

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 16

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

mit 410
Stellenangeboten

tourismus hotel + revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

EIBTM immer grösser 5

Mehr Aussteller, grössere Fläche und erwartete 7000 Besucher: Die EIBTM wächst kontinuierlich.

STM 1997: Rückblick 6

Hoteliere und Touristiker berichten von einem erfolgreichen Geschäftsjahr. Für einige war es gar der beste STM.

HOTELLERIE

Aufenthaltsdauer gesunken 9

Logiernächteplus im Winterquartal 1996/97: Die Schweizer entdecken ihr Land, bleiben aber weniger lang.

Umstellen auf Garni 10

680 Bündner Hotels haben mit ihrem Restaurant ein Klotz am Bein, sagt Paul J. Bötschi von den Panorama-Hotels.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Back&Brau 11

Ein 10-Millionen-Geschenk, ein geschrumpftes Management und Franchising sollen Back&Brau retten.

Familien-Management 14

Zwei Generationen im Landgasthof Schönbühl: Wie man erfolgreich Familie und Geschäft unter einen Hut bringt.

HOTEL · TOURISME

Nouvelle compagnie 15

Une nouvelle compagnie aérienne a été créée à Genève. Sera-t-elle utile au tourisme réceptif?

Hôtelier au Yémen 16

Un Saint-Gallois s'est mis au travail pour redresser la barre d'un grand hôtel yéménite.

SHV · SSH · SSA

Dixième révision de l'AVS 19

La 10e révision de l'AVS fait des vagues. L'évolution du 1er pilier de notre sécurité sociale entraînera assurément des effets bénéfiques, toutefois sans complications administratives. Jean-Baptiste Piemontesi, responsable de l'AVS auprès des caisses sociales SSH Hotela, prend position à ce sujet.

Swiss Alpina Martigny



Die Sicherheit als zentrales Thema

Einige zum Teil schwere Bergbahnungslücke haben diesen Winter die Seilbahnbranche in die Schlagzeilen gebracht. Auch Unfälle von Skifahrern und Snowboardern sorgten für Gesprächsstoff. Mit dem Thema Sicherheit befasst

sich deshalb der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmungen (SVS) und das Bundesamt für Verkehr (BAV) intensiv. Das Ziel ist, das Sicherheitsdispositiv und die Aufsicht zu verbessern, ohne dass ein schwerfälliger Kontrollapparat

eingesetzt werden muss. Die Sicherheit wird auch ein zentrales Thema an der Swiss Alpina in Martigny (23. bis 25. April) sein. An dieser Fachmesse präsentieren 120 Aussteller ihre Angebote. (Foto: zvg) Seiten 2, 3 und 15

Abhol- und Belieferungs-Grosshandel

Prodega weiter auf dem Vormarsch

Mit einem Umsatz von 921 Millionen Franken erreichte die Prodega Gruppe 1996 ein Umsatzplus von 4,5 Prozent. Das Unternehmensergebnis stieg gegenüber dem Vorjahr um 16 Prozent auf 12,2 Mio. Franken an. Zum zehnten Mal in Folge wird der Generalversammlung am 22. Mai eine Erhöhung der Dividenden vorgeschlagen.

CHRISTIAN MEYER

In der Schweiz geht man aufgrund von Schätzungen davon aus, dass die Gastronomie und Hotellerie im Food- und Nearfood-Bereich Waren im Wert von rund 7,5 Mia. Franken bezieht. Der VR-Delegierte der Prodega Gruppe, Hans W. Lüthi, nimmt an, dass dieser Markt gegenwärtig um 3 bis 5 Prozent schrumpft. Um so eindrücklicher präsentiert sich der Abschluss der Prodega Gruppe: Der operative Cash-flow nahm 1996 um 43,2 Prozent auf 32,8 Mio. Franken zu, und das Ergebnis vor Zinsen und Steuern erhöhte sich gegenüber dem Vorjahr um 7,4 Prozent auf 23,9 Mio. Franken.

Mit 771 Mio. Franken Umsatz im Schweizer Abhol- und Belieferungsgrosshandel hält die Prodega Gruppe (13 Prodega CCs, 3 Growa Abholmärkte, Howeg-Planteurs Réunis AG) jetzt einen Marktanteil von mehr als 10 Prozent. Vom Schweizer Umsatz entfallen 80 Prozent auf den Abholgrosshandel, 20 Prozent auf den Belieferungsgrosshandel der Howeg-Planteurs Réunis AG.

Howeg-Planteurs im Stoss

Bei leicht gesteigertem Umsatz (153,6 Mio. Franken) schrieb die Howeg-Planteurs Réunis AG im vergangenen Jahr erstmals seit der Integration in die Prodega Gruppe schwarze Zahlen. Dies obwohl der Trend laut Lüthi aus Kostengründen klar zum Abholgrosshandel geht. Nach zahlreichen Restrukturierungsmassnahmen kann das dynamische Howeg-Management nun auf eine solide Basis aufbauen, um den Marktanteil zu festigen und auszuweiten. Trotz unfreundlichem Umfeld konnte die im Wirtschaftsraum Elsass, Franche Comté und Burgund tätige Evwoco SA bezüglich Umsatz an das Vorjahresresultat (FF 627 Mio.) anschliessen. Die Ertragslage ist indessen nach wie vor unbefriedigend. Im laufenden Jahr soll die

strategisch bedeutungsvolle Zusammenarbeit mit der Prodega AG und der Metro-Gruppe in Angriff genommen werden. Mit der gemeinsamen Gesellschaft Promet wird der Gastro-Belieferungsgrosshandel in Frankreich weiter ausgebaut.

Virtuelles Einkaufszentrum

Die Prodega Gruppe will ihre Leaderposition in der Gastronomie-Versorgung der Schweiz weiter ausbauen. Pläne schmiedet Prodega für einen Ausbau des Belieferungsgrosshandels, namentlich für Restaurant- und Hotelketten. Bei Howeg wird zudem die Erweiterung des Sortiments mit Frischprodukten geprüft. Ferner sollen internationale Partnerschaften mit Lieferanten im Rahmen des Efficient Consumer Response (ECR) genutzt werden. Mit einer verstärkten Zusammenarbeit zwischen Industrie und Handel im Bereich Transport und Lieferung sollen der Warenfluss vereinfacht und Transportkapazitäten besser genutzt werden. Als Vorreiter sieht sich Prodega auch im elektronischen Bereich. Für die Howeg wird ein Kunden-Kommunikationssystem (Extranet) entwickelt, welches den Gastronomen Bestellungen in einem virtuellen Einkaufszentrum von zuhause aus erlaubt. Interview Seite 11

Veloland Schweiz

Jetzt kommen die Anbieter zum Zug

Gastgewerbliche Betriebe, die in der Nähe der Radwanderwege durch die Schweiz angesiedelt sind, können Partner von «Veloland Schweiz» werden. Velofahrer sind konsumfreudige Kunden. Auch kleineren Betrieben bietet sich somit die Chance, ein neues Gästeangebot zu gewinnen. Die Betriebe profitieren von einer grossangelegten Promotion für die Radwanderwege, die im Frühjahr 1998 gestartet wird. Seite 5

Swissôtel

Gewinnschwelle überschritten

Erstmals in der Geschichte der Swissôtel hat die Hotelgruppe die Gewinnschwelle überschritten und schreibt schwarze Zahlen. Hauptgrund für dieses positive Ergebnis sind vor allem die Hotels in den USA. Der durchschnittliche Zimmerertrag steigerte sich 1996 um rund 10 Prozent pro Zimmer. Das Basler Haus sorgte für ein sehr gutes Ergebnis. Sorgenkind hingegen ist und bleibt das «Montreux Palace». Seite 7

Brasserie-Konzept Lipp

19 Millionen Umsatz mit zwei Betrieben

Der Bierumsatz beträgt gerade mal 6 Prozent, und sie sind alles andere als Bierlokale im landläufigen Sinne, die beiden nach französischen Vorbild gestalteten Brasserien Lipp in Zürich und Genf. Die Küche ist geprägt von Austern aus Marenes und Belons sowie typischen Gerichten aus der bürgerlichen Küche. Beide Betriebe sind so erfolgreich, dass das Beispiel bald in weiteren Schweizer Städten Schule machen wird. Seite 13

Tourisme viticole vaudois

Une structure se met en place

Le tourisme viticole vaudois prend peu à peu de l'envergure. Le cœur de Lavaux, qui est déjà traversé par le «train des vignes», vient de se doter de plusieurs parcours pédestres vitiviniques. L'aménagement de ces parcs et leur promotion ont été financés pour l'essentiel par les vigneronnes qui ont accepté de verser une contribution volontaire de 2 à 5 centimes par mètre carré de vigne et par année. Une première, relève-t-on. Page 17

Miele
Wäscherei-Leasing
4.75 %
Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.
Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

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-, Abrechnungssysteme.
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
89607/384959

Adecco HOTEL
Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
Beachten Sie die aktuellen Stellenangebote in der «stellen revue».

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

VARIFLEX
Das umweltfreundliche Hotel-Kartenschloss
- ohne Strom
- ohne Batterie
- sofortige Umstellung bei Schlüsselverlust möglich
REIN MECHANISCH
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Sicherheit bei Seilbahnen

«Kein Crash-Test für jede Schraube»

Das Sicherheitsdispositiv und die Aufsicht über die Bergbahnen müssen verbessert werden. Das weiss auch das Bundesamt für Verkehr (BAV), das derzeit durch eine Task-force Lösungsvorschläge erarbeiten lässt. Verbesserungen, aber keinen schwerfälligen Kontrollapparat wünscht sich auch der Seilbahnenverband.

GERMAN ESCHER

Für die Seilbahnbranche verlief die zu Ende gehende Wintersaison erfolgreich – zumindest wirtschaftlich. Doch das schwere Seilbahnunglück auf der Riederalp, bei dem ein Skilehrer getötet und 18 Gäste teilweise schwer verletzt wurden, sowie der Zwischenfall auf der Gondelbahn Sunnegga-Blauerherd in Zermatt, wo eine kräftige Windböe das Seil an drei Masten aus der Rolle warf und drei leere Gondeln zu Boden schleuderte, hat dem Image der Branche geschadet. Das weiss auch Peter Müller, Vizepräsident des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmen (SVS): «Das Thema Sicherheit hat bei uns erste Priorität.»

«Verbesserungen nötig»

In der Seilbahnbranche wartet man derzeit gespannt auf die Überprüfung der Kontrollfunktion durch das Bundesamt für Verkehr (BAV). «In der Aufsicht und Kontrolle sind Verbesserungen und Änderungen dringend nötig», sagt Peter Müller gegenüber der *htz*. Gerade der Fall Riederalp habe doch gezeigt, dass kaum jemand wisse, was der andere tue. Weil das Bundesamt für Verkehr im Maschinenbauteil nur Stichproben durchführe, sei nicht nachvollziehbar, wer was kontrolliere. SVS-Präsident Peter Feuz erachtet es als notwendig, dass sich die Aufsichtsbehörden «bei extrem wichtigen Anlagenteilen vergewissern, ob das Prüfverfahren... durchgeführt wurde. Wenn nötig, müssen sie die entsprechenden Arbeiten entweder selber vornehmen oder sie beim Hersteller nachträglich verlangen.» Von den Herstellern verlangt Feuz, dass bei werk-internen Prüfungen allenfalls auch externe Fachleute beigezogen werden müssen. Der Betreiber wiederum hat sich laut Ansicht des SVS-

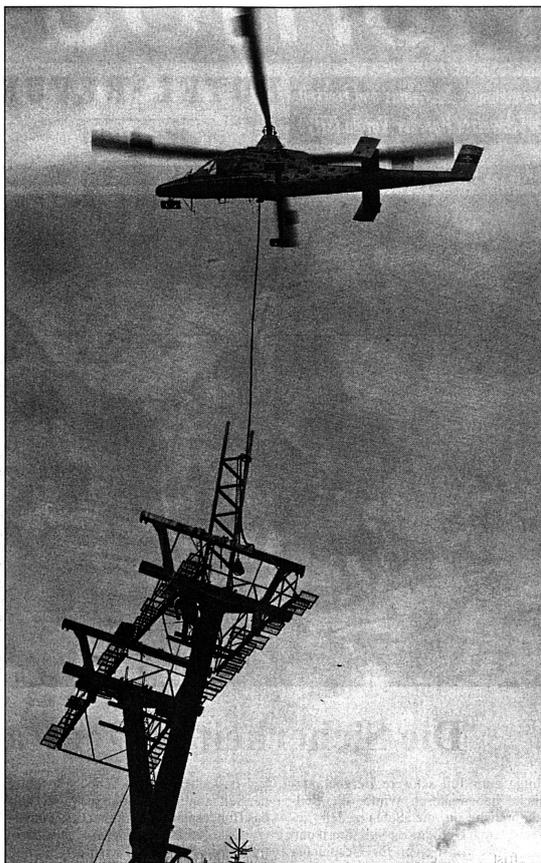
Präsidenten bei der Auftragserteilung zu versichern, dass der Hersteller die entsprechenden Prüfungen vorgenommen hat.

Genügend Vorschriften

«Ich glaube nicht, dass jetzt ein Kontrollapparat konstruiert werden muss, der vor lauter Schwerfälligkeit künftige Entwicklungen abwürgt», betont Feuz. Trotzdem wünscht sich der SVS ein klares Konzept, dass die Aufgaben und Tätigkeiten transparent macht. «Wir gehen nicht mit einer vorgefassten Meinung in die Diskussion», antwortet Vizedirektor Müller auf die Frage nach den Vorstellungen des SVS. Einerseits könne man sich die Frage stellen, ob die heutige Produkthaftpflicht nicht genügt. Andererseits sei aber auch die Verschärfung der Kontrolle durch Dritte denkbar. Nur in einem Punkt ist sich der Vizedirektor sicher: «Die heutigen Auflagen genügen.» Für den SVS sind die Vorschriften heute zu rigoros und detailliert. Als Beispiel erwähnt Peter Müller die peinlich genauen Vorschriften zur Sicherung der Plattform für Pendelbahnen bei der Einfahrt der Kabinen. Dies ganz im Gegensatz zur Eisenbahn: Am Bahnperon 00ten etwa fährt ein Schnellzug mit 100 Stundenkilometer durch – und das ohne eine einzige Abschränkung.

Eigene Kontrollstelle schaffen?

Wie das Bundesamt für Verkehr inskünftig die Aufsicht- und Kontrollaufgabe wahrnehmen will, ist derzeit noch unklar. Das BAV habe sich bisher nur mit den Einzelfällen Riederalp und deren Bewältigung sowie dem Zwischenfall Zermatt befasst. Der Bericht der Eidgenössischen Materialprüfungsstelle (EMPA) liegt noch nicht vor. Die Task-Force, die im Auftrag der Bundesämter das Sicherheits- und Aufsichtsdispositiv überprüft, hat laut BAV-Pressesprecher Heinz Schöni «in bezug auf die Seilbahnen noch keine Massnahmen vorgeschlagen». Mit ersten Erkenntnissen ist frühestens im Mai zu rechnen. Konkrete Entscheidungen dürften im Sommer gefällt werden. Im Zentrum stehen im wesentlichen zwei Fragen: Soll für die Aufsicht mehr Personal angestellt und allenfalls eine eigene Kontrollstelle geschaffen werden? Und inwieweit muss das Auswahlraster der zu prüfenden Maschinenbauteile verfeinert und verschärft werden? Letztlich müsse man ein Optimum zwischen Aufwand



Mehr Sicherheit ohne aufwendige und kostenintensive Kontrollapparate: Ein Anspruch, dem nicht so leicht zu entsprechen ist. Foto: zvg

und Sicherheit erreichen, skizzierte Heinz Schöni die Stossrichtung der Diskussion. Im Klartext: Die Aufsicht darf kaum mehr kosten als bisher. Auch SVS-Direktor Peter Müller warnt bereits vor unverhältnismässigen Massnahmen, die für die

Branche letztlich kaum mehr tragbar wären. Und Schöni appelliert an die Hersteller und Betreiber, die grundsätzlich die Verantwortung zu übernehmen hätten: «Das Bundesamt wird nie für jede Schraube einen Crash-Test durchführen.»

Nachbarländer

Die Problematik ist ähnlich

Obwohl die Schweizer Seilbahnen die Wintersaison positiv bilanzieren, bleiben Probleme wie die kleingewerbliche, unflexible Struktur der Branche, der Imageverlust durch die Schneearmen Winter und die Klimaveränderung bestehen. Schwierigkeiten, mit denen auch die anderen Alpenländer zu kämpfen haben.

Der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmen (SVS) zieht aufgrund einer Umfrage bei ausgewählten Seilbahnen eine positive Bilanz. Beim Personenverkehr wurde durchschnittlich eine Umsatzsteigerung von rund 9 Prozent verzeichnet. Die Bergrestaurants machten im Vergleich zur letzten Wintersaison rund 10 Prozent mehr Umsatz. Sehr gute Ergebnisse verzeichneten vor allem die Stationen im Voralpenraum und im Jura, die nahe an den bevölkerungsreichen Zentren des Mittellands liegen. Sie profitierten vom Tagestourismus, der zusätzlich durch viele schöne Wochenenden gefördert wurde.

Ski France konsolidiert

Weniger erfreulich ist die Winterbilanz im Nachbarland Frankreich. Das Syndicat National des Téléphériques de France registriert ein Umsatzminus von 5 Prozent (bis 7. März) gegenüber 1995/96, eine Saison, die als Rekordwinter mit einem Rekordumsatz von 1,1 Milliarden Franken bezeichnet werden kann. Was die Investitionen betrifft, so wurden im vergangenen Jahr 95 Millionen Franken ausgegeben. Dabei flossen allein 46 Millionen Franken des Gesamtumfangs in künstliche Beschneiungsanlagen, und der Großteil der restlichen 49 Millionen Franken wurde für die Modernisierung bestehender Anlagen eingesetzt.

Insgesamt verfügen die 371 Skiretorten und -zentren Frankreichs über 4138 Aufstiegsstützen (Winter 1995/96) von denen knapp 75 Prozent in den Alpen betrieben werden (10% Pyrenäen; Mittelgebirge Jura, Zentralmassif und Vogesen; 6,6%). Mit einer Gesamtkapazität von 3,4 Millionen Skifahrern pro Stunde liegen die französischen Anlagen weltweit an der Spitze. Angesichts der stagnierenden Skifahrerzahlen setzen die Liftbetriebe auch in Frankreich inzwischen mehr auf Konsolidierung denn auf Expansion. Dabei kommt auch dem Zustand der Fehos in den französischen Retortenstationen Beachtung zu: sie sind gealtert und entsprechen oft nicht mehr den Ansprüchen. Das bedeutet auch einen Einnahmeverlust für die Liftgesellschaften. Daher haben sich bereits einige Liftgesellschaften an der Renovierung der Fehos beteiligt.

Österreich: grössere Einheiten

Ein Strukturwandel kündigt sich im Bergbahnwesen beim östlichen Nachbarland an. Bisher sprach der österreichische Fachverband der Seilbahnen meist von einer «Drittelegenschaft». Ein Drittel sind die (ertragsreichen) Gesellschaften bekannter Wintersportzentren. Ein weiteres Drittel befindet sich in Mittelländern – diese Bahnen halten sich meist durch flächige Skiverbundsysteme über Wasser. Das dritte Drittel sind die subventionsabhängige Kleinanlagen im Tal. Diese Gruppe ist vom Aussterben bedroht. Gravierender als der Rückgang im österreichischen Wintertourismus ist nämlich die Klimaveränderung. Und diese Problematik wird von den Seilbahnen inzwischen ernst genommen.

Das drückt sich in drastischer Investitionsfreude aus. 1996 wurde bei einem minimal gestiegenen Umsatz von etwa 1,3 Milliarden Franken die Rekordsumme von über 500 Millionen Franken vorwiegend in Beschneung investiert. Bauinvestitionen werden nur mehr in Höhenlagen vorgenommen. Dabei ragt die neue Tunnelbahn auf den Molltaler Gletscher (Flattach/Kärnten) heraus.

Der Eigentümer des Molltaler Gletschers steht für die neue Konzentrationstendenz. Heinrich Schütz gehören bereits die Skigebiete Hochzillertal, Kramsach, Matri, Thurntaler und Mallnitz. Die rein regional verankerten Skigebiete im Besitz von Gemeinden und Tourismusverbänden verlieren eher an Bedeutung. Neben dem Versuch der Kostenminimierung und verbesserter Marketingmöglichkeiten setzen die Seilbahnunternehmen auf Diversifikation. Die Investition eines eigenen Hotels bei der Talstation wieder seltener forciert. HAS, FF, MAY

Marktentwicklung

Mit Zusammenschlüssen die Zukunft meistern

Viele Schweizer Seilbahnunternehmen haben in den letzten Jahren die Marktentwicklung verschlafen, was auf gesamtschweizerischer Ebene zu einem Umsatzrückgang von 15 Prozent führte. Der Bau von Schneeanlagen, Fusionen von Unternehmen und die verstärkte Ausrichtung auf den Gast sollen die Wende bringen.

KARIN HUBER

Ernüchternde Erkenntnisse über die Schweizer Bergbahngesellschaften präsentierte der selbständige Unternehmensberater Riet Theus letzthin der Bündner Sektion der Vereinigung Diplomatier Hoteliers (VDH/SHV) in Chur. Theus, bis 1996 Präsident des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmen, zerte jedoch nicht nur die begangenen Fehler ans Licht, sondern zeigte auch gangbare Lösungen auf.

«Alles in unserer Gesellschaft hat sich verändert – nur wir nicht», stellte Theus fest. Zwischen den Ausgaben der Seilbahnen für die Technik (75 Prozent) und dem Bereich Marketing/Verkauf (10 Prozent) bestünde ein krasses Missverhältnis. «Heute steht die Technik und nicht der Gast im Zentrum allen Denkens.» Nicht allein der harte Schweizer Franken und der Schneemangel der letzten Jahre trügen Schuld an der schlechten finanziellen Situation der Bahnen, die in den vergangenen Jahren Umsatzrückgänge von 15 Prozent verzeichneten. Vielmehr seien Managementfehler,



Unternehmensberater Riet Theus: «Der Gast muss vermehrt ins Zentrum gerückt werden.» Foto: htr

verpasste Trends und Fehlinvestitionen die Hauptursache für die Fehlentwicklung. Mögliche Lösungsansätze sieht Theus mit dem Bau von Schneeanlagen, mit Gletscherschliessungen, mit dem Einsatz von betriebswirtschaftlichen Führungsinstrumenten, mit flexiblen Verhalten (Trends) und mit Fusionen.

Schön, sicher und komfortabel

Als gefährlich stuft Theus die Verteilung der Einnahmen aufgrund der Frequenzen der Abrechnungssysteme seien zu teuer. Die Investitionen würden sich nicht mehr rechnen. Besser sei eine Abrechnung nach Zeit, denn die Gäste würden

ihr Vergnügen nicht ausschliesslich auf, sondern auch neben der Piste (Bergrestaurants, Rundfahrten) suchen. Die Zukunft der Bahnen liege jedoch insbesondere im Zusammenschluss mit anderen Gebieten, was auch für Hoteliers bedeutungsvoll sei. Diese befürchten aber gerade dadurch eine Verlagerung der Logiernächte von einem zum andern Ort, wie sie ihre Ängste in Chur formulieren. Analysen zeigen nach Theus aber noch weitere Trends auf: So stellte der Gast hohe Anforderungen an die Schneesicherheit, verbunden mit einer schönen Landschaft, sowie an komfortable Transportanlagen. Für Theus heisst dies, dass künftig noch vermehrt in flächendeckende Beschneiungsanlagen und in den Bau neuer, komfortabler Bahnen investiert werden muss. Bereits zeichne sich die Tendenz zum Bau von 6er-Sesselbahnen ab. Daneben bedinge das Angebot der unterschiedlichen Wintersportgeräte eine völlige Neukonzeption der Bahnen. Im übrigen lege der Gast immer grösseren Wert auf gute Information und freundliches Personal. Und bei allem verlange der Gast auch noch «vernünftigen» Preise.

Richtig positionieren

Viele Seilbahnen haben nach Ansicht von Theus nicht den Mut, sich zu positionieren. Wer in Zukunft bestehen wolle, müsse diesen Mut jedoch aufbringen und sich in eine von drei Kategorien einordnen: In die «Breeders», Gebiete, in denen die Gäste das Skifahren oder Snowboarden lernen, in die «Feeder» mit bereits vorhandenem guten Angebot und in die «Leader» mit Top-Angebot. Als weiteres Rezept für die Zukunft verweist

Theus auf die Errichtung von Servicecentern analog des Angebotes der Laaxer Bergbahnen (siehe auch Seite 3). «So gewinnen wir die verlorenen 15 Prozent der letzten Jahre zurück.» Nach Theus verhindere allerdings noch viel zu oft die «kleinkarierte» Tourismusstruktur die notwendige Innovation. «Ich bin aber überzeugt, dass die Seilbahnen gute Chancen haben werden, wenn sie ihre Kosten in den Griff bekommen, wenn sie ausgewogen investieren, einen guten Pistenservice bieten und wenn sie den Gast ins Zentrum stellen.»

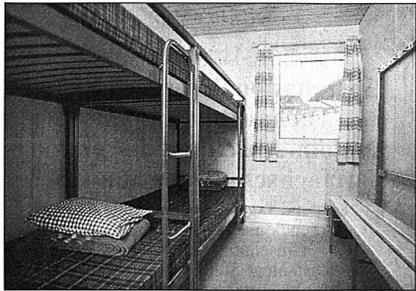
Der Cash-flow ist oft ungenügend

Die 460 Seilbahnen in der Schweiz erwirtschaften nach Angaben von Riet Theus pro Jahr einen durchschnittlichen Verkehrsbeitrag von rund 800 Millionen Franken. Auf weitere 400 Millionen Franken belaufen sich die Erträge der Bergrestaurants. Mit 85 Prozent entfällt der grösste Umsatzanteil auf die Wintersaison. 75 Prozent der Unternehmen erwirtschaften einen Gesamtumsatz von 14 Prozent, 25-30 Unternehmen (5%) kommen auf 50 Prozent der gesamten Umsatzzahlen. Rund ein Drittel der Seilbahnen erwirtschaftet einen ungenügenden Cash-flow, was Investitionen für die Zukunft verunmöglicht und die Existenzen in Frage stellt. Auf einen «normalen bis guten» Cash-flow kommen etwa 40 Prozent und 15 bis 20 Prozent erwirtschaften ein gutes bis sehr gutes Cash-flow. KH

Mit Unterkünften zum Vollservice

Unzuverlässige Schneefälle, stagnierende Gästezahlen sowie ein kostenintensiver Konkurrenzkampf zwingen die Bergbahnen, nach neuen Einnahmequellen zu suchen: Mit eigenen Unterkunftsangeboten und eigener Skivermietung versuchen sie, neue Profitcenter zu schaffen, das eigene Produkt abzurunden und attraktive Packages zu schnüren.

SUSANNE RICHARD



Bestandteil des Nebengeschäfts der Bergbahngesellschaften ist die Gastronomie. Viele Bergbahnen erwirtschaften mit ihrem Bergrestaurant das, was mit dem Bahnbetrieb nicht mehr erreicht werden kann. Neben dem sehr wichtigen Standbein Restaurant sammeln einzelne Bergbahnen aber auch Erfahrungen mit eigenen Angeboten in den Bereichen Unterkunft und Sportgeräte-Vermietung. Mit solchen zusätzlichen Profitcentern wird versucht, Synergien auszuschöpfen und einen weiteren Schritt hin zu kompletten Pauschalangeboten zu machen.

Chalet gezügelt

Die Bergbahnen bieten vor allem günstige Unterkünfte in Mehrbettzimmern und Massenlagern im Skigebiet. Im vergangenen Winter wurden zwei neue Unterkünfte eröffnet: Das jüngste Kind ist die RinerLodge in Davos. Anfangs Winterseason wurde das ehemalige Eisbahn-Provisorium, ein Chaletbau des Kurvereins, an die Talstation der Rinerhornbahn verlegt. Gleichzeitig ist auf dem Parkplatzgelände der Rinerhorn-Bahn auch der offizielle Caravanplatz von Davos eingerichtet worden. Ruedi Bühlmann, Direktor der Rinerhorn-Bahnen, ist sehr zufrieden mit dem ersten Lodge-Winter: «An den Wochenenden lag die Auslastung bei 80 Prozent, während der Woche bei immerhin rund 40 Prozent.»

Die etwas ausserhalb von Davos gelegene Bahn-Talstation war wiederholt von Skifahrer-Gruppen und Schulklassen um Übernachtungsvorschläge gebeten worden. Jetzt stehen 85 Betten in 6er-Zimmern, ein Aufenthaltsraum und ein 130plätziges Restaurant zur Verfügung. Für Halbpension bezahlen Erwachsene 46 Franken (inklusive Taxen und Gästekarte), Gruppenreisende 37 Franken. Auf den Seilbahnpreisen erhalten die Übernachtungsgäste einen Rabatt von 5 Prozent.

Zufrieden mit Saison

Mit Eröffnung des Modulhotels «Riders Palace» hat man in Laax auf das Resultat einer Gästebefragung reagiert, die ein Bedürfnis nach mehr günstigen Unterkünften ergab. «Wir sind recht zufrieden mit der ersten Saison», erklärt Ariane Ehrat, zuständig für Public Relation bei den Bergbahnen Crap Sogn Gion AG. «An den Wochenenden und während der Events hätten wir die 32 Betten mehrfach verkaufen können.» Die Übernachtung kostet in einem vollbesetzten 6er-Container 26,15 Franken. Bevor definitive Entscheide über den Ausbau des Provisoriums fallen, will man in Laax die Sommerseason abwarten. Zielgrösse für das Modulhotel «Riders Palace» wären langfristig 400 Betten.



Haben bereits gute Erfahrungen mit modernen Billigunterkünften gemacht: Die Bergbahnen Crap Sogn Gion AG mit dem Modulhotel «Riders Palace» in Laax und die Rinerhorn-Bahnen mit der RinerLodge (kl. Bild) in Davos. Fotos: zvg

Bereits seit 1989 bieten beispielsweise auch die Bergbahnen Jakobshorn AG in Davos günstige Unterkünfte an, weil dieses Angebotsegment in Davos ansonsten weitgehend fehlt. Bei den Pauschalpreisen von 150 Franken fürs Wochenende (2 Übernachtungen) oder 600 Franken für eine Woche sind Skippass und Unterkunft im Mehrbettzimmer mit Halbpension begriffen. Vermietet werden rund 700 Betten in verschiedenen eigenen und zugemieteten Unterkünften.

Gäste wünschen «Vollservice»

Bei den Gästen besteht der Wunsch nach einfach buchbaren «Vollservice»-Packages. Die mit der Produktion von Packages verbundene Gefahr, dem Pauschalreisegesetz zu unterliegen und damit allenfalls neue Aufwände in Form von Garantiefondsgeldern bezahlen zu müssen,

möchten weder Hotels noch Bergbahngesellschaften eingehen. Trotzdem geht der Trend in diese Richtung: «Natürlich würde wir eine engere Zusammenarbeit zwischen Bergbahnen und Hotels befürworten. Dies wäre klar im Sinne der Gäste. Das Konzept des Destinationmarketing hat ja genau solche Produkte zum Ziel», bestätigt auch Annetarie Meyer, zuständige Produktmanagerin bei Swiss Tourismus.

«Die USA sind uns da bekanntlich weit voraus: Bei der gleichen Buchungsstelle können nebst der Unterkunft auch gleich Skibo, Skimiete etc. gebucht werden. Und dann stehen die Skis bei der Ankunft im Hotel bereit. Der Ort, der in der Schweiz als erster einen solchen Vollservice anbieten kann, hätte ein zugkräftiges USP», ist Meyer überzeugt.

Mehr Aussteller, attraktiver Rahmen

Die Swiss Alpina ist gewachsen: Waren es 1995 noch 107 Aussteller, haben sich heuer (23. bis 25. April) 120 Aussteller für Martigny angesagt. Sie repräsentieren rund 200 Firmen und Marken und decken die Bereiche Seilbahnunternehmungen; Schneerzeugung, Unterhalt und Einrichtung der Skipisten; Schneebeseitigung, öffentliche Arbeiten; Sport- und Freizeit, Ausrüstungen und Einrichtungen; Kommunikation, Sicherheit, Rettung; Information, Markierung, Signalisation; Dienstleistungen, Fachliteratur, Beratungen ab. 99 Aussteller kommen aus der Schweiz, 8 aus Frankreich, 6 aus Österreich, 3 aus Deutschland, 2 aus Italien und je einer aus Norwegen und dem Fürstentum Liechtenstein. Die Ausstellungsfläche beträgt 5800 Quadratmeter – obwohl dies um 500 Quadratmeter mehr ist als 1995, mussten wegen Platzmangel rund 10 Aussteller zurückgewiesen werden. Besucherinnen und Besucher werden mindestens 5000 erwartet – an der letzten Swiss Alpina vor zwei Jahren waren es 5812.

Am runden Tisch

Auch dieses Jahr haben die Organisatoren der Swiss Alpina ein ansprechendes Rahmenprogramm zusammengestellt. So werden am Mittwoch, 23. April, die Resultate einer Umfrage über geplante Investitionen der Seilbahngesellschaften für den Winter 1997/98 präsentiert. Ausserdem findet ein Podiumsgespräch zum Thema Destinationsmanagement statt. Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern, wird in seinem Referat über die wichtigsten Erkenntnisse aus der Vernehmlassung zum Grundlagenpapier von Thomas Bieger sprechen (VSTD-Mitglieder werden später in einem separaten Workshop in Detail orientiert). Im Anschluss an Müllers Referat werden unter der Leitung von Andreas Netzele, Chefredaktor der *hotel + tourismus revue*, einige Persönlichkeiten des Schweizer Tourismus am runden Tisch diskutieren, darunter Annetarie Meyer, Swiss Tourismus; Reto Gurtner, Mountain Marketing AG; Jérémy Robyr, Präsident Wallis Tourismus und Walter Loser, Tourismusdirektor Montana.

Die goldene Karte

Zusammen mit den Gewerbetreibenden von Martigny haben die Organisatoren der Swiss Alpina die «goldene Karte» für die Aussteller geschaffen. In 29 Betrieben werden den Inhabern dieser Karte verschiedene Vergünstigungen gewährt, vom Rabatt für die Übernachtung bis zum Gratis-Aperitif oder -Kaffee. MAY

Strukturelle Probleme bremsen Entwicklung

«Die gute Wintersaison hat die finanziellen und strukturellen Probleme der Seilbahnen nicht gelöst», warnt Peter Müller, Direktor des Schweizerischen Verbands der Seilbahnunternehmen SVS: «Die Verzettlung der Kräfte durch die kleinen und mittelbetriebliche Struktur der Branche bleibt schwerfällig und teuer.» Statt mit einem Fusionskonzept potentielle Partner kopfschüssig zu machen, empfiehlt Müller in einer ersten Annäherungsphase mit Zusammenarbeitsverträgen die Kooperation in allen Bereichen wie Lagerhaltung,

Unterhalt oder Personalaustausch auszuschnüpfen. «Natürlich sind auch Kooperationen im Bereich von Werbung und Tarifen nötig. In losen Kooperationen kann das Vertrauen für eine spätere Fusion aber langsam zu wachsen begünstigen», so Müller. Zusätzliche Investitionen werden bei vielen Bergbahnen nötig zur Komfortsteigerung und im Bereich der künstlichen Beschneigung. Hier hofft der SVS auf eine Änderung der Bewilligungspraxis, damit der «Wettbewerbsrückstand» aufgeholt werden könne. SR

Skivermietung

Skiverleih: Profitcenter für Bergbahnen

Wer Skis mieten will, wünscht sich eine Mietgelegenheit in Bergbahnnähe. Die grössten Vermietler, «Just rent it» und «Swiss Rent a Sport», versuchen diesem Kundenwunsch gerecht zu werden und führen Verhandlungen mit Bergbahnen.

SUSANNE RICHARD

Mit den neuen Wintersportgeräten wie Carving-Skis, Sqwal, Vision, Big Foot, Snowblade und Breitiski hat die Vermietung weiter an Bedeutung gewonnen. Ein zukunftssträchtiges Geschäft, das gut zum Kernbusiness der Bergbahnen passt, und prinzipiell als Profitcenter geführt werden könnte. Allerdings können nur wirklich grosse Volumen die Investitionen für die zahlreichen Anlagen, die mittlerweile für den Unterhalt der verschiedensten Sportgeräte nötig sind, überhaupt amortisiert werden.

Alles an einem Ort

Die beiden grössten Skivermietungsunternehmen «Just rent it / Happy Rent» von Intersport und «Swiss Rent a Sport» wollen ihren Händlern möglichst gute Ausgangspositionen und Points of Sales

(POS) in unmittelbarer Nähe der Bahnen sichern. Didi Schweighauser, Leiter Marktentwicklung bei Intersport, glaubt an die Konzentration auf einen Point of Sale als Trend: «In den kommenden Jahren planen wir vermehrt Kooperationsprojekte mit Bergbahnen und Skischulen. Ziel ist, einen zentralen Ort zu schaffen, wo Skimiete, Abokauf, Buchung von Skischullektionen, Deponieren der alten Skiausrüstung, Pisteninfos, Geldwechsel und weitere Dienstleistungen angeboten werden.» Auch «Swiss Rent a Sport» sucht Bergbahnen und Sportfachhändler als Franchisepartner: «Die Nähe zur Bergbahn ist heute mit dem wachsenden Bedürfnis nach Convenience absolut entscheidend. Wenn die Bergbahn unabhängig ist, kann sie die Vermietung inhouse ermöglichen. Sonst müsste ein nahe bei der Bergbahn gelegenes Sportgeschäft mit der Bergbahn kooperieren.»

Kaum eine Bergbahn kann im Bereich Vermietung jedoch tatsächlich unabhängig unternehmerisch handeln. Eine Ausnahme sind die Bergbahnen Disentis AG, die in der relativ jungen Station seit über 15 Jahren einen eigenen Sportshop im Skigebiet betreiben. Ab der nächsten Winterseason werden sie Franchisenehmer von «Swiss Rent a Sport», weil der bisherige Franchisenehmer den Vertrag gekündigt hat. «Für uns ist die Skiver-

mietung von Gewinn und Abschreibungen her das interessanteste Business vor Restaurant und Bergbahn», gibt Urs Häfliger, Direktor der Bergbahnen, unumwunden zu. Mit der Franchiselizenz soll der Umsatz von bis zu 5000 Franken pro Tag noch weiter gesteigert werden. Täglich werden im Durchschnitt 60 Paar Skis und 60 Snowboards vermietet. Als Partner wird in Zukunft auch die Skischule bei der Vermietung partizipieren.

Interesse am NTC

Völlig unabhängig kann auch Reto Gurtner, Direktor der Bergbahnen Crap Sogn Gion AG, in der Weissen Arena agieren: Die Eröffnung der drei total 2,8 Millionen Franken teuren New Technology Centers (NTC) in Flims, Laax und auf dem Crap hat die übrigen Bergbahnen aufgerufen. Der Erfolg gibt Gurtner recht: Die über 1000 Mieteinheiten, darunter allein 430 Paar Carving-Skis aller Varianten, waren an einzelnen Wochenenden sämtliche ausgeliehen. Betriebsleiter ist ein Ex-Franchisenehmer von «Swiss Rent a Sport». Dass das Konzept zukunftssträchtig ist, zeigt das Interesse der Konkurrenz: Rund 25 Bergbahnen und Sportfachhändler aus dem In- und Ausland haben sich in der vergangenen Winterseason über das neue Angebot informiert.

ANZEIGE

ALPINA MARTIGNY
23-25 Avril 1997

Foire internationale pour l'équipement des stations alpines
Internationale Fachmesse für touristische Einrichtungen alpiner Ferienorte

CERM - Rue du levant 91
CH-1920 Martigny
Tél. +41 (0)27 722 00 34
Fax +41 (0)27 722 98 91



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

**Korrespondenz -
Können Ihre Briefe verkaufen?**

Datum/Zeit: Freitag, 2. Mai 1997, von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Kursort: SSG Buffet, Ollen
Referent: Christoph Ragaz, Sprachberater, Bern-Ostermundigen
Teilnehmer: MitarbeiterInnen, die im Betrieb die Korrespondenz erledigen.
Kursziel: Ihr Betrieb zeichnet sich durch kundenorientierte, moderne Briefe aus.

Dieser Kurs ist massgeschneidert:
Drei Wochen vor dem Seminar schicken die TeilnehmerInnen dem Referenten eine Auswahl von Texten aus ihrem Betrieb. So lernen sie genau das, was sie brauchen.

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 295.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 340.- (inkl. MwSt)

**Wegweiser durch
den Versicherungsdschungel**

Datum/Zeit: Mittwoch, 14. Mai 1997, von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Kursort: Hotel Maison Blanche, Leukerbad
Referent: Jean-Baptiste Piemontesi, Vizedirektor Soziale Kassen HOTELA, Montreux
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader, MitarbeiterInnen im Personalbereich.
Kursziel: AHV, IV, ALV, EO, FAK, KK, UVG, BVG ... Sie kennen sich problemlos aus in diesen Abkürzungen. Sie wissen, wie Kassen, Versicherungen, Vorsorgeeinrichtungen funktionieren. Sie erkennen, wie obligatorisch, notwendigerweise oder zusätzlich abgezogene Gelder verwendet werden. Sie erfahren, warum Versicherungsprämien mehr als 10% Ihrer Bruttolöhne verschlingen.

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 295.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 340.- (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt.
Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.
Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

HOTELA - Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus



Inhaberin: Michèle Galmarini
**International ausgerichtete
Fachausbildung mit
Diplom-Abschluss der ersten
Barfachschole der Schweiz.**

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05



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

**Weiterbildung SHV
Formation permanente SSH**
- Bern 031 370 41 11
- Lausanne 021 320 03 33

**Hotel-Handelsschulen SHV
Ecole de secrétariat hôtelier SSH
Scuola cantonale di segretariato
d'albergo SSA**
- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 654 23 51
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 091 821 60 10

**Schulhöfen SHV
Hôtel-écoles SSH
Albergo-scuola SSA**
- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- Suisse Romande 021 320 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-
und Hotelfachschule SHV Thun**
033 221 55 77
**SHA Hotel Management School
«Les Roches» Bluche**
027 481 12 23

**ENGLISCH LERNEN
IN AUSTRALIEN**

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

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

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares

FRANZÖSISCH

- * Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- * Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
- * inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
- * Massgeschneiderte Kursangebote, auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- * Partnerschule für Spanisch in Mexico

CCIEL, Négressaube de Verrines
F-79370 CELES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-48-279.275, Mr. Simonnet

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und Gastgewerbe in Florenz / Siena / Rom
Unterlagen/Beratung A.+R. Frischknecht
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 38

**LEARN ENGLISH
in England/en Angleterre**

plus Front Office, Administration, Computer and Travel skills. Kursdauer: ab 4 Wochen. Gratis-Farbroschüre/Beratung/Anmeldung

Metzenbauer & Co. (seit 1989) 3900 Brig
Sprachschulen weltweit
Telefon 027 924 30 00, Fax 027 924 34 04
Genève: Téléphone 022 741 08 00

Sprachausbildung

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

HTTI School of Hotel Management
Neuchâtel, Switzerland

**HOTEL MANAGEMENT
STUDIES, SWITZERLAND**

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

2½-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma
1-Year Certificate Courses

For information ask Maria Boks of the ADMISSIONS OFFICE.
HTTI, Box 4006 Basel, Switzerland
Phone: +41 61 312 30 94
Fax: +41 61 312 60 35



Sprachkurse in
Grossbritannien, Frankreich, Italien, Spanien, Malta, Kanada, USA, Irland, Australien, Portugal
Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei:
ISI Sprachreisen
Seestrasse 412 c • 8038 Zürich
Tel. 01/4 82 87 65 • Fax 4 82 80 35
* Auch Sprachferien für Schüler *

Er braucht. Sie hat.



Spende Blut. Rette Leben.

MINERVA

INSTITUT MINERVA ZÜRICH - EINE SCHULE DER AKAD.-GRUPPE

Hotel-Handelsschule SHV Zürich



**Grenzüberschreitende
Aussichten**

Eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt bei MINERVA, der offiziellen, SHV-anerkannten Hotel-Handelsschule der Region Zürich und Ostschweiz. Die Ausbildung eignet sich als Erstausbildung für Schül-
lassene oder als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe. Ziel ist eine vollständige kaufmännische Berufsausbildung mit branchenbezogener Gewichtung und fremdsprachlicher Ausrichtung.



Hotel-Sekretär/in mit Diplom SHV

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

Hotelsekretär/in mit Eidg. Fähigkeitszeugnis

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

Verlangen Sie unverbindlich detaillierte Unterlagen mit untenstehendem Coupon oder per Telefon

01/361 17 27

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

Senden Sie mir bitte unverbindlich Ihr Unterrichtsprogramm.

Name/Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Weiterbildung SHV
Ein Qualitätsfaktor

BAR

FACH
SCHULE
THÖRIG

**Eine Barfachausbildung
mit Diplomabschluss
in einer unserer
2 Schulen**

WIR BIETEN:

- PRIMARKURSE (ANFANGER)
- SEKUNDARKURSE (FORTGESCHRITTENE)
- PROFKURSE
- SHOWKURSE
- WORKSHOPS UND HOBBYKURSE
- BERATUNG UND PLANUNG FÜR IHRE EIGENE BAR
- INTENSIVER EINZELUNTERRICHT

Steinhausweg 1
CH-8006 Zürich
Fon ++41-1-310 21 50
Fax ++41-1-310 21 51
E-MAIL:
INFO@BARSCHULE.CH
WWW.BARSCHULE.CH

BAR

FACH
SCHULE
BERN

Aarberggasse 35
1. UG, 3011 Bern
Telefon 031/312 60 07
Fax 031/312 32 12
INTERNETADRESSE:
HTTP://WWW.MSO.CH/TONI/

Veloland Schweiz

Nun ist das Gastgewerbe gefordert

Im Frühjahr 1998 werden die neun Radwanderwege der Schweiz eröffnet. Gastgewerbliche Betriebe, die bis zu einer Entfernung von zwei Kilometern an einer Route stehen, können Partner des «Veloland Schweiz» werden. Um in den Routenführer aufgenommen zu werden, müssen sie minimale Bedingungen erfüllen.

CHRISTINE KÜNZLER

In den nächsten Tagen werden Besitzer von Beherbergungs- und Restaurationsbetrieben Post von der Stiftung «Veloland Schweiz» beziehungsweise vom Schweizer Tourismusverband in Bern erhalten. Die angeschriebenen Betriebe haben die Möglichkeit, Partner der Stiftung «Veloland Schweiz» zu werden. Mit einer Selbstdeklaration können sie sich bis am 22. Juli anmelden, wenn sie sich verpflichten, bestimmte Leistungsstandards zu erfüllen und einen jährlichen Beitrag an die Promotionskosten zu bezahlen (vergl. Kasten). Als Gegenleistung werden die Betriebe in den offiziellen Routenführer der Schweizer Radwanderwege aufgenommen. Er erscheint in Deutsch, Französisch und eventuell Italienisch in rund 13 000 Exemplaren. Mit einem Kleber, einem Metallschild oder einer Fahne mit der Aufschrift «Veloland Schweiz» kann der Betrieb von aussen gekennzeichnet werden.

Schweiz Tourismus und die Stiftung «Veloland Schweiz» planen eine grossangelegte Promotion für die Radwanderwege. Die wichtigsten und am meisten beworbenen Zielmärkte sind die Schweiz, Deutschland, Holland, Belgien und Luxemburg. Weitere Länder sollen folgen. Erfahrungen aus dem In- und Ausland zeigen, dass Veloreisende konsumfreudige Kunden sind. Untersuchungen in Deutschland und in Österreich belegen, dass die gastgewerblichen Umsätze an Radwanderrouten markant steigen

Die Promotionskosten

Die Promotionskosten, die die Partner jährlich bezahlen müssen, variieren je nach Betrieb. Für landwirtschaftliche Betriebe und Privatzimmer betragen sie 75 Franken. 100 Franken bezahlen Beherbergungsbetriebe bis 20 Betten/Schlafplätze/Standplätze, 150 Franken solche mit 21 bis 50 Betten und 200 Franken Betriebe mit mehr als 50 Schlafplätzen. Restaurationsbetriebe mit oder ohne Gästezimmer bezahlen ebenfalls 100 Franken jährlich. CK



Neun nationale Routen werden im Frühjahr 1998 bereitstehen und das kantonale und regionale Radnetz ergänzen.

Foto: htr

sind und oft einen Anteil von 25 bis 35 Prozent des Gesamtumsatzes ausmachen. Gerade auch für kleinere Betriebe in touristischen Randregionen bietet sich mit dem «Veloland Schweiz» eine Möglichkeit, einen neuen Kundenkreis zu gewinnen.

Die Bedingungen

Die Bedingungen, die ein Partnerbetrieb erfüllen muss, sind nicht sehr hoch gesteckt. So muss der Beherbergungsbetrieb beispielsweise velofahrende Gäste aufnehmen, die nur eine einzige Nacht bleiben. Die Velos sollen in einem abschliessbaren und gedeckten Raum über Nacht eingestellt werden können. Eine gute Standpumpe und entsprechendes Werkzeug muss zur Verfügung stehen. Die Gäste müssen die Möglichkeit haben, ihre Kleider – auch abends – waschen und trocknen zu können. Die Gäste dürfen verschiedene weitere Dienstleistungen erwarten wie die Auskunft über den Standort von Velogeschäften und -vermietungen oder die Abgabe von Radwanderprospekten. Ähnlich sind die Anforderungen an einen velofreundlichen Restaurationsbetrieb. Er muss zudem Speisen und Getränke anbieten, die auf die Bedürfnisse von Radfahrern abgestimmt sind. Kontrolliert werden die Betriebe nicht.

Allerdings werden Reklamationen nachgegangen, die beim Informationscenter für Veloreisende der Stiftung «Veloland Schweiz» eintreffen. Als Partner sind alle Beherbergungsbetriebe willkommen: Vom 5-Stern-Hotel bis zum Campingplatz.

Die Routen

Immer drei Routen sind in einem Führer zusammengefasst, erklärt Peter Anrig, vom Schweizer Tourismusverband in Bern und Stiftungsrat «Veloland Schweiz». Auf der Karte im Massstab 1:100 000 sind auch die regionalen Netze ersichtlich. Die Routen, versichert Peter Anrig, sind gut signalisiert, so dass sie einfach nachgefahren werden können. Sie sind sowohl für Familien, ungeübte Radfahrer als auch für anspruchsvollere Veloprofis geeignet. Die Gäste können individuell reisen oder ein Pauschalangebot buchen. «Für Leistungsangebote sind nun die Veranstalter gefordert», hält Peter Anrig fest. Die neuen Routen sind wie folgt eingeteilt: Rhone-Route von Andermat nach Genf, Rhein-Route von Andermat nach Basel, Nord-Süd-Route von Basel nach Chiasso, Alpenpanorama-Route von St. Margrethen nach Aigle, Mittelland-Route von Romanshorn nach Lausanne, Graubünden-Route von Chur nach Martina oder Bellinzona, Ju-

ra-Route von Basel nach Nyon, Aare-Route von Gletsch nach Koblenz und die Seen-Route von St. Margrethen nach Montreux.

Die Planungskosten für das Radwegprojekt betragen rund 1 Million Franken. 0,15 Millionen Franken übernimmt der Bund, 0,65 Millionen übernehmen die Kantone und 0,3 Millionen Franken Partner aus Tourismus, Verkehr und Sport. Das Ausführungsbudget ist auf rund 6 Millionen Franken veranschlagt. Vom Bund erhofft man sich einen Beitrag von 0,5 Millionen Franken und von Sponsoren 1,35 Millionen. Mehr oder weniger zugesichert haben die Kantone einen Beitrag von 1,6 Millionen und die Partner aus Tourismus, Verkehr und Sport einen Beitrag von 1,75 Millionen Franken. Der Routenführer im Betrag von 0,8 Millionen Franken soll sich selber finanzieren aus dem Verkauf, aus Inseraten und Partnerbeiträgen. Für die Projektentwicklung und Qualitätskontrolle in den Jahren 1999 bis 2001 rechnen die Projektträger mit Kosten von rund 1,2 Millionen Franken. Das Projekt wird getragen vom Schweizer Tourismusverband und vom Velobüro Olten. Sie haben das Projekt innerhalb zweier Jahre geplant und wollen es bis Frühjahr 1998 realisieren.

Crossair

Weiterhin auf Erfolgskurs

Obwohl das Jahr 1996 durch starke Expansion geprägt war, kann die Crossair ein deutlich verbessertes Ergebnis präsentieren. Der Umsatz erhöhte sich gegenüber 1995 um 59 auf 738 Millionen Franken, der Reingewinn stieg um 32 Prozent auf 23 Millionen Franken.

Das Wachstum der Crossair im vergangenen Jahr kann wohl als «aussergewöhnlich» bezeichnet werden. Die Übernahme des Betriebes der 100plätziigen Flugzeuge von der Swissair und des Kurz- und Mittelstrecken-Chartersegments von der Balair/CTA bewirkte einen deutlichen Anstieg der Transportleistungen und des Umsatzes. Das Sitzplatzangebot stieg gegenüber dem 1995 um 77 Prozent, die Zahl der Flüge um 38 Prozent, die Zahl der Fluggäste um 73 Prozent.

Trotz weiterer Tarifreduktionen und erheblichem Anstieg der Treibstoffpreise fällt auch die finanzielle Bilanz positiv aus. Bei Erträgen von 738 Millionen Franken und einem Aufwand von knapp 657 Millionen Franken blieb ein Cashflow von 81,5 Millionen Franken oder 11 Prozent des Umsatzes. Für Abschreibungen wurden 58,5 Millionen Franken aufgewendet und das Personal erhielt eine Gewinnbeteiligung von 8 Millionen Franken.

Nachdem der Flottenausbau nun im wesentlichen abgeschlossen ist, erwartet Crossair auch für das laufende Jahr steigende Passagierzahlen (+13%) und einen Anstieg des Umsatzes (+12%). Diese Erwartungen dürften sich erfüllen: Bereits im ersten Quartal 1997 liegen die Resultate bereits deutlich darüber. MAY

SWISSORAMA

Region Thunersee: Vom Schiff ins Museum. Mit einem Paukenschlag wollen die Museen und Schlösser der Region Thunersee die Saison eröffnen. Alle Gäste, die im Mai ein Schiffsbillet lösen, erhalten in allen Museen und Schlössern einen reduzierten Eintritt. Diese Aktion der Konferenz der Museumsleiter (Koordinator: Christian Vullier, Direktor des Thunersee Tourismusverbandes) wurde wird mit der Unterstützung der BLS Schiffsbetriebe und den Initianten Daniel Kramer, Schloss Thun, und Gerhard Schafroth, Schloss Spiez, lanciert. MAY

*

«Bike & Lake» am Vierwaldstättersee. Die Schifffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee lanciert auf die kommende Sommersaison das Angebot «Bike & Lake» speziell für Radfahrer und Skater. Diese können künftig von Luzern dem See entlang (je nach Routenwahl 15 bis 20 km) nach Kehrsiten rollen und mit dem Schiff heimkehren (oder umgekehrt). Die Schifffahrt kostet pro Person mit Rad 15.90 (mit Halbtax 10.60) Franken, mit Inline-Rollern 10.60 (5.30) Franken. Kinder und Kindervelos fahren mit der Familienkarte gratis mit. MAY

REKLAME

CHECK IN DATA

Ihre Informatiklösung soll mehrere Computergenerationen überleben.

Darum Fidelio von Check-In Data.

Check-In Data AG
Schlieren (Zürich), Tel 01 733 74 00
Check-In Data SA, Montreux, Tel 021 966 15 55

10. EIBTM 1997, Genf

7000 Besucher: 500 mehr als im Vorjahr

Die European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition (EIBTM) wächst kontinuierlich. Für die 10. Auflage vom 13. bis 15. Mai in Genf erwarten die Organisatoren rund 7000 Besucherinnen und Besucher. Das sind rund 500 mehr als im Vorjahr.

EVELYNE MAYR

Nicht nur die Zahl der Besucher der EIBTM wird diejenige des Vorjahres übertreffen, auch die Ausstellungsfläche ist mit 13 000 Quadratmetern um 500 Quadratmeter grösser als 1996. Ebenso verzeichnet die EIBTM mit 2250 Ausstellern ein Plus von rund 185 gegenüber dem vergangenen Jahr (siehe auch Tabelle). Die erwarteten 7000 Besucher rekrutieren sich aus professionellen Agenturen, internationalen Vereinigungen, Verbänden und Instituten und aus Firmen diverser Branchen (Pharma- und Chemie, Elektronik, Lebensmittel, Versicherung). Gut 20 Prozent der Besucher stammen aus Grossbritannien, etwa 18 Prozent aus Deutschland und 14 Prozent

EIBTM in Zahlen						
	1990	1992	1994	1995	1996	1997*
Ausstellungsfläche (m ²)	5200	7300	9700	11000	12500	13000
Vertretene Länder	70	75	82	94	100	105
Individuelle Aussteller	805	1247	1600	1850	2065	2250
Besucher	3391	4200	5500	6175	6508	7000
Eingeladene Einkäufer	1100	1350	2000	2640	3020	3500
Reception Marketing - Gruppentermine	200	400	750	800	1020	1200

* Schätzung
Quelle: EIBTM

aus der Schweiz. Die Benelux-Länder stellen etwa 12 Prozent der Besucher, Frankreich 9, Italien und die USA (samt Kanada) je 8 Prozent. Die EIBTM-Besucher können den folgenden Kategorien zugeordnet werden: Corporate Executives (31%), Incentive-Spezialisten

(26%), Association Executives (20%), Kongress-Organisatoren (14%) und Reisebüros/Retailer (9%). Der kontinuierliche Wachstum der Fachmesse zeigt, dass trotz gewaltiger Entwicklungen und Veränderungen im Bereich der Kommunikation (E-mail, Inter-

net, Video conferencing) der Bedarf nach persönlichen Kontakten unverändert gross ist.

Bewährtes Rahmenprogramm

Bereits im vergangenen Jahr wurde die «Green Clinic», eine Informations-Plattform für alle, die das Umweltbewusstsein und dessen Umsetzung in der Reisebranche fördern wollen, gut genutzt. Auch heuer steht diese Plattform wieder allen Besuchern zur Verfügung. Ebenso die Beratungsstelle «Well-Being through Travel», wo Spezialisten aufzeigen, dass sich Geschäftsreisen und eine gesunde Lebensweise nicht zwangsläufig ausschliessen. Die «Motivation Clinic» der EIBTM 1997 steht unter den Fittichen der Society of Incentive & Travel Executives (SITE). Diese Beratungsstelle steht den Fachbesuchern offen, die ihren Wissensstand über Reisestrategien und Entwicklungstendenzen in der Branche erweitern möchten.

Wie im Vorjahr werden an der EIBTM 1997 täglich Seminare angeboten. Das Themenspektrum ist breit und reicht von «Incentive Leadership der Zukunft» über «Arbeitsgeräte für die Technologie» bis zu «Neue Kommunikationstechniken in der Tagungsindustrie».

STM 1997: Umfrage bei Anbietern

«Man kann sich die Schweiz wieder leisten»

Der STM 1997 in Crans-Montana ist für die Anbieter positiv verlaufen. Eine Umfrage bei Touristikern und Hoteliers zeigt, dass mehr Verträge abgeschlossen wurden und der Preis dieses Jahr nicht mehr an erster Stelle stand. Es scheint, die Einkäufer sind bereit, auch luxuriösere Angebote in ihr Programm aufzunehmen.

CHRISTINE KÜNZLER

«Am diesjährigen STM kamen viele Kunden mit neuen, kreativen Ideen für Tagesausflüge», hält Peter Rüeegg, Marketingleiter der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees fest. «Ein Einkäufer beispielsweise fragte nach einem Angebot für einen Tagesausflug von London in die Schweiz, wo sie auf einem Schiff auf dem Vierwaldstättersee ein Meeting durchführen wollte.» Einer markant höheren Nachfrage erfreute sich der Wilhelm-Tell-Express. «Einige Einkäufer möchten einen Ausflug in die Zentralschweiz mit einem Abstecher in das Tessin verbinden», sagt Rüeegg. Deutsche Busunternehmer suchten explizit Angebote für Saisonbeginn und Saisonende. Grundsätzlich stellte Rüeegg fest, dass vermehrt nach hochklassigen Ausflügen gefragt wurde. «Vor allem Amerikaner interessierten sich für Senioren- und Kulturreisen.» Für Rüeegg war es «der beste STM bis jetzt.» Auch Roland Lymann, Tourismusdirektor von Adelboden, beurteilt den STM als «positiv.» Angenehm aufgefallen sei ihm, dass doch ein beträchtlicher Teil der Einkäufer nicht in erster Linie den Preis drückten. «Erstaunlicherweise kamen viele Anfragen für Hotels und nicht nur für Ferienwohnungen. Es scheint, man kann sich die Schweiz wieder leisten.» «Ein Super-STM, die Stimmung war gut, Landschaft und Wetter stimmten»;



Für einmal spielen Hotel-Managers eine andere Rolle: Klaus K. Wartner, General Manager vom Eurotel Victoria Les Diablerets und Eurotel Victoria Villards (links) und William L. Mazer, General Manager vom Hotel La Perla in Lugano (rechts) im Gespräch mit Jean-François Morerod vom Tourist Office in Les Diablerets. Fotos: Monika Koella

schliessen können, «darunter ein paar happige», so Danuser. Ein kleines Detail hat er doch auszusetzen: «Es war unfair, dass die Walliser bei der Post Convention Tours vorgeprellt sind (vergl. Kästen).» In St. Moritz waren 15 Interessenten auf dieser Besichtigungstour.

Höhere Kategorien

Zufrieden ist auch der Zermatter Tourismusdirektor Amadé Perrig. «Buchten vor zwei Jahren die Einkäufer in Hotels

sichsen Einkäufer», sagt Esther Dysli von Alpine Classics Hotels. «Sie wollen die Schweiz offensichtlich wegen des besseren Frankenurses wieder in ihre Programme aufnehmen.» Mehr Nachfrage stellt sie auch aus den USA und aus Japan fest. Obwohl Japan für die Alpine Classics wegen der Gruppenreisen ein ausgesprochen schwieriger Markt sei, scheinen sich dort nun neue Türen zu öffnen. Japanische Unternehmen führen die Frühpensionierung ein und gewähren Steuererleichterung, falls der Arbeitnehmer eine Kultur- und Bildungsreise vorweisen kann. Damit ergeben sich interessante Optionen auch für Individualreisende. Die Japaner, so habe Esther Dysli festgestellt, fassten zunehmend auch die weniger bekannten Destinationen in der Schweiz ins Auge. Schliesslich, so Dysli, seien auch Japaner, die nicht in Japan, sondern in anderen Ländern arbeiten und leben, als Gäste neu dazugestossen.

USA und Swissair

Für das US-Geschäft sei Alpine Classics mit dem Einkäufer von Collette Tours gut gefahren. Dieser habe 1996 mit Air Canada erstmals auch Individualreisenden organisiert und versuche diese Formel auch mit der Swissair durchzuführen. Mit einem eigenen Branding im Collette-Katalog und den Alpine-Classics-Vouchers ergaben sich gute Kombinationen.

Positives vom STM erzählt auch Rena Stutz, Sales Managerin Sunstar: «Die Italiener, die rüsten gleich massiv auf mit Schweiz-Stoff.» Vor zwei Jahren figurierte Sunstar in einem einzigen italienischen Programm, jetzt in sechs. «Italien ist als Markt naturgemäss stark schwankend. Fällt die Lira einmal zwei Jahre lang tief, darf man deswegen nicht gleich alle Kontakte abbrechen, sondern muss kontinuierlich investieren», so Rena Stutz. Verkauf habe sie den Italienern am Stand vor allem Angebote für den Winter 1997/98. Rena Stutz möge nicht mehr an den STM vor zwei Jahren in Ba-

sel zurückdenken, wo man wenig Schmeichelfhaftes über die Destination Schweiz gehört hatte. 1997 versuchen die Reisebürovertreter hingegen wieder, die Schweiz in ihre Programme aufzunehmen. Dies, obwohl politisch und imagegemäss gesehen, die Schweiz 1997 schlechter dasteh. Ihr sei nicht bekannt, dass jemand in Crans-Montana die Shoh-Gelder oder das Bankenimage der Schweiz ins Gespräch gebracht hätten.

Viel Wechselkurs

Sowohl Rahel Ryser vom Mövenpick-Airport als auch Marielle Goy von Minotel haben das erstarkte englische Pfund und den Dollar hervor, die ihnen neue gute Kontakte am Stand gebracht haben. Minotel habe seine Position in den USA für 1998 aufgrund der STM-Kontakte ausbauen können. Ebenfalls sie ein Minotel gelungen, eine Bresche in den indischen Markt zu schlagen, weil auch dort die Wechselkurs-Kontrollen etwas nachliessen. Überhaupt, so Marielle Goy, entsprächen die Herkunftsländer der Einkäufer ungefähr den gegenwärtigen Marktzielen von Minotel. Für den kommenden STM wünscht sie sich denn auch einen ähnlichen Mix und noch zusätzlich ein paar Nachfragen aus Indonesien und Kontinentalchina. Rahel Ryser findet, das am diesjährigen STM Skandinavien schlecht, dafür die USA und Australien besser vertreten waren.

Caroline Dodel, Zürcher Marriott-Verkaufsdirektorin, war über die Anwesenheit der russischen Reisebürovertreter erstaunt: «Anfragen von Russen und Osteuropäern erhielten wir wegen dem erhöhten Kreditrisiko bisher immer nur direkt über die Firmen, nie über Reisebüros.» Für ihr Hotel suche sie vor allem solche Einkäufer, die Angebote für das Wochenende, für den Sommer und den Winter suchen – Zeiten also, in denen wenig Corporate-Gäste im Haus sind. Für diese Leisure-Gäste respektive ihre Einkäufer habe man tiefere Preise zur Hand. Mitarbeit Alexander P. Künzler



Ruedi Jaisli von Eurotrek überzeugt eine Kundin von seinem Angebot.

Hanspeter Danuser, St. Moritzer Verkehrsdirektor, ist des Lobes voll. Für ihn mache denn auch Sinn, dass der STM in einer Ferienregion durchgeführt wird. «War vor zwei Jahren am STM in Basel der Preis noch im Vordergrund, spielte er in diesem Jahr nicht mehr eine so grosse Rolle.» Gefragt waren vor allem gut geschnürte Angebote, sagt Danuser. Diesem Wunsch sei St. Moritz entgegenkommen: «Wir präsentieren gut verkaufbare Produkte.» So hätten denn die St. Moritzer Hoteliers viele Verträge ab-

tieferer Kategorien, ist es dieses Jahr gerade umgekehrt, so wie es sich gehörte, konstatiert Perrig. Auch für ihn war der diesjährige STM «einer der besten.» «Konkretes Interesse und konkrete Verträge» das ist die Bilanz, die Frank Bumann, Tourismusdirektor von Saas-Fee, zieht. Im Gegensatz zu den anderen befragten Touristikern spürte er nach wie vor «einen starken Preisdruck» seitens der Einkäufer. «Vor allem Einkäufer aus den asiatischen Ländern verlangten Angebote für 45 Franken Halbpension.» «Ich überlege mir, ob es sich überhaupt lohnt, auf TO-Märkte einzusteigen. «Busunternehmer sind dagegen bereit, vernünftiger Preise zu bezahlen.» Saas-Fee hat sich nun für die Strategie entschieden, günstige Ausflugs- und Nebenangebote zu kreieren.

«Das Interesse an der Schweiz ist spürbar grösser geworden», sagt Rolf Wild, Vizedirektor Zentralschweiz Tourismus. Auch er spricht von mehr konkreteren Anfragen als andere Jahre. «Neu ist auch, dass häufiger nach Programmen für Individualreisende (FIT) gefragt werden ist. Vor allem von asiatischen Vertretern.» Angenehm aufgefallen seien ihm die neuen Gesichter unter den Nachfragern. «Man merkt, dass Schweiz Tourismus sich bemüht hat, auch andere TOs anzusprechen.»

Mehr Einzelreisende

«Die grosse Überraschung für uns war das wiedererwachte Interesse der franzö-



Fachmänner unter sich: Gottfried F. Künzi (links) vom Schweizer Tourismusverband und Roland Lymann, Tourismusdirektor von Adelboden.

Tivolino Swiss Casinos

Gemeinsam mit Casinos Austria

Das international tätige Schweizer Casino Unternehmen Tivolino Swiss Casinos übernimmt eine 50prozentige Beteiligung an der Casino Operating AG, der Schweizer Casino-Gesellschaft von Casinos Austria. Tivolino Swiss Casinos übernimmt rückwirkend per 1. Januar dieses Jahres 50 Prozent des Aktienkapitals der Casino Operating AG, deren Aktien zuvor zu 100 Prozent von der österreichischen Casinos Austria gehalten wurden. Die Casino Operating AG betreibt die Kursaal-Casinos von Lugano und St. Moritz und erbringt Serviceleistungen für das Casino Luzern. Die Beteiligung vertieft die bereits bestehende österreichisch-schweizerische Casino-Partnerschaft, die Ende letzten Jahres begründet wurde, um in Zürich gemeinsam mit Kongresshaus und Stadt ein Grand-Jeu-Casino vorzubereiten und zu betreiben. Das einzige Schweizer Unternehmen, das auch im internationalen Casino-Markt tätig ist, baut mit dieser jüngsten Akquisition seine Marktposition weiter aus. Tivolino Swiss Casinos betreiben bisher die sechs Kursaal-Casinos in Bern, Genf, Locarno, Schaffhausen, Thun und Rheinfelden. pd

Kloten

Mega-Stadion und Erlebnispark geplant

Vier Kilometer vom Flughafen Kloten entfernt planen laut «Sonntags-Zeitung» Liegenschafts-Eigentümer ein multifunktionales Stadion mit 25 000 Sitzplätzen, «Sky Dome» genannt. Dort sollen Sportgrossanlässe aber auch Konzerte durchgeführt werden. Dazu gehören ausserdem ein fünfgeschossiges Hotel- und Kongresszentrum, Restaurants sowie ein Erlebnispark mit Bars, Kinos, Bade- und Wellnessbereich. Gesucht werden zur Zeit sechs bis zwölf private Investoren sowie eine internationale Leaderfirma vom Kaliber Warner Brothers oder Disney als Hauptnutzer. Die Rede ist von einem Investitionsrahmen bis zu 500 Millionen Franken. Laut Initiator Tobias Egli soll damit insbesondere das «Defizit Zürichs im Hotel- und Kongressbereich, aber auch in Sport und Unterhaltung» wettgemacht werden. Die Nähe zu einem internationalen Flughafen, ein Autobahnanschluss sowie Zugverbindungen sind heute laut Egli für Projekte dieser Dimension unabdingbar. AN

SWISSORAMA

Höhere Fachprüfung für diplomierte Tourismusexperten. Vom 17. bis 21. November 1997 findet in Bern die sechste Fachprüfung zum diplomierten Tourismusexperten statt. Zugelassen ist, wer über ein Fähigkeitszeugnis eines Berufes mit mindestens dreijähriger Lehre oder gleichwertiger Ausbildung verfügt und sich über eine fünfjährige touristische Berufserfahrung (davon mindestens zwei Jahre in leitender Stellung) ausweisen kann. Kandidatinnen und Kandidaten müssen zusätzlich aufgrund einer Vorprüfung am 1. Juli den Nachweis erbringen, dass sie ausserhalb ihrer Muttersprache in einer der drei Amtssprachen sowie in Englisch selbständig korrespondieren können. MAY

Anmeldeformulare sind beim Prüfungssekretariat, Zita Stahel, Schweizer Tourismusverband, Postfach 8275, 3001 Bern, Telefon 031 302 16 41, Fax 031 302 33 57, erhältlich.

Freilichtmuseum Ballenberg mit Neuerungen. Mit der Neugestaltung des Eingang-West und der Produktion eines Imagespektrals ist die Umsetzung des Scherenschnitt-Erscheinungsbildes abgeschlossen. Der Imagespekt zeigt die Vielseitigkeit des Museums in Form eines Bilderbuches. Der Bildautor Marcus Gyger hat den Ballenberg Slogan «Das Erlebnis» in Bild und Text dargestellt. Im vergangenen Jahr erhielt der Ballenberg den mit 50 000 Franken dotierten Preis der Oertli-Stiftung. Diese Summe wird nun in dieser Saison für verschiedene Veranstaltungen unter dem Motto «Kulturelle Vielfalt der Schweiz» eingesetzt. SM

Über 100 wollten mit dem Helikopter fliegen

Von den 250 Einkäufern und Journalisten, die von der Gastgeber-Region des Switzerland Travel Mart Wallis bereits vor der Messe für eine Post Convention Tour eingeladen worden waren, meldeten sich über 100 an. Rund 100 Personen liessen sich per Hubschrauber nach Zermatt fliegen. Für weitere 30 ging die Erkundungstour weiter nach Verbier, Grimentz, Saas-Fee oder ins Lötschental. Die Nachfrager mit besonderem Interesse für das Wallis stammen vor allem aus Amerika, Japan, Deutschland und aus den Niederlanden. Die übrigen STM-Buyer besuchen im Rahmen ihrer Post Convention Tour andere Regionen der Schweiz. CK

Erstmals in den schwarzen Zahlen

Die Swissôtel-Gruppe hat 1996 erstmals die Gewinnschwelle überschreiten können. Für das überraschend gute Ergebnis zeichnen vor allem die vier Hotels in den USA verantwortlich. In zwei Jahren soll die Swissôtel-Liste 60 Namen umfassen. Ganz weit oben in den Verhandlungen stehen Miami Beach und Washington D.C.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Erstmals in ihrer Geschichte konnte die Swissôtel-Gruppe die Gewinnschwelle überschreiten. Wolfgang Werle sprach anlässlich der Bilanz-Medienkonferenz von vergangener Woche von einem aussergewöhnlich erfolgreichen Geschäftsjahr 1996, auf welches Swissôtel zurückblicken dürfe. Wie der Präsident der SAIRelations AG (der ehemaligen SBAG Swissair Beteiligungen AG) ausführte, konnte der EBIT (Earnings before Interest and Taxes) der Hotelgruppe gegenüber dem Vorjahr von 23 auf 41 Millionen Franken gesteigert werden. Der konsolidierte Umsatz der Gruppe er-

höhte sich von 268 auf 294 Millionen Franken, wobei sich der durchschnittliche Ertrag pro Zimmer um rund 10 Prozent verbesserte. Wie schon in den vergangenen Jahren wird der Nettogewinn jedoch nicht publiziert.

«Die Verbesserung der Vorjahresergebnisse ist vor allem auf die erfolgreichen Hotels in den USA zurückzuführen», erklärte Werle das positive Resultat. Mit Ausnahme von New York hätten alle mit einem substantiellen Gewinn abgeschlossen. Zum guten Ergebnis habe auch die derzeit stabile Wirtschaftslage in den USA beigetragen. In Europa hingegen widerspiegeln die Abschlüsse der Hotels das unsichere Wirtschaftsklima. Sehr gut schlossen die Hotels in Amsterdam und Basel ab, und das Swissôtel in Zürich-Oerlikon konnte den Vorjahresgewinn sogar mehr als verdoppeln. Sorgen bereitet bekanntlich schon seit längerer Zeit das «Montreux Palace», welches die gesteckten Ziele nicht erreichen konnte. Zufriedenstellend und dies trotz politisch schwierigem Umfeld, würden sich die Zahlen aus Istanbul und Seoul präsentieren.

Miami und Washington

Auf die Flaggen ab dem laufenden Jahr hat sich Swissôtel eine gezielte Wachstumsstrategie geschrieben. Durch neue Managementverträge, wie das neue Swissôtel in Brüssel, und Allianzen will man in den USA und in Asien, aber auch im Westen Europas die Position stärken. Entschieden ist, dass man die vier Häuser in den USA (Atlanta, Boston, Chicago und New York) verkaufen und sich höchstens noch mit 15 Prozent an den Liegenschaften beteiligen will. Die Herbergen werden mit Managementverträgen ausgestattet und weiterhin als Swissôtels betrieben. Mit dem erklärten Ziel, in etwa zwei Jahren weltweit rund 60 Hotels unter Vertrag zu haben – heute sind es deren 16 –, scheint man auch in den USA einen Schritt weitergekommen zu sein. Wie Wolfgang Werle gegenüber der *hotel + tourismus revue* bestätigte, sind die Verhandlungen für je ein Haus in Miami Beach (in der Nähe des grossen Kongresszentrums) und Washington D.C. schon recht weit fortgeschritten.

Gewinn-Rückgang

Der Gruppenumsatz der SAIRelations AG (früher SBAG) erhöhte sich 1996 gegenüber dem Vorjahr von 1,91 auf 2,62 Milliarden Franken. Im gleichen Zeitraum konnte das Betriebsergebnis auf 175 Millionen Franken gesteigert werden. Trotz den Akquisitionskosten für die Duty-free-Kette Allders sowie den damit verbundenen Rückstellungen für die Integration in die im Zollfrei- und Retail-Bereich tätige Nuance, konnte auch 1996 ein «befriedigender Reingewinn von 40 Millionen Franken» (Vorjahr 48,5 Mio.) erwirtschaftet werden. Ohne die Allders-Akquisition und Integrationsrückstellungen hätte der budgetierte Reingewinn von rund 70 Millionen Franken erreicht werden können. HU

Good Night-Inn

Zuerst Brig, jetzt Zürich

Die Hotelkette Good Night-Inn fasst in der Schweiz einen zweiten Standort ins Auge. Nach der für August geplanten Eröffnung des ersten Hotels in Brig plant Good Night-Inn einen Hotelbau in Zürich. In beiden Projekten zieht SPS-Präsident Peter Bodenmann im Hintergrund die Fäden. Als erster hat der SPS-Präsident und neue Walliser Staatsrat Peter Bodenmann, der im Heimatstädtchen Brig gemeinsam mit seinen Brüdern einen Grossüberbauung realisiert, den Bau eines 200-Betten-Betriebs an die Hand genommen und an die Hotelkette Good Night-Inn vermietet. Ähnliches plant nun der SP-Nationalrat Einar Ledergerber auf dem Steinfels-Areal in Zürich: Im Rahmen einer 100 Millionen teuren Grossüberbauung soll nebst 160 Wohnungen und 9000 Quadratmeter Geschäftsfläche auch ein Hotel realisiert werden. Marco Monteforte, Direktor der Good Night-Inn Schweiz, bestätigte gegenüber der *hotel + tourismus revue* eine Meldung der «SonntagsZeitung»: «Allerdings ist noch nichts entschieden. Zuerst bauen wir Brig und dann sehen wir weiter.» Laut Monteforte ist in Zürich ein ähnlich grosses Hotel mit rund 200 Betten vorgesehen. Die Parallelen zwischen den beiden Projekten sind augenfällig. Als Mitglied des Stiftungsrates, der als Bauherr der Zürcher Grossüberbauung auftritt, ist auch Bodenmann im Gespräch. Nach seiner Wahl in die Walliser Kantonsregierung müsse er sich nun überlegen, ob er das Mandat aus Zeitgründen überhaupt noch annehmen könne, sagte Bodenmann zur *htz*. Good Night-Inn konzentriert sich vor allem auf Gruppentourismus und «Low Budget»-Gäste. Das Doppelzimmer im Hotelneubau in Brig, das aus Fertigelementen aufgebaut wird und stark automatisiert ist, soll pro Nacht nicht mehr als 99 Franken kosten. GER

Centre Internationale de Glion/Swissôtel

Partnerschaft in der Ausbildung

Die Hotelkette Swissôtel und das Centre Internationale de Glion haben eine Partnerschaft in Sachen Aus- und Weiterbildung geschlossen. Geplant ist auch die Einführung von Stipendien für Schweizer, was ihren Anteil an der Schule verdoppeln würde. Ohne qualifizierte Leute kann auch Swissôtel nicht wie gewünscht expandieren.

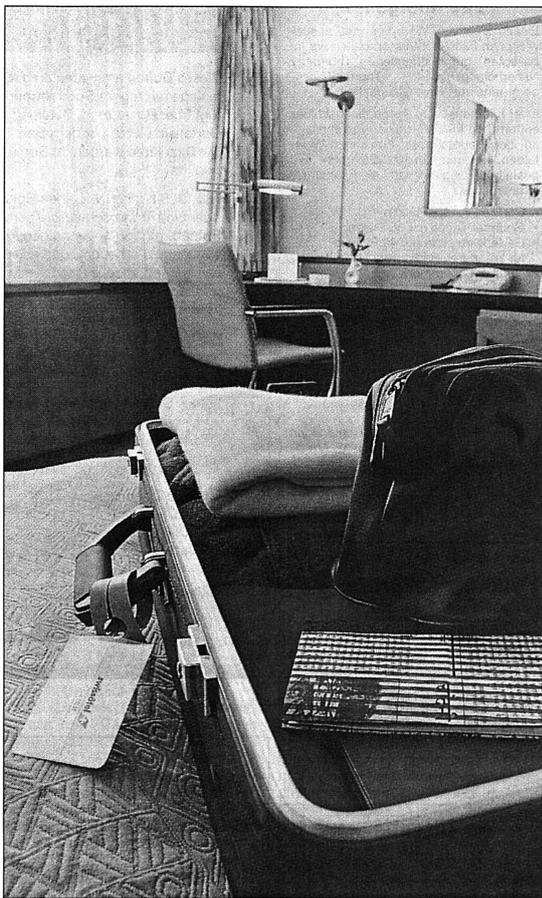
RÉGINE ZAMBALDI

Swissôtel und das Centre Internationale de Glion (CIG) werden einen Ausbildungsfonds auf die Beine stellen, der für die teilweise Übernahme von Studienkosten von Stipendiaten aufkommen soll. Unterstützt werden sollen die dreise-

strigen Lehrprogramme und die sechsstägigen Lehrgänge (Bachelor of Science) des CIG. Der Fonds ermöglicht die Senkung der Studienkosten um die Hälfte, meint Jan Huygen, CIG-Präsident und Generaldirektor, «womit der Lehrgang für alle Schichten in der Schweiz offenstehen sollte». In diesem Zusammenhang gilt es festzuhalten, dass die Schulkosten für ein Semester – also ein halbes Jahr – in Glion normalerweise auf rund 20 000 Franken zu stehen kommen. An diesem Stipendium Interessierte müssen bereits über eine solide Allgemeinbildung verfügen und stark motiviert sein, in die Hotelbranche einzustiegen. Die Selektion unter den Kandidaten habe rigoros zu sein, jedes Anmeldeossier werde intensiv unter die Lupe genommen. Ausserdem durchläuft der Kandidat sowohl bei Swissôtel als auch

in Glion je ein Interview. Die erste Stipendiatin heisst Valérie Pingot, sie begann ihren Kurs im Januar 1996. Die 19jährige Walliserin profitiert während ihrer Ausbildung von der Möglichkeit, in verschiedenen Swissôtels Stages absolvieren zu können. Auch kann sie ihre nationale oder internationale Karriere bei dieser Kette beginnen. Tim Wolfe, CIG-Direktor Marketing und Kommunikation, wünscht sich von dieser Stipendiums-Möglichkeit «eine Hilfe für die Jugend, die in dieser Periode wirtschaftlicher Morosität noch vermehrt auf Professionalität angewiesen ist». Swissôtel ihrerseits erwartet von diesem Zusammengehen mit Glion einen regen Austausch von kompetentem Wissen. Die Hotelkette plant ausserdem, ihr mittleres Kader an die CIG zu schicken, damit sich die Führungskräfte in massgeschneiderten Kursen ihre Kenntnisse und Verantwortlichkeiten auffrischen. Damit werde auch dem Bedürfnis nach qualifizierteren Mitarbeitern entsprochen, die Swissôtel benötigt, um in den kommenden Jahren wie geplant expandieren zu können. Schon kurz nach der Bekanntgabe sind in Glion mehr als hundert Anfragen für ein derartiges Stipendium eingegangen. Es ist vorgesehen, dass rund zwanzig pro Jahr vergeben werden. Mit anderen Worten, rund 8 bis 10 Prozent des Schülerbestandes der französisch- und englischsprachigen Sektionen. Dieses Stipendium würde somit auch den Anteil an Schweizern in Glion verdoppeln. Die Hotelschule in Glion ist sehr darauf bedacht, ihren Mix unter den 43 Nationen, aus denen die Schüler stammen, im Gleichgewicht zu halten. Jetzt sind etwa die Hälfte der Schüler Europäer, vor allem Franzosen, Griechen und Spanier. Der Anteil der Chinesen vergrössert sich.

Tim Wolfe, Marketingdirektor der Hotelfachschule Glion, sieht besonders in wirtschaftlich schlechten Zeiten den Wert der Ausbildung für die Jungen steigen. Foto: Régine Zambaldi



Die 16 Swissôtel-Häuser erwirtschafteten 1996 erstmals einen Gewinn und woben bis 1999 auf 60 Vertragshotels anwachsen. Foto: zvz

Kooperation in Arosa

Die Arosener Hoteliere und Gastronomen wollen künftig sehr eng miteinander zusammenarbeiten. Gastro Arosa und der Arosener Hotelier-Verein haben ein entsprechendes Zusammenarbeitsmodell entwickelt. Auf kantonaler Ebene ist dies ein Pilotprojekt, dem gute Zukunftschancen eingeräumt werden.

KARIN HUBER

Andy Abplanalp, Präsident von Gastro Graubünden, hatte das Zusammenarbeitsmodell in groben Zügen anlässlich der Delegiertenversammlung seines Verbandes von letzter Woche in Valbella umrissen. Das Modell soll auf einer gegenseitigen Mitgliedschaft basieren und eine weitgehende Kooperation beider Vereine ermöglichen. Ziel sei es, einen hohen Professionalisierungsgrad in den Bereichen Administration und Organisation zu erreichen, was zudem die beiden Vorstände entscheidend entlasten würde.

Das Gastro-Center Graubünden in Chur hat sich bereit erklärt, die entsprechenden Arbeiten gegen Barzahlung zu übernehmen. Vorgesehen ist unter anderem, Sprach- und Nachwuchskurse sowie Weiterbildungskurse wie auch gemeinsame Aktivitäten im Ort gemeinsam durchzuführen. Beide Vereine erhoffen sich aus der föderalistisch strukturierten Kooperation weitergehende Synergien.

Kantonale Fusion abgelehnt

Im Kanton Graubünden ist eine derartige Zusammenarbeit zwischen Hoteliers und Wirten ein eigentliches Novum. Abplanalp hatte ursprünglich sogar eine solche Kooperation, die längerfristig eine Fusion beider Vereine nicht ausgeschlossen hätte, auf kantonaler Ebene angestrebt. Vor allem auch aufgrund unterschiedlicher Problembewältigung hatte sich der Bündner Hotelierverein (BHV) jedoch gegen eine Fusion ausgesprochen. BHV-Präsident Rudolf Schmidt begrüsst indessen das Arosener Modell, das durchaus auch in anderen Orten Anwendungen finden könnte, wie er auf Anfrage erklärte. «Wir werden das Projekt genau verfolgen und schauen, wie sich das Modell Arosa in der Praxis bewährt». Abplanalp selbst bezeichnete das Pilotprojekt als «zukunftsweisend».

Ideen für nationale Fusion

Auch die Idee über eine Fusion der beiden nationalen Verbände Schweizer Hotelier-Verein und Gastro Suisse ist ein immer wiederkehrender Diskussionsstoff. Der Ursprung der neusten Offensive diesbezüglich ist im Kanton Bern zu suchen. Vertreter des Hoteliervereins Berner Oberland, des Wirtverbandes des Kantons Bern sowie diverse Berner Hoteliere und Wirte haben sich vor einigen Monaten zu einer «Arbeitsgruppe für einen einheitlichen nationalen Gastgewerbeverband» zusammengesetzt. Erste Ergebnisse dürften diesen Sommer zu erfahren sein.

Mitarbeit: Thomas Vaszary

REKLAME

Zürich
Magaligen
GTSM
Aegerengrasse 56 8003 Zürich
Tel.: 01/4611130 Fax: 01/4611248

Attraktiv
preiswert
unverwüstlich

Minigolf

Ob Familien, Vereine
oder Turnierprofi –
Minigolf
macht allen
Spass

HOT-TELL

Baubewilligung für 100 Millionen-Projekt in Luzern erteilt. Die Realisierung des Projektes Hotel Schweizerhof Luzern und Migros ist entscheidend vorangekommen. Der Stadtrat Luzerns hat die Baubewilligung erteilt. Nach einigen Verzögerungen – vor allem im Zusammenhang mit dem Erhalten der beiden Jugendstiläle im «Schweizerhof» – können die Basler Architekten Diener & Diener nun den Beweis erbringen, dass Denkmalpflege und modernes Hotelmanagement unter einen Hut zu bringen sind. FY

Swiss International Hotels (SIH) haben zwei neue Mitglieder. Das Silverta Parkhotel in Klosters und das Hotel Rougemont in Rougemont sind die zwei neuen Mitglieder von SIH. Das Silverta Parkhotel steht unter der Leitung von Ulrich Erpenbeck und das Hotel Rougemont unter der Leitung von Jesper Andersen. Die SIH zählen nun 16 Hotels in der Schweiz und 48 Hotels im Ausland mit weltweit 10 000 Zimmern im 4- und 5-Stern-Bereich. UM

LESEBAR

Wellness oder die «Lust am Leib»

Nach dem «Spiegel special» zur Reiseindustrie wartet das Deutsche Nachrichtenmagazin «Der Spiegel» jetzt erneut mit einem «special» für die Hotel- und Tourismusbranche auf:

Unter dem Titel «Lust am Leib» (Die Entdeckung des Körpers) werden die Aspekte Gesundheit, Schönheit und Sinnlichkeit ausgeleuchtet. Umfragen und Trends, Kolumnen zum Körperkultur, Interviews mit Kraftprotz Arnold Schwarzenegger und Feministin Nancy Friday, Buchempfehlungen, treffendes Bildmaterial und vieles mehr helfen dem Anbieter von Wellness- und Beauty-Ferien, sein Angebot zielbewusster zu gestalten. In seinem Essay zur «Fleisches Lust und Lust» spricht Johannes Saltzwedel über den Körper: «Von früh bis spät sorgt eine Armada von Helfern für sein Wohl. Hebamme und Fitnesslehrer, Friseur und Masseuse, Küchenchef und Sanitäter, Animater und Totengräber, sie alle und noch viele andere sind nur für einen da: den Körper ... Objekt begehlicher Verpackungsspiele, unendlich wandelbarer Benutzoberfläche menschlichen Lebens, selbstverständliche Hülle wie lustvolle Schnittstelle zur Sinnenwelt.» FY

«Spiegel special»: «Lust am Leib», Nr. 4/97, 146 Seiten, 8,50 Franken, Kiosk oder Spiegel-Verlag, airmep ag in Kilchberg, Tel. 01 771 66 66.

LESERBRIEFE

Keine Verhandlungen mit E+G-Hotels geführt

«Hr» Nr. 15 vom 10. April 1997: «Das Vorgehen des Vorstandes ist nicht seriös»

In Ihrem Interview mit E+G-Geschäftsführer Hans-Peter Rubi steht, einer der beiden Interessenten um die Rubi-Nachfolge (LTI-Lucerne Tours) habe die Bewerbung zurückgezogen. Die Anmerkung, LTI sei dies gewesen, stimmt nicht. LTI hat nie eine Bewerbung eingereicht. LTI stand weder in Kontakt mit dem Vorstand der E+G-Hotels, noch hat LTI je Vorschläge für eine Zusammenarbeit offeriert und entsprechende Gespräche mit E+G-Verantwortlichen geführt.

Beat Bächler,
Geschäftsführer LTI-Lucerne Tours

BERICHTIGUNG

Hotel Panorama, Villars-sur-Ollon

Die Verhaftung des belgischen Investors Laurent Demey hatte unter anderem zur Folge, dass in Villars-sur-Ollon zwei 4-Stern-Hotels in grosse Schwierigkeiten gerieten. Unter ihnen das «Panorama», von dem fälschlicherweise in der Ausgabe vom 3. April 1997 stand, es sei ein Best-Western-Betrieb. Best Western Swiss Hotels präzisiert in diesem Zusammenhang, dass sich die Hotelgruppierung bereits Ende 1996 vom «Panorama» getrennt habe, weil man sich der finanziellen Schwierigkeiten schon früh bewusst gewesen war. r.

Winterquartal 1996/97

Schweizer entdecken ihr eigenes Land

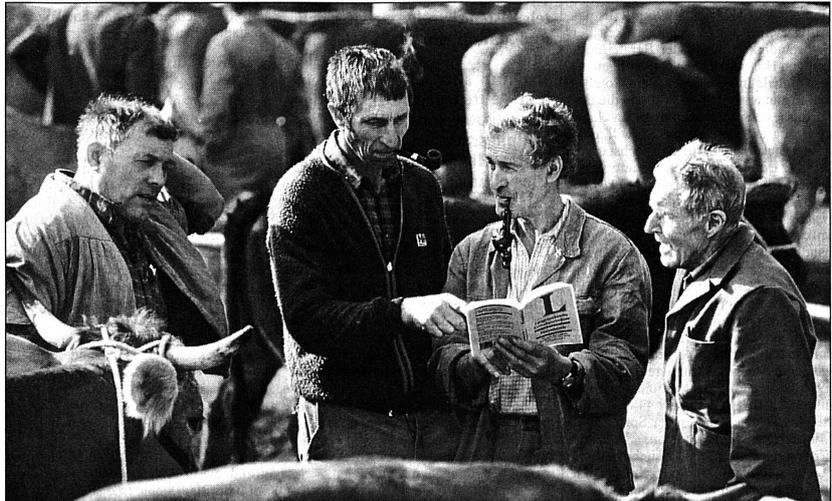
Die Gäste aus dem In- und Ausland übernachteten im vergangenen Winterquartal 1996/97 (Dezember bis Februar) rund 6,83 Millionen mal in Schweizer Hotelbetten. Das ist 1,2 Prozent mehr als in der entsprechenden Vorjahresperiode. Weitere Fakten: Die Gäste bleiben weniger lang, die Schweizer entdecken das eigene Land und Gewinner ist das Graubünden.

URSNANZ

Die vom Bundesamt für Statistik (BFS) durchgeführte Vollerhebung bei den Schweizer Hotels ergab für das Winterquartal 1996/97 insgesamt 6,83 Millionen Übernachtungen. Damit erhöhte sich die Zahl der Logiernächte im Vergleich zur entsprechenden Vorjahresperiode um 83 000 oder um 1,2 Prozent. Die Entwicklung der Übernachtungszahl verlief im Dezember und im Januar positiv, während im Februar ein – allerdings marginaler – Rückgang registriert wurde. In allen drei Monaten war eine Zunahme der Ankünfte zu beobachten (insgesamt +39 000/+4,4%). Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer verkürzte sich gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode von drei auf 2,9 Nächte. Somit setzte sich der seit einiger Zeit zu beobachtende Trend zu kürzeren Aufenthalten fort.

Mehr Schweizer Gäste

Herr und Frau Schweizer legen mit Logiernächten im Dezember und Januar kräftig zu, während das Februarresultat unter dem entsprechenden Vorjahresstand blieb. Der Binnentourismus erhöhte sich gegenüber dem letztjährigen Winterquartal nämlich auf 3,03 Millionen Übernachtungen (+64 000/+2,2%). Damit entfielen über drei Viertel des Logiernächteplus auf die inländischen Gäste.



Die Schweiz wird wieder mehr und mehr durch ihre eigenen Leute entdeckt. Mit +2,6 Prozent gegenüber dem Vorjahresquartal legte Graubünden am meisten zu. Foto: Verkehrsverein Graubünden

Auch die Nachfrage aus dem Ausland nahm dank der Mehrfrequenz der europäischen Gäste um 19 000 (+0,5%) auf 3,8 Millionen Hotelaufenthalte zu. Die europäische Nachfrage erhöhte sich um 44 000 oder 1,4 Prozent auf 3,16 Millionen Übernachtungen, während die Logiernächtezahl der aussereuropäischen Gäste mit 636 000 unter dem Stand des Vorjahres blieb (–25 000/–3,9%). Bei den einzelnen Herkunftsländern vermochten die Gäste aus Frankreich (+60 000/+22%), Grossbritannien (+20 000/+7,5%), Italien (+8000/+4,5%) und aus den Niederlanden (+4800/+2,4%) die Übernachtungszahl nennenswert zu steigern. Rückläufig war die Nachfrage aus Deutschland

(–37 000/–2,5%) und aus Japan (–14 000/–16%).

Wintersportregionen profitierten

Wie das BFS weiter mitteilt, beherbergten neun der zwölf Tourismusregionen mehr Hotelgäste als im Winterquartal 1995/96. Die Wintersportregionen konnten vom Mehrzuspruch profitieren. Kräftig zuzulegen vermochte das Graubünden (+51 000 Logiernächte/+2,6%), das Wallis (+28 000/+2,4%) und das Berner Oberland (+24 000/+3,4%). Diese drei Regionen meldeten jeweils eine Zunahme der in- und der ausländischen Nachfrage. Deutliche Einbussen mussten jedoch die durch den Geschäfts- und Städtetourismus

geprägten Kantone Genf und Zürich hinnehmen (–46 000/–12% und –8500/–1,4%). Ebenfalls deutlich unter dem Vorjahresstand blieb die Übernachtungszahl in der Ostschweiz (–14 000/–4,1%).

Zunahme in Bergkurorten

Nach Zonen betrachtet erhöhte sich die Nachfrage in den Bergkurorten (+128 000/+3,2%) stark. In den übrigen drei Zonen verminderte sich die Übernachtungszahl. Am deutlichsten fiel der Rückgang in den vom grossen Touristenstrom weniger berührten Landesteilen (–24 000/–2%) aus, gefolgt von den Sektoren (–15 000/–2,3%) sowie von den fünf grossen Städten Basel, Bern, Genf, Lausanne und Zürich (–7000/–0,7%).

FORUM

Ist günstig gleich billig?



Markus Conzelmann
Hotel Kapplerhof
Toggenburg

Am Switzerland Travel Mart (STM) in Crans Montana hatte ich endlich die Gelegenheit, an jene Leute heranzukommen, die das Schweizer Angebot in ihrem Land verkaufen. Ich, ein Hotelier eines mittelgrossen Betriebes aus dem Toggenburg – einer noch «no Name»-Region (weltweit gesehen) – und Mitglied der SSG-Hotelgruppe. Ich habe in diesen Tagen gesehen und eingesehen, wie eminent wichtig die Zusammenarbeit der Tourismusorganisationen mit den einzelnen Hotels ist. Feststellen musste ich auch, dass sich leider oftmals der HP-Preis nicht nach den individuellen Leistungen des Hotels, sondern vielmehr nach dem Markennamen einer touristischen Region richtet. So gesehen ist es verständlich, dass Destinationen wie Genf, Zürich, Zermat und St. Moritz einen grossen Zulauf haben als andere, kleinere Orte oder Regionen. Trotz allem aber gab es doch einige Gäste, die auf der Suche nach noch «jungfräulichen» touristischen Gebieten und Sehenswürdigkeiten Ausschau gehalten haben. Dies, so glaube ich, ist auch ein USP der Schweiz, welches wir ruhig im europäischen Wettkampf zu Markte tragen dürfen.

Die Qualität der Besucher am STM und das Interesse an der Schweiz habe ich persönlich als durchwegs gut empfunden. Mühe hingegen hatte ich mit der Preisvorstellung einiger Besucher. Ist günstig mit billig gleichzusetzen? Best. dahin: «Switzerland where ever you go, go for it.»

so teuer oder billig ist wie Italien, Spanien oder Deutschland? Der Markt bestimmt den Preis heisst es so schön. Fraglich ist hier, wie nahe wir uns am Markt bewegen. Oder anders ausgedrückt: Weiss der Endverbraucher (Hotelgast) in seinem Land, welche Leistungen wir ihm zukommen lassen, und sind dies auch wirklich die Leistungen, die er bereit ist zu bezahlen?

Ich hoffe auch, dass die Besucher an der Messe unsere Leistungen erkannt, unsere Bemühungen mitbekommen haben und sie an ihre Kunden weitergeben werden. Aber ich komme nicht umhin, mir die Frage zu stellen, wer denn nun der grosse Verdienner im Tourismusgeschäft ist und ob es ihn überhaupt noch gibt. Schweiz Tourismus, die Tourismusverbände vom Wallis und Crans Montana überzeugten in Ihren Leistungen schlichtweg. Die Organisation und das Rahmenprogramm begeisterten mich wirklich und zeigten mir, meinen Kolleginnen und Kollegen und vor allem unseren Gästen auf, was eine professionelle Durchführung heissen kann. Dies erlaube mir auch, am Abend mit den Besuchern in ungezwungener Atmosphäre den Kontakt zu pflegen oder überhaupt erst herzustellen. Der Auftritt der Schweiz, jugendlich, frisch und modern hat mich als jungen Schweizer besonders gefreut. Es war nötig, alte Zöpfe abzuschneiden. Dies werden sicherlich auch unsere Gäste gutheissen.

Die Schweiz im Image-Wandel? Doch wohin? Welche touristische Identität wird die Schweiz in Europa anstreben? – Nur billig sein, bringt's nicht. Ich glaube jedoch, dass am STM ein neuer, weiterer Schritt in die Zukunft des Schweizer Tourismus begangen worden ist, dem natürlich noch weitere folgen müssen. Mit welchen Erwartungen die Besucher am nächsten STM anreisen werden, wird sich in zwei Jahren zeigen. Bis dahin: «Switzerland where ever you go, go for it.»

Hotel Tamina, Bad Ragaz

Vollbetrieb am «Tag der Arbeit»

Das Hotel Tamina in Bad Ragaz wird auf den 1. Mai hin unter dem neuen Pächterehepaar Lydia und Hans Rudolf Schmid den Vollbetrieb wieder aufnehmen. Das Hotel wurde seit Herbst des letzten Jahres als Garnibetrieb geführt, nachdem die damalige Pächterin, die Atlas Hotel AG, den Konkurs angemeldet hatte.

Im Herbst 1996 stand die Hotelgäuterin, die Allod AG in Chur, vor einer unerwarteten Situation: Der Konkurs der Atlas Hotel AG, welche das «Tamina» gepachtet hatte, zwang die Allod AG kurzzeitig dazu, den Restaurantbetrieb zu schliessen und das Hotel als Garni ohne eigentliche Führungscrow weiterzuführen.

Auf den 1. Mai hin hat nun die Allod AG mit Lydia und Hans Rudolf Schmid ein neues Pächterehepaar gefunden. Sie wollen das 120-Betten-Haus wieder zur einstigen Hochblüte zurückführen. Wie Arthur Mathis, Mitinhaber der Allod AG, auf Anfrage erklärte, habe man mit Schmid einen erfahrenen und innovativen Hotelier gefunden. Er wolle das Gästesegment in den Berei-

chen Gesundheit, Wellness und Fitness sowie Seminartourismus ausbauen, sagte Mathis.

Das in den 80er Jahren abgebrochene und 1987 wieder im gleichen Stil aufgebaut «Tamina» ist direkt am Bad Ragazer Dorfbad angebaut. Es verfügt über einen direkten Zugang zu den Bädern und den medizinischen Behandlungsräumen, was eine enge Zusammenarbeit mit dem Bad ermöglicht. Nur einen Steinwurf entfernt befinden sich die Thermalbäder. Seminare hingegen können in den eigenen Räumlichkeiten angeboten werden.

Hans Rudolf Schmid stammt aus Burgdorf. Er ist Absolvent der Hotelfachschule Lausanne. Erfahrungen sammelte er zuerst bei einer Hotelgruppe im Bereich Planung und Beratung. Danach war er in verschiedenen Häusern in Pontresina, Genf und Davos tätig. Schmid arbeitet zuletzt in Gunten am Thunersee in einem Gesundheitszentrum mit angegliederter Seniorenresidenz.

Bad Ragaz verfügt über insgesamt 1700 Hotelbetten. Mit dem Vollbetrieb des «Tamina» und mit dem unlängst wiedereröffneten «Quellenhof» ist Ragaz nun wieder in jeder Hotelklasse vertreten, versichert die Bad Ragazer Kurdirektorin Daniela Stieger. KHR

Seiler Hotels AG

12,1 Prozent Umsatzplus 1996/97

Vor der Aktionärs-GV vom 17. April kann die Seiler Hotels Zermatt AG auf einen zufriedenstellenden Winter blicken. Wie der «Walliser Bote» vom 5. April schreibt, hat die Résidence des Mont Cervin die Einnahmen um 33,5 Prozent gesteigert, das Mont Cervin selbst um 17,7 Prozent (Monterosa +7,4%; Nicoletta +6,9%; Schweizerhof 7,3%). Die Gesamteinnahmen aus der Seiler AG mit 700 Betten beliefen sich per 30. März auf 15,24 Millionen Franken respektive einen Plus von 12,1

Prozent gegenüber dem Vorjahr. In einzelnen Restaurationsbetrieben herrschte jedoch immer noch ein Minus vor. Im Vergleich zur Performance des Gesamtkurorts Zermatt schneiden die Seiler Hotels um einiges besser ab. Von den 997 000 Logiernächten Zermatts im vergangenen Jahr entfielen 103 000 Logiernächte auf die Seiler Betriebe. Der VR-Delegierte Christian Seiler glaubt, dass im Betriebsjahr 95/96 die Talsohle erreicht worden war. Die seither wieder besseren Resultate könnten aber durch einen sich wieder hebenden Schweizer Franken (Einführung des «Euro») zunichte gemacht werden. APK

Kroatien

Mövenpick und Kuoni interessiert

Kroatiens Bemühungen um den Wiederaufbau der Hotellerie und des Tourismus sind auf guten Wegen. 1996 gilt als das erfolgreichste touristische Jahr seit der Selbständigkeit. Dank der Beratertätigkeit von Horwath Consulting bringen internationale Investoren mit dem Hotellaabel «Croatian Hotels & Resorts» die Bedürfnisse nach Marktakzeptanz und Landesbezug unter einen Hut. So will auch Mövenpick in Kroatien durchstarten: Wie der Hotel- und Resort-Verantwortliche des Mövenpick-Konzerns, Christian G. Windfuhr, gegenüber der *hotel + tourismus revue* festhielt, sei man in Dubrovnik für das erste Haus am Platz in Verhandlung. Inzwischen ist Kroatien in allen Reisekatalogen der bedeutenden deutschen Reiseveranstalter vertreten. In der Schweiz seien, wie informell zu hören ist, zurzeit Verhandlungen mit Kuoni im Gange. Für diesen Sommer sind zudem Kroatien-Angebote erstmals wieder in den Reka-Katalogen zu finden. 1996 besuchten 2,65 Millionen ausländische Gäste Kroatien. Mit 448 672 Gästen lag Deutschland an der Spitze. Das Ministerium für Tourismus will die Förderprogramme 1997 weiter erhöhen. 600 000 Betten in verschiedensten Unterkunftstypen und 100 000 Privatzimmer stehen in Kroatien (5 Mio. Einwohner) zur Verfügung. Laut ADAC-Wasserzustandsbericht gibt es an der 1777 Kilometer langen Küste Kroatiens «das sauberste Wasser am Mittelmeer».

VY/APK

Hotel-Restaurants

Ein Luxus, der in den Abgrund führt

Die meisten der 680 Bündner Hotelleisten sich eine eigene Küche und damit ein eigenes Restaurant. Gerade diese Betriebsstruktur aber führt die Klein- und Mittelbetriebe ins Verderben, glaubt Paul J. Bötschi, Verwaltungsratsdelegierter der Panorama Hotels. Die Lösung: eine Umstellung auf Garnibetrieb.

KARIN HUBER

Dass sich der Grossteil der Bündner Hotellerie noch gerade so über Wasser halten kann, ist nach Ansicht von Paul J. Bötschi lediglich auf die gesunde Ertragslage ihrer Roomdeparmente zurückzuführen. «Was dort verdient wird, frisst jedoch meistens der hoteleigene Restaurantbetrieb wieder auf», skizziert Bötschi das wenig betriebs- und volkswirtschaftlich ausgerichtete Verhalten der Hoteliers. Bötschi weiss, wovon er spricht. Seine Analyse zur Lage der Bündner und Schweizer Hotellerie basiert auf eigens zusammengetragenen Kennzahlen. Die Bündner Hotellerie verfügt durchschnittlich über 47 Betten und über eine Bettenauslastung von rund 70 Prozent. Der personelle Aufwand für die Roomdeparmente ist mit rund drei Mitarbeitern relativ gering. Eine gute Ausgangslage also, um gutes Geld zu verdienen.

Für Bötschi beginnen die Schwierigkeiten eigentlich erst in den hoteleigenen Restaurantbetrieben.

Ein Koch für 35 Gäste

Gemäss Bötschis Analyse essen in einem Hotelrestaurant während der Saison, meist bedingt durch die Halbpensionsangebote, durchschnittlich 35 Gäste. Weil viele andere Hoteliers ebenfalls Halbpension anbieten, bleiben die Gäste in den eigenen Hotels.

Der personelle Aufwand – Bötschi spricht von mindestens 15 Mitarbeitern für den Restaurant- und Küchenbereich – schlägt demzufolge finanziell stark ins Gewicht. Dazu kommen die hohen Einstandspreise für Lebensmittel. «Dieser Aufwand rechnet sich für die 35 Gäste nicht», erklärt Bötschi, der auch auf die übrigen Probleme, wie Personalsuche, Kundenreklamationen und anderes mehr verweist. Es sei erfahrungsgemäss zudem fast unmöglich, einen guten Küchenchef zu finden, der für 35 Gäste koche. Denn gute Leute würden ohnehin nicht in einem Kleinbetrieb arbeiten. Davon abgesehen würden die Hotels aufgrund dieser Ausgangslage wenigstens 1500 bis 2000 Leute (meist Saisoniers) absorbieren.

Garni: Weg aus dem Dilemma

Eine Situation also, die weder einen betriebswirtschaftlichen noch einen volkswirtschaftlichen Input bringe, folgert

Bötschi. Der einzige Weg aus dem Dilemma sei demnach eine Umgestaltung in Garni-Hotels. «Dies bringt den Hoteliers eine echte Existenzverbesserung, den übrigen Restaurantbetrieben überdies einen grösseren Gewinn, den Gästen mehr Erlebnis und dem Staat mehr Geld». Ohnehin weise der Trend immer mehr in Richtung Zimmer/Frühstück, da viele Gäste je nach Lust und Laune mal in diesem mal in jenem Restaurant essen wollen. Selbst das Frühstück sei nicht mehr unbedingt sakrosankt.

Angst vor Veränderung

Gibt es also bald 500 Garni-Betriebe in Graubünden? Für Bötschi ein durchaus realistisches Szenario. Vorläufig verhindern aber noch die Angst vor Veränderung die rasche Umwandlung. «Ausgehend von der wirtschaftlichen Entwicklung wird die Umwandlung aber innerhalb von zehn Jahren brutal durchgesetzt», prognostiziert Bötschi. Bis dahin aber würden sich die Hotelruinen weiter summieren.

Gerade angesichts der Fakten zeigt sich Bötschi deshalb verwundert darüber, dass das Thema «Garni» offenbar noch immer tabuisiert wird. Schliesslich würde gerade die Umwandlung in Garni-Hotels wieder eine echte Rendite ermöglichen, zumal im unteren Segment ohnehin Betten fehlten. «Dies würde einen neuen Markt öffnen, denn die Nachfrage ist ja vorhanden».

Hotelfinanzierung: Zara Investment (Holding) Co., Amman

Der Jordanier hinter Mövenpick

Ein brückenartig und über eine frühislamische Ausgrabungsstätte gebautes Strand-Resort bei Aqaba, ein Heilbad-Resort am Toten Meer; Mövenpicks laufende Projekte sind phantasievoll. Doch das Engagement des Konzerns beschränkt sich grösstenteils auf Operating und Management. Fürs Finanzielle sind andere zuständig, zum Beispiel die jordanische Zara Investment, denen auch die Hotels anderer Ketten wie Hyatt oder Inter-Continental in der Region gehören. Sogar eine Weltbank-Tochtergesellschaft ist beteiligt.

RÉGINE ZAMBALDI



«Wir Jordanier möchten aus den in Israel in der Vergangenheit gemachten touristischen Fehlern lernen und den Beton-Dschungel vermeiden», meint Yassin K. Talhouni von Zara Investment, Amman. Der Zara gehören alle Mövenpick-Objekte in Jordanien und zahlreiche weitere Hotels. Foto: Régine Zambaldi

Mövenpick eröffnet ein Hotel in Petra. Mövenpick plant Raststätten in Israel und Jordanien, Mövenpick ist am Roten Meer aktiv... Der Schachzeiten sind viele. Mövenpick will bald auch mit einem Öko-Gesundheits-Resort am Toten Meer und einem äusserst originell über einer Ausgrabungsstätte gelegenen Strand-Resort «Eylal» bei Aqaba Furore machen. Doch jemand in der Region muss all diese Projekte auch finanzieren. Die Zara Investment (Holding) Co., Amman, wurde 1994 in der Folge der Friedensbemühungen gegründet, um in das grosse touristische Potential der Region zu investieren. Mit einem Aktienkapital

von 56 Millionen US-Dollar gilt Zara als eine der führenden Investmentfirmen in Jordanien, mit einem Portfolio von bestens eingeführten Hotelnamen wie Inter-Continental oder Hyatt. «Bis vor vier Jahren waren alle Hotels in Jordanien zu über 50 Prozent in staatlichem Besitz», weiss Yassin K. Talhouni, Sohn von Zara-Chairman Khalil Talhouni. Mit der beginnenden Privatisierung in Jordanien kaufte sich Khalil Talhouni beim Inter-Conti ein und erhöhte seinen Anteil am Zara-Kapital von 56 Millionen US-

Dollar auf 26 Prozent. Sabih Masri hält 25 Prozent. Die restlichen 49 Prozent teilen sich unter anderem die Cairo-Amman Bank (12%), und die International Finance Corp. der Weltbank, die zuerst Kredite gab und jetzt für 2 Millionen Dollar Aktien hält. Zara ist auch an der Börse in Amman gelistet.

Wenn möglich Hauptbesitzer

Heute gehört das Inter-Conti in Amman zu 95 Prozent der Zara Investment. Vom geplanten Hyatt entfallen 44 Mio. Dollar respektive rund 70 Prozent auf Zara. «Auch bei den anderen Hotels und Hotelprojekten schauen wir, dass wir mehr oder weniger die Hauptbesitzer sind», erklärt Yassin Talhouni der *hotel + tourismus revue* die Politik der Investmentfirma. Nur beim Club Méd, so schränkt Talhouni ein, heisse die Formel 1/3 Club Méd, 1/3 Zara-Verwaltungsrate und 1/3 Zara Investment. Der Club ist bereits in Eilat etabliert, und mit dem Wechsel an der Club Méd-Spitze könnte sich das Projekt ändern.

Auch das erste Projekt von Zara mit Mövenpick, das Hotel in Petra, gehört zu 95 Prozent Zara Investment. Das Projekt begann 1994 und kostete rund 18 Mio. Dollar. Der Betrieb liegt knapp zwei Minuten vom Eingang ins Tal entfernt. Zara möchte in der Folge am Toten Meer mit Mövenpick ein weiteres Projekt fertigstellen: Ein Gesundheits- und Freizeit-Spa, das im März 1999 eröffnet würde. Weil das Tote Meer so tief liegt, ist es ideal für eine Sonnen-Kur, denn die Gäste erleiden keinen Sonnenbrand (die Atmosphäre ist zu dicht für Infrarot-Strah-

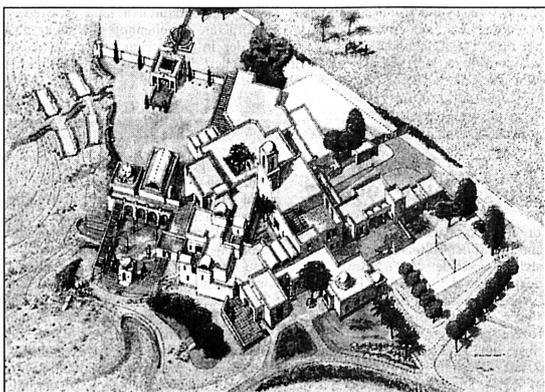
len). Israel nützt das Tote Meer seit langem als Kurort für Hautkrankheiten. Talhouni schätzt das Projekt auf 21 Mio. Dollar ohne den Spa-Teil, nur für das Hotel. «Das Hotel wird von Mövenpick gemangelt, nicht aber der Bade-Teil, den wir einer deutschen Gesellschaft, die spezialisiert auf medizinische Betreuung ist, abgeben». Das Mövenpick Dead Sea wird auf staatlichem Boden errichtet, den man von der Regierung für 99 Jahren geleast habe.

Unterschied Israel-Jordanien

Talhouni bemüht sich, aus den Fehlern des vorangehenden Tourismus in Israel zu lernen: «Wir tun alles, um den Fast-Food-Tourismus nicht auch bei uns aufkommen zu lassen und bemühen uns um ökologisch durchgedachte Projekte», präzisiert er. Damit wird sich Jordanien mit der Zeit wohl von israelischen Betondschungel der touristischen Gründerjahre abheben wollen. Unterstützung erhalten die Zara-Investoren dabei von Königin Nur, die sich für die Öko-Belange in ihrem Land einsetzt. Als Spezialprojekt dieser Art nennt Talhouni das Aqaba Bridge Resort (ebenfalls Mövenpick), das wohl auf rund 20 Mio. Dollar zu stehen komme. Das Resort werde brückenartig über eine erst 1988 entdeckte archaische Fundstätte konstruiert. «Eylal», eine Stadt aus dem 7. Jahrhundert, ist erst kürzlich von einem amerikanischen Professor der Uni Chicago entdeckt worden. Die archaische Architektur werde auch die Bauweise des Resorts beeinflussen, so Talhouni, handle es sich doch bei «Eylal» um eine frühislamische Bauweise mit beachtlichem kulturellem und touristischem Wert.

Zahlen und Fakten

Zara Investment hält folgende Projekte, Beteiligungen und Portfolio-Objekte:
Hotel Inter-Conti Jordan (eröffnet 1963)
Petra Mövenpick (eröffnet im Mai 1996)
Dead Sea Mövenpick (Anfang 1999)
Grand Hyatt Amman (Mitte 1998)
Zara Dead Sea Spa (Anfang 1999)
Aqaba Bridge Mövenpick (Ende 1999)
Aqaba Club Méd (Ende 1999)
Dead Sea Inter-Conti (Ende 1999)
Zara Kapital 56 Mio. \$
Hauptbeteiligte: Arab Bank, Individualinvestoren wie Khalil Talhouni, Sabih Masri, Cairo-Amman Bank, International Finance Corp. (Weltbank-Tochter) und andere. RZ



Von Beauty bis Dermatologie: Dem Dead Sea Mövenpick-Resort soll dieser separate Bäderkomplex, Spa, angeschlossen werden. Zwei Salzwasser-Poolse sind ebenfalls vorgesehen. Bild: zvg

HOT-TELL

Buch: Deutsche Tagungshotels mit Wohlfühlcharakter. In einer Neuaufgabe des Buches «Ausgewählte Tagungshotels zum Wohlfühlen» hat das Institut Neuland in Eichenzell (Deutschland) 124 Hotels aufgeführt, die jene schwer zu messende und doch unverzichtbare Zutat für eine gelungene Weiterbildungsmaßnahme aufweisen sollen. Für die Auswahl ausschlaggebend waren nicht die Hotelprojekte, sondern Vorschläge von Seminarleitern und Trainern, denen Journalisten nachgegangen seien, heisst es in einer Mitteilung. Über 6000 deutsche Hotels würden sich mit dem Prädikat «Tagungshotel» schmücken. Doch viele seien aufgrund ihrer Ausstattung und ihrem Service nicht für professionelle Tagungen geeignet, hiess es bei der Buchpräsentation. //

*

Allegro Resorts 1996 mit 21 Prozent Umsatzwachstum. 1,7 der gesamthaft 2,7 Millionen Gäste in den Allegro Resorts in der Karibik kamen 1996 aus Europa (+ 5% gegenüber dem Vorjahr). Die Belegungsrate bleib konstant bei 80 Prozent. Mit Einnahmen von fast 80 Millionen US-Dollar auf dem europäischen Markt (allein 46 Mio. aus Deutschland) konnte das in Santo Domingo ansässige Unternehmen 1996 seinen Vorjahresumsatz um mehr als 21 Prozent steigern. Im Frühling wird das weltweit operierende Unternehmen in Tunesien sechs weitere Allegro Resorts mit der All-Inclusive-Formel eröffnen. //

*

Accors Ferienhotels mit neuem Label «Coralia». Mit einem zusätzlichen Markenzeichen versieht die weltweit operierende «Accor»-Hotelgruppe nun ihre Ferienhotels. «Coralia» nennt sich das neue Label, das laut eigener Bekundung «für Qualität in der Ferienhotellerie» bürgen soll. Es wird sowohl Häusern der Top-Marken Sofitel und Mercure als auch darunter eingestuft Häuser der Marken Novotel oder Marine Hotels zusätzlich angehängt. In Ägypten wurde Anfang dieses Jahres das 17. Accor-Resorthotel als «Sofitel» in Sharm-el-Sheik eröffnet. Auch dieses Ferienhotel trägt die ergänzende Bezeichnung «Coralia». GU

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: Miroslaw Halaba (MH).

SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SGE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de: Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktorinnen (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: Christof Ramseier, Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23.

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

Geschäftsanzeigen Deutschschweiz: Agentur Markus Flühmann, Industrie Nord 9, 3634 Merenschwand, Tel. 056 / 675 75 85, Fax 056 / 675 75 90.

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

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Hans W. Lüthi, Prodega Gruppe

«Wir visieren eine Milliarde Umsatz an»

Die im Belieferungs- und Abholgrosshandel der Gastronomie führende Prodega Gruppe (Prodega CCs, Growa, Ewoco, Howeg/Planteurs Réunis AG) unter der Leitung von Hans W. Lüthi will ihre Leaderposition in den nächsten Jahren weiter ausbauen. Zu diesem Zweck prüft sie auch den Einsatz der neuen Kommunikationsmedien.

Interview:
CHRISTIAN MEYER

Herr Lüthi, die Prodega Gruppe weist für das vergangene Jahr einen konsolidierten Umsatz von 921 Millionen Franken aus. Wann erreichen Sie die Milliardengrenze?

Bereits im nächsten Jahr. Vorbehalten bleiben aussergewöhnliche Ereignisse, beispielsweise Akquisitionen. Wir rechnen mit einem jährlichen Wachstum von 4 bis 5 Prozent für das laufende und das nächste Jahr.

Welche Bereiche entwickelten sich besonders gut?

Wir konnten uns wiederum im Cash&Carry-Bereich verbessern. Immer mehr Gastronomen sind gezwungen, zu sparen und suchen daher günstigere Einkaufsquellen, und die CCs sind sehr preisgünstig. Wer sich früher die Ware frei Keller liefern liess, nimmt jetzt jede Gelegenheit wahr, um zu sparen.

Untypisch ist in diesem Fall, dass HOWEG-Planteurs als Frei-Haus-Lieferer ebenfalls deutlich zulegte.

Howeg/Planteurs kann nach einer schwierigeren Phase eine schöne Entwick-

Prodega Gruppe in Zahlen

	1996	Veränd.
	Mio. Fr.	in %
Umsatz	921	+ 4,5
Oper. Cash-flow	32,8	+ 43,2
Gewinn	12,2	+ 16
Anteile		
EK-Quote	21,5%	- 18,8
EK-Rendite	14,1%	+ 28,9
Dividende	28 %	+ 1



Dr. Hans W. Lüthi, VR-Delegierter der Prodega Gruppe

Foto: htr

lung vorweisen; zudem wurden Grosskunden gewonnen, und es stehen weitere Abschlüsse bevor. Prodega CC und Growa sind aber nach wie vor die «Cash-flow-Pusher».

«Die Prodega hat traditionell eine Vorreiterrolle inne.»

Nahm der operative Cash-flow auch wegen Ihres Drucks auf die Zulieferer zu?

Nein, das stimmt nicht. Über die Mabeag, der Einkaufsgesellschaft der Hofer&Curti-Gruppe, ist es uns aber gelungen, die Preise auf einem günstigen Niveau zu halten und die Konditionen bei einigen Produktgruppen sogar zu

verbessern. Dies hat aber nur marginale Bedeutung für das Ergebnis.

Die Prodega CCs gehören bereits seit Jahren zu den Gewinnern. Wer sind eigentlich die Verlierer?

Verlierer sind die lokalen Lieferanten. Wir sind einfach viel günstiger, und in harten Zeiten müssen Wirte und Hoteliers sparen, wo sie nur können.

Haben die CCs weiteres Potential in der Schweiz?

Im nächsten Jahr verstärken wir unsere Präsenz in der Westschweiz mit einem neuen CC in der Region Lausanne. Doch wir studieren und bearbeiten weitere Projekte. Hierzu kann ich aber noch keine konkreten Angaben machen. «Abgehakt» ist die Schweiz für uns in Sachen Abholgrosshandel noch nicht.

Sind Sie für die Howeg/Planteurs Gruppe ebenfalls so positiv gestimmt?

Sicher, wir haben die Howeg-Mehrheitsbeteiligung von 59 Prozent nicht einfach so auf gut Glück erworben. Sollte sich die Konjunktur wieder beleben, werden sich viele Gastronomen wieder beliefern lassen. Ferner rechnen wir uns bei typischen Belieferungskunden, namentlich den Restaurant- und Hotelketten, gute Chancen für die Zukunft aus.

«Wir rechnen mit einem jährlichen Wachstum von 4 bis 5 Prozent.»

Zum 7,5 Milliarden-Gastro-Markt: Wie hoch wird der Anteil der Prodega-Gruppe in fünf Jahren sein?

Das ist schwer zu sagen. Ich schätze aber einiges über 10 Prozent.

Die Prodega CCs bieten seit kurzem einen Lieferservice frei Haus. Wird jetzt die Howeg in der eigenen Gruppe konkurrenziert?

Nein, die Prodega CCs beliefern Gastronomiebetriebe nur mit Frischprodukten und nur punktuell, in ganz bestimmten und begründeten Ausnahmefällen; das heisst, mit Produkten, die Howeg/Planteurs im Moment nicht im Sortiment hat. Dies sind aber Einzel- und Sonderfälle, die nicht zu multiplizieren sind. Das ist die Regelung zum jetzigen Zeitpunkt.

Und später?

Die Erweiterung des Sortiments auf Frischprodukte wird von Howeg/Planteurs gegenwärtig ernsthaft geprüft.

Zu Ihrem Sorgenkind: Welcher Art sind die Schwierigkeiten der Ewoco, Ihrer Tochtergesellschaft im Elsass?

Der Gastro-Markt ist in Frankreich im vergangenen Jahr erstmals seit längerer Zeit um etwa 3 Prozent geschrumpft. Das heisst, dass sich wohl jeder Zulieferer anstrengen muss. Doch die Ewoco hat sich in diesem schwierigen Markt nicht schlecht gehalten und sogar noch Marktanteile gewonnen. Wir fanden zudem bei der Übernahme komplexe Probleme vor. Wir sind zuversichtlich, dass der ab 1. April eingesetzte neue Geschäftsleiter,

ein Franzose, die Situation verbessern wird.

Stichwort Internet/Extranet: Wann steigen Sie ein?

Wir prüfen im Moment die Chancen der neuen Kommunikationsmedien, und zwar zuerst bei Howeg/Planteurs, die sich am besten dazu eignen. Entschieden wird in den nächsten Monaten. Generell möchte ich dazu sagen, dass die Prodega Gruppe traditionell eine Vorreiterrolle inne hat, ich möchte nur an das Scanning erinnern. Und das soll so bleiben.

Können Sie die ungefähren Kosten bereits beziffern?

Beim Extranet geht es um eine Investition der Höhe von mehreren hunderttausend Franken.

Zweiter Abholmarkt in der Westschweiz

Vom auf 7,5 Milliarden geschätzten schweizerischen Gastro-Markt belegt die Prodega-Gruppe heute einen Marktanteil von 10 Prozent. Die Prodega Cash&Carry-Märkte erwirtschaften ungefähr 75 Prozent im Gastro-Bereich und ein Viertel durch Kunden des Detailhandels. Das Sortiment soll in Zukunft verstärkt mittels küchenfertiger Produkte ergänzt werden. Expandiert wird 1997 vorerst in der Westschweiz: Diese soll mittels eines Investitionsvolumens von 15,2 Millionen Franken den zweiten Abholgrosshandel erhalten, diesmal in Crissier. Um Expansion in Zukunft noch stärker zu forcieren, hat Prodega auch die Miete bestehender Gebäude im Visier. Die Howeg-Planteurs Réunis AG wiederum ist bemüht, ihre noch weissen Marktflecken gezielt zu bearbeiten: Neben der Akquisition von Grosskunden ist nun auch die Testnet-Gaströfömie im Visier: Gefüllte und tiefgekühlte Produkte sollen baldmöglichst den Lieferservice erweitern. Die Strategie scheint Erfolg zu haben: Nach einer 5prozentigen Erhöhung des Volumens im letzten Jahr, liegen die Umsätze im ersten Quartal 1997 bereits 10 Prozent über dem Vorjahresniveau. GSG

MIXED PICKLES

McDonald's bald auch in Davos. Die Fast-Food-Kette Burger King, seit 1985 auch in Davos präsent, soll mit McDonald's bald Konkurrenz erhalten. Der in Crissier domizillierte Konzern, mit bislang 80 Restaurants in der Schweiz vertreten, will jetzt sein 81. Restaurant in Davos eröffnen. Eine Baubewilligung steht noch aus. KH

*

«Planet Hollywood» mit Verspätung. Gegen das Bauvorhaben des Ereignislokals «Planet Hollywood» in den Räumen von Wollen-Keller an der Zürcher Bahnhofstrasse wurde, wie bereits vermeldet, rekuriert. Die Einsprache erhob eine im gleichen Gebäude ansässige japanische Bank. Voraussichtlich werden die Mitinhaber und Schauspieler Arnold Schwarzenegger, Sylvester Stallone und Bruce Willis das Unterhaltungslokal Mitte August eröffnen. CM

*

Cardinal braut vorläufig weiter. Die Feldschlösschen-Gruppe führt einen Teil der Brauaktivitäten von Cardinal in Freiburg weiter. Darauf einigen sich Freiburger Kantons- und Gemeindevertreter mit der Konzernspitze der Feldschlösschen-Hürlimann Holding AG. Die Gruppe wird die Produktion von Cardinal-Bier für die Fassabfüllung in Freiburg bis über das Jahr 1998 hinaus aufrechterhalten, sofern der jährliche Absatz an Fassbier nicht unter 800 000 Hektoliter sinkt. Diese Weiterführung eines Teils der Produktion erlaubt die Beschäftigung von 80 bis 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Die Behörden von Stadt und Kanton Freiburg haben sich ihrerseits bereit erklärt, durch Ermässigung von Steuern zur Reduktion von Betriebskosten beizutragen. CM

Back&Brau AG, Zürich

Es fehlte am Management

Grosse Verlust und eine stark geschrumpfte Unternehmensspitze muss die Back&Brau AG hinnehmen. Ihre Zukunft sieht die Holding im Franchising und stärkerer Systematisierung.

GUDRUN SCHLENCZEK

Davon können andere Newcomer in der Gastro-Branche nur träumen: Der Aufbau der bis anhin acht Restaurants seit Anfang der neunziger Jahre kostete die Gastro-Kette Back&Brau rund 10 Millionen Franken – finanziert hat diesen Verlust der nun scheidende Aktionär Andreas Reinhardt. Der Chef des Winterthurer Handelshauses Volkart hat zugunsten des Erhalts von Back&Brau auf eine Rückzahlung des Risikokapitals verzichtet. Immerhin hätte das Auszahlen des Aktienpaketes an Reinhardt das Unternehmen die Existenz gekostet, muss der Delegierte des Verwaltungsrates Kurt Walker zugeben. Nun geht das Unternehmen sogar gut geseichert in die Zukunft, freut sich Walker. Neben eigenen Managementfehlern und Überinvestitionen in Teilprojekten kam die schlechte Wirtschaftslage erschwerend hinzu. Fluktuation und Fehlbesetzungen hätten die Betriebe weiterhin gebeutelt. Nur zwei Gastro-Betriebe konnten ein positives Ergebnis aufweisen. Genaue Zahlen gibt die Holding bis anhin nicht preis. Damit nun in Zukunft die Gastro-Kette wieder schwarze Zahlen schreiben kann, müssen als erstes im Management Köpfe rollen: Die ehemals siebenköpfige Führungscrew aus Verwal-

terungsrat und Geschäftsleitung wird bis Mitte Jahr auf zwei Personen reduziert. Markus Meier als Verwaltungsratspräsident und Kurt Walker managen Back&Brau in Zukunft alleine. Laut Walker kranke die Gastro-Branche allgemein an einem Missverhältnis zwischen Managementkosten und Ertragspotential. Nur bei hohem Systematisierungsgrad sei ein entsprechender «Kopf» finanziarbar.

Expansion mit Franchising

Die Zukunft bedeutet für Back&Brau deshalb auch Franchising. Das Risiko soll nun bei den einzelnen Betrieben liegen. Das gesamte Konzept oder einzelne Bausteine – für Restaurant, «shop in shop» bis «take away» – kann auf diese Weise in Zukunft multipliziert werden. Aber als erstes heisst es, die noch eigenen Betriebe zu retten: Während die Beizen in Frauenfeld, Lichtensteig, Rapperswil und Thun bereits im Franchising geführt werden, laufen die Verhandlungen mit den Betrieben in Langenthal und der «Linde» in Zürich. Walker hofft allerdings diesen Monat auf einen erfolgreichen Abschluss. Mit 3 Prozent Franchisegebühr (für neue Standorte) seien die Back&Brau-Verträge attraktiv genug. Das Produkt «hauseigenes Bier und Brot» soll grundsätzlich bleiben. Nicht ein «Modegag», sondern ein Konzept mit langfristigem Erfolg ist das Ziel. Flexibilität und niedrige Produktpreise von Back&Brau entsprechen den heutigen Grundbedürfnissen auf dem Gastro-Markt, gibt sich Kurt Walker überzeugt.

Mövenpick

Umsatzplus beim Franchising

Die Umsätze sind bei Mövenpick gesamthaft zwar weiter in den Keller gerutscht, doch beim Reingewinn legte der Konzern 1996 zu. Bei Neueröffnungen dominiert das Franchising mit steigenden Umsätzen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Das Jahr der Eröffnungen war für den Gastro-Konzern Mövenpick auch das Jahr des Gewinns: Trotz sinkendem Gesamtumsatz konnte dieser im Vergleich zum Vorjahr um 47 Prozent auf 22,4 Millionen Franken gesteigert werden. Das zeigt der diese Woche herausgegebene Geschäftsbericht mit den konsolidierten Umsatzzahlen des Konzerns. Die Ergebnissteigerung wurde laut Paul Schweizer, verantwortlich für Finanzen und Controlling bei Mövenpick, von allen Segmenten der Holding getragen. Entscheidend dazu beigetragen haben nicht die Marché-Restaurants, sondern vor allem die Restaurants International unter Franz Holzschuh: Mit einem wieder positiven operativen Betriebsergebnis von plus 100 000 Franken – bei allerdings sinkendem Umsatz – haben diese den «break even» überwunden und massgeblich zur Gewinnsteigerung beigetragen. Erreicht wurde dies durch Personalabbau auf den mittleren Führungsetagen und durch eine Sortimentsoptimierung. Gleichfalls beim Betriebsergebnis I stark zugelegt hat die Sparte Hotel&Resorts: Das Betriebsergebnis verbesserte sich um 2 Millionen auf 9,2 Millionen Franken im vergangenen Jahr. Regional hat Mövenpick in Deutschland den stärksten Zuwachs innerhalb des Betriebser-

gebnis zu verzeichnen, in der Schweiz sind die Zahlen leicht rückläufig. Die grösste anteilmässige Zunahme um 100 Prozent beim operativen Ergebnis wurde in den übrigen Ländern erreicht.

Stark im fernen Osten

Während die Umsätze des gesamten Konzerns tendenziell 1996 abnahmen, zeigten einzig die Management- und Franchisebetriebe ein deutliches Plus: Von 155,4 Millionen im Jahr 1995 wuchs deren Umsatz 1996 auf 193 Millionen Franken. Dieses Ergebnis korreliert mit den gesamthaft 24 Neueröffnungen des Konzerns. «Wir expandieren mehrheitlich im Franchising und über Managementverträge», erläutert Schweizer. Die eröffneten Betriebe umfassen 12 Marchés und Marchélines, 6 Citecadous, 2 Palavions und 4 Hotels & Resorts. Dabei erfolgte die Expansion fast ausschliesslich jenseits der Schweizer Grenzen: Nur in Lugano eröffnete Marché ein Restaurant. Marché-Franchiseverträge wurden in Italien, Hongkong, Indonesien, Kuwait und weiteren Golfstaaten unterzeichnet. Die Mövenpick Hotels und Resorts eröffneten in Lüneburg, Prag, El Gouna und Petra. Und im Ausblick macht sich Mövenpick insbesondere für den Mittleren und Fernen Osten stark.

Mövenpick in Zahlen

Konzern	1996	1995
Gesamtumsatz	1112	1116
Reingewinn	22,4	15,2
Personalbestand	12751	12646
Sitzplätze	36384	32777
Hotelzimmer	7119	6225

(Geldwerte in Mio. Franken)

Brasserie-Konzept Lipp Zürich/Genf

Lipp: Ein starkes Stück Frankophonie

Mit wachsendem Staunen beobachten Fachleute den geschäftlichen Erfolg der Brasserien Lipp in Zürich und Genf, beide getreu dem legendären Vorbild am Pariser Boulevard St. Germain eingerichtet. 19 Millionen Franken Jahresumsatz wurde im letzten Jahr insgesamt erzielt, wie Inhaber Anton Jäger erstmals bekanntgibt. Frische Produkte, vernünftige Preise und viel Liebe zum Detail heisst das Rezept.

CHRISTIAN MEYER

Am Eröffnungstag seines zweiten Betriebes ging Anton Jäger ganz bewusst ein gewisses Risiko ein. Für das Zürcher «Lipp» an der Uraniastrasse bestellte er mit dem ihm eigenen Optimismus nicht weniger als 3000 Austern. «La première hûtre est offerte par le patron» – mit diesem verlockenden Angebot wollte er dem Zürcher Publikum die Delikatessen von der Atlantikküste schmackhaft machen.

Doch Jäger, dessen selbstgewählter Abgang 1985 nach fast drei Jahrzehnten Mövenpick-Zugehörigkeit Kopfschütteln bei Freunden und Bekannten auslöste, war sich seiner Sache sicher. Der starke Mann im Konzern neben Ueli Prager legte mit der Eröffnung Lipp Zürich prompt einen «Raketentart» hin, wie er sich heute ausdrückt. Das war vor bald sieben Jahren. Eröffnung Nummer eins hatte der erfahrene Gastronom bereits vier Jahre zuvor in Genf mit Erfolg inszeniert. Und das Zürcher Publikum war offenbar ebenfalls reif für Austern, Muscheln, Krabben und weiteres Meeresgetier.

So frisch wie in Paris

Vor den Gästen öffnet der mit der traditionellen blauen Schürze bekleidete Ecailier an seinem Stand Austern der Spitzenklasse («Spéciales fines de Claires») und richtet sie zusammen mit Krabben, Crevetten, «palourdes» und «amandes» auf tiefgrünen Algen und zerstoßenen Eis her, genau wie man es in Frankreich macht. Weitere Lipp-Renner, die



Ein Hauch Paris mitten in Zürich: Lipp-Inhaber Anton Jäger präsentiert das authentische Dekor seiner Brasserie mit echten Fayencen.

Fotos: Christian Meyer

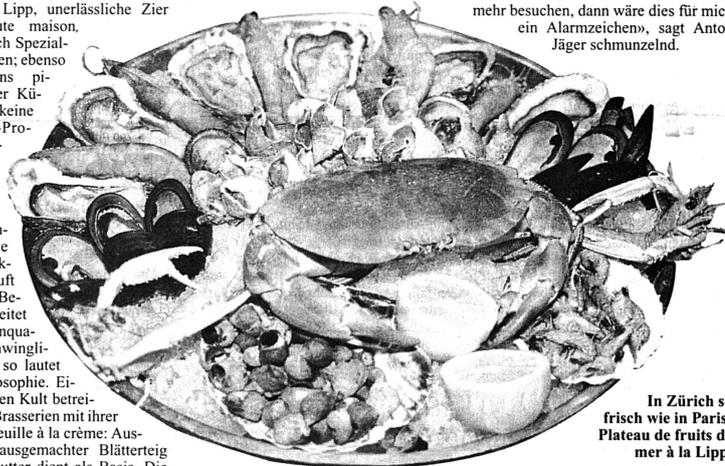
«moules au pot» oder à la poulette (im Sud oder in köstlicher, leichter Rahmsauce, garniert mit farbenfroher Gemüsebrunoise), serviert man hier im praktischen Topf. Gleich mehrere Tonnen Fruits de mer fliegt Lipp in der Saison monatlich ein. «Bei uns sind alle Meeresfrüchte und Fische einen Tag frischer als bei der Konkurrenz, so perfekt wie in Paris», bemerkt Jäger mit Stolz, der seine Produzenten vor Ort selbst auswählt und eng mit seinem Importeur in Genf zusammenarbeitet. Die Monatsrechnung betrage allein für Meeresfrüchte und Fische regelmässig um 50 000 Franken.

Gutbürgerliche Küche

Die Warenbeschaffung und die Überwachung der Qualität ist für Anton Jäger seit jeher Chefsache. Seine Affinität für

Produkte und Produktentwicklung hatte der gelernte Koch schon bei Mövenpick unter Beweis gestellt: Er erfand in den siebziger Jahren die neuen Mövenpick Ice-Cream-Sorten und war zudem für die Rezepturen im Konzern verantwortlich. Genau so akribisch verfährt er in seinen Betrieben: Die berühmte Sauce de Francfort Lipp, unerlässliche Zier der choucroute maison, lässt Jäger nach Spezialrezept herstellen; ebenso die saucissons pistachés. In der Küche werden keine Convenience-Produkte verwendet, das Angebot basiert auf Frischprodukten, inklusive die Entenleber, die roh in Frankreich eingekauft und für beide Betriebe zubereitet wird. Spitzenqualität zu erschwinglichen Preisen, so lautet die Lipp-Philosophie. Eien regelrechten Kult betreiben die Lipp-Brasserien mit ihrer tranche millefeuille à la crème: Ausschliesslich hausgemachter Blätterteig mit frischer Butter dient als Basis. Die Füllung besteht aus einer Crème pâtissière, die diesen Namen noch verdient. Weitere Höhepunkte der Dessertkarte: Tarte fine aux pommes mit glace à la ca-

nelle, savorin au rhum, profiteroles au chocolat, feine Sorbets, die Riesencoupe «La tour Eiffel» und schliesslich, für drei bis fünf Personen, la ronde de desserts Lipp, eine Leistungsschau des Maître Pâtissier. Wer zur Weinkarte greift, wird wohl kaum Vergleichbares in der Region



In Zürich so frisch wie in Paris: Plateau de fruits de mer à la Lipp.

Wie Paris zum Bierlokal kam

Die Reblaus war es. Um 1860 verwüsten Insekten der Spezies Phylloxera die Rebberge Frankreichs und des übrigen Europa. In der Folge wurde der Wein so rar und teuer, dass sich das Volk an das billige Bier hielt, das alsbald in grossen Mengen aus dem Elsass importiert wurde. Der Deutsch-Französische Krieg von 1870 brachte zudem zahlreiche Flüchtlinge aus dem Elsass in die Hauptstadt. Einige eröffneten Braustuben mit Elsässer Spezialitäten. In der typischen Pariser Brasserie dürfen deshalb «choucroute garnie à l'alsacienne» und der «gallopin», das

«Hergötlin» nicht fehlen. Doch nationale Institutionen wie das «Flo», «Bofinger» oder «Le Train bleu» sind bekannt für ihre sorgfältig ausgewählten und günstigen Weine, Meeresfrüchte und typischen Gerichte aus der Cuisine bourgeoise française, wie Enten- und Gänseleber, Schweinsfüsse, Kalbskopf und Saucissons.

Eine Brasserie im französischen Stil verfügt in der Regel über vier Meter hohe Räume und mindestens über 150 Plätze. Typische Brasserien sind mit Spiegeln, Fayencen und Belle-Epoque-Accessoires eingerichtet. CM

Zürich finden. Anton Jäger, Weinhändler mit Diplom und seinerzeit für den Bau der Mövenpick-Weinkellereien in Bursins zuständig, lagert an verschiedenen Standorten ständig Weine im Wert von gegen 2 Millionen Franken.

Zürich finden. Anton Jäger, Weinhändler mit Diplom und seinerzeit für den Bau der Mövenpick-Weinkellereien in Bursins zuständig, lagert an verschiedenen Standorten ständig Weine im Wert von gegen 2 Millionen Franken.

Günstige und exklusive Weine

Offene Weine zu günstigen Preisen sind bei Lipp ebenso zu finden wie prominente Crûs aus dem Elsass, Burgund und Beaujolais, Provence, Cahors, Côte du Rhône und Loire. Ausgesprochene Trouvaillen, der ganze Stolz Anton Jägers, stehen aus dem Bordeaux zum Verkauf, beispielsweise ein 81er Lafite Rothschild zu 170 Franken, ein 88er Lynch-Bages zu 76 Franken oder ein 86er Palmer zu 115 Franken. Den Weineinkauf, meistens primeur direkt im Produktionsgebiet von ihm persönlich getätigt, bezeichnet er als Börsenspiel. Da kann es auch mal vorkommen, dass ein berühmter Jahrgang im Lipp billiger zu haben ist als im Laden.

Genf mit fast 9 Mio. Umsatz

Die Zürcher Einrichtung im Uraniagebäude unterscheidet sich nicht wesentlich von derjenigen in Genf, wo sich zu den 170 Brasserieplätzen 140 Terrassenplätze addieren. Umsatzmässig stehen die Genfer den Zürchern mit 8,9 Millionen Franken kaum nach. Nach einem mehrwertsteuerbedingten kleinen Taucher im Jahre 95 (-3,5 Prozent) ist Lipp seit dem vergangenen Jahr wieder auf solidem Wachstumspfad. Für das laufende

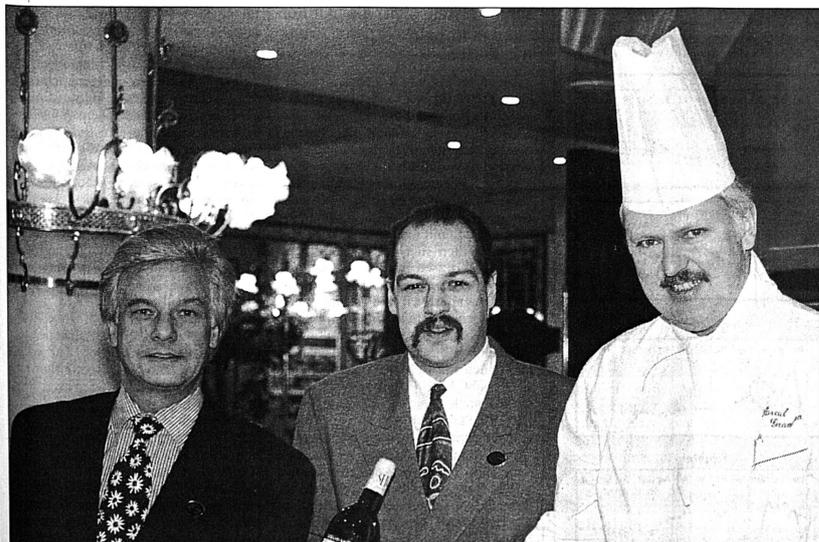
Bald auch in Bern und Basel?

Vermutlich dürften bald in weiteren Schweizer Städten Brasserien nach französischem Muster entstehen. Im Gespräch ist bereits das Berner Café Fédéral am Bundesplatz, das von der BTM-Gruppe, zugleich Herausgeberin der «Bernener Zeitung», übernommen wird. Die «BZ» meldete kürzlich, dass dem Fédéral, bekannter Treffpunkt für National- und Ständeräte, bald das benachbarte Ladengeschäft angegliedert wird. Erheblich erweitert wird das Lokal zudem durch den geplanten Wintergarten längs der «Front» gegen den Bärenplatz. Das Hotel Schweizerhof Bern soll künftig beratend in der Betriebsleitung tätig sein.

Szenenkenner Anton Jäger, der die Lipp-Rechte für die Schweiz 1985 mit einer einmaligen Zahlung erworben hatte, wurde bereits mehrmals für die Realisierung von weiteren Brasserien in Schweizer Städten angegangen: «Meine zwei Betriebe sind Unikate, sie sind massgeschneidert für die Städte Zürich und Genf, und ich habe kein Interesse an einer Multiplikation des Lipp-Konzepts». CM

Jahr werden in beiden Betrieben steigende Umsätze erwartet.

So viel geschäftlicher Erfolg kann Fachleuten nicht verborgen bleiben. Ab und an werden bekannte Gastronomen auf Informationstour in den Lipp-Betrieben gesichtet. «Sie sind stets willkommen, denn würde mich die Konkurrenz nicht mehr besuchen, dann wäre dies für mich ein Alarmzeichen», sagt Anton Jäger schmunzelnd.



Sebastian Jäger (Mitte) will bald in die Fussstapfen seines Vaters treten. Links Onkel Hans-Peter Jäger und Küchenchef Pascal Grandjean (rechts).

Lipp Zürich in Zahlen

Eröffnung	1990
Meistverkaufte Gerichte:	
Assiette du mareyeur mit Austern, Muscheln, Krabben, Crevetten usw.	Fr. 27.-
Plateau de fruits de mer Royal (für mehrere Personen) ab Fr. 128.-	
Filet de hareng mariné	16.50
Choucroutes garnies, Fr. 22.50 (petite) Fr. 29.50 (solide), Pot au feu Fr. 27.-	
Saucisson pistaché sur potée de lentilles	Fr. 18.-/23.-
Plätze Brasserie	150
Plätze Bankettsäle	100
Lions Pub	50
Jules Verne Bar	30
Anzahl Mitarbeiter	82
Küche	25
Service	33
Übrige	24
Umsatz 96 (Mio. Fr.)	9,8
F&B Relation:	
Food (in Prozent)	62
Wein	20
Bier	3,5
Spirituosen	1,5
Mineral	7
Kaffee	6
Ø-Bon ca Fr. (mittags)	30
Ø-Bon ca Fr. (abends)	45
Warenaufwand Prozent	28
Investitionen Mio. Fr.	5,5
Miete: keine Angabe	
Adresse: Uraniastrasse 9, 8001 Zürich und 8, Confédération-Centre, 1204 Genf	
	CM

Management eines Familienbetriebes, Landgasthof Schönbühl

Positive Einstellung zu Betrieb und Familie

Die enge Verknüpfung von Familie und Beruf, von Privatleben und gemeinsamem kommerziellen Interesse sind zugleich Stärke und sensible Schwachstelle eines Familienbetriebes. Zwei Generationen der Familie Gerber haben sich in die Karten blicken lassen, was nötig war, um 1997 «100 Jahre Familie Gerber» auf dem Landgasthof Schönbühl bei Bern feiern zu können.

SUSANNE RICHARD

1986 haben *Brigitte Gerber-Fuhrer* und *Otto Gerber* den Landgasthof Schönbühl von Otto Gerbers Eltern übernommen. Die Eltern von Otto Gerber, *Charlotte Gerber-Wyss* und *Otto Gerber senior*, haben sich aus dem Tagesgeschäft zurückgezogen, lösen die Jungen aber gerne hin und wieder ab. Tagtäglich als Ehepaar zusammenzuarbeiten stellt jede Beziehung auf eine harte Probe. Wie sind Gerbers damit umgegangen? Otto Gerber war «für die Aussenpolitik zuständig» und durch seine Tätigkeit für den Wirtverband recht viel ausser Haus. Als seine Partnerin allerdings unter der Abwesenheit zu leiden begann, gab er diese Tätigkeit nach sechs Jahren auf und konzentrierte sich wieder vermehrt auf den eigenen Betrieb. Statt einer Ferienwohnung, wie zuerst geplant, entschlossen sich Gerbers in ein Einfamilienhaus in

Im Familienbetrieb müssen Konflikte konstruktiv aus dem Weg geräumt werden: Die Eltern *Charlotte Gerber-Wyss* und *Otto Gerber senior* sowie die Nachfolge-Generation *Brigitte Gerber-Fuhrer* und *Otto Gerber junior* vom Landgasthof Schönbühl.
Foto: Susanne Richard



der Nähe des Gasthofs zu ziehen, um sich in der knappen Freizeit besser vom Betrieb abgrenzen zu können. Die Nachfolger *Brigitte* und *Otto Gerber-Fuhrer* haben sich hingegen ent-

schieden mit ihren 9- und 10jährigen Töchtern *Andrea* und *Corinne*, wieder im Gasthof zu wohnen. Sie haben im Dachstock neben vier Personalzimmern für sich und ihre heute eine 3/4-Zimmer-Wohnung ausgebaut. Die Kinder sollen ein Heim haben und nicht im Restaurant in Eile etwas essen müssen.

Brigitte Gerber-Fuhrer. Doch wenn man wirklich einmal nicht mehr weiss, wo einem der Kopf steht, da sind sich die Frauen einig, da gibt es nur eins: «Raus aus dem Betrieb, sich beispielsweise ins Au-

setzen und für ein paar Stunden weg-fahren». «Wichtig ist bei all der Hektik, für sich regelmässig Momente einzuplanen, auf die man sich freut», lautet ein Rezept von *Brigitte Gerber-Fuhrer*. Trotz engem Zeitbudget geniessen daher auch die Hobbys einen wichtigen Stellenwert.

Übergabe langfristig planen

Die grösste Genugtuung sei für die Eltern, nach ihrem Rückzug aus dem Betrieb zu sehen, wie die Jungen ihren Betrieb weiterentwickeln. Um für die Übergabe gute Voraussetzungen zu schaffen, empfiehlt es sich, frühzeitig zu planen. Dazu *Otto Gerber senior*: «Bis wir dann für alle eine faire Lösung hatten, dauerte es letztlich fünf Jahre!» *Otto Gerber junior* umschreibt die heutige Unternehmensführung als gutbernische Bedächtigkeit, die auf die Wünsche der Gäste eingeht, aber sich nicht jeder Modeströmung anpasst. Als er den Betrieb vor zehn Jahren übernommen hatte, musste er erst einmal seine «Hörner abgestossen». «Im Rückblick muss ich einsehen, da auch einige Fehler gemacht zu haben.» Für die ältere Generation sei es dabei jeweils nicht einfach gewesen, kommentarlos zuzuschauen, wie mit ihrem Werk experimentiert werde, räumt *Otto Gerber senior* ein. «Um sich während Jahrzehnten in einem Familienbetrieb kontinuierlich einzusetzen», glaubt *Otto Gerber senior*, «ist das Wichtigste im Betrieb, gegenüber Gästen, Mitarbeitern und auch gegenüber der eigenen Familie eine positive Grundeinstellung zu behalten.»

Speisekartenpreise gesenkt

Schönbühl BE hat sich in wenigen Jahrzehnten zu einer 6000-Einwohner-Schlafgemeinde entwickelt. Die zahlenmässig stark gewachsenen Vereine richteten eigene Vereinslokale ein oder treffen sich im Gemeindezentrum. Der Landgasthof Schönbühl wollte sich zudem vermehrt als gepflegtes Speiserestaurant für Bankette und Geschäftsessen (Gaststube 30, Terrasse 60, à la carte 100, Bankette 200 Plätze) profilieren, was sich mit den Vereinsbesuchen eher schlecht vereinbaren liess. Gerbers – er bei der Feuerwehr und im Fussballclub und sie bei den Landfrauen – bemühen sich jedoch weiterhin um eine gute Integration im Dorfleben. Dennoch kommt mehr als die Hälfte der Gäste von ausserhalb Schönbühls. 1996 wurde ein Leitbild für den Betrieb aus-

gearbeitet. Das Leitbild soll jährlich auf seine Aktualität überprüft werden. Eine mit Frischprodukten zubereitete, neu interpretierte «Bärner Chuchi» steht im Zentrum. Küchenchef ist *Christian Jovy*. Mit einem 4 bis 6 gängigen Gourmet-Menü zum Preis von zirka 50 Franken will man die Gäste preisgünstig verwöhnen. Die Speisekarten-Preise wurden gegenüber dem Vorjahr um 5 bis 8 Prozent gesenkt. Der Umsatz beläuft sich jährlich auf durchschnittlich 1,8 Millionen Franken, 10 Prozent davon sind Logement. Die Auslastung der 12 Zimmer mit 18 Betten beträgt 65 Prozent. Preise: EZ/Dusche 79 Franken, DZ/Bad 145 Franken. Rund 42 Prozent der Kosten entfallen auf die Löhne der 18 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. SR

Zwischen Geschäft und Familie

«Man ist eine Familie, doch manchmal hat man das Gefühl, dass nur das Geschäft zählt», meint *Brigitte Gerber-Fuhrer*. «Wenn man wirklich abschalten will, muss man aus dem eigenen Betrieb raus.» Beide Generationen empfinden den Mittwoch als Wirtesonntag für die Erholung als zu knapp. *Brigitte* und *Otto Gerber-Fuhrer* versuchen deshalb, die entgangene «Familienzeit» mit jährlich vier bis fünf Wochen Ferien wettzumachen. Aber auch die Vorgängergeneration hat sich alljährlich zweiwöchige Auslandsreisen gegönnt.

Zwischendurch mal raus

«Wenn Konflikte in der Luft liegen, kann man einander in der Regel nicht ausweichen, da dies meist dann geschieht, wenn es besonders viel zu tun gibt», erklärt

Gerber gründete Grauholz mit

Im «Neuen vollständigen Ortslexikon der Schweiz» von 1862 wurde der Gasthof Schönbühl als «Guter Gasthof an der Poststrasse und Eisenbahnlinie von Bern nach Burgdorf» erwähnt. Seither hat die Lage an den Durchgangsstrassen in der Geschichte des 151-jährigen Gasthofs eine wichtige Rolle gespielt. Der Eröffnung der Autobahn Bern-Zürich im Jahr 1964 schaute man deshalb mit gemischten Gefühlen entgegen.

Otto Gerber, damals Kantonalpräsident der Berner Sektion des Wirtverbandes, setzte sich mit unternehmerischer Weitsicht dafür ein, dass das Restaurationsgeschäft an der Autobahnstation Grauholz wenigstens nicht durch einen Grosskonzern – Mövenpick oder Pavési – übernommen wurde und damit für

die Wirte der Region verlorenging. 1974 gründete Gerber schliesslich mit den zwei Partnern *Heinz Hubler*, damals Gasthof-Bären *Twann*, und *Fritz Haller* vom Bahnhofbuffet Bern die Grauholz AG mit einem Aktienkapital von 900 000 Franken. 1975 wurden auf Nord- und Südseite je eine Café-Bar eröffnet. 1976 folgte ein Restaurant und 1985 – damals in der Region eine absolute Novität – ein an 365 Tagen im Jahr öffnender Laden. Anfangs April konnte die Aktiengesellschaft im Grauholz nun auch ein modernes 62-Zimmer-Hotel eröffnen, nachdem das Projekt während rund zehn Jahren in der Schublade geschlummert hatte. Im ersten Betriebsjahr rechnet das neue Hotel mit einer Auslastung von 45 Prozent. SR

PRODINDEX 14.4 bis 19.4.1997

Lebensmittelpreise und -indizes von Prodega und hotel + tourismus revue (Normalpreise)

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 16	Woche 15	Woche 16	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				-1%	+0,5%	
Rindshuft ¹	31,90	31,90	30,90			
Ragout ¹	12,90	12,90	13,50			
Siedfleisch ¹	8,90	10,90	8,75			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				-4,0%	-5,8%	
Kalbnuss ¹	32,50	33,50	35,50			
Kalbsbrust ¹	11,50	11,50	12,90			
Ragout ¹	13,50	13,90	15,40			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				+0,2%	+13,1%	
Nierstück mit Huft ¹	23,50	23,50	20,50			
Schulterbraten ¹	13,50	10,80	12,90			
Ragout ¹	11,50	9,80	11,50			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				-2,4%	+3,6%	
Peperoni Tri Color ¹	5,25	5,45	6,75			
Brüsseler ¹	1,98	2,45	2,85			
Zwiebeln ¹	0,55	0,55	1,35			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				-1,6%	-19,5%	
Bananen «Chiquita» ¹	2,25	2,45	2,25			
Erdbeeren, 500 g ¹	1,75	1,85	1,75			
Melonen ¹	2,75	2,75	3,79			

¹ ausgewähltes Produkt in Sfr./kg ² Preisindex des Warenkorb (Bezugsmonat Dez. 1995)

1. Welt-Wein-Festival, Bad Ragaz

Finanzstarker Start

Vom 1. bis 5. Mai findet in Bad Ragaz das erste Welt-Wein-Festival statt. Mehr als 50 der besten Winzer der Welt präsentieren ihre Produkte. Die Sponsoren lassen sich die Aktion rund eine halbe Million Franken kosten.

«Dieser Anlass ist eine willkommene Gelegenheit für den Kurort Bad Ragaz, sich neu zu positionieren», ist *Urs Kamber*, Geschäftsführer der Tourismusorganisation «Heidiland» und Mitglied des Weinfestival-Organisationskomitees, überzeugt. Der Bad Ragazer Weinhändler *Max Gerstl* und *Daniel Gantenbein*, Winzer aus dem bündnerischen Fläsch mit internationaler Reputation, stellten sich in den Dienst der Sache und liessen für den Grossanlass ihre guten Beziehungen zu Weinproduzenten aus aller Welt spielen. «Man bekommt beim Festival einen optimalen Überblick über die Spitzenzeugnisse im Weinbau aus der ganzen Welt und kann auch mit den Winzern diskutieren», hebt *Max Gerstl* hervor: «Wir wollen nicht das Weinschiff auf dem Zürichsee kopieren, sondern ein Weinfestival nach irgendwo auf der Welt geben. So ein Degustationsforum, eine Gala des Schweizer Weins, eine Welt-Merlot-Degustation, eine Grande soirée Bor-

delaise und einen Abend «Gourmet und Wein». Daneben gibt es Spezialverkostungen, Wein- und Connaissance-Kurse.

Elitegastronomie beteiligt

Im «Schlüssel» in Mels wird ein «Kaisermenü» aufgetischt, *Jacky Doatz* von der Stapferstube in Zürich tritt als Gastkoch auf und beim Abschlussabend im Zelt stellen sich vier Spitzenköche aus der Region an den Herd. *Daniel Gantenbein* organisiert ein Riesling-Frühstück inmitten der Rebberge in Fläsch und präsentiert die Produkte von drei österreichischen Spitzenproduzenten unter dem Motto: «Die Habsburger kehren zurück». Weitere Höhepunkte des Ragazer Weinfestivals sind ein «Tischlein deck dich» in diversen Ragazer Restaurants und ein Abend unter dem Motto «Mondavi and Jazz». Eine halbe Million Franken wird in dieses 1. Welt-Wein-Festival investiert. Der Hotelierverein Bad Ragaz leistet daran mit der kostenlosen Zurverfügungstellung von 80 Unterkünften für die am Anlass beteiligten Winzer seinen Beitrag. Weitere Sponsoren dieses Anlasses mit Weinproduzenten aus der ganzen Welt sind die Swissair sowie der Schweizerische Bankverein. Enttäuschend dagegen die Reaktion der Gemeinde Bad Ragaz auf diese von privater Seite ins Leben gerufene Belebungsaktion für diesen Anlass abgelehnt. FS

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Groupe Prodega toujours en progression

Le groupe Prodega, fournisseur de produits pour la restauration et l'hôtellerie, a plus que jamais le vent en poupe. L'exercice 1996 s'est soldé par un chiffre d'affaires de 921 millions de francs, en hausse de 4,5%. Le résultat d'exploitation a fait un saut de 16%, atteignant 12,2 millions de francs, ce qui permet au conseil d'administration de proposer pour la dixième fois consécutive une augmentation du dividende. Le groupe ne veut cependant pas s'arrêter en si bon chemin. Les prochaines années seront mises à contribution pour renforcer la position de leader qu'occupe le groupe, a indiqué dans une interview à notre hebdomadaire l'administrateur délégué, Hans W. Lüthi. Pages 1 et 11

Cyclotourisme: une offre pour les hôteliers

Le projet de réseau cyclable national, placé sous l'égide de la fondation «Suisse, pays du cyclisme» et qui sera réalisé en 1998, prend forme. Les initiateurs sont en train d'élaborer le guide qui décrira le réseau et l'offre touristique qui l'accompagnera. Les hôteliers et les restaurateurs qui souhaitent figurer dans ce guide sont invités à s'inscrire jusqu'au 22 juillet. Outre le versement d'une cotisation annuelle, ils devront s'engager à mettre à disposition des cyclistes de passage des prestations spécifiques. Ils devront, par exemple, accepter les hôtes qui ne désirent loger qu'une nuit dans leur établissement. Page 5

L'EIBTM toujours plus grand

L'EIBTM, l'Exposition européenne sur les congrès, voyages de stimulation et réunions d'affaires, est toujours en progression. Cette manifestation, fondée il y a dix ans, devrait accueillir cette année 2250 exposants (+185 par rapport à 1996) et quelque 7000 visiteurs (6508 l'an passé). La surface d'exposition sera portée de 12 500 à 13 000 m². Une centaine de pays seront représentés. La manifestation, qui aura lieu le 13 au 15 mai à Genève, sera, cette année aussi, caractérisée par plusieurs séminaires consacrés à des thèmes d'actualité comme les nouvelles formes de communication, les relations entre fournisseurs et clients ou encore les futurs voyages de motivation. Page 5

Nuitées: trimestre d'hiver positif

Comme on pouvait s'y attendre, le trimestre d'hiver (décembre à février) a été positif pour l'hôtellerie suisse. Grâce notamment à l'arrivée précoce de la neige et des cours de change favorables, le nombre de nuitées s'est élevé à 6,83 millions, soit une progression de 1,2% par rapport au trimestre d'hiver précédent. C'est surtout la demande intérieure qui a conduit à ce résultat positif. Celle-ci a atteint 3,03 millions de nuitées (+2,2%). La demande étrangère a progressé plus modestement (+0,5%) à 3,80 millions de nuitées. Ce résultat global n'incite pas à l'euphorie, il est de 8% inférieur à la moyenne des cinq années passées. Page 9

Les brasseries françaises plaisent au client suisse

Les brasseries agencées selon le style français plaisent aux consommateurs suisses. Anton Jäger en a la preuve, lui qui gère deux brasseries de ce type à Genève et à Zurich. Outre le décor (glaces, plafonds très élevés), ces brasseries Lipp offrent un choix important de fruits de mer. Les affaires sont florissantes. L'établissement zurichois a enregistré l'an passé un chiffre d'affaires de 9,8 millions de francs et la brasserie genevoise de 8,9 millions. Une hausse est attendue pour 1997. D'autres villes de Suisse devraient accueillir ce type de brasserie. Anton Jäger parle de Bâle et surtout de Berne. Des discussions sont en cours avec les propriétaires du Café Fédéral sur la place Fédérale. Page 13

Swiss Alpina

Seule et parfaitement à l'aise

Swiss Alpina se sent parfaitement à l'aise dans son rôle de seule foire professionnelle suisse spécialisée dans le domaine des équipements pour les stations alpines, un rôle qu'elle a hérité à la suite de la disparition d'Infratourist, la foire saint-galloise. La 8e édition, qui aura lieu du 23 au 25 avril à Martigny, se présente bien et la foire occupe une place dans le calendrier des manifestations internationales qui lui assure un avenir serein.

MIROSLAW HALABA

La Suisse étant le pays alpin par excellence, il est normal qu'elle abrite une ou plusieurs manifestations consacrées aux équipements des stations. Le marché a cependant montré que deux foires de l'importance d'Infratourist et de Swiss Alpina étaient de trop. C'est la dernière

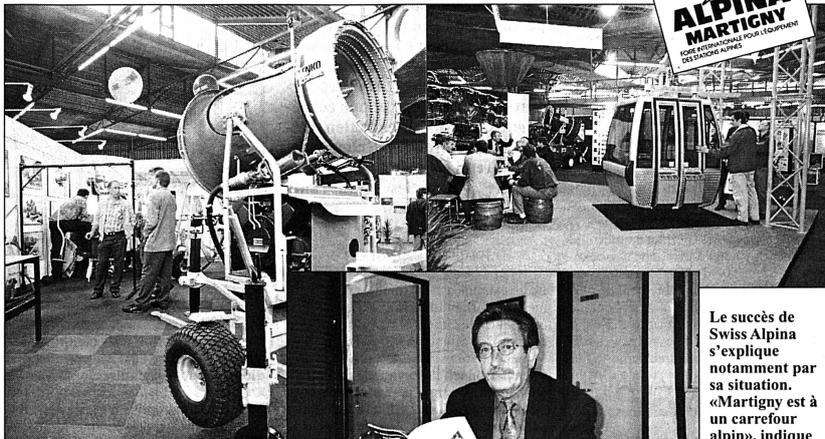


qui a subsisté. «Pour assurer son succès, une telle foire doit avoir lieu dans une région où le potentiel de visiteurs est derrière les organisateurs», déclare le directeur de Swiss Alpina, André Coquoz. Et d'ajouter, pour expliquer la préférence des exposants: «Martigny est à un carrefour alpin, entre la Haute-Savoie, la Vallée d'Aoste, le Valais, l'Oberland bernois».

Soigner les exposants

Sur le plan de la concurrence internationale, Swiss Alpina n'a pas de problèmes majeurs. Le grand salon de Grenoble se déroule les années paires alors que Swiss Alpina a lieu les années impaires, comme le salon d'Innsbruck, d'ailleurs. Toutefois, celui-ci se tient en automne et draine plutôt la clientèle allemande et autrichienne. Un nouveau salon, Alpitex, ouvrira ses portes cet automne à Bolzano (Italie). Mais, à en croire André Coquoz, il risque davantage de faire de l'ombre à la manifestation autrichienne qu'à la manifestation suisse. Quant à l'exposition Nèvia, qui s'est tenue du 18 au 21 mars à Morgins, elle se consacre surtout au déneigement avec, comme spécialité, des démonstrations dans la neige. «Nous avions envisagé un tel concept au début des années nonante, mais nous avons vite réalisé qu'il ne présentait pas d'intérêt pour nos visiteurs», dit André Coquoz.

La présente édition de Swiss Alpina se déroulera selon le même schéma que les précédentes foires. On notera cependant une augmentation du nombre d'exposants (120 au total, +13) et de la surface



d'exposition de (5800 m², +500 m²). Par manque de place, une dizaine d'exposants ont été refusés. Un effort particulier a été consenti pour l'accueil des exposants avec l'introduction d'une «carte d'or». Cette carte, valable durant toute l'année, leur permet d'obtenir des avantages (rabais, consommations gratuites) dans 29 commerces et établissements publics de Martigny. «En participant à cette action, les hôtels trouvent le moyen d'élargir leur clientèle», souligne André Coquoz. Swiss Alpina devenue l'unique foire de son genre, ses responsables ont lancé aussi plus d'invitations que précédemment, notamment dans les régions germanophones. Deux mille entreprises et stations ont été contactées et deux lettres d'informations relativement

Au moins 5000 visiteurs

La 8e édition de Swiss Alpina, qui se tiendra au Centre d'expositions de Martigny (CERM), accueillera 120 exposants (107 en 1995) représentant 200 entreprises ou marques, dont 99 seront suisses. Les autres exposants viendront de France (8), d'Autriche (6), d'Allemagne (3), d'Italie (2), de Norvège (1) et du Liechtenstein (1). «Tous les grands exposants seront présents», indique le directeur de la Foire, André Coquoz. Huit secteurs seront représentés: remontées mécaniques (57 firmes, +2); enneigement, entretien des pistes (60, +8); équipement de sports et de loisirs (34, -6, le seul recul); communication, sécurité, sauvetage (37, +16); information, balisage, signalisation (18, +5); déneigement, travaux publics (15, +1); services, revues, conseils (18, +11); billetterie et gestion, matériel publicitaire (13, +1). Cinq mille visiteurs au moins (5812 en 1995) sont attendus pour cette 8e édition de Swiss Alpina. MH

longues, rédigées en allemand et en français, ont été envoyées.

Le marché des équipements de stations alpines qui se présentera à Martigny n'est pas au mieux de sa forme. Le manque de neige de ces dernières saisons, avec pour corollaire un recul des affaires, ont freiné les investissements. Dans la plupart des cas, les entreprises de remontées mécaniques se sont limitées à procéder des rénovations exigées par la législation. Une étude a montré, qu'en Suisse romande, leurs investissements ont été réduits de moitié pour la saison 1996/97. Les résultats enregistrés cet hiver permettent cependant d'espérer une reprise des investissements, indique André Coquoz.

Car les occasions d'investir ne manquent pas. Plusieurs domaines connaissent en effet des évolutions techniques auxquelles les responsables de stations ne peuvent rester indifférents. On notera parmi ceux-ci les secteurs communication et billetterie avec notamment les systèmes de contrôle d'accès («mains libres»). Dans les secteurs information et sécurité, divers exposants présenteront des nouvelles techniques en matière de stations-météo, déclenchement d'avalanches, de télé-surveillance. Les secteurs des remontées mécaniques et des machines pour l'entretien et l'aménagement des pistes - secteurs les plus importants de la foire - livreront plutôt des améliorations techniques (design, économies d'énergie, commodité d'utilisation) que des innovations spectaculaires.

Tourisme d'été

Il convient de citer enfin l'avènement d'un domaine encore discret, mais très

prometteur, celui des activités estivales. Un secteur leur avait été consacré il y a deux ans. Les résultats n'ayant pas été concluants, il ne se sera pas organisé cette année. André Coquoz est cependant convaincu que ce n'est qu'une question de temps, d'état d'esprit. Nombreuses sont en effet les stations - Le Valais en donne la preuve - qui redoublent d'efforts pour améliorer la fréquentation estivale. Pour ce faire, elles cherchent de nouvelles activités de plein air que les fabricants se feront tôt ou tard un grand plaisir de leur montrer.

Table-ronde touristique

Les organisateurs ont, cette année aussi, mis sur pied un programme de conférences. On notera en particulier, le mercredi 23, la présentation des résultats d'une enquête sur les investissements des sociétés de remontées mécaniques pour l'hiver 97/98 et une conférence-débat, avec traduction simultanée français/allemand, sur le thème de la gestion des destinations. L'orateur invité sera le professeur Hans-Ruedi Müller, de l'Institut de recherche sur les loisirs et le tourisme de l'Université de Berne. Son exposé sera suivi d'une table-ronde dirigée par Andreas Netze, rédacteur en chef de notre hebdomadaire, et réunissant des personnalités du tourisme suisse, à savoir: Anne-Marie Meyer, Suisse Tourisme; Reto Gurtner, Mountain Marketing AG; Jérémie Robyr, président de Valais-Tourisme; Jacques Berset, AIDA; Jean-Daniel Descartes, promoteur des Bains d'Ovronnaz, Walter Loser, OT de Montana. MH

Swiss World Airways (SWA)

La future compagnie compte aussi sur l'incoming pour voler de ses propres ailes

La récente annonce que la nouvelle compagnie Swiss World Airways (SWA) pourrait opérer des vols long-courriers entre Genève et cinq destinations en Amérique du Nord, à partir de cet automne, a fait beaucoup de bruit. SWA entend par ailleurs se profiler comme un instrument de développement pour l'incoming.

LAURENT MISSBAUER

Swiss World Airways existe. Elle possède même un numéro de téléphone en bonne et due forme à l'aéroport de Genève. Et si le responsable du projet souhaite que son identité ne soit pas dévoilée tant que le capital de départ de 50 millions de francs n'aura pas été réuni et tant que l'Office fédéral de l'aviation civile n'aura pas délivré la concession, l'affaire

semble néanmoins très bien emmanchée. Il est en effet prévu que les trois premiers Boeing 767 de 204 places, qui seraient loués auprès de compagnies américaines, commencent à desservir des vols long-courriers à partir de cet automne déjà.

Avec les milieux touristiques

Avec ces avions, SWA entend voler de ses propres ailes en se profilant comme un instrument de développement de toute une région, dans l'outgoing, comme dans l'incoming. A ce sujet, le responsable du projet, nous a confirmé qu'une plaquette descriptive de SWA serait bientôt expédiée à différents directeurs d'offices du tourisme de Suisse romande. Les investisseurs étrangers de la compagnie, principalement du Moyen-Orient, étudient quant à eux la possibilité d'envoyer des touristes en Suisse avec SWA. Jean-Charles Simon, administrateur de SWA et conseiller national, reconnaît pour sa part que des contacts amicaux et infor-

mels ont d'ores et déjà eu lieu avec les milieux touristiques. Il s'agira de les intensifier d'ici moins d'un mois. Il semblerait par ailleurs que SWA effectuera la promotion de produits gastronomiques de la Suisse romande dans ses avions. Selon le chef de projet de SWA, la nouvelle compagnie genevoise pourrait rapidement se trouver dans les chiffres noirs si elle parvenait à gagner à sa cause la moitié des quelque 320 passagers que Swissair perdrait par jour à Genève depuis que ses vols long-courriers ont été transférés à Kloten. SWA compte ainsi avant tout attirer les passagers qui passent désormais par Paris, Amsterdam ou Londres pour rejoindre les Etats-Unis. On relève par ailleurs que l'attractivité de l'aéroport de Genève pourrait être accrue si la récente proposition des radicaux genevois de faire de Cointrin une «zone libre» était acceptée. La Confédération déléguerait à cette zone la compétence de gérer les droits d'atterrissages.

Montreux

Deux démissions à l'office du tourisme

Il y a eu le gouffre financier de l'OCTM en 1995, les querelles politiques en 1996; c'est presque devenu une habitude, Montreux est secoué par une nouvelle «affaire». Une querelle de personnes cette fois-ci, et de compétences. «Sauveurs» de l'Office du tourisme et des congrès, le président, Bernard Gehri et le trésorier Jean-Paul Corbaz ont annoncé début avril leur démission pour l'assemblée générale prévue à fin mai. Si la décision de Bernard Gehri n'est pas pour surprendre - entre les lignes, il avait déjà annoncé il y a plusieurs mois qu'il ne souhaitait pas briguer un nouveau mandat une fois la situation de l'OCTM assainie - celle de l'éditeur Jean-Paul Corbaz n'a pas manqué de faire son effet, via son journal «La Presse - Riviera/Chablais». La dispute - puisque dispute il y aurait - tiendrait à la façon des deux hommes de se comporter en patrons «privés» d'une entreprise semi-publique. En cause notamment, l'attribution par les deux hommes de mandats d'assurances et de fiduciaire à des entreprises étrangères à Montreux. JJE

Montreux-Palace

Nouveaux aménagements

Après quatre mois de travaux, le Montreux-Palace a retrouvé ses plus beaux atours: les palissades de chantier ont fait place à un escalier monumental qui conduit à la réception du premier étage. Il remplace la cage vitrée des ascenseurs qui correspondaient à un modernisme trop typé «années 70» et permet un accès direct au restaurant «La Veranda». Outre le kiosque, qui existait déjà auparavant, le hall du rez-de-chaussée compte maintenant quatre nouvelles boutiques. Parallèlement à ces grands travaux, la direction du palace montreuisien a encore fait procéder à des aménagements plus discrets dans les étages. Un nouveau réseau de télécommunication interne (80 kilomètres de câbles) permet aujourd'hui aux hôtes de l'hôtel d'avoir une liaison directe modem/fax de leur chambre vers l'extérieur. Chaque chambre peut de plus être équipée d'un répondeur téléphonique propre. Service vidéo à la carte et TV par satellite complète enfin les nouvelles installations du palace montreuisien. JJE

MÉLI-MÉLO

Les forfaits culturels sont à l'honneur. La formule «hôtel + spectacle» a le vent en poupe. L'Hôtel Luserna à Genève propose deux nuits en chambre quadruple, les 8 et 9 août, soit durant les Fêtes de Genève, pour 130 francs par personne avec en prime l'entrée au concours d'humour francophone qui aura lieu au Grand Casino le 8 août. A Londres, l'Hôtel Savoy lance un forfait culturel qui comprend une nuitée ainsi que deux billets de théâtre pour un spectacle au choix. De plus, les hôtes recevront une bouteille de chablis à l'arrivée et disposeront de l'accès gratuit au fitness ainsi qu'au golf de Wentworth. VT

*

La Voile d'Or de Lausanne rouvrira bientôt ses portes. Les Lausannois auront à nouveau accès au Restaurant de la Voile d'Or le 8 mai prochain. C'est en effet à cette date que le restaurant self-service et la terrasse située à l'est du bâtiment rouvriront leurs portes, a révélé le quotidien 24 Heures. Le Restaurant de la Voile d'Or était resté fermé au cours de ces deux derniers hivers. LM

Nouveaux concepts de restaurants d'entreprise

L'hygiène fait de plus en plus recette

Certaines entreprises n'hésitent pas à investir pour offrir à leur personnel un peu plus qu'un self-service. L'accent n'est plus seulement mis sur la qualité des agencements, mais aussi – et surtout – sur l'hygiène et par conséquent la facilité d'entretien. Genex, sous-traitant de Rolex à Genève, prend les devants et montre ce que seront les restaurants d'entreprise de demain.

ERIC DE LAINSECO

Le restaurant est un lieu de rassemblement important dans la vie d'une entreprise; il est le ciment social autant que le reflet de la sollicitude – sinon du respect – que toute maison se doit de témoigner à son personnel. Il peut même devenir un élément de prestige supplémentaire lorsqu'il comprend un salon directionnel avec cuisine satellite, service à la carte, mets recherchés servis dans une vaisselle de luxe, accompagnés de vins de choix. Au demeurant, «tous les collaborateurs peuvent venir et déjeuner à la carte», confirme Vittorio Arno, gérant des lieux et responsable de douze employés.

Des conditions idéales

Rappelons que dans le cas présent, le gérant et ses salariés sont une petite entre-



L'espace «low-flow» se compose de meubles hexagonaux ou octogonaux qui s'adaptent entre eux. Au premier plan, les bacs à glace, sur lesquels sont posés directement les saladiers.

Photo: Eric de Lainsecq

prise dans l'entreprise. Vittorio Arno dispose d'un budget prévisionnel alloué par Patek, et fait éventuellement des bénéfices sur le produit de son travail. En plus des petits déjeuners, les nouvelles installations permettent de servir 350 repas et quelque 400 pauses par jour.

Mais ce qui étonne le plus, chez Genex, c'est l'impression de convivialité et de fonctionnalité qui se dégage de l'immense salle: tous les murs ont été couverts d'un précieux placage de poi-

ris, tandis que la disposition des tables permet, comme dans un vrai restaurant, de conserver une certaine intimité avec ses hôtes; tout un côté de la salle est pourvu de grandes fenêtres qui donnent sur un horizon dégagé, tandis qu'au dehors, une large terrasse appelle à la détente ou à l'évasion. Au centre du restaurant, un élégant présentoir invite à se munir d'un plateau avant de pénétrer dans l'espace-clé, à savoir la surface où l'on se sert soi-même, le

«free-flow», comprenez par là l'«écoulement libre».

Enfin libre de consommer

Les meubles «free-flow» sont des meubles hexagonaux ou octogonaux, adaptables entre eux, ce qui permet de varier les présentations: celle du buffet, au centre, est faite sur de la glace, sur laquelle sont posés directement les saladiers. «Cela donne une autre fraîcheur que celle, traditionnelle, du réfrigérateur... Surtout en été», souligne Vittorio Arno. «Nous avons même prévu une machine à glace en conséquence». Grâce à un isolant placé sous les bacs, la température est maintenue à 5-6 degrés, «une température respectant les normes exigées actuellement tout en ayant des meubles très indépendants et mobiles», remarque Jean Pitteloud de la firme Giovanna, concepteur et fabricant de tous les équipements touchant à la cuisine proprement dite.

Au fond, un poste grillade d'appoint permet de faire chaque jour des animations différentes. A l'entrée, un bar fonctionne en toute autonomie et assure une petite restauration pour les personnes qui se présentent en dehors des heures normales de repas. Ici et là, deux postes de café, self-service intégral à puces, ne paraissent pas un luxe et s'intègrent discrètement au mobilier.

Les cuisines ne se cachent plus

«On a pensé que le client doit pouvoir regarder ce qui se passe dans la cuisine. Cette ouverture dans la cloison permet de satisfaire sa curiosité, mais non ouverte totalement, elle garantit cependant l'autonomie de ceux qui y travaillent. Par contre, cela oblige à garder une cuisine extrêmement propre: le client peut voir l'hygiène est respectée. De plus, voir le chef à l'oeuvre crée une ambiance presque familiale», observe Jean Pitteloud.

«Nous n'avons pas besoin d'avoir peur dès lors que nous travaillons bien», renchérit Vittorio Arno. «Cela peut même faire plaisir: les gens regardent parfois les cuisiniers qui préparent des plats «à la carte» comme s'ils voulaient apprendre eux-mêmes!»

Une toute nouvelle conception de la cuisine

Jean Pitteloud, de la firme Giovanna, souligne que la conception de la cuisine de Genex est tout à fait nouvelle: «Elle repose sur quatre principes. Primo, le système I-Line: tous les meubles, dépourvus de socle, sont dégagés des murs et n'ont pratiquement plus de socle. Il n'est plus nécessaire d'utiliser des joints de silicone qui finissent – même dans les établissements les plus réputés – par livrer passage aux cafards; cette disposition permet en outre une opération de

déencrassement/désinfection annuelle parfaite: il n'y a plus d'endroits inaccessibles. Secundo, un sol sans joints: toutes les plinthes sont réalisées d'un seul tenant avec le sol. Pour cela, nous utilisons le Duracon Acryl, un revêtement très épais qui permet un raccord direct avec l'acier inoxydable. Nous avons donc une étanchéité parfaite au niveau du fini-surface. Tertio, le système de hotte auto-nettoyante: un chariot se promène à l'intérieur de celle-ci, rinçant les

filtres automatiquement trois minutes par jour. Dans l'annexe, une centrale-savon avec horloge et doseur est prévue à cet effet. Quatrième principe: comme les hottes, les écoulements de sol sont compris dans le programme de rinçage automatique de trois minutes par jour. Cette solution avant-gardiste correspond aux normes d'hygiène qui seront applicables dès 1998 et qui, en résumé, tendent toutes vers le même but: on doit pouvoir nettoyer totalement la cuisine». EDL

Peter Stadelmann

Un Saint-Gallois dans un hôtel yéménite

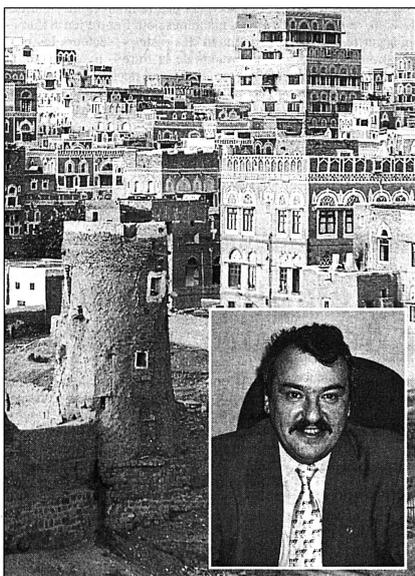
Le Saint-Gallois Peter Stadelmann est le numéro deux de l'Hôtel Sheraton à Sana'a, capitale du Yémen. Il a été appelé à la rescousse pour redresser la barre de cet établissement hôtelier en pleine tourmente. Dans un pays où le désordre, les problèmes énergétiques et la pollution sont monnaie courante, d'autres auraient refusé un tel poste. Ce n'est pas le cas de Peter Stadelmann qui avoue adorer ce genre de défi.

VÉRONIQUE TANERG

Voilà deux ans, Sheraton a envoyé un Suisse, Peter Stadelmann, pour redresser la barre de son navire hôtelier amarré à Sana'a au Yémen. Construit par le groupe français Méridien, cet hôtel a été racheté par un groupe koweïtien qui a choisi Sheraton pour le management. Il comprend une piscine, 200 chambres spacieuses équipées de mini-bar et télévision et quatre restaurants.



Au départ, rien ne différencie cet établissement d'un autre du groupe. Pourtant, il a lentement succombé au rythme de vie yéménite (où rien ne fonctionne jamais normalement). «Il faut sans cesse surveiller tout ce qui se passe dans l'hôtel,



Avant d'arriver à l'Hôtel Sheraton de Sana'a, au Yémen, Peter Stadelmann avait déjà sillonné une bonne partie du globe. Photos: Véronique Tanerg et Sheraton

car les Yéménites oublient une partie de ce qu'ils ont à faire ou alors ils oublient d'arriver à l'heure», relève Peter Stadelmann. «Il faut toujours être derrière eux».

Multiples pannes d'électricité

La capitale Sana'a doit affronter deux à trois coupures d'électricité par jour. Mais pas question pour un cinq étoiles d'expliquer à ses clients européens, arabes, américains ou asiatiques, que c'est une

«coutume locale». Le Sheraton est donc équipé d'un générateur qui prend le relais chaque fois que l'électricité flanche. Autre spécificité locale: la prière, qui a lieu cinq fois par jour. Cet hôtel est donc équipé de deux mosquées, l'une pour les clients, l'autre pour le personnel. En période de ramadan, le pays entier fonctionne au ralenti. Privés de boisson et de nourriture, les Yéménites travaillent lentement et ne sortent de leur léthargie

qu'à la tombée de la nuit. A ce moment-là, la fête commence et ils se retrouvent dans les restaurants pour écouter de la musique, fumer la pipe à eau et chanter une bonne partie de la nuit. Mais pas une goutte d'alcool. Même les grands hôtels, qui d'ordinaire ont le droit d'en vendre, ne peuvent pas le faire, sauf dans les minibars des chambres.

«C'est très curieux: nous avons la licence pour servir de l'alcool, mais pas celle pour en importer», explique Peter Stadelmann. «C'est dommage, car nous devons passer par le marché noir, officiellement toléré, et notre offre est limitée. J'ai déjà expliqué aux autorités yéménites que je préférerais être taxé, même fortement, et pouvoir acheter tout ce dont j'ai besoin à l'étranger».

De multiples nationalités

Bref, essayer d'importer le savoir-faire et la qualité suisses n'est pas toujours facile dans un pays où les habitants ne sont

pas vraiment sensibles à la propreté et plutôt allergiques à l'ordre. Le Sheraton a donc panaché les origines de ses 290 collaborateurs: ils sont de 18 nationalités différentes. Et comme la religion musulmane domine, la plupart prend son jour de congé le vendredi et préfère travailler le dimanche. «Je ne m'occupe ni de politique, ni de religion», avoue Peter Stadelmann qui a sillonné une bonne partie du globe pour cette enseigne américaine: il cite ainsi l'Arabie Saoudite, l'Egypte, le Bénin, les Seychelles et l'Ouganda. Il avait décidé de quitter la chaîne Sheraton pour se mettre à son compte comme consultant à Kampala, en Ouganda, mais l'hôtellerie lui manquait. «Il me manquait surtout les contacts avec les clients, avec le personnel. Toute l'ambiance hôtelière, en fait! Alors, lorsqu'ils m'ont proposé de reprendre du service, je n'ai pas hésité», conclut ce Saint-Gallois qui a fréquenté l'Ecole hôtelière de Zurich.

La «Fête de la Bière» dans le désert

Peter Stadelmann a rejoint le management du Sheraton de Sana'a avec quelques idées originales: organiser une «Fête de la Bière» au mois d'octobre, une semaine gastronomique turque puis italienne, chaque opération étant patronnée par une ambassade. Au début de l'année, une tente marabout décorée selon le style yéménite a été installée dans les jardins. Après avoir accueilli les festivités pour le ramadan, elle permettra d'organiser des soirées musicales.

En outre, le Sheraton va débiter la rénovation de ses chambres. Pour ce faire, cet hôtel ne fera pas appel à des entreprises extérieures. Il a choisi de créer son propre service technique, composé

d'une douzaine de travailleurs sri-lankais. Son restaurant chinois a quant à lui élargi son offre après avoir pris le label «asiatique»; il propose des mets chinois, indiens, thaïs, japonais et philippins. «Les corps diplomatiques aiment sortir et nous leur offrons ainsi un endroit idéal», explique Peter Stadelmann qui, généralement, au bout de deux, trois ou quatre ans, plie ses bagages pour partir pour une autre mission dans un autre hôtel. Cette fois-ci, il attend non sans impatience le prochain coup de fil de la direction de Sheraton. Il recevra en effet alors son premier poste de directeur général! VT

Arvinis

Un jour de plus pour les pros

L'exposition-salon Arvinis s'est ouverte, sous tente, à Morges, le mercredi 16 avril. Cette deuxième édition compte un jour d'ouverture de plus, lundi prochain, 21 avril, où les cent-trente-stands seront accessibles de 10 h. à 20 h., et les restaurants ouverts jusqu'à minuit.

Selon l'organisateur, le Morgien Philippe Fehlmann – qui met sur pied divers événements locaux –, cette journée a été choisie après concertation avec les cafetiers, restaurateurs et hôteliers vaudois, car elle leur est expressément destinée.

A l'exception de la visite des stands, où l'on retrouve quelques-uns parmi les principaux acteurs du commerce du vin entre Lausanne et Genève, se tiendra une conférence-dégustation, dès 11 h., sur le thème d'eau-delà du cépage chasselas, suivie d'un repas «accords mets-vins», au restaurant tenu par le traiteur-vedette Philippe Guignard, d'Orbe.

Bourgogne et Tessin

Cent-cinquante places sont disponibles pour le prix de cent cinquante francs. Pour le reste, toute la semaine (ouvert de 16 à 22 h., jusqu'à vendredi et de 10 à 22 h. le week-end), cette deuxième édition d'Arvinis offre de nombreuses animations et dégustations, avec deux hôtes d'honneur. On y trouve, en effet, la Bourgogne, dont une trentaine de vigneronnes feront le déplacement sur l'un ou l'autre stand, et le Tessin, beaucoup plus modestement représenté, sinon par l'ambiance qui promet d'être chaude d'un grotto typique. PT

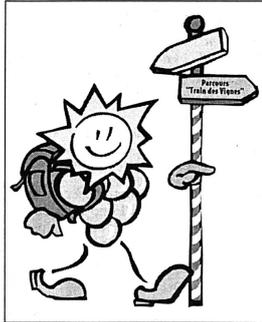
Tourisme viticole vaudois

Une structure se met en place

Petit à petit, le vignoble vaudois prend conscience de sa valeur touristique. De Vevey à Puidoux-Chexbres, le cœur de Lavaux avait déjà son «train des vignes», le voilà doté de parcours pédestres viti-vinicoles balisés, enrichis de panneaux didactiques. En point de mire, la Fête des Vignerons de 1999.

PIERRE THOMAS

Rien ne se fait en un jour. Et si le «train des vignes» s'était inauguré sans matériel promotionnel, il n'y avait pas de prospectus, non plus, mercredi passé, pour vanter les mérites des sentiers «à la découverte des terrasses de Lavaux». Le dépliant de l'appellation Saint-Saphorin,



Grappi invite les touristes à découvrir le vignoble de Lavaux.

traversée par le chemin de fer et son propre parcours pédestre, sortait tout juste de l'imprimerie... Le prospectus pour les terrasses, quant à lui, est promis pour le printemps prochain...

En attendant, rien de plus facile que d'emprunter les itinéraires balisés: il suffit de suivre les flèches bleues. L'an prochain, les sept appellations viticoles de Lavaux seront prêtes à la découverte. Une «grande traversée», du Musée olympique lausannois au Château de Chillon sera possible, avec de multiples incursions didactiques dans les vignes, par les chemins (bétonnés), dans un paysage qui fait rêver, jalonné de villages qui cachent leur caveau viticole et de vigneronnes incités à ouvrir leur porte de cave.

Contribution volontaire

Il en aura alors coûté près de 400 000 francs en aménagements et promotion, pour l'essentiel supportés par les vignerons eux-mêmes: ils s'acquittent d'une contribution volontaire de 2 à 5 centimes par mètre carré de vigne et par année. Et ça, c'est nouveau, constate Daniel Kraehenbuehl, le président des hôteliers vaudois: «Il y a longtemps qu'on utilisait le thème de la vigne pour attirer les touristes chez nous. Encore fallait-il que les vigneronnes se sentent concernées. Quand ils vendaient leur vin sans lever le petit doigt, à quoi bon faire davantage? Aujourd'hui, ils se rendent compte qu'il faut aller chercher le client.»

Il y a donc convergence d'intérêts. A preuve, les quelque soixante manifestations répertoriées par le calendrier des manifestations organisées par les appellations d'origine contrôlées, éditée par l'Office des vins vaudois (OVV). Un outil très pratique qui donne toutes les dates-clés du vignoble, comme, par



Ils poussent à la roue pour que le tourisme viticole prenne son envol: (de g. à d.) René Bernhard, directeur de l'OVV, Patrick Henry, directeur de l'OT de Vevey, et Jean-Frédéric Baehler, municipal à Epesses. Photo: asl

exemple, la fameuse «Route gourmande» de Vevey-Montreux, où les meilleurs chefs de la région, le 14 septembre, serviront des spécialités aux marcheurs. Mais attention: la manifestation est prise d'assaut et le délai d'inscription est fixé au 30 juin.

Forfaits et sourires

Au chapitre des forfaits hôteliers, le «train des vignes» est intégré dans une offre de l'Office du tourisme de Vevey. Les 2 et 3 juin, à la chartreuse d'Ittigen, à l'occasion d'une vaste opération vaudoise en Suisse alémanique, pilotée par l'OVV, toutes les régions proposeront un forfait hôtelier, assure le président cantonal.

Et puis, le directeur de l'Office du tourisme de Montreux, René M. Morand continue ses discussions pour faire aboutir l'idée d'une «Région Chasselas» regroupant tous les cantons romands. Tandis que Patrick Henry, directeur de l'Office du tourisme de Vevey a fait placarder une affiche où l'on voit un soleil rayonnant sur une grappe – surnommé Grappi – pointant un doigt sous le slogan «Sourire chaleureux, clients heureux». L'affiche rappelle la Charte d'accueil de Suisse tourisme. Elle est destinée à tous les services concernés par le tourisme viti-vinicole, des vigneronnes aux restaurateurs, en passant par les transports publics et les hôteliers.

ANNONCE

VISUAL Front-Office est un logiciel suisse produit par une entreprise suisse pour les standards de l'hôtellerie suisse et disponible pour tous les hôteliers suisse avec une qualité que l'on ne fait qu'en suisse

VISUAL Front-Office Windows

Swiss Hotel Software
Since 1980

VISUAL Front-Office ist ein Schweizer Programm von einer Schweizer Firma produziert für den Schweizer Hotellerie-Standard und für alle Schweizer Hoteliers verfügbar mit einer Schweizer Qualität

SHS SARL

Avenue de Provence 4 – 1007 Lausanne
Tél. 021 624 56 22 – Fax 021 624 81 21

COUP DE FIL À...



Jean-Pierre Repond
Directeur de l'Office du tourisme de Charmey (FR)

Il ne se passe pratiquement pas une semaine sans qu'on ne parle dans la presse de nouveaux projets de centres thermaux. Après Crans-Montana, Val d'Illeiz, Grimont et le Lac-Noir, Charmey possède également un projet de centre thermal dans ses tiroirs. Où en êtes-vous actuellement?

Nous sommes sur le bon chemin pour que les premiers forages puissent déjà commencer cet automne. Avant toute chose, je tiens cependant à relever que les bienfaits du thermalisme ne datent pas de hier chez nous. La source d'eau sulfureuse des Cièrnes, située dans l'actuel quartier du centre sportif et de l'Hôtel Cailler, avait en effet déjà été exploitée à des fins curatives il y a plus de cent ans. Aujourd'hui, toujours sur le site des Cièrnes, nous voulons capter une source beaucoup plus en profondeur. Les premiers forages devraient commencer dans quinze semaines et les quelque 450 000 francs indispensables à ces forages ont déjà été trouvés auprès de la commune et d'investisseurs privés. Nous nous sommes d'ailleurs entretenus avec ces derniers au début de cette semaine au sujet de l'eau thermale et également au sujet d'une eau de table. C'est cependant le thermalisme qui suscite pour l'instant le plus d'intérêt. Il permettrait en effet à notre station de bénéficier d'un tourisme de santé qui serait exploité pendant toute l'année. L'aspect des soins couverts par les caisses-maladies n'est pas non plus à négliger. Aujourd'hui, les Fri-bourgeois doivent quitter leur canton pour aller, se faire soigner à Yverdon ou en Valais. Il n'y a qu'à voir l'essor qu'a pris Ovronnaz pour mesurer tout ce que notre station pourrait retirer de la présence d'un centre thermal.

Propos recueillis par
Laurent Missbauer

TOURISTORIAL

Les guides du tourisme et de l'arnaque



C'est le grand truc des marchands du temple touristique, version années nonnante! Les guides, ouvrages d'informations destinés aux voyageurs, sont aujourd'hui galvaudés par une plétade d'éditeurs et d'auteurs qui ont trouvé là matière à satisfaire leurs appétits pécuniaires ou leurs tendances moralisatrices... Longtemps dominée par quelques classiques dont la qualité n'a pas eu trop à souffrir d'une concurrence pléthorique, la littérature touristique liée au vade-mecum (de «vade» viens avec «cum» mot) est depuis quelque temps envahie par une myriade de «guides» plus ou moins bien faits, plus ou moins utiles, plus ou moins sérieux. C'est qu'il y en a pour tout un chacun, consommateur de pays, de stations, de routes, de sentiers pédestres, d'hôtels, de restaurants, de sports, de plaisirs nocturnes, etc. Selon que l'on est automobiliste, enfant, jeune, adepte du train, routard ou simple citoyen-touriste en sa ville...

Loin de nous l'idée d'en critiquer tous les auteurs et de descendre en flammes ces nouveaux «guides spirituels» en pleine crise de prosélytisme informatif! D'autant qu'à notre avis, si l'on se place sur le plan de la communication objective des responsables de l'offre touristique, on n'a pas souvent fait mieux depuis l'édition des premiers récits de voyage aux XVIe et XVIIe siècles et surtout du fameux «Manuel des Voyageurs en Suisse» d'Ebél en 1795... Hélas, les guides d'aujourd'hui jettent la confusion dans les esprits parce qu'ils sont bien souvent le résultat d'une démarche dénuée d'éthique, dominée par un but essentiellement commercial et n'ayant plus rien à voir avec l'objectivité, l'exhaustivité et la véracité d'un guide touristique digne de ce nom.

Non seulement on appelle guides de simples listes ou répertoires, ce qui est entré dans les mœurs, mais on lie souvent la mention d'une entreprise (hôtel, restaurant, commerce ou autre prestation) à une contribution payante, alors

que les informations ne devraient jamais dépendre d'un quelconque engagement financier. Pire encore, moult éditeurs induisent en erreur les acteurs du tourisme en publiant de soi-disant guides qui ne sont en fait que des alibis pour vendre des espaces publicitaires, généralement à des coûts prohibitifs, sans plan de distribution sérieux, premier critère pourtant pour juger de la valeur de tout support promotionnel.

Domage que les milieux touristiques, par ailleurs réticents à investir dans la publicité-presses sous prétexte qu'ils n'en ont pas les moyens, continuent de se laisser piéger par ces formes d'arnaque branchée! Il fut un temps où ce journal mettait en garde ses lecteurs face à ces procédés frisant la malhonnêteté intellectuelle. Il est vrai que, par les temps qui courent, la liberté de commerce nous réserve son lot de surprises... Tout récemment encore, un éditeur romand prenait ses cliques et ses claques, laissant plusieurs communes, offices de tourisme et autres annonceurs Gros-Jean comme devant! Or, nous prétendons qu'un vrai guide de

qualité n'a pas à faire payer la participation rédactionnelle de ceux qui y figurent ni la subordonner à une quelconque contribution financière. Il doit, au contraire, garantir l'indépendance totale de la rédaction par rapport à la publicité et s'efforcer d'être aussi complet que possible. Un rêve par rapport aux guides lacunaires et fantaisistes que l'on connaît! Les meilleurs sont, dès lors, ceux qui sont financés par leurs acheteurs.

Pour le reste, la Suisse, par rapport à d'autres pays et en dehors des encyclopédies et des ouvrages purement didactiques, est d'une rare indigence en matière de guides consacrés à l'entière du tourisme: la région. Sa géographie, sa culture, son économie, ses curiosités, sa gastronomie, ses restaurants, ses hôtels, ses gens. Bref, son mode d'emploi. Avec ses justes prix/qualité. De tels guides sont rares, parce que même bon marché la mauvaise qualité sera toujours trop chère! A quand, pour ceux qui lui préfèrent le prix du cœur, un Guide du Richard?
José Seydoux

MÉLI-MÉLO

OT de Villeneuve: promotion en Suisse alémanique. Désireux d'intensifier sa promotion en Suisse alémanique, l'Office du tourisme de Villeneuve et environs participe à la Foire de printemps de Dietikon (ZH) qui se tient du 16 au 20 avril et qui avait attiré 20 000 visiteurs lors de sa dernière édition. Son stand comprend notamment un restaurant de 120 places placé sous la responsabilité du chef Roger Ludi. Les visiteurs peuvent déguster des spécialités culinaires villeneuvoises et vaudoises, ainsi que les vins des producteurs locaux. Un forfait spécial, «mettant en valeur les séductions du produit Villeneuve» est proposé pour l'occasion. L'Office du tourisme, qui avait participé l'an passé avec succès au Comptoir de Soleure, mettra aussi sur pied une «journée villeneuvoise» pour la presse alémanique, une campagne

publicitaire dans plusieurs médias d'outre-Sarène et un forfait «vignes et vendanges».

Des vols touristiques en zeppelin pour l'Expo 2001? Trente ans après l'accident du Zeppelin 129 qui avait causé la mort de 61 personnes, le 6 mai 1937, près de New-York, on reparle à nouveau des zeppelins, ces ballons dirigeables qui peuvent transporter une quinzaine de personnes. Un nouveau zeppelin doit en effet bientôt sortir des usines de Friedrichshafen, sur la rive allemande du lac de Constance, a relevé le Nouveau Quotidien. Ce nouveau dirigeable remplira toutes les conditions de sécurité de l'aviation civile, a indiqué Christian Schultness, le fondateur de la société Skyship Cruise qui entend développer des vols touristiques en Suisse avec ce

genre d'appareil. Il aurait déjà convaincu les organisateurs de l'Expo 2001 de prévoir un terrain d'atterrissage à Ipsach, près de Bière. D'autres terrains devraient être aménagés à Colombier et à Yverdon.

Une «coraule» de Gruyères à Château-d'Œx. En 1997, le groupe folklorique de danse «Les Coraules», qui a si souvent représenté la Suisse à l'étranger en «bredzons» et «dzakillons», fête ses 50 ans. Au programme des festivités, figure la mise sur pied le 8 juin d'une grande «coraule» (groupe médiéval de danse et de chanson), inspirée de celle que l'un des comités aurait menée de Gruyères à Château-d'Œx. La manifestation, illustration spectaculaire de toute l'imagerie historique de la Gruyère, devrait attirer plus de 700 participants.

PRÉCISION

Téléverbier et Didier Oppliger. «La seule association qui existe entre Didier Oppliger, éditeur de la brochure «Deky Smokton», et Téléverbier se restreint à l'impression et à l'acquisition d'un millier de brochures «Deky Smokton» comprenant le logo de notre société. L'organisation de camps de prévention à Verbier se réalise de manière totalement indépendante», a tenu à nous faire savoir François Perraudin, responsable du marketing de Téléverbier, à la suite d'un article qui avait été publié dans l'«hotel + tourisme revue» du 6 mars 1997. Cet article évoquait aussi bien les avalanches meurtrières de la mi-février, que l'existence de la brochure «Deky Smokton» et les camps de prévention organisés à Verbier par Freeride Production. LM

ANNONCE



GASTROCONSULT

Fiduciaire pour l'hôtellerie et la restauration

**Votre but: satisfaction!
Notre stratégie: dynamique!**

Votre but consiste à satisfaire aux exigences de vos clients. Pour y arriver, vous leur portez naturellement une attention particulière. De l'accueil au dernier sourire d'au revoir. A lire le regard de vos clients, vous savez qu'ils reviendront.

„Faites vos jeux, la boule est lancée.“

Notre stratégie se révèle à travers nos annonces dont l'image se veut porteuse d'un dynamisme penché sur l'avenir. A votre manque de temps ou à vos problèmes, nous voulons apporter des solutions. Pour vous aider à atteindre votre but.

„Faites vos jeux, la roue tourne. Les jeux sont faits.“
La balle est dans votre camp!
Appelez-nous!

Gastroconsult SA

- 1701 Fribourg 15, chemin des Primevères Tél. 026 424'65'12 Fax 026 424'06'38
- 1204 Genève 24, blvd. Georges Favon Tél. 022 329'86'11 Fax 022 320'84'18
- 1009 Pully 42, av. Général Guisan Tél. 021 721'08'08 Fax 021 721'08'21
- 1951 Sion 24, Place du Midi Tél. 027 322'34'45 Fax 027 322'89'60
- 2350 Saignelégier 12, rue de la Gare Tél. 032 951'23'77 Fax 032 951'17'50

IMMEUBLES

GRANDE STATION DES 4 VALLEES A VENDRE
MAGNIFIQUE RESTAURANT-PIZZERIA
Equipped de haut de gamme comprenant: salle à manger 80 places, carnotzet 40 places, terrasse 80 places, parking privé 25 places, appartement 4 pièces. Chiffre d'affaires important. Fonds propres nécessaires.
Fr. 250 000.-
Pour traiter: M. FOURNIER
077 28 93 20 - 027 207 12 18 P 92561/033093

cogestim SA
MAUPAS 6 - LAUSANNE

Abonnements par fax
031 370 42 23

hotel + revue
tourismus

A louer
restaurant-pub
cadre unique en Suisse
situé au bord du lac, avec terrasse dans ville de Suisse Romande.
Loyer au chiffre d'affaires, pas de reprise. Garantie de Fr. 50 000.- demandée.
Faire offre sous chiffre H 028-84444 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1. P 92978/44300

A LOUER
CHARMANTE AUBERGE DE CAMPAGNE
à Oleyres s/Avenches
à proximité d'un cadre touristique: site romain, arènes (opéra), Institut équestre national.
L'établissement est entièrement rénové et comprend: grande place de parc, pont de danse, vaste terrasse au sud, jardin potager, abri pour chevaux, 2 dortoirs, 5 chambres, 2 appartements, 1 studio, café et salle à manger avec cheminée.
Conditions de location très favorables. Convient à un couple de professionnel entrepreneur.
Renseignements et visites:
Fiduciaire François Chuard
1580 Avenches
Téléphone 026 675 35 39
Fax 026 675 35 49 P 92977/384565

BAZAR

A vendre:
MAGNIFIQUE BAR/ Zing-Titane
avec retour contre mur 200/240 cm, hauteur 118 cm. Plan de travail large 60 cm, plafonnier avec lampes encastrées et rayons à verres. Entièrement équipé, armoires frigorifiques, machine à laver, bloc évier, etc.
Etat neuf, prix intéressant.
Téléphone 032 493 18 63 92949/038359

hotel + revue
tourismus

Vous êtes pressé?...
...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.
24 heures sur 24.
Au numéro
031 372 42 23.

Donnez du sang.

Caisse de compensation SSH Hotela

Dixième révision de l'AVS: changements et innovations

La 10^e révision de l'AVS fait des vagues. L'évolution du 1^{er} pilier de notre sécurité sociale entraînera assurément des effets bénéfiques, toutefois non sans complications administratives. Jean-Baptiste Piemontesi, responsable de la Division AVS auprès des caisses sociales SSH Hotela à Montreux, prend position à ce sujet.

Interview:
JOSÉ SEYDOUX

Comment va s'échelonner l'entrée en vigueur des nouvelles dispositions dès 1997?

La nouvelle façon de calculer les rentes a débuté le 1^{er} janvier 1997. Les changements les plus importants ont touché avant tout les personnes qui ont commencé à percevoir leur rente AVS ou AI à cette date. Mais ce ne sera qu'en 2001 que la rente actuelle de couple sera transformée en deux rentes individuelles. Il en est de même du relèvement de l'âge de la retraite des femmes à 64 ans et de la possibilité qui leur est donnée de prendre une retraite anticipée.

Une innovation de taille, correspondant au souci de parvenir à l'égalité entre les deux sexes, réside dans le splitting. Ce sera le futur régime des rentiers mariés.

Jusqu'ici la rente du couple marié était calculée sur la base des cotisations du mari et des revenus des deux conjoints, chacun touchant une demi-rente identique.

A partir de cette année, chaque conjoint a sa propre rente, individuelle, avec un plafonnement (150 pour-cent de la rente maximum ou 2750 francs). La rente de couple est supprimée.

Les revenus de chacun avant le mariage sont pris en considération, puis les revenus des conjoints durant le mariage (inscrits pour moitié au compte de l'autre). A cela s'ajoutent les bonifications pour tâches éducatives ou pour tâches d'assis-

stance à des membres de la famille impotents. Dans chaque cas, elles sont aussi divisées par deux.

En cas de divorce, on appliquera la même structure, mais après le divorce, chacun participe de nouveau individuellement et la contribution sera différente entre les ex-époux.

A quel moment interviendra le splitting?

Le splitting s'effectue uniquement lorsque les deux conjoints ont atteint l'âge de la retraite et en cas de divorce. Le problème se pose pour les gens divorcés. Ils doivent présenter une demande de splitting auprès de leur caisse de compensation.

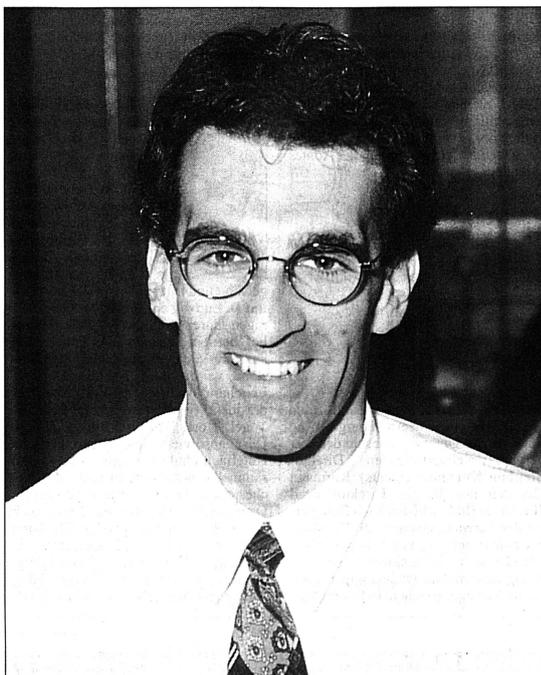
«La rente complémentaire est progressivement abolie.»

Est-ce que désormais la femme mariée ayant peut-être consacré plusieurs années de sa vie à l'éducation de ses enfants ne sera plus pénalisée, faute de cotisations suffisantes?

Il s'agira en effet de compenser le revenu de la mère de famille qui n'a pas pu avoir de revenu; c'est le rôle des bonifications pour tâches éducatives. Ce bonus, correspondant à un salaire annuel de l'ordre de 35 000 francs, s'ajoutera d'office au revenu de l'activité lucrative pour chaque année consacrée à l'éducation. En cas de mariage, la bonification est divisée par deux. En cas de divorce, c'est la personne qui a la garde du ou des enfants qui va bénéficier du «revenu» en question.

Ce nouveau principe va augmenter sensiblement les rentes des familles, compte tenu de l'alimentation plus importante du compte individuel. La bonification pour tâches éducatives sera aussi accordée pour tous les enfants nés avant le 1^{er} janvier 1997. Cependant, les rentes majorées ne sont versées qu'à partir de cette date.

Tiendra-t-on compte également du temps où certaines personnes ont dû



Jean-Baptiste Piemontesi, spécialiste AVS: «Le splitting est la grande innovation.»

Photos: mad

s'occuper de proches parents impotents par exemple?

Oui absolument, sous la forme de bonifications pour tâches d'assistance. Cette bonification s'élève aussi à 34 920 francs par an – répartie entre les conjoints durant le mariage – et s'ajoute au compte individuel.

Contrairement aux tâches éducatives, la bonification pour tâches d'assistance n'est ni accordée d'office, ni rétroactive;

elle doit être requise chaque année auprès de la caisse de compensation à partir de 1997. Mais attention, les deux genres de bonification ne sont pas cumulables, les personnes assistées étant dès lors assimilées à des enfants.

Un autre changement concerne l'abolition progressive de la rente complémentaire.

Effectivement, jusqu'ici, lorsque les deux conjoints n'avaient pas encore atteint l'âge de la retraite, le mari touchait une rente complémentaire pour son épouse si elle était plus jeune et n'avait pas encore droit à une rente. Avec le futur système unique des rentes individuelles, cette rente est abolie, mais d'une manière dégressive. Les femmes âgées de 55 ans en 1996 continueront de toucher leur rente complémentaire jusqu'à l'âge de la retraite. Pour une question d'égalité de traitement, l'âge minimum de la femme pour l'attribution de la rente va évoluer de 56 ans en 1997 à 62 ans en 2003; ce n'est donc que dès 2004 qu'il n'y aura plus de rente complémentaire pour l'épouse. En revanche, la rente complémentaire de l'AI sera maintenue.

Quels changements pour les veuves et les veufs?

A partir de cette année, les veufs avec un ou plusieurs enfants de moins de 18 ans toucheront une rente de veuf. Mais les maris se trouvant dans ce cas aujourd'hui déjà doivent déposer une demande à la caisse de compensation auprès de laquelle l'épouse décédée avait cotisé. La rente de veuve peut par exemple aussi être versée à la femme divorcée qui ne la touchait pas, parce que son mari n'était pas tenu de lui verser une pension alimentaire. En revanche, l'allocation unique de veuve sera dorénavant supprimée.

«Les rentes en cours ne sont en principe pas modifiées jusqu'en 2001.»

Le relèvement de l'âge de la retraite des femmes et la prise de la retraite anticipée ne vont-ils pas poser certains problèmes?

Comme l'âge de la retraite des femmes passera à 63 ans en 2001 seulement et à 64 ans en 2005, ce relèvement ne concerne que les femmes nées en 1938 et avant. Les femmes nées en 1939, 1940 et 1941 auront droit à leur retraite à 63 ans; celles qui sont nées en 1942 et après, à 64 ans.

De manière générale, la retraite anticipée entraînera, dans le futur régime de l'AVS, une importante modification par rapport à la situation qu'on a connue jusqu'à maintenant. En effet, si les hommes pourront recevoir la rente de vieillesse dès l'âge de 63 ans et les femmes dès l'âge de 62 ans, tous devront s'accommoder d'une réduction de leur rente de 6,8 pour-cent par année d'anticipation. Dès 1997, les hommes nés en 1933 et après pourront prendre leur retraite et toucher leur rente à 64 ans; dès 2001, ceux qui sont nés en 1938 et après, à 64 ou à 63 ans.

Mais ce n'est qu'à partir de 2001, compte tenu de ce qui a été dit auparavant, que les femmes pourront toucher leur rente de vieillesse à 62 ans déjà, c'est-à-dire après le relèvement de l'âge de leur retraite.

Jusqu'en 2010, les dispositions transitoires permettront d'accorder aux femmes nées en 1947 et avant un taux de réduction de 3,4 pour-cent (au lieu de 6,8 pour-cent) par année d'anticipation.

«La rente de vieillesse porte de plus en plus mal son nom.»

L'annonce d'une retraite anticipée doit cependant être signalée assez tôt à la caisse de compensation...

Oui, au moins une année avant. En cas de retard, la rente ne pourra être versée qu'à partir de l'anniversaire suivant.

Y a-t-il aussi des cas où des personnes ne veulent pas toucher leur rente pour continuer de travailler?

Il est possible de renoncer à toucher la rente de vieillesse – qui d'ailleurs porte de plus en plus mal son nom – et de demander de différer sa perception, de un an à cinq ans au maximum. C'est le cas de personnes qui continuent de travailler et ne désirent pas payer plus d'impôts.

Les rentes perçues ultérieurement sont majorées d'un supplément d'ajournement. Plus on attend pour toucher la rente, plus le supplément est élevé: de 5,2 pour-cent pour une rente reportée d'un an à 31,5 pour-cent pour cinq ans. Le taux de l'augmentation de la rente sera diminué par rapport à la pratique actuelle, mais lorsqu'il y a augmentation de la rente, c'est le montant global qui sera rehaussé.

«Les veufs avec un ou plusieurs enfants de moins de 18 ans toucheront une rente de veuf.»

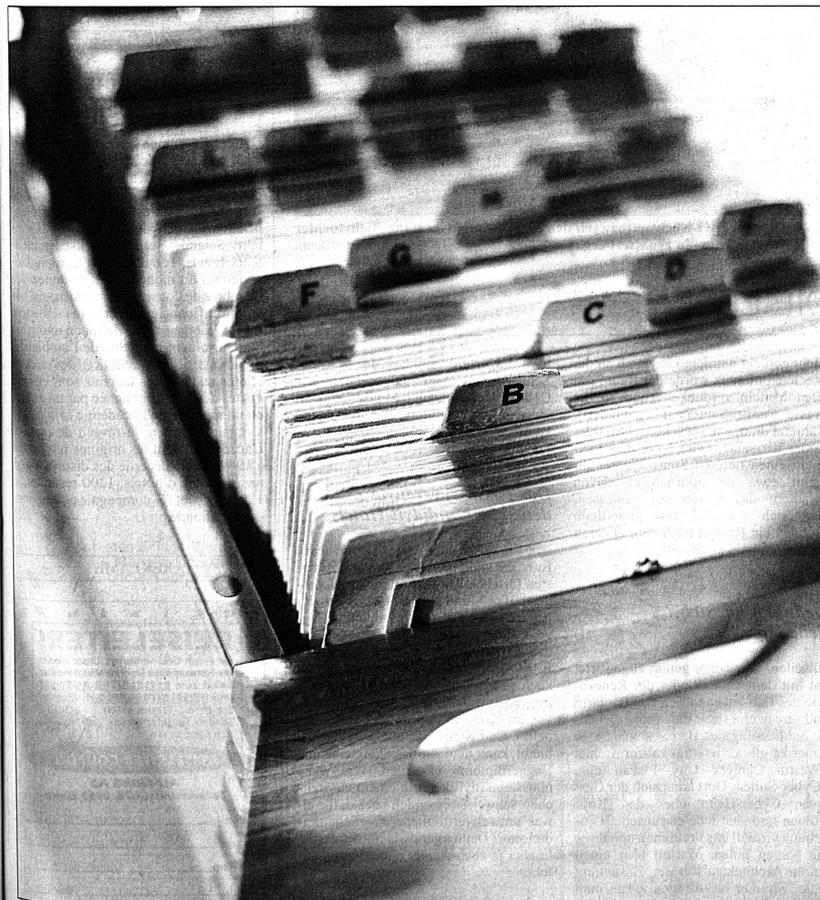
Les rentiers d'aujourd'hui entreprennent des démarches particulières?

Dans la très grande majorité des cas, non. En revanche, trois catégories de personnes peuvent demander un nouveau calcul de la rente. Il s'agit des femmes mariées qui touchent la moitié d'une rente pour couple réduite parce que leur mari présente des lacunes de cotisations, ce qui se produit notamment lorsque la femme a cotisé toute sa vie et qu'elle a épousé un étranger. Cela concerne ensuite des personnes divorcées ou remariées, ainsi que les célibataires qui élèvent ou qui ont élevé des enfants.

D'autres innovations encore en matière de cotisation?

Effectivement, jusqu'à fin 1996 les femmes mariées et les veuves qui n'exerçaient pas d'activité lucrative n'étaient pas tenues de verser des cotisations. Ce n'est plus le cas avec l'introduction du splitting, toutes les personnes sont tenues de payer de payer des cotisations, y compris les épouses «non actives» et les veuves. Il en va de même pour l'assuré(e) qui travaille dans l'entreprise de son conjoint sans toucher un salaire en espèces. C'est un cas relativement fréquent dans l'hôtellerie. Ces personnes sont toutefois exemptées du versement des cotisations lorsque leur conjoint exerce une activité lucrative et verse des cotisations AVS/AI/APG annuelles au moins égales à 780 francs.

Pour de plus amples renseignements, s'adresser à: Hotela – Caisses sociales SSH, 18, rue de la Gare, 1820 Montreux, téléphone 021 962 49 49.



Des dossiers et des calculs: chez Hotela, le travail administratif marche à plein régime.

CARROUSEL

031 370 42 16

031 370 42 24

Tourismus

Der Stiftungsvorstand hat **Stefan Aschwanden** zum neuen Geschäftsführer des Kornhaus Burgdorf, vorläufig mit einem befristeten Vertrag, ernannt. Aschwanden tritt damit die Nachfolge von **Ursula Tissot** an. Stefan Aschwanden hat Philosophie, Museologie und Volkswirtschaft studiert und war seit 1990 in Zürich als Ausstellungsgestalter für verschiedene Museen tätig. In einer ersten Phase wird der neue Geschäftsführer, der seine Stelle im Sommer antritt, beim Betriebs- und Finanzierungs-konzept für das Kornhaus mitarbeiten. Dies wird nötig, weil eine Reihe neuer Aufgaben auf das Kornhaus zukommen: Der kantonale Bernische Musikschulverband möchte in Burgdorf Seminare anbieten und die Bieler Fachhochschule für Musiklehrer plant die Volksmusik-ausbildung ebenfalls im Kornhaus. *SR*

Der **Urner Robert Aschwanden** wird auf den 1. Mai 1997 die Gesamtführung des Swiss Holiday Parks in Morschach übernehmen. Führungsaufgaben – Aschwanden wird die Verantwortung von rund 140 Arbeitsplätzen haben – sind für den neuen General Manager nicht neu. So hat er in den letzten 9 Jahren massgeblich zum erfolgreichen Aufbau der Renaissance-Hotelkette beigetragen. Unter anderem hat er in dieser Zeit die Renaissance-Hotels in Istanbul, Goa, Zürich und Kuala Lumpur eröffnet. Im Swiss Holiday Park soll Aschwanden neben dem Familienange-

bot auch das bereits bestehende Seminarangebot weiter ausbauen und mit zusätzlichen Angeboten im Bereich «Recreation» abrunden. *MAY*

Jacqueline Dillmann-Faure ist zur neuen Präsidentin der Aontes gewählt worden. Sie ersetzt **Manfred Leber**, der als Vorstandsmitglied weiterhin bei der Aontes bleiben wird. An der Generalversammlung stimmten die Mitglieder zudem der neuen Satzung zu. Damit sei das Ziel der Neuausrichtung der Aontes erreicht. *CK*

Hotellerie



Die Katag in Luzern übergibt die Führung des Unternehmens an den bisherigen stellvertretenden Direktor **Stephan Kurmann** (rechts). Kurmann löst den langjährigen Direktor **Fred Hausheer** (links), bisher auch Delegierter des Verwaltungsrates, ab. Hausheer entschloss sich fünf Jahre vor der offiziellen Pension zum Rücktritt. Er wird der Katag weiterhin als unabhängiger Berater zur Verfügung stehen und bleibt Mit-

glied des Verwaltungsrates. Der Betriebsökonom **HVV Stephan Kurmann**, der per 1. Juli die Leitung übernimmt, arbeitete nach seiner Ausbildung für die Swissair als Betriebsleiter im Ausland und als Controller am Hauptsitz in Zürich. Während dieser Zeit bildete er sich zum Controller SIB weiter. *VY*



Hans Peter Dürr ist neuer Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins (ZHV). Der 50 Jahre alte General Manager des Swissôtel in Zürich wurde an der Generalversammlung des ZHV einstimmig gewählt und tritt die Nachfolge von **Donat D. Ludwig** an. Donat, der bis vor einigen Jahren noch das Hotel Emmenthof betrieb, scheidet alterhalber auch aus dem Vorstand aus. Neu in den Vorstand wurde **Beat Leonhard**, Hotel Leonhard in Zürich, gewählt. Als Vizepräsident figuriert weiterhin **Peter F. Vogel**, Hotel Arc en Ville in Zürich. Dürr absolvierte die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL) und sammelte in Antwerpen und im «Dorchester» in London erste Erfahrungen. Dann folgten 18 Jahre bei Mövenpick Hotels International (MHI). Elf Jahre lang, davon sechs als Direktor, war er im Mövenpick Hotel Zürich-Airport tätig. In diese Zeit fielen auch ein zwei Jahre dauernder Abstecher ins Mövenpick

Hotel Kairo und die Weiterbildung Unternehmerseminar des SHV. 1985 bis 1991 war er bei MHI unter anderem verantwortlich für den Aufbau des Development, für den Fernen Osten und die Schweiz. Ausserdem leitete er das Neubauprojekt am Genfer Flughafen. 1991 arbeitete er als selbständiger Berater, 1992 führte er das Swissôtel Zürich. Dürr ist Vorstandsmitglied bei Zürich Tourismus und Mitglied der Marketing-Kommission des SHV. *VY*

Gastronomie & Technik



Per 1. April 1997 hat **Jon Claluna** (41) die Geschäftsleitung der Restorama AG, einer SAIRelations Company, übernommen. Er ersetzt **Fred Wirth**, welcher in den Ruhestand getreten ist. Claluna hatte von 1981 bis 1988 diverse Positionen in der Hotellerie inne, so als Personalchef im Hotel Astoria Luzern, Vizedirektor im Hotel Aarauhof Aarau, Betriebsleiter im Hotel Eiger in Grindelwald und Direktor im Luzerner Hotel Schiller. Von 1988 bis 1995 war er bei Eures (Suisse) SA in verschiedenen Funktionen tätig; zuletzt als Direktor Verkauf und Marketing und gleichzeitig Mitglied der Geschäftsleitung und des Verwaltungsrates. Seit Mitte August 1995 war Jon Claluna bei der Restorama AG Leiter Marketing-Verkauf. *HU*

Stadtmarketing

Freundliches Basel

Eine Sympathieaktion lancierte die Stadt Basel, die den «Freundly Basel»-Tag ausrief. Kommuniziert wurde dies mit einem Button mit entsprechendem Logo, den alle Angestellten, die mit Basel-Gästen in Kontakt kommen, angesteckt hatten. Ausserdem wurden in Zellophan verpackte Basler Leckerli mit dem Aufkleber «Wir wünschen Ihnen einen schönen und erfolgreichen Tag in Basel» verteilt. Die Initianten der Aktion (Basel Tourismus, kantonaler Wirtverband Basel-Stadt, Basler Hotelier-Verein und Messe Basel) wollen den «Freundly Basel»-Tag im Kalender der Stadt etablieren – analog dem Valentinstag oder dem Thanksgiving-Day in den USA. *MAY*



Mit diesem Logo warben die Angestellten von Basel für sich und ihre Stadt.

Bertold Brecht

«Erst das Fressen, dann die Moral»

Was für den grossen deutschen Literaten **Bert Brecht** Alltag war, wurde für «Spiegel»-Reporter **Mathias Matussek** zur kalorienreichsten Recherche seines Lebens. Auf der Suche nach Neuigkeiten rund um den Nachlass Brechts («Erst kommt das Fressen, dann die Moral») wurde Matussek Zeuge, dass Brechts Tochter **Barbara Schall**, Nachlassverwalterin und die wohl «umstrittenste Dame des deutschen Theaters» («Spiegel»), kocht und bäckt wie kaum eine zweite. In den Hausmitteilungen des «Spiegel» vom 7. April 1997 wird von dem vortrefflichen Christollen, den zahlreichen Torten und Kuchen sowie der Rindroulade geschwärmt. Alles nur dank Brechts Hartnäckigkeit: Tochter Barbara durfte erst dann im berühmten Berliner Ensemble mitspielen, als sie gelernt hatte, eine «vernünftige Rindsuppe» zu kochen. *VY*

Genève et Zurich

Deux hôtels récompensés

L'Hôtel du Rhône à Genève et l'Hôtel Baur au Lac à Zurich figurent parmi les dix-huit établissements sélectionnés pour le prix 1997 «Five Star Diamond Award». Ce prix est décerné par l'organisation «American Academy of Hospitality Sciences» et récompense les meilleurs hôtels, restaurants et compagnies aériennes du monde. Chaque année, les membres de l'académie – industriels, hôteliers et financiers américains – visitent divers établissements de façon anonyme où ils évaluent la qualité de l'ambiance, du service, de la restauration, de l'accueil et du standing. Les lauréats sont ensuite visités deux fois par année par un expert ou un membre de l'académie afin de garantir le maintien du niveau de qualité. L'académie, dont les origines remontent à 1949, a déjà décerné des distinctions à une centaine d'hôtels, 1200 restaurants, 120 chefs et 6 compagnies aériennes dans le monde. *MH*

20. Int. IBO-Wettbewerb Friedrichshafen

Sieg für die Lehrtochter Ursula Germann

Ursula Germann, 19jährige Kochlehrtochter im Hotel Cafrida in Flumserberg, hat beim 20. internationalen IBO-Wettbewerb in der Sparte Kochen gewonnen. Die Preisverteilung fand in Friedrichshafen statt.

PETER JENNI

Bereits zum 20. Mal wurde der internationale IBO-Wettbewerb Kochen und Servieren für angehende Berufsleute durchgeführt. Nach einer mehrjährigen Durststrecke konnte die Schweiz wieder einen Sieg mit nach Hause tragen. Die in Niederwil aufgewachsene **Ursula Germann** siegte im Kochfinale mit 563 Punkten vor **Denis Aleksic** (Österreich, 543 Punkte) und **Andreas Bretz** (Deutschland, 533 Punkte). Im Finale Servieren war die Schweiz nicht vertreten. Hier ging der Sieg an **Dajana Gijfer**

(573 Punkte) und damit nach Österreich. Wenig zu melden hatten die Franzosen, die erstmals an diesem internationalen Wettbewerb teilnahmen. Die Teilnahme von französischen Koch- und Servicelehrlingen wurde möglich, weil die Schweiz statt mit einer Sechsermannschaft nur mit **Ursula Germann** in Friedrichshafen an den Start gehen konnte. **Edi Reber**, Inhaber Hotel «Cristal» in Bad Ragaz, Juror sowie Vertreter der Schweizer Delegation und als solcher «Coach» von **Ursula Germann**, schätzte sich denn auch glücklich über diesen Sieg, den die sympathische Lehrtochter mit viel Einsatzwille, Wissen und Können errungen hat. Reber freute sich aber nicht nur für **Ursula Germann**, sondern auch für den Ausbildungsbetrieb Hotel Cafrida in Flumserberg und für die neue Tourismusdestination Heildland, die damit auf dem internationalen Gastro-Parkett einen Sieg einheimen konnte.



Holte sich am IBO-Kochwettbewerb den Sieg: **Ursula Germann, Lehrtochter im Hotel «Cafrida» in Flumserberg.** Foto: Peter Jenni

BRIEFE AN DIE LESER

Gewonnen habt ihr, Thuner Wirte,

in der Frage der Plastikstühle. Dass Euch der städtische Baudirektor für die Aussenrestaurants «attraktiveres Mobiliar als plumpe Plastik-Massenware» verordnen wollte, war ja berechtigt, wenngleich nicht finanzierbar. Das habt Ihr ihm klargemacht. Dafür könnt Ihr aber in einem anderen Punkt einen Schritt in Richtung Qualität tun und für ganz wenig Geld guten Willen beweisen. Wenn wir schon auf weichen Plastikstühlen sitzen müssen, wäre es schön, wenn wenigstens die Tische stabil wären und nicht bei jeder Berührung zu wackeln beginnen würden. Lösung: Dreibeinische wackeln nie – oder einfach die guten alten Bierdeckel unter das vierte Bein klemmen.

Finster wie in einer Kuh, Zeremonienmeister von ST,

ist es jeweils bei Euren Anlässen. So sassen an der Eröffnung des STM in Cressan Montana alle Gäste im Dunkeln, während einzig die Redner ins rechte

Licht gerückt wurden. Und auch an der Medienkonferenz wurde der Raum mit allen Mitteln verdunkelt (und so die Presse am Schreiben gehindert), während draussen das schönste Strahlwetter herrschte. Oder hatte dies vielleicht einen tieferen Sinn? Wolltet Ihr damit etwa die Journalisten davon abhalten, das Wetter zu geniessen, statt sich während fast anderthalb Stunden ein Referat nach dem anderen anzuhören?

Geduld lohnt sich, liebe Hoteliers,

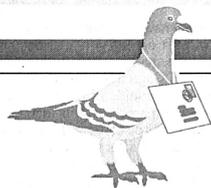
zuweilen. Wer lange genug zugewartet hat mit dem Umbau oder der Renovation des Hauses, kann sich den Baulärm und -dreck und sogar die vorübergehende Schliessung des Betriebs sparen. In Amerika gibt es jetzt im kalifornischen «Westin Century City Plaza» eine «Cyber-Suite». Dort kann sich der Gast einen Cyber-Helm über den Kopf stülpen und sich jede erwünschte Umgebung virtuell und dreidimensional vor die Augen holen. Warum also einen teuren Architekten mit der Gestaltung neuer Zimmer beauftragen, wenn man die Royal Suite des «Ritz» oder das

Karl Lagerfeld Zimmer des Berliner Schlosshotels Vier Jahreszeiten per Cyber-Programm und Mouse-Click in jedes miefige Hinterhofzimmer holen kann?

Das passt ja, verehrte deutsche Landidyll-Hotels,

wie die Faust aufs Auge. Da verheisst Euer Prospekt die schönsten und ruhigsten Örtchen mit den putzigsten Landgasthöfen – und was bietet Ihr den ruhesuchenden Gästen heuer an? «Bagern statt ackern», heisst ein Angebot des Hotels Zum Alten Forsthaus in der Eifel. Dort können «grosse Buben und auch grosse Mädels nach Herzenslust mit einem riesigen, knallorangen Bagger im Kreis fahren und Löcher buddeln». Und wenn man ein Wochenende bleibt, kann man gar das «heisserechte Baggerdiplom» erwerben. Wie war's nun, liebe Idylliker, mit einem zusätzlichen umweltverträglicheren «Schaufeldiplom»? Denn irgendwie muss man die Löcher ja auch wieder einmal zuschaukeln.

Nichts für ungu. Ihr Anton Nörgeli



Good Night is Inn, Genossen!

Nach dem Walliser SP-Präsidenten und künftigen Regierungsrat **Peter Bodenmann** wird jetzt auch der SP-Vordenker **Elmar Ledergerber** zum Hotelier. In Zürich plant er eine Überbauung – und ein Hotel. Wie Bodenmann will er mit der «Good Night Inn»-Kette zusammenarbeiten. Da staunt der Sozialdemokrat und wundert sich der Freisinn. Treten jetzt die Sozialdemokraten auch den Gang durch die gastgewerblichen Instanzen an und infiltrieren die Branche, die doch wie keine andere mit Luxus zu tun hat? Etwas klarer wird jedoch dies: Das (in der Partei etwas einsame) Engagement der beiden Genossen für den Hotellerie-Sondersatz (Bodenmann) und ein Investitionsprogramm für die Hotellerie von 140 Millionen Franken (Ledergerber) erfolgte aus profunder Kenntnis der Zusammenhänge in der Hotelbranche – und sonst nichts.

REKLAME

REISELEITER!

Mit Ferien Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie ohne Vorkenntnisse direkt zum **REISELEITER-AUSWEIS** und **REISELEITER-DIPLOM**. Machen Sie Ihr Traum wahr. Senden Sie jetzt gleich den Coupon ein.

REISELEITER-COUPON

ALFARING AG
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Beruf: _____ Alter: _____

Tel.: _____

FRONT/KADER

**PALACE
LUZERN**

sucht

**DIREKTIONS-EHEPAAR
(DIREKTOR)**

für Herbst 1997

komplette Unterlagen an:
Herrn Emanuel Berger Postfach 113 3800 Interlaken

Member of The
Leading Hotels
of the World

SEIT
1911
The Swiss Landmark Hotels

92787/16632

In schönen **Landgasthof** im Grossraum Bern suchen wir für 1. Dezember 1997

Pächter/in resp. Pächterpaar

Der Betrieb liegt in ländlicher Gegend.

Platzangebot: Gaststube 40 Pl., Säli à la carte 16 Pl., Saal zirka 60 Pl., davon 16 abtrennbar, Bar, Gartenterrasse zirka 60 Pl. Wohnung und Bedienstetenzimmer.

Sie möchten Ihre Gäste kulinarisch verwöhnen, sind innovativ, denken unternehmerisch und sind an einem erfolgsversprechenden, längerfristigen Engagement interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Max Staub
1783 La Corbaz
Telefon 026 466 71 26

92784/389456

Ich
möchte
meine
eigene

Telefon
031 370 42 24
für ein Jahres-
abonnement
für Fr. 134.-
inkl. MWST.

VIKTORIA
HOTEL GARNI
SPEISERESTAURANT
AM VIERWALDSTÄTTERSEE

CH-6353
FAMILIE
M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 390 11 28



Gesucht für Sommersaison Anfang Mai oder nach Übereinkunft nach Weggis am schönen Vierwaldstättersee

**Chef de partie/Saucier m/w
Serviceangestellte
Buffetangestellte**

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich M. + H. Camenzind-Fischer
Telefon 041 390 11 28.

92892/37486



Landgasthof Halbinsel Au
Der gepflegte Landgasthof direkt am See mit den Süswasserfisch-Spezialitäten.

Per 1. April oder nach Übereinkunft suchen wir zur Unterstützung unseres aufgestellten Teams noch

**Anfangs-Chef de service/
Bankettleiter**

mit deutscher Muttersprache
(Saison- oder Jahresstelle)

Réceptionspraktikantin
(Saison- oder Jahresstelle)

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr oder Frau Keller, Telefon 01 781 10 10
Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au/Zürichsee 91449/2356



WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Für unser ****-Haus allererster Güte suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Leiter/in Teamwesen

Anforderungsprofil:

- kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschule
- Berufserfahrung im Teamwesen
- kostenbewusstes Denken und Handeln
- gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch
- Flexibilität im persönlichen Einsatzplan.

Angebot des Hauses:

- Jahresstelle
- verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz
- Wohnmöglichkeit im Haus (möbl. Studio im Dorf möglich)
- dynamisches, gut eingespieltes junges Team.

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Waldhotel National

Herr Daniel Bieri, Direktor
CH-7050 Arosa

Member of
swiss golf hotels

CH-7050 AROSA, TELEFON 081 377 13 51, TELEFAX 081 377 32 10

ALPINE CLASSIC
92994/1740

**RISTORANTE
SINFONIA**

Wollen Sie beruflich weiterkommen?
Lieben Sie die Herausforderung?

Wir suchen per 1. Juni 1997 oder nach Vereinbarung eine/n verantwortungsbewusste/n, motivierte/n und erfahrenen

**Geschäftsführer oder Geschäftsführerin
als Gastgeber/in**

Wir sind ein junges, leistungsorientiertes dynamisches Team in einem italienischen Spezialitätenrestaurant: Lachen SZ und Erlenbach ZH. Unser Ziel ist, unsere Gäste zu verwöhnen und zu begeistern; darum brauchen wir Ihre Professionalität, Ihr Flair und Ihre Freude am Umgang mit Menschen.

Wir bieten 5-Tage-Woche, 5 Wochen Ferien, 13. Monatslohn, geregelte Arbeitszeit und ein attraktives Lohnsystem.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich bei:
M. Vannozzi, Ristorante Sinfonia
Postfach, 8703 Erlenbach

93031/340863

La Vendée

Nous sommes une Fondation communale pour le logement de personnes âgées, dépendant de la ville de Lancy et gérée par un Conseil de Fondation. Depuis 1991, notre vocation est d'assurer sécurité, confort et bien-être à nos pensionnaires. Le Directeur actuel partait à la retraite, nous cherchons un

excellent gestionnaire en qualité de

DIRECTEUR / DIRECTRICE

Vous êtes l'âme et le pilier de notre Foyer

Vos tâches :

En tant que Délégué du Conseil de Fondation, vous êtes responsable du contrôle et de la gestion de l'établissement du point de vue hôtelier, administratif et médico-social, ainsi que de l'application des dispositions légales. Vous veillez au bien-être des pensionnaires et à la qualité de leur séjour par des contacts suivis avec eux ainsi qu'avec leurs familles. Au niveau du personnel, vous répartissez les tâches et assurez un bon esprit d'entente et de collaboration.

Vous-même :

Communicateur ouvert et sensible, votre engagement et votre intérêt pour le monde des personnes âgées vous permettent d'établir un climat de confiance avec tous vos interlocuteurs. Vous avez une formation supérieure (Université ou Diplôme hôtelier), suivie d'un Diplôme de Maître de Pension, ainsi qu'une expérience confirmée en tant que Directeur d'un établissement privé ou public. Homme ou femme entre 40 et 50 ans, vous vous exprimez aisément en français et aimez rédiger.

Nous vous offrons :

Un cadre de travail exceptionnel à l'infrastructure ultra moderne vous permettant de vous consacrer entièrement à vos pensionnaires. L'opportunité de vous développer en dirigeant une équipe de collaborateurs engagés et motivés. Une grande liberté d'action, la possibilité de contribuer par votre vision au maintien et au développement de notre renommée. Le soutien du Conseil de Fondation, convaincu de l'importance de votre rôle. Des conditions salariales et sociales à la hauteur de ce poste.

Nous vous remercions d'envoyer votre candidature à Mercuri Urval SA, Ch. du Joran 1, CP 2428, 1260 Nyon 2, référence **485.2008**
Pour de plus amples informations, veuillez téléphoner au **022 / 362 19 55**. Nous vous garantissons une discrétion absolue.

Mercuri Urval, experts en évaluation dans les domaines : recrutement et sélection, analyse de potentiel, management development et coaching avec bureaux à Nyon, Zollikon, Bâle et Berne ainsi que 75 autres succursales en Europe, USA et Australie.

ER 92986/384308

Mercuri Urval

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2
Hotellerie	3-12
Stellengesuche	15

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	13-14
Marché international de l'emploi	15
Demandes d'emploi	15

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

**Adecco
HOTEL**

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

RIDERS RESTAURANT IN DENSBÜREN



HARLEYLUJAAA!!!

- Ist Amerika für Dich das Grösste? • Stehst Du auf "Harley-Maschinen", "Ami-Cars" und schwere "Trucks"?
- Bist Du jung, offen, spontan, zufrieden mit Deinem Körper und Deiner Umwelt? • Bist Du bereit, Dein volles Engagement für dieses neue Konzept einzusetzen, aktiv mitzudenken und in Deiner Arbeit auch Dein Hobby zu sehen? • Ist für Dich Teamarbeit sehr wichtig? • Macht es Dir Spass auch am Abend und an Wochenenden zu arbeiten? Für unsere Neueröffnung sind ab Ende Juni folgende Positionen (Voll- oder Teilzeit) zu vergeben:

SERVICEMITARBEITER/IN
BARTENDER
KOCH

Wir, die GastroRiders AG, sind ein junges, dynamisches Unternehmen, das die Gastronomie als Erlebnis-, Kommunikations- und Eventwelt der Zukunft sieht. Wir bieten einen Arbeitsort, der nicht alltäglich ist; ein Konzept, das überzeugt und eine Infrastruktur, die alles bietet! Packe also jetzt die Gelegenheit, von Anfang an dabeizusein und schicke uns Deine schriftliche Bewerbung heute noch zu.

Ebenfalls suchen wir für diesen faszinierenden Betrieb und diese topmotivierten Mitarbeiter per 1. Mai 1997 oder nach Vereinbarung den erfahrenen und kompetenten

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Sind Sie zwischen 27 und 37 Jahre jung, haben bereits mindestens einen Betrieb erfolgreich geführt, sind der absolute Front-Typ, haben eine sympathische und positive Ausstrahlung, sind der geborene Teamplayer, flexibel und haben ein ausgesprochen hohes Qualitätsdenken und besitzen zudem den Fähigkeitsausweis? Dann sind Sie der richtige Mann oder die richtige Frau für unser vielfältiges, neues Betriebskonzept (5 Betriebstypen unter einem Dach) in Densbüren. Wir bieten Ihnen einen neu zu eröffnenden Betrieb, in dem die Infrastruktur und das Design stimmen; wir nehmen Ihnen den grössten Teil der administrativen Aufgaben ab; wir ermöglichen Ihnen eine Challenge, die es in sich hat; unser ergebnisorientiertes Salär wird Sie zudem motivieren. Haben wir gerade über Sie gesprochen? Dann schicken Sie heute noch Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

GastroRiders AG, Frau Ariane Kappel, Werftstrasse 40, 8302 Kloten, Fon. 01 / 881 33 32

Ferien- und Business-Hotel im Tessin, 65 Zimmer, ist die **Entwicklungschance** für Sie als Nachwuchsfachkraft, weiblich/männlich

Betriebsleiter/ 2. Direktor/in

Wir suchen die engagierte, aufgeschlossene Führungskraft, die mit Freude Gastgeber ist, in Verkauf und Marketing stark engagiert, Touristikerfahrung besitzt und mit Ideenreichtum Gastangebote aus der umliegenden Kultur-, Freizeit und Sportlandschaft als aktives Vermarktungselement formulieren und umsetzen kann, eine straffe und rationelle, saisonal ausgerichtete Betriebsführung durchsetzen und die Mitarbeiter motivieren kann.

Der Tourismus in der Schweiz hat eine gute Zukunft. Wir müssen nur gemeinsam daran arbeiten und dem Gast das Produkt bieten, das er erwartet.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an

**Hotel- und Unternehmensberatung
Karl-Heinz Willand, Bielstrasse 75, CH-4104 Oberwil**

Für unseren **Landgasthof-Hotel Wassberg**
8127 Forch Zürich
suchen wir per **Spätherbst oder Jahresende 1997**

Geschäftsführer-Ehepaar

Aus gesundheitlichen Gründen werden uns die bisherigen Gastgeber verlassen. Deshalb suchen wir die Nachfolger, welche mit lebenswürdiger Gastfreundschaft, viel Initiative, grossem Eigenengagement und mit Fachkompetenz den anspruchsvollen Ganzjahresbetrieb führen. Der kürzlich vollständig renovierte, sehr schöne Landgasthof-Hotel-Betrieb umfasst 17 Zimmer, Tages- und Spezialitätenrestaurant, grosse Gartenterrasse, Seminarräume und verfügt über eine neuzeitliche Infrastruktur. Unsere Gäste und wir legen grossen Wert auf erstklassige Qualität, gutes Preis-/Leistungsverhältnis, lebenswürdige Gästebetreuung und viel Flair für eine persönliche Führung des Betriebes.

Wir suchen Persönlichkeiten mit Erfahrung in der selbständigen Führung eines ähnlichen Betriebes, die mit uns eine langfristige Existenz aufbauen möchten.

Er, vorzugsweise ein tüchtiger und kreativer Chef in der Küche, und sie als Gastgeberin und Chefin an der Front, beide mit breiten Kenntnissen im Hotel- und Restaurationsbereich sowie in der Personaleinsatzplanung – das sind unsere Vorstellungen.

Fühlen Sie sich durch diese nicht alltägliche Aufgabe angesprochen?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme. Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich.

HRM

Hotel & Restaurant Management & Consulting

Hans-Rudolf Meier,
Litzistrasse 7, 8917 Oberlunkhofen

93065/383436

Eine Herausforderung mit Stil...

bietet Ihnen unser geschichtsträchtiger Treffpunkt der Feinschmecker in einer historischen (Alt-)Stadt an der Sprachgrenze zur Romandie.

Gediegene Restaurants, prunkvolle Bankettsäle und charmante Zimmer verbunden mit einer modernen Infrastruktur erwarten die dynamische/n Persönlichkeit/en

Gastgeber/Gastgeberin/ Gastgeberpaar

zur selbständigen Leitung in Direktion oder Gérance
(mit Gewinnbeteiligung)

Sind Sie ein Gastro-Profi, trotz Wirtschaftskrise Optimist, besitzen Sie nebst Kreativität und Flair für Gastlichkeit auch unternehmerisches Denken und Führungserfahrung?

Ja – wir freuen uns, Sie kennenzulernen und Ihnen Ihren zukünftigen Betrieb vorzustellen. Ihre wertvollen Unterlagen erreichen uns unter Chiffre 93072, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

93072/23196



HOTEL ASCOT

★★★★

Hotellerie aus Leidenschaft auf sehr gehobenem Niveau bereitet uns viel Freude. Auch darum sind wir sehr erfolgreich. Wir suchen ab 1. Juni 1997 oder nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n, ausgebildete/n und belastbare/n

Stv. Chef de réception

Wir, das sind ein schönes 4-★-Hotel mit 73 Zimmern und Suiten. Die Réception ist ausgestattet mit einer modernen EDV-Anlage AS 400, und für Korrespondenztugaben steht Ihnen unser «Microsoft Word» zur Verfügung.

Aufgabenbereich: die vollumfängliche Stellvertretung des Rooms Division Managers, die Gästebetreuung, das Führen und Ausbilden der Mitarbeiter, das Reservationswesen, die vollumfängliche Debitorenbuchhaltung und das Mahnwesen, unbedingte Korrespondenzsicherheit in Englisch und Deutsch.

Einer motivierten und kompetenten Persönlichkeit mit einem Flair für Zahlen und administrative Abläufe, Ausstrahlung und Auftreten bieten wir eine Position, die Ihrer Karriere den entscheidenden Impuls geben wird!

Frau C. Sommer oder Frau C. Schnetzer
freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.

Tessinerplatz 9
8002 Zürich
Telefon 01 201 18 00



WORLDWIDE HOSPITALITY

GOLDEN TULIP

INTERNATIONAL

92967/09837

Spannende Herausforderung in der Region Flims oder Davos

Unternehmertyp mit Verkaufstalent

Neukunden gewinnen und halten, Stammkunden pflegen, mit persönlicher Ausstrahlung, Kompetenz und Überzeugungskraft: Selbständig, unternehmerisch, mit dem guten Namen und dem Backup einer Weltfirma im Rücken – reizt Sie das?

Sie

- haben bewiesen, dass Sie unternehmerisch denken, planen und handeln können; mit entsprechender Eigeninitiative, Kreativität und Gespür für Ihre Marktkanäle.
- sind kontaktabgibt und neugierig auf Menschen aller Schichten und Branchen.
- mögen ihre Kunden, können auf sie eingehen, ihre Sprache reden und ihre Probleme verstehen.
- sind bereit, einen aussergewöhnlichen Einsatz zu leisten und die Aufgabe mit vollem Engagement anzupacken.

Vorbedingung: Mit der Region Flims oder Davos persönlich vertraut sein, d.h. dort wohnen oder längere Zeit gelebt haben. Weitere Karrierestufen (mit Ortswechsel) sind möglich.

Wenn Sie über eine abgeschlossene Berufsausbildung verfügen, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Handschriftprobe an

MARKUS VOGT

ergebnisorientierte Verkäufer- und Kaderselektion
Hausstrasse 16, 8570 Weinfelden

ER 1804/09887

VERKAUF

Menschen und Ideen

**MÖVENPICK
HOTEL**

Die Bedürfnisse unserer Gäste erkennen...

...ist eine Aufgabe, die viel Fingerspitzengefühl und den richtigen Riecher erfordert. Als

Verkaufsassistent Restaurant/ Cost Controller (Dame oder Herr)

richten Sie das Angebot und die Dienstleistungen unserer Restaurationen optimal auf die Wünsche und Vorstellungen unserer Gäste aus. Sie betreiben aktive Verkaufsförderung in und ausser Haus, unterstützen die Profitcenter nach den Bedürfnissen der Abteilungsleiter und sind verantwortlich für das Cost Controlling F&B.

Als Gastroprofi haben Sie eine fundierte Ausbildung mit Hotelfachschule oder waren bereits in ähnlicher Position im F&B tätig.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit. Nebst fünf Wochen Ferien und Ausbildungsmöglichkeiten geniessen Sie noch weitere Vorteile.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann zögern Sie nicht uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen. Wir freuen uns auf Sie.

Katharina Hersperger
Mövenpick Hotel und Konferenzzentrum
Höhenweg, 4622 Egerkingen
Telefon 062 / 398 07 07

MÖVENPICK

PM 1803/0981

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hoteller-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.21 (exkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.29 (inkl. MwSt.)

Last minute: Fr. 2.45 (exkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr

Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber

Druck: Druckzentrum Bern

finden Sie...
Inserte in...
anzeigen...
tourismus...
Tel. 031 370 42 22

HOTELLERIE



PARK HOTEL KURHAUS

St. Moritz

Wir suchen Sie,

eine /n

Chef/in de bar

als Nachfolger/in für unseren langjährigen Mitarbeiter.

Sind Sie die ideenreiche und dynamische Persönlichkeit, die Teamwork schätzt und unsere grosse Stammkundschaft in unserer heimeligen Hotelbar verwöhnen kann?

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihren Telefonanruf oder noch besser Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Parkhotel Kurhaus, D. Krigl, Personalchef
7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 11, Fax 081 833 88 61

93047/33820



Crystal Hotel

★★★★



TOP OF THE WORLD

82 Zimmer, 134 Betten, A-la-carte-Restaurant, Bankettsäle mit je 80 Plätzen, Salon mit Kamin, Dachterrasse, Piano-Bar, 400 m² Wellness-Zentrum, momentan in der Umbauphase, in der ebenfalls die Küche mit eingeschlossen ist, suchen wir auf nächste Wintersaison 1997/98 in Saison-/Jahresstelle einen

Küchenchef

Wir stellen uns eine Persönlichkeit (D-/I-sprechend) mit nachweisbaren Erfahrungen im A-la-carte- und Bankettbereich (Sous-vide) vor, die ausserdem fast gourmetverträglich ist, Liebe zum Beruf, Kalkulationssicherheit und viel Kreativität mit sich bringt.

Falls Sie bei der Neugestaltung des gesamten Angebotes für den Verpflegungsbereich und beim nächsten Gourmet-Festival mitwirken wollen, bitten wir Sie, uns Ihre schriftliche Bewerbung zukommen zu lassen, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln werden.

Crystal Hotel, 7500 St. Moritz
Falko und Barbara Daxer, Direktion
Telefon 081 832 11 65
Fax 081 833 64 45

92646/33677



Restaurant Löwen, Ruswil

Aufgestellt und freundlich, mit etwas Gastgewerbeerfahrung, sind Sie unsere neue

Serviceangestellte

in unserem schönen Dorfrestaurant.

Ein junges Team freut sich auf Ihr Mitdabeisein.

Telefon 041 495 11 15
Restaurant Löwen
W. und M. Bättig-Vetter
6017 Ruswil

90726/143642

Jules Verne

PANORAMA BAR

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

Barmitarbeiterin
Barmitarbeiter

(Tagdienst/Spätdienst)

Sie sind kontaktfreudig und aufgeschlossen, haben Freude am Umgang mit Menschen, dann erleben Sie Ihre neue Aufgabe hoch über den Dächern von Zürich. Sind Sie interessiert? Dann reservieren Sie sich einen nicht ganz alltäglichen Arbeitsplatz.

Richten Sie Ihre Anfrage samt Bewerbungsunterlagen an Sébastien Jaeger, Direktor.

URANIA RESTAURANT AG
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 15 65

93011/41297

BÜRGENSTOCK
HOTELSDie hohe Kunst der Gastlichkeit –
The fine art of hospitality...

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, sind Sie die richtige Frau im Bürgenstock-Team hoch über dem Vierwaldstättersee, nur wenige Autominuten von Luzern entfernt.

Zur Unterstützung unserer Sales- & Marketing-Abteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, dynamische

Marketingassistentin

Sie haben bereits eine Brise Berufsluft in der 4- bis 5*-Hotellerie geschnuppert, sind ein Sprachtalent und kennen sich aus im Umgang mit dem Computer (Microsoft Word/Excel). Zu Ihren Stärken gehören Organisieren und Koordinieren? Sie sind kein Einsiedler, fühlen sich wohl, wenn die Kugel rollt und behalten trotzdem die Ruhe im Sturm? Dann sind Sie bei uns goldrichtig.

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

Frau Karin Frunz
Human Resource Manager
6363 Bürgenstock
Hot-Line 041 610 47 50
The leading Hotels of the World®

93049/51004

Kloster Ingenbohl
CH-6440 Brunnen

Für die Küche des Mutterhauses Ingenbohl-Brunnen am Vierwaldstättersee suchen wir für den Herbst 1997

Küchenchefin/Küchenchef

Die Aufgabe beinhaltet:

- Organisation und Sicherstellung der Betriebsabläufe in der Klosterküche
- Führung und Leitung des Küchenteams
- Bereitstellung einer vielseitigen Verpflegung für durchschnittlich 250 Personen.

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufslehre
- Ausbildung als Küchenchefin/Küchenchef
- Persönlichkeit mit Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbarer Stellung
- christliches Wertverständnis
- kooperatives Verhalten gegenüber Vorgesetzten und Mitarbeiterinnen/Mitarbeitern
- Eigenständigkeit und Belastbarkeit.

Wir bieten:

- geregelte Arbeitszeit
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- modern eingerichtete Küche
- ein Küchenteam, das Sie tatkräftig unterstützen wird.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne die bisherige Küchenchefin, Sr. Anmarie Brogli, Kloster Ingenbohl, Telefon 041 825 22 22.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte bis zum 11. Mai 1997 an:
Sr. Marie Christine Scheib, Kloster Ingenbohl, 6440 Brunnen.

93022/389544

Personalvermittlung

Studenten
aus Österreich

für die Sommersaison (zirka 2-3 Monate) zu vermitteln, auch für Kanton Zürich.

Arbeitsbewilligung muss besorgt werden.

Direktvermittlung: A und E. Pichler

Telefon 062 299 24 75
Fax 062 299 27 61

92995/32920

Gesucht per sofort

Jungkoch

(evtl. versierter Hilfskoch)

Anfragen an:

Restaurant Waage
5620 Bremgarten
Telefon 056 633 11 60

0 92973/53430

Hotel Europa in Lugano sucht ab sofort oder nach Vereinbarung für Sommersaison 1997

Réceptionist/in
Réceptions-Praktikant/in

Telefon 091 993 01 71
Personalchef Nicola Foglia

P 92988/21946



Für die kommende Sommersaison 1997 suchen wir noch:

ragazzo per buffet/
aiuto pizaiolo

Bewerbung bitte an:

Hotel-Ristorante-Pizzeria
Al Faro
6612 Ascona
Telefon 091 791 85 15

93029/13819

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Wir suchen aufgestellte Fach- und Kaderleute verschiedener Führungsebenen und Funktionen, Betriebsassistenten/-innen, Servicemitarbeiter/-innen, Réceptionsangestellte, Hofa's sowie Köche und Köchinnen aller Stufen.

Viele Aushilfs- und Teilzeitstellen für flexible Berufsleute in den Bereichen Service und Küche!

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

Ihre Karrierechancen werden von uns kostenlos, neutral, diskret und unverbindlich bewertet. Profitieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns an.

Temporär • Dauer • Kader

Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44

http://www.gastronet.ch



SEIN UND ESSEN
ZEIT VERGESSEN
IM EINKLANG
MIT DER NATUR



Am schönsten Ufer des Greifensees im Zürcher Oberland pflegen wir die Gastrosophie mit dem Charme und der Gastfreundschaft aller unserer Mitarbeiter, Wirtschaff, Restaurant, Bankettsäle und die drei Gärten benötigen junge, motivierte Menschen, denen das Lachen und die Lebensfreude im Gesicht geschrieben steht!

Leitung Küchenteam
Servicefachangestellte
Bankettaushilfe
Koch

Also rufen Sie uns an! Peter Huwiler freut sich, Ihnen mehr von unserer Gastrosophie erzählen zu dürfen!



Restaurant Schiffflände
Seestrasse 394
8124 Maur ZH
Telefon 01 980 05 04

92094/05250

Das ★★★★★-Hotel St. Gotthard in Zürich mit anspruchsvollen Restaurationsbetrieben sucht per sofort oder Übereinkunft

Sous-chef
Chef Production
Chef de garde

sowie einen

Chef de partie

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Grossbetrieb mit über hundertjähriger Tradition und einer der besten Adressen der Schweiz zu arbeiten, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel St. Gotthard

Personalbüro
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

92994/41290



SAM'S
WANTS YOU!

Für unsere SAM'S PIZZA LAND-Betriebe in Zürich und Luzern suchen wir nach Übereinkunft:

Geschäftsführer-Assistent/In
(evtl. mit Fähigkeitsausweis)

die / der nicht das Alltägliche sucht. Teamgeist, Belastbarkeit und Führungserfahrungen sind die Voraussetzungen, die wir an unsere Kadermitarbeiter stellen.

Wenn Sie diese Herausforderung anspricht, dann senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

SAM'S PIZZA LAND-Betriebe, c/o Verwaltung
Chüngengass 1, 8805 Richterswil



P 19287/38277

STADT LUZERN



Für namhaftes Speiserestaurant im Zentrum von Luzern suchen wir ab 1. Juni 1997 in Sommersaison oder Jahresstelle:

**CHEF DE PARTIE
KOCH/HILFSKOCH
SERVICEANGESTELLTE(R)
BUFFET- UND OFFICEANGESTELLTE(R)**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:
GAMAG MANAGEMENT AG, Herr Urs Häring
Habsburgerstrasse 22, 6002 Luzern
Tel. 041/210 34 22 Fax 041/210 34 24

Sunstar ****
Hotel Grindelwald

Warum nicht einen Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Auf kommende Sommersaison (Mitte Mai) sind bei uns noch folgende Stellen neu zu besetzen:

Küche: **Chef entremetier
Commis de cuisine**

Speisesaal: **Chef de rang
Commis de rang**

Adlerhorst: **Servicefachmitarbeiterin**
(A-la-carte-Rest. mit Tellerservice)

Möchten Sie in einem angenehmen Arbeitsklima eine unvergessliche Sommersaison (oder mehrere Saisons) verbringen? Dann zögern Sie nicht und richten Ihre vollständige Bewerbung an Herrn Bernhard Müller.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon 033 854 77 77; Fax 033 854 77 70

Romantik Hotels und Restaurants

Für die kommende Sommersaison suchen wir eine/n tüchtige/n und kreative/n

Pâtissier/Konditor/in

sowie einen

Koch/Entremetier (gelernter Koch)

Eintritt baldmöglichst, Saisonbewilligung vorhanden.

Bewerber melden sich telefonisch oder schriftlich bei:
Georg Schraner
Romantikhôtel Krone
8274 Gottlieben
Telefon 071 666 80 60

*Persönliche Gastlichkeit
in historischen Häusern*

HOTEL ALBERGO Broccoe Posta

6565 San Bernardino

sucht für lange Sommersaison 1997 noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie
(Saucier/Entremetier)

Demi-chef de partie

Saal:

Serviertochter
(kann ein Paar sein)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion

Telefon 091 832 11 05.



Küchenchef

Unser Küchenchef wird sich nach langjähriger Zusammenarbeit verändern. Wir suchen deshalb auf die kommende Sommersaison, ab Juni oder später in Jahresstelle, einen kompetenten Sous-chef mit Ambitionen oder Küchenchef, der bereit ist, nach entsprechender Einführung diese herausfordernde Aufgabe in unserem Hotel mit seinem vielseitigen kulinarischen Angebot zu übernehmen.

Wir bieten:

- eine Position, die Initiative und Selbständigkeit verlangt
- eine Küchenphilosophie, die auf einem ausgeprägten Qualitätsbewusstsein mit Frischprodukten basiert
- eine entsprechende Entlohnung mit Abteilungsleiterbonus.
- auf Wunsch Unterkunft.

Unser Anforderungsprofil:

- Freude und Kreativität
- Führungserfahrung sowie Flexibilität
- unternehmerisches Denken, Kalkulationssicherheit und Renditebewusstsein
- gästorientiertes Denken und Handeln
- Engagement in der Lehrlingsausbildung
- längerfristiges Engagement.

Sind Sie «heiss» auf diese einzigartige Aufgabe?

Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn
Beat Anthamatten
Ferienart Walliserhof
3906 Saas Fee

Telefon 027 958 19 00, Fax 027 958 19 05

WITSCHI'S
RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen noch junge, gelernte, aufgestellte

CH-Servicefachangestellte/n
in Jahresstelle

Sonntag und Montag geschlossen.
Sommer- und Winterferien.
Zeitgemässe Toplöhne.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Familie Witschi
Zürcherstrasse 55, P.O. Box 5, in
8103 Zürich Unterengstringen
Telefon 01 750 44 60

**Zürcherstrasse 55
8103 Unterengstringen
Telefon 01/750'44'60**

Mad Wallstreet Bar in Ascona sucht
Servicemitarbeiter/in
CH oder Bewilligung C.
Sprachen: Deutsch + Italienisch.
Telefon 091 791 27 41 ab 17.00 Uhr
oder 091 745 00 34 ab 10.00 Uhr
Herr Berchtold

hoteljob

Wünsch Dir was!

Hoteljob Personalberatung erfüllt zwar keine Herzenswünsche, vermittelt jedoch Fachkräfte aus der Hotellerie und Gastronomie. Teilen Sie uns deshalb Ihre Wünsche betreffend des Anforderungsprofils Ihres zukünftigen Mitarbeiters oder Ihrer zukünftigen Mitarbeiterin mit, und wir schlagen Ihnen geeignete, qualifizierte Personen vor. Wenn doch nur alle Wünsche so einfach in Erfüllung gehen würden...

Hoteljob.
Exklusiv von Profis für Profis.

Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung
Mönchjousstrasse 130
Postfach, CH-3001 Bern

Telefon 031 370 43 33
Telefax 031 370 43 34

BAD ARTISCHOLZ



Bei uns finden Sie alles, was Sie als unser/e neue/r

Pâtissier/-ière

für Ihre Leidenschaft brauchen.

Wir bieten Ihnen grosse Selbständigkeit und eine ausgezeichnete Infrastruktur.

Herr W. Trösch freut sich auf Ihren Anruf oder ein unverbindliches Gespräch.

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

4533 Riedholz Montag ab 14.00
W. Trösch und Dienstag
Tel. 032 622 02 11 ganzer Tag
geschlossen.

Für unser italienisches Spezialitäten-Restaurant in Pratten suchen wir eine/n

Kellner oder Serviertochter

und einen

Koch

mit guten Arbeitskenntnissen.

Ebenfalls suchen wir eine

Putzfrau

zur Reinigung unserer Räumlichkeiten. Personen mit italienischer, spanischer oder portugiesischer Muttersprache werden bevorzugt.

Interessenten melden sich bitte über
Telefon 077 46 93 15.

Hotel Sunstar Park und Sunstar DAVOS

Wir sind ein modernes Erstklasshotel und ein gemütliches Sporthotel an zentraler Lage in Davos. Piano-Bar, A-la-carte-Restaurant, Schwimmbad und Squash-Courts gehören dazu.

Zur Betreuung unserer internationalen Kundschaft in der Sommersaison 1997 suchen wir noch fachkundige Mitarbeiter, die Teamwork ganz gross schreiben.

Hotel Sunstar Park ****
Küche Chef de partie tournant

Möchten Sie Davos im Sommer erleben und unsere bewährte Sunstar-Crew unterstützen? Dann rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Ralph Pfiffner gerne zur Verfügung.

F. G. + E. Meier, Direktion, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 14 14, Telefax 081 413 15 79

Gesucht ab sofort:

junges, aufgestelltes Organisationstalent

das sich im Service auskennt, schon mal hinter der Réception stand und den Geschäftsführer vertreten kann, für unser Hotel, Restaurant, Bar, Gartenterrasse am Zürichsee.

Bewerbungen unter Chiffre 93080 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

UNION

Wir sind eine bekanntes ****-Hotel im Zentrum von Luzern, verfügen über 80 Zimmer und 24 Suiten (190 Betten), ein Restaurant, ein Bistro und eine Bar sowie Bankett- und Seminarmöglichkeiten bis zu 1000 Personen.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung motivierte und qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Gouvernante auf Etage und Lingerie
Commis pâtissier
Servicemitarbeiter mit Erfahrung
Tournant im Bereich Buffet, Office, Keller
Hilfskoch/Casserolier

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie einfach an:

Hotel Union Luzern
Personalbüro
Löwenstrasse 16, CH-6004 Luzern, ☎ 041 410 36 51

PENTHOUSE
BAR-RESTAURANT

Für die kommende Sommersaison braucht unsere Penthouse-Bar-Crew noch junge und motivierte Kolleginnen. Gesucht mit Eintritt nach Vereinbarung

Bargirl

Bei uns steigt jeden Tag hoch über den Dächern von Luzern ein Fest. Dazu brauchen wir Ihren Charme und Ihre Gastfreundschaft. Alles andere lernen Sie bei uns. Angesprochen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns ein kurzes Schreiben mit Foto zu. H. Herrn Ferdi Sieber.

Hotel Astoria Luzern
Pilatusstrasse 28, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44



THE Central PLAZA HOTEL
Superior First Class

100 Zimmer · 4 Restaurants & 2 Piano Bars

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

CHEF DE SERVICE m,w D/E
und
CHEF DE RANG m,w D/E
mit Berufserfahrung und guten Umgangsformen
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Rufen Sie uns an (01) 251 50 02 Montag - Freitag
von 09.00 - 11.00 Uhr und 14.30 - 17.00 Uhr
Frau Weber, Personalkoordinatorin oder Frau Fir, 1. Direktionsassistentin oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro,
Central 1, 8001 Zürich



Member of International Hotel Association

80302/4970



ROMANTIK HOTEL SCHWEIZERHOF

★★★★-Romantikhotel mit 80 Betten in der Alpenarena
sucht für die kommende Sommersaison (5. 6. 1997-
5. 10. 1997) noch folgende Mitarbeiter:

Stellvertreter Chef/in de service
Réceptionist mit Erfahrung (Schweizerin)
Saalkellner/in
Servicepraktikant/in

Arbeiten Sie gerne in einem wunderschönen Ort in
einem persönlich geführten Romantik Hotel sowie in
einem aufgestellten Team, dann freuen wir uns auf Ihre
schriftliche Bewerbung. Bis bald!

Therese und Rudolf A. Schmidt
Romantik Hotel Schweizerhof
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 911 12 12

92919/11380

Celeriner Bergbahnen AG
Restaurants- und
Beherbergungsbetriebe



Wir suchen für unser Berghotel Muottas
Muragl, für die Sommersaison 1997:

- dynamische
- flexible
- freundliche
- kompetente

Service Mitarbeiter

(Kellner/Serviertochter)

sowie

**Küchenhilfen und Lingerie-
mitarbeiterinnen**

Wir sind: Eine Bergbahnunternehmung mit verschiedenen
betriebseigenen Restaurationen ob Celerina, dem
sonnigsten Ort im Engadin. Wir bieten Ihnen eine Sai-
sonstelle mit fortschrittlichen Konditionen und die Mög-
lichkeit, Ihren Stärken freien Lauf zu lassen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder
Ihren Telefonanruf an:

Celeriner Bergbahnen AG
Restaurants- und Beherbergungsbetriebe
7505 Celerina
Telefon 081 839 80 20, Fax 081 839 80 21

93060/70604

Stadthotel in Zürich, mit gastronomischer Küche, sucht
zur Ergänzung seines Teams folgende Mitarbeiter:

- **Sous-chef**
- **Chef de partie**
- **Commis de cuisine**
- **Chef de rang**
- **Commis de rang**

Wir bieten exzellente Anstellungsbedingungen.

Qualifizierte Bewerber/innen senden bitte Ihre kom-
pletten Unterlagen unter Chiffre 93010 an hotel + touris-
mus revue, Postfach, 3001 Bern.

93010/40118

Unsere Auftraggeberin fabriziert Schweizer Qualitäts-Wäsche für höchste
Ansprüche in aller Welt. Dies hat sie zu einem internationalen, bedeutenden Anbieter ihrer Branche
avancieren lassen. Um die Regionen Tessin und Engadin stärker zu betreuen, sucht unsere Mandantin Sie, denn

Sie wollen als erfolgsgewohnter und abschlussstarker

AUSSENDIENSTMITARBEITER

mit Ihrem Qualitätssinn, die Hotel- und Gastronomiewelt begeistern

Ihre Aufgaben:

Als starke und frontorientierte Persönlichkeit werden Sie in das kompetente Verkaufsteam integriert und zeichnen verantwortlich für die Betreuung des Kundenstammes sowie die Akquisition von Neukunden in Ihrem Gebiet. Sie verstehen es, aus dem breiten Sortiment an Tisch-, Bett-, Frottee-, und Küchenwäsche mit Ihren Kunden aus dem Hotel- und Gastronomiefeld sowie Heimtextil und Spätler ein massgeschneidertes Wäschekonzept zu entwickeln und dieses erfolgreich zu verkaufen.

Was Sie mitbringen:

Sie sind ein erfolgreicher und engagierter Aussendienstmitarbeiter mit Erfahrung aus der Gastrozene. Sie haben ein Flair für Farben, Gestaltung von Räumen und Beratung anpruchsvoller Produkte. Selbstständigkeit und Dynamik sowie ein Gespür für die Bedürfnisse Ihrer Kunden zeichnen Ihre Persönlichkeit aus. Sie können sich für Qualität und Design begeistern und suchen eine neue Herausforderung in einem professionellen Umfeld. Sie beherrschen Italienisch und Deutsch.

Das Angebot:

Eine herausfordernde, äusserst verantwortungsvolle, selbständige Aufgabe mit viel Abwechslung und Spielraum für Eigeninitiative. Ein attraktives, gut bearbeitetes Verkaufsgebiet mit Potential. Ein offenes, unkompliziertes Arbeitsklima mit Kollegen, die mit viel Enthusiasmus zum Erfolg der Firma beitragen. Ein leistungs- und erfolgsbezogenes Salary, grosszügige Spesen sowie gute Sozialleistungen runden dieses interessante Angebot ab.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte, Mercuri Urval AG, Postfach 7208, 3001 Bern, mit dem Vermerk **302.4296** oder rufen Sie für weitere Informationen Telefon **031 390 13 13** an. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

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

Mercuri Urval

EN 92974/384308



GRAND HOTEL BELLEVUE GSTAAD

**Die Philosophie von herzlicher,
stillvoller Gastlichkeit**

Ab sofort oder nach Vereinbarung heissen wir Sie in unserem jungen Team herzlich willkommen:

Chef de réception

Reizt Sie die Chance, Ihr Können, Ihre fröhliche Persönlichkeit und Ihre Freude am Beruf in den Dienst unseres Erstklass-hotels (85 Betten, 2 Restaurants, Piano-bar, Terrasse) zu stellen?

Gerne erwarten wir Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Ferdinand T. Salverda
Direktion
3780 Gstaad

Telefon 033 748 31 71, Fax 033 744 21 36
93052/14958

Warum nicht einmal ins
"Tal der Wasserfälle"?



Im

Hotel-Restaurant Schützen ★★★
3822 Lauterbrunnen

Sind Sie... kreativ, eine Frohnatur, teamfähig, verlieren auch in hektischen Zeiten den Humor nicht und möchten ausserdem als

Chef de partie

oder

Jungkoch

Serviertochter

eine Sommer- oder Jahresstelle besetzen, dann sind Sie genau die richtige Person für unsere internationale und einheimische Gästegeschäft in unserem lebhaften Gastro-Betrieb am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau im Berner Oberland.

Einleben dürfen Sie sich bei uns ab Mai/Juni oder nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung erwartet gerne
Familie A.+P. von Allmen-Gerber
Telefon 033 855 20 32

You are very welcome!

92721/19089

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle
freundliche

Serviertochter

in Restaurant nach Murten. Guter Verdienst, Zimmer im Hause.

Offerten an Familie Laubscher
Restaurant Jäger, Hauptgasse 47,
3280 Murten
Telefon 026 670 22 20
(Montag geschlossen).

92960/54577

Saas-Fee

Restaurant LA GORGE



Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir für die Sommer- und Wintersaison einen

Jungkoch oder eine
Jungköchin

Wir sind ein aufgestelltes Team und bieten ein angenehmes Arbeitsklima.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:
Familie L. Voide-Burnann
Telefon 027 957 26 41
Fax 027 957 21 78

P 92960/10498

Das verrückte Einrichtungshaus aus Schweden sucht
auf den 1. Juli 1997 für das Selbstbedienungs-Restaurant

Junge/r Küchenchef/in

Dein Aufgabengebiet: Du bist verantwortlich für die Produktion unseres vorwiegend schwedischen Angebotes. Du planst und erledigst den Wareneinkauf unter Einhaltung der wirtschaftlichen Ziele. Du entwickelst Deine Mitarbeiter und führst sie zu tollen Leistungen. Die Einhaltung und Überwachung aller Hygienevorschriften ist für Dich eine Selbstverständlichkeit (offene Küche).

Dafür benötigst Du: Eine abgeschlossene Lehre als Koch und einige Jahre Berufserfahrung. Du bist eine unkomplizierte und zielorientierte Persönlichkeit. Du behältst in hektischen Zeiten einen ruhigen Kopf und arbeitest gerne im Team. Dein administratives und organisatorisches Talent konntest Du auch bereits unter Beweis stellen. Du überzeugst zudem durch Deine zupackende Art und auch durch Deinen freundlichen Umgang mit den Kunden.

Dafür bieten wir: Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit Entwicklung- und Weiterbildungsmöglichkeiten. 40 Std./Woche (abends und So. frei), 28 Tage Ferien sowie gut ausgebaute Sozialleistungen.

Interessiert?

So sende uns Deine Bewerbungsunterlagen an:

IKEA, Edi Zuber, Bernstrasse 25, 3421 Lyssach.
Wir freuen uns auf Dich!



Die richtige Einstellung.

0 93046/39565



CRESTA HOTELS

DAVOS

Wir sind

ein familiär geführtes 3-Sterne- und 4-Sterne-Hotel
in Davos Platz mit internationalem Gästepublikum

und suchen

zur Verstärkung unseres jungen, motivierten Teams
noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine

ab zirka 1. Mai 1997
(CH oder mit Aufenthaltsbewilligung C/B)

Réceptionspraktikantin

ab sofort

Nachtportier

ab zirka 1. Mai 1997
(D/E)

Servicelehrtochter

ab Sommer 1997

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Cresta Hotels Davos, Personalabteilung
7270 Davos Platz
Telefon 081 416 46 66

92729/9296



TICINO LUGANO ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Für unser bekanntes Gourmet-Restaurant im Herzen von Lugano suchen wir in kleines Team einen qualifizierten

Chef de rang sowie einen Commis de rang

Viel Freude am Beruf und Motivation sind Voraussetzung. Als Gegenleistung bieten wir Ihnen eine ausbaufähige Jahres- oder Saisonstelle in einem schönen Ambiente mit anspruchsvollen – und dankbaren – Gästen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

93079/22462



CLAIRE E SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6501 LUGANO - TEL. 091 922 77 72 - FAX 091 923 62 78



PARK HOTEL KURHAUS

Wo sind Sie?

Wir suchen noch für die Sommersaison 1997
(21. Juni – 21. September 1997)

Réception: – **Chef de réception**
(in Jahresstelle)

Küche: – **Chef garde-manger**
– **Chef entremetier**
– **Commis de cuisine**
– **Commis pâtissier**

Bar: – **Demi-chef de bar**

Speisesaal: – **Chef de rang**

Etage: – **Hilfsgouvernante**

Unsere Eckdaten: 4 Sterne, 260 Betten, traditionelles Grand-Hotel.

Ist etwas für Sie dabei? Dann freuen wir uns über Ihre Unterlagen.

Parkhotel Kurhaus, D. Krigl, Personalchef
7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 11, Fax 081 833 88 61

93069/33820

The Swiss Leading Hotels



Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen? Wir suchen für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: **Réceptionistin** (mehrsprachig)

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

Restaurant: **Chef de rang**
Commis de rang

Bar: **Commis de bar** (sprachkundig)

Etage: **Hausdamenassistentin**
(mit Erfahrung)
Zimmermädchen (mit Erfahrung)
Etagenportier

CHESA AL PARC

gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Tennisplatz:

Chef de service (Dame oder Herr)
Servicefachangestellte (sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



KULM HOTEL ST. MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38



Chancen in einem kleinen Hotelbetrieb

Die Möglichkeit, in einem lebhaften Hotelbetrieb zur Unterstützung eines kleinen Teams einsteigen zu können, kommt nicht alle Tage. Unsere Mandantin, ein stilvolles Kleinhotel in der Ostschweiz, bietet Ihnen die anspruchsvolle Stelle als

Betriebsassistentin

Das vielfältige Aufgabengebiet umfasst die Betreuung der Gäste, die aktive Mitarbeit und Vorbereitung von Anlässen, die Stellvertretung der Geschäftsführerin, das Führen der Finanzbuchhaltung, die Bereitschaft, an gesteckten Zielsetzungen engagiert und ideenreich mitzuarbeiten sowie das Auge, wenn Not am Manne/an der Frau ist, selber Hand anzulegen.

Idealerweise verfügen Sie für diese herausfordernde Aufgabe über folgende Voraussetzungen:

- **Hotelfachschulabschluss oder Hotelfachassistentin mit entsprechender administrativer Weiterbildung**
- **solide Berufserfahrung, gute Gastgeberinnenqualitäten sowie teamorientierter Führungsstil**
- **ausgewiesene Fremdsprachenkenntnisse.**

Fühlen Sie sich angesprochen und wünschen Sie sich für die Zukunft ein abwechslungsreiches und längerfristiges Engagement, so kontaktieren Sie Frau Kessler über **Tel. 071 245 30 55**, oder senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.



AT Consulting AG
Wirtschafts- und
Unternehmensberatung

Hodlerstrasse 2
9008 St. Gallen
Telefon 071 245 30 55

93055/194506

Landgasthof Adler

Familie Mettler, Schlossstrasse 1
9526 Zuckenriet SG

sucht per sofort oder nach
Übereinkunft Initiativen

Sous-chef de cuisine

sowie gelernte

Chef de partie und Commis de cuisine

Guter Verdienst und entsprechende
Sozialleistungen werden zugesichert.
Logis im Haus.

071 277 10 93 oder 071 947 12 01
Frau oder Herrn Mettler verlangen.

93039/8925

Gesucht auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung in Landgasthof im Toggenburg SG

Jungkoch/Köchin

Wir bieten Ihnen in einem jungen, aufgestellten Team eine interessante Arbeitsstelle.

Senden Sie uns Ihre Unterlagen an untenstehende Adresse, oder rufen Sie uns an:

Fam. M. + E. Thalman
Landgasthof Rössli
Tuferterschwil
9604 Lütschwil
Tel. 071 931 11 85, Fax 071 931 51 41

92995/86916

DOMINO GASTRO

Für unsere verschiedenen
Auftraggeber im Kanton Aargau
suchen wir ab Mai/Juni 1997

Jungköche

Landgasthöfe, Kurhotels,
Speiserestaurants der Top-Klasse,
ideal um weiterzukommen.

Chefs de partie

Bereit, sich als Führungspersonen
aufbauen zu lassen.

Pizzaiole

an der Front, Pizza e Pasta,
So frei, Logis vorhanden,
keine Bewilligungen.

Servicemitarbeiter

mit soliden Berufskennntnissen und
positiver Einstellung zum Gast.

Gastgeberin

in Grossbetrieb Raum Lenzburg.
Führung von Kadern Bereich
Front, Verkauf, etwas F&B-
Kenntnisse, gut präsentierend,
evtl. etwas für Ex-Flight-Attendants.

Pächter/Paar

für unterschiedlichste
Liegenschaften.

Personalberaterin

selbständig,
mit Eigenkapitaleinsatz.

Infos Sylvia Geissbühler
und Ernst Schaar.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 93075/25300



SUKHOT HAI

We are looking for a

Restaurant-Assistent (female)

and a

Cook (female or male)

with experience in Asian/Thai cuisine

If you treasure working in a creative atmosphere and in an exclusive restaurant with highly demanding international clients, please send your application or call to make an appointment to:

Gion Heymann
RESTAURANT SUKHOTHAI/
WANPHEN & GION HEYMANN-SUKPHAN
ERLACHSTRASSE 46/
ECKE STEINSTRASSE CH-8003 ZÜRICH/
TEL.: 01 462 66 22, FAX: 462 66 54

92999/389547

Vor den Toren der Stadt Bern (mit besten Verbindungen ins Zentrum) steht unser Gasthof.

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft qualifizierte

Servicefachangestellte

für regen A-la-carte-Betrieb.

Ebenfalls suchen wir

Aushilfen

für Bankett- und A-la-carte-Betrieb.

Rufen Sie uns an.
Verlangen Sie Herrn St. von Oettinger.

Telefon 031 931 40 38

Gasthof Ziegelhüsi, 3066 Stettlen

P 92931/131989



St. Moritz

Wir suchen für die Sommersaison
(Juni–Oktober) eine junge, nette

Casino-Mitarbeiterin Kasse und Bar

Die Hauptaufgaben:

- Geldwechsel
- Betreuung der Kunden im Spielsaal und an der Bar.

Anforderungsprofil:

Flexibilität und Teamgeist

DEUTSCH

Italienischkenntnisse sowie Erfahrung im Gastgewerbe (z. B. Bar/Service) von Vorteil.

Das Angebot:
interessante und vielfältige Tätigkeit in einem jungen Team sowie zeitgemässe Anstellungsbedingungen und gründliche Einarbeitung.

Bei gegenseitiger Zufriedenheit Anstellungsmöglichkeit für die Wintersaison.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Casino St. Moritz Operating AG
z. H. Hrn. W.T. Lussy
Via Veglia 15, 7500 St. Moritz
☎ 081 832 10 80

92989/386113



Hotel-Spiserestaurant «zur Rheingerbe»

Käthy Knobel-Bäbler
Schiffliändli 5
8260 Stein am Rhein

Neu zu besetzen sind die folgenden Stellen für die Sommersaison 1997 von April bis September, zum Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung:

Jungkoch-Commis Kellner Servicefachfrau

Gerne erwarte ich Ihren Anruf, oder senden Sie die schriftliche Bewerbung an:

Käthy Knobel-Bäbler
Hotel zur Rheingerbe, 8260 Stein am Rhein
Telefon 052 741 29 91, Fax 052 741 21 66
(Mittwoch Ruhetag)

930271/41516



Sporthotel Restaurant Dieschen 7078 Lenzerheide

Im Gespräch steht: Die Sommersaison 1997

Wir suchen ab 7. Juni 1996
folgende qualifizierte Mitarbeiter:

1 Jungkoch (Chef entremetier)

2 Serviceangestellte
(à-la-carte- und sprachkundig)

1 Bardame

für unsere rustikale Hotelbar

1 Buffettochter

Spricht Sie einer unserer attraktiven Arbeitsplätze an!!!? Melden Sie sich telefonisch oder bewerben Sie sich schriftlich!!!

Familie G. + G. Blaesi
Telefon 081 384 12 22

93029/19516



Telefon 081 650 90 90
Telefax 081 650 90 99

Lieben Sie Abwechslung?
Suchen Sie eine echte Herausforderung?
Sind Sie voller Tatendrang?

Für unser traditionsreiches ***-Hotel im wunderschönen Splügen suchen wir in Jahres- (evtl. Saison-)stellung:

Chef de réception (m/w)

nur CH, sehr gute Fidelio-Kenntnisse,
deutsch- und italienischsprechend

Aide du patron/Betriebsassistent (m/w)

Schwergewicht: Bankett-/Serviceleitung und Controlling

Wir bieten:

- eine nicht alltägliche Herausforderung
- Verantwortung und Mitspracherecht
- Personalzimmer
- gute Entlohnung
- junges, dynamisches Team
- herrliches Wander- und Mountainbike-Gebiet.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns:

Direktion Posthotel Bodenhaus AG, 7435 Splügen
Telefon 081 650 90 90
Herrn Bögli, Personalchef, verlangen

P 92992/32140



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir mit Eintritt auf sofort oder nach Übereinkunft

Demi-chef pâtissier

Wir stellen uns einen Berufsmann vor mit abgeschlossener Lehre als Konditor/Confiseur sowie Erfahrung im Gastgewerbe.

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

93009/2219



HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 Ascona
Tel. 091 791 02 02 • Fax 091 792 11 18



Hofas...



Wir suchen in unser aufgestelltes Team

Servicefachangestellte Kellner

Per 1. 6. 1997/nach Vereinbarung.

Lieben Sie es, Gäste zu verwöhnen, Ihnen unvergessliche Stunden im Rahmen eines Essens zu bereiten? Sind Sie voller Enthusiasmus, wenn es um den schönsten Beruf mit dem Gast geht?

Wir sind ein aussergewöhnliches Familienunternehmen, das sich hohe Ziele zugunsten des Gastes (16 Punkte Gault Millau), aber auch der Mitarbeiter/innen gesteckt hat (4 1/2-Tage-Woche). Wollen Sie auch mit von der Partie sein und ein tolles Team ergänzen?

Wir freuen uns, Sie bei einem persönlichen Gespräch kennenzulernen und Ihnen unseren Betrieb zu zeigen. Rufen Sie einfach Frau Bernadette Huber an.

Hotel Krone
Familie Huber
8944 Sihlbrugg
Telefon 01 729 93 11
Fax 01 729 93 32

92835/237256



Wir sind ein Kur-, Ferien- und Seminarhaus im Aegerital, unweit von Zug, und suchen Verstärkung in unser junges, aufgestelltes Team. Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir auf den 1. Juni 1997 eine/n motivierte/n und teamfähige/n

Koch/Köchin (Chef de partie)

mit Berufserfahrung und Freude, in einem Team zu arbeiten.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Arbeitsbedingungen, interessante, abwechslungsreiche Tätigkeiten in einer angenehmen Arbeitsatmosphäre. Spätestens um 20.00 Uhr haben Sie Feierabend, um hier im Aegerital die idealen Sportmöglichkeiten geniessen zu können!

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:
Kur- und Ferienhaus Ländli, Frau C. Fischer
6315 Oberägeri,
oder rufen Sie einfach an:
Telefon 041 754 99 08

92964/268623



110 Betten, 2 Bars, 3 Restaurants, La Terrasse,
Schwimmbad, Solarium, Sauna



Dis-moi oui!

Réception:

Réceptionistin Nachtportier

Küche:

Sous-chef de cuisine (m/w) Tournant (m/w) Jungkoch (m/w)

Service:

Barman/Barmaid Chef de rang (m/w) Commis de rang (m/w)

Etage:

Zimmermädchen

Bitte richten Sie Ihre vollständige Bewerbung an:
Chr. J. Strässle (Dir.), Park Hotel Beausite, 3823 Wengen

92335/97805

Familie Hans Strässle, Gold Coast, CH-3823 Wengen
Phone 033 856 51 61, Fax 033 855 30 10
Telex 923 252 park ch



JOIN THE SCHOOL OF EXCELLENCE

HOTEL INSTITUTE MONTREUX, an English speaking International Hotel Management school seeks:

LECTURERS

with relevant industry and teaching experience for the following subjects:

- Accounting (Financial & Managerial)
- Principles of Economics
- Food & Beverage Management

ADMINISTRATION

- Academic Secretary

These positions require fluent written and spoken English as well as a valid work permit.
Please send a handwritten application with photo, curriculum vitae and copies of certificates to:

Ms. D. Coleman, Academic Dean
Hotel Institute Montreux
15, av. des Alpes, 1820 Montreux Switzerland
Telephone 021 963 74 04/email: him@him.ch

93034/24613



INTERLAKEN

Wir suchen für Sommersaison (Eintritt 15. Mai)

Chef de service

(D/E)

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Foto an untenstehende Adresse.

Fam. Max Ritter
3800 Interlaken
Telefon 033 826 75 75
Telefax 033 826 75 85

92759/16128



Für eines unserer Personalrestaurants mitten im Herzen der Stadt Bern suchen wir Sie, eine aufgeschlossene und kooperative

Cafeteria-Mitarbeiterin 100 %

Sie sind verantwortlich für den Buffettbereich sowie die Gästebetreuung, helfen mit an der Kasse und bei den allgemeinen Reinigungsarbeiten.

Sie haben eine Service- oder Hofa-Lehre oder im Gastgewerbe bereits ähnliche Erfahrungen gesammelt. Ein freundliches und gepflegtes Auftreten sowie Freude am Umgang mit Gästen sind Voraussetzungen für diese Tätigkeit. Wenn Sie zudem über ein gutes Durchsetzungsvermögen verfügen, gerne selbständig, aber dennoch im Team arbeiten, dann sind Sie genau die Person, die wir suchen!

Wir bieten Ihnen vieles, z. B. regelmässige Arbeitszeiten von Montag bis Freitag, fünf Wochen Ferien, fortschrittliche Sozialleistungen und und und...

Interessiert? Wir auch! Senden Sie bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an:
SV-Service, Frau Sandra Zurbuchen, Personaldienst, Postfach 307, 3000 Bern 14.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

93056/71008

Adecco HOTEL

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
01/297 79 79

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7
031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern
041/210 02 60

Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen
071/228 33 43

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne
021/343 40 00

Rue du Commerce 2, 1870 Monthey
024/473 70 20

SERVICE- UND BANKETTLITER

Ein führendes Seminarzentrum im Grossraum Zürich sucht Sie, den verkaufs- und organisationsstarken Service- und Bankettleiter. Sie sind die integriere und kreative Persönlichkeit, die dank fundierter Ausbildung in der Gastronomie und Engagement neuen Schwung in die Unternehmung bringt. Ihre Aufgaben umfassen neben dem Bankettwesen und der Restaurationsleitung auch die Event- und Aktionsplanung und die Mitarbeiterführung. Sie sind ein mitdenkender und frontorientierter Kadermitarbeiter, der in unkompliziertem Umfeld ergebnisorientiert handelt. Eine neue Stelle in einer etwas anderen Unternehmung zu attraktiven Bedingungen. Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

MAITRE D'HOTEL BANQUETS

Vous avez un bon sens de l'accueil, de l'organisation et êtes dynamique et motivé. Vous parlez le français et l'anglais. Vous aimez l'hôtellerie de luxe et vous avez de l'expérience en service soigné, mise en place et planification du personnel. Si vous êtes âgés de 25 à 35 ans, n'hésitez pas à téléphoner au plus vite à

Lausanne, Mme Petoud, 021/343 40 00

RESTAURANTLEITER

Nach erfolgreich absolvierter Ausbildung und Weiterbildung im Serviceberuf suchen wir Sie, einen charmanten Gastgeber aus Leidenschaft. In einem erfolgreichen japanischen Restaurant in Genf verwöhnen Sie zusammen mit Ihrer Brigade eine anspruchsvolle Kundschaft. Sie sind eine verkaufs- und führungsstarke Persönlichkeit, die den Gast in den Mittelpunkt stellt. Eine Anstellung zu guten Bedingungen. Rufen Sie an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

PUB-LEITER

Für die Projektphase, die Umsetzung und die spätere Führung eines neuen Pub-Konzeptes in einem internationalen Grosshotel im Raum Zürich suchen wir im Auftrag unseres Mandanten den motivierten, kochen aktiv mit und unterstützen Ihr Team tatkräftig. Marktforschung und saisongerecht soll das Angebot sein, um die Bewohner täglich mit schön angerichteten Speisen zu verwöhnen. Suchen Sie eine längerfristige Herausforderung im Tagesdienst, dann rufen Sie mich an, und ich erzähle Ihnen gerne mehr.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SOUS CHEF W/M

Für ein Betagtenheim im Kanton Bern suchen wir einen innovativen und engagierten Sous chef zwischen 26 und 32 Jahren. Sie planen und organisieren, kochen aktiv mit und unterstützen Ihr Team tatkräftig. Marktforschung und saisongerecht soll das Angebot sein, um die Bewohner täglich mit schön angerichteten Speisen zu verwöhnen. Suchen Sie eine längerfristige Herausforderung im Tagesdienst, dann rufen Sie mich an, und ich erzähle Ihnen gerne mehr.

Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

CHEF DE PARTIE W/M

Für einen trendigen Restaurantsbetrieb in der Region Bern suchen wir einen kreativen Fachmann. Sie sind ein aktiver Mitarbeiter mit Teamgeist, Sie kochen mit Freude saisongerecht und mit Ihren Kreationen helfen Sie mit das ausgefallene Angebot zu gestalten. Aufgrund Ihrer Erfahrungen und Ihrem Engagement integrieren Sie sich leicht in einem dynamischen Team und stellen sich der Herausforderung. Interessiert? Dann rufen Sie mich an.

Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

CHEF DE RANG W/M

Für mehrere Restaurants im Grossraum Zürich/Winterthur suchen wir aufgestellte, flexible und interessante Persönlichkeiten, die Ihren Gästen die Wünsche von den Augen ablesen. Sie arbeiten speditiv und sauber und behalten auch in schwierigen Situationen Ihre ruhige Art und die Übersicht. Wenn Sie sich auf Ihre Gäste freuen, freue ich mich auf Ihren Anruf.

Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

Finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! Tel. 031 370 42 22



Romantik Hotel
Beau-Site
Saas-Fee/Schweiz

Haben Sie Interesse an einer Stelle für Winter und Sommer in einem bezaubernden Bergkurort mit attraktivem Freizeitwert? Dann sind wir für Sie der richtige Betrieb.

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir ab 1. Juli 1997 oder später noch folgende Mitarbeiter/in:

Praktikant für Réception/Hotelbar (m/w)

Wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse sind uns Kontaktfreudigkeit, Freundlichkeit und Teamgeist. Sind Sie aufgestellt, selbstständig sowie initiativ und haben Sie Freude am Umgang mit Gästen - dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder rufen Sie uns einfach an.

Romantik Hotel Beau-Site, zhd. Zurbriggen Urs
CH-3906 Saas-Fee Telefon: (027) 958 15 60

Neu und einmalig in Saas-Fee! Ein Mitglied vor!

Beau-Vital
Die Traumbadlandschaft mit Wellness-Center

ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS INTERNATIONAL
02963/29564

Im neuen Jahrhundert unserer Existenz wollen wir neue Wege gehen - die Werte der Tradition mit der Moderne von heute und morgen harmonisch verbinden.

Um diese Ideen umzusetzen, brauchen wir Sie für die kommende Sommer- und/oder Wintersaison in unserem Team!

**als Oberkellner im «Palace-Restaurant»
als 2. Etagen-Gouvernante
als Chef de service «Etagé»
als Chef de rang im A-la-carte-Service**

- kennen und lieben Sie einen klassischen Service und eine anspruchsvolle Clientèle
- liegt ein Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit in der effizienten Führung Ihres Teams
- zeichnen Sie sich aus durch eine teamorientierte Persönlichkeit und durch Ihre Freude an der komplexen Welt der Hotellerie.

Eine der Position entsprechende Aus- und Weiterbildung sowie mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch, Italienisch und Englisch setzen wir voraus.

Eintritt zirka 23. Juni 1997.

Senden Sie Ihre vollständige Bewerbung zu Händen von Kurt Altorfer, Personalleiter.




DORINT Hotel Beatenberg
3803 Beatenberg - Telefon 033 841 41 11

Dorint - für Freizeit, Urlaub und Tagungen. Unser Hotel liegt auf der Sonnenrasse des Berner Oberlandes. Unserem internationalen Gästekreises stehen 140 Appartements mit 450 Betten, mehrere Restaurants, Bankett- und Konferenzräume sowie ein grosser Freizeitbereich zur Verfügung.

Wir suchen ab zirka Mitte Juni oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

EDV- (Fidelio, Windows), Sprachkenntnisse und Erfahrung setzen wir voraus.

Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben und Sie mit uns partnerschaftlich zusammenarbeiten möchten, dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen mit Foto und Gesundheitsvorstellung zuzustellen.

Frau Elke Briner steht Ihnen auch für telefonische Informationen über die zu besetzende Stelle und unseren interessanten Hotelbetrieb zur Verfügung. 93094/3727

Dorint ... die hohe Lebensqualität!

Seiler au Lac
BÖNIGEN-INTERLAKEN

75 Betten
Restaurant Français
Grill-Pizzeria
«La Bohème»

Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade suchen wir für die kommende Sommersaison bis Mitte/Ende Oktober noch kreative/n und aufgestellte/n Mitarbeiter/in:

Commis de cuisine
sowie für unseren gepflegten Speisesaal aufgestellte und sprachkundige

Servicemitarbeiter/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto: E. Zingg, Hotel Seiler au Lac 3806 Bönigen Telefon 033 822 30 21



Lust auf eine Saison im Tessin? Wir suchen für unser schön gelegenes ***-Hotel direkt am See

**Koch
Küchenburschen
Servicefachgestellte
Zimmermädchen**

Seehotel Riviera, 6815 Melide
Herr G. Luchina
Telefon 091 649 79 12

GP GastroPersonal
Ihr persönliches Vermittlungsbüro

Froburgstrasse 7 - 4600 Olten

Wir suchen für die gehobene Gastronomie im Raum AG/SO/LU

**motivierten Jungkoch
Köche aller Stufen
Barmaid
Servicefachgestellte
versierten Kellner**

Herr Eichmann freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung
Tel. 062/205 60 16

Sie suchen, wir bieten an:

Im schönen Bucheggberg (SO) ist eine Sous-chef-Stelle frei. Mein Vlies über diese Stelle unter der Prof. Bucheggberg für ein gutbürgerliches Restaurant ist die Stelle einer Köchin evtl. auch m. neu zu besetzen. Bei Ihrem Angebot vermerken Sie die Prof. S.O.L.

Noch sind nicht alle Stellen in Bündler Saisonhotellerie besetzt. Unter der Prof. PONTRE bieten wir Stellen als Service-gestellte m/w und als Zimmermädchen an.

Und da wäre noch der Glide-Betrieb, welcher seinen Service-Team ein Mitglied aufnehmen möchte m. guter, Lehre nicht unbedingt notwendig aber Erfahrung sollten Sie mitbringen. Prof. Glide

In einem Saisonbetrieb im Wallis sind die Stellen einer Barmaid und einer Servicefachgestellten zu besetzen. Prof. VS.

Ihre Unterlagen senden Sie an: GP Service, Postfach 101, W. Jörg, 4532 Lutzwil, Telefon 062 923 05 65.

KULM
★★★★★
AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON +41-(0)81 377 01 31
TELEFAX +41-(0)81 377 40 80

Das fröhliche ★★★★★-Hotel (140 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Sommersaison ab Mitte Juni noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt

RÉCEPTION:
Réceptionist/in
D/E/F
Night-auditor
mit Führerschein
Ablösung Night-auditor
mit Führerschein
Guest Relations Officer
mit Führerschein

KÜCHE:
Chef de partie/Sous-chef
Commis de cuisine

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie Deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Möchten Sie als zukünftige/r **Kulmianer/in** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten wir uns kennenlernen.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie bitte an obenstehende Adresse.

The Swiss Leading Hotels

GRAND HOTEL REGINA
★★★★★

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von Adelboden im Berner Oberland.
90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräume.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison von Anfang Juni bis Mitte Oktober noch folgende motivierte und «aufgestellte» Mitarbeiter/innen:

Service: **Servicemitarbeiter/innen**
für unseren gepflegten Pensionservice

Etage: **Portier
Zimmermädchen**

Küche: **Chefs de partie**
(Sous-chef, Entremetier, Garde-manger, Pâtissier)

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen Sport- und Freizeitmöglichkeiten.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Esther und Thomas Reimann
Grand-Hotel Regina
Postfach, 3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83, Fax 673 83 80

ERMITAGE-GOLF
CH-3778 Schönried-Gstaad
☎ 033 744 27 27

Zur Unterstützung unseres jungen Team suchen wir auf kommende Sommersaison (ab 15. Mai 1997) noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réception:
- Réceptionsekretärin

Wir wünschen uns eine fröhliche Persönlichkeit mit guten Deutsch- und Französischkenntnissen, welche die Anfragen unserer Gäste kompetent entgegennimmt. Nebst Korrespondenz und administrativen Arbeiten sollten Sie vor allem Freude am direkten Gästekontakt finden

- Night-auditor
Ihr Einstieg an die Réception

Service:
- Chef de rang
mit Inkasso

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über die Telefonnummer 033 744 27 27 für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Private Member of **ALPINE CLASSICS**
INTERNATIONAL HOTELS
swiss golf Hotels

See you **GSTAAD SCHÖNRIED**

DG DOMINO GASTRO

Für unsere verschiedenen Auftraggeber in der Innerschweiz suchen wir

Jungkoch
Landgasthof mit Charme und jungem Team.

Chefs de partie
in Betriebe rund um den Vierwaldstättersee.

Réceptionist/innen
Sommer-Saison und Ganzjahresstellen, Stadt Luzern.

Barmaids
Fest- und Aushilfsstellen rund um den Vierwaldstättersee.

Gerant/in
in wärschaften Gasthof, Grossraum Luzern, klassische Öffnungszeiten.

Infos Sylvia Geissbühler und Ernst Schaar.

062 842 48 31
Bernastrasse West 64, 5034 Suhr

Hôtel de grande renommée en Suisse romande

cherche

FOOD AND BEVERAGE MANAGER

diplômé d'une école hôtelière, bénéficiant de plusieurs années d'expériences en tant que cadre en restauration.

Capable d'assumer l'entière responsabilité de notre important département F&B tant sur le terrain qu'au niveau administratif.

Nous cherchons un candidat dynamique, positif, clairvoyant, doté d'une excellente présentation, d'un contact facile et agréable, bon vendeur, bon gestionnaire, et apte à diriger et assurer la formation continue d'un important personnel. De bonnes connaissances parlées et écrites des langues française, anglaise et allemande sont requises.

Prière d'envoyer c.v. avec photo sous chiffre 93066, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Kellner...



SPITAL UND PFLEGEZENTRUM ENNETSEE · CHAM

Für unsere Küche, mit täglich 100 Patientenverpflichtungen, suchen wir zur Verstärkung unsere sechsköpfigen Teams per 1. Juli 1997 einen dynamischen ca. 30-jährigen

Sous Chef

mit folgendem Anforderungsprofil:

- Sie haben eine abgeschlossene Berufsausbildung und von Vorteil Erfahrung in der Diätküche
- Sie sind kalkulationssicher
- Sie haben schon einmal in einem Spital oder Kurbetrieb gearbeitet
- Sie sind routiniert in der Menugestaltung

Als Gegenleistung können wir Ihnen geregelte Arbeitszeiten und Anstellungsbedingungen nach dem Reglement des Kantons Zug anbieten. Bei einer allfälligen Eröffnung der AMI Klinik Cham kann ein Übertritt, mit entsprechenden Anpassung der Aufgaben, in die neue Firma erfolgen.

Wenn Sie diese ausbaufähige Stelle anspricht, dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung an Frau A. Scanzoni, Pflegezentrum Ennetsee Cham, Rigistrasse 1, 6330 Cham.

Für Fragen steht Ihnen unser Küchenchef, Herr W. Mehlin, Tel. 041-784 07 84, jeweils am Mo, Di. und Mi. gerne zur Verfügung. AW 92966/219325



HOTEL TAMINA BAD RAGAZ

Am Platz · CH-7310 Bad Ragaz

Möchten Sie von Anfang an dabei sein und das stilvolle 4★-Hotel Tamina mit seinen 80 Betten, der gemütlichen Brasserie mit lockerem Ambiente und den historischen Leuchtersaal aus der Belle Epoque aus dem Winterschlaf wecken?

Suchen Sie ein Umfeld mit Herz und schätzen Teamarbeit, in der auch Ihre Ideen willkommen sind? Sind Sie mit Liebe an der Arbeit und für Ihre Gäste da, dann finden Sie bei uns ab Ende April oder nach Übereinkunft in Jahresstelle als

kreative/r, dynamische/r **Küchenchef/in** gepflegtes à la carte und HP

vielseitige/r, qualitätsbewusste/r **Koch/Küchlin** warme und kalte Küche

fleissige/r **Hilfskoch/Officemitarbeiter/in**

umsichtige/r, aufgestellte/r **Chef de service** Brasserie und Leuchtersaal

warmherzige/r, flinke/r **Servicemitarbeiter/in** à la carte und HP

verantwortungsbewusste/r **Nachtportier/Praktikant**

sauberes, zuverlässiges **Zimmermädchen** Etage und Lingerie

einsatzfreudiger, flinke/r **Hausbursche** vielseitiger Einsatz

eine aufgeschlossene Crew.

Verpflegung und Unterkunft im Haus möglich. Auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme mit den üblichen Unterlagen freuen sich Hans Rudolf und Lydia Schmid.

Hotel Tamina · Am Platz · 7310 Bad Ragaz
Telefon 081 302 81 51 · Fax 081 302 23 08

92847/222712



Einzigartig...
Simmmental im Berner Oberland
CH-3775 Lenk

1. Réceptionist/in

Wir bieten auf Anfang Juni oder nach Übereinkunft eine spannende Herausforderung an unserer Réception. Für diese Position mit Aufstiegschancen suchen wir eine Persönlichkeit, die «weiterkommen» will.

W das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland mit eigenem Kurzentrum und 95 Zimmern und Junior-Suiten für anspruchsvolle Individualisten, die Kur, Erholung und Entspannung suchen.

- S** ✓ bringen Erfahrung in einer ähnlichen Position in einem erstklassigen Hotel mit
- I** ✓ verfügen über gute Sprachkenntnisse in D, F und E
- E** ✓ haben Fingerspitzengefühl im Umgang mit Menschen
- ✓ verfügen über gute Fachkenntnisse.

Sie sind motiviert, teamorientiert und schätzen ein angenehmes Betriebsklima in einem Haus, das auch kulturelle Anlässe pflegt? Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Kurhotel Lenkerhof · CH-3775 Lenk
Direktion: Familie Jörg Schweizer
Telefon 033 736 31 31 · Telefax 033 733 20 60

91754/19330

Hôte de 1^{re} classe à Genève

recherche

UN COST- CONTRÔLEUR

diplômé d'une école hôtelière et au bénéfice d'une expérience dans le domaine de la cuisine et l'administration.

Ce poste conviendrait à une personne dotée d'un bon esprit d'initiative, maîtrisant l'outil informatique et possédant de bonnes connaissances de l'anglais.

Les dossiers de candidature sont à envoyer sous chiffré 93064, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Wollen Sie mit uns kreativ sein?
Haben Sie Freude am Beruf?

Per 1. Mai oder nach Vereinbarung
suchen wir

Commis de cuisine Hotelfachassistentin

Wir bieten Ihnen eine interessante
und vielseitige Stelle in unserem jungen und
aufgestellten Team.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!



Café Hotel Appenzell
Fam. Leo Sutter und Team
Am Landsgemeindeplatz
9050 Appenzell
Telefon 071 787 42 11

0 2970/123404

Hotel Landhaus Giswil

Arbeiten auf dem ruhigen Lande – aber Achtung,
bei uns ist ganz schön was los!

Für unseren bekannten Hotel- und Restaurationsbetrieb oberhalb des Dorfes Giswil am Brünigpass sind folgende Stellen ab sofort oder nach Vereinbarung neu zu besetzen:

Servicefachangestellte/r (evtl. Teilzeit) Chef de partie entremetier Chef tournant

(Anstellungsbedingungen gem. L-GAV '92)

Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus persönlich und geben Ihnen alle weiteren Informationen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

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

92627/13471

1 9 0 0

GOTTHARD

Untertor, 8400 Winterthur, Telefon 052 212 09 05

Das junge «Meeting-point»-Lokal im Herzen von Winterthur
sucht zur Vervollständigung seiner Crew:

Geschäftsführer-Assistent

Ideenreicher Mitgestalter in das Kader unserer Konzeptes

Servicemitarbeiterin/Servicemitarbeiter
flexible Mitunternehmer/Innen mit attraktiver Erscheinung,
Voll-/Teilzeit oder Aushilfe

Koch

kreative, initiative Künstler, Vollzeit, Teilzeit oder Aushilfe

«Early-Shift-Tenders»

aufgestellte, «groovige» Charakteren für den Aufbau des
Frühgeschäftes an Samstag und Sonntag morgen.

Ice- & Juice-Bar-Keeper

Marktschreier-Persönlichkeiten für flexible Schönwettereinsätze
während der Sommersaison.

Wir bieten Dir einen attraktiven Arbeitsplatz in einem funktionie-
rendem Konzept im Zentrum der Stadt Winterthur.

Gehörst Du zu den kreativen und interessierten Mitstreitern der Gas-
strasse, welche Mit-Unternehmergeist gross

schreiben und eine fundierte Branchenerfahrung mitbringen, dann bist
Du die richtige Frau oder eben der richtige Mann für uns.

Deine schriftliche Bewerbung (inkl. Foto, Zeugnisse usw.)
nehmen wir gerne entgegen:

Restaurant Gotthard 1900
z. H. Roger Isenring, Untertor, 8400 Winterthur

Adecco HOTEL

JUNGKOCHE W/M

Mehrere Restaurants, Spitäler und Personalrestaurants im Grossraum Zürich/Winterthur bieten ausgezeichnete Möglichkeiten, Ihre Zukunft anzupacken. Sie freuen sich, initiativ und kreativ in einem aufgestellten Team Ihre Kenntnisse einzubringen und viel neues Fachwissen dazuzulernen. Wenn Sie eine dieser interessanten und ausbaufähigen Entwicklungsmöglichkeiten wahrnehmen möchten, freue ich mich auf Ihren Anruf.

Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

CHEF DE RECEPTION W/M

Für ein mittelgrosses Vierstern-Hotel im Berner Oberland suchen wir eine engagierte und motivierte Führungspersönlichkeit. Sie haben Talent für Administration, Organisation und Verkauf, und das Wohl Ihrer Gäste liegt Ihnen besonders am Herzen. Als Réceptionist wagen Sie einen nächsten Karriereschritt und möchten Ihre neue Stelle auch mit Verantwortung und Eigeninitiative ergänzen. Sind Sie eine flexible, sprachgewandte und teamfähige Fachkraft, die an einer herausfordernden und abwechslungsreichen Tätigkeit interessiert ist, dann rufen Sie mich an.

Bern, Frau Stalder, 031/310 10 10

HOTELSEKRETÄRIN W/M

Sie sind jung, humorvoll und haben Spass, in einem kleinen Hotelbetrieb in der Region Zürich für Ihre Gäste dazusein. Mit Charme und in mehreren Sprachen (d, e, f) betreuen und beraten Sie Ihre Kundschaft, spediv und gewissenhaft erledigen Sie alle Hintergrund-Arbeiten. Wenn Sie eine entsprechende Ausbildung, gute Erfahrung und viel Motivation mitbringen und die Hotelwelt Ihre Welt ist, dann rufen Sie an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SERVICEFACHANGESTELLTE

Für einen familiären Restaurationsbetrieb im Kanton Nidwalden suchen wir eine junge, aktive Servicefachangestellte (Voll- oder Teilzeit). Ihre fröhliche Art und die Freude am Umgang mit Menschen, sind die beste Voraussetzung für eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Wenn Sie in einem kleinen Team eine bedeutende Rolle spielen wollen – dann rufen Sie mich an.

Luzern, Frau Roggenmoser, 041/210 02 60

MIT ADECCO HOTEL

DAS RS-ENDE LEICHT GEMACHT ...

Sich mit Vorstellungsgesprächen und Bewerbungsunterlagen beschäftigen, dafür bleibt während der Rekrutenschule meist keine Zeit. Darum hat sich Adecco Hotel zum Ziel gesetzt, allen Köchen und Kellnern eine interessante Herausforderung «für danach» zu suchen. Sie rufen uns an – und ohne grossen bürokratischen Aufwand können Sie im Mai Ihre neue, massgeschneiderte Herausforderung im Küchen- oder Servicebereich annehmen. Für weitere Informationen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

Posthotel
Bodenhaus
Splügen



Telefon 081 650 90 90
Telefax 081 650 90 99

Für unser traditionsreiches ★★★-Hotel im wunderschönen Splügen suchen wir in Saison-/Jahresstellung:

Réceptionist/in (Fidelio-Kenntnisse, D, I)

Koch (m/w)

**Zimmermädchen/Lingerie-
mitarbeiterin** (50%, evtl. mehr)

Kellner/Servicefachangestellte/n

(nur CH und sehr gute mündl. Italienischkenntnisse)

Wir bieten:

- eine nicht alltägliche Herausforderung
- Verantwortung und Mitspracherecht
- Personalzimmer
- gute Entlohnung
- junges, dynamisches Team.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns:

Direktion Posthotel Bodenhaus AG
7435 Splügen
Telefon 081 650 90 90

P 9299/032140



Zur Sattelkammer

BAR-KELLNER mit Power!
 im INN-LOKAL mit Stil
 wartet eine nicht alltägliche Stellung in einem aufgestellten, jungen Team auf S I E I (CH) Aufstiegsmöglichkeiten, 5-Tage-Woche, 13. Monatslohn, 5 Wochen Ferien!
 Wir legen Wert auf gute Leute - Wir bezahlen Sie auch Gut!
 Interessiert? Dann rufen Sie uns an unter:
Telefon 034-402 19 65, Peter Corpataux,
 Zur Sattelkammer, 3550 Langnau
 CW 92992/383886

Hotel Tamaro au Lac, Ascona

Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit gültiger Arbeitsbewilligung

Sekretärin mit Berufserfahrung Commis de cuisine Hausburschen mit Führerschein

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
 Hotel Tamaro
 6612 Ascona
 Telefon 091 791 02 82

90219/2275

HOTEL MONTARINA

where funny people meet

Wir suchen für die laufende Saison zur Ergänzung unseres jungen Teams eine junge, initiative,

Hotelassistentin mit kaufmännischer Erfahrung

Haben Sie Lust auf ein Engagement in unserem internationalen Zirkus, wo es gilt auf den Seilen zu balancieren und zu jonglieren, um sich dann am Applaus zu erfreuen.

Wir freuen uns auf Ihr Angebot. Besten Dank.

Jugendhotel und Touristenlager
 Via Montarina 1
 CH-6503 Lugano
 Tel. 091 956 72 72
 Fax 091 956 12 12

Hôtel★★★★★ dans la région lémanique

cherche pour date à convenir

MAÎTRE D'HÔTEL

Ce poste conviendrait à un professionnel, apte à diriger du personnel.

Nous demandons:

- sens de l'organisation
- excellente présentation
- connaissance des langues française et anglaise.

Cette place stable vous offre un travail varié et intéressant, vous permettant de participer à la bonne marche d'un service de qualité.

Si vous êtes motivé par un tel challenge veuillez nous faire part de votre offre sous chiffrage 93065, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

SCHLOSS-
HOTEL
ALEX
TENNE
ZERNATT

Sind Sie kreativ, fachkundig, engagiert, flexibel, sprachgewandt und natürlich gastfreundschaftlich?

Dann ergänzen Sie schon bald unser Team als

Sekretärin mit Hotelerfahrung D, E, F • Commis de cuisine •

- Sekretärin mit Hotelerfahrung D, E, F
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Barmaid mit Inkasso, D, E, F

ALEX
HOTEL

Das Hotel «Alex» und das «Schlosshotel Tenne» sind renommierte ****-Häuser mit exklusivem Ambiente im Herzen von Zernatt. Wenn Sie an dieser Herausforderung interessiert sind und Ihr Können während der nächsten Sommer- und Wintersaison unter Beweis stellen wollen, erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Adresse des jeweiligen Hotels.

Alex Schlosshotel Tenne
 Frau Sonja Perren
 3920 Zernatt

Hotel Alex
 Familie Alex Perren
 3920 Zernatt



Für unser neu-renoviertes 4-Stern-Hotel suchen wir noch einen Mitarbeiter für den Nachtdienst. Arbeitszeit von 23.30 - 07.00 Uhr, 5-Tage-Woche.

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

Kontrolle Überwachung Telefon Putzarbeiten

sowie

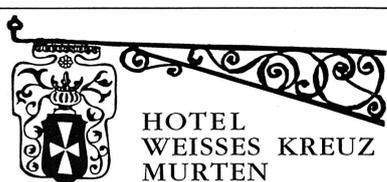
Sachbearbeiter/in Rechnungswesen

Finanzbuchhaltung Abacus
 Lohnbuchhaltung Mirus

Eintritt auf Mitte/Ende Mai 1997.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an
Hotel Vitznauerhof
 z. H. Herrn Max Roder bzw. Frau Keller
 6354 Vitznau
 Telefonische Auskunft über 041 397 13 15

93048/36882



Wir sind ein modernes ***-Hotel an wunderbarer Aussichtslage in der historischen Altstadt.

Wir suchen per 1. Mai 1997 oder nach Übereinkunft eine

Hotelsekretärin D/F/E

Fundierte kaufm. Ausbildung, Organisationstalent, Verantwortungsbewusstsein und freundliche Erscheinung sind Voraussetzung.

In verschiedene Restaurants mit anspruchsvollem Service:

Servicefachangestellte

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Lohnansprüchen an:

A. und D. Bischoff, Hotel Weisses Kreuz
 Rathausgasse 31, 3280 Murten
 Telefon 026 670 26 41

90643/26255

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
 Zürichbergstrasse 19
 Telefon 01 251 19 10
 Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- Anfangsrezeptionist
- Praktikantin
- Rezeptionist
- Sefa (evtl. 50%)
- Hofa (evtl. 50%)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40680

GP GastroPersonal

Ihr persönliches Vermittlungsbüro
 Frobergstrasse 7 - 4600 Olten

Wir suchen für Saisonbetriebe in der ganzen Schweiz

Commis de cuisine Köche aller Stufen Praktikanten/innen Servicefachangestellte Kellner

Herr Eichmann freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung
 Tel. 062/205 60 16

93000/30566

Restaurant Alt Guggeien
 A. und H. Fuster
 Kesselthalstrasse 85
 9016 St. Gallen
 Telefon 071 288 12 10

Zur Ergänzung suchen wir eine

Servicefachangestellte

für einen gepflegten A-la-carte-Service. Ihre Aufgabe ist es, als Gastgeberin unsere Gäste fachlich und kompetent zu verwöhnen.

Deutsch ist Ihre Muttersprache.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

92297/304689



Sind Sie eine aufgestellte, junge und fröhliche Persönlichkeit mit Erfahrung im Service? Dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem Landhotel-Golf-Team!

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n begeisterte/n sowie verantwortungsbewusste/n

Servicefachangestellte

welcher/m das Wohl unserer Gäste stets am Herzen liegt.

Wir freuen uns, schon bald von Ihnen zu hören.

Schriftliche Bewerbungen bitte an:

Fam. Sonja und Patrizio Salzano-Brand
 Soeststrasse
 CH-3800 Interlaken-Untersseen
 Telefon 033 823 21 31
 Fax 033 823 21 91

92346/158410

WORLDWIDE HOSPITALITY

TULIP INN

BAD RAGAZ

"HOTEL LATTMANN"

Für kommende Sommersaison (Juni bis September 1997) haben wir freie Praktikumsstellen

Küche Service Réception Hauswirtschaft

Wir bieten eine abwechslungsreiche Arbeit in einem dynamischen Team und freuen uns auf Ihre Unterlagen.

Tulip Inn Bad Ragaz
 Ralph Schönenman
 7810 Bad Ragaz
 Telefon 081 302 74 44

93063/2666

SEEHOTEL
 RESTAURANT

FRIEDHEIM

HERGISWIL

Tel. 041 630 42 42

Kurt Buholzer, Prop.

Walter Blaser, Dir.

Für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant direkt am Vierwaldstättersee suchen wir nach Über-

einkunft

qualifizierte/n

Servicefachangestellte/n

als Sprungbrett zum

Chef de service, in Jahresstelle

- Sie haben fundierte Berufserfahrung im A-la-carte- und Bankettservice

- Sie verwöhnen gerne anspruchsvolle Gäste

- Sie arbeiten gerne selbständig und denken mit

- Sie sind jung, motiviert, aufgestellt und sprechen «Schwyzerdütsch».

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten, so freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen.

Herr Blaser erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. P. 8297/215547

Restaurant



Hans Jost, Seeburg

Telefon 062 968 14 33

Mi/Do geschlossen

Wir suchen per 1. Mai 1997 junge, auf-

gestellte

Servicefachangestellte

sowie

Koch w/m

Falls Sie Freude an Ihrem Beruf haben, dann melden Sie sich bei

Familie H. + Th. Jost-Etter

93041/38586

DOMINO GASTRO
 Wir suchen im Kundenauftrag für ein neues ***-Geschäftshotel, 90 Betten
Hotelfachassistentin D, E, F
 für die Bereiche Etage und Réception.
 Sie vertreten die 1. Gouvernante und haben die Möglichkeit, sich an der Réception, die über eine moderne Infrastruktur verfügt, einzuarbeiten.
 Weitere Infos durch Frau Otterbach
Telefon 061 313 40 10
 St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

92908/30804

Hôtel ★★★★★ de renommée internationale
en région genevoise
cherche pour entrée de suite

ASSISTANT(E) CHEF DE RECEPTION

RECEPTIONNISTE

- Formation hôtelière
- Expérience indispensable
- Goût pour les contacts, entretient, dynamisme, polyvalence
- Bonne connaissance de l'informatique
- Maîtrise du français, de l'anglais et de l'allemand.

Veillez envoyer votre
dossier complet (c.v. et photo)
sous chiffre 93067 à *hôtel revue*,
case postale, 3001 Berne.



STEIGENBERGER HOTEL SAANEN-GSTAAD

Jungen, qualifizierten und herzlichen Fachkräften können wir interessante Stellen mit viel Eigenverantwortung und Aufstiegsmöglichkeiten bieten. Haben Sie Lust, den Erfolg mitzutragen? Unser Betrieb ist von Mitte Dezember bis Anfang November durchgehend geöffnet.

Ab Mai/Juni 1997 brauchen wir Ihre Mitarbeit als:

Réceptionist/in
(mit Ablöse des Night-auditors)
Commis entremetier
Barmitarbeiter/in
Chef de rang

Wir bieten Ihnen dafür:
Arbeit in einem aufgestellten, jungen Team, angemessenes Gehalt und L-GAV-Konditionen, die Vorträge eines Konzerns in bezug auf Weiterbildung und Urlaub, schöne Personalzimmer sowie eine Region mit vielen Freizeitmöglichkeiten.

Interessiert?
Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen an:
STEIGENBERGER HOTEL SAANEN-GSTAAD
Monika Schipbach
Postfach, 3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 64 64

93036/91871

Wieso nicht dort arbeiten, wo nicht
nur der Winter am schönsten ist?

Per sofort oder nach Vereinbarung in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel zum Beispiel als erfahrener **RÉCEPTIONSMITARBEITER**. Oder vielleicht in unserer Küchenbrigade als **CHEF-GARDEMANGER**. Interessiert Sie die Vielseitigkeit im F&B und der Administration, dann könnten Sie unser neuer **BETRIEBSASSISTENT** werden. Schreiben Sie einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Ihr Hotel Schweizerhof,
Via dal Bagn 54
CH-7500 St. Moritz
Tel. 081 - 837 07 07



SCHWEIZERHOF
St. Moritz

Eders Restaurant Eichmühle
8820 Wädenswil

Per 1. Juni suchen wir bestausgewiesenen und kreativen

Koch (Chef de partie)

Sie oder er wird erwartet von einem fröhlichen jungen Team.

Wir bieten in jeder Hinsicht beste Anstellungsbedingungen. Zimmer vorhanden. Auch EU-BürgerInnen mit Bewilligung C sind willkommen.

Doris und Jürgen Eder-Egli
Telefon 01-780 34 44

Telefax 01-780 48 64

Freitag ab 16 Uhr und
Montag geschlossen



Hotel-Restaurant Waldstätterhof Luzern

Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern
Tel. 041-210 54 93
Fax 041-210 09 59

Für unser gutbürgerliches Restaurant mit teilweise vegetarischer Küche suchen wir auf zirka Ende Mai für drei Monate

Aushilfskoch/-köchin

Wenn Sie Freude haben, in einem kleinen Team tatkräftig mitzuarbeiten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung. Saisonbewilligung kann besorgt werden.

Direktion Hotel Waldstätterhof

93078/23426



am Gotthard

Sonne! Gute Luft! Inmitten der Berge
Im Herzen der Schweiz!
Mitten im idyllischen Dörfchen
Andermatt liegt unser bekanntes
Hotel/Restaurant.
Unser Team ist noch nicht komplett!

Wir suchen
ab Mai/Juni bis Oktober 1997

**junge, aufgestellte
Servicefachangestellte (w)**

Interessiert? Kontaktieren Sie uns!

Hotel/Restaurant/Pizzeria
3 Könige & Post
A. und H. Renner
6490 Andermatt
Telefon 041 887 00 01
Fax 041 887 16 66

92470/795

★ ★ ★ ★ ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Für unser Erstklass-Hotel im Zentrum
der Stadt Luzern suchen wir per
1. Mai oder nach Vereinbarung

**Réceptionistin
mit Berufserfahrung**

Sie haben eine abgeschlossene kaufmännische Berufsausbildung, gute Englischkenntnisse sowie Erfahrung mit *Fidelio* Front Office.

Sind Sie an einer anspruchsvollen und sehr lebhaften Hotelreception interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder erwarten gerne Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto z. H. Frau Sandra Anliker.

Hotel Astoria
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

029142/0262

PARK HOTEL DU SAUVAGE

Spielen Sie gerne Theater?

Und haben Sie Lust und Interesse, in unserem 150-Betten-Ferien- und Seminarhotel – wo auch die berühmten Mysteryweekends stattfinden – und in unserem Passantenrestaurant Kristall die Stelle eines/einer

**Commis de cuisine/
Jungkoch**

für die Sommersaison oder als Jahresstelle zu übernehmen?

Dann rufen Sie uns einfach an, und verlangen Sie Herrn Uwe Reule oder Frau Mustfeld. Wir freuen uns!

CH-3860 Meiringen-Hasliberg
Telefon 033 971 41 41 • Fax 033 971 43 00

93084/24163



HOTEL DELLA POSTA CH-6605 LOCARNO-MONTI

Für die kommende Saison suchen wir noch junge, freundliche Mitarbeiterin, die Freude an angenehmer Tätigkeit hat.

Service-Mitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
(Nur CH oder mit Bewilligung.)

Hotel della Posta
Fam. Schnarwiler, 6605 Locarno-Monti
Telefon 091 751 91 31, Fax 091 752 18 39

93062/110



FROHSINN
Hotel-Seerestaurant

Für eine lange, lebhaft
Sommersaison
suchen wir noch den

Koch

mit Lehrabschluss,
in kleinem Team,
direkt am Untersee/Bodensee.

P 93006/157074

Familie Labhart • 8266 Steckborn
Tel. 052 761 11 61 • Fax 052 761 28 21

Wir suchen auf die Sommersaison
1997 (ab 23.6.)

Gouvernante

welche durch ihr gutes Beispiel ihr Team überzeugt und mithilft, einem seit Jahren erfolgreichen Hotelkonzept (Familienbetrieb) die Qualität zu erhalten.
Super Betriebsklima, dynamisch, jung, fröhlich, familiär.
Beliebtes Berghotel in der Zentralschweiz.

Auskunft gerne unter Chiffre
93061, *hotel + tourismus revue*, 3001 Bern.



Rustikales, gemütliches ★★★★★-Ferienhotel 120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage und grosse Sonnenterrasse!

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf zirka Mitte Juni/Anfang Juli 1997 noch folgende einsatzfreudige und aufgestellte

Servicefachangestellte
für A-la-carte-Restaurant/Terrasse
für gepflegtes Hotel-Restaurant

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

92071/87071



ländlich • gaschtlich • gmuetlich

Für unsere erfolgreiche Schönegg – hoch über dem «Zürisee» – suchen wir noch einen

Koch

der initiativ ist und Freude am Beruf hat. Damit diese kulinarischen Leckerbissen schnell und kompetent im A-la-carte-Service, bei Seminar-Teilnehmern, Hochzeitsgästen usw. serviert werden, fehlen uns noch

Service-mitarbeiter/innen

denn ein guter Service ein echtes Anliegen ist. Wollen Sie noch mehr wissen? Herr Mettler, eidg. dipl. Maître d'hôtel, gibt Ihnen gerne über Telefon 01 789 89 60 weitere Informationen, oder senden Sie uns einfach Ihre Unterlagen.

89189/102024

• 8820 Wädenswil • Telefon 01 789 89 60 •

Originell • Individuell
Persönlich

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

Wir haben Angebote in verschiedenen Erstklasshäusern in der ganzen Schweiz für folgende Positionen:

Gouvernante

Jahres- oder Saisonstelle BE/GR
Sie haben bereits Führungserfahrung in der gehobenen Hotellerie

Chef/in de réception

Réceptionist/in
Jahres- und Saisonstellen
GR/LU/AG/ZH

Sie haben bereits Erfahrung

Servicefachleute

Pâtissier

Sous-chef/Chef de partie

Saucier, Garde-manger, Entremetier

Commis de cuisine

diverse Jahres- oder Saisonstellen
ganze CH
oder für
ein Jahr oder eine Saison nach

Irland

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

gastro

gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

0309026/24

POSTHOTEL & CASINO RESORT WEGGIS

Führendes Erstklass-★★★★-Ferien- und Casino-Resort-Hotel, direkt am Vierwaldstättersee, sucht für die kommende Sommersaison weibliche und männliche Mitunternehmer in folgenden Positionen:

Réception:
– Réceptionspraktikantin/CH
– Nachtportier/abts/Portier/CH
B- oder C-Bewilligung

Küche:

– Chef de partie/CH
– Commis de cuisine/CH
– Officebursche

Service:
– Servicefachangestellte
– Servicepraktikant

Sie als Mitunternehmer helfen kreativ mit, unsere internationale und anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen und zu begeistern. Wir freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

F. und S. Rüttimann
Posthotel & Casino Resort Weggis
6353 Weggis
Telefon 041 392 72 00

92865/115800



Parkhotel Brenscino Brissago

Kommen Sie doch zu uns ins Tessin!

Die neue Saison hat bei uns schon Mitte März begonnen und ist für uns eine echte Herausforderung, auf die wir uns schon sehr freuen. Ferienerlebnisse vermitteln, dem Gast ein Ambiente zum Wohlfühlen schaffen – eine wunderschöne Aufgabe, wenn auch nicht leicht. Aber mit guten Mitarbeitern ist es zu schaffen. Und so machen wir uns auf die Suche nach einer

Hotelfachassistentin

für Etage und Büro/Réception tournante

Sie sind ein Profi, das heisst, Sie haben Hotelerfahrung und wissen, dass die Arbeit stressig werden kann. Aber das ist für Sie eher motivierend als umgekehrt. Italienisch tönt in Ihren Ohren nicht «spanisch»!

Commis de cuisine

Als Jungköchin oder Jungkoch sind Sie ungeduldig, Neues zu lernen, Wissen zu vertiefen? Sie sind vom Beruf überzeugt und Hektik jagt Ihnen keine Angst ein – im Gegenteil!

Der Stellenantritt erfolgt nach Vereinbarung!

Wenn unsere Wünsche auch Ihren Vorstellungen entsprechen, sind wir neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

M. und H. Dolder, Parkhotel Brenscino, 6614 Brissago,
Telefon 091 793 01 21.

93085/6009



★ ★ ★ ★ ★
**Grand Hotel
ZERMATTERHOF**

Nach vielen Jahren im Dienste unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft und straffer, doch gleichzeitig verständnisvoller Führung des 30köpfigen Housekeeping-Teams verlässt uns unsere Hausdame, um in den wohlverdienten Ruhestand zu treten.

Wir suchen daher ab Juni/Juli oder nach Vereinbarung eine dynamische, engagierte Persönlichkeit ab zirka 30 Jahren, der wir die Verantwortung übertragen können, in unserem vollständig renovierten, traditionellen ★★★★★-Hotel mit grosser Stammkundschaft als

Generalgouvernante

den gesamten Hauswirtschaftsbereich (Etage, Lingerie, Office, Economat) zu leiten.

Sie verfügen über entsprechende Ausbildung und Berufserfahrung, können planen, organisieren, sich durchsetzen, Ihre Mitarbeiter motivieren und auch einmal selber Hand anlegen. Sind Sie darüber hinaus belastbar, flexibel und haben Sprachkenntnisse in D/F/E (evtl. I), dann würden wir uns über Ihre Bewerbung freuen.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und interessante Stellung in einem Haus der Luxusklasse mit 86 Zimmern – davon 25 Suiten und Junior-Suiten – 3 Restaurants, 2 Bars, grossem Hallenbad und «Wellness»-Bereich.

Interessiert?

J. P. Lanz, Direktor, erwartet gerne Ihre Bewerbung und gibt Ihnen nähere Auskünfte.

**Grand Hotel Zermatterhof, 3920 Zermatt
Telefon 027 966 66 00**



HOTEL Jungfrau  **UND JUNGFRAU-LODGE**

Bergsommer in Mürren!
Im autofreien Bergferienort im Berner Oberland – suchen wir, das engagierte Jungfrau-Team, noch selbständige und verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen:

Betriebsassistent/in, D/E/F
für Réceptions- und Servicebereich, Hotelfachschulabgänger bevorzugt

Servicefachangestellte/ Kellner, D/E
für A-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse, Flambieren, Tranchieren und Plattenservice

Kindermädchen
mit Aushilfe in der Lingerie
Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Jungfrau* und Jungfrau Lodge**
Fam. O. und S. Emmenegger-Jordan
3825 Mürren
Telefon 033 855 45 45 93093/20618

Traditionsreiches 3-Sterne-Haus in Ostschweizer Kur- und Ferienort sucht eine aufgestellte, flexible

Bardame

die unsere Gäste zu verwöhnen weiss.

Sind Sie selbstständiges Arbeiten gewohnt und können auch schon Erfahrungen sammeln?

Dann sind Sie die richtige Person für unsere bekannte Hotelbar.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre 93062, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

93062/2066



Gasthaus zum Adler
8640 Hurdnen/SZ
bei Rapperswil am Zürichsee

*
Zum Eintritt nach Übereinkunft suchen wir noch

Junggen Koch

(Commis de cuisine)
sowie

Servicefachangestellte

(freundliche Serviertochter mit deutscher Muttersprache)

Ausländer bitte nur mit Bewilligung B oder C. Nähere Auskunft erteilt gerne telefonisch Herr H. G. Wolf

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDLEN
Telefon 055 410 45 45

93107/1628

Auf in den sonnigen Süden!
TICINO

In unseren neuen, modernen Betrieb im Tessin:

Ristorante/Bar Cottini «Showküche mit Grill» in 6515 Gudo TI
(9 km von Locarno)

suchen wir junge, aufgestellte Mitarbeiter/innen (Italienischkenntnisse erforderlich)

Servicemitarbeiter/innen Buffetmädchen

Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung!

Rufen Sie uns an!
Frau Christina Pfiffner verlangen.
Telefon 091 859 38 88 93028/795

Ristorante Ticino
CH - 6614 Brissago
Lago Maggiore

Wir suchen in unseren Kleinbetrieb für kommende Saison (Eintritt sofort bis Mitte Oktober) ein

Ehepaar

(Portugiesisch/Spanier)

für Küche, Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Familie Ferrari
Telefon 091 793 11 10 93012/189197

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch

Jungkoch m/w

oder Hilfskoch mit Erfahrung

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder schriftliche Bewerbung.

Kurt und Dora Erny
Hotel Rezia
7554 Sent/Unterengadin
Telefon 081 864 12 92
Fax 081 864 93 98 93104/30937

Wir suchen auf nächste Sommersaison (Juni bis Oktober)

2 Serviertöchter 1 Haus-/Küchenburschen 1 Zimmer-/Lingeriemädchen

Wir bieten:
5-Tage-Woche, Vertrag nach L-GAW.

Unterlagen bitte an Familie Wellig,
6565 San Bernardino, senden.
Telefon 091 832 11 26. 93087/30368

In das gut frequentierte Ausflugsrestaurant Gübensee in St. Gallen suchen wir per sofort

einen **Jungkoch (m/w)**
oder einen **Hilfskoch**
eine/n **Servicefachangestellte/n**
und eine **Allrounderin**
(für Service, Buffet, Küche)

Interessenten melden sich bitte über
Telefon 071 311 11 52, Frau R. Portmann.
93110/389107

Das Ristorante-Pizzeria «Vecchio» Küsnacht a/R. (Vierwaldstättersee) sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen erfahrenen

Hilfskoch/Pizzaiole

bis 30jährig, B- oder C-Bewilligung).

Wir bieten zeitgemässen Lohn sowie vier Wochen Ferien (davon zwei Wochen Weihnacht/Neujahr). Falls Sie deutsch, evtl. Italienisch verstehen und sprechen, zuverlässig arbeiten und bald verfügbar sind, dann rufen Sie uns bitte an. Telefon 041 850 14 65 (Rest.) oder 041 850 63 51 (Privat). 92951/33934


Rigiblick am See
Buochs

Herausforderung am Vierwaldstättersee im wunderschönen Jugendstilhotel. Wir suchen folgende Mitarbeiter für unsere kreative Frischküche:

Anfangs-Sous-Chef/ Chef de Partie Commis de Cuisine

C.J. Röllli, Rigiblick am See, Seepplatz 3, 6374 Buochs, Tel. 041 620 48 64, Fax 041 620 68 74 92959/9589

Einem Kellner...



finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der **hotel + tourismus revue!**
Tel. 031 370 42 22



am Thunersee
★★★★-Hotel, 80 Betten
Garten, Tennis, Schwimmbad

bietet interessante Stellen in lebhaftem Ferienort am Thunersee für Sommersaison mit Eintritt zirka 14. Mai:

Chef de partie (Kü-Chef-Stv.)

Anfangschef de service D, F, E

Servicemitarbeiter/in D, F, E

Kurzofferten mit Foto und Gehaltsansprüchen werden sofort beantwortet. Weitere Informationen erteilt Ihnen:
Telefon 033 654 11 54 oder 654 63 30
Familie Charles Zölch 92703/92018

Hotel International au Lac Lugano
120 Betten
★★★★



sucht ab sofort für Saison bis Oktober

Sekretärin/ Réceptionistin

sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung, System NCR-8000 (Berufspraxis in Schweizer Hotels erwünscht).

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopie und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41 93089/22063

CONTINENTAL PARKHOTEL
LUGANO

Wir suchen für die kommende Saison zur Ergänzung unseres jungen Teams noch folgende Mitarbeiter/innen:

Commis de cuisine (m/w) Mitarbeiter/innen für Etage, Lingerie, Office

Wir freuen uns auf Ihr Angebot. Besten Dank.

EDGAR FASSBIND
CONTINENTAL PARKHOTEL
Via BASILEA 28, 6903 LUGANO
TEL. 091 966 11 12, FAX 091 966 12 13 93001/94290

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

1 Koch 1 Bäcker

In unserem top modernen Betrieb erwartet Sie ein angenehmes Arbeitsklima. Tüchtigen, flexiblen, einsatzfreudigen Mitarbeitern bieten wir ein überdurchschnittliches Einkommen.

Interessenten bewerben sich bitte raschmöglichst schriftlich.
Bretzelkönig, 6020 Emmenbrücke
P. 92971/38640

hotel + tourismus revue

Günstiger im Abonnement!



Name	1/2 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Vorname	Inland <input type="checkbox"/> Fr. 134.-* <input type="checkbox"/> Fr. 79.-* <input type="checkbox"/> Fr. 46.-*		
Beruf/Position	Ausland (Landweg) <input type="checkbox"/> Fr. 168.- <input type="checkbox"/> Fr. 98.- <input type="checkbox"/> Fr. 58.-		
Strasse/Nr.	Europa (Luftpost) <input type="checkbox"/> Fr. 228.- <input type="checkbox"/> Fr. 131.- <input type="checkbox"/> Fr. 75.-		
PLZ/Ort	übersee (Luftpost) <input type="checkbox"/> Fr. 299.- <input type="checkbox"/> Fr. 181.- <input type="checkbox"/> Fr. 99.-		
Telefon	<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen		*inkl. 2% MwSt

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis, Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.-*

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern

*Grand Hôtel ****
en région lémanique
cherche son*

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

Ce cadre supérieur, directement subordonné au directeur général, aura l'entière responsabilité d'un important département de la restauration.

Nous offrons tous les avantages d'une entreprise moderne et d'un hôtel de tout premier rang.

Nous attendons de notre futur collaborateur beaucoup de dynamisme et d'entregent, doté d'une expérience confirmée de plusieurs années tant sur le terrain qu'au niveau administratif.

Les candidats intéressés sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo sous chiffre 92752 à hôtel revue, case postale, 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

1186	Jungkoch	25	CH	n. Ver.	D/E/F	ZH	
1187	Küchenchef	49	CH	sofort	D/I/F	TI/GR/Inner-CH	
1188	Jungkoch	20	CH	Juni 97	D/F	Ob-CH	
1189	Koch	25	CH	Mai 97	F/E/D	4-5*Hotel	
1190	Sous-chef	28	D	A	sofort	D/E	4-5*Hotel zus. mit 3577
1191	Chef de partie	25	CH	sofort	D/F/E	LU	
1192	Koch	35	CH	Mai 97	F/I/D	ZH	
1193	Thiaki-Koch	31	T	B	Juni 97	E/D	ZH
1194	Allerleikoch	30	CH	n. Ver.	D/E	ZH/LU/SZ	
1195	Koch	27	I	C	Juni 97	D/I	Tagesbetrieb VS
1196	Koch	37	CH	n. Ver.	D/F/E		
1197	Küchenchef	30	GB	B	sofort	E/F/D	VS/VD
1198	Hilfskoch	29	P	A	sofort	F/I/D	BE-Oberland
1199	Küchenchef	36	CH	Juni 97	D/F	Chur+Umgebung	
1200	Jungkoch	25	JAP	L	n. Ver.	J/F	jap. Rest.
1201	Jungkoch/w.	18	CH	Juni 97	D/E	Zentral-CH/ZH/TI	
1202	Küchenchef	28	F	A	n. Ver.	D/F	

Service/service

2544	Buffetdame	27	CH	sofort	D/E		
2545	Barman	33	CH	n. Ver.	D/E/F		
2546	Sefa	24	CH	C	sofort	D/F/E	BE+Umgebung
2547	Sefa	19	CH	Juni 97	D/E	Hotel	
2548	Saalsefa	57	A	C	sofort	D/F/I	
2549	Kellner	31	CH	Mai 97	D/F/I	Bern-Interlaken	
2550	Sefa	22	YU	B	Mai 97	D	BE
2551	Servicepraktikant	27	E	A	sofort	F/I	
2552	Barmaid	30	CH	Mai 97	D/E/I	Inner-CH/SO	
2553	Chef de service	33	P	C	sofort	F/I/D	West-CH
2554	Sefa	27	CH	Mai 97	D/F/E	Zentral-CH/FR/SO	

2555	Sefa	17	CH	sofort	D/E/E	BE+Umgebung
2556	Sefa	22	CH	sofort	D/E/F	West-CH

Administration/administration

3572	Réceptionsprakt./w.	18	CH	Juni 97	D/F/E	Hotel, Deutsch-CH	
3573	Réceptionistin	34	F	A	n. Ver.	D/F/E	
3574	Sekretärin	53	CH	sofort	D/F/I	Hotel, TI/GR	
3575	Géranlin	41	CH	Juni 97	D/F/E	BE	
3576	Betriebsassistent	33	CH	sofort	D/E/F	GR/ZH/SZ/BS	
3577	Réceptionistin	22	D	A	sofort	D/E/E	4-5*Hotel, zus. mit 1190
3578	Geschäftsführer	61	CH	Mai 97	D/E/F		
3579	Réceptionistin	29	CH	sofort	D/F/E	VD/GE	
3580	Hotelsekretär	26	CH	Mai 97	D/E/E	3-4*Hotel, Inner-CH	
3581	Géranlin	55	CH	Mai 97	D/E/E	Berghaus, zus. mit 3582	
3582	Géranlin	37	CH	Mai 97	D/I/F		
3583	Réceptionistin	23	CH	sofort	D/E/E	BE-Oberl./SO/VS	
3584	Réceptionistin	21	CH	Mai 97	D/E/E	Luzern	
3585	Night-auditor	26	CH	n. Ver.	F/E/D		

Hauswirtschaft/ménage

4043	Küchenhilfe	48	CH	Juni 97	D/F/E		
4044	Küchenhilfe	24	P	A	sofort	E/I/F	TI/Deutsch-CH
4045	Hilfskraft	29	BAN	B	sofort	D/E/F	
4046	Zimmerfrau	48	E	C	sofort	I/D	LU
4047	Hofa	24	DK	A	sofort	D/E	LU/ZH
4048	Hofa	21	CH	Juni 97	D/E/F		
4049	Hilfskraft	32	PE	B	sofort	E/D	BE+Umgebung
4050	Etagengouvernante	23	CH	n. Ver.	D/F/E	3-4*Hotel, LU+Umgebung	
4051	Tournante	58	CH	sofort	D/F/I	Hotel garni, TI/VS/GR	
4052	Zimmerfrau	25	P	A	Juni 97	F/I/D	Lugano+Umgebung
4053	Hilfskraft	19	P	A	n. Ver.	P	BE-Oberland
4054	Hilfskraft	20	A	sofort	P/F	BE-Oberland	
4055	Gouvernante	39	D	A	sofort	D/E	4-5*Hotel, ZH
4056	Zimmerfrau	28	P	A	sofort	D/F/E	BE-Oberland
4057	Zimmerfrau	22	P	A	sofort	D/F/E	BE-Oberland

4058	Hilfskraft	41	I	A	Mai 97	I/F/D	
4059	Hilfskraft	23	F	A	sofort	F/I/E	West-CH
4060	Zimmerfrau	42	P	A	sofort	D/F/I	
4061	Portier	31	D	A	Mai 97	D/E	2-3*Hotel
4062	Hilfskraft	38	P	A	sofort	D/F/E	
4063	Hilfskraft	37	P	A	sofort	P/F/I	zus. mit 4064
4064	Hilfskraft/w.	36	P	A	sofort	P/F/I	zus. mit 4063

- 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 **inklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschließlich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnieren Sie sich zum 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 transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

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

Téléfon: 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Téléfax: 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: _____ Lieu: _____ Fonction: _____ Durée: _____

1. _____

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!)

93037/84735

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre





LAUSANNE PALACE

engagerait de suite:

PERSONNEL DE SERVICE

pour les 2 secteurs de vente suivants:

- NOUVELLE BRASSERIE «PARISIENNE»
- ROOM SERV./REST. GASTRONOMIQUE

exigences: s'expriment couramment en français, permis valable.

Faire offre détaillée à la direction de l'hôtel.

92954/18724



one of
The Leading Hotels of the World®

GRAND-CHIENE 7-9 - CH-1002 LAUSANNE - TEL. 021 331 31 31



cherche

maître d'hôtel banquets

pour août 1997

CFC restauration ou diplôme école hôtelière

Excellente présentation, 25-35 ans
Bonnes connaissances de l'anglais
Expérience confirmée dans la restauration de luxe

Ce poste conviendrait à un professionnel ayant occupé un poste de chef de rang banquets pendant 5 ans environ
Connaissances service traiteur souhaitées.

conciergerie d'hôtel

Excellente présentation, 30-40 ans
français - anglais

Plusieurs années d'expérience dans la fonction de conciergerie d'hôtel de luxe
Capable en octobre 1998 d'assumer le poste de 2^e conciergerie.

Les personnes de nationalité suisse ou en possession d'un permis valable et répondant aux exigences demandées enverront leur curriculum vitae avec photo accompagné d'une lettre manuscrite à l'adresse suivante:

Hôtel Beau-Rivage

Bureau de personnel
13 quai du Mont-Blanc, 1201 Genève
Téléphone 022 716 69 65

P 92955/12254

HÔTEL DES BAINS DE SAILLON

Hôtel 4*, appartements, restaurants

cherche

- commis de cuisine
- chef de partie
- réceptionniste (A, F, GB)

Préférence sera donnée aux personnes ayant de l'expérience.

Sans permis de travail s'abstenir.

Travaillez dans un team jeune et motivé!

Hôtel des Bains, fam. Im Rupp, 1913 Saillon/VS
Téléphone 027 743 11 12

93070/136913



105 chambres★★★★

Centre de congrès et séminaires
Restaurant gastronomique «La Terrasse»

recherche
un(e)

réceptionniste

Vous êtes une personne jeune, dynamique, d'excellente présentation, ayant le sens de l'organisation, et un goût prononcé pour l'accueil. Parfaitement bilingue français-allemand, possédant de bonnes connaissances d'anglais, à l'aise avec le programme informatique «Fidello» et au bénéfice d'une expérience similaire dans l'hôtellerie 4 ou 5 étoiles.

Alors.

N'hésitez plus et faites nous parvenir votre dossier complet, avec c.v. et photo à:

M. Bernard Tschopp, Directeur
Hôtel Eden au Lac
1820 Montreux

93054/25305

Hôtel ★★★★★ de première catégorie

recherche son (sa)

Assistant(e) du chef du personnel

Ce poste important sera offert à une personne dynamique dotée d'un esprit pédagogique, ayant une solide expérience de la gestion du personnel liée à l'hôtellerie, du talent pour l'organisation et la planification, de l'intérêt pour les relations humaines et l'informatique.

Nous vous offrons un poste stable dans un cadre agréable, au sein d'une entreprise en pleine expansion.

Nous attendons votre offre complète accompagnée d'un c.v. et d'une photo sous chiffre 93068, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



CLINIQUE LA PRAIRIE

cherche

une assistante de la gouvernante générale

Entrée en fonction: de suite ou à convenir

Nous demandons:

- expérience dans un établissement de catégorie supérieure (4-5 étoiles)
- anglais (indispensable), espagnol (souhaité), autres langues (un atout)
- disponibilité sur le weekend
- suisse ou permis valable

Nous offrons:

- des conditions de travail agréables au sein d'une petite équipe et l'avantage de collaborer au sein d'un établissement de premier ordre.

Prière d'adresser votre dossier complet avec photo à la Direction de la Clinique la Prairie, 1815 Clarens.

CLINIQUE LA PRAIRIE
MEDICAL & REVITALIZATION CENTER

CH - 1815 Clarens-Montreux/Suisse
Tél. 021 989 33 11 • Fax 021 989 33 33

92969/82163

Hôtel Alpina & Savoy

3963 Crans

cherche à partir de mi-juin

chef de cuisine

Faire offre à la direction.

Téléphone 027 481 21 42

Fax 027 481 61 75

93101/8320

Cherchons tout de suite ou à convenir

un jeune cuisinier-pâtissier

un 1^{er} commis de salle

ou

un chef de rang

Sérieuses références exigées.

Ecrire ou téléphoner à:

L'Auberge de Sugnens
1043 Sugnens

Téléphone 021 881 45 75

P 92969/384468



Le Mirador

MONT-PELERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

Le Mirador recherche

1 réceptionniste du soir (homme)

fr/angl/all, avec expérience, connaissances Fidello/Excel et Word, bonne présentation

1 commis de cuisine

CFC de cuisinier, expérience grandes maison

Veuillez adresser votre dossier complet avec photo au bureau du personnel.

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pèlerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

93053/25160

Élégant restaurant de Genève recherche plusieurs

chefes de rang

entrée immédiate ou à convenir.

Expérimentées et d'excellente présentation.

Domenico Fratini, tél. 022 752 14 40.

P 93071/36030

VALAIS CENTRAL

Restaurant-brasserie cherche tout de suite ou à convenir

serveur cuisinier

qualifiés, avec expérience, possédant la patente.

Emplois stables, à responsabilités.

Faire offres avec curriculum vitae et photo sous chiffre T 036-394501, à Publicitas, case postale 747, 1951 Sion 1.

P 93021/44300

Hotel Carlton
Lausanne

Hôtel **** avec restaurant gastronomique et brasserie engage

deux chefs de partie un commis de rang

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier complet à:

Hôtel Carlton, 4, av. de Cour
1007 Lausanne,
téléphone 021 616 32 35

92962/18457



GOLDEN PASS HÔTEL ET RESTAURANTS
MONTREUX SA (Groupe MOB)

met au concours la

direction

de l'hôtel Golden Pass*** avec Buffet de la Gare

Cet établissement, situé au cœur de Montreux, offre 48 chambres et 80 lits, ainsi que des salles pour réunions, conférences et repas jusqu'à 250 personnes.

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

Nous recherchons:

- Un candidat motivé et dynamique, ayant quelques années d'expérience dans l'hôtellerie et la restauration et prêt à valoriser les synergies avec d'autres entreprises du groupe MOB.

Nous offrons:

- Un poste avec une grande liberté d'action et une rémunération en rapport avec les qualifications et les résultats obtenus. Possibilité de collaboration du conjoint.

Entrée en fonction: dès que possible.

Les intéressés sont invités à adresser leur offre de service avec curriculum vitae, certificats, références et photographie à la direction du Groupe Montreux-Oberland Bernois, case postale 1426, 1820 Montreux.

92785/165956

Hôtel ★★★★★ en Suisse romande

recherche pour son important DPT F&B

chef de service

- dynamique et intègre

- esprit d'initiative

- maîtrise des langues française, allemande et anglaise.

sous-chef de cuisine

- aimant le travail bien fait

- disponible et assidu

- capable de remplacer le chef de cuisine.

Nous attendons vos offres avec copies de certificats, curriculum vitae et photo sous chiffre 93082, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

93082/26433

HOTELPRO SERVICE

PERSONNEL STABLE - TEMPORAIRE

RESTAURATION - HÔTELLERIE - TOURISME

19, rue de la Servette - 1201 Genève - Tel. 022/740 15 40 - Fax 022/740 15 45

Nous cherchons pour des établissements de qualité Genève-Lausanne, de suite ou à convenir:

- DIRECTEUR RESTAURATION (F&B MANAGER)
CONFIRMÉ, BON GESTIONNAIRE, GRANDE BRIGADE

- DIRECTEUR (TRICE) COMMERCIAL(E)
OU ASSISTANT(E) SALES CONFIRMÉ(E)
FRANÇAIS; ALLEMAND ET ANGLAIS

- ASSISTANT(E) CHEF DU PERSONNEL
FORMATION ET/OU EXPÉRIENCE PERSONNEL
HÔTELLERIE, FRANÇAIS ET ANGLAIS

- ASSISTANT(E) CHEF DE RÉCEPTION
FORMATION ET EXPÉRIENCE FO GRAND HÔTEL
FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND

- ASSISTANTE GOUVERNANTE GÉNÉRALE
FORMATION ET EXPÉRIENCE HÔTEL 5★
FRANÇAIS ET ANGLAIS

- NIGHT-AUDITOR EN EQUIPE
FORMATION ET EXPÉRIENCE RÉCEPTION
FRANÇAIS, ANGLAIS

- JEUNE RÉCEPTIONNISTE H/F HÔTEL 4/5★
FORMATION ET/OU EXPÉRIENCE HÔTELLERIE
FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND (SOUHAITE)

- MAÎTRE D'HÔTEL RESTAURANT FRANÇAIS
EXPÉRIENCE DANS LA GASTRONOMIE
PETITE BRIGADE, FRANÇAIS ET ANGLAIS

- RESPONSABLE ROOM-SERVICE QUALIFIÉ
RESPONSABLE PETITE ÉQUIPE
FRANÇAIS ET ANGLAIS

- CHEF DE PARTIE SECOND HÔTEL 4★
CONFIRMÉ RESPONSABLE BRIGADE
MOYENNE BRASSERIE ET BANQUETS

- CHEF DE RANG HÔTEL 5★
CAP/CFC SERVICE ET EXPÉRIENCE
FRANÇAIS ET ANGLAIS

Si vous êtes qualifié(e) pour l'un de ces postes, êtes suisse ou permis valable, écrivez-nous ou téléphonez-nous pour fixer un rendez-vous.

Téléphone 022 740 15 40

00000/287130



**Délai d'insertion
pour le marché de l'emploi:
le vendredi à 17 h**

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

hoteljob

ENGLAND

Für ein Erstklasshotel in ländlicher Gegend (nahe Birmingham) suchen wir per sofort/nach Vereinbarung gut ausgebildete und motivierte

Köche

(Entremetier, Saucier und Pâtissier) Servicemitarbeiter/innen und Réceptionsmitarbeiter/innen (mit PC-Kenntnissen)

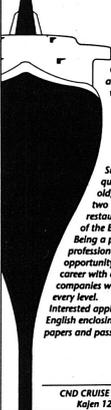
Anforderungen: Ausgezeichnete Berufskennnisse, Bankett- und 4*-Hotelerfahrung sowie sehr gute Englischkenntnisse. 25-35 Jahre alt.

Zum Betrieb: 103 Zimmer, 13 Konferenzräume, Freizeitanlage. Mitglied Best Western Hotels. Zimmer für Mitarbeiter/innen stehen zur Verfügung. Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen (in Englisch) an untenstehende Adresse, z. H. Andrea Kammer.

92645/84735

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

Chefs de rang Demi-chef de partie Pâtissiers



CND Cruise Services invite applicants, all year round, to work aboard the world's most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2 ROYAL VIKING SUN VISTAFJORD SEA GODDESS I and II

Successful candidates should be qualified individuals, at least 22 years old, who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants, and possess a good command of the English language.

Interested applicants are requested to reply in English enclosing your full curriculum vitae, reference papers and passport sized photograph to:

CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH Kojen 12 - 20459 Hamburg - Germany

Tüchtiger Koch

für A-la-carte-Restaurant in Windhoek, Namibia gesucht.

Schriftliche Bewerbungen an Restaurant Gathemann Postfach 9245, Windhoek, Namibia, Telefon (264) 61 223 853, Telefax (264) 61 241 115.

92761/321249

GARDEN PLAZA HOTEL HO CHI MINH CITY

International **** 157-room Boutique Hotel in Ho Chi Minh City, Vietnam, is looking for

Director of Sales and Front Office Manager

We require motivated individuals ideally with previous experience abroad in similar position and preferably with cross cultural communication skills. Command of English language in writing and speaking is essential.

If you are interested, please transmit your application details via facsimile at (84 8) 842 4365 or via mail at Garden Plaza Hotel, attn. Martin Fluck, General Manager, 309B-311 Nguyen Van Troi Street, Tan Binh District, Ho Chi Minh City, Vietnam, Tel. (84 8) 842 1111.

93105/386470

TRES KILOS in Berlin

suchen wir per 1. Juli 1997 einen jungen (27-33jährigen), flexiblen, einsetzfreudigen

Betriebsleiter/Geschäftsführer

Aussagefähige, schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Julian Hildebrandt Altonaer Strasse 1 D-10557 Berlin Telefon 0049 30 399 02 949 Fax 0049 30 399 02 941 (Möglich vorab per Tel. oder Fax)

92870/38481

ROYAL BEACH HOTEL KING SOLOMON HOTEL in EILAT (on the RED SEA)

Why not work where others go for holiday? We are looking for qualified, single

CHEFS DE PARTIE ITALIAN COOK BUTCHER and BAKER

If windsurfing, diving, riding, tennis or just any other sport belong to your interests, you will soon realize that where desert meets the sea, sport freaks are in paradise, even if they work very hard 6 days a week. Conditions include net salary, full board and lodging, travel paid by one year contract.

Please send your complete applications (in English) to:

93131/364913

Isrotel (c/o JCW Services) Waldhofstrasse 43 CH-4310 Rheinfelden

hoteljob

FRANKREICH

Möchten Sie den Sommer an der Côte d'Azur verbringen? Für einen Privathaushalt suchen wir einen sehr gut qualifizierten

Koch

der es versteht, unseren Kunden und seine Gäste mit einem marktfri-schen, abwechslungsreichen Speiseangebot zu verwöhnen.

Eintritt: Mitte Mai 1997.

Bei Eignung und Interesse auch Wintersaison in Florida, USA.

Anforderungen: 25-35 Jahre jung, Nichtraucher, Führerschein, wenn möglich etwas Französischkennt-nisse, gute Referenzen, CH- oder EU-Bürger.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunter-lagen an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

93039/84735

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

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben, so vergessen Sie nicht, dass Sie nur einmal die Gelegenheit geboten bekommen, einen ersten Eindruck zu machen!

Bei suchen eine Auslandstätigkeit, dann muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein. Wir bieten eine fachgerechte, gastgeberebene Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/Diplome).

Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, +41(0)61/422 06 57, Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

Solutions for the Lodging Industry

U.S. HOTEL MANAGEMENT TRAINEE PROGRAM

Are you a Hotel Management School graduate or a Hotel Professional with a Diploma? Are you Swiss or a National of a European Country? SARTORI Solutions obtains a position for you in the U.S. and acquires the necessary visa for an 18-month period, provided you qualify. We will conduct Presentation Workshops and Interviews at the Inter-Continental Hotel in Zürich on May 5th. To register your participation, just fax us your c.v. to identify your qualifications at 001/818/505-9557 or call 001/818/505-9535 between 18.00 and 22.00, your time. «Hurry, pre-registration closes April 26th and space is limited.»

91809/385929

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Saison - Stadthotellerie, Neuöffnungen, Projekte Gastronomie Ich weiss, wo's brennt, wenn Fachleute gesucht werden und kann Ihnen gerne helfen, als praxiserprobter CH-Hoteller (7 Jahre Hotellerie, dipl. SHL, D. E. I. F.)

Stellvertretung der Dir./Besitzer (n. Vereinbarung) in operativen und adm. Bereichen auch Regionalleitung evtl. Pacht von Hotelbetrieb. Senden Sie Ihre 1. Kontaktaufnahme an Chiffre 93007 hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

93007/34545

Wirtin oder Kellnerin sucht neue Herausforderung auf 1. Mai 1997. Bevorzugt alkoholfrei. Umgebung Bern. Chiffre 93025, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

93025/363375

Jeune femme 28 ans, célibataire, permis B, nombreuses années d'expérience, cherche emploi à responsabilités dans le domaine hôtellerie-restauration. Téléphone 089 417 70 86

P 92960/389555

Hofa, Konditor aus BRD, 32jährig, sucht zwecks weiterer Erfahrung neue Stelle als Assistent, Einsteiger bei Geschäftsinhaber. Grundkenntnis EF, A-Bewilligung fehlt - Wohn-, Le-gungsgemeinschaft geplant. Interessierte Angebote bitte unter Chiffre 0049 30 445 53 42 oder Frank Weidemann, Stargarderstrasse 53, D-10437, Berlin.

92535/387106

Gelernte Konditor-Confiseurin (20.) aus der Nordostschweiz sucht auf Anfang Oktober oder nach Vereinbarung eine neue Herausforderung in der Region Wallis. Bin an sauberes, qualitätsbewusstes, exaktes Arbeiten gewöhnt. Ich freue mich auf Ihr Angebot. Fax 071 222 52 07.

92691/389403

Junge, dynamische Gastronomen wollen es als Gerantenpaar versuchen, um sich selber unter Beweis zu stellen. Sie, Schweizerin, gelernte Hofa mit langjähriger Serviceerfahrung. Er, 31, Deutscher, Küchenchef mit langjähriger Erfahrung in der normalen und gehobenen Gastronomie. Bevorzugte Kantone ZH, SH, ZG. Eintritt nach Vereinbarung. Bitte nur ernstgemeinte Zuschriften. Chiffre 93001, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

93001/389546

Qualifizierter Koch, D, langjähriger CH-Erfahrung, gute Zeugnisse, zuletzt Küchenchef in 4*-Wintersaisonhotel, sucht für Sommersaison 1997 interessante und anspruchsvolle

Stelle Offerten unter Chiffre 93097, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

93097/389597

Insertieren bringt Erfolg!

Costa Rica oder andere tropische Destinationen am Meer ziehen mich an! Wer könnte mir eine Arbeitsmöglichkeit vor Ort im Hotel-Touristikbereich All-rounderin) für die Saison 1997/98 anbieten? KV-Angestellte, CH/74/d/e/11, sp. Rahel Egli Telefon 052 222 00 77, Fax 052 657 37 52 Ich freue mich auf Ihr Angebot!

93090/389594

Schweiz. Wirtschaftsstudent mit Service- und Banketterfahrung sucht interessante Stelle in renommiertem Hotel-/Restaurant-betrieb für Juli und August. Daniel Ryffel Ritterstrasse 18 E, 3047 Bremgarten Fax 031 869 26 94 Telefon 031 301 79 00, evtl. 869 22 26

93091/389595

Portugiese mit mehreren Jahren Erfahrung im Hotelfach sucht Stelle im Kanton Freiburg als Koch oder Küchenchef. Mit Permis C und Arbeitszeugnis, spricht gut Deutsch und ein wenig Französisch. Telefon 026 673 24 91 (abends)

P 93077/389596

Schweizer Student, 20jährig, mit guten Deutsch-, Französisch- und Englischkenntnissen sucht für die Zeit von Anfang Juni bis Ende September eine Beschäftigung Keine Vorkenntnisse im Service. Ich habe aber eine rasche Auffassungsgabe und angenehme Umgangsformen. Offerten unter Chiffre 93095, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

93095/389598



HOTELIERS LOOKING FOR A HOTEL OR RESTAURANT OPERATION

Two Graduate Swiss Hoteliers recently arrived in Switzerland, available and willing to offer their services for an important operation as a management team. After a wide experience abroad with international hotels, private clubs, embassy operations, and private owned restaurant in America, we are considering to reestablish ourselves in Switzerland.

Hotelier #1: - Graduated in Glin sur Montreux, specialized in F&B - Specialized summer courses in Cornell University - 6 years experience with Sheraton Corporation - 4 years experience with Gulf & Westerns Industries - Operation and rental of clubs with over 5000 members - Operation and rental of F&B outlets of important American Embassy - Opening of a 300 room Beach Hotel (4 stars) as G.M. - Etc., Etc.,...

Hotelier #2: - Graduated I.M.I. Lucerne specialized in F&B - Scientific Leadership to improve quality course - 1 year F&B assistant manager - 5 years F&B manager, catering company

We can offer you great ideas, standards, creativity, continuous ideas to boost your business. Establish your policies and procedures for better controls and operation. Languages spoken and written. English, German, French, Spanish, and Portuguese.

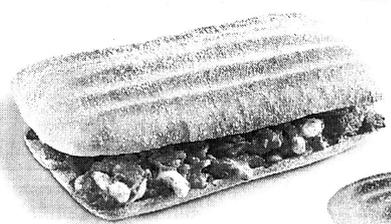
For more details, please don't hesitate in contacting us by Fax:

THE MANAGEMENT TEAM FAX (01) 262 5682

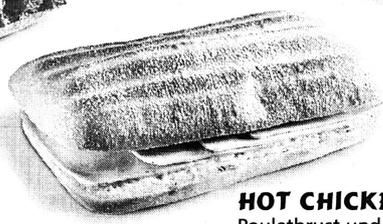
93000/389545



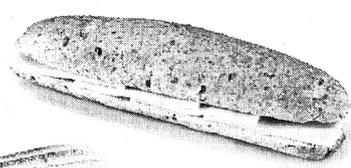
HOT SANDWICH



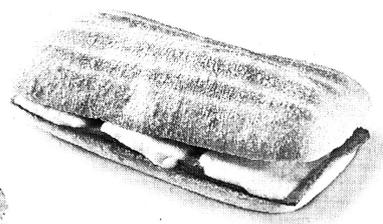
HOT TOMOZZA
Tomaten und Mozzarella



HOT CHICKEN
Pouletbrust und Currysauce

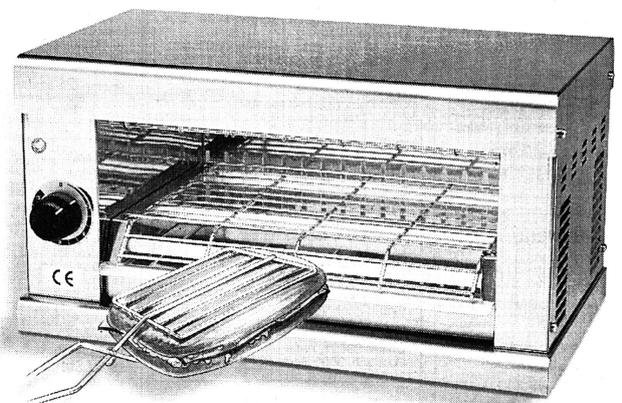


HOT RACLETTE
Rusticobrot mit Raclettekäse



HOT TURKEY
Truthahnschinken und Käse

Jetzt sind sie schon zu viert - die heissesten Sandwiches der Saison: Die Hiestand Hot Sandwiches!
Blitzschnell zubereitet schmecken sie hot serviert genau so gut wie knuspercool.
Im Restaurant, auf der Piste, in der Hütte, am Pool, an der Bar, im Take-Out - überall da, wo jemand Lust und eine Hand frei hat!
Bestellen Sie gleich jetzt!



- Cleveres Konzept mit vielen Ideen:
- Umsetzbar mit bestehenden Geräten
 - Hot Sandwich Grill-Konzept
 - Freche Verkaufshilfen und Werbekonzepte

