

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 23

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 16.08.2025

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

TOURISMUS

Erfolgsprodukt Velo 2

Eurotrek rundet sein Radangebot Schweiz ab – noch bevor die nationale Radpromotion überhaupt startet.

Zwischenbilanz 5

Ein halbes Jahr nach der Umstrukturierung von Wallis Tourismus steht die Gründung einer Incoming-Firma an.

HOTELLERIE

Berner Oberland 9

Der Hotelkatalog der über 200 Berner Oberländer Hotels wird mit Preisliste auch im Internet aufgelistet.

«Interessenskollisionen» 12

Alfred E. Ufer: Präsident Schweizer Hoteller Verein zwischen betrieblicher und politischer Notwendigkeit.

GASTRO-TECHNIK

Gastro-Umsätze 1996 13

Die europäische Gastro-Branche musste 1996 Umsatzeinbrüche hinnehmen. Nummer 1 in Europa blieb McDonald's.

Sole, Sand und Heu 17

Sich aalen im warmen Sand und vieles mehr können Gäste im neuen Wellness-Center des Hotel Gröching in Leukerbad.

HOTEL-TOURISME

Hôtels modulaires 19

Les hôtels modulaires n'ont pas encore fait l'objet de beaucoup de commandes fermes, mais l'espoir est là.

Cartes de crédit 22

Le paiement par carte de crédit d'un hôtel présent sur Internet comporte bel et bien un certain risque.

SHV-SSH-SSA

Assemblées générales 23

Les hôteliers vaudois et neuchâtelois ont été récemment réunis en assemblée générale. Il y a été respectivement question de «la crise qui doit rendre les hôteliers plus forts» et de «la capacité à faire preuve d'un esprit d'ouverture sur le monde, notamment en vue de l'Expo nationale de 2001».

American Express Hotel Index

Mehr Preistransparenz im Reisemarkt

Um die Transparenz im weltweiten Reisegeschäft zu erhöhen, schafft American Express für professionelle und private Einkäufer zwei Indizes über Hotelpreise und den europäischen Geschäftsreisemarkt. Sie funktionieren ähnlich wie Börsenindizes. Ausserdem hat Amex mit Hilton und IBM eine Reise-Microchip-Smartcard vorerst für die Vereinigten Staaten lanciert.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Was im Airline-Geschäft seit langem üblich ist, beginnt nun auch in der Hotellerie Fuss zu fassen: American Express publiziert zum ersten Mal einen weltweit umfassenden Hotelpreisindex, der jedes Quartal nachgeführt wird. Einkäufer von Hotelzimmern, ob corporate oder privat, können sich damit ein Bild über die Markt- und Preisverhältnisse weltweit beschaffen. Der Hotelindex von Amex umfasst 829 Betriebe in 39 Städten weltweit.

Gleichzeitig offeriert Amex für Europa erstmals den European Business Travel Index. Dieser identifiziert, überwacht und vergleicht Trends im europäischen Luftfahrts-Preisgeschehen, kombiniert mit dem weltweit zusammengetragenen Hotelpreisen auf Quartalsbasis. Diese beiden Indizes dürften sich mit der Zeit in ähnlicher Funktion wie Börsenindizes für Anleger und Banken entwickeln: Übersicht über das Geschehen auf einen Blick, und zwar für Käufer und Verkäufer gleichermaßen.

Benchmarking

Natürlich werden diese Indizes vor allem auch der Tourismus- und Hotelbranche selber weiterhelfen, nämlich in ihrer Positionierung innerhalb der Konkurrenzmärkte («Benchmarking»): Was Erfahrungsgruppen auf regionaler Ebene diskret



Corporate Rates sind diejenigen Hotelpreise, die Grossunternehmen je nach Einkaufsmacht mit den grossen Hotelketten aushandeln. Die Verteuerung oder Verbilligung in Prozenten – wie in der Tabelle – bezieht sich nicht auf die absolute Höhe der Hotelpreise, sondern nur auf ihre Veränderung innerhalb eines Jahres. Zürichs Preise haben demnach etwas nachgelassen, die Genfer angezogen.

Foto: P.A. of New York

unter Verschluss halten, was das Bundesamt für Statistik von den Preisen her auf nationaler Ebene nie in den Griff bekam, wird man jetzt beim AE European Business Travel Index quartalsmässig zumindest für die grossen Städte des Alten Kontinents erfahren: Direkte Preisvergleiche innerhalb der drei Segmente «Tourist», «First Class» und «Deluxe». Es ist denkbar, dass bald andere Reiseagenten mit ähnlichen Indizes folgen. Prädestiniert dazu wäre die Reed Travel Group, die von ihren Hotelpublikationen und dem Reservationssystem Utel her sämtliche Datenbanken für Reise- und

Preisindizes bereits hält, aber noch nicht ausnützt.

Reise-Chipkarte

Amex hat ausserdem letzte Woche als Teil eines Konsortiums mit IBM und der Hilton Hotels Corp. eine Art integrierte Reise-Microchip-Card vorgestellt: Ein- und Auschecken in Hotels, elektronischer Airline-Ticket-Kauf, Ab- und Aufbuchen von freien Logiernächten und Flugmeilen im Verbund mit Kundenbindungsprogrammen (Frequent Travel Schemes) sowie der übliche Charge Card-Gebrauch seien vorgesehen. Die Chipkarte bleibt

also im landläufigen Sinn eine Kreditkarte, aber mit einem Computer Microchip auferüstet. Auf diesem lassen sich viel mehr Informationen abspeichern als auf einem Magnetstreifen. Ausserdem sind sie sicherer als die üblichen Kreditkarten. Vorerst werden diese neuen Smartcards an Reisende verteilt, die die Amex-Corporate Card oder die Kundenkarte der Hilton Hotels nutzen. Das Konsortium will die Karten vorerst in den USA vertreiben – in Europa gibt es seit Jahren schon Smart-Karten. Danach soll die Amex-Chipkarte auch in Europa eingeführt werden.

Seite 7

Tourex-Ausbildung

Drei Anbieter in Konkurrenz

Erstmals können die Absolventen des Vorkurs für die Prüfung zum diplomierten Tourismus-Experten zwischen drei Anbietern wählen: Die Internationale Schule für Touristik in Zürich, das Institut für Tourismuswirtschaft an der HWV Luzern mit der Schweizerischen Reisefachschule in Aarau und die Schweizerische Tourismusfachschule in Siders mit dem Institut für Tourismus und Freizeit an der HWV Chur/Samedan. Das sind, meinen Fachleute, zu viele Anbieter.

Seite 3

Best Western, St. Moritz

Marken-differenzierung

Bei der globalen, rund 3700 Betriebe in 69 Ländern umfassenden Gruppe «Best Western» macht man sich Gedanken um eine Segmentierung der Marke. An den verschiedenen Workshops des International Meeting, das gegenwärtig in St. Moritz stattfindet, spricht man über die verschiedenen Best Western-«Produkttypen». Lösungen in Richtung «Standard», «de Luxe» und «Superior» werden angepeilt. In St. Moritz findet auch die GV der 78 BW Swiss Hotels statt.

Seite 10

Öko-Hotels

Schweiz: Das ideale Öko-Reiseland

Der Öko-Boom an sich ist vorbei, vielmehr erwartet der Gast heute ökologische Produkte und das unverpackte Frühstück werden zunehmend zum Qualitätskriterium. Gerade die Schweiz mit dem Image der intakten Landschaft lässt sich laut Reiseveranstalter ideal mit dem Thema Ökologie verbinden. Zu mager präsentiert sich jedoch der Marktauftritt ökologisch orientierter Hotels, sowohl im Einkauf als auch in der eigenen Positionierung.

Seite 15

OTV

Le tourisme à thèmes à la cote

L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) entend répondre aux besoins de sa clientèle individuelle, «plus mobile et plus curieuse que jamais», en commercialisant, à partir de cet automne, différents produits touristiques thématiques. Charles André Ramseier, directeur de l'OTV, a en effet récemment révélé que le tourisme à thèmes intéressait au plus haut point les citadins «en quête de curiosités, d'authenticité, mais aussi d'équipements touristiques modernes».

Page 20

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

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

Essence of Nature
Hautfreundliche Gästekosmetik
mit echten Bergblumensextrakten.
Ein alpinfrisches Erlebnis.
Dazu passende Komfortprodukte
im Swiss Ethno Design.
PROVALORA AG 8309 NÜRNBERG
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16
SWISS HOSPITALITY

**REBAG
DATA
AG ...**
Albisstrasse 33
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-710 11 47

**Hotel-
Informatik
Beratung
Organisation**



keys

Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

Eurotrek rundet sein Schweizer Radangebot ab

1998 sollen die Schweizer Radwanderwege mit einem Paukenschlag eröffnet werden. Bereits dieses Jahr legt Eurotrek drei neue Fluss-Touren, den Rhein-, den Rhone- und den Ticino-Radweg als buchbare Packages auf und rundet damit die Eurotrek-Radwanderangebote in der Schweiz ab.

SUSANNE RICHARD

Die Schweiz will sich bekanntlich vom Velotourismus-Kuchen ein gutes Stück abschneiden. Deshalb fällt 1998 der Startschuss für die Schweizer Radwanderwege und damit – spät genug – für die Promotion der Schweiz als Veloland. Als Touroperator baut Eurotrek schon länger auf Veloferien: 1995 wurden Aare- und Jura- und als erste Packages aufgelegt, 1996 folgte der Inn-Radweg und 1997

sind nun gleich drei Radwege zusätzlich buchbar geworden. Alle diese Flussradwanderwege werden als Routen auch im Schweizer Radwanderwegnetz auftauchen.

Die drei neuen Velorouten sind jeweils als drei- oder sechstägige Packages buchbar. Der Rhone-Radweg beginnt in Oberwald und führt über Brig, Crans-Montana, Martigny, Vevey, Morges nach Genf. Der Rhein-Radweg führt von Sedrun über Illanz, Bad Ragaz, Altstätten und mit einem Abstecher nach Lindau/D über Gottlieben nach Schaffhausen. Der Ticino-Radweg schliesslich führt von

Airolo nach Bellinzona, via Locarno ins Centovalli, zurück an den Lago Maggiore, und dann entlang dem Fluss Ticino in die oberitalienischen Kulturstädte Vigevano und Pavia. Die Packages beinhalten Velomiete, Unterkunft, Gepäcktransport von Hotel zu Hotel, ein Streckenheftchen sowie An- und Rückreise. Übernachtet wird in 3-Stern-Hotels meist der Minotels-Gruppe. Als Neuheit wird 1997 die Möglichkeit angeboten, Kleinkinder ab drei Jahren im Velo-Anhängern mit auf die Radtour zu nehmen. Für 1998 plant Eurotrek eine Zusatzvariante der Radweg-Packages für Sportler, die jeweils

zwei Tagesetappen an einem Tag zurücklegen werden.

Beliebter Inn-Radweg

Vorläufiger Spitzenreiter bei den Buchungen 1997 ist laut Ruedi Jaisli von Eurotrek zurzeit der Inn-Radweg mit rund 200 Buchungen, an zweiter Stelle folgen Aare-, Jura- und Rhein-Radweg mit je 100 bis 150 Buchungen. Am zaghaftesten gehen die Buchungen überraschenderweise für Rhone-Radweg und Ticino-Radweg ein. Das Alter der Veloferien-Buchenden sei in den letzten Jahren spürbar gestiegen, beobachtet Jaisli.

Die Gruppe der 30- bis 50jährigen hat beim Adventure-Veranstalter deutlich zugelegt. Gewachsen ist auch die Gruppengrösse: Die individuellen Veloreisen würden häufig von Kleingruppen gebucht, so Jaisli. Der Anteil der Schweizer liegt bei den Radreisen weiterhin bei rund 80 Prozent. «Die Schweiz ist in vielen Prospekten von Rad-Spezialisten in Europa und den USA immer noch ein weisser Fleck, weil man annimmt, es existiere kein Rad-Produkt und im Bergland Schweiz sei Velofahren zwangsläufig sehr anstrengend», stellt Jaisli fest.

Unter einer Decke mit Credit Suisse

Dem 150-Jahr-Bahn-Jubiläum verdankt Eurotrek ein sehr attraktives Zusatzgeschäft: Im Zusammenhang mit dem Jubiläum hat sich die Grossbank Credit Suisse (CS) entschieden, statt eines der unzähligen Bahnhoffeste zu sponsorn, Bahn und Tourismus aktiv Impulse zu verleihen und dafür einen grösseren Betrag einzusetzen. In Auftrag der CS hat Eurotrek die Broschüre «Bahn- und Sparspass» produziert. Die Produktpalette umfasst neben reinen Ausflugsreisen auch buchbare Tagesausflüge und Mehrtagesausflüge. Der grössere Teil der Angebote sind normale Eurotrek-Angebote wie Rafting, Canyoning, Kanuplausch etc. Dazu kommen aber auch extra für den «Bahn- und Sparspass» produzierte Angebote wie ein Golfkurs in Crans-Montana, der Besuch des Opernfestival von Avenches und von Gotthelf-Aufführungen im Emmental. Einige der Angebote werden sonst bei Eurotrek nur für Gruppen durchgeführt.

Dass der «Bahn- und Sparspass» sehr gut angelauten ist, zeigt der bereits abgeschlossene Emmental-Tag mit Planwagen, Hornussen etc., den rund 600 Personen gebucht hatten. «Weitere Renner sind der Tagesausflug mit dem Orient-Express, das Festival in Aven-

ches und die Gotthelf-Aufführungen auf der Moosegg sowie die viertägige Glacierexpress-Fahrt», weiss Eurotrek-Chef Ruedi Jaisli. Die Budgeterwartungen seien bisher fast bei allen Produkten übertroffen worden, wobei Referenzzahlen für solche Grossprojekte bisher fehlten. Die Angebotspreise sind nicht speziell reduziert, allerdings erhalten die Credit-Suisse-Kunden jeweils je nach Angebot eine Anzahl Marken, die in der Broschüre eingeklebt werden können. Die Markenbogen können bei der SBB gegen ein Halbtax- oder Reisegutschein eingeklebt werden. Die Credit Suisse-Unterstützung betrifft die Produktion und Distribution der in Riesenaufgabe (3,5 Millionen Exemplare) erschienenen Broschüre «Bahn- und Sparspass». In den nächsten Wochen sollen zusätzlich Broschüren in Warenhäusern und an der Tour de Suisse verteilt werden. «Dank der Zusammenarbeit mit Credit Suisse erreichen wir ein ganz neues Publikum. Es ermöglicht die CS uns eine Kommunikations- und Distributionsplattform, die wir uns als Tourismusunternehmen nie hätten leisten könnten», lobt Jaisli die Zusammenarbeit. SR

Radfahren am Bodensee



Drei der nationalen Radwanderwege – Mittelland-, Rhein- und Alpenpanorama-Route – werden ab 1998 durch die Ostschweiz führen. Der Tourismusverband Ostschweiz will Velofreunde in die eigene Region locken und hat deshalb die Broschüre «Radfahren in der Schweizer Bodenseeregion 1997/1998» herausgegeben. Auch auf eine erste Route für Inline-Skater wird aufmerksam gemacht. Tagesreisen, Mehrtagesfahrten und buchbare Angebote sind in der 28seitigen Broschüre zusammengetragen. Als Unterkunftsvarianten sind Velotels, Bauernhöfe und «Schlafen im Stroh» aufgeführt. SR

Bergiges Gelände bietet für Radfahrer nicht nur Nachteile, sondern ermöglicht auch temporäre Abfahrten.

Foto: Susanne Richard



Stammgästeaktion Allegra in Bern

Engadiner verwöhnen Berner Stammgäste

Nachdem in den vergangenen Jahren die Engadiner Stammgäste in München und Zürich verwöhnt wurden, hat das Engadin am vergangenen Sonntag in Bern zu einem Engadiner Brunch eingeladen. Rund 150 Gastgeber aus dem Engadin nutzten diese Gelegenheit, die etwa 1600 Stammgäste zu (ver)pfelegen.

STEFAN RENGGLI

Glückliches Engadin: Rund 70 Prozent der Feriengäste im Engadin sind Stammgäste. Damit dies möglichst so bleibt, wurden am vergangenen Sonntag rund 1600 Stammgäste aus der Region Bern zu einem Engadiner Brunch in die Berner Festhalle eingeladen. 16 Engadiner Verkehrsvereine und 49 Hoteliers haben am Mega-Anlass teilgenommen. Die Hoteliers waren es auch, die ihre Stammgäste einluden – je nach Hotel in unterschiedlicher Zahl: Ein Hotel lud beachtliche 170 Gäste nach Bern! Dem Hotelier blieb auch überlassen, wie er einen Stammgast definiert. Von den beiden Vorläufer-Anlässen her ist bekannt, dass jeweils auch eine stattliche Anzahl Besucher dabei sind, die ihre Ferien noch nie im Engadin verbracht haben, die aber mit Verwandten oder Bekannten am Brunch teilnehmen. Je Gast muss der Hotelier – nebst einer Grundpauschalen von 100 Franken – 30 Franken für den Brunch bezahlen.

Für den Hotelier bildet der Stammgäste-Brunch eine ideale Plattform, bisherige Gäste persönlich zu pflegen und teilweise auch neue hinzugewinnen. Dennoch hatten die Initianten bei der ersten Durchführung vor drei Jahren Mühe, die Hoteliers zur Teilnahme zu bewegen. Damals konnten nur etwa 20 Hoteliers motiviert werden. Inzwischen ist das Interesse mitzumachen so gross, dass Hoteliers abgewiesen werden mussten, da in

Bern für einen noch grösseren Anlass die Räumlichkeiten fehlen.

Lohnende Investition

Selbstverständlich erwarteten die Gäste die persönliche Präsenz der Hoteldirektion. Viele der Hoteliers bemühten sich mit liebevollen Dekorationen und kleinen Erinnerungsgeschenken um die Gäste. Denn die Investition ins Stammgäste-Segment zahlt sich aus: «Ich habe nach der Stammgäste-Aktion in Zürich konkrete Buchungen erhalten», erinnert sich Ben van Engelen, Hotelier im «La Collina» in Pontresina. Auch Claudio Chiogna, Direktor des Verkehrsvereins Oberengadin, ist überzeugt: «Dies ist wohl eine der besten Plattformen, um die Stammgäste wirkungsvoll zu pflegen.» Teilnehmer bei der Stammgäste-Aktion

sind längst nicht mehr nur mehr Verkehrsvereine, Hoteliers und Ferienwohnungsvermieter, sondern auch Bergbahnen, Bäder, Skischulen, Landwirtschaft, Mittelschulen und andere. Teilnehmende Unternehmen bezahlen einen Gönnerbeitrag von 150 Franken. Nebst der zufriedenen Stammgästen wächst dank der Aktion auch das Zusammengehörigkeitsgefühl unter den Engadiner Hoteliers und das Verständnis dafür, dass der gemeinsame Auftritt mehr Aufmerksamkeit bringt, als Einzelkämpfertum.

Hohe Kosten

Bei einer Vollkostenrechnung beläuft sich das Budget der diesjährigen Veranstaltung, laut Roland Huber, Kurdirektor Scuol und Mitglied der Projekt-

leitung, auf rund 250 000 Franken. Die direkten Aufwendungen schlagen mit 140 000 Franken zu Buche, der Rest sind Arbeitszeit, Anreise, Übernachtungen etc. «Der Nutzen der Veranstaltung ist hoch, die Kosten allerdings auch», räumt Huber ein. 1998 ist provisorisch eine vierte (und vorläufig letzte) Auflage der Stammgäste-Aktion, diesmal in Norditalien, vorgesehen. Huber: «Wir planen keine regelmässige Wiederholung dieser Anlässe, dafür ist der Aufwand zu gross. Neue Formen müssen aber als Ersatz gesucht und gefunden werden.» Auch Andrea Gilli, Verkaufsleiter der Oberengadiner Bergbahnen (AGOB) und OK-Präsident der diesjährigen Stammgäste-Aktion sagt: «Nun müssen wir einmal Bilanz ziehen und dann neue Entscheidungen fällen.»



Mehr als 1500 Bernerinnen und Berner haben sich von ihren Engadiner Gastgebern verwöhnen lassen – und werden zahlreich ihre Ferien wiederum im Engadin verbringen.

Foto: Stefan Renggli

Ferienmesse

Gemeinsame Sache

Die Organisatoren der Fespo in Zürich und Genf sowie der Ferien- und Gesundheitsmesse in Bern haben eine engere Zusammenarbeit beschlossen. Ziele sind unter anderem eine gemeinsame Schulung und eine gegenseitige Marketingunterstützung.

Gemeinsam wollen die Organisatoren der Fespo Zürich/Genf und der Ferien- und Gesundheitsmesse Bern gemäss einer Pressemitteilung «die Kommunikationsplattform Publikumsreisen als relevantes Marketinginstrument für Tourismusanbieter fördern und stärken. Nebst den gemeinsamen Marketingaktivitäten soll ein koordiniertes Rabattsystem für Aussteller eingeführt werden, welche sich bis zum 31. Juli 1997 anmelden und die Standmiete fristgerecht bezahlen. Zudem haben die Aussteller beider Messen im September die Gelegenheit, kostenlos ein Messemarketing-Seminar zu besuchen. Weiter soll ein gemeinsames Messemagazin erscheinen. Koordiniert werden sollen künftig auch die Rahmenveranstaltungen, die Schwerpunktthemen und die Messe-Highlights (zum Beispiel Ferienversteigerung).

Längerfristig sollen sowohl die Ausstellungsunterlagen als auch das Standortkonzept angeglichen werden. Die gemeinsame Entwicklung einer interaktiven Homepage auf dem Internet und Aufträge zu Marktforschungsstudien zum Thema «Touristische Publikumsreisen» sind weitere Kooperations Themen.

An der nächsten Fespo, vom 29. Januar bis 1. Februar 1998, wird ein neues Gastro-Konzept eingeführt. Der SV-Service wird auf jeder Hallenebene ein gutes und zweckmässiges Restaurant führen. Der Messeorganisator kann auf die Thematik und Dekoration Einfluss nehmen.

Tourex-Ausbildung

Drei Anbieter buhlen um Lernwillige

Nicht wie bis anhin zwei, sondern drei Anbieter buhlen um Absolventen für den Vorkurs auf die Prüfung zum diplomierten Tourismus-Experten und zur -Expertin. Das dürfte möglicherweise zuviele sein für das Potential an zukünftigen Interessenten.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Fachprüfung zum diplomierten Tourismus-Experten und zur -Expertin gilt als die höchste ausseruniversitäre Weiterbildung im Tourismus. Wer sich für diesen Weg entscheidet, kann neu den Vorkurs bei drei verschiedenen Anbietern buchen: Bei der Internationalen Schule für Touristik Zürich (IST), beim Institut für Tourismuswirtschaft an der HWV Luzern (ITW), die den Vorkurs mit der Schweizerischen Reisefachschule in Aarau (SRF) durchführt und bei der Schweizerischen Tourismusfachschule in Siders (STF) oder beim Institut für Tourismus und Freizeit (ITF) an der HWV Chur/Samedan, die ebenfalls zusammenhängen. Bis jetzt führten die drei Schulen in Luzern, Samedan und Siders den Vorkurs gemeinsam durch. Wegen interner Uneinigigkeiten kam es zur Spaltung und zu dem neuen Gespann Luzern/Aarau.

Für Manfred Ritschard, Kursleiter am ITW Luzern sind drei Anbieter nicht zuviel. «Ich bin davon überzeugt, dass alle drei Kurse durchgeführt werden können», sagt er. «Der Kurs wird ja nicht schlechter, wenn die Klasse kleiner ist.» Anders sehen die IST-Direktorin Hanna E. Rychener und Michael Schallhart von der ITF den Sachverhalt: Drei Anbieter sind zuviel, finden sie. «Der grösste Blödsinn», redet Rychener Klartext. «Ein Anbieter wird auf der Strecke bleiben», sagt Schallhart. Das Potential an zukünftigen Absolventen sei zu klein, sind sich beide einig. «Die diesjährige Prüfung wird die Erfolgsquoten zeigen», so Schallhart, und die Wahl des Anbieters erleichtern. Von der IST werden 22 und von der ITW/STF/ITF 23 Teilneh-

mer und Teilnehmerinnen im Dezember 1997 die Prüfung absolvieren. Rychener und Schallhart befürchten, zuwenig Anmeldungen für drei Kurse zu haben. So wollen sie sich denn auch nicht auf eine Mindestanzahl Teilnehmer festgenagelt wissen. In der Ausschreibung der IST ist keine Angabe, die anderen beiden geben in ihrer Ausschreibung die Mindestteilnehmerzahl 18 an. Luzern hat bis jetzt nach Ritschards Aussagen zwischen 5 und 7 Anmeldungen erhalten. Rychener spricht von etwa 10 Anmeldungen und Schallhart von 3 bis 4.

Unterschiedliche Konzepte

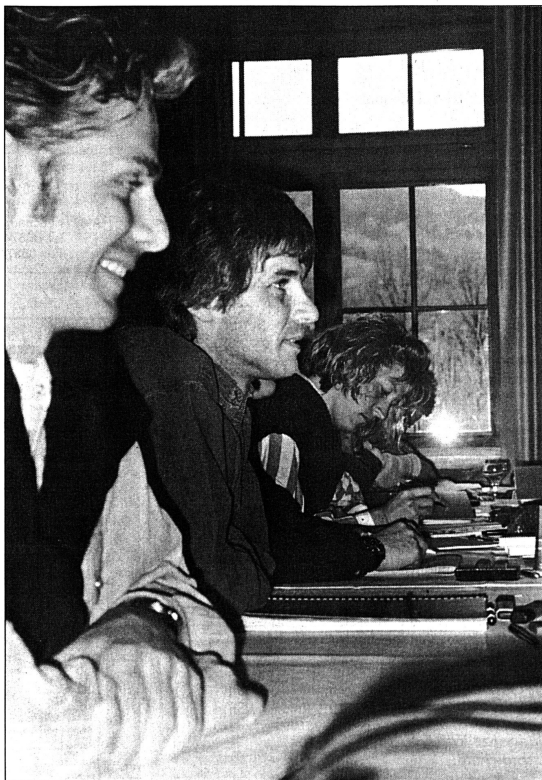
Die Schulen unterscheiden sich im Preis, in der Anzahl Lektionen und im Durchführungsmodus (vergleiche Kasten). Was bezüglich Konzept für die einen Anbieter als Vorteil gilt, ist für andere ein Nachteil. Ritschard stellt den «ausgewogenen Teilnehmermix» in den Vordergrund: «Bei uns absolvieren Leute aus dem Outgoing- und Incoming-Bereich des Vorkurs.» Das sei, so sagt er, für die Branche besonders wichtig. In Samedan/Sierre wirbt man mit dem Schwerpunkt Incoming, und an der IST rühmt man sich, das «Outgoing als erste angekerbte» zu haben.

Indes die ITW/SRF und die IST ihren zentralen Kursort in Luzern und Zürich besonders aus Kostengründen als vorteilhaft betrachten, werben die ITF/STF gerade mit der dezentralen Lösung. «Wir führen die Kurse in verschiedenen touristischen Gebieten durch», sagt Schallhart. Luzern stützt sich auf Kursblöcke von drei bis vier Tagen, «weil», so Ritschard, «Wochen zu lang und Wochenende zu kurz sind.» Die Zürcher setzen auf die Samstagstage mit zusätzlich drei ganzen Wochen, «damit der Kursablauf regelmässiger wird und sich die Teilnehmer häufiger sehen», erklärt Rychener. Zudem lege die IST grosses Gewicht auf die persönliche Betreuung der Absolventen. Schallhart sieht den Hauptvorteil der Bündner und Walliser Schulen gerade in den längeren Blockzeiten. «Wir machen nebst den Wochenendkursen bewusst Wochenkurse, weil dort die Gruppendynamik besser spielt und ein besseres Lernklima geschaffen wird»

«Wertvolle Imageträger»

Betrachtet man die Branche, stellt sich die Frage, wie sinnvoll es ist, immer mehr Kaderleute im Tourismusbereich auszubilden. Für Gottfried F. Künzi, Prüfungsleiter Tourex und Direktor Schweizer Tourismusverband, «ein zweischneidiges Schwert.» Es sei, das leugnet er nicht, unsicher, ob alle Absolventen eine geeignete Stelle finden. «Aber unser Ziel ist ja nicht die Arbeitsplatzbesetzung, sondern intelligente Tourismusfachleute.» Das, so sagt er, hebe den Standard in der Branche. «Auch wenn die Tourex-Leute in anderen Bereichen arbeiten, bleiben sie wertvolle Image-träger»

Auch für Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Uni Bern, ist es nicht so wichtig, ob die Tourex-Absolventen im touristischen Bereich tätig sind. Für ihn ist eine Ausbildung grundsätzlich nie sinnlos:



Absolvierten im Jahr 1994 den Tourex-Vorkurs: (v.l.) Harry John, André Lüthi und Fabienne Schnyder. Foto: Thomas Vaszary

«Ich hoffe, dass sie für jeden zu einer menschlichen Entwicklung führt, die sich positiv auf die Gesellschaft und die Wirtschaft auswirkt.» Mehr noch beschäftige ihn die Frage, ob die Prüfung, die als eine Art Meisterprüfung relativ hoch angesehen ist, ihrem Standard überhaupt noch gerecht wird. Müller schlägt strengere Aufnahmekriterien vor, um das Niveau zu steigern. Qualität ist ihm auch im Vorbereitungskurs wichtig. Drei Anbieter, sagt auch er, sind zuviel: «Die beiden besten werden sich behaupten.»

«Bedürfnisse nicht befriedigt»

«Die Bedürfnisse nach Qualität und Quantität sind im Tourismus noch nicht befriedigt», sagt André Tinturier, Sektionschef Berufsschulen und Berufsmittel beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (BIGA). Dass man solche Fachleute nicht angemessen bezahlt, sei allerdings eine andere Frage. Eine für ihn ungeklärte: «Die Statistik zeigt, dass im Tourismus und Gastgewerbe das hohe Kader immer besser und die unqualifizierten Mitarbeiter immer schlechter bezahlt werden. Für das mittlere Kader – und vor allem für die Frauen – bleibt kein Geld mehr.» So sei es

denn auch nicht verwunderlich, dass Tourismusexperten immer mehr zu Grossunternehmen wie der Swissair und SBB abwandern, wo sie, so Tinturier, mit offenen Armen empfangen werden. «Im Tourismus war es schon jeher so: mittlere Kaderleute sind schlecht bezahlt. Absolviert ein Bankfachmann eine höhere Fachschule, bekommt er automatisch den Prokura-Status.»

Wer macht was?

Anhand der Mitgliederliste der Schweizerischen Vereinigung dipl. Tourismus-Experten, Stand März 1997, lässt sich feststellen, wo die diplomierten Tourismus-Experten arbeiten. 16 von 84 Mitgliedern arbeiten nicht im Tourismus oder sind zur Zeit in keinem Betrieb angestellt. 40 bekleiden eine Stelle im Incoming-, 21 im Outgoing-Bereich. Sieben haben eine Tätigkeit, die zwar mit Tourismus zu tun hat, aber nicht direkt mit Incoming oder Outgoing (z.B. Stelle in Tourismusfachschule). Nicht ersichtlich ist, wer wirklich eine mittlere Kaderposition innehat. CK

Basel

Das «Phantom» zeigt sich noch

Die Geschichte um das «Phantom» wird um ein Kapitel reicher: Das Musical wird vorläufig noch nicht abgesetzt. Dies vor allem, weil die Vermieterin des Musical-Theaters, die Messe Basel, auf dem abgeschlossenen Mietvertrag besteht.

Vorerst werden die von der Produzentin, der «Really Useful Company (RUC)», angedrohten Kündigungen für die Musical-Mitarbeiter nicht ausgesprochen. Der Grund dafür dürfte die klare Aussage der Messe Basel sein, sie sehe keinen Grund, die bis September 1998 abgeschlossenen Verträge früher aufzulösen. Gemäss Bericht in der «Basler Zeitung» (BaZ) hat die Messe Basel die Verhandlungen mit der RUC vor wenigen Tagen aufgenommen. Das Ziel der Messe Basel sei, das Musical bis Ende Jahr spielen zu lassen. Zwar fällt der Vorhang für das Musical nach der neuesten Entwicklung nicht bereits nächsten Monat, doch seine Zukunft ist nach wie vor ungewiss. Allein im April hat die RUC einen Verlust von 600 000 Franken zu verzeichnen. Jetzt stehen die mageren Sommermonate an. Vor einem Jahr kam es in dieser Zeit zum totalen Einbruch bei den Besucherzahlen, schreibt die BaZ. Dies, weil die RUC die Sommeraktion für verbilligte Eintrittstickets zu spät gestartet hatte. Für die diesjährige Sommerperiode sind ebenfalls noch keine Marketingmassnahmen ausgearbeitet worden. Auch hier zeigt sich die grosse Schwäche des Managements der «Really Useful Group» (RUG), der englischen Mutterfirma der RUC. CK

LESERBRIEFE

Nicht nur Packages zählen

Artikel «Festivals und Musicals»: «Ein Ende des Booms ist nicht abzusehen», Htr. Nr. 21

In der Schweiz werden die Markterhebungen immer noch nach Anzahl verkaufter Packages durchgeführt. Verkaufte Packages aber sind eine Sache – erzielte Logiernächte eine andere. Ich behaupte, dass in Bern mit dem Gurten-Festival 300 bis 500 Logiernächte erzielt wurden, auch wenn nur 10 Packages verkauft wurden. Allein unsere Delegation aus St. Gallen produzierte in Bern 45 Logiernächte. In den Hotels National und Bern beispielsweise waren viele Festival-Besucher. Man könnte bei den Hoteliers oder den Veranstalter nachfragen, oder jemand könnte an einem Samstag während des Gurtenfestivals die Berner Hotels besuchen. Am Eintrittsbüro um das Handgelenk lässt sich gut erkennen, dass es sich um Festivalbesucher handelt. Ich selber bin Berner, Hotelier und Mitglied der Geschäftsleitung des Open Airs St. Gallen, notabene eines der ältesten Rockfestivals der Deutschschweiz.

J.U. Lanz, Hotel-Restaurant Jägerhof, St. Gallen

REKLAME

SULCUS®
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG



Ihr Partner für Hotel EDV

Anpassungsfähig in jeder Beziehung

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG
Buzibachring 1 • CH-6023 Rothenburg
Tel: 041 269 10 10 • Fax: 041 269 10 20

Die drei Kurse im Vergleich

Schulen	Institut für Tourismuswirtschaft an der HWV Luzern und Schweizerische Reisefachschule, Aarau	Internationale Schule für Touristik, Zürich	Institut für Tourismus und Freizeit an der HWV Chur Samedan und Schweizerische Tourismusfachschule Sierre
Aufnahmekriterien bezüglich touristischer Erfahrung gemäss Ausschreibung	Bis zum Zeitpunkt der Anmeldung zur Diplomprüfung fünf Jahre Praxis im Tourismus, davon zwei Jahre in leitender Stellung	Für die Zulassung zum Vorbereitungskurs und damit auch zur Prüfung fünf Jahre Tourismuspraxis, davon zwei Jahre in leitender Stellung	Bis zum Zeitpunkt des Kursbeginns mindestens drei Jahre Praxis im Tourismus und als Kursbeginn eine leitende Stellung innehaben.
Unterrichtszeiten	In Blocks von drei oder vier Tagen, jeweils bis Samstag, ab Mittwoch oder Donnerstag	An Samstag und Wochenende	Wochenendseminare und Wochenendseminare
Anzahl Lektionen	360	344	326
Anzahl Dozenten	20-25	30	20-25
Unterrichtsort	Luzern und Aarau	Zürich, 1 Woche an Tourismusort	In Seminarhotels in den Herkunftsregionen der Kursteilnehmer und in touristischen Regionen
Kurskosten	7250 Fr. bei Vorauszahlung, 7460 Fr. bei Ratenzahlung	8000 Fr. bei Vorauszahlung, 8400 Fr. bei Ratenzahlung, 250 Fr. Anmeldegebühr	7150 Fr. bei Vorauszahlung, 7400 Fr. in vier Raten
Kosten gesamthaft, laut Angaben Kursleiter	rund 10 000 Fr. (alles inkl.)	rund 10 000 Fr. (alles inkl.)	rund 10 000 Fr. (plus 2500 Fr. für Hotel + Verpflegung), 12 500 Fr. Teilnehmer aus anderen Regionen (Tessin, Wallis, Graubünden, etc.) (inkl. Spesen für Unterkunft)



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

«Natürlich erfolgreich» am Beispiel des Öko-Hotel des Jahres 1996

Datum/Zeit: Montag/Dienstag, 16./17. Juni 1997, 1½ Tage
Kursort: Öko-Hotel des Jahres 1996, Bethanien Davos
Referenten: Elisabeth Zbinden, Natur- und Umweltfrau, Bern
Urs Bangerter, Öko-Hotelier, Hotel Bethanien, Davos
Teilnehmer: UnternehmerInnen, Kader, Umweltbeauftragte und Interessierte
Kursziel: Am Beispiel des «Öko-Hotels des Jahres 1996» lernen die Teilnehmenden, wie sich Ökologie und Ökonomie ideal verbinden lassen.
Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 490.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 510.- (inkl. MwSt)

Messen und Workshops sind ideale Kontaktplätze zur Kundenpflege und Kundengewinnung

Datum/Zeit: Dienstag, 17. Juni 1997, von 9.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Kursort: Hotel Bernerhof, Gstaad
Referent: Walter Rohner, Verkaufstrainer, Dynaconsult AG, Ebmatingen
Teilnehmer: Kader, Vorgesetzte und initiative MitarbeiterInnen
Kursziel: Durch planmässiges Vorgehen, dynamische Präsenz und sorgfältige Nachbearbeitung die Messebeteiligung erfolgreich gestalten. Mit aktiver Kundenansprache Geschäfte erschliessen
Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 295.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 340.- (inkl. MwSt)

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

90311/84735

HOTELA - Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

BAR
FACH
SCHULE
THÖRIG

Eine Barfachausbildung mit Diplomabschluss in einer unserer 2 Schulen

WIR BIETEN:

- PRIMARKURSE (ANFÄNGER)
- SEKUNDÄRKURSE (FORTGESCHRITTENE)
- PROFIKURSE
- 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/TONIS/

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

Schulhotels 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

Universitätslehrgang TOURISMUS (GRUNDSTUFE)

Unternehmensführung - Finanzierung -
Mitarbeitermanagement - Marketing -
Kommunikation - Angebotsentwicklung -
Rechnungswesen - Tourismusökonomik -
Informationstechnologie

Zwei Semester
Zeugnis der Uni Innsbruck

Bewerbungsfrist: 30. Juni 1997
Beginn: September 1997

Für nähere Informationen
stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung



SCHLOSSHOFEN
Zentrum für Wissenschaft und Weiterbildung
A-6911 Lochau, Hofer Straße 26
Tel. 05574/4930-143
Fax 05574/4930-22

Handels- und Verkaufsschule Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebs kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr. Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



Kursbeginn August / Februar
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____



Inhaberin: Michèle Galmarini International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachscheule 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

90373/262595

Mit Fernkurs zum Barmixer

Info: Institut Vit-All,
Postfach, CH-3929 Täsch

91223/38660

Sprachausbildung

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

SPRACHEN DA LERNEN WO MAN SIE SPRICHT!

Sprachschulen/Au-pair-Stellen weltweit
Vermittlung/Beratung bei
Stellen-Express, 9034 Eggersriet,
Telefon/Fax 017 877 34 03

90448/387903

Weiter-
bildung
SHV
Ein
Qualitäts-
faktor

CHECK IN DATA

CHECK-IN DATA - KURSE TIPS & TRICKS

Kurse für
Hotellerie und
Gastronomie

Die Kurse sind speziell für die Informatik-Belange der Hotellerie und der Gastronomie entwickelt worden und richten sich an Hotelkader und Hotelmitarbeiter, die Hotelinformationssysteme benützen oder kennen lernen wollen.

Neben den Kursen für Fidelio - dem in der Schweiz am häufigsten eingesetzten Programm für das Front-Office, Food & Beverage, Sales & Catering - bieten wir hotelspezifische Kurse an für Winword, Excel allgemeine Informatik sowie verkaufsorientiertes Französisch und Englisch.

Kurspreise: Fr. 167.- pro Person für Kunden
Fr. 213.- pro Person für Nichtkunden

Kursdauer: 1/2 Tag (ausser Fidelio für Anfänger 2 x 1/2 Tag)

Ort, Sprache: Zürich-Schlieren (deutsch)
Locarno (deutsch)
Lausanne (französisch)

Ray Lancaster wird Ihnen gerne unsere Gratisbroschüre und Kursprogramme zusenden und weitere Auskünfte unter den Telefonnummern 021 966 15 55 oder 01 733 74 00 geben.

Check-In Data AG

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

HOTELSCHULE LÖTSCHER

Schönbühlring 6, 6005 Luzern
Telefon/Fax 041-360 07 09

Unser nächster Intensivkurs:

Receptionskurs

10. November - 5. Dezember 1997
im Hotel Alpina, Klostern

Gerne senden wir Ihnen dazu die näheren Kursunterlagen.

Italienisch in Italien

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

Weltweit Sprachen lernen

Gratis-Prospekte und Beratung:
Tel. 027 924 30 00 Fax: 924 34 04
Genève: 022 741 08 00

Metzenbauer & Co. 3900 Brig
Alte Simphonstrasse, Postfach 533
93921/264652

SPRACHKURSE "à la carte" IN ENGLAND

für Erwachsene ab 16 Jahren

- Wahlbarer Kursbeginn: Wöchentlich
 - Wahlbare Kursdauer: 2 - 48 Wochen
 - Wahlbare Kursintensität: Standard-, Intensiv-, Superintensivkurse
 - Wahlbare Freifächer: Reisen und Tourismus, Administration und Computer, Kochen, Hotel Reception
 - Wahlbare Unterkunft: Familie, College, Hotel
- Stellen Sie Ihr Kursprogramm frei zusammen - damit Ihr Sprachaufenthalt zum vollen Erfolg wird!
Für mehr Informationen rufen Sie uns bitte einfach an.
Wir beraten Sie gerne in Ihrer Muttersprache:
SLC, Av. des Alpes 62, CH-1820 Montreux
Tel. 021/963 65 00 Fax: 021/963 85 45

Wallis Tourismus

Tourismusmanager stehen vor der Bewährungsprobe

Ein halbes Jahr nach der Gründung zog Wallis Tourismus (WT) an seiner 1. Jahresversammlung Zwischenbilanz: Bis Ende Jahre soll die Reorganisation abgeschlossen und die kommerzielle Gesellschaft «Valais Incoming» gegründet sein. Dann beginnt für die Walliser Tourismusmanager die eigentliche Bewährungsprobe.

GERMAN ESCHER

Eigentlich könnten die Walliser Tourismusverantwortlichen aufatmen. Im vergangenen Winter, das heisst bis Ende März, sind die Logiernächte in der Walliser Hotellerie überproportional um 3,23 Prozent (Schweiz: +1,55%) angestiegen, wie WT-Direktor Melchior Kalbermatten in seinem Tätigkeitsbericht darlegte. «Diese leichte Erholung soll uns aber nicht in die Falle der Selbstzufriedenheit locken», warnte WT-Präsident Jérémie Robyr. Eine dauerhafte Verbesserung könne nur auftreten, wenn die Strukturen von Grund auf überprüft und den Bedürfnissen der Gäste und den Anforderungen des modernen Marketings angepasst würden. Er unterstrich dabei vor allem die Bedeutung des Destinationsmarketing. Der eigentliche Verkauf wird der bereits früher angekündigten Gesellschaft «Valais Incoming» übertragen. Die Gründung soll bis Ende Jahr erfolgen.

Vorgesehen ist ein Aktienkapital von rund 1,5 Millionen Franken, von dem WT eine Million übernehmen wird. Der restliche Teil ist vor allem für private, kommerziell tätige Leistungsträger (SBB, Swissair, PTT, Privatbahnen etc.) reserviert. Entscheidend wird laut Robyr sein, «dass alle an einer Marke beteiligten Anbieter akzeptieren, den kommerziell tätigen Unternehmen die Gestaltung und den Verkauf ihres Produktes anzuvorziehen.» Und vielleicht liegt gerade darin die grösste Schwierigkeit, weil jeder überzeugt davon sei, besser als der andere zu sein und fürchte, in einer Gemeinschaft von Leistungsträgern zu verlieren.

Höheres Budget

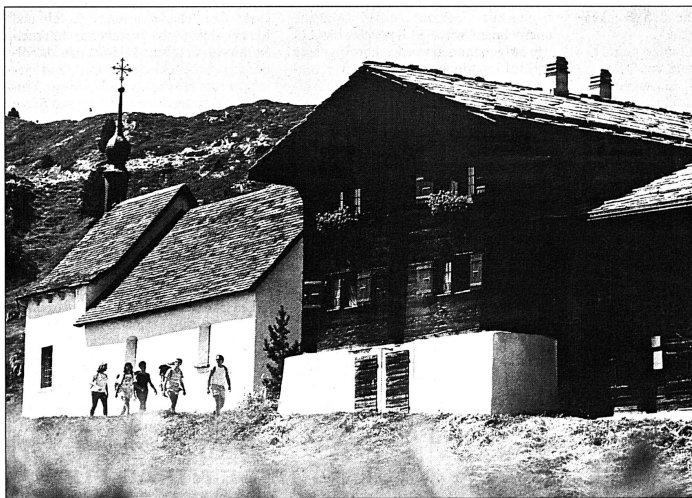
An der Generalversammlung hatte die Verbandsspitze des am 24. September 1996 gegründeten neuen Dachverbandes «Wallis Tourismus» noch über die Vorgängerorganisation Rechenschaft abzulegen. Im letzten Geschäftsjahr standen dem Walliser Verkehrsverband noch rund 3,5 Millionen Franken zur Verfügung. Wallis Tourismus kann aufgrund der neuen Gesetzgebung mit 4,4 Millionen Franken rechnen. Auffallend am neuen Budget ist, dass rund 1 Million Franken für Gehälter verwendet werden. Inbegriffen seien allerdings auch die zahlreichen Aushilfen an Messen, erklärte Vizedirektor Viktor Bortner gegenüber der htr. Je rund 1,1 Millionen Franken sind für Information sowie für Verkaufsförderung/Werbung vorgesehen. 780 000 Franken will Wallis Tou-

risumus in die Öffentlichkeitsarbeit investieren. Das Budget könnte jedoch im Zuge der endgültigen Neustrukturierung noch Änderungen erfahren. So erstellt der Schweizerische Tourismusverband gegenwärtig ein Audit, das als Grundlage für die endgültigen Strukturen und allfällige Personalentscheide dienen soll.

Zukünftige Tourismuspolitik

Zudem diskutieren drei interne Kommissionen derzeit die zukünftige Tourismuspolitik, die Zielsetzungen des Marketings und die Administration der neuen Dachorganisation. Dabei soll den neuen Medien inskünftig eine noch grössere Bedeutung zukommen. Bereits heute ist Wallis Tourismus mit 30 Ferienstationen auf dem Internet präsent – und das mit Erfolg. Die Homepage von WT ist im letzten Winter monatlich um die 30 000mal angewählt worden.

Kurzfristig konzentrieren sich die Bemühungen von Wallis Tourismus auf die Olympiakandidatur 2006, über die im Wallis am 8. Juni angestimmt wird. An der Jahresversammlung hob Gilbert Debons, Präsident des Initiativkomitees, nochmals die Vorzüge der Winterspiele 2006 für das Wallis hervor. Jérémie Robyr, WT-Präsident und Mitglied des Initiativkomitees, geht davon aus, dass die Logiernächte im Wallis als Folge der olympischen Spiele um rund 4 Prozent ansteigen würden. «Dies würde für das Wallis rund 600 000 zusätzliche Übernachtungen im Jahr bedeuten», sagt Robyr.



Künftig will die «Valais Incoming» das Wallis verkaufen. Foto: htr

Mendrisio

Beschwerde wegen Kursaalprojekt

In Mendrisio haben die Initianten eines Kursaalprojekts dem Bundesrat den Kampf angesagt. Die «Nuova Casino Kursaal SA» will im September in einem Einkaufszentrum von Mendrisio trotz fehlender Bewilligung ein Kasino eröffnen und droht dem Bundesrat mit einer Beschwerde wegen Rechtsverweigerung. Die Eröffnung des Kursaals ist am 1. September vorgesehen. Wie Antonio Bianchi, Verwaltungsratspräsident der «Nuova Casino Kursaal SA» und Tourismusdirektor von Mendrisio, auf Anfrage erklärte, sind die Arbeiten am Spielsaal, der ab September Bouspiel und Geldspielautomaten beherbergen soll, bereits abgeschlossen.

Das vor rund einem Jahr vom Bundesrat beschlossene Kursaal-Moratorium bezeichnet Bianchi als illegal, weil die alte Gesetzgebung in Sachen Kasinos noch immer in Kraft sei. Zu diesem Schluss kommt auch ein von Bianchi in Auftrag gegebenes Rechtsgutachten, das dem Bundesrat zugestellt worden ist. Nach Bianchis Auffassung erfüllt das vor zwei Jahren eingereichte Gesuch der Kursaal SA von Mendrisio alle juristischen Voraussetzungen für eine Bewilligung des Bundes. Der Kanton hat dem Projekt bereits vor einem Jahr grünes Licht gegeben. sda



BLICKPUNKT STV

Vertrauensmanagement und die Folgen

Zwei Begebenheiten haben dem Schreibenden in der Woche 22 des Jahres 1997 Eindruck gemacht. Erstens eine am ibk-input 97 in Luzern aufgenommene, eindrucksvolle Abfolge von Gedanken und Beispielen. Hier sind einige Kernsätze: «Die Dienstleistung bringt die Wärme zurück in die High-Tech-Versehung der Computer-Intelligenz. Die Dienstleistung holt den Faktor Mensch ins Produkt zurück. Die Ziele der Mitarbeiter müssen in den Zielen der Unternehmung enthalten sein. Ist dies nicht der Fall, liegt der Betrieb schief.»

Weiter: «Lerne emotional zu sein, so emotional wie der Kunde. Intelligenz ist er bereits. Vielleicht ist er so intelligent, dass er nicht mehr begeisterungsfähig sein kann. Darum muss der emotionale Mehrwert stärker sein als der Produktwert an sich.»

Noch mehr: «Offenheit, Wahrhaftigkeit, Toleranz, Humor und Risikobereitschaft sind die Vertrauensfaktoren für das Management. Kontrolle ist gut, Vertrauen ist besser. Wer dem Mitarbeiter vertraut, ist verwundbar. Vertrauen ist die riskante Vorleistung des Stärkeren. Wo Vertrauen herrscht, herrscht Motivation. Vertrauensmanagement ist die einzige Chance,

mit dem Kunden dauerhaft zu kommunizieren...»

Diese und viele weitere Sätze hat Frau Professor Gertrud Höhler in Luzern einer grossen und faszinierten Zuhörerschaft vorgetragen: es war ein Erlebnis der besonderen Art. Jede Menge Gelegenheiten, sich und sein Verhalten im Positiven und Negativen zu erkennen und daraus Schlüsse zu ziehen.

Wie gesagt: Zwei Begebenheiten haben dem Schreibenden in der Woche 22 des Jahres 1997 Eindruck gemacht. Zum zweiten die Nachricht, dass Rosmarie und Emanuel Berger vom Grand Hotel Victoria-Jungfrau sowie Crossair-Chef Moritz Suter in St. Gallen mit dem Max-Schmidheiny-Friedenspreis ausgezeichnet worden sind. Viel Gediegeneres gibt es in diesem Land auf diesem Gebiet nicht zu gewinnen. Der Award dokumentiert hohe Anerkennung für unternehmerische Haltung und für aussergewöhnliche Leistungen.

Den Zusammenhang zwischen den beiden Ereignissen in Luzern und St. Gallen möge der geneigte Leser selber herausstellen versuchen.

Gottfried F. Künzi
Direktor
Schweizer Tourismus-Verband

Berner Oberland



Während dreier Tage hat Berner Oberland Tourismus eine «bahnsinnige» Promotion im Zürcher Hauptbahnhof lanciert. Foto: Michael Hutschneker

«Bahnsinnig» gestartet

Mit Aktionen der Seva-Lotterien-gesellschaft und der Kreditkartenunternehmung Visa engagiert sich das Berner Oberland in den Aktivitäten rund um das Jubiläum «150 Jahre Schweizer Bahnen». Mit zusätzlichem Bahn-Infomaterial fördert das Berner Oberland seine Positionierung als «bahnsinnige» Region auch auf dem deutschen Markt.

SUSANNE RICHARD

Fast als einzige Region nimmt das Berner Oberland das 150-Jahr-Jubiläum der Schweizer Bahnen als Anlass für eine Bahnaktion auf breiter Front. Partner sind die Telecom (neu Swisscom), Teletext, Seva, Gangloff und das grafische Unternehmen Schaefer in Thun. So wird etwa die Seva Lotterien-gesellschaft – Berner Oberland Tourismus ist einer der 31 Seva-Genossenschafter – ab dem 31. Mai 500 000 «bahnsinnige» Tribolose auf den Markt bringen. Neben den üblichen Barpreisen winken verschiedene Bahnfahrten und -pässe als Preise. Bei der Nietenziehung werden zusätzlich 30 Kurzurlaube im Berner Oberland verlost. Nachteil der Aktion: Die Tribolose sind ausschliesslich im Kanton Bern erhältlich – die Wirkung der Aktion beschränkt sich damit nur auf den Berner Heimmarkt.

Infomagazin für Deutschland

Die Kreditkartenunternehmung Visa wird für ihre Kreditkarteninhaber erstmals Jokerangebote für Kurzurlaube im Berner Oberland anbieten (siehe Kasten).

SWISSORAMA

«Bern Tourismus – Wohin?» Dies war das Thema am kürzlichen «Mändig-Apéro», einer regelmässig stattfindenden Podiumsdiskussion im Berner Puppentheater. Der Ende Juni abtretende Tourismusdirektor Walter Rösli, sein Nachfolger Raymond Gertschen sowie Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus, diskutierten unter der Leitung von Roland Jeanneret. Thema war die vergleichsweise bescheidene Logiernächtezahl von knapp 600 000 Übernachtungen, die heute einer Destination kaum genügen würden.

Ebenfalls diskutiert wurde über den schwierig verkauften Berner Wert «Gemütlichkeit» und dessen Kehrseite, einen gewissen politischen Konservatismus. Als Mittel, die «etwas verschlafene Stadt» zu wecken, würden sich vor allem Events eignen. Walter Rösli, der seine Position im Rückblick als «Schafhirt» der lokalen Branche umschrieb, ist beruhigt darüber, dass mit Raymond Gertschen wiederum ein «Schafhirt» seine Nachfolge antreten werde, und «nicht ein überfrüher Leithammel», etwa ein geschliffener PR-Spezialist». SR

Auf dem Kernmarkt Deutschland, der für Bahnangebote besonders geeignet ist, wird Berner Oberland Tourismus (BOT) mit einem eigens für Deutsche Gäste geschaffenen Bahn-Infomagazin auftreten. Darin werden die Bahnangebote der Region detaillierter vorgestellt.

Auch die Bahnreise ins Berner Oberland ist seit dem 1. Juni noch komfortabler geworden: Seit Fahrplanwechsel verkehren die modernsten Doppelstock-Intercity-Züge der SBB von St. Gallen über Zürich und Bern bis nach Interlaken. Als wichtige Bahnangebote im Jubiläumsjahr sind im Sommer die Dampfaktion «Steamin' Brienz» vom 21. Juni bis am 31. August (mit Beteiligung der Brienz-Rothorn Bahn, der Brienzsee-Schiffsbetriebe und der Ballenberg-Dampfbahn) sowie das Comeback der legendären Bödelibahn Interlaken-Bönigen vom 14. bis 17. August vorgesehen.

Hoteljoker mit Visa

Im Zusammenhang mit dem Bahn-Jubiläum hat sich der Hotelier-Verein Berner Oberland einen «Hotel-Joker» einfallen lassen: In zwei Kategorien werden für zwei Fixpreise, 99 oder 135 Franken, Packages angeboten, die Zimmer-Frühstück-Übernachtung plus ein Tagesausflug im Oberland plus ein Jubiläumslös der SEVA umfassen, aber den Ort und die Art des Ausflugs offenlassen. Das günstigere Angebot läuft im 1- bis 3-Stern-, das teurere im 4- und 5-Stern-Bereich. Ein Joker teilt dem Käufer sein Hotel und seinen Ausflug zu. Das Package wird über «Visa Today» an eine halbe Million Kartenhalter direkt vertrieben. Die Aktion beginnt im Juni. APK

REKLAME

CHECK IN DATA

Merkmale guter Lösungen sind Kraft, Ausdauer, Stehvermögen.

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

SWISSORAMA

Massaschlucht auf RTL: Der verstärkte Trend zum Canyoning und die steigende Bekanntheit der Massaschlucht verhilft der Ferienstation Blatten-Belpalp zu ungewöhnlicher Fernsehpräsenz. Gleich vier aufeinanderfolgende «Notruf»-Sendungen, welche der Sender RTL jeweils am Sonntag (bis und mit 15.6.) ab 19 Uhr 10 ausstrahlt, beschäftigen sich mit den Fragen des Canyoning am Beispiel der Massaschlucht in Blatten ob Naters. Für den Herbst ist zudem eine einstündige Notruf-Spezialsendung angekündigt, in der die nächtliche Bergung eines verletzten Schluchtgängers nachgezeichnet wird. Für die Ferienstation ist dies eine einmalige Gelegenheit, ihre Massaschlucht mit spektakulären Aufnahmen einem Millionenpublikum näherzubringen. Eine Spezialsendung über eine Rettung aus der Eigernordwand lockte vor zwei Jahren rund 8 Millionen Zuschauer an den Bildschirm. GER

*

Gäste aus Arosa für Arosa. Die Arosener Bergbahnen wollen künftig neben der Stammkundenpflege vermehrt neue Gäste gewinnen – aus Arosa, Einheimische also. Gefragt sei eine intensivere Zusammenarbeit auf allen Stufen: lokal und regional, innerhalb und ausserhalb des «Unternehmens Arosa», schreibt die «Bündner Zeitung» aufgrund des Inhalts des jüngsten Aktionärsbriefes. Im kommenden Sommer werde ausserdem die zweite Etappe der Beschneigungsanlage von der Sattelhütte zum Weisshorn Gipfel gebaut. Die Frequenzen der Arosener Bergbahnen seien im vergangenen Winter um 18 Prozent gegenüber der vorangegangenen Wintersaison gestiegen. Der kumulierte Jahresertrag habe sich um rund 10 Prozent auf 22,2 Millionen Franken erhöht. MAY

*

Der Bauernlehrpfad zwischen Ramseil und Zollbrück im Emmental ist erneuert und wiedereröffnet worden. Sein Ziel ist es, eine Wanderung durchs Emmental mit Erkenntnissen über die heutige Landwirtschaft anzureichern. Rund 20 Bauernfamilien haben sich anfangs der neunziger Jahre entschlossen, diesen ersten Bauernlehrpfad in der Schweiz zu realisieren. Mit dem bisher gezeigten Interesse sind die Initiatoren zufrieden. Neben vielen Schulklassen hätten Leute aus allen Schichten und Altersgruppen die rund dreistündige Wanderung unternommen. Auf das Gotthelfjahr hin hat der Lehrpfad nun ein Facelifting verpasst bekommen. sda

Schweiz Tourismus

Anbieter müssen sich registrieren

Schweiz Tourismus wartet mit verschiedenen News im Bereich Informatik/Internet auf. Dazu gehört eine neugestaltete Internet-Plattform mit integrierter Suchmaschine «TouristGuide» und mit einer Zugangsdatenbank zu bestehenden Internet-Sites von Beherbergungsbetrieben.

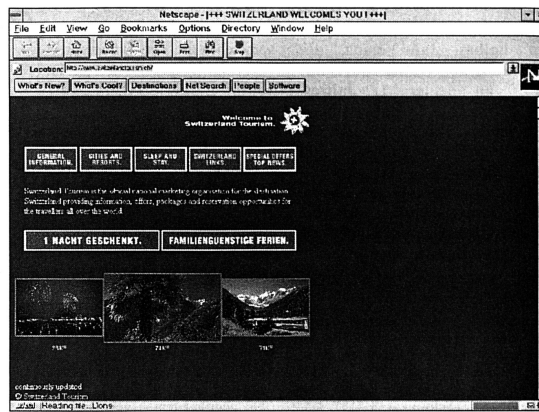
STEFAN RENGLI

Die inhaltliche Struktur des Internet/WWW-Auftritts von Schweiz Tourismus (ST) wurde im Sinne einer bestmöglichen Anpassung an die Gästebedürfnisse überarbeitet und mit einigen zusätzlichen Features ausgestattet. Neu sind insbesondere die Suchmaschine «TouristGuide» sowie der auf der ST-Einstiegsseite angebrachte Link «Sleep and Stay» zur Beherbergungs-Zugangsdatenbank. Die touristischen Anbieter müssen sich und ihr Angebot in beiden Fällen aber (kostenlos) registrieren, um vom Websurfer gefunden werden zu können. Schweiz Tourismus erklärt ihre Absicht mit der verbesserten Tourismus-Plattform auf dem Internet/WWW mit folgenden Worten: «Hauptziel ist, dem Gast oder Interessenten einen umfassenden und raschen Zugang zum touristischen Angebot zu ermöglichen. Der Gast will die Schweiz sehen, konkrete Ant-

worten auf seine Fragen bekommen und das ihm passende Produkt finden.» Wie bis anhin bestehen ab der erneuerten ST-Homepage Links zu den Anschlussseiten «General Information», «Cities and Resorts» (mit den nachgelagerten Seiten von derzeit etwa 100 Regionen und Destinationen), «Switzerland Links» (mit einer möglichst vollständigen Auflistung der Links zu touristischen Partnerorganisationen wie Swissair, SBB, SVS etc.) sowie «Special Offers / Top News» (mit Informationen zu den derzeit aktuellen Produktlinien und Segmentpromotionen Wellness, Festivals, Familien und Best of Switzerland). Zusätzlich verweist auf der Einstiegsseite immer auch ein «Knopf» zu einer aktuellen ST-Promotion oder zu einem anderen interessanten Angebot. Ebenfalls können marktspezifische Informationen – in den jeweiligen Landessprachen – von derzeit sechs ST-Vertretungen abgerufen werden.

SearchEngine «TouristGuide»

Seit kurzem können Websurfer mit einer qualifizierten Suchmaschine direkt von der ST-Plattform aus gezielt touristische Informationen oder Produkte durch die Eingabe eines Stichworts suchen. Die gemeinsame mit «Swissguide» realisierte SearchEngine namens «TouristGuide» setzt allerdings voraus, dass die touristischen Anbieter mit eigener WWW-Präsenz ihre Angebote unter der Internet-



Mit Links zur Beherbergungs-Datenbank «Sleep and Stay» und zum «TouristGuide» ist die ST-Homepage benutzerfreundlicher geworden. Bild: htr

Adresse <http://www.swissguide.ch> in der Hauptrubrik «Tourismus» registrieren und ihren Eintrag mit geeigneten Stichworten (aus einer vorgegebenen Liste) und mit einem Kurztzext versehen. «Diese Registrierung ist kostenlos, denn wir haben ein Interesse an einer möglichst breiten Palette von Angeboten und Informationen zum Schweizer Tourismus», erklärt der Projektverantwortliche Roland Baumgartner von Schweiz Tourismus. Der vorerst nur deutschsprachige TouristGuide wird demnächst durch Sprachversionen in englisch, französisch und italienisch ergänzt, wobei Schweiz Tourismus die Übersetzung der Kurztzexte übernehmen wird. In den «TouristGuide» aufgenommen werden nur Angebote und Informationen zum Schweizer Tourismus; andere im «Swissguide» registrierte Tourismuseiten (z.B. aus dem Outgoing-Bereich) erscheinen bei einer Abfrage nicht.

Neuer Zugang zum Hotel

Bisher hatten Internet-User keinen zentralen Zugang zu allen Hotels und Restaurants in der Schweiz. Selbst auf der Ebene der destinationsweisen Internet-Auftritte verfügt längst nicht jeder Ort über ein (brauchbares) Hotelverzeichnis. Entweder musste der potentielle Gast durch die Wahl einer Hotelkette bereits

Vorentscheide fällen oder er musste sich einer ihm meist unbekannten privaten Hotelliste anvertrauen – mit ebenfalls wenig Gewähr für Vollständigkeit und Brauchbarkeit. Der Hotelführer des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) (<http://www.swiss-hotels.ch>) bietet seinerseits zwar die qualitativ besten Infos zu den erfassten Betrieben, beschränkt sich aber ausschliesslich auf seine Mitgliedsbetriebe.

Schweiz Tourismus bietet deshalb jetzt gemeinsam mit einer dieser privaten Hotellisten (Hotel & Gastro Forum in Luzern) die Möglichkeit, hinter eine Adressliste sämtlicher Schweizer Hotel- und Restaurantbetriebe bestehende Internet-Seiten von Hotels und Gaststätten als Folgeseiten anzuschliessen. Der Gast gelangt ab der Homepage von Schweiz Tourismus über den Knopf «Sleep and Stay» direkt zur Suchmaske der Datenbank. Der Link von der Forum-Datenbank weiter zu bestehenden Sites von Hotels und Gaststätten ist kostenlos, die Registrierung erfolgt über Schweiz Tourismus. Voraussetzung ist allerdings, dass die Internet-Seite des Hotels oder Restaurants eine eigene, direkt anwählbare Internet-Adresse besitzt. Der SHV-Hotelführer mit den meisten Hotelseiten besitzt diese Möglichkeit derzeit noch nicht; an der technischen Lösung wird aber gearbeitet.

Mini-Homepage für Einsteiger

Rund hundert Städte und Orte sind heute an die Internet-Plattform von Schweiz Tourismus angeschlossen. In mehreren touristischen Regionen bestehen zusätzliche Konzepte für einen regional möglichst homogenen Auftritt. Im Interesse einer möglichst umfassenden Abdeckung der touristischen Schweiz startet Schweiz Tourismus gemeinsam mit den touristischen Regionen eine Initiative für Verkehrsvereine, die noch keinen Internet-Auftritt haben, die aber erste Erfahrungen mit dem Medium Internet sammeln möchten. ST vermittelt in Zusammenarbeit mit den Regionen und mit spezialisierten Fachleuten ein einfaches Einstiegs-Package. Eine standardisierte Internet-Einstiegsseite (Mini-Homepage) mit Mailformu-

lar für die befristete Dauer von einem Jahr und mit nur zwei bis drei kleineren Updates soll wenige hundert Franken kosten.

Diese Mini-Homepage umfasst ein Logo, Bilder (ab InfoPicture von ST oder ab Diapositiv), einen einsprachigen oder mehrsprachigen gemischten Kurztzext (geliefert vom Ort/Leistungsanbieter als Word-Dokument), Adressangaben für weitere Infos sowie ein Mailformular. Die Umleitung der elektronischen Post auf den Fax ist gegen Aufpreis möglich. Diese einfache Internet-Seite wird keinen eigenen Domain-Namen (keine eigene sprechende Internet-Adresse) haben, sondern lediglich über Links zum Beispiel aus dem regionalen Internet-Auftritt heraus auffindbar sein. STR

AUS-/WEITERBILDUNG

Wikinger Träume:

«Wikinger haben ihren Schatz gefunden, die HGF geplündert und als Chefs verlassen.»

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

Ins Heesch, 26 Jahre, Handelsschule, Svetlana Olajic, 27 Jahre, Gymnasium

THE MOSIMANN ACADEMY F&B MANAGEMENT COURSE London 28 - 31 July 1997

Anton Mosimann and his team have developed a 4 day course for F&B professionals in the hotel and catering industry presented in seminar style at his renowned Academy. Topics will include creative menu planning, the latest trends in food, cookery demonstrations, wine tasting techniques etc. Dinner visits to some of London's most popular restaurants are also scheduled.

For further information and details on other courses, please contact:

Joanna Smith
The Mosimann Academy
The William Blake House
Bridge Lane
London SW11 3AD
Telephone: 0171 924 1111
Fax: 0171 924 7187

Suchen Sie eine einfache und sichere Lösung für Ihr Konzept

Selbstkontrolle

welche Ihre Mitarbeiter verstehen und auch umsetzen können? Dann liegen Sie mit dem **Wi Wi Ordner zum neuen Lebensmittelgesetz** à Fr. 68.- richtig. Bestellungen und Auskunft über Kurse: Wi Wi Schulung, 3322 Urtenen, 031 859 50 45, Fax 031 859 50 34

We Wi – die günstigste, weil einfachste und klarste Lösung
P 34032/38267

ANZEIGE

GRATIS INTERNET-EINTRAG FÜR HOTEL, RESTAURANT, BAR

**Haben Sie eine eigene HomePage?
Eine eigene Seite mit Angaben und
Bild von Ihrem Betrieb im Internet?**

Melden Sie diese Internet-Adresse (URL) sofort! Sie werden damit direkt von der HomePage von Schweiz Tourismus aus erreichbar – gratis.

Anmeldung für Gratis-Eintrag

Betriebsname:

Adresse:

PLZ/Ort:

Kontaktperson:

Telefon:

Fax:

e-Mail:

Die Internet-Adresse unseres Betriebes lautet:

<http://www.>

Bitte einsenden an:
Schweiz Tourismus, Internet-Eintrag
8027 Zürich
Fax 01 288 12 05

Endlich Ferien. Ihre Schweiz.



American Express: European Business Travel Index

Zürichs Hotels billiger – Genf teurer

American Express hat erstmals einen «European Business Travel Index» erarbeitet. Gemäss der integrierten Hotelstudie entwickelte sich der Hotel Index praktisch weltweit positiv, das heisst, die Hotel Rates verteuerten sich. Zürich gehört zu den wenigen Destinationen, wo sich die Businesshotel rates verbilligten (–1%), während sie in Genf zunahmen.

URS MANZ

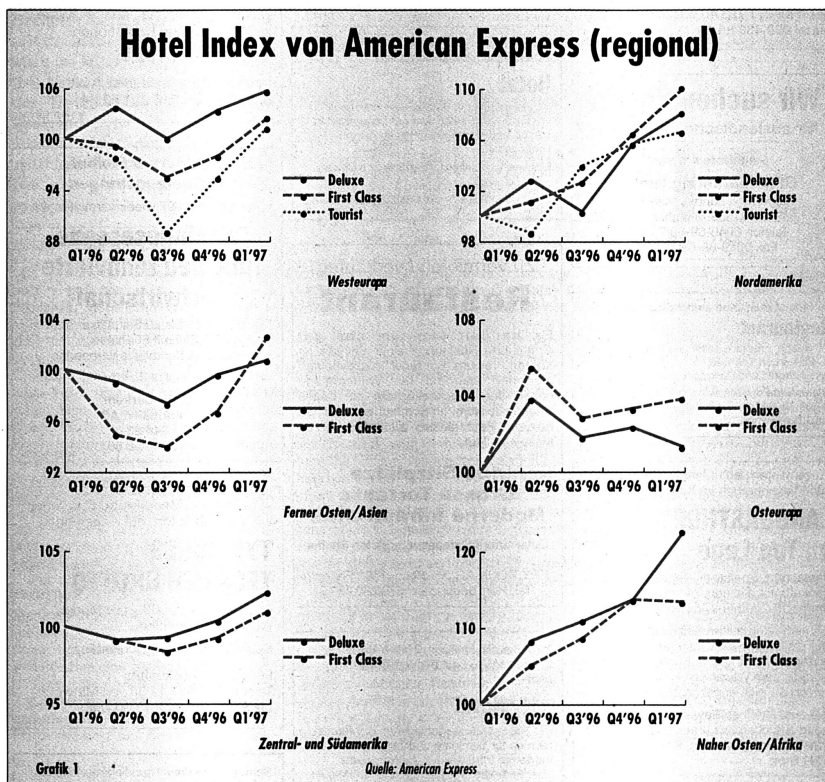
Die erste Ausgabe des «American Express European Business Travel Index» liegt vor. Er basiert unter anderem auf dem erstmals errechneten «Hotel rate index». Dieser wird von American Express quartalsweise erhoben. Zur Errechnung der Hotel Indices wurde jeweils die tiefste in den Global Distribution Systems publizierte «corporate rate» verwendet. 829 Business-Hotels in weltweit 39 Städten sind einbezogen. Untersucht werden die Kategorien Deluxe, First Class sowie die in Westeuropa und in Nordamerika auch immer öfter von Businessreisenden frequentierten Hotels der Tourist Class. Leitmarke und Basis der meisten Berechnungen des «Hotel rate index» der Geschäftsreisen bleiben aber die Preise der First Class Hotels, welche immer noch die meisten Geschäftsreisenden für ihre Übernachtungen auswählen.

Boom in Nordamerika

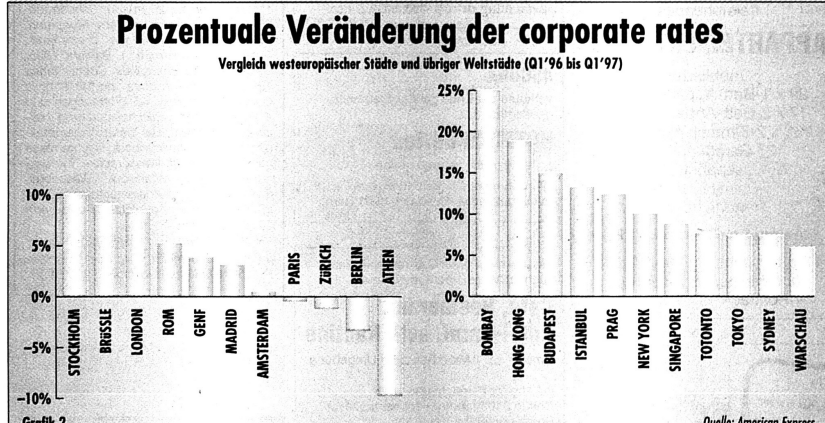
Regional betrachtet zeigen die rates der First Class Hotels in Nordamerika und im Nahen Osten/Afrika mit gegen 10 Prozent innert Jahresfrist die höchste Steigerungsrate. Gemäss den Analysten von American Express kam die sprunghafte Entwicklung der «corporate rates» in Nordamerika durch das in der US-Hotellerie beliebte «yield management» zustande. Diese Preismanagementmethode bringt Schwankungen des Zimmerpreises mit Schwankungen des Zimmerbelegungsgrades ins Gleichgewicht. In Osteuropa stieg die «corporate rate» vorerst an, um dann im zweiten Quartal zu sinken und sich ab dem dritten Quartal zu stabilisieren. Der Verlauf in Westeuropa schliesslich ist geprägt durch die heterogene Entwicklung der einzelnen Volkswirtschaften. Grossbritannien, Belgien und Italien haben Steigerungen der «corporate rates» von bis zu 8 Prozent erlebt, Deutschland, Österreich, die Schweiz und Frankreich Rückgänge von bis zu 1 Prozent. Die regionale Entwicklung der «American Express Hotel Indices» zeigt auch auf, wie sehr sich in der Hotellerie die Saisonalität weltweit auf die Entwicklung der Preise in der Hotellerie auswirkt (siehe Grafik 1), dies im Gegensatz zu den Preisen der Airlines.

Chicago und Bombay

Die städteweise Betrachtung der Hotel rates macht deutlich, dass sich in Europa ganz unterschiedliche Trends abzeichnen, ganz ähnlich heterogen, wie sich auch die europäischen Ökonomien entwickeln. Die Hotel rates erhöhten sich in Stockholm, Brüssel und London im Laufe des Jahres mit 8 bis 10 Prozent am



Der Hotel Index von American Express ergibt bezüglich Entwicklung der Hotel rates in den Regionen der Welt innert Jahresfrist ein sehr unterschiedliches Bild. Verbilligt haben sich nur die Hotel rates in Osteuropa.



Zürich, Paris, Berlin und Athen gehören zu den wenigen Städten der Welt, deren Hotelpreise für Businessreisende sich im Verlaufe des vergangenen Jahres verbilligt haben.

raschesten. Unter anderem erhöhte sich auch die corporate rate der Genfer Hotellerie um 3%. In Athen sank die corporate rate um 9,5%, in Berlin um 3 und in

Zürich um 1%, während sich in der übrigen Welt die corporate rates erhöhten. Chicago und Bombay dagegen zeigten mit Steigerungen von 26 beziehungsweise

25% die grösste Erhöhung der corporate rates in Hotels der First Class. Hongkong wies mit 19% die nächsthöchste Steigerung auf (siehe Grafik 2).

Eurogate, HB Zürich

Hotel- und Kongresszentrum

Das Projekt HB Südwest, das von der Bausektion des Zürcher Stadtrates Mitte letzter Woche bewilligt wurde, beinhaltet auch ein Hotel und ein Kongresszentrum. Das inzwischen auf «Eurogate» umgetaufte 1,2 Milliarden-Franken-Projekt soll eine eigene Stadt über den Gleisen des Hauptbahnhofs Zürich werden. Das Gleisfeld, heute ein nur von der SBB genutztes erstklassiges Standortgebiet, wird überbaut. Im internationalen Standort-Wettbewerb, dem Zürich wie andere Städte ausgesetzt ist, dürfte das Dienstleistungszentrum über den Gleisen von rund 250 000 Quadratmetern Bruttogeschossfläche und acht Hektaren Bauareal als positiver Impuls gelten. Es hat, und das zeigt die Standortprobleme der administrativen Art auf, die Zürich, hat, ge-

nau 27 Jahre gedauert, bis die Bewilligung endlich erfolgte – Rekurse von Grünen und anderen noch nicht eingerechnet. Den Hyatt-Promotoren beim Kongresshaus, die ebenfalls seit Jahren auch wegen behördlichen Entscheidungsproblemen nicht weiterkommen, werden angesichts der 27 Jahre Eurogate noch graue Haare wachsen. Immerhin haben Zürchs Stimmberechtigte zweimal Ja gesagt zur Geleiseüberbauung! Geschaffen werden sollen rund 5000 Arbeitsplätze und 500 Wohnungen. Je nach Besitzverhältnissen dürfte die Rentabilität des Hotelbetriebs ausfallen: Wird der Beherbergungs- und Kongressbetrieb integriert als Teil der Gesamtüberbauung gerechnet, dürfte er sich buchhalterisch auszahlen. Muss sich die Hotellerie jedoch unabhängig vom Kongress-Business und dem von ihr erzeugten Mehrwert für das gesamte Areal rechnen, sieht es anders aus. **APK**

«Schiff», Mannenbach

UBS verkauft Seminarhotel

Die Schweizerische Bankgesellschaft (UBS) hat sich von ihrem Seminarhotel «Schiff» in Mannenbach am Untersee getrennt. Übernommen haben es der Wirt und drei regionale Unternehmer. Das «Schiff» ist aber nur eines von neun Seminarhotels auf der Schweizer und weiteren sechs auf der deutschen Untersee-Seite. Die UBS hatte das «Schiff» vor über zehn Jahren übernommen und es als Dependence genutzt, wenn ihr nahegelegenes Ermattinger Ausbildungszentrum Wolfberg überleitet war. Das «Schiff» solle weiterhin als Seminarhotel am Markt bleiben, sagte Wirt **Ulrich Kopp**: «Das Haus ist ausgezeichnet gelaufen. Es ist wohl das am besten belegte Seminarhotel am Untersee». Man habe eine Auslastung von 60 Pro-

zent erreicht. Die Untersee- und die daran anschliessende Seerheinregion, für die liebliche Landschaft bekannt, sind nämlich auch als «Lernort» beliebt. Neben dem Wolfberg der UBS liegt auch das Unternehmerforum Lilienberg, das im Besitz einer eigenen Stiftung ist, die zur Walter Reist Holding AG gehört. Die Liechtensteiner «Global Trust» betreibt in Eschenz das Schloss Freudenfels. Im schweizerischen Steckborn steht das Hotel «Feldbach», an dessen Trägergesellschaft auch die Thurgauer Kantonalbank beteiligt ist. Einige Kilometer weiter bemüht sich das Tagungszentrum Kronenhof der Neutal AG in Berlingen um Gäste. Die Neutal betreibt in Berlingen einer der grössten privaten Alters- und Pflegeheime der Ostschweiz. Schliesslich offeriert auch die «Drachenburg» in Gottlieben Infrastrukturen für Tagungen. **sda**

American Express

Microchip Travelcard

Der Microchip auf der neuen, zusammen mit Hilton Hotels und IBM herausgebrachten Amex-Karte, befähigt den Halter, im Hotel selbst ein- und auszu-checken. Der übliche Gebrauch als Charge Card bleibt bestehen, jedoch ist die Eingabe von mehr Informationen dank Chip möglich.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Länger als andere hielt American Express an ihrer veredelten traditionellen Version der Kreditkarte fest. Diese Karte erwies sich besonders im Geschäftsreise-Bereich als sehr valables Kostenkontroll-Instrument für jene Unternehmen mit hohen Reiseaufwendungen. Man empfand deshalb den Marktanteilsverlust der Amex-Kreditkarte gegenüber anderen global verwendeten Plastikkarten als weniger dramatisch. Amex betrieb traditionell mehr Co-Branding als andere, besonders mit Hotelketten wie Sheraton. Auch das Reward-Programm von Amex, von der Konkurrenz scharf angeschossen, erlaubt Amex-Kartenhaltern, Volumenpunkte im Normaleinkauf auf Hotelnächte und Flugmeilen umzulegen – ein Programm, an dem Amex andere Hotelgruppen und -ketten mit ihren jeweiligen Frequency Schemes marktingmässig teilhaben lässt.

Die neu lancierte Amex-Smartcard wird zumindest für den nordamerikanischen Markt als Ereignis im elektronischen Reise-Zahlungsverkehr gefeiert. In Kürze werden wohl auch Europas Kettenhotels mit Amex-Karten, die mehr als nur einen Magnetstreifen aufweisen, konfrontiert werden. Europa kennt bereits Chip-Cards, die allerdings meist mit Debitkarten kombiniert werden: Salzburg oder Kärnten, aber auch Skiflit-Regionen kennen Verbundkarten, die mit einer gewissen Summe ausgerüstet sind, die sich abbuchen lässt.

Zuerst sollen in einem Pilversuch acht US-Hilton-Hotels an Flughäfen auf das neue Programm umgerüstet werden. Das Konsortium Amex, IBM und Hilton will das Programm danach erst inneramerikanisch, dann international einführen. In der Hotellerie jedes angeschlossenen Betriebs kann der Amex-Kartenhalter am Front Desk und der Réception vorbei bis zu einem «Multimedia-Kiosk» in der Lobby vorrücken. Der Gast setzt seine Karte ein, worauf ihm der Kiosk aufgrund seiner im Chip gespeicherten Präferenzen ein geeignetes Zimmer auszuwählen und den Schlüssel und die Formalitäten ausdrückt. Der Gast kann seine Zimmerpräferenzen selber ändern und neue Informationen eingeben, beispielsweise wenn er die Adresse neu eingeben muss. Bei automatischen Check-out aus dem Hotel setzt der Kiosk seine Rechnung automatisch auf sein Amex-Konto. Auch im Flugbereich soll die Amex-Karte ähnlich funktionieren: Das Ticket und die Kontobelastungen erfolgen sofort. Vorerst läuft das Programm nur mit American Airlines, andere Fluggesellschaften werden folgen.

REKLAME

Die bessere Lösung!



Hogatex Starlight HMS
Hotel Management System
Die Hogatex-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung
Winword von Microsoft

- Front-Office inkl. Debitoren
- Konferenz- und Bankettmodul
- Lohnbuchhaltung
- Finanzbuchhaltung
- Kreditorenbuchhaltung

Standard-Lösungen unter
Windows'95 oder Windows'NT

hogatex **tenner** **g**
HOTEL MANAGEMENT SYSTEM
Tel. 01/743 47 50
Fax 01/741 11 12

KATAG

L U Z E R N

VERWIRKLICHUNG IHRER
GASTGEWERBLICHEN ZUKUNFT

Im Auftrag unseres Mandanten vermieten wir per sofort oder nach Vereinbarung das

RESTAURANT
ODER/UND
DANCING ROZLOCH

in 6362 Rozloch/Stansstad

Der Betrieb liegt an wunderschöner Lage, direkt am Vierwaldstättersee und verfügt über:

- Restaurant oder/und Dancing
- Taverne
- Gartenwirtschaft
- Bootsplätze
- genügend Parkplätze
- keine Lärmimmissionen

Der Besitzer ist auch offen für neue Konzepte. Wir suchen den/die Gastro-Profi/s, der/die eine Herausforderung suchen, sich auszeichnen durch unternehmerisches Denken und Persönlichkeit.

Tüchtige, kreative und initiative Unternehmer finden hier beste Voraussetzungen zur Verwirklichung einer guten Existenz.

Sind Sie interessiert? Herr F. Hausheer gibt Ihnen gerne detaillierte Auskünfte.



Ihre Hand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservierungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 11, 6011 Kriens
Tel. 041 317 37 37, Fax 041 317 37 38

Q 94044/172723

Appenzellerland AR

Zu verkaufen

Restaurant

(gemütliches Appenzellerbeizli) mit 220 m² Umschwung. Idyllisch gelegenes Tal. 5 Min. von Appenzell. Sehr günstiger Preis.

Diethelm-Verwaltungen/Immobilien
Tel./Fax 071 793 10 60 (auch abends)
Natel 079 433 85 15

P 94104/390138

Wir suchen Hotels
für ausländische Investoren

Angebote bitte an:

CFM Marketing GmbH

Tegerneer Landstrasse 161

D-81539 München

Telefon 0049-89-69 700 50

Fax 0049-89-69 701 87

94158/390154

Zu verkaufen im Zentrum der Stadt Biel

Restaurant

mit Küche, grossem Keller und 2 Kühlräumen.
75 Plätze und Terrasse.
inkl. 1 Studio und Parkplatz.

Interessierte melden sich unter Chiffre
Q 006-161010 an Publicitas, Postfach 1155,
2501 Biel/Bienne 1.

P 94116/44300

Zu vermieten per 1. Januar 1998 oder
nach Vereinbarung im Kanton Baselland:LANDGASTHOF
an Top-Lage

Restaurant, Speisesaal, Terrasse,
Bankettsaal, Sitzungszimmer, 17 Gäste-
zimmer, 5-Zimmer-Wirtswohnung

Wir vermieten nur an Selbstbetreiber
und stellen uns ein versiertes, tüchtiges
Wirtepaar mit kreativer Küche und
freundlichem Wesen vor.
Führen Sie sich angesprochen?

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen
erreichen uns unter Chiffre 94088,
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

94088/389915

Wir verkaufen in
KLOTEN
freistehendes

APPARTEMENTHAUS

möblierte

29 x 1-Bett-Appartements

17 x 2-Bett-Appartements

1 x 2-Zimmer-Wohnung

27 Garagenplätze

6 Aussenabstellplätze

Baujahr 1975

Rendite ca 8%

Geeignet als Personalhaus

Offerten unter Chiffre 94081,

hotel + tourismus revue,

Postfach, 3001 Bern.

94081/390113

Stadt St. Gallen

Zu vermieten an bestfrequentierter Lage

Hotelliegeenschaft

40 Betten, 4½-Zimmer-Wohnung,
1 Häuschen mit WC, Dusche und Küche,
3 Garagen-Parkplätze, Restaurant-Bar,
100 Plätze, grosser Saal, per sofort.

Telefon 01 241 20 80, M. Oswald

94045/50091

Infolge Nachfolgeprobleme
zu vermieten mit Kaufmöglichkeit

Hotel

mit Restaurant, 50 Betten, allerbeste Lage
im Dorfzentrum eines sehr gut frequentierten
Winter- und Sommerkurortes im Kanton
Graubünden.

Erstklassige Existenz, Mietzins nach Umsatz.

Kontaktnahme unter Chiffre 94007,

hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94007/3980

Zu vermieten / verkaufen
Restaurant

Es handelt sich um das gut
eingeführte Restaurant einer Eishalle im
Kanton Freiburg. Ein reger Hockeysport
garantiert während der Wintersaison
neben den Matchbesuchern ein treues
Stammpublikum. Im Sommer verursachen
diverse Festanlässe alljährlich einen
Massenaufbau.

100 Sitzplätze
Grosse Terrasse
Moderne Infrastruktur

Detaillierte Unterlagen erhalten Sie bei:

FRY ROCK AG, Postfach, 1701 Freiburg

Tel. Herr Seebacher: 079/230'59'40

Zu verkaufen im Raum Zürich-Baden an
attraktiver Lage gut frequentiertes und
gepflegtes

****Hotel

mit 108 Betten, verschiedenen Konferenz-
räumen für Seminare und Tagungen,
moderner Infrastruktur, Jahresumsatz
über Fr. 8 Mio. (Restaurant Fr. 4.5 Mio./
Beherbergung Fr. 3.6 Mio.).
Verkaufspreis auf Anfrage.

Anfragen für detaillierte Unterlagen bitte
an Chiffre T 249-295209 an oia Orell Füssli
Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

Q 93905/199176

ASCONA

Verkaufe per Ende Jahr gutgebautes,
gepflegtes

HOTEL 40 Betten

an ruhiger und zentraler Lage.

Offerten unter Chiffre 94048, hotel +

tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94048/2100

Ein top-erfahrenes Gastronomie-Paar
sucht in Miete, Pacht, evtl. KaufCafé, Restaurant,
Hotel-Garni, evtl. Kantine

Umsatz ca. 1 Mio., Bern und Umgebung.

Ihr Angebot erreicht uns unter

Chiffre 94034, hotel + tourismus revue,

Postfach, 3001 Bern.

94034/390095

Zu verkaufen i. d. Ostschweiz ab Konkurs
neuwertiges Speise-Restaurant

mit modernster Hotellekühle, grosse Kellerung,
Kühlraum, Klima, 6-Z-Maisonette-Wohnung
mit sep. Küche, Bad 4x Dusche/WC, Lavabo,
inkl. Teil-Möblier. Grosser Parkplatz, schönste
Bodenseesicht.

Anlagekosten Fr. 1,8 Mio. Verkaufspreis

Fr. 830 000.-

Anfragen unter Chiffre X 226-49044 an

oia Orell Füssli Werbe AG, Postfach 1562,

9001 St. Gallen.

Q 94041/199176

Rest.-Bar/Café/Bar

gesucht von finanzkräftiger Hoteliers-
tochter, ca. 60 Pl., Zürich-see-Raum.

Euro Gastro Service, Tel. 01 241 80 24

94006/386251

acti gastro

In der herrlichen Altstadt von Murten,
an der Hauptgasse 45, verkaufen wir
im Auftrag das

Hotel Adler
mit Pub und Pizzeria

Anfragen und Offerten an:

Acti Gastro GmbH, Balmfluhstrasse 19,

4515 Oberdorf, Telefon 032 622 60 80.

P 94042/386447

Café Fröschbach, Fällanden

Eröffnung Oktober 1997

Café mit Alkoholausschank,
kombiniert mit Laden für Bäckerei/
Konditorei, ca. 50 Sitzplätze,
Gartencafé zu Dorfplatz.

Eine Herausforderung für eine

Gerantion oder Gerant

Das Lokal kann evtl. auch in Miete
zu interessanten Konditionen
übernommen werden.

Interessenten melden sich bitte
unter Telefon 056 221 53 54

P 94007/390105

Restaurant Freihof
in Oberegstringen

Auf August 1997 wiedervermieten wir

alteingesessene

und neu renovierte

Dorfwirtschaft

• 55 bis 60 Sitzplätze

• Sali mit 60 Plätzen

• diverse Parkplätze vorhanden

Nähere Auskünfte erteile gerne

J. Wiederkehr

Immobilien AG

01 844 23 62

01 844 28 86

94031/386567

In der Region Mendrisiotto übergeben
wir, auch ab sofort, gut eingeführtesTYPISCHES
TESSINER GROTTO

Mietvertrag Fr. 1000.- pro Monat,
Wohnung inbegriffen.

Beste Verdienstmöglichkeiten.

Für weitere Auskünfte:
Telefon 091 683 11 80 von Mittwoch
bis Sonntag, nach 11.00 Uhr.

P 94030/390130

Schweizer verkauft familienfreundliches

Aparthotel-Restaurant

E - COSTA-BLANCA

****Hotelanlage, 20 m vom Sandstrand,

35 km von internationalem Flughafen.

Diverse Auszeichnungen betreffend

Ausführung/Konstruktion. Baujahr 1995.

Gewinner Tourismuspreis Costa-Blanca

1996. Sehr freundliches und funktionelle

Gesamteinrichtung. 45 Wohnungen und

4 Hotelzimmer, vollklimatisiert und Heizung.

Restaurant, Bar-Cafeteria, einmaliges

Grottoschwimmbad, Dachterrasse mit Grill,

Minigolf, Wasserspiele, Fitnessraum, Sauna,

Whirlpool, Wäscherei, Sanitätsraum, Autoeinstellhalle u.v.m.

In der «Nähe» Golfplätze, Aqua- und

Tierpark, Geschäfte etc.

VP <Fr. 9,6 Mio. Teilzahlung möglich.

Interessenten melden sich unter Chiffre

P 115-910986 an Publicitas, 3900 Brig

P 94043/44300

MARFURT

AG für Immobilien-Dienstleistungen

Sind Sie der innovative und dynamische
Wirt mit dem Wunsch, ein eigenes
Geschäft an einem idealen Standort im
Seeland zu eröffnen?

Dann besteht hier die
einmalige Gelegenheit!

Das einzige

Dorf-
restaurant

in Bellmund wird im Rohbau verkauft!
Sie haben die Gelegenheit, am Raum-
konzept noch aktiv mitzuwirken.

Der neue Treffpunkt in Bellmund könnte
ab Sommer 1998 wie folgt aussehen:

- ◆ Restaurant mit 30 bis 50 Plätzen
- ◆ Speise-Saal in beliebiger Grösse
- ◆ Gartenwirtschaft
- ◆ Grosses Parkplatzangebot

Haben wir Ihr Interesse geweckt und
verfügen Sie über das nötige Eigen-
kapital, freuen wir uns auf Ihren Anruf!

2501 Biel-Bienne, Huglistrasse 4
Telefon 032 322 88 55

Für tüchtige, solvente Fachleute gesucht:

Hotel-Immobilien

Finanzkräftiges Hotelier-Fach-Ehepaar

sucht Hotel zu kaufen, ca. 100 B. dt. spr. CH

■ Zu pachten gesucht: Kl. Hotel/Land-

gasthof oder gr. Liegenschaft, ca. 20 B.,

Kt. SO/BL

■ Weitere Angebote und Gesuche auf

Anfr.

EURO GASTRO SERVICE

Birmensdorfstrasse 55, 8004 Zürich

Telefon 01 241 80 24, Fax 01 241 80 13

94131/390411

acti gastro

Im Auftrag verkaufen wir die schönste

Disco in Lausanne

1995 total umgebaut mit 350 Plätzen

auf zwei Etagen an erstklassiger Lage.

Anfragen an:

Acti Gastro GmbH, Balmfluhstrasse 19,

4515 Oberdorf, Telefon 032 622 60 80.

P 94039/386447

Per sofort zu verpachten

(infolge Todesfall)

seit 20 Jahren bestehendes

Restaurant

Einmalige Gelegenheit

an der italienisch-schweizerischen Grenze

für Gastronom - Gerant - Koch - Unternehmer

Top-Lokalität/Frequenz mit ca. 80 Plätzen plus Garten

Gute Lage - Ganzjahresbetrieb

Pasta und Fischspezialitäten

Kurzbeschreibung schriftlich unter:

BVM Valvan Management AG

Via Guidino Superiore 11, CH-6900 Paradiso-Lugano

Telefon 091 980 06 25, Fax 091 980 06 29

94166/290159

Junges, flexibles und seriöses Hotelierpaar
sucht auf den Spätherbst 1997 in Kauf,
Miete oder Direktion

ein Hotel Garni
evtl. auch mit kleiner
Restauration / HP-Service

Wir haben das nötige Eigenkapital und
sind betreffend Grösse und Standort offen.
Verfügen Sie über ein interessantes Objekt,
haben wir Ihr Interesse geweckt?

Dann melden Sie sich unter Chiffre 94006,
hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

94006/31160

Flughafen Lugano-Agno

vermieten wir im Auftrage der Besitzerschaft nach Vereinbarung das in einem
23 000 m² grossen Park gelegene

****Erstklassshotel La Perla

Kurzbeschreibung

- 99 Zimmer mit ca. 200 Betten, alle Zimmer mit Dusche oder Bad/WC, teil-

weise mit Balkon, Minibar, Farbfernseher, Radio, Direktwahltelefon

- Restaurant

- Röstküche

- Restaurant Locanda

- Terrasse

- Bankett- und Konferenzsäle von 6 bis 280 Personen

- genügend Parkplätze

- Hallenbad, Freibad, Tennisplätze

Als neuer Mieter und Gastgeber können Sie mit frischen Ideen, Engagement

und Einsatz, verbunden mit Ihren Erfahrungen, dem «La Perla» Ihr eigenes

Gepräge geben.

Ihre schriftliche Bewerbung erwarten wir gerne an untenstehende Adresse:

Q 94129/199176

Fred Siebenmann AG

Unternehmensberatung für

Hotellerie + Restauration

Tribtschenstrasse 7, 6005 Luzern

Telefon 041 360 05 55

Fax 041 360 29 92

USA. CAPE CORAL Westk. Golf v. Mexico
Florida, SUPER-RESTAURANT

elegant eingerichtet, 60 Sitze, gr. Kü., gr. Kühlr., gr. Gefrier-,
Stadtmittel, neben 2 Hotels gelegen, Einzelgebäude mit Grundst.,
von Privat zu verkaufen (beihilflich bei Visa-Beschaffung über
Rechtsanwalt vor Ort) Preis 399 000 \$, wovon 150 000 \$ mit 8%
ohne Bankgebühren + ohne Bankauskunft privat finanziert werden
können. Ideal als ital., franz., europ., chin., Fisch- oder Steak-Rest.
etc.

Fax 001-941 540 08 92

9374/386252



Biete reicher freundschaft

hotel + tourismus revue
Abonnement: 937 370 42 22.

BAZAR

Eine in der Schweiz bestens eingeführte
Gastronomiefirma suchtLieferanten (Partnerbetriebe) der
Gastronomie- und Lebensmittelbranche

die in Bezug auf Zusammenarbeit von folgenden

Vorteilen profitieren wollen:

- Erweiterung des Bekanntheitsgrades
- Informations- & Schulungszentrum
- Synergien
- Effizienzsteigerung Ihrer Marketing- und
- Verkaufstätigkeiten
- Kosteneinsparungen bei den Verkaufstätigkeiten
- Gemeinsame Nutzung

- einer permanenten Ausstellung
- Informations- & Schulungszentrum
- Demo-Küche
- Degustations- & Demonstrationsraum

• Präsentation und falls erwünscht, gemeinsame

Vermarktung Ihrer Produkte

• und alles in einem Gewerbezentrum

an bester Verkehrslage

(an Autobahnausfahrt N1/Ausfahrt Bern-Wankdorf)

Interessiert?

Herr Antonio Bolla gibt Ihnen gerne

nähere Auskunft.

GASTROPOLIS AG

Gewerbezentrum Ey 5, 3063 Ittigen-Bern

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Redaktion / Rédaction:
Chefredaktor / Rédacteur en chef:
Andreas Netze (AN),
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).
SHV - SSH - SSA:
Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officielles de:
Verband Schweizer Tourismus-
Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs 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, 5634 Merenschwand,
Tel. 056 / 675 75 83, Fax 056 / 675 75 90.

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Hotelier-Verein Berner Oberland

Bald wie eine regionale Hotelgruppe

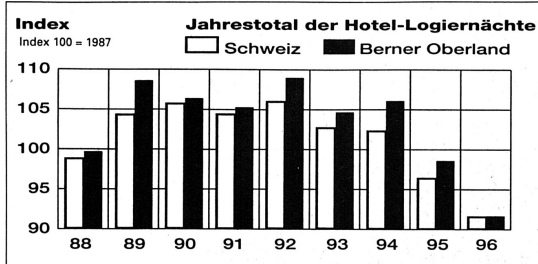
Der Hotelkatalog der über 200 Berner Oberländer Hotels wird mit Preisliste diesen Spätsommer auch im Internet abgerufen werden können. Als neuer Präsident des Hotelier-Vereins löst Willy Brawand Peter Steiner ab. Vor allem im Marketingbereich präsentieren sich die Betriebe schon fast wie eine regionale Hotelgruppe.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Mit mittlerweile sieben verschiedenen buchbaren Programmen, Katalogen und Packages, übersichtlichen Preislisten, teils langjährigen Partnern im öffentlichen Verkehr, entsprechenden Distributionskanälen und bald auch mit Euro-Kompatibilität präsentiert sich der Hotelier-Verein Berner Oberland (HVBO) schon beinahe als eine Art regionale Hotelgruppe. «Es ist dies das Resultat einer 19jährigen Aufbauarbeit», meint dazu HVBO-Sekretär Beat Anneler. Ab kommenden August wird der Hotelkatalog 1998 des Berner Oberlands erhältlich sein – mit einer übersichtlichen Preisliste, wobei in der jeweiligen Landeswährung des Aufkommensmarktes Vergleiche angestellt werden können.

Internet-Provider mit Provision

Spätestens im September dann wird dieser Katalog vollumfänglich auch über Internet angeboten werden. «Sobald die Kreditkarten eine gewisse Sicherheit garantieren», so Anneler, «werden auch online-Hotelbuchungen über Internet bei uns möglich». Ganz einfach ist dieses Prozedere über das Reservationssystem



Trotz steigenden Verkaufsanstrengungen des HVBO sehen die Logiernächtezahlen für 1996 schlecht aus. Die Hotels liegen indexmässig im Schweizer Durchschnitt, nachdem sie lange Jahre immer weit darüber lagen. Quelle: HVBO

nicht, denn der HVBO braucht noch eine Rücksprache mit seinen 212 Hoteliers, weil der Internet-Provider kommissionsberechtigt sein wird. Die Provisionshöhe dürfte sich um die 10 Prozent bewegen, was ungefähr dem Betrag entspricht, den der Hoteliers auch dem Reisebüro gutschreibt. «Wenn nun ein Reisebüro über Internet buchen sollte, wäre ein Kommissionsplitting angezeigt, über das auch noch verhandelt werden muss», konkretisiert Anneler bei der Geldseite der Internet-Buchungsabläufe.

Als mögliche Internet-Provider für den HVBO sind drei Firmen im Rennen: Hallweb von Hallwag, die Internet-Galerie aus Thun und TTE aus Basel (die auch Eurocar ins Web gebracht hat). Anneler hält es für besonders wichtig, dass das Internet-Chaos über die Vernetzung der Daten etwas unter Kontrolle gebracht werde: «Die meisten Hotels sind ja bereits mehrfach im Web – über ihre Gruppen und Ketten sowie über ihren Ort. Da

muss man etwas Ordnung schaffen.» Deshalb haben der HVBO und Berner Oberland Tourismus BOT für den sogenannten «registered domain», das heisst die Bezeichnung, die nach <http://www.kommt>, nämlich «Berner Oberland Hotels», bereits die Exklusivrechte.

«Euro»-Kompatibilität

Für die Attraktivität des HVBO spricht auch, dass sich sieben Hotels aus der Stadt Bern in einem Joint Venture dem HVBO-Internet-Site angeschlossen haben, um sozusagen am Eingangstor der Region von den Packages des HVBO zu profitieren. «Das gibt Synergien», meint Anneler zufrieden. Die Packages laufen mit Verkehrsanbietern wie dem ICE, dem TGV, Cisalpino, Air Engiadina oder Crossair. Allein mit dem ICE-Programm liegt der HVBO 1997 30 Prozent über dem Vorjahresstand, was Buchungen betrifft. So ist der HVBO auch der erste Nicht-Veranstalter, der mit der Deut-

schen Bahn (DB) Vertriebsverträge geschlossen hat. Sobald die Devisenkurse der europäischen Aufkommensmärkte mit dem Euro bekannt sind, wird der HVBO seine Preisliste auch in Euro publizieren. «Verkaufen kann man ohnehin am besten in den Währungen der einzelnen Länder», weiss Anneler, der erstaunt ist, dass die Hoteliers anderer Regionen (ausser der Zentralschweiz) dieses Instrument noch wenig benutzen.

Nach neunjähriger Amtszeit trat an der Generalversammlung der Lenker Hotelier Peter Steiner als Präsident zurück. Sein Nachfolger wird der Vizepräsident Willy Brawand. Und der neue Vize heisst Casimir Platzer, Kandersteg.

«Lenkerhof» an Dezennum

Das Kurhotel Lenkerhof in Lenk, vom Konkursamt auf 9,4 Millionen Franken geschätzt, wurde für 2,7 Millionen der Kantonalbanktochter Dezennum AG zugeschlagen. Die Lenkerhof AG ging nach dem 1992 beendeten 10-Millionen-Ausbau im Frühsommer 1996 in den Konkurs. Das für Lenk wichtige Hotel gehörte einer AG von Gemeinde und lokalem Gewerbe, die einen ausländischen Besitzer ablehnte. Bei einer Gesamtschuld von 22 Millionen forderte die Dezennum 17,5 Millionen, fand aber keinen Käufer. Nun geht die Suche weiter. Verkaufspreis: Zwischen 2,7 und 9,4 Millionen. Geführt wird das Hotel (70 Mitarbeiter) ad interim vom Schweizer Hotelier-Verein mit Hoteldirektor Jörg Schweizer. Eine Konzeptänderung von Kur- in Richtung Wellnessbetrieb ist denkbar. APK

ANZEIGE

VISUAL®

HOTEL

Front-Office

for Windows

Ask for your demo version

SHS SARL

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

Best Western International Meeting, St. Moritz

Markendifferenzierung bei Best Western

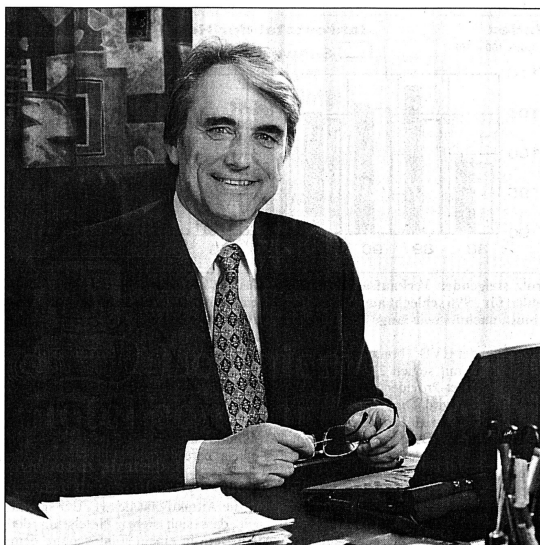
Die Hotel-Marken sind so global wie nie zuvor. Der Name «Best Western» ist es auch – vielleicht schon ein bisschen zu sehr. Scheint doch in Zeiten genauer Definition des Hotelprodukts die Marke «Best Western» allein zu breit zu sein – sogenannte «Descriptors», Zusatznamen, sind gefragt. In St. Moritz an den International Meetings macht man sich darüber weitere Gedanken.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Markenchaos» am Hotel-Sternenhimmel? Vereinheitlichung des Auftritts oder im Gegenteil Segmentieren des Produkts in Typen wie «Standard», «de Luxe» oder «Superior»? Die Antworten sind schwer zu geben und dürften von Hotelkette zu Hotelkette (und -gruppe) verschieden sein. Holiday Inn, Spezialist für Unter-Labels, praktiziert dies mit unterschiedlichem Erfolg: Kürzlich hat sich «Crown Plaza» als Label verselbstständigt. Auch bei Mövenpick macht man sich Gedanken, wie man die Resorts am Roten Meer von den Flughafenhotels in Europa namentlich trennt.

Unterschiedliches Profil

Bei Best Western (BW) liegt das Problem nochmals anders: Historisch gesehen haben die BW-Hotels in Amerika meist ein recht einheitliches, aber gegenüber den Hotels in Europa unterschiedliches Profil. Die europäischen BW-Exponenten unter der Führung ihres Chairmans Gerhard Jungreuthmayer befanden seit längerem, dass die Gleichbehandlung von



Gerhard Jungreuthmayer, Chairman of the European Board of Best Western, ist überzeugt, dass die Best Western-Marke heute bei ihrer Globalität zu allgemein wirkt und differenziert werden muss. Foto: zvz

derart verschiedenen «Produkttypen» beim heutigen Bedürfnis nach spezifischen Kategorieaufteilungen nicht mehr drin liege. Das automatisierte Marketing am Bildschirm lässt grüssen: BW müsste, so glaubt zumindest das International Executive Committee von BW, seine Standards für international gebräuchli-

che Kriterien für die Kundschaft besser definieren. Damit ergäbe sich am Markt allgemein und vor allem am Bildschirm, wo ein immer grösserer Teil des Buchungsvolumens stattfindet, eine verbesserte Transparenz. Auch das allgemeine Image von BW würde davon profitieren. Heute schwebt das Kundenverständnis

von BW europäischerseits im 3- bis 4-Stern-Bereich, während in amerikanischen Köpfen meist der gehobene Motel-Gedanke kursiert, ein Hotelkonzept, das es in Europa wiederum in dieser Art gar nicht gibt.

Portfolio aufwerten

BW hat seit einigen Monaten weltweit seine Qualitätskontrolle stark verbessert und mit Mindestanforderungen versehen («Minimum Standards»). Der Schweizer Hotelier-Verein beispielsweise versucht ähnliches zu unternehmen, um eine marktnähere Klassifikationsweise zu erreichen. Was liegt also näher, als Produktsegmentierung – das marketing-bezogenere Wort für Klassifikation – in Zusammenhang mit Qualitätskontrolle zu bringen: Je besser die Qualitätskontrolle, desto glaubwürdiger und opera-

tionabler die Segmentierung. Das BW International Executive Committee glaubt, mit einer Segmentierung das gesamte Portfolio der BW-Häuser aufwerten zu können: Es schlägt deshalb dem BW-Board, dem Aufsichtsrat, vor, das Konzept von «Product Descriptors» durchzusetzen. Diese Product Descriptors, Beinamen oder Zusatzbeschreibungen, tragen zur Klarheit des Best Western Brandings bei, definieren die internationalen Standards für den Kundengebrauch etc. Ausserdem liegt es am Descriptor-Konzept, dass kein bestehendes BW-Hotel durch die Segmentierung ein Downgrading erfährt, die Rekrutierungspolitik für künftige Hotels nicht verändert wird und dass sich keine schlechenden Änderungen rund ums BW-Logo, die BW-Farbgebung oder die Brand Identity ergeben.

Markensegmentierung: Arbeitsgedanken

Das International Executive Committee schlägt vor, die Best Western-Häuser weltweit in drei Segmente aufzuteilen. Rund die Hälfte aller Best Western-Hotels könnte sich weltweit ohne zusätzliche Namensbezeichnung zum «Core»-Bereich zählen: Keine Zusätze, bestes Preis-Leistungs-Verhältnis. Daneben gibt es überdurchschnittliche Betriebe, «upgraded» BW-Hotels. Das wären Häuser mit sehr guter Infrastruktur und Qualität, die aber nicht die Top-Kategorie erreichen. Und schliesslich die «Best of Best Western»-Hotels: Betriebe mit Erstklass- und Topqualitäts-Service. APK

Best Western Swiss Hotels: Generalversammlung

Best Western International vereinigt weltweit 3700 Hotels in 69 Ländern. Best Western Swiss Hotels immerhin 78 Hotels. In St. Moritz werden die Schweizer Mitglieder diese Woche ihre Generalversammlung abhalten. Best Western Swiss Hotels-Präsident Roland W. Jaeger und Direktor Peter Hürliemann werden über folgende Resultate des International Meetings informieren: die Erneuerung des Affiliation Agreements mit Best Western International, Reservations-technologie, Mitgliederentwicklung, Marketing und Branding, Segmentierung, Qualitätskontrolle und Finanzen. r.

ANZEIGE

GASTROSUISSE

ARBEITSRECHT

FÜR HOTELLERIE UND RESTAURATION

→ DAS VOLLSTÄNDIGE HANDBUCH/LEHRBUCH ←

FÜR FACHSCHÜLER, PRAKTIKER, BERATER

MIT MUSTERVERTRÄGEN, MUSTERBRIEFEN, FORMULAREN

Aus dem Inhalt:

GRUNDLAGEN DES ARBEITSRECHTS
EINZELARBEITSVERTRAG NACH OR/aRG
EINZELARBEITSVERTRAG NACH L-GAV92
BESONDERE ARBEITSVERTRÄGE (LEHRLINGE, GERANTEN, DJ, MUSIKER)
PERSONALWESEN IM ALLTAG

Ordner A4, über 160 Seiten, Fr. 58.–

BESTELLUNG

Bitte senden Sie mir ____ Exemplare des Handbuchs Arbeitsrecht zum Preis von Fr. 58.– plus Porto und Verpackung

Name/Vorname:

HT97

Firma:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

Telefon:

Datum:

Unterschrift:

Einsenden oder faxen an:

GASTROSUISSE

Fachverlag

Blumenfeldstrasse 20, 8048 Zürich, Telefon 01 377 52 25/27, Fax 01 371 89 09

94724/240117

FORUM

Kontaktfähigkeit gefragt



Werner Nagel
GFS, Unternehmerische
Gesundheitsförderung und
Systemverständnis, Bülach

Man kann auch zu viele Kommunikationskurse besuchen! – Unternehmer sind längst von der Wichtigkeit von Bildungsmaßnahmen überzeugt. Doch schliesslich sind die Mittel beschränkt. Wo ist also der wirksame Punkt für solche Investitionen? Es geht darum, notwendige Fähigkeiten statt nur oberflächliche Techniken zu fördern. Nur Menschen mit gelebten Fähigkeiten machen Hotels lebendig, einmalig und letztlich auch entwicklungsfähig. Eine sehr zentrale und vielfältig wirkende menschliche Fähigkeit ist dabei die Kontaktfähigkeit. In der Förderung dieses Potentials liegen riesige, oft ungeahnte und brachliegende Kräfte. Kommunikation kann bekanntlich inhaltlich (verstandesmäßig, sachlich) und beziehungsweise (persönlich, herzlich) wahrgenommen werden. «Reden wir doch mal ganz sachlich», oder: «Betrachten wir das mal ganz nüchtern!» lauten gewisse Aufforderungen ausgerechnet dann, wenn der Gast sich gerade hauptsächlich auf der emotionalen Ebene bewegt! Wie soll da Kontakt zustandekommen? Da trifft der Kunde in perfekt gestylten Hotelräumen auf perfekt gekleidetes Personal, das in perfekt trainierten Sätzen mit leidet nicht perfekten Kunden versucht, zu kommunizieren. Trotzdem – oder gerade deswegen – verstehen die Kunden diese fast schon roboterhaften Wesen immer weniger. Was fehlt, ist die Fähigkeit, über die Beziehungsebene in authentischen Kontakt zu kommen. Wie soll das gelingen, wenn ich meine eigenen Wörter und Sätze nicht gebrauchen darf, sondern auswendig gelernte Floskeln herauswürgen? Wenn ich mich an fixe Techniken halten muss, statt mich selbst wahrnehmen zu können? Dabei haben wir von Geburt an ein wunderbares Potential zur Verfügung, das es zu leben gilt:

nämlich auf der Beziehungsebene zu kommunizieren – dort, wo Wünsche, Hoffnungen, Ängste und Befürchtungen zuhause sind. Dort, wo es im wahrsten Sinne des Wortes «menschen» und wo sich Gäste zutiefst angesprochen fühlen, aber fast nie darüber sprechen. Die Kernkompetenz eines einzigartigen, führenden Hotels sollte aber gerade darin liegen, auf dieser menschlichen Ebene mit den Gästen in Kontakt zu kommen. Wer aber mit anderen Menschen in Kontakt kommen will, muss auch mit sich selbst in Kontakt sein. T a k t-voll sein ermöglicht Kontakt (Kontakt und Rhythmus!) Gelingt es uns, diese Fähigkeiten zu leben, entstehen Begegnungen mit faszinierenden Konsequenzen. Oft werden gewisse Indikatoren von Qualität – wie beispielsweise ein Augenkontakt – zur Qualität selbst erklärt. Aber: Durch Produktion von Qualitätssymbolen lässt sich die eigentliche Qualität nicht erzeugen! Ob der erwähnte Augenkontakt aufgrund einer lediglich angelernten Technik zustande kommt, oder ob er mit einer authentischen Einstellung und Beziehung einhergeht, führt zu einer völlig verschiedenen und vom Gast auch entsprechend völlig verschieden erlebten «Qualität» von Gastfreundschaft. Es gibt eben Unterschiede zwischen technischen und sozialen Systemen! Will man am langfristig wirksamen Punkt investieren? Dann sollte man seine Anwendungen für trivialisierte Techniken reduzieren und die Entwicklung von zentralen Fähigkeiten fördern: Kontaktfähigkeiten bewirken nicht nur bessere Kommunikationsbeziehungen, sondern sie optimieren gleichzeitig verschiedene Lebensbereiche. Angefangen bei der Lebensqualität und dem Kontakt zu sich selbst, wirken sie auf die Beziehungsqualität zu Gästen und Lieferanten, bilden die Betriebsatmosphäre, bestimmen Konflikt- und Führungsgeschehen, Teamarbeit, usw., bilden das Rückgrat des Hotel- und Gastgewerbes.

Seminare: 9.–12.6.97 und 23.–26.9.97 Grandhotel Giessbach, Brienz; 15.–18.7.97 See & Park Hotel Feldbach, Steckborn. – Öffentliche Konzerte (gratis) mit Perkussionist Pierre Favre, 11.6. 18 h 30; 17.7. 20 h; 25.9. 18 h 30. Anmeldung: Schweizer Hotelier-Verein, Telefon 031 370 41 11.

Montreux-Palace SA 1996

Gewinne nur beim Casino

Wie schwierig für viele Hotels das Wirtschaften ohne ein optimal funktionierendes Kongressbüro wird, zeigt sich am Montreux Palace. VR-Präsident Philippe Bruggisser beklagte trotz Restrukturierung die Zustände. Gewinne eingespielt hat hingegen das Casino.

1996 kamen 3 Prozent mehr Gäste ins Hotel Montreux Palace als im Vorjahr. Doch sie gaben weniger aus. Extreme Schwankungen waren in den Aufkommensmärkten auszumachen: 21% mehr Schweizer Gäste, sogar 29% mehr Amerikaner, dafür 42% weniger Deutsche. Ausserdem hat die Direktion bei den Preisen etwas nachgeben müssen, so dass die durchschnittlichen Einnahmen pro Zimmer sanken. 1996 kam ein operativer Verlust von 2 Millionen Franken zustande, zu dem sich 1,6 Mio. Abschreibungen gesellen, die nicht mehr aufgeschoben werden konnten. Diese 3,6 Mio. müssen nun zum kumulierten Defizit der früheren Jahre von 4,3 Mio. addiert werden. Die Bilanzsumme stieg von 69,7 auf 71 Mio. im Berichtsjahr. Der Anteil eigene Mittel fiel von 31 auf 25,4%. Beim Fremdkapital wurde umgeschichtet: 10 Mio. weniger Hypotheken, die jetzt 29,5 Mio. betragen; dafür 5 Mio. Kredit von Sodéral und 10,5 Mio. der Swissair Participation. Montreux-Palace-VR-Präsident Philippe Bruggisser beklagte, dass das Kongressbüro von Montreux die gewünschte Effizienz noch nicht wiedererlangt habe, obschon dank öffentlichem Engagement eine Restrukturierung der Büro-Finanzien durchgeführt worden sei. Die SAIR Group (Swissair) ist Hauptaktionär vom Montreux Palace. Bruggisser ist sich gewohnt, seine Aktionäre nicht zu verwöhnen: Für Montreux-Palace-Aktionäre gibt es 1996 keine Dividende, wie es auch für Swissair-Aktionäre seit vier Jahren keine mehr gibt.

Das Casino, an der die Montreux Palace SA 57,7% des Aktienkapitals hält, konnte seine Umsätze hingegen um 19,6% auf 25,8 Mio. Fr. erhöhen. Sehr illustrativ für den Geschäftsgang ist dabei die Aufteilung der Einnahmen: 365 000 Fr. aus dem «Jeu de la Boule», 18,6 Mio. Fr. hingegen aus den Spielautomaten. Das Casino weist somit einen Überschuss von 1,6 Mio. Fr. aus.

Der Generalversammlung wird vorge schlagen, zwei neue Verwaltungsräte zu genehmigen: Claude Nobs, den Direktor des Jazzfestivals, und den US-Deutschen Andreas Meinhold, Präsident der Swissôtel Management. Durch die Hintertür kommt nun Swisôtel in Form ihres starken Mannes wieder nach Montreux, nachdem sich die Kette vor einigen Jahren aus dem Palace zurückgezogen hatte. **APK**

HOT-TELL

Gestiegene Nachfrage im Kongresshotell-Bereich. Es gibt in der Schweiz keine verbindlichen Statistiken, wieviel Kongress- und Incentive-Teilnehmer in der Schweiz aufhalten. Schweiz Tourismus schätzt den Anteil der Business-Logiernächte am gesamten Logiernächte-Kuchen von 1995 rund 72 Millionen auf insgesamt 14%, was eher untertrieben scheint. Die Studie des Beratungsbüros Horwath kommt bei der 4- und 5-Stern-Hotellerie auf 28,5% Besucher, die sich zu Kongressen und Seminaren in der Schweiz aufhielten (unabhängig vom normalen Geschäftsreisenden). In vielen Schweizer Städten liegen die Anteile noch um einiges höher. Die Kongresshotellerie ist deshalb ein bedeutender Wirtschaftsfaktor, der auch bei den Überlegungen rund um den Wirtschaftsstandort Schweiz nicht vergessen werden soll. **HW**

*

Gwatt 2000: 3-Stern-Hotel- und Kurszentrum am Thunersee. Die Evangelisch-reformierte Kirche Bern-Jura beziehungsweise der Synodalrat hatte 1996 grünes Licht für «Gwatt 2000» gegeben. Ein Marketingbüro hat ein Konzept für ein 3-Stern-Hotel- und Kurszentrum ausgearbeitet. Nötig wären dafür 9 Millionen Franken. Im Ostteil des Areals käme dieses «weltanschaulich neutrale» Hotel mit 60 Zimmern zu stehen. Es wäre in erster Linie als Seminarhotel, nicht als Ferienhotel gedacht. **APK**

Meeting Professionals International (MPI), Lausanne

Convention-Trends im Hotelbereich

MPI Meeting Professionals International organisierte in Lausanne anschliessend an die Incentive- und Conventionmesse EIBTM eine «Educational Meeting». Dabei kamen auch die neuesten Trends in der Beherbergungs-Industrie und im Preisverhalten der Hotellerie zur Sprache. Der neu gegründete «Swiss Club» von MPI zählt inzwischen 29 Mitglieder. 15 davon sind Konferenz-Anbieter, Hoteliers und Destination- oder Convention Manager.

REGINE ZAMBALDI*

Die globalen Trends in der Beherbergungsindustrie und im Hospitality Management, über die sich rund 200 Mitglieder von Meeting Professionals International (MPI) im Mai in Lausanne informierten, lauten: Vermehrtes Öko-Bewusstsein besonders der US-Kundschaft, vermehrtes Marketing nach Mass statt Marketing global, vermehrtes Beachten des Service bei überall meist ähnlicher Hotel-Infrastruktur, Wende vom Destinations- zum Event- und Erlebnismarketing sowie das Aufkommen der neuen Technologien als unumgängliche Hilfsmittel. Darüberhinaus erfuhren die MPI-Leute, dass eines der Schlüsselwörter ihrer Aktivitäten «Networking» heissen müsste. Kaum waren die roten Teppiche rund um

* Regine Zambaldi vertritt das Hotelreservationsystem Lexington Services Corp. in Mitteleuropa.



Kongress-Profis: McKinsey-Mann Richard Porth mit Baseball-Schläger kontert Scanticon-Frau Anne Marie Oestergaard, mit Landhockey-Schläger!

Foto: Regine Zambaldi

den EIBTM, die europäische Incentive- und Convention-Messe in Genf, zusammengeköpft, führen rund 200 der EIBTM-Besucher oder Aussteller incentive-mässig mit dem Schiff eine Stadt weiter nach Lausanne. Dort erwartete sie ein studienreiches Wochenende.

«Runnig for the Gold»

In Lausanne, «capitale olympique», wurde das sportliche und ambitionierte Leitmotiv für die Meeting Professionals International-Konferenz gegeben: «Runnig for the Gold» Hotel- und Kongress-Verkäufer als olympische Sprinter im ewigen Wettbewerbs... Die Teilnehmer hatten eine grosse Auswahl zwischen zwanzig gleichzeitig laufenden education-

Workshops, die von 26 Kongressprofis aus 11 Ländern geleitet wurden.

Bald Swiss Chapter?

MPI, 1972 gegründet und seit kurzem mit einem eigenen «Club» auch in der Schweiz vertreten, spricht mit solchen Konferenzen ihre weltweit 14 200 Mitglieder in 45 Ländern an, zu denen entweder Anbieter wie Hoteliers oder Convention Centers oder dann Nachfrager wie Einkäufer von Unternehmen, Vereinigungen, Parteien oder Institutionen gehören («Business Planners»). Der Schweizer MPI-Club wird von Daniel Tschudy, MCI Destination Management, Zürich, präsidiert. Gegenwärtig umfasst der Swiss Club 29 Mitglieder, wovon 14 Supplier, das heisst Anbieter und 15 Nachfrager sind. Bis Ende Jahr erwartet man 100 Mitglieder, womit der «Club» zum «Chapter» mutiert. Das Swiss Chapter würde dann eines der acht europäischen Chapters werden, unterstrich Beat Kunz, Swiss Club-Direktionsmitglied (Palais Beaulieu Lausanne). Falko Daxer, Manager des Hotels Crystal in St. Moritz und MPI-Swiss Club Mitglied, konkretisierte gegenüber der *ht* den Networking-Gedanken: «Die Plattform, die MPI zur Verfügung stellt, ist für einen Schweizer Hotelier, der gewichtige Teile seines Umsatzes im Convention- und Meeting-Bereich realisiert, äusserst nützlich. Sie gibt die Gelegenheit, gerade ausländischen Einkäufern die Vorteile seiner Region und seines Betriebs näherzubringen».

MPI möchte in erster Linie solchen Profis als Dienstleistungs-Unternehmen zur Seite stehen, die unmittelbar an der Organisation von Meeting beteiligt sind, sei es von der Beherbergungs-/Restaurations-

Strategien bei Hotelpreis-Verhandlungen

In einem Workshop während der Lausanner MPI-Konferenz wurden die Verhandlungsstrategien bei Hotelpreisverhandlungen illustriert. Anne-Marie Oestergaard, Scanticon Cornwall, Snekkersten aus Dänemark, und Richard Porth, Meeting Planner bei Mc Kinsey & Co., zeigten die optimalen Verläufe zwischen Hotelier und Meeting Planner auf. Der Meeting Einkäufer muss über die Sachzwänge des Hoteliers Bescheid wissen, um das beste Arrangement herauszuholen zu können. Und der Hotelier seinerseits muss seinen potentiellen Kunden gut kennen. Beispielsweise wurden die Evaluationskriterien eines Meetings aus der Sicht beider Partner aufgestellt und dann die verhandelbaren Punkte aufgelistet: Unter anderem der Zimmerpreis, kongresstechnische Ausrüstung oder Garantiebedingungen. Der Meeting Einkäufer muss sich über die Saison im klaren sein, wann er den Anlass will, und über das Verhältnis Kongressraum/Zimmeranzahl, das er dem Hotelier abverlangt. Der Hotelier darf auf keinen Fall bereits Preise nennen, bevor er sein Gegenüber und dessen Kongress-Vorstellungen nicht kennt. Zuviel Preis-Bazar wiederum, so der Mc Kinsey-Mann, unterminiere die Glaubwürdigkeit des jeweiligen Partners. Ausserdem soll der Hotelier nicht mit derart überhöhten Preisvorstellungen in den Verhandlungen steigen, dass er im Verlauf des Negotiating Gefahr läuft, zu viel Preisnachlässe gewähren zu müssen, was ihn sehr inkohärent erscheinen lässt. **RZ**

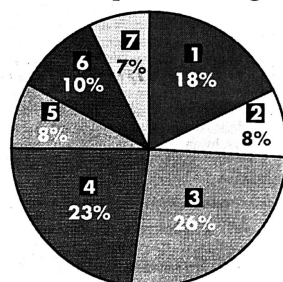
seite oder von der Planungsseite her. Die Meetings werden immer mehr zum instrumentalen Bestandteil des ganzen Unterfangens, so dass sie den Organisatoren eine ständig wachsende Professionalität abverlangt.

Über MPI ist es auch möglich, ein Universitätsdiplom in Meeting Management zu erhalten: Diese «Certification on Meeting Management» CMM wird vom Institut de Management Hôtelier International (IMHI) vergeben. Das IMHI ist ein Gemeinschaftsunternehmen der amerikanischen Cornell University School of Hotel Administration mit der bekannten französischen Grande Ecole de Commerce française (ESSEC).

MCI für Convention-, Event- und Incoming

Nicht zufällig wurde Daniel Tschudy als MPI-Vorsitzender für den Swiss Club gewählt: Die MCI in Genf und Zürich gehört zu den herausragenden Kongressorganisations-, Destination Managern und Special Event-Produzenten in der Schweiz. MCI wurde in drei separate Departemente umstrukturiert, die jeweils synergetisch zusammenarbeiten («Event Creation», «Travel», «Congress»). Die Kongressorganisation umfasst alles, vom Programminhalt über das Finanzieren, die Abläufe (Logistik, Sekretariat), den Kongress selbst bis zu den gesellschaftlichen Anlässen, die solche Conventions üblicherweise begleiten. Während Tschudy dem MCI in Zürich vorsteht, wird die Genfer MCI-Firma von Roger Tondur geleitet. Zusammen organisiert sie 1996 150 Anlässe mit 20 000 Personen. **RZ**

Europäische Mitgliedschaft nach Art



Einkäufer

- 1 Unternehmen
- 2 Vereine
- 3 Professionelle Organisatoren

Anbieter

- 4 Hotel und Konferenz
- 5 Conventionbüros/Verkehrsvereine
- 6 Destination Management Firmen
- 7 Andere

Ein Viertel der MPI-Mitglieder sind Hoteliers und Convention-Leiter. Etwa gleichviel macht der Anteil Convention Bureaus und Verkehrsvereine aus. Die zweite Hälfte setzt sich aus Nachfragern zusammen, aus Unternehmen, Verbänden oder professionellen Konferenzorganisatoren. **Grafik: MPI**

Trends für die Kongress-Hotellerie

MPI organisierte in Lausanne auch ein Panelgespräch über die Trends im Hospitality-Business. Als prominente Teilnehmer geladen waren Robert Cotter, Europa-Präsident ITT-Sheraton, Lucy Bernard von der International Hotel Environment Initiative IHEI (einer Stiftung von Prinz Charles), Karel Ooms, geschäftsführender Direktor des belgischen Incentive- und Kongressbüros sowie Vanessa Cotton, Präsidentin des europäischen Ausschusses von MPI. In den USA setzt sich langsam das grüne Bewusstsein durch – ähnlich wie bei Frauenförderung oder ethischen Geschäftsprinzipien. US-Kunden erkundigen sich vermehrt, ob das anbietende Unternehmen Öko-Gesichtspunkte bei der Offerte miteinbezieht. Hoteliers müssen sich vermehrt darauf einrichten, und be-

sonders in der Schweiz, wo ökologisches Haushalten bereits als Routine erachtet und gar nicht mehr erwähnt wird, diese Aspekte separat hervorheben. Immerhin deklarieren sich 13 Millionen Amerikaner als Öko-Touristen, und behaupten, bis 9 Prozent mehr für ökologisch saubere Reisen bezahlen zu wollen...

Im Marketing macht der «massgeschneiderte» Ansatz gegenüber dem «globalen» Terrain gut: Der Hotelier muss seine Dienstleistungen für jeden Kunden gesondert aufbereiten. Dies setzt voraus, dass er in seiner Angebotsgestaltung so flexibel ist, um sich seinen Gästen auch genügend anzupassen. Dies setzte, so fanden die Panel-Profis, eine ausgeklügelte Kunden-Datenbank der anvisierten Märkte und eine gute Kenntnis aller Gästetypen und -arten

voraus. Es sei genau dieser Typ von Dienstleistungen, der es dem Hotelier ermögliche, sich von der Konkurrenz zu unterscheiden, denn von der Beherbergungs- und Konferenz-Hardware her nähere man sich einem Zustand, wo sich die meisten Hotels und Räume sehr ähnlich sehen.

Am Panel zeichnete sich auch ab, dass das Destinationsmarketing zugunsten von Erlebnissen und Events Terrain verliert. Ausschlaggebender für den Erfolg als der Ort an sich, sei das Erlebnis, das er ermöglicht: Neue Horizonte gäbe es kaum mehr, neue Eindrücke und Erlebnisse jedoch immer. Hier schöpfen, so die MPI-Leute, gerade die europäischen Hoteliers ihre kulturellen und historischen Domänen noch viel zu wenig aus. **RZ**

HOT-TELL

Für 85 Mio. DM hat Hilton International das Grundeigentum am Hilton Hotel im deutschen Weimar erworben. Dieser Kauf – von der «Deutsche Interhotel AG» – stelle für Hilton International eine Grossinvestition dar, wurde dazu betont. Seit fünf Jahren war das 294-Zimmer-Haus unter Pachtvertrag geführt worden. David Jarvis, Chief Executive Officer von Hilton International, erklärte dazu auf Anfrage, grundsätzlich habe sich an der Politik seines Hauses nichts geändert, man sei vornehmlich an Managementverträgen interessiert. «Besonde-

re Gründe» hätten aber den speziellen Grundbesitzerwerb in Weimar attraktiv erscheinen lassen. **GU**

*

Flag International mit neuem Directory. Flag Int. ist Australiens führende Gruppe unabhängiger Hotels. Im automatisierten Reservationsbereich wird sie – im Private Label-Verfahren – von Lexington Services vertreten. Die Gruppe umfasst mehr als 470 Hotels, Motels, Apartments und Resorts in Australien, Neuseeland und dem Südpazifik. Auch

sternmässig ist Flag nicht festgelegt: Von preiswert bis 5-Stern ist alles zu finden. Als Zückerchen für Reisende hat Flag auch sogenannte Heritage-Hotels und Country-Houses aufgenommen. **APK**

*

76% Gewinn-Wachstum im 1. Quartal für Hilton Hotels. Kürzlich wurde bekannt, dass Hilton Hotels im 1. Quartal einen Gewinnanstieg von 76 Prozent ausweisen. Hilton Hotels ist seit Monaten im Gespräch, weil die kalifornische Hotelgruppe im letzten Herbst eine unfreund-

liche Übernahmeabsicht in Richtung ITT Sheraton Hotel und Casino lanciert hatte und seither die Fetzen fliegen. Ein grosser Teil des Gewinns von Hilton sei auf die kürzlich gekaufte Bally Entertainment zurückzuführen (Spielbankengesellschaft). Im engeren Hotelbereich konnte Hilton die Gewinne auf 79 auf 111 Millionen Dollar erhöhen. In diesen Hotels erhöhte sich die Zimmerbelegung um 2,4 Prozentpunkte auf 73,9 Prozent. Der durchschnittlich erreichte Tagespreis erhöhte sich im 1. Quartal von 150,31 auf 160,79 Dollar. **RZ**

Hapimag 1996

2,7 Millionen Logiernächte

Die Gesamtzahl der Logiernächte (LN) stieg 1996 beim Schweizer Touristik- und Beherbergungsunternehmen Hapimag um 7 Prozent auf rund 2,7 Millionen. Zum Vergleich: Im Monat April dieses Jahres belief sich der Stand der Logiernächte in der Schweizer Hotellerie gemäss dem Bundesamt für Statistik landesweit auf rund 2 Mio. LN. In Gästezahlen ausgedrückt, verbrachten fast 280 000 Feriengäste – 5 Prozent mehr als im Vorjahr – ihren Urlaub in Hapimag-Anlagen. Die Belegung erhöhte sich trotz zusätzlichen Kapazitäten von 83,4 auf 84,2% im Berichtsjahr.

Seit einigen Jahren veranstaltet Hapimag über ihre Hapitour Reiseservice, Flüge, Mietwagen und Rundreisen. Dieser TO-Umsatz stieg 1996 auf 31,7 auf 33,3 Mio. Fr. Dank dem erfreulichen Geschäftsverlauf der Hapimag Unternehmensgruppe stieg auch die Beschäftigung: 1996 schuf man 71 neue Arbeitsplätze. Für Hapimag arbeiteten Ende 1996 1121 Mitarbeiter international, 169 davon in der Zentrale in Baar.

Hapimags USP (unique selling proposition) ist ihre Ferienfinanzierung, wobei pro Aktie (momentan 8300 Franken im Wert) anstelle von Dividenden 12 Wohnpunkte gutgeschrieben werden. Der Aktionär erhält also Ferienanrechte statt Dividende in cash. Er kann sie selbst nutzen oder weiterverkaufen. Eine Zweizimmer-Fewo kostet je nach Saison 4 bis 24 Wohnpunkte pro Woche. Ein Gut haben von 360 Wohnpunkten kostet 7300 Fr.

Hapimag verfügt gegenwärtig über 44 eigene Ferienanlagen in Europa und den USA. Alle Anlagen sind an landschaftlich attraktiven Standorten oder in Weltstädten gelegen. **APK**

HOT-TELL

Der «Verenahof» in «ThermalBaden» soll ersetzt werden. Das Badener Kurgebiet, neu «ThermalBaden» genannt, gibt Hotellerie-Pläne bekannt: Der Verenahof sowie zwei weitere leerstehende Hotels sollen durch einen Neubau mit 200 Betten ersetzt werden, schreibt der «Tages Anzeiger» vom 23. Mai 1997. Die Verenahof AG hat grosse Pläne. Sie möchte ihr öffentliches Thermal-schwimmbad erweitern, und ihre drei Hotels Verenahof (120 Betten), Bären und Ochsen (beide geschlossen) müssten einem neuen Komplex weichen. Eine Renovation wäre teurer ausgefallen. Eines der grossen Hindernisse der Projekte liegt im Umstand, dass die drei Hotelbetriebe, die abzubrechen sind, teilweise dem Denkmalschutz unterliegen. Weil jedoch leerstehende Hotels und renovationsbedürftige Gebäude, auch wenn denkmalgeschützt, einem Bäderquartier wenig Attraktivität beisteuern, hofft man, mit den Behörden ins Reine zu kommen. **r.**

Alfred E. Urfer, Verwaltungsratspräsident Thermalbäder und Grand Hotels Bad Ragaz

«Wir setzen auf unsere Stärken»

Die Änderungskündigungen der Mitarbeiterverträge der Thermalbäder und Grand-Hotels Bad Ragaz AG haben auch die Interessenskollision von Alfred E. Urfer aufgezeigt. Urfer ist sowohl Verwaltungsratspräsident des Unternehmens als auch Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV).

Interview:
THOMAS VASZARY

Herr Urfer, wieso erhöht der Verwaltungsrat die Wochenarbeitszeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter von 42 auf 45 Stunden und streicht die 5. Ferienwoche?

Wir haben keine Leistungen an unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gekürzt. Wer mehr leistet, tut dies auf freiwilliger Basis. Über die 5. Ferienwoche war die ganze Branche nie sehr glücklich. Wir sind lediglich das letzte der grossen Grand Hotels, dass auf vier Wochen zurückgeht. Wichtig ist auch zu wissen, dass wir seit Beginn mit unseren Löhnen, unseren Arbeitsbedingungen und unserem leistungsbezogenen Mitarbeiterförderungssystem deutlich über den minimalen Forderungen des alten Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) stehen.

Als Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins haben sie sich nach der Auflösung des L-GAV Mitte letzten Jahres immer wieder gegen einen Sozialabbau ausgesprochen. Nun dieser Entscheid. Ein Widerspruch?

Ich entscheide nicht allein, sondern bin in ein Verwaltungsratsgremium eingebunden, das aus verschiedensten Wirtschaftsleuten besteht. Sie haben aber recht, eine gewisse Interessenskollision meinerseits besteht hier durchaus. Deshalb bin ich ja auch vor einiger Zeit als Delegierter des Verwaltungsrates zurückgetreten. Interessenskollisionen gehören eben auch zum Geschäft...

«Aufgrund der Interessenskollision bin ich als Verwaltungsratsdelegierter zurückgetreten.»

Ich war und bin auch heute noch dafür, dass nicht wahllos Sozialabbau betrieben werden darf. Aber man muss auch sehen, dass die Branche zur Zeit einfach nicht mehr in der Lage ist, gewisse Leistungen wie zu den besten Zeiten zu erbringen. Wir setzen auch weiterhin auf unsere Stärken.

Ist ihr Unternehmen denn in Schwierigkeiten?

Die Wintermonate waren nur für die Wintersportgebiete gut. Zudem machen uns die Auswirkungen des neuen Krankenversicherungsgesetzes (KVG)



Interessenskollision: Alfred E. Urfer ist VR-Präsident der Thermalbäder + Grand Hotels Bad Ragaz sowie Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins. Foto: zvg

zu schaffen. Die Folge sind kürzere Kur-aufenthalte und weniger Therapien bei anhaltendem rezessionsbedingtem Kaufkraftverlust.

Gewisse Startschwierigkeiten des neuen Luxushotels dürfen aber nicht darüber hinwegtäuschen, dass die Erwartungshaltung des Gastes bei solch grossartiger Infrastruktur auch entsprechend hohe Anforderungen an den Dienstleistungsbereich nach sich zieht. Wir haben nicht so viele Leute zur Verfügung wie Hotels in Hongkong oder Singapur. Bis heute wurden 32 geplante Stellen nicht besetzt, weil wir auf dem Arbeitsmarkt nicht genügend gute Leute finden konnten. Sie müssen sehen, dass die Anforderungen in einem Luxushaus wie bei uns natürlich sehr hoch sind. Wir suchen vor allem jüngere, dynamische Arbeitskräfte. Das ländliche Bad Ragaz als Arbeitsort ist aber wenig anziehend für junge Leute. Da besteht ein gewisser Zielkonflikt.

Inwiefern ist Thomas Wicky als neuer Delegierter des Verwaltungsrats in die jüngsten Entscheide involviert?

Gar nicht. Er beginnt seine Arbeit erst am Mittwoch, 4. Juni, dem Tag der Generalversammlung.

Was ist für die Zukunft geplant, vielleicht ein Strategiewechsel?

Wir wollen unsere Marketingstrategie differenzierter auslegen und haben einen Massnahmenkatalog erarbeitet, in dem auch die Einsparungen im Personalbereich enthalten sind. Wir planen zudem eine unternehmensweite Strukturanalyse und setzen vermehrt auf Teilzeitarbeitsmodelle, damit wir flexibler auf Nachfrageschwankungen reagieren können. Unser Team wird vorgängig geschult und dann in die Projekte miteinbezogen.

«Wir brauchen eine gesunde Mischung verschiedener Gästesegmente.»

Unser Marketing muss gezielter ausgerichtet werden und eine noch bessere Mischung von Rehabilitation, Prävention, Wellness, Kur, Sport und Ferien herbeiführen, ohne die wir zu einem Gemischwarenager werden. Die Auslastung bewegt sich um die 85 Prozent, und vor allem die Wochenende sind sehr gut belegt. Doch die Aufenthaltsdauer ist stetig zurückgegangen. Und genau dort werden wir ansetzen.

«Panorama» Feusisberg

Direktor kauft von Migros

Die tiefen Immobilienpreise und den Wunsch der Grossen, sich auf «Core Business» zurückzubesinnen, hat Panorama-Direktor Paul Rüegg ausgenutzt. Er kaufte der Migros das Hotel mit Hilfe von drei Financiers ab.

«Big Deal» zwischen der Migros und dem Hoteldirektor Paul Rüegg, Feusisberg: Der 4-Stern-Betrieb Panorama ging kürzlich in seine Hand über. Mitgeholfen habe Pierre Arnold mit einem 4-Millionen-Kredit, schreibt dazu die Wirtschaftszeitung «Cash» Mitte Mai. Arnold betrachte diesen Kredit als übliche Risikofinanzierung, und offeriert dem Jungunternehmen Rüegg einen tiefen Zins. Ebenfalls kräftig bei der Finanzierung mitgeholfen haben die Kantonalbank Schwyz mit 10 Millionen Franken und ein unbekannter Geldgeber mit 1 Million. «Cash» rechnete aus, dass die Migros neben diesen Krediten und dem Aktienkapital von 3 Mio. Franken rund 18 Mio. Fr. erhalten habe.

Das «Panorama» auf dem Feusisberg hat eine bewegte Geschichte vor 1987 aufzuweisen: «Güggeli»-König Friedrich Jahn von der «Wienerwald»-Kette verkaufte das «Panorama» 1987 der Migros, nachdem er sich in den USA übernommen hatte. Arnold, damals Migros-Chef, investierte weitere 20 Millionen, um das Haus zu einem Migros-Kongresszentrum auszubauen. Die zum Panorama gehörende Villa kaufte er für 2 Mio. Fr. der Migros ab und machte sie zur steuer-günstigen Privatresidenz.

Die Immobilienkrise und die abfallenden Landpreise in den letzten Jahren machten der Migros jedoch zu schaffen – sie habe beim Verkauf einen Buchverlust von 2 bis 3 Millionen hingenommen. Der 39-jährige Rüegg, der auch Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins ist, kam 1983 als Vizedirektor ins Hotel Panorama, das er ab 1991 leitete. Rüegg ist auch Mitglied des Gremiums rund um das Projekt Hotel Park im Grüene in Rüschlikon, wo 60 Millionen Franken in ein 4-Stern-Hotel und -Umgebung investiert werden sollen. **APK**

HOT-TELL

«Ascolago», Ascona: Nach der Verhaftung der Konkurs. Seit bald einem Monat sitzt Daniel Fuchs, Chef des 4-Stern-Hotels Ascolago in Ascona, wegen mutmasslicher Vermögensdelikte in Untersuchungshaft (siehe hotel + tourismus revue vom 22.5.97). Nun ist über den unglückseligen Hotelier auch der Privatkonkurs verhängt worden, wie dem Tessiner Amtsblatt zu entnehmen ist. Am 12. Juni kommen neben Fuchs' Mercedes, einem Klavier und diverserem Hausrat auch vier Gemälde von Salvador Dali unter den Hammer. Dass es sich bei den Bildern um Originale handelt, ist allerdings eher zweifelhaft. Kurz vor seiner Verhaftung organisierte Fuchs noch eine Ausstellung mit Kopien grosser Meister. **FL**

ANZEIGE

«Wenn wir die Preise den Bach hinunterschicken...»

...kommt unter stilles Wasser besonders gut an.

ALLEGRA. DAS STILLE BÜNDNER MINERALWASSER. VON NATUR AUS OHNE KOHLENSÄURE. ABGEFÜLLT DURCH DIE PASSUGGER QUELLEN.



jetzt auch mit ALLEGRA Meilenpunkte sammeln und attraktive Reisen buchen!

GANZER MONAT JUNI GÜLTIG. BESTELLEN SIE JETZT BEI IHREM GETRÄNKEHANDLER.

10 RAPPEN GÜNSTIGER PRO FLASCHE (GÜLTIG FÜR ALLE EINHEITEN)! JETZT BESTELLEN UND PROFITIEREN!

Restauration in Europa 1996

Schlechtes Jahr für Europas Gastronomie

Gemäss der französischen Fachzeitschrift «Néo Restauration Magazine» musste die Gastro-Branche im vergangenen Jahr in ganz Europa Umsatzeinbrüche hinnehmen. Nur in Spanien und Grossbritannien schnitt der Restaurantsektor besser ab.

KATJA HASSENKAMP

Wie die französische Fachzeitung «Néo Restauration Magazine» in ihrer Jahresstudie unterstreicht, war 1996 für die europäischen Restaurantgruppen ein schlechtes Geschäftsjahr: Deutschland, Frankreich, Italien und die Schweiz hatten rückläufige Umsatzzahlen. Lediglich die Spanier konnten leichte Umsatzsteigerungen erzielen und nur in Grossbritannien boomt der Restaurantsektor. Sowohl die Grossen – Whitbread, Bass, Granada –, als auch kleine Newcomer konnten 1996 neue Einheiten eröffnen. Besonders gefragt sind thematisch orientierte Restaurants – american style, Tex-Mex und französische Brasserien. Spekular war die Expansion der Whitbread-Gruppe, die mit dem Aufkauf der «Pelican Group» 90 Brasserien gewann,

und durch die Übernahme von «Bright Reasons» 100 neue Pizzalokale eroberte. Wie sehr das «french restaurant» gefragt ist, zeigt der Erfolg des Aussenseiters Pierre Levis, der in einem Jahr 33 neue «Pierre Victoire»-Restaurants eröffnet hat.

Maroder deutscher Markt

Zu den steigenden Arbeitslosenzahlen hat sich 1996 in Deutschland noch eine neue Spesenregelung gesellt, nach der nur noch 10, statt bisher 35 DM pro Tag abgerechnet werden können. Das Geschäftsjahr war demnach mässig und die Verantwortlichen der Kaufhausgastronomie klagen ebenso über rückläufige Umsätze, wie die Mitropa-Manager (Deutsche Bahn). Die DEHOGA (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) unterstreicht gar, dass nur noch die Lokale eine Zukunft haben, die das Gericht unter 20 DM anbieten können. Wie Stefan Herfeld, der Verantwortliche für die Kaufhof-Restauration, gegenüber Néo Restauration Magazin ausführte, ist das auch der Grund für die Einführung abendlicher Grillmenüs in den Dine-Restaurants.

Hingegen will Unilever das «Handtuch werfen» und sucht für seine 290 Nordsee-Restaurants einen passenden Abnehmer.

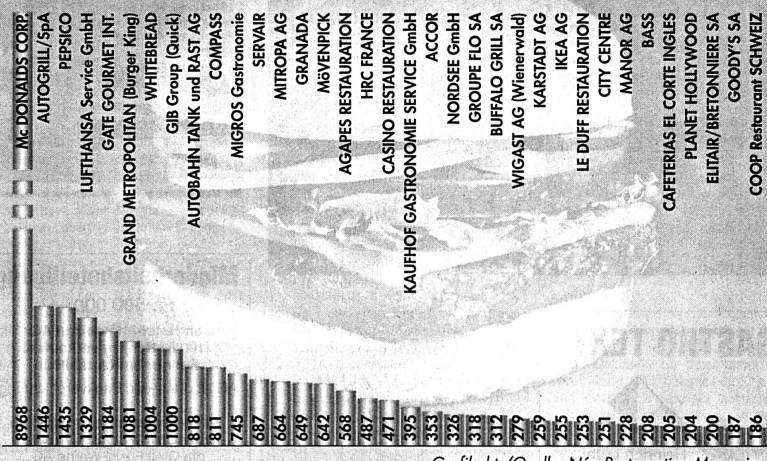
Stillstand auf dem Schweizer Gastro-Markt

Laut Michael Hostmann, Vizedirektor der KATAG in Luzern, haben sich die Umsatzverteilungen der Schweizer Gastronomieunternehmen im vergangenen Jahr im Vergleich zu 1995 kaum geändert. «Auf dem Gastro-Markt in der Schweiz herrscht Stillstand», bedauert Hostmann. Somit sei auch ein eigentlicher Gewinner in der Branche nicht auszumachen. Während bei der Aufstellung von «Néo Restauration Magazine» der Fast-Food-Riese McDonald als Umsatzstärkster der europäischen Gastronomie klassifiziert wird, besetzt nach Erhebungen der KATAG von 1996 Mövenpick in der Schweiz den ersten Platz. Mit einem Umsatz von rund 80 Millionen Franken ist die Merkur AG in der Aufstellung der französischen Fachzeitung auf Platz 65 zu finden. Sogar die in Zürich

ansässige italienische Gastronomieketten-Bindella Unternehmungen AG findet man unter den Top 100 auf Platz 92. Beim Umsatz mussten im vergangenen Jahr die meisten der grossen Schweizer Gastronomieunternehmen gemäss ihrer Geschäftsberichte Abstriche verzeichnen: So erlitten die 205 Migros-Restaurants einen Umsatzrückgang um 0,5 Prozent auf 718 Millionen Franken, der Geschäftsbereich «Restaurant International» der Mövenpick-Unternehmungen musste sogar einen Umsatzrückgang von 11 Prozent hinnehmen. Die Coop-Restaurants konnten trotz 10 Neueröffnungen einen monetären Zuwachs von nur 0,8 Prozent verbuchen. Beim Umsatz zulegen konnte jedoch der Gemeinschaftsverpfleger SV-Service mit einer Steigerung von 3,6 Prozent auf 433 Millionen Franken. GSG

Die 35 Grössten in der europäischen Gastronomie

Umsatz 1996 in Millionen sFr.



Grafik: htr/Quelle: Néo Restauration Magazine

mer. Einziger Gewinner der deutschen Szene die Lufthansa Service Gesellschaft (LSG), die für 1996 ein Umsatzplus von 5 Prozent melden kann. Der Zuwachs stammt jedoch zum grossen Teil aus ihrer Cateringaktivität für die Fluggesellschaften, wo die LSG inzwischen weltweit einen Marktanteil von 33 Prozent hat.

Frankreich: Fast-Food stagniert

Die französischen Restaurantgruppen müssen schon seit gut vier Jahren mit rückläufigen Umsatzzahlen kämpfen, und was als vorübergehende Krise galt, wird inzwischen als tiefgehende Verhaltensänderung eingestuft: der französische Kunde will schneller und exotischer essen als bisher. Direkte Konsequenz: Thematisch orientierte Lokale haben Erfolg und zwar in allen Preiskategorien und parallel dazu gewinnen die

Croissanterien an Bedeutung, während die «amerikanischen» Fast-Food-Ketten erstmals stagnieren oder rückläufige Ergebnisse haben.

Einfallreiche Italiener

Trotz anhaltendem Konsumrückgang, versuchen die italienischen Restaurantgruppen ihre Umsätze zu halten und stellen sich auf das neue Verbraucherverhalten ein. Gefragt ist billige Erlebnisgastronomie, die schnell konsumiert werden kann. Zahlreiche Restaurants wurden daher zu einer Mischung aus Pizzeria und Grilllokal umfunktioniert. Erfolgreich ist auch das Konzept der norditalienischen «Brek Ristoranti» (Autogrill), die in raffiniertem Dekor mit künstlerischem Touch regionale Spezialitäten servieren. Aber auch die «Risto» Lokale mit rustikalem Rahmen und dem direkten Kocherlebnis vor den Gästen

haben Erfolg. Marktführer bleibt nach wie vor die Gruppe Autogrill, die 26 neue Einheiten (sieben im Ausland) eröffnete. Neu in der italienischen Gastro-Szene sind Tex-Mex-Lokale und Creperien.

Spanischer Markt hat Zukunft

Die spanischen Gruppen konnten trotz sinkender Kaufkraft ihre Ergebnisse verbessern und die Gastro-Szene der iberischen Halbinsel wurde 1996 durch ausgefallene Konzepte angereichert wie das «Dive» von Spielberg und das «Fashion» von Butti. Auch die Areas-Gruppe hat mit «Ars» eine neue Linie für ihre Autobahnrestaurants lanciert und verfolgt weitere amerikanische Konzepte. Gerangel gibt es auf dem Pizzasektor, der sich zu schnell entwickelt hat, weshalb Pizza Hut Einheiten schliessen musste, während Pizza World zum Verkauf anstehet.

«naturalgourmet™», Gate Gourmet/Swissair

Swissair: In allen Klassen Bio-Menüs

Als erste Fluggesellschaft stellt die Swissair ihre Bordverpflegung in allen Klassen auf Lebensmittel aus naturgerechtem Anbau um. Bis zum Jahr 2000 soll «naturalgourmet™» auf das gesamte Flugnetz ausgedehnt werden. Weil in der Schweiz nicht genügend Bio- und IP-Produkte auf dem Markt sind, mussten Verträge mit ausländischen Lieferanten abgeschlossen werden.

MICHAEL HUTSCHNEKER

In exakt zwei Jahren will die Swissair ihr Ziel erreicht haben: 90 Prozent der Lebensmittel, die für Mahlzeiten an Bord verwendet werden, sollen aus Bio- und IP-Produkten (integrierte Produktion) stammen. Dazu stellt, wie Philippe Brugger, Präsident der SAirGroup-Konzernleitung am Dienstag bekannt, die nationale Fluggesellschaft ihre gesamte Bordverpflegung, also in allen drei Klassen, auf naturgerechtes Catering um. Ausgangslage für die Einführung von «naturalgourmet™» bildete eine Umfrage unter Vielfliegern zu ihren Vorstellungen einer optimalen und qualitativ überdurchschnittlichen Verpflegung an Bord. Die Mahlzeiten sollten frisch, natürlich, leicht bekömmlich und schön präsentiert sein. Zudem sollen biologische Produkte verwendet werden, ohne dabei auf Vielfalt und Genuss verzichten zu müssen. Die Swissair, respektive ihr Catering-Lieferant Gate Gourmet, trägt nun diesen Wünschen seit Dienstag auf allen Flügen aus der

Schweiz Rechnung. Unterstützung erhielten die Airlines-Caterer bei der Zusammenstellung der Menüs von den beiden bekannten Köchen Roland Kuchler aus St. Moritz und Wolfgang Kuchler aus Wolgitingen.

Nachfrage vorhanden

Wo immer möglich, verwendet die Swissair für ihre Bordverpflegung in Zukunft naturgerecht angebaute Erzeugnisse aus integrierter Produktion und artgerechter Tierhaltung. Wie Projektleiter Martin Kaspar betont, werden im weiteren auch die Saisonalität der Nahrungsmittel berücksichtigt, fleischlose Alternativen angeboten und auf genmanipulierte Produkte verzichtet. Und damit die Passagiere biomässig nicht auf dem Trockenen sitzen, servieren die Flight Attendants auf Wunsch Bio-Wein (nur in der Business- und First-Class), Bio-Bier und Bio-Säfte. Fair Trade Produkte wie Max-Havelaar-Kaffee und selbst eine Bio-Babynahrung runden das Angebot ab. Als zusätzliche Verbesserung im Sinne der Umweltverträglichkeit werden ab November dieses Jahres die Aluminium-Cocotons durch weniger umweltbelastende Karton-Abdeckungen ersetzt, welche aus recyceltem Papier hergestellt sind.

Mehrkosten von 15 Prozent

Allein, der Schweizer Markt an Bio- und IP-Produkten reicht nicht aus, um den grossen Bedarf der Swissair abdecken zu können. Wie Sandra Karl-Wälchli bestätigt, müssen Swissair-Passagiere künftig vermehrt auch Erzeugnisse aus dem Ausland essen. So stamme etwa der Orangensaft aus Portugal und Fleisch wird teilweise aus Südamerika importiert.

Zur Qualitätssicherung wird eine unabhängige Kontrollstelle die Produkte sowie die Verarbeitung der Zutaten regelmässig überprüfen. Welche Stelle diese Erhebungen durchführen wird, kann Sandra Karl-Wälchli noch nicht bejahen, da sich die Vertragsausarbeitung in der Endphase befindet. Gegenüber dem ehemaligen Catering-Konzept rechnet Swissair in der ersten Phase (Juni bis September 1997) mit rund 15 Prozent Mehrkosten gegenüber den Vorjahreswerten. Fachleute zeigen sich überzeugt, mit der Verbesserung von Betriebsabläufen und einer Prozessoptimierung (Verminderung des «over catering») die höheren Ausgaben kompensieren zu können.

Bio-Angebot für Swissair zu klein

Bei «naturalgourmet™» von Swissair stammen 68% der warmen Mahlzeiten und des Frühstückangebotes aus biologischem Anbau und 23% aus IP-Betrieben. Dies entspricht 30% des gesamten F&B-Angebotes der Swissair. 200 Bio-Bauernhöfe des Kantons Appenzel liefern pro Jahr rund 1,6 Millionen Liter Milch. Der Bedarf an Orangensaft beläuft sich auf 600 000 Liter pro Jahr. Die derzeit verfügbare Orangensaft aus naturgerechtem Anbau beträgt lediglich 200 000 Liter, so dass dieser nur den First- und Business-Class-Passagieren angeboten wird. Die Nachfrage für Bio-Wein schätzt die Swissair auf jährlich 18 000 Liter, diejenige für Bio-Bier auf 100 000 Liter. HU

MIXED-PICKLES

«Bring your own Wine» – ein alter Hut wird mit englischer Bezeichnung neu lanciert: Das Berner Lokalfernsehen macht kürzlich das Zapfengeld zum Aufhänger seiner Abendnachrichten. Der Sendung vorangegangen war eine grossangelegte Teletörn-Inseratekampagne in Berner Zeitungen mit dem Hinweis: «Innovativ – auswärts speisen mit eigenen Wein; mehr dazu heute in den NEWS». Während einer sechsmonatigen Testphase können Gäste des Restaurants Stern in Köniz ihren eigenen Wein zum Essen mitbringen; für die Benutzung der Gläser berechnet Restaurateur Walter Rigassi lediglich 10 Franken. Falls sich genügend Gäste finden, die mit der Weinflasche unter dem Arm die Schwelle des Sterns übertreten, könnte das Zapfengeld fester Bestandteil des Angebots werden. Gemäss Teletörn soll das «B.Y.O.» in Australien und Neuseeland seit Jahren beliebt sein. CM

auf das Werbebudget gebucht werden. Mitmachen konnten nur Betriebe, die bereits das ganze Jahr Sonntagsbrunch offerieren. GSG

Gastgewerbegesetz im Kanton Aargau erhält Totalrevision. Die wichtigsten Punkte betreffen die Abschaffung der Bedürfnisklausel sowie des Wirtspatents. Der Fähigkeitsausweis bleibt aber für die Wirtin im Kanton Aargau weiterhin ein Muss. Auch die Öffnungszeiten sind neu geregelt. Künftig dürfen Restaurants schon ab 8 Uhr morgens Gäste empfangen. Die Totalrevision sei längst fällig, meint Regierungsrat Silvio Bircher, denn die bisherigen Regeln stammten grösstenteils noch aus dem Jahr 1903. sda

Schweinekübel nur an bewilligte Abnehmer liefern. Die in Holland grassierende Schweinepest beunruhigt Hans Wyss, Adjunkt beim Veterinärdienst des Kantons Bern. Denn rund 20 Prozent des Schweinefleischs sind Importware und können potentiell auch mit dem Virus infiziert werden. Qualitativ ist solches Fleisch mit gesundem identisch und auch für den menschlichen Verzehr ungefährlich. In unerhitzten Speiseabfällen ist der Erreger jedoch überlebensfähig und kann so bei einer Verfüllung des Schweinebestandes der Schweiz gefährden. Damit eine den Virus tödende Erhitzung gewährleistet ist, rät Wyss den Küchenchefs nur an nachweislich bewilligte Abnehmer den Schweinekübel abzugeben. Denn auch wenn die Schweinepest für den Menschen ungefährlich sei, eine Verbreitung würde immerhin zu Negativschlagzeilen und -werbung für die Schweiz führen. GSG

Life should be simple...



01/781 44 42

GASTRO TEXT



Heinrich Lüthi
Obere Hauptgasse 70
3600 Thun
Tel: 033 222 31 22
Fax: 033 345 10 47
e-mail: bnikaus@datacomm.ch

Wir übersetzen Ihre Speisekarten
Deutsch, Französisch,
Italienisch, Spanisch, Englisch

94067/390116

Für Hotel und Gastgewerbe



hotel + tourismus revue
Abonnemente
031 370 42 22

Juni-Aktion:

Rhazünser isch...

Van-tastischer Wettbewerb März bis Oktober 97: Gewinnen Sie einen Peugeot 806 SR 2.0 i im Wert von Fr. 34'000.- Wettbewerbskarten in jedem Rhazünser-Magazin (30cl und 50cl Glas) oder bei den Passagier Quellen erhältlich.



806

Neu

Die klassische 30cl Flasche für den kleinen Genuss.

Neu

Die zeitgemässe 50cl Flasche für den grossen Durst.

Jede Flasche 10 Rappen, die 1.5l Flasche sogar 20 Rappen

...günstiger

Rhazünser

Für Erstbesteller haben wir noch ein paar ganz feine Überraschungen auf Lager! Informieren Sie sich beim Aussendienstmitarbeiter der Passagier Quellen.

Minderheitsbeteiligung

Fr. 500 000.-

an Hotel-Immobilien AG (100 Betten) zu verkaufen. Sehr hohe Rentabilität.

AG ist ohne jede Bankverpflichtung.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre W 233-77162 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 4002 Basel.

0 94089/199176

Löhne und EDV?

Ultrasoft AG, Aarestr. 48, 3052 Zollikofen
Tel. 031/ 911 67 41 Fax 031/ 911 55 09

Nummer 1 für Stühle - Tische

Alle Stile - Holz - Alu - Rohr - etc.

ab Fr. 46.-

Telefon 032 751 52 50

DIREKT AB FABRIK

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

- Stühle, Tische, Geschirr, Bestecke, Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar usw.
- Komplette Terrassen: Storen, Boden, Mobiliar usw.

WIR-Anteil

NOVADIF AG

Telefon 032 751 52 50 - Fax 032 751 52 12
89919/387043

Ihr Partner für Lohnbuchhaltung!

Ultrasoft AG, Aarestr. 48, 3052 Zollikofen
Tel. 031/ 911 67 41 Fax 031/ 911 55 09

Ihr Hygiene-Kontroll-Konzept

Delegieren ist günstiger als Selbermachen! schriftl. Konzept, Personalschulung, Kontrolle
Tel./Fax: 056 221 58 52 (24 Std.)
COEX 5408 Ennetbaden

KLEIDERBÜGEL+ -STÄNDER

Dunkel-Service
Basel
061 / 311 31 31

SWISS EVENT '97 - Event-Orte / Lokaltäten, Event-Techniker / AV-Profis, Event-Entertainer / Agenturen.

SWISS EVENT '97 - Die Messe und Ideenbörse für alle am Event-Geschäft interessierten Nachfrager und Anbieter.

SWISS EVENT '97 - Plattform für Kommerz und Kreativität, Trendschau für Technik und Show-Einlagen.

SWISS EVENT '97 - Bühne für Business, Entertainment und jede Menge qualifizierte Fachgespräche.

SWISS EVENT '97 - 8'000 m² Ausstellungsfläche voller Ideen für Veranstaltungs-Konzeption, -Planung und -Durchführung.

<http://www.swiss-event.ch>

SWISS EVENT '97

MESSE FÜR TAGUNGEN, KONGRESSE UND SEMINARE
EVENT-MARKETING UND VERANSTALTUNGSTECHNIK

ZÜRICH ■ 25. + 26. JUNI 1997 ■ MESSE ZÜRICH

HALLE 2.1 / 2.2 ÖFFNUNGSZEITEN: 11.00 - 20.00 Uhr

Die einzige Messe für Event-Interessierte und -Macher

Messe-Organisatorin:

WIGRA EXPO AG

Butzenstrasse 39, CH-8038 Zürich

Tel. 01 487 43 30, Fax 01 487 43 43

Kommentar

Marktauftritt der Öko-Hotels mager

Neben dem Drang der Urlauber, an weit entfernte, exotische Orte zu reisen oder sogar in künstliche Erlebniswelten einzutauchen, machen Freizeitsportler einen zweiten grossen Trend aus: Das Bedürfnis nach Naturerleben und intakter Landschaft. Aus diesem Trend heraus wächst auch die Sensibilisierung der Reisenden für Umweltprobleme. Die Schweiz-Urlauber sind grundsätzlich eher der zweiten Trend-Gruppe zuzuordnen. Damit bietet es sich direkt an, auch unter ökologischen Vorzeichen den Hotelbetrieb zu führen und beispielsweise mit regionalen Produkten dem Gast die Landschaft regelrecht schmackhaft zu machen. Bio-Produkte auf dem Teller oder das unverpackte Frühstücksbüfett sind zudem immer weniger eine reine Frage der Ökologie, vielmehr verbindet der Gast damit grundsätzlich Qualität. Doch wenn auch verschiedene Betriebe dem Bedürfnis nachkommen – verkauft wird das Zusatzangebot meist schlecht. Wie wäre es, als Marketing-Club ökologisch geführter Hotels einer Region, dem Gast im Prospekt mal die eingesparte graue Energie beim Konsum von Bündner anstelle von argentinischem Fleisch vorzurechnen? Völlig fehlt in der Schweiz noch ein gemeinsamer Marktauftritt der Öko-Hotels mit einheitlichem Güte- und Preisstempel, wie es das Nachbarland Österreich bereits vornimmt. Eine entsprechende Hotelklassifikation ist zwar in Arbeit. Allerdings könnte die Branche diese heute schon gebrauchen, nicht erst in vier Jahren. Denn das positive Image der intakten Landschaft des Ferienlandes Schweiz ruft regelrecht nach einem ökologisch geprägten Übernachtungsangebot.

Gudrun Schlenzcek

Öko-Hotels der Jahre 1994/95

Öko-Engagement aktiv verkaufen

Ein Öko-Engagement im Hotelmanagement zieht kaum mehr Gäste ins Haus. Doch kann mit dem damit verbundenen positiven Image zumindest ein gewisser Umsatzrückgang aufgefangen werden. Erfolg hat derjenige, der die Werbetrommel aktiv rührt.

GUDRUN SCHLENZCEK

Noch wenig eingebunden in den Markt sind die Öko-Hotels der Schweiz: Weder hinsichtlich ihrer eigenen Positionierung noch im Hinblick auf den Einkauf ökologisch erzeugter Nahrungsmittel. So manifestieren sich dann auch die Schwierigkeiten im Marktauftritt: Die Umstellung auf eine ökologische Betriebsführung bringt zwar einen Mehraufwand mit sich, doch auf die Anzahl der Logiernächte wirkt sie sich kaum aus. Beatrice Imboden, Direktorin des zum Öko-Hotel des Jahres 1994 in der Kategorie Garnihotel von der *hotel+tourismus* revue gewählten Hotel Bären in Bern bringt es auf den Punkt: «Aufgrund unserer ökologischen Ausrichtung kommen fast keine Gäste.» Im Gegenteil: «Die Gäste empfinden einen gewissen ökologischen Standard heute als ganz normal.» Auch Felix Dietrich vom 5-Sterne-Hotel Waldhaus in Sils-Maria, Gewinner des Energie-Preises 1995 der *htz*, hat deutlich erfahren: «Deswegen verkaufen wir nicht mehr Logiernächte.» Anders hat Urs Bangerter vom Hotel Bethanien in Davos die Werbewirkung

des ihm im Jahre 1995 verliehenen Siegerpreises zum Öko-Hotel des Jahres erlebt. International erschien sein Hotel in der Presse und speziell das Erscheinen in deutschen renommierten Zeitungen wie der Wochenzeitung «Die Zeit» freute ihn.

In Öko-Presse inserieren

Bangerter: «Wir haben den Status des Öko-Hotels des Jahres aktiv vermarktet.» Einen Anstieg der Logiernächte kann Bangerter zwar nicht vorweisen. Doch in einem schrumpfenden Markt erreicht das 100-Betten-Haus Bethanien immerhin während 365 offenen Tagen noch eine Auslastung von 65 Prozent. Im Gegensatz zu Bangerter haben die Leiter der zum Öko-Hotel des Jahres 1994 gekürten Auberge de l'Aubier in Montézin, Marc Desaulles und Anita Grandjean, den Preis selbst wenig publik gemacht. Voriges Jahr schalteten sie dann eine Inseratekampagne in verschiedenen ökologisch ausgerichteten Publikumszeitschriften. Damit hatten sie aktiv jene Gäste angesprochen, welche Ferienangebote mit umweltgerechter Ausrichtung suchen. Das Echo war laut: Desaulles gross, die Betriebsleiter konnten eindeutig eine Zunahme bei den Logiernächten feststellen.

Bio-Food: exakt kalkulieren

Auch Franz Herger vom Hotel Basel in Solothurn, Öko-Hotel des Jahres 1995 in der Kategorie Stadthotel, kann zwar aufgrund seiner ökologischen Zusatzleistungen keinen «Run» auf sein Hotel feststellen. Doch Herger ist überzeugt: «Den die Branche gegenwärtig prägen-

den Umsatzrückgang können wir dadurch auffangen.» Das Hotel Basel erwirtschaftet 95 Prozent seines Umsatzes im Restaurant. Aber trotz den durchschnittlich 10 bis 20 Prozent teureren Bio-Produkten, ist die Küchenrendite sogar eher gestiegen. Herger erklärt: «Wir portionieren das teurere Bio-Fleisch genauer und setzen bei den Menüs vermehrt auf Gemüse und Vegetarisches.» Zudem sei auch das nach den Richtlinien des ökologischen Landbaus produzierte Fleisch entsprechend den sinkenden Preisen bei der konventionellen Ware inzwischen billiger geworden. Den Mehrpreis gibt Herger allerdings seinen Gästen vollumfänglich weiter. Doch müsse beim Bio-Zuschlag dann auf die Faktorrechnung verzichtet werden: «Kostet das Filet einen Franken im Einkauf mehr, ist es auch auf der Speisekarte genau einen Franken teurer – das zahlt der Gast.»

Anders einkaufen

Menuplanung und Einkauf sind anders in der Bio-Küche. Statt nur Entrecote oder Filet wird das ganze Tier bestellt. «Kreativität und alte Rezepte für die Verwendung der Innereien sind wieder gefragt», betont Bangerter vom Hotel Bethanien. Die erforderliche Kreativität einer Bio-Küche und die Verwendung von Frischprodukten ist personalintensiv. Sabina Bertin, Küchenchefin des Gasthauses Rössli in Mogelsberg, Kategorie-Sieger Landgasthof 1995, vergleicht den Personalaufwand ihrer Küche mit denjenigen eines Spitzenrestaurants: «Mit 47 Prozent sind unsere Personalkosten überdurchschnittlich und ebenso die Warenkosten mit gut 34 Prozent.»

Öko-Hotel des Jahres 97/98



Ausschreibung läuft

Noch bis zum Juli läuft die Frist für Hoteller, welche für ihren Betrieb den Titel «Öko-Hotel des Jahres 1997/98» holen wollen. Der «Umweltpreis Schweizer Hotellerie» wird im Auftrag der *hotel + tourismus* revue dieses Jahr zum dritten Mal vergeben. Die Unterlagen für das Umweltporrtät können im Sekretariat der *htz*, unter der Faxnummer 031 370 42 24 oder Telefonnummer 031 370 42 16 bestellt werden.

htz

Hotel-Klassifikation

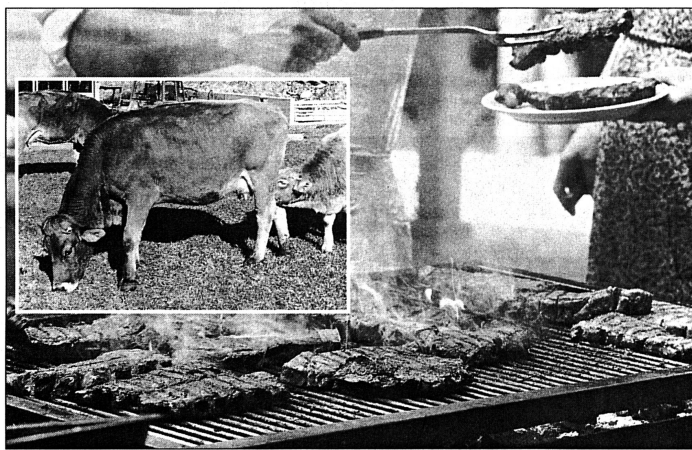
Ökologie kommt in neue Klassifikation

Die nächste Hotel-Klassifikation, welche im Jahr 2001 in Kraft treten wird, soll auch ökologische Grundlagen enthalten. Eine entsprechende Vorlage schickt der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) in Kürze in die Vernehmlassung an interessierte Kreise. Neben Umwelt-Mindestanforderungen für alle Betriebe soll es als Option auch eine Spezialisierungskategorie für Hotels mit besonderem Schweregewicht auf umweltverträglicher Betriebsführung geben. Zu den Kriterien könnte auch eine Abschaffung bestimmter ökologischer Standards zählen, wie beispielsweise jener der energieschluckenden Minibar oder des Fernsehers im Zimmer. Ein Symbol für die Klasse der potentiellen «Öko-Hotels» gilt es in Zukunft noch zu kreieren. Die ehemalige Umweltbeauftragte des SHV, Elisabeth Zbinden, freut sich, dass Umweltkriterien jetzt in die Hotelklassifikation einzufügen. Sie befürchtet jedoch, dass vor allem nur Normen, die sich auch wirtschaftlich positiv auswirken, in die Öko-Klassifikation Eingang finden werden: «Es wäre wichtig, bei der Beurteilung der Kriterien, die Weiterentwicklung der Umweltdiskussion bis ins nächste Jahrtausend zu berücksichtigen.»

GSG

Regionale Produkte und vor allem ökologisch erzeugte Nahrungsmittel sind teurer: eine exakte Kalkulation jedoch macht ihren Einsatz in der Küche wirtschaftlich.

Foto: zvg



INTERVIEW

«Ein guter Betrieb integriert Ökologie»



Martin Volkart, Berater Hotellerie

Martin Volkart führte in den achtziger Jahren das erste schweizer Öko-Hotel Ucliva in Waltensburg, heute berät er Hotels. Für Volkart gehört Umweltschutz bereits zum Unternehmensstandard. Den typisch ökologisch ausgerichteten Gast gebe es jedoch nicht.

Die Ökologie ist nicht mehr ein Trend wie vor Jahren, die Branche quält heute wirtschaftliche Probleme. Geben Sie dem Umweltschutz trotzdem eine Chance?

Ökologie ist kein kurzfristiges Thema, was nach einem Jahr wieder abgehakt wird. Ein guter Betrieb muss ökologische Grundlagen heute in seine Unternehmenspolitik integrieren. Der Öko-Fundamentalismus aber ist vorbei. Der

Gast sollte das ökologische Management eines Hotels dagegen verbinden können mit Fortschritt und vor allem mit Qualität. Zum Beispiel eingepackte Seifen im Zimmer verbinde ich nicht mit Qualität, dagegen aber einen attraktiven Seifenspenden.

Wie sollte dann der ökologische Mindeststandard eines Hotelbetriebes aussehen?

Das Ausnutzen von Energiesparpotenzialen und ein Abfallkonzept zur Kostenreduktion ist schon ein rein betriebswirtschaftliches Muss. Und auch im F+B-Bereich ist eine grosse Bewegung im Gang. Coop, Migros, Mövenpick machen das unserer Branche vor. Um aktuell zu sein, sollten in der Küche zumindest punktuell Vegetarisches, IP- und Bio-Produkte zum Einsatz kommen.

Umweltgerecht erzeugte Produkte sind meist teurer. Wie muss das Kostenmanagement aussehen?

Es ist klar, dass «Knospe»-Produkte teurer sind als konventionell erzeugte. Das muss man aufpassen, zum Beispiel über die Reduktion vom Fleischgewicht. Oder bei der Baubiologie kann reduzierter eingerichteter werden. Insgesamt müssen höhere Kosten durch ein aktives Verkaufen des Zusatznutzens aufgefangen werden.

Wie kommt der Öko-Hotelier an seine Gäste?

Es gibt heute nicht den typisch ökologisch ausgerichteten Kunden. Ich stelle immer mehr fest, dass der Gast der einmal «sanfte» Ferien bucht, das andere Mal in die Karibik fliegt. Weil der Gast speziell im deutschsprachigen Raum allgemein stärker ökologisch sensibilisiert ist, entscheidet er sich bei zwei ähnlichen Hotelangeboten dann vielleicht eher für jene, welche auch das Umweltmoment abdeckt. Bietet der Hotelier das Frühstücksbüfett noch eingepackt an oder ist die vegetarische Küche stiefmütterlich, gehen Gäste auch verloren.

Welches Marktpotential sehen Sie für ökologisch orientierte Betriebe?

Betriebe, welche Ökologie mit Kreativität und Sinnlichkeit verbinden, haben heute Erfolg. Weist ein Öko-Hotel jedoch Managementfehler auf, bekommt es Probleme wie jedes andere auch.

Wie stellen Sie sich den Marketingauftritt von Öko-Hotels vor?

Für ein Label, wie es in der Landwirtschaft für den ökologischen Anbau existiert, ist die Hotellerie zu heterogen. Ich sehe die Lösung eher in der Formulierung von Marketinggemeinschaften.

Gudrun Schlenzcek

Marketing Öko-Hotels

ADAC plant Öko-Reise

Der grösste deutsche Automobilclub ADAC will in seinem Reiseangebot die Destination Schweiz in Zukunft klar mit Ökologie verbinden. Ein eigenständiger Marktauftritt der Öko-Hotels ist noch nicht in Sicht.

Bereits 1994 und 1995 bot der grösste deutsche Automobilclub ADAC gemeinsam mit Schweiz Tourismus seinen Mitgliedern Öko-Reisen in die Schweiz an. 1998 soll diese Strategie wieder aufgenommen werden. «Ziel des ADAC ist es, die Schweiz im Reiseangebot konsequent als Öko-Reiseland zu vermarkten», so Klaus Pfaffenberger, Einkäufer und Produktmanager beim ADAC in München. Als Automobilclub ist der ADAC darauf bedacht, mit ökologischen Programmen sein Image als Umweltbester zu kompensieren. Und die Schweiz eignet sich anscheinend sehr gut für eine solche Marketingstrategie. «Vom klassischen Image her, verbindet der Gast leicht die Schweiz mit Ökologie», erklärt Anita Kuhn, Umweltbeauftragte von ST-Deutschland und Chef von ST-München. Dagegen sei beispielsweise die Verbindung zur Ökologie beim Nachbarland Österreich weniger greifbar. Obwohl gerade Tirol-Werbung bereits eine nationale Klassifizierung inklusive Label für die Öko-Hotellerie bietet. Und warum sich gerade ein deutsches Unternehmen für die schweizerischen Öko-Hotels interessiert, dafür hat Marco Hartmann, Direktor Schweiz Tourismus, eine Antwort parat: «Bei den Deutschen ist am ehesten ein Bewusstsein für sanften Tourismus spürbar.» Über die Aktivitäten gemeinsam mit dem ADAC hinaus sei jedoch gegenwärtig im Bereich Öko-Hotellerie nichts geplant.

Kein Prospekt der Öko-Hotels

«Wir haben Schwierigkeiten, die Öko-Hotels in Deutschland zu verkaufen, weil wir nichts zur Hand haben», bedauert Anita Kuhn. Noch fehlt ein Prospekt oder Katalog der Schweizer Öko-Hotels. Nur eine kopierte Liste der 200 als ökologisch einstufbaren Hotels existiert. Während der engagierte Öko-Hotelier Urs Bangerter, Hotel Bethanien in Davos, von einem Prospekt der Öko-Hotels träumt, äussert Hartmann von ST eher Bedenken gegen eine separate Positionierung. Falls allerdings eine Marktrelevanz klar sichtbar wäre, könnte sich Hartmann auch vorstellen, solche Ambitionen zu unterstützen. Im allgemeinen stuft jedoch Hartmann den Ökologietrend als «nicht mehr so greifbar ein». Auch beim Engagement des ADAC können die Herzen der Öko-Hoteller wahrscheinlich nur sporadisch höher schlagen: Mit einer Kommission von gut 22 Prozent wird es nur wenigen umsatzstarken Öko-Hotels vorbehalten bleiben, an den geplanten Reiseprogrammen zu partizipieren.

GSG

Einkauf Bio-Produkte

Koordiniert vom Hof in die Küche

Seit dem 1. April diesen Jahres kümmert sich Monica Gort um die Lieferung der Produkte der ökologisch wirtschaftenden Bündner Höfe an das Gastgewerbe. Eine solche Vermittlungsstelle ist der Dreh- und Angelpunkt beim Direktabsatz. Und auch der Punkt, an dem verwandte Projekte wie Lanautour im Wallis beispielsweise scheiterten. Unterstützt wird Monica Gort bislang finanziell durch den Öko-Markt Graubünden «Ökogrischun» und die Landwirtschaftsdirektion des Kantons Graubünden. Ziel ist, dass sich die Vermarktungsposition aus dem Warenumsatz selbst finanziert. Gort rechnet, dass sie 5 bis 10 Prozent des Umsatzes als Kommission nehmen muss. Bereits jetzt kaufen die 12 von Ökogrischun klassifizierten Öko-Hotels für rund 1 Million Franken jährlich Bio-Produkte in der Region ein. Während im Detailhandel Coop entscheidend die Distribution der ökologisch erzeugten Lebensmittel gefördert hat, bestehen im Abholgrosshandel keine derartigen Bestrebungen. Ein weiterer Versuch läuft im Kanton Bern: Seit 1994 liefert der «Bio-service» in Interlaken, unter der Geschäftsführung von Katharina Brunner, Knospe-Produkte an jedoch bislang erst 4 Gastronomen.

GSG

BON 89/5856
 einrichten an: digi mobil
 Info-Service: 8854 Gaienen
 Fax 055 / 450 55 56

Schicken Sie mir bitte **gratis**
☐ die neueste Gastliste
☐ den neuesten Gastro-Katalog
☐ die neue Burmöl-Dokumentation
☐ den Bettwaren-Prospekt
☐ das 10-seitige Wohnbuch

Name _____
 Strasse _____
 PLZ/Ort _____

**Da bleiben Sie
 glatt sitzen.**

Mod. CRISIS TYP M
 Stuhl mit oder ohne Armlehnen
 in Buche natur oder gebeizt -
 ganz auf Ihr Ambiente
 abgestimmt.

**Gastproeis
 ab
 Fr. 263.-**
 netto/netto

8854 Gaienen/SZ, Tel. 055/450 55 55
 Ausfahrt Lachen
 9532 Nickenbach/Wi, Tel. 071/923 64 77
 neben Wiro
 1701 Fribourg/Nord, Tel. 026/466 80 80
 Granges-Paccot
 4614 Hügendorf/Ollen, Tel. 062/216 26 41
 Industrie Ost

6032 Emmen/Luzern, Tel. 041/260 10 60
 Hasling
 8600 Dübendorf/ZH, Tel. 01/822 22 26
 Industrie Kriesbach
 8953 Dietikon/ZH, Tel. 01/743 80 50
 Industrie Dietikon

Verrechnung über Ihr CC oder Ihren Fachhändler

ESTERMANN

Postfach - 6005 Luzern 14, Haslitrain 1 St. Niklausen
 Telefon 041-361 10 77 - Telefax 041-361 10 70

Hoteleinrichtungen + Bedarf

Wir verkaufen alles für Ihr Restaurant, Ihre Küche, Ihre Hotelzimmer und Terrasse!

Vorhänge
Tischwäsche
Frotteewäsche, Duvets + Kissen
Bettwäsche
Maltons
Küchenwäsche
Uniformen
Terrassenwäsche

**1-A
 Hotelqualität zu
 fairen Preisen**

Unser eigenes Nähatelier berät Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus.
 Stoff-Kollektion mit über 1000 Mustern.
 Wir nähren Ihren Traum! Rufen Sie uns an!

PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchsartikeln. **WIR** nach Absprache

Juni-Aktion

**Sternbräu
 50 cl Dose
 15 Rp.*
 günstiger**

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

**Sinalco + Sinalco Light
 100 cl MW
 15 Rp.*
 günstiger**

**Sinalco PET +
 Sinalco Light PET
 150 cl MW
 20 Rp.*
 günstiger**

Hürlimann

Sinalco

**SWARZEN
 WEISSE**

Robott pro Flasche - Gültig vom 1. Juni bis 30. Juni 1997. Weitere Infos bei: Brauerei Hürlimann AG, Tel. 01/288 22 22, Fax 01/288 21 99.

telcoma - telcoma - telcoma - telcoma

**comello
 Münztelefon**

Kauf statt Miete

Einsparungen pro
 Jahr bis Fr. 5500 -
 (keine Mieten für
 Gerät und Amts-
 leitung)

Gewinne durch Tax-
 zuschläge ab zwei-
 ter Zeilenheit

Leasing ab:
 monatlich Fr. 57 -
 bei Vertragsdauer
 48 Monate

**GESKO
 ISDN-Telefonanlagen**

2 Modelle:

i204 1 ISDN-Basisanschluss
 4 interne analoge Anschlüsse für
 Telefon, Fax, Modem u. Beantworter

i209 1 ISDN-Basisanschluss
 8 interne analoge Anschlüsse für
 Telefon, Fax, Modem u. Beantworter
 und 1 Anschluss für Türsprechstelle
 3 versch. Rufsignale (Gesch./privat)

telcoma - telcoma - telcoma - telcoma
 Angeln + Wyss Co. Wilerstr. 73 9200 Gossau Tel. 071 388 69 11 Fax 388 69 19

Rez

Rez AG / SA / LTD.
 Furkastrasse 25
 CH-3904 Naters
 Schweiz
 Suisse/Schweizland
 Tel. 027/922 40 92
 Fax 027/922 40 91

**AirStar Hotelhaartrockner
 für anspruchsvolle Gäste**

Bequemes, ermüdungsloses und gefahrloses
 Haartrocknen. Robuste Wandgeräte. Schlauch mit
 Ondulirdüse fest verbunden

Model TB 13 mit
 3 Schaltstufen,
 kalt mit 450 Watt,
 960 Watt
 Modell TB 15 mit
 Duschschalter 900 Watt

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**.
 Rund um die Uhr. Nummer **031 370 42 23**.

Lohnprobleme?

Ultrasoft AG, Aarestr. 48, 3052 Zollikofen
 Tel. 031/ 911 67 41 Fax 031/ 911 55 09

Beschriftungen
Selbstkleb
Schriftarten Buchstaben
Optik

+ Folien, wetterfest, in allen Farben + Größen
 für jeden Zweck! 1233 062 / 842 25 02 062 / 842 38 76

**Buchhaltung einfach -
 Mit unserer EDV-Lösung!**

Ultrasoft AG, Aarestr. 48, 3052 Zollikofen
 Tel. 031/ 911 67 41 Fax 031/ 911 55 09

Essen und Trinken mit Lust und Liebe



10 x pro Jahr Gastronomie mit Ironie und Liebe serviert.
 Schöne Hotels, ehrliche Winzer, kreative Reiseziele.
 Trends und Rezepte für die schönsten Seiten des Lebens:
Salz & Pfeffer, das Magazin für Essen und Trinken und Geniessen.

Ich bestelle ein Abonnement von Salz & Pfeffer

- ☐ Jahresabonnement für Fr. 98.- (10 Ausgaben), Ausland Fr. 108.-
☐ Probeabonnement für Fr. 20.- (3 Ausgaben) Bitte Zutreffendes ankreuzen.

Vor/Name: _____

Strasse: _____

PLZ/Ort: _____

Einsenden an: Salz & Pfeffer, Aboverwaltung, Postfach, 9401 Rorschach.
 Oder faxen an: 071-844 0 414. Wer lieber telefoniert: 071-844 0 405.
 E-Mail: salz_pfeffer@iprolink.ch

Salz & Pfeffer

Weinkonsum

Image wichtiger als Qualität

Für den Weinkonsumenten – zumindest in Deutschland – scheint das Image wichtiger als die Qualität des Weines. Zu diesem Schluss kommt eine Befragung, welche die HWV Oberwallis und die Universität Augsburg gemeinsam in Deutschland durchgeführt haben.

GERMAN ESCHER

«Subjektive Wahrnehmung des Konsumenten ist für den Markterfolg offenbar wichtiger als die objektive Qualität», sagt Martin Blatter, Lehrbeauftragter an der HWV Oberwallis. Seine Studenten haben gemeinsam mit der befreundeten Universität in Augsburg bei 120 Konsumenten in Deutschland eine Befragung durchgeführt. Dabei standen zwei Fragen im Mittelpunkt: Welche Etiketten bewirken eine höhere Preis- und somit bessere Qualitätswahrnehmung. Und merken Konsumenten im Blindtest den Unterschied?

Gold beeindruckt

Konsumenten lassen sich durch die alten Imageträger und Symbole – beispielsweise ein Schloss oder ein Ritter – stark beeinflussen. Besonders auffallend ist für Marketingdozent Martin Blatter, dass der Kunde hinter einer gold-schwarzen Etikette einen besseren und teureren Wein vermutet. Allerdings ist gold nicht gleich gold: Bei der Preiseinschätzung der Etikette einer Salgescher Weinkellerei gaben die Befragten an, sie würden für den Wein mit einer Blattgold-Etikette über 10 Prozent mehr bezahlen als für einen Wein mit gewöhnlichem Goldaufdruck. Noch wichtiger scheinen image-trächtige Symbole: Für einen Wein mit einem kleinen Adler-Sujet sind die Befragten laut Umfrage spontan bereit, einen 25 Prozent höheren Preis zu entrichten. Allerdings vermuten die befragten Konsumenten hinter einer schwarzen Etikette eher einen «schweren» Wein. Was für Rotweine gilt, kann deshalb nicht unbedingt auf Weissweine übertragen werden. Laut Martin Blatter sollten spritzige und fruchtige Weissweine deshalb grundsätzlich mit einer hellen Etikette gekennzeichnet werden.

Die Flasche bringt's

Auch beim Flaschen-Test lassen sich die Konsumenten offenbar von äusseren Merkmalen leiten. Wein in eleganten Flaschen erhält tendenziell die besseren Noten. In einer Blinddegustation hat kei-

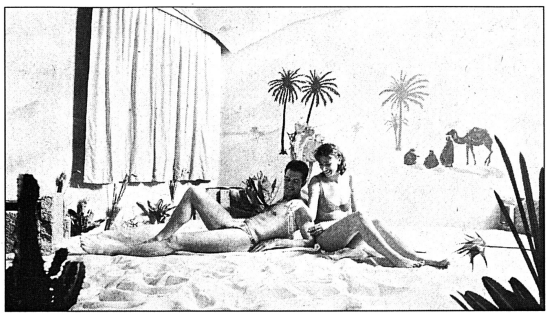


Schlösser, Ritter, Goldgepräge: Imageträchtige Aufmachung beim Wein bringt Mehrumsatz. Foto: zvg

ner der 30 Testpersonen bemerkt, dass sich in den drei verschiedenen Flaschen derselbe Wein befand. Besonders nachdenklich stimmten diese Blindtests bei den Spitzenweinen, die vom Konsument kaum als solche wahrgenommen werden. So stuften die deutschen Testpersonen den qualitätsniedrigen Goron deutlich besser ein als einen vom Fachmann als sehr gut beurteilten Pinot-Noir. Falls sich diese Trends beim Konsumenten durch repräsentativere Test erhärten würden, müsste sich die Walliser Weinwirtschaft laut Blatter doch überlegen, den «qualitativ-minderwertigeren» Walliser

Wein in eine schöne Flasche mit der richtigen Etikette abzufüllen und nach Deutschland zu exportieren. Dasselbe Erfahrungen haben übrigens bereits die deutsche Bierbrauer gemacht. Auch dem Bierkonsumenten ist das Image wichtiger als das Bier. Als Reaktion auf die entsprechenden Testergebnisse haben Brauereien teilweise ihre Biere neu positioniert und haben so unter neuem Namen und neuer Aufmachung Marktanteile dazugewonnen. Als Beispiel erwähnte Martin Blatter die Marke Dornspatz, aus der schliesslich die Marke Bischof wurde.

Hotel Griching, Leukerbad



Erste Sand- und Lichttherapie der Schweiz im Hotel Griching, Leukerbad.

Foto: zvg

Wellness mit Sole und Sand

Am letzten Maitag wurde es offiziell eröffnet: das innovative Wellness-Center im 3-Stern-Haus Griching-Badner-Hof in Leukerbad. Seniorchef Gabriel Griching liess es sich rund 1,4 Millionen Franken kosten und nach eigenen Ideen realisieren. Mit Exklusivitäten wie Sand- und Lichttherapie, Kleopatrabad (Milch und Öl), römischem Badetempel und Sole-Hallenbad soll es die Bettenbelegung wieder auf gegen 80 Prozent erhöhen helfen.

ELIANE MEYER

Bis 1993, als die St.-Laurent-Therme zugunsten der damals eröffneten Alpenherne ihre Pforten schloss, war Gabriel Griching ein Hotelier im Glück: 1983 verband er sein 1957 eröffnetes Hotel Griching (60 Betten) durch einen unterirdischen Gang mit dem neu eröffneten Badner-Hof (28 Betten) und dem Thermalbad und erreichte damit eine Bettenauslastung bis 90 Prozent. Dann sank sie auf immerhin noch rund 72 Prozent. Doch das war dem dynamischen, rastlosen Hotelier nicht genug. Eine neue Attraktion musste her, die Idee des «Griching Wellness Resort» war geboren. Ideen dafür holte er sich in Hotels im Südtirol, in Österreich und Deutschland; er wusste genau, was er wollte. Die alten Therapieräume im Erdgeschoss mussten dem Wellness-Center weichen, Keller und Ökonomat dem Solebad.

Sanftes Sonnenbad im Sand

Die Realisierung vertraute Griching seinem langjährigen Architekten Meichtry

an, der auswärtige Spezialisten beizog. So die auf Wellness spezialisierte Firma Haslauer in Bad Reichenhall. Sie realisierte hier auf Anregung des Hoteliers erstmals ihre 1996 in der Stuttgarter Fachaussstellung Sanibad gezeigte Sand- und Lichttherapie. Sie simuliert – in orientalischem Dekor mit dicker Musik – mit auf 30 Grad gewärmtem Sand und einer sanften Höhensohle (ohne schädliche UV-Strahlen!) in 50 Minuten einen Tagesablauf mit Sonnenauf- und -untergang. Die Investition von rund 100 000 Franken (mit Umbau) hat sich gelohnt: Am «Griching-Strand» lässt es sich herrlich entspannen! Ebenso wie in der ebenfalls von Haslauer für 25 000 Franken gelieferten Super-Wanne, die Therapien wie Fango, Heublumenwickel und Kleopatrabad (Körperpackungen mit einer Mischung von Milch und hauptsächlich getrockneten Pflanzenölen) mit dem Effekt eines geheizten Wasserbets kombiniert. Oder man(n) legt sich kreislaufanregend ins duftende Berghaus...

Für den kleinen, aber feinen «Römischen Tempel» mit Solebad, Dampfbad, Lacinium (Bio-Sauna) und Aromagrotte (Dampf mit Kräuteresenzenzen und Lichttherapie) zog Meichtry die beiden jungen Walliser Rolf Gruber und Mario Heynen aus Zermatt bei. In geschlossenen Massagiekabinen werden verschiedene manuelle und Elektrotherapien angeboten, von Akupressur über Lymphdrainage bis Ultraschall. Dank Zusammenarbeit mit dem Arzt Anthony Dufek können Therapien über die Krankenkasse abrechnet werden. «Doch ich mache extra nicht zu stark auf Medizin, sondern setze auf Prophylaxe und Wohlbefinden», betont Gabriel Griching. Dafür hält er sein Center auch am Samstag und Sonntag von morgens bis abends offen: «Nur das ist echte Gastfreundschaft».

PRODINDEX 2.6 bis 7.6.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht¹	
	Woche 23	Woche 22	Woche 23	Vorwoche	Vorjahr	Index 1997	Index 1996
Frischfleisch							
Rindfleisch							
Gesamter Warenkorb				+/- 0%	+3,9%		
Rindschulter¹	31.90	31.90	29.80				
Ragoût¹	12.90	12.90	12.80				
Siedfleisch¹	10.90	10.90	10.50				
Kalbfleisch							
Gesamter Warenkorb				+/- 0%	+4,2%		
Kalbsnuss¹	32.50	32.50	31.50				
Kalbsbrust¹	11.50	11.50	11.90				
Ragoût¹	13.90	13.90	13.90				
Schweinefleisch							
Gesamter Warenkorb				+1,3%	+1,7%		
Nierstück mit Huf¹	23.90	23.90	23.50				
Schulterbraten¹	10.90	14.50	13.90				
Ragoût¹	9.80	11.90	12.50				
Gemüse							
Gesamter Warenkorb				-3,9%	+0,8%		
Frühkartoffeln¹	1.50	1.75	1.90				
Chinakohl¹	1.00	1.20	1.10				
Gurken, Stück	1.10	1.10	1.15				
Früchte							
Gesamter Warenkorb				-1,6%	+/- 0%		
Aprikosen¹	2.75	2.75	3.20				
Erdbeeren, 500 g	3.30	3.90	3.55				
Melonen Galia, Stück	2.05	2.15	1.55				

¹ ausgewähltes Produkt in Stk./kg ² Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)

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

Tela AG, Niederbipp



Sie managen die modernste Papierverarbeitungsanlage Europas: Tela-Direktor Christof Zuber (Mitte), Ueli Nyffeler (links), Fritz Tanner (rechts). Foto: zvg

Tela: Volle Kraft voraus

In Rekordzeit wurde auf den alten Fundamenten des niedergebrannten Werks der Tela AG in Niederbipp die modernste Papierverarbeitungsanlage Europas erstellt. Kosten: rund 130 Millionen Franken.

Keine elf Monate sind seit dem Grossbrand im Tela-Verarbeitungs- und Logistikkomplex vom 19. Juli 1996 vergangen. Ist die soeben angefahrne Produktion im neu erstellten Werk auf dem geplanten Stand, werden jährlich über 45 000 Tonnen Halbfabrikate und Fertigprodukte, hauptsächlich Servietten und Hygienepa-

piere, das Werk in Niederbipp verlassen. Das sind täglich zwölf Eisenbahnwagen. Rund 20 Prozent der Verarbeitung ist für das Gastgewerbe bestimmt. Wie Tela-Geschäftsführer Christof Zuber anlässlich der Pressekonferenz vom 29. Mai ausföhrte, gelang der Wiederaufbau des Werks in dieser kurzen Zeit nur, weil sofort klare Ziele gesetzt und alle Beteiligten am gleichen Strick zogen. Christof Zuber würdigte besonders auch die Kulanz der Versicherungen, deren Leistungsfähigkeit er bei diesem 120-Millionen-Schadenereignis hervorhob. Tela konnte in den Monaten nach dem Brand aufgrund des gelungenen Krisenmanagements 95 Prozent aller Aufträge ausführen. CM

Die hotel+tourismus revue präsentiert:

Original CASH + CARRY prodega Trend-Reise BERLIN Erleben Sie Trendgastronomie pur!

Preis Fr. 1650.-
im Doppelzimmer

Die traditionelle
Kneipe lebt!

Schräge Bars

Schmelztiegel-Tour: Mittelalterliche/
südamerikanische Konzepte

Szene und Nachtleben =
Schwärmen ohne Ende

Besuch "Wintergarten – das Variété"
oder Theater des Westens

Gourmet-Tour: Berühmte Gourmet-
Restaurants mit Bistrocharakter

Moderne Ausflugsrestaurant-
Konzepte

Fachmännische Beratung auf
der ganzen Reise

REISEDATEN:

16.6. – 19.6.1997 DEUTSCH

23.6. – 26.6.1997 FRANZÖSISCH/DEUTSCH

Bitte sofort anmelden – beschränkte Teilnehmerzahl

Im Preis von Fr. 1650.- inbegriffen:

- Linienflug mit Swissair Zürich – Berlin – Zürich
- 3 Übernachtungen im ****Hotel Alsterhof
- Sämtliche Transfers und Taxen
- Stadtrundfahrt
- Eintritte
- Fachmännische Betreuung auf der ganzen Reise
- Alle geführten Trend-Touren
- Getränke auf den Trend-Touren (ohne Getränke beim Essen)

Im Preis nicht inbegriffen:

- Einzelzimmerzuschlag Fr. 180.-
- Mahlzeiten
- Persönliche Auslagen
- oblig. Annulationskostenversicherung

mit 1001 Geschäften, Boutiquen, Galerien, Shops, Cafés und Restaurants oder

- Currywurst- und Bouletten-Tour – die neuen und alten erfolgreichen Imbiss- und Take-away-Konzepte.
- Am Nachmittag Ausflugsrestaurant-Konzepte mit Kahnfahrt durch die Kanäle und Flüsse des Spreewaldes und des Wannsees. Stadtrundfahrt mit Überraschungen.
- Am Abend Variété Wintergarten – Europa's schönstes Variété oder
- Friedrichstadtpalast – eine internationale, prickelnde Show, anschliessend Kreuzberger Nächte: Die neuesten, flippigsten In-Bars.
- "Kurzzeit-Kneipen-Tour", z.B. Turbine Glognau, Bar jeder Vernunft, Knaack Club. Später:
- fakultativer Discobesuch im E-Werk, Deutschlands grösster Disco oder Club 90 Grad oder Tresor.

3. Tag

- Frühstückseminarien im Hotel Kempinski: "Tendenzen in der deutschen Gastronomie sowie neue Restaurantkonzepte in Hotelbetrieben" mit Wolfgang von Hagen oder Ludovik von Rheden mit Besichtigung des neuen Kempinski Restaurantkonzepts. "Mehr bzw. neue Frequenzen schaffen durch Berliner Erkenntnisse" mit Michael Hostmann.
- Am Mittag Schmelztiegel-Tour: Mittelalterliche/südamerikanische Kneipen, ausländische Gourmet-Bazare.

Anschliessend:

- 1. Besichtigung der neuen Hotel-Szene – die Designer-Hotels Sorat-Hotels, Lunch-Box Grober, Esplanade, Estoril.
- 2. Individuelles Shopping, z.B. Kaufhaus Schrill, Katakomben etc.
- Am Abend typische traditionelle Berliner Kneipen-Tour: Die Kneipe, Reineke 1+2, Hardtke, Café Einstein etc. mit Nachtessen.

4. Tag

- Grossmarkt Beusselstrasse mit Führung und anschliessendem Frühstück. Dann
- das historische Potsdam und das weltberühmte Schloss Sanssouci – ein Must für Berlin.
- Mittags Transfer zum Flughafen und Abflug nach Zürich.

1. Tag

- Vormittags mit Swissair nach Berlin. Stadtrundfahrt nach Ankunft (Brandenburger Tor, Prachtboulevard unter den Linden, Charlottenburger Schloss, etc.) sowie anschliessend Zimmerbezug im ****Hotel Alsterhof und Apéro "Berliner Weisse mit Schuss".
- Am Nachmittag Besuch des Nikolai-Viertels und Potsdamer Platz mit den neuartigen Themen-Restaurants wie Reinhard's, zum Nussbaum, T.G.I. Friday's.
- Gourmet-Abend im Restaurant Alt Luxembourg oder Paris-Moskau. Anschliessend erste Kneipen Trend-Tour am Kurfürstendamm: Harry's New York Bar, Sushi Bar, Virtuality Café, Jimmy's diner, Hard Rock Café.

2. Tag

- Nach dem Frühstück Führung durch die Feinschmecker-Etage im KaDeWe, dem grössten Kaufhaus Europas, mit Blick hinter die Kulissen.
- Anschliessend Entdeckung des Kurfürstendamms

ANDERE TRENDREISEN:
NEW YORK 6.11. – 10.11.1997 / 9.11. – 13.11. 1997

Reiseleitung:

KATAG



Michael Hostmann



Betrieb:
Name, Vorname:
Strasse/PLZ/Ort:
Tel.:
Datum/Unterschrift:
Ich nehme folgende Personen mit (Name, Vorname):
Fax:
Insgesamt benötigen wir
Doppelzimmer:
Einzelzimmer:

ANMELDEKALENDER
JA, ICH NEHME AN DER PRODEGA-TREND-REISE NACH BERLIN TEIL:

Reisedatum:

Kunden-Nr.:

Prodega AG, Abt. Kundenreisen
Lohr-Kleeberg 3, 3002 Börsenried
Tel. 059 459 45 49, Fax 059 459 45 95

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Plusieurs écoles mènent au titre d'expert en tourisme

Si l'on fait abstraction d'une formation universitaire, les cours qui conduisent au titre d'expert en tourisme diplômé représentent la plus haute formation que l'on puisse suivre en Suisse dans le domaine du tourisme. Ces cours étaient dispensés jusqu'ici uniquement dans trois écoles, soit l'Ecole suisse du tourisme de Sierre, l'Institut für Tourismus und Freizeit de Samedan, dans le canton des Grisons, et l'Institut für Tourismuswirtschaft de Lucerne. Aujourd'hui, il est également possible de suivre ces cours auprès de l'Internationale Schule für Touristik de Zurich. Notre hebdomadaire a dressé un tableau synoptique comparatif entre ces différentes écoles.

Page 3

Suisse Tourisme et Internet: du nouveau

Afin de mieux répondre aux attentes des «surfeurs», Suisse Tourisme vient de peaufiner son offre sur Internet (<http://Switzerland-tourism.ch>). Il est ainsi désormais possible d'avoir accès à un nouvel instrument de recherches intitulé «TouristGuide» et élaboré conjointement avec «Swissguide» (<http://Swissguide.ch>). Ce «TouristGuide» n'existe pour l'instant qu'en allemand. Il sera cependant prochainement traduit en anglais, en français et en italien par Suisse Tourisme. Le site Internet de Suisse Tourisme comprend désormais également un «link» dénommé «Sleep and Stay» qui permet d'avoir accès à différents hôtels.

Page 6

Best Western entend mieux définir ses différents hôtels

Comment distinguer et définir avec précision la qualité intrinsèque des différents hôtels qu'une chaîne hôtelière regroupe à travers le monde? Faut-il segmenter le produit en y ajoutant les qualificatifs «Standard», «Superior» ou «De luxe»? Doit-on imiter la stratégie d'Holiday Inn qui différencie ses établissements en «Crown Plaza» et autres «Garden Courts»? Tout comme Mövenpick qui aimerait faire une distinction entre ses hôtels de vacances sur la Mer rouge et ses établissements proches des aéroports, Best Western étudie elle aussi une possibilité de définir avec davantage de précision les différents établissements qu'elle réunit sous sa bannière.

Page 10

MPI possède désormais sa section helvétique

MPI, Meeting Professionals International, a récemment organisé à Lausanne un séminaire où il a notamment été question des dernières tendances dans le domaine de l'hôtellerie de congrès. Ce séminaire a également donné l'occasion de faire plus ample connaissance avec la toute nouvelle section helvétique de MPI. Celle-ci est présidée par Daniel Tschudy, de MCI Destination Management de Zurich, et regroupe actuellement 29 membres. L'affiliation à la section suisse de MPI devrait avant tout intéresser les hôtels qui réalisent une importante part de leur chiffre d'affaires avec les congrès et les séminaires.

Page 11

Une mauvaise année pour la restauration européenne

L'année 1996 n'a pas été des meilleures dans le domaine de la restauration. C'est du moins ce qu'a révélé, il y a quelques semaines, la revue spécialisée française «Néo Restauration Magazine» qui a dressé l'état de santé de la restauration européenne dans une étude annuelle particulièrement fouillée. Si l'Espagne a enregistré un léger mieux l'année passée et si la Grande-Bretagne a connu une forte croissance, l'Allemagne, la France, l'Italie et la Suisse ont dû en revanche composer avec un chiffre d'affaires revu à la baisse. L'expansion spectaculaire du groupe Whitebread n'est pas étrangère au véritable boom qu'a connu l'année passée la Grande-Bretagne.

Page 13

Hôtels modulaires

Peu de concret, mais l'espoir est là

Trois mois après avoir présenté leurs produits aux intéressés potentiels, les participants à l'exposition d'hôtels modulaires Bloxtrend 2001, qui s'est tenue à Thoune le 5 mars, n'ont, à quelques rares exceptions près, pas encore décroché de commandes fermes. Toutefois, comme l'a révélé un tour d'horizon auprès d'une partie des exposants, contacts il y a et l'espoir d'entrer sur ce nouveau marché est intact.

MIROSLAW HALABA

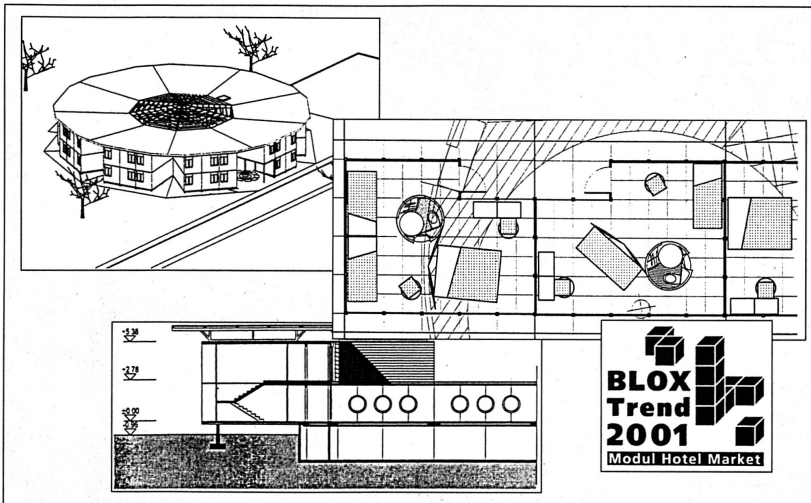
Organisée conjointement par le comité de l'Expo 2001, la Société suisse des hôteliers et la Conférence suisse de l'économie du bois, Bloxtrend 2001 a été le révélateur d'une forme d'hébergement hôtelier qui n'est pas prête de disparaître. Réunissant les vingt meilleurs projets d'un concours qui en avait reçu soixante-huit, l'exposition a apporté une contribution importante au débat sur l'enrichissement et l'amélioration de l'offre touristique helvétique. Il ne vient à l'idée de personne de penser que les hôtels modulaires remplacent les hôtels traditionnels, mais on admet qu'ils pourront compléter judicieusement l'offre existante.

Hôtel pilote

Les exposants que nous avons interrogés et qui figuraient, pour l'essentiel, dans la catégorie 1 («projets répondant d'une manière générale à l'ensemble des conditions du concours») gardent solidement à l'esprit cette perspective de développement. Car, pour l'heure, un seul d'entre eux a pu faire état d'un projet concret. Auteure du projet «Swiss Tube», le bureau d'architecte Steffen, Dubach et partenaires, à Berthoud (BE), devrait installer, à mi-juin, un petit hôtel pilote à Thoune. Très optimiste pour le développement de ce produit et de l'hôtellerie à prix modérés, l'entreprise a décidé de créer une société anonyme qui se chargera de la production des éléments tubulaires qui servent de chambres. «Thoune n'est pas le projet qui nous permet de dire que l'affaire est définitivement sur le rail, mais nous sommes en discussion avec de nombreux clients potentiels», indique Andreas Begert, un des responsables du projet.

Des contacts

Des contacts, les exposants en ont plus ou moins tous. C'est le moteur de toute cette entreprise. «Nous avons trois ou quatre dossiers intéressants», dit, par exemple, Hans-Peter Misteli, du bureau Ideenwerkstatt, Krippendorf, Misteli & Wolf, à Berne. Marcel Aebischer, du bu-



Le principe des hôtels modulaires fait peu à peu son chemin.

Montage: htr

reau Linder, Zühlke et partenaires, à Fribourg, parle de cinq contacts, alors que Rolf Schoch, du bureau Aarplan à Berne, fait état de «trois ou quatre» contacts. Si l'exposition Bloxtrend a été un des principaux catalyseurs d'une nouvelle manière de penser l'hébergement, celle-ci n'a toutefois pas généré beaucoup de contacts. La plupart des exposants interrogés reconnaissent en effet qu'ils ont dû prendre leur bâton de pèlerin pour éteindre leurs carnets de rendez-vous. «L'exposition ne nous a pratiquement rien apporté sur le plan des contacts», souligne Rosmarie Müller-Hotz, du bureau Pergola à Zurich. Quant à Daniel Maeder, du Groupe Y Développement et gestion à Yverdon, il déclare, à l'instar de Rolf Schoch, d'Aarplan: «Nous n'avons eu jusqu'ici aucune retombée de l'exposi-

tion». A noter également que les contacts portent, en général, sur des projets qui ne concernent pas l'Expo 2001.

Espoirs

Cet intérêt relativement modeste des investisseurs potentiels n'enlève rien aux espoirs que les exposants mettent dans leurs produits. Pour Marcel Krähenbühl, du bureau Andry et partenaires, à Bienne, les intéressés ont encore le temps de se prononcer. La chose est nouvelle et d'aucuns comprennent que toutes les réflexions n'ont pas encore été faites. Hans-Peter Misteli (Ideenwerkstatt) est en tout cas convaincu que son entreprise pourra installer un hôtel modulaire. A l'Expo ou ailleurs? La question reste ouverte. «Il y a certainement un créneau à exploiter dans ce domaine et nous sommes de ce

fait relativement optimistes», indique pour sa part Guy Nicollier, du bureau Nicollier, Hahne et Joliet, à Lausanne, bureau qui a développé un projet en collaboration avec l'Ecole hôtelière de Lausanne. Lui aussi est «relativement optimiste» pour l'avenir. Rolf Schoch est également confiant, notamment pour la réalisation de projets à l'étranger. «Nous sommes très optimistes. L'hébergement modulaire est une chance à saisir», dit de son côté Hans-Rudolf Steffen (Steffen, Dubach et partenaires).

Le dossier des hôtels modulaires vient donc à peine de s'ouvrir. Il est appelé à s'étoffer ces prochains mois. Avant de s'engager, les investisseurs doivent en effet encore trouver des réponses à plusieurs questions importantes, les coûts de l'opération, notamment.

Quel coût et quelle rentabilité?

Quel est le coût de transport d'un hôtel modulaire et quelle est la rentabilité d'un tel objet? Telles sont les questions importantes que les investisseurs se posent à l'heure actuelle.

Un calcul de la rentabilité a été fait par la SSH, partenaire du concept d'hébergement de l'Expo 2001. Ainsi, un hôtel modulaire de cent chambres et de 300 lits devrait, à l'issue de l'Expo (mars à octobre), dégager un bénéfice de 975 368 francs pour un chiffre d'affaires total de 2,74 millions de francs. La calculation se base sur un taux d'occupa-

tion de 90%, soit au total 59 400 nuitées. Le prix de vente de la chambre est de 120 francs par nuit pour une chambre à quatre lits et de 90 francs pour une chambre à deux lits. Parmi les frais, on note un montant de 400 000 francs pour les coûts du personnel.

10% du chiffre d'affaires seront attribués sous forme de redevance à l'Expo, soit 274 320 francs.

Il convient de tenir compte aussi du coût d'acquisition des modules. Le coût unitaire des projets présentés à l'exposition de Thoune varie, grosso modo, entre

46 000 et 90 000 francs. Le déplacement d'un hôtel de l'Expo 2001 à un autre endroit, avec démontage, transport et remontage, est estimé à 150 000 francs.

A noter qu'une partie des exposants ne croient pas au déplacement des hôtels. Les problèmes administratifs, l'offre limitée d'emplacements plaident en faveur d'une installation définitive. Pour Lorenz Schläfli, qui s'occupe du dossier des hôtels modulaires pour le compte de la SSH, ces craintes devraient s'atténuer avec l'approfondissement des projets.

MH

Jeux olympiques d'hiver Sion-Valais 2006

Week-end clé pour le tourisme valaisan

Dans trois jours, les Valaisans se prononceront sur l'avenir olympique de leur canton. Depuis quelques semaines la population s'est montrée divisée par le projet de candidature séduisante. En revanche, les professionnels du tourisme sont généralement favorables à la flamme olympique.

ALEXANDRE BOCHATAY

Après l'échec de Budapest, il y a deux ans, face à Salt Lake City, la ferveur populaire s'était estompée dans la vallée du Rhône. Encore en début d'année, la campagne était plutôt morose. Les Valaisans ne faisaient pas réellement preuve d'une véritable passion collective pour la candidature de Sion-Valais-Wallis-Switzerland 2006. Depuis l'entrée en jeu, il y a quelques semaines, de quelques mouvements d'opposition au projet, le débat démocratique, et souvent passionnel, s'est considérablement animé. La votation de ce week-end est depuis

quelques jours au centre de toutes les discussions. Il faut dire que les membres du comité d'initiative n'ont pas ménagé leurs efforts, multipliant quasi quotidiennement les séances d'information, conférences, tables rondes et prises de position médiatiques. Budgets et dépenses équilibrées disent les uns, les opposants avançant le contraire.

Création d'emplois touristiques

L'un des arguments de taille mentionné fréquemment par les partisans du projet fait référence aux importantes retombées touristiques des Jeux en Valais, et même en Suisse. Selon une récente étude réalisée par l'Université de Neuchâtel, sur les retombées économiques d'un tel projet en Valais, il ressort clairement que les Jeux olympiques seraient profitables à la branche touristique. Premièrement sur le plan de l'embauche, le secteur touristique étant l'un des principaux bénéficiaires, avec la branche de la construction, des 2000 emplois annuels créés entre 1999, date de l'attribution des Jeux à la ville organisatrice, et 2006. D'autre part, la manifestation attirerait

de nombreux visiteurs. Selon cette étude, 350 millions de francs seraient dépensés par plus de 870 000 visiteurs, athlètes, officiels, journalistes et spectateurs confondus. Le potentiel d'accueil hôtelier valaisan ne suffirait du reste pas à absorber tous les visiteurs, le Chablais et la Riviera lémanique devraient bénéficier de la venue d'environ 100 000 à 200 000 hôtes», précise Marc-Alain Stritt, l'un des auteurs de l'étude.

Peaufiner l'hôtellerie valaisanne

Les acteurs du tourisme valaisan sont pour la plupart convaincus de l'apport sans précédent d'une telle manifestation pour l'image de marque d'un canton. Les associations concernées ont officiellement apporté leur soutien sans condition au projet. La Commission pastorale du tourisme et des loisirs, présidée par Jean-Claude Seewer, de l'Ecole suisse du tourisme, a même récemment publié une prise de position publique en faveur des Jeux. Responsable de la Commission des transports du dossier olympique, Jérémie Robry, président de Valais Tourisme, est

convaincu que les Jeux olympiques seront bénéfiques pour l'ensemble de la branche hôtelière. «Les Valaisans n'ont à construire aucun nouvel établissement, les capacités d'hébergement sont suffisantes. Les Jeux permettraient par contre d'optimiser les infrastructures existantes, ou encore de maintenir l'acquis tout en développant de nouvelles compétences».

Les avis sont partagés quant à l'impact économique des Jeux après la manifestation. Partisans et opposants se renvoient des chiffres et des exemples passés, qui ne sont pourtant généralement en rien comparables, tant les dossiers olympiques précédents étaient différents. «Une seule chose est sûre», ajoute Jérémie Robry, «Durant les trois semaines de manifestation, l'affluence quotidienne en Valais sera identique à celle des grands week-end de vacances de février. Et que les gens se rassurent, le dossier des transports tient compte de cet afflux, afin qu'il ne perturbe en rien l'environnement et la qualité de vie des Valaisans». Inutile de préciser que le verdict des urnes est attendu avec impatience.

Office du tourisme du canton de Vaud (OTV)

Les produits thématiques ont la cote

L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) entend répondre aux besoins de sa clientèle individuelle, «plus mobile et plus curieuse que jamais», en commercialisant, à partir de cet automne, différents produits touristiques thématiques. Ces derniers ont été conjointement élaborés avec les offices du tourisme locaux.

LAURENT MISSBAUER

Si le tourisme a énormément évolué au cours de ces dernières années, il en a également été de même pour le touriste. Cette lapalissade a permis à l'OTV de cerner avec passablement de précision les nouveaux besoins du touriste qui s'intéresse à la Suisse romande en général et au canton de Vaud en particulier.

Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, a récemment révélé que la clientèle individuelle qui visite le canton de Vaud aspirait avant tout à satisfaire quelques besoins principaux: la beauté du paysage et de l'environnement, les facilités de transport, les contacts avec les habitants, l'atmosphère d'accueil et de convivialité, la dimension culturelle accessible, ainsi que le binôme «tradition et modernité». Ce dernier point concernerait, selon Charles-André Ramseier, avant tout les citadins «qui sont à la fois à la recherche de vraies valeurs et en quête de curiosités, d'authenticité, mais aussi d'équipements touristiques modernes».

Sortir des sentiers battus

Cette demande a ainsi progressivement incité l'OTV à développer des séjours à thèmes en profitant de la mobilité de la clientèle individuelle. La conjonction de ces deux éléments permet en effet de faire découvrir des régions hors des sentiers battus et surtout hors des grandes routes touristiques souvent imposées par les «grossistes» des voyages organisés. «Nous nous sommes aperçus que ces possibilités de découverte et d'enrichissement personnel constituent indéniablement de solides atouts pour une région comme la nôtre. Et ces possibilités d'enrichissement le seront certainement encore davantage demain, au XXI^e siècle, lorsque l'environnement naturel et le patrimoine culturel seront le critère premier du choix d'une destina-



Avec sa thématique «Région du Léman, le chemin du lait», l'OTV permettra aux journalistes étrangers de fabriquer leur propre fromage cet été.

tion européenne», note Charles-André Ramseier.

Ces constatations ont donc amené l'OTV à créer et à commercialiser des produits touristiques thématiques avec le concours des différents offices du tourisme locaux. Si ces produits seront commercialisés à partir de cet automne, cela ne revient cependant pas à dire qu'ils seront inédits et qu'ils risquent de ne pas fonctionner du premier coup.

Quatre nouveaux thèmes

«Tous ont en effet déjà été «testés», depuis quelques années déjà, par les journalistes, étrangers ou extérieurs au canton, afin de mesurer l'intérêt et la qualité de ces thèmes. Le système ayant été particulièrement bien accueilli, au-delà de toute espérance, l'élaboration des différents produits est aujourd'hui en phase avancée, de la simple excursion de quelques heures, au séjour de plusieurs jours», ajoute encore le directeur de l'OTV.

Quatre nouveaux produits seront opérationnels dès cet automne. Le thème «Sur les voies du rêve» proposera, par exemple, divers transports attractifs et sera en osmose parfaite avec le 150^e an-

niversaire des chemins de fer. Le thème «A la (re)découverte des métiers d'autrefois» mettra en lumière les artisans et l'art populaire, et celui des «Villes et villages du vignoble» sera bien entendu

consacré à la découverte des produits viticoles de la région. Quatrième et dernière thématique touristique, «Sur les chemins de la culture» offrira pour sa part la possibilité aux touristes de suivre la trace des célébrités et des grands écrivains d'autrefois.

Cette dernière thématique a notamment pu compter sur le concours de l'Université de Lausanne qui n'a guère été avare en renseignements sur les passages des différents écrivains dans le pays de Vaud et dans toute la Suisse romande. L'OTV collabore étroitement avec d'autres cantons de Suisse romande dans ce type d'opération.

Collaboration intercantonale

L'OTV a également manifesté le désir d'intensifier encore davantage cette collaboration à l'avenir: «Nous désirons associer tous les partenaires nécessaires à l'élaboration de produits thématiques aussi complets que possible et surtout d'une réelle attractivité. Ainsi, si nous souhaitons, par exemple, évoquer le passage de Jean-Jacques Rousseau sur nos terres, il va sans dire que nous ne nous limiterons pas aux seules frontières du canton de Vaud», a relevé Charles-André Ramseier.

A ce sujet, le directeur de l'OTV a laissé entendre qu'il réunirait au mois de juillet les représentants des offices du tourisme de tous les cantons romands pour débattre sur le thème «Produits thématiques et collaborations transfrontalières».

Cette réunion se tiendra dans le canton du Valais sur l'invitation de Melchior Kalbermatten, directeur de Valais Tourisme.

Trois nouveaux thèmes par année

En plus des quatre produits touristiques thématiques évoqués ci-dessus et commercialisés à partir de cet automne, l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) entend lancer progressivement d'autres produits thématiques sur le marché, à raison de trois nouveautés par année. Ces nouveautés seront peut-être inspirées des actuels voyages de presse. Cet été sera par exemple le théâtre d'un voyage de presse dénommé «Région du Léman, le chemin du lait».

Ce voyage permettra aux journalistes de participer à la traite des vaches. Il est

également prévu de participer à la fabrication du fromage sur feu de bois qui portera ensuite le nom des différents représentants de la presse ayant pris part à ce processus. La fabrication de yogourts, la visite d'une fabrique de chocolats et d'une cave fromagère où l'on affine le fromage figurent également au «menu» de ce voyage thématique «Sur le chemin du lait».

Le but de ces différents produits touristiques thématiques est de permettre à l'OTV de mieux utiliser à l'avenir le potentiel existant pour étoffer l'offre tou-

ristique et pour mieux répondre à la mobilité de la clientèle et de son intérêt pour les voyages à thèmes. «Il s'agit également d'associer un maximum de partenaires qui auraient de la peine à se manifester isolément», précise Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud. «Cette association nous permettra aussi de jouer sur les valeurs de la «vieille Europe» et de mettre ainsi en exergue les possibilités d'enrichissement culturel que demandera de plus en plus le public.»

IMMEUBLES

REMISE DE COMMERCE
au cœur de la ville de PAYERNE

HOTEL-RESTAURANT

160 places, 2 salles à manger, salle à boire, carnet 12 chambres, appartement de 3 pièces, équipement et matériel en excellent état, parking, prix à discuter.

Téléphone 021 321 12 85

0 94085/390106

A vendre

Jolie auberge de campagne

située dans les Montagnes Neuchâtelaises. Café, 36 places; salle à manger, 48 places; petite salle, 10 places; bar, 24 places; petite salle extérieure, 25 places; terrasse, 48 places; grand parking et 3 appartements.

Pour tous renseignements:
Téléphone 032 931 60 10

94091/390132

GRANDE STATION DES 4-VALLEES - A VENDRE

MAGNIFIQUE RESTAURANT-PIZZERIA

Equipe haut de gamme comprenant: salle à manger 80 places, carnet 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 93847/333093

cogestim sa

MAUPAS 6 - LAUSANNE

En Gruyère

A Vendre

A Bulle, chef lieu de la Gruyère, cité touristique et économique importante

Hôtel-Restaurant Le Rallye

Etablissement entièrement rénové en 1988

Il comprend:

22 chambres tout confort (38 lits)

Café-restaurant de 60 places

Une terrasse de 70 places

Une discothèque de 250 places

Places de parc

Pour tout renseignement, contacter:

Fiduciaire Audit-Intercom S.A., CP 253, 1000 Lausanne 17

Monsieur Jean-Claude Pittet

Téléphone 021 320 25 22, Fax 021 323 69 90

P 94042/205444

A VENDRE

Lausanne près EPFL

Hôtel-Restaurant

33 chambres***

Restaurant 270 places

Grand parking

Construction récente

Renseignements

G.S. Cons. C.P. 55

CH-1020 Renens

hoteljob

Bassin lémanique

Mandaté par un de nos clients, nous cherchons pour début 1998

UN/UNE LOCATAIRE

pour l'hôtel 3* Préalpina à Chexbres. Cet établissement de séminaires, situé au milieu du vignoble, jouit d'une vue imprenable sur le lac Léman.

Il dispose, depuis sa complète rénovation en 1993, de 50 chambres (90 lits), 5 salles de séminaires avec une infrastructure de plus modernes, ainsi que de 2 restaurants et d'un bar.

Les restaurants et la terrasse bénéficient d'une situation exceptionnelle. L'hôtel est bien introduit dans le domaine des séminaires. Les activités de l'établissement, offrent de réelles possibilités de développement.

Le/la locataire recherché(e) est une personne professionnelle de la branche hôtelière, possédant une expérience confirmée dans la direction d'un établissement, et plus précisément dans l'hôtellerie séminaire.

Un capital d'environ Fr. 400 000.- est nécessaire. Etes-vous intéressé(e)? Si tel est le cas, Monsieur Walter Rohner attend votre dossier complet à l'adresse sous-mentionnée.

94103/94735

Schweizer Hotelier-Verein

Hoteljob Personalberatung

Monbijoustrasse 130

Postfach, CH-3001 Bern

Telefon 031 370 43 33

Telefax 031 370 43 34

LOCATION

Grand domaine avec grandes bâtisses à aménager au gré du locataire

Situé à l'entrée du Valais avec une vue imprenable. Il conviendrait particulièrement à:

Maison de Repos, de Convalescence, Clinique, etc.

Pour tous renseignements, écrire sous chiffre U 018-401745 à Publicitas, case postale 3575, 1211 Genève 3

P 94107/44300

93912/215511

Montreux

Prise en charge du centre des congrès

Le conseil communal de Montreux (législatif) a accepté la semaine dernière le préavis de la Municipalité réglant les modalités de gestion et de fonctionnement du prestigieux CCE, le Centre des congrès et des expositions, principal atout touristique de la ville. Comme lors de l'acceptation, en mars, du préavis sur la culture, seuls les verts, partisans d'un «plus» de qualité de la vie pour les Montreusiens, se sont opposés au projet présenté par la Municipalité.

Ce choix, «éminemment politique», souligne-t-on à Montreux, consacre définitivement la vocation touristique de la ville. Dans un premier temps, et avant l'assainissement ultérieur de la situation de la fondation chargée de gérer le centre, il en coûtera 9,7 millions de francs à la collectivité, soit 5,6 millions liés aux investissements, 2,3 millions pour les frais de gestion et 1,7 million pour les subventions aux utilisateurs. En effet, constatant qu'il est illusoire de réclamer un loyer aux différents utilisateurs «institutionnels montreusiens», la Municipalité dans le nouveau règlement prévoit de leur accorder la gratuité d'utilisation du CCE et de l'auditorium Stravinski. Ce nouveau règlement définit en outre les priorités d'utilisation de tout le bâtiment, pour l'OCTM (entre le 15 mars et le 15 novembre, hors les dates fixées pour les festivals) et les festivals justement (jazz, rire, musique classique et rencontres chorales internationales). JJE

Riviera vaudoise

Une maison du tourisme en vue

L'idée d'une promotion touristique commune à la région ne cesse de marquer des points sur la Riviera vaudoise. Après les intentions manifestées par les deux sociétés hôtelières de Vevey et de Montreux lors de l'assemblée générale de la première - idée soutenue par les directeurs des deux offices du tourisme -, c'est au tour de Promove, l'organisme de promotion économique Vevey-Montreux, de relancer le débat. Soulignant encore une fois les étroites imbrications, notamment sur la Riviera vaudoise, entre économie et tourisme, Michel Graber, directeur de Promove, a lancé, la semaine dernière, presque à brûle-pourpoint, l'idée d'une Maison de l'économie et du tourisme. «Une entité, souligne-t-il, qui ne serait pas uniquement un regroupement sous un même toit, mais, bien plus, une mise en commun des compétences de tous les acteurs économiques et touristiques de la Riviera, voire de Lavaux, jusqu'à Cully.» Applaudie, plébiscitée par l'assemblée générale, l'idée de cette maison de l'économie et du tourisme devrait rapidement être développée et présentée formellement à tous les partenaires dans les semaines qui suivent. JJE

MÉLI-MÉLO

Des «alpes.ch» exclusivement vaudoises. C'est un vrai coup de maître qu'a réussi le comité de l'ATAV (Association touristique des Alpes vaudoises). Pour son installation sur Internet, l'association a, en effet, fait enregistrer son site sous l'identification «alpes.ch», dont on peut s'étonner qu'elle n'ait pas déjà été enregistrée en Suisse. A défaut de d'ores et déjà s'ouvrir sur un site complet, «alpes.ch» propose actuellement une page d'accueil proposant des liens avec toutes les stations des Alpes vaudoises déjà sur le www. JJE

*

Gruyères: exposition permanente de Giger? Le célèbre artiste suisse Giger pourrait créer une exposition permanente de ses œuvres à Gruyères dans une demeure proche du château, le monument historique visité annuellement par quelque 200 000 personnes et futur centre européen de l'art fantastique. Giger a d'ailleurs déjà été l'hôte de ce musée médiéval. Grâce à son conservateur Etienne Chatton, le château de Gruyères s'est fait en cinq ans un nom dans les grands lieux d'exposition suisses, le créneau peu connu de l'art fantastique étant appelé à connaître encore un grand rayonnement. JS

Assemblée générale de Valais Tourisme

Davantage de moyens aux professionnels

Se concentrer sur l'accueil et l'animation, pour les offices du tourisme, et laisser le marketing du produit cantonal à Valais Tourisme, tel est l'un des projets inédits appuyé par les professionnels de la branche.

ALEXANDRE BOCHATAY

Réunis la semaine dernière à Sierre, dont la Société de développement faisait précisément son centenaire, les membres de Valais Tourisme ont dressé le bilan de leur premier exercice saisonnier, mais ils ont surtout dessiné l'avenir touristique du canton. La nouvelle loi sur le tourisme permet désormais de donner plus de moyens et davantage de compétences aux professionnels valaisans, regroupés en association depuis le 24 septembre de l'année dernière. Auparavant, l'Etat du Valais était chargé de la gestion du tourisme cantonal. Aujourd'hui, l'autonomie confiée à Valais Tourisme permet un renforcement de la promotion et une commercialisation plus efficace de la marque Valais. De cette nouvelle structure découle une nouvelle stratégie touristique.

Le partage des tâches

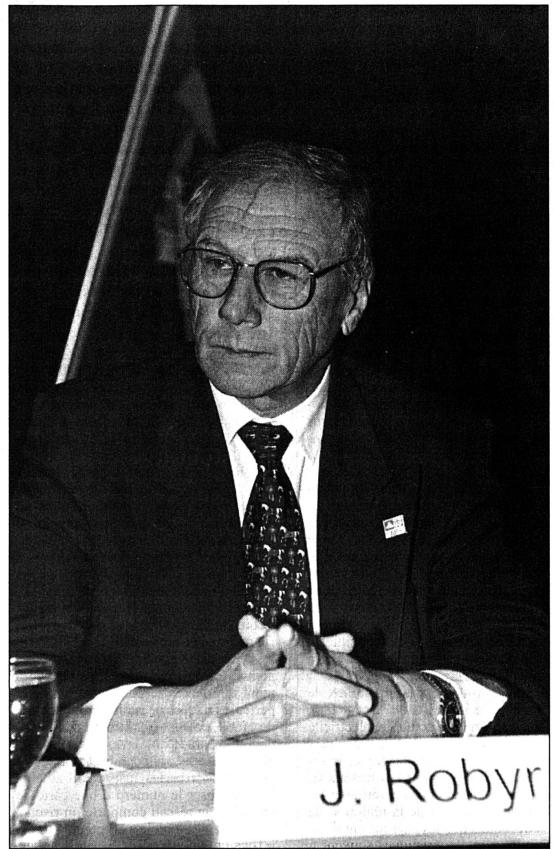
Il faut dire que toutes les associations faitières concernées par l'activité touristique sont désormais représentées dans Valais Tourisme. Cette situation devrait permettre une plus grande synergie entre les divers partenaires, notamment dans la conception d'offres ciblées, à l'intention d'une clientèle plus mobile, familiale et sportive. «Nous devons repenser entièrement notre concept touristique», a déclaré Jérémie Robyr, président de Valais Tourisme. «Il faudra mettre à disposition des hôtes de nouvelles offres, comme la semaine de golf ou encore la semaine culturelle. La concrétisation de ces projets à l'étude découlera d'une étroite collaboration concertée entre les acteurs et les divers secteurs du tourisme. De cette manière, il sera possible de regrouper en

une seule prestation les logements, les transports et les activités touristiques». Plus question donc, comme par le passé, de résumer la politique touristique à la seule vente de nuitées. Pour ce faire, les responsables de Valais Tourisme envisagent une redistribution des compétences et une mise en commun des budgets destinés à promouvoir le canton. Ainsi, Valais Tourisme se chargera des actions de marketing, en Suisse et à l'étranger, afin de vendre efficacement le Valais aux hôtes potentiels, les offices du tourisme étant chargés, sur le terrain, de l'accueil et de l'animation offerts aux touristes. Une manière de pouvoir se concentrer exclusivement à la qualité des prestations propres à chaque région.

Création de Valais Incoming

Pour mener à terme cet ambitieux projet structurel, Valais Tourisme souhaite créer une société anonyme, Valais Incoming SA, qui sera chargée de cette prospection hors canton, et destiné à cibler encore plus professionnellement le produit touristique cantonal en fonction des attentes de la clientèle. L'optimisation du réseau informatique, des systèmes de réservation et d'information par le multimédia, la présence organisée du Valais sur «l'araignée» Internet, notamment, figure parmi quelques objectifs confiés à cette nouvelle entité professionnelle.

Sur le plan comptable, les responsables valaisans se sont encore dits satisfaits par les chiffres enregistrés lors de la dernière saison d'hiver. Les baisses de nuitées successivement vécues durant les saisons précédentes ont été stoppées, notamment grâce aux bonnes conditions d'enneigement et à la stabilisation des monnaies étrangères par rapport à un franc suisse moins cher. Les nuitées ont enregistré une progression de plus de 3,2% par rapport à la saison précédente, soit le double de la progression moyenne suisse qui a atteint environ 1,5%. Quant aux prévisions pour la prochaine saison estivale, elles incitent à un certain optimisme, notamment grâce à l'intérêt témoigné par une nouvelle clientèle asiatique.



«Nous devons repenser entièrement notre concept touristique», a notamment déclaré Jérémie Robyr, président de Valais Tourisme. Photo: Laurent Missbauer

Région de Fribourg

Vers d'importantes réalisations

Avec une baisse de 8% de ses nuitées hôtelières en 1996, la région de Fribourg, qui englobe la capitale et les communes environnantes, n'en perd pas pour autant sa vision optimiste de l'avenir. Et les événements sont en train de lui donner raison, de saines réactions ayant entraîné le lancement, l'an dernier, de plusieurs grandes réalisations profitables à l'offre touristique.

JOSÉ SEYDOUX

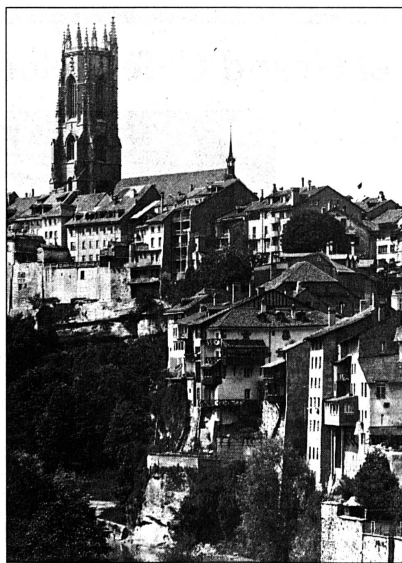
Certes, l'économie est encore morose, le secteur de la construction n'est plus ce qu'il était et le maintien de Cardinal n'est pas encore assuré. «Mais des éléments, très concrets, contrebalancent cette morosité. Fribourg, enfin, réagit», s'est exclamé Albert Bugnon, directeur de l'Office du tourisme de la Région de Fribourg, lors de l'assemblée générale de la SDF et de l'Association régionale tenue il y a quelques jours à l'Hôtel Golden Tulip.

De nombreuses infrastructures

Par les temps qui courent, la cité des Zähringers peut tout de même se targuer d'avoir actuellement en construction un centre d'expositions et de congrès (ouverture au début 1999), le Musée Gutenberg (arts graphiques), l'Espace Jean Tinguely-Niki de Saint-Phalle, l'Hôtel du Sauvage (entièrement rénové) et deux grands centres commerciaux au cœur de la cité: Pérolles Centre et Sémiramis. En outre, la nouvelle Ecole d'ingénieurs abrite une magnifique salle de congrès. Sur le plan des manifestations, 1997 sera marquée par l'arrivée d'une étape du Tour de France (22 juillet), quatre festivals (films, Michel Corboz, jazz, Rencontres folkloriques) et une course internationale de VTT. La Société de déve-

D'importantes réalisations permettront d'augmenter la notoriété de Fribourg à l'avenir.

Photo: Office du tourisme de Fribourg



loppement de Fribourg fêtera, de surcroît, son 100e anniversaire en 1999. Pour 2001, la capitale a d'ores et déjà décroché la Fête fédérale de musique (10 000 participants).

Augmenter la notoriété

Tous ces éléments devraient largement contribuer à augmenter la notoriété de Fribourg à l'extérieur... et stopper l'hémorragie des nuitées. L'espoir renaît également avec l'adhésion de Fribourg à Switzerland Convention & Incentive Bureau. Il s'agit d'une arme nouvelle sur un marché très sollicité où seuls les meilleurs parviennent à tirer leur épingle

du jeu. En 1996, la région de Fribourg a reçu quelque 180 congrès (dès 20 personnes), dont 36 de plus de 100 participants et 12 de plus de 300 participants; l'office du tourisme s'est occupé directement du logement de 4000 congressistes. A cet égard, Fribourg entend bien jouer sa carte humaniste: «Il serait temps qu'on repense quelque peu la relation entre le tourisme et l'homme, en remettant celui-ci au centre de nos préoccupations», estime Albert Bugnon qui conclut en ces termes: «En tourisme, des recettes simples seront toujours meilleures que des lois et des règlements.» Qn l'oublie trop souvent aujourd'hui.

MÉLI-MÉLO

Château-d'Œx: les remontées mécaniques menacées. S'il a accepté sans difficulté la prise en charge du déficit éventuel des Championnats du monde de VTT, en septembre prochain, le Conseil communal de Château-d'Œx s'est en revanche montré beaucoup plus critique sur la situation de la Société des remontées mécaniques de la station. «Si rien n'est fait, et très vite», précisait le rapporteur de la commission chargée du dossier, «la Société des remontées mécaniques devra déposer son bilan à la fin de l'été.» Caisse vides, elle ne devrait alors plus être en mesure d'assurer les frais d'amortissement de sa dette. Parmi les solutions évoquées pour sauver ce qui peut encore l'être figure le recours aux prêts LIM... à la compréhension de la Banque cantonale vaudoise. Aucune décision n'a cependant encore été prise quant au soutien que la commune pourrait éventuellement apporter à la société. JJE

*

Une carte pour 95 musées. Les musées suisses et français disposent désormais d'une carte commune. Tirée à 52 000 exemplaires, elle recense 95 établissements de part et d'autre de la frontière, en Franche-Comté, dans les cantons de Neuchâtel et du Jura, dans le Jura bernois et le Nord vaudois. Réalisée notamment grâce aux fonds européens d'Interreg II, elle donne des informations pratiques sur les musées, présente leurs particularités et aussi leur complémentarité. ats

*

«Aventura» aux Diablerets: pérennité assurée. Une manifestation du genre en Suisse, «Aventura» surviva au dépôt de bilan de la société organisatrice. La mise sur pied de ce week-end de sports et d'aventure (25 activités sont prévues, allant du canyoning au parapente biplace) est en effet reprise directement par l'OT des Diablerets où il se déroulera pour la troisième fois. Présidé par Jean-François Morerod, directeur de l'office du tourisme, le comité d'organisation doit couvrir un budget de 100 000 francs. Les samedis 21 et dimanche 22 juin, deux cents bénévoles assureront l'encadrement des 2000 participants attendus. JJE

COUP DE FIL À...



Philippe Sublet

Directeur de l'OT Château-d'Ex et président de Pays-d'Enhaut Promotion.

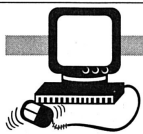
Vous annoncez une première suisse pour l'été: l'ouverture en location de chalets d'alpage. Quelle démarche vous a amené à cette proposition?

Selon le principe qui veut que, très vite, la demande crée le besoin, nous nous sommes efforcés, depuis plusieurs années, de présenter à chaque nouvelle saison un produit nouveau. Après nos premiers efforts pour l'hôtellerie, avec les forfaits familles ou seniors, nous avons proposé des actions touristiques plus globales grâce à l'ouverture des caves à fromage, puis la création de buvettes d'alpage. Depuis l'an dernier, la région propose aussi des chambres d'hôtes dans les chalets d'alpage. Mais la demande d'un retour à la nature encore plus vrai existe.

En collaboration avec la DER, l'association (organe LIM) de Développement du Pays-d'Enhaut, nous offrons cette année la location, à la semaine, de chalets d'alpage. Entre juin et septembre, et profitant des mouvements habituels du bétail, nous en offrons en location une dizaine. Pour certains, ils sont desservis par une route carrossable, pour d'autres, ils sont situés à une dizaine de minutes à pied de la route la plus proche.

Selon leur degré d'accessibilité, le nombre de place (entre 4 et 8 lits), leur confort (eau courante, électricité ou non), ils sont proposés à des prix variant entre 200 et 400 francs la semaine. Plus que pour des raisons financières, c'est dans un véritable esprit de promotion de la région et de ses produits que les paysans ont souscrit à cette idée. Les chalets en question sont situés à des altitudes comprises entre 1200 et 1500 mètres d'altitude, au-dessus du col des Mosses ainsi que dans la région s'étendant entre Château-d'Ex/Rougemont et Charmey dans le canton de Fribourg.

Propos recueillis par Jean-Jacques Ethénoz



MARCHÉ AUX PUCES

Le paiement par carte de crédit d'un hôtel comporte bel et bien un risque sur Internet

«Alerte aux pirates!» Il ne se passe guère de semaines sans que la presse ne révèle des opérations de piratage sur Internet. De quoi redonner bien des arguments aux sceptiques. Alors, sûr, le réseau? Rien n'est moins sûr! Dans le trafic des paiements, le risque de piratage d'une carte de crédit existe bel et bien. Des parades existent cependant. Elles ne manqueront certainement pas d'intéresser les hôteliers qui présentent leurs établissements sur Internet.

JEAN-JACQUES ETHÉNOZ

L'alerte aux pirates est certes réelle, mais il faut tout de même savoir raison garder. La probabilité de voir un «hacker» (un pirate) s'introduire sur un serveur touristique ou hôtelier, et de là entrer dans le réseau interne reste extrêmement faible. S'ils sont retors, les plaisantins qui se livrent à ce genre d'exercices ont le plus souvent d'autres ambitions. Et au tarif horaire d'un informaticien, les comptes d'un marchand d'armes ou les secrets d'une multinationale ou d'une administration sont autrement intéressants. Et bien mieux protégés, ce qui rend le défi encore plus intéressant.

Reste le risque majeur, le trafic des paiements. Car même si ils sont statistiquement inférieures à ceux du vol ou de la perte, les risques de piratage d'une carte de crédit existent bel et bien. En attendant une parade qui devrait se mettre en place cette année encore, les compagnies générant ces cartes insistent d'ailleurs bien: diffuser le numéro d'une carte de crédit sur le réseau comporte un risque, même via des logiciels cryptant la transmission.

Les parades existent

Mais les parades existent. Elles ont pour nom First Virtual Accounts, DigiCash, CyberCash et bientôt, SET. First Virtual, le plus ancien de ces systèmes est essentiellement destiné à des transactions peu élevées. Il est surtout utilisé pour des achats d'informations, de

services intangibles, via Internet. Signataire d'un contrat, c'est au seul First Virtual que le client a communiqué (par courrier recommandé) le numéro de sa carte de crédit. En retour (et toujours par courrier), il lui fournit un numéro de code lui permettant des transactions. C'est ce numéro qui sera transmis sur le réseau. De là, à chaque transaction, la société demandera confirmation de l'achat par courrier électronique. D'où, on l'imagine bien, l'inconvénient du temps, augmenté d'un autre plus rébarbatif, la relative confidentialité du système puisqu'il faut en effet que vendeur et acheteur soient affiliés au système.

DigiCash, produit de la société néerlandaise du même nom, a pour principe celui des jetons téléphoniques, ou des taxicards. Par virement bancaire ou carte de crédit (on y revient), le consommateur alimente son «crédit» à la société hollandaise avant de le redistribuer au gré de ses achats électroniques. Là encore, le principal inconvénient reste la diffusion du système.

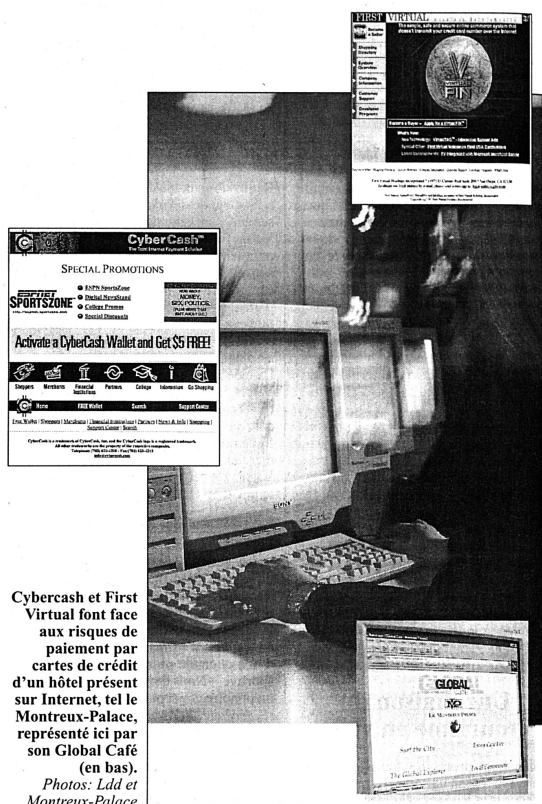
La vérification de la validité

CyberCash est d'un aspect plus sophistiqué. Il s'agit d'un puissant logiciel de cryptage qui permet de véhiculer relativement sûrement des informations. Il est «téléchargeable» sur le site de la société. De plus, l'acte d'achat d'un client déclenche chez le vendeur un processus de vérification de validité «en ligne» directement chez CyberCash. Parallèlement, la société diffuse également depuis quelques mois un nouveau produit, les «cybercoins», un système très proche de celui des jetons de DigiCash.

Reste ce qui devrait être la parade annoncée comme définitive: le SET, pour Secure Electronic Transaction. Elaboré conjointement par Netscape, Microsoft, Eurocard et Visa, il devrait être progressivement mis en service cette année encore. Des essais ont d'ailleurs déjà eu lieu en Scandinavie.

Secure Electronic Transaction

Le Secure Electronic Transaction est un système complexe de validation de la transaction par les acteurs de celle-ci. Ainsi, outre le numéro de carte de cré-



Cybercash et First Virtual font face aux risques de paiement par cartes de crédit d'un hôtel présent sur Internet, tel le Montreux-Palace, représenté ici par son Global Café (en bas).
Photos: Ldd et Montreux-Palace

dit véhiculé ouvertement sur le réseau, des interventions en ligne et parallèle feraient intervenir en plus le code de validation de l'acheteur, celui du vendeur, celui de la compagnie de carte de crédit ou de débit, voire celui de la banque.

Deux logiciels permettant l'utilisation du système SET, devraient apparaître sur le

marché, «Microsoft Merchant» et «Live Payments» de Netscape. Pour approfondir le sujet des paiements électroniques, on consultera fort utilement les sites <http://www.europay.com>; <http://www.mastercard.com> (pour le SET); <http://www.fv.com> (pour First Virtual); <http://www.digicash.nl> (pour DigiCash) et <http://www.cybercash.com>.

Lausanne

Grand Chêne et Grand Café «relookés»

Coup sur coup, deux établissements qui ont eu leur heure de gloire, la brasserie du Palace et celle du Casino de Montbenon rouvrent ces jours. Enjeu: déplacer le centre de gravité de la ville.

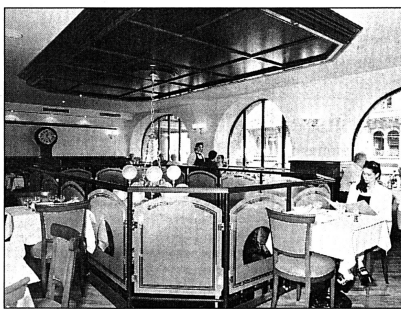
PIERRE THOMAS

Elle est comme Rome ou Jérusalem, la «paysanne qui a fait ses humanités»: géographiquement dispersée, et sujette à des modes qui la font s'éclater tantôt dans le quartier alternatif du Flon, sur les quais d'Ouchy ou sur les hauteurs de la rue de Bourg. A quelques minutes à pied du centre névralgique qu'est la place Saint-François, Montbenon fait figure de morne plaine. Depuis près de deux ans, seuls les cinéphiles assidus poussent jusqu'à la CinémaPalace, logée au Casino. Les fêtes et concerts organisés dans le vénérable bâtiment, propriété de la Ville de Lausanne, ne font guère recette, faute de places de parc.

Au temps de sa splendeur, le promoteur neuchâtelois Francis von Büren, qui avait investi dans l'immobilier puis le cinéma, avait fait revivre le «Grand Café». L'aventure, basée sur des concerts rock ou jazz, a tourné court. Le golden boy a fait faillite, le «Grand Café» a fermé ses portes... Il rouvre cette semaine, sept jours sur sept, sous le même nom, dans un cadre remis au goût du jour, qui entend rassembler tous les styles en vogue, du genre Hard Rock Café, Planet Hollywood et autres Cybercafé. Le reprenneur est un jeune entrepreneur de la région morgienne, Alexandre Pesci. Sur deux étages, il mettra moins l'accent sur la musique et l'ambiance que sur la restauration et la consommation.

La nouvelle brasserie du Lausanne Palace a gagné un étage, dans un style bon chic, bon genre.

Photo: Ldd



A pied, sur le chemin de ce qui pourrait devenir un lieu de rendez-vous lausannois, l'ex-bar Tinguely se mue en brasserie du «Grand Chêne», le lieu-dit où a été bâti, au début du siècle, la Lausanne Palace. La volonté est de retenir les gens en ville, pour manger, de tôt le matin à tard le soir, sept jours sur sept.

Le réveil du Lausanne Palace

Pour l'hôtelier bernois Jean-Jacques Gauer, domicilié en Lavaux, arrivé à la tête du Lausanne Palace il y a quatorze mois, il s'agit, surtout, de «réveiller la Belle au bois dormant». Si près d'un million de francs ont été investis au «Grand Café» par son reprenneur, le «Grand Chêne», réaménagé sur deux étages, dans un style de brasserie bon chic, bon genre, a coûté 600 000 francs. Le décor a été monté à Brescia, en Italie, puis démonté et remonté sur place à Lausanne.

L'hôtelier est très confiant dans le succès du nouvel établissement: «A Berne, au Schweizerhof, nous avons un restaurant

avec des chambres au-dessus. Ici, nous disposons d'une importante marge de progression dans la restauration.» L'autre palace lausannois, le Beau-Rivage l'a démontré dans un cadre de rêve, à Ouchy. En ville, l'établissement peut-il concurrencer celui du bord du lac? Jean-Jacques Gauer: «Etre numéro deux me convient très bien. Chacun a son identité. C'est un handicap de ne pas se situer au bord du lac, sauf l'hiver. Mais nous sommes en ville et attirons la clientèle individuelle. Mon objectif pour 1997 est d'arriver à un taux d'occupation des 152 chambres, toutes rénovées, de 48%».

D'ici octobre, les inaugurations vont se succéder au Lausanne Palace: un parking de 100 places en juillet, un centre de bien-être et une salle de congrès en août (25 millions de francs de travaux: voir l'hôtel + tourisme revue du 8 mai), une rénovation complète du bar et du restaurant gastronomique au début de l'automne, qui visera là aussi une clientèle de ville, selon un concept à définir.

Chaîne hôtelière

Promotel arrive en Suisse

Fort de quelque 480 établissements en Europe, le réseau Promotel s'implante aujourd'hui en Suisse où le premier noyau d'une vingtaine d'hôtels est en place, en attendant la sortie annoncée d'une brochure mentionnant une quarantaine d'adresses.

JOSÉ SEYDOUX

Promotel est une chaîne hôtelière d'un genre particulier. Elle est en effet basée sur un système de chèque valable pour une, deux ou trois nuits pour deux personnes et donnant droit à la gratuité du logement, moyennant la prise du petit déjeuner et d'un repas par jour et par personne. L'hôtelier fixe lui-même les périodes d'acceptation de ces chèques Promotel Europe.

Plus ces périodes sont nombreuses et longues, plus il a de chances d'attirer la clientèle et d'optimiser ainsi son taux d'occupation. L'adhésion à la chaîne est gratuite, les coûts de fabrication et de diffusion des documents promotionnels, des chèques-hôtels et des guides illustrés sont pour leur part pris en charge par les

«annonceurs», ceux-ci étant recrutés essentiellement au sein de sociétés commerciales et industrielles.

Recherche d'hôtels

«Après dix ans d'expérience en Angleterre, sept en Espagne et deux en France, entre autres, le principe a largement fait ses preuves. Les premières opérations en France obtiennent le même engouement et la demande potentielle est forte», déclare Marcel Jordan, de l'Hôtel Alpina-Rosat, à Château-d'Ex (VD), cheville ouvrière du lancement de Promotel Suisse. Marcel Jordan précise d'autre part qu'il n'y a aucun frais imputé aux hôtes. Une première brochure internationale, tirée à 80 000 exemplaires, a été éditée pour un partenaire de vente par correspondance; une autre, tirée à 40 000 exemplaires, l'a été pour un grossiste italien. Cette dernière brochure mentionne les premiers hôtels suisses. Il est à relever qu'il n'y a aucune incompatibilité entre une adhésion à Promotel et la participation à une chaîne de collaboration.

Les hôteliers suisses intéressés peuvent s'adresser à Marcel Jordan, Hôtel Alpina-Rosat, 1837 Château-d'Ex.

Promotel s'implante aujourd'hui en Suisse avec un premier noyau d'une vingtaine d'hôtels.
Photo: Promotel



Hôtelières vaudoises

«La crise doit nous rendre plus forts»

«La crise doit nous rendre plus forts et nous permettre d'agir, non seulement à l'échelon individuel mais surtout avec et pour les autres». C'est une des idées clés du message que le président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), Daniel Krähenbühl, a transmis à ses membres réunis la semaine dernière en assemblée générale à Cully.

MIROSLAW HALABA

La situation difficile dans laquelle se trouve le tourisme peut déboucher, pour autant que l'on soit disposé à réagir, sur de nouvelles bases. Daniel Krähenbühl en est convaincu. «Celui qui, dans l'adversité, cherche à innover, à être créatif aura plus de chance de s'en sortir plutôt bien, voire mieux», a-t-il déclaré. Et d'ajouter: «Il est bon de profiter d'une situation insatisfaisante pour lancer un projet auquel l'on n'aurait pas forcément pensé en des temps plus sereins». Mais la volonté individuelle ne suffit cependant pas à résoudre tous les problèmes. L'environnement dans lequel travaille la branche doit être favorable. L'hôtellerie, partie intégrante du monde des PME, doit, estime le président de l'ACVH, profiter d'une «amélioration sensible et rapide des conditions cadres». La situation des hôtels de une à trois étoiles est «très préoccupante», aggravée qu'elle est par des coûts salariaux qui ont grimpé en quelques années d'environ 35 à près de 50% du chiffre d'affaires.

L'hôte commande

Daniel Krähenbühl est par ailleurs d'avis



Marie-Rose Abbé fête cette année vingt ans d'activité au service de l'ACVH.
Photo: Mirosław Halaba

que les perspectives du tourisme helvétique pourraient s'améliorer à plus ou moins brève échéance si l'on apportait une solution au problème des investissements. Une réduction des déficits structurels existants permettrait, estime-t-il, de revaloriser le patrimoine hôtelier. Citant aussi un commentaire paru dans le dernier bulletin d'information de l'ACVH et rédigé par notre

correspondant José Seydoux, le président des hôteliers vaudois a rappelé «qu'aujourd'hui, c'est l'hôte qui commande et qu'il faut lui vendre ce qu'il désire».

Les propos de Daniel Krähenbühl ont trouvé un prolongement dans l'exposé de l'aéronaute et psychiatre Bertrand Piccard, l'orateur invité. Son activité aéronautique lui a en effet montré à plusieurs

reprises qu'il y avait toujours moyen de tirer des éléments positifs d'une situation de crise.

Suivre la politique

«L'hôtellerie a un gros potentiel économique, reste à améliorer l'image de marque», a déclaré de son côté le président du Grand Conseil vaudois, Charles-Louis Rochat. Dand ce but, il est essentiel, à ses yeux, que l'hôtellerie veuille à être représentée au sein des autorités politiques, au Parlement cantonal en particulier. Si ce dernier refuse des objets, c'est qu'il fixe des priorités ou parce que ces objets sont défendus trop mollement et qu'ils n'ont pas derrière eux la motivation et l'appui des intéressés. «Je vous propose donc, a-t-il suggéré, de suivre de plus près l'actualité politique, en ne quémandant pas un soutien global, mais plutôt en proposant des idées nouvelles

liées à un engagement de vos troupes.» Et de souligner encore: «Faites vraiment connaître vos besoins».

Participation record

Les membres présents à l'assemblée interne, qui a précédé comme de coutume l'assemblée générale publique, ont profité de l'occasion pour réélire l'ensemble du comité pour une période de trois ans. Ils ont également accepté la proposition de la section de Lausanne d'organiser l'assemblée générale de l'an prochain, soit le 28 mai. Un témoignage de reconnaissance a par ailleurs été adressé à Marie-Rose Abbé, qui fête cette année vingt ans d'activité au service de l'ACVH. A noter enfin, qu'avec quelque 180 membres et invités, l'assemblée générale, à laquelle assistait notamment le président central de la SSH, Alfred E. Urfer, a enregistré une participation record.

Un plus pour le tourisme vaudois

Le tourisme vaudois et, partant, son hôtellerie, devrait renforcer l'an prochain sa présence au sein des pouvoirs publics. S'exprimant lors de l'assemblée générale publique de l'ACVH, la nouvelle responsable du Département de l'économie publique du canton de Vaud, Jacqueline Maurer-Mayor, a en effet annoncé la création d'un «Service de la promotion de l'économie et du tourisme». «Cette création, a-t-elle dit, permettra sans aucun doute d'élargir la palette des mesures de soutien destinées à l'amélioration des structures. Des synergies pourront être dégagées entre les différents organismes de promotion que sont le Conseil pour le développement économique du canton et l'Office du tourisme du canton de

Vaud.» Elle a ajouté: «Il va sans dire que les partenaires que vous êtes seront étroitement associés aux démarches futures. De nouveaux axes de collaboration pourraient se dégager entre vos différentes associations et mon département.» La conseillère d'Etat a toutefois aussi rappelé les mesures que le canton avait déjà prises en faveur du tourisme. Elle a notamment relevé l'instauration d'une aide subsidiaire aux crédits d'investissement. Elle a cependant aussi souligné qu'en dépit des besoins exprimés, le nombre de dossiers déposés était «peu élevé». Elle a conclu son allocution en lançant un appel à l'unité et à la mise en commun des forces. «Dans l'intérêt de tous», a-t-elle dit. MH

Nachruf

In memoriam Antonio Trippi

Am 23. Mai 1997 ist Antonio Trippi, langjähriger leitender Mitarbeiter beim Schweizer Hotelier-Verein, nach geduldig ertragenem Leiden entschlafen. Wir trauern um einen guten Freund, um einen liebenswürdigen und hilfsbereiten Kollegen, um einen visionären Zukunftsgestalter.

Vor fünfundsiebzig Jahren war Antonio Trippi in die Dienste des SHV getreten. Als Vollbluthotelier mit Leib und Seele, aber auch als technischer Denker und Tüftler, sollte er eine technische Auskunfts- und Informationsstelle schaffen, welche die Mitglieder des Schweizer Hotelier-Vereins laufend mit den neuesten praktischen und wissenschaftlichen Erkenntnissen auf dem Gebiet der Betriebsorganisation und Betriebstechnik vertraut mache.

Antonio Trippi erarbeitete Arbeitsunterlagen und Checklisten und erkannte bei seiner Beraterstätigkeit sofort: Ein grosses Problem der Hotellerie der sechziger Jahre, ein riesiges Potential, lag in den Bereichen der Arbeitsplatzgestaltung, der Normierung, der Rationalisierung. Unermüdlich und mit immer grösser und breiter werdendem Fach- und Sachwissen zeigte Antonio Trippi auf, wie in diesen Bereichen jeder Hotelier seinen Betrieb optimieren und dessen Wirtschaftlichkeit verbessern könne.

Gastronom erfunden

Antonio Trippi spezialisierte sich auf Kücheneinrichtungen und deren Normierung. Er erfindet die Gastronomie, die bald einmal zu einer schweizerischen Industrie-Norm wurde und heute als EU-Norm gilt, mit der erst das heute übliche Mass an Standardisierung und Rationalisierung in der Grossküche erreicht werden konnte. Als Präsident sowohl der schweizerischen als auch der europäischen Normenkommission setzte Antonio Trippi alle Hebel in Bewegung, um die Gastronomie schon damals nicht nur in der Schweiz, sondern auch europaweit zu verbreiten.

Die fundierten Auskünfte und die kompetente Grundlagenarbeit sprachen sich herum: Die von Antonio Trippi entwickelte Auskunftsstelle wurde bald einmal zur eigenständigen Abteilung Technik und Betriebsplanung.

Ganzheitliche Beratung

Antonio Trippi – mittlerweile Mitglied der Geschäftsleitung SHV – erkannte die Zeichen der Zeit und spürte als Erster das Bedürfnis nach ganzheitlicher Beratung. Marktkonform gründete er die Planungs AG SHV (Planag), eine Tochtergesellschaft des SHV. Als Leiter der Planag koordinierte er die Beratungsleistungen verschiedenster Anbieter und gestaltete so ein Optimum an Effizienz und Rationalisierung.

Auch nach der Übergabe der Planag und des technischen Beratungsdienstes an seine Nachfolger liess es sich Antonio Trippi nie nehmen, sein Können und sein Wissen im Seminar für Unternehmensführung, bei den Erfahrungsaustausch-Gruppen, bei Schulungsanlässen, und vielem anderem mehr, an Interessierte und Wissbegierige weiter zu geben.

Leitfaden für Hotelplanung

Grundlagenforschung für Hotellerie und Restauration war ihm nicht nur Beruf, sondern Berufung. Dies stellte er als Mitverfasser des allerersten Leitfadens für Hotelplanung unter Beweis. Seine Nachfolger bei der Beratung SHV sind ihm für seine technischen Grundlagen für seinen ausgeprägten Sinn für das Machbare, für seine visionären Zukunftsmodelle, heute noch von Herzen dankbar.

Die Kolleginnen und Kollegen vom Hause Cité Montbijou erinnern sich gerne an den pensionierten Antonio Trippi, der etwa bei Jahresschlussfeiern stets hervorragend gelaunt aufzukreuzen pflegte und um ein augenzwinkerndes Bonmot oder einen väterlichen Rat nie verlegen war. Wir sind in Gedanken bei der Familie des Verstorbenen. Toni, unserem Freund und Kollegen, werden wir einen Platz in unseren Herzen bewahren.

Andrea Junker und Claus Widmer
und alle Mitarbeiterinnen und
Mitarbeiter des Schweizer
Hotelier-Vereins

Hôtelières neuchâtelaises

Sensibilisation et esprit d'ouverture

La Société des hôteliers du canton de Neuchâtel, qui regroupe 23 hôtels et un restaurant, place son action sous le signe de la collaboration avec les instances touristiques et l'ouverture sur le monde, notamment dans la perspective de l'Exposition nationale. Désireux de mieux se faire connaître du public, les hôteliers neuchâtelois vont présenter le «Roadshow» de la SSH dans la seconde quinzaine d'août et organiseront des journées «portes ouvertes» l'automne prochain.

Aux préoccupations classiques (politique d'accueil des congrès, programmes de marketing, participation aux foires et éductours, réception de journalistes), la Société des hôteliers de Neuchâtel coopère très étroitement avec Tourisme neuchâtelois (TN). Tout en soulignant son action dynamique, positive et profitable à terme, Michel Riba, président de la section neuchâteloise de la SSH, souhaite que les organes de TN puissent également promouvoir le tourisme de congrès et de séminaires, particulièrement bien adaptés aux hôtels de ce canton. Il a souhaité à cet égard que ses collègues assument une meilleure participation aux campagnes de promotion communes.

Ainsi que nous l'avons déjà relaté dans ces colonnes, la Société des hôteliers de Neuchâtel a pris l'initiative, l'an dernier, de réunir ses partenaires de la région des Trois-Lacs, hôteliers et directeurs d'offices du tourisme, afin de présenter un front uni face aux organisateurs de l'Exposition nationale 2001. Diverses mesures ont d'ores et déjà été prises: élaboration d'une charte d'accueil, contacts avec le groupe stratégique de l'Expo, étude d'une centrale de réservation, etc. «Notre objectif est d'être le partenaire privilégié d'Expo 2001 pour la gestion de l'hébergement», déclare Michel Riba qui, à l'occasion de l'assemblée générale de sa société, tenue à l'Hôtel du Verger de Thielle, a lancé un appel en faveur d'un regroupement de tous les partenaires associés à ce grand événement. José Seydoux

Conseil de fondation de l'EHL

Projets en actifs transitoires

Les années se suivent... et ne se ressemblent pas à l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne où, à chacune de ses séances, le Conseil de fondation, sous la présidence de Marion Gétaz, est nanti de nouveaux projets ou de promesses officielles, comme dans le cas du concept HES (Haute école spécialisée), le tout la mettant constamment en situation de devenir, entre l'attente et l'espoir... Une institution active en évolution permanente.

JOSÉ SEYDOUX

Actuellement, 662 étudiants fréquentent le semestre d'été 1997 (contre 599 au semestre d'hiver 1996/97); la moitié de l'effectif émane de la Suisse, un quart de la France et le solde du reste du monde. En outre, 191 personnes sont employées dans l'administration, l'exploitation et le corps enseignant.

EHL, ES, HES, HESSO

L'EHL sera la seule école privée du concept HES (Haute école spécialisée) de l'HES de Suisse occidentale (HESSO) qui réunira une vingtaine d'écoles publiques; elle n'en représentera pas un quart des étudiants. Un projet de convention ad hoc, avec règlement d'admission, a été présenté aux instances responsables de l'école romande: tous les partenaires semblent respecter son statut indépendant d'école associée. Il faut savoir que l'EHL a d'ores et déjà lancé son cycle de quatre ans HES.

Cette appartenance à «l'université des métiers» implique de créer des passerelles entre l'EHL et certaines écoles hôtelières supérieures (ES), telles celles de Genève, Lucerne, Thonon et Zurich. Une commission de passage sera mise en place, des tests d'aptitudes seront effectués, et ce dans l'hypothèse où l'Ecole SSH de Lausanne reste la seule HES de l'hôtellerie.

On recherche directeur général

Avec l'aide d'un cabinet-conseil spécia-

lisé, les organes responsables de l'EHL sont actuellement à la recherche d'un directeur général pour assurer la succession de Jean-Louis Aeschlimann, qui a annoncé son départ à la retraite en juin 1998. On recherche en l'occurrence une personnalité internationale de très haut niveau, académique, répondant aux exigences qu'impliquent le futur statut HES et l'accréditation américaine. Le Conseil de fondation, réuni au Chalet-Gobet il y a quelques jours, s'est en outre occupé d'achat de terrain, de contributions des hôteliers pour les stagiaires de l'EHL et de questions financières; il a notamment accepté les comptes 1996 de l'Ecole.

Info-projets

Tandis que le nouveau bâtiment de l'Ecole (section anglophone) se présente dans son «look» final, l'EHL annonce qu'elle va recevoir le congrès Euro-CHRIE. Cette organisation regroupe plusieurs écoles hôtelières et autres instituts de formation en Europe. Le programme du congrès, qui aura lieu en automne 1998, comprendra des conférences sur des sujets d'actualité qui associeront des personnalités du monde académique à des représentants de l'hôtellerie et du tourisme. Une occasion pour l'EHL de se profiler en tant qu'institution de pointe dans le domaine de l'enseignement supérieur en hôtellerie et restauration.

L'été 1997 sera à nouveau marqué, sur le campus du Chalet-Gobet, par le programme d'été du service «Conseil et Formation» (C&F), une importante carte en main de l'EHL. Outre les traditionnels «Hospitality Management Summer Programmes» et son riche plateau d'experts de renommée internationale, le service «Conseil et Formation» recevra des étudiants en provenance d'Italie, du Japon et de Chine.

GRATULATION

Wir jubilierten...

...zusammen mit Gianni Isella, Alberger Morgana, Mendrisio, der am 7. Juni 1997, seinen 60. Geburtstag feiert. shv

Swiss International Hotels



Caesar Park erhält Auszeichnung

Die Vereinigung der Swiss International Hotels vergibt zum zweiten Mal ihre Auszeichnung «Hotel des Jahres», diesmal für das Jahr 1997/98. Der Preis geht an das Caesar Park Hotel in Cancun, Mexiko, das vom Schweizer Hotelier Peter Leder geführt wird. Das Caesar Park hat als erstes Hotel von Mittel- und Nordamerika die Qualitätsnorm ISO 9002 erhalten (International Standards of Quality).

Leder ist weitherum auch als Incentive-Organisator bekannt. Sein Hotel in Cancun gehört zu den besten im Golf. V.l.n.r.: Ueli Kunzmann, Generaldirektor des Burswood Resort Hotel & Casino, Perth, Australien, letztjähriger Preisträger der SIH-Auszeichnung, Peter Leder, Caesar Park, Cancun, und Dominik Betschart, Präsident von Swiss International Hotels. (Foto: zvg) **APK**

HERAUSGEPICKT

«Hygienischer Lauschangriff» auf dem Hotel-WC. Ein Hotel in New Jersey greift zu neuen Methoden, wenn es um die Hygiene am Arbeitsplatz geht. Mit einem Infrarotsensor sollen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter beim Gang auf die Toilette überwacht werden, schreibt der «Tages Anzeiger». Wer sich nicht ordentlich die Hände wäscht, wird von einer Alarmanlage verraten. Zum Hygieneverhalten des Mannes hat sich jüngst auch das Nachrichtenmagazin «Facts» ausgesprochen («Der Herr der Schöpfung verpöst sich»). Laut einer Uni-Studie in britischen Pubs wurden in Erdnüsschenschalen zwölf verschiedene Urinsorten gefunden.

«Mann pflegt sich auf der Toilette zuerst zu bepinkeln, worauf er beim Bier mit denselben gleich wieder in den Penis wühlt. Cheers!» Angesichts dieser Perspektiven könnte einem die Lust auf solche und ähnliche Fingerübungen vergehen. Weitere Beispiele: Pissoir im Fussballstadion: Raus aus der Latrine und ran an die Bratwurst. Oder das Klo- und Essverhalten eines durchschnittlichen McDonalds-Benützers: Ganze 12 Prozent waschen sich nach dem Pinkeln die Hände. Davon nur gerade 2 Prozent auch so, dass es etwas nützt. **YY**

BRIEFE AN DIE LESER



Modul-Hotels, visionärer Schweizer Hotelier-Verein,

sind zwar von ihrer Idee her bestehend – nur, wie viele Zwecke, Möglichkeiten, Standplätze und Bewilligungen gibt es für Hotels, die sich schnell auf- und wieder abbauen und verschieben lassen? Da sind die Schotten einen Kick schlauer und zeigen uns, wie man kostengünstig Hotelbauten aufstellt, die sich erst noch auf einfache und schnelle Art im ganzen Land an den Ort des Bedarfs verschieben lassen. Im schottischen Hochland steht seit neuestem das «Rogart Railway Carriage», ein mit sieben Doppelzimmern ausgestatteter echter Schlafwagen. Das «Firstclass-Hotel» auf Schienen kostet ganze 20 Franken (ohne Frühstück). Da bei uns sowieso immer mehr Bahnstrecken stillgelegt werden, könnten die überwachenden Gleise zu günstigen «Railway-Hotels» umfunktioniert werden. Zusätzlicher USP: Mit öffentlichen Verkehrsmitteln günstig zu erreichen.

Flache Hierarchien, Kurverein Bad Ragaz

sind ja gut und recht, aber in Deiner jüngsten Stellenanzeige kommt das irgendwie schlecht rüber. Da bezeichnen Deine Mitarbeiter die Kurdirektorin als «Unsere Chefin» (Chefin in Anführungszeichen), um zu signalisieren, dass das nichts läuft, ohne die basisdemokratische Zustimmung des Teams. Zusätzliche Hürde für eine interessierte und gut qualifizierte Führungskraft ist die Tatsache, dass sich das Team gleichzeitig selber in Grund und Boden dis-

qualifiziert. Denn um zu präzisieren, wer die Nachfolgerin aussuche, heisst es schwarz auf weiss: «Wir», das sei «das zurückgebliebene Team» von sechs Personen. Ob dieses (geistige) Niveau für den «renommierten Weltkurort Bad Ragaz» reicht?

Also mit Zahlen bzw. zahlen, dynamischer Freddy Kunz,

Verleger des gewerkschaftlichen Fachblattes «Expresso», stehen Sie offenbar auf Kriegsfuss. Auf Ihrer Eigenwerbung geben Sie Ihr Gründungsjahr stolz mit «1896» an, um dann aber auf der aktuellen Zeitung selbst den «112. Jahrgang» zu vermelden. Rechnet! Und ob es die «meistgelesene Wochenzeitung» ist, die «auch am Kiosk aufliegt», können Sie mit echten Zahlen nicht belegen. Übrigens: Warum wird Ihre Zeitung am Kiosk nur «aufgelegt» und nicht verkauft? Die Leute sollen doch auch zahlen!

Mit den Journalisten, Castello del Sole,

Leading-Hotel in Ascona, ist es schon ein Kreuz. Da lobt der «Spiegel» das renovierte «Tides» in Miami für seine schönen und raffiniert ausgestatteten Luxuszimmer und führt als Beweis das Fernglas an, das in jedem Zimmer aufleitet, um damit die Strandschönheiten beobachten zu können. «Voyeurismus als Urlaubsvergnügen» heisst es sogar im Titel. Nun, der Journalist kennt Deinen mittlerweile zwei Jahre alten im römischen Stil erbauten Pavillon mit den Rüstungen nicht. Dort steht dem Gast ebenfalls in jedem Raum ein leistungsfähiges Fernrohr zur Verfügung. Zwar ist dort das Seeufer nicht direkt einsehbar, doch auch in den Büschen davor tut

Tourismus

Personeller Kahlschlag bei Goms Tourismus: Nach siebenmonatiger Tätigkeit an der Spitze der neuformierten Dachorganisation sind der Geschäftsleiter Bernhardt Schmid und dessen Stellvertreterin Astrid Imboden im Einvernehmen mit dem Vorstand von ihren Ämtern zurückgetreten. Laut Verbandspräsident Herbert Volken führten fehlende Akzeptanz und Integrationsprobleme sowie die dadurch entstandenen unterschiedlichen Führungsansichten zur vorzeitigen Auflösung des Arbeitsverhältnisses. Der genaue Zeitpunkt der Rücktritte ist noch nicht bekannt. Der Vorstand von Goms Tourismus möchte die Geschäftsführung noch vor der Sommersaison neu besetzen. **GER**



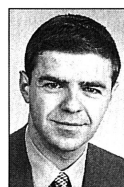
Robert Wildhaber führt die Mountain Marketing AG der Bergbahnen Weisse Arena AG und der drei Tourismusorganisationen Flims, Laax und Falera im Mandatsverhältnis. Er ersetzt den bisherigen Geschäftsführer Thomas A. Baur. Wildhaber war früherer Kurdirektor von Laax und ist heute Inhaber einer Beratungsfirma in Chur. Der Geschäftssitz der Mountain Marketing AG soll laut der «Bündner Zeitung» von Kloten nach Laax verlegt werden. Wildhabers Mandatsverhältnis ist vorläufig auf zwei Jahre beschränkt. Er übernimmt den strukturellen Aufbau und die kurz- und mittelfristige Aktivitätsplanung. Ebenfalls im Mandatsverhältnis tätig werden die Bergbahngestellten Ariane Ehrat (PR), Daniela Hösl (Events) und Stefan Schöpfer (Mountain-Vision). **CK**

Gastronomie & Technik

Engelbert Weiss, seit 1. September 1996 Leiter Marketingservice und Mitglied der erweiterten Geschäftsleitung

bei der Prodega, wurde mit sofortiger Wirkung freigestellt. «Wir konnten uns über die Strategien im Marketing nicht einigen», begründet Thomas Hübner, Vorsitzender der Direktion. Bereits seit mehreren Monaten habe sich dieser Schritt abgezeichnet. Hübner sagt weiter, dass es persönlich keine Probleme gegeben habe. Engelbert Weiss selbst wollte dazu gegenüber der *htr* im Moment keine Stellung nehmen. Bis bei der Prodega ein Ersatz für ihn gefunden sein wird, übernimmt Thomas Hübner interimistisch die Aufgaben des Leiters Marketingservice. **AF**

Hôtellerie et tourisme



Edgar Lauris a été récemment nommé au poste de directeur des ventes de l'Hôtel Mövenpick Cadett de Genève en remplacement de Claire Normand. Suite à une formation universitaire en Sciences économiques et sociales à Genève, section gestion d'entreprise avec spécialisation marketing, Edgar Lauris a débuté sa carrière hôtelière à l'Hôtel Penta de Genève. Il y a successivement occupé les postes d'attaché commercial et d'assistant responsable des ventes. **LM**

Directrice de l'Office du tourisme de Nyon et environs depuis huit ans, Gabrielle Reymondaz quittera cette fonction au 30 septembre prochain. Sa présence à la tête de l'office du tourisme a essentiellement été marquée par la croissance importante du tourisme journalier et le développement des relations avec les offices de France voisine (Yvoire, les Rousses, Divonne), ainsi que par la création d'actions conjointes avec la station de Saint-Cergue. Elle a également participé à l'importante élaboration d'une politique de communication et de concertation avec les partenaires touristiques de l'arc lémanique. **JJE**

Bordelle im Tessin

«Bumsvolle» Zimmer

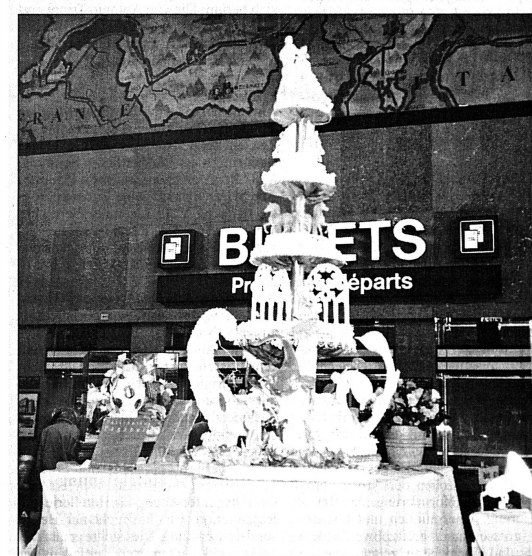
Erstmals sind die Tessiner Behörden gegen die Prostitution in der Tessiner Hotellerie eingeschritten. Gegen das «Antico Giardinetto» in der Locarneser Altstadt ist mit Wirkung 15. Juni 1997 die vorläufige Schliessung verfügt worden. Seit anderthalb Jahren ist das 3-Stern-Hotel seine finanziellen Sorgen los. Die früher leidlich belegten Zimmer sind seither – im Wortsinn – bumsvoll. Gegen zwanzig illegale ausländische Prostituierte, vom mitverdienenden Hotel ordentlich als normale «Touristinnen» angemeldet, gehen hier ihrem «Tagwerk» nach. Mehr als ein Dutzend einst ehrwürdiger Hotels und Gastwirtschaften im Tessin sind in den letzten Jahren auf gleiche Weise zweckentfremdet worden. Anders als das «Antico Giardinetto» bleiben aber gleichgeartete Häuser wie das «Gabbiano» in Lugano, das «Metropoli» in Bellinzona oder das «Al Bosco» in Cadenazzo auch weiterhin unbehelligt. Die Tessiner Behörden rechtfertigen ihr zögerliches Vorgehen mit der Beweisnot. Obschon das ganze Tessin weiss, was hinter den biedereren Hotelfassaden getrieben wird, sei man nach Gesetz auf handfeste Beweise – etwa eine Liebeslohn-Übergabe in flagranti – angewiesen, heisst es dazu von den zuständigen Stellen der Fremden- und Wirtschaftspolizei. Dass nun ausgerechnet das «Antico Giardinetto» als erstes Bordell geschlossen wird, erstaunt nicht. Das Hotel stand in den letzten Monaten mehrfach im Mittelpunkt von Medienberichten über die Prostitution in der Südschweiz. **FL**

Adelboden

Sessellift auf Reisen

Der im letzten Winter durch eine Vierer-Sessellift ersetzt Adelboden «Lugeli-Lift» ist nach Rumänien verschickt worden. Im kommenden Winter werden die Skifans in Calindu Busteni, einem 130 Kilometer von Bukarest entfernten Skort seine Aufstiegschilfe nutzen. Der Solothurner Unternehmer Heinz Derendinger hatte auf einer Rumänienreise, das nicht realisierte Projekt in Calindu Busteni kennengelernt. **SR**

Gare de Genève



Les pâtisseries à l'œuvre

Le Buffet de la gare de Cornavin, à Genève, ainsi que la pâtisserie Paganell de Carouge ont récemment conjointement mis la main à la pâte pour fêter les 150 ans des chemins de fer fédéraux (CFF). Comme les métiers de la bouche savent également soigner le plaisir des yeux, un gâteau blanc à plusieurs étages a trôné dans le hall de la gare de Genève. Il était accompagné de plusieurs réalisations effectuées avec des sucres de différentes couleurs. En même temps que le gâteau était exposé, les pâtisseries et les confiseurs de la maison Paganell ont effectué une démonstration de sucre tiré. Entre leurs

maines, les masses de sucre chauffées prenaient différentes formes, florales ou végétales. Ces confiseurs ont également montré comment se fabriquent les pièces montées et ils ont fait déguster les glaces artisanales aux parfums de fruits, de moka ou, nettement plus rare, de pain d'épices au miel. Autant de démonstrations qui ont séduit les centaines de personnes qui ont traversé le hall de la gare Cornavin à Genève. Cette célébration des 150 ans des CFF a en effet eu lieu un samedi après-midi, un jour où il y a toujours une très grande fréquentation. (Photo: Véronique Tanerg) **VT**

Nichts für ungut. Ihr Anton Nörgeli

FRONT/KADER

Mut zu Neuem

Grossveranstaltungen, Spezialanlässe, Messen, Kongresse, und Bankette bilden die beruflichen Rahmenbedingungen. Der Auftraggeber nimmt in der Schweizer Gastronomie eine absolute Spitzenposition ein!

Das Aufgabengebiet: Küchenkoordination von mehreren Restaurationsbetrieben und Special Events, Angebotsplanung, Merchandising resp. Food-presentation, engste Zusammenarbeit mit Zulieferanten und Drittkatern. Fronteinsätze, Rekrutierung und Führung von Teilzeitarbeitern.

Besonderheit: Es wird nicht selbst produziert! Ein hoher Conveniencegrad und TK-Produkte spielen eine grosse Rolle; die Regenerier-Infrastruktur ist auf Topniveau. Fazit: Progressives Eventcatering hat Pilotcharakter und erfordert Höchstensatz!

Gefragt ist eine Gastropersönlichkeit mit Courage und Engagement. Die Funktionsbezeichnung:

Organisationsstarker Cateringspezialist als Küchenchef

mit Flair für Systemgastronomie. Erfahrung im Catering und Praxis in der Abwicklung von Grossanlässen sind zwei wichtige Voraussetzungen dazu. **Das Umfeld:** Ambitioses Gastropjekt in Zürich mit diversen Restaurationsbereichen und unterschiedlichen Gästefrequenzen, kleines Führungsteam und grosser Aushilfsstab.

Idealprofil: Kommunikativer Küchenfachmann oder professioneller Cateringspezialist aus der Lebensmittelbranche im Alter bis max. ca. 40. Fachwissen ist die Basis, Sozialkompetenz ein Muss! Eintritt voraussichtlich im Spätherbst.

Auskünfte über diese zukunftsorientierte Kaderstelle erteilen wir gerne telefonisch oder senden Sie uns ganz einfach Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto. Wir freuen uns Sie kennenzulernen. 100% Diskretion ist gewährleistet! Ihr Berater: Ansgar Schäfer.

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

Bahnhofplatz 3 · Postfach 7038 · 8023 Zürich · Tel. 01 212 75 00 · Fax 01 211 06 44 · Mobil 079 402 53 00

Event Gastronomie

So heisst das neue Geschäftsfeld unseres Auftraggebers, ein führendes Schweizer Gastrounternehmen. Geplant ist die Realisierung eines der interessantesten und anspruchsvollsten Cateringprojekte im Raum Zürich!

Das Aufgabengebiet: Personaleinsatzplanung, Koordination und Administration von Spezial- und Grossanlässen in enger Zusammenarbeit mit Kunden, Zulieferern und der Abteilung F & B, Sicherstellung eines gut funktionierenden Sekretariats sowie die Mitarbeit in einem Projektteam.

Besonderheit: Als Bereicherung Ihrer zukünftigen Tätigkeit übernehmen Sie die persönliche Leitung und Verantwortung für eines der insgesamt 6 Restaurationsbereiche sowie Fronteinsätze bei Tagungen, Messen, Banketten oder Special Events!

Wir wenden uns daher an eine begeisterungsfähige und unternehmerisch denkende Persönlichkeit als

Assistentin des Geschäftsführers Restaurationsbetriebe

mit Gastgeberqualitäten und Kommunikationsstärke. Sie erhalten ein hohes Mass an Selbstständigkeit und weitreichende Kompetenzen! **Das Umfeld:** Professionelles Eventcatering, effizientes Personalmarketing, kleines Führungsteam und grosser Aushilfsstab, stark unterschiedliche Gästefrequenzen und dezentrale Strukturen.

Idealprofil: KV, HS, Hofa oder Hotelfachschule, stilicheseres Deutsch, PC-gewandt, gut präsentierend, gewinnende Art und Gastro-Know-how, Alter zwischen ca. 25-35; bereit für den Eintritt im Spätherbst bzw. auf Ende 1997.

Detaillierte Informationen über diese wirklich nicht alltägliche Position geben wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen und absolut vertraulichen Gesprächs. Ihr Berater Ansgar Schäfer freut sich auf Ihre schriftliche oder telefonische Kontaktaufnahme.

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

Bahnhofplatz 3 · Postfach 7038 · 8023 Zürich · Tel. 01 212 75 00 · Fax 01 211 06 44 · Mobil 079 402 53 00

Kaderselektion Unternehmensberatung

Kurt Schindler AG

Unser Auftraggeber ist ein erfolgreiches, bedeutendes Gastronomie-Unternehmen mit verschiedenen Betriebskonzepten. Ein **Erlebnislokal** – das seine Feuerprobe bereits mit Bravour bestanden hat – gehört ebenfalls in diese Unternehmensgruppe. Es versteht sich als ein eigentliches Unterhaltungszentrum der neuesten Generation, in welchem unter einem Dach mehrere Gästebedürfnisse und Gästestrukturen befriedigt werden können. Originalität, ein hoher Qualitätsstandard und eine aufgestellte, kompetente Mitarbeiter-Crew zeichnen diesen Betrieb aus.

Für dieses besondere **Nachrestaurant** suchen wir per sofort, bzw. nach Vereinbarung, eine/n engagierte/n, unternehmerisch denkende/n Gastronomie-Profi als

Geschäftsführer/in

In dieser anspruchsvollen Aufgabe zeichnen Sie verantwortlich für eine zielorientierte Führung und Förderung des eingespielten Mitarbeiter-Teams (20 Festangestellte und ein bedeutender Pool von Teilzeitangestellten/Aushilfen). Sie gewährleisten eine reibungslose, wirtschaftliche Betriebsführung unter Respektierung der Unternehmens-Richtlinien.

Als ideale/r Bewerber/in verfügen Sie über solide Berufserfahrung und hohe Sozial- und Fachkompetenz. Gästezufriedenheit ist Ihre oberste Devise. Daneben haben Sie auch die rückwärtigen Bereiche (Controlling, Lagerhaltung, Betriebshygiene etc.) voll im Griff.

Interessenten erwarten ein professionelles Arbeitsumfeld sowie fortschrittliche, erfolgsorientierte Anstellungsbedingungen.

Ist das eine Herausforderung für Sie? Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit der Kennziffer 750597 zhd. Herrn Joseph Dietrich.

Kurt Schindler AG
Nansenstrasse 16, 8050 Zürich, Tel. 01/313 13 70, Fax 01/313 13 80
Geschäftsstellen in Muri b. Bern, Basel, St. Gallen
Partner of **ALLIANCE** Associates for International Management Search

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Nichts ist konstanter als die Veränderung – und so segeln wir unter neuer Leitung auf neue Ufer zu ...

Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unserer Vision. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Für unseren Neustart suchen wir nach Übereinkunft eine

Generalgouvernante

welche mit Freude und Kompetenz unser Hauswirtschaftsteam leitet und die Verantwortung für die Pflege unserer 80 luxuriösen Zimmer, für unsere stilvollen Festsäle und die verschiedenen Seminarräumlichkeiten sowie für die Linerie übernimmt.

Ein junges, gästeorientiertes Team und ein wunderschöner Arbeitsort erwarten Sie hier in der Leuchtenstadt Luzern – senden Sie uns heute noch Ihre Bewerbungsunterlagen, wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Kurt Schindler
Hoteller

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 419 09 09, Fax 041 419 09 10

94094/23132

Adecco HOTEL

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

Für einen aussergewöhnlich gelegenen und bekannten Restaurationsbetrieb mit Hotelzimmern am Zürichsee suchen wir auf Herbst 1997 die neue

GESCHÄFTSLEITUNG (PAAR)

Als Gastgeber, Unternehmer und Führungspersonlichkeiten wollen Sie diesem entwicklungsfähigen Betrieb wieder Charakter und Qualität verleihen. Eine klassische Arbeitsaufteilung ist für diesen Betrieb ideal: sie als Gastgeberin/Administratorin und er als kreativer Küchenchef. Nach vorgegebenem, klaren Betriebskonzept führen Sie den Betrieb im Direktionsverhältnis.

Sie bringen neben einer fundierten Ausbildung und guter Berufserfahrung auch einen Leistungsausweis als Fachleute der gehobenen Gastronomie mit. Mit Begeisterung, Engagement, Einsatz und Wille möchten Sie diesem Bijou wieder zu neuem Glanz und Renommee verhelfen. Sie sind 30 bis 40 Jahre jung, schauen motiviert in die Zukunft und wollen diese seltene Chance wahrnehmen.

Packen Sie die Gelegenheit, sich persönlichen Erfolg zu erarbeiten. Senden Sie Ihr komplettes Bewerbungs-dossier mit Foto und Handschriftprobe an Frau Wicki. Diskretion ist zugesichert.

Ich möchte meine eigene htr!



Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 134.- inkl. MWSt./Jahr

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader	2
Hotellerie/Verkauf/ Tourismus	3-18
Stellengesuche	13

Sommaire

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

Anzeigenschluss Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 5

Einfahrt auf den Parkplatz. Hat noch ca. 200 P frei. Hier und dort ein Hallo wie geht's heute. Kaffee, Small Talk mit Frühlingsdienst. Telefon, Telefon, Telefon. Die neuen Merchandiseartikel sind gekommen. Logbuch konsultieren, Pendenzen abbauen. Kurze Besprechung mit Küchenchef. Bewölkt. Terrasse trotzdem öffnen. Zwei Paletten stehen im Weg. Immer noch kein CO2 in der Cola. Spot kaputt. Jetzt Bankettmenü faxen. Besuch im PC. Reservationen aus dem Internet holen. Umsätze und Mitarbeiterstunden eingeben. Sieht ja immer besser aus. Das F&B Control Programm ist endlich da. Einführung planen. Kadersitzung vorbereiten. Letztes Protokoll konsultieren. Alles erledigt. Ich bin gut. Mise-en-place kontrollieren. Ketchupflaschen sind gereinigt. Der Sound ist soft. Sie kommen. Eine Stunde Stress. Ist halt so am Mittag. Bürozeit. Der Countdown für den Abend läuft. Die Harley glänzt spiegelblank von der Bar. Hunderte von Flaschen stehen Spalier. Der Sound steigt an. Happy Hour. Die Küchencrew steht in der Linie. Ready für take-off. Friteuse on, Griddle on. Chicken & Co. sind in der Schublade. Die Lager sind voll. Nichts vergessen. Auch hinter den Kulissen alles paletti. Kartons gepresst. Altöl abgeholt. Die Hobart im Office steht. Die Teller glänzen in Reih und Glied. Servicebesprechung fünf Minuten. Gestern alles ok. Nadine ist krank. Sarah ist eingesprungen. Papaya Margarita verkaufen. Reservationen sind eingetragen. Die Beleuchtung fährt runter. Alles automatisch. Terrasse am Abend geschlossen. Schweizer Wetter! Auch Hansi hat heute ein gebügelt Hemd. Stationen verteilt. Es gibt alles aus der Küche. Wir sind ja organisiert. Systemgastronomie. Gute Aabig. Familie, 2 Kinder. Ist noch früh. Spielzeuge und Kinderkarte. Hoi zäme. Schon wieder bei uns. Schön. Tisch 35 mit Aussicht. Neues Angebot. Einfach super. Wir arbeiten eben am Produkt. Einmal Caipi, einmal Sunshine Power. Der Laden füllt sich. Farben, Sound & Stimmen. Absinken in der Kommunikationsinsel. Der Laden wird voll. 280 Plätze. Der Barman rotiert. Shakin' & mixin'. Wohl keine Rauchpause heute. Der Zug geht ab. Storno! Habt Ihr reserviert? Schade. Ich hol euch in der Bar ab. Cheers. Sound geht hoch. Speed ist angesagt. Empfang, Pass, Gastraum. Pitcher Bud & Chips. Es wird eng an der Bar. Tisch 58 abräumen und nachdecken. Gäste abholen. Desserts verkaufen. Häagen Dazs. Wie beschreiben. Mäxke checkt out. Jurastudent. Umsatz gut. Unterschrift. Tschüss. Der Laden leert sich. Stationen zusammenlegen. Die Letzten verlassen die Bar. Licht an. Geschafft! Superabend. Die letzten Abrechnungen machen. Kohle zählen. Die Micros funktionieren wieder einmal. Der Computer rechnet in der Nacht. Aufstehen. Zu müde für den Ausgang. Morgen geht's weiter. Licht aus. Abgang. Parkplatz. Auto starten. In den Rückspiegel schauen. Ist schon ein Mega-Schuppen. Einfach geil.

Braucht ausserordentliche Führungsqualitäten und Durchsetzungsvermögen. So wird's gemacht! Gastronomische Grundausbildung & Weiterbildung. Denken. Lenken. Die Übersicht bewahren. Hab ja Erfahrung mit solchen Betrieben. Ich bin ein Manager! Ich habe genug Selbstvertrauen. Gutes Auftreten. Sagt man von mir. Sag mir wer Du bist und ich sag Dir wer wir sind. Rumpelstilzchen. Chiffre 94028, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94028/111988

GOLF HOTEL
Waldhaus

FÜR DAS RENOMMIERTE
GOLFHOTEL
WALDHUUS
DAVOS

SUCHEN WIR PER EINTRITT
15. OKTOBER 1997

DIREKTOR/IN

Ihre Aufgabenbereiche:

Sie erhalten die Möglichkeit, ein schönes, im Markt etabliertes Hotel mit fantastischer Infrastruktur zu führen. Sie sind Gastgeber mit Verstand, Herz und kühlem Kopf. Ihr Team von etwa 40 Mitarbeitern coachen Sie motivierend und mit Zielvorgaben. Sie bejahen die unternehmerische Herausforderung, gleichzeitig Gastgeber und Manager zu sein. Sie sind in der Lage, einerseits vorgegebene strategische Stossrichtungen unternehmerisch erfolgreich umzusetzen, sowie das Leistungsangebot mit eigenen Impulsen weiterzuentwickeln und auf das marktwirtschaftliche Umfeld der Zukunft auszurichten. Ihre tägliche aktive Mitarbeit an der Front hilft Ihnen dabei, Markttrends und Kundenbedürfnisse zu erkennen.

Ihr Profil:

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie (z.B. Kochlehre, Hotelfachschulabschluss, Weiterbildung) und mehrjährige Führungspraxis, zuletzt mindestens auf der Stufe Vizedirektorin in einem bedeutenden Hotelunternehmen. Ihre unternehmerischen Fähigkeiten basieren auf hoher Leistungs- und Verantwortungsbereitschaft, Flexibilität und Durchsetzungsvermögen. In persönlicher Hinsicht werden an Kreativität, Loyalität, Motivationsfähigkeit und ganzheitliches Denken und Handeln hohe Ansprüche gestellt. Sprachen: D, E, I, F.

Interessiert?

Wenn Sie diese attraktive, ausbaufähige, langjährig ausgerichtete Position anspricht, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung an den Beauftragten:

Urs Gsell, persönlich, c/o Sutenhotel Parco Paradiso
Via Carona 27, 6900 Lugano
Tel. 091 993 11 11, Fax 091 993 10 11

IM 94116/175900

Tourismusstellen sucht man in der

**FLIMS
LAAX
FALERA®**

DIE ALPENARENA

Die Alpenarena von Flims, Laax, Falera, eine der bedeutendsten und innovativsten Tourismus-Destinationen Graubündens, formiert sich neu. Im Zuge dieser Neuausrichtung wird in der eigenen Vermarktungsgesellschaft «Mountain Marketing AG» die Stelle eines:

Produktmanager/Salesrepresentative

geschaffen. Der neue Mann oder die neue Frau hat die herausfordernde Aufgabe, in Zusammenarbeit mit den Leistungsanbietern in der Region, marktgerechte Produkte und Packages zu schaffen und diese erfolgreich abzusetzen.

Wir suchen eine junge, kontaktfreudige, sprachgewandte, ideenreiche, dynamische Person mit Erfahrung im PM und Verkauf. Kurz: eine initiative, flexible und gewinnende Persönlichkeit, teamorientiert und kommunikativ – ein richtiger Feuerzunder mit grosser Bereitschaft zum Reisen. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Sie finden bei uns ein faszinierendes Arbeitsumfeld, grosse Entfaltungsmöglichkeiten und ein Freizeitangebot, das Sie auf Ihren Verkaufsreisen begeistert weitertragen werden.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen richten Sie bitte an nachstehende Adresse. Diskretion ist selbstverständlich.

**WILDHABER BERATUNGEN
UND PROJEKTMANAGEMENT**
Robert Wildhaber
Postfach
7000 Chur

P 94143/390143

Raclette Stube, Zürich-Altstadt

Unser gepflegtes, ausschliesslich auf Käse-Spezialitäten ausgerichtetes Lokal mit 45 Plätzen wird sowohl von Schweizer Käseliebhabern als auch von Touristen sehr gut frequentiert. Per Saisonöffnung, 1. September 1997, suche ich eine

charmante, speditive und sprachgewandte

Gastgeberin

(Schweizerin).

Als verantwortliche Geschäftsführerin hat sie einschlägige Erfahrung im Gastgewerbe und Freude, unsere treuen Gäste persönlich zu bedienen.

Interessentinnen wenden sich an Herrn Peter Ernst, Telefon 01 910 52 70.

94077/390123

Für einen jungen, modernen Hotel-, Restaurant- und Barbetrieb in der Innerschweiz suchen wir eine/n jüngere/n und dynamische/n

Geschäftsführer/in

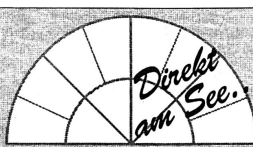
Idealerweise bringen Sie folgende Eigenschaften mit:

Abgeschlossene Berufsausbildung und Hotelfachschulabschluss, eidg. Fähigkeitsausweis, mehrere Jahre Erfahrung in der Leitung von Gastrobetrieben, Organisations- und Führungsstärke.

Sind Sie interessiert an dieser frontorientierten und kreativen Tätigkeit zu attraktiven Anstellungsbedingungen?

Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto unter Chiffre 94106, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94106/390137



Ihr Traumjob könnte Wirklichkeit werden...

Im führenden Haus am Thunersee, wo das Persönliche und Individuelle einen grossen Stellenwert einnehmen, erwarten Sie eine umfangreiche Restauration, ein abwechslungsreicher Hotelbetrieb mit 75 Zimmern, Banketträumen von 20-150 Personen und ein Wellness-Angebot, das sich im vollen Aufbau befindet – dies inmitten einer 12000 m² grossen Parklandschaft direkt am Thunersee.

In der Phase des Aufbaus zu einem ganzjährigen Ferienresort mit Investitionen von 12 Millionen in den letzten 5 Jahren suchen wir einen

Vizedirektor

der den Direktor in der Gesamtleitung des Hotels unterstützt, sowohl administrativ wie auch operationell, der eine abgeschlossene Hotelfachausbildung hat, der sehr pflicht- und verantwortungsbewusst ist, Allrounder-Qualitäten vereint, zwischen 26- und 32-jährig ist und seinen Beruf als Lebensinhalt sieht.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Lebenslauf wird unsere volle Aufmerksamkeit finden.

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Peter Menning, Direktor
3558 Merligen-Interlaken
Telefon 033 252 81 81



BEATUS MERLIGEN

3558 Merligen • Interlaken • 033 252 81 81

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

Für unseren Auftraggeber suchen wir mit Eintrittsbeginn ab Juni – jedoch die Stellenbesetzung bis spätestens **Mitte August 1997** – einen jüngeren, begeisterungsfähigen sowie Initiativen

Sous-chef (m/w)

Diese abwechslungsreiche Position kann die geeignete Aufstiegsmöglichkeit für einen innovativen Chef de partie sein. –

Es handelt sich dabei um einen stark frequentierten, grösseren Restaurantbetrieb mit Bankettmöglichkeiten der verschiedenlichsten Arten in der City von Zürich. Basis des vielseitigen Küchenangebots ist die «cuisine française moderne». Zudem präsentiert sich das Betriebsambiente neuzeitlich und elegant.

Sie kennen die Ansprüche einer gehobenen Gastwirtschaft. Sie sind kulinarisch kreativ und wollen täglich Ihr Wissen und Können von Neuem unter Beweis stellen. In enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef obliegt Ihnen die allgemeine Planung, Organisation und deren Kontrolle. Die Küche und die Warenräumlichkeiten u.dgl. sind zweckmässig eingerichtet.

... auf Wunsch kann für Sie Unterkunft vermittelt werden. Nehmen Sie mit uns Verbindung auf, wir informieren professionell und kompetent. Für die Unterbreitung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen bedanken wir uns zum voraus bestens.

Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!

94102/211990

Terminia Consulting

Steinstrasse 21
8036 Zürich

☎ 01 451 00 11
☎ 01 463 52 90

Hofas...

finden Sie in einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue Tel. 031-370 42 22

**Ristorante Pizzeria
ROSENGARTEN**

FORCHSTRASSE 191, 8125 ZOLLIKERBERG

Ein paar Minuten von der Stadtgrenze Zürichs entfernt, ist der Zollikerberg schon fast ein städtischer Vorort.

Der Rosengarten, das Ristorante mit Pizzeria, Cucina Italiana in sehr schönem Ambiente, ist Ihre neue Herausforderung als

TeamleiterIn Küche

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Aufgabe, für die Sie sich durch Ihre bisherige Tätigkeit als Koch/Köchin voll ausgerüstet und motiviert fühlen.

Mit Ihren Führungsqualitäten leiten Sie ein Team von 4-5 Mitarbeitern. Ihre Kreativität und Ihre persönliche "Aura" machen die kulinarischen Qualitäten des Rosengarten für unsere vielseitige und anspruchsvolle Gästeschar erleb- und spürbar.

Nun, falls sich Ihre Aufstiegsambitionen mit unserem Anforderungsprofil decken, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen oder rufen einfach an. Herr oder Frau Blättler sprechen mit Ihnen über alles Weitere.

01 391 66 01

93697/102024

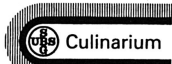
Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie und führt 21 Betriebe in der ganzen Schweiz. Wir suchen per 15. Juli 1997 oder nach Vereinbarung eine/n 22- bis 35-jährige/n

Hauptbuchhalter/in

Sie haben Buchhaltungserfahrung oder verfügen über eine Buchhaltungsausbildung oder einen Hotelfachschulabschluss. Sind Zahlen Ihre Leidenschaft? Dann sind Sie unser/e ideale/r Kandidat/in.

Wir freuen wir uns auf Ihre Bewerbung!

CULINARIUM AG
Basil Wyrsch
Personalchef
Bahnhofstrasse 45
8021 Zürich
Telefon 01 236 76 17



Café Sandwich
BAR & TAKE-AWAY

Sind Sie die junge, dynamische und aufgestellte Persönlichkeit, welche unsere Mitarbeiterinnen täglich zu Höchstleistungen anspornt und motiviert?

Für unsere Cafeteria mit starkem Büro-Take-out suchen wir nach Vereinbarung eine/n team-orientierte/n und unternehmerisch handelnde/n

Geschäftsführer/in

Wir bieten: Tagesbetrieb, sonntags geschlossen – grosse Selbstständigkeit und Verantwortung – der Leistung entsprechende Entlohnung.

Wir stellen uns eine verkaufstarke, teamfähige Persönlichkeit mit Flair für Food-Präsentation vor, welche auch mit Begeisterung und Kompetenz unser Take-away-Geschäft weiter ausbaut. Idealerweise ist sie/er zwischen 25 und 40 Jahren jung.

Gerne erwarten wir Ihre üblichen Bewerbungsunterlagen. Fredy Wiesner, Food Point AG, Industriest. 42, 8117 Fällanden, Telefon 01 826 02 30.

94119/983407

Für die Leitung des Ferien- und Erholungsheimes Eben-Ezer

mit 50 Betten im Baselbiet suchen wir eine belastungsfähige Persönlichkeit.

Wir bieten:

- eine herausfordernde Aufgabe mit Platz für kreative Ideen in modern eingerichteten Haus
- Ganzjahresstelle mit Erfolgsbeteiligung
- Arbeitsantritt nach Absprache.

Wir erwarten:

- gute Ausbildung und Erfahrung im Hotelfach
- Allrounder, der in allen Bereichen des Betriebes Hand anlegen kann
- Gewandtheit im Erledigen der administrativen und PR-Aufgaben
- Freude an der Betreuung der – vorwiegend älteren – Gäste
- Teamfähigkeit zum Führen des kleinen Mitarbeiterstabes
- Verwurzelung im christlichen Glauben.

Ihre Bewerbung ergänzt mit Ihren Anforderungen senden Sie bitte an:
O. Madoery, Baselstrasse 25, 4125 Riehen.

94056/389133

HOTELLERIE

HERAUSFORDERUNG
IM
BERNER OBERLAND

Unser Auftraggeber ist ein Tourismusleader, innovativ, erfolgreich, unkonventionell.

Das starke Wachstum der vergangenen Jahre bedingt die Ausschau nach einem ebenso ungewöhnlichen Stellvertreter.

Die Kaderstelle erfordert einen

Allrounder im Gastgewerbe
(eventuell Paar)

Anforderungsprofil:

- Idealalter 30-35 Jahre
- Berufsausbildung im Gastgewerbe/Hotellerie von Vorteil
- perfekte Englischkenntnisse
- Organisations- und Improvisationstalent
- Freude am lebhaften Umgang mit jungen Gästen aus aller Welt
- Kenntnisse EDV und Internet
- Belastbarkeit und Wille, mehr leisten zu wollen.

Wir bieten:

- sorgfältige Einführung in Betrieb, Know-how und die weltweiten Verbindungen
- langfristige Anstellung
- beste Verdienstmöglichkeiten.

Ihre schriftliche Offerte, die wir absolut vertraulich behandeln, erwarten wir gerne an folgende Adresse:

Inter-Treuhand AG
Postgasse 12
3800 Interlaken

P 94117/10733

WALDEGG

Gastronomie
voller Ideen



8735 St. Gallenkappel
(Nähe Rapperswil)

Wir sind ein erfolgreiches Speiserestaurant in der Nähe von Rapperswil. In unser motiviertes Team suchen wir einen

• Commis saucier

Wir lassen unsere Gäste durch die Fensterfront in unsere grosse, moderne Küche schauen. Teamwork ist nebst Qualität und einem kreativen Angebot in unserer leistungsorientierten 5-Mann-Brigade eines der obersten Ziele. Wir haben keinen Platz für festgefahrene Köche, als Partner des Chefs sind Sie bei allen Entscheidungen dabei und helfen mit, Verbesserungen und Korrekturen vorzunehmen. Selbstverständlich sind auch unsere Köche am Mitarbeiterfond beteiligt und spüren so den Dank unserer Kundschaft. Eine interessante, anspruchsvolle Tätigkeit erwartet Sie.

Haben wir Ihr Interesse geweckt. Dann rufen Sie uns an, Frau Cordula Liechi oder Herr Paul Ricklin erteilen Ihnen gerne über Telefon 055 284 63 33 nähere Auskünfte.

93759/385067

VERKAUF

Hotel
EUROPE
For Pleasure And Business.

Für die gemeinsame Verkaufsabteilung der Hotels Europe und Victoria in Basel sowie für das neue Hotel in Muttenz suchen wir per Mitte August 1997 die Persönlichkeit in der Funktion als

Sales-Manager/in (D/E/F)

In einem kleinen, eingespielten Team unterstützen Sie die verantwortliche Sales-Managerin in allen Belangen und pflegen die Kontakte zu unseren Marktpartnern. Auch Kontaktaufnahme und Verkaufsbesuche im regionalen und nationalen Markt sind in Ihrem Aufgabenbereich.

Sie sind uns willkommen

- als Mensch und Mitarbeiter/in
- mit Spass an kreativer Arbeit
- als kontaktfreudiger Verkaufsprofi mit fundierter Hotelausbildung (z. B. KV in Hotellerie oder Tourismusbranche und Réceptionserfahrung)
- jung, flexibel und mit gepflegtem Äusserem.

Wenn Sie diese aussergewöhnliche Aufgabe als Dauerstelle anspricht, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Frau R. Bunke, Personalleiterin
c/o Hotel Europe
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 690 87 75



94057/31140

Wir sind ein führender Kongress- und Bankettbetrieb (100-1200 Personen) der Schweiz. Zudem führen wir drei Restaurationsbetriebe:

- Das Boulevardrestaurant Petit Casino mit dem integrierten japanischen Restaurant Fujiyama
- der Casino-Folklore-Spycher, welcher auch als Ausstellungsrestaurant verwendet wird
- die Bar in unserem modernen Spielcasino.

Als unser zukünftiger (Eintritt per 1. September oder nach Übereinkunft)

F&B-Manager/in

sind Sie für den Verkauf (exkl. Kongresse), die Angebotsgestaltung, den reibungslosen Ablauf und das Ergebnis aus Ihrem Departement (Umsatzvolumen zirka Fr. 5 Mio.) verantwortlich. Diese interessante Aufgabe in unserem oft hektischen Betrieb verlangt von Ihnen einiges an Planungs-, Organisations- und Improvisationstalent, aber auch viel Übersicht sowie Verhandlungs- und Motivationsvermögen.

Sind Sie der front- und verkaufsorientierte, sprachbegabte Typ im Alter von 30-40 Jahren, welcher in unser erfolgreiches Team passt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z. H. Herrn Rolf Zingg, Direktor.



Casino Kursaal Interlaken
Strandbadstrasse 44, 3800 Interlaken
Telefon 033 827 61 00
Telefax 033 827 61 05

94126/16411

Für unser Strozzis
Fraumünster suchen wir
einen motivierten

Küchenchef/
Geschäftsführer-
rassistent (m/w)

mit kleiner Brigade, der gleichzeitig Assistent der Geschäftsführerin ist. Dieser vielseitige und interessante Job kann durch Eigeninitiative weitgehend mitgestaltet werden. Hauptsächlich Tagesdienst.

Interessenten schicken
bitte Ihre vollständige Bewerbung mit Foto an:

Urs Strozzege
Strozzi's AG, Seefeldstr. 187,
8008 Zürich.

94193/382513



Wir suchen für die kommende Sommersaison (Eintritt Anfang Juli 1997), mit Verlängerungsmöglichkeit für die Wintersaison 1997/98, zur Ergänzung unseres dynamischen Teams, kleine Brigade, einen jungen, motivierten und kreativen

Sous-chef

Helfen Sie mit, unsere internationale Kundschaft zu verwöhnen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Unterkunft vorhanden; zeitgemässe Entlohnung!

Familie Lerjen-Perren
Hotel Berghof
CH-3920 Zermatt
Telefon 0041 27 967 54 00
Fax 0041 27 967 54 52

94145/33937

GP GastroPersonal

Ihr persönlicher Vermittlungsbüro
Froborgstrasse 7 - 4600 Olten

Wir suchen im Kundenauftrag

Réceptionist/in Kt. AG
Fidelio/E/F mit Erfahrung

Barmaids

Dauerstelle und Teilzeit Olten/Umgebung

Köche aller Stufen
Kt. LU/GR/VS/BE

Servicefachangestellte/n
für Saison- und Dauerstellen SO/LU

Servicelehrling m/w
in gepflegtes Haus Olten/Umgebung

Herr Eichmann freut sich auf Ihren
Anruf oder Ihre Bewerbung
mit Foto.

Tel. 062 205 60 16

94101/389566

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Wir expandieren und investieren in unsere Zukunft! Zur erfolgreichen Umsetzung unseres neuen Gastrokonzeptes eines modernen Unterhaltungs- und Treffpunkt-Lokals in der Nordwestschweiz fehlt noch der/die dazupassende

Geschäftsführer/in

Hauptaufgaben sind:

- den Betrieb selbstständig leiten
- Partys und Anlässe organisieren
- Umsatzziele nach gemeinsamem Budget erreichen
- Mitarbeiter ausbilden und führen
- die Kosten im Griff haben.

Dafür erhalten Sie:

- viel Freiheit für Eigeninitiative und kreatives Arbeiten
- eine zukunftsorientierte Aufgabe
- interessante Ergebnisbeteiligung
- ein motivierendes Arbeitsklima.

Alles Weitere über diese nicht alltägliche Position geben wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen Gesprächs.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Alexandra Hämmerle

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

Restaurant Al Dente
Tribschenstrasse 18, 6005 Luzern

Wir suchen per sofort
oder nach Vereinbarung

Sous-chef m/w

Wir bieten Ihnen eine interessante Dauerstelle in einer neuen Küche. Wir erwarten von Ihnen sauberes und selbstständiges Arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf
oder Ihre schriftliche Bewerbung.

☎ 041 360 05 05,
Herrn Kunz verlangen.

94184/389981

Mitten in Kriens steht unser heimeliges
Restaurante/Pizzeria Hofmatt.

Für die Wiedereröffnung im August 1997 suchen wir Sie, den aufgestellten, ambitionierten Jungkoch, der sich jetzt bereit fühlt, das Heft, sprich Pflanze, als Küchenchef selber in die Hand zu nehmen.

Cucina italiana heisst Ihre wahre Liebe, die Sie mit Herz und Seele (be)leben.

Suchen Sie eine anspruchsvolle Aufgabe in einem jungen, familiären Team, dann rufen Sie uns an: ab Sa 7.6., 20.00 Uhr, Telefon 041 311 09 67, Herrn Walker verlangen.

94160/390157



Heute gehen wir zu...

Im Auftrag eines in Gourmetkreisen sehr bekannten Hauses suchen **den ganz speziellen**

Küchenchef

Wir stellen uns vor, dass Sie bereits in Feinschmeckerkreisen einen bekannten Namen haben - oder als talentierter **Küchenchef/Sous-chef** bei einem dieser «Kochpässe» tätig waren - und nun selbst ein entsprechendes Haus suchen, das Ihnen die Plattform bietet, «Ihre Küche» und damit «Ihren Namen» zu verwirklichen. Unser Auftraggeber ist bereit, Sie diesbezüglich voll zu unterstützen, das wunderschöne Haus und seine hervorragende Lage bieten dafür ideale Voraussetzungen, aber die Anforderungen sind hoch:

- überdurchschnittliche Kreativität in der Angebotsgestaltung und seiner Zubereitung, ausschliessliche Verwendung von Frischprodukten mit dem Schwinggewicht einer leichten Fischküche, aber auch Akzente in der südfranzösischen/mediterranen Küche
- organisatorische Fähigkeiten, gepaart mit grosser Belastbarkeit, bei stets gleichbleibender Qualität, da der Betrieb saisonal bedingte Spitzen mit grossen Frequenzen aufweist
- Sicherheit in Einkauf, Kalkulation, optimale Hygiene und Sauberkeit
- motivierende Führung einer mittelgrossen Brigade, Lehrlingsausbildung.

Der Eintritt wäre vorgesehen nach Vereinbarung, jedoch nicht vor Herbst 1997.

Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen, soweit möglich, jederzeit zur Verfügung. Wir verpflichten uns zu absoluter Diskretion und erwarten gerne Ihre Bewerbung in der Ihnen zusagenden Form.

HoReGa Select AG, Kaderberatung

Frau Y. Hirsbrunner
Stänzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Fachpersonal • Kaderstellen • Direktionen
Mieter • Pächtersuche • Krisenmanagement

94100/208191

TOSCANA, PIEMONTE, VIVA L'ITALIA

Un nostro cliente ci ha incaricati di selezionare

- un/a gerente
- un/a capo cucina

in un nuovo ristorante italiano nella città di Lucerna per il 1° ottobre 1997.

Lei dispone di un gusto per la vita italiana e un forte legame alla cucina italiana tradizionale. Si richiede una personalità con formazione solida e con grande italianità.

Si offre una sfida in un nuovo ristorante con un ambiente inconfondibile che dispone di 80 posti e bar/notteca.

Attendiamo con piacere la Sua candidatura completa con foto.

Ingold Treuhand, Frau G. Ingold, Waldhofstrasse 16,
Postfach 246, 6314 Unterägeri.

94079/22667



6354 Vitznau am Vierwaldstättersee

Wo der Sonnenuntergang zum Schauspiel wird...

★★★-Hotel - 64 Zimmer - Seminarräume
- Restaurant - Panoramaterasse mit Grill - Festhalle - privater Badestrand am Vierwaldstättersee -

Wir suchen Sie für die Sommersaison

- Commis de cuisine/pâtissier
- Küchenangestellten
- Servicefachangestellte
- Etagenangestellte
- Réceptions-Praktikanten

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an.
Roland Scherrer gibt Ihnen gerne weitere
Informationen: Telefon 041 397 13 86.

PS: Natürlich arbeiten wir auf der Basis L-GAV '92.

94165/30466

hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

Kanton Bern

Für ein vielseitiges Restaurant (wenige Autominuten von Bern) suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft eine/n jüngere/n

AIDE DU PATRON

Sie unterstützen die Besitzerfamilie, helfen mit im Service und übernehmen die damit verbundene Administrationsarbeit. Sie sollten über sehr gute Service- und Bankettkenntnisse verfügen und motiviert sein; Ihre Erfahrungen zu erweitern. Hotelfachschulabschluss von Vorteil. Mit den genannten Anforderungen, einer offenen Wesensart und Freude am Beruf beraten und verwöhnen Sie die Kundschaft.

Kanton Graubünden

Das 3★-Hotel unseres Auftraggebers befindet sich in der Engadiner Seenlandschaft. Für die Stelle einer

DIREKTIONSASSISTENTIN (CH)

suchen wir eine in der Hauswirtschaft gut ausgebildete Fachfrau. Zusätzliche Erfahrung im Service und an der Réception sind von Vorteil. Nebst der Überwachungs- und Kontrolltätigkeit helfen Sie überall mit, wo es notwendig ist. Zusammen mit einem 10-Personen-Team sorgen Sie für das Wohlbefinden der Feriengäste. Eintritt sofort. Saison- evtl. Jahresstelle.

Berner Oberland

Wir suchen für ein 4★-Hotel in einem bekannten Ferienort per Juli oder August eine/n einsatzfreudige/n

ANFANGS-CHEF DE SERVICE

Haben Sie
– eine Servicelehre absolviert?
– sehr gute Fachkenntnisse?
– gesunden Ehrgeiz?
Wenn ja, haben Sie in diesem 2-Saison-Betrieb die Möglichkeit, auf Ihrer Karriereleiter eine weitere Stufe zu erklimmen. Ihre Aufgaben: Gästebetreuung/Verkauf/Überwachung/Serviceorganisation. Saison- oder Jahresstelle.

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

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

Schweizer Hotelier-Verein

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

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Nichts ist konstanter als die Veränderung – und so segeln wir unter neuer Leitung auf neue Ufer zu...

Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unserer Vision. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Für unseren Neustart suchen wir nach Übereinkunft einen

Chef de partie

und einen

Commis de cuisine

welche mit Begeisterung und fachlichem Können mithelfen, unsere Gäste im kulinarischen Bereich mit fünf Sternen zu verwöhnen.

Sind Sie interessiert, so rufen Sie doch einfach Frau M. Fehlmann an, oder senden Sie uns gleich Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns!

Matthias Fuder
Hotelier

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 419 09 09, Fax 041 419 09 10

94094/23132

Erfolg verpflichtet

★★★★★

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir zwei kreative und verantwortungsbewusste Berufspromis mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie als

Chef pâtissier (m/w)

Chef de partie (m/w)

Ein moderner Arbeitsplatz in einem jungen und motivierten Team erwartet Sie!

Herr Markus Hänsli, Eidg. dipl. Küchenchef, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich
Telefon 01 224 25 26



The Swiss Leading Hotels

Hotel Drei Könige

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle zur Verstärkung unserer Küchenbrigade

- 1 Chef de partie m/w
- und
- 1 Commis de cuisine m/w
- 1 Kochtochter/-lehrling

Für unseren lebhaften A-la-carte- und Hotelbetrieb in Luzern suchen wir kreative Köchin oder Koch in eine zeitgemässe Küche mit viel Tageslicht.

Sind Sie interessiert? Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder kontaktieren Sie unseren Küchenchef, Herrn Aldo Schmid, Telefon 041 240 88 33

94017/22837



Gesucht dringend in Ascona

Serviertochter

mit Erfahrung.

Sprachkenntnisse erwünscht.

Auskunft Telefon 091 791 86 37.

P 94074/390120

PIZZERIA RESTAURANT



Hotel Europ
Ristorante Pizzeria
Riviera
4600 Olten

Zur Neueröffnung

(ab 10. Juni)

sucht junge und aufgestellte Mitarbeiter/innen

- ★ Koch Italiener mit Erfahrung
- ★ Serviceangestellte (weiblich)
- ★ Buffet-Dame
- ★ Pizzaiolo
- ★ Tournant (weiblich od. männlich)

Mit gültiger Bewilligung.

Wenn Sie interessiert sind, dann schreiben Sie uns oder telefonieren Sie,

Telefon 062 822 10 09,
Sig. Pascuale von 15.00–18.00 Uhr.

0 93996/288195

TEUFENTHAL

ZUR HERBERGE



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch m/w

Haben Sie Freude an einer kreativen und marktfähigen Küche, dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf (Christoph Richter).

Gasthof zur Herberge
Wyntalstrasse 9
5723 Teufenthal b. Aarau
Telefon 062 776 12 20

94135/34517

SEEHOTEL MEIERHOF

HORGEN - ZÜRICH

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

Wir suchen ab sofort eine/n

Administrationsleiter/in- Direktionsassistenten/in

für folgende Aufgaben:

- Personalwesen
- Kreditorenbuchhaltung
- Direktionssekretariat und Direktionsvertretung.

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

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

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

94182/43782

Restaurant Pizzeria

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

Und jetzt gibt es eine anspruchsvolle Stelle zu besetzen: Als

Anfangs-Geschäftsführer- Assistent

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

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

92378/102024

ROSENGARTEN

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

Für unseren Landgasthof in der Region Aarau suchen wir einen

Küchenchef

Sie bringen nebst gründlicher Ausbildung viel Liebe zum Detail mit.

Sie sind gewohnt, ausschliesslich mit Frischprodukten zu arbeiten.

Sie haben Humor und können Mitarbeiter begeistern. Wenn Sie selbst gerne am Herd stehen und gewohnt sind, professionell und zielstrebig den Gästen nur das Beste zu bieten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Wir bieten Ihnen ein angenehmes Betriebsklima in einem aufgestellten Team.

Einen interessanten Arbeitsplatz mit neuzeitlicher Gastronomie sowie die nötige Entfaltungsmöglichkeit.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte unter Chiffre 94180 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94180/91832

Alpin nova

Sport- und Familienhotel im schönen Saanenland sucht zur Verstärkung der kommenden Sommersaison motivierte Mitarbeiter. Unsere Anfrage richtet sich an:

- Chef de partie
- sprachgewandten Nachtportier (mit Erfahrung von Büroarbeiten)

welche sich in der Lage fühlen, für unsere Gäste besorgt zu sein, damit dessen Aufenthalt zu einem unvergesslichen Erlebnis wird.

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Hotel Alpin nova, 3778 Schönbried
Frau Ruth Klossner

93791/97640

DOMINO GASTRO
Wir suchen qualifizierte Mitarbeiter für unsere Auftraggeber:
Chef de service w/m
Chefs de partie
Servicefachangestellte
Commis de cuisine
Alleinköche
Interessante Saison-/Dauerstellen im guten Landgasthof bis 4★Hotel von Winterthur bis St. Gallen.
Ich freue mich auf Ihren Anruf, Marcel Zollinger
Telefon 071 925 33 66
Glärnischstrasse 6, 9500 Wil



The Swiss Leading Hotels



Ab kommender Sommersaison suchen wir für unser beim Kulm-Park gelegenes

Restaurant Chesa al Parc

mit 80 Innenplätzen und grosser Sonnenterrasse eine/n einsatzfreudige/n und verantwortungsbewusste/n

Chef de service

(Mittags kleine Karte und Snacks, abends gepflegter A-la-carte-Service.)

Wir wenden uns dabei an eine selbständige, initiativ Führungskraft, welche auch Ihre guten Sprachkenntnisse (D, I und E, evtl. F) täglich einsetzen möchte. Sind Sie an dieser attraktiven, langen Zweisaisonstelle interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.



KULM HOTEL ST. MORITZ

CH-7500 St. Moritz

Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38



Hotel Zürich

Möchten Sie Ihre Karriere in einem Erstklasshotel im Zentrum von Zürich fortsetzen?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung Mitarbeiter, die über Berufserfahrung sowie sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse verfügen:

Catering Supervisor

der/die als Stellvertreter/in des Maître d' verantwortlich für einen reibungslosen Bankettservice und dessen Organisation ist.

Etagengouvernante

mit abgeschlossener Hofa-Lehre.

Reservations Clerk

mit Réceptionserfahrung.

Barmaid/Barman

mit Freude am Umgang mit anspruchsvollen, internationalen Gästen.

Fühlen Sie sich von dieser Stelle angesprochen? Dann erwarten Frau Marietta Lombis, Personnel Manager, oder Herr Peter Schnüriger, Director of Human Resources, mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung oder beantworten Ihre ersten Fragen auch gerne telefonisch.

Ausländische Bewerber/innen mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigen wir gerne.

Neumühlequai 42, CH-8035 Zürich
Telefon 01 360 74 21 (Personalbüro)
oder 01 360 70 70 (Zentrale)

94159/41432



Hotel zum Storch

Unsere Rôtisserie ist bekannt für ihre marktgerechte und leichte Küche in einer traditionellen Umgebung mit einzigartiger Aussicht über die Zürcher Altstadt.

Zur Verstärkung unseres jungen Serviceteams suchen wir per sofort oder Übereinkunft eine/n

Chef de rang

Auf Anfang August suchen wir für unsere Réception eine/n sprachgewandte/n

RéceptionistIn

die/der auch in hektischen Momenten die Übersicht behält und es versteht, dass sich unsere internationalen Gäste gut aufgehoben und willkommen fühlen.

Sie sind Schweizerin oder im Besitz einer C-Bewilligung dann zögern Sie nicht und senden Ihre Bewerbungsunterlagen an unseren Personalchef, Robert Liechti, oder rufen Sie einfach an.

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

94062/41483

Wir suchen auf Mitte Juli (oder früher) für unsere neuen Restaurants, Ellipse und Bistro mit Bar und Terrasse eine/n motivierten Gastgeber/in als

CHEF/IN DE RESTAURANT

Sie sind für einen reibungslosen Service verantwortlich und helfen uns die hoch gesteckten Ziele in unseren neu umgebauten Restaurants zu realisieren. Dafür steht Ihnen ein junges und motiviertes Team und eine top Infrastruktur zur Verfügung. Sie werden natürlich sorgfältig an alle neuen Aufgaben herangeführt und haben danach ein selbständiges Wirkungsfeld mit viel Spielraum.

Über die Fortschrittlichen Anstellungsbedingungen und vieles mehr werden wir Sie gerne in einem persönlichen Gespräch informieren.

Serviceprofis mit "Drive" zwischen 25 und 40 Jahren und Erfahrung in einer gleichen oder ähnlichen Funktion melden sie sich oder richten ihre Bewerbung an:



GARTEN HOTEL

Herrn A. Schaffner
Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
Tel: 052/ 265 0 265 / Fax: 265 0 267

93883/45829



Kennen Sie den Chrüter Oski und seine Moospinte?

Ja den, der mit Chrut und Unchhut herrliche Gerichte kocht, der einheimische Produkte kreativ verarbeitet und mit viel Ästhetik anrichtet und dem Gast seine Lebensphilosophie persönlich näherbringt, der seine Mitarbeiter zur Qualität motiviert und sie für den Erfolg mitverantwortlich macht, ja der sucht einen begeisterungsfähigen

Chef de partie

der von seinem Beruf genauso angefressen ist wie er selbst.

Interessiert?

Dann rufen Sie doch an – der Chrüter Oski – pardon – Herr Marti erzählt Ihnen gerne mehr über diesen aussergewöhnlichen Betrieb.

Oskar Marti
Restaurant Moospinte in Münchenbuchsee
Telefon 031 869 01 13
(Sonntag und Montag geschlossen)

94174/183032



Eine Welt für sich – eine Welt für Sie

SWISS HOLIDAY PARK – der neueste und grösste Begegnungsort für aktives und breitgefächertes Freizeitvergnügen und Businessactivities, verbunden mit anspruchsvoller Gastronomie.

Ein frontorientiertes und dynamisches Team sorgt für die Durchführung eines zukunftsorientierten Dienstleistungskonzeptes, welches sich durch freundlichen und effizienten Service auszeichnet.

Zum baldmöglichsten Eintritt suchen wir in Jahresstellung einen kreativen, begeisterungsfähigen und belastbaren Küchenprofi als

- Sous-chef D/E

(nur CH, B- oder C-Bewilligung)

der bereits ein bis zwei Jahre in dieser Position tätig war, gute Führungsqualitäten, starkes Geschäftsinteresse und die Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz mitbringt.

Es erwarten Sie bei uns ein interessanter Aufgabenbereich mit vielen Entfaltungsmöglichkeiten, ein angenehmes Arbeitsklima sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

SWISS HOLIDAY PARK, Fam. M. und W. Hübscher,
Gastronomie, 6443 Morschach

● Menü-Fische von Dyhrberg lassen keine Fragen offen – Dyhrberg

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

HOTELFACHSCHUL-ABSOLVENTEN

Sie stehen inmitten intensiven Prüfungsvorbereitungen zum Hotelfachschul-Abschluss und finden kaum Zeit, sich grundsätzliche Gedanken zu Ihrer beruflichen Zukunft zu machen? Planen Sie diesen wichtigen Schritt mit unserem Know-how. Adecco Hotel berät Sie professionell, kostenlos und diskret. Rufen Sie noch heute an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

F&B-CONTROLLER (BASEL)

Für einen modernen Hotelbetrieb der Luxusklasse in Basel suchen wir den F&B-Controller mit Berufserfahrung als F&B- oder Einkaufs-Assistent. Sie übernehmen die Verantwortung für sämtliche Kontrollarbeiten innerhalb des F&B-Departements und unterstützen damit den Leiter Finanzen. Sie sind 28 bis 35 Jahre alt, haben in Service oder Küche gelernt und sich an der Hotelfachschule weitergebildet. Wenn Sie eine abwechslungsreiche Administrationsstelle mit Format suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

GOVERNANTE

Für ein stilvolles, mittelgrosses Hotel im Kanton Obwalden suchen wir eine initiativ, junge Gouvernante. Diese Kaderstelle fordert Ihr Führungs- und Organisationsstalent und setzt viel Eigenverantwortung und Flexibilität sowie Liebe zum Detail voraus. Sind Sie an einer Stelle in einem jungen, dynamischen Team interessiert? Dann rufen Sie mich noch heute an – ich freue mich.

Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

STV. GENERALGOVERNANTE

(BASEL)

Für einen renommierten Hotelbetrieb in Basel suchen wir eine versierte Gouvernante mit Stadthotelerfahrung. Sie unterstützen die Generalgouvernante bei der Organisation des gesamten Hauswirtschaftsbereichs und bei der Führung von zirka 25 Mitarbeitern. Möchten Sie sich verändern und suchen die neue Herausforderung? Senden Sie mir Ihre komplette Bewerbung.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

NIGHT AUDITOR

Sie sind kein komischer Kauz – und trotzdem lieben Sie die Stille der Nacht zum Arbeiten mehr als die Hektik des Tages. In einem modernen Viersternhotel in Zürich haben Sie die Möglichkeit, dann aktiv zu werden, wenn andere schlafen. In dieser Position übernehmen Sie alle Réceptionsarbeiten und kontrollieren die Tagesabschlüsse, zusammen mit einem Team tragen Sie die Verantwortung für den Betrieb in der Nacht. Ich freue mich, Sie kennenzulernen.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

RECEPTIONISTEN W/M

Unterschiedlichste Hotels aller Kategorien in und um Zürich bieten Ihnen interessante und abwechslungsreiche Stellen am Front Desk. Sie betreuen selbständig Reisende und Geschäftskundschaft aus aller Welt von der Annahme der Reservation bis zum Check-out. Sie arbeiten mit Schichtarbeitszeiten und sind an einer verantwortungsvollen Réceptionsstelle interessiert. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

CHEFS DE PARTIE W/M

Kochen aus Leidenschaft, Ideen verwirklichen, Verantwortung übernehmen! Für junge, kreative Chefs de partie welche keine Berührungängste mit der gehobenen Küche haben, und sich zutrauen, in einem der sehr lebhaften Hotelbetriebe in den Regionen Bern und Fribourg eine anspruchsvolle Tätigkeit zu übernehmen, bieten sich hier einmalige Gelegenheiten. Sollten Sie an einer dieser nicht alltäglichen Positionen interessiert sein, so rufen Sie mich noch heute an. Ich informiere Sie gerne.

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

Lehrschüler
Dyhrberg AG
Solothurnstr. 40
4710 Klus/Balsthal
Tel. 062 391 40 71
Fax 062 391 37 75

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir sprechen Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Wir suchen aufgestellte Fach- und Kaderleute verschiedenster Führungsebenen und Funktionen. Betriebsassistenten/-innen, Chef de service, Servicemitarbeiter/-innen, Réceptionsangestellte, Hofas sowie Küchenchefs und Köche aller Stufen.

Viele Teilzeit- und Aushilfsstellen!

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

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

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

Kochen Sie gerne und kreativ?

Jungkoch/Commis/w

In unserem für Ambiente, Qualität und Vielfalt bekannten Personalrestaurant in Zürich-Oerlikon verwöhnen wir im täglichen Mittagsservice rund 800 Gäste mit einem hochstehenden Angebot aus unserer internationalen Küche. Darin enthalten ist auch ein sehr gepflegter A-la-carte-Bereich und – bei Bedarf – ein kreativer Catering- und Party-Service.

Zur Ergänzung unseres eingespielten Küchenteams suchen wir eine gelernte Jungköchin, welche ihre breiten Grundkenntnisse flexibel anwenden möchte. Neben Selbstständigkeit, exakter und schneller Arbeitsweise erwarten wir ein gutes Einfühlungsvermögen in unsere Brigade.

Die Einsatzzeiten sind Montag–Freitag jeweils 6.00–15.00 Uhr. Abends, an Wochenenden und Feiertagen sowie zwischen Weihnachten und Neujahr bleibt unser Betrieb geschlossen.

Interessiert? – Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen noch heute an unseren Küchenchef, Herrn René Koch.

oerlikon-contraves

Oerlikon-Contraves AG
Birchstrasse 155
8050 Zürich

IF 94063/387039

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTEL

Unsere Gäste kommen zu jeder Tages- und Nachtzeit, aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an. Als

Réceptionistin

heissen Sie unsere Gäste herzlich willkommen. Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung oder gleichwertigen Abschluss. Sie haben Spass als versierte und aufgestellte Persönlichkeit Gäste freundlich zu empfangen, kompetent in Deutsch, Französisch und Englisch zu beraten und auch nett zu verabschieden.

Nebst 5 Wochen Ferien, Unterkunftsmöglichkeiten in unseren eigenen Personalstudios bieten wir Ihnen in einem jungen und aufgestellten Team zu arbeiten.

Wenn Sie in einem Betrieb mit internationalem Ambiente mitwirken möchten, sollten wir uns kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Katharina Hersperger
Mövenpick Konferenz Hotel
Höhenstrasse 666, 4622 Egerkingen
Telefon 062 / 398 07 07

MÖVENPICK

PM 9409261

HOSTELLERIE LINDENHOF

HAUS IM GRÜNEN LODGE - RESORT
1855 BRIENZ AM SEE SWITZERLAND

... für Gäste, die das Besondere suchen.
In unser aussergewöhnliches 3-Stern-Hotel am Brienzsee mit originellen Erlebnisräumen, hochstehender Küche und individuellem Service suchen wir für die kommende Sommersaison noch einen

Aide du patron

Unser Aide du patron ist Mitglied der Geschäftsleitung. Hauptaufgabenbereich wird Réception, Back office und Serviceleitung sein.

Sie ist kooperativ innerhalb unseres jungen Führungsteams und eigenverantwortlich in ihrem Aufgabenbereich.

Sowie eine

ServicemitarbeiterIn

Sie erwartet ein motiviertes, junges Team, viel «Champf» und Spass sowie ein gesundes Unternehmen mit viel Lust, etwas zu unternehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und ein Gespräch mit Ihnen.

Hostellerie Lindenhof
Peter Margowski und Hansjörg Imhof
3855 Brienz am See
Telefon 033 951 10 72
Fax 033 951 40 72

94061/5762



Wir sind ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal.

In unserem aktiven Team haben wir folgende Stellen neu zu besetzen.

Service

Servicfachangestellte oder Kellner für den gepflegten A-la-carte-Service in Brasserie und Gourmet.

Küche

Jungkoch für den gepflegten A-la-carte- und Bankettservice in Jahresstelle.

Hausdienst

Frau oder Mann zur Erledigung allgemeiner Reinigungsarbeiten Office- und Buffeldienst.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeiten einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.
Nur Schweizer oder Bewilligung B oder C.

FAMILIE J. & F. HÄBERLI
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

93224/21407

VIKTORIA

HOTEL GARNI
SPIESERSTÄTTERSEE
AM VIERWALDSTÄTTERSEE

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

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

Chef de partie/Saucier m/w

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

92892/37486



Gesucht per sofort

Alleinkoch (Köchin)

bis zirka 40 J., CH oder Bewilligung C.

In Jahresstelle (evtl. nur Saison), gutbürgerliche Küche.

Fühlen Sie sich angesprochen und möchten Näheres erfahren, dann melden Sie sich bei:

Familie Rubli-Reichmuth
Hotel und Restaurant Passhöhe
8843 Ibergereg SZ
Telefon 041 811 20 49

94067/115770

CHUCHI

Jungköche als
- Grill - Chef
- Kalte Küche - Chef
- Nachwuchs - Chef

- o Grosses Angebot mit 98% Eigenproduktion
- o Neue, moderne Küche mit viel Tageslicht
- o Junges Team und 3 Lehrlingen
- o Selbstständiges Arbeiten
- o 3 Restaurant-Angebote (Von einfach bis gepflegt)
- o Starker, aber ruhiger a la carte Betrieb
- o Schnupper-Tag möglich

Erlebnis-Welt mit wunderschönen, städtischen, Apero-Marionetten, Nahrückli, fet-Theater und vieles mehr, kombiniert mit



Service-Nachwuchs-Chef/Chefin

- o 3 Tage Service, 2 Tage Patron-Stellvertretung
- o A la carte-Service
- o Flambieren und präsentieren vor dem Gast
- o Herzliche Atmosphäre in schöner Umgebung
- o Selbstständiges Arbeiten
- o Aufgestelltes, junges Team



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

94011/130702



****-Ferienhotel direkt am Thunersee

sucht mit Eintritt nach Vereinbarung in Jahresstelle:

Chef/in de réception

Verantwortungsbereich:
Réception, Mitarbeiter-Administration

– Sind Sie ein Réceptionsprofi und möchten weiterkommen?

Der Hirschen hat 110 Betten.

– Kennen Sie sich in der Mitarbeiter-Administration bereits aus?

Ideal, wenn nicht, macht nichts, Sie werden eingeführt.

– Möchten Sie Verantwortung übernehmen und eigene Ideen einbringen?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

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



94156/15337

CARRIERE

Wir suchen für einen Kunden nach Gstaad in 2-Personen-Villenhäusern einen kreativen, unabhängigen

Koch/Köchin

der/die bereit ist, mit der Herrschaft auch nach London oder Bermudas zu reisen.

Wir wünschen uns eine Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufsausbildung sowie einigen Jahren Erfahrung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Butti, Büro Rio & Select, Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich.

94092/217190

Sternstunden für einen



Commis de cuisine Commis pâtissier

Wir streben eine gleichmässige hohe Qualität der von uns angebotenen Produkte an. Wir wollen diese Qualität ständig überprüfen und Schwachstellen ausmerzen.

Einer unserer Leitsätze, denen wir in unserer 12-Mann-Brigade nachleben.

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung an Hans Robert Weiss.



STERNEN
MURI

Hotel Sternen, Postfach, 3074 Muri/Bern

94042/2510

Grindelwald

★★★★
Geprüftes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health-Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräumen, Bar-Dancing, Boutique.

Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir qualifizierten

★ Entremetier
★ Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92

94182/14770



Hotel-Restaurant Waldheim 6343 Risch am Zugersee

Wir brauchen Verstärkung und suchen per sofort oder nach Übereinkunft für unseren lebhaften und gepflegten Speiseservice gelernte/n

Servicfachangestellte/n

Sicher lieben Sie den Umgang mit nationaler und internationaler Kundschaft, die es sehr schätzt, von einer/einem tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden?

Ist es auch Ihr Wunsch, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten?

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, um weitere Details zu besprechen.

Telefon 041 799 70 70
Frau Schriber verlangen

94113/28892

SILENCE
HOTELS SUISSE

Thurgau
Thurgau - Bodensee - Schweiz



Am Bodensee an schönster Lage suchen wir zur Verstärkung unseres Réceptionsteams ab Juni 1997 noch eine

****-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rötisserie
Spezialitäten
Panorama-
Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers.
Hochzeiten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen

Réceptionistin

Tätigkeit im Bereich Empfang, Reservation, Seminarabwicklung, Korrespondenz, Rechnungswesen.

Erfahrungen in diesen Bereichen helfen Ihnen, erfolgreich und sicher zu werden. Viele Stammgäste, abwechslungsreiche Arbeit und ein gut eingerichteter Arbeitsplatz erwarten Sie. Eintritt nach Vereinbarung.

Kontaktperson Hr. A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 463 53 53



Kanton St. Gallen

Die landwirtschaftliche Schule Rheinhof in Salez (SG) ist ein modernes und kompetentes Bildungs- und Beratungszentrum für die Bauernfamilien vom Valais bis zum Bodensee und des Toggenburgs. Es ist unser Ziel, die angehenden Landwirte und Landwirtinnen zukunftsorientiert auszubilden und die Betriebsleiter bei der umwelt- und marktgerechten Produktion zu beraten.

Für unser Internat mit 100 Betten suchen wir

eine Köchin bzw. einen Koch

zur Führung der Internatsküche

Sie sind verantwortlich für die Verpflegung der Schüler, Kursteilnehmerinnen und Kursteilnehmer sowie unserer Gäste. Eine abwechslungsreiche, saisongerechte Küche und die Verwendung von einheimischen, regionalen Produkten ist uns besonders wichtig. Wir geben Ihnen Gestaltungsfreiheit im Bereich der Küche und des Speisesaales zum Wohlbefinden von Schülern und Gästen.

Wir erwarten:

- Berufsabschluss als Koch/Köchin oder gleichwertige Ausbildung
- Führungsqualitäten und selbständige Arbeitsgestaltung
- innovatives Denken
- Freude an der Zusammenarbeit mit Jugendlichen
- Interesse an der landwirtschaftlichen Aus- und Weiterbildung.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und interessante Tätigkeit. Ein vielseitiges Team von Lehrern und Beratern freut sich auf eine gute Zusammenarbeit mit Ihnen.

Stellenantritt: 1. Oktober 1997 oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie diese Herausforderung annehmen möchten, richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Handschriftprobe, Foto, Zeugniskopien und Referenzadressen bis 18. Juni 1997 an die landwirtschaftliche Schule Rheinhof, Direktion, 9465 Salez. Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Direktor der landwirtschaftlichen Schule Rheinhof, Peter Kuchler, über die Telefonnummer 081 757 18 88.

P 94142/290142

Adecco HOTEL

CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST)

Einem ambitionierten Chef de partie mit Flair für die marktfrische Küche bietet sich per Mitte Juni in Solothurn die Gelegenheit, seine Kochkünste in einem renommierten Tagesrestaurationsbetrieb unter Beweis zu stellen. Das Angebot der gutbürgerlichen Küche mit sehr schön angerichteten Tellergerichten lässt Ihnen Spielraum für eigene Ideen. Übernehmen Sie gerne Verantwortung, liegt Ihnen das Wohl der Stammgäste am Herzen, und sind Sie an einer Tagesstelle mit freien Wochenenden interessiert, dann rufen Sie an, oder senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

COMMIS DE CUISINE / CHEF DE PARTIE

Für mehrere Restaurants im Grossraum Zürich suchen wir aufgestellte, initiative, einsatzfreudige und kreative Köche. Sie freuen sich täglich auf die neue Herausforderung, die kulinarischen Wünsche der Gäste in einem dynamischen Team umzusetzen und sich weiterzuentwickeln. Suchen Sie ein attraktives Salär, vorteilhafte Sozialleistungen und ein tolles Arbeitsumfeld? Rufen Sie mich an.

Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

BARMAID/BARMAN

Für ein nicht alltägliches Dancing im Kanton Zug suchen wir nach Übereinkunft einen jungen Barmitarbeiterin, die es versteht, ein bunt gemischtes Publikum zu betreuen. Ihr gepflegtes und fröhliches Auftreten macht Sie zur charmannten Gastgeberin, auch wenn Sie vielleicht noch kein Barprofi sind. Falls Ihnen die Vorstellung gefällt, die Tage am Zugersee zu geniessen und die Abende mit internationalen Gästen zu verbringen, dann melden Sie sich noch heute bei mir.

Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

SOMMER AM VIERWALDSTÄTTERSEE

Der Sommer naht und noch fehlen uns qualifizierte Mitarbeiterinnen. Gute Köchen, freundlichen Servicemitarbeiterinnen sowie kompetenten und charmannten Réceptionisten bieten wir interessante Stellen zu guten Konditionen. Nützen Sie Ihre Chance, und rufen Sie mich unverzüglich an. Saisonbewilligungen sind vorhanden!

Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

RUSSLAND / MOSKAU

Geschäftsführer
Executive Head Chef
Küchenchef
Sous Chef
Pâtissier
Das Lohnniveau ist überdurchschnittlich.
Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79
Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite



Arbeiten im schönsten Hotel der Alpen – in der Oase der Ruhe und Behaglichkeit.

Liebe Sie die Berge? Wenn ja, dann haben wir auch noch die richtige Stelle für Sie in unserem Luxushotel. Neben einem

Demi-chef de rang (m/f)

für die Sommersaison in unserem Gourmetrestaurant «La Malvoisie» suchen wir für unseren Empfang ab Juli 1997 einen

1. Réceptionist (m/f)

welche Verantwortung übernehmen kann und mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen.

Haben Sie gute Deutsch- und Französischkenntnisse, Flair für Zahlen, tadellose Umgangsformen und Sie suchen eine neue Herausforderung?

Eine schriftliche Bewerbung macht Sie zum ernsthaften Kandidaten.

Hotel Les Sources des Alpes, 3954 Leukerbad
z. H. Herr E. Gerenscher, Personalchef
Tel. 027 470 51 51, Fax 027 470 35 33



☆☆☆ STERNEN
GOLF + GARTENHOTEL

Wir sind ein bekanntes ***Hotel in der Nähe von Chur mit schönem Tagesrestaurant, gepflegtem A-la-carte-Restaurant, Seminar- und Banketträumlichkeiten.

Nach Vereinbarung suchen wir eine/n motivierte/n Gastgeber/in als

Chef/in de service

der/die mit Freude unsere vielseitige Kundschaft betreuen möchte.

Wir erwarten:

- Erfahrung im gehobenen A-la-carte-Service
- Erfahrung im Bankettwesen
- Organisationstalent, starke Persönlichkeit
- Personalführung, Teamfähigkeit
- sicheres, gepflegtes Auftreten
- zuverlässig, selbständig, verantwortungsbewusst.

Sie sind für einen reibungslosen Service verantwortlich und helfen uns, die hochgesteckten Ziele zu realisieren. Dafür steht Ihnen ein motiviertes Team zur Seite.

Über die zeitgemässen Arbeitsbedingungen informieren wir Sie gerne persönlich. Fühlen Sie sich angesprochen?

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Golf- + Gartenhotel Sternen, Frau D. Napirey,
Via Nova 102, 7013 Domat/Ems
Telefon 081 633 27 27.

94178/9709

Hotelfachassistentin

welche sich gerne selbständig um die hauswirtschaftlichen Belange kümmert und unser Réceptionsteam ablöst (D, E und F sind dafür erforderlich).

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel du Théâtre
Seilergraben 69, 8001 Zürich
Tel. 01 252 60 62
Frau M. Schödtli

94112/40177

Restaurant Luna 3812 Wilderswil/Interlaken

sucht per Juli 1997 oder nach Übereinkunft in Saison- oder Jahresstelle in vielseitigen, gut eingerichteten A-la-carte-Restaurationsbetrieb

Sous-chef/Koch

Gute Verdienstmöglichkeiten, geregelte Freizeit.

Kost und Logis auf Wunsch im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte oder Ihren Telefonanruf
Telefon 033 822 84 14
Fax 033 822 84 94
(Telefon von 11.00–14.00 und ab 18.00 Uhr)
Herrn oder Frau Amacher verlangen

94179/3803

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
Tel. 033 223 23 61
Fax 033 223 19 78

DIE Stellenbörse

für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?

Réception/ Administration: Aide du Patron, Direction/Assistentin, Réceptionist/in, Sekretärinnen etc.

Service: Chef de Service, Pâtissier, Barman/Barmaid, Serviceangestellte etc.

Hausdienst: Hof/Gouvernante, Zimmermädchen/Portier, Langensmitarbeiter/in etc.

Divers: Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!



CLUB CAFÉ BAHNHOF
BAHNHOFPLATZ 6 • 3210 KERZERS
TELEFON • TELEFAX 031 755 53 16

Für unser gut frequentiertes

Restaurant

mit Pizzeria suchen wir ab sofort

einen Koch

Erfahrung mit italienischen Spezialitäten aber nicht Bedingung.

Wir bieten:

- 5-Tage-Woche
- gute Entlohnung
- Gewinnanteil an Küchenrendite.

Wir erwarten:

- selbstständiges Arbeiten
- zeitgerechte Menüplanung
- Bestellwesen
- Spezialitäten und saisonale Angebote kopieren
- Frontarbeit.

Für weitere Informationen täglich ab 10.00 Uhr. Herr Berno verlangen, Telefon 031 755 53 16

FA 94060/385372



Noch ist ein Job frei als:

- Commis de cuisine
- Junge Köchin
- Junger Koch
- Entremetier

Tel. 033 845 11 12

Elisbeth & Fritz Abegglen-Hohler
HOTEL-RESTAURANT

Chalet Du Lac



CH-3807 ISELWALD

Montag Ruhetag

93861/10799

Hotel Bellevue

Rapperswil

sucht per sofort

Koch (Jahresstelle)

Aushilfskoch (3 Monate)

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Anfragen an: Heinz Elsener

Telefon 055 210 66 30.

94017/10794

GRAND HOTEL INTERLAKEN BEAU RIVAGE

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

Die jetzige Stelleninhaberin verlässt uns, um eine neue Aufgabe in Angriff zu nehmen. Als Nachfolger suchen wir per Mitte August in Jahresstelle einen/n

Verantwortliche/n für die Personaladministration

Wir suchen eine/n junge/n Dame oder Herrn:

- die/der Erfahrung im Personalbereich und Buchhaltung (zum Vorteil abgeschlossene Hotelfachschule) mitbringt
- gerne einen Teilbereich im F&B übernimmt
- gepflegten Umgang mit Mitarbeitern schätzt
- gerne mit moderner EDV arbeitet
- das Lohnabrechnungswesen kennt
- Sprachkenntnisse (D, F, E, I) nachweisen kann
- Gelerntes einsetzen und Neues dazulernen möchte.

Zur Erfüllung dieser interessanten Tätigkeit bekommen Sie die nötigen Kompetenzen, um unser Mitarbeiterteam zu betreuen.

Wenn Sie sich von dieser Aufgabe angesprochen fühlen, gerne in einem jungen Team mit einem guten Arbeitsklima arbeiten, erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Grand Hotel Beau Rivage
z.H. Herrn R. A. Vescoli, Direktor
3800 Interlaken

Telefon 033 821 62 72
Fax 033 823 28 47

Member of
swiss golf Hotels

Prima Hotels

94154/61010

Originell • Individuell Persönlich

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1990 unser Spezialgebiet.

Sous-chef/Alleinkoch
gepflegtes 3-Stern-Haus GRVS

Chef de partie

Saucier, Garde-manger, Entremetier

Commis de cuisine

diverse Jahres- oder Saisonstellen, ganze CH

Gouvernante

mit Erfahrung und Durchsetzungsvermögen, 4-Stern GR ab Oktober 1997

Chef de réception Réceptionist/in

verschiedene 3- und 4-Stern-Häuser, GRVS ab sofort oder Oktober 1997

Chef/in de rang Barmaid (selbständig)

in Jahres- oder Saisonstellen, diverse 3- und 4-Stern-Häuser sowie erstklassige Restauration.

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

gastro S
gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

0 94146/28224

Wir sind das rundum renovierte, führende ****-Hotel mit 166 Zimmern, zwei Restaurants sowie Tagungs- und Banketträumlichkeiten.

Für unser Front-office suchen wir per Juni 1997 oder nach Vereinbarung eine/n erfahrene/n

Réceptionist/in (D/E/F)

Wenn Sie neben einer kaufmännischen Ausbildung bereits über Réceptionserfahrung in Mittel- oder Grossbetrieben verfügen und eine interessante Aufgabe in einem modernen Stadthotel suchen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 690 87 75

94058/3140

«mitarbeiten – mitgestalten»

Laas-Fee/Wallis
Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir ab 1. Juli für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant mit grosser Sonnenterrasse

motiviert

Servicemitarbeiter/in

Gerne sind wir bereit, Sie in dieses interessante Arbeitsgebiet einzuführen!

Wir sind ein abwechslungsreicher Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, einsatzfreudigen Mitarbeitern betreut und umsorgt wird.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

Hotel Gletscher Garten
Laas-Fee/Wallis

Spezialitäten-Restaurant **Carl Schmid** - STUBE
Wendelin Bumann und Mitarbeiter
Tel. 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00

94164/29750

delikatessen & TRINKEN



Wir sind ein vielseitiger, renommierter und fortschrittlicher Restaurationsbetrieb im Zentrum Zürichs und suchen für unsere Hauptkassette eine/n

Kassier/in

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- Einnahmenabrechnung
- Führen der Hauptkasse
- Debitorenadministration
- Systemverantwortung Micros 8700

Ihr Profil:

- kfm. Lehre oder Hotelfachschule
- Buchhaltungskenntnisse
- PC-Kenntnisse (Word/Excel), Freude am Umgang mit EDV-Systemen
- selbständige und gewissenhafte Arbeitsweise
- Flexibilität, Vertrauenswürdigkeit, Teamgeist und Durchsetzungsvermögen
- Gastronomiekenntnisse sind von Vorteil, aber nicht Voraussetzung.

Wir bieten eine interessante Tätigkeit mit viel Verantwortung. Stellenantritt per August oder nach Übereinkunft.

Interessenten bitten wir um ausführliche Bewerbungsunterlagen an:

Bahnhof Buffet Zürich
Personalabteilung
Postfach, 8023 Zürich

94125/39870

HOTEL Florida ZÜRICH

Für unser ****-Hotel in Seenähe suchen wir

eine/n Réceptionist/in

per Mitte Juni

und

einen Tournant- Réceptionist/ Night-auditor

per Anfang Juli (3-Tages- und 2 Nacht-einsätze pro Woche)

Wenn Sie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit haben, Selbstständigkeit und Verantwortung schätzen sowie Berufserfahrung und «Fidelio-Kenntnisse» mitbringen, dann sind Sie die richtige Person für uns.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Florida
z. H. Frau A. Mozo
Seefeldstrasse 63
8008 Zürich

94140/40282

PRIZZI'S

RESTAURANT & BAR

Unser Lokal ist jung, trendig und klassisch, welches sich im Herzen der Stadt Uster befindet. Für unsere gepflegte Küche suchen wir einen zuverlässigen, pflichtbewussten

Koch

der italienisch kochen kann. Wir haben ein modernes Arbeitsumfeld mit Entfallungsraum. Die Küche ist geöffnet bis 24.00 Uhr und Donnerstag, Freitag, Samstag bis 1.00 Uhr.

Bewerbungen gehen an:

Prizzi's Restaurant & Bar
Brunnenstrasse 1, 8610 Uster
Für Infos: Telefon 01 941 79 00
(14.00–17.00 Uhr)

93760/38734

Hôtel★★★★ en Suisse romande
recherche un(e)

attaché(e) commercial(e)

chargé(e) de la promotion de l'hôtel sur le plan local et national.

Nous désirons rencontrer une personne dynamique, indépendante et ayant de la facilité dans les contacts.

Nous demandons de l'expérience dans la vente et l'hôtellerie. Excellente connaissance du français et de l'anglais, allemand souhaité.

Nous offrons une situation stable, un travail varié et les avantages sociaux d'une grande entreprise.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable, sont prié(e)s de bien vouloir adresser leur dossier complet avec photo sous chiffre 94169 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



GLÄRNISCHHOF
STADT & BUSINESSHOTEL - ZÜRICH

Möchten Sie in einem motivierten Team als

Réceptionist/Réceptionist/in

an vorderster Front stehen?

Wir bieten diese anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe einem jungen Hotelfachschulabsolventen in unserem 1996 neu renovierten Top****Hotel im Herzen von Zürich an.

Wenn Sie ein gutes Auftreten und ein Flair für Sprachen haben, gerne in einem guten Team arbeiten, EDV-Kenntnisse besitzen und schon ein Réceptionspraktikum absolviert haben und bereit sind, zweimal im Monat im Night-auditing auszuweichen, so sollten Sie uns Ihre Bewerbung zukommen lassen.

Eintritt: Ende Juni/Anfang Juli.

Hotel Glärnischhof Zürich
zuhalten Herrn R. Benz, Vizedirektor
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Telefon 01 286 22 22

94137/40339

GASTHOF LÖWEN, 3414 OBERBURG

Fam. W. Furer und Mitarbeiter

Emmentalerstrasse 34

Tel. 034/422 01 00 Fax. 034/423 07 01



Zur Erweiterung von unserem Team suchen wir per

1. Juli 1997 oder nach Absprache

Servicefachangestellte/r

Wir sind ein junger, innovativer Betrieb und legen grossen Wert auf Teamwork, Gastfreundschaft und Menschlichkeit.

Interessiert?

Dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung, oder vereinbaren ganz einfach telefonisch ein Vorstellungsgespräch bei Herrn Furer oder Herrn Gerber.

Ausländische Interessenten nur mit Aufenthaltsbewilligung C

Wir freuen uns auf Sie!

94185/134205

Wir sind ein Dienstleistungsunternehmen in der Tourismusbranche für internationale anspruchsvolle Kundschaft mit Sitz in **Gstaad**.

Haben Sie Lust, in unserem jungen Team das Detail zu pflegen? Im Fachbereich Hauswirtschaft suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine ausgebildete

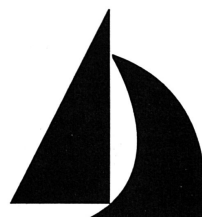
Hotelfachangestellte/ Assistentin

Sie haben ein freundliches und gepflegtes Auftreten und lieben flexibles und selbständiges Arbeiten. Den Gast sehen Sie im Mittelpunkt Ihrer Tätigkeit. Sie haben zudem die nötigen Fremdsprachenkenntnisse (F/E und I oder Sp) und möchten in einem Saisonbetrieb arbeiten.

Interessiert?

Senden Sie Ihre vorerst kurze Bewerbung an
Chiffre 0-05-429010, Publicitas, Postfach 7621,
3001 Bern.

P 94136/44300



★★★★ HOTEL SEEPARK THUN

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

Wir suchen ab sofort in Jahresstelle

Réceptionist/in

mit Hotelréceptionserfahrung

Wir bieten Ihnen:

- angenehmes Betriebsklima
- vielseitige, abwechslungsreiche Arbeit
- modern eingerichteten Arbeitsplatz (Fidelio Frontoffice, Word 6.0)
- Anstellung gemäss L-GAV.

Wir wünschen uns:

- eine freundliche, einsatzfreudige Mitarbeiterin
- Schweizerdeutsch sprechend
- gute Englisch- und Französischkenntnisse.

Wir freuen uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

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

94189/249521



Hotel Stella, 6644 Orselina
Familie Schürpf
Telefon 091 743 66 81

Tessin-Orselina Locarno

Für die Saison 1997 (per sofort oder nach Vereinbarung bis November) brauchen wir Verstärkung:

Réceptionist/in

mit guten Deutschkenntnissen
und Ablösung Serviertochter

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen, aufgestellten Team und gute Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Hotel Stella, Familie Schürpf, 6644 Orselina
Telefon 091 743 66 81

94181/27375

KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Nichts ist konstanter als die Veränderung – und so segeln wir unter neuer Leitung auf neue Ufer zu ...

Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unserer Vision. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Für unsere wunderschöne Pianobar mit einzigartiger Terrasse am Nationalquai suchen wir nach Übereinkunft charmante

Barmitarbeiter/innen

welche am Abend erst richtig ins Element kommen. An der National Bar treffen sich die Luzernerinnen und Luzerner genauso wie Gäste und Geschäftsleute aus aller Welt. Mit ihnen zusammen wollen wir eine tolle Atmosphäre schaffen, welche Stress, Alltagssorgen und Ärger vergessen lässt. Sind Sie dabei?

Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden Sie uns gleich Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns!

Matthias Flieder

Hotelier

Grand Hotel National
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern
Telefon 041 419 09 09, Fax 041 419 09 10

94170/23132

Das **Hotel International Basel** ist ein grosses, renommiertes ****-Geschäfts- und Kongresshotel mit 200 Gästezimmern und an das Steigenberger Reservationssystem angeschlossen. Unser Haus verfügt über drei Restaurants mit insgesamt über 300 Sitzplätzen, eine Bar, ein Convention Center, über einen Pool Inn Club und einen Party- und Veranstaltungsservice.

Per Juli oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen

Nachtconciierge

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit verfügen Sie über umfangreiche Hotelerfahrung. Sie sind mit dem Windows-Umfeld vertraut und kommunizieren kompetent und gerne mit unserer internationalen Kundschaft.

Wenn Sie dieses Angebot interessiert, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
Frau Sandra Michel, Personaldirektor
Hotel International Basel
Steinentorstrasse 25, 4001 Basel



94123/3255



Rätisches Kantons- und Regionalspital Chur

Um Patienten, Besucher und Personal in allen Belangen, welche Pflege und Unterkunft betreffen, professionell betreuen zu können, suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

kompetentes Fachpersonal für den Einsatz

- in der Cafeteria und im Personalrestaurant
- auf den Pflegeabteilungen

Bevorzugt werden Personen, welche eine Ausbildung als Helffachassistentin oder eine ähnliche Ausbildung abgeschlossen haben oder sich über eine durch die Praxis erworbene fachliche Kompetenz ausweisen können. Wir legen Wert auf gute Umgangsformen und hohe Einsatzbereitschaft. Die Besoldung richtet sich nach der kantonalen Besoldungsordnung.

Weitere Auskünfte erteilt Frau C. Enzler,
Leiterin Hotellerie, Telefon 081 256 61 11

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:
Rätisches Kantons- und Regionalspital
z. H. von Frau C. Enzler
Loßstrasse 170, 7000 Chur

94121/198617

Das ****Hotel St. Gotthard in Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

Réceptionist/in Réceptionspraktikant/in Chef de partie Zimmermädchen Restaurant Manager/in

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Traditionshaus zu arbeiten? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen uns für eine erste Kontaktaufnahme an:

Hotel St. Gotthard
Personalbüro
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 211 55 00

**HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH**

94108/41220

Restaurant
Zunfthaus zu Webern
Gerechtigkeitstrasse 68
3011 Bern

- Der letzte Winter im Schnee
- Ein Duft von Frühling am Meer
- Ein heisser Sommer in Bern

interessiert?

Rufen Sie uns an, gerne zeige ich Ihnen
Ihren neuen Arbeitsplatz als unseren
zukünftigen, jungen, dynamischen,
kreativen Chef de partie oder Jungkoch von
Diensttag bis Samstag!

031 311 42 58 – Peter Kohler

94098/140252

selbständiger
Koch oder
Köchin
gesucht.

Wir bieten:
5-Tage-Woche
Sonn- und Feiertage frei
45 Arbeitsstunden pro Woche
gutes Arbeitsklima.

Wir suchen:
selbständige Persönlichkeit
guter Planer
innovativ in kleinen Dingen
Freude am Beruf.

Wir sind:
Bistro au Gratin und Boulevard Treff im
MULTI-SHOP St. Gallen. Offen von
Montag bis Freitag 9.00–18.30 Uhr.
Samstag bis 17 Uhr, Donnerstag Abend-
verkauf.

Bitte melden Sie sich bei:

Frau Sylvia Tschümperlin oder Rolf
Urban, Multi Shop, Muttergasse 26,
9000 St. Gallen, Telefon 071 222 51 51
von 9 bis 12 und 14 bis 18 Uhr.

94112/1945

Alterszentrum Brugg

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade
und zur Stellvertretung unseres Küchen-
chefs Herrn Vogt suchen wir

Koch/Köchin Chef de partie

mit Fachausweis und 2–3 Jahren Berufs-
erfahrung. Eintritt per sofort oder nach
Übereinkunft.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen
gerne unser Küchenchef Herr Vogt.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie
bitte an die Heimleitung, D. Pindsch,
Frühlingstrasse 14, 5200 Brugg, Telefon
056 441 69 02.

94058/212377

Nous engageons de suite ou pour une date à convenir

UN ASSISTANT F&B MANAGER

afin de seconder efficacement notre responsable
dans toutes ses tâches tant administratives que
sur le terrain pour notre important
centre de restauration à Genève.

Ce poste à responsabilité sera repourvu par un candidat
ayant quelques années d'expérience dans la restauration,
possédant l'enthousiasme du métier,
le goût de l'accueil et la qualité de service.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaire d'un
permis de travail valable sont invité(e)s à nous adresser
leur dossier complet avec photo sous
chiffre 94166 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Das **Hotel International Basel** ist ein grosses, renommiertes
*****-Geschäfts- und Kongresshotel mit 200 Gästezimmern und an
das Steigenberger Reservationssystem angeschlossen. Unser Haus verfügt
über drei Restaurants mit insgesamt über 300 Sitzplätzen, eine Bar, ein Con-
vention Center, über einen Pool Inn Club und einen Party- und Veran-
staltungsservice.

Unser junges Team wächst weiter. Per sofort oder nach Vereinbarung
suchen wir eine/n

Réceptionisten/-in

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit verfügen Sie über eine fun-
dierte Ausbildung und Hotelierfahrung. Sie sind mit dem Windows-Umfeld
und AS-400 oder HOST-Office 97 (HIS) vertraut und kommunizieren gerne
in Deutsch, Englisch und Französisch.

Wenn Sie diese herausfordernde Tätigkeit
interessiert, senden Sie bitte Ihre
vollständigen Bewerbungsunterlagen an:
Hotel International Basel
Frau Sandra Michel, Personaldirektor
Steintorstrasse 25, Postfach, 4001 Basel

**Hotel
International
Basel**

94122/3255

HOTEL ADLER

Das Hotel Adler ist einer der ältesten gastgewerblichen
Betriebe im Herzen der Altstadt, mit 52 individuell
gestalteten Zuri-Zimmern und 100 Betten. Es wurde
während der letzten Monate komplett saniert und öffnete
seine Türen Anfang Mai wieder. Zur Ergänzung unseres
jung und aufgestellten Teams suchen wir per Mitte Juni
oder nach Vereinbarung:

1 Teamleader/in Réception

mit Hotelfachschulabschluss, mindestens einem
Jahr Erfahrung am Front Desk, guten Fidelio-,
MS-Word- und Sprachkenntnissen (D/E/F)

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem
wunderschönen Stadthotel. Sie finden bei uns junge,
motivierte Arbeitskollegen, neueste technische Infra-
struktur und viel Kontakt und Abwechslung mit interna-
tionalen und lokalen Gästen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir würden uns freuen,
von Ihnen zu hören!

Hotel Adler, Rosengasse 10, 8001 Zürich
Telefon 01 266 96 96

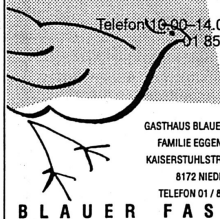
94172/29799

Wir suchen in unser Schweizer-Spezialitäten-
Gasthaus per 1. Juli 1997 oder nach Verein-
barung

Servicefachangestellte/n

- Muttersprache soll Deutsch sein
- Schichtbetrieb
- jedes 2. Wochenende frei
- Zimmer oder Wohnung vorhanden.

Telefon 16 00–14.00 und ab 18.00 Uhr,
01 850 37 19 (Fr. Eggenberger).



GASTHAUS BLAUER FASAN
FAMILIE EGGENBERGER
KAISERSTUHLSTRASSE 54
8172 NIEDERGLATT
TELEFON 01 / 850 37 19

94054/385446

Restaurant
Zunfthaus zu Webern
Gerechtigkeitstrasse 68
3011 Bern

- Der letzte Winter im Schnee
- Ein Duft von Frühling am Meer
- Ein heisser Sommer in Bern

interessiert?

Rufen Sie uns an, gerne zeige ich Ihnen
Ihren neuen Arbeitsplatz als unseren
zukünftigen, jungen, dynamischen,
kreativen Chef de partie oder Jungkoch von
Diensttag bis Samstag!

031 311 42 58 – Peter Kohler

94098/140252

selbständiger
Koch oder
Köchin
gesucht.

Wir bieten:
5-Tage-Woche
Sonn- und Feiertage frei
45 Arbeitsstunden pro Woche
gutes Arbeitsklima.

Wir suchen:
selbständige Persönlichkeit
guter Planer
innovativ in kleinen Dingen
Freude am Beruf.

Wir sind:
Bistro au Gratin und Boulevard Treff im
MULTI-SHOP St. Gallen. Offen von
Montag bis Freitag 9.00–18.30 Uhr.
Samstag bis 17 Uhr, Donnerstag Abend-
verkauf.

Bitte melden Sie sich bei:

Frau Sylvia Tschümperlin oder Rolf
Urban, Multi Shop, Muttergasse 26,
9000 St. Gallen, Telefon 071 222 51 51
von 9 bis 12 und 14 bis 18 Uhr.

94112/1945

Alterszentrum Brugg

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade
und zur Stellvertretung unseres Küchen-
chefs Herrn Vogt suchen wir

Koch/Köchin Chef de partie

mit Fachausweis und 2–3 Jahren Berufs-
erfahrung. Eintritt per sofort oder nach
Übereinkunft.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen
gerne unser Küchenchef Herr Vogt.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie
bitte an die Heimleitung, D. Pindsch,
Frühlingstrasse 14, 5200 Brugg, Telefon
056 441 69 02.

94058/212377

Für unser gemütliches Kleinhotel su-
chen wir ab 10. Juni motivierte

Sefa oder Kellner

mit Deutsch- und Englischkenntnissen.
Wenn Sie in einem kleinen Team mit-
arbeiten möchten, rufen Sie uns an oder
senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung
mit Zeugniskopien und Angabe Ihrer
Lohnvorstellungen an Familie Fontana.
Telefon 033 855 21 51.

94055/37648

Wo Menschen sich treffen...

und erfolgreich
mitarbeiten

Schiff Burlet
am Bodensee

In unserem Landgasthof-Team am Bo-
densee ist eine Stelle frei für
Serviceangestellte/n

Sind Sie deutschsprachig, flexibel, evtl.
gelernt (Weiterbildung wird gefördert),
dann melden Sie sich bei Frau E. Trach-
sel, Telefon 071 888 4 777.

93954/95654

***** FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams
suchen wir in Jahres- oder Saison-
stelle noch folgende bestqualifizierte
Mitarbeiter:

**Etagengouvernante
Night-auditor
Servicefachangestellte/n
Chef de partie**

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

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



94173/11932

Insertieren bringt
Erfolg!



3818 Grindelwald

Wir suchen für unser heimeliges
Spezialitätenrestaurant nette,
freundliche

**Restaurations-
Servicefachangestellte**
auf Ende Juni – Anfang Juli

Offerten bitte an
R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 033 853 42 42
(Frau Gruber verlangen)

93887/14273

***** Sunstar

Hotel Lenzerheide

Ab Sommersaison 1997 in **Graubünden...**
Ab Sommersaison 1997 in **Lenzerheide...**
Ab Sommersaison 1997 im **Sunstar...**

Nach Übereinkunft suchen wir noch folgende, aufge-
stellte Mitarbeiter/in:

Réception:
– **Chef de réception**

oder

– **Réceptionist/in** mit Erfahrung
(mit der Möglichkeit zum Aufstieg als Chef de
réception)

Am liebsten erzählen wir Ihnen in einem persönlichen
Vorstellungsgespräch, was wir Ihnen alles anbieten.
Senden Sie uns vorgängig einfach Ihre ausführliche
Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Wir werden uns
dann mit Ihnen in Verbindung setzen.

SUNSTAR HOTEL
Familie O. Federspiel, Direktion
7078 LENZERHEIDE
Telefon 081 384 01 21, Telefax 081 384 24 92

94120/19666



Wir sind ein ****-Stadthotel im Zen-
trum von Zürich und suchen zur Ergän-
zung unseres Teams eine/n

Réceptionsmitarbeiter/in

mit Freude am Umgang mit unserer inter-
nationalen Kundschaft. Sie finden ein
fröhliches, unkompliziertes Récepti-
onsteam vor und einen modernen Ar-
beitsplatz, an dem Sie durch Fidelio und
Word/Windows unterstützt werden.

Falls Sie sich für diese Stelle interes-
sieren, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Hotel Engimatt
z. H. Herrn Schenk
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16

94080/40207

GEMSLE & WEISSBAD

in Appenzell

Zur Verstärkung unseres jungen Teams
suchen wir auf Ende Juni/Anfangs Juli
einen motivierten

Jungkoch/Koch
Wir sind ein vielseitiger Familien-Betrieb
im Wanderparadies des Appenzeller
Alpsteins mit Hotel- (30 Betten),
Speiserestaurant und grossem
Bankettsaal

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, damit
wir Ihnen die Stelle ausführlich
beschreiben können.

GEMSLE WEISSBAD
9057 WEISSBAD/APPENZELL
Tel. 071/798 90 30

94053/32048P

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis
Stellenangebote: Fr. 1.21 (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



Als **Starbesetzung** für unsere In-Bar **Latino** suchen wir für den Sommer oder in Jahresstelle das

Bargirl

Sie sind bis Mitte zwanzig jung und lieben Show-time? Sie stehen an fünf Abenden die Woche im Rampenlicht und genießen den Applaus. Sie sind motiviert, unkompliziert und kontaktfreudig.

Dazu brauchen wir Ihren unvergleichlichen Charme und Ihre Gastfreundschaft. Alles andere lernen Sie bei uns.

Auf Ihr Schreiben mit Foto freut sich Frau Sandra Anliker.

Hotel Astoria Luzern
Pilatusstrasse 29, 8002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

93935722657



Für unser 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Bern suchen wir per Mitte August 1997 eine erfahrene

Réceptionistin

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet (EDV Macintosh) und die Arbeitszeiten attraktiv. Sind Sie freundlich und kontaktfreudig? Möchten Sie Ihre guten Sprach- und Fachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind. Senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an Frau D. Scinetti.



Hotel Bären
Schauplatzstrasse 4
3011 Bern



941474049

Hôtel***** de renommée internationale en région lémanique cherche pour entrée de suite

RÉCEPTIONNISTE TOURNANT

Formation hôtelière. Expérience indispensable. Goût pour les contacts, entregent, dynamisme, polyvalence. Bonnes connaissances de l'informatique. Maîtrise du français, de l'anglais et de l'allemand.

Veuillez envoyer votre dossier complet (c.v. et photo) sous chiffre 94168, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

Wir suchen für unser bestgeführtes Restaurant/Bar mit Gartenwirtschaft in Uster per sofort oder nach Vereinbarung eine

Barmaid/Serviceangestellte

Wenn Sie gerne mit einem aufgestellten Team zusammenarbeiten möchten, bitten wir Sie um Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung an:

Restaurant X-periment
A. Meng
Bankstrasse 11, 8610 Uster
Telefon 01 942 23 22

94161/390155



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Réceptionistin

Jahres- oder Saisonstelle

Koch

in vielseitige, interessante Küche

Interessiert?

Rufen Sie mich an oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Dorfstrasse 19
7260 Davos Dorf
Herr Sami Debbabi
Telefon 081 417 52 00

94114/105759

TOURISMUS

STF Wallis

Schweiz. Tourismusfachschule in Siders

HFT Graubünden

Höhere Fachschule für Tourismus in Samedan

Diplomierte Tourismus-Expertin Diplomierter Tourismus-Experte



«Der 'Experte' ist der höchste ausseruniversitäre Titel im Schweizer Tourismus. Wer ihn in der Tasche – oder besser im Kopf – hat, hat den optimalen Mix zwischen Know-How und Know-Why. Ich bin überzeugt, dass die touristische Elite des Landes in einigen Jahren in hohem Masse durch 'Experten' geprägt sein wird. Unser Tourismus hat Zukunft. Wenn Sie Ihrer eigenen Zukunft im Tourismus Breite und Profil geben wollen: Steigen Sie ein!»

Gottfried F. Künzi

lic. rer. pol., Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes und Prüfungsleiter, Bern.

Das **Stoffprogramm** wurde den höheren Anforderungen an die Führungskräfte im Tourismus angepasst: Unternehmensführung und -kommunikation, Public Relations, Marketing, Kommunikationstechnik, Tourismusgrundlagen und -politik, Volkswirtschaftslehre, Ökologie, Finanzmanagement, Informatik, Ethik, Rechts-/Staatskunde bilden die Schwerpunkte des Kurses 97/99.

■ **Kursbeginn:** 15. Dezember 1997

■ **Kursdauer:**
330 Lektionen, **berufsbegleitend**, verteilt auf zwei Jahre
(4 Wochen- und 7 Wochenendseminare)

■ **Kosten:** Fr. 7150.- (keine Anmeldegebühr!)

■ **Anmeldetermin:**
15. November 1997 (begrenzte Teilnehmerzahl!)

Die zwei Kursleiter beraten Sie gerne über Aus- und Weiterbildung im Tourismus und nehmen Anmeldungen entgegen:

Schweizerische Tourismusfachschule STF
Av. du Rothorn 2, 3960 Siders VS, Beat Ruppen
Telefon 027/455 11 15, Telefax 027/ 455 49 41

Institut für Tourismus und Freizeit an der HWV Chur Samedan
7503 Samedan, Michael Schallhart,
Telefon 081/851 06 11/30, Telefax 081/851 06 25/26

e-mail: secrétariat.est@est.vsnat.ch
e-mail: mts@compunet.ch

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

	1 Jahr	½ Jahr	¼ Jahr
Inland	☐ Fr. 134.-*	☐ Fr. 79.-*	☐ Fr. 46.-*
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 168.-	☐ Fr. 98.-	☐ Fr. 58.-
Europa (Luftpost)	☐ Fr. 228.-	☐ Fr. 131.-	☐ Fr. 75.-
übersee (Luftpost)	☐ Fr. 299.-	☐ Fr. 181.-	☐ Fr. 99.-

☒ 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

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

1236	Jungkoch	26	CH	sofort	D/F/E	ZH
1237	Küchenchef/F&B	29	A	sofort	D/E/F	4-5*Hotel
1238	Küchenchef	33	CH	Juli 97	D/F/E	Inner-CH
1239	Hilfskoch	26	B	n. Ver.	H/F/E	West-CH
1240	Küchenchef	42	CH	sofort	D/F/E	
1241	Allainkoch	48	CH	sofort	D	BE Oberl./TI/GR
1242	Pâtissier	23	F	A n. Ver.	F/D	
1243	Koch	34	CH	n. Ver.	D/F/E	BS/BL
1244	Chef de partie	23	I	A n. Ver.	I/F/E	
1245	Küchenchef	30	I	A	sofort	I/F/D GR
1246	Koch	49	CH	sofort	D/F/I	TI/ZH/LU
1247	Köchin	57	CH	sofort	D	Zürich
1248	Pâtissier	21	CH	n. Ver.	D/I/E	Swiss Leading Hotels

Service/service

2587	Sefa	28	TI	L	Juli 97	E/F
2588	Sefa	19	YU	B	sofort	D
2589	Barman	48	CH	n. Ver.	D/F/E	ZH
2590	Sefa	30	KRO	B	sofort	D/E SG
2591	Chief de service	55	I	C	sofort	I/F/E TI/GR/ZH
2592	Sefa	28	CH	sofort	D/F/E	LU/BE
2593	Chief de service	29	A	A	sofort	D/E/F
2594	Saalkellner	32	I	A	sofort	I/D/F Hotel
2595	Kellner	30	YU	C	sofort	D/I/F ZH
2596	Sefa	26	D	A	sofort	D/I/E Ost-CH/FL
2597	Kellner	38	YU	C	sofort	D/I/F AG/ZH/BE
2598	Chief de service	29	CH	sofort	D/E/F	BE/AG/ZH
2599	Kellner	36	S	A	sofort	I/F/D BE Oberl./ZH/OW/NW
2600	Barmaid	31	D	A	Juli 97	D/E/F Bern+Umgeb.
2601	Sefa	18	A	C	sofort	D/E/F Bar/Pub, ZH/SH
2602	Kellner	28	PAK	B	sofort	D/E BL/ZH

2603	Kellner	36	D	C	sofort	D/F/E Zürich
2604	Chief de service	42	P	C	sofort	D/F/I West-CH
2605	Buffetdame	20	KRO	B	sofort	D/E AG/ZH/SG

Administration/administration

3627	Réceptionniste	40	CH	n. Ver.	D/E/F	4-5*Hotel, ZH
3628	Réceptionniste	21	CH	sofort	D/D/E	TG/ZH
3629	Direktionsass.	36	I	C	sofort	I/D/F 4-5*Hotel, VS/VD/GE
3630	Geschäftsführer	34	CH	n. Ver.	D/F/E	GR/BE
3631	Chief de réception	26	CH	sofort	F/D/E	4-5*Hotel, West-CH/BE
3632	Réceptionsprakt./w	19	CH	Juli 97	D/F/E	Berggebiet
3633	Direktionsass.	34	CH	n. Ver.	D/E	Deutsch-CH
3634	Geschäftsführer	30	CH	sofort	D/E/F	
3635	Geschäftsführer	38	CH	sofort	D/E/F	3-5*Hotel, BE Oberl.
3636	Anfangsrec./w	23	D	A	sofort	D/E Deutsch-CH
3637	Kfm. Angestellte	20	CH	Aug 97	D/F/E	ZH
3638	Kfm. Angestellte	21	CH	Juli 97	D/E/F	Lehrstelle, AG/ZH
3639	Anfangsrec./w	25	CH	sofort	D/E/F	AG/ZH
3640	Kfm. Angestellter	29	CH	sofort	D/E/F	Ost-CH
3641	Hotelpraktikant	30	CH	n. Ver.	D/E/F	West-CH/ZH
3642	Réceptionniste	21	CH	Juli 97	I/D/E	TI
3643	Réceptionniste	30	CH	n. Ver.	D/E/F	Walenstadt/Chur
3644	Adm. Praktikantin	19	CH	Juli 97	D/F/E	3-5*Hotel, West-CH
3645	Betriebsleiter	40	CH	sofort	D/F/E	3-4*Hotel, GR/SG/ZH
3646	Réceptionniste	19	CH	n. Ver.	D/F/E	3-4*Hotel, Vierwaldstättersee
3647	Geschäftsführer	35	A	A	n. Ver.	D/E/F
3648	Geschäftsführer	28	CH	sofort	D/E/F	Inner-CH
3649	Réceptionsprakt./w	19	CH	Aug. 97	D/F/E	

Hauswirtschaft/ménage

4085	Portier	36	I	A	Juli 97	D/I/E Hotel, ZH/BE
4086	Nachportier	47	YU	C	sofort	D Ost-CH
4087	Portier	30	E	A	sofort	D BE Oberl.
4088	Gouvernante	29	CH	n. Ver.	D/F/E	Emmental

4089	Hilfskraft	18	P	C	sofort	D/I NE/BE
4090	Dipl. Masseur	42	CH	sofort	D/F/E	BE Oberl./Inner-CH
4091	Dipl. Masseur	36	CH	n. Ver.	D/E/F	BE Oberl./GR
4092	Hilfskraft	35	NL	A	sofort	D/E BE
4093	Hilfskraft/w	36	BR	B	sofort	P/E/I ZH/ZG
4094	Hilfskraft/w	26	CI	B	sofort	D/F ZH
4095	Hausw. Angest./w	20	CH	Aug. 97	F/D	BE/NE/VD/VS

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstafeln 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 absetzen.

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 prélevable 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!)

94130/94735

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre





HÔTEL DU LAC

★★★★
1800 Vevey

4 étoiles
100 lits au bord du Léman
avec restaurant-terrace piscine
cherche pour date à convenir:

chef de rang

avec CFC et de l'expérience.
Placé à l'année pour
collaborateur/trice stable avec
le sens des responsabilités,
accueillant(e) et capable.

★★★

employé(e) de service

si possible avec CFC.

★★★

Permis de travail indispensable.
Veuillez faire vos offres avec
curriculum vitae et photo à:

P. Ehrensperger
Hôtel du Lac
1, rue d'Italie
1800 Vevey



94115/06102

CARRIÈRE

Auberge près de Nyon cherche de suite:

1 cuisinier

dynamique pour seconder le patron
dans petite équipe de 4 personnes

1 fille de buffet

Service midi et soir, fermé lundi soir et
mardi.
Suisse ou avec permis valable.
Nourri/logé.

Tél. 022 364 23 01.

94155/06444



Le Mirador

MONT-PELERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

Nous recherchons

1 assistant comptable et informatique

français/anglais
diplômé d'une École Hôtelière
connaissances Fidello/Micros/
Réseau Novel
Windows 95/Tableur/
Traitement de texte

1 chef de partie

1 commis de cuisine

Les personnes suisses ou possédant
un permis valable sont priées
d'adresser leur dossier complet
avec photo au bureau du personnel.

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pèlerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

94110/25160

Restaurant à proximité
de Crans-Montana
cherche

chef de cuisine

(28-35 ans)

CH, permis
(ou possibilité permis).
Spécialités italiennes
et poisson.

Téléphone hrs repas
027 481 25 80

Entrée juillet 1997.

94070/290122



nous recherchons

Portier de nuit

français, allemand
Suisse ou permis C.
Date d'entrée à convenir.
Veuillez adresser vos offres com-
plètes à l'intention de M. Denis
Ruffieux, route du Grand-St-
Bernard, 1921 Martigny-Croix.
Téléphone 027 722 71 21



94176/177210



BEAU-RIVAGE HOTEL

Le Beau-Rivage**** Neuchâtel, hôtel de haut standing, situé au bord
du lac, disposant de 85 chambres et suites, restaurants, terrasses,
bar, salons de banquets-séminaires, cherche pour compléter son
équipe

un(e) chef de rang

Vous avez acquis de l'expérience dans des établissements de bon ni-
veau. Vous êtes motivé(e), dynamique, possédez un caractère agréa-
ble et êtes prêt(e) à prendre des responsabilités.

une réceptionniste

agée de 25-30 ans, vous maîtrisez le français, l'anglais et l'allemand.
Vous avez une bonne connaissance des systèmes Fidello, Excel,
Word. Vous possédez le sens de l'organisation et avez un esprit
d'initiative. Vous avez une excellente présentation et le sens de l'ac-
cueil.

Nous vous offrons la chance de travailler dans une entreprise mo-
derne, un environnement de qualité avec des outils de travail approp-
riés. Une organisation simple et efficace, le soutien d'une équipe de
collaborateurs motivés.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou avec permis va-
lable, répondant à ce profil, sont priées d'adresser leurs offres avec cur-
riculum vitae, photo et photocopies de certificats usuels à notre dépar-
tement des ressources humaines.

Hôtel Beau-Rivage
1, Esplanade du Mont-Blanc, 2001 Neuchâtel
téléphone 032 723 15 15

94084/339955

CENTRE DU PARC MARTIGNY



CONGRES - HOTEL - FORMATION

Créativité, facilité de contact, esprit d'initiative, sens des responsabilités, endurance...?

Si ces qualités vous caractérisent, nous vous souhaitons
la bienvenue parmi nous !

Notre team dynamique va mettre à la disposition de sa
clientèle son centre de séminaires et de congrès, l'un
des plus grands et des plus modernes de Suisse.

Notre Centre du Parc à Martigny ouvrira ses portes en
mai 1998 et nous recherchons dans l'immédiat un-e

Sales Manager

membre actif de notre Convenience-Team et chargé-e
de visiter nos clients, d'en acquérir de nouveaux,
d'organiser les manifestations et congrès et de
coordonner l'établissement des supports de vente.

Monsieur Serge Imboden se tient volontiers à votre
disposition pour tous renseignements complémentaires
au N° de tél. 027/720 18 18

Les offres de services sont à adresser à :
Télécom PTT, Direction Sion, Personnel et
organisation, rue de l'Industrie 10, 1951 Sion.

P 94075/500121

Nous cherchons pour entrée à convenir

COST CONTROLEUR

POUR GRAND HOTEL INTERNATIONAL****
DANS LA REGION GENEVOISE

Nous demandons:

- une formation d'école hôtelière avec un CFC de cuisinier
- une expérience dans le domaine de la restauration et de la comptabilité
- des facilités dans l'utilisation de l'informatique
- des bonnes connaissances de la langue anglaise, l'allemand serait un atout
- envie de prendre des initiatives et des responsabilités.

Nous offrons:

- un poste évolutif dans le F&B
- un travail varié dans une équipe jeune et dynamique.

Si vous êtes suisse ou en possession d'un permis valable,
veuillez adresser votre dossier complet avec photo sous
chiffre 94167, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Pour compléter notre équipe, nous sommes à la recherche de
vrais professionnels pour les postes suivants:

Commis de cuisine

avec CFC, expérience grandes maisons

Chef pâtissier

avec CFC, expérience grandes maisons

Maître d'hôtel banquets

avec expérience grandes maisons

Réceptionniste ou night-auditor

fr./angl./all. avec expérience, bonne présentation, maîtrisant
Fidello

Entrée de suite ou pour date à convenir.

Les intéressés voudront bien nous faire parvenir leur dossier de
candidature complet, avec curriculum vitae, copies de certifi-
cats et photo. Il ne sera répondu qu'aux offres complètes cor-
respondant au profil demandé.

94190/25470



LE MONTREUX PALACE

Grand-Rue 100 • 1820 Montreux

Tél. 021 962 12 12

Fax 021 962 17 17

A member of
*The Leading Hotels
of the World*

Hôtel de 1^{er} rang à Neuchâtel

recherche, dans le cadre de son développement

une coordinatrice séminaires-banquets

Grande expérience du fonctionnement d'un hôtel
multi-services de langue maternelle française,
connaissances de l'allemand et de l'anglais exigées

chef de service

suisse ou avec permis B ou C expérimenté

sommelières/sommeliers

avec CFC

Veuillez faire parvenir vos offres avec les documents
usuels sous chiffres 94086, *hôtel revue*, case postale,
3001 Berne.

94086/26433

L'hôtel + tourismus revue est plus avantageuse à l'abonnement

Nom _____

Prénom _____

Profession _____

Rue/no _____

CP/localité _____

Tél. _____

Suisse

1 an ☐ Fr. 134.-* ☐ Fr. 79.-* ☐ Fr. 46.-*

Etranger

☐ Fr. 168.- ☐ Fr. 98.- ☐ Fr. 58.-

Europe (par avion)

☐ Fr. 228.- ☐ Fr. 131.- ☐ Fr. 75.-

Outre-mer (par avion)

☐ Fr. 299.- ☐ Fr. 181.- ☐ Fr. 99.-

☒ indiquer ce qu'il convient

*y. c. 2% de TVA

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus. Prix de vente au numéro Fr. 4.-*

A découper et à renvoyer s.v.p. au:

Service des abonnements de l'hôtel + tourismus revue, case postale, CH-3001 Berne



CARRIÈRE

INTERNATIONALER STELLENMARKT STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben! Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zugnisse/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

Wir als führendes österreichisches Personalvermittlungsbüro für das Gastgewerbe sitzen direkt an der Quelle zu gutem Personal.

Sie suchen neue Mitarbeiter?

Wir helfen Ihnen dabei!

Faxen Sie uns einfach an oder schicken uns den Auftrag per Post.
Tel. 0043 512 29 21 37
Fax 0043 512 29 42 18

Schrift:
Personalbüro Kofler, Mitterweg 5
A-6020 Innsbruck

94059/370435

USA

Leben und Arbeiten?
Green Cards für jedermann
Info-Tel. 0041 - 41 - 282 04 54 24 Std.
Listrighalpe 11, CH-6020 Emmenbrücke, Schweiz
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

Career Opportunities in Greece

Alpine Center, a Swiss hotel and tourism management school operating in Greece since 1987 is seeking applications for the academic year 1997/98 which commences in October, for faculty positions in

Hospitality Marketing Front Office Operations and Management Food & Beverage Management Hospitality Management

Leading candidates for the position would hold a master's degree; have international experience in hotel management; have teaching experience; and be fluent in English.

The appointment will be for a duration of 8 months each year, from September till April.

We also seek to employ a Head Chef/Food Production Instructor who will be responsible for operating the school restaurant and at the same time instructing students.

Please send your CV with cover letter by 15 July 1997 to:

The Managing Director
Alpine Center
36, Pat. Ioakim, Kolonaki
10675 Athens, Greece, Fax +30-1-898-1189
Website: alpine.edu.gr

94105/290136



Studenten der

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

interessieren sich für

PRAKTIKUMSSTELLEN SERVICE oder KÜCHE

15. 6. 1997 (oder nach Vereinbarung) – 31. 1. 1998

Telefon 021 962 99 70
Frau S. Lagger

93538/383471



Les étudiants de la

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

recherchent des

PLACES DE STAGE SERVICE ou CUISINE

15. 6. 1997 (ou à convenir) – 31. 1. 1998

Téléphone 021 962 99 64
M^{re} F. Mast

93538/383471

Good Morning Vietnam

General Manager with Sales & Marketing background in Vietnam and Thailand
*****-Hotels is seeking the new challenge in Vietnam.

Please contact Swiss Hotel Revue, Chiffre 94144, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94144/327433

Ferienreif? Personalprobleme?

Unfälle im Betrieb? – Wie weiter!!
Wir helfen Ihnen tatkräftig, spontan und flexibel.

Gastro Holiday Service
Tel. + Fax: 052 242 57 40
(täglich bis 21 Uhr, inkl. Wochenende!!)

94109/385183

Betriebsleitung/Betriebsführung

Für Hotel- und Gastrobetriebe; es entlastet Sie direkt und sofort vor Ort am Projekt ihr Hotel- und Gastronomiefachmann. Patente für D-CH und TI vorhanden.

Telefon 081 422 53 07

94171/345245

Ich, 34jährig, mit Fähigkeitsausweis A, mit vielseitigen Erfahrungen in Restaurants und Hotels in Führungsposition, suche in der Deutschschweiz eine

neue Herausforderung

Telefon 077 43 17 61

94150/365211

Für Erwachsenen-Berufslehre gesucht:

Lehrstelle als Koch

Zu meinem einundvierzigsten Geburtstag wünsche ich mir die Gelegenheit, eine zweite Berufslehre machen zu können. Es wäre die Chance, für mein Hobby einen Fähigkeitsausweis zu erlangen.
Raum Zürich, Kanton oder übrige Deutschschweiz.

A. Staub
Schönenbergstrasse 29
8820 Wädenswil
Telefon 01 780 46 03

94194/390168

37jähriger Gastroprofi mit Erfahrung in Aufbau von Neu- oder Wiederaufbau von Betrieben im Inland und Ausland (Russland) sowie auch mit einschlägigen Erfahrungen in der Lebensmittelindustrie und Retail sucht

neues Aufgabengebiet

im Inland oder Ausland. Angebote unter Postfach 134, 6174 Sörenberg.

94073/390119

Frontorientierte

Gastgeberin

mit langjähriger Erfahrung sucht auf Herbst 1997 neuen Wirkungskreis in der Region Spiez/Thun/Bern. Fähigkeitsausweis A vorhanden.

Angebote unter Chiffre 94195 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94195/390169

LAST MINUTE

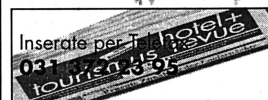
Hotel ★★★★★ Restaurant Krebs, Interlaken

Für lange Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de partie (m/w)
Tournant (m/w)
Commis de cuisine (m/w)

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:
Peter S. Koschak, Direktor
Hotel Krebs
3800 Interlaken

94109/16403



Last-Minute-Inserate

Haben Sie Ihr Stelleninserat vergessen aufzugeben?
Kein Problem!
Mit den neuen Last-Minute-Inseraten haben Sie neu die Gelegenheit, bis Montag 16 Uhr dies zu tun.

Gestalten Sie Ihr Last-Minute-Stelleninserat mittels nebenstehender Vorlage. (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen)
Faxen Sie diesen Coupon an:
hotel + tourismus revue
Telefax 031 370 42 23.

Erscheinungsweise des Inserates:

Nur 2spaltig (56 mm breit),
Höhe nach Bedarf sowie ohne Logo.



1.	_____	
2.	_____	40 Fr.* (2 Zeilen resp. 68 Textfelder)
3.	_____	
4.	_____	75 Fr.* (4 Zeilen)
5.	_____	
6.	_____	110 Fr.* (6 Zeilen)
7.	_____	
8.	_____	145 Fr.* (8 Zeilen)
9.	_____	
10.	_____	180 Fr.* (10 Zeilen)
11.	_____	
12.	_____	215 Fr.* (12 Zeilen)
13.	_____	
14.	_____	240 Fr.* (14 Zeilen)

* exkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige ☐ ja ☐ nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühr)

Name _____ Telefon _____

Adresse _____ Telefax _____

Datum _____

Unterschrift _____

Sonderseite

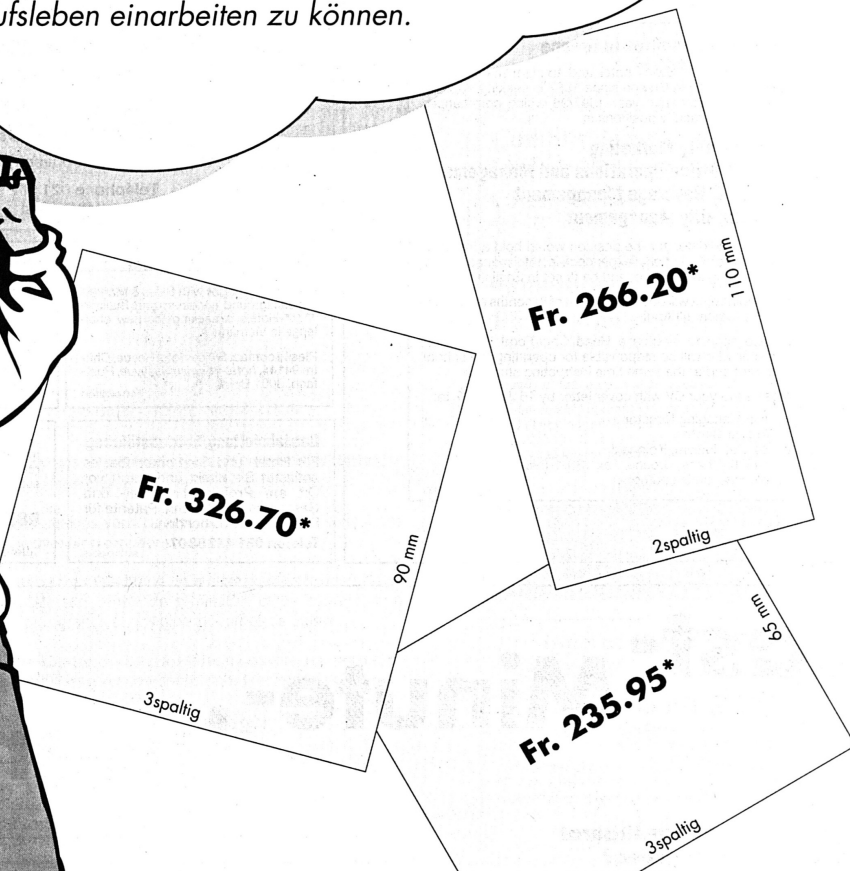


Suchen Sie gut ausgebildete Fachkräfte?

Die Ausbildungszeit von verschiedenen Berufen in der Hotellerie/Gastronomie ist bald zu Ende.

Auf einer speziell gestalteten Sonderseite offerieren wir Ihnen in 5 Ausgaben je 1 Sonderseite «LehrabgängerInnen». Die ist speziell für Betriebe reserviert, welche gerne junge, qualifizierte MitarbeiterInnen einstellen.

Geben Sie jungen MitarbeiterInnen eine Chance, sich ins Berufsleben einarbeiten zu können.



Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» der hotel + tourismus revue

- Dieses Inserat soll in der Ausgabe ☐ Nr. 24 (12.6.1997) ☐ Nr. 25 (19.6.1997) ☐ Nr. 26 (26.6.1997) ☐ Nr. 27 (3.7.1997) ☐ Nr. 28 (10.7.1997) erscheinen.
- Gewünschte Grösse: Breite _____ spaltig x Höhe _____ mm (alle Grössen möglich)
- Verdoppeln Sie den Beachtungsgrad Ihres Inserates mit Farbe (Zusatzkosten Fr 655.-* pro Druckfarbe)

Inseratenschluss: Freitag der Vorwoche, 17 Uhr

Senden oder faxen (031 370 42 23) Sie den ausgefüllten Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» an die hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern mit Ihrem Inseratetext.

*Alle Preise verstehen sich exkl. 6,5% MwSt.

• Profitieren Sie!!!