

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 105 (1997)  
**Heft:** 25

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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

## TOURISMUS

### Ferienheim Fiesch 2

Direktor Herbert Volken unternimmt etwas gegen den Logiernächrückgang: er lässt in Anlagen investieren.

### «Heidiland» ist eröffnet 5

Geschäftsführer Urs Kamber will doppelt soviel Gas geben, um die touristischen Erwartungen zu erfüllen.

## HOTELLERIE

### Steigenberger 9

Mit den Schweizer Hotels hat Steigenberger nach wie vor Mühe. Joint Venture mit dem Bertelsmann Verlag.

### Rai Uno für Hoteliers 10

Für Schweizer Hoteliers bietet Rai Uno eine Teletextofferte, um an den italienischen Markt zu gelangen.

## GASTRONOMIE · TECHNIK

### Mensa mit Bio-Food 13

Als erste Schweizer Hochschule bietet die ETH in Zürich den Studierenden jetzt Bio-Menüs an.

### Aus eins mach drei 14

Eine Idee mit Biss haben zwei junge Luzerner mit ihrem «Al dente» realisiert: Beiz, Take-away und Hauslieferdienst.

## HOTEL · TOURISME

### Suisse Tourisme 17

Il a beaucoup été question du projet Switzerland Destination Management aux récentes assises de Suisse Tourisme.

### Montreux-Palace 18

Le nombre des nuitées du Montreux-Palace a légèrement augmenté en 1996, l'exercice a néanmoins été déficitaire.

## SHV · SSH · SSA

### Delegiertenversammlung 21

Wer wird neuer GPK-Präsident? Wer wird Mitglied der GPK? Ein Porträt der Kandidaten.

### Thun gibt Ton an 23

Zweite Auflage des «Forums der Hotellerie und des Tourismus»: In Thun werden Hotel-Visionen kreiert.

### Delegiertenversammlung, Schweizer Hotelier-Verein



## Gomser Hoteliers in Wartestellung

Vom 23. bis zum 25. Juni findet in der Walliser Region Obergoms die DV des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) statt: Münster, Glurigen, Oberwald, Ernen, Fiesch heissen die Lokalitäten. Aus den Gomser Hoteliers werden Gastgeber für ihre Gleichgesinnten. Die Verbandsgeschäfte

drehen sich um das schwierige Jahr 1996, die offenbar um einiges besseren Aussichten 1997, die wirtschaftlichen Impulse der europäischen und inländischen Konjunktur auf Hotellerie und Tourismus sowie die Verbandspolitik. Den Hoteliers wird auch das Projekt

«Switzerland Destination Management» (SDM) vorgestellt, das die Kommerzialisierung und Vermittlung für die «Marke Schweiz» und ihren Untermarken auf den touristischen Weltmärkten vorantreiben will. (Foto: Thomas Andenmatten)  
Seiten 2, 7, 20-23

### Crans-Montana

## Réservation directe: la parahôtellerie aussi

La réservation directe n'est plus réservée à l'hôtellerie. Une année après l'introduction d'un système de réservation directe pour l'hôtellerie, Crans-Montana étend son offre son offre en y incluant également la parahôtellerie. Objectif: rationalisation et rapidité pour séduire les nouveaux clients.

ALEXANDRE BOCHATAY

Depuis le début de la semaine, les hôtes qui souhaitent louer un chalet ou un appartement sur le Haut-Plateau bénéficient d'un système de réservation directe destiné à la parahôtellerie. Crans-Montana est la première grande station de Suisse romande à adopter un tel système pour ce secteur d'activité touristique. Compatible avec le système suisse et opérationnel depuis une année sous l'égide de l'Association réservation directe qui regroupe notamment les so-

ciétés de développement et la Société des hôteliers de Crans-Montana, ce système n'a débuté d'abord qu'avec l'hôtellerie. Il regroupait jusqu'à présent plus de quarante établissements de la station. Le succès d'un tel service ne s'est pas fait attendre.

«Après une année d'exploitation, plus de 2500 offres ont été envoyées», précise Karin Amos, responsable du système. «Au total, près de 1500 réservations ont ainsi été effectuées, ce qui représente un chiffre d'affaires d'environ un million de francs pour 9000 nuitées, soit 3% des nuitées totales enregistrées dans la station.»

### De longues négociations

Fort de ce succès, notamment grâce à une clientèle nouvelle qui réserve à court terme et qui désire être servie immédiatement, les responsables de l'Office du tourisme ont souhaité étendre leur offre à la parahôtellerie. Pour l'heure, cinq agences immobilières sur la vingtaine que compte la station se sont associées à l'opération. Walter Loser, directeur de

l'Office du tourisme de Montana, a reconnu que les discussions ont duré près de cinq ans.

Il aura fallu négocier notamment le montant de la commission perçue par les offices du tourisme, initialement prévue à 8%, mais finalement baissée à 5%. Des doutes avaient également été émis quant au professionnalisme des employés des offices du tourisme dans le domaine particulier de la parahôtellerie. A l'époque, il n'existait pas de classification des appartements et des chalets de vacances.

### L'individualisme est dépassé

Aujourd'hui, avec les cinq agences immobilières partenaires, dont trois importantes de la station, le système de réservation directe offre aux hôtes une certaine d'objets immobiliers en location, ce qui représente environ 450 lits, soit près de 30% de l'offre de la station. «Deux facteurs essentiels nous ont convaincu d'adhérer à ce partenariat», précise Yves Rochat, président de l'Association des agents immobiliers du Haut-Plateau (AAIHP). «Premièrement, ce

système nous apportera une meilleure rationalisation et plus de rapidité dans l'exécution de l'offre à la clientèle. Les nouveaux hôtes se renseignent fréquemment auprès des offices du tourisme qui devaient alors nous contacter pour que nous transmettions ensuite notre offre de location détaillée. Désormais, les offices disposent de toutes les données. Ils peuvent ainsi immédiatement renseigner le client potentiel, puis confirmer instantanément sa réservation sans passer par les agences immobilières.»

Le deuxième avantage est principalement stratégique. «Aujourd'hui, il est nécessaire d'adopter les facilités que procurent les nouveaux moyens de communication», poursuit Yves Rochat. «Notamment dans le domaine des nouveaux médias et des autoroutes de l'information, il n'est plus possible de travailler individuellement. Les moyens à mettre en place, tel un site Internet, sont trop importants. Nous devons donc travailler collectivement pour augmenter l'efficacité et réduire les coûts de production.»

### Schweiz Tourismus

## Mit Partnern kooperieren

Präsident Dick Marty plädierte an der Mitgliederversammlung von Schweiz Tourismus in Kandersteg für eine stärkere Zusammenarbeit der touristischen und nichttouristischen Kreisen. Visionäre Projekte wie Switzerland Destinations Management seien für die touristische Zukunft entscheidend. Direktor Marco Hartmann betonte, Qualität müsse in allen Preisklassen oberstes Gebot bleiben. Sowohl trendige als auch klassische Angebote seien zu fördern. Seite 3

### Minibar

## Serviceleistung – keine Goldgrube

Auch wenn die Rechnung mit der Minibar für den Hotellier höchstens gerade einmal aufgeht, so ist der kleine Kühlschrank im Hotelzimmer doch eine Leistung, die der Gast erwartet – dies besonders in der Geschäftshotellerie. Kommt dazu, dass die Minibar einer von mehreren Punkten ist, der dem Hotelier zu den Sternen für die Kategorisierung seines Hauses verhilft. Das wird voraussichtlich auch ab dem Jahr 2001 so bleiben, wenn der SHV eine neue Klassifizierung einführt. Seite 13

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

**Rosenlhal**  
für die Gastronomie  
CH und FL exklusiv bei:  
**SILBERBO** Sternegg AG  
Silberwarenfabrik  
8201 Schaffhausen  
Tel. 052 625 12 91  
Fax 052 624 80 94

**HOFMANN**  
WALTER HOFMANN AG  
Neueste Technik im Schneiden und Wägen wurden vereint um Ihnen Zeit und Geld zu sparen. Präzision mit einem 330 mm Messer und 450 Watt Motor kombiniert ergeben industrielle Schrittergebnisse. Doppelte Schlitzen und Messerlagerung sowie die überdachte Ganzmetallkonstruktion gewähren Ihnen auf Jahre hinaus eine effiziente Investition: Messerblockplatte, Abstreifer und der ganze Schlitten sind komplett demontierbar.  
**NEU**  
LANGENTHAL 062 923 43 63

**REBAG DATA AG**  
Hotel-  
Informatik  
Beratung  
Organisation  
Albisstrasse 33  
8134 Adliswil  
Tel. 01-711 74 10  
Fax 01-710 11 47  
**keys**  
Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

Feriedorf Fiesch

# Mehr Umsatz mit weniger Betten erwirtschaften

Mit einer verstärkten Konzentration auf Sportverbände und Vereine versucht das Feriedorf Fiesch, das in diesem Jahr sein 30jähriges Bestehen feiert, den drohenden Rückgang der Logiernächte zu kompensieren. Deshalb werden Unterkünfte und Sportanlagen kontinuierlich verbessert.

GERMAN ESCHER

In seinen Spitzenzeiten zählte das Feriedorf Fiesch an die 190 000 Logiernächte. Das war vor 20 Jahren. «Die belgische Krankenkasse Intersoc hat bis in die frühen 80er Jahre 800 Betten fix gebucht», blickt der Direktor des Feriedorfs, *Herbert Volken*, zurück. Heute ist er, seit einem Jahr im Amt, mit einer völlig veränderten Situation konfrontiert. Zwar seien die Grossgruppen wie beispielsweise das Berner oder Zürcher Sportlager eine der Hauptstützen. «Doch wir dürfen nicht nur auf diesem einen Bein stehen», sagt er. Budgetkürzung bei Kantonen und Gemeinden führen dazu, dass Lager kleiner und kürzer werden. Früher dauerten Schullager von Samstag bis Samstag. Heute reisen die Jugendlichen häufig erst am Montag an und am Freitag bereits ab. Diese Wochenendücke will Volken jetzt mit zielgerichtetem Angebot für Sportgruppen ausfüllen.

Das Feriedorf Fiesch verfüge wohl über das vielfältigste Sportangebot, betont der Direktor. Als Beispiel verweist er auf die grösste Sporthalle der Schweiz und das Hallenbad mit Wettkampfbecken, in denen kürzlich die Westschweizer Schwimmmeisterschaft ausgetragen wurde. Derzeit wird für rund 1 Million Franken eine polyvalente Outdoor-Sportanlage mit der grössten Kletterwand, verschiedenen Hart- und Weichplätzen, einem Leichtathletiksektor und einem Skaterpark gebaut.

**Verkaufsförderung intensiviert**  
Die grossen Lager seien klar «weniger gefragt als früher», so Volken. Nebst der Infrastruktur wurde deshalb auch die Verkaufsförderung ausgebaut. Mit umfangreichen Mailings an alle Sportverbände und Schulen versucht das Feriedorf neue Kunden zu gewinnen – auch im Ausland. Erst kürzlich hat man 186 Sportverbände in der Region Leipzig kontaktiert. Auf den Versand von 6500 Neujahrskarten, die mit einem Wettbewerb verbunden waren, gingen 880 Antworten ein, erklärt Volken nicht ohne Stolz. Er kann mit seinem ersten Jahre als Direktor denn auch zufrieden sein. Der Logiernächteinbruch (–15 000



Das Feriedorf Fiesch hat sich zu seinem 30. Geburtstag vorgenommen, etwas gegen den Logiernächterückgang zu unternehmen: Unterkünfte und Sportanlagen werden jetzt kontinuierlich verbessert.

Übernachtungen) konnte gestoppt werden. Im Geschäftsjahr 1996/97 registrierte das Feriedorf wieder eine Zunahme um 5000 auf rund 13 000 Logiernächte. Die Freude wird allerdings durch die Negativschlagzeilen über den Unhold getrübt, der mehrmals in Pavillons eingedrungen ist und schlafende Mädchen belästigt hat. «Der Imageschaden ist enorm. Rund 3000 Logiernächte wurden annulliert und die Nachfrage hat vorübergehend auch abgenommen», bestätigt Herbert Volken. Er beziffert den wirtschaftlichen Schaden auf rund 250 000 Franken. Hinzu kommen weitere 90 000 Franken, die bis zur Sommersaison in den Weiterausbau der Videoüberwachung investiert werden.

**Verschiedene Investitionen**  
Die grössten Investitionen, nämlich rund 4,5 Millionen Franken, wurden in der Haustechnik getätigt. Innert vier Jahren konnte der thermische Energieverbrauch um rund 40 Prozent reduziert werden. Eine grosse Sonnenenergieanlage liefert jährlich an die 180 000 kWh Strom. Die Wärmeerzeugung erfolgt in zwei Holz-schnitzelheizungsanlagen mit einer Gesamtleistung von 1450 kW. In einem Waldlehrpfad durchs Feriedorfgelände

erfährt der Gast zudem viel Wissenswertes über den Wald als Schutzfaktor und Energielieferant. Weitere 4 Millionen Franken investierte das Feriedorf in die Modernisierung der Unterkunfts pavillons. Zur Komfortsteigerung wurde die Bettenzahl von 1100 auf 900 reduziert. Aus vielen der 14er-Bettzimmer wurden Doppel-, Dreier- oder Viererzimmer mit eigener Dusche. Im Unterschied zum Jugendlichen sei der ältere Gast anspruchsvoller, so Volken. Gleichzeitig ermöglichen die kleineren Gruppen auch bessere Preise. «Wir müssen versuchen, mit weniger Logiernächten die Umsatzzahlen zu halten.» Aus diesem Grund sind in den letzten Jahren auch die feriedorfeigenen Restaurants für 4,2 Millionen Franken renoviert worden. So empfiehlt sich das Feriedorf auch für die Durchführung von Grossanlässen. Das Bankett anlässlich der Delegiertenversammlung des Schweizerischen Hoteliervereins beispielsweise wird im Feriedorf Fiesch serviert.

**Mangelhafte Akzeptanz**  
«Leider empfinden uns einige Hoteliers und Wirte im Dorf als Konkurrenz», sagt Volken. «Dabei können deren Gäste doch auch von unserem Angebot profitieren. Aber wahrscheinlich haben die



Die Feriedorf Fiesch hat sich zu seinem 30. Geburtstag vorgenommen, etwas gegen den Logiernächterückgang zu unternehmen: Unterkünfte und Sportanlagen werden jetzt kontinuierlich verbessert.

Wirt Angst, der Gast trinke nach dem Hallenbadbesuch auch bei uns noch schnell ein Bier.» Diese Missgunst ist für Herbert Volken, früher während Jahren selber Gemeindepräsident von Fiesch, völlig unverständlich. Das Feriedorf Fiesch sei mit 60 Mitarbeitern der wich-

tigste Arbeitgeber in der Region. Die meisten Bauaufträge würden im Goms vergeben. Und die Lebensmittel – beispielsweise 25 000 Liter Milch, 18 Tonnen Brot, 16 Tonnen Fleisch oder 9 Tonnen Gemüse – würden nach Möglichkeiten ebenfalls in der Region bezogen.

## Nicht das einzige...

Das Feriedorf Fiesch ist wohl die grösste, aber bei weitem nicht die einzige Einrichtung dieser Art in der Schweiz. Das Sportzentrum Lenk ist in etwa halb so gross und arbeitet ebenfalls mit dem belgischen Intersoc zusammen, erklärte Direktor *Ulrich Gertsch*. Der frühere Militärbetrieb richtet sich immer stärker auf zivile Kundschaft aus. Die rund 55 000 Logiernächte pro Jahr habe man etwa halten können. Doch auch Gertsch ist sich bewusst, dass die traditionellen Skilager in den nächsten Jahren abnehmen könnten. Allerdings kämen im Sommerhalbjahr Projektwochen hinzu. Um auf dem Markt besser bestehen zu können, will man auch auf der Lenk stärker in die Sportanlagen investieren. Diese Sorgen haben die übrigen, grossen Sportzentren in der Schweiz kaum.

Die eidgenössischen Sportschule in Magglingen verfügt nicht nur über die nötige Infrastruktur, sondern auch über 240 Betten. Die meisten Gäste sind Mitglieder von Sportverbänden, die hier ihre Trainings durchführen, oder Teilnehmer der Jugend- und Sportkurse. Pro Jahr registriert man in Magglingen rund 59 500 Übernachtungen. An die 85 000 Logiernächte registriert die Tessiner Filiale in Tenero, wo 100 Betten und 400 Zeltschlafplätze zur Verfügung stehen. In den letzten sechs Jahren hat hier die Zahl der Kursteilnehmer um 44 Prozent zugenommen. Ebenfalls an Breiten-sport richtet sich das Sportzentrum Kerzenberg, das zu 80 Prozent von Zürichern gebucht wird und jährlich an die 24 500 Übernachtungen registriert. GER

Markenschutz

# Das Matterhorn ist ein beliebter Werbeträger

Das Matterhorn wird immer häufiger von ausserkantonalen und internationalen Firmen zu Werbezwecken verwendet. Zu diesem Schluss kommt eine Diplomarbeit an der Schweizerischen Tourismusfachschule (STF) in Siders. Allein in der Schweiz haben 49 Firmen das Matterhorn als Marke eintragen lassen.

GERMAN ESCHER

«Auf dem Markt gehört das Matterhorn längst nicht mehr den Wallisern», fasst *Martin Blatter*, STF-Dozent, die Ergebnisse der Diplomarbeit von *Bernhard Imboden* zusammen. In seiner Erhebung stellt Imboden fest, dass 49 Firmen ihr Produkt mit dem Wort Matterhorn oder mit einem Bild des Matterhorns beim Institut für Geistiges Eigentum in Bern schützen. Sechs Jahre zuvor waren es lediglich 23 Eintragungen. Der Trend werde weiter zunehmen, meint der Diplomat. Allerdings stammt nur gerade knapp ein Viertel der Eintragungen aus dem Wallis. Ein Drittel der befragten, eingetragenen Firmen sehen im Matterhorn das Symbol für die Schweiz. Eben-

soviel gaben den hohen Bekanntheitsgrad des Matterhorns als Motiv an. Als weitere Gründe nannten die Befragten das Matterhorn als Symbol für das Wallis (9%), als Sinnbild für Präzision und Schönheit (6%) oder als Qualitätssymbol (4%). So unterschiedlich wie die Motive sind auch die Produkte der Firmen: Die geschützten Matterhorn-Artikel reichen von Schokolade über Getränke, Pharmaprodukte, Käse bis hin zu Stumpensorten, Teigwaren, Salami oder Feuerlöcher.

**Werbung für Zermatt**  
57 Prozent der Firmen sind der Ansicht, mit ihren Produkten auch Werbung für den Tourismus zu machen. Mehr als die Hälfte der Matterhorn-Produkte werden denn auch exportiert. Die wenigsten Unternehmen (11%) wären allerdings bereit, eine Lizenzgebühr zu bezahlen und mit Zermatt eine Zusammenarbeit einzugehen. «Wir werden diese Firmen sofort kontaktieren», erklärte Kurdirektor *Amadée Perrig* an der Medienorientierung. Die Zahl der eingetragenen Firmen bezeichnet er als erstaunlich tief: «Das Matterhorn wird natürlich von wesentlich mehr Firmen verwendet – vor allem im Ausland. Die genaue Anzahl zu eruieren, ist schlichtweg nicht möglich», sagt Perrig. In den meisten Fällen sei es

gleichzeitig auch Werbung für Zermatt. Der Zermatter Kurdirektor sieht denn auch keine Möglichkeit, diesem Matterhorn-Trend den Riegel zu schieben. Statt Prozesse anzustreben, versuche man Synergien zu nutzen. Zwar hat auch Zermatt sein Logo samt «Horu» schützen lassen. Im Unterschied zu St. Moritz will Zermatt seinen Schriftzug aber nicht gegen Lizenzgebühren im grossen Stil vermarkten. Dem Bündner Nobelkurort bescherte der Schutz des Logos «St. Moritz – Top of the World» zwar grosse Popularität, aber wenig Geld. Den Bemühungen zum Schutz und der Vermarktung im Wert von 500 000 Franken stehen laut Studie Lizenzentnahmen von 130 000 Franken gegenüber. Allerdings ging es St. Moritz nicht bloss um Geld, sondern um ideelle Werte und das Image des Nobelkurorts, erklärte Bernhard Imboden.

**Bald Matterhorn-Mineralwasser**  
Der STF-Diplomand zeigt in seiner Abschlussarbeit einige Beispiele des «krassen Missbrauchs» auf – etwa ein deutsches Pharmaunternehmen, das mit dem Matterhorn wirbt. In dieselbe Kategorie stift Imboden den Aargauer Käseproduzenten, der Matterhorn-Käse als Marke schützen liess. «Für die Walliser Bauern ist dies eine Katastrophe», behauptet STF-Marketingdozent *Martin Blatter*.

Ihnen bliebe als einzige Möglichkeit, gegen unlauteren Wettbewerb zu klagen. Doch hier wären die Chancen wohl minimal. Das weiss auch Blatter. Er erachte es als sinnvoll, der Kanton würde bei der Publikation der Markeneintragungen sofort reagieren. Das Matterhorn als Marke sollte vor allem Produkten aus dem Wallis vorenthalten bleiben, fordert Blatter. Ein erster Konflikt scheint bereits vorprogrammiert. Die Bürgergemeinde Zermatt beabsichtigt in Zusammenarbeit mit einer internationalen Firma ein Matterhorn-Mineralwasser zu lancieren. Allerdings wirbt bereits heute die Mineralwasserfirma Alpwater mit einem Matterhorn auf der Etikette. Das Unternehmen liess das Label 1989 als Marke eintragen. In der schriftlichen Befragung hält Alpwater fest, es handle sich um einen stilisierten Berg, der dem Matterhorn zwar sehr nahe komme, aber nicht das Matterhorn darstelle. Dass es sich beim Alpwater eindeutig um das Matterhorn handelt, ist auch dem Zermatter Bürgerpräsident *Erwin Aufdenblatten* klar. Trotzdem werden die Zermatter Bürger das Matterhorn selber beanspruchen: «Das Matterhorn wird in jedem Fall auf unseren Mineralwasserflaschen zu sehen sein – vielleicht aus einer leicht anderen Perspektive.»

Crans-Montana

## Reservationssystem für Parahotellerie

Als erster grosser Kurort der Westschweiz führt Crans-Montana auf die kommende Sommersaison die Direktreservation für die Parahotellerie ein. Bei den Ferienwohnungsbesitzer hält sich das Interesse vorerst allerdings noch in Grenzen. In der Testphase sind nur 5 der 20 ortsansässigen Parahotellerie-Agenturen angeschossen. Mehr als ein Dutzend Kriterien sollen dem möglichen Feriengast zur gewünschten Ferienwohnung verhelfen. Ob Chemie, Balkon, Bushaltestelle oder Tierhaltung – all diese Angaben sind im System gespeichert. Grundsätzlich wird dem Gast eine Liste von vier Angeboten per Brief, Fax oder elektronischem Briefkasten übermittelt. Bisher war das Direktreservationssystem Crans-Montana auf die 40 angeschlossenen Hotels beschränkt. Im ersten Betriebsjahr wurden über diesen Weg 2500 Offerten verschickt und 1500 Buchungen vorgenommen. Der Umsatz belief sich auf rund 1 Million Franken. Der Tourismusort will mit dem Direktreservationssystem vor allem auf das kurzfristige Buchungsverhalten der Gäste reagieren. Nebst den Hotel- und Agenturlisten soll demnächst auch alle im Direktreservationssystem wichtigen Angaben (Schilderung, Preise, Verfügbarkeit) über die Internet-Seite von Crans-Montana abrufbar sein. GER

Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus

# Exportförderung auch im Tourismus

Präsident Dick Marty sprach an der Mitgliederversammlung von Schweiz Tourismus von der Notwendigkeit branchenübergreifender Kooperationen. Direktor Marco Hartmann schlug vor, vom Bund bezahlte Exportförderer für den Tourismus einzusetzen. An der Zukunft des Tourismus in der Schweiz müsse noch gearbeitet werden, beispielsweise mit Switzerland Destination Management.

STEFAN RENGGLI

Zum ersten Mal fand die Mitgliederversammlung von Schweiz Tourismus unter dem Präsidium von Dick Marty statt. Marty sprach in seinem Begrüssungsreferat von einer ermutigenden Aufwärtseentwicklung im Schweizer Tourismus, es bestehe aber noch kein Grund zum Jubeln. Die Anstrengungen müssten weitergehen. Heutiges müsse in Frage gestellt werden, so zum Beispiel die Zersplitterung im Tourismus. Kooperationen müssten stattdessen greifen, was nicht mit einer Standardisierung des Angebots verwechselt werden dürfe. Kooperationen würden, so Marty, auch mehr Einfluss ermöglichen.

Marty sprach aber auch von Kooperationen über die Branchengrenzen des Tourismus hinaus: «Wir müssen uns auch anderen Branchen annähern, Synergien erzielen mit jenen, die für ihre Arbeit ebenfalls die Marke Schweiz verwenden.» Auch er sprach von der Notwendigkeit, die Kultur der Gastfreundschaft in der Schweiz wieder zu pflegen.

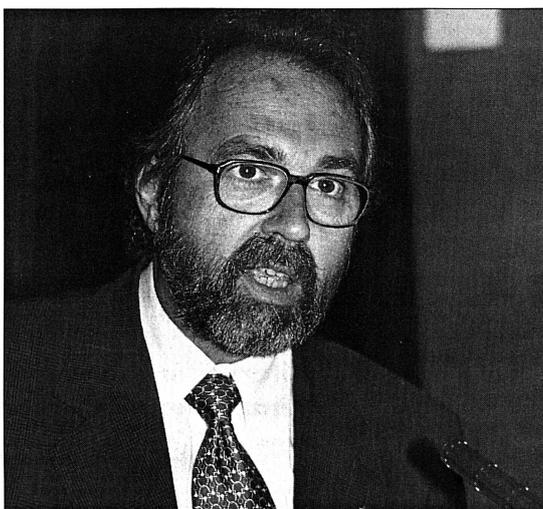
### Mehr Gäste gewinnen

«Wir wollen nichts beschönigen», sagte ST-Direktor Marco Hartmann und nannte zu Beginn seiner Ausführungen die enttäuschenden gesamtschweizerischen Resultate von 1996: Minus 4,6 Millionen Logiernächte entsprechen einem Verlust gegenüber dem Vorjahr von 6,4 Prozent. Insgesamt habe der Schweizer Tourismus 1996 knapp 1 Milliarde Franken weniger Umsatz gemacht.

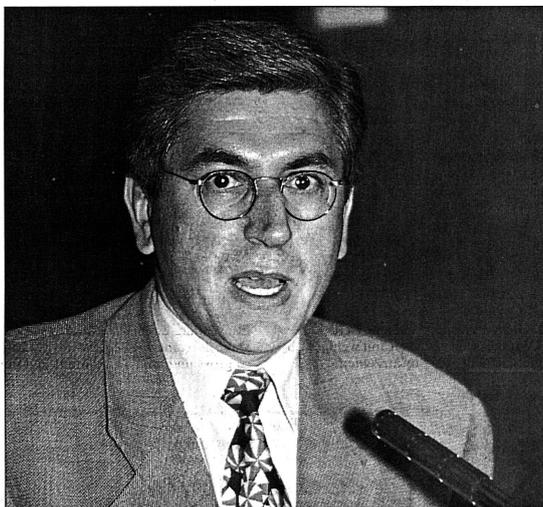
Weniger stark zurückgegangen als die Zahl der Logiernächte sei die Zahl der Ankünfte. Dies bestätige den Trend, dass die Gäste weniger lange bleiben würden. Es zeige aber auch, so Hartmann, «dass wir mehr Gäste gewinnen müssen, um das gleiche Total bei den Logiernächten zu erreichen.» Es sei besonders wichtig, das der Schweiz anhaftende Teuer-Image mit konkreten, preislich attraktiven Angeboten zu korrigieren, kam Hartmann auf die bereits am Tourismusstadium kommunizierte Absicht zu sprechen. Erklärte ergänzte er, auch im Autogewerbe habe man dies entdeckt: Mercedes produziere auch nicht nur Luxuskarossen der 600er-Klasse, sondern auch Autos der 190er-Serie. In seinem Beispiel weglassen hatte Hartmann indes das Swatch-Mobil und – übertragen auf den Tourismus – die Notwendigkeit zu wirklich mutigen Schritten auch im Segment der finanzschwachen Schweiz-Reisenden.

### Touristische Exportförderer

«An vielen Stellen der Welt gäbe es ein Reisepotential für die Schweiz. Die verfügbaren Mittel reichen nicht aus, es gezielt zu erschliessen», erklärte Hartmann und stellte die Frage, wie weit die schweizerischen Handelsdienste und diplomatischen Vertretungen vermehrt für die Schweizer Tourismuspromotion eingesetzt werden könnten. «So wie sich die Schweizer Exportwirtschaft auf Dutzenden vom Bund bezahlter Exportförderer stützt, genauso liessen sich in ausge-



Dick Marty: «Kooperationen ermöglichen mehr Einfluss.»



Marco Hartmann: «Die Mittel reichen nicht, das ganze Reisepotential für die Schweiz zu erschliessen.»

Fotos: Stefan Renggli

wählten Märkten gut ausgebildete und über die Exportförderung finanzierte Tourismuspromotoren einsetzen.» Hartmann zählt in dieser Sache auf die Unterstützung von Eidgenössischen Departement für auswärtige Angelegenheiten und vom Bundesamt für Aussenwirtschaft. Heute werden für das ST-Aussenstellen-jährlich 16 Millionen Franken aufgewendet. Auch hier soll die Zusammenarbeit mit Schweizer Wirtschaftspartnern intensiviert werden: Hartmann nannte als Beispiele die Weinexporteure, Mövenpick oder die Telecom. Nachdem mit dem Aufbau eines Switzerland Travel Centers in London ein innovativer Weg beschrieben worden sei, soll jetzt auch für den etwas vernachlässigten Markt Frankreich wieder ein Innovationsschub realisiert werden. In diesem Zusammenhang nannte Hartmann auch Marcel Fragnière (bisher Stockholm) als neuen Direktor der ST-Vertretung in Paris.

### Wenig Geld fürs Marketing

Die ordentlichen Geschäfte an der ST-Mitgliederversammlung verliefen ruhig,

gaben nie zu Diskussionen Anlass und die Beschlüsse fielen jeweils einstimmig. Erstmals wurde die Jahresrechnung 1996 nach den Grundsätzen des neuen Aktienrechts erstellt. Gegenüber dem Vorjahr um 1,08 Millionen Franken (+6,2 Prozent) zugenommen haben die Personalkosten, vermindert wurde das Marketingbudget um 591 000 Franken (-2,3 Prozent). Die übrigen Aufwendungen haben um 149 000 zugenommen (+2,7 Prozent). Der ST-Finanzchef Guy Luginbühl sprach von einem zunehmend schwierigeren finanziellen Umfeld. «Wir haben nur wenig Spielraum, solange wir das Aussenstellennetz in der heutigen Form aufrechterhalten», sagte Luginbühl.

Die Mitgliederversammlung des nächsten Jahres wird am 14. Mai im Zürcher Kongresshaus stattfinden. Bis dahin wird der Umzug von Schweiz Tourismus von der Bellariastrasse an die Tödistrasse (in unmittelbarer Nähe des Kongresshauses) vollzogen sein. Der 14. Mai werde deshalb auch ein «Tag der offenen Tür» am neuen ST-Domizil sein.

## Kooperationswille seitens der Telecom

Michel Ferla, Projektleiter von Switzerland Destination Management, präsentierte in Kandersteg den Mitgliedern von Schweiz Tourismus das Projekt Switzerland Destination Management (SDM). Er liess auch einen Vertreter der Telecom/Swisscom zu Wort kommen: Fritz Zingg, Chef Multimedia bei der Telecom zuständig für DeskLine, das derzeit wichtiger Bestandteil von SDM sein soll. Zingg – der sich in der Vergangenheit verschiedentlich wenig kooperativ zeigte (siehe *ht* Nr. 22 vom 29. Mai 1997) – brachte vor den ST-Mit-

gliedern jedoch den Kooperationswille der Telecom zum Ausdruck. Die tatsächliche Umsetzung dieser Absichtserklärung vorausgesetzt, ist damit ein wichtiger weiterer Schritt auf dem Weg zu einer gesamtheitlichen Informations- und Buchungslösung für den Schweizer Tourismus getan worden. Mit seiner Präsentation hat Michel Ferla auch einen Schritt in Richtung Brancheninformation im Bereich SDM unternommen. Bisher hatte die touristische Branche aus direkter Quelle nur jene Informationen über SDM, die an-

lässlich des Tourismustags in Zürich vorgestellt worden waren. Die in Kandersteg den ST-Mitgliedern – oft von den Präsidenten der touristischen Partnerorganisationen und nur teilweise von den Vertretern der operativen Ebene – präsentierten Informationen sind allerdings nur unwesentlich über die Zürcher Präsentation hinausgegangen. Für die Branche bleibt deshalb auch nach dem Referat von Michel Ferla ein Informationsdefizit bestehen, über das sich die SDM-Partner Gedanken machen müssten. 57R

Innovationsförderung für den Tourismus

# Nationalrat stimmte zu

Mit 97 zu 15 Stimmen hiess der Nationalrat die Innovationsförderung für den Tourismus gut. Mit 18 Millionen Franken unterstützt der Bund Projekte, die Innovation und Zusammenarbeit fördern. Bis jetzt sind beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit rund 40 Projektideen eingetroffen.

CHRISTINE KÜNZLER

Unzufriedenheit bei Nationalrat Dumeni Columberg: er ärgerte sich, dass der Antrag seiner CVP, im Rat eine ausführliche Debatte zuzulassen, abgelehnt wurde. Der Rat habe damit eine einzigartige Chance verpasst, einmal in einem grösseren Zusammenhang über die Anliegen des Tourismus zu diskutieren.

Zufriedenheit bei den Touristikern: Dick Marty, Präsident von Schweiz Tourismus und selber Verfechter des Innovationskredits im Ständerat, freut sich über das positive Resultat: «Es ist ein wichtiger Entscheid, der die richtige Richtung angibt: Innovation. Wir müssen uns an den Erfordernissen des Marktes orientieren.» Auch Gottfried F. Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands, freut sich über das deutliche Resultat im Nationalrat. «Dass im Nationalrat die Gelegenheit nicht genutzt wurde, in einer eingehenderen Debatte mehr auf die Bedeutung des Tourismus einzugehen, ist aus meiner Sicht nicht so dramatisch. Jene Parlamentarier, die sich daran stören, hätten die Initiative selber ergreifen müssen», meint Künzi.

### 40 Projektskizzen

40 Projektskizzen sind beim Biga eingereicht worden. Sie alle entsprechen thematisch der geforderten Stossrichtung neue Produkte und Vertriebskanäle so-

wie Verbesserung der Qualität und Strukturen, hält Peter Keller, Verantwortlicher Dienst für Tourismus beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga), fest. Ab 1. Oktober können Gesuche eingereicht werden. «Sie werden unbürokratisch gehandhabt», stellt Keller in Aussicht. Er empfiehlt den Interessenten, sich vorher mit dem Biga in Verbindung zu setzen und das notwendige Informationsblatt anzufordern. Sechs Monate nach Genehmigung müssen die Projekte umgesetzt sein. Zudem muss ja die Hälfte der Kosten vom Initiant finanziert werden.

### Für grössere Projekte

Das Geld fliesst in den Jahren 1997 bis 2001 in neue Produkte, Ausrüstungen und innovative Vertriebskanäle oder soll strukturelle Angebotsschwächen beseitigen. Der Bund beteiligt sich nur zu höchstens 50 Prozent an den Gesamtkosten. Im Gegensatz zum Ständerat forderte der Nationalrat, den grössten Teil der Mittel auf wenige Projekte zu konzentrieren. Für Peter Keller heisst das, dass 51 Prozent der unterstützten Projekte zur Lösung dringender nationaler Probleme beitragen müssen. Die restlichen Projekte dürfen auch kleiner sein.

Quer durch die Fraktionen war man sich einig, dass Impulse nötig seien, um die internationale Wettbewerbsfähigkeit wiederherzustellen. Genannt hat der CVP-Nationalrat Dumeni Columberg zwei «ausführungsreife Projekte mit Modellcharakter»: ein umfassendes elektronisches Reservationssystem oder der Ausbau des «Veloland Schweiz». Einziger Gegner der Vorlage war Roland Wiederkehr (LdU/ZH). Er sprach von einer «Subventions-Chilbi». Kein Gehör im Rat fand Jean-Claude Renwald (SP/JU), der auch Projekte fördern wollte, welche auf den Ausbau der Sozialpartnerschaft durch Gesamtarbeitsverträge abzielten. Mitarbeit: STR, sda

Marktstudie des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV)

# Reisende wollen Umweltschutz

Bis zu 30 Prozent mehr sei der Reisende bereit, für ökologische Verbesserungen im Tourismus zu bezahlen. Zu diesem Ergebnis gelang eine vom Schweizerischen Reisebüro-Verband (SRV) durchgeführte Marktstudie. Ein Ergebnis, welches von den Auftraggebern relativiert wird.

MICHAEL HUTSCHNEKER

In Sachen Umweltproblematik um einiges bewusster als die Branche bisher vermutete, zeigt sich Familie Schweizer, wenn es ums Reisen geht. Sie ist sogar bereit, für ökologische Verbesserungen im Tourismus einen Aufpreis von bis zu 30 Prozent zu bezahlen. Zu diesem Ergebnis gelangt die soeben veröffentlichte Marktstudie «Umwelt und Tourismus» des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV). Vom August bis November 1996 wurden 558 mündliche und schriftliche Interviews bei Bahn-, Car- und Flugreisenden durchgeführt. Gleichzeitig erhielten alle 530 deutschsprachigen SRV-Mitglieder einen Fragebogen. Ausgefüllt und zurückgesandt haben ihn deren 142.

Von zentraler Bedeutung ist der Hinweis, dass es sich bei allen Antworten um verbale Absichtserklärungen und nicht um tatsächliche Verhaltensmuster handelt. Selbst Beat Obrist mag nicht so recht daran glauben, dass 46 Prozent der Ferienerreisenden bereit wären, für ökologische Mehrleistungen einen als angemessen beurteilten Aufpreis von 10 bis 30 Prozent zu bezahlen. «Grundsätzlich gehe ich mit solchen Angaben vorsichtig um», erklärt der Vorsitzende der SRV-Fachgruppe «Umwelt und Soziales». Von zentraler Bedeutung ist der Hinweis, dass es sich bei allen Antworten um verbale Absichtserklärungen und nicht um tatsächliche Verhaltensmuster handelt. Selbst Beat Obrist mag nicht so recht daran glauben, dass 46 Prozent der Ferienerreisenden bereit wären, für ökologische Mehrleistungen einen als angemessen beurteilten Aufpreis von 10 bis 30 Prozent zu bezahlen. «Grundsätzlich gehe ich mit solchen Angaben vorsichtig um», erklärt der Vorsitzende der SRV-Fachgruppe «Umwelt und Soziales». «Die Konsumenten antworten zwar tendenziell «ökologisch», handeln dann aber nicht unbedingt entsprechend.» Für das SRV-Vorstandsmitglied ist nämlich der Beweis erst noch anzutreten, dass Kunden tatsächlich bereit sind, bis zu einem Drittel mehr für ihre Reise auszugeben. Gleichzeitig betont Obrist aber auch, dass offenbar eine «Nische» bereit sei, Zugesagtes in die Tat umzusetzen.

### Reisende sind gefordert

Ganz anders beurteilen jedoch die Anbieter die aktuelle Situation. Die SRV-Mit-

glieder glauben nämlich nicht daran, dass von den Kunden ökologische Anstrengungen verlangt werden und diese bereit sind, einen Mehrpreis zu bezahlen. Darin dürfte auch ein Grund zu suchen sein, dass gemäss der Studie bis heute nur wenige Veranstalter im Bereich der ökologischen Verbesserung ihrer Angebote aktiv geworden sind. So antwortete die Mehrheit der Befragten denn auch, dass der Reisende in Sachen Umweltproblematik selbst am meisten handeln müsse. Als bemerkenswert wird die Tatsache taxiert, dass sowohl Konsumenten als auch SRV-Mitglieder zur Einschätzung gelangen, dass in erster Linie die Reiseveranstalter und die Hotellerie in die Verantwortung genommen werden sollten. Diese rangieren deutlich vor den Umweltorganisationen, Medien und Fluggesellschaften. Bevor die Fachgruppe das weitere Vorgehen bespricht und über Massnahmen entscheidet, will man bei der Information ansetzen. 70 Prozent der Reisenden und über 60 Prozent der Mitglieder wünschen Umweltinformationen.

REKLAME



Ihr Partner für Hotel EDV

Computerlösungen von morgen für Anwender von heute...

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG  
Buzibachring 1 • CH-6023 Rothenburg  
Tel. 041 289 10 10 • Fax: 041 289 10 20



**Vom Bittsteller zum Partner - Der richtige Umgang mit Banken**

**Datum/Zeit:** Donnerstag, 3. Juli 1997, von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr

**Kursort:** Hotel Flora, Luzern

**Referent:** Thomas Bruppacher, Unternehmensberater, Bruppacher & Partner, Herisau

**Teilnehmer:** UnternehmerInnen

**Kursziel:** Tips für den erfolgreichen Umgang mit Banken, Raster zur Erstellung eines Kreditgesuches anwenden lernen, Finanzierungsgrundsätze kennenlernen.

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 94.- (inkl. MwSt)  
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 110.- (inkl. MwSt)

**Liquidität - Risiken und Chancen**

**Datum/Zeit:** Donnerstag, 3. Juli 1997, von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

**Kursort:** Hotel Flora, Luzern

**Referent:** Thomas Bruppacher, Unternehmensberater, Bruppacher & Partner, Herisau

**Teilnehmer:** UnternehmerInnen

**Kursziel:** Bedeutung der Zahlungsfähigkeit und der Liquidität erkennen, Einflussfaktoren definieren, welche die Liquidität beeinflussen sowie Liquiditätsplanung erstellen.

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 94.- (inkl. MwSt)  
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 110.- (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt. Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

90311/84735

**HOTELA - Ihre Sozialversicherungen**

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus



**Neues Lebensmittelgesetz «Chance statt Ärger»**

**Datum/Zeit:** Mittwoch, 23. Juli 1997, von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr sowie von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

**Kursort:** Hotel Krone Unterstrass, Zürich

**Referent:** Walter Rohner, dipl. Hotelier EHL, Leiter Hoteljob SHV, Bern

**Teilnehmer:** UnternehmerInnen, Kader

**Kursziel:** Die TeilnehmerInnen lernen die wichtigsten Änderungen und Lösungen des neuen Lebensmittelgesetzes kennen, mit der mitgelieferten Unterlage richtig umzugehen und daraus einen Nutzen für den Betrieb herauszuholen.

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 94.- (inkl. MwSt)  
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 110.- (inkl. MwSt)

**Mitarbeiter führen - Mitarbeiter motivieren**

**Datum:** Dienstag/Mittwoch, 12./13. August 1997 und Donnerstag, 4. September 1997

**Kursort:** Hotel Hermitage, Luzern

**Referent:** Peter B. Grossholz, lic. phil. I, Abteilungsleiter Weiterbildung SHV, Bern

**Teilnehmer:** Vorgesetzte aller Leistungsbereiche, Nachwuchsführungskräfte

**Kursziel:** «Führen» kann man so nicht lernen. Hingegen kann man das Umfeld, in dem Führung stattfindet sowie die beteiligten Menschen und ihre Verhaltensweisen näher kennenlernen. Es geht darum, dieses Umfeld abzustecken, die Voraussetzungen für die Führung von Menschen zu definieren und die Abläufe im Führungsprozess zu erläutern.

**Kurspreis:** Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 1045.- (inkl. MwSt)  
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 1230.- (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt. Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

94420/84735

**HOTELA - Ihre Sozialversicherungen**

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

**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

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

**Handels- und Verkehrsschule Bern**  
Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

**Hotelsekretär/in**

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes 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 Barfachschule 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

90317/262595

**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

**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

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

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

**Unser nächster Intensivkurs: Receptionskurs**  
10. November - 5. Dezember 1997  
im Hotel Alpina, Klosters

Gerne senden wir Ihnen dazu die näheren Kursunterlagen.

**SPRACHKURSE "à la carte" IN ENGLAND**  
Study & Language Centre EASTBOURNE ENGLAND

**für Erwachsene ab 16 Jahren**

- Wählbarer Kursbeginn: Wöchentlich
- Wählbare Kursdauer: 2 - 48 Wochen
- Wählbare Kursintensität: Standard-, Intensiv-, Superintensivkurse
- Wählbare Freizeitsport: Reisen und Tourismus, Administration und Computer, Kochen, Hotel Reception
- Wählbare 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:

S.L.C. Av. des Alpes 62, CH-1820 Montreux  
Tel. 021/963 65 00 Fax: 021/963 85 45

**Weiterbildung SHV**

**Ein Sicherheitsfaktor**

Neue Destination

# Das «Heidiland» weckt viele Erwartungen

Nach zweijähriger Vorbereitungszeit ist die neue Destination «Heidiland» eröffnet worden. 30 000 Leute nahmen an der Feier teil. Nun will Geschäftsführer Urs Kamber «doppelt soviel Gas» geben, um die zu erwartenden Gäste mit einem qualitativen und vielseitigen Angebot zu befriedigen.

KARIN HUBER

Der anfängliche Widerstand verschiedener oppositioneller Gruppierungen, der sich aus Angst um einen Identitätsverlust des Sarganserlandes gegen die neue Destination «Heidiland» gerichtet hatte, ist innerhalb des letzten halben Jahres weitgehend zusammen geschumpft. Während des zweitägigen Festaktes vom letzten Wochenende, mit dem die neue sich über die drei Kantone St. Gallen, Glarus und Graubünden erstreckende Tourismusdestination eingeweiht wurde, herrschte bei der Bevölkerung und den rund 30 000 Besuchern jedenfalls eitel Freude. Balz Manhart, Präsident des Grossen Rates St. Gallen, sprach von einem Meilenstein und die St. Galler Regierungsrätin Rita Roos-Niedermann bezeichnete das «Heidiland» als touristische Destination mit optimalen Voraussetzungen. Für Roos-Niedermann sei die Bewegung «Heidiland» zudem ein unverkennbares Zeichen des Glaubens der Bevölkerung an die Zukunft der Region Sarganserland-Walensee.

### Gemeinsam ein Ziel verfolgen

Der neuen touristischen Destination liegen klar formulierte Konzepte zugrunde, nach denen die künftig als Einheit auftretende Region zwischen dem Walensee, dem Sarganserland, der Wartau und der Bündner Herrschaft ein gemeinsames Marketing betreibt. Für Christian Nigg, Präsident Tourismusverband Sarganserland-Walensee, ist es erstmalig, dass sich eine ganze Region hinter ein Projekt stellt, um gemeinsam ein Ziel zu verfolgen. Nebst finanziellen Mitteln zur Tourismusförderung sei aber vor allem Gastfreundschaft angesagt. Er forderte die Tourismusanbieter zu einem vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis auf.



Christian Nigg, Rita Roos-Niedermann und Urs Kamber (von links) zählen zu den massgeblichen Initianten von «Heidiland Tourismus». Fotos: Karin Huber

Ebenso sei das Tourismusverständnis weiter zu fördern, zumal der Faktor Tourismus bald der letzte Strohalm für ein weiteres Wirtschaftswachstum darstelle. Für Rita Roos-Niedermann ist Johanna Spyrin Heidi eine hervorragende Werbeträgerin und eine Marke für das Tourismusland Schweiz geworden. Heidi gemässe einer marktpsychologischen Studie weltweit den gleichen Bekanntheitsgrad wie etwa Boris Becker oder Lady Di und sei ebenso unvergänglich, so wie dies die Marke Coca-Cola. Es gelte nun, das «Heidiland» als Erlebnisregion weiterzuentwickeln.

### Kantonsbeiträge für «Heidiland»

Für das erste Betriebsjahr von Heidiland-Tourismus will die St. Galler Regierung noch vor den Sommerferien einen Beitrag von 300 000 Franken sprechen. Eine Zusage über diesen Betrag liegt, wie Urs Kamber bestätigte, bereits vor. Kamber hofft nun darauf, dass sich ebenfalls die Kantone Glarus und Graubünden dazu entschliessen werden, Heidi-

land-Tourismus finanziell zu unterstützen. Das Budget der Geschäftsstelle beläuft sich derzeit auf 1 Million Franken pro Jahr; 700 000 Franken sind für die Vermarktung des Angebotes vorgesehen. Urs Kamber, der zusammen mit Rita Roos-Niedermann und Christian Nigg zu den massgeblichen Initianten von «Heidiland-Tourismus» gehört, setzt sich

zum Ziel, die vor einem Jahr gestartete Marketingoffensive fortzuführen und die Werbetrommel noch gehörig zu schlagen. Auf das kommende Jahr hin ist fernere eine Qualitätsoffensive vorgesehen. «Die Arbeit ist noch nicht zu Ende, sie hat gerade erst angefangen», so Kamber, der erklärte, jetzt «doppelt soviel Gas» geben zu wollen als bis anhin.

### Angebote sind noch ausbaufähig

Die «Heidiland»-Destination verfügt schon heute über einen bunten Strauss von Angeboten, die im «Heidiland»-Katalog zusammengefasst sind. Sport, Gesundheit, Kultur und kulinarische Sinnesfreuden zählen zu den Schwerpunkt-Themen, mit denen um die Gäste geworben wird. Dahinter steckt der Gedanke der klaren Positionierung. Abgrenzen will sich das neu geschaffene kantonsüberschreitende «Heidiland» mit seinen insgesamt 16 Ge-

meinden durch seine Angebotsfülle. Die vorhandene Angebotspalette wird als Anfangsprodukt verstanden, die durchaus noch stark ausbaufähig ist. Bis zur Gründung von «Heidiland Tourismus» im vergangenen Jahr hatte jeder Ort und Verkehrsverein seine eigenen Gäste geworben. Mit der Bündelung der Angebote und der gemeinsamen Vermarktung über die Dachorganisation gestalten sich Kommunikation und Verkauf einfacher. KH

### Die Japaner lieben das «Heidi»

Anlässlich der Eröffnung der Tourismusregion Heidiland berichtet Urs Kamber, Geschäftsführer von Heidiland-Tourismus, von einem starken Interesse aus Japan. In den letzten zwei Jahren etwa habe sich die Zahl der japanischen Hotelgäste in der Region ohnehin verdoppelt. Zum Bewerben der Tourismusregion Heidiland hat das schweizerische Tourismusbüro in Tokio beispielsweise 5000 spezielle Heidiland-Broschüren bestellt. Japanische Incoming-Agenten stellen vermehrt Packages mit Heidi zusammen, und schweizerische Reiseagenturen fragten schon seit längerem nach einer sprachkundigen Reiseleiterin, die Urs Kamber bereits am Jahresanfang eingestellt hat. Vor wenigen Tagen bat zudem eine Bäuerin aus der Region um Informationen. Sie war gerade dabei, ein «Heidi-Frühstück» für ihre (japanischen) Gäste zu kreieren.

Auch das Büro von Japan Airlines in Zürich meldete hoch frequentierte Flüge aus Japan: Auf der Route Tokio-Zürich liegt der Load Factor derzeit bei 75 Prozent. Man wisse zwar nicht genau, ob so viele Japaner Heidiland besuchen, jedoch sei die Zahl der japanischen Gäste am Bord von Japan Airlines um rund 10 Prozent nach oben geschneit. Die Anzahl der anderen Gästegruppen sei rückläufig. Nobutaka Ishikure, Regional Manager Switzerland von JAL, glaubt die Ursachen für die japanische Liebe zu Heidi zu kennen. Vor zwei Jahren etwa erschien in Japan ein Buch über die Schriftstellerin Johanna Spyrin und Heidi. Der Autor spendierte seiner begeisterten Frau daraufhin ein Ticket «nach Heidiland», und das Buch über diese Reise wiederum bewickelte sich zu einem Bestseller – aus sentimentalen Gründen: In Japan sind Ehemänner, die ihren Frauen solche Reisen schenken, die Ausnahme. Und nun hoffen Tausende vernachlässigter Haus- und Ehefrauen auf einen ähnlichen «sentimental journey»... MAP

## DRUCKFRISCH

### Tourisma: Walliser Tourismuszeitschrift



«Tourisma» ist laut Pressemeldung eine neue Zeitschrift für Tourismuswirtschaft. «Tourisma» soll ein «Ort des Austausches und der Überlegung sein», schreibt die Schweizerische Tourismusfachschule in Sierre. Sie unterstützt das Produkt, das aus einer privaten Initiative entstanden ist, redaktionell und logistisch. Als Chefredaktor zeichnet Jean-Georges Zuber, als Herausgeber Eric Michellod. Er hat auch die publizistische und redaktionelle Leitung inne. Als Partner sind unter anderem aufgeführt Wallis Tourismus, der Walliser Hotelier Verein und der Walliser Verband der Seilbahnen und Skilifte. Ihre Unterstützung leisten sie, indem sie die Verteilungskosten für das Heft übernehmen.

Das gut 20 Seiten starke Heft enthält Artikel in deutscher und französischer Sprache. In der ersten Ausgabe kommen zu Wort unter anderem Peter Keller, Chef Tourismus beim Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) und Olivier Ghevallez, der neue Direktor der Schweizerischen Tourismusfachschule Siders. Laut Auskunft des Herausgebers soll im «Tourisma» nicht nur über das Wallis, sondern über nationale Themen geschrieben werden. Erscheinen soll «Tourisma» zweimal jährlich, einmal im Juni und einmal im Dezember. Die Auflage beträgt 2500 Exemplare, sie soll aber mit der Zeit gesteigert werden. CK

Tourisma kostet 6 Franken und ist erhältlich beim Herausgeber Eric Michellod, Rue du Château-Vieux 12, 1870 Monthey.

## Zürich Tourismus

### Touristische Bedeutung aufzeigen

Mit einer Wertschöpfungsstudie will Zürich Tourismus (ZT) die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus für den Grossraum Zürich genau erfassen.

Wie Präsident Franz A. Türler anlässlich der Generalversammlung von Zürich Tourismus (ZT) bekanntgab, ist eine Wertschöpfungsstudie unerlässlich, um die wirtschaftliche Bedeutung des Tourismus für eine Region in Franken und Rappen zu erfassen. Die entsprechenden und mit Spannung erwarteten Zahlen sollen noch im Laufe des nächsten Jahres vorliegen. Die ersten Schätzungen von jährlich rund 1,3 Milliarden Franken für den Grossraum Zürich sollten eigentlich genügend Argumente liefern, um die Bevölkerung, Behörden, Politiker und die Tourismusbranche für die Anliegen von Zürich Tourismus zu sensibilisieren und gewinnen zu können.

### Mitglieder verloren

Zürich Tourismus verlor in den letzten Jahren massiv Mitglieder, innert fünf Jahren sank die Mitgliederzahl von 1300 auf 900. Seit 1991 seien 531 Mitglieder ausgeschieden und nur 102 neu eingetreten. Der ZT-Ausschuss habe deshalb Schritte für die Schaffung einer breiteren Basis in die Wege geleitet. Da auch Stadt und Kanton Zürich ihre Beiträge kürzten, könnten nicht alle Promotionsprojekte umgesetzt werden, sagte ZT-Direktorin Edith Strub. Insbesondere müssten marketingmässig interessante Regionen im Ausland vernachlässigt werden. Die Marktbearbeitung konzentriere sich deshalb auf Deutschland, Grossbritannien, die USA und den fernen Osten. Als einzige der zwölf touristischen Regionen der Schweiz habe Zürich im letzten Jahr eine – wenn auch minime – Um-

satzzunahme verzeichnen können. Und auch die Ergebnisse der ersten Monate dieses Jahres stimmten zuversichtlich, wenn auch mittelfristig keine Boomzeiten mehr zu erwarten seien.

### Imageproblem der Schweiz

Vermehrte Ausländerfriden dank immer noch sinkenden Preisen und ein angeschlagenes Image unseres Landes im Ausland setzen der Tourismusdestination Schweiz – nebst anderen Aspekten – stark zu. Zu diesem Schluss kam Hans Lerch, Generaldirektor von Kuoni Schweiz, anlässlich eines Referates im Anschluss an die GV von Zürich Tourismus.

Auch Deutschland, Italien und Spanien in ihrem verzeichneten in ihrem Outgoing-Bereich dieselbe Preisentwicklung, mit der Konsequenz, dass aus diesen Ländern weniger Gäste die Schweiz besuchen. Wie alle anderen Länder auch müsse sich die Schweiz im Prospektvergleich gegen europäische, aber auch Überseedestinationen behaupten können.

Für wenig Begeisterung bei den zahlreichen Zuhörern sorgten Lerchs Anmerkungen zur Image-Problematik der Schweiz. Im Ausland würden die aktuellen, aber auch die Diskussionen, Entscheidungen und Probleme der vergangenen Jahre, von den Medien, mit Schadenfreude kommentiert, sagte er. «Standhaftigkeit gekoppelt mit Dreck am Stecken macht uns in der Wahrnehmung vieler Ausländer zu grossen Opportunisten.»

Neben dem problematischen Image des Landes habe die Schweiz auch immer noch ein Image, teuer zu sein. Auch wenn dem nicht immer so sein sollte, sei es bekanntlich äusserst schwierig, Abstand von einer derartigen Wahrnehmung nehmen zu können. HU/sda

## SWISSORAMA

«Die Marke Schweiz ist renovierungsbedürftig, sie ist alt und fett»: Diese Meinung vertritt der Trendforscher Matthias Horx gegenüber dem Nachrichtenmagazin «Facts». Für den ausländischen Touristen stünden die Kosten in keinem Verhältnis zum Nutzen, sagt Horx in einem Interview. «Die Schweizer gelten in Europa als jene, die sich überall raushalten, aber einem das Geld aus der Tasche ziehen», so Horx. Wenn die Schweiz im Tourismus erfolgreich sein wolle, müsse sie sich neu positionieren. Sie brauche eine Kampagne, die Leichtigkeit und Weltoffenheit zum Inhalt habe. Die Schweiz dürfe nicht als Land der schlechten Bedienung gelten. Horx rät, in dieser Beziehung etwas zu verändern. Ein weiteres Problem ortet der Trendforscher darin, «dass die Schweiz für eine mittelmässige Qualität zuviel verlangt.» Für einen BMW greife man tiefer in die Taschen, doch sei die Schweiz kein BMW mehr: «es klappert und rostet überall.» CK

Interlakner Höheweg abends und am Wochenende verkehrsfrei. Mit zwei Tagen Verspätung hat in Interlaken am Montagabend dieser umstrittene Verkehrsversuch begonnen. Auf zwei Teilstücken ist der Höheweg von 19 bis 23 Uhr sowie von Samstag 19 Uhr durchgehend bis Sonntag 23 Uhr für den Verkehr gesperrt und lädt Fussgänger zum Bummeln ein. Der Versuch ist bis am Bettag, dem 21. September, befristet. Das Fahrverbot gilt auch für den öffentlichen Bus sowie dieTaxis, nicht aber für Kutschen und Velos. Während des Versuchs soll der Höheweg mit Veranstaltungen aus den Bereichen Spiel, Sport und Kultur attraktiver gemacht werden. Der Versuch soll auch Daten liefern über Verkehrsaufkommen und Auswirkungen auf anderen Strassen, die für die Verkehrsberuhigung verwendet werden. sda

Das Stadtcasino Baden hat die Vorjahreszahlen übertroffen. Das Aktienkapital von 5 Mio. Fr., das Ende 1994 vollständig verloren war, sei heute wieder intakt, heisst es in einer Pressemeldung. Überdies konnte letztes Jahr die Betriebs AG aus Mitteln der Stadtcasino Baden AG mit einem Zuschuss von 2,95 Mio. Fr. nachhaltig saniert werden. Im November letzten Jahres hat das Casino Baden nach eigenen Aussagen europaweit erstmals die QS-Zertifizierung nach ISO-Norm 9002 realisiert. Baden will beim Bundesrat eine Grand-Jeu-Bewilligung Kat. A beantragen. Ab 1. Juli ist das Stadtcasino auf Internet präsent. CK

## REKLAME CHECK IN DATA

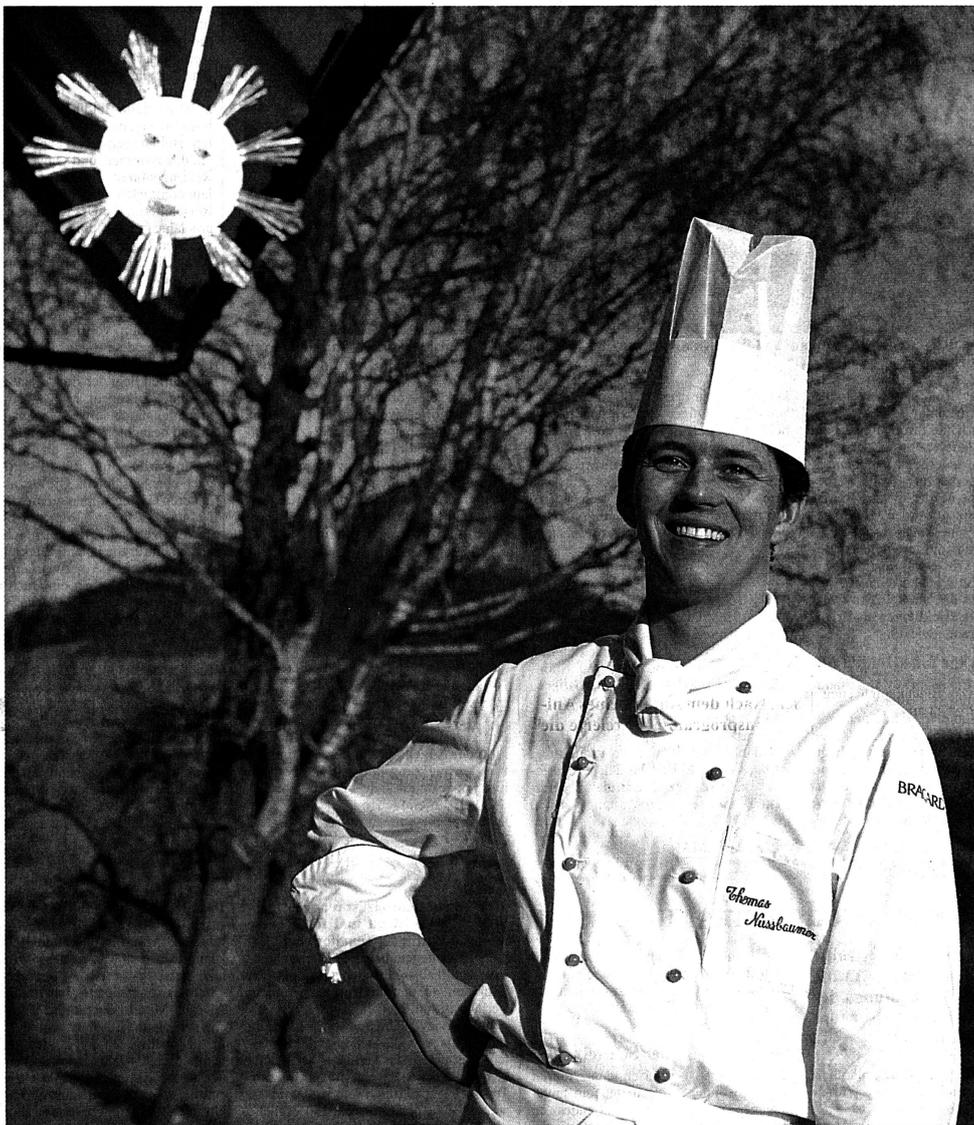
Fidelio ist mehr als ein PC-Programm: A piece of beauty is a joy for ever.

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

DER GOLDENE KOCH VON KADI 1997

# THOMAS NUSSBAUMER KOCHT UM DEN GOLDENEN KOCH VON KADI.



Für Thomas Nussbaumer, 26, gehört meisterliches Kochen einfach zur Spitzen-Gastfreundschaft für jedermann, mit der er die Gäste im Restaurant Sonne in Wisen verwöhnen will. Der Jury des Goldenen Kochs von KADI bewies er seine hohe Kochkunst; dass er dank dieser auch zu Preisen für jedermann mit Hochgenüssen aufwarten kann, beweist er in seiner «Sonne» jeden Tag.

## WETTBEWERBS-MENU

*Mousse von Kaninchen und Ente auf marinierten Auberginen und Zucchini mit Sauce von roten Peperoni und Balsamico*

.....  
*Zanderfilet auf Aprikosen-Chutney mit grünem Pfeffer und weisser Portweinsauce*

*Mit Gemüse gefüllter Ochsenschwanz; Spätzli mit Spinat; Thymianjus*

.....  
*Himbeeren im karamelierten Blätterteig mit zwei Saucen*

Als zweiter der sechs Nominierten kochte Thomas Nussbaumer seinen Beitrag um die einmalig attraktive Trophäe, die für Schweizer Kochkünstler im KADI-Wettbewerb um höchste Meisterschaft in ihrem Fach zu holen ist. Für den Goldenen Koch von KADI gab er sein Bestes und präsentierte der Jury ein exzellentes Viergangmenu, dessen Köstlichkeit noch vier weitere Nominierte demnächst zu übertreffen versuchen werden.

KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte, 4901 Langenthal, Telefon 062 916 05 00, Telefax 062 916 06 80.



**KADI®**

VON KADI DIE QUALITÄT,  
VOM KOCH DIE KUNST.

Silvan Bumann, Präsident des Walliser Hotelier-Vereins (WHV)

## «Einige Hoteliers verlieren den Kopf ...»

**Klare Worte im Vorfeld der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) in Goms: Der Präsident des Walliser Hotelier-Vereins Silvan Bumann warnt vor einer weiteren Billigpreispolitik, klagt über die Finanzierungsprobleme der Hotellerie und fordert eine noch stärkere Bündelung der Kräfte.**

Interview:  
GERMAN ESCHER

Die Logiernächtezahlen steigen wieder. Trotzdem warnen Sie vor verfrühter Euphorie. Sind Sie ein Miesmacher? Ich betrachte mich überhaupt nicht als Miesmacher. Im Gegenteil. Aber der Hotelbranche geht es schlechter als der Öffentlichkeit wahrhaben will. Die Logiernächtezahlen steigen tendenziell wieder an, aber die Umsätze sind tiefer als früher. Einige Hoteliers verlieren den Kopf, machen Billigangebote und versuchen so ihre Betten zu füllen. Aber das ist der falsche Weg. Auch die Kurdirektoren müssen mir nicht einreden, dass es Billigangebote braucht. Es werden auch heute noch gute Preise bezahlt – beispielsweise in Seefeld, Lech oder in Courcheval. Dort sind die Preise wesentlich höher als bei uns, obwohl die Grundkosten tiefer sind. Da stimmt doch etwas

mit unserem Marketing nicht. Wir ziehen einfach die falschen Gäste an.

**Was ärgert den Walliser Hotelier heute mehr: die ausbleibende Kundschaft oder die Bankiers, die immer weniger Geld für Renovierungen und Hotelinvestitionen zur Verfügung stellen?**

Das hängt natürlich zusammen. Würden uns die Gäste nicht ausbleiben, hätten wir auch genügend Geld für Renovierungen. Leider sind heute viele Hoteliers auf die Banken angewiesen. Diese richten sich aber lediglich nach dem Cash-flow und der Ertragslage des Hotels. Stimmen diese Zahlen nicht, ist eine Finanzierung praktisch nicht möglich. Hier stellt sich die Frage, welche Interessen in den Vordergrund gerückt werden.

**«Für die Grossbanken sind nur die Zahlen ausschlaggebend.»**

Vor allem für die Grossbanken, bei denen die Entscheidungskompetenz nicht mehr bei Wallis liegt, sind einzig die Zahlen ausschlaggebend. Zuversichtlicher bin ich bei der Walliser Kantonalbank und den Raiffeisenbanken. Wenn die Hotellerie nicht mehr stimmt, kommt der gesamte Tourismus ins Wanken.

**Ende Jahr soll mit Valais-Incoming endlich eine eigenständige Kommerzia-**



Kritisiert: Silvan Bumann. Foto: zvg

**lisierungsgesellschaft aktiv werden. Was für Erwartungen haben Sie?**

Valais Incoming ist eine gute Sache. Eine solche Kommerzialisierung habe wir schon seit Jahren gefordert. Es ist ja eigentlich auch zum Lachen, dass der Walliser Verkehrsverband oder heute Wallis Tourismus ins Ausland Messen besucht und Prospekte verteilt, ohne aber direkt Buchungen vornehmen zu können. Dadurch wird der Erfolg von Wallis Tourismus inskünftig auch messbarer. Aber wir

müssen einen Schritt weiter gehen bis hinunter in die einzelnen Kurorte. Dass Zermatt bis heute gewartet hat, den Direktverkauf oder das Direktreservations-system (DIREs) einzuführen, ist für mich unbegreiflich.

**Was halten Sie vom laufenden Destinationsmanagement-Projekt, insbesondere wenn Sie sehen, dass sich immer mehr Hotels individuell globalen Reservierungssystemen anschliessen?**

In die Richtung des Destinationsmanagement kann man gehen. Aber das konkurrenziert natürlich nicht die globalen Reservierungssysteme. Beim Destinationsmanagement geht es in erster Linie ums Marketing. Wie der Gast letztlich reserviert, ist nebensächlich. Wichtig ist, dass der Gast überhaupt bucht. Die Zeiten, in denen jeder Verkehrsverein mit dem eigenen Budget nach Gutdünken aktiv ist, gehören wohl allmählich der Vergangenheit an. Man muss versuchen, die Investitionen zu bündeln und gemeinsam schlagkräftig einzusetzen.

**Die Lex Friedrich wird gelockert. Das könnte der traditionellen Aparthotellerie und Finanzierung dieser Branche wieder Auftrieb geben.**

Für die Parahotellerie ist die Lockerung der Lex Friedrich katastrophal. Ich bin nicht gegen die Parahotellerie, sondern gegen die Zweitwohnungen. Diese ma-

chen den Tourismus nur kaputt. Beim Zweitwohnungsbau verdienen der Bodenverkäufer und die Bauherren. Nachher gibt es für das Wallis nur Nachteile. Die Infrastruktur wird auf die Spitze ausgerichtet. In der Zwischensaison bleiben die Fensterläden geschlossen. Die Besitzer beteiligen sich kaum an den Kosten der Tourismusorganisation. Die einheimische Bevölkerung profitiert also kaum. Im Gegenteil: Die Bodenpreise und Baukosten steigen künstlich an.

**«Die Zweitwohnungen machen den Tourismus kaputt.»**

Gegen den Einheimischen, der sich ein vierstöckiges Wohnhaus baut, eine Etage selber bewohnt und den Rest vermietet, habe ich nichts einzuwenden. Aber die traditionelle Aparthotellerie, wie man sie früher kannte, hat kaum eine Zukunft. Die meisten Hotels, die damals Küchen eingebaut und den Betrieb apartmässig betrieben hatten, haben diese Installationen wieder herausgerissen.

Nun gut – wenn sich Investitionen über die normalen Banken nicht mehr finanzieren lassen und man deshalb ausländische Investoren bezieht, ist das Ganze zumindest zu überdenken. Allerdings sollten keine neue Hotelbetten gebaut werden. Wir müssen Sorge tragen zu dem, was wir heute haben.

### Walliser Hotellerie

## Skepsis trotz Logiernächte-Plus

Der vergangene Winter beschränkte den Walliser Hoteliers zwar eine leichte Zunahme der Logiernächte. Trotzdem herrscht Skepsis.

GERMAN ESCHER

Das Tourismusjahr 1996 endete für die Walliser Hoteliers mit einem Logiernächterückgang von 6,6 Prozent. Insgesamt zählte die Walliser Hotellerie 3,672 Millionen Übernachtungen (+2,5% Schweiz, -2,5% ausländische Gäste). Laut konnte bei der Schweizer Kundschaft ein Plus von 2,5 Prozent registriert werden; bei den ausländischen Gästen hingegen sanken die Logiernächte um 2,5 Prozent. Fürs neue Tourismusjahr wagt Eric Biseix, Direktor des Walliser Hotelier-Vereins (WHV), eine gedämpfte optimistische Prognose (+3,2% bis Ende März 97).

WHV-Präsident Silvan Bumann warnte an der Jahresversammlung vor verfrühtem Optimismus. Logiernächte seien ein «schlechter Fiebermesser für den kranken Patient Tourismus». Entscheidender seien die Umsätze, die in den letzten Jahren um 20 bis 30 Prozent gesunken sind. «In zehn Jahren werden wir dann einem veralteten Hotelpark vorweisen. Und das ist der Anfang vom Ende.» Seine gewohnt kritischen Ausführungen wollte er nicht als Gejammer, sondern als «Airbag vor dem grossen Crash» verstanden wissen.

Trotz aller Skepsis sind laut Tätigkeitsbericht im letzten Jahr 96,4 Millionen Franken in 21 Walliser Hotels investiert worden. Das sind rund 40 Millionen mehr als 1995. Das Eigenkapital stieg von 25 auf 31,9 Prozent an.

**«Passt auf die Preise auf!»**

Hart kritisierte die WHV-Spitze die «blödsinnigen Aktion 4 für 3» von Schweiz Tourismus, an der sich fast 10 Prozent der Walliser Hoteliers beteiligt haben. «Wir Hoteliers haben doch überhaupt keinen Rückgrat mehr», ärgerte sich Bumann über diese Tiefpreispolitik und kritisierte auch den Schweizer Hotelier-Verein (SHV). Der SHV habe sich zu wenig klar und zu spät gegen die Aktion von Schweiz Tourismus ausgesprochen. Zudem habe man die Erneuerung des Preisreglements als Preisreduktion verkauft. Bumann: «Passt mit den Preisen auf!»

Silvan Bumann habe in vielem recht, entgegnete SHV-Direktor Heinz Probst etwas später. «Aber letztlich muss man ein touristisches Angebot auf dem Weltmarkt verkaufen: Dabei spielt der Preis eine gewisse Rolle. Auch wenn die Qualität natürlich erste Priorität hat.» Die Hoteliers hätten gerade in diesen schweren Zeiten den Anspruch an die hohe Qualität wieder gefunden, sagte Probst optimistisch. «Es geht wieder nach oben. Nicht nur der FC Sitten, auch die Walliser Hoteliers werden zu den Schweizer Meistern gehören.»

### Gommer Hotellerie

## Die «Paradieslilie» blüht weiter

Vor drei Jahren haben sich zehn Gommer Familienhotels zur «Paradieslilie» zusammengeschlossen. Nach dem Aufbau eines Animationsprogrammes kreierte die Gruppe ein eigenständiges Produkt und verkaufte es auf dem holländischen Markt – mit Erfolg.

GERMAN ESCHER

In der Erkenntnis, dem Abwärtstrend nicht länger tatenlos zusehen zu wollen, initiierte die Hoteliere Odile Schuler 1994 die Marketingvereinigung «Paradieslilie». Wer Eigentümer des Betriebes ist, sein Hotel umweltgerecht führt und nach Möglichkeiten einheimische Produkte verwendet, konnte Mitglied werden. Auf diese Bedingungen einigten sich schliesslich zehn Gommer Familienhotels mit insgesamt 390 Betten. Als erste Aktion kreierte die Vereinigung ein Animationsprogramm. Jede Hoteliersfamilie wählte ein Hobby aus und bereitete und begleitete ihre Gäste während des Sommers. So entstanden Bike-Touren, Mineralien-Touren, Wein-Touren, Schlauchbootfahrten oder Bauernabendessen. Für die Durchführung war jeweils ein Hotelier verantwortlich. Die Gäste der übrigen neun Betriebe konnten sich bis am Vorabend anmelden. «Bereits im ersten Sommer fand das Programm bei den Gästen grossen Anklang», stellt Odile Schuler rückblickend fest. Im zweiten Jahr übernahm dann der Verkehrsverein quasi das Angebot. «Über diese Konkurrenz waren wir allerdings nicht traurig. Das Ganze hat uns doch viel Kraft gekostet», gesteht Schuler. Aus dem festen Animationsprogramm wurde so allmählich ein Angebot auf Anfrage, das für Gruppen ab sieben Personen noch immer durchgeführt wird.

**Von Hotel zu Hotel wandern**

Nach zwei Jahren drohte die «Paradieslilie» zu verwelken. Um jedem Hotel zum erwünschten Impuls zu verhelfen, kreierte man schliesslich zwei feste Wanderrouuten mit fünf Übernachtungen. Jeden Abend übernachtet der Gast in einem anderen Familienhotel, zu dem tagtäglich auch sein Gepäck hintransportiert wurde. Sämtliche Übernachtungen bucht der Gast im Hotel Schmitta in Fiesch, der Geschäftsstelle der «Paradieslilie». Odile Schuler stellt dem Gast den Voucher zu und organisiert das Inkasso: «Wir bieten so alle Vorteile eines Reisebüros.» Im März 1996 wurde ein holländischer



Die Gommer Hoteliers der Gruppe Paradieslilie und ihre Hobbys: Animationsprogramme für ihre Gäste und ein buchbares Angebot. Foto: zvg

Reiseveranstalter auf das Angebot aufmerksam, der mittlerweile zahlreiche Individualreisende ins Goms vermittelt hat. Im ersten Jahr kamen die «Paradieslilie»-Hotels so zu 760 zusätzlichen Übernachtungen. «Auf den ersten Blick mag das wenig sein», gesteht Odile Schuler. Aber im Sommer 700 Übernachtungen haben oder nicht haben, sei im Goms schon wichtig. Auch André Alet vom Hotel Christiania in Fiesch zieht eine positive Zwischenbilanz. «Es ist sehr gut angelaufen. Das Produkt ist marktreif», glaubt der Präsident des Gommer Hoteliervereins. Bereits sind über 400 Übernachtungen für den kommenden Sommer gebucht.

**Weitere Partner gesucht**

Odile Schuler ist überzeugt, dass sich das Produkt noch besser verkaufen liesse. Doch dazu bräuhete man einen Verkaufspartner in der Schweiz und vor allem in Deutschland. «Wieso beteiligen wir uns beispielsweise in einem Frankfurter Reisebüro oder Sportgeschäft nicht an den Arbeitsplatzkosten und beschäftigen einen Teilzeit-Angestellten, der unser Produkt verkauft?» Und bereits denkt die initiative Hoteliere laut über weitere Ideen nach: «Ich kann mir einen Winterexpress ab Deutschland vorstellen.» Mit einem grossen Bus würden Gäste in drei bis vier Städtchen abgeholt und zu den einzelnen Gommer Hotels gebracht. «Gemeinsam reisen, aber individuell übernachten», müsste laut Schuler auch hier das Motto lauten. Die Selbsthilfe-Aktion hat sich gelohnt – selbst, wenn jedes der zehn Hotels bisher an die 6000 Franken in die Marketingak-

tivitäten der gemeinsamen GmbH investiert hat. Laut Statuten ist nach dem dritten Jahr ein Austritt möglich. Doch nach den ersten wirtschaftlichen Erfolgen geht Geschäftsführerin Odile Schuler davon aus, dass wohl alle dabei bleiben. Ebenso unwahrscheinlich sind Neueintritte. Für die Aufnahme neuer Hotels braucht es einen einstimmigen Beschluss aller «Paradieslilie»-Betriebe.

### REKLAME

#### Die bessere Lösung!



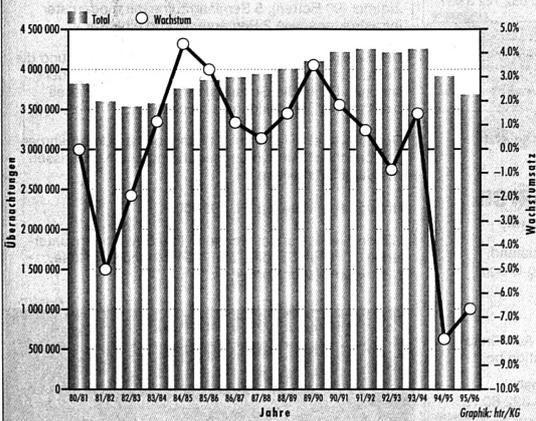
**Hogatex Starlight HMS  
Hotel Management System**  
Die Hogatex-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung  
Winword von Microsoft

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

Standard-Lösungen unter  
Windows/95 oder Windows/NT

hoga**tex** **tenner** **tel. 01/743 47 50**  
HOTEL COMPUTER SYSTEMS **Fax 01/741 11 12**

### Wallis: Hotel-Logiernächte und Wachstum 1980/81 bis 1995/96



**Zu verkaufen \*\*\*Hotel im Schweizer Mittelland**

Im Schweizer Mittelland verkaufen wir an verkehrstechnisch sehr guter Lage

**\*\*\*Hotel**

Folgende Eckdaten:

- Geschäfts- und Schulungshotel
- Familienbetrieb 100 Betten /60 Zimmer
- Bankettsäle und Seminarräume für 10 bis 200 Personen
- repräsentative Gastronomieräume
- marktorientierte Küche
- gemütliche Bar, geheiztes Schwimmbad und vollautomatische Kegelbahnen
- Umsatz ca. Fr. 4 Mio.
- Zum Verkauf werden die 100 % der Aktien der AG angeboten
- Nachfolgeregelung

Interessenten melden sich unter Chiffre 92048, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

92048/147079

**Hotel Zunfthaus Bären  
8840 Einsiedeln SZ**

**Attraktiver Gastronomie-Jahresbetrieb  
an bevorzugter, zentraler Lage bietet einem  
dynamischen Gastgeber  
spätestens ab 1. November 1997 als**

**Mieter(-Ehepaar) oder  
Gerant(-Ehepaar)**

eine interessante, entwicklungsfähige Langzeitexistenz. Die ausserordentlichen Übernahme-Bedingungen, und der fortschrittliche Geranten-Vertrag sind eine einmalige Herausforderung für qualifizierte Persönlichkeiten. Wohnung im Hotel ist vorhanden.

**Was wir von Ihnen erwarten:**

- Flexibilität, Initiative, Zielstrebigkeit, Führungsqualitäten,
- Freundlichkeit, Freude am Beruf, mehrjährige einschlägige Praxis,
- grosse Eigenverantwortlichkeit,
- gelernter Koch ist wünschenswert, aber nicht Bedingung.

**Was wir Ihnen bieten:**

\*\*\*-Hotel-Restaurant-Zunfthaus Bären, ein sehr schöner, gepflegter Betrieb, 65 Betten, heimeliges Restaurant 75 Plätze, A-la-carte-Restaurant 50 Plätze (Rötisserie), kleines Boulevard-Café 20 Plätze, Bankett-Saal 75 Plätze, Zunftstube 50 Plätze, Konferenz- und Seminarräume, spezialisiert für Kurse und Seminare, Fitnessraum, Sauna, Liegeterrasse, Garagen.

Fühlen Sie sich angesprochen? - Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an: Zunfthaus Bären, HBMS - Hotelimmobilien - Hotelreuhand, Herrenmatt 2, 6440 Brunnen, Fax 041 / 820 33 81.



Diskretion selbstverständlich.

**GASTROGRAUBÜNDEN**

VERBAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Wir suchen per 15. Juli 1997 oder nach Übereinkunft für den

**öffentlichen Restaurationsbetrieb**

in unserem Schulungszentrum Rosengarten in Chur ein fachlich ausgewiesenes Gastronomiepaar als Mieter oder evtl. eine/n Geschäftsführer/in.

**Wir bieten:** Das Objekt umfasst ein Arvenstübli mit 25 Plätzen, das Restaurant mit 55 sowie den Saal mit 80 Plätzen. Im Sommer steht eine Terrasse mit 75 Plätzen zur Verfügung. Der Restaurationsbetrieb ist modern eingerichtet, befindet sich an gut frequentierter Lage und gewährt dem Gastronomiepaar eine sichere Existenzmöglichkeit. Ein grosses Gästepotential ist vorhanden und kann mit einem anspruchsvollen Konzept vollumfänglich erschlossen werden. Die Vermietung erfolgt zu guten Bedingungen.

Wir erwarten von Ihnen, dass Sie den Fähigkeitsausweis besitzen. Idealerweise bringen Sie folgende berufliche Kenntnisse und Erfahrungen mit:

- Er/Sie:**
- Ausbildung als Koch und evtl. Weiterbildung zum Gastronomiekoch/eidg. dipl. Küchenchef/in.
  - Hohe Einsatzbereitschaft.
  - Erfolgreiche mehrjährige Tätigkeit als Mieter oder Geschäftsführer eines Restaurationsbetriebes.
- Sie/Er:**
- Ausbildung als Servicefachangestellte/r und/oder mehrjährige Erfahrung als Gastgeberin im Service.
  - Bereitschaft, an der Front aktiv mitzuwirken.
  - Erfolgreiche mehrjährige Tätigkeit als Mieterin oder Geschäftsführerin eines Restaurationsbetriebes.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Lebenslauf freuen wir uns:

Gastro Graubünden, z.Hd. Herren Andy Abplanalp und Fluregn Fravi, Loestrassse 161, 7000 Chur.

P 91620/6829

**Van ausgebildetem Hotelier zu mieten,  
pachten, evtl. kaufen gesucht  
Bar - Pub - Musiklokal  
in der Stadt Zürich**

Offerten unter Chiffre 94358, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

**USA/NEW MEXICO/ROSEWELL**

Ramada Inn, 61 Zimmer, Restaurant 95 Plätze (kurzfristig vermietet), Konferenzräume, Pool, idealer Familienbetrieb, herrliches Klima, VP US\$ 1,4 Mio., Anzahlung US\$ 300 000.-.

BLUE RIDGE REALTY INC. USA  
Hotel- und Motel-Immobilien Spezialist  
Fax USA: 505 869 13 26

94394/379719

**Konolfingen**

Zu verkaufen in unmittelbarer Nähe der Bahnstation (Achse Bern-Luzern/Burgdorf-Thun) stattliches, renovationsbedürftiges

**Hotel-Restaurant**

Parzellengrösse 1795 m<sup>2</sup>, umbauter Raum 5100 m<sup>3</sup>, Nutzfläche 1600 m<sup>2</sup>. Eignet sich unter anderem speziell für

Tagungs-/Schulungs-/Begegnungszentrum.  
Gastronomiebetrieb, Gewerbe, Wohnen

Preis und Übernahmetermin nach Vereinbarung.  
Solvente Interessenten melden sich für Unterlagen oder eine unverbindliche Besichtigung bei:



Blaser AG Immobilien und Verwaltungen  
3506 Grosshöchstetten  
Tel. 031 711 21 56

0 94435/390292

**Ihre kreativen Ideen  
als Wirt/Wirtin sind gefragt!**

heimelig und top-intakt präsentiert sich das neu zu vermietende

**Gasthaus Hegnau in Ramsen (SH)**

Es wurde 1996 total renoviert und bietet:

**Restaurant mit Speisesäli  
Gartenwirtschaft mit Sonnenstoren überdacht  
grosszügige 5-Zimmer-Wirtewohnung  
grosser Parkplatz**

Die gute Verkehrslage, die Grenz Nähe zu Deutschland, das gewerbliche Umfeld, die Stammkundenschaft aus dem Dorf, verbunden mit Ihren guten Ideen, sind für ein Wirtepaar Gewähr für eine solide Existenzgrundlage.

**Mietzins: Lassen Sie sich überraschen!**

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:  
H. Spärr, Hubring 29/Postfach, 8303 Bassersdorf  
Telefonische Information während der Bürozeit: 052 742 31 31

94429/390286



Eidgenössische Finanzverwaltung  
Administration fédérale des finances  
Amministrazione federale delle finanze  
Administrazion federala da finanzas

Liegenschaftsdienst  
Service des immeubles  
Servizio immobili  
Servetsch d'immoibilias

Die Schweizerische Eidgenossenschaft verkauft in  
**Mörken-Wildge, Kanton Aargau**

**den Landgasthof zum Bären**

(inkl. Wohnhaus, Parkplätze und Kegelbahn)

Der gepflegte Gasthof, in baulich gutem Zustand, befindet sich an der Hauptstrasse Richtung Brugg. Die Gesamtparzelle beträgt 1192 m<sup>2</sup>.

Verhandlungsbasis Fr. 1,4 Mio.

Kaufinteressenten melden sich für weitere Auskünfte bzw. zum Bezug einer Verkaufsdokumentation bei:

Eidg. Finanzverwaltung, Liegenschaftsdienst,  
Christoffelgasse 5, 3003 Bern, Telefon 031 322 60 75

P 94252/084398



**Hotelier-Beratungs-Management  
SCHWEIZ SERVICE EUROPA**  
CH-6440 Brunnen, Herrenmatt 2  
Fax (0041) 041 - 820 33 81

**Verkauf  
zum ERTRAGSWERT**

**\*\*\*\*-Familienhotel der Sonder-  
klasse, Region Luzern**

Traumhaft schöne Lage, direkt am Vierwaldstättersee, langer Seanstoss, umgeben von Wald, Park, Wiesen, ca. 20 000 m<sup>2</sup> Land, Seestrandbad, Wellnessanlage (Hallenbad), Bootsteg, Liegewiese, 120 Betten, ausbaufähig, Restaurants/Bar, Konferenz- und Seminarräume, Wohnung, Garagen, Gartenterrasse, hoher Realwert.

Verkaufspreis: Fr. 10 Mio. (9.5 Mio.).

**Zu verpachten im Raum Gossau SG  
schöner Landgasthof**

- ◆ grosszügige, moderne Küche
- ◆ Grill/Tagesrestaurant/Saal
- ◆ Gartenrestaurant/Sitzungszimmer
- ◆ Hotelzimmer/Kegelebahn
- ◆ grosser Parkplatz

Wir suchen ausgewiesenes Wirtepaar mit Freude und Ideen!

Mietantritt nach Absprache.  
Anfragen bitte unter Chiffre 94422, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

94422/390272

Zu verkaufen in grösserer Ortschaft am Bodensee

**HOTEL-AKTIENGESELLSCHAFT**

Besitzerin einer zentral gelegenen Hoteliengesellschaft mit mehreren Sälen bis max. 500 Personen. Restaurant mit 130 Plätzen und 33 Hotelbetten.

Finanzielle Beteiligung des jetzigen Pächters möglich.

Offerten unter Chiffre 94452, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern

94452/29041



Kurzfristig oder nach Vereinbarung zu vermieten

**Restaurant**

mit rund 90 Sitzplätzen und sehr gut ausgebauter Infrastruktur. Zentrale Lage. Interessante Mietkonditionen. Keine Übernahmeverpflichtung von Kleininventar etc. Bitte senden Sie Ihre schriftliche Anfrage an

Hotel Merkur, 7050 Arosa

94303/1473



INTERNATIONAL  
Schweiz

**Romantik Hotels & Restaurants sind das Markenzeichen für persönliche Gastlichkeit in historischen Häusern.**

Zur Sicherstellung eines qualitativen Wachstums sind wir in der Westschweiz, im Raume Bern und Basel sowie im Saanenland

**auf der Suche  
nach Unikaten.**

Wichtiger als Prunk ist für uns die Seele des Betriebes, die individuelle, persönliche Betreuung der Gäste, die vorzügliche Küche, der aufmerksame, freundliche und kompetente Service, die gemütliche, erlebnisorientierte Ambiance und der unverwechselbare historische Charakter.

Gastgeberinnen und Gastgeber, die sich mit unseren Grundorientierungen und Wertvorstellungen identifizieren können und sich nach einer geeigneten Kooperationsgemeinschaft umsehen, bitten wir um Kontaktaufnahme.

**Romantik Hotels & Restaurants Schweiz  
zhd. Zurbruggen Urs  
Romantik Hotel Beau-Site 3906 Saas-Fee  
Telefon: 027/958 15 60 Telefax: 027/958 15 65  
E-mail: hotel.beau-site@saas-fee.ch**

**hoteljob**

**Westschweiz**

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir per Anfang 1998

**MIETERIN/MIETER**

für das \*\*\*Seminarhotel Préalpina in Chexbres. Der Betrieb liegt inmitten der Weinberge, mit einer einmaligen Sicht über den Genfersee.

Das 1993 komplett renovierte Hotel verfügt über 50 Zimmer (90 Betten), 5 Seminarräume mit modernster Infrastruktur sowie 2 Restaurants und eine Bar.

Der Seminarbereich des Hotels ist gut eingeführt und die Restaurants und Terrasse profitieren von der wunderschönen Lage. Die Gesamtkapazitäten des Betriebes bieten reelle Entwicklungsmöglichkeiten.

Gesucht ist eine fachlich gut ausgebildete Unternehmerpersönlichkeit mit Führungserfahrung und Kenntnissen der Seminarhotellerie.

Notwendige Mittel ca. Fr. 400 000.-.

Fühlen Sie sich angesprochen? Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte an untenstehende Adresse, z.Hd. Herr Walter Rohrer.

94440/94735

**Schweizer Hotelier-Verein**

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

## Beau Rivage, Lausanne

## 3 Prozent mehr Logiernächte

Die Beau-Rivage AG, Lausanne-Ouchy, konnte im vergangenen Jahr mit dem Hotel Beau-Rivage Palace und der Résidence 1996 einen Zuwachs von 3 Prozent bei den Logiernächten (LN) verbuchen; 59 154 Übernachtungen wurden registriert. Zum Vergleich: Die Schweizer Hotellerie hat 1996 einen durchschnittlichen Rückgang von 4,8 Prozent verzeichnet. Die AG steigerte ihren Umsatz um 1,8 Prozent auf 31,6 Mio. Fr. Davon entfielen 27,6 Mio. auf das Beau-Rivage Palace und 4 Mio. auf die Résidence, die sowohl bei der Beherbergung als auch in der Restauration einen Zuwachs verzeichnete. Beim Palace blieben die LN-Einnahmen stabil. Um die Reserven zu verstärken und Renovierungen durchzuführen, erhöht die Aktiengesellschaft ihr Kapital. Um den Betrieb auf dem hohen Niveau halten zu können, soll das Aktienkapital von 7,2 auf 10,8 Mio. Fr. aufgestockt werden. Die Mittel werden zu einem grossen Teil zur Renovation des Gebäudeflügels des Beau-Rivages eingesetzt. *APK/r.*

## HOT-TELL

«**Gotthard-Terminus**» Basel kauft «**Bristol**» für Erweiterung. Anfangs Mai hat **Albert Geyer**, Besitzer des Basler 4-Stern-Hotels Gotthard-Terminus, das auf der Nachbarliegenschaft liegende Hotel Bristol gekauft. Mit der Übernahme des «**Bristols**» will Geyer sein Hotel erweitern: Statt wie bisher 64 Zimmer sollen nach dem Umbau dort weitere 30 Zimmer ebenfalls im 4-Stern-Bereich angeboten werden. Im «**Bristol**»-Gebäude just gegenüber dem Basler Centralbahnhof soll weiterhin ein Restaurant geführt werden. Zum Kaufpreis an die Besitzerin, die Basler Immobilienfirma Dorenbach AG, wollte sich Geyer nicht äussern. *LA*

## Steigenberger Hotels AG

## Zusammen mit Mediengigant Bertelsmann

**SRS Steigenberger Reservation Service hat dem Medienkonzern Bertelsmann 70 Prozent ihres Systems «Trust» verkauft. Zweck: Synergien in den Distributionswegen. Die Steigenberger Hotels AG hat mit ihren zwei Schweizer Hotels nach wie vor Mühe. Die neue Steigenberger-Zentrale in Zürich dagegen gewinnt immer mehr an Bedeutung.**

GEORG UBENAUF

Die beiden Steigenberger-Hotels in Davos und Saanen-Gstaad laufen in letzter Zeit «deutlich besser. Wobei besser nicht die Steigerungform von gut ist», wie im Vorstand von Steigenberger Hotels letzte Woche vor der Presse betont wurde. In Davos habe man sich darauf eingespielt, «im Winter als 5-Stern-Haus, während der Wirtschaftstage mit sechs Sternen und im Sommer als 3-Stern-Hotel» zu agieren. Das Hotel in Saanen-Gstaad sei bei «gutem Brutto im Netto leicht negativ». Die neue Zürcher Zentrale der «Steigenberger Hotels AG» betreut aber nicht nur die zwei Schweizer Häuser, sondern ist Dreh- und Angelpunkt für alle internationalen Aktivitäten.

## Zürich: Dreh- und Angelpunkt

Und international hat Steigenberger bei all seinen Schwierigkeiten viel vor. In Kapstadt wurde der Vorvertrag für ein neu zu bauendes erstes südafrikanisches Steigenberger Franchisehotel unterzeichnet. Verhandlungen zur Übernahme einer bisher als spanisches Schulungszentrum genutzten Anlage zwischen Marbella und Estepona stehen kurz vor dem Abschluss.

Daraus soll ein Steigenberger-Hotel Marbella werden. Und in Ägypten sind fast unterschrittsreif die Joint-Venture-Verträge mit dem dortigen Generalimporteur für Daimler-Benz-Autos zur Errichtung von drei Hotels in den nächsten drei Jahren, zwei davon auf einem Grossareal in Hurgada. Ausserdem will Steigenberger mit diesem Partner die «Expansion im Mittleren Osten» betreiben. Dies alles von Zürich aus gesteuert.

An der Bilanzpressekonferenz in Frankfurt am Main gab der Steigenberger-Vorstand sich optimistisch, obwohl die Zahlen immer noch negativ sind: Jahresfehlbetrag des Konzerns 4,1 Millionen DM, operativer Verlust statt der anvisierten Null-Linie bei 10 Mio. DM. Und für das laufende Jahr liegen die Ergebnisse vor Steuern per Ende April um 1 Mio. DM hinter dem Plan zurück, 1997 ein ausgeglichenes Ergebnis zu erreichen. In Zürich habe man dagegen «eine kleine schwarze Zahl» schreiben können, wurde am Rande der Bilanzpressekonferenz betont.

Die Zimmerauslastung im Mittel aller Steigenberger-Hotels stieg zwar von 53,2 auf 54,3 Prozent, liegt aber immer noch «unter Branchendurchschnitt». Der Yield als Durchschnittssatz pro verfügbarem Zimmer stieg zwar «entgegen dem Trend der Vergleichsbetriebe», erreichte aber nur 80,16 DM gegenüber 85,25 DM in vergleichbaren Betrieben. Der Zimmererlös sank bei Steigenberger von DM 152,67 auf DM 147,53 und liegt damit leicht über dem Durchschnitt der Vergleichsbetriebe von 143,04 DM. Deutlich gesenkt wurden die Kosten der Zentrale – diese «overheads» liegen jetzt bei «nur noch 3 Prozent des Gruppenumsatzes – ein Spitzenwert, den wir halten wollen», wie Vorstandsmitglied Kurt

Greshake betonte. Für 1998 erhofft sich die Gruppe «nachhaltige operative Gewinne» und will bereits mit dem Abschluss 1997 bei «angestrebtem ausgeglichener Ergebnis die aufgelaufenen Verlustvorträge gegen Rücklagen verrechnen». Vorrang vor allem hat laut Greshake «die Optimierung unseres Hotelportfolios». Man habe unrentable Pacht- und Managementverträge auflösen und eine Reihe von Verträgen in langwierigen Gesprächen zugunsten der Gruppe verändern können. Auch weiterhin befinde man sich bei sechs Hotels in schwierigen Gesprächen. «Wir wollen so bald wie möglich wieder dividendenfähig werden», gab sich Greshake zuversichtlich. In den Aufsichtsrat soll mit *Bettina Steigenberger* nun die nächste Generation der Hoteliersfamilie gewählt werden.

Bei den von Steigenberger geführten «*InterCity-Hotels*» steht eine Änderung bevor, die bisher aber nur vage angedeutet wurde. Mit einem neuen Partner – «weder aus dem Hotel- noch aus dem Reisegeschäft» – werde man eine neue Betriebsgesellschaft gründen. Steigenberger bringe einen Teil seiner GmbH-Anteile ein. Über eine Kapitalerhöhung, so hofft man, würden dann «die nötigen Mittel für den weiteren Ausbau» hereinkommen.

## Bertelsmann-Coup

Eine Kapitalerhöhung durch eine Bertelsmann-Tochterfirma steht auch für die «*TRUST International Hotel Reservation Services GmbH*», einer Tochter des «*Steigenberger Reservation Service*» SRS, ins Haus. Die Bertelsmann Distribution GmbH hat am 11. Juni 70 Prozent der TRUST-Geschäftsanteile vom bisherigen Eigentümer SRS übernommen. Es sei jedoch bei der Transaktion «kein Geld

geflossen». Man habe über die Höhe «*Stillschweigen vereinbart*», das Geld werde Bertelsmann über eine Kapitalerhöhung einbringen.

\*

Die *Trust International Hotel Reservation Services GmbH* bietet der Hotellerie «*Global Distribution Services*» an. Darüber offeriert Trust auch *Yield Management Service* für Hotelgruppen weltweit an, die mit einem *Private Label* operieren. Bertelsmann wiederum vertreibt mit seinen Verlagshäusern *Print Medien*, *Musik und Film*, *Radio, TV, Online-Services* etc. Mit diesem Joint Venture Bertelsmann/Steigenberger eignet sich Bertelsmann zu seinem *Branchen-Mix* noch die Hotellerie und den *Tourismus* an. Die Parallele zu «*The Reed Travel Group*» liegt auf der Hand: Diese betreibt das *Hotelreservationssystem «Utel»* ebenfalls als *Diversifikation* zu ihren *Publikationen*, und gehört ihrerseits dem *Verlagsgiganten Reed Elsevier*, einem Konkurrenten von Bertelsmann.

Als Einzelhotelier wird man sich künftig daran gewöhnen müssen, vermehrt direkt von Unternehmen aus dem *Detailhandel*, aus der *Verlags- oder Softwarebranche* abhängig zu sein, wenn es um *Hotelmkteting* und *Zimmer-Distributionskanäle* geht. Dies ist die *Gegenkraft* zu den *Hotelketten*. Offenbar lassen sich *Zimmer* und *touristische Produkte* auch über andere als *nur branchennahe Verteilungsformen* an die *Kundschaft* bringen. Bertelsmann verfügt über *Voice Centers*, im *Shopping- und Verlagsgeschäft*. Ausserdem waren die *notigen technologischen Schritte*, die «*Trust*» für die *Zukunft* brauchte, anscheinend für Steigenberger im *Alleingang* nicht mehr zu finanzieren. *Alexander P. Künzle*

ANZEIGE

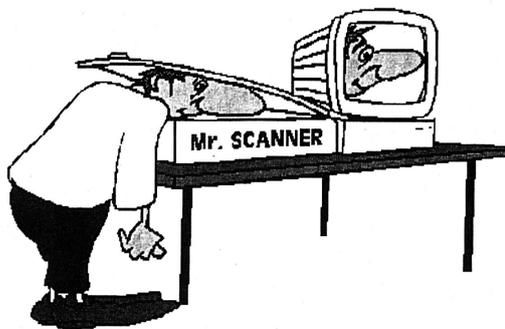
## VISUAL® Front-Office

Swiss Hotel Software  
Since 1980

### Suchen Sie nicht weiter

Sie werden kein besseres Front-Office-Programm finden...

Verlangen Sie noch heute eine Offerte!



### Ne cherchez plus

vous ne trouverez pas de meilleur logiciel de Front-Office...

Contactez-nous pour une offre incroyable mais vraie!

**SHS** SARL

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

Distributionskanal Rai Uno

# Schweizer Hotels auf italienischem Teletext

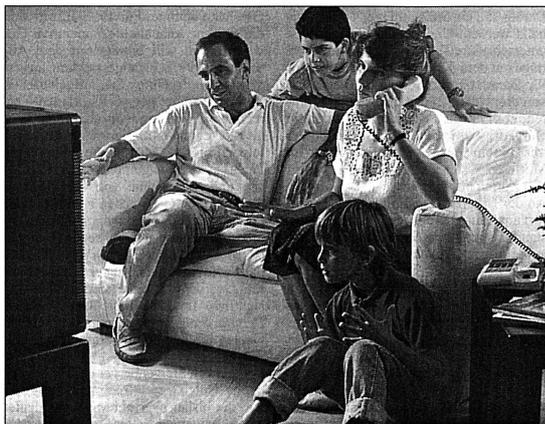
Seit die Lira sich wieder eingependelt hat, gilt Italien als interessanter Aufkommensmarkt für Hoteliers. Als weiterer Distributionskanal im interaktiven Hotel-Marketing eröffnet sich der italienische Teletext über Rai Uno. Keine Last-Minute-Häppchen, sondern normale Hotelangebote werden ausgeschrieben.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Auch die Italiener schauen fern... nicht nur virtuell in die Glotze, sondern echt in die Ferne, beispielsweise ins Tourismusland Schweiz. Als Teletextleser verhalten sich die Italiener aber anders als die Schweizer, denen es beim «Swiss TXT» vor allem um günstige Reischäppchen in der Karibik oder im Fernen Osten geht. Schweizer Hoteliers als touristische Leistungsträger sollten deshalb den italienischen genau vom schweizerischen Teletextmarkt trennen.

**Direkter Kundenkontakt**

Das italienische Publikum ist (noch) weniger auf Last Minute versessen, was für Schweizer Hoteliers Perspektiven aufkommen lässt. Ihnen wird neugierig die Möglichkeit geboten, im italienischen Aufkommensmarkt den TV-Kanal Rai Uno als touristischen Distributionskanal zu nutzen, wobei die Interaktivität gegeben ist, das heisst der Zuschauer gleich reagieren kann. Im Teletext Italien, wie der Teletext dort heisst, gibt es seit einiger Zeit ein breites Tourismusangebot,



Welcher Schweizer Hotelier wünscht sich nicht eine italienische Mittelstandsfamilie, die noch bereit ist, zu normalen Preisen Hotelferien zu buchen? Foto: zvg

aber vorerst im Bereich Inland: 1996 wurden 500 000 Anrufe von Zuschauern registriert, die sich für Ferien im eigenen Land interessieren. Davon entfielen allein für die Saisonmonate Juli und August jeweils monatlich 70 000 Anrufe. Die technische Reichweite von Rai Uno beträgt 18 Millionen Haushalte. Die Bildschirmseiten «Rai Televideo» werden vom Zuschauer unter dem Titel «Tourismus» aufgerufen. Darauf sucht sich der Zuschauer zuerst seinen Aufenthaltsort aus. Dann erscheinen die Namen

aller Hotels, die dort mitmachen. Die Informationen am Bildschirm sind rudimentär, enthalten aber das Wichtigste: Stern-Kategorie, Preisminimum und -maximum. Wird ein Hotel ausgewählt, zeigt sich dessen genaue Lage. Unternehmensmässig gesehen läuft dieses Marketing- und Reservationsgeschäft über die italienische Telecom, deren Tochter Saritel ein Audiotextunternehmen ist. Saritel hat einen Exklusivvertrag mit Rai Uno für diese Art der Werbung. Saritel hält gegenwärtig in Italien selbst

rund 1000 Hotels in 21 Ferienregionen unter Vertrag, und möchte sein Hotelportfolio fürs Teletext nun auch auf die Schweiz ausweiten. Angegangen werden ausschliesslich Endkonsumenten und keine Partner aus dem Travel Trade, wie Reisebüros oder Commercial Agenten.

**Sofort Buchen möglich**

Trotz der technologischen Einfachheit – in Deutschland, der Schweiz und Österreich längst erprobt – offeriert diese Reservationsart die Möglichkeit, dass der Kunde sogleich reagieren, das heisst sich informieren und buchen kann. Das Schweizer Hotel, das einen Jahresvertrag mit Saritel unterschreibt, bezahlt einen Jahresbetrag von 2600 Franken und erhält eine Codenummer zugewiesen. Diesen Code ersieht der interessierte Zuschauer auf der Mattscheibe, telefoniert Saritel kostenlos, gibt ihm an und erhält Informationen über das entsprechende Hotel. Doch sein Anruf kann weiterverbunden werden: Saritel verbindet ihn automatisch an die Reception des Hotels, und lässt ihn bis zwei Minuten gratis telefonieren. Reicht auch das nicht, ruft ihn das Hotel zurück oder er zahlt den Telefonaufschlag. Der Schweizer Betrieb erhält als Gegenleistung für die 2600 Franken Jahresbeitrag die Leistung, dass 100 der Anrufe, die bei ihm von Saritel eingehen, den Anrufer nichts kosten. Mehrkosten entstehen daraus auch dem Hotel keine. Weitere Kontakte werden dem Hotel mit 4.50 Franken verrechnet.

Weitere Informationen sind erhältlich von Willi und Iris Weber-Costa, Medienvertretung, Telefon und Fax: 055 442 82 23.

**Österreichs Hotels im deutschen Teletext**

Was den Schweizer Hoteliers jetzt über Rai Uno für den italienischen Aufkommensmarkt angeboten wird, praktizieren die österreichischen Kollegen seit langem in Deutschland über Sat 1. Vom 20-Bettenhaus über den Familienurlaub auf dem Bauernhof bis zur Tourismusbehörde werben österreichische Leistungsträger seit 1989 im deutschen Fernsehen, im Sat.1 Teletext-Programm. Diese elektronische Werbung hat sich gerade für mittelständische Unternehmen in der Hotellerie und im Tourismus als gute Alternative zu den «Inseratfriedhöfen» gewisser Zeitungen erwiesen. Immerhin werben inzwischen 550 Anbieter im Tourismusbereich im Teletextprogramm von Sat 1. Eine Rolle spielen dabei auch ausser der breiten Nutzung des Mediums auch die relativ geringen Kontaktkosten. Die «Reise-Leistungsträger» haben bei Sat 1 einen reduzierten Tarif. Inzwischen kostet eine Bildschirmseite rund 1365 DM pro Woche. 50 Seiten kommen ins System, wobei sich 200 bis 300 meist Traveler Hoteliers abwechseln. «SAT 1. TEXT», so heisst das Teletextprogramm, erreicht bei einer technischen Reichweite von knapp 45,6 Millionen Leser ab 3 Jahre Nettoreichweiten von bis zu 1,7 Millionen Lesern. Deutsche Teletextleser sind überwiegend unter 50 Jahre alt. **APK**

## LIEGENSCHAFTEN

**HBMS**

**Hotelier-Beratungs-Management SCHWEIZ SERVICE EUROPA**  
CH-6440 Brunnen, Herrenmat 2  
Fax (0041) 041 - 820 33 81

**Verkauf zum ERTRAGSWERT**

**Hotellimmobilien - Restaurants Bars**

- Verkaufspreise sFr. 1.8 – 55 Mio.
- Schweizer Hotelgruppe 8 Betriebe, 800 Betten, sFr. 71 Mio. (GB, SZ)
- Kreditnachweis (Bank) erforderlich
- Verkauf an ausländische Investoren möglich (ges. Regelung)
- Kurzinformation auf Wunsch

**Angebots-Auswahl:**

***Hotel-Restaurant See TI	2.9 Mio.
Night-Clubs LU/ZH/SZ	2/6/3.8 Mio.
***Hotel-Restaurant Einsiedeln	3.8 Mio.
***Aussichtshotel Region LU	5.5 Mio.
***Chalet-Hotel Berner Oberl.	7 Mio.
***Kurhaus-Sporthotel LU	6.5 Mio.
***Fam.-Hotel Welikurort GB	26.5 Mio.
***Hotels Berner Oberland	6/6.5 Mio.
***Grandhotel Reg. Interlaken	33 Mio.
Gasthof Saal Uri	1.8 Mio.
***Landgasthof SZ	2.9 Mio.
***Fam.-Hotel viel Land, Seest.	10 Mio.
Spezialitäten-Restaurant Monaco	3 Mio.
***Hotel-Restaurant am Rigi	6.5 Mio.

● Nur schriftliche Anfragen, auch Fax. Keine telefonische Auskunft.

**Stadt St. Gallen**  
Zu vermieten an bestfrequentierter Lage

**Hotelliegenschaft**

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  
94045/5091

**Berner Oberland / Seengebiet**

Ein bekanntes Hotel, offizielle Klassifikation «vier Sterne», mit grossem Park, ist umständehalber zu verkaufen. Das Haus verfügt über 59 Betten und eine hervorragende Küche. Seine Lage zeichnet sich durch Ruhe, gute Erreichbarkeit und eindrucksvolle Panoramansicht aus.

Anfragen sind zu richten an:  
Dr. Robert Burri, Rechtsanwalt,  
Schwanengasse 1, Postfach, 8022 Zürich,  
Telefon 01 221 21 33, Fax 01 211 27 22.  
94398/38863

**Gesucht**  
in den Regionen Zürich, Zug oder Tessin, schönes, gepflegtes

**Speiserestaurant**  
mit bis zu 50 Plätzen. Mit Möglichkeit zum Aus- oder Umbau (Erweiterungsmöglichkeiten). Terrasse oder Garten (evtl. Seenstoss) sollte vorhanden sein. Miete oder Kauf der Liegenschaft möglich.

Offerten bitte an Chiffre 94263, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
94263/158437

**Stadt St. Gallen**

**Bekanntes Speise-Restaurant**  
(60 Plätze / Sali 30 Plätze)

zu sehr guten Bedingungen an solventes und fachlich bestens ausgewiesenes Wirtespaar zu vermieten.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 94392, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
94392/16474

Zu verkaufen an zentraler Lage im Kurgebiet eines bekannten Badesortes

**Badehotel**

Erbaut 1835, einwandriges Baustanz, Innenausbau aber sanierungsbedürftig. Stark ausbaufähige Anlage mit Wasserrechten an zwei Thermalquellen (47°/40 Minuten-Liter). Umnutzung (Altersresidenz, Seminarhotel, Wohnungen usw.) prüfbar. Ca. 2100 m<sup>2</sup> Nettoneutzfläche.

Interessenten melden sich unter Chiffre 94400, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
94400/390264

**Zukunftsträchtiges Hotelprojekt**  
in der Ostschweiz

Wir suchen für unser Grossprojekt (Hotel, Einkauf, Wohnen) an sehr renommierter

**Bahnstrasse in der Ostschweiz**

- Betreiber für Hotel- und Restaurantbetrieb
- evtl. Beteiligung im Stockwerkeigentum
- evtl. Beteiligung am gesamten Projekt
- auch interessant für Hotelkette
- weitere namhafte Mieter für Projekte bereits bekannt

Ernsthafte Interessenten mit entsprechend finanziellem Hintergrund erhalten detaillierte Auskünfte unter Chiffre X125-716023, Publicitas, Postfach 610, 8401 Winterthur.  
P 84417/44300

**Im Auftrag eines Unternehmers**  
gesucht im Raum Zürich Nord oder in der Region Kreuzlingen

**kleineres Seminarhotel**  
zum Kauf oder als Beteiligung für eigene Schulungszwecke.

Offerten an Bruppacher & Partner  
Sonnenfeldstrasse 4, 9102 Herisau  
Tel. 071 352 62 20 / Fax 071 352 59 51  
94399/20600

☎ zu kaufen/mieten gesucht:

**Hotel Garni/Pension/ Ferienanlage**  
im Tessin, Italien, Frankreich oder Spanien.

Offerten unter Chiffre 94401, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
94401/390265

**Zu verkaufen**  
modern eingerichtetes, neuwertiges

**Dancing/Bar**  
nahe Zug an zentraler Lage. 80 bis 100 Sitzplätze. Ca. 250 m<sup>2</sup> gross. Genügend Parkplätze. Dauerbewilligung von So-Mi bis 2.00 Uhr und Do-Sa bis 4.00 Uhr vorhanden.

Solvente Käuferschaft meldet sich unter Chiffre 94402, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
94402/390266

Wegen Umbau zu verkaufen:

**Glaspavillon-Anbau**  
geeignet als Wintergarten / Aussichtsrestaurant / Ausstellungsraum. Isolierverglasung 1-Meter-Elemente Alu eloxiert. Front 10 m, davon 3 doppelte Flügeltüren. Seiten je 4,5 m / Höhe 4,5 m. Flachdach Sarnafil, passende Radiatoren.

Originalpläne Fa. Strässle Kilchberg SG.  
Auskunft: 01 252 42 34  
944424/390276

**Little GYM**

**Zu verkaufen**

**KOMPLETTES BAR-MOBILIAR UND MATERIAL**  
im Pubstil

- Bar in Marmor
- Hocker in Leder
- Bank in Leder
- Tische
- Hocker und Sessel
- Kaffeemaschine
- Registrierkasse, usw...

Offerten sind erbeten unter Chiffre V 028-94013 an Publicitas, Postfach 1471, 2001 Neuchâtel 1  
P 94255/44300

**Neuseeland: Schaffen Sie sich eine neue Existenz am schönsten Ende der Welt**

Im klassischen Stil erbaut, prachvolles Anwesen bietet herrliche Aussichten über das Meer und Christchurch, die Metropole der Südinself.

Anspruchsvolle Stammgäste aus aller Welt lassen sich hier verwöhnen und nutzen diese ideale Basis für Ausflüge zu den Hauptsehenswürdigkeiten. Knapp 4000 m<sup>2</sup> grosses Grundstück in Toplage (10 Autominuten Entfernung zur City).

New Zealand German Concepts LTD,  
Nelson New Zealand,  
Telefon 0064-3-546 7786  
Fax 0064-3-546 6205

Ihr deutscher Ansprechpartner:  
Dr. C. Hallwass  
94500/385305

**BERNER OBERLAND – REGION THUNERSEE**

**Zu verkaufen**

**\*\*\*Hotel-Restaurant**

Mittelgrosser, gutgehender Betrieb (40 Betten / 100 Sitzplätze), Gartenrestaurant, Parkplätze. Aussichtsreiche, ruhige Lage in Parklandschaft. VB: 1,9 Mio. Fr.

Offerten unter Chiffre 94406, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
94406/56464

**Machen Sie Ihre Umgebung zur Attraktion für Familien**

Profitieren Sie mit unseren hochwertigsten Spielplatzeinrichtungensgaräten. Die abgebildete Anlage kostet vormontiert ab Lager Lenzburg anstelle Fr. 3290.– neu Fr. 2590.– + 6.5% MwSt. Das robuste Spielgerät aus druckimprägniertem Kiefernholz garantiert eine langjährige Lebensdauer, hat keine scharfen Kanten und weist einen hohen Qualitätsstandard auf. Sämtliche Geräte sind ohne Fundamente. Sie können auf Rasen, Holzschnitzen, etc. gestellt werden. Auf Wunsch sind Fallschutzmatten ab Lager lieferbar. Andere Anlagen und Varianten auf Anfrage.

**Telefonnummer: 062 886 66 33**  
94473/390330

**Zu verkaufen**

**Soft-Ice-Maschine «OH»**  
Mod. Soft 3 T, Occasionspreis Fr. 2480.–

**Rahmschlagautomat**  
Occasionspreis Fr. 580.–

**Pizzaofen «Kreis» Typ PA**  
Occasionspreis Fr. 150.–  
Telefon 033 673 20 00, ab 14.00 Uhr.  
94437/390294

**Spende Blut. Rette Leben.**

## FORUM

Nicht nur Saalmiete  
und Essen

**Peter Plan**  
Swiss Event  
Verantwortlicher  
Direktor  
Wigra Expo AG  
Zürich

Seit dem ersten Swiss Event\* vor bald zwei Jahren hat sich hotelleriemässig im Tagungsbereich einiges verändert. Dass Events, Anlässe und Conventions gegenwärtig stark im Kommen sind, spüren wir alle – sogar der Hamburger Trendforscher Matthias Horx rät den Hoteliers, sich künftig mehr über Events und Themen als über die Destination zu profilieren. Wie man dies am besten angeht und wer einem dabei helfen kann, erfährt man an der Swiss Event, der Plattform für Event-Interessierte und -Macher. Dass Seminarhotels längst nicht mehr nackte Säle mit anschließendem Bankettessen offerieren, weiss man inzwischen. Kongress-Säle sind keine anonymen Hallen, die vom Kunden noch dekoriert und ausgerüstet werden müssen. Event-Hotels zeigen sich heute mit ihren Lokaltäten selbst als Macher und Ideenlieferanten. Der Weg zu den Full-Service-Agenturen oder zur Zusammenarbeit mit ihnen wird immer enger. Ein Seminar- oder Kongresshotel übernimmt längst mindestens die Koordination eines Anlasses von A bis Z, wenn es nicht bereits routinemässig mit zuverlässigen Lieferanten aus dem Technik-, Standbau-, Decor- und Cateringbereich zusammenarbeitet.

An der Swiss Event stellen beide Anbieterarten aus: Einerseits die Lieferanten rund um die Anlässe und andererseits die Lokaltäten-Anbieter aus Hotellerie und Restauration. Das macht unter anderem auch den Reiz dieser Messe aus. An der ersten Swiss Event 1995 stellten diese beiden Anbieterbranchen noch klar abgegrenzt und übersichtlich geteilt in Lokaltät einerseits und Technik/Entertainment andererseits aus. An der kommenden Messe ist dies anders: Viel mehr Anbieter stellen synergetisch, das heisst gemeinsam aus. Viele Tagungs-Lokaltäten treten zusammen mit ihren Partnern aus dem Technik- und Lieferantenbereich auf. Modern gesagt, sie offerieren sich «als Package». Als langjähriger Touristiker freut es mich, dass gut die Hälfte aller 293 Swiss Event-Aussteller aus dem Tagungs-, Seminar- oder Kongressbereich der Schweizer Hotellerie kommen. Die Hotellerie spielt offenbar doch eine tragende Rolle in der Schweizer Anlanss-Branche. Im Fachbeitrag für das Konzept der zweiten Swiss Event sind ebenfalls Hoteliers dabei: Die SSG-Holding, Sie ist als Mitglied wie das Switzerland Convention & Incentive Bureau (SICB) vertreten.

\*Die Messe Swiss Event 97 findet am 25. und 26. Juni in den Hallen der Messe Zürich statt. Auskünfte: Telefon 01 487 43 30; <http://www.swiss-event.ch>.

## HOT-TELL

Schweizerhof und Posthotel Davos treten als Morosani Hotels auf. Die beiden Davoser Hotels Schweizerhof und Posthotel sind bereits in der vierten Generation im Besitze der Familie Morosani. Mit Beginn dieses Sommers machen sie diese Tatsache nun auch nach aussen publik. Die einander gegenüberliegenden Häuser treten neu unter dem Namen «Morosani Hotels Davos» auf. Die Morosani Hotels bieten 180 Betten an. Der Auftritt als Morosani Hotels soll Synergien freisetzen und den Marktauftritt effizienter machen, erklärt Toni Morosani. Unter der Internet-Adresse [www.morosani.ch](http://www.morosani.ch) sind die beiden Hotels weltweit buchbar. Mit dem ehemaligen Swissair-District Manager Oskar Gminder konnte zudem ein exklusiver Vertreter für den nordamerikanischen Markt engagiert werden. Bereits zeichneten sich für die Wintersaison 96/97 Buchungszuwächse aus Nordamerika ab, freut sich Morosani. UM

## Scul/Schuls

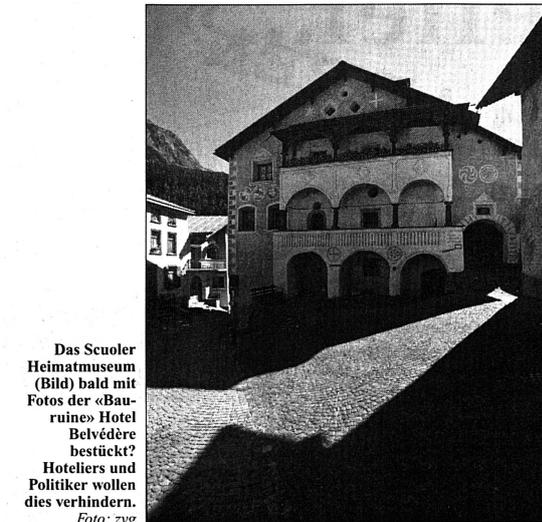
## Wird das Hoteldorf zum Museum?

Überalterung und fehlende Investitionen: In der Unterengadiner Metropole Scuol hat der Glanz des neuen Erlebnisbades nicht über Probleme der Hotellerie und Parahotellerie hinwegtäuschen können. Der Konkurs des einzigen 4-Stern-Hotels Belvédère hat das Hoteldorf aufgerüttelt.

SILVIA CANTIENI

Letzten Samstag hätte das 100-Betten-Hotel Belvédère für die Sommersaison eröffnet werden sollen. Das einzige 4-Stern-Haus in Scuol wird geschlossen bleiben – vorläufig zumindest. Besitzer Walter Hesser hat Zahlungsunfähigkeit angemeldet. Der Betrieb sieht vor dem Konkurs. Ein an die Kundschaft des «Belvédère» gerichtetes Schreiben rüttelte ausser den Gästen in Scuol Hoteliers, Touristiker und Politiker gleichermaßen auf. Not Carl, Gemeindepräsident von Scuol: «Ich bin froh, dass die Gäste informiert werden, bin aber enttäuscht, dass die Behörde nicht darüber orientiert wurde.» Dennoch ist Not Carl überzeugt, «dass aus dem 1870 erbauten Hotel keine Bauruine wird», wie dies Scuol in den 80er Jahren mit dem Hotel Engadinerhof erlebt hatte. Irgendwie werde das Hotel auf den Winter hin wieder eröffnet, sagte Carl. In Scuol soll es Kreise geben, die wenigstens die Restauration und den attraktiven Wintergarten vor dem Verderben retten möchten.

«Altlasten» und Dumpingpreise  
«Belvédère»-Direktor Peter Hottiger, seit einhalb Jahren im Amt, durfte auf Anfrage nur soviel sagen, dass Besitzer Hesser auf dem Konkursamt eine Insolvenzerklärung abgegeben habe. Auch stünden mit der Bank noch weitere Gespräche an. Im letzten Winter seien 32 Saisoniers beschäftigt gewesen, die nun gar nicht



Das Scuoler Heimatmuseum (Bild) bald mit Fotos der «Bauruine» Hotel Belvédère bestückt? Hoteliers und Politiker wollen dies verhindern.  
Foto: zvg

mehr anreisen würden. Laut Hottiger haben Altlasten zur unrentablen Lage geführt. Von Dumpingpreisen im «Belvédère» will Hottiger jedoch nichts wissen. Zwischen 85 und 170 Franken habe je nach Saison eine Übernachtung mit Frühstück gekostet. Die Bettenauslastung habe über 70 Prozent betragen. Recherchen der *hotel + tourismus revue* führten indes auch zu zahlreichen anderen Gründen, die zum Scheitern des 4-Stern-Hauses geführt haben mögen. Walter Hesser kaufte das Hotel vor 14 Jahren und wurde erst vor anderthalb Jahren auch operativ tätig, just nach dem Ausscheiden der früheren Hoteldirektion. Angelika und Erich Kurzen führen

heute das «Guardaval» in der Lenzerheide im Eigenbesitz. Ihnen wird nun angefastet, im Scuoler «Belvédère» ein Chaos hinterlassen zu haben, mit Schulden in der Höhe von einer halben Million Franken, nicht abgerechneter Mehrwertsteuer und weiteren «Löchern» in der Kasse. Erich Kurzen ist mit diesen «Unterstellungen» in keiner Weise einverstanden und präzisiert: «Hessers Nachforschungen haben bis heute nichts ergeben und mussten fallengelassen werden.» Immerhin führte Kurzen und seine Frau das «Belvédère» sieben Jahre lang und erwirtschafteten nach eigenen Angaben auch im Rezessionsjahr 1995 bei einem Umsatz von rund 3,1 Millionen Franken

«Schwarze Zahlen». Hesser selber hingegen hat mit dem Hotel Meierhof in Horgen bereits einen Konkurs hinter sich und machte auch in Scuol mit einer fragwürdigen Investitions- und Geschäftspolitik von sich reden. Seine enormen Investitionen im Gastronomie- und Seminarbereich, gepaart mit Billigangeboten wurden Hesser schliesslich zum Verhängnis. So kaufte Hesser im Hotel Bellvaire direkt beim Erlebnisbad Seminarräumlichkeiten, in denen er Kurse für Hotelführung abhielt. Mit einem Wintergarten versuchte Hesser den Gastro-Bereich anzukurbeln, indem er Angebote wie Fondue Chinoise für 19,80 Franken oder die «bodenlose Kaffeetasche» mit Kuchen zum Billigpreis feilbot. Ins Hotelarrangement schloss Hesser anfänglich auch den Eintrittspreis in das Erlebnisbad ein. Marco de Gennaro, Präsident des Hotelier-Vereins Scuol und Umgebung und Besitzer des 3-Stern-Hotels Filla: «Entweder ist das Hotel Belvédère zu billig oder wir alle sind zu teuer.» Für Scuol sei die Schliessung des «Belvédère» nicht sonderlich gut, betonte de Gennaro. Inwiefern das Haus vor allem im Berberbergbereich den 4-Stern-Standard entspricht, ist fraglich. Einer Überprüfung durch die Klassifikationskommission kam Hesser zuvor, indem er Anfang Jahr aus dem Hotelier-Verein austrat.

## Baldiger Aufkauf?

An einen baldigen Aufkauf des konkurrierenden Hotels durch interessierte Kreise glaubt Armin Schoch, Besitzer des «Bellava» und Präsident von Scuol Tourismus AG, nicht. Schoch war ob der Schliessung «aus allen Wolken gefallen». In Churwalden besitzt Walter Hesser zwar noch das Gourmet-Hotel Krone und eine Beratungsfirma für Gastro-Konzepte. Doch in Scuol dürfte seine Ära zu Ende gehen: Trotz Investitionen, Flickwerk und Tiefpreisen ist jetzt Schluss. Mitarbeit: Thomas Vaszary

## Winterhalbjahr 1996/97

Logiernächteplus: 60 Prozent  
Ausland, 40 Prozent Schweiz

Das Bundesamt für Statistik (BFS) zählte für das Winterhalbjahr 1996/97 in den Schweizer Hotels 13,02 Millionen Übernachtungen. Gegenüber der gleichen Vorjahresperiode erhöhte sich die Anzahl Logiernächte in der Berichtsperiode um 0,9 Prozent (+117 000). 60 Prozent des Logiernächteplus entfielen auf die Gäste aus dem Ausland.

Der frühe Schneefall, tiefe Temperaturen, die den Schnee lange erhalten haben sowie viele sonnige Wochenenden dürften das diesjährige Winterergebnis massgeblich beeinflussen haben. Zudem führten wohl auch die für Zusatzpreise vorteilhafte Konstellation der Weihnachts- und Neujahrsfeiertage sowie günstigere Wechselkurse dazu, dass mehr Hotelübernachtungen realisiert wurden als im Vorjahr. Zusätzlich belebt wurde das erfreuliche Winterergebnis durch die gegenüber dem letzten Jahr früheren Osterdaten sowie dem schönen Osterwetter. In vier der sechs Wintermonate war eine Zunahme der Logiernächte zu beobachten. Im Februar stagnierte die Zahl der Hotelübernachtungen, während die Logiernächte im April um 3,1 Prozent zurückgingen. Die Entwicklung der Ankünfte verlief hingegen in allen sechs Monaten positiv.

## Gesteigerte Binnennachfrage

Die Gäste aus dem Inland buchte in der Berichtsperiode 5,66 Millionen Logiernächte. Das sind 52 000 oder 0,9 Prozent mehr als noch vor Jahresfrist. Somit entfielen zwei Fünftel des Logiernächteplus auf die inländischen Gäste. Die Zahl der Ankünfte erhöhte sich um 68 000 (+3,4%) auf 2,1 Millionen Einheiten. Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer verkürzte sich gegenüber der entsprechenden Vorjahresperiode weiter von 2,8 auf 2,7 Nächte. In allen sechs Monaten erhöhte sich die Zahl der Ankünfte, wobei die Zunahme im Januar am deutlichsten ausfiel. Die

von Herrn und Frau Schweizer erzielten Logiernächte legten im Dezember, Januar und im März zu, während die übrigen Monatsabschlüsse den Vorjahresstand nicht erreichten.

## Mehr Briten und Italiener

Die ausländischen Gäste buchten 7,36 Millionen Übernachtungen (+64 000/+0,9%). Das positive Resultat rührte von den europäischen Gästen her. So erhöhte sich die europäische Logiernächtezahl um 79 000 oder 1,4 Prozent auf 5,91 Millionen. Das Übernachtungsvolumen der aussereuropäischen Gäste verminderte sich hingegen um 15 000 (–1%) auf 1,45 Millionen Logiernächte. Nach Herkunftsländern betrachtet verlief die Entwicklung der Logiernächtezahl unterschiedlich. Deutlich über dem Vorjahresstand blieb die Nachfrage der Gäste aus Grossbritannien (+60 000/+13%), aus Italien (+33 000/+9,6%) sowie den USA (+13 000/+2,7%). Ein deutlicher Einbruch der Logiernächte war bei den japanischen (–38 000/–17%) sowie den deutschen Gästen (–21 000/–0,7%) zu beobachten.

## Tessin legt kräftig zu

Wie das BFS weiter mitteilt, registrierten zehn der zwölf Tourismusregionen mehr Hotelübernachtungen als im Winterhalbjahr 1995/96. Am deutlichsten fiel die Zunahme im Kanton Tessin (+66 000/+11%) aus, gefolgt vom Graubünden (+35 000/+1,2%) und dem Berner Mittelland (+28 000/+7,4%). Der gute Abschluss im Kanton Tessin dürfte zu einem grossen Teil auf das erfolgreiche Ostergeschäft zurückzuführen sein. Deutlich unter der Vorjahreszahl blieben die Übernachtungen im Kanton Genf (–44 000/–5%) sowie in der Ostschweiz (–20 000/–3%). Die durchschnittliche Belegungsquote der verfügbaren Hotelbetten erhöhte sich in der Berichtsperiode im Landes- und Saisonmittel von 34 auf 35 Prozent, während 41 Prozent der verfügbaren Zimmer belegt waren (1995/96: 40%). Die durchschnittliche Aufenthaltsdauer nahm hingegen weiter ab. BFS/:

## Motel auf der Luzerner Raststätte

Motel als erstes  
Schweizer Holiday Inn Express

Dem geplanten Eröffnungstermin eines Motels auf der Luzerner Raststätte Neuenkirch im Frühsommer 1998 scheint nichts mehr im Weg zu stehen. Als Franchisingpartner wurde Holiday Inn Express ausgewählt. Diese würde damit in der Schweiz ihr erstes Projekt verwirklichen.

JÜRIG J. AREGGER

Geplant ist ein dreistöckiger Bau mit 60 preisgünstigen Zimmern auf der Autobahnseite Luzern–Basel. Seit Jahren möchte die Lurag Luzerner Raststätte AG ein Motel erstellen. Dabei blockierten lange Zeit die Emissionen der nahe gelegenen Kompostieranlage die Realisierung. Inzwischen wurde die Deponie geschlossen. Eine Verwaltungsbeschwerde eines Anwohner sei auf gutem Weg, gutlich erledigt zu werden.

## 6 Millionen Anlagekosten

Geplant ist an der A 2 laut Projektleiter und Verwaltungsrat Hans Walker ein dreigeschossiges Gebäude mit 60 Zimmern, wobei eine Erweiterung zu einem späteren Zeitpunkt möglich wäre. Im Motel sind zudem drei Konferenzräume für 10 bis 20 Personen vorgesehen, die miteinander verbunden werden können. Eine gedeckte Passarelle führt zum Marché-Restaurant (geöffnet mindestens bis 23 Uhr), dem Stop&Shop, Kiosk und der Informationsstelle des Vereins Info Luzern.

## 1096 Anteilseigner

Die Anlagekosten werden mit 6 Millionen Franken beziffert. Für 3,55 Millionen liegt eine Bankfinanzierung vor, der Rest von 2,45 Millionen soll über eine attraktive Aktienkapitalerhöhung heringeholt werden, die zur Zeit läuft. Das bisherige Aktienkapital beträgt 8 Millionen Franken und verteilt sich auf 1096 Anteilseigner, darunter 13 gewerb-

liche Organisationen aus dem Kanton Luzern und den zentralschweizer Kantonen.

## Im Eigenbetrieb geführt

Die Preisgestaltung der Zimmer soll saisonal flexibel gehandhabt werden. Laut Hans Walker dürften sich die Preise im Rahmen von 100 Franken (Einzelzimmer) bis 120 Franken (Doppelzimmer) bewegen. Das Motel wird als Garnibetrieb geführt. Bei einer Auslastung von 45 Prozent würde für die Lurag ein zusätzlicher Cash-flow von 227 000 Franken errechnet, bei einer Auslastung von 60 Prozent schlägt ein zusätzlicher Cash-flow von 500 000 Franken zu Buche.

Neben den Ferienreisenden mit Zwischenhalt auf der Nord-Süd-Achse hoffen die Verantwortlichen auch Geschäftsreisende, Seminarveranstalter, Feriengäste von Luzern und Umgebung sowie Veranstalter und Besucher von Grossanlässen in Luzern ansprechen zu können.

## Noch nicht unterschrieben

Das Motel will die Lurag im Eigenbetrieb führen, wobei eine Zusammenarbeit im Franchisingssystem mit Holiday Inn Express beabsichtigt ist. Vom bekannten Namen verspricht man sich eine Unterstützung im Marketingbereich und durch dessen Reservationssystem. Nach Auskunft von Mediensprecherin Luce Boagmans von Holiday Inn Express in Brüssel ist das Motel «für uns bisher ein Projekt, wobei noch kein Vertrag unterschrieben ist». Die Formel bestehe seit 1993, wobei es in den USA über 600 solcher Hotels gibt. In Europa sind es zur Zeit ein Dutzend; bis 2002 sollen es 190 sein. Der Ausbaustandard sei einfacher als bei Holiday Inn und deshalb auch preisgünstiger. Der Service ist eingeschrankt. So gibt es nur ein Frühstückangebot. Der Standard sei zwischen 2- und 3-Stern, vergleichbar mit den Ibis-Hotels, nicht aber mit der Kette Formule 1 von Accor.

# «Die Preise sind im Keller.»

**10 RAPPEN**  
Schauen Sie dort doch bei Gelegenheit mal nach, ob Ihr ALLEGRA-Vorrat noch à jour ist...

## GÜNSTIGER



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!

**JUNI-AKTION!**

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

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

**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. 066 221 68 52 (24 Std.)  
COEX 5408 Ennetbaden

**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

### DARLEHEN, BETRIEBSMITTEL, HYPOTHEKEN

**abgelehnt?**

Liquiditätsprobleme?  
Finanzprobleme?  
Bankprobleme?  
Schulden?

Wir helfen schnell und finden auch in aussichtslosen Fällen Lösungen für Klein- und Mittelbetriebe.

Telefon 021 963 57 67

**Beschriftungen**  
Selbstklebend, Schnell, Buchstaben  
+ Folien, wasserfest, in allen Farben + Größen  
für jeden Zweck! 5222 Gröschen  
Tel. 062/842 25 02 Fax 062/842 38 78

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

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

### KLEIDERBÜGEL+ -STÄNDER

Dunkel-Service

Basel

061/ 311 31 31

### Lohnprobleme?

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

# Tou-

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

# rism-

Lassen Sie sich nicht die Tour vermessen.

# US

Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns - Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.



Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41  
Filialen Pré-du-Marché 23, 1004 Lausanne, Tel. 021/647 72 72, Fax 021/647 02 80  
Giacomettistrasse 96, 7006 Chur, Tel. 081/286 99 66, Fax 081/286 99 60  
Via Pico 28, 6906 Lugano-Cassarate, Tel. 091/972 66 84, Fax 091/972 45 65

Für Hotel und Gastgewerbe  
Hotel + Tourismus revue Abonnements: 031 370 42 22

### telcoma - telcoma - telcoma - telcoma

#### comtello Münztelefon



#### Kauf statt Miete

Einsparungen pro Jahr bis Fr. 5500.- (keine Mieten für Gerät und Anm.-leitung)  
Gewinne durch Tax-zuschläge ab zweiter Zeiteinheit

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

Angehörig + 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



#### HandDryer

- leistungsfähig  
- wirtschaftlich  
- kostengünstig  
- betriebssicher  
- umweltschonend

Händetrocknen leicht gemacht mit dem

#### Airstream 2000

Verlangen Sie unsere Dokumentation

### ESTERMANN

Postfach - 6005 Luzern 14, Haslrain 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 Terrassen!  
Verkauf direkt ab Hersteller!

- Vorhänge
- Tischwäsche
- Frotteewäsche, Duvels + 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 noch Absprache

Minibar

## Kein grosses Geld mit dem kleinen Whisky

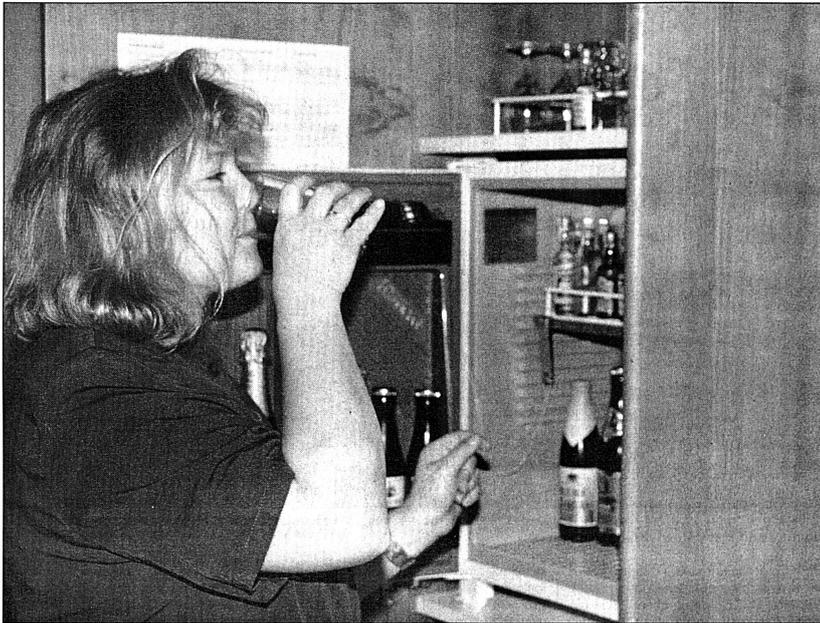
Was für die Geschäftshotellerie unumgänglicher Standard ist, muss für das Ferienhotel hinterfragt werden: Die Minibar ist nämlich eine Dienstleistung für den Gast und kein Profitcenter.

ANDREA FLÜCKIGER

Der kleine Kühlschrank auf dem Zimmer – rund 70 Prozent der Schweizer Hotels haben ihn. Aber so gross, wie es diese Zahl vermuten liesse, ist die Begeisterung der Hoteliers nicht. Denn: Geld ist mit der Minibar kaum zu verdienen, die Bewirtschaftung ist aufwendig, und ökologisch ist sie ohnehin kaum vertretbar. Diese Kritik kennt auch *Walter Bichsel*, Regionalmanager für die Schweiz und Österreich bei der «Minibar AG» in Baar. Vollends ernüchternd fällt seine Erfolgsrechnung dazu aus, ausgehend von seinem Erfahrungswert, dass aus einer Minibar pro Tag 1 Getränk konsumiert wird, im Wert von durchschnittlich 3.50 Franken: Ist das Hotel im Schweizer Durchschnitt zu 50 Prozent belegt, also 182 Tage im Jahr, ergibt das eine Bruttorendite von 637 Franken. Davon muss der Hotelier 30 Prozent Warenkosten abziehen, 150 Franken für die Miete der Minibar und den Strom. Es bleibt ein Ertrag von 250 Franken pro Minibar im Jahr.

### Erhebliche Kosten für Strom

Weiter hat *Walter Bichsel* ausgerechnet, dass bei einer durchschnittlichen Auslastung des Hotels von 32 Prozent die gleiche Rechnung für den Hotelier «plus minus Null» aufgeht. Nicht in Betracht gezogen sind bei dieser Rechnung die Personalkosten für die tägliche Bewirtschaftung der Zimmerkühlschränke. Ebenfalls kaum bezifferbar sind die Kosten für den Strom. Gemäss Ravel-Studie des Bundesprogramms «Energie 2000» lie-



Die Minibar im Hotelzimmer ist eine Dienstleistung für den Gast und keine Goldgrube für den Hotelier.

Foto: Andrea Flückiger

gen diese zwischen 5 und 15 Prozent, gemessen am Gesamtenergieverbrauch des Hotels. Ein weiterer Faktor, der die Kosten der Minibar beeinflusst, ist die Ehrlichkeit des Gastes. Welcher Hotelier schlägt sich nicht ständig mit der lästigen Frage nach

dem Konsum aus der Minibar herum, um dann feststellen zu müssen, dass die Weinflasche mit Wasser aufgefüllt wurde. *Walter Bichsel* rechnet hier mit einem Verlust von 3 bis 5 Prozent, wenn das System seiner Firma richtig angewendet werde (siehe Kasten: Vier Anbieter).

Sonst könne der Verlust bis 10 Prozent ausmachen.

Die lapidare Antwort auf die Frage, warum trotz einer solchen Kosten-Nutzen-Rechnung in jedem Zimmer ein Kühlschrank stehe, ist in meisten Fällen die gleiche: «Wir müssen halt, weil der Gast es erwartet – ob er den Kühlschrank nun braucht oder nicht.» Zudem ist das Gerät einer von mehreren Punkten, die den Hotels bei der Kategorisierung zu ihren Sternen verhelfen (siehe Kasten: Klassifizierung).

### Alternative ist ein Automat ...

Nach anderen Wegen gesucht hat beispielsweise *Annette Ruffieux*, die Direktorin vom «Sherlock Holmes» in Meiringen. Sie hat sich in ihrem 3-Stern-Haus für Getränkeautomaten auf dem Gang entschieden. Auch sie gibt zwar zu: «Millionär wird man damit nicht.» Genaue Zahlen kann sie nicht liefern, weil sie die Automaten zusammen mit dem Mineralwasser im Restaurant abrechnet. Aber der Aufwand sei entschieden kleiner. Mit Minibars müsste sie für ihre 56 Zimmer jeden Tag eine Person während fünf Stunden beschäftigen. So besichtigt der Portier die vier Getränkeautomaten nebenbei. Um den Service zu verbessern, besonders für die amerikanischen Gäste, überlegt sich *Annette Ruffieux*, zusätzlich Eiswürfelautomaten aufzustellen.

### ... oder Verzicht

Eine andere Variante ist, völlig auf Minibars wie auch Getränkeautomaten zu

verzichten. Das tut *Adrian Stalder* vom «Saratz» in Pontresina. «Mit Zimmerservice rund um die Uhr, einer Bar, drei Restaurants im Sommer und zwei im Winter haben wir unser 4-Stern-Hotel so eingerichtet, dass die Kommunikation gefördert wird. Wir haben dort auf Technik verzichtet, wo sie hemmt – nämlich bei der Minibar», meint er weiter. Es gebe doch nichts Unkommunikativeres, als alleine auf dem Zimmer einen Whisky zu trinken.

Auch ein 5-Stern-Hotel gibt es in der Schweiz, das keine Kühlschränke in den Zimmern stehen hat: das «Suvretta House» in St. Moritz. «Aufwand und Ertrag stimmen nicht», begründet Direktor *Vic Jacob*. Dafür bietet auch das «Suvretta» einen Zimmerservice rund um die Uhr, und in jedem Zimmer stehen gratis eine Flasche Mineralwasser und ein Früchteteller. «Nur auf Wunsch des Gastes bieten wir Zimmerkühlschränke; das kommt pro Saison höchstens zwei Mal vor», sagt *Vic Jacob*. Allerdings räumen er wie auch *Adrian Stalder* ein, dass ein Unterschied bestehe zwischen Ferien- und Stadthotellerie. Für die Ferienhotellerie trifft eher zu, was Schweizer-Tourismus-Direktor *Marco Hartmann* unlängst gegenüber «Cash» gesagt hat: «Wir in der Schweiz müssen aufhören anzubieten, was überhaupt niemand verlangt.» Hingegen in der Stadthotellerie, wo die Gäste vorwiegend Geschäftsreisende sind, gehört die Minibar zum Angebot, das erwartet wird. Aber der Hotelier muss sich bewusst sein: Die Minibar ist eine Dienstleistung am Gast und kein Profitcenter.

### Neue Klassifizierung

Grundsätzlich gilt, dass Hotels mit 3 bis 5 Sternen eine Minibar in jedem Zimmer anbieten müssen. Allerdings zählt die Minibar zu den sogenannten «Minimalnormen». Wird bei der Klassifizierung eine dieser Minimalnormen nicht erfüllt, dann wird das akzeptiert. Übrigens ist es so auch möglich, dass das 5-Stern-Hotel «Suvretta House» in St. Moritz und das 4-Stern-Hotel «Saratz» in Pontresina auf die Minibars verzichten können (siehe Hauptartikel). Für das Jahr 2001 plant der Schweizer Hotelierverein eine neue Klassifizierung. Auch dann wird es prinzipiell bei dieser Regelung bleiben. Eine einzige Liberalisierung ist jedoch vorgesehen: Für 3-Stern-Hotels werden auch Getränkeautomaten auf dem Gang akzeptiert. Eine Ausnahme wird die Spezialisierungskategorie Öko-Hotel bilden. So jedenfalls sehen es die Vorschläge der Kommission vor, die jetzt in die Vernehmlassung gehen. Dazu sagt *Annette Stegwart*, die beim SHV das Projekt neue Klassifizierung betreut: «Ein Kritikpunkt dazu wird sicher sein, dass wir auch bei den 4-Stern-Häusern flexibler sein sollten.» Weiter verweist sie darauf, dass bei der Service-Leistung Minibar der Unterschied zwischen Geschäfts- und Ferienhotellerie berücksichtigt werden sollte. AF

## Künftig vier Anbieter für Zimmerkühlschränke

Drei Anbieter für Zimmerkühlschränke gibt es im Moment auf dem Schweizer Markt. Führend ist die «Minibar AG» in Baar – bezeichnend, dass dieser Firmenname zum Synonym für das Produkt geworden ist: Von den rund 6000 Schweizer Hotels stehen 1436 mit 70 000 gemieteten oder gekauften Kühlschränken auf der Kundenliste der Firma. 1996 erwirtschaftete sie einen Umsatz von rund 6 Millionen Franken. «Minibar» bietet ihre Kühlschränke entweder zum Kauf an oder zur Miete, und gleichzeitig liefert sie ein Servicepaket mit, von Schulungen, über die Werbematerialien bis zu individuell auf jedes Hotel abgestimmte Kontrolllisten. Allerdings wird dieses Angebot von Hoteliers mit Kritik quittiert. «Ich will mich doch nicht in Verhältnisse verstricken, wo ich nur eine Wahl habe», sagt beispielsweise *Raeto Steiger*, Direktor vom Hotel Basel in Basel. Auch *Jacqueline Kaderli*, Geschäftsführerin der «Inneren Enge» in Bern möchte lieber frei sein und ihr Angebot ändern können. Beide Hotels geschäften des-

halb nicht mit der «Minibar». «Hier besteht offenbar Erklärungsbedarf», kontert *Walter Bichsel* Regionalmanager für die Schweiz und Österreich bei «Minibar». Denn seine Firma verkaufe keine Getränke. Die Miete inklusive Service koste für einen 30- bis 50-Liter-Kühlschrank pro Jahr etwa 150 Franken, bei freier Sortimentswahl. Für 4- und 5-Stern-Hotels gebe es besondere Verträge, wo der Hotelier 40 Franken pro Jahr und Kühlschrank bezahle, dann aber an ein Pflichtsortiment gebunden sei. Die verbleibenden rund 110 Franken übernehmen die Sortimentslieferanten, die so die Minibar als Werbefläche nutzen, führt *Walter Bichsel* aus. Seit Mai 1992 auf dem Markt ist die Firma «EcoBar AG» in Zufikon, die ihre Geräte nur zum Kauf anbieten. Über Umsätze und Zahl der Kunden will Geschäftsleiter *Claude Meier* keine Auskunft geben. Nur: «Wir verzeichnen laufend steigende Umsätze, was bedeutet, dass wir anderen Marktanteile nehmen.» Dritter Anbieter ist der Elektronikkon-

zern «Thorn EM», der mit Zimmerkühlschränken sein Programm abrundet. Neu auf den Markt will die Zürcher «Turicum Hotel Management AG», und das mit einem neuen Produkt. Ihre Kühlschränke sind nicht an das Stromnetz angeschlossen, sondern werden mit Elementen gekühlt, die jeden Tag ausgetauscht werden. «Das Kühlsystem haben wir aus dem Campingbereich übernommen und für die Hotellerie modifiziert», sagt Geschäftsführer *Martin Emch*. Im Hotel Adler in Zürich wird das System im Moment getestet, bis es dann im kommenden Herbst marktreif sein soll (siehe *ht* Nr. 10, 6. März 1997). Schon jetzt zufrieden zeigt sich *Marc Wellauer*, Direktor vom Hotel Adler. Weil die Elemente in der Tiefkühlzelle für die Küche regeneriert werden, muss er keine weiteren Kosten für Strom rechnen. Und: «Der Aufwand für das tägliche Auswechseln der Elemente in den Kühlschränken fällt kaum ins Gewicht, weil das im gleichen Arbeitsgang wie auch das Auffüllen mit Getränken geschieht.» AF

Gemeinschaftsverpflegung

## Bio auf den Tellern der ETH-Mensa

Für die Zürcher ETH-Studenten wurden Wünsche wahr: Seit vergangem Montag bietet ihnen SV-Service auf der Polyterrasse ein Bio-Menu mit Knospe-Label an.

ANDREA FLÜCKIGER

«Echte Pionierarbeit» hätten die Studierenden und der SV-Service geleistet: Die ETH Zürich sei nämlich die erste Schweizer Hochschule, die jetzt in ihrer Mensa «Polyterrasse» ein Bio-Menu anbiete, sagte Verwaltungsdirektor *Alfred Scheidegger*, als er sein Glas auf dieses Novum erhob. Zustände kam das Angebot, weil Studierende mit ihrem Wunsch nach einem solchen Menu vor einem Jahr an den SV-Service gelangten, den zuständigen Gemeinschaftsverpfleger.

Eine Umfrage hat ergeben, dass rund 75 Prozent aller ETH-Studierenden an biologischen Lebensmitteln in der Mensa interessiert sind. Jetzt steht also die Knospe für eines der drei angebotenen Menus auf der Polyterrasse. SV-Service verlangt dafür einen Aufpreis von 80 Rappen. Für die Mensa-Küche bedeutet das Bio-Menu einen Mehraufwand, weil es getrennt von der konventionellen Kost zubereitet werden muss. Je nach Angebot geht SV-Pressesprecherin *Anita Mötteli* davon aus, dass vorwiegend Frischprodukte verarbeitet werden. Aber auch gegenüber biologischen Convenience-Produkten sei man aufgeschlossen. Rund 3000 Menus während des Semesters werden auf der «Polyterrasse» täglich ausgegeben. Wie hoch künftig der Anteil Bio-Menüs sein wird, weiss *Anita Mötteli* heute noch nicht. Auch ob die

«Vereinigung schweizerischer biologischer Landbau-Organisationen» (VSBLO) in der Lage sein wird, ausreichend biologische Lebensmittel zu liefern, müsse sich zeigen. «Wenn wir an einem Tag nicht genügend Produkte haben, können wir auch kein Menu anbieten», meint *Anita Mötteli* weiter. Das eher knappe Angebot an Bio-Produkten sei im übrigen der Grund gewesen, warum es relativ lange gedauert habe, bis das Bio-Menu offiziell eingeführt werden konnte. Bereits im vergangenen Sommer hat nämlich SV-Service mit der VSBLO einen Lizenzvertrag über die Verwendung des «Knospe»-Labels abgeschlossen. Weil das Bio-Menu aber offenbar einem «echten Bedürfnis» entspreche, so Verwaltungsdirektor *Alfred Scheidegger*, soll dieses Angebot im kommenden Herbst auf die Mensa «Hönggerberg» ausgeweitet werden.

## MIXED PICKLES

Labeltaufe Berner Oberland. Eine Schifffahrt auf dem Brienzersee bildete den festlichen Rahmen für das kürzlich der Öffentlichkeit vorgestellte neue Label «Berner Oberland-Originalprodukt». Unter dieser Kollektivmarke soll künftig Traditionelles aus der Region, wie Wurst, Trockenfleisch, Aufschnitt, Käse, verschiedene Milchprodukte sowie Brot und Gebäck den Weg in die Ladenregale und in die Gastronomie finden. Mit der neuen Etikette soll aber auch Trendiges verkauft werden: Als «natürliche Antwort» auf Red Bull lanciert die Molkerei Gstaad «Cow Power», ein Getränk aus Magermolke mit Fruchtaroma.

Das von Regierungspräsidentin *Elisabeth Zölch* unterstützte Projekt ist in mehrfacher Hinsicht begrüssenswert und sinnvoll. Zum einen hilft die regionale Vermarktung denjenigen Gewerbe- und Bauernbetrieben, die aufgrund ihrer Standorte und Arbeitsverhältnisse keine Möglichkeit zur Direktvermarktung haben. Zudem lassen sich

regionale Qualitätsprodukte erfahrungsgemäss gut absetzen, und lokale Spezialitäten verhelfen der Hotellerie zu dem von Marketingexperten immer wieder geforderten unverwechselbaren Auftritt. CM

REKLAME

fleisch  
von  
m é r a t

m é r a t + C i e A G  
mühlemattstrasse 55, 3003 bern 14  
tel. (031) 372 44 44, fax (031) 372 45 00

200 Jahre Gasthof Kalten Herberge, Roggwil/BE

Ange Gourmand, Malmedy

# Gastronomie mit Leidenschaft

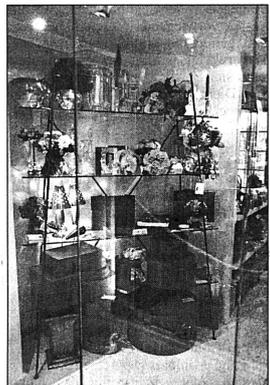
Auserlesene Gastronomie, eine neue Bar, eine hauseigene Dekorationsboutique und eine ausgeklügelte Adressbearbeitung bilden die Pfeiler, auf denen die «Kalten Herberge» im oberoar-gaaischen Roggwil ihren Erfolg aufgebaut hat.

SUSANNE RICHARD

Nicht nur für die Region Oberaargau ist der Landgasthof Kalte Herberge in Roggwil an der alten Hauptstrasse zwischen Bern und Zürich ein Begriff. Die zentrale Lage im bernischen Oberaargau macht sie zu einem beliebten Treffpunkt für Geschäftsleute und Familienfeste mit Gästen aus der ganzen Schweiz. Bevor Hans-Ruedi Stalder und Ehefrau Johanna 1986 den Gasthof in Pacht übernommen hatten, wurde er im Management vom Hotel Schweizerhof in Bern geführt. 1989 konnten Stalder den Gasthof kaufen. In den vergangenen sieben Jahren haben sie rund 2,5 Millionen Franken in den mittlerweile 200-jährigen Gasthof investiert. Hauptprojekte waren eine grosszügige Bar, die auch ein gesetzteres Publikum anziehen soll sowie eine eigene Dekorationsboutique. Denn die ehemalige Bankkauffrau Johanna Stalder widmet sich mit beson-



Blick in den Speisesaal der «Kalten Herberge». 50 Prozent des Ausgeh-Erlebnisses macht die Ambiance aus, davon sind Johanna und Hans-Ruedi Stalder, überzeugt. Fotos: Susanne Richard



Die in den ehemaligen Stallungen untergebrachte Boutique.

derer Leidenschaft den Tischdekorationen, die sie in der eigenen Boutique auch feilbietet. Die Boutique ebenso wie die Bar sind in den ehemaligen zum Landgasthof gehörenden Stallungen untergebracht. Die Boutique ist jeweils von Mittwoch bis Sonntag von 15 Uhr bis 21 Uhr geöffnet und animiert immer wieder Gäste zum Kauf eines Souvenirs. Die Boutique hat sich zu einem eigentlichen Geheimtip für Designliebhaber entwickelt.

## Thematische Wochen

1997 kommt Johanna Stalder Dekorationsfair einmal mehr zum Zug: Das 200-Jahr-Jubiläum des traditionsreichen Gasthofs soll ein «eindrückliches Feuerwerk von Kochkunst und Ambiance werden», freut sich Hans-Ruedi Stalder. Praktisch jede Woche kündigt die Jubiläumsbroschüre ein neues gastronomisches Thema an: Von der «Fiesta Mexicana» im Juni über «Hongkong Surprises» im Juli und «Währschafes» im November soll der Jubiläumskalender Gä-

ste auch mehrmals in das «Kalteli» locken.

Der Jubiläumskalender demonstriert auch die kulinarische Breite in der Kalten Herberge. In der französisch beeinflussten Küche finden auch viele Spezialitäten aus der Schweiz, aus der ganzen Welt und selbst wahrhaftigere Angebote Platz. Wert legt Stalder auch auf wenig bekannte Gerichte, die nicht in jeder Karte anderer Restaurants zu finden sind. Für den Gast bietet die Kalten Herberge damit ein breites Spektrum von umfassenden kulinarischen Höhenflügen bis hin zur einfacheren Mittagsmahlzeit für 20 Franken.

## Aufwendige Gästekarte

Ein wichtiges Arbeitsinstrument ist für Stalder die Gästekarte, die auch im Jubiläumsjahr intensiv genutzt wird. In den letzten zehn Jahren sind 3500 bis 4000 Adressen von Gästen gesammelt worden. Jeder Gast erhält nach dem Essen eine Karte mit der er regelmässige Post

von der Kalten Herberge wünschen kann. Drei- bis vier Mal im Jahr werden die Gäste per Direct Mail «gluschtig» gemacht auf das vier- bis fünfgängige Saisonmenü für knapp 80 Franken und auf andere aktuelle Angebote.

## Einzig «kalte» Herberge

Trotz fehlender Bewilligung konnten die Postkutschengäste vor 200 Jahren an der Hauptstrasse Bern-Zürich in Roggwil mit warmer Verpflegung rechnen. Wegen des Einspruchs der Langenthaler Wirte durfte der Wirt allerdings nicht mehr warm verpflegen, erhielt jedoch die Bewilligung, kalt zu verpflegen. Während es in Deutschland etliche «Kalte Herbergen» gibt, ist der Gasthof in Roggwil in der Schweiz die Ausnahme. Längst hat aber auch hier – trotz dem Namen – die warme Küche wieder Einzug gehalten. SR

## Belgiens Friterie Nr. 1

Der Imbissbetrieb «L'Ange Gourmand» im ostbelgischen Malmedy darf sich stolz «Belgiens Friterie des Jahres» nennen. Eine vierköpfige Jury hatte – wie alle zwei Jahre wieder – unangemeldet und anonym rund 80 Fritten-Betriebe in Belgien geprüft und neben der Frische der verarbeiteten Kartoffeln die Hygiene, den Gesamteindruck, Einrichtung des Lokals sowie Freundlichkeit und Kompetenz des Personals geprüft.

Adressen guter Fritten-Lokale werden in Belgien als Geheimtipps gehandelt. Immerhin rühmen sich die Belgier, «Erfinder» der gebackenen Kartoffelstäbchen zu sein. In Belgien ist man denn auch immer wieder empört, wenn im englischsprachigen Raum die Kartoffel-Fritten als «french fries» deklariert werden. Der belgischen Legende zufolge sind die gebackenen Kartoffelstäbchen während einer grossen Kälteperiode entstanden. Wegen der dicken Eisschicht auf der Maas waren die Fischer brotlos geworden. Sie sollen gefrorene Kartoffeln wie kleine Fische zurechtgeschnitten und in siedendes Öl gelegt haben, wie es normalerweise mit den Resten des täglichen Fischfangs zu tun pflegten...

In ganz Belgien sind Fritten auch ein Thema in seriösen Medien. Die wenigsten Belgier stören sich auch daran, von ihren französischen Nachbarn generell als «Pommes frites» bezeichnet zu werden. Die Erfindung sechs- oder achteckiger Fritten wird spaltenlang in den belgischen Gazetten behandelt. Und «Het Belgisch Fritetenboek» gilt als die Bibel der Fritten-Freunde. Hier werden nicht nur die besten Adressen aufgelistet, es werden auch die geeignetsten Kartoffelsorten vorgestellt und Beispiele von Pommes Frites in der Bildenden Kunst registriert. Bei den beliebten Fritten versessen Flamen, Wallonen und Brüsseler sogar ihre sonstigen Feindseligkeiten. Zu dem jetzt ausgezeichneten Betrieb der Firma Belgofrit in Malmedy gehören Fritten-Lokale auch in Baugeuz, Baraque-Fraiture, Vielsalm, Lichtenbusch und Fringshaus. Aber nur «Der Schlemmerengel» in der Chimin-Rue von Malmedy darf sich mit dem Titel «Belgiens Friterie des Jahres» schmücken. UB

Gastgärten in Wien

## Protestaktion

Mit einer beispiellosen Protestbrief-Aktion vermochten die österreichischen Gastwirte buchstäblich in letzter Minute, die Öffnungszeiten privater Gastgärten von drohenden 21 Uhr auf 22 Uhr auszuweiten.

Den Umschwung brachten Zehntausende Fax-Briefe empörter Wirte und ihrer Gäste an Bundeskanzler Viktor Klima, die knapp eine Tag vor Beschlussfassung der neuen Gewerbeordnung im Parlament in Wien die Büroorganisation im Bundeskanzleramt zusammenbrechen liessen.

Der erfolgreiche «Aufstand» hat der österreichischen Gastronomie zweifellos eine «unvorstellbare internationale Blamage» erspart. Wien wäre die einzige Metropole der Welt gewesen, in denen man schon um 21 Uhr die Gäste aus den vielen lauschigen Gastgärten «hinauskomplimentiert» hätte, meinen die Organisatoren der Protestaktion.

Bisher konnten Gastgärten auf privatem Grund bis 23 Uhr offenhalten. Vor allem die Sozialisten wollten sich als «Anrainerschützer» profilieren und verlangen in der neuen Gewerbeordnung eine Verlegung der «Sperrstunde» auf ursprünglich 20 Uhr, mussten sich jedoch bald den wütenden Protesten der Öffentlichkeit beugen und eine Schliessung um 21 Uhr akzeptieren. Eine Handvoll engagierter Wirte war mit diesem Kompromiss noch nicht zufrieden und begann mit der Fax-Blockade des – ebenfalls sozialistischen – Bundeskanzlers.

Die Wirte mit Gastgärten auf privatem Grund sind sich aber durchaus bewusst, dass auch den Interessen der ruhenden Anrainer Rechnung getragen werden muss. HP

Konzept Al dente, Luzern

## Idee mit Biss – aus eins mach drei

Pizza an drei Orten verkaufen, Fixkosten sparen: Zwei junge Luzerner sind neue Wege gegangen und erweiterten vor rund sechs Wochen ihren Pizza-Hauslieferdienst mit Restaurant und Take-Away. Die ersten Erfahrungen sind positiv; das Drei-Teile-Konzept scheint sich auszuzahlen.

DOMINIK HERTACH

Während viele traditionelle Restaurationsbetriebe im heutigen wirtschaftlichen Umfeld Mühe bekunden, erobern Betriebe mit frischen Ideen zunehmend Marktanteile. Take-Away-Lokale boomten, viele traditionelle Restaurants serbeln. Doch das eine muss das andere nicht ausschliessen: Die beiden erst 25-jährigen Luzerner Christian Fässler und Micha Boesinger haben das Traditionelle (Restaurant) mit dem Neuen (Take-Away) und Speziellen (Hauslieferdienst) verknüpft und eröffneten Ende April das diversifizierende Gastro-Unternehmen «Al dente» an der Tribtschenstrasse 18 in Luzern.

## Fixkosten verteilen

Das Konzept ist einfach: Man nehme eine Küche mit drei Türen – die eine führt ins Restaurant, die andere auf den Parkplatz hinter dem Haus und die dritte in den Take-Away-Laden an der Hauptstrasse – und schon lassen sich enorm Fixkosten sparen. Denn die Fixkosten (Miete, Abschreibung, etc.) sind im «Al dente» nur unwesentlich höher als bei ei-

ner konventionellen Beiz. Dafür können die Pizza oder Spaghetti gleich dreimal vermarktet werden. Im Restaurant, im Hauslieferdienst und im Take-Away-Laden. Oder anders gesagt: eine Produktions-Infrastruktur, drei Verkaufskanäle.

## Erhöhte Rentabilität

Das sei ein grosser Vorteil, wie Co-Geschäftsführer Fässler sagt. Damit stünde man auf drei Beinen und sei gegen allfällige Umsatzbrüche in einem einzelnen Bereich gefeit. Dazu komme, dass mit dieser Dreiteilung die Auslastung und damit die Rentabilität verbessert werden kann. Sind unter der Woche Umsätze in der Beiz besser als beim Hauslieferdienst, dreht's sonntags um und der Hauslieferdienst läuft besser. Oder bei schönem Wetter holt man sich die Pizza schnell im Take-Away; regnet es, isst man sie im Restaurant. Und immer kommt das Essen aus der gleichen Küche – einmal auf dem Teller, das andere Mal in der Einwegbox. Das Angebot ist denn auch in allen drei Teilen das gleiche, vom Carpaccio über Scampi zu Pizza, Pasta und Desserts. Die gleiche Speise im Restaurant oder zu Hause gegessen, ist allerdings ein Unterschied. Fässler: «Klar, dass die Speisen wegen des Transportes eine leichte Qualitäts-einbusse erleiden. Aber das ist bei allen Hauslieferdiensten so.»

Noch kann Fässler keine definitiven Umsatzangaben über die Aufteilung der drei Profit-Centers machen, zumal der Take-Away-Laden erst seit kurzem offen ist. Doch gemäss den ersten Erfahrungen teilt sich der Umsatz in etwa 55 Prozent Restaurant, 35 Prozent Hauslieferdienst und 10 Prozent Take-Away.



Co-Geschäftsleiter Christian Fässler im Take-Away-Laden mit direktem Küchenzugang. Foto: Dominik Hertach

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Herausgeber-Ausschuss / Comité d'édition: Heinz Probst (Leitung), Toni Kaufmann (Verlag), Werner Friedrich (Inhalt, Konzepte).

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktion / Rédacteur en chef: Chefredaktor a.i. / Réd. en chef a.i.: Miroslav Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction: Tourismus: Stefan Renggli (STR), Christine Künzler (CK). Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Urs Manz (UM), Thomas Vaszary (VV), F & B / Technik: Christian Meyer (CM), Andrea Flückiger (AF), Gudrun Schlenzcek Gasser (GSG), Partie française: Miroslav Halaba (MH), Sandra Joye (SJ), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat: Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page: Karin Gugger, Franziska Liechti, Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur: Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants: Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel; Alexandre Bochaty (AB), Sion; German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques Ethoz (JJE), Vevey; Eliane Meyer (EM), Zürich; Susanne Richard (SR), Bern; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; José Seydoux (JS), Fribourg; Véronique Tanerg (VT), Genève; Pierre Thomas (PT), Lausanne. Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg Uebenauf (GU); Innsbruck: Tred Fattner (FF); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG); München: Maria Putz-Willems (MAP); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE)

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

marktplatz

Texte und Sponsoring: Christof Ramseier, Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Marketing: Margaretha Schober.

Abonnemente / Abonnements: Gérard Porta.

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

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

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

Belichtung / Reproduction: Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente: Einzelnummer Fr. 4.-\* Jahresabonnement Fr. 134.-\* inkl. MwSt

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

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

MIXED PICKLES

Rentokil Initial AG heisst jetzt die in Weiningen ZH domizilierte ehemalige Rentokil AG. Die Ursprünge der Rentokil PLC gehen auf das Jahr 1927 zurück, als die Schädlingsbekämpfungsfirma «New British Ratin Company» gegründet wurde. Weltweit wurden durch Akquisitionen die Rentokil-Aktivitäten von anfänglich Schädlingsbekämpfungsmittel ausgedehnt auf Betriebs- hygiene, Wartung von tropischen Pflanzen, Sicherheitsdienstleistungen, Personalvermittlung, Kurierdienste (City Link), Spezialtransporte, Gerüstbau und weitere Aktivitäten. Die Übernahme der BET-Gruppe hat Rentokil unter die 500 grössten Firmen Europas gebracht. Mit 140 000 Mitarbeitern und einem Umsatz von 6,6 Milliarden Franken ist Rentokil heute das grösste Dienstleistungsunternehmen. Durch die BET-Übernahme ging die Marke Initial (Hygienedienstleistungen) an Rentokil über. Es lag daher nahe, die Gruppe umzubenennen, damit die beiden bekannten Marken sich im Firmenbereich wiederfinden. In der Schweiz beschäftigt Rentokil Initial 100 Mitarbeiter und ist mit vier Filialen in allen Landesteilen tätig.

TEGE SA, Blonay VD

Die Pommes aus dem Automaten

Steht eine Revolution im Fast-Food-Geschäft bevor? Läuft alles glatt, stehen die Fresh Fries Automaten der in Blonay domizilierten TEGE SA kurz vor der Markteinführung. Nach etlichen Verzögerungen soll das Vorseifenmodell eines Pommes-Frites-Automaten an der GV vom 20. Juni bereitstehen.

CHRISTIAN MEYER

Jede Hausfrau weiss, wie man Stocki zubereitet. Ganz ähnlich, nur vollautomatisch und mikroprozessorgesteuert, läuft die erste Phase der TEGE-Frittenherstellung ab. Ein Separationstrichter trennt das fallende Kartoffelpulver und verteilt es auf vier kleine Wasserjets, die das Pulver rehydrieren. Dieses ausgeklügelte Verfahren soll einen homogenen Teig garantieren. Anschliessend wird das Gemenge auf einer runden Platte gedreht



Wareinsatz ein paar Rappen, Verkaufspreis ein paar Franken: grosse Profite für Wagemutige? Bild: zvz

und über ein Extrusionsgitter gebracht. Eine Presse drückt den Kartoffelteil durch das Gitter.

Eingebaute Friteuse

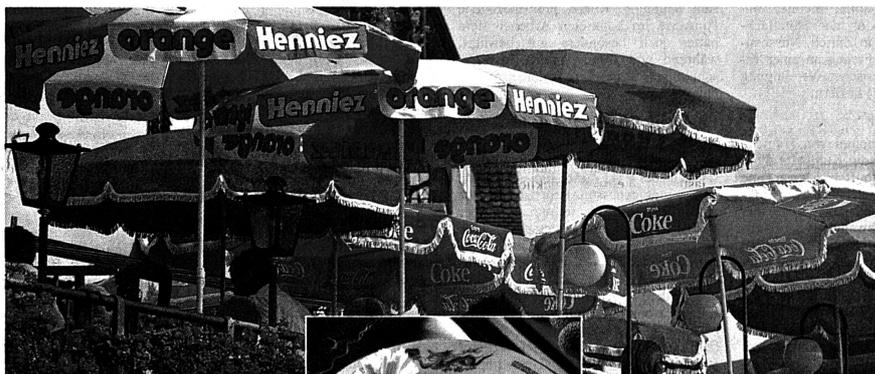
Die Frites fallen in eines von vier Metallkörbchen in der indirekt beheizten Friteuse. Exakt alle 16 Sekunden bewegen sich die Metallkörbchen um eine Vierteldrehung. Ist der Fritiervorgang beendet, wird das Metallkörbchen aus der Friteuse gehoben, damit das Öl abtropfen kann. Anschliessen werden die Pommes auf eine Rutsche gekippt und in Becher abgefüllt.

«Langwierig und beschwerlich» soll der Entwicklungsprozess der Automaten gewesen sein. Doch jetzt, nach mehreren erfolgreich verlaufenen Tests, ist man bei TEGE überzeugt denn je, dass die Teig-Pommes auf eine «überwältigende Akzeptanz» stossen werden. Vermutet wird ein grosses Marktpotential in ganz Europa. Zur Erschliessung von Lizenzgebieten sind bereits Tochterfirmen gegründet worden.

ANZEIGE

Ferienfreude...

... und in 5 Minuten ist serviert



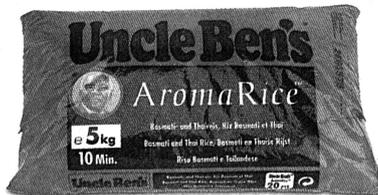
Eine schnelle und immer frisch zubereitete geschmackvolle Menü-Idee mit geringem Arbeits- und Warenaufwand. Einfach feingeschnittenes Fleisch, Poulet oder Fisch kurz anbraten, mit Sweet and Sour Sauce Minute ablöschen und dem abgeschmeckten AromaRice beigegeben. So verwöhnen Sie Ihre Gäste in wenigen Minuten mit einem leichten und gesunden Menü.

Uncle Ben's Sweet and Sour Sauce Minute ist aus natürlichen, knackigen Zutaten zubereitet. Mit Uncle Ben's AromaRice servieren Sie einen Spitzen-Basmati, der mit seinem feinen Geschmack und den langen, weissen Körnern zu einem schönen Erlebnis wird.



2.4kg für 25 Portionen

5kg für 80 Portionen



Hygiene

# Das Rennen gegen die Bazillen

Wer die gesetzlich geforderte Selbstverantwortung bezüglich Betriebshygiene wahrnehmen will, kommt um permanente Schulung der Belegschaft nicht herum, dies ein Fazit der diesjährigen Tagung der Vereinigung für Ernährung, Aktueller Trend: Pharma-Food mit all seinen Tücken.

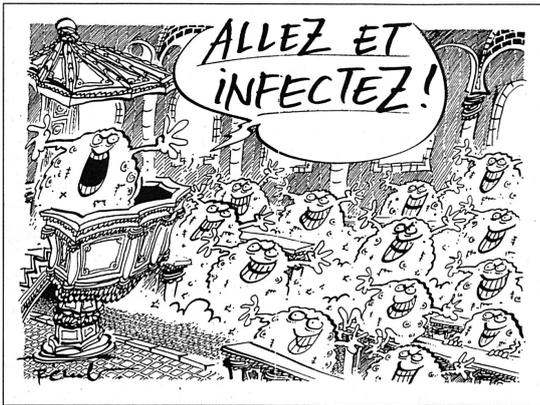
PIETER POLDERVAART

Zu zweit rückte das Waadtänder Gewerbeinspektorat dem Würstbrätor auf die Pelle und wollte wissen, wie er es denn mit der Hygienekontrolle halte. Positiv überrascht reagierte das Duo, als der Standinhaber kurzerhand zwei Blätter zückte, in denen zwar einfach, aber korrekt und für alle Mitarbeiter verständlich die Zubereitungs-Abläufe und Hygiene-Vorschriften festgelegt waren: Zum Beispiel, dass keine Wurst nur halb durchgebraten verkauft werden dürfe, weil sonst die Keime überleben könnten. Und dass Rauchen sowie Alkohol bei der Arbeit hinter dem Grill strikt verboten seien.

Nicht immer genügen zwei A4-Seiten Papier, um zu dokumentieren, dass man die «Gute Herstellungspraxis» pflegt. Bei grösseren Betrieben drängt sich wohl ein HACCP-Konzept auf, das klar definiert, wo welche Kontrolle auf welche Parameter zu erfolgen hat – und wie man reagiert, wenn der Salat tatsächlich zu warm, die Bratensauce zu alt ist. «Klar ist aber, dass man sich nicht auf Nebenschauplätzen aufhalten, sondern auf die grossen Risiken konzentrieren soll», meinte Paul Nussbaumer, Direktor der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich. Nussbaumer sprach letztes Freitag an einer Tagung der Schweizerischen Vereinigung für Ernährung (SVE) in Bern.

### Kühlkette kostet

Wer in der Gastronomie von Hygiene spricht, kommt um die Kühlkette nicht herum. Ein Dessertbuffet ist zwar eine Augenweide, spätestens nach zwei Stunden im ungekühlten Zustand wird es aber zum Fall für die Schweine – wirtschaftlich und ethisch fragwürdig. Gerade bei vorproduzierten Speisen werde der raschen Abkühlung oft zu wenig Aufmerksamkeit geschenkt, sagte Nussbaumer. Untersuchungen an der Hotelfachschule hätten gezeigt, dass einzig mit einem Schnellkühler der nötige Temperaturabfall auf unter 5 Grad Celsius in unter 90 Minuten erreicht werde. Aller-



«Gehet hin und infiziert!»

Zeichnung: zvg

dings: Kühler, Temperaturfühler, Kühlschleife und die restliche Technik können schnell einmal fünfstellte Beträge kosten.

### Stete Schulung bringt Erfolg

Wichtig ist auch die konsequente Trennung von reinen (pfannenfertige) Produkte, Eigengebinde) und unreinen (Rohgemüse, Lieferantengebinde) Zonen. Fehlt der Platz, kann auch mit einer zeitlichen Trennung gearbeitet werden. Ob ein betriebliches Hygienekonzept aber zum Tragen kommt, hängt letztlich von den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ab – und diese benötigen wiederum Schulung. Kurze, praxisbezogene Hinweise im konkreten Arbeitsumfeld hätten sich besonders gut bewährt, während von stundenlangen Intensivschulungen wenig zurückbleibe, meinte Nussbaumer.

### Pharmaka oder Lebensmittel?

Auf neue Food-Trends wies Felix Escher vom Institut für Lebensmittelwissenschaft an der ETH Zürich hin. Zum einen nähmen «angepasste» Lebensmittel wie zuckerfrei, salzarm, fettreduziert oder ballaststoffreich zu. Andererseits komme «Functional Food»: Produkte, die angeblich oder tatsächlich die Gesundheit sichern oder stärken, so etwa probiotische Milchprodukte. Gerade die zweite Kategorie bereitet dem für die Zulassung zuständigen Bundesamt für Gesundheit (BAG) Bauchweh, wie BAG-Vertreter Hans Schwab ausführte: «Beim Import ist oft unklar, ob das Produkt in der

Schweiz umdeklariert und als Lebensmittel verkauft wird.» Unterdessen entfallt bereits mehr als die Hälfte der Arbeit der Zollorgane auf die Kontrolle von Lebensmittelimporten.

### Was ist Qualität?

Über die Frage, was denn nun die Qualität eines Produkts ausmache, gingen die Meinungen stark auseinander. ETH-Professor Eicher etwa behauptete, Bio-Essen unterscheide sich weder in seinen Verarbeitungsmöglichkeiten noch in seinen physiologischen Eigenschaften von konventionellen Produkten. Hingegen sei die Produktionsqualität eine unterschiedliche. Auch bei Gettech-Food seien allfällige Risiken bloss im Anbau (etwa Gentransfer auf dem Acker) zu befürchten. Unerwähnt liess Eicher die Risiken neuer Allergien. Immerhin leidet laut einer neuen EU-Studie in Europa jeder vierte Mensch unter Unverträglichkeiten auf Stoffe, Metalle und eben Nahrungsmittel, doppelt so viele wie noch vor 20 Jahren.

### Sommerzeit – Bakterienzeit

Hier die wichtigsten Regeln der Lebensmittelhygiene: Transport und Lagerzeit von Lebensmitteln kurz halten, leicht verderbliche Lebensmittel kühl lagern, Arbeitskleider, Arbeitsplatz und Geräte sauber halten, Hände oft und gründlich waschen. Vorsicht bei Durchfall und Fieber.

Convenience/Hygiene

# Kritischer Blick in den Beutel

Seit 1995 haben Fertiggericht im Food-Gesamtmarkt ihren Anteil verdoppelt. Den grössten Zuwachs haben dabei Frischgewürstwaren zu verzeichnen.

PAULA CAREGA

Vorgekochte und abgepackte Ravioli, Tortellini und Cappelletti sind auch bei Gastronomiebetrieben zunehmend beliebter. Doch die Fertiggetrewaren sind nicht immer von bester Qualität: Die Zeitschrift «K-Tip» liess kürzlich 31 Produkte auf Keime untersuchen. Drei Packungen enthielten bis zu 620 Millionen aerobe Keime pro Gramm; der gesetzliche Toleranzwert liegt bei einer Million pro Gramm. In 18 Proben konnten keine Keime nachgewiesen werden, in den restlichen zehn Packungen lag die Zahl unter dem Toleranzwert.

### Fleischfüllung erhöht Risiko

Auffällig ist, dass alle drei durchgefallenen Produkte Fleisch enthielten. Laut «K-Tip» ist Fleischmasse offenbar anfälliger als Gemüse- oder Käsefüllungen. Das Problem liegt bei der Kühlung: Da Nasteigwaren zu den leicht verderblichen Lebensmitteln gehören, müssen sie, nachdem sie pasteurisiert worden sind, konstant bei einer Temperatur von maximal fünf Grad transportiert und gelagert werden.

Der Berner Kantonschemiker Urs Müller: «In der Regel haben wir mit diesen Produkten keine Probleme. Es gibt Ausnahmen, die mit grosser Wahrscheinlichkeit auf einen Unterbruch in der Kühlkette zurückzuführen sind.»

### Problem Mischsalate

Auch andere Convenience-Artikel sind heikel. Als «hygienisches Risiko» bezeichnet die Bundesforschungsanstalt

für Ernährung in Karlsruhe gerüstete, in Beutel verpackte Salate. Ihre letztjährige Studie hat gezeigt, dass von 20 Proben zwei bereits am Kauftag den deutschen Richtwert für die Gesamtkeimzahl überschritten hatten. Listerien, Enterobakterien und Pseudomonaden tummelten sich zwischen Karotten, Blattsalat und exotischen Pilzen. Vor allem Salatmischungen mit Zutaten wie Surimi, Keimlingen, Mu-Err-Pilzen oder geräucherter Tofu erreichten schnell den Richtwert.

### Selbstkontrolle der Betriebe

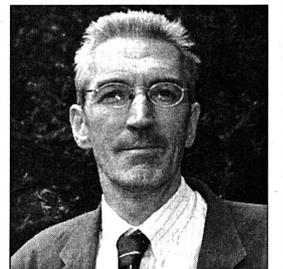
In der Schweiz bestimmt die Hygieneverordnung die Toleranz- und Grenzwerte für Mikroorganismen in genussfertigen Lebensmitteln. Eine Umfrage der Itr bei den Kantonschemikern von Basel-Land, Bern und Zürich hat ergeben, dass seit dem Inkrafttreten der neuen Hygieneverordnung im Juli 1995 alle drei Labors die Qualität von Frischgewürstwaren untersucht haben. Im Kanton Basel-Landschaft erfüllten von 53 Proben drei die gesetzlichen Anforderungen nicht. Je eine Packung Tortellini, Spätzli und Gemüse-Spätzli überschritten den Toleranzwert für aerobe mesophile Keime. In Bern wurden von 51 kontrollierten Proben zwei beanstandet. Aus Zürich, wo Handelsware und selbstproduzierte Teigwaren untersucht wurden, liegen noch keine offiziellen Ergebnisse vor. Martin Brunner, stellvertretender Kantonschemiker, nimmt vorweg: «Wenn es ein gravierendes Problem gegeben hätte, wären wir bei unserer Stichprobenkontrolle darauf gestossen und hätten entsprechende Massnahmen angeordnet.»

Die Lebensmittelinspektoren berufen sich auf die Selbstkontrolle der Wirte. Produzenten und Händler ihrerseits sind verantwortlich für sachgerechte und hygienische Lagerung und Transport.

André Herrmann, Kantonschemiker Basel-Stadt

# «Massgeschneiderte Vorlagen anbieten»

Verstärkte technische Beratung der Berufsverbände zur Umsetzung der neuen Hygienevorschriften fordert Kantonschemiker André Herrmann. Bei der Bewertung der einzelnen Betriebe wenden die Kantone noch unterschiedliche Kriterien an. Nun wollen sie ein einheitliches Punktesystem einführen, wie es die EU-Länder bereits praktizieren.



André Herrmann ist Kantonschemiker des Kantons Basel-Stadt. Foto: Pieter Poldervaart

Interview: PIETER POLDERVAART

Selbstverantwortung bei der Hygiene auf der einen Seite, immer grösseren Stress und knappe Finanzen andererseits – sind die Wirte nicht überfordert?

André Herrmann: Ein einzelner Gastronom sicher. Aber hier liegt die Chance der Branchenverbände. Auf sie wartet neben dem politischen und wirtschaftlichen Engagement noch viel stärker als bisher eine neue Aufgabe, die technische Beratung. Statt dass sich Wirte selbst das HACCP oder ein ähnliches System zur Qualitätskontrolle erarbeiten müssen, können die Verbände massgeschneiderte Vorlagen anbieten.

Sie arbeiten mit einem Risikoplan, anhand dessen Sie die Besuchsfrequenz in den Betrieben, die Lebensmittel verarbeiten, berechnen. Wie funktioniert das?

Ein Kiosk mit Brötliverkauf ist ein viel kleineres Risiko als die Mensa eines Altersheims. Wir «benoten» die Betriebe in verschiedenen Kategorien wie Grösse, Gäste, Art der angebotenen Lebensmittel etc. Die Gesamtpunktzahl entscheidet darüber, ob unsere Inspektoren alle drei Monate oder alle paar Jahre einen Besuch abstatten. Bei der Umsetzung sind die Kantone frei und auch verschieden weit. Wir sind aber daran, das Punktesystem, das übrigens ähnlich auch in der EU existiert, unter den Kantonen zu harmonisieren.

Die Lebensmittelindustrie versucht, neue Erkenntnisse möglichst bald auf den Markt zu bringen. Daraufhin muss die öffentliche Hand entsprechende Nachweismethoden entwickeln – eine Sisypusarbeit?

Tatsächlich sind wir immer etwas im Rückstand. Wir reagieren aber einerseits damit, dass sich die kantonalen Labors zunehmend auf gewisse Nachweismethoden konzentrieren. Andererseits sind auch die Behörden immer besser ausgerüstet. In Basel-Stadt etwa kooperieren wir mit dem Landkanton und sind deshalb gleich auf drei Analysen stark: gentechnisch veränderte, radioaktiv und bestrahlte Lebensmittel.

Unter dem Titel «Novel-Food» drängen immer neue Produkte in die Küche – welchen Rat geben Sie den Küchenchefs?

Es ist natürlich verlockend, sofort bei jedem neuen Modetrend mitzumachen. Selbst wenn er kurzlebig ist wie etwa «Red-Bull», kann damit doch viel Geld verdient werden. Andererseits fehlt uns bei vielen Technologien, die Langzeitverfahren. Das Risiko bleibt, wobei ich nicht einmal ein juristisches Risiko meine. Aber wer als Gast mit einer Allergie auf ein neues Produkt reagiert, dürfte das Lokal in Zukunft meiden und seine schlechte Erfahrung nicht für sich behalten.

# PRODINDEX 16.6 bis 21.6.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht <sup>2</sup>
	Woche 25	Woche 24	Woche 25	Vorwoche	Vorjahr	
<b>Frischfleisch</b>						
<b>Rindfleisch</b>						
Gesamter Warenkorb						
Rindschul <sup>1</sup>	31.90	31.90	38.90	+2,0%	-9,2%	
Entrecôte <sup>1</sup>	34.50	33.90	42.50			
Siedfleisch <sup>1</sup>	10.90	10.90	9.50			
<b>Kalbfleisch</b>						
Gesamter Warenkorb						
Kalbsnuss <sup>1</sup>	26.90	32.50	26.90	-4,2%	+1,7%	
Kalbssteak <sup>1</sup>	35.90	35.90	36.90			
Kalbsbrust <sup>1</sup>	11.50	11.50	12.50			
<b>Schweinefleisch</b>						
Gesamter Warenkorb						
Nierstück mit Haut <sup>1</sup>	24.90	20.90	27.50	+3,9%	-5,1%	
Hals <sup>1</sup>	18.50	17.50	19.90			
Schulterbraten <sup>1</sup>	13.90	14.50	13.90			
<b>Gemüse</b>						
Gesamter Warenkorb						
Gurken, Stück	0.72	1.00	1.12	-11,9%	-9,0%	
Rüebli <sup>1</sup>	1.10	1.35	1.12			
Eierschwämme <sup>1</sup>	17.60	25.30	24.20			
<b>Früchte</b>						
Gesamter Warenkorb						
Pfirsich <sup>1</sup>	2.55	2.85	2.90	-10,0%	-9,2%	
Kiwi, Stück	0.36	0.30	0.40			
Apfel «Granny Smith» <sup>1</sup>	2.40	3.30	3.45			
<small><sup>1</sup> ausgewähltes Produkt in Sfr./kg <sup>2</sup> Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)</small>						

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### Le Cervin appartient-il encore aux Valaisans ?

Le Cervin sera toujours plus utilisé à des fins commerciales par des entreprises internationales qui n'ont aucun lien avec le canton du Valais. Telle est du moins la conclusion d'un travail de diplôme de l'Ecole suisse de tourisme (EST) de Sierre. Rien que pour la Suisse, ce ne sont pas moins de 49 sociétés qui ont déposé aujourd'hui le Cervin en tant que marque distinctive de leur entreprise. Il y a six ans, elles n'étaient que 23. L'image touristique véhiculée par ces produits, de même que la protection du Cervin en tant que marque déposée, un peu comme l'Office du tourisme de St-Moritz l'a fait pour son nom et pour son logo, sont largement détaillées dans ce travail de diplôme.

Page 2

### Destination Heildland, c'est désormais du concret

La destination Heildland, à cheval sur les cantons de St-Gall, de Glaris et des Grisons, est devenue désormais une réalité. Elle a en effet été officiellement inaugurée la semaine dernière en grande pompe. Cette inauguration a mis ainsi fin à des préparatifs qui ont duré plus de deux ans et ce ne sont pas moins de 30 000 qui ont pris part à la cérémonie d'ouverture qui s'est étalée sur deux jours. Urs Kamber, le directeur de la destination Heildland entend désormais profiter de ce véritable plébiscite populaire pour mettre les bouchées doubles et pour assurer aux visiteurs une offre touristique qui allie sagement la qualité et la diversité.

Page 5

### Des hôtels suisses font de la pub sur le Teletext italien

Depuis que le gouffre qui séparait il n'y a pas si longtemps la valeur de la lire de celle du franc suisse s'est quelque peu atténué, le marché italien est à nouveau d'actualité pour les hôteliers suisses. Ces derniers possèdent désormais la possibilité de passer des annonces sur le Teletext de la première chaîne nationale italienne, RAI Uno. Ils devront cependant adapter leur offre à la clientèle italienne. Celle qui consulte le «Teletext», telle est l'appellation du Teletext en Italie, ne recherche pas nécessairement les offres de dernière minute à prix bradés comme les Allemands ou les Suisses. Elle recherche avant tout des offres normales pour les mois de juillet et d'août.

Page 10

### Les minibars des hôtels ne sont pas une mine d'or

Élément incontournable dans le paysage des hôtels fréquentés par les hommes d'affaires, le minibar ne constitue que très rarement une source notable d'enrichissement pour l'hôtelier. Que le minibar distribue un petit cognac, une eau minérale gazeuse, des cacahuètes, voire même des préservatifs dans certains hôtels, il est davantage un service à la clientèle qu'une mine d'or. Et ce service à la clientèle continuera d'être à l'avenir un des critères qui permettent à un hôtel d'obtenir un certain nombre d'étoiles. Ce sera vraisemblablement également le cas en 2001, lorsque la SSH proposera une classification.

Page 13

### Les étudiants du Poly de Zurich mangent «bio»

L'Ecole polytechnique de Zurich est la première université de Suisse qui propose quotidiennement un menu «bio» aux clients de son réfectoire «Polyterrasse». Cette offre est la conséquence directe d'un sondage qui avait révélé que 75% de tous les étudiants du poly étaient intéressés à des repas biologiques. Ces derniers coûtent 80 centimes de plus que les repas habituels car ils nécessitent un surcroît de travail. Les aliments «bio» sont fournis par la société SV-Service. Quelque 3000 repas biologiques sont actuellement servis par jour. En cas de succès durable, il devrait être également servi à l'avenir au réfectoire «Hönggerberg».

Page 13

## Suisse Tourisme

# SDM: «le projet ne doit pas échouer»

Très important pour le tourisme suisse, le projet de gestion de la destination Suisse, Switzerland Destination Management (SDM), a tenu la vedette de la 57<sup>e</sup> assemblée générale de Suisse Tourisme (ST) qui s'est tenue vendredi à Kandersteg (BE). «Ce projet ne doit pas échouer», a déclaré le président Dick Marty au terme de la présentation de cette plate-forme novatrice.

MIROSLAW HALABA

«Le projet SDM est vraiment novateur. Il nous fera faire un bond dans le futur», s'est exclamé Dick Marty, qui présidait pour la première fois l'assemblée générale. «Il n'est pas péremptoire d'affirmer qu'avec la création d'une telle plate-forme, la Suisse jouera un rôle de pionnier dans le tourisme international», a indiqué le chef de projet et responsable du département «marchés» de ST, Michel Ferla. SDM, a-t-il dit, est un instrument qui permettra à «tous» les produits touristiques de notre pays d'être présents sur les marchés électroniques. Il n'est pas une nouvelle édition de Swissline, mais un nouvel outil de marketing qui permettra la réservation directe de l'offre globale touristique suisse. Grâce au téléphone, à Internet, ou pour les professionnels de la branche, aux réseaux électroniques tels que Start, Traviswiss, Galileo ou Sabre, le client aura un accès direct au produit.

### Pas de concurrence

Michel Ferla a particulièrement insisté sur le fait que la plate-forme SDM «ne se veut pas concurrente des agences ou des tours-opérateurs suisses ou étrangers». Au contraire, elle leur donnera la possibilité de présenter également leurs produits. Un représentant des Telecom a par ailleurs tenté d'apaiser les craintes qu'a fait naître le projet Deskline. Non, a-t-il dit en substance, Deskline est, en tant que plate-forme technologique, un partenaire de la branche touristique. L'utilisation du système SDM, dont une des composantes est la société de commercialisation Trip, donnera aux professionnels de la branche le moyen de contrôler et de mesurer l'importance de leurs actions marketing. Michel Ferla estime également que des économies «substantielles» seront ainsi réalisées dans le domaine de l'information individualisée, qui est encore trop dispersée. ST fera bénéficier le système du million de



150 membres et invités ont pris part cette année à l'assemblée générale de Suisse Tourisme.

Photo: Miroslaw Halaba

contacts qu'il noue avec les clients désireux d'obtenir des informations.

### Marketing moderne

Le directeur de ST, Marco Hartmann, a pour sa part mis l'accent sur les efforts que son organisme fait pour permettre au tourisme suisse de rejoindre le peloton des meilleurs dans la compétition mondiale du tourisme. Les nouvelles méthodes de marketing, dont le «Key Account Management» qui prévoient un travail accru avec les tours-opérateurs, relègue à l'arrière-plan les interventions classiques de routines faites lors de foires, de voyages promotionnels et de grandes manifestations. «Il est évident, a-t-il dit, que cette optique nettement focalisée sur la clientèle est un défi pour nos partenaires, surtout pour les offices du tourisme moyens et petits». ST demande également dans quelle mesure les services commerciaux suisses et nos représentations diplomatiques à l'étranger pourraient s'engager pour la promotion du tourisme national. Marco Hartmann s'est réjoui que la coopération entre partenaires du tourisme suisse tend à prendre une tournure réjouissante. Il n'a pas manqué de rappeler aussi que la politique visant à corriger notre image permanente de cherté par des offres attrayantes ne doit pas se faire au détriment

de la qualité. «La qualité garde son importance dans toutes les catégories de prix», a-t-il dit.

### Directeur à Paris

Le directeur de ST a par ailleurs informé que la représentation à Paris sera dirigée à l'avenir par le chef actuel du bureau de

Stockholm, Marcel Fragnière. Il remplacera Olivier Chevallaz, nommé à la tête de l'Ecole suisse de tourisme à Sierre.

La prochaine assemblée générale de ST aura lieu le 14 mai 1998 à Zurich à l'occasion de la journée porte ouverte de ST à son nouveau siège à la Tödistrasse.

## «Nous devons nous unir»

«Si nous voulons affronter le défi de la globalisation, nous devons faire un grand effort pour nous unir». C'est l'un des messages que le président de Suisse Tourisme, Dick Marty, a délivré aux quelque 150 membres et invités présents à l'assemblée générale. Il a toutefois précisé que s'unir ne signifiait pas pour autant proposer des produits homogénéisés.

La branche touristique doit se serrer les coudes pour faire au tourisme toute la place qui lui est due dans l'économie du pays. Selon lui, il convient de faire des efforts pour revaloriser des professions du tourisme qui ont injustement souffert d'une perte de leur image. Pour le président de ST, l'union passe aussi par une plus grande collaboration avec les autres branches économiques du pays,

notamment celles qui travaillent à l'étranger avec le label suisse.

Abordant la question des conditions-cadres de l'économie touristique, Dick Marty s'est réjoui du soutien que le Conseil national apporté au crédit de 18 millions de francs destiné à encourager l'innovation et la coopération dans le domaine touristique. «Cette décision est importante car elle montre le direction dans laquelle nous devons aller, à savoir l'innovation», a-t-il dit. Il a insisté cependant aussi sur la nécessité pour les milieux touristiques de suivre de près les problèmes politiques comme l'état «miserable» des finances fédérales. Cette situation peut en effet compromettre les investissements des infrastructures publiques nécessaires à l'économie touristique.

MH

## Lausanne

# L'OTCL et l'ADIL tournent la page et cèdent le flambeau à Lausanne Tourisme

Depuis lundi soir, l'Association des intérêts de Lausanne (ADIL) et l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne (OTCL) ont mué en Lausanne Tourisme. Tout simplement. L'assemblée générale a tourné cette page statutaire. Comme celle d'une année 1996 à oublier au plus vite.

PIERRE THOMAS

Le nom change, mais le style reste. Discours ronflants, votes unanimes: l'assemblée générale qui s'est tenue dans le tout neuf Forum du Centre de congrès du Palais de Beaulieu, sous la présidence de Pierre Schwitzgubel, n'a pas failli à la tradition. Dans la foulée d'une modification des statuts, les mandats du comité ont été reconduits pour un an: on reparlera alors de nouvelles structures.

### Le sport à la rescousse

Le directeur Claude Petitpierre n'a pas caché que 1996 a été une mauvaise année: l'hôtellerie du Grand-Lausanne - qui engrange le tiers des nuitées vaudaises - a enregistré 6,8% de nuitées de moins par rapport à 1995. Lausanne se situe à mi-chemin du canton de Vaud, qui

a fait moins bien d'un pour-cent, et de la Suisse, légèrement mieux d'un petit pour-cent. Une année morose à oublier rapidement...

1997, millésime des championnats du monde de patinage (14 000 nuitées au début de l'année) et de gymnastique (du 25 août au 7 septembre), de la session du Comité international olympique (du 2 au 7 septembre), puis du championnat du monde d'échecs (du 31 décembre au 9 janvier 1998), devrait effacer cette mauvaise performance. Au premier trimestre de cette année, les nuitées ont été en hausse de 14%. Elles autorisent d'espérer un bonus de 10% sur l'année.

### Le grand chambardement

Seuls les comptes «administratifs» pouvaient laisser croire à un léger mieux: un bénéfice de 4000 francs. «En trompant l'œil», s'est exclamé le trésorier Jean-Daniel Sunier. En réalité, Lausanne Tourisme traîne une ardoise d'un million de francs: «Une société anonyme aurait dû déposer son bilan», a relevé encore Jean-Daniel Sunier. Si les statuts n'ont pas subi de grosses modifications, l'entrée dans l'ère de Lausanne Tourisme devrait marquer un grand chambardement.

Pour améliorer sa situation financière, l'organisme devrait trouver des partenaires à qui louer le rez-de-chaussée de

la maison du Tourisme, à Ouchy, promue «vitrine du canton». La commune, qui verse une grosse subvention (1,9 million de francs, soit 36% du budget), traiterait désormais sur la base d'un «mandat de prestations», comme les hôteliers, les cafetiers ou les milieux culturels, à qui seraient facturés des services concrets.

### Une ville, une vraie

Quant au fond, la vice-présidente Yvette Jaggi a fait l'inventaire des plus et des moins de Lausanne. La ville a mal à son image, c'est sûr. Sa planche de salut? «Lausanne doit se vendre». Cela, en optant résolument pour un «projet urbain de vraie ville, au centre d'une région urbaine». Jusqu'ici, ces objectifs sont contenus dans le programme de législation de la majorité rose-verte, a dit la syndique sortante, qui ne se représentera pas aux élections de cet automne.

Yvette Jaggi a en outre esquissé, pour demain, la création d'un «Forum de promotion de Lausanne». Dans l'assemblée, il n'y a eu aucun disciple de Charles De Gaulle pour oser demander ce que serait ce nouveau «mashin». Ni quelque rigolo, dans le sillage de Philippe Pidoux, pour réclamer le rattachement de l'Office du tourisme de Lausanne à celui de Genève, because the Lake Geneva Region. Faut pas pousser...

## Jura Tourisme

### Directeur remercié

Des «divergences de vues portant sur la politique touristique à mener dans le canton du Jura» ont incité Jura Tourisme (JT) à mettre un terme au contrat de travail liant, depuis 1991, l'association à son directeur Michel Beuret. Cette décision, qui, selon le communiqué a été prise «d'un commun accord», prendra effet au plus tard le 31 décembre. En signe de solidarité, le président de JT, Bernard Varrin, et la vice-présidente, Suzy Mahler, ont démissionné avec effet immédiat. Le vice-président, Michel Voisard, sollicite pour assurer l'interim, a réservé sa décision. JT remercie son directeur pour le travail accompli et reconnaît qu'il a dû le faire «dans des conditions difficiles».

\*

Ce cas, qui n'est pas sans rappeler celui de l'OT du Jura bernois où le directeur a connu le même sort que Michel Beuret, a sans doute pour principale origine l'appréciation des besoins que requiert une véritable politique touristique. Le Jura s'éveille en effet au tourisme. Les attentes sont grandes, car les atouts ne manquent pas, mais rares sont les responsables politiques et économiques qui sont prêts à mettre suffisamment de moyens à disposition pour les satisfaire. De plus, une promotion touristique a besoin de temps pour donner des fruits. Et là, trop nombreux ont été ceux qui n'ont pas pris cette importante composante en considération.

MH

## La Côte

## Projet de promotion touristique commune

Plus que les chiffres, c'est la région qui a surtout mobilisé l'attention la semaine dernière lors de l'assemblée générale de l'Office du tourisme de Nyon. Directrice démissionnaire (son départ est prévu pour fin septembre), nécessité de trouver des locaux plus adéquats et surtout plus près du quartier de Rive, le Nyon touristique, bureau et comité directeur de l'Office du tourisme n'ont, en effet, pas encore donné une suite formelle au projet «La Côte Promotion» initié l'année dernière.

«Or, le «salut» touristique de la région passera par là ou ne sera pas» a rappelé Michel Bosson, président-directeur exécutif de l'Office du tourisme de Saint-Cergue, dans son intervention. «Entre lac et Jura, nous devons proposer un tourisme autrement, dit-il, nous devons réinventer. Et nous devons absolument nous vendre.» C'est dire, à l'instar des Alpes vaudoises, regrouper toutes les forces et envisager un système de promotion et de vente commun. A traduire par un poste de vendeur et... un budget qui devrait «pour ne pas faire les choses à moitié», précise Michel Bosson, ascender à près de 300 000 francs par an.

Or, si les organes touristiques de Morges, Rolle/Aubonne et Saint-Cergue ont d'ores et déjà manifesté une adhésion claire au concept «La Côte Promotion», Nyon tarde à se déclarer. Une séance d'information, prévue pour les membres de l'Office du tourisme de Nyon, devrait y remédier.

JJE

## MÉLI-MÉLO

Quel avenir pour Lavey-les-Bains? Si le désengagement de l'Etat de Vaud dans l'exploitation des établissements thermaux (hôpital et hôtel) de Lavey-les-Bains est une chose acquise, rien n'est encore déterminé quant à la procédure de privatisation, ni quant au futur modèle d'exploitation. Dans le Chablais, une Association des Amis de Lavey s'est ainsi créée. Elle entend rentabiliser l'hôtel et le site par la création d'un parc ludique et d'activités de bien-être sur le site. Le parc bénéficierait des sources de Lavey, les plus chaudes de Suisse avec leur eau à 62 degrés. Après Aquaparc au Bouveret et Thermes-Parc à Val d'Illiez, au-dessous de Champéry, ce serait, si ce projet devait se concrétiser, la troisième variation sur un même thème dans un rayon de trente kilomètres.

JJE

## Montreux-Palace

## Une année 96 difficile ne met pas en cause les futurs investissements

1996 aura été l'année des espoirs déçus pour le Montreux-Palace. En cause: les avantages tarifaires consentis à des clients pourtant plus nombreux qu'au cours de l'exercice précédent, des annulations soudaines en matière de congrès et des lacunes dénoncées dans les structures de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM) en matière de promotion de la station. Pas question pourtant pour 1997 de renoncer aux investissements prévus.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Comprimer les charges ne pourrait se faire qu'au détriment de notre standing. Il n'en est pas question.» Président du Conseil d'administration de la société anonyme du Montreux-Palace, Philippe Bruggisser a été clair la semaine dernière à l'heure de son rapport aux actionnaires. S'ajoutant aux 4,3 millions de francs de déficit déjà cumulé au cours des exercices précédents, les 3,6 millions du déficit 96 n'empêcheront pas les investissements. Après le réaménagement de l'entrée sud et l'équipement d'une grande partie des chambres en installations sophistiquées de télécommunication, les grands travaux de 1997 concerneront la suite de l'aménagement des chambres et une mise en chantier d'un fitness ultramoderne, doublé d'un parking souterrain, au bord du lac.

Car il convient de maintenir le cap. Si le palace montreusien a connu un nouvel exercice déficitaire, le nombre de ses nuitées a crû (2,99% avec un taux d'occupation de 43,25% par rapport aux chambres disponibles), les avantages tarifaires consentis en basse saison sont en partie la cause du déficit enregistré. En cause également, près de 4000 nuitées (congrès et incentives) annulées durant les premiers mois de l'exercice, le déficit correspondant approximativement à 1800 nuitées au tarif «congrès».

L'OCTM est tout aussi visé

Tout aussi visé, le rôle de l'OCTM, «dont il est regrettable», selon Philippe Bruggisser,



Le Montreux-Palace a connu un nouvel exercice déficitaire en 1996. Le nombre de ses nuitées a légèrement augmenté, mais les avantages tarifaires consentis en basse saison sont en partie la cause du déficit.

Photo: Miroslaw Halaba

«de constater que l'assainissement financier entrepris avec l'aide de la collectivité n'a pas permis de retrouver l'efficacité souhaitable.» Avec pour conséquence, toujours selon le président du Conseil d'administration, un report de charges promotionnelles sur les hôteliers.

Note plus optimiste pourtant pour 1997, avec le directeur du Palace Hans Wiedemann: «Si les premiers mois de l'année se sont malheureusement encore inscrits dans la tendance précédente, mai et juin devraient permettre de rétablir la situation.» Grâce notamment au Symposium

TV, une manifestation générée par l'office du tourisme.

D'un côté plus statutaire, les actionnaires ont également enregistré les démissions au sein du Conseil d'administration de Jean-Jacques Vevey, ancien syndic de Montreux et personnalité de la vie politique du canton qui, à 77 ans, manifeste petit-à-petit son retrait, Joseph Bagnoud et Alfred Frei, ancien directeur du Montreux-Palace (de 1970 à 1995). Pour les remplacer, ils ont élu Andreas Meinhold, président de Swissôtel management et Claude Nobs, directeur du Montreux Jazz Festival.

## Vevey et environs

## Etude d'un concept régional global

Tout comme à Nyon, mais à l'autre bout du lac, à Vevey, le développement d'un concept régional global était aussi à l'ordre du jour lors de l'assemblée générale de l'Adive (Association des intérêts de Vevey et environs). Mais d'une manière plus concrète. En effet, alors que la création d'un office de promotion commun à Montreux et à Vevey, voire la fusion des deux offices de tourisme, fait toujours parler, c'est une autre coopération régionale que le directeur de l'Office du tourisme, Patrick Henry a d'ores et déjà mis en œuvre: celle qui se concrétise avec les communes de Lavaux et des hauts de Vevey, sur le thème de la vigne et du vin. Et si là aussi, les chiffres ne prêtent guère à enthousiasme, ces premières opérations thématiques portent déjà leurs fruits, en attendant la Fête des vigneron à l'été 1999. En regard des chiffres, il convient encore de considérer que 1996 fut une année réputée creuse. Et qu'il conviendra certainement de réajuster les statistiques moyennes au terme de cette année 1997, le Symposium TV de Montreux, intervenant pour beaucoup dans ces fluctuations.

JJE

## Montreux

## «Revitaliser» le tourisme à Territet

Depuis une dizaine d'années, Montreux, on le sait, a concentré l'essentiel de ses activités touristiques dans un périmètre compris entre le Casino et le Centre des Congrès. Avec pour première conséquence l'apparition d'un véritable «no man's land» entre ce centre touristique et le château de Chillon, à l'est. Prenant pour base un travail réalisé par des étudiants HEC, «Montreux-Territet-Villeneuve, des complémentarités possibles», un groupe de travail informel s'est ainsi constitué dans le but de «revitaliser» le tourisme dans cette zone, et en particulier Territet qui fut le véritable berceau du tourisme sur la Riviera vaudoise. Objectif du groupe de travail: la création de circuits à thèmes sur la promenade entre Montreux et Villeneuve, via l'Audiorama, le musée suisse de l'audiovisuel, et le château de Chillon. De Rousseau à Sisli l'impératrice, en passant par Lord Byron, Shelley, les Romantiques, Hugo et le peintre Courbet, ce ne sont en effet pas les thèmes qui manquent.

JJE

## IMMEUBLES

A VENDRE  
STATION DES ALPES VAUDOISES  
HOTEL-RESTAURANT

36 chambres\*\*\*  
Restaurant 100 places  
Grand parking  
Construction récente  
Renseignements sous chiffre 94227,  
hotel + tourismus revue, case postale,  
3001 Berne.

94227/20781

Amérique Centrale  
A vendre  
RESTAURANT

Situation exceptionnelle.  
Pour tous renseignements:  
Téléphone/Fax 021 652 73 01  
P 94149/390151

LUTEL SA  
HOTELS ET RESTAURANTS  
A louer ou à vendre

## HÔTEL

## dans le Pays d'Enhaut VD

40 chambres, brasserie 70 places,  
restaurant, salles 100 places,  
appartement, entièrement rénové.  
Loyer au chiffre d'affaires, reprise  
petit inventaire fr. 30 000.-

Faire offre à  
LUTEL SA Hôtels et Restaurants  
c/o Frédéric Lüscher,  
Case postale 105, 1000 Lausanne 6  
Téléphone 021 616 49 21  
93802/284874

A remettre ou à vendre en Valais pour cas de force majeure  
exceptionnel relais gastronomique  
avec 20 chambres luxueuses

Convient pour exploitation haut de gamme, digne des Relais et Châteaux.  
Salle à manger, bar, salles de conférence.  
Construction très récente avec équipement complet moderne.  
Proximité golf, ski, ville.  
Idéal pour jeune couple confirmé.  
Possibilité de location à moyen terme avec droit d'achat (droit d'emption) au tiers du coût de construction.  
Location au chiffre d'affaires. Aucune mise de fonds propres.  
De suite ou date à convenir.  
Affaire exceptionnelle.  
Faire offre sous chiffre K 036-406407  
à Publicitas, case postale, 4010 Bâle.  
P 94428/44300

## Ville de Fribourg

Le Cercle de l'Union offre en location à un

COUPLE DE TENANCIERS  
EXPÉRIMENTÉS

## Café-restaurant «Cercle de l'Union»

- 1 grande salle à boire (80 places)
- terrasse avec vue panoramique sur la vieille ville
- salon de 20 places

Les offres sont à adresser au  
Cercle de l'Union, par son président,  
Vignettaz 47, 1700 Fribourg.

94421/390274

## 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 des 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.

94103/84735



## Schweizer Hotelier-Verein

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

Donnez  
du sang.

Notre offre de location du terminal à cartes au point de vente:

Fr. 55.-  
 + Fr. 60.-  
 + Fr. 300.-  
 + Fr. 250.-  


---

 = Fr. 55.-  


---

A vérifier.

Vous trouvez autre chose? Tant mieux, puisque dès Fr. 55.- par mois, vous pouvez vous simplifier sensiblement le trafic des paiements. A vous-même comme à vos clients. Car c'est le prix auquel Payserv vous loue un terminal de cartes du leader du marché, le C-ZAM 2000.

Ce loyer mensuel, qui n'en est presque plus un, englobe la hotline 24 h sur 24 pour le conseil et l'assistance (valeur Fr. 60.- par an), le service de maintenance (valeur Fr. 300.-

par an) ainsi que la variante de raccordement au SwissNet canal D (valeur Fr. 250.-). Et, soit dit en passant, le raccordement SwissNet réduit vos coûts de transmission d'environ 50%.

Comme vous le voyez et tout compte fait, vous pouvez compter sur nous. Demandez donc sans tarder la documentation détaillée: Telekurs Payserv SA, Account Management, Hardturmstrasse 201, 8021 Zurich, tél. 01/279 47 70, fax 01/279 40 30, <http://www.payserv.ch>  **PAYSERV**



## COUP DE FIL À...



Eric Biselx

Directeur de l'Association hôtelière du Valais

Le choix de la ville olympique pour 2006 se fera dans deux ans. Sion est bien placée pour recevoir ces Jeux. Les hôteliers valaisans se préparent-ils à cette éventualité avant 1999?

Notre association a collaboré aux travaux du comité de préparation de la candidature pour 2002. La sous-commission logement, dans laquelle nous avons été actifs, a établi l'inventaire des possibilités d'hébergement. Dans le cadre de ces travaux, nous avons eu des contacts avec la SSH qui nous a notamment fournis des informations sur les méthodes de gestion écologiques d'un hôtel. Nous avons également contacté les associations hôtelières voisines. Les résultats obtenus seront donc très vraisemblablement repris par le nouveau comité chargé d'élaborer le dossier valaisain qui sera présenté au Comité international olympique en vue de son choix. L'Association hôtelière du Valais ne recommandera pas expressément à ses membres de construire de nouveaux hôtels en vue des Jeux, car la capacité d'absorption est suffisante. Elle les incitera cependant à poursuivre leurs efforts d'amélioration de leur offre d'hébergement. En dix ans, soit depuis l'introduction de loi pour l'encouragement à l'économie (LEE), ce sont 750 millions de francs qui ont été investis pour l'amélioration du parc hôtelier de notre canton. Jeux ou pas Jeux, nous continuerons donc sur cette voie. Toutefois, nous le ferons avec davantage de motivation encore si la décision du comité olympique nous était favorable, car, les Jeux seront un fantastique moyen pour promouvoir l'image du Valais et la Suisse dans le monde.

Propos recueillis par Miroslav Halaba

## Semestre d'hiver

## Nuitées hôtelières en légère hausse

Le semestre d'hiver 1996/97 (novembre à avril) s'est révéilé positif pour l'hôtellerie suisse. En effet, après avoir reculé pendant quatre années de suite, le nombre des nuitées a progressé de 0,9% (+117 000) à 13,02 millions, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS). L'augmentation des arrivées (+103 000 à 4,59 millions) a même été de 2,3%.

Sur le total des nuitées, 5,66 millions d'entre elles, soit +0,9%, sont à mettre sur le compte de la clientèle indigène. Le nombre des arrivées a progressé de 68 000 (+3,4%), mais la durée moyenne de séjour s'est réduite, passant de 2,8 à 2,7 nuitées.

Les touristes étrangers ont quant à eux été à l'origine de 7,36 millions de nuitées, ce qui représente également une hausse de 0,9%. Ce résultat positif, écrit l'OFS, est dû à un accroissement de 1,4% à 5,91 millions de la clientèle européenne. La hausse est particulièrement sensible pour les visiteurs britanniques (+60 000, +13%) et pour les visiteurs italiens (+33 000, +9,6%). Les touristes allemands principaux clients de la Suisse, ont en revanche été moins nombreux à séjourner dans nos établissements. Le recul a été de 0,7% (-21 000).

L'analyse par région révèle que la hausse a été la plus forte au Tessin (+11%, +66 000). Ce résultat s'explique probablement par la forte fréquentation enregistrée pendant les vacances de Pâques. A noter, toutefois, le recul de 44 000 nuitées (-5%) dans le canton de Genève.

L'hôtellerie suisse doit notamment cette amélioration de la fréquentation aux conditions météorologiques idéales pour la pratique des sports d'hiver, mais aussi à un calendrier propice à des jours de congés supplémentaires à Noël et à Nouvel An, souligne l'OFS.

MH

## Hôteliers valaisans

## Faut-il revitaliser le mois de juin?

Les températures caniculaires qui sévissent ces jours-ci pourraient inciter bien des touristes à se demander les raisons pour lesquelles le mois de juin n'est pas davantage commercialisé par les hôtels suisses de station. Pourquoi certains d'entre eux sont-ils fermés à cette période, alors même qu'elle est une de celles qui invitent le plus aux vacances? Nous avons posé la question à différents hôteliers du canton du Valais, canton qui accueillera la semaine prochaine l'assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers.

LAURENT MISSBAUER

Le cœur à ses raisons que la raison ne connaît point. En irait-il de même pour l'hôtellerie? Comment cela se fait-il par exemple que certains hôtels de station soient fermés au début du mois de juin et qu'ils ne rouvrent leurs portes qu'à la moitié, voire même qu'à la fin du mois? Un sondage non exhaustif réalisé auprès de différents hôteliers du Valais romand a finalement laissé apparaître que tous possédaient de bons arguments pour défendre l'ouverture ou la fermeture de leur établissement pendant le mois de juin.

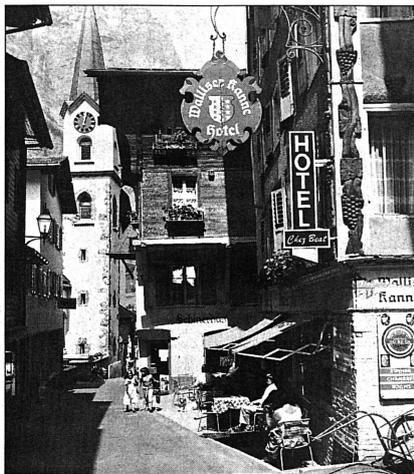
Cette période a beau être caniculaire comme cette année et comme cela avait également été le cas il y a douze mois, il n'en demeure cependant pas moins que le mois de juin, d'un point de vue météorologique, est tout de même plus aléatoire que le mois de juillet selon plusieurs hôteliers valaisans que nous avons interrogés. En partant de cette constatation, il apparaît donc indispensable d'attirer une clientèle d'un type particulier.

## Une clientèle d'autocaristes

Ainsi plusieurs hôteliers font avant tout appel pendant le mois de juin à une clientèle d'autocaristes, de même qu'à des clients individuels du troisième âge. C'est notamment le cas de l'Hôtel le Green à Crans qui est ouvert toute l'année: «Je travaille au début du mois de juin avec des autocaristes qui proviennent essentiellement des Pays-Bas», relève son directeur, Gérard Schotting. Ely Mol, directrice aux Marocottes de l'Hôtel aux Milles Etoiles qui a déjà ouvert ses portes le 7 mai, reconnaît pour sa part effectuer au mois de juin un bon chiffre d'affaires grâce aux séminaires d'entreprise, «surtout des compagnies

L'ouverture d'un hôtel dès les premiers jours du mois de juin dépend bien souvent de paramètres que les hôteliers valaisans ne sont pas les seuls à maîtriser.

Photo: Ldd



d'assurances», précise-t-elle. Quant à Christian Bétrisey, directeur de l'Hôtel Primavera à Montana, il avoue accueillir au mois de juin une importante clientèle individuelle, recrutée essentiellement parmi les personnes du troisième âge: «Nous avons un forfait troisième âge qui marche très bien et nous n'en faisons pas seulement la promotion au moyen des quelque 8000 mailings que nous effectuons chaque année, mais également à travers des publicités que nous passons dans des revues spécialisées, telles que «Généralions». Ce forfait marche d'autant mieux qu'il est accordé déjà à partir de soixante ans».

## Les neiges du mois de juin

Mais qui dit autocaristes et troisième âge sous-entend également quelques conditions que tous les hôtels ne peuvent pas remplir. C'est notamment le cas de l'Hôtel du Pigne d'Arolla qui a entamé sa saison estivale le 14 juin dernier à Arolla. Sa directrice, Françoise Anzévui, relève ainsi que l'altitude de la station, soit 2003 mètres, n'est pas spécialement indiquée aux clients du troisième âge et que la faible capacité de son établissement qui ne possède que vingt lits ne lui permet pas d'accueillir une clientèle d'autocaristes. Pendant l'entre-saison, un tournus est cependant organisé entre les cinq hôtels de la station, pour que le touriste de passage à Arolla à cette période trouve tout de même un établissement ouvert, indique-t-elle.

Françoise Anzévui évoque également les conditions météorologiques du début du mois de juin avec encore passablement de neige à haute altitude et les problèmes émanant des permis de séjour accordés au personnel étranger: «Ces permis ne sont souvent valables que pendant quatre ou cinq mois à répartir sur toute l'année. Dès lors, nous préférons disposer de notre personnel pendant les mois de juillet, d'août et de septembre plutôt qu'en juin où les clients sont nettement moins nombreux.»

C'est un peu le même constat que dresse Christian Bétrisey, de l'Hôtel Primavera à Montana. Il comprend en effet parfaite-

ment que certains de ses collègues n'ouvrent pas leur établissement dès le début du mois de juin: «Si nous servons cinquante couverts à midi, nous avons besoin de deux cuisiniers. Si nous en servons en revanche trois ou quatre, nous avons besoin d'un cuisinier et le jeu n'en vaut pas la chandelle», indique-t-il.

## Des problèmes de rentabilité

Christian Bétrisey souligne également la difficulté de trouver du personnel en cette période de l'année: «Un de mes serveurs s'est blessé dernièrement et j'ai demandé à la caisse de chômage une personne pour le remplacer pendant une semaine au mois de juin. Sur les huit chômeurs qui m'ont été proposés, aucun n'a donné suite à mon offre. Soit parce qu'il était surqualifié, soit parce qu'il était en vacances à cette période. Cela explique également pourquoi certains restaurateurs ou hôteliers renoncent à installer une buvette sur leur terrasse pendant les belles journées du mois de juin. Ils ne trouvent en effet personne pour travailler et je ne vois guère d'améliorations tant que la caisse de chômage continuera à dorloter ses demandeurs d'emploi.»

Pour Claude Buchs, directeur du Grand Hôtel Bella Tola à Saint-Luc, ce sont également des calculs entre le nombre de clients susceptibles d'être intéressés par un séjour au mois de juin et les charges financières inhérentes au personnel indispensable à assurer la bonne marche de son établissement de 63 lits qui l'ont conduit à renoncer à démarrer la saison d'été avant le 28 juin. «C'est avant tout une question de rentabilité», indique-t-il avant d'ajouter qu'il préfère mettre à profit cette période du mois juin pour effectuer la promotion de son hôtel à l'étranger, de même que dans d'autres cantons de Suisse.

## Un problème complexe

Paola Masciulli, attachée de direction à l'Hôtel Crans-Ambassador sur le Haut-Plateau, relève pour sa part que son établissement n'est pas trop affecté par la problématique relative à l'ouverture des hôtels de station au mois de juin. Son établissement est en effet ouvert toute l'année grâce à une clientèle de curistes qui suit les cures Maurice Messagedispensées au Crans-Ambassador. Néanmoins, elle comprend elle aussi parfaitement la politique des hôteliers qui n'ont pas encore ouvert leur établissement au début du mois de juin: «Je suis favorable à ce que l'on développe davantage le mois de juin, mais il

faut alors que les boutiques de la station soient ouvertes et que les animations proposées par l'office du tourisme soient opérationnelles. Le problème n'est pas simple», estime-t-elle. C'est un peu le même son de cloche que l'on peut entendre auprès de Gérard Schotting, directeur de l'Hôtel du Green à Crans: «En cette période de crise, il serait bon que toute la station démarre un peu plus tôt sa saison d'été. Ce n'est en effet pas une bonne publicité si les touristes arrivent sur le Haut-Plateau et que les seuls magasins qui sont ouverts sont la Coop et la Migros», conclut-il.

LM

## Grand Hôtel Bella-Tola à St-Luc (VS)

## Mobilier valaisan en pays neuchâtelois

Comment assurer à l'extérieur du canton du Valais la promotion d'un hôtel annivariard de charme, construit en 1883 et possédant un mobilier du siècle dernier? Claude Buchs et son épouse Anne-Françoise, tout deux à la tête du Grand Hôtel Bella Tola de St-Luc, ont trouvé la parade en remeublant le salon de l'Hôtel Beau-Rivage de Neuchâtel avec le mobilier de l'une de leur chambre. Cela, à l'occasion d'une opération promotionnelle qui s'est tenue le 31 mai dernier.

LAURENT MISSBAUER

La promotion d'un hôtel valaisan ne doit pas uniquement se faire à l'étranger, le marché suisse réécèle en effet lui aussi un potentiel très intéressant. Forts de cette constatation, et après avoir rencontré passablement de succès lors d'une opération promotionnelle similaire à Londres, en novembre dernier, les directeurs du Grand Hôtel Bella-Tola ont récemment présenté leur établissement à l'Hôtel Beau-Rivage de Neuchâtel.

L'originalité de cette présentation tient dans la démarche inédite que Claude et Anne-Françoise Buchs-Favre, deux an-



Lit d'antan, table de nuit, commode et miroir d'époque ont quitté l'espace d'une présentation, le Grand Hôtel Bella-Tola de St-Luc pour l'Hôtel Beau-Rivage de Neuchâtel.

Photo: Ldd

ciens étudiants de l'Ecole hôtelière de Lausanne qui ont repris l'été dernier le plus ancien hôtel de St-Luc, ont adopté afin de transmettre le charme de leur établissement du siècle dernier. «Ce charme était difficile à rendre au travers de photographies. Nous avons dès lors décidé de remeubler le salon de l'Hôtel Beau-

Rivage de Neuchâtel avec le mobilier de l'une de nos chambres», explique Anne-Françoise Buchs qui avait revêtu lors de la présentation le traditionnel costume annivariard. Ainsi, lit d'antan, table de nuit, commode et miroir d'époque étaient aussi du voyage, sans oublier les produits locaux

de même qu'une dizaine de tableaux originaux de Bieler, Ravel, Vallet et Zürcher qui font partie de la collection privée de l'hôtel.

## Aller à la rencontre des clients

Le choix du canton de Neuchâtel s'explique du fait que Charles-André Breguet, président du Musée de l'horlogerie du Locle (NE), donnera cet été, du 11 au 14 août, une série d'exposés sur le thème «Les hommes et les divisions du temps». Un thème qui ne manquera certainement pas d'intéresser les visiteurs de l'Observatoire astronomique François-Xavier Bagnoud de St-Luc et du Val d'Anniviers. Observatoire qui a été présenté à Neuchâtel au moyen de diapositives, bien plus faciles à transporter, on l'imagine aisément, que les meubles du siècle dernier du Grand Hôtel Bella-Tola!

Comme lors de leur présentation à Londres en novembre dernier - ce jeune couple d'hôteliers a en effet décidé de mettre à profit chaque entre-saison pour aller véritablement à la rencontre de ses clients et les inviter à un cocktail de présentation de l'hôtel et de son programme d'activités de la saison en cours - un tirage au sort a été effectué parmi la cinquantaine d'invités. Trois d'entre eux ont vu leur présence être récompensée par différents séjours à St-Luc avec montées en funiculaire et entrées à l'observatoire.

Delegiertenversammlung SHV

## Wichtige Wahlen – fähige Kandidaten

Wird Marco Torriani, Generaldirektor des Hôtel du Rhône, Genf, Präsident der GPK des Schweizer Hotelier-Vereins? Wird Jürg Musfeld, Direktor des Parkhotels du Sauvage, Meiringen, in die GPK gewählt? Darüber wird am kommenden 24. Juni anlässlich der DV SHV entschieden.

Im Blickpunkt der diesjährigen Delegiertenversammlung des SHV stehen auch Wahlen: Der GPK steht eine Blutauffrischung bevor. Die laut Statuten möglichen, beiden dreijährigen Amtsdauern des Präsidenten laufen ab: Robert Infanger aus Engelberg kann nicht wiedergewählt werden – er tritt nach sechsjähriger, engagierter Amtsführung zurück. Wem wird der scheidende GPK-Präsident das Ruder übergeben können? Die Genfer Sektion des SHV schlägt als Nachfolger den bisherigen Vizepräsidenten Marco Torriani vor. Der Generaldirektor des Hôtel du Rhône ist bereits seit 1991 Mitglied der GPK. Er darf – ebenfalls aus statutarischen Gründen – in dieser Eigenschaft nicht wiedergewählt werden. Seiner Wahl zum Präsidenten steht jedoch gemäss Statuten nichts entgegen.

### Partner von Georg Rafael

Das Rüstzeug holte sich Torriani an der Hotelfachschule in Luzern und an der Handelsschule in Basel. Inzwischen blickt er auf eine 25jährige Erfahrung in der Hotellerie zurück. Ausgangspunkt seiner beruflichen Karriere war das Hotel Drei Könige am Rhein in Basel. Dann übernahm er Führungsaufgaben in Südafrika.

1978 trat er als stellvertretender Direktor des Château Frontenac de Québec der Gruppe der Canadian Pacific Hotels bei. Zu dieser kanadischen Gruppe gehört auch das Hotel Les Quatre Saisons in Montréal, das er anschliessend als stellvertretender Direktor leitete. Sodann wurde er Mitglied der Gruppe Regent International Hotels, und Georg Rafael ernannte ihn zum Direktor des Parc Régent de Montréal. Später leitete er das Mayfair Regent in Chicago und den Breidenbacher Hof in Düsseldorf. 1988 wurde die Rafael Group Hoteliers gegründet. In diesem neuen Unternehmen war Marco Torriani Georg Rafael's erster Geschäftspartner. Der Rafael Hotels Limited mit Sitz in Monaco und Filialen in London, Frankfurt, New-York und Hongkong gehören Betriebe von Weltraum an. So auch das Hôtel du Rhône, das Torriani seit 1989 leitet. HS Marco Torriani hat die Kandidatur für



Marco Torriani, Genf.

das GPK-Präsidium angenommen, weil ihm der Schweizer Hotelier-Verein am Herzen liegt: «Ohne einen starken SHV hätten wir in der Hotellerie unüberwindliche Probleme», ist er überzeugt. Zudem findet er, dass er als Leiter eines umsatzstarken Hotelbetriebes aktiv in einschlägigen Gremien mitarbeiten sollte. Die GPK des SHV würde Torriani im bewährten Stil seines Vorgängers leiten. «Ich sehe keinen Grund für Veränderungen. Die GPK ist schlicht eine Kontrollorgan – sie muss dafür sorgen, dass die Verbandsleitung speditiv behandelt, was auf dem Tisch liegt», ist er sich bewusst.

### Ein Basler in Meiringen

Als Ersatz für die Vakanz, die nach dem Ausscheiden von Robert Infanger in der GPK entsteht, schlägt der Kantonale Hotelier-Verein Bern den diplomierten Hotelier Jürg Musfeld-Brugnoli, Direktor des Parkhotels du Sauvage, Meiringen, vor. Der Kandidat führt diesen Betrieb – gemeinsam mit seiner Ehefrau Bice – seit



Jürg Musfeld, Meiringen. Fotos: zvg

20 Jahren mit Erfolg. Er gilt als innovativer und engagierter, in allen Führungsbereichen kompetenter Hotelier, der sich vor allem in den Bereichen Finanzen und Marketing einen Namen geschaffen hat. Er versteht es, Sachlagen und Probleme rasch zu erfassen sowie zielstrebig und ganzheitlich zu lösen.

### Wichtige Stationen

Die wichtigsten Stationen in der Laufbahn von Jürg Musfeld: Von 1964 bis 1968 absolvierte er verschiedene Auslandsaufenthalte. Von 1968 bis 1972 arbeitete er im Kulm Hotel in Arosa. In den darauffolgenden Jahren war er Entertainment-Manager im Nova-Park in Zürich. Von 1976 bis 1977 stand er dem Hotel Alexander in Basel als Direktor vor. Das Parkhotel Sauvage führt er als Pächter, Direktor und Absolvent des Unternehmensseminars SHV, Zyklus 9, bereits seit zwanzig Jahren. Von 1977 bis 1986 war dieser Betrieb Schulhotel des SHV; Musfeld war Internatsleiter und bildete die Kellnerlehrlinge aus. Seit bald neun Jahren ist das Parkhotel Sauvage Ausbildungszentrum des Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration (US).

Von 1983 bis 1995 war Musfeld Vorstandsmitglied der VDH. Seit zehn Jahren präsidiert er die SHV-Sektion Meiringen-Haslital. Seine Amtszeit dauert noch bis zum Jahr 2000. Seit 1982 hat er als Vizepräsident des Verkehrsvereins Meiringen-Haslital sowie in der Marketingorganisation der Region Meiringen-Haslital verschiedene Funktionen inne. Seit 1994 ist er Verwaltungsratsdelegierter des Hotels Bären Langenthal AG und seit 1983 Mitglied der Erfa-Gruppe 7. HS

### Verbandsleitung

Die zweite Amtsdauer von Judith Noser, Spiez, und die erste Amtsdauer von Rolf Wismer, zweiter Vizepräsident aus Zürich, laufen ab. Diese beiden Mitglieder der Verbandsleitung sind für eine weitere Amtsdauer wiederwählbar. Der Verbandspräsident Alfred E. Urfer, Bad Ragaz, der erste Vizepräsident Jean Mudry, Crans-Montana sowie Xaver Stocker, Luzern und Peter Ehrensperger, Vevey, sind bis 1998 gewählt. Die erste Amtsdauer von Walter Trösch, Valbella, läuft 1999 ab. HS

Delegiertenversammlung SHV/Assemblée des délégués SSH

## Willkommen und bienvenus...

...liebe Hoteliers und Delegierte an der DV des Schweizer Hotelier-Vereins. Wir freuen uns, Sie in der schönen Region Goms begrüssen zu dürfen. Ein Dankeschön im voraus geht an dieser Stelle an die initiative und kreative Sektion Goms und ihren Präsidenten André Louis Allet für die Organisation dieses wichtigen Anlasses. Die DV unter dem «Sternen-Himmel» kommt zur rechten Zeit. In Hotellerie und Tourismus kommt Bewegung, die Hotelbetriebe signalisieren Optimismus und Aufbruchstimmung.

In den letzten Jahren haben sich die Strukturen und die Wettbewerbsverhältnisse des Tourismus entscheidend verändert. Das Ferienland Schweiz und damit seine schwergewichtig klein- und mittelbetrieblich strukturierte Tourismuswirtschaft sind einem ungleich härter gewordenen Preis- und Leistungswettbewerb ausgesetzt. Dabei spielen neben der Konjunkturlage auch die Entwicklung der inländischen Produktionskosten und die Währungsrelationen im Vergleich zu Herkunfts- und Konkurrenzländern eine ausschlaggebende Rolle.

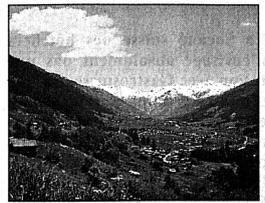
Die Zukunft unseres Landes und insbesondere unserer Branche nun aber als Extrapolation der gegenwärtigen Befindlichkeit zu sehen, wäre etwas gar einfach, sicher aber falsch. Es liegt an uns, unsere Zukunft zu gestalten. Es ist an uns, dem immer schneller werdenden Wandel in Wirtschaft, Gesellschaft und Technologie zu genügen und diesen in eigener Sache zu nutzen.

Wie selten zuvor gilt es, den Dialog zu nutzen, ganz besonders in komplexen und wichtigen Zusammenhängen wie beispielsweise dem sensiblen Bereich des L-GAV oder der schwierigen Tourismusmarktbearbeitung. Nur wer in Produktion und Absatz, also gesamtgesellschaftlich, erfolgreich denkt und lenkt, wird die Zukunft und den Erfolg für sich beanspruchen können.

Wir erachten unsere DV als Initialzündung für den Start in diese Zukunft und sind überzeugt, Ihnen auf diesem Weg Unterstützung bieten zu können.

\*

...chers hôteliers et délégués à l'Assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers (SSH) et au programme des festivités prévu du 23 au 25 juin 1997. Nous sommes heureux de pouvoir vous accueillir à cette occasion dans le merveilleux décor naturel de la vallée de Conches, une région où prend naissance le Rhône. Un grand merci d'avance à la section initiatrice



et créative de la Vallée de Conches et à son président, André Louis Allet, pour l'organisation de cette manifestation importante.

L'Assemblée des délégués sous un «ciel étoilé», un événement qui arrive à point nommé. Dans la branche de l'hôtellerie et du tourisme où tout bouge, les établissements hôteliers font preuve d'optimisme et de renouveau.

Au cours des dernières années, les structures et les conditions concurrentielles du tourisme mondial ont subi de profondes modifications. La Suisse, destination de vacances, et son économie touristique essentiellement composée de petites et moyennes entreprises, sont soumises aujourd'hui à une concurrence infiniment plus dure touchant les prix et les prestations. Outre la situation conjoncturelle, le développement des coûts de production en Suisse et le cours des changes par rapport aux pays d'origine des touristes des pays concurrents jouent un rôle déterminant.

La situation et les développements actuels ne permettent pas d'extrapoler: il serait faux et simpliste d'en tirer des conclusions quant à l'avenir de notre pays et notamment de notre branche. C'est à nous qu'il incombe de modeler notre avenir, de suivre les mutations économiques, sociales et technologiques toujours plus rapides et d'en tirer profit.

Plus que jamais, il s'agit de maintenir le dialogue, tout particulièrement s'agissant de questions complexes et cruciales comme le domaine délicat de la Convention collective nationale de travail ou le traitement problématique du marché touristique. Seules les personnes qui proposent et disposent avec succès en matière de production et de vente, donc de manière globale, pourront prétendre à un avenir et au succès. A notre avis, l'Assemblée des délégués dans la Vallée de Conches pourrait être l'amorce véritable d'un départ dans cet avenir. Et nous sommes persuadés que nous pourrions vous soutenir dans cette voie. Alfred E. Urfer, Président SHV

Heinz Probst, Directeur SSH

Assemblée des délégués de la SSH

## Deux candidats de qualité pour une élection majeure

Qui succèdera à Robert Infanger à la présidence de la Commission de gestion de la Société suisse des hôteliers? Marco Torriani, directeur général de l'Hôtel du Rhône à Genève ou Jürg Musfeld, directeur du Parkhotel du Sauvage à Meiringen? La décision est entre les mains de l'Assemblée des délégués de la SSH qui se réunira à Oberwald le 24 juin 1997.

Les élections formeront le point fort de la prochaine Assemblée annuelle des délégués. La CdG s'apprete à recevoir un apport de sang neuf. En effet, arrivé au terme de ses deux mandats de trois ans, son président actuel, Robert Infanger d'Engelberg, ne peut statutairement être reconduit dans ses fonctions. Il se retire après six années de travail durant lesquelles il s'est grandement investi. Mais à quel président sortant va-t-il passer le témoin?

La section genevoise de la SSH propose un successeur en la personne de Marco Torriani, actuel vice-président de la CdG. Le directeur général de l'Hôtel du Rhône, établissement de renom de la cité de Calvin, siège déjà dans la Commission de gestion depuis 1991. Mais les statuts

font ici aussi obstacle à sa réélection au poste de vice-président. En revanche, rien ne s'oppose à ce qu'il occupe celui de président de la commission.

### Partenaire de Georg Rafael

Marco Torriani a fait ses premières armes à l'Ecole hôtelière de Lucerne et à l'Ecole de commerce de Bâle. Aujourd'hui, il peut se prévaloir d'une longue expérience de 25 ans dans l'hôtellerie. Son parcours professionnel l'a tout d'abord conduit sur le Rhin, à l'Hôtel des Trois Rois à Bâle. Il assumera ensuite des fonctions dirigeantes en Afrique du Sud. En 1978, Marco Torriani devient directeur adjoint du Château Frontenac de Québec, établissement du groupe des Canadian Pacific Hotels, auquel est aussi rattaché l'Hôtel des Quatre Saisons à Montréal que le candidat sera aussi appelé à conduire en qualité de directeur adjoint. Il rejoindra plus tard le groupe Regent International Hotels où il sera nommé directeur du Parc Régent de Montréal par Georg Rafael. Puis, Marco Torriani prendra les rênes du Mayfair Regent de Chicago et du Breidenbacher Hof à Düsseldorf.

En 1988, le Rafael Group Hoteliers voit le jour. Marco Torriani a été le premier partenaire de Georg Rafael dans cette nouvelle entreprise. Le Rafael Hotels Li-

mité, qui a son siège à Monaco et des filiales à Londres, Francfort, New-York et Hongkong, regroupe des établissements de renommée mondiale, parmi lesquels figure aussi l'Hôtel du Rhône à Genève que Torriani dirige depuis 1989.

### Doublement motivé

Marco Torriani a accepté la candidature à la présidence de la CdG parce que la Société suisse des hôteliers lui tient à cœur: «Sans une association puissante, l'hôtellerie suisse serait en butte à des problèmes insurmontables», dit-il avec conviction. Il juge aussi qu'en qualité de

### Comité exécutif

Le deuxième mandat de Judith Noser, Spiez, et le premier mandat de Rolf Wismer, deuxième vice-président, Zurich, viennent à expiration. Ces deux membres du Comité exécutif sont rééligibles pour un nouveau mandat. Le président de l'association, Alfred E. Urfer, Bad Ragaz, le premier vice-président Jean Mudry, Crans-Montana, ainsi que Xaver Stocker, Lucerne, et Peter Ehrensperger, Vevey, sont élus jusqu'en 1998. Le premier mandat de Walter Trösch, Valbella, expire en 1999. HS

directeur de l'un des hôtels suisses réalisant les plus gros chiffres d'affaires, il se doit de collaborer activement au sein des organes importants.

Et d'ajouter, qu'il s'emploiera à rester fidèle au style confirmé de son prédécesseur. «Je ne vois aucune raison de changer de ligne. La CdG est un pur organe de contrôle qui doit veiller à ce que la direction de l'association traite les dossiers de manière expéditive».

### Un Bâlois à Meiringen

Pour repousser le poste vacant après le départ de Robert Infanger, l'Association cantonale bernoise des hôteliers propose l'hôtelier diplômé Jürg Musfeld-Brugnoli, directeur du Parkhotel du Sauvage à Meiringen. Le candidat dirige cet établissement – avec son épouse Bice – depuis 20 ans avec succès. On le connaît comme un hôtelier novateur et engagé, dont les compétences couvrent tous les domaines de direction mais qui s'est surtout fait un nom dans le rayon des finances et du marketing. Capable de cerner rapidement les problèmes, il sait proposer des solutions à la fois ciblées et globales.

Principaux jalons de la trajectoire professionnelle de Jürg Musfeld: de 1964 à 1969, il fait tout d'abord une série de séjours à l'étranger, puis travaille au

Kulm Hotel à Arosa de 1968 à 1972. Dans les années suivantes, il occupera la fonction de Entertainment-Manager au Nova-Park à Zurich. Son parcours l'amènera ensuite à Bâle, où il dirigera, de 1976 à 1977, l'Hôtel Alexander. Aujourd'hui il est toujours à la tête du Parkhotel du Sauvage qu'il dirige depuis 20 ans en tant que gérant, directeur et diplômé du séminaire SSH pour chefs d'entreprise, cycle 9. De 1977 à 1986, cet établissement était encore un hôtel-école de la SSH et Jürg Musfeld y était responsable de l'internet et de la formation des apprentis sommeliers. Le Parkhotel du Sauvage abrite depuis neuf ans un centre de formation du séminaire SSH pour la gestion d'entreprise dans l'hôtellerie et la restauration.

De 1983 à 1995, Jürg Musfeld a été membre du comité directeur de l'AHD. Il préside depuis dix ans la section SSH Meiringen-Haslital et son mandat prendra fin en l'an 2000. Depuis 1982, il est aussi vice-président de l'Office du tourisme de Meiringen-Haslital et exerce des fonctions diverses dans la société de marketing de la région de Meiringen-Haslital. En 1994, il a été nommé délégué du conseil d'administration de l'Hôtel Bären Langenthal AG et est aussi membre, depuis 1983, du groupe Erfa 7. HS

Société suisse des hôteliers et Gastrosuisse

# Oui au concubinage, certainement pas au mariage

La Société suisse des hôteliers n'envisage absolument pas une fusion avec Gastrosuisse. Au sein d'une association nationale unique de l'hôtellerie et de la restauration, il ne serait pas possible de défendre les intérêts différents de l'hôtellerie et de la restauration. En revanche, la SSH est favorable à la poursuite de la collaboration dans des domaines importants.

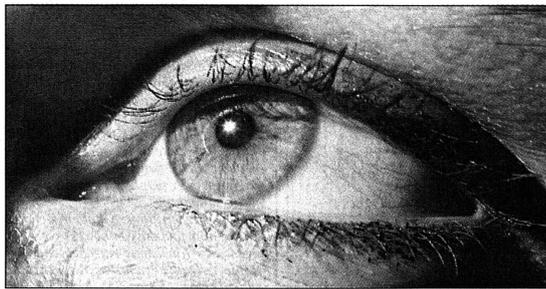
STEFAN SENN

Pour la Société suisse des hôteliers (SSH), il n'est nullement question d'envisager une fusion avec Gastrosuisse. Dans un bref communiqué de presse publié il y a peu, la SSH a d'ailleurs pris clairement position au sujet des idées de fusion lancées avec insistance récemment par des membres de Gastrosuisse: les intérêts de l'hôtellerie divergent fondamentalement de ceux de la restauration.

Dans l'hôtellerie, deux tiers des chiffres d'affaires sont obtenus grâce à la présence de clients étrangers. La part qui dépend de l'exportation représente donc le double de la demande suisse. Il en va autrement de la restauration où près des trois quarts du chiffre d'affaires sont dus à la clientèle suisse. Pour la SSH, les aspects suivants sont évidents:

- Les points forts de la restauration se trouvent dans les centres urbains du Plateau sans prépondérance particulièrement élevée de touristes. Dans l'intérêt de la majorité des établissements suisses de la restauration, une politique bien conçue en la matière doit en premier lieu prendre en considération les petites entreprises et le marché intérieur.

- Les points forts de l'hôtellerie se concentrent en revanche dans les régions touristiques et les lieux de vacances, dans certaines villes et à proximité des aéroports et des grands centres internationaux de transit. Une politique logique en faveur de la majorité des établissements de l'hôtellerie doit en l'occurrence se fonder dans une bien plus large mesure sur l'aspect international et les besoins spécifiques du tourisme.



Pas de fusion en vue pour la SSH.

Photo: agk

Ces situations initiales différentes engendrent pour la SSH des divergences d'intérêts qui impliquent impérativement des positions différentes en matière de politique du tourisme et de politique de la branche.

La SSH est persuadée que le secteur de l'hébergement ne peut pas être représenté de façon adéquate dans une association nationale unique de l'hôtellerie et de la restauration, et ce pour plusieurs raisons:

- Les quelque 2600 établissements organisés au sein de la SSH représentent un potentiel économique nettement plus fort (masse salariale: 2,5 milliards) que ne le donne à penser la comparaison de simples chiffres des quelque 26 000 restaurants de Suisse (masse salariale: 4 milliards).

- La procédure de vote et d'élection appliquée dans la politique de l'association tient compte des entreprises ou des personnes et conduit à privilégier de façon disproportionnée les entreprises petites et très petites dans le commerce intérieur, ce qui ne peut répondre aux intérêts de l'hôtellerie.

- Une association nationale unique doit obligatoirement se baser sur les régions à forte densité de population et d'entreprises dans les régions industrialisées.
- L'hôtellerie touristique en tant que telle perdrait sa position nationale forte qu'elle occupe jusqu'à ce jour au sein de la SSH. Elle serait en quelque sorte perdante à double titre.

Lorsque dans les discussions sur une éventuelle fusion entre la SSH et Gastrosuisse, certains expliquent et affirment, contrairement à tout bon sens, que le regroupement d'organisations permet d'épargner des frais et d'accroître l'impact, c'est certes à première vue sédu-

sant. Mais il faut bien être conscient du fait que cela n'est possible que si les organisations fusionnées restent en possession de leur capacité d'action. Or, compte tenu des orientations divergentes de la SSH et des restaurateurs, il est évident que cela ne pourrait être le cas. Une fusion entre la SSH et Gastrosuisse conduirait bien plutôt à des blocages. Il existe assez d'exemples atristants prouvant que l'on ne pourrait préserver la capacité d'action ni réaliser des économies.

Il n'est pas possible, à partir de majorités plus ou moins aléatoires d'intérêts cantonaux, touchant en premier lieu le commerce suisse, de fonder une politique qui tienne un tant soit peu compte de l'hôtellerie, branche d'exportation. Car une association nationale de l'hébergement doit représenter essentiellement les intérêts de l'hôtellerie et cela n'est pas possible dans un organisme regroupant hôteliers et restaurateurs. Des exemples très simples le prouvent: de nombreux hôtels en Suisse sont des établissements saisonniers qui sont fermés trois mois par an

alors que la plupart des restaurants sont ouverts toute l'année. De plus, un établissement hôtelier doit être ouvert 24 heures toute la semaine tandis qu'un restaurant moyen connaît des jours de repos hebdomadaires. L'hôtel doit être présent dans le monde entier sur les canaux internationaux de distribution, nécessité qui ne s'impose pas au restaurant. Enfin, à la différence du restaurant moyen, les hôtels suisses sont classés selon des critères uniformes, mondialement reconnus.

## Un «parti unique»?

Il ne peut donc être question de regrouper en un «parti unique» le plus grand nombre possible d'établissements, quelles que soient leur taille, leurs structures, leur offre ou leur orientation économique. En effet à qui viendrait-il à l'idée de proposer la fusion par exemple du PRD, du PDC et de l'UDC sous prétexte que ces partis mènent une politique bourgeoise de même mouvance dans de nombreux domaines?

## Commentaire

### A l'opposé du paradis

Dans la mesure où c'est judicieux et faisable, où l'on crée des effets de synergie et où il en résulte un profit notable pour tous les membres, la Société suisse des hôteliers et Gastrosuisse doivent collaborer. Dès mon entrée en fonction en 1995, j'ai exprimé cette opinion; aujourd'hui, je n'ai pas changé d'avis. Je continue à être persuadé qu'une convention de collaboration fondée sur l'orientation claire des associations facilite le travail, réduit les dépenses et améliore les résultats – pour les deux parties. Mais lorsque certains essaient, comme ce fut le cas ces derniers temps, de forcer pratiquement la main pour parvenir à une fusion des associations, je ne puis que désapprouver un tel procédé. Je suis opposé à cette «fringale» de fusion qui ignore le fait que les associations n'ont pas du tout opté pour le même po-

sitionnement stratégique et qu'elles ne le peuvent en aucun cas.

La restauration sera toujours dominée par une multitude de petites et toutes petites entreprises. Elle compte bon nombre d'établissements avec un, peut-être deux employés, des établissements qui reçoivent en premier lieu une clientèle suisse. A l'opposé, les hôtels, avec le temps, seront toujours plus forcés de s'agrandir, dépendront toujours plus fortement de la clientèle étrangère et seront de ce fait davantage liés au développement du tourisme. C'est pourquoi une association doit défendre en premier lieu le commerce suisse alors que l'autre met l'accent sur l'hébergement. C'est-à-dire défend les établissements axés sur l'exportation. Ce n'est pas nouveau et il en va de même à l'étranger. Dans tous les pays où la branche touristique occupe une place importan-

te, il existe au moins deux associations distinctes pour l'hôtellerie et la restauration. En Autriche par exemple, mais aussi en France, en Allemagne, en Italie ou en Espagne. Précisément à cet égard, la Suisse ne doit pas, là non plus, faire cavalier seul. La SSH et Gastrosuisse collaborent aujourd'hui dans de nombreux domaines de façon satisfaisante: citons pour exemples le marketing de la relève, les projets d'expositions et d'édition, la Commission suisse de la formation professionnelle pour les hôtels et restaurants. Si certains – peut-être pour le prestige ou par intérêt – exigent davantage, c'est qu'ils n'ont pas compris la situation. Qu'il soit donc mis un terme à ces discussions stériles. Il vaut mieux se concentrer sur les problèmes essentiels de la branche.

Alfred E. Urfer, président de la SSH

## 2e Forum sur l'hôtellerie et le tourisme

### L'hôtellerie de demain à Thoune

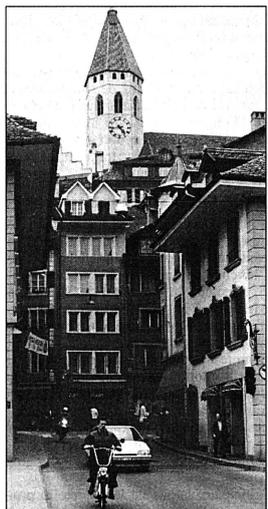
Faire du 2e Forum sur l'hôtellerie et le tourisme un détonateur, un espace ouvert aux idées nouvelles et aux perspectives insolites, tel est l'ambitieux objectif que s'est fixé la Société suisse des hôteliers (SSH). Parmi les organisateurs de la manifestation figure l'Ecole supérieure de la restauration et de l'hôtellerie SSH de Thoune, qui entend marquer ainsi son 10e anniversaire. Le Forum sur l'hôtellerie et le tourisme se tiendra le 22 août prochain dans la «Schadau-Saal» à Thoune.

Quel avenir hôtelier faut-il à la Suisse? Cette question, insolite s'il en est, est celle que la SSH a posée entre autres lors du premier Forum sur l'hôtellerie et le tourisme à l'occasion de son Assemblée des délégués 1996 à Ascona/Locarno. Elle s'adressait à Matthias Horx, analyste allemand rattaché à un institut de recherches de tendances, mais aussi au comique Massimo Rocchi. Leurs réponses ont soulevé des vagues qui ont déferlé bien au-delà de la manifestation. Des représentations nouvelles y ont vu le jour et des discussions étonnantes se sont engagées sur l'avenir de l'hôtellerie suisse et celui du tourisme suisse en général. Un bon départ pour la nouvelle plate-forme touristique «Forum».

#### Dans le rôle d'un hôtelier

La même question sera posée le 22 août prochain, mais cette fois-ci par Kurt Aeschbacher. Dans le rôle d'un hôtelier, le célèbre modérateur guidera ses illustres hôtes dans le «Schadau-Saal» et ses environs pour les entraîner dans des uni-

vers hôteliers où l'insolite se mêlera à l'utopie. Il accueillera, entre autres invités, Pia Schmid, l'architecte suisse visionnaire, que de multiples voyages ont amenés à s'orienter vers l'architecture hôtelière et qui fait parler d'elle avec les projets tels que le nouveau Kursaal de Berne ou l'Hôtel Sarraz. Au groupe d'hôtes viendra aussi se joindre la chanteuse Isa Berg, dont les chansons suscitent une atmosphère d'hôtel nouvelle aux sonorités pourtant bien familières. La



Thoune sera le théâtre d'un passionnant forum. Photo: Ldd

belle brochette d'invités compte aussi le cinéaste suisse, Daniel Schmid, metteur en scène au Grand Théâtre de Genève et à l'Opéra de Zurich, qui relate son vécu personnel dans l'univers hôtelier au travers de son film «Hors saison». Kurt Aeschbacher rencontrera aussi Hansjörg Gädert, architecte, sculpteur et professeur à l'EPFZ, qui, tout comme Daniel Schmid, est issu d'une famille d'hôteliers. Nommons encore Zora del Buono, scénographe et chargée de cours à l'Ecole supérieure d'arts appliqués de Zurich. L'orateur invité, le célèbre Erich von Däniken, brossera un tableau visionnaire.

#### L'univers de demain

L'univers hôtelier où se tiendront ces débats et échanges est né d'une représentation nouvelle et surprenante de l'avenir. La représentation des étudiants et étudiantes de l'Ecole supérieure de la restauration et de l'hôtellerie de Thoune, des étudiants en architecture de l'Ecole polytechnique fédérale de Zurich et des élèves de la section cinéma et vidéo de l'Ecole supérieure d'arts appliqués de Zurich. Ces jeunes précisément qui demain construiront les hôtels, qui y travailleront et devront s'y sentir bien. Thoue leur offre pour la première fois la possibilité d'exprimer concrètement leurs idées, de relier leurs univers respectifs et d'en faire naître de nouveaux. Ce travail interdisciplinaire, unique en son genre, annonce un nouveau climat et ouvre de nouveaux horizons. Les participants sont appelés à s'en imprégner pour mieux s'en faire le relais, une fois de retour dans leurs établissements respectifs. Pour que les réponses apportées à Thoune trouvent un aboutissement concret dans le quotidien, pour que le rêve rejoigne un peu la réalité et façonne ainsi l'hôtellerie de demain. HJR/SS

## SDM: une organisation de vente coordonnée

### Une bannière commune

Plusieurs organisations touristiques importantes de toute la Suisse (Suisse Tourisme, Société suisse des hôteliers, Swissair, CFF, etc.) projettent de fonder ensemble une agence active dans le monde entier et regroupant sous une seule adresse structure de vente et centrale téléphonique. Trip SA (Travel in Perfection) fonctionnera sous l'égide de la holding SDM (Switzerland Destination Management). La SSH, représentante de la branche de l'hôtellerie, désire jouer dans ce projet un rôle important en collaboration avec Suisse Tourisme.

L'objectif visé par SDM est de renforcer avec Trip l'incoming et la commercialisation des produits touristiques. Les hôtes individuels sont la principale clientèle visée, que ce soit dans le secteur des loisirs ou des affaires. SDM constituera pour les prestataires touristiques la plaque tournante de la présentation mondiale des offres sur les marchés électroniques. Elle sera en outre équipée d'un outil permettant de façon globale les réservations directes. Une étude préliminaire réalisée en 1996 – le projet portait à l'époque le nom de Destination Management Company Suisse (DMC) – est à l'origine de l'orientation actuelle. Cette étude a en effet démontré l'importance croissante des structures de vente virtuelles. Le même groupe de travail a ensuite réalisé une étude de faisabilité, cette fois-ci sous la direction de Suisse Tourisme (Michel Ferla), en collaboration avec des spécialistes en technologie de la commu-

nication (Swiss Telecom, CSC Ploenzke Suisse SA). Il en est ressorti un bilan positif, de sorte que la réalisation concrète du projet peut maintenant démarrer.

#### Pas de cavalier seul

Avec Trip, SDM pourra desservir le tourisme suisse sur l'ensemble du réseau. L'introduction d'un numéro d'appel unique dans toute l'Europe permettant l'accès direct aux offres touristiques de l'ensemble du pays est en préparation (Call Center). Pour terminer, SDM fera également office de «Clearing House» entre clients et fournisseurs grâce à la mise en place d'un système de paiement direct.

Grâce à SDM, les principaux acteurs du tourisme suisse pourront à l'avenir mieux contrôler et évaluer le succès de leurs activités de marketing. En dépit de sa qualité de plaque tournante, SDM ne doit en aucun cas être assimilée à un concurrent pour les organisations présentes sur le marché du tourisme. Le même principe doit être appliqué aux organisations locales et régionales qui travaillent déjà avec les systèmes existants. En vertu de l'accord passé par SDM avec Swiss Telecom, DeskLine fournira à Trip la technologie de base nécessaire.

L'objectif principal de l'organisation touristique (SDM/Trip) en voie de création est d'augmenter le chiffre d'affaires du tourisme dans toute la Suisse. SDM/Trip sera probablement mise sur pied par Suisse Tourisme, la SSH, les CFF, Swissair et un ou deux autres partenaires. La condition préalable pour chacun des participants au projet est d'être parfaitement rodé concernant cette «décision du siècle» stratégique et d'apporter une contribution financière d'au moins deux millions de francs suisses. L'Assemblée des délégués de la SSH vous informera en détail sur ce sujet. HS

Schweizer Hotelier-Verein und Gastrosuisse

## Ja zur Zusammenarbeit, nein zur Fusion

**Für den Schweizer Hotelier-Verein steht eine Fusion mit Gastrosuisse nicht zur Diskussion. In einem einheitlichen nationalen Gastgewerbeverband können die unterschiedlichen Interessen der Hotellerie und der Restaurationsbetriebe nicht vertreten werden. Der SHV befürwortet demgegenüber die Fortsetzung der Zusammenarbeit in wichtigen Bereichen.**

STEFAN SENN

Eine Fusion mit Gastrosuisse kommt für den Schweizer Hotelier-Verein (SHV) nicht in Frage. In einer vor kurzem veröffentlichten Medienmitteilung nahm der SHV zu den in jüngster Zeit verstärkt zu vernehmenden Fusionsgedanken von Gastrosuisse-Mitgliedern denn auch deutlich Stellung: Die Interessen der Hotellerie sind ganz anders gelagert, als die der Restauration.

In der Hotellerie werden zwei Drittel der Umsätze mit ausländischen Gästen erzielt. Der exportabhängige Anteil beträgt demnach das Doppelte der Binnennachfrage. Anders sieht es in der Restauration aus, wo rund drei Viertel des Umsatzes durch Schweizer Gäste entstehen. Für den SHV ist klar:

**Deutliche Interessengegensätze**

- Das Schwergewicht der Restauration befindet sich in den städtischen Zentren des Mittellandes ohne signifikant hohen Tourismusanteil. Eine konsequent geführte Politik muss hier im Interesse der Mehrheit der schweizerischen Vergleichsbetriebe in erster Linie vom kleingewerblichen, binnenwirtschaftlichen Ansatz ausgehen.
- Das Schwergewicht der Hotellerie ist demgegenüber in den touristischen Ferienregionen, in einzelnen Städten und in der Nähe von Flughäfen und internationalen Verkehrsverbindungen anzufinden. Eine konsequent auf die Mehrheit der Beherbergungsbetriebe ausgerichtete Politik muss hier dem internationalen Aspekt und den besonderen Bedürfnissen des Tourismus in einem weitaus stärkeren Ausmass Rechnung tragen. Die verschiedenen Ausgangslagen bergen

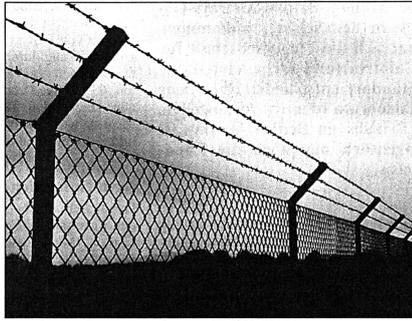
für den SHV Interessengegensätze, die sich unweigerlich in unterschiedlichen tourismus- und branchenpolitischen Haltungen äussern müssen.

Der SHV ist der Überzeugung, dass der Beherbergungssektor in einem national einheitlichen Gastgewerbeverband nicht angemessen vertreten werden kann. Dies aus verschiedenen Gründen:

- Die rund 2600 im SHV organisierten Betriebe weisen bei weitem eine höhere Wirtschaftskraft auf (Lohnsumme 2,5 Milliarden), als es dem rein zahlenmässigen Verhältnis zu den etwa 26 000 Restaurants in der Schweiz (Lohnsumme 4 Milliarden) entspricht.
- Das verbandspolitisch übliche Stimm- und Wahlprozedere nach Betrieben oder Köpfen führt zu einer unverhältnismässigen Privilegierung der Klein- und Kleinstbetriebe im Binnengewerbe, was den Interessen der Hotels nicht gerecht werden kann.
- Ein national einheitlicher Verband muss sich zwangsläufig auf die bevölkerungsstarken Regionen mit hoher Betriebsdichte in industrialisierten Regionen abstützen.
- Die Ferienhotellerie als solche verliert ihre starke nationale Position, welche sie bis heute im SHV inne hat. Sie wäre somit eigentlich eine doppelte Verliererin. Wenn in den Diskussionen um eine Fusion zwischen SHV und Gastrosuisse

**Der Grenzzaun zwischen SHV und Gastrosuisse bleibt. Auf nationaler und regionaler Ebene wird in verschiedenen Bereichen gut zusammen gearbeitet. Eine Fusion kommt aber für den SHV nicht in Frage.**

Foto: arg



dargestellt und wider besseren Wissens immer wieder behauptet wird, durch das Zusammenlegen von Organisationen könnten Kosten gespart und die Schlagkraft erhöht werden, ist das vordergründig wohl bestechend.

Dies ist aber nur möglich, wenn die zusammengelegten Organisationen auch handlungsfähig bleiben. Aufgrund der unterschiedlichen Stossrichtung von SHV und Wirten wird dem aus naheliegenden Gründen nicht so sein können. Eine Fusion zwischen SHV und Gastrosuisse muss vielmehr zu Blockaden

führen. Handlungsfähigkeit und Einsparungsmöglichkeiten dürften entfallen. Schlechte Beispiele gibt es in dieser Hinsicht genug.

**Zufällige Mehrheiten**

Es ist nicht möglich, aus mehr oder weniger zufälligen Mehrheiten von kantonalen, primär binnengewerblichen Interessen eine Politik abzuleiten, die die Interessen der Exportbranche Hotellerie auch nur einigermaßen wahrnimmt. Denn ein nationaler Verband der Beherbergung hat schwegewichtig die Inter-

essen der Hotels zu vertreten. Das ist in einem gemeinsamen Gefäss von Wirten und Hoteliers unmöglich. Ganz einfache Beispiele verdeutlichen dies: Viele Hotels in der Schweiz sind Saisonbetriebe, die drei Monate im Jahr geschlossen sind. Die meisten Restaurants sind aber zwölf Monate geöffnet. Ein Hotelbetrieb muss sieben mal 24 Stunden offen sein. Das durchschnittliche Restaurant kennt wöchentliche Ruhetage. Ein Hotel muss auf internationalen Verkaufskanälen weltweit präsent sein. Diese Notwendigkeit kennt ein Restaurant nicht. Und im Gegensatz zum Durchschnitts-Restaurant werden Schweizer Hotels nach weltweit anerkannten, einheitlichen Kriterien klassifiziert.

**Alle unter einem Hut?**

Es kann also nicht darum gehen, in einer «Einheitspartei» möglichst viele Betriebe, unabhängig ihrer Grösse, ihrer Struktur, ihres Angebotes oder ihrer wirtschaftlichen Ausrichtung unter einen Hut zu bringen. Denn: Wer wäre schon auf die Idee gekommen, beispielsweise FDP, CVP und SVP zu fusionieren, nur weil sie gleichermassen für eine in manchen Teilen gleichgelagerte bürgerliche Politik eintreten. Auch wenn durch eine Fusion der Parteien möglicherweise ein paar Sekretariatsstellen eingespart werden könnten...

**Kommentar**

### Die Situation offenbar nicht begriffen



*Bereits bei meinem Amtsantritt im Jahre 1995 habe ich diese Ansicht vertreten, der gleichen Meinung bin ich auch heute noch. Ich bin auch nach wie vor der Überzeugung, dass eine Zusammenarbeit-Vereinbarung auf der Basis der*

*Soweit sinnvoll und machbar, soweit Synergien geschaffen werden und deutlicher Nutzen für alle Mitglieder entsteht, müssen der Schweizer Hotelier-Verein und Gastrosuisse zusammenarbeiten.*

*klaren Ausrichtung der Verbände die Arbeit erleichtert, den Aufwand verringert und die Ergebnisse verbessert – auf beiden Seiten. Dass in letzter Zeit versucht wird, praktisch zwangsweise eine Fusion der Verbände herbeizuführen, kann ich nicht befürworten. Ich wehre mich gegen diese «Fusionsgelüste». Sie gehen an der Tatsache vorbei, dass die strategische Positionierung der Verbände nun mal nicht die gleiche ist und sein kann. Es wird immer so bleiben, dass die Restauration von einer enormen Vielzahl von Kleinst- und Kleinbetrieben dominiert sein wird. Betriebe mit einem, vielleicht mit zwei Mitarbeitern, Betriebe,*

*die in erster Linie Schweizer Gäste empfangen. Und es wird je länger je mehr so sein, dass die Hotels gezwungen sind, immer grösser zu werden, stark von ausländischen Gästen abhängen und darum viel enger mit dem Tourismus verbunden sind. Darum muss ein Verband schwegewichtig das Binnengewerbe vertreten, ein anderer aber schwegewichtig die Beherbergung, respektive die exportabhängigen Betriebe. Das ist ja nicht neu und auch im Ausland der Fall. In allen wichtigen Tourismusländern gibt es mindestens zwei getrennte Verbände von Hotellerie und Restauration. In Österreich zum Beispiel oder auch in Frankreich, in Deutschland, Ita-*

*lien oder in Spanien. Die Schweiz muss gerade hier keinen weiteren Sonderzug fahren. SHV und Gastrosuisse arbeiten heute auf nationaler und regionaler Ebene in vielen Bereichen gut zusammen: Nachwuchsmarketing, Ausstellungs- und Verlagsprojekte, die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe sind nur ein paar Beispiele. Wenn gewisse Stimmen – vielleicht aus Prestige oder Eigenwitz – mehr verlangen, haben sie die Situation nicht begriffen. Diesen Diskussionen sei damit ein Ende gesetzt. Es gilt, sich auf die wesentlichen Probleme der Branche zu konzentrieren.*

**Alfred E. Urfer, Präsident SHV**

**2. Forum der Hotellerie und des Tourismus**

### Hotel-Visionen kommen aus Thun

**Das 2. Forum der Hotellerie und des Tourismus: Ein Anlass mit Zündstoff, mit Raum für frische Ideen und neue Perspektiven. Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) hat sich diesen ambitionösen Vorsatz gefasst. Als Mitveranstalter zeichnet die Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun verantwortlich. Grund für das Engagement: Die HGF feiert ihr 10-Jahr-Jubiläum. Das 2. Forum der Hotellerie und des Tourismus findet am kommenden 22. August im Thuner Schaudau-Saal statt.**

Welche Hotelzukunft braucht die Schweiz? Ungewohnte Fragen wie diese stellte der SHV am 1. Forum der Hotellerie und des Tourismus anlässlich seiner Delegiertenversammlung 1996 in Ascona/Locarno dem deutschen Trendforscher Matthias Horx und dem Komiker Massimo Rocchi. Ihre Antworten warfen Wellen weit über die Veranstaltung hinaus. Neue Visionen wurden geweckt und ungewohnte Diskussionen ausgelöst über die Zukunft der Schweizer Hotellerie und des Schweizer Tourismus ganz allgemein. Ein gelungener Start für die neue touristische (Meinungs-)Plattform «Forum».

**Kurt Aeschbacher als Hotelier**

Am 2. Forum vom kommenden 22. August wird diese Frage erneut gestellt. Der Fragesteller heisst nun Kurt Aeschbacher. In der Rolle als Hotelier führt der

bekannt Moderator seine illustren Gäste auf und um den Schaudau-Saal in Thun durch ungewohnt neue, utopische Hotelwelten. Er empfängt zum Beispiel Pia Schmid, die visionäre Schweizer Architektin, die über ihre Reiseerfahrungen zum Hotelbau kam und nun mit Projekten wie dem neuen Kursaal in Bern oder dem Hotel Sarraz für Aussen sorgt. Die Sängerin Isa Berg stösst dazu, weckt mit ihren Liedern neue und doch so altvertraute Hotel-Stimmungen. Zu Aeschbachers Gästen gehört auch der Schweizer Filmer Daniel Schmid, der an den Opernhäuser von Genf und Zürich Regie führt und seine ganz persönlichen Hotelserfahrungen mit dem Film «Zwischensaison» schildert.

**Stargast Erich von Däniken**

Kurt Aeschbacher trifft aber auch den Architekten, Bildhauer und ETH-Dozenten Hansjörg Gadiet. Er stammt – wie Daniel Schmid – aus einer Hoteliersfamilie. Oder die Szenenbildnerin und Dozentin an der Filmabteilung der Schule für Gestaltung, Zora del Buono. Ein besonders visionäres Bild wird auch der Forums-Stargast Erich von Däniken zeichnen.

**Welten von morgen entstehen**

Die Hotelwelten, in denen diese Gespräche stattfinden, sind überraschende Bilder von morgen. Geschaffen werden sie von Studentinnen und Studenten der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun, von Architekturstudenten der ETH Zürich und von Schülerinnen und Schülern der Filmklasse der Schule für Gestaltung in Zürich. Leute also, die morgen die Hotels bauen, darin

arbeiten und leben und sich wohlfühlen sollen. In Thun realisieren sie erstmals gemeinsam ihre Ideen, vernetzen ihre Welten und schaffen daraus neue. Eine solch einmalige interdisziplinäre Zusammenarbeit schafft neue Atmosphären und Perspektiven, welche vom Publikum aufgenommen und über Thun hinausgetragen werden sollen, zurück in jeden einzelnen Betrieb. An jene Orte also, wo letztlich auch die Antworten von Thun auf den Alltag, auf die Realität treffen und einfließen in die Stimmung und Atmosphären, wie sie von den Gästen auf- und mitgenommen werden hinaus in die Hotelzukunft.

HJR/SSE



«Forum-Stadt» Thun: Vielversprechendes Programm. Foto: zvg

**SDM: Koordinierte Verkaufsorganisation**

### Gleiches Boot – gleicher Strick

**Wichtige touristische Organisationen der Schweiz (Schweiz Tourismus, Schweizer Hotelier-Verein, Swissair, SBB usw.) planen die gemeinsame Gründung einer weltweit tätigen Verkaufs- und Vermittlungsagentur. Die Trip AG (Travel in Perfection) soll unter dem Holdingdach der SDM (Switzerland Destination Management) operativ tätig sein. Der SHV, Vertreter des Leistungsträgers «Hotellerie», will darin mit Schweiz Tourismus eine gewichtige Rolle spielen.**

SDM soll mit Trip das Incoming und den Vertrieb von touristischen Produkten stärken – vor allem was die Individualität im Leisure- und Businessbereich betrifft. SDM bietet sich den touristischen Anbietern als Plattform für die weltweite Präsentation der Angebote in den elektronischen Märkten an. Mit einem Instrument, das zudem global die Direktreservierung ermöglicht. Eine 1996 durchgeführte Vorstudie – das Projekt segelte damals unter dem Namen Destination Management Company Schweiz (DMC) – bildet die Basis der heutigen Situation. Die Studie wies auf die zunehmende Bedeutung der virtuellen Verkaufskanäle hin. Im Anschluss daran erarbeitete die gleiche Arbeitsgruppe, neu unter der Leitung von Schweiz Tourismus (Michel Ferla), gemeinsam mit Fachleuten aus der Kommunikationstechnologie (Swiss Telecom, CSC Ploenzke Schweiz AG) eine Machbarkeitsstudie. Der Business Case fiel

positiv aus, so dass nun mit der Realisation begonnen werden kann.

**Alleingang ist out**

SDM kann mit Trip dem Schweizer Tourismus auf der ganzen Bandbreite dienen. Vorsehen ist die Einführung einer einheitlichen Rufnummer für den europaweit direkten Zugang zum touristischen Angebot der Schweiz (Call Center). Und schliesslich kann SDM durch die Einführung von Direktzahlungsmöglichkeiten zum «Clearing House» zwischen Kunden und Anbietern werden. Die Akteure des Schweizer Tourismus werden den Erfolg ihrer Marketingaktivitäten dank SDM in Zukunft besser kontrollieren und messen können. Indessen versteht sich die SDM-Plattform keineswegs als Konkurrenz zu den bestehenden Incoming-Organisationen. Dies gilt auch für die lokalen und regionalen Tourismusorganisationen, die bereits mit den bestehenden Systemen arbeiten. Gemäss der Vereinbarung SDM mit Swiss Telecom, wird DesKLine die Technologie-Basis für Trip stellen.

**Details an der DV SHV**

Wichtigstes Ziel der zu gründenden Incoming-Organisation (SDM/Trip) ist eine gesamtschweizerische touristische Umsatzsteigerung. SDM/Trip wird voraussichtlich gemeinsam von Schweiz Tourismus SHV, SBB, Swissair und ein bis zwei weiteren Partnern aufgebaut. Voraussetzung ist ein klares Bekanntnis zu diesem strategischen «Jahrhundertentscheid» und eine finanzielle Beteiligung pro Partner in der Grössenordnung ab 2 Millionen Franken. Über das Projekt wird an der Delegiertenversammlung des SHV ausführlich informiert.

HS

## CARROUSEL

### Hotellerie

Nach 38 Jahren, in denen sie das Davoser Hotel Morosani Schweizerhof prägen, haben **Paul und Hannelore Heeb** (links) Zimmerschlüssel und Portiershut des 4-Stern-Hotels weitergereicht. Das neue Direktionsheerpaar heisst **Monica und Marc Demisch** (rechts). Die beiden sind auch bereits seit über 20 Jahren in der Hotellerie tätig, zuletzt im Berghotel Schatzalp. In seiner Karriere setzte sich Paul Heeb in verschiedenen Positionen im Davoser, Bündner und Schweizer Hotelier-Verein für die Anliegen der Hotellerie ein. Auch weiterhin: Er wurde in den Verwaltungen der zu den Morosani Hotels zusammengeschlossenen Davoser Hotels Schweizerhof und Posthotel gewählt. *UM*

\*



**Peter H. Ernst** (44) ist vom Verwaltungsrat der Hotel Seedamm AG zum Direktor des Hotels Seedamm Plaza ernannt worden. Damit dürfte die Führungscrew des Zentrums Seedamm Plaza komplett sein. Das Kommunikations-, Kongress- und Ausbildungszentrum Seedamm Plaza ist ein gemeinsames Unternehmen der Telecom PTT und der Hotel Seedamm AG. Ernst hat bereits mehrere Hotelbetriebe im In- und Ausland eröffnet. Wichtige Stationen seiner Laufbahn waren das «Victoria-Jungfrau» Interlaken, die Swissôtel in Basel und Amsterdam, das Mövenpick Radisson Hotel in Lausanne sowie die M. Candrian Hotel und Restaurationsbetriebe Zürich. *APK*

## British Airways und Flughafen Cointrin

# «British» ist nur noch die Basis

**Weil über Genf jährlich eine halbe Million British-Airways-Gäste in der Schweiz ankommen, hat sich die Fluggesellschaft für Cointrin (und nicht Kloten) als Standort entschieden, ihre neue Corporate Identity vorzustellen. «British» an British Airways ist eigentlich nur noch die Landbasis.**

British Airways (BA) hat sich für ihre neue Lancierung der Corporate Identity in der Schweiz nicht etwa Kloten, sondern Cointrin als Standort ausgesucht. Der Grund liegt im grossen Incoming-

Aufkommen: Jedes Jahr kommen mit BA rund eine halbe Million britische Gäste in Genf an. Dank der Übertragungstechnik von BBC, dem Internet und der Unterstützung durch 13 Satelliten konnte die Lancierung simultan in 150 Städten, 63 Ländern vor rund 14 000 Personen stattfinden. Die neue Corporate Identity wird British Airways die Kleinigkeit von rund 6 Milliarden Pfund kosten.

### Kein einheitlicher Auftritt mehr

Das äussere Erscheinungsbild basiert auf den Resultaten der grössten je durchgeführten Marktforschung in der Geschichte der kommerziellen Aviatik. Das Bild besteht aus 50 Oeuvres d'art aus der

ganzen Welt. Man wird sie nicht nur auf den Fliegern sehen, sondern auch an den Schaltern, Fahrzeugen, Etiketten etc. Die Oeuvres d'art beziehen sich auf die Länder und Städte, die von British Airways angefliegen werden – von 5 BAPaxen wohnen immerhin 3 ausserhalb Britanniens: «British» ist bei BA nur noch die Landbasis. Eine Situation, die aus Schweizer Sicht beim «National Carrier» Swissair fast schon traditionellerweise Tatsache ist. Für BA scheint der Zeitpunkt gekommen, sich als Leader im Flugverkehr in Szene zu setzen, wo doch rundherum der Markt entweder von Billigpreis-Airlines oder von Zusammenschlüssen wie «Star Alliance» ausgewählt wird. *RZ*

Verschiedene Boeing 747-400 mit den neuen visuellen Erscheinungsbildern von British Airways. Das BA-Logo erscheint separat mit der neuen «Speedmarque». *Foto: Régine Zambaldi*



## Modulhotel

# Junotube ist geliefert worden

**Röhren statt ein Zelt: Das «Junotube» in Gwatt bei Thun ist durch ein röhrenartiges Modulhotel der Firma Swiss Tube ersetzt worden. Die 30 Betten des «Junotube» waren bereits in der ersten Nacht nach der Anlieferung der Röhren ausgebuht. Die Lieferfirma hat das «Röhrenhotel» als weitere Variation des vieldiskutierten Modulhotel-Konzepts vorerst auf eigenes Risiko auf und zur Verfügung gestellt.**

SUSANNE RICHARD

Am vergangenen Freitag ist die Röhrenversion eines Modulhotels, «Junotube», in Gwatt bei Thun per Lastwagen angeliefert worden. Das «Junotube» löst das weniger komfortable «Junotent» ab. Bereits am darauffolgenden Samstag abend konnten die ersten Gäste in den «Tubes» – den Röhren – des Modulhotels übernachten. Das «Junotube» steht auf Thuner Boden, unmittelbar neben dem TCS-Campingplatz und bietet derzeit 28 Betten. In drei «Tubes» sind jeweils acht Betten (4 Kajütenbetten) und ein Badezimmer mit Dusche/WC untergebracht. Eine vierte «Tube» wird als Gruppen- oder Familienraum mit vier Betten vermietet. Die fünfte «Tube» schliesslich steht den Gästen als Aufenthaltsraum zur Verfügung.

### Pro Person 20 Franken

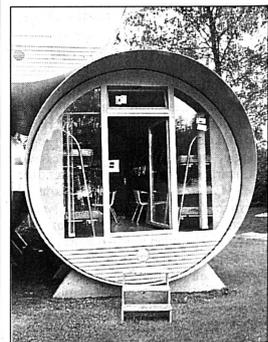
Die Übernachtung kostet pro Person 20 Franken, dazu kommen 2 Franken Kurtaxe. Die Familien-Tube kostet 95 Franken pro Tag. Eingeeckelt wird bei der Réception des TCS-Campingplatzes. Die Junotube-Gäste profitieren auch von der übrigen Infrastruktur des Campingplatzes wie Kiosk, Restaurant und Badeplatz am See. Die Erschliessung durch öffentliche Verkehrsmittel ist dank eines Stadtbusses, der auch den Campingplatz bedient, gewährleistet.

### Beherbungs-Lücke

Glücklich über das Angebot ist **Marc Hubacher**, Direktor der Thun Tourismus Organisation (TTO). Umso mehr, als mit dem «Junotube» für Thun wenig Kosten verbunden sind: Die Firma Swiss-Tube in Kirchberg stellt die Anlage vorläufig auf eigenes finanzielles Risiko zur Verfügung. Die Investition für Fundamente und Tubes beläuft sich auf rund 330 000 Franken. «Das Junotube füllt eine Lücke im Thuner Übernachtungsangebot», sagt Hubacher. Der TTO ist auch Reservationsstelle für das «Junotube.»

### Vorerst 100 Tage

Vorerst ist für das «Junotube» eine Betriebsbewilligung für 100 Tage erteilt worden. Für diese Dauer ist noch keine Baubewilligung nötig. Wenn sich das Hotel bewährt, wird das Gesuch für eine Baubewilligung eingereicht werden. Das Projekt «Junotube» wurde von den Anwohnern in der näheren Umgebung positiv aufgenommen. Das «Röhrenhotel» soll Backpackers und Familien eine günstige, komfortable Zwischenstation auf halbem Weg zwischen den Jugendherbergen in Bern und Bönigen und Balmers Herberge in Interlaken bieten.



Innerhalb eines Tages bezugsbereit: Die per Lastwagen angelieferten fünf Röhren wurden auf vorgefertigte Fundamente gestellt und innerhalb eines Tages fertig montiert. *Foto: Stefan Renggli*

## IN EIGENER SACHE

# Dankeschön, Andreas Netzle

Nach fünf Jahren *hotel + tourismus revue*, vom 1. Juni 1992 bis am 30. Juni 1997, wechselt Chefredaktor **Andreas Netzle** nun in die Forschung und Beratung. Er wurde neuer Leiter des Instituts für Tourismus und Freizeit an der HWV Chur/Samedan (ITF) in Samedan. **Andreas Netzle** arbeitete von 1990 bis 1992 als Bundeshausjournalist für die «Schaffhauser Nachrichten», die «Zürichsee Zeitung» und das «Aargauer Tagblatt». Zuvor war er während zweier Jahre Inlandredaktor bei den «Schaffhauser Nachrichten». Vor seiner journalistischen Tätigkeit, von 1980 bis 1987, studierte er an der Universität Zürich. 1987 beendete er seine akademische Ausbildung als Lic. phil. I.

«Insgesamt», hebt **Andreas Netzle** am Schluss seiner leitenden Tätigkeit als Mitglied der Geschäftsleitung Hauptsitz SHV und Chefredaktor der *hotel + tourismus revue* hervor, «war diese Zeit für mich eine schöne Erfahrung und ein grosser persönlicher Gewinn. Der Schweizer Hotelier-Verein hat mir die Chance gegeben, damals praktisch ohne grosse oder besondere Erfahrung in der Position als Chefredaktor anzufangen und mich quasi «on the job» erst richtig zu qualifizieren. Ich habe es auch als einen grossen Vertrauensbeweis in mich und meine journalistische Arbeit angesehen, dass mich der Schweizer Hotelier-Verein gefördert (und befördert) und seine Wertschätzung auch öffentlich ausgesprochen hat.»

Auf Grund der fachlichen, konzeptionellen und unternehmerischen Führung der Redaktion der *hotel + tourismus revue*, seiner engagierten Arbeit und starken Persönlichkeit wurde **Andreas Netzle** per 1. Januar 1996 auch in die Geschäftsleitung Hauptsitz SHV berufen. Er hat das entwicklungsfähige Aufgabenfeld und den breiten Spielraum mit Erfolg für eigene Ideen und den qualitativen Fortschritt im Interesse und zum Wohle der Schweizer Hotellerie und des Schweizer Tourismus genutzt. Seine eigenen Artikel zeichneten sich durch ihre journalistische Machart und

besondere sprachliche Gewandtheit aus. **Andreas Netzle** verliess den Schweizer Hotelier-Verein am 13. Juni 1997, um nach fünf Jahren Engagement für die *hotel + tourismus revue* künftig im Tourismus als Berater, Forscher und Dozent tätig zu sein. Der Schweizer Hotelier-Verein bedauert seinen Weggang und wünscht ihm beruflich und privat alles Gute.

**Heinz Probst**,  
Verbandsdirektor,  
Vorsitzender  
Herausgeber-Ausschuss htr

### Chefredaktor gesucht

Während einer gewissen – möglichst kurz zu haltenden – Übergangszeit wird die Redaktion der *hotel + tourismus revue* von **Miroslaw Halaba** (MH) geleitet. In dieser Zeit zeichnet er seiner Verantwortung entsprechend mit Chefredaktor a.i. Die *hotel + tourismus revue* arbeitet in Redaktion und Verlag in ihrer bisherigen Besetzung und wird von einem Herausgeber-Ausschuss unter der Leitung von **Heinz Probst**, Verbandsdirektor, begleitet.

Der Schweizer Hotelier-Verein sucht einen Chefredaktor/eine Chefredaktorin für die *hotel + tourismus revue*, der/oder die über mehrere Jahre journalistische Berufserfahrung verfügt, sich in Hotellerie und Tourismus auskennt und über einen Hochschulabschluss und über eine gleichwertige höhere Ausbildung verfügt. Die Entwicklungsmöglichkeiten sind sowohl in beruflicher wie auch in persönlicher Hinsicht ausserordentlich.

Wenn Sie mehr über diese verantwortungsvolle, leitende Aufgabe erfahren wollen und sich für diese Herausforderung interessieren, nehmen Sie bitte mit **Heinz Probst**, Verbandsdirektor, Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern (Telefon 031 370 41 11) Kontakt auf.

## ENTRE NOUS

# Merci Andreas Netzle



Après cinq années passées au service de l'hebdomadaire *hotel + tourismus revue*, du 1er juin 1992 au 30 juin 1997, **Andreas Netzle** a décidé de quitter son poste de rédacteur en chef pour s'orienter vers la recherche et le consulting. Il a été nommé directeur de l'Institut du tourisme et des loisirs de l'Ecole supérieure de cadres pour l'économie et l'administration de Coire/Samedan.

Etudiant en lettres à l'Université de Zurich de 1980 à 1987, **Andreas Netzle** emprunte la voie du journalisme après avoir obtenu sa licence en 1987. Il travaillera tout d'abord pendant deux ans aux «Schaffhauser Nachrichten» dans la rubrique politique suisse, puis devendra correspondant au Palais fédéral pour les «Schaffhauser Nachrichten», la «Zürichsee-Zeitung» et l'«Aargauer Tagblatt» de 1990 à 1992 avant de rejoindre la SSH.

Au terme de son activité en tant que membre de la direction centrale du siège central de la SSH et de rédacteur en chef de l'hebdomadaire *hotel + tourismus revue*, **Andreas Netzle** dresse le bilan suivant: «Dans l'ensemble, cette période a été pour moi une belle expérience et un gain personnel énorme. Il y a cinq ans, la Société suisse des hôteliers m'a offert la chance de commencer, sans grande expérience ni bagage particulier, au poste de rédacteur en chef et de me former pratiquement sur le terrain. Qu'elle m'ait encouragé et promu à ce poste et qu'elle m'ait aussi manifesté ainsi publiquement son estime, a été pour moi une grande preuve de confiance en mon travail de journaliste et en ma personne.»

Ses qualités professionnelles et conceptuelles à la tête de la rédaction de l'«hotel + tourismus revue» et sa forte personnalité ont valu à **Andreas Netzle** d'être nommé au 1er janvier 1996 à la direction centrale du siège central de la SSH. Il a su exploiter avec succès ce champ d'activités prometteur et la marge de liberté qui lui était offerte

pour y amener ses idées et œuvrer à un progrès qualitatif, dans l'intérêt de l'hotellerie et du tourisme suisses. Ses propres articles se distinguaient par leur facture journalistique et une écriture vive et alerte.

Au terme de son engagement de cinq ans, **Andreas Netzle** a quitté la Société suisse des hôteliers le 13 juin 1997 pour assumer les fonctions de consultant, de chercheur et de professeur dans le domaine du tourisme. La Société suisse des hôteliers regrette son départ et lui souhaite plein succès dans sa vie professionnelle et privée.

**Heinz Probst**,  
directeur de l'association,  
président  
du comité d'édition de l'htr

### Cherchons rédacteur en chef

Pendant une période transitoire qui sera la plus brève possible, **Miroslaw Halaba** (MH) prendra les rênes de la rédaction de l'hebdomadaire *hotel + tourismus revue*. Il y exercera les fonctions de rédacteur en chef par intérim. Le personnel de la rédaction et de l'édition de l'hebdomadaire reste inchangé et sera placé sous la direction d'un comité d'édition emmené par **Heinz Probst**, directeur de l'association.

La Société suisse des hôteliers cherche un rédacteur en chef ou une rédactrice en chef pour l'hebdomadaire *hotel + tourismus revue*. Profil requis: une expérience professionnelle de plusieurs années, une connaissance de l'hotellerie et du tourisme et une formation universitaire ou une formation supérieure équivalente. Le poste offre de multiples possibilités de développement à la fois sur le plan professionnel et personnel.

Les candidats intéressés à ce poste de cadre aux multiples responsabilités sont invités à prendre contact avec **Heinz Probst**, directeur de l'association, Société suisse des hôteliers, Monbijoustrasse 130, 3001 Berne (tél. 031 370 41 11).

## FRONT/KADER

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

### Geschäftsführer-Ehepaar

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

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

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

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

**HRM**

Hotel & Restaurant Management & Consulting  
Hans-Rudolf Meier,  
Litzstrasse 7, 8917 Oberlunkhofen

93095/9383436

**GOMS**  
WALLIS • VALAIS  
GOMS TOURISMUS

Der Dachverband der Tourismusregion Goms, mit seinen ca. 1,2 Mio Logiernächten pro Jahr, sucht ideenreiche/n und dynamische/n

### Geschäftsleiter/in

#### Seine/Ihre Hauptaufgaben:

- Führung der Geschäftsstelle in Fiesch
- Erstellung und Umsetzung des Tourismusleitbildes und des Marketingkonzeptes der Region Goms
- Koordination der Geschäftspolitik und des Marketings mit den Verkehrsvereinen und den Gemeinden der Region
- Marktforschung, Angebotsgestaltung, Verkaufsförderung, Werbung, PR usw.

#### Sein/Ihr Background:

- qualifizierte touristische und kaufmännische Ausbildung
- gute Kenntnisse und grosse Erfahrung im touristischen Marketing
- Erfolg und Führungserfahrung in einer touristischen Unternehmung
- Verhandlungsgeschick und Durchsetzungsvermögen
- kreativ, innovativ, kontaktfreudig, teamfähig und belastbar
- Sprachen D/F/E/I

Interessenten/innen, die eine Herausforderung als aktive Unternehmerpersönlichkeit suchen, richten ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis zum 30. Juni 1997 an GOMS TOURISMUS, Herrn Herbert Volken, La Montanara, 3984 Fiesch. Stellenantritt: baldmöglichst nach Vereinbarung.

94119/93676



Wir sind national der führende Produzent und Anbieter von Fleisch und Fleischwaren. Unsere Produkte fördern eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung und vermitteln Genuss und Lebensfreude.

In unserem Bereich **Partyservice** organisieren wir Klein- und Grossanlässe genau nach den Wünschen unserer anspruchsvollen Kundschaft.

Infolge Pensionierung des bisherigen Stelleninhabers suchen wir nun eine junge, kommunikative Persönlichkeit als

### Leiter/in Partyservice

In dieser selbständigen Funktion sind Sie verantwortlich für die Planung, Kalkulation, Offertstellung und Durchführung von Partyanlässen. Sie pflegen die Kundenkontakte, führen Ihre Mitarbeiter, erstellen die Einsatzplanung und sind verantwortlich für die Abteilungsadministration.

Einem organisationsfreudigen Gastroprofi mit Weiterbildung-/Erfahrung in der Hotelfachbranche und in der Führung eines Profit-Centers sowie guten Französischkenntnissen, bietet sich bei hoher Einsatzbereitschaft und Flexibilität die Möglichkeit, eine Karriere bei Bell einzuschlagen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. Senden Sie uns Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto zu. Gerne steht Ihnen Johannes Meister, Leiter Personal und Ausbildung, für weitere telefonische Auskünfte zur Verfügung (Tel. Direktwahl 061 326 22 09).

**Bell AG**  
**Fleisch, Wurst und Traiteur**

Bell AG, Elsässerstrasse 174, 4002 Basel, Tel. 061 326 26 26

94119/12508

### Managing Director für ambitioniertes Hotelprojekt (m/w)

Wir möchten Ihnen die volle operative Verantwortung für unser aussergewöhnliches Hotelprojekt übergeben, mit ambitionierten Zielsetzungen im globalen Tourismus-Markt. Starke Leader bilden starke Teams. Genau deshalb sind Sie erfolgreich: Sie verstehen es, mit den Besten zusammenzuarbeiten. Ihr Karriereaufbau ist strategisch durchdacht, und Sie weisen überzeugende Erfahrungen in den Bereichen Marketing & Human Resources auf. Ihr Beziehungsnetz sprengt die Schweizer Landesgrenze und bildet eine ideale Basis für eine erfolgreiche Vermarktung unseres Unternehmens. Erfolg ist mit den Besten nicht verhandelbar. Folglich suchen wir eine aussergewöhnliche, charismatische Führungspersönlichkeit. Bringen Sie neuen Drive in Ihr Leben!

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen und sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Chiffre 94461, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

94461/385216

### Restaurants GLATT DÖRFLI

Ich arbeite in einem vielseitigen Gastronomiebetrieb im Einkaufszentrum Glatt und suche per 1. September 1997 meine/n Nachfolger/in als

### Personalleiter/in

Diese Funktion beinhaltet: Selbständiges Führen der gesamten Personaladministration mit regem Kontakt zu Behörden, Versicherungen und Verbänden, Personalrekrutierung, Salärwesen, persönliche Betreuung unserer 85 Mitarbeiter, Tagesabrechnungs- und Kassawesen, Führen des Direktionssekretariats und Mithilfe in Stosszeiten im Restaurant.

Haben Sie eine gute Allgemeinbildung und verfügen Sie über fundierte kaufmännische Kenntnisse, Erfahrung in der Gastronomie und im Personalwesen, EDV-Anwenderkenntnisse und etwas Sprachkenntnisse in I, E, F? Haben Sie ein Flair für Zahlen und ein gutes Gespür im Umgang mit Menschen?

Wenn ja, können wir Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche und mehrjährige Anstellung bieten mit regelmässigen Freitagen, Weiterbildungsmöglichkeiten und einer sorgfältigen Einführung. Mit Interesse erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

Restaurants Glattdörfli  
Amanda Brunner, Personalleiterin  
8301 Glattzentrum bei Wallisellen  
Telefon 01 830 55 51

0 94378/13509

Im Auftrag der Eigentümerin eines Hotelbetriebs (zirka 70 Betten) mit zusätzlichen Restaurants und Bar in bekanntem Tourismusort des Bündner Oberlandes suchen wir

### Geschäftsführer/in/ -führungspaar

Sie erhalten die Möglichkeit, trotz manch vorgegebener Strukturen, am Aufbau eines neuen Konzeptes aktiv mitzuarbeiten, dieses ab Dezember 1997 erfolgreich zu realisieren.

Wir sprechen jüngere Persönlichkeiten an, welche nicht nur führen, sondern auch motivieren und wissen, was, wie und wann selbst anzupacken. Eine spannende Herausforderung, welche in eine langfristig ausgerichtete Position mit Erfolgsbeteiligung führt, wartet auf Sie.

Zukünftige Gastgeber, die sich angesprochen fühlen, senden bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an die Beauftragte (Diskretion ist selbstverständlich):

Consa Treuhand AG, Mühlebachstrasse 14, Postfach 1861, 8032 Zürich.

P 94482/39007

### Inhalt

### Sommaire

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

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

# Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

# Adecco HOTEL

Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seite 7

## SCHLOSS WARTEGG – MIT NEUEM GEIST

Oberhalb des Bodensees (Rorschacherberg) wird ein vielfältiges Zentrum für Erholung, Bildung und Kultur realisiert. Das grosszügige, historische Gebäude liegt in einem einmaligen Park mit altem Baumbestand.

Nach dem Umbau entsteht an diesem Ort ein auf Qualität und Schlichtheit ausgelegter Hotelbetrieb mit 50 Betten für Retraiten, Seminare und Erholung auch für Familien. Ein spezielles Restaurant mit vielseitigem, mehrheitlich vegetarischem Angebot gehört ebenso zum Betrieb wie Räume für kulturelle und andere Veranstaltungen. Schloss Wartegg wird im Sommer 1998 eröffnet werden. Der budgetierte Umsatz übersteigt 2 Mio. Franken.

Als Eigentümer suchen wir ein

### Paar für die Leitung von Hotel und Restaurant

Als Mitglieder der Geschäftsleitung bringen Sie einen offenen Führungsstil, gute Qualitäten als Gastgeber/in sowie klares und ganzheitliches Denken mit. Wichtig ist uns das Interesse an neuen Formen der Hotellerie, die Fähigkeit, sich im Markt effizient für dieses Projekt einzusetzen und ökologisches Engagement. Wir stellen uns ein Pensum von mindestens 150 Prozent vor.

Wenn Sie dieses Projekt anspricht und eine Mitarbeiterin schon in diesem Jahr möglich ist, bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen mit handgeschriebenem Brief zu senden:

Christoph und Angelika Mijnsen,  
Gempenstrasse 69, 4053 Basel

P 94295/20000



Wir sind ein fortschrittlicher, vielseitiger und renommierter Restaurationsbetrieb und suchen per August oder September eine/n

### Betriebsleiter/in Passagen

zur Führung von sieben Restaurationsbetrieben. In dieser anspruchsvollen Kaderposition sind Sie neben der Ergebnisverantwortung zuständig für die Umsetzung der verschiedenen Konzepte und das Angebot. Es steht Ihnen ein Team von zirka 90 Mitarbeitern tatkräftig zur Seite.

Sie zeichnen sich durch unternehmerisches Denken, eine motivierende und begeisterte Persönlichkeit aus und bringen eine solide Ausbildung in der Gastronomie mit. Ihre Führungsfähigkeiten haben Sie bereits bewiesen.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:  
Bahnhof Buffet Zürich  
Personalabteilung  
Postfach, 8023 Zürich

94476/39870



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 zirka Mitte August in Jahresstelle eine/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 gerne 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

PrimaHotels

94154/18110

## Tertianum

### Was macht Ihre Aufgabe spannend?

Unsere braucht Begeisterung für anspruchsvolle Ziele, Gefühle und Spass an Herausforderungen. Spannend ist die Aufgabe, als

### DIREKTORIN / DIREKTOR SEEHOTEL KRONENHOF

in Berlingen allemal. Nach innen und nach aussen zu wirken. Etwas aufbauen und mitgestalten können, das Sinn und Freude macht. Das gediegene Seehotel umfasst 47 komfortable Doppelzimmer mit Erweiterungsoptionen, zwei Restaurants, Lounge mit Bar und ein grosszügiges Bildungs- und Tagungszentrum mit vier Plenar- und neun Gruppenarbeitsräumen, einem Saal mit Bühne und einem grossen Fitnesszentrum.

• Sie mögen Menschen. • Sie verfügen über Führungserfahrung, fundierte Fachkenntnisse in der Hotellerie. • Sie denken und handeln unternehmerisch, haben gute Kenntnisse im Marketing und im Finanz- und Rechnungswesen. • Sie sind kreativ, flexibel und organisatorisch stark.

Wir wissen, dass wir viel erwarten. Es handelt sich auch um das Seehotel Kronenhof, das im Mai 1998 eröffnet wird.

### Ist Spannung erwünscht?

Per 1. November 1997 oder nach Übereinkunft ist die Übernahme der reizvollen Aufgabe möglich. Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freut sich René Künzli, Tertianum, 8267 Berlingen.

P 94382/187500

Die Culinarium AG, ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie auf hohem Niveau, sucht für seine beiden Personalrestaurants in der Stadt Bern die/den frontorientierte/n Gastgeber/in als

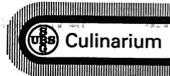
### Betriebsleiter/in (Gerant/in)

Mit ihrem unternehmerischen Denken und Ihrer Führungserfahrung erreichen Sie immer wieder Höchstleistungen und motivieren unsere Mitarbeiter/innen jeden Tag aufs Neue.

Sie sind eine/n Bewerber/in mit abgeschlossener Kochlehre und fundierter Grundausbildung im Gastgewerbe. Sie verfügen über Service- und Führungserfahrung sowie administrative Kenntnisse. Durchsetzungsvermögen, Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Dienst am Kunden, teamorientiertes Führen, Spass an der Arbeit sowie die Identifikation mit dem Unternehmen sind Voraussetzungen, um diese Herausforderung mit Erfolg meistern zu können. Sie verstehen es, neue Ideen einzubringen und Betriebskonzepte zu erarbeiten und umzusetzen.

Fühlen Sie sich dazu berufen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung für diese Kaderstelle mit Eintritt nach Vereinbarung, weitreichenden Kompetenzen und Weiterbildungsmöglichkeiten an:

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



0 94350/10550



Hotel Jungfrau & Crystal  
3818 Grindelwald  
Tel. 033 853 13 41

Um unser neues Konzept auf die kommende Wintersaison zu verwirklichen, suchen wir eine aufgestellte und dynamische Persönlichkeit als

### Betriebsassistent/in (Jahresstelle)

Für diese anspruchsvolle und interessante Tätigkeit stellen wir uns eine/n Fachfrau/-mann, evtl. mit Hotelfachschulabschluss und mehrjähriger beruflicher Erfahrung vor (Idealalter 28 bis 35 Jahre).

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen:

Hotel Jungfrau, z. Hd. Renata Märkle, 3818 Grindelwald.

94389/14524

### Wir suchen eine Betriebsleiterin für unsere Pension in Luzern.

Sie sind eine Persönlichkeit, die gerne und mit Engagement eine selbständige Aufgabe übernimmt.

#### Ihr Tätigkeitsgebiet umfasst:

Leitung der Pension/des Hotels  
Führung des Personals  
Administration  
und alles, was es zur Führung eines solchen Betriebes braucht.

#### Wir erwarten:

eine kompetente Fachfrau mit ausgewiesenen Berufskennntnissen  
dynamisch, freundlich und professionell  
Freude, einen solchen Betrieb zu führen  
Fremdsprachkenntnisse  
Wirtepatent.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen.

Frau E. Bättig-Müller  
Florentinweg 2  
6221 Rickenbach

94454/227935

Ich  
möchte  
mehr  
eigene

TOURISMUS HOTEL

Telefon  
031 370 42 22  
für ein  
Abonnement  
für Fr. 134.-  
inkl. MWSt.

## Restaurant Guggach

am Bucheggplatz  
8057 Zürich 01-363 32 10

Zur Verstärkung unseres jungen und qualitätsbewussten Teams suchen wir einen Schweizer Koch (w/m) 25- bis 30jährig als

### Chef de partie

und eine Schweizer

### Teilzeit-Service- fachangestellte

für Mittagsservice (w, 20- bis 30jährig). Angenehmer Arbeitsplatz, geregelte Arbeitszeit, Samstag/Sonntag sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz.

Herr P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14-20 Uhr) oder Ihre Unterlagen.

Restaurant Guggach  
Am Bucheggplatz, Rötelistrasse 150  
8057 Zürich  
Telefon 01 363 32 10

94313/40380

Für unser

### JUGEND-WIRTSCHAFTSPROJEKT

Im Ristorante PULCINO in Zürich/Niederdorf suchen wir eine junge experimentierfreudige

### GASTGEBER- PERSÖNLICHKEIT

welche mit Herz und Seele unsere Gäste betreut und dem jungen Mitarbeiter-Team ihr gastronomisches Wissen und Können gerne vorlebt und weitergibt.

Vielleicht eine Herausforderung für Sie, wenn Sie eine nicht alltägliche Funktion als "Coach" suchen und Sie sich, Ihr Team und natürlich die Gäste für neue Ideen begeistern möchten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

RISTORANTE PULCINO  
NATURAL FOOD & DRINKS JAM STORE  
Niederdorfstrasse 7, 8001 Zürich  
Daniel Kolbe ☎ 01 / 262 54 62

0 94462/28415



### BAR • RESTAURANT

Für unsere Neueröffnung in Zug suchen wir

eine/n Geschäftsführer/in

für Zug und Bern jeweils

eine/n Geschäftsführerassistenten/in

im Bereich der Erlebnisgastronomie. Es erwartet Sie ein moderner und sicherer Arbeitsplatz mit überdurchschnittlichen Verdienst- und Karriere-möglichkeiten. Eintrittsdatum: 15. August 97 oder nach Vereinbarung.

Ideale Voraussetzungen für diese Tätigkeiten sind neben gastronomischen Vorkenntnissen:

- Freude im Umgang mit Menschen
- Aufgeschlossenheit gegenüber Neuem
- Teamfähigkeit und Spass an überdurchschnittlichen Leistungen

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an: Han Mongolian Barbecue AG, Murtenstrasse 41, 3008 Bern.



H O T E L  
L U Z E R N

Junges, motiviertes Team sucht auf 1. Juli 1997 oder nach Vereinbarung

### dynamischen Sous-chef (m/w)

Gerne heissen wir Sie in unserem Hotel mit spanischem Spezialitätenrestaurant und grossem Bankettangebot herzlich willkommen.

Schriftliche Bewerbung bitte an:

Herrn Roland Barmet  
Bundesplatz 18  
6003 Luzern  
Tel. 041 210 18 55



94374/23019

## VERKAUF

## Salt &amp; Pfeffer

Als Mitunternehmer in einer Pionierbude mit dem Spass-Sound des Erfolges zu ackern, heisst mehr, als irgendwo im Gefängnis des Mittelmeeres eine ruhige Kugel zu schieben. Im Salz & Pfefferland rollen die Kugeln schneller und das Licht brennt nachts länger als anderswo.

Wir suchen einen Jungunternehmer, eine Jungunternehmerin mit dem Virus der Begeisterung für Salz & Pfefferland, der/die als Verkaufstalente Erfolg machen will als

Sales-Manager,  
Produkt-Manager

Erhegzig müsste der/die sein und etwas werden wollen in der Gastrobranche. Nett müsste der/die sein, denn einen sauren Stein können wir notfalls selbst machen. Kein blöder Boss vorhanden, der Junge am Tüchtigsein hindert.

Ein Challenge für einen Gastroprofi mit abgeschlossener Hotelfachschulbildung, sehr guten kaufmännischen Grundlagen mit Französisch und Englisch und gesundem Menschenverstand. Schreibtalent wäre noch angenehm. Die Bereitschaft, Verantwortung mitzutragen und das Geschäft zu machen, nicht nur davon zu träumen. Idealerweise zwischen 26 und 32; Eintritt sehr schnell möglich.

Ich bin gespannt auf eine kreative Bewerbung bis zum 22. Juni: Daniel E. Eggli, Burgstrasse 93, 8408 Winterthur.

94352/298182

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



94486/3140

Nebenver-  
dienst für  
Hotel-  
Vertreter  
Info 019231002

94187/297050

## Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotellier-Verein  
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser  
Dominik Chammartin  
(Agenturen)

## Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.21 (exkl. MwSt.)  
Stellensuche: 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

## HOTELLERIE

HoReGa  
SELECTVerkaufsverantwortliche/r  
Region Basel

für eines der führenden Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung. Hauptaufgaben: Kontaktaufnahme, Durchführung von Verkaufspräsentationen bei potentiellen Kunden, Sammeln von Marktinformationen und Trends usw. Anforderungen: Erfahrung im Verkauf von Dienstleistungen, Verhandlungsgeschick im Umgang mit Führungskräften, Kontaktfreudigkeit. Deutsche Muttersprache, gute Französischkenntnisse.

Gisela Probst

## F &amp; B-Manager

\*\*\*\*-Hotel, Nordwestschweiz. Eine sehr anspruchsvolle Kaderposition, gedacht für einen ausgewiesenen, jüngeren F&B-Mann mit Hotelfachschule und Berufserfahrung.

## Executive Küchenchef

Wir suchen einen topqualifizierten Bewerber mit Auslandserfahrung in sehr grossen Häusern für eine Neueröffnung. Weitere Infos im Gespräch.

## Direktionsassistent

Eine anspruchsvolle 2. Position in einem grossen Bankett- und Seminarbetrieb Region Basel. Lehre/Hotelfachschule und Führungserfahrung im Bereich F&B/Chef de service erforderlich. Super Karriereposition.

Yvonne Hirsbrunner

## Vizedirektor

\*\*\*\*-Hotel Region Bern, mit Kadererfahrung in den Bereichen Sales, Marketing, Administration und Personalwesen.

## Betriebsassistent/in

Spezialitätenrestaurant Region Bern, einen initiativen und pflifigen Fronttyp mit Ideen, der auch als Assistent etwas bewegen möchte. Eine tolle Karrierechance für junge Berufsleute/evtl. Hotelfachschule.

## Chef/in de réception

- \*\*\*\*-Business-Hotel Grossregion Bern-Thun. Für eine ausgewiesene Persönlichkeit (30-50 Jahre) mit Berufserfahrung als Chef de réception, sehr interessante Zukunftsperspektiven. Ihre Stärke ist die Organisation und Führung des Teams.

- \*\*\*\*-Hotel Bündnerland/Jahresstelle. Führung von 3-5 Mitarbeitern, fundierte Berufserfahrung wird vorausgesetzt.

Stefanie Wagner

## Direktionssekretärin

\*\*\*\*\*-Luxushotel Nordwestschweiz. Erfahrung in der Hotellerie/KV-Ausbildung, gute Allgemeinbildung, stilichere Korrespondenz D/F/E, gepflegte Erscheinung.

## Sales Representative

Messehotel in Basel. Verkaufstarke, extrovertierte Dame mit kaufmännischen Kenntnissen D/F/E, Praxis Réception und Administration in renommierten Häusern.

## Réceptionist/in

Für die Messestadt Basel haben wir einige sehr interessante Angebote in renommierten Häusern.

Marianne Koepfer

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung, wie immer diskret und kostenlos.

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

## HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen  
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

94434/209191

## Sommer im Tessin

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte  
oder Kellner

Wir sind ein abwechslungsreicher Familienbetrieb mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

Unser Haus liegt direkt am Lago Maggiore und bietet Ihnen die Möglichkeit zu sämtlichen Wassersportarten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und Ihren Anruf.

Hotel Mirafiori, 6614 Brissago  
Familie A. und H. R. Steiger  
Telefon 091 793 12 34

94453/6550

Für unser 3-Stern-Hotel garni, mit 77 Betten, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine ausgebildete, aufgestellte

## Hotelfachassistentin

welche sich gerne selbständig um die hauswirtschaftlichen Belange kümmert und unser Réceptionsteam abfordert (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. Schöttli

94112/40177

## ESPLANADE

GESUNDHEITZENTRUM  
UND HOTEL

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort einen

F & B-Manager/  
Direktionsassistenten

Haben Sie eine entsprechende Ausbildung und sprechen Sie Deutsch und Italienisch, dann heissen wir Sie in unserem Team willkommen.

## Wir bieten:

- interessanten Arbeitsplatz, Jahresstelle, in einem neu renovierten Haus
- den Fähigkeiten entsprechendes Salär.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Esplanade Gesundheitszentrum und Hotel  
casella postale 2071, 6648 Minusio

94426/290103



Italian food - american mood,  
so könnte man unser Konzept nennen.

Für unser Restaurant am Hechtplatz in Zürich suchen wir eine/n

ASSISTENT/IN  
DES GESCHÄFTSFÜHRERS

Ihr Erfahrungsrucksack ist gut gepackt, Sie haben nicht gerade 2 linke Hände und arbeiten gerne im Team? Wenn Sie auch in unserem lebhaften Betrieb Spaghetti Factory am Hechtplatz in hektischen Zeiten nicht den Kopf verlieren, dann sind Sie unser/e Frau/Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Stecken Sie Ihre Unterlagen (mit Foto) einfach in ein Couvert und ab in die Post:

Spaghetti Factory Bindella AG  
Frau Monika Kalms  
Hönggerstrasse 115  
8037 Zürich  
01 / 276 62 87

Aarau · Basel · Bern · Winterthur · Zürich (3 x)  
Genf · Canterbury

94112/202045

KREUZIGER SA LOCARNO  
HOTELS MURALTO\*\*\*\* UND ZURIGO\*\*\*  
CAFÉ-RESTAURANT UND  
CONFISERIE AL PORTO

direkt an der blühenden Seepromenade

Wir suchen für baldigen Eintritt:

## Réceptionisten/-in D/E/I/F

Fidelio-Erfahrung Voraussetzung

## Koch in kleine Brigade

für unsere Restaurants AL PORTO und MURALTO

mit ital. Sprachkenntnissen  
(CH od. B/C-Bewilligung)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an

Kreuziger SA  
Personalbüro, Frau M. T. Ebers  
Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto

94426/29453

# BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir sprechen Menschen an, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Wir suchen aufgestellte Fach- und Kaderleute verschiedenster Führungsebenen und Funktionen, Betriebs-Assistenten, Chef de Service, Chef de Rang, Receptionisten, Gouvernanten 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 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44  
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44  
<http://www.gastronet.ch>

Menschen und Ideen

**MÖVENPICK  
HOTEL**

Sie suchen die ideale Herausforderung? Sie haben sie gefunden. Als

## Bankettsachbearbeiterin

(Eintritt September 1997 oder nach Vereinbarung)

in unserer lebendigen Bankettadministration evtl. auch 80% möglich. Sie verfassen Offerten und Verträge für Bankettanlässe, Caterings und Seminare und sind Ansprechpartnerin für telefonische Anfragen.

Sie bringen administratives Flair, Organisationstalent und Freude am Kundenkontakt unter einen Hut und haben bereits erste Erfahrungen in der Hotellerie gesammelt.

Möchten Sie mehr über diese interessante und abwechslungsreiche Aufgabe mit geregelten Arbeitszeiten wissen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

Mövenpick Hotel Regensdorf  
Hanspeter Simmer  
Im Zentrum, 8105 Regensdorf  
Telefon 01 / 871 58 70

**MÖVENPICK**

Unsere Welt sind die Eisenbahnen. Seit fast 100 Jahren sorgen wir für die Verpflegung der Reisenden auf dem zentral-europäischen Schienennetz. Als grösster privater Schweizer Bahn-Caterer mit fast 600 Mitarbeitern in allen Landesteilen suchen wir für unseren Rail-Bar-Service

## Rail-Bar-Stewardessen/-Stewards

Stellenbeschreibung:

- Verkauf des Rail-Bar-Sortiments ab unseren mobilen Verkaufseinheiten im Zug
- Dienstdomizil ist Zürich oder St. Gallen mit Einsätzen auf dem Schweizer Schienennetz
- Möglichkeit, die Schweiz im Zug zu «erfahren».

Wir erwarten von Ihnen:

- kontaktfreudig, sicheres und gepflegtes Auftreten
- deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse
- Flair für den Verkauf
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Schweizer Staatsbürgerschaft oder Bewilligung C
- abgeschlossene Berufsausbildung im Verkauf oder im Gastgewerbe.

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Zug
- eine sichere Stellung
- gute Sozialleistungen
- leistungsgerechte Entlohnung
- die Möglichkeit, auch früh morgens (4.00 Uhr) und bis spät abends (2.00 Uhr) sowie an Wochenenden und Feiertagen arbeiten zu können.

Eintritt per sofort oder nach Absprache.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an Frau M. Walther.

**RAILBAR**

SSG Speisewagen AG  
Limmatstrasse 23, 8005 Zürich  
Telefon 01 444 51 44

P 94466/390296

**AMRHEIN**

Unternehmensberatung Personal

Joe Amrhein, lic./dipl. Wirtschaftsingenieur STV  
Brünigstrasse 18, CH-6005 Luzern  
Telefon 041 - 360 79 79, Fax 041 - 360 79 82

## Gedeckte Tische, die Ihre Kunden überzeugen!

Ein internationales Unternehmen im Raum Luzern legt grossen Wert auf ein ausgewogenes, zukunftsorientiertes Tafel-Sortiment, das die vielfältigen Gastronomie-Kunden anspricht. Im Namen des Vertriebsleiters Schweiz bin ich beauftragt, den/die engagierte/n, dynamische/n, zirka 27- bis 35jährige/n

## Leiter/in Gastronomie-Kunden Schweiz

anzusprechen. Sie betreuen selbständig Schlüsselkunden und unterstützen in fachlichen Belangen das Team der Ausendienst-Mitarbeiter. Sie arbeiten aktiv mit dem Vertriebsleiter sowie mit dem internen Kundendienst-Service zusammen. Sie wissen die Marketing-Instrumente erfolgreich einzusetzen und betreiben den Marktbedürfnissen entsprechend eine schlagkräftige Sortimentspolitik.

Ihre fundierte Grundausbildung haben Sie mit Marketingplanung oder Verkaufskoordination ergänzt. Sie sind kreativ, arbeiten teamorientiert, handeln unternehmerisch und sind eigeninitiativ. Dank Ihrer Persönlichkeit, Ihrem verkäuferischen Flair und Ihrer Erfahrung (von der Branche und AD) sind Sie in der Lage, Budgetverantwortung zu übernehmen und erfolgreich zu realisieren. Gute Französischkenntnisse (in Wort und Schrift) sind wichtig.

Lassen Sie sich näher über diese abwechslungsreiche Position informieren. Gerne erwarte ich deshalb Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Diskretion können Sie voraussetzen.

**AMRHEIN**

Joe Amrhein

P 94504/0200

Per August suchen wir einen

## Sous-Chef

In unserem vielseitigen Unternehmen mit 3 Restaurants und einer 12 Mann/Frau-Brigade, setzen wir Freude an Menschen (-führung) und am Essen voraus.

Die systematische Arbeitsweise dürfen Sie im erstzertifizierten Gastrobetrieb Europas mit einem Qualitätsmanagement-system nach ISO 9001 voraussetzen. Interessiert? Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Hans Robert Weiss

**Best Western**

**STERNEN MURI\*\*\*\***

Hotel Sternen, Postfach, 3074 Muri/Bern

**Restaurant Al Dente,**  
Tribtschenstrasse 18, 6005 Luzern

Wir suchen für unser neu eröffnetes Restaurant 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 selbständiges Arbeiten.

Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.  
Telefon 041 360 05 05  
Herr Kunz verlangen.

94390/389981

**Alterszentrum Brugg**

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade und zur Stellvertretung unseres Küchenchefs Herrn Vogt suchen wir

## Koch/Köchin Chef de partie

mit Fachausweis und 2-3 Jahren Berufserfahrung. 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. Pinösch, Fröhlichstrasse 14, 5200 Brugg, Telefon 056 441 69 02.

94058/213277

MAGIC MOUNTAIN  
2970 m / 11000 ft.

**Schilthorn**  
Piz Gloria

Versetzen Sie unsere Gäste in Ferienstimmung!

Für unser gepflegtes 3-Stern-Hotel in Mürren suchen wir per 1. September eine/n fröhliche/n

**Receptionisten/-in**

für eine Ganztagesstelle. Sie sind aufgestellt, gewandt in Engl./Franz., fühlen sich am Mac zu Hause und sind erfahren in Réceptions- und Sekretariatsarbeiten.

Interessiert? Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

**Hotel Alpenruh**  
Anne-Marie und Andres Götschi  
3825 Mürren  
Telefon 033 855 10 55

360°-PANORAMA  
DREHRESTAURANT  
TEL. 033 823 14 44

**DOMINO GASTRO**

Für unsere Auftraggeber suchen wir:

Kantone LU/AG Ost und West

**Aide du patron**  
Réception, Sales, Allrounderfunktionen

**Servicemitarbeiter (w)**  
mit Bewilligung B oder C

**Servicfachangestellte (w)**  
flexibel für gute A-la-carte-Betriebe

**Pizzaio**  
mit Bewilligung B oder C

**Commis de cuisine**  
in ideale Betriebe zur Weiterbildung, sehr geeignet für Lehrgänger

**Barmaid**  
Fest- und Aushilfsstellen gut präsentierende Damen

**Chef de service (w)**  
in mittelgrosses Hotel im Kanton AG  
Stadt Zug

**Controller/Buchhalter**  
in nationale Hotelgruppe, gute Französischkenntnisse.

Infos Sylvia Geissbühler und Ernst Schaar,  
**062 842 48 31**  
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 94483/25200

**\*\*\*\*-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

**Best Western**

94156/15237

Für unser

**JUGEND-WIRTSCHAFTSPROJEKT**

Im Ristorante PULCINO in Zürich/Niederdorf suchen wir eine/n experimentierfreudige/n

**KÜCHENCHEFIN-**

Eine Persönlichkeit mit guter Berufsausbildung und -erfahrungen, welche es Freude macht Ihre Kenntnisse an junge Mitarbeiter weiterzugeben.

Als motivierter "Coach" in einer nicht alltäglichen, mediterranen Küche setzen Sie mit dem Jungen Team neue gastronomische Ideen um und verwöhnen damit unsere Gäste.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

**RISTORANTE PULCINO**  
NATURAL FOOD & DRINKS JAM STORE  
Niederdorfstrasse 7, 8001 Zürich  
Daniel Kolbe ☎ 01/262 54 62

0 94465/206113

Infolge Neuübernahme eines führenden Betriebes im Zentrum der Stadt St. Gallen suche ich einen

**Küchenchef**

per Juli/August der den Ansprüchen in der Spitzgastronomie gewachsen ist und mittelfristige bzw. langfristige Stelle sucht...

Wir verlangen:

- überregionalen Berufshorizont, Kreativität
- selbständige Personalführung einer mittelgrossen Küchenbrigade mit Lehrlingen
- Freude an kulinarischen Experimenten
- nicht nur berufliche sondern auch menschliche Qualitäten.

Wir bieten:

- eine langjährige, sichere Existenz
- ein Gehalt, das Ihren Fähigkeiten entspricht (spätere Erfolgsbeteiligung möglich)
- sehr angenehmes Arbeitsklima.

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre Y 033-302986, an Publicitas, Postfach 1642, 9001 St. Gallen.

P 94511/14200

**Hotel Kolping, Luzern**

führendes \*\*\*-Gruppenhotel beim Löwendenkmal, 100 Zimmer, 200 Betten, Restaurant und div. Säle

sucht

**Resident Manager/  
Vizedirektor/in**

verantwortlich für Logement und Administration.

Zirka 28- bis 40jährig, mehrsprachig, kontaktfreudig, dynamisch, flexibel, Organisationstalent.

Der Bewerber/die Bewerberin soll nach einer sorgfältigen Einführung von zirka zwei Jahren die Direktion des Hotels übernehmen.

Ihre Bewerbung erbitten wir an Herrn Leo Marti, Präsident des Verwaltungsrates Hotel Kolping AG, Stauffacherweg 2, 6006 Luzern.

P 94310/23005

# Express-Stellenvermittlung des SHV

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

## Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

### Küche/cuisine

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	
1249	Koch	30	F	G	sofort	F/E/D	BS/BL
1250	Allienkloch	30	CH	n. Ver.	D/F/E	Deutsch-CH	
1251	Koch	30	CH	Aug. 97	D/F/E	BU/AG/LU/SO	50 %
1252	Koch	25	CH	sofort	D/F	Inner-CH	
1253	Küchenchef	45	CH	n. Ver.	D/F/I	Inner-CH	
1254	Commis de cuisine	23	D	A	Juli 97	D/E/F	4*-Hotel
1255	Koch	27	D	G	Aug. 97	D/E	TG/Bedensee
1256	Hilfskoch	19	I	C	sofort	I/D/F	Zürich
1257	Hilfskoch	26	F	A	sofort	P/E/F	
1258	Küchenchef	40	F	C	n. Ver.	F/E/D	
1259	Hilfskoch	23	P	A	sofort	P/E/F	
1260	Koch	50	CH	sofort	D/F/I	TI/LU	
1261	Sous-chef	46	CH	sofort	D/F/I	Bern	

### Service/service

2599	Kellner	36	S	A	sofort	I/F/D	BE/Oberl./ZH
2600	Barmaid	31	D	A	Juli 97	D/E/F	BE + Umgeb.
2601	Sefa	18	A	C	sofort	D/E/F	ZH/SH
2602	Kellner	28	PAK	B	sofort	D/E	BL/ZH
2603	Kellner	36	D	C	sofort	D/F/E	ZH
2604	Chef de service	42	P	C	sofort	D/F/I	West-CH
2605	Buffeldame	20	KRO	B	sofort	D/E	AG/ZH/SO
2606	Barman	31	NL	A	sofort	D/F/E	ZH
2607	Chef de service	52	CH	sofort	D/F/E	40 %/ZH	
2608	Buffeldame	59	CH	sofort	I/D/F	BE + Umgeb.	
2609	Kellner	34	E	C	sofort	D/I/F	LU/ZH

2610	Sefa	38	YU	C	sofort	D	ZH/AG
2611	Sefa	31	CH	Aug. 97	D/F	VD	
2612	Sefa	24	CH	sofort	D/F/E		
2613	Kellner	24	CH	sofort	D/F/E		
2614	Sefa	22	A	Juli 97	D/F/E		
2615	Chef de service	62	I	C	n. Ver.	I/F/D	3-4*-Hotel, GE/VD/VS
2616	Kellner	32	BAN	B	n. Ver.	D/E/I	ZH

### Administration/administration

3638	Kfm. Angestellte	21	CH	Juli 97	D/E/F	Lehrstelle, AG/ZH	
3639	Anfangsprakt./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/F/E	West-CH/ZH	
3642	Rezeptionistin	21	CH	Juli 97	I/D/E	TI	
3643	Rezeptionistin	30	CH	n. Ver.	D/F/E	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	Rezeptionistin	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	Rezeptionsprakt./w.	19	CH	Aug. 97	D/F/E		
3650	Kfm. Angestellter	38	CH	sofort	F/D/E		
3651	Direktionsass.	29	CH	Aug. 97	F/D/E	VS/VD	
3652	F&B-Assistent	29	CH	Juli 97	F/D/E		
3653	Adm. Mitarbeiterin	59	CH	sofort	I/D/F	Garni, TI	
3654	Rezeptionsprakt./w.	18	CH	Aug. 97	D/F/E	BE/Oberl./GR	
3655	Rezeptionistin	31	CH	n. Ver.	D/F/E	Basel/Zürich	
3656	Rezeptionsprakt./w.	23	CH	Juli 97	F/D/E	VS/GE/TI	

### Hauswirtschaft/ménage

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	P/E/F	ZH
4095	Hausw. Angest./w.	20	CH	Aug. 97	D/F	BE/NE/VD/VS	
4096	Gouvernante	40	CH	Aug. 97	D/F/E	FR/BE	
4097	Hofa	18	CH	Aug. 97	D	Gasthof, TG	

4098	Hilfskraft	23	YU	B	sofort	D/E/I	Inner-CH/ZH
4099	Gouvernante	36	D	A	sofort	D/I/F	4*-Hotel
4100	Allrounder	31	CI	B	sofort	F/D/E	ZH
4101	Zimmerfrau	19	CH	B	Aug. 97	E/D/F	
4102	Hilfskraft	41	P	A	n. Ver.	D/F/E	

- 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 **inklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **inklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

### Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre 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 pouvez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt prélevable récupérable.

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

## Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

### Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: \_\_\_\_\_ Eintrittsdatum: \_\_\_\_\_

Name: \_\_\_\_\_ Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Geboren: \_\_\_\_\_ Nationalität: \_\_\_\_\_

Telefon privat: \_\_\_\_\_ Telefon Geschäft: \_\_\_\_\_

Muttersprache: \_\_\_\_\_ Art der Bewilligung: \_\_\_\_\_

Art des Betriebes: \_\_\_\_\_ Region: \_\_\_\_\_

Bemerkungen: \_\_\_\_\_

Sprachkenntnisse:

Deutsch: \_\_\_\_\_ Französisch: \_\_\_\_\_ Italienisch: \_\_\_\_\_ Englisch: \_\_\_\_\_

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: \_\_\_\_\_ Ort: \_\_\_\_\_ Funktion: \_\_\_\_\_ Dauer (von/bis): \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_

2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

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

Datum: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

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

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

94438/94735

### birdie

Das etwas andere Bar-Bistro in Solothurn mit viel Charme sucht **Dich** als

### Bar-Leader

ab August 1997.

Du bist zirka 25 bis 40 Jahre jung und die Lebensfreude in Person. Du verstehst es, mit Freude und Verstand den Gästen die Wünsche von den Augen abzulesen. Selbständiges Arbeiten, schnelle Auffassungsgabe sowie Eigenverantwortung sind Deine Stärken. Kunst und Kunstschaffende liegen in Deinem Interessensgebiet. Erfahrung in bezug auf Barfaszination wäre von Vorteil.

Dafür bietet Dir das **birdie** viel Arbeit mit Spass, eine leistungsbezogene, gute Entlohnung und viel Spielraum für eigene Ideen und Phantasien. Eine seriöse Vorbereitung auf die bevorstehende Herausforderung ist selbstverständlich.

**Bist Du unser Leader?** So sende umgehend Deine Unterlagen mit Foto an:

Markus Schneider, Stützli 2, 3662 Seftigen, **Telefon 079 354 70 60.**

94229/990200

Friedenstrasse 8  
CH-6004 Luzern  
Telefon 041/410 23 51  
Telefax 041/410 11 62

**KOLPING**  
HOTEL · RESTAURANT · LUZERN

★★★★

Auf den 1. Oktober oder nach Übereinkunft suchen wir für unsere lebhafteste Réception und unser lebhaftes Sekretariat eine

### Réceptionistin

in Jahresstelle. Neueröffnung des renovierten und modernst eingerichteten Hotels, 200 Betten, Bankettsäle, Restaurant.

Englisch- und Französischkenntnisse erforderlich (Italienisch und Spanisch vorteilhaft).

Wir bieten gutes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und den Fähigkeiten entsprechende Gehalt.

Adressieren Sie Ihre Bewerbung an:  
**Hotel-Restaurant Kolping**  
Friedenstrasse 8, 6004 Luzern  
z. H. von Herrn A. Schnyder, Direktor  
Telefon 041 410 23 51



**Hotel Albana** \*\*\*\*  
*St. Moritz*



im Herzen von St. Moritz gelegen

Zur Verstärkung unseres Küchen-Teams suchen wir per Ende Juni einen

### Commis entremetier

Wenn Sie Interesse haben, in einem gepflegten und kreativen Team mitzuwirken, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

**Hotel Albana**  
Lucas Merckaert, Direktor  
Telefon 081 833 31 21  
Fax 081 833 31 22



94450/33499

## Kooperation

statt Konfrontation. Zu diesem Prinzip bekennt sich mein Mandant, eine innovative, erfolgreiche Einkaufs- und Marktbearbeitungsorganisation für einen bekannten schweizerischen Gross- und Detailhandelskonzern. Das kleine, aber starke Dienstleistungsunternehmen braucht Verstärkung, um dem fokussierten Ziel zum Marktführer immer näher zu kommen. Deshalb wird die Position

## GruppeneinkäuferIn Grossverbraucher und Food

neu geschaffen. Einer unternehmerisch denkenden und handelnden, autonomen, im Auftreten positiv wirkenden, 30-40-jährigen Persönlichkeit mit Praxis im Einkauf, Marketing oder PM aus der Gastronomie, dem Einzelhandel oder der Konsumgüterbranche und Weiterbildung (z.B. HWV, Marketing-/Verkaufsleiter, DeHa-Kaufmann, dipl. Einkäufer) bietet sich eine attraktive Herausforderung mit Karriere möglichkeit.

Wichtig ist, dass Sie neben guten Kenntnissen des Grossverbrauchermarktes betriebswirtschaftliche Zusammenhänge erkennen und umsetzen können, über Erfahrung im Beschaffungsmarketing sowie in der Verkaufs- und Einkaufsplanung verfügen, Strategietechniken beherrschen, administrative und organisatorische Fähigkeiten besitzen und Englisch-/Französischkenntnisse mitbringen. Sie sind ein kommunikativer Mensch, verhandlungsgewandt, ein

### überzeugender Motivator

der sich mit Lust, Durchsetz- und Durchsetzungsvermögen engagiert. Ein vielschichtiges, anspruchsvolles und verantwortungsvolles Tätigkeitsgebiet erwartet Sie, welches ich Ihnen im persönlichen Gespräch offenbaren werde. Senden Sie mir vorab Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Photo. Diskretion ist selbstverständlich.

## MÖBIUS PERSONALBERATUNG

Telefon 01 201 60 10

Verena Moebius  
Gothardstrasse 52  
CH-8002 Zürich

94399/990261

Menschen und Ideen

## MÖVENPICK HOTEL

In unserem \*\*\*\* Konferenz Hotel in Egerkingen können Sie nach Vereinbarung als

## Koch, Chef de Partie Pâtissier Damen und Herren

zu unserem aufgestellten Team gehören und unsere internationalen Gäste in vier verschiedenen Restaurationen mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Interessiert an einer Aufgabe, die Sie herausfordert und weiterbringt, in einem Unternehmen, in dem L-GAV 92 konforme Leistungen eine Selbstverständlichkeit sind? Sind Sie selbstständiges Arbeiten gewöhnt, haben eine entsprechende Ausbildung und den Rucksack bereits mit ersten Erfahrungen gefüllt? Dann bringen Sie Ihr Können in unser Team ein. Wir freuen uns auf Sie!

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

MÖVENPICK

## „SCHTERNAFÜFI...“

...sagen und staunen unsere Gäste und freuen sich über die Sternstunden bei uns im Stern.

„Schternafüfi...“ sollen auch Sie sagen, wenn Sie uns und unser pulsierendes Altstadt-Hotel kennenlernen - und sich wundern über Teamarbeit, zeitgemässe Führungs- und Lohnstrukturen, interne Schulungen und über das gerüttelte Mass an anspruchsvoller Arbeit, das auf Sie wartet als

## Leiterin Empfang mit Berufserfahrung

Eintritt 1. August oder nach Vereinbarung

Sie sind ein Stern der Gastfreundschaft und mögen Bündner, Pizokels, Touristen, Romantiker, Arvenwände, Seminargäste, Schiefertische - und Sie verstehen sich nicht nur auf deutsch mit unseren Gästen.

Ja, dann - dann sagen wir nur noch: „Schternafüfi!“ und freuen uns auf Ihre Unterlagen. Oder rufen Sie an und ich erzähle Ihnen gerne mehr über Sternstunden. Herzlich - Ihr Walter Brunner.

Unter einem guten Stern



Reichsgasse 11  
CH - 7000 Chur  
Telefon 081 252 35 55  
Telefax 081 252 19 15

P 94471/7927



## Hotel Le Warwick

Genève

sucht per sofort oder nach Vereinbarung für

Den Restaurationsbetrieb

Commis de cuisine

Chef de partie

Küchenchef

Serviceleiter Brasserie

Servicepersonal

(gute Französischkenntnisse)

Die Réception

Night-audit

Réceptionist

(gute Französisch- und Englischkenntnisse)

Sind Sie motiviert und möchten Sie gerne in einem dynamischen Team mitarbeiten?

So senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an:  
Nadia Stutzmann, Personalbüro  
14, rue de Lausanne, 1201 Genève  
Tel. 022 731 62 50

94485/12912



## DOMINO GASTRO

«Stein um Stein» wir von DOMINO GASTRO bringen Sie sicher ans Ziel!

— Italienisches Spieselokal in der City von ZH sucht charmante und aufgestellte Gastgeberin als

### Chef de service

— Pizzeria mit typischem, italienischem Ambiente sucht fachlich ausgewiesenen

### Stv. Geschäftsführer

— Nicht alltägliches Restaurant Nähe Bahnhofstrasse sucht junge, motivierte

### Servicepersonal w/m

— Traditionelles Speiserestaurant in Zürich sucht ambitionierten

### 3. Chef de service

— 4★-Hotel im Herzen von Zürich sucht kompetenten, belastbaren

### Restaurationsleiter w/m

— Verschiedene Hotelbetriebe und ein Pub-Betrieb suchen junge (zirka 25) freundliche

### Barmitarbeiter w/m

— Grossbetrieb in Zürich, Restaurant- / und Barbetrieb, sucht dynamische, verantwortungsvolle

### Alleingouvernante

— 4★-Hotel in Zürich sucht in seine marktfrische Küche fachkundige

### Jungköche/Chef de partie/ Sous-chef

— Top 5★-Hotel auf dem Platz Zürich sucht sprachgewandte, erfahrene (Fidello) Mitarbeiter für die

### Réception w/m

Interessierten rufen Herrn Roland Eng an oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73

Segenstr. 1, 8048 Zürich

## «Die Gelegenheit für Nachtschwärmer»

Für unser Dancing Mirage in Neuenhof suchen wir...

## ...eine Barmaid/Stellvertreterin des Geschäftsführers

Sie sind ein Profi hinter der Bar, Ihnen liegt das Wohl unserer Gäste am Herzen und Sie haben Erfahrung in der Mitarbeiterführung!

Dann sind Sie die richtige Person als Unterstützung unseres Geschäftsführers!

Gerne lernen wir Sie bei einem persönlichen Gespräch kennen.

Senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Joy Management AG  
Herr Jürg Landolt  
Hasselstrasse 2  
5400 Baden

94462/336610

## Gasthof zum Schneggen

### Wir suchen eine/n Gastronomiekoch/ -köchin EFA

Der/Die ideale Bewerber/in stellen wir uns etwa wie folgt vor:

- zirka 24-27 Jahre alt und sehr kreativ
- ist bereit, Verantwortung zu übernehmen
- Erfahrung in A-la-carte-Küche.

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, nach gründlicher Einarbeitungszeit, die Stellvertretung des Patrons in der Küche und später den Posten als Küchenchef zu übernehmen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit handgeschriebenen Lebenslauf.

Sonntag + Montag geschlossen.

Fam. Daniela und Urs Pfiffner  
Hauptstr. 72 • 5734 Reinach  
Tel. (06277) 10 35 Fax (06277) 79 31

## INTERESSANTE STELLEN IN DER KÜCHE...

... aber auch in allen anderen gastgewerblichen Bereichen vermitteln wir professionell und für Sie als Stellen-suchende kostenlos.

## GASTRO SUISSE JOB SERVICE

Gastro Suisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8004 Zürich  
Tel 01 377 51 11  
Fax 01 371 89 09

Wir, die Flughafen-Restaurants Zürich, eines der grössten Gastronomieunternehmen der Schweiz mit mehreren Restaurants und Stehbars, suchen per Mitte Juli in unsere F&B-Abteilung Sie als

## WARENBUCHHALTER/IN.

Reizt es Sie, in einem grossen Unternehmen mit internationalem Umfeld zu arbeiten? Möchten Sie Ihre Warenbuchhaltungkenntnisse erweitern und haben Sie Freude an der Kalkulation und Rezeptierung? Sie sind sich gewohnt, selbstständig und exakt zu arbeiten, und freuen sich auf ein junges, dynamisches Team? Sind Sie mit der EDV (Word, Excel) vertraut und macht es Ihnen Spass, mit Zahlen zu jonglieren? Ja?

Was Sie mitbringen? Wenn Sie eine junge, aufgeschlossene Persönlichkeit sind, eine abgeschlossene Kochlehre, eine Handeschule oder eine Hotelfachschule besucht haben, dann dürfen Sie keinen Moment zögern.

Es erwartet Sie: ein moderner Arbeitsplatz, und wir bieten neben besten Anstellungsbedingungen (L-GAV 92) auch fortschrittliche Sozialleistungen. Eine Wohnung in einer unserer Liegenschaften stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Sind Sie user/e neue/r Warenbuchhalter/in? Wir freuen uns über eine vollständige Bewerbung mit Passfoto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Flughafen-Restaurants Zürich  
Frau B. Weissenberger/ Frau J. Rhinow  
Postfach 1523  
805B Zürich-Flughafen  
Tel. 01 816 60 30/36

944451/40290

## DER TEUFELHOF BASEL

Für die internationale Kundschaft unseres \*\*\*Hotels mit den Dienstleistungen eines \*\*\*\*\*Hotels suchen wir eine oder einen

## Chef-Réceptionist/in als Vermittler/in

- \* der neun von Künstlern gestalteten Zimmer im Kunsthôtel
- \* der 24 von Designern eingerichteten Zimmer im Galeriehotel
- \* der Kochkunst unseres 14köpfigen Küchen-Teams im Restaurant „Bel-Étage“ und in der Weinstufe
- \* des Theaterprogramms im Theater im Teufelhof
- \* der Kunstausstellungen im Galeriehotel und den anderen Ausstellungsräumen
- \* des Angebots in unserem Weinladen

Übrigens: Diese Kaderperson benötigt: Neugier, Offenheit, Flexibilität, Selbstständigkeit, Belastbarkeit, Organisationsstalent, Führungsqualitäten, EDV-Erfahrung, Buchhaltungskennntnisse und selbstverständlich D - F - E in Wort und Schrift.

Eintritt wenn möglich auf den 15. Juli oder auf Vereinbarung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an  
Monica Thommy, Leonhardsgraben 49, 4051 Basel

94349/254410



Für unser neues Restaurant LATINO, 14 Punkte Gault Millau, suchen wir per 1. August 1997 oder nach Vereinbarung

## Sous-chef/Chef-saucier

Als engagierter und zielstrebig Berufsmann haben Sie bereits einige Jahre Erfahrung als Sous-chef oder Chef-saucier. Unser Hotel mit erfolgreicher Erlebnisgastronomie bietet beliebte und stark frequentierte Restaurants mit abwechslungsreichen Gerichten.

Flexibilität und Qualität sind für Sie keine Fremdwörter. Sie sind zwischen 25 und 30 Jahre jung und voller Tatendrang. Sie vertreten unseren Küchenchef und sind Vorbild für eine Brigade von zirka 12 Mitarbeitern.

Haben Sie auf diese Chance gewartet? Herr Klaus Ditz, eidg. dipl. Küchenchef, steht Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung. Ansonsten freuen wir uns auf Ihre Unterlagen z. H. Herrn Ferdi Sieber. Selbstverständlich werden wir diese vertraulich behandeln.

Hotel Astoria Luzern  
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern  
Telefon 041 210 22 44

94205/22667

## ESPLANADE

GESUNDHEITZENTRUM  
UND HOTEL

Zur Vervollständigung unseres Teams  
suchen wir per sofort einen

### Generalgouvernante

Haben Sie eine entsprechende Ausbildung und sprechen Sie Deutsch und Italienisch, dann heissen wir Sie in unserem Team willkommen.

#### Wir bieten:

- interessanten Arbeitsplatz, Jahresstelle, in einem neu renovierten Haus
- den Fähigkeiten entsprechendes Salär.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Esplanade Gesundheitszentrum  
und Hotel  
Postfach 2071, 6648 Minusio

94425/390103

Unsere Kunden sind Privatpatienten. Wir kochen für sie à la carte. Unser saisonales Angebot ist beliebt. ■ Sind Sie interessiert, in einem gepflegten Betrieb Ihr Bestes zu geben und noch dazuzulernen?

### «Entremetier, herzlich willkommen!»

Als Chef de partie werden Sie den Posten des Entremetier selbstständig führen.

- Interessiert? Ein Schnuppertag gibt Ihnen und uns die Möglichkeit, uns kennenzulernen. ■ Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau Henriette Krämer, Leitung Hotelbereich oder

Frau Monica Huber, Leitung Personaldienst

Toblerstrasse 51, 8044 Zürich

Diakoniewerk Bethanien

0 94415/173142

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 August oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

### Sous-chef

mit solider Ausbildung, einigen Jahren Erfahrung, Freude am Beruf und hohen Qualitätsansprüchen. Es erwartet Sie ein interessanter und abwechslungsreicher Aufgabenbereich.

Wenn Sie dieses Angebot interessiert, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an: Herrn Hansjörg von Rohr, F&B-Manager  
**Hotel International Basel**  
Steinentorstrasse 25, 4001 Basel  
Telefon 061 227 27 27



94271/2526



Dank unserer guten Mitarbeiter  
haben wir Erfolg

In unserem Betrieb spielt nicht nur die feine Küche und der gepflegte Service eine Rolle, ebenso wichtig ist uns die Hygiene

Für diese wichtige Aufgabe suchen wir eine verantwortungsbewusste

### Gouvernante – Hotelfachassistentin

Wenn Sie Freude haben an abwechslungsreicher und selbständiger Arbeit und wenn Sie ausgeglichen und fröhlich sind, dann rufen Sie uns an.

Auf Wunsch vermieten wir Ihnen ein schönes 1-Zimmer-Studio.

Ursula und Oskar Marti  
Restaurant Moospinte  
3053 Münchenbuchsee  
Telefon 031 869 01 13  
(Sonntag und Montag geschlossen)

94478/183032

### Bestellen Sie jetzt ein Jahres- abonnement der



für Fr. 134.–  
inkl. MWSt.



Jeden Tag auf Weltreise:

von Casablanca bis Thailand mit Humphrey Bogart und Marilyn Monroe!

Im lebhaften Hotel Schiller im Herzen von Luzern erleben Sie dies täglich als

### Etangengouvernante

Mit Kompetenz und Verantwortungsbewusstsein sind Sie die Leaderin unseres Hauswirtschaftsteams. Ihre Reise führt Sie durch unsere 82 Zimmer, die Sie in erstklassiger Weise erstrahlen lassen.

Wir bieten Ihnen eine aussergewöhnliche Tätigkeit in einem jungen, innovativen Team mit internationaler Kundschaft.

Falls Ihre Koffer für diese Reise gepackt sind und Sie baldmöglichst bei uns einchecken können, freut sich Beatrice Bühler auf Ihre Bewerbung.

Mexican-Restaurant Cucaracha,  
Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten  
PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWEIZ  
TELEFON 041 210 55 77  
FAX 041 210 34 04

94341/23299

### SAMEDAN

Golf-Hotel des Alpes\*\*\*

Wir suchen per sofort  
oder nach Übereinkunft

freundliche, motivierte, fachkundige

Servicefachangestellte  
für unser Restaurant.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie  
uns Ihre Unterlagen.

Familie A. Tarnuzzer  
Golf Hotel des Alpes  
7503 Samedan  
Telefon 081 852 52 62  
Fax 081 852 33 38

94248/30244

## swissôtel

BASEL  
HOTEL LE PLAZA

Wir, das führende First Class Business-, Messe- und Kongresshotel, suchen per Anfang September oder nach Vereinbarung eine

### Direktionssekretärin

Wir erwarten:

- Abschluss einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule oder kaufmännische Ausbildung sowie mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Hotellerie
- perfekte Beherrschung der Sprachen D/E/F (mündlich und schriftlich) sowie stilische Korrespondenz
- EDV-Erfahrung (MS-Word, MS-Excel, evtl. Fidello-FO)
- Organisationsstalent und Diskretion.

Zu Ihren weiteren Vorzügen gehören Belastbarkeit, eine sportive und genaue Arbeitsweise, Freude am Kontakt mit einer internationalen Kundschaft und eine ausgeglichene, aufgestellte Wesensart.

Wir bieten Ihnen:

- interessante und verantwortungsvolle Position in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der dynamischen, internationalen SAir-Gruppe
- attraktives Salär, fortschrittliche Sozialleistungen, Anstellungsbedingungen nach L-GAV 92 sowie swissôtel/SAir-Group Benefits.

Interessiert?  
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza  
Herrn Joe L. Gehr, General Manager  
Messeplatz 25, 4021 Basel

94358/3387



In unserer Unternehmensgruppe ist einiges los. Seit über 10 Jahren sind wir auf dem Gebiet der Gastronomie/Hotellerie und dem Tourismusbereich das führende Personalberatungsunternehmen in der ganzen Schweiz.

Wir möchten uns nicht auf unseren Lorbeeren ausruhen und suchen deshalb den/die selbständige/n Unternehmer/in als

### Niederlassungsleiter/in

für die Regionen Luzern, Bern, Rapperswil, Grabünden, Tessin und die Westschweiz.

Sie bestechen durch fachliche Kompetenz in der Gastronomie/Hotellerie und verfügen über unternehmerisches Denken. Zudem haben Sie Freude, Kunden und Bewerber persönlich zu beraten und zu betreuen. Dann können Sie schon bald der neue Partner in unserem Unternehmen sein. Für erste Informationen rufen Sie Herrn Roland Eng an oder senden ihm Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73

Domino Gastro

Segnesstr. 1, 8048 Zürich

94408/257108

# 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

### KÜCHENCHEF

Sie wissen, dass in Zukunft nicht nur mehr die Fähigkeit des Kochens einen Küchenchef auszeichnet, sondern vielmehr das Wissen um Mitarbeitermotivation und -führung, Organisation, Planung und die Nutzung modernster Technologien. Wir suchen genau diesen Mann als Leiter der Produktions- und Fertigungsküche eines Systemgastronomiebetriebes in der Stadt Zürich. Sie arbeiten mit Freude zu angenehmen Bedingungen.  
Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79

### KÜCHENCHEF (BASEL)

Ein italienisches Restaurant mit einem hochstehenden kulinarischen Angebot sucht per Herbst den Italiener mit Qualitäten oder den Qualitätskoch mit italienischem Touch im Alter von 25 bis 30 Jahren. Sie führen mit Begeisterung ein kleines Team durch ruhige und auch stürmische Zeiten, lieben die Zutaten der mediterranen Küche, im besonderen Pasta & Co, und deren vielseitige Kombinationsmöglichkeiten. Wir bringen Sie dorthin, wohin Sie schon lange wollten. Rufen Sie uns an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### CHINA-KOCH W/M

Für ein neu eröffnetes Chinalokal im Raum Luzern suchen wir einen erfahrenen Alleinkoch, der die asiatische Küche beherrscht. Gerichte wie «Traditional Peking Duck» oder «Beef Sechuan» sind keine Fremdwörter für Sie. Die chinesischen Gewürze und Düfte sowie die verschiedenen Zubereitungsarten sind Ihnen vertraut. Wenn Sie mehr über diese interessante Stelle erfahren möchten, rufen Sie mich noch heute an.  
Luzern Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

### SOUS CHEF W/M

Sie lieben die Bergwelt, sind ein Naturmensch und suchen eine neue Herausforderung mit Profil? Ein mittelgrosses Dreistern-Hotel mit besonderer Ambiance im Kanton Graubünden sucht in Jahresstelle einen jungen (25 bis 30 Jahre), flexiblen, kreativen Sous Chef zu interessanten Anstellungsbedingungen. Wenn Sie gerne nach dem Motto «frisch, marktgerecht und leicht» und mit dem gewissen Etwas kochen, dann sind Sie genau der Richtige. Rufen Sie mich noch heute an.  
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

### PRODUKTIONSLEITER PIZZA-TAKE-AWAY

Als gelernter Bäcker kennen Sie die Rezeptur eines geschmackvollen Pizzateiges. In Zürich haben Sie die Möglichkeit, selbständig die Produktion eines marktführenden Pizza-Take-away zu übernehmen und zu reorganisieren. Gefragt sind nebst einer Ausbildung als Bäcker oder Pizzeria/lo sehr gute planerische Fähigkeiten, Effizienz, unternehmerisches Denken, das auch dementsprechend gut entlohnt wird und die Freude, mit den Mitarbeitern ein Ziel zu erreichen.  
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

### RESTAURATIONSLEITER

Ein vielseitiger Hotelbetrieb mit umsatzstarker Restauration sucht den frontorientierten und unternehmerisch denkenden Restaurationsleiter. Zielorientiert führen, schulen und coachen Sie Ihre Brigade in Küche und Service und nehmen auch gerne die Zügel selber in die Hand. Sie sind ein ausgebildeter Fachmann (Koch mit Hotelfachschulabschluss), verfügen über EDV- und Administrationserfahrung und sind eine gereifte Persönlichkeit (30 bis 40 Jahre), die eine Stelle mit umfassender Verantwortung sucht. Rufen Sie uns an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### CHEF DE SERVICE (GENF)

Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung und Weiterbildung im Serviceberuf suchen wir Sie, den charmanten Gastgeber aus Leidenschaft. Im à la carte-Restaurant eines internationalen Grosshotels in Genf verwöhnen Sie zusammen mit Ihrer Brigade eine anspruchsvolle Kundschaft. Als verkauf- und führungsstarke Persönlichkeit (französisch, englisch, deutsch) stellen Sie gerne den Gast in den Mittelpunkt. Rufen Sie mich an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote  
auf der nächsten Doppelseite

## Originell • Individuell Persönlich

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1990 unser Spezialgebiet.

### Pâtissier Chef de partie

Saucier, Garde-manger, Entremetier

**Commis de cuisine**  
diverse 3-4-Stern-Häuser oder  
G&M-Betriebe  
Jahres- oder Saisonstellen  
ganze Schweiz

### Réceptionist/in

verschiedene 3- und 4-Stern-Häuser,  
GR/VS, ab sofort

### Chef/in de service, E/F/I Chef/in de rang

in Jahres- oder Saisonstellen, diverse 3-  
oder 4-Stern-Häuser sowie erstklassige  
Restauration, ganze Schweiz

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

**gastro** S  
VPS FSCP

gastro S Haus & Howald  
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg  
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

## Landgasthof Riehen

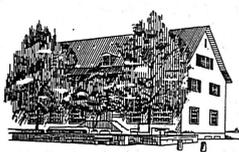
Für unseren traditionsreichen und be-  
kannten Restaurationsbetrieb suchen  
wir zur Verstärkung unserer Equipe noch  
folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

### Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten einen angenehmen Arbeits-  
platz und sehr gute Verdienstmöglich-  
keiten.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche  
Bewerbung freuen wir uns:

**Landgasthof Riehen**  
W. Vollenweider  
Baselstrasse 38, 4125 Riehen  
Telefon 061 641 28 93  
Telefax 061 641 29 13



**Hotel Continental**  
Zeughausgasse 27, 3011 Bern

Für unser Hotel garni im Stadtzentrum  
suchen wir für Juli bis Dezember 1997  
freundliche

### Hotelpraktikantin

für Frühstücksservice/Kaffeeküche sowie  
Rezeptionsabteilung. Gastgewerbe-  
kenntnisse erwünscht.

Wenn Sie Freude haben an der Arbeit in  
einem kleinen Team, erwarten wir gerne  
Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen  
Unterlagen.

SEEHOTEL  
RESTAURANT

**FRIEDHEIM**  
HERGISWIL  
Tel. 041 630 42 42  
Kurt Buholzer, Prop.  
Walter Blaser, Dir.

Für unser renommiertes Seehotel/Re-  
staurant Friedheim in Hergiswil, direkt  
am Vierwaldstättersee (7 Autominuten  
von Luzern) suchen wir per Mitte Au-  
gust 1997 oder nach Übereinkunft

### Chef de service

- Sie sind der/die geborene Gastge-  
berin und verstehen es, mit viel En-  
gagement unsere Mitarbeiter zu führen

- Sie haben fundierte Berufserfahrung  
im A-la-carte- und Bankettservice

- Sie verwöhnen gerne anspruchsvolle  
Gäste

- Sie arbeiten gerne selbständig und  
denken mit und verlieren auch in he-  
ktischen Situationen den Überblick  
nicht

- Sie sind jung, motiviert, aufgestellt  
und sprechen «Schwyzerdütsch».

Sind Sie interessiert, in unserem neu-  
zeitlich geführten Betrieb zu arbeiten,  
so freuen wir uns, Sie bald kennenzu-  
lernen.

Herr Blaser erwartet gerne Ihre schrift-  
liche Bewerbung mit Foto. P. 9437/5547



## Sous-Chef Jungköche/Postenchefs - Grill - Kalte Küche - Nachwuchs - Chef

- o Grosses Angebot mit 98% Eigenproduktion
- o Neue, moderne Küche mit viel Tageslicht
- o Junges Team und 3 Lehrlingen
- o Selbständiges 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, stadt-  
dorf, Apero-Marionetten, Nähräckli,  
fei-Theater und vieles mehr, kombiniert mit



Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich, 01 482 11 45, Marianne Foes



## 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 Selbständiges Arbeiten
- o Aufgestelltes, junges Team

bekanntlich Dekorationen, Muggen-  
Chuchichästli, Muggenboutique, Buf-  
modernster Technik in allen Bereichen.



Wir sind ein vielseitiger und lebhafter  
Restaurations- und Hotelbetrieb am  
Nationalstrassencrossing A1/A2. Auf Anfang  
August ev. September suchen wir einen  
jüngeren

### Küchenchef

welcher in Zusammenarbeit mit den  
Betriebsinhabern eine moderne,  
abwechslungsreiche Küche leitet.  
Neist abgeschlossener Kochlehre erwarten  
wir einige Jahre berufliche Weiterbildung in  
renommierten Betrieben. Einem begehrten-  
fähigen, engagierten Bewerber bieten wir  
einen interessanten Arbeitsplatz mit den für  
eine solche Tätigkeit üblichen  
Arbeitsbedingungen.

Für telefonische Auskunft verlangen Sie Hr.  
Bruno Lustenberger, dipl. Gastronomiekoch.  
Ihre Bewerbungsunterlagen schicken Sie bitte  
an:

**Hotel Krone AG**  
Bahnhofstrasse 52, 4663 Aarburg  
Tel. 062 791 52 52



**Strandhotel**  
3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel mit 40 Betten  
und regem Restaurationsbetrieb  
(10 Automin. von Interlaken) suchen  
wir für die Sommersaison, Eintritt  
sofort oder nach Übereinkunft,  
eine

### Servicefachangestellte mit A-la-carte-Erfahrung

sowie einen

### Küchenburschen

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung,  
oder rufen Sie uns an.  
Familie Hornberger  
Strandhotel, 3807 Iseltwald  
Telefon 033 845 13 13

Wir suchen für die Sommersaison, per  
sofort oder nach Vereinbarung, in  
gemütliches Speiserestaurant, freund-  
liche

### Servicefachangestellte

Guter Verdienst, Schichtbetrieb.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf  
freut sich:

Familie Guntli, Gasthaus Ilge  
7324 Vilters, Telefon 081 723 11 82

### GP GastroPersonal

Ihr persönliches Vermittlungsbüro

Frobürgstrasse 7 - 4600 Olten

Wir suchen im Kundenauftrag für  
die gehobene Gastronomie

### Réceptionist/in BE Oberland/GR

Fidelio/E/F mit Erfahrung in Dauerstelle

### Barmaid

für gehobene Ansprüche, Raum Aarau

### Jungkoch/Commis und Chef de partie

Dauerstellen AG/div. Saisonstellen

### Servicefachangestellte/n

Dauerstellen SO/LU/AG/BE

und vieles mehr!!!

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

Tel. 062 205 60 16

## Das anmutige Hotel am Zürichsee

Dafür, dass das Hotel Ermitage direkt am Zürichsee und nur wenige Autominuten  
von Zürichs Stadtgrenze steht, können wir nichts. Dass jedoch die exzellente,  
mediterrane Küche mit 17 Gault & Millau-Punkten und einem Michelin-Stern  
ausgezeichnet ist und dass wir auch zu den «Grandes Tables Suisses» gehören,  
verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz aller unserer Mitarbeiter.  
Zum Landhaus ähnlichen Hotel gehören neben dem renommierten Restaurant  
«Le Pavillon» das Terrassenrestaurant und der Beach Club, die Hotel-Bar  
und die 26 eleganten Gästezimmer (davon 6 Suiten).

Per Mitte August 1997 suchen wir für das Restaurant «Le Pavillon» einen

### Chef de service

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

Wir suchen eine/n verantwortungsvolle/n, erfahrenen Frau oder Mann mit  
guten Umgangsformen und Freude am «Gastgeben».

Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre alt und haben eine abgeschlossene Service-  
lehre. Ihre Muttersprache ist Deutsch. Englisch und Französisch sind Ihnen auch  
geläufig. Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns bitte  
Ihre komplette Bewerbung.

## ERMITAGE

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

Wir suchen für unser \*\*-Hotel-Restaurant am See -  
mitten in der schönen Altstadt von Zug, eine

### Réceptionist/in

in Jahresstelle.

Unsere neue Mitarbeiterin erledigt alle anfallenden Ar-  
beiten an der Réception und hilft während den Essens-  
zeiten am Buffet tatkräftig mit.

Fremdsprachenkenntnisse in F und E.  
Eintritt: Ende August 1997.

Schriftliche Anfragen bitte an:

Familie J. Ruckli  
Hotel Restaurant Löwen am See  
Landgemeindefl. 1, 6300 Zug  
Telefon 041 711 77 22

## swissôtel

BASEL  
HOTEL LE PLAZA

Wir, das führende First Class Business-, Messe- und Kongress-  
hotel, suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine  
motiviert und einsatzfreudige

### stellvertretende Generalgouvernante

Wir erwarten:

- eine abgeschlossene Berufsausbildung (Hofa) und Sie sind mindestens 30 Jahre jung
- Praxis in Häusern der gehobenen Hotellerie
- Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch
- Organisationstalent und Teamfähigkeit.

Zu Ihren weiteren Vorzügen gehören Belastbarkeit, eine  
spezielle und genaue Arbeitsweise, Freude am Kontakt mit  
einer internationalen Kundschaft und eine ausgeglichene,  
aufgestellte Wesensart.

Wir bieten:

- interessante und verantwortungsvolle Position in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der dynamischen, internationalen SAir-Gruppe
- attraktives Salär, fortschrittliche Sozialleistungen, Anstellungsbedingungen nach L-GAV 92 sowie swissôtel/SAir-Group Benefits.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette  
Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende  
Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza  
Herr R. G. Hasler, Finanzen und Personal  
Messeplatz 25, 4021 Basel

Unsere Welt sind die Eisenbahnen. Seit fast 100 Jahren  
sorgen wir für die Verpflegung der Reisenden auf dem zen-  
traleuropäischen Schienennetz. Als grösster privater  
Schweizer Bahn-Caterer mit fast 600 Mitarbeitern in allen  
Landesteilen suchen wir für unseren Minibar-Service

## Minibar-Stewardessen/-Stewards

Stellenbeschreibung:

- Verkauf des Minibar-Sortiments ab unseren mobilen Verkaufseinheiten im Zug
- Dienstdomizil ist Zürich oder St. Gallen mit Einsätzen auf dem Schweizer Schienennetz
- Teilzeit- oder Vollzeitstelle (besonders geeignet für Studenten/-innen)
- Möglichkeit, die Schweiz im Zug zu «erfahren».

Wir erwarten von Ihnen:

- kontaktfreudig, sicheres und gepflegtes Auftreten
- deutsche Muttersprache oder sehr gute Deutschkenntnisse
- Flair für den Verkauf
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Schweizer Staatsbürgerschaft oder Bewilligung C.

Wir bieten Ihnen:

- eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit im Zug
- eine sichere Stellung
- gute Sozialleistungen
- leistungsgerechte Entlohnung
- die Möglichkeit, auch früh morgens (4.00 Uhr) und bis spät abends (2.00 Uhr) sowie an Wochenenden und Feiertagen arbeiten zu können
- Möglichkeit zur Teilzeitarbeit.

Eintritt per sofort oder nach Absprache.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit Foto an Frau M. Walther.

## SSG Speisewagen AG



Limmatstrasse 23, 8005 Zürich  
Telefon 01 444 51 44

P. 9447/29296

## KONGRESS HOTEL AMBASSADOR

BERN \*\*\*\* SCHWEIZ

Hotel/Restaurant mit 150 Betten, 450 Seminarplätzen,  
japanisches und französisches Restaurant, Bankettsä-  
len, Hallenbad/Sauna sucht per sofort oder nach Über-  
einkunft:

### - Oberkellner

Muttersprache Deutsch,  
Französisch- und Englisch-  
kenntnisse erforderlich  
Gute Fachkenntnisse und  
Berufserfahrung in einer  
ähnlichen Stelle erwünscht

### - Empfangschef/in

Solide und qualifizierte  
Fachkenntnisse erwünscht  
Gute Fremdsprachen-  
kenntnisse (F, E)

### - erfahrene Réceptionist/in

### - Commis de cuisine

### - asiatischer Koch für unser japanisches Restaurant

### - Halbtagsangestellte für den Frühstücksservice

### - Servicepraktikant/in (Deutschkenntnisse erforderlich)

### - Teilzeit-Barmaid (abends)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z. H.  
Frau Dubas, Direktion Hotel Ambassador, Seftigen-  
strasse 99, 3007 Bern, Telefon 031 370 99 99.

94384/99999



SEIN UND ESSEN  
ZEIT VERGESSEN  
IM EINKLANG  
MIT DER NATUR



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

## Servicelehrling Servicemitarbeiterin Bankettaushilfe Koch

Servicepersönlichkeiten sprechen ein charmantes und gepflegtes  
Deutsch. Das sichere und leistungsfähige Servicepersonal vertritt  
kompetent den Küchenchef. Also rufen Sie uns an! Peter Huwiler  
freut sich, Ihnen mehr von unserer Gastrosophie erzählen zu dür-  
fen!



Restaurant Schiffände  
P. und G. Huwiler-Bischof  
Seestrasse 394  
8124 Maur ZH  
Telefon 01 980 05 04

9443/29296

Grand Hôtel de la région genevoise  
recherche

## UN(E) ASSISTANT(E) F&B

Profil souhaité:

- Diplômé(e) d'une école hôtelière (un CFC de cuisinier ou sommelier serait un plus)
- Entregent et aptitude à prendre des responsabilités
- Grande disponibilité, polyglotte.

Nous attendons votre offre complète accompagnée d'un c.v. et d'une photo sous chiffre 94480, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



## Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

In Saanen, dem kleinen Dorf mit historischem Kern, rustikalen Chalets und der berühmten Mauritiuskirche, suchen wir für die Jugendherberge Saanen

### Allrounder/innen

(40 - 100%)

oder solche, die es werden wollen. Angesprochen sind Gastgeber mit Erfahrung im Tourismus, Hotellerie und/oder anverwandten Branchen. Zu Ihren Stärken gehören Kontaktfreudigkeit mit unseren Gästen aus aller Welt, Flexibilität, Selbständigkeit und der Wille täglich im Betrieb „mitanzupacken“, neue Ideen zu entwickeln und umzusetzen. Teamarbeit ist für Sie kein Fremdwort. Sie sprechen Deutsch, verfügen eventuell über Englisch- und Französischkenntnisse und haben bereits Erfahrungen in den Bereichen Beherbergung, Verpflegung.

Wir bieten Ihnen:

- eine heimelige Jugendherberge (80 Betten) mit verschiedenen kleineren Aufenthalts- und Freizeiträumen sowie grossem Garten
- fachliche Unterstützung und eine gründliche Einführung in die einzelnen Aufgabenbereiche
- eine Anstellung in einer überblickbaren Organisation mit weitweiten Verbindungen
- abwechslungsreiche Tätigkeiten
- familiäre Atmosphäre
- permanente Weiterbildung

Der Stellenantritt erfolgt per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Dann senden Sie uns Ihre kompletten, lückenlosen Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an:

Jugendherberge Saanen, Roland Sommer, Betriebsleiter, Chalet Rüblhorn, 3792 Saanen-Gstaad. Tel. 033/744 13 43.

Wir suchen nach Vereinbarung für unser gepflegtes Hotel/Restaurant im Obergoms

## Koch/Köchin

mit abgeschlossener Berufslehre und ausgewiesener Berufspraxis. Kreativität, Leistungsfähigkeit und Erfahrung sowie Arbeitsfreude und Unternehmertum sind Voraussetzungen.

Es besteht die Möglichkeit, den Betrieb in 2 bis 3 Jahren selbständig zu übernehmen.

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen sowie Foto und realistischen Gehaltsanspruch an Chiffre 94423, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

94423/990275



## HOTEL AMBASSADOR GARNI

★★★★

CH-4500 Solothurn  
Niklaus-Konrad-Strasse 21

Zum Eintritt, zirka Ende Juli/Anfang August 1997, suchen wir

### Hotelfachassistentin

(Etage und wenig Service)

### Hotelpraktikant/in

(Réception und wenig Service)

Gerne erwarte ich Ihren Anruf:

Mariann Sahli, *Hotel Ambassador*, Niklaus Konrad-Strasse 21, 4500 Solothurn, Tel. 032 621 61 81

94448/89942



## UNSERE RÉCEPTION SUCHT EINEN SONNENSCHNEIN

Als Réceptionistin in der SONNE sind Sie natürlich nicht nur eine strahlende Persönlichkeit, sondern bringen auch einiges an Berufserfahrung und Fachkenntnissen mit. Wenn Sie also ganz «Fideli» sind und Sie auch noch eine, zwei Fremdsprachen beherrschen, dann sollten Sie jetzt Sigrid Jehle (Chef de réception) anrufen!

Sandra und Sepp Wimmer-Hitchman  
Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, Küssnacht am Zürichsee  
Telefon 01 914 18 18

94373/17841



Weil Sie Ihre Gäste betreuen und nicht abfertigen wollen, wirken Sie ja eigentlich ganz gerne mit als

### Service-Mitarbeiterin/Mitarbeiter

Am 1. September 1997 eröffnen wir die umgebaute Brasserie Steiger im Herzen von Basel im Hotel Basel.

Was kommt Ihnen in den Sinn, wenn Sie Provence, Pastis und Bouillabaisse, Coq au vin und Burgunder, Choucroute und Bier, Austern und Chablis hören? Warum wollen Sie dazu beitragen, bei unseren Gästen kulinarische und önologische Emotionen zu wecken und zu stillen?

Sie haben klare Antworten auf diese Fragen. Deshalb erwarten wir gerne Ihre Gastgeberwerbung für diese faszinierenden Aufgaben im Dienste am Gast.

Frau Esther Brühwiler freut sich auf Ihre Post.

*im Hotel Basel*  
*Wo man gut isst!*

Hotel Basel - Münzgasse 12 - 4001 Basel  
Telefon 061 264 68 00 - Fax 061 264 68 11

9418/2950

## RESTAURANTS DE LA MAISON DES HALLES



Rue du Trésor 4  
2000 Neuchâtel  
Tel. 032 724 31 41

Brasserie mit grosser Sommerterrasse  
Restaurant gastronomique «Au Premier»

Suchen per sofort oder auf Vereinbarung

### Koch/Chef de partie (m/w)

### Service-Mitarbeiter/in

für unsere Brasserie mit Terrasse.

- CH, B- oder C-Bewilligung
- F-Kenntnisse notwendig.

Vollständige Unterlagen an:

Albert Reichl, eidg. dipl.  
Küchenchef.

94469/26565

### \*\*\*-Hotel Dischma, DAVOS

Gesucht in Jahresstelle versierte, aufgestellte

### Barmald/Service-mitarbeiterin

nach Vereinbarung oder Anfang September, für unsere Chäsütta-Bar-Dancing.

Sie haben Freude am Beruf, arbeiten gerne abends, geniessen die schönen Tage lieber ausser Haus, verwöhnen Ihre Gäste mit Flair und Charme.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Dischma, Frau M. Kramer, Direktion, Promenade 128, 7260 Davos Dorf  
Telefon 081 416 33 23  
Fax 081 416 33 28

94432/8940

## Landgasthof Restaurant

### KREUZ 2076 Gals



### Zwischen Bieler- und Neuenburgersee

Wir suchen:

auf Mitte August 1997 oder nach Vereinbarung einsatzfreudige/r, freundliche/r

### Servicefach-angestellte/n D/F

Sie finden:

zeitgemässe Anstellungsbedingungen. Angenehmes Arbeiten in einem modernen Landgasthof auf der Sprachgrenze.

Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Peter und Silvia Schwab  
Landgasthof Kreuz  
2076 Gals  
Telefon 032 338 24 14

94215/47716

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 48 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Genießen...

...und ein Lächeln dazu.

Für eines unserer Café-Restaurants in Zürich suchen wir per Mitte August 1997 eine/n motivierte/n, flexible/n und frontorientierte/n

### BETRIEBSASSISTENTEN/ -ASSISTENTIN

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Unterstützung und Ablösung der Betriebsleitung sowie die tägliche Mithilfe im Service.

Für diese neue Herausforderung sollten Sie einerseits eine abgeschlossene Service-Ausbildung oder einige Jahre Berufspraxis in ähnlicher Position und Erfahrung in der Personalführung mitbringen und andererseits Freude am Gästekontakt haben.

Wir bieten Anstellungsbedingungen laut L-GAV 92, unternehmenseigene Wohnmöglichkeiten und gute Sozialleistungen.

Wenn Ihr Interesse geweckt haben, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen direkt an Petra de Capitani. Wir freuen uns auf Ihr Schreiben!



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

0 94369/41406

Pizzeria-Ristorante, Familienbetrieb im Raum Interlaken sucht ab sofort

### Kellner

mit B- oder C-Bewilligung, guten Umgangsformen und Sprachkenntnissen. Gute Entlohnung, 5-Tage-Woche.

Bitte melden Sie sich unter Chiffre 94206, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

94206/208183

# Adecco HOTEL

### SALES REPRESENTATIVE GENÈVE

Für ein internationales Grosshotel suchen wir die verkaufsorientierte und charmante Mitarbeiterin. Sie betreuen erfolgreich die anspruchsvolle Geschäftskundschaft, akquirieren Neukunden und sind aktiv im Verkauf der Dienstleistungen dieses Hotels. Sie überzeugen durch Ihr tadelloses Auftreten, beste Umgangsformen und ausgezeichnete Sprachkenntnisse in französisch, englisch und deutsch. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und Verkaufserfahrung. Rufen Sie mich an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### F&B-KOORDINATOR (GENÈVE)

Da einspringen, wo es brennt. Sei es im Bankettsaal, im Restaurant, in der Administration oder an der Bar. Für einen vielseitigen Restaurationsbetrieb in Genève suchen wir die flexible, teamfähige und engagierte Unterstützung des Restaurantleiters (französisch, englisch, deutsch). Sie verfügen über eine solide Grundausbildung (Kellner/Hotelfachschule) und wollen nun den Grundstein für eine F&B-Karriere legen. Rufen Sie mich an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### PERSONALASSISTENTIN

Für den Personalleiter eines Grosshotels suchen wir die engagierte und motivierte Assistentin. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, haben eine Grundausbildung in der Gastronomie/Hotellerie und suchen den Einstieg in den Personalbereich. Sie arbeiten organisiert, teamorientiert und zeichnen sich durch hohe soziale Kompetenz, Diskretion, Loyalität aus. Sie sprechen deutsch, französisch, englisch (eventuell italienisch) und sind versiert im Umgang mit Ämtern und Behörden. Interessiert?  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### MARKETINGSEKRETÄRIN

Sie sind die motivierte und weltoffene Dame, die für den Marketingleiter einer touristischen Unternehmung den Terminkalender koordiniert, in der Werbeabteilung mithilft, allgemeine Korrespondenz erledigt und bei der Eventplanung Unterstützung gibt. Sie sind 23 bis 28 Jahre jung, verfügen über einen KV-Abschluss, gute Sprachkenntnisse in deutsch, englisch, französisch und suchen den Einstieg zur Karriere auf internationalem Parkett. Senden Sie Ihre komplette Bewerbung mit Foto an  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### HOTELSEKRETÄRIN W/M

Sie sind jung, humorvoll und haben Spass, in einem kleinen Hotelbetrieb in der Region Zürich für Ihre Gäste da zu sein. Mit Charme und in den wichtigsten Sprachen (deutsch, englisch, französisch) betreuen und beraten Sie die Kundschaft. Gewissenhaft erledigen Sie sämtliche Hintergrund-Arbeiten. Wenn Sie eine entsprechende Ausbildung, gute Erfahrung und viel Motivation mitbringen, und die Hotelwelt Ihre Welt ist, dann rufen Sie mich noch heute an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### GOVERNANTE

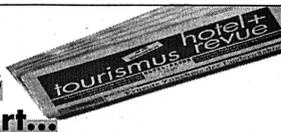
Führungserfahrung haben Sie bereits gesammelt, ebenso verfügen Sie über eine fundierte, fachliche Ausbildung. Für ein kleines und feines Hotel im Herzen von Zürich suchen wir für die Position der Gouvernante im Tagesdienst eine motivierte und sprachlich versierte Fachfrau. Wenn Sie eine echte Herausforderung suchen und gerne das Zepher der ersten Frau im Haus übernehmen wollen, dann rufen Sie mich an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### SERVICEFACHANGESTELLTE W/M

Sie kennen die Wünsche Ihrer Gäste und wissen im voraus was ihnen zum Wohlbedienen fehlt. Charme, Offenheit, Fröhlichkeit und Spontanität kommen von Herzen und zusammen mit Ihrer fachlichen Kompetenz sind Sie die Gastfreundschaft in Person. Was Ihnen fehlt ist eine tolle Position zu attraktiven Anstellungsbedingungen. Ich freue mich auf Ihren Anruf.  
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

Wenn's  
pressiert...



...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr.  
Nummer **031 372 23 95**.

NOUS CHERCHONS POUR NOTRE  
HÔTEL DE CLASSE INTERNATIONALE  
UN

## RECEPTIONNISTE NIGHT-AUDITOR

**Profil souhaité:**

- formation hôtelière ou expérience similaire
- bonne maîtrise de l'informatique (Fidelio) et notions de comptabilité
- bonnes connaissances des langues française et anglaise.

Nous offrons un emploi intéressant et varié dans un cadre prestigieux, des contacts avec une clientèle internationale, une ambiance de travail dynamique et chaleureuse.

Veillez nous adresser votre dossier complet sous chiffre 94479 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

## CHESA GUARDALEJ

Wir sind ein 4★-Hotel mit 230 Betten im sonnigen Oberengadin und suchen für die Sommersaison 1997 eine/n erfahrene/n

### Réceptionisten/-in

mit guten Umgangsformen und exzellenten Sprachkenntnissen (D, I, F, E), der/die die hohe Erwartungshaltung unserer Gäste erfüllen möchte.

Die Saison beginnt am 27. 6. 1997 und dauert bis 30. 9. 1997.

Interessenten/Interessentinnen melden sich bitte über **Telefon 081 832 31 21** bei Rosmarie Imfeld.

**Hotel Chesa Guardalej**  
7512 Champfèr-St. Moritz  
945027269

## LATINO

BAR & RESTAURANT

Als **Starbesetzung** hinter unsere stadtbekannte **Latino-Bar** suchen wir für den Sommer oder in Jahresstelle eine

### Barmitarbeiterin

Sie sind bis Mitte zwanzig jung und lieben die Gastgeberrolle? Sie stehen an 5 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, 6002 Luzern  
Telefon 041 210 22 44

9393572267



Für unser neugestaltetes Haus, die **SOMMERAU TICINO**, Dietikon in südlichem Stil suchen wir per Juli/August oder Vereinbarung

### Catering & Réceptions-Sekretärin (m/w)

Hotelsreservationsverwaltung + Empfangsaufgaben, Seminar- und Kongressorganisation und die administrative Verwaltung unseres umfangreichen Party Services, also ein sehr interessantes und selbständiges Arbeitsumfeld in einem jungen Team. Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss), Erfahrung mit **Winoffice** und von Vorteil **Fidelio**-Kenntnisse. Nützlich: kulinarisches Verständnis & Organisationstalent. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen, ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Tessiner Familienbetrieb: 180 Betten, div. Restaurants, Bar, Seminare bis 100 Plätze und einen erfolgreich-reichen grossen Party Service.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte:  
**Zürlo Frapelli, Hotel Sommerau Ticino, 8953 Dietikon-Zürich, Tel. 01 745 41 41, Fax 745 44 88.**

94204/9610



\*\*\*\* **bachlenkerhof**

Einzigartig...  
Simmmental im Berner Oberland  
CH-3775 Lenk

**The place to go!**

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland und bieten unseren anspruchsvollen Gästen 95 Zimmer und Juniorlotos in idyllischer Lage in eigenem Park, nahe Bergbahn.

Zur Verstärkung unseres Teams in der Hauswirtschaft suchen wir per Anfang Juli, oder nach Übereinkunft, folgende Mitarbeiter/innen:

- Hofa
- Zimmermädchen
- Portier

Sind Sie teamorientiert und schätzen ein angenehmes Betriebsklima in einem Haus, das auch kulturelle Anlässe pflegt, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Unser Leiter Mitarbeiterwesen, Hans Stäubli, freut sich auf Ihren Anruf oder auf Ihre Unterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk  
Direktion: Familie Jörg Schweizer  
Telefon 033 736 31 31 • Telefax 033 733 20 60

94385/19330

### Eder Postarnal Eichmühle

8820 Wädenswil

Per 1. Juli oder nach Vereinbarung suchen wir bestausgewiesenen und kreativen

### Koch (Chef de partie)

Sie oder er wird erwartet von einem fröhlichen, jungen Team.

Wir bieten in jeder Hinsicht beste Anstellungsbedingungen. Zimmer vorhanden. Auch EU-Bürger/innen mit Bewilligung C sind willkommen.

*Doris und Jürgen Eder-Egler*  
Telefon 01 780 34 44  
Telefax 01 780 48 64  
Sonntag ab 16.00 Uhr und  
Montag geschlossen

AE 93762/37028

### Thunersee

Gesucht auf Juli (Sommersaison)

### Entremetier - Jungkoch

für bekanntes Restaurant am Thunersee.

Nebst marktorientierter Küche mit viel Fisch und Banketten hat bei uns auch die traditionelle Küche ihren Stellenwert.

Sollte dies Ihre Vorstellungen treffen, und sollten Sie sich in einer mittleren Brigade wohl fühlen, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

P. Wiedmer oder A. Hofer  
**Gourmet Restaurant Perle**  
3646 Einingen Spiez  
Telefon 033 654 22 15

94404/61735



**Zumpark AG**  
Privates Alters- und Pflegeheim  
Künstlerstrasse 7  
8126 Zumikon

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen jüngeren, kreativen

### Koch/Chef de partie

der Freude daran hat, unsere Gäste mit einer anspruchsvollen A-la-carte-Küche zu verwöhnen.

Wenn Sie an einer verantwortungsvollen und teamfähigen Mitarbeit interessiert sind, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Herr F. Hardegger, Küchenchef, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte, **Telefon 01 919 85 00.**

0 94372/20881



Unser bewährter Küchenchef zieht in die weite Welt. Somit wird auf November 1997 sein beliebter Arbeitsplatz frei.

Wir sind ein gepflegter Landgasthof, mit aussergewöhnlich feiner Küche und anspruchsvoller Kundschaft. (kein Saalbetrieb) seit 120 Jahren im Familienbesitz.

### Küchenchef oder Küchenchefin

der/die, die Herausforderung schätzt und seine/ihre kreativen Ideen gerne so den Gästen bringt, findet bei uns den Arbeitsplatz dazu.

Wir erwarten einige Jahre berufliche Weiterbildung in gute Betriebe. Ev. Ausbildung als dipl. Gastroonkococh, die Fähigkeit Mitarbeiter zu führen und den Wareneinkauf selbstständig zu machen.

Schriftliche Bewerbung an Hans und Theres Hauser-Winiger  
Telefonische Anmeldung unter Tel. 033 437 6162

**Landgasthof Schützen Steffisburg**  
bei Thun, das Tor zum Berner Oberland  
94441/53006



**Hotel Krone Solothurn**

Tradition et Qualität

Auf Mitte August 1997 ist bei uns eine Stelle als

### Réceptionist/in/ Empfangssekretärin

neu zu besetzen. Wir wünschen uns eine aufgestellte, junge Mitarbeiterin in ein Team von motivierten Fachleuten, die bereit ist, mehr zu leisten und immer etwas besser zu sein.

Wir erwarten KV-Ausbildung, D/E/F, EDV-Kenntnisse, Hogatex oder Fidelio-Erfahrung.

Sollten Sie sich angesprochen fühlen, bitten wir Sie, uns anzurufen und uns Ihre Unterlagen zukommen zu lassen.

Marie-Theres und Gerald Dörfler-Aerni  
Telefon 032 622 44 12

94433/31852



Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murten am schönen Murtensee suchen wir

### Servicefachangestellte

per sofort oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Nyffeler  
**Hotel Krone**  
3280 Murten  
Telefon 026 670 52 52

94490/26190

**HMTI - Hotel Management Education and Training Institutes**  
HCL Hospitality College Lützelau, Switzerland and HMTI Pakistan, HMTI PR China, ELSI Taiwan

WE ARE GROWING  
WE NEED ADDITIONAL FACULTY LECTURES

FOOD AND BEVERAGE OPERATIONAL SUBJECTS COMPUTER AND ACCOUNTING SUBJECTS

PROGRAM COORDINATOR

WITH TEACHING RESPONSIBILITIES

PLEASE RING OR FAX YOUR APPLICATION TO PATRICIA VENZIN  
TELEPHONE 041 392 06 00  
FAX 041 392 06 10

94491/388283

**Restaurant Torchio Antico, Arzo**  
sucht einen

### diplomierten Koch

mit Fantasie und Dynamik, welcher in der Lage ist, unabhängig zu arbeiten. Ab sofort oder nach Vereinbarung. Wenn möglich mit Fähigkeitsausweis 1 oder 2.

Montag und Dienstag geschlossen.  
Telefon 091 646 49 94

P 94499/390318

Für unsere «2 Trendlokalen» direkt an der Goldküste (Stadtnähe) suchen wir versierte

### Service Mitarbeiter/innen

(auch Teilzeit)

Junge, aufgestellte Teams freuen sich über Ihre Bewerbung.

**Saisonier-Kontingente** für EU-Angehörige vorhanden.

Eintritt per sofort.

**Restaurant Madhouse**, Seestrasse 53, 8702 Zollikon, Telefon 01 391 88 77

**Restaurant Bermuda**, Seestrasse 144, 8704 Herrliberg, Telefon 01 915 30 30

Frau Poppa oder Herr Walker verlangen.  
94377/385145

**Horas!..**

finden Sie...  
Insert in...  
anzeigen...  
tourismus revue!  
Tel. 031 370 42 22

# Trend Hotel

Schweiz - Zürich

Sind Sie unser

## Working Küchenchef

welcher unsere systemorientierte Küche mit Schwerpunkt Carvery buffet und US-regionaltypischen Gerichten

konzeptreu weiterführt

aber zugleich durch ein

**kreatives und marktorientiertes Zusatzangebot** die Handschrift eines leidenschaftlichen Küchenchefs spüren lässt?

Sie führen und schulen ein neunköpfiges Küchenteam, arbeiten aktiv mit, sind ein qualitätsorientierter Fachmann mit **Unternehmerflair**. Sie lieben die Herausforderung im A-la-carte-Service und haben ein Organisationstalent, um in einem Seminarhotel anspruchsvolle Gästewünsche zu erfüllen.

Natürlich stellen wir Ihnen detaillierte Unterlagen zur weiteren Einsicht zur Verfügung.

Gerne erwartet Herr R. Gloor Ihre Bewerbung.

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

94370/88083

**Blues ist Ihr Leben...**

## Barmaid Barkeeper

...Ihr Job.

Wir bieten ein neues Lokal, eine neue Idee und jeden Abend Blues live gespielt. Dazu Umsatzbeteiligung und grossen Gestaltungsfreiraum.

Sie lieben Blues, aufgestellte Menschen, selbständiges Arbeiten und verstehen Deutsch und Englisch.

Eintritt 1.7.97 oder nach Vereinbarung.

**P. Huwiler 01/980 05 04**

94380/382530

Wir suchen in Saison- oder Jahresstelle freundliche

### Serviertochter

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

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

94456/328928

**CONTINENTAL PARKHOTEL**  
LUGANO

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir für die Sommersaison folgende Mitarbeiter/innen:

### Commis de cuisine (m/w) Servicefachmitarbeiter/in

Wir freuen uns auf Ihr Angebot.

Besten Dank

EDGAR FASSBIND  
CONTINENTAL PARKHOTEL  
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO  
TEL. 091 966 11 12, FAX 091 966 12 13

93584/9290



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft tüchtigen, kreativen

### Koch/Köchin/Chef de partie

in renommiertes Speiserestaurant mit Bankett- und A-la-carte-Service.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Familie Böhler, **Telefon 01 858 22 06.**

0 94378/156205

**Für 134.- inkl. MWSt./Jahr jede Woche**

**Telefon 031 370 42 22**

## MARCHÉ DE L'EMPLOI

Nous cherchons pour entrée immédiate ou à convenir

### notre responsable de l'hébergement

capable d'assurer l'entière responsabilité de ce département. (Réception, Conciergerie, Housekeeping).

Ce poste important sera confié à une personne dynamique, communicative positive, dotée d'une excellente présentation et du sens du commandement, ayant fait carrière dans l'hôtellerie en réception ou dans un poste similaire.

De langue maternelle française, il (elle) aura de bonnes connaissances d'anglais et d'allemand.

De contact facile, bon(ne) gestionnaire, il (elle) saura convaincre notre clientèle existante et future et motiver les membres de son département.

Age: 30-40 ans.

Les candidats/-es de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés/-es de bien vouloir envoyer leur dossier complet à M<sup>me</sup> Valérie Bouchet, chef du personnel.

Hôtel des Bergues  
Quai des Bergues 33  
1211 Genève

94411/12505



### Talents d'organiseurs? Sens du contact?

En tant que spécialiste de l'organisation de Congrès, de Voyages Incentive, de Séminaires, de Présentations de produit, «Event and Hospitality Management», nous avons besoin de force supplémentaire.

Nous cherchons de suite ou à convenir:

### quatre nouveaux/nouvelles jeunes collaborateurs/-trices motivé(e)s et dynamiques pour nos départements Congrès, Evénements, Réceptifs groupes

Ils/Elles devront avoir le sens du contact, d'excellentes connaissances de l'anglais et de l'allemand, une langue supplémentaire serait un atout, un talent d'organisateur/-trice. Etre disponibles et avoir le sens du commerce.

Si vous désirez rejoindre notre équipe, envoyez votre dossier complet avec photo récente à:

Joëlle Zumwald, MCI TRAVEL SA, rue de Lyon 75, 1211 GENÈVE 13

**MCI TRAVEL**  
MEETINGS, CONVENTIONS & INCENTIVES

94453/382948

Nous cherchons pour notre département  
«Marketing et vente» un

### SALES REPRESENTATIVE

Votre tâche consistera à faire de la prospection pour notre établissement \*\*\*\* sur le marché local et national. Profil souhaité: formation et expérience dans l'hôtellerie (hébergement, ventes), entregent, dynamisme, excellentes connaissances de l'anglais et de l'allemand.

Si vous répondez à ces exigences, si vous avez de l'ambition et que vous cherchez à faire une carrière intéressante, alors adressez votre offre complète avec photo sous chiffre 94477 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Restaurant de la Côte, 3960 Corin sur  
Sierre, cherche

### commis de salle

Entrée à convenir.

Faire offre avec curriculum vitae et photo.

P 94408/31097



### 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.  
Place 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



94115/31012

HÔTEL \*\*\*\*  
LA PORTE  
D'OCTODURE  
MARTIGNY

*nous cherchons*

### maître d'hôtel

date d'entrée de suite ou à  
convenir.

Nous demandons:

- quelques années d'expérience dans la position
- personne dynamique, flexible et disponible
- apte à motiver et de s'intégrer dans une brigade d'une quinzaine de collaborateurs
- langue française et allemande parlée (autre langues un atout).

Nous offrons:

- place à l'année
- emploi motivant avec responsabilités
- cadre de travail agréable dans une ambiance de travail sympathique.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont priés de faire leurs offres à la direction, route du Grand-St-Bernard, 1921 Martigny-Croix, téléphone 027 722 71 21.

Membre des Hôtels Seiler Zermatt



94262/177210

Mettre une annonce rend du succès!



Hôtel de tout premier rang, avec un centre de cure réputé, cherche à l'année:

### 1 sous-chef

(bonnes connaissances de cuisine diététique et gastronomique)

### 2 commis de salle

### 3 portiers d'étages/ femmes de chambre

Faire offres par écrit, avec curriculum vitae, à:

M. Patrick Béro, Directeur  
Hôtel Crans Ambassador  
3962 Crans-Montana

94484/24767



Etablissement dynamique et convivial  
cherche pour renforcer son équipe

### un cuisinier

homme ou femme

### un sommelier

homme ou femme, avec expérience

Vous êtes motivé(e) et compétent(e), autonome, apte à vous intégrer dans une petite équipe en apportant votre enthousiasme et votre créativité.

Faites-nous alors parvenir votre offre manuscrite, accompagnée des documents usuels.

Entrée en service: de suite.

HÔTEL \*\*\*  
RESTAURANT  
L'AIGLE

GRANDY RUE 27  
2108 COUVET  
TEL 032 863 26 44  
FAX 032 863 21 89



Hôtel du Signal de Chexbres \*\*\*\*  
1604 Puidoux-Gare, Lavaux/Lac Léman  
Téléphone 021 946 05 05

cherche pour entrée au 1<sup>er</sup> août ou à convenir

### 1<sup>ère</sup> secrétaire

en réception et administration  
- avec de très bonnes connaissances en français, allemand (si poss. dialecte) et anglais  
- expérience des systèmes informatiques (FIDELIO, etc.) et de l'hôtellerie-restauration.

Nous proposons un poste à l'année dans des conditions de travail agréables, la possibilité de faire du sport, la pension et le logement si nécessaire. La famille de Lunten reçoit volontiers votre offre détaillée.

94328/28207

# L'hotel + tourismus revue est plus avantageuse à l'abonnement!



Nom \_\_\_\_\_  
Prénom \_\_\_\_\_  
Profession \_\_\_\_\_  
Rue/no \_\_\_\_\_  
CP/localité \_\_\_\_\_  
Téléphone \_\_\_\_\_

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

A découper et à renvoyer s.v.p.:

Service des abonnements de l'hotel + tourismus revue, case postale, CH-3001 Berne

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.

Prix de vente au numéro Fr. 4.-\*

INTERNATIONALER STELLENMARKT STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

**USA**  
**Leben und Arbeiten ?**  
**Green Cards für jedermann**  
 Info-Tel. 041 - 282 04 54 24 Std.  
 Listighalde 11 6020 Emmenbrücke  
**GREEN CARD SUPPORT SERVICE**

*pp*  
**PETER PERSONAL**  
 HOSPITALITY, CAREERS, AND DEVELOPMENT  
 Wir haben laufend Angebote auf renommierten Kreuzfahrtschiffen und in Hotels und Restaurants weltweit für junge, motivierte und professionelle  
 • **Sous-chefs, Chef de partie, Commis de cuisine**  
 • **Bäcker und Pâtissier**  
 • **Maitre d'hôtels, Oberkellner, Chefs- und Commis de rangs**  
 • **Generalgouvernante**  
 Peter Personal: Interessante Stellen für Fachpersonal, Kader & Manager im In- und Ausland.  
 Peter Personal, Zunstrasse 11, CH-8152 Opfikon  
 Tel. 01 828 18 75, Fax 01 828 18 19

**S · H · M · S**  
 Les étudiants de la  
**SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL**  
 recherchent des  
**PLACES DE STAGE SERVICE ou CUISINE**  
**16. 6. 1997 (ou à convenir) - 31. 1. 1998**  
 Téléphone 021 962 93 72  
 M<sup>re</sup> F. Mast  
93939/383471

**Japaner** sucht Stelle als **Koch**  
 in japanisches Restaurant. Bewilligung C. Ich kann Sushi und Tempura.  
 Offerten unter Chiffre 94445 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.  
94445/275510

Château de Bagnols\*\*\*\*L  
 Région Lyonnaise  
 recrute pour la saison d'été  
**night-auditor/ réceptionniste de nuit**  
 français - anglais et allemand courant.  
 Minimum 3 ans expérience Hôtellerie de luxe.  
 Très bonne présentation et références.  
 Ecrire: Château de Bagnols  
 F-69620 Bagnols  
94375/386115

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  
 Anschritt: Personalbüro Kofler, Mitterweg 5 A-6020 Innsbruck  
94059/370438

**S · H · M · S**  
 Studenten der  
**SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL**  
 interessieren sich für  
**PRAKTIKUMSSTELLEN SERVICE oder KÜCHE**  
**16. 6. 1997 (oder nach Vereinbarung) - 31. 1. 1998**  
 Telefon 021 962 93 71  
 Frau T. Brönnimann  
93939/383471

Junge, motivierte **Gouvernante** mit mehrjähriger Berufserfahrung in renommierten Hotels sucht  
**neue Herausforderung**  
 im Raume Bern oder Luzern!  
 Offerten unter Chiffre 94497 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.  
94497/390320

Tanz- und Unterhaltungs-  
**Musik**  
 Duo aus Vorarlberg (A) mit vielseitigem Repertoire und professionellem Sound freut sich, Ihre Gäste zu unterhalten.  
 Telefon 0043 5552 67380  
94459/387335

Restaurant de 60 places au Grand Cayman (Caraïbes) cherche  
**chef de cuisine**  
 expérience minimum 5 ans, cuisine européenne. English a must.  
 Téléphone et fax Baraud International (001) 345 945 17 81.  
P 944375/890302

**Ü B E R S E T Z U N G S D I E N S T**  
 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/Zeugnisse/Diplome).  
 Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.  
 JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 57, Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

Inserate per Telefax  
**031 372 23 95**  


**Live and Work in the U.S.A.**  
 Win a Green Card and all related benefits, including the right to live and work in the U.S.A. permanently. U.S. citizenship possible, if desired. Applications for the new-upcoming official government lottery accepted now. For free detailed information, fax or mail your name and address or call 24 hrs:  
 DIPL.-KFM. MEYER / HT - P.O. BOX 76 32 02 - D - 22071 HAMBURG  
 FAX: 0049 40 - 229 84 10 • TEL: 0049 40 - 2271567 - 8 (english) - 7 (german)

Gastroprofi (CH, 40jährig) mit Erfolgserfolge nachweis sucht  
**neue Herausforderung**  
 in Richtung Verkauf, Marketing, Dienstleistung, Lebensmittel usw. Offen für Neues.  
 Chiffre 35048, Postfach 8383 8050 Zürich.  
94387/286729

**Ich möchte meine eigene**  


**WEITERBILDUNG**

**Arbeitsgruppe Gastroentsorgung**  
 Informationstagung «Wiederverwertung von Lebensmittelresten»  
 Dienstag, 24. Juni 1997, 9.45-16.15 Uhr  
**Zunftthaus zur Saffran**, Limmattalquai 54, 8001 Zürich  
 Referenten: Dr. Hans Wyss, stv. Kantonstierarzt Bern  
 Werner Humbel, Entsorgung von Gastronomieprodukten, Stetten  
 Martin Jost, RAP, Posieux  
 Vertreter eines Grossverteilers  
 Paul Kälin, SV Service, Zürich  
 Margrit Krüger, Präsidentin Konsumentinnenforum, Zürich  
 Teilnahmegebühren:  
 Fr. 150.- Tagung, Mittagessen, Dokumentation  
 Fr. 80.- nur Dokumentation  
 Anmeldung: Arbeitsgruppe Gastroentsorgung, c/o Dr. E. Waldner, Arosastrasse 4, 8006 Zürich, **Telefon 01 382 21 23, Fax 01 382 21 22.**  
94501/388287

**Richtig inserieren:**

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

**hotel + tourismus revue**  
**Anzeigenverwaltung**  
**Postfach, CH-3001 Bern**  
**Telefon 031 370 42 22**  
**Telefax 031 372 23 95**



**Küchenchef**  
 mit In- und Auslanderfahrung in Erstklassbetrieben sucht neuen Wirkungskreis in Saison- oder Jahresstelle, ganze Schweiz (evtl. Aushilfe).  
 Erreichbar über **Telefon 061 841 16 52**, abends.  
94470/386557

**Spanierin sucht Arbeit**  
 bis zirka Ende September (wenn möglich im Grossraum Zürich). Sie spricht Spanisch und etwas Französisch.  
 Bewilligung noch nicht vorhanden.  
 Telefon 01 362 07 86  
94498/390319

**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.**

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)

**Erscheinungsweise des Inserates:**  
 Nur 2spaltig (56 mm breit),  
 Höhe nach Bedarf sowie ohne Logo.

\* exkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige  ja  nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühr)

Name \_\_\_\_\_ Telefon \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Datum \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Unterschrift \_\_\_\_\_



# Sonderseite

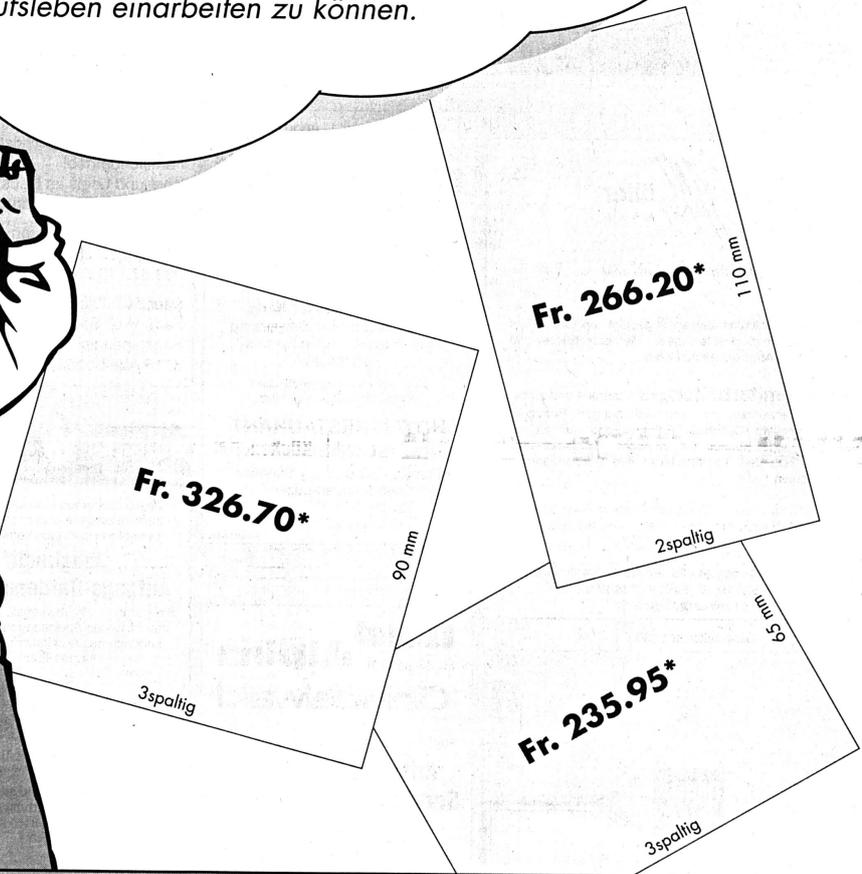


## Suchen Sie gut ausgebildete Fachkräfte?

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.



Fr. 326.70\*

90 mm

3spaltig

Fr. 266.20\*

110 mm

2spaltig

Fr. 235.95\*

65 mm

3spaltig

## Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» der hotel + tourismus revue

- Dieses Inserat soll in der Ausgabe  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.
- **Profitieren Sie!!!**

\*Alle Preise verstehen sich exkl. 6,5% MwSt.



# Sonderseite

## Lehrabschluss beendete?

Wir suchen  
**Die Servicemitarbeiterin mit Charme und Witz**

für unsere netten Gäste in Sachseln, inmitten von Bergen und Seen. Rufen Sie uns doch an.

Armin und Ruth Sutter-Küng  
6072 Sachseln, Telefon 041 660 15 61

**HOTEL RESTAURANT SCHLÜSSEL**



6072 Sachseln

94391/13077

**Hotel Müller** \*\*\*\*

ein gutes Stück Gersau

Das Leben im Hotel Müller Gersau ist geprägt von Mitarbeitern und Gästen, welche die direkte Lage am Vierwaldstättersee und die sympathische Atmosphäre schätzen.

Die **Servicemitarbeiter**, stets charmant und zuvorkommend, verwöhnen ihre erlebnisreichen Besucher mit professionellem Geschick. Entsprechend suchen wir kompetente, junge Köpfe mit deutscher Muttersprache, welche nun nach dem Lehrabschluss ihre Berufserfahrung vertiefen möchten.

Wenn Sie sich an unserem Erfolg beteiligen und den Sommer in einem guten Team verbringen wollen, rufen Sie jetzt gleich Frau Andrea Mikes an.

Hotel Müller Seestrasse 24 - 26 Postfach 6442 Gersau  
Tel 041 828 19 19 Fax 041 828 19 62  
Email: mikes@bluewin.ch

Gastlichkeit seit 1860

**HoReGa SELECT**

## Kennt Ihr den Unterschied?



Ich war bei  
HoReGa Select AG



Ich leider nicht

Wir haben für Euch immer ein Lächeln übrig.

Wir bringen Euch durch einen neuen Job zum Lächeln.

Ihr bringt uns zum Lächeln, wenn Ihr in eurem neuen Job glücklich seid.

Seit über 10 Jahren sind wir die führende Personalberatung und Stellenvermittlung im Gastgewerbe...

**HoReGa Select AG**  
Stänzlerstrasse 7  
4051 Basel  
Telefon 061 281 95 75  
Fax 061 281 75 45

94480/208191

**ZunftHaus zur Schmiden**

Sehr gepflegte Gastlichkeit in historischen Räumen in der Altstadt von Zürich. Hätten Sie Freude, Ihren Beruf und Ihre Fähigkeiten in einem bekannten Restaurant auf dem Platz Zürich auszuüben und auszubauen?

Auf Anfang September 1997 sind bei uns folgende Stellen zu vergeben

**Servicefachangestellte**  
(Mann oder Frau)

**Commis de cuisine**  
(Mann oder Frau)

LehrabgängerInnen sind herzlich willkommen.

**ZunftHaus zur Schmiden**  
F. und M. Oldani  
Marktgasse 20, 8001 Zürich  
Telefon 01 251 52 87

94364/41521

**Hôtel du Lion d'Or\*\*\***  
Familie Tripet  
1347 LE SENTIER/Vallée de Joux

Téléphone 021 845 55 35  
Fax 021 845 65 16

**cherche jeune sommelier/ère**

Vous désirez approfondir vos connaissances professionnelles, alors n'hésitez pas à nous contacter.

Entrée de suite ou à convenir.

94403/19941

**BERGHAUS BÄRTSCHI**

Engstligenalp B.O. ob 3715 Adelboden 2000 m.ü.M., «autofrei» (nur mit Luftseilbahn oder zu Fuss erreichbar), sucht für kommende Sommersaison noch folgende junge Arbeitskräfte

**KÖCHIN/KOCH SEFA**

Angenehmes Arbeitsklima! Familienbetrieb! Kost und Logis im Haus. Eintritt nach Vereinbarung.

Anfragen unter Telefon 033 673 22 55 033 673 13 73

oder schriftlich an Fam. H.U. Bärtschi-Moser Engstligenalp 3715 Adelboden

94331/213314

Wir suchen per 1. August oder nach Übereinkunft noch eine

**Servicefachangestellte**

die ihre Lehre frisch beendet hat.

Wir bieten Ihnen in jungem, aufgestelltem Team eine abwechslungsreiche, interessante Stelle.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto oder rufen Sie uns einfach an.

Restaurant Sonntag geschlossen Montag ab 17.00 Uhr geöffnet

**HOTEL-RESTAURANT SONNEGG**

Familie Pius und Joy Schmidli  
6045 Meggen/Luzern  
Telefon 041 377 44 00  
Fax 041 377 49 40

94330/79472

**Hotel Alpina Restaurant Grindelwald**

sucht

**Anfangs-Sekretärin Servicefachangestellte HOFA**

Wir freuen uns auf eine schriftliche Bewerbung.

**FAMILIE WOLF-KAUFMANN**  
Telefon 033 853 33 33

94492/14265

**HOTEL WELCOME INN Restaurant Ranzlei**

Wir, ein modernes Flughafenhotel mit internationaler Kundschaft, suchen per sofort oder nach Vereinbarung

**Jungkoch/Anfangs-Gardemanager**

Sie schätzen ein abwechslungsreiches, marktfähiges Speisenangebot und ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team.

Sowie

**Kellner/Servicefachangestellte**

für unser Tagesrestaurant **Tubeschlag** mit Speise- und Getränkeservice.

Sie sind dynamisch und suchen eine interessante, verantwortungsvolle Stelle in einem aufgestellten jungen Serviceteam.

Interessenten melden sich unter folgender Telefonnummer: 01 814 07 38, Herrn Spitz verlangen.

94455/17604

**DAS INTERNATIONALE \*\*\*HOTEL AM FLUGHAFEN KLOTEN**  
8302 Kloten/Flughafen, Tel. 01 814 07 27, Telex 825227

**HOTEL WALDHEIM**  
▲ BÜRGENSTOCK

Haben Sie soeben Ihre Ausbildung als Servierfachangestellte/r mit Bravour abgeschlossen? ...

... und suchen Sie eine Möglichkeit, Ihr erworbenes Wissen und Können gleich unter Beweis zu stellen? ...

... dann trifft sich das gut:

Wir sind ein modernes 3-Stern-Hotel mit 80 Betten und einem regen Restaurationsbetrieb, im Herzen der Schweiz.

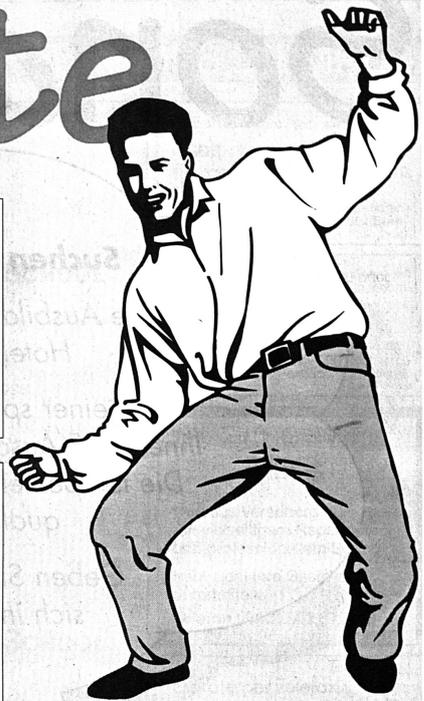
Und wir suchen auf 1. August 1997 eine/n tüchtige/n und freundliche/n

**Servicefachangestellte/n**

zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an: Familie L. Kummer-Amstutz, Hotel Waldheim, 6363 Bürgenstock, Telefon 041 611 03 83 / Fax 041 610 64 66

94459/6467



**hoteljob**

## Lehrabschluss – wie weiter?

Bald haben Sie Ihre Lehrzeit abgeschlossen. Bei uns werden laufend interessante und abwechslungsreiche Stellen in der ganzen Deutschschweiz gemeldet. Es könnte doch sein, dass Hoteljob für Sie die Traumstelle hat.

Rufen Sie uns doch einfach an, Tel. 031 370 43 33, wir beraten Sie gerne! Die Vermittlung ist für Sie **kostenlos**.

94363/84735



**Schweizer Hotelier-Verein**

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

**Rot HAUS**  
HOTEL \*\*\* RESTAURANT

**Uff, die Lehre ist geschafft.**

Es war hart diese Zeit, aber endlich ist es soweit. Du bist gelernte/r

**Servicemitarbeiter/in**

Deutsch ist Deine Muttersprache und Englisch oder Französisch kannst Du auch schon ein wenig.

Als junges, aufgestelltes Team haben wir das Rothaus auf 13 Punkte Gault Millau getrimmt und würden uns freuen, Dich bei uns zu haben.

Falls Du ab ca. Anfang August schon wieder zum Krampfeln bereit bist, ruf mich bitte an oder sende mir Deine Bewerbungsunterlagen.

Christoph Schärli, Best Western Hotel Rothaus  
Klosterstrasse 4, 6003 Luzern  
Telefon 041 240 10 01



94481/23248

CARRIERE