

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 105 (1997)  
**Heft:** 27

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 16.08.2025

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

mit 205  
Stellenangeboten

# tourismus hotel + revue

Heute mit  
märktplätz

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

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

## TOURISMUS

**RDA: Weniger Besucher** 2  
Der diesjährige RDA-Workshop in Köln fand früher statt. Deshalb, so glauben einige Aussteller, kamen weniger Besucher.

**SDM-Exklusivität?** 3  
SDM soll gemäss Projektleiter Michel Ferla nicht alleiniger Vertriebskanal von Deskline-Kontingenten sein.

## HOTELLERIE

**«Eurogate»-Hotellerie** 7  
Für die HB-Geleiseüberbauung in Zürich ist auch ein Hotelprojekt und ein Kongressgebäude vorgesehen.

**Logis de France** 10  
Es ist nie zu spät, sagte sich die grösste französische Hotelgruppierung: Seit kurzem läuft ein Reservationssystem.

## GASTRONOMIE · TECHNIK

**Energie aus Abfall** 14  
«Papyron» heisst die neue Energiezentrale der SAirGroup. Abfallholz und Altpapier werden in Strom umgewandelt.

**«Schwebende Lösung»** 14  
Im «Schweizerhof» in Zürich wurde umgebaut. Jetzt schwebt das Küchenmobiliar.

## HOTEL · TOURISME

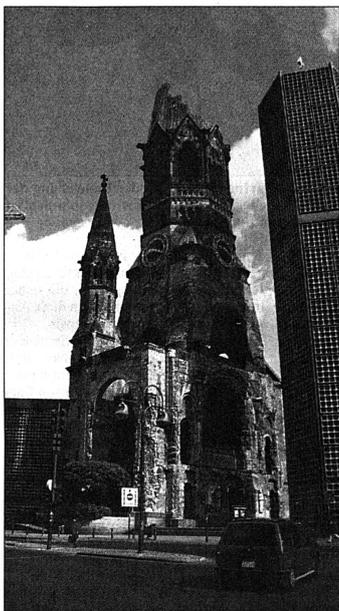
**31 décembre 1999** 15  
L'échéance du 31 décembre 1999 a incité les hôteliers de l'Alaska à proposer «l'offre touristique du millénaire».

**Révolution informatique** 16  
Un logiciel et un modem permettent à tout un chacun de réserver un hôtel à partir de son propre ordinateur.

## SHV · SSH · SSA

**Der DV-Fotoroman** 19  
Die Delegiertenversammlung 1997 des SHV im Goms gehört bereits der Vergangenheit an. Die *hotel + tourismus revue* berichtete ausführlich darüber. Mit einem (nicht ganz ernstzunehmenden) Fotoroman wird die Berichterstattung vervollständigt. Nun denn: Es war einmal...

### Trend-Reise Berlin



## Die persönliche Note macht's aus

Nicht etwa in einem verkleinerten Angebot, sondern allenfalls im stimmigen Gastronomiekonzept zeigt sich der Wandel von der Erlebnis- zur Sinnesgesellschaft. Trendforscher beschwören zwar diesen

Wandel, in der Praxis aber ist «Konsum pur» gefragt. Das jedenfalls sind die Eindrücke von der Prodega-Trend-Reise nach Berlin. Auch in der Schweiz dürfte künftig die ganze Palette vom günstigen

Take-Away bis zum Exklusiven Erfolgchancen haben. Allerdings sind weniger die angebotenen Produkte selbst wichtig, vielmehr, dass der Gastronom seine persönliche Note einbringt. Seite 12

### «European Reservations System» (ERS), Rödermark

## Hoteliers wurden übers Ohr gehauen

Mehr als 80 Schweizer Hotels ärgern sich grün und blau: Sie haben sich vom deutschen Hotelreservationssystem «ERS» überreden lassen. Statt dem weltweiten Anschluss an die Reisegagenturen gab es nur einen Link zur ERS-Zentrale und einen mageren Internet-Auftritt. Nicht juristisch, aber de facto wurden die Hoteliers mangels Kenntnissen übers Ohr gehauen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Seit wenigen Jahren spricht auch in der gewerblichen Schweizer Hotellerie jedermann von Reservationssystemen, von GDS (Global Distribution Systemen), von CRS (Central Reservation Systemen), von Internet etc. Die Konfusion unter den mittelständischen Beherbergern scheint gross zu sein – nicht wenige be-

zahlen für ihre Unkenntnis, denn zwischen den Anbietern bestehen riesige Unterschiede. So haben im letzten Jahr über 80 Hoteliers Verträge mit dem deutschen «European Reservation System» ERS unterzeichnet, das in Rödermark zuhause ist. «Eine tolle, professionell auftretende Sales Dame aus Deutschland hat mich mit ihren Argumenten geradewegs über den Tisch gezogen», grinst verlegen ein Berner Oberländer Hotelier\*, «es wird mir eine Lehre sein für künftige Reservationsdiskussionen!» Demgegenüber offenbarte sich einer Hotelière\* in einer Stadt die ultimative Reservations-Wahrheit in Form eines attraktiven wortgewandten jungen Mannes – mit gleichem Effekt!

### Wiedersehen vor Gericht?

ERS beschäftigt sieben Leute, der Geschäftsführer heisst *Bernd Schomann*. Sechs Monate bis ein Jahr nach den Vertragsabschlüssen sah die «Performance» von ERS so aus, dass von den über 80 Hotels eines für 250 Franken Buchungen

erhielt... Dem standen «Investitionen» seitens der Hoteliers respektive an ERS zu zahlende Jahresgebühren gegenüber, die von 1390 DM für Betriebe mit 30 Betten bis 2890 DM für Häuser mit 100 und mehr Betten variieren. Inklusiv einbehalt einer innerdeutschen Umsatzsteuer, die für Drittländer wie die Schweiz gar nicht versteuerbar wäre. Einem Tessiner Hotel\* wurde dieser bundesdeutsche Umsatzsteuerbetrag noch mit einer Mahnung nachberechnet! Hätte nicht ein Berner Oberländer Hotelier begonnen, seine «Schicksalsgenossen» anzufaxen und dank Internet die restlichen Hotels aufzuspielen, wäre die Null-Performance von ERS gar nie publik geworden.

### Erwartungen statt Wissen

Die Hotels haben in der Zwischenzeit ihre Verträge mit ERS aufgekündigt und möchten die Angelegenheit vor Gericht bringen, als Fall von Vertrauensmissbrauch. Einmal mehr wurden die Erwartun-

### OTV

## 1997, l'année de toutes les synergies

Restructuration, fusion, coordination, synergie... Force est de constater que tous ces termes sont dans l'air du temps. L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) les a pour sa part intégrés à sa réflexion depuis plusieurs années déjà. Réunis en assemblée générale vendredi dernier à Gryon, les représentants du tourisme vaudois ont ainsi pu prendre connaissance des premiers résultats des démarches et des analyses entreprises. Page 17

### Swiss Event '97

## Grossanlass für Tagungen

Nirgends mixt sich die oft noch etwas konservativ auftretende Schweizer Hotellerie mit einem derart trendigen und showgeladenen Ambiente wie bei der «Swiss Event», die letzte Woche zum zweiten Mal in Zürich stattfand. Der Eventcharakter der Fachmesse war spürbar stärker als 1995. Es fielen das Mehr an Ausstellern und an kombinierten Auftritten Hotellerie-/Gastronomie mit Partnern aus dem Event/Ausstellersektor auf. Der dritte «Swiss Event» ist bereits für den Herbst 1998 angesagt und soll drei Tage dauern. Tagungen und Events gehören zu den chancenreichen Marktsegmenten für Beherberger und Restaurateure. Seiten 8, 11, 15

\* Namen der Redaktion bekannt.

Fortsetzung auf Seite 8

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

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

**Essence of Nature**  
Hautfreundliche Gästekosmetik mit echten Bergblumenextrakten. Ein alpinisches Erlebnis. Dazu passende Komfortprodukte im Swiss Ethno Design.  
PROVALORA AG 8399 NÜRNENSDORF  
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16  
SWISS HOSPITALITY

**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

## Bustourismus

## Schadet die Grösse der Effizienz?

Die Organisation «Swiss Partner für den Bustourismus» ist in den letzten Jahren stark gewachsen. Ob zum Schaden oder zum Nutzen der Mitglieder, darüber ist man sich nicht einig. Mit dem diesjährigen RDA-Auftritt ist jedenfalls ein qualitativer Schritt in die richtige Richtung geschehen.

SUSANNE RICHARD

Mit der Rezession hat sich die Haltung der Branche gegenüber dem Bustourismus zum Positiven verändert. Die Zeit, als Hoteliers, die Busgruppen beherbergen «mussten», milde belächelt wurden, scheint vorbei. Busgäste sind heute selbst in Toporten gerne gesehen. Die wichtigste touristische Organisation im Bustourismus ist wohl die in den letzten Jahren schnell gewachsene Vereinigung «Swiss Partners für den Bustourismus» (früher Buspartner). Mit fast 100 Mitgliedern ist jedoch gleichzeitig eine kritische Grösse erreicht, die einzelne Mitglieder am Nutzen der Mitgliedschaft zweifeln lässt und sogar einige Mitglieder – vor allem kleinere Orte – zum Austritt bewegen hat (siehe Kastan). Für die Ausgetretenen stand der Mitgliederbeitrag von 1800 Franken und die Zusatzkosten nicht mehr in einem günstigen Verhältnis zum Nutzen. Trotz der Austritte steigt die Mitgliederzahl dank Neueintritten von Hotels sowie Bergbahnen und Schifffahrtsgesellschaften. Peter Rüegger, Marketingleiter der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees, steht der heutigen Form positiv gegenüber. «Ich glaube, dass Buspartner heute eine recht gute Marktpresenz erreicht. Besonders wertvoll ist auch die Broschüre, in der wir vertreten sind.»

## Gemeinsame Packages

Toni Semadeni, Geschäftsführer der Swiss Partners, ist überzeugt: «Die Vielzahl und Breite von Anbietern muss unser Ziel sein. Ich glaube nicht, dass das den Nutzen der Mitgliedschaft für den einzelnen beeinträchtigt. Gute Angebote werden sich durchsetzen können.» An eine gegenseitige Konkurrenzierung der Mitglieder glaubt Semadeni nicht. Schon eher sieht er Chancen bei gemeinsamen Packages. Inbegriffen im Mitgliederbeitrag ist eine Seite in der inzwischen jährlich auf den RDA-Workshop in Köln hin erscheinenden Broschüre. Die 1996 neu konzipierte Broschüre erscheint jeweils in einer

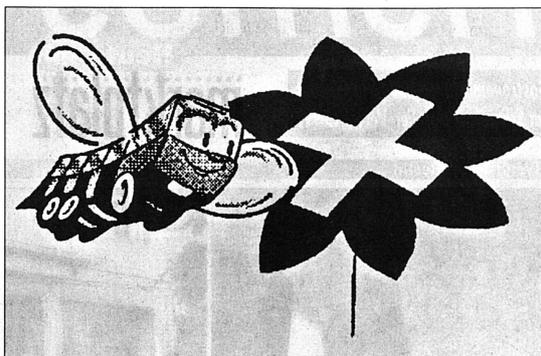
Auflage von 3000 Exemplare für die deutsch-französische Ausgabe und von 1000 Exemplaren für die italienisch-englische Ausgabe. Der eigentliche Auftritt am RDA-Workshop in Köln ist im Mitgliederbeitrag nicht enthalten und separat zu berappen.

## Plazierung verbessert

Zu etwas Unzufriedenheit Anlass gab immer wieder – allerdings nur hinter vorgehaltener Hand – die relativ schlechte Plazierung des Buspartner-Standes am RDA-Workshop in Köln, der wichtigsten Busmesse. Die Kritik hat offensichtlich etwas bewegt: Semadeni hat sich um eine Verbesserung bemüht. Am diesjährigen RDA haben die Swiss Partner eine bessere Plazierung beim Eingang der Halle zugebilligt erhalten. Zudem ist der Doppelnormstand, der jeweils mit Schweiz Tourismus gemeinsam gemietet worden war, durch einen neu gebauten Gemeinschaftsstand abgelöst worden. Ebenfalls verbessert wurden die Wegweiser zum Stand. Der neue Swiss-Partner-Auftritt kostete laut Semadeni rund 30 000 Franken (Vorjahr rund 10 bis 15 000 Franken). Neben Swiss Partner sind am Gemeinschaftsstand auch Schweiz Tourismus Deutschland, das Office de tourisme de Siere, die Golden Tulip Hotels, Tourisme neuchâtelais, die Rigi-Bahnen mit dem Hotel Tellerplatte und das Hotel La Palanca, Lenzerheide, beteiligt. Die Teilnahme kostet je Teilnehmer 4600 Franken.

## Neupositionierung mit Verkauf

Im sich rasch verändernden Markt ist auch die Positionierung einer Organisati-



Keine Biene Maya: Das Logo der Swiss Partner, kurz nach der Lancierung der Goldblume vorgestellt und von den Mitgliedern widerstandslos angenommen, ist bei Mitgliedern und Aussenstehenden nun umstritten. Zeichnung: zvg

on wie Swiss Partner, deren Hauptzweck in der Verkaufsförderung liegt, im Wandel. Dessen ist sich Geschäftsführer Semadeni bewusst: «Reine Verkaufsförderung reicht bald nicht mehr, man muss beim Verkauf mit dabei sein». Deshalb soll dieses Jahr erstmals «moderater» versucht werden, die Produkte der Swiss Partnermitglieder aktiv zu verkaufen. Nach einer «Markttestung» will man im nächsten Jahr ein eigentliches Incoming aufbauen. «Vielleicht können wir mit der Zeit damit Geld verdienen, das wir dann wiederum in die Verkaufsförderung stecken könnten», hofft Semadeni.

## Zu teuer – zu wenig effizient

Etwas enttäuscht von der Effizienz der Swiss Partner hat Ende 1996 Solothurn die Organisation «Swiss Partner für den Bustourismus» bzw. damals noch «Buspartner» verlassen. Obwohl Solothurn den Bustourismus nicht besonders fördert, wertete man die Mitgliedschaft als flankierende Massnahme zur Unterstützung der zwei, drei geeigneten Hotels in der Region. «Heute sind einfach zu viele Anbieter dabei, die etwas vom Kuchen möchten, da bleibt für den einzelnen kaum viel übrig», ist Erich Egli, Direktor Region Solothurn Tourismus, überzeugt. Aus dem unbefriedigenden Rücklauf nach Aktionen zog man die Konsequenzen.

Solothurn zieht sich aber nicht etwa aus dem Busgeschäft zurück, sondern ist

zusammen mit dem Marketingpartner Berner Mittelland erst recht eingestiegen. Mittels gezielter Sales Calls in ausgewählten Deutschen Bundesländern werden jeweils bis zu 50 Carunternehmern besucht, mit gutem Erfolg, wie Egli weiss: «Für uns ist das heute der richtige Weg, regelmässig selber die Kontakte zu pflegen». Trotzdem würde es Egli schätzen, wenn «Schweiz Tourismus im Bereich kulturorientierter Busreisen aktiver wäre». Obwohl der Bustourismus auch für Sion ein wichtiges Segment ist, ist auch der Walliser Ort bereits Ende 1995 aus der Vereinigung ausgetreten. Für Eddy Peter, Direktor des Office du tourisme de Sion & environs, waren zu viele Doppelpirigkeiten mit eigenen Aktivitäten

der Grund dafür. Zudem: «Der Auftritt am RDA unter dem Dach der Buspartner brachte für uns nur sehr wenig Resonanz.» Sion ist nun selber auf den Märkten Japan und USA aktiv. Ausserdem bestehen in vielen Fällen bereits zahlreiche langfristige Verträge mit Carunternehmern. Einige der kleineren Städte geben für die Bearbeitung des Busmarktes der Gruppe «Städte nach Schweizer Art» den Vorzug. Diese bieten Packages mit Übernachtungen in Thun und Chur, Neuchâtel und Appenzell mit identischen Übernachtungspreisen an. Nur von der Ferne mit einer Mitgliedschaft bei Swiss Partner hat Thun geliebäugelt. Nun war Thun am RDA beim Stand eines Deutschen Touroperators eingemietet. SR

## Bern Tourismus

## Ehre für Rösli

An der diesjährige Mitgliederversammlung von Bern Tourismus stand der Abschied von Direktor Walter Rösli im Zentrum. Persönlichkeiten aus Tourismus und Behörde wohnten der anschliessenden Feier bei.

Es waren viele Menschen, die sich vom Berner Tourismusdirektor Walter Rösli verabschieden wollten. Unter anderem auch sein Vorgänger Ernst Hegner, der seine Ferienreise unterbrochen hatte, um an Rösli's Feier teilzunehmen. Als Rösli zum Ehrenmitglied von Bern Tourismus gewählt wurde, spendete ihm das Publikum viel Beifall.

46 291 Logiernächte konnte die Stadt Bern 1996 verbuchen. Das sind 0,6 Prozent weniger als im Vorjahr. Die meisten Logiernächte produzierten die Schweizerinnen und Schweizer, gefolgt von den Deutschen, den Amerikanern und den Engländern. Aber auch aus den asiatischen Zukunftsmärkten kommen immer mehr Gäste. Nicht zuletzt, weil die Berner dort auf Promotionsreisen waren. Innerhalb der Städtegruppierung «Schweizer Sechse» liegt Bern mit seiner Logiernächtezahl 1996 an zweiter Stelle, hinter Zürich (+1,7%). Gut sieht es punktuell Logiernächte dieses Jahr aus: Bern kann ein Plus von 11,3 Prozent verbuchen. «Dank der Curling-Weltmeisterschaften», erklärt Walter Rösli.

Dres von Weissenfluh, ehemaliger Tourismusdirektor von Gstaad-Saaneland, seit kurzem Vorsteher des Wirtschaftsamts der Stadt Bern, kann künftig als Vorstandsmitglied von Bern Tourismus sein Know-how einbringen.

Zu den Schwerpunkten in diesem Jahr gehört für Bern Tourismus die Promotionen in den Zukunftsmärkten. Auch soll das Berner Tourismus-Forum wieder durchgeführt werden. Raymond Gertschen, der neue Direktor von Bern Tourismus, weist auf das Church Music Festival hin, das vor kurzem stattgefunden hat. «Solche Anlässe bringen nicht nur Logiernächte, sondern auch Publizität im Ausland», sagt Gertschen.

Präsident Mathias Tromp macht bei der Berner Bevölkerung ein zunehmendes Tourismusverständnis aus. Nicht nur, dass touristische Projekte wie die neue Ausstellungshalle Naha 2 geplant sind, sondern dass die touristisch relevanten Vorlagen vom Volk klar gutgeheissen werden. Dieses Jahr stehen zwei weitere wichtige Volksabstimmungen an. Zum einen die Leistungsvereinbarung zwischen der Stadt Bern und Bern Tourismus, zum anderen die Übernachtungsabgabe der Hotelgäste, die von 2 Franken auf 2.50 Franken erhöht werden soll. CK

## RDA-Workshop

## Das neue Datum gibt zu Klagen Anlass

11 Prozent weniger Besucher am diesjährigen RDA-Workshop in Köln und Unzufriedenheit bei einigen Ausstellern: Weil die Messe vom August auf den Juni vorverlegt wurde, seien die Kleinarunternehmer ausgeblieben. Sie werden in ihrem eigenen Betrieb gebraucht.

CHRISTINE KÜNZLER

Der Entscheid der Messeleitung, den Termin des RDA-Workshops in Köln von Mitte August auf Ende Juni vorzulegen, stösst nicht bei allen Ausstellern auf Gegenliebe. Eine Umfrage bei 424 Besuchern zeigt jedoch, dass 52,6 Prozent den neuen Termin als richtig erachten, 39,3 Prozent als zu früh und 8 Prozent als zu spät. Allerdings ist eine solche Umfrage nicht sehr relevant, weil sie lediglich die Meinung jener widerspiegelt, die die Messe auch besuchten. Die Besucherzahl ist gegenüber dem Vorjahr um 11 Prozent zurückgegangen (1996: 14 765, 1995: 13 115). Helge Unruh, Verkaufsleiter der Katag, Kriens und Mitglied des RDA-Vorstands, sieht den Grund des Besucherrückgangs nicht im früheren Termin, sondern im Zusammenschluss kleinerer deutscher Busunternehmer zu einem Einkaufspool. Die Besucherumfrage zeigt, dass der Anteil an Unternehmen, welche Kooperationen



Am diesjährigen RDA-Workshop in Köln blieb für Kundengespräche besonders viel Zeit. Foto: Peter Schibler

angehören, von 22 Prozent (1996) auf 31 Prozent gestiegen ist. Zudem sei der Bustourismus in Deutschland generell um 5 bis 8 Prozent rückläufig. Dass der Zeitpunkt für die kleineren Carunternehmer ungünstig war, bestreitet auch Helge Unruh nicht. «Grössere und mittlere Unternehmen haben sich jedoch positiv über den früheren Termin geäussert», hält er fest. Kleinere Carunternehmer kauften sowieso oft bei Package-Veranstaltern ein, gibt er zu bedenken. Zudem sie der Termin ein Jahr zum vor-

aus bekannt. Jeder Unternehmer könne sich diese Zeit freihalten, wenn er an der Messe interessiert sei. Unruh berichtet auch von Schweizer Ausstellern, die am diesjährigen RDA erfolgreich waren. Seiner Ansicht nach hat verkauft, wer sich im Vorfeld auf die Messe gut vorbereitete und Neues anzubieten hatte.

## «Fehlgriff im Termin»

Dem widerspricht Peter Rüegger, Marketingleiter der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees: «Obwohl wir

uns mit Inseraten und Messerabatten gut auf den RDA vorbereiteten und neue Angebote lancierten, war die Nachfrage verheerend gering.» Noch nie, so Rüegger, habe er soviel im voraus für den RDA getan wie dieses Jahr. Er spricht von «einem Fehlgriff im Termin». Es sei ein folgenschwerer Eingriff, die Messe vor die Sommerferien zu verlegen: «Es hatte in allen Hallen massiv weniger Besucher», sagt er. «Wie können die Organisatoren eine eigene für den kleineren und mittleren Busunternehmer geschaffene Messe mitten in der Sommersaison verlegen, wo doch gerade in diesen Betrieben der Chef meistens auch als Fahrer in einem seiner Busse unterwegs ist?», fragt sich auch Christian Vultier, Direktor Thunersee Tourismusverband. Auch sei ihm nicht klar, wie die Package-Reiseveranstalter alle 98er Preise rechtzeitig zusammen tragen sollen, um Ende Juni den Angebotskatalog drucken zu können. «Die diesjährige Bilanz sieht miserabel aus», sagt Vultier. Die kleineren und mittleren Unternehmen seien kaum anzutreffen gewesen und die grösseren habe man frühzeitig mit Unterlagen versorgt, so Vultier.

Ähnliche Erfahrungen gemacht hat Bettina Palffy, Windrose-SSG, Zürich. «Es hatte kaum Besucher, und die Stimmung war auf dem Nullpunkt», sagt sie. «Es war ein grosser Fehler, den Termin nach vorne zu verlegen. Ideal wäre ein Messedatum im Oktober.» Wenn das Datum

weiterhin so bleibe, werde sich die SSG überlegen, ob sie noch am RDA teilnehmen werde. Die holländischen Aussteller waren laut Bettina Palffy auch nicht zufrieden: «Sie haben Unterschriften gesammelt, um zu erwirken, dass der Termin wieder nach hinten geschoben wird.» Ansonsten wolle Holland an der Messe nicht mehr teilnehmen.

## Es gibt auch zufriedene Anbieter

Unter anderem dank der guten Position der Best-Western-Hotels im deutschen Markt ist die Marketingleiterin von Best Western Swiss Hotels, Jacqueline Ritzmann, mit dem diesjährigen RDA «im grossen und ganzen» zufrieden. «Carunternehmer, die mit Best Western in Deutschland gute Erfahrungen gemacht haben, haben bei uns gebucht», sagt sie. «Besonders gefragt waren Hotels im Tessin.» Die Kundenkontakte, zielt die Marketingleiterin Bilanz, waren gut – «obwohl es wenig Besucher hatte». Auch Toni Semadeni, Geschäftsführer von Swiss Partner, ist zufrieden: «Wir haben gleich gut gearbeitet, wie letztes Jahr – trotz der schlechteren Plazierung.» Das ideale Messedatum, sagt er, «gibt es nicht.» «Die kleineren Busunternehmer – das sind etwa 75 Prozent aller Betriebe – kommen so früh nicht. Die Grossunternehmer haben auch genügend Personal und die Package-Reiseveranstalter müssen jetzt bereit sein.» Es gelte, so Semadeni, abzuwägen, welche Unternehmer man ansprechen wolle.

Switzerland Destination Management

# Keine Zukunft für Marktbeschränkungen

In zwei Briefen haben sowohl die Regionaldirektorenkonferenz als auch 14 Verkehrsvereine ihrer Besorgnis Ausdruck verliehen, dass SDM dereinst exklusiver Vertriebspartner der auf der DeskLine-Datenbank gespeicherten Kontingente sein soll. Die touristische Basis verlangt unmissverständlich einen offenen Zugang und den Einbezug in die laufende SDM-Planung.

STEFAN RENGGLI

«Dem Vernehmen nach versucht Schweiz Tourismus beharrlich, sich über die von der Telecom PTT entwickelte Plattform DeskLine die exklusiven Vermarktungsrechte zu sichern oder gar zu erzwingen. Sollte dies zutreffen, werden wir nichts unversucht lassen um sicherzustellen, dass die wettbewerblich und unternehmerfeindliche Marktmonopolisierung zu Gunsten von Schweiz Tourismus nicht festgeschrieben werden kann.» Mit diesen deutlichen Worten wenden sich vierzehn Tourismusorte an Switzerland Destination Management und fordern eine offene Zugriffspolitik auf ihre dereinst in der DeskLine-Datenbank gespeicherten Kontingente. SDM dürfe keinesfalls einen Exklusivitätsanspruch geltend machen. Die touristischen Destinationen müssten volle Autonomie behalten, wenn sie die Zugriffsrechte auf ihre Produkte geben wollen.

«Was wir jedoch nicht verstehen und auch missbilligen, ist die Tatsache, dass sämtliche Aktionen, die über ein GDS-System oder ähnliches gehen, nur exklusiv über den Vertriebskanal SDM/Trip laufen dürfen und dass Schweiz Tourismus nun über den System-Betreiber Telecom PTT diese Exklusivität vertraglich erzwingen will. Eine solche Lösung können wir nie akzeptieren», ist dem Brief der 14 Tourismusdestinationen weiter zu entnehmen. «Ich kann also beispielsweise mit Kuoni keinen Vertrag unterzeichnen und ihnen den Zugriff auf dieselbe Datenbank gewähren wie SDM/Trip. Meine diesbezügliche Frage wurde ganz klar mit Nein beantwortet.» Reto Bransch, Informatik-Verantwortlicher beim Kur- und Verkehrsverein Davos, fordert aber – gemeinsam mit allen Mitunterzeichnenden – die uneingeschränkte Selbstbestimmung in der Wahl des Vertriebspartners. Im Brief der 14 Tourismusdestinationen

wird deshalb auch nochmals darauf hingewiesen, dass das Urheberrecht sämtlicher Daten beim Ort oder der Region bleibt.

## Ein Missverständnis?

Von einer Exklusivitätsklausel für SDM könne keine Rede sein, beteuert SDM-Projektleiter Michel Ferla. Selbstverständlich müsse der Zugriff auch für andere Vertriebskanäle möglich sein. Ferla zeigt Verständnis für das Anliegen der Destinationen und der Regionen und vermutet hinter der ganzen Aufregung ein Missverständnis. Ferla räumt allerdings ein, dass nicht sicher sei, ob allenfalls für die Datenaufbereitung in der DeskLine-Kontingentsdatenbank Kosten verrechnet werden müssen, die dann auch zu bezahlen sind, wenn der Vertriebspartner nicht SDM heisst.

Ferla erwähnt auch, dass bisher seitens von SDM vielleicht zu wenig umfassend informiert worden sei. Ferla will deshalb die 14 unterzeichnenden Orte raschmöglichst zu gemeinsamen Gesprächen einladen und damit abklären, ob tatsächliche

Uneinigkeiten bestehen, oder ob hier lediglich hartnäckige Missverständnisse vorliegen.

Auch andere SDM-Partner verneinen eine Exklusivitätsabsicht von SDM als Vertriebskanal von Angeboten auf der DeskLine-Datenbank: Lorenz Schlaffli vom Schweizer Hotelier-Verein: «Es ist verständlich, dass die Orte und Regionen ihre Produkte, die auf der DeskLine-Datenbank sind, über mehrere Kanäle vertreiben wollen.»

## RDK will einbezogen werden

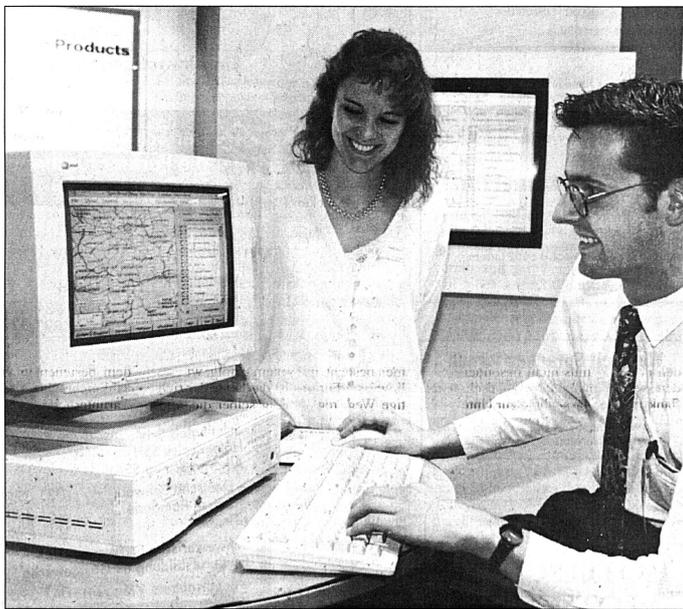
«Marktbeschränkende Projekte haben keine Zukunft mehr», schreibt auch Alberto Vonaesch in seinem Brief als RDK-Präsident an SDM und unterstreicht damit die Forderung nach offenem Marktzugang für alle. Gleichzeitig wünscht die RDK dringend den Einbezug in die laufende Projektarbeit. «Die Regionen und Destinationen haben zum Teil mehrjährige Erfahrung mit Buchungssystemen. (...) Wir bitten Sie daher, uns ab sofort bei der Detailausarbeitung des Projekts miteinzubeziehen.» Der RDK-Brief be-

grüsst im übrigen das Projekt SDM. Alberto Vonaesch legt Wert auf die Feststellung, dass der RDK-Brief als konstruktiver Beitrag verstanden werde. An der letzten RDK-Sitzung wurden die Mitglieder der Regionaldirektorenkonferenz vom SDM-Projektleiter denn auch bereits über SDM informiert. Dieser positive Gesprächsansatz soll in Zukunft noch ausgebaut werden. Auch die Unterzeichnenden des Briefs der 14 Tourismusvereine begrüßen die grundsätzliche Stossrichtung. Sowohl Bransch als beispielsweise auch der Adelbodner Tourismusdirektor Roland Lymann betonen, falls dieser Exklusivitätsanspruch fallengelassen werde oder gar nicht so gemeint sei, dann würden sie dem Projekt positiv gegenüberstehen. «Grundsätzlich haben wir ein Interesse, über möglichst viele Kanäle verkauft zu werden», sagt Lymann.

Am 4. Juli trifft sich das Steering-Comitee von SDM zu seiner nächsten Sitzung und diskutiert über Finanzierungsmodelle von Switzerland Destination Management und Trip.

Dereinst soll nicht nur SDM/Trip auf die DeskLine-Kontingente zugreifen dürfen. Dies versichert SDM-Projektleiter Michel Ferla. Die touristische Basis zeigt sich erleichtert. Touristikerinnen und Touristiker werden damit in Zukunft den Computer für ihre Arbeit immer umfassender einsetzen können.

Foto: zvg



## PANORAMA

**Crossair mit neuer Aktienstruktur.** Anstelle der bisherigen Inhaber- und Namenaktien hat Crossair eine Einheitsaktie geschaffen. Für die bisherigen Inhaberaktionäre bedeutet die Änderung zwar einen Verlust der Anonymität, gleichzeitig aber eine Verdoppelung der Stimmkraft. Ausserdem werden sie nunmehr auch in den Genuss von Flugbons kommen. Durch die Restrukturierung verringert sich das Stimmengewicht der SAirGroup. Es bleibt mit 67,9 Prozent aber weiterhin über zwei Dritteln. Aufgrund des guten Geschäftsganges 1996 wurde die Ausschüttung einer auf 6 Prozent (Vorjahr: 5%) erhöhten Dividende beschlossen. r.

\*

**Vom 14. bis 18. Juli rollt der Family-Express durch die Schweiz.** Erwachsene bezahlen mit dem Halbtaxabo 29 Franken, Kinder fahren mit der Familienkarte gratis mit. Im Preis inbegriffen sind verschiedene Attraktionen im Zug und ein Eintritt in den Kinderzoo Rapperswil, in das Verkehrshaus Luzern oder ins Swissminiarium in Melide. Die Aktion wird organisiert von der «Schweizer Familie» und den SBB. r.

\*

**Mit 187,79 Mio. Franken lag der Verkauf von Reka-Checks im ersten Halbjahr 1997 um 3,7 Mio. über der Vorjahresperiode.** Der Verkauf von Reka-Checks hat sich in den letzten sechs Jahren um 34 Prozent gesteigert. Die Einlösung nahm um 3,2 Mio. auf 193,6 Mio. Franken zu. Zugenommen hat auch die Vermeidung von Reka-Ferienwohnungen in der Schweiz und im Ausland. Stark gefragt waren Ferien auf dem Bauernhof (+18%) und am Meer (+45%). sda

Swiss Historia Tours

## «Keine Geschichtsmythen zementieren»

Der Genfer Südamerika-Reiseveranstalter Jacques Bogorad (Iguana Travel) lanciert ein neues Produkt für den Schweizer Tourismus. Unter der Bezeichnung Swiss Historia Tours bietet er vier 6tägige Rundreisen zur Geschichte der Schweiz an. Die Touren entlang Rhein, Rhone, Aare und Ticino sollen primär Schweizern vertiefte Einblicke in die Geschichte der Schweiz ermöglichen.

STEFAN RENGGLI

Gemeinsam mit seinen Teilhabern Kurt Imobersteg, Historiker in Bern, und Ruedi Willi, Tourismusdirektor in Brunnen, will Bogorad «den Schweizern die Möglichkeit bieten, in Begleitung eines Historikers oder Geschichtslehrers, ihre Geschichtskennntnisse vor Ort aufzufrischen, zu ergänzen oder sich vielleicht erst anzuzeigen.» 1998 feiert die Schweiz das 150-Jahr-Jubiläum der Bundesverfassung von 1848 und damit den Beginn der modernen Schweiz. Dieses Jubiläum dient als aktueller Aufhänger für die Geschichtstouren. Swiss Historia Tours sieht aber auch die Landesausstellung Expo 2001 als Anknüpfungspunkt für das neue Produkt auf dem Schweizer Tourismusmarkt.

Zielpublikum für die 6tägigen Reisen durch die Geschichte der Schweiz sind vorerst Schweizerinnen und Schweizer

mit einem grossen Interesse an der Geschichte der Schweiz. Die Reisen werden von einem Historiker oder einem Geschichtslehrer geleitet und bieten damit die Möglichkeit zur intensiven Auseinandersetzung mit der schweizerischen Vergangenheit. Den Initianten ist es aber auch ein Anliegen, jeweils Bezüge zur jüngeren Schweizer Vergangenheit und zur Gegenwart herzustellen. «Wir wollen explizit nicht wohlgehütete Mythen weiter zementieren», sagt dazu der Historiker Kurt Imobersteg. Bogorad und seine Mitinitianten möchten die Swiss Historia Tours später auch einem weiteren ausländischen Publikum zugänglich machen, das sich mit weniger Vorkenntnissen für die Geschichte der Schweiz interessiert. Als besonders interessantes Kundensegment sieht Bogorad dabei die Auslandschweizerinnen und -schweizer.

## Geschichte an den Flüssen

«Nachdem die Geschichte mehrheitlich den Flüssen entlang geschrieben wurde, heissen unsere Geschichtstouren Aare, Rhein, Rhone und Ticino», begründet Bogorad die Flüsse als Aufhänger seiner vier Geschichtstouren. Anfang aller Touren ist allerdings Luzern. Gemeinsam ist allen Reisen auch die erste Tagestappe in die Urschweiz. Während der Reise werden wichtige Schauplätze und Zeugen der Schweizer Geschichte besucht, kommentiert und erläutert.

Bogorad hat für die Erarbeitung seiner Geschichtstouren und insbesondere für die marktgerechte Ausarbeitung der Rei-

sen nicht nur den Historiker Imobersteg und den Touristiker Willi beigezogen, sondern in einer Arbeitsgruppe auch das Know-how weiterer Touristiker eingeholt: In der Gruppe mitgemacht haben unter anderen die Verkehrsdirektoren Edy Peter (Sion), Franco Ruinelli (Bellinzona) und Bruno Gantenbein (Disentis).

## Historische Spezialitäten

Wert wird während der Reisen auf kulinarische Spezialitäten mit historischem Bezug gelegt: Während jeder Rundreise werden sechs regionale und historisch belegbare Spezialitäten aufgetischt. Die Rezepte hierzu wurden vom Basler Küchenchef Hansjörg Werdenberg (Waldstätterhof Brunnen) zusammengestellt.

Die Geschichtstouren von Swiss Historia Tours haben ihren aktuellen Aufhänger im nächsten Jahr: 1998 feiert die Schweiz das 150-Jahr-Jubiläum des modernen schweizerischen Bundesstaates. Doch bereits 1997 werden erste Reisen im Sommer/Herbst 1997 angeboten: Die Abreisenden sind der 18. August, der 8. September und der 6. Oktober, jeweils für alle vier Reisen. Im Preis von 995 Franken pro Person sind inbegriffen 5 Übernachtungen, 6 «historische» Mahlzeiten, die Fahrt mehrheitlich im Auto, teilweise aber auch per Schiff etc. sowie die Reiseleitung durch einen Historiker oder einen Geschichtslehrer.

Swiss Historia Tours GmbH, Rue des Eaux Vives 15, 1207 Genève, Telefon 022 700 43 52, Fax 022 735 83 36. Buchungsstelle in der deutschen Schweiz ist der Verkehrsverein Brunnen.

## SWISSORAMA

**Die Bielsee-Schiffahrts-Gesellschaft (BSG) hat im vergangenen Jahr ein Rekorddefizit eingefahren.** Bei einem Aufwand von knapp 4,2 Millionen resultierte ein Verlust von fast 800 000 Franken, viermal mehr als 1995. Zum schlechten Resultat beigetragen hat ein weiterer Rückgang des Personenverkehrstrags um 1,8 Prozent oder 64 000 Franken, des Umbaus des Motorschiffs Berna entfielen zudem die Sponsorbeiträge von über 300 000 Franken. Die BSG hat mit einem Turnaround-Programm auf die Krise reagiert. Vier Stellen wurden abgebaut; die Zulagen der Mitarbeiter gekürzt. Der Fahrplan wurde gestrafft, die Marketing-Anstrengungen intensiviert. Nur wenn der klare Wille zum Turnaround demonstriert werde, habe ein Subventionsgesuch an die öffentliche Hand überhaupt eine Chance. sda

\*

**Verkehrsverein Leukerbad mit neuen Strukturen, aber ohne Führung:** Die Mitglieder des Verkehrsvereins Leukerbad stimmten an der Generalversammlung nach eingehender Diskussion der Neugliederung zu. Die drei Bereiche Marketing, Büro/Administration und Sport/Animation sollen aber nicht wie ursprünglich geplant, gleichgestellt werden. Eine Art «Marketingmanager» wird die Gesamtverantwortung übernehmen. Die Stelle des Marketingleiters, die beim Abgang von Kurdirektor Peter Kuhn im vergangenen Herbst ausgeschrieben wurde, ist allerdings bis heute noch nicht besetzt. Auch die Angestellten des Verkehrsvereins, denen damals im Zuge der angekündigten Reorganisation provisorisch gekündigt worden war, arbeiten noch immer ohne eigentliche Pflichtenhefte. Und nun steht der Verkehrsverein plötzlich ganz ohne Führung da: An der Generalversammlung hat Präsident Leonardo Loretan überraschend demissioniert. GER

\*

**18 Trekkingführer aus Graubünden haben sich zu einem Berufsverband zusammengeschlossen.** Ziele der Organisation sind der Erfahrungsaustausch sowie die Aus- und Weiterbildung. Präsident des Verbandes mit dem Namen «GR Trek» ist Mein Juon aus Scuol. Trekking wird in Graubünden in drei Varianten angeboten: Reittrekking für geübte Reiterinnen und Reiter, gemächlicheres Reittrekking auf Pferd und auf Schusters Rappen sowie Saumwandern. sda

## IN EIGENER SACHE

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 oder 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.

Herausgeber-Ausschuss der htr

REKLAME



**Ihr Partner für Hotel EDV**

**Innovative Lösungen für jedes Budget!**

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

**Erfolg ist planbar!**

**Seminarbildung als geprüfte/r Hotel Sales Relations-Spezialistin**

Wie kann effiziente und kontrollierbare Verkaufsarbeit die Hotel-Auslastung dauerhaft steigern?

Seminartermine: 17.-20. Aug. 1997 06./07. Nov. 1997  
02.-05. Nov. 1997 06./07. Feb. 1998  
4 Tage Intensiv Seminar  
1 1/2 Tage Abschluss und Prüfung

Seminarpreis: pro TeilnehmerIn Fr. 2280.- / Fr. 1880.-  
Prüfungsgebühr: Fr. 360.-

**Ergebnisstarke Mailings strukturiert planen und durchführen**

Wie können Sie mit Mailings gezielt mehr Umsatz erreichen und zugleich Entstehungs-, Verarbeitungs- und Versandkosten optimieren?

Seminartermine: 11. Aug. 1997 09. Sept. 1997  
1 Tag Seminar 09.00 - 17.00 Uhr

Seminarpreis: pro TeilnehmerIn Fr. 680.-

**Intensiv Training: Das erfolgreiche Verkaufsgespräch mit dem Kunden**

Gewinnen Sie durch strukturiert geführte, überzeugende und begeisterte Verkaufsgespräche neue Kundinnen und Kunden und sichern Sie sich somit dauerhaft mehr Umsatz.

Seminartermine: 14./15. Aug. 1997 16./17. Sept. 1997  
2 Tage Seminar je 09.00 - 17.00 Uhr

Seminarpreis: pro TeilnehmerIn Fr. 1100.-

**Kundenorientierte und verkaufstarke Veranstaltungs-Absprache**

Bei der Absprache von Veranstaltungen sichern eine aktive, kundenorientierte Bedarfsanalyse sowie strukturiertes Verkaufen mehr Umsatz und sind gleichzeitig Grundlage einer aktiven Kundenzufriedenheit.

Seminartermine: 12. Aug. 1997 11. Sept. 1997  
1 Tag Seminar 09.00 - 17.00 Uhr

Seminarpreis: pro TeilnehmerIn Fr. 680.-

Seminarort ist Luzern.

Maximale TeilnehmerInnenzahl: 12 Personen.  
Die Anmeldungen werden in der Reihenfolge des Buchungszeitpunkts berücksichtigt. Die Preise gelten netto zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer.  
Jörg Neumann (links) verrät Ihnen mit Freude weitere Einzelheiten.



MaederZanetti & Partner

MaederZanetti & Partner GmbH  
Unternehmensoptimierung in der Hotellerie, CH-6002 Luzern  
Tel. 041 210 04 40, Fax 041 210 94 40



Für Hotel und Gastgewerbe  
hotel + tourismus revue Abonnenten: 031 370 42 22



**Schweizer Hotelier-Verein**  
Weiterbildung

**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)

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

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

90311/84725

**HOTELA - Ihre Sozialversicherungen**

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus



**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

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

**SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche**  
027 481 12 23

**Weltsprache Englisch**

**lernen in England. IHR ERFOLG!**

90 Minuten von London, in Stadt direkt am Meer

- Spezialkurse für das Hotelfach
- Intensivkurse
- Vorbereitungskurse für Cambridge-Diplome
- Sommerferiensprachkurse mit tollem Freizeitangebot

Sie bestimmen Ihr Ein-/Austrittsdatum selber

Kostenlose Informationsunterlagen:  
I. Herzog, St. Karlstr. 54, 6004 Luzern  
Telefon 041 240 48 86 / Fax 041 240 53 77  
P 94517/343404

**Weltweit Sprachen lernen**

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

Metzenbauer & Co, 3900 Brig  
Alte Simplonstrasse, Postfach 533  
93217/264652



**HOTELSCHULE LÖTSCHER**

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

**Unser nächster Intensivkurs:**

**Rezeptionskurs**

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

Gerne senden wir Ihnen dazu die näheren Kursunterlagen.

**SPRACHEN DA LERNEN**

**WO MAN SIE SPRICHT!**  
Sprachschulen/Au-pair-Stellen weltweit  
Vermittlung/Beratung bei  
Stellen-Express, 9034 Eggersriet,  
Telefon/Fax 071 877 34 03  
© 90448/387903



**SPRACHKURSE "à la carte" IN ENGLAND**

für Erwachsene ab 16 Jahren

- Wählbarer Kursbeginn: Wöchentlich
- Wählbare Kursdauer: 2 - 48 Wochen
- Wählbare Kursintensität: Standard-, Intensiv-, Superintensivkurse
- Wählbare Freifächer: 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:  
SLC, Av. des Alpes 62, CH-1820 Montreux  
Tel. 021/963 65 00 Fax. 021/963 85 45



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



**WIR BIETEN:**

- PRIMÄRKURSE (ANFÄNGER)
- SEKUNDÄRKURSE (FORTGESCHRITTENE)
- PROFIKURSE
- SHOWKURSE
- WORKSHOPS UND HOBBYKURSE
- BERATUNG UND PLANUNG FÜR IHRE EIGENE BAR
- INTENSIVER EINZELUNTERRICHT

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

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



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  
90373/082595



**BAZAR**

**Zu verkaufen infolge  
Geschäftsauflösung  
diverses Inventar:**

- Kaffeemaschine (Cafina c 80 Typ 12)
  - Registrierkasse (OMRON RS 45-03)
  - Gläserspülmaschine (Hildebrand)
  - Geschirrspülmaschine (Gerig)
  - Microwave
  - Vacuummaschine (Vac Star 1000 St.)
  - Fritures
  - Geschirr/Besteck/Tischtücher/Servietten
  - Tellerwärmer
  - Bügelmaschine
  - Arbeitstisch Inox
  - Tablar Inox
  - Umluftofen
  - Kopiermaschine (Ricoh M5)
  - Salamander/Grill und Diverses
- Preis nach Absprache  
Telefon 081 353 44 30  
94766/390456

**Lamas**

An alle Hotels und Restaurants mit  
Streichel- oder Tierpark.  
Ich verkaufe oder vermiete Lamas.  
Fax und Telefon 033 654 09 13  
94686/390414

**Kinderbetten**

zusammenklappbar, mobil, leicht abwaschbar,  
praktisch für familienfreundliche Hotels.  
Aron Orzel, Bartenheimerstr. 55, 4055 Basel  
061 301 55 09 - 301 29 93  
94687/390415

**Weiterbildung SHV**

**speziell für Sie**  
031 370 41 11

Flims, Laax, Falera

# Erste Bündner Destination steht bald

Die Fusion der drei Bündner Tourismusorganisationen Flims, Laax und Falera ist fast schon perfekt: Im August werden die drei Vereine zusammenschmelzen und analog dem Destinationskonzept als erste Bündner Destination im Markt auftreten. Die drei Orte versprechen sich vom Zusammenschluss einen natürlichen Wettbewerbsvorteil.

KARIN HUBER

Nach rund halbjährigen Vorarbeiten werden nun die Verkehrsvereine von Flims, Laax und Falera in wenigen Wochen fusionieren und damit als erste Bündner Tourismusdestination in die Tourismusgeschichte eingehen. Der Fusionsgründe sind viele: Steigerung der Finanzkraft, gezielterer Mitteleinsatz, höhere Effektivität, Effizienz- und Qualitätssteigerung, einfachere Kommunikation, Optimierung des Dienstleistungsangebots, grössere Flexibilität und mehr Zeit haben für den Gast. Durch den Zusammenschluss zu einer Destination werden die drei bisherigen Verkehrsvereine zudem als Nummer 3 (nach St. Moritz/Engadin und Davos) eine neue Wettbewerbsposition im Bündner Markt einnehmen. Die Kurvereinsvorstände versprechen sich davon einen natürlichen Wettbewerbsvorteil sowie einen höheren PR-Wirksamkeitsgrad. Erklärtes Ziel ist es, die seit Jahren sinkenden Logiernächtezahlen (heute 900 000 Logiernächte) zu erhöhen und den Tagestourismus anzukurbeln.

## Flims soll Leader bleiben

Wenn im August die Tourismusvereine über das heute unbestrittene Fusionsgeschäft abstimmen, wird der Zusammenschluss rückwirkend auf den 1. Mai datiert. Flims, im Prinzip heute schon als einzelner Ort eine Destination, wird innerhalb der Region Surselva mit ihren insgesamt 48 Gemeinden und den rund ein Dutzend starken Tourismusorten aber auch nach der Fusion eine Leading-Destination bleiben, wie der Flimser Kurdirektor Urs Barandun erklärt. Mit der rechtlichen Absegnung der Fusion, auf die seit Monaten ganz intensiv hingearbeitet wird, erhoffen sich die Kurvereinsvorstände aber auch konkrete Unterstützungsmittel; in erster Linie seitens



Ab August werden die Verkehrsvereine von Flims, Laax und Falera als erste Bündner Destination am Markt auftreten. Grafik: htr

des Verkehrsvereins Graubünden (VVGR) und damit des Kantons. «Als Destinationen-Vorreiter tätigen wir grössere Investitionen als Orte, die erst später auf diesen Zug aufspringen», sagt Barandun. Daneben versöhle die zusätzliche Produktgestaltung viel Geld. Finanziert werden soll zudem ein auf Frühjahr 1998 geplanter Neubau für ein gemeinsames Dienstleistungszentrum in Flims. Für dieses Vorhaben braucht es eine gesunde finanzielle Basis, die gemäss Barandun mit der Fusion erreicht wird.

## «Destinationen müssen wachsen»

Bereits sind verschiedene Bündner Tourismusorte daran, das Destinationen-Konzept umzusetzen. Praktisch bereits als Destinationen gehandelt werden etwa Davos, Arosa und St. Moritz. Starke Bewegungen gibt es im Oberhalbstein/Savognin, in Mittelbünden, in der Region Lenzerheide-Valbella, Churwalden, im Rheinwald, Schams und Avers, im Bündner Rheintal, im Ober- und Unterengadin (Scuol Tourismus AG) sowie im Mixox. Destinationen könne man jedoch nicht einfach einkreisen, sie müssten wachsen,

erklärt Christian Durisch, Direktor des Verkehrsvereins Graubünden (VVGR). Der VVGR bietet dazu beratend Hand und setzt sich für die Sensibilisierung des

Begriffs Destination ein. Nach Durisch ist gerade an der Basis noch Skepsis festzustellen, da der Begriff Destination nach wie vor viel zu abstrakt sei.

## Bald Surselva Tourismus?

Im gleichen Zeitraum wie Flims, Laax und Falera werden auch die Verkehrsvereine Disentis und Sedrun fusionieren. Den Fusions-Grundsatzentscheid haben beide Verkehrsvereine bereits Anfang Juni gefällt, jetzt sind noch Statuten und Reglemente zu erarbeiten. Obwohl schon seit geraumer Zeit gemeinsame Marketingaktivitäten durchgeführt werden, wollen Disentis und Sedrun künftig auf neuer Basis gezielt auch den gemeinsamen Verkauf in die Wege leiten. «Auf operativer Ebene werden wir das Destinationen-Konzept sofort umsetzen», erklärt der Disentiser Kurdirektor Bruno Gantenbein. Durch die Zusammenlegung beider Vereine rechnet Bruno Gantenbein mit einem Sparpotential von bis zu 120 000

Franken pro Jahr. In der Region Surselva arbeiten Hoteliers, Gastronomen, Bergbahnen und Kurdirektoren zwar bereits seit geraumer Zeit zusammen. Mit einer vor rund anderthalb Jahren am 1. Surselva Tourismustag gefassten Resolution wurde indes eine bessere Koordination aller touristischer Tätigkeiten gefordert. Dass sich daraus eine Fusion sämtlicher Verkehrsvereine ergibt, ist aber kaum anzunehmen. «Wir suchen nach anderen alternativen Wegen mit dem Ziel, einen Dachverband zu schaffen», so Gantenbein. Eines der möglichen Ziele auf dem Weg zur Destination Surselva könnte dabei durchaus Surselva Tourismus heissen, lässt Gantenbein durchblicken. KH

Verkehrsverein Graubünden

## Logiernächte zurückerobern

Die vergangene Wintersaison sorgte in Graubünden für neue Lichtblicke. Die Weichen neu gestellt hat der Verkehrsverein Graubünden unter anderem mit der laufenden Strukturüberprüfung. Bis zur Jahrtausendwende soll ein Logiernächteanteil von über 15 Mio. zurückerobert werden.

Der Verkehrsverein Graubünden (VVGR) will sich neu ausrichten. Das auf verschiedenen Ebenen in Angriff genommene Destinationsmanagement, innovative Präsentationsplattformen und eine verstärkte Zusammenarbeit sind die Zielsetzungen, mit denen das Übernachtungstief in Graubünden gestoppt werden soll. Mit einer laufenden Strukturüberprüfung stellt der VVGR zudem die Weichen für die Zukunft neu, wie an der Delegiertenversammlung in Churwalden erklärt wurde. In einem weiteren Schritt wird eine Task Force Gruppe die Bereiche «Führung und Personelles» sowie «Strukturelles» einer vertieften Betrachtung unterziehen. Bis Mitte 1998 möchte der VVGR eine Revisionsvorlage präsentieren.

1996 waren die Logiernächte auf 13,1 Mio. zurückgegangen. Erstmals seit 1994 schloss die Wintersaison 1996/97 wieder mit einem leichten Logiernächteplus von 1,4 Prozent ab. Angesichts dieser Situation gelte es nun, zu neuen Strategien zu schreiten, erklärte VVGR-Präsident Luregn Mathias Cavely. Bis zur Jahrtausendwende zurückerobert möchte VVGR-Direktor Christian Durisch einen Logiernächteanteil von 15 Mio., und zwar über die Modernisierung der Verkaufs- und Kommunikationskanäle, über eine gästerorientierte Förderung von Produkten, Preis und Qualität sowie über die verstärkte Bearbeitung der Haupt- und Zukunftsmärkte. Auch sollen vermehrt innovative Präsentationsplattformen analog der eben beendeten Wellness-Show-Tournee eingesetzt werden. Die Zielsetzung 1998 ist gemäss Durisch fixiert auf die Trendlinien «Nähe und Vertrautheit», «gastlich und preiswert» sowie auf das Schwerpunktthema «Begegnung und Ausflüge». Daneben setzt der VVGR verstärkt auf das Destinationskonzept, das von Thomas Bieger, Professor an der HSG St. Gallen, erläutert wurde. KH

Steamin' 97

## Brienz macht Dampf

In Brienz dreht sich bis Ende August alles um und mit Dampf. Mit vier Wochenendevents und einer Ausstellung festigt Brienz sein Image als Dampfdestination. Die ganze Aktion «Steamin' Brienz» kostet rund 40 000 Franken.

Kein anderer Ort der Schweiz kann mit drei Dampfattraktionen aufwarten. Auf dem Brienzsee fährt das Dampfschiff «Lötschberg», aufs Rothorn dampft die einzig regelmässig verkehrende Dampfbahn Brienz Rothorn, und im Sommer verkehrt zwischen Interlaken und Giswil die nostalgische Brienz Ballenberg Bahn. Diese USPs haben die Verantwortlichen von Brienz zum Anlass gemacht, im Jubiläumsjahr 150 Jahre Schweizer Bahnen in Brienz Dampf-Attraktionen anzubieten. Unter dem Motto «Steamin' Brienz» werden verschiedene Anlässe lanciert. Peter Margowski, Geschäftsführer des Tourismusverein Brienz Axalp (TBA) und Präsident des Organisationskomitees fasst die Aktivitäten so zusammen: «Fast alles, was mit Dampf bewegt werden kann, wird bei uns zu besichtigen und auch zu benutzen sein». Ein Dampf-Modellboot-Treffen auf dem

Brienzsee, ein Dampf-Modellzug-Treffen sowie ein Dampfkleinbahn-Treffen sind an den Wochenenden angesetzt. Eine Ausstellung rund um Dampf zeigt «exotische» Dampfmaschinen wie etwa eine dampfbetriebene Kaffeemaschine oder eine Scherenschleifmaschine. «Ein solcher Event in diesem Ausmass hat es noch nie gegeben. Auch aus dem Ausland sind unzählige Anfragen eingetroffen», sagt Margowski. Zwei englische Dampfclubreiser reisten nach Brienz, um sich die Attraktionen anzusehen. «Gäste, die wegen den Dampfattraktionen nach Brienz reisen, werden vielleicht später zu wiederkehrenden Gästen», so Margowski. Die Verantwortlichen von Brienz stellten schon im Vorfeld dieses Anlasses eine hohe Medienpräsenz fest. «Durch die Medien können wir unser Image als Dampfdestination festigen», erklärt Margowski. Nationale und internationale Medien haben über Brienz und dieses Thema berichtet. Das Süddeutsche Fernsehen dreht eine 30minütige Sendung, die in der Serie «Eisenbahnromantik» ausgestrahlt wird. «Für Brienz bringt ein solcher Anlass nationale und internationale Medienpräsenz, die wir uns sonst nie.



«Alles, was dampft», bringt Brienz viel Medienpräsenz. Foto: zvg

## SWISSORAMA

Passagierrekord im Flughafen Bern-Belp. Die Zahl der Flugpassagiere ist von 172 555 im Jahr 1995 auf 189 189 im Jahr 1996 angestiegen. Die Gesamtflugbewegungen sind hingegen von 65 464 (1995) auf 64 530 (1996) gesunken. Der Trend zum Rückgang im Bereich der allgemeinen Luftfahrt und der Zuwachs bei Linien- und Charterflügen setzt sich weiter fort. Der Umsatz ist von 9,9 Mio. Franken auf 11 Mio. Franken angestiegen, der Cash-flow von 1,28 Mio. Franken auf 1,18 Mio. Franken gesunken. r.

Erfolgreiche Tessiner Werbeaktion in Zürich. Eine erfolgreiche Bilanz der im März in Zürich durchgeführten Werbeaktion «Zurigo Ticino» haben die Verantwortlichen des Tessiner Verkehrsvereins gezogen. Laut Tourismus-Direktor Eugenio Foglia hat die einwöchige Reihe von Tessiner Veranstaltungen in Zürich bei allen Beteiligten ein positives Echo ausgelöst. 1998 soll die Aktion in einer weiteren Deutschschweizer Stadt wiederholt werden. Zur Auswahl stehen St. Gallen, Bern und Basel. sda

genüber nicht weisungsbefugt wäre. Zum kommenden Jahr tritt das neue kantonale Tourismusgesetz in Kraft, das zwingend neue Strukturen vorschreibt. Die neu zu schaffende touristische Organisation würde etwa eine Million Franken kosten. An diese Summe wird der Kanton laut Tourismusgesetz 200 000 Franken zahlen – wenn die Leistungsträger mindestens das Doppelte auf den Tisch legen. Bisher wollen es «Gastro Schaffhausen» etwa 150 000 Franken, die Kommunen und Verkehrsvereine 200 000 Franken beisteuern. sda

REKLAME

## CHECK IN DATA

**Merkmale guter Lösungen sind Kraft, Ausdauer, Stehvermögen.**

**Darum Fidelio von Check-In Data.**

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

Der Kurverein Zermatt lässt eine Strukturanalyse erstellen. Beauftragt worden ist der Schweizer Tourismusverband. Insbesondere sollen die Struktur des Vorstands des Kurvereins überprüft werden. Dies im Zusammenhang mit dem Reglement zur Einführung der Tourismusförderungstaxe, das der Vorstand ausarbeitet. Analysiert werden soll aber auch die Betriebs- und Führungsstruktur des Managements und der Mitarbeiter. CK

Seepromenade in Lugano wieder verkehrsfrei. Die chronisch verkehrsüberlastete Seepromenade von Lugano wird auch in diesem Sommer abends für den Autoverkehr gesperrt: Vom 1. Juli bis zum 31. August von 20.30 Uhr bis Mitternacht werden vor allem Inline-Skater über die «Lungolago» rollen. Die Sperrung der Seepromenade zog vor einem Jahr zahlreiche Fussgängerinnen und Fussgänger, Velofahrer und Inline-Skater an. Diverse Neuerungen wie die Schaffung eines Inline-Skate-Parcours sollen dieses Jahr noch mehr Touristen und Einheimische anlocken. sda

Mehr Engagement für die Marke St. Gallen. Die Tourist Information St. Gallen will sich gemeinsam mit der städtischen Wirtschaft vermehrt für die Marke St. Gallen einsetzen. Das Destinationsmanagement soll ausgebaut und die Eröffnung des Kursaal-Casinos vorangetrieben werden. Tourismusdirektor Alberto Vonasch will mit den Leistungsträgern in der Stadt St. Gallen die Qualität der einzelnen Tätigkeiten und die Vernetzung verbessern, sagte er an der Generalversammlung der Tourist Information St. Gallen. Die Region St. Gallen soll in Zukunft mit einer klar definierten Marke eine federführende Rolle im Ostschweizer Tourismus spielen. sda

In Schaffhausen ist man sich uneinig, ob es einen kantonalen Verkehrsdirektor oder nur einen Marketingchef geben soll. Es gebe zu viele Einzelkämpfer, jeder verkaufe nur seinen Ort, heisst es in einer Untersuchung der Arbeitsgruppe «Wirtschaftsentwicklung Region Schaffhausen». Sie plädiert für einen kantonalen Verkehrsdirektor. Die örtlichen Tourist Offices befürworten einen Marketingdirektors, der aber ihnen ge-

## Betriebsrechtliche Grundstücksteigerung

Im Grundpfandverwertungsverfahren gegen Beer Roland, geb. 26. 2. 1959 von Trub BE, Wyssmüllerliweg, 3792 Saanen, gelangen

Mittwoch, 27. August 1997, 14.00 Uhr, im Hotel Landhaus, 3792 Saanen, folgende Grundstücke an eine einmalige öffentliche Steigerung:

- |   |   |
|---|---|
| <p>1.01. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 4749<br/>Wyssmüllerli, Ebnit, Saanen, Plan Nr. 13<br/>- Hotel Nr. 625 G<br/>- Wohn- und Geschäftshaus Nr. 625 G<br/>- 8,34 Aren Parkplatz, Platz, Umschwung</p> <p>1.02. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5341-1<br/>Stockwerkeigentum<br/>72/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5341 mit Sonderrecht an der 31/2-Zimmer-Wohnung A im Erdgeschoss, Ostseite.</p> <p>1.03. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5341-2<br/>Stockwerkeigentum<br/>88/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5341 mit Sonderrecht an der 41/2-Zimmer-Wohnung B im Erdgeschoss, Westseite.</p> <p>1.04. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5341-7<br/>Stockwerkeigentum<br/>450/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5341 mit Sonderrecht am Badezentrum Z im Erdgeschoss und Untergeschoss.</p> <p>1.05. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5341-8<br/>Stockwerkeigentum<br/>4/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5341 mit Sonderrecht am Büroraum P im Untergeschoss</p> <p>1.06. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5341-9-1<br/>1/6 Miteigentum an Blatt Nr. 5341/9 (Autoabstellplatz G 1)</p> <p>1.07. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5341-9-2<br/>1/6 Miteigentum an Blatt Nr. 5341/9 (Autoabstellplatz G 2)</p> <p>1.08. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5341-9-3<br/>1/6 Miteigentum an Blatt Nr. 5341/9 (Autoabstellplatz G 3)</p> <p>1.09. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5341-9-4<br/>1/6 Miteigentum an Blatt Nr. 5341/9 (Autoabstellplatz G 4)</p> <p>1.10. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5341-9-5<br/>1/6 Miteigentum an Blatt Nr. 5341/9 (Autoabstellplatz G 5)</p> <p>1.11. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5341-9-6<br/>1/6 Miteigentum an Blatt Nr. 5341/9 (Autoabstellplatz G 6)</p> <p>1.12. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5684-9<br/>Stockwerkeigentum<br/>15/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5684 mit Sonderrecht an der Studiowohnung U 1a, (700A), Haus 7.</p> <p>1.13. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5684-10<br/>Stockwerkeigentum<br/>10/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5684 mit Sonderrecht an der Waschküche, Glättere, Wäschelager U 1b (700B) im Haus 7.</p> <p>1.14. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5684-11<br/>Stockwerkeigentum<br/>11/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5684 mit Sonderrecht an dem Personalstudio U 1c (700C) Haus 7.</p> <p>1.15. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5684-12<br/>Stockwerkeigentum<br/>8/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5684 mit Sonderrecht am Verbindungstrakt Haus 3 - Haus 7 (U3)</p> <p>1.16. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5684-14-1<br/>Miteigentum<br/>1/11 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5684-14 (Abstellplatz a)</p> <p>1.17. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5684-14-2<br/>Miteigentum<br/>1/11 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5684-14 (Abstellplatz b)</p> <p>1.18. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5684-14-7<br/>Miteigentum<br/>1/11 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5684-14 (Abstellplatz g)</p> <p>1.19. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5684-14-8<br/>Miteigentum<br/>1/11 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5684-14 (Abstellplatz h)</p> <p>1.20. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5738-13<br/>Stockwerkeigentum<br/>3/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5738 mit Sonderrecht an 1 Lagerraum U s im Untergeschoss, (600B)</p> <p>1.21. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5738-14<br/>Stockwerkeigentum<br/>8/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5738 mit Sonderrecht an 1 Lagerraum U t im Untergeschoss, (600A)</p> <p>1.22. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-13<br/>Stockwerkeigentum<br/>5/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5785 mit Sonderrecht am technischen Raum im 2. Untergeschoss</p> <p>1.23. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-14<br/>Stockwerkeigentum<br/>39/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5785 mit Sonderrecht am Konferenzsaal West im 1. Untergeschoss</p> <p>1.24. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-15<br/>Stockwerkeigentum<br/>23/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5785 mit Sonderrecht am Konferenzraum Mitte im 1. Untergeschoss</p> | <p>1.25. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-16<br/>Stockwerkeigentum<br/>8/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5785 mit Sonderrecht an der Aufenthaltshalle im 1. Untergeschoss</p> <p>1.26. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-18<br/>Stockwerkeigentum<br/>5/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5785 mit Sonderrecht am Büro C im 1. Untergeschoss</p> <p>1.27. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-20<br/>Stockwerkeigentum<br/>4/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5785 mit Sonderrecht am Personalaufenthaltsraum im 1. Untergeschoss</p> <p>1.28. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-21<br/>Stockwerkeigentum<br/>1/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5785 mit Sonderrecht an der Wäscherei I im 1. Untergeschoss</p> <p>1.29. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-22<br/>Stockwerkeigentum<br/>3/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5785 mit Sonderrecht an der Wäscherei II im 1. Untergeschoss</p> <p>1.30. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-23<br/>Stockwerkeigentum<br/>2/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5785 mit Sonderrecht am Trockenraum I im 1. Untergeschoss</p> <p>1.31. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-24<br/>Stockwerkeigentum<br/>2/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 5785 mit Sonderrecht am Trockenraum II im 1. Untergeschoss</p> <p>1.32. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-27-1<br/>Miteigentum<br/>475/10000 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5785-27 (Abstellplatz Nr. 1)</p> <p>1.33. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-27-2<br/>Miteigentum<br/>300/10000 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5785-27 (Abstellplatz Nr. 2)</p> <p>1.34. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-27-3<br/>Miteigentum<br/>300/10000 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5785-27 (Abstellplatz Nr. 3)</p> <p>1.35. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-27-4<br/>Miteigentum<br/>375/10000 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5785-27 (Abstellplatz Nr. 4)</p> <p>1.36. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-27-5<br/>Miteigentum<br/>375/10000 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5785-27 (Abstellplatz Nr. 5)</p> <p>1.37. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-27-6<br/>Miteigentum<br/>300/10000 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5785-27 (Abstellplatz Nr. 6)</p> <p>1.38. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-27-7<br/>Miteigentum<br/>300/10000 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5785-27 (Abstellplatz Nr. 7)</p> <p>1.39. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-27-8<br/>Miteigentum<br/>300/10000 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5785-27 (Abstellplatz Nr. 8)</p> <p>1.40. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 5785-27-9<br/>Miteigentum<br/>650/10000 Anteil an der Autoeinstellhalle Blatt Nr. 5785-27 (Abstellplatz Nr. 9)</p> |
|---|---|
- Ziffern 1.02. bis 1.40. befinden sich ebenfalls im Ebnit, Hotel Cabana, Saanen  
Amtliche Werte für Ziffern 1.01. bis 1.40 total Fr. 4 700 230.-  
**Betriebsamtliche Schätzung (Verkehrswert) für Ziffern 1.01. bis 1.40. total Fr. 2 490 000.-**  
Die Ziffern 1.01. bis 1.40. gelangen gesamthaft zum Aufruf.
- 2.01. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 4504-3  
Ebnit/Saanen  
Stockwerkeigentum  
69/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 4504 mit Sonderrecht an der 31/2-Zimmer-Wohnung C im Erdgeschoss
- 2.02. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 4504-4  
Ebnit/Saanen  
Stockwerkeigentum  
38/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. 4504 mit Sonderrecht an der 11/2-Zimmer-Wohnung D im Erdgeschoss
- Amtliche Werte für Ziffern 2.01. und 2.02 total Fr. 254 980.-  
**Betriebsamtliche Schätzung (Verkehrswert) für Ziffern 2.01. und 2.02. total Fr. 395 000.-**  
Die Ziffern 2.01. und 2.02 gelangen gesamthaft zum Aufruf.
- 3.01. Saanen-Grundbuchblatt Nr. 2296  
Kappeli, Ebnit  
Stockwerkeigentum  
166/1000 Miteigentum an der Liegenschaft Blatt Nr. Z96 mit Sonderrecht an der 3-Zimmer-Wohnung Ab im Obergeschoss  
Amtlicher Wert: Fr. 135 490.-  
**Betriebsamtliche Schätzung (Verkehrswert) für Ziffer 3.01. Fr. 186 000.-**  
Die Ziffer 3.01 gelangt einzeln zum Aufruf.

Die Steigerungsbedingungen und das Lastenverzeichnis liegen vom 4. bis 13. August 1997 beim Betriebsamt Berner Oberland, Schloss, 3800 Interlaken, sowie bei der Dienststelle Saanen, 3792 Saanen, zur Einsichtnahme und Anfechtung auf.

Eine Besichtigung der Liegenschaft findet auf Voranmeldung unter Telefon 033 826 55 52 statt.

Es wird ausdrücklich auf das Bundesgesetz über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 16. Dezember 1983, die Verordnung vom 1. Oktober 1983 und das Einführungsgesetz zum Bundesgesetz vom 16. Dezember 1983 über den Erwerb von Grundstücken durch Personen im Ausland vom 25. September 1988 aufmerksam gemacht.

3800 Interlaken, 2. Juni 1997

BETREIBUNGS- UND KONKURSAMT  
BERNER OBERLAND  
Der Vorsteher: F. Hueber

94506/223751

## SBB Immobilien

### Bahnhof- buffet Biel

Für ihr bestellgeführtes, umsatzstarkes Bahnhofbuffet Biel suchen die SBB das kompetente Gastronomieunternehmen oder die qualifizierte Persönlichkeit für ein partnerschaftliches Pachtverhältnis ab Juli 1998.

Grosszügiges Gastlokal, gewinnende Architektur mit Galerie, Poissonnière, Expressbuffet, dazu ein langfristiger Vertrag mit interessanten Konditionen; dies alles in der Seelandmetropole und mit dem Schwung der kommenden Expo 2001.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, nehmen Sie am besten gleich Kontakt auf.

SBB Direktion Liegenschaften  
Filiale Neuchâtel  
Place de la gare 1  
2001 Neuchâtel

Frau I. Marolf  
Telefon 032 729 23 28



### !!! DAS IST ES !!!

Zu verkaufen in Biglen im Emmental alteingesessener, sehr gut unterhaltener

### LANDGASTHOF

Gaststube 45 Plätze, diverse attraktive Säle 20 bis 200 Plätze, gediegenes Gartenrestaurant 70 Plätze, mehrere Gästezimmer, Wirtewohnung, gepflegter Umschwung im Halte von zirka 2000 m<sup>2</sup>.

Preis und Übernahmezeit nach Vereinbarung.



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

### Berner Oberland / Seengebiet

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

Anfragen sind zu richten an:  
Dr. Robert Burr, Rechtsanwalt,  
Schwanengasse 1, Postfach, 3022 Zürich,  
Telefon 01 221 21 33, Fax 01 211 27 22  
94399/388623

Engagierte Schweizerin mit Fähigkeitsausweis A sucht

### Tages-Café/Café-Bar

max. 50 Plätze.  
Gerne erwarte ich Ihre Angebote unter Chiffre 94699, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

### MOTELS/HOTELS USA mit VISA

Grosses Verkaufsinventar, in diversen Staaten zu verkaufen, **Mindestkapital \$US 300 000.-**  
BLUE RIDGE REALTY INC.  
Hotel- und Motel-Immobilien Spezialist  
Fax USA: 505 869 13 26  
94395/379719

Zu verkaufen im Oberengadin

### kleineres Erstklasshotel

(Baujahr neueren Datums) auf kommende Wintersaison oder nach Vereinbarung.

Ernsthaft interessierte Gastgeber melden sich bitte unter Chiffre 94717, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94717/128945

Wir verkaufen:

## RESTAURANT

im Zentrum  
der Stadt Luzern

ca. 50 Plätze, modern eingerichtet, langjähriger Mietvertrag, günstiger Mietzins- und Übernahmepreis.

Interessenten melden sich unter Chiffre 94652, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94652/11932

## ASCONA - LOSONE

ruhiges, modernes Hotel Garni mit 40 Betten zu vermieten. Grosser Garten mit Swimming-Pool, eigene Parkplätze. Fairer Preis für das Gesamtinventar.

Offerten unter Postfach 640, 6612 Ascona.

92705/97553

Seltene Gelegenheit!

Sonne, Wärme, Meer...  
Existenz im Bereich Tourismus

im Raume Venedig verkaufen wir ein modernes

## ApartHotel

mit 26 Apartements, einmalige Lage direkt am Meer, 3-Sterne-Komfort, Restaurant, Parking, Bootsteg, gepflegte Ambiance, einwandfreier Zustand, schriftliche Rendite-Garante, ideal für Familie oder 2er-Team, Steuer-günstige Konstellation.

Verwirklichen Sie  
Ihren Traum

bereits mit einem Eigenkapital von 1 Mio. Sfr. regeln wir für Sie die Restfinanzierung günstig.

Kontaktaufnahme unter Chiffre 94768, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94768/390457

## Frutigen/Berner Oberland

Auf Herbst 1997 zu verpachten

### Hotel Restaurant Rustica

Einem initiativen Pächterpaar bietet sich die Chance, ein Kleinhotel mit etabliertem Speiserestaurant zu übernehmen. Wir legen auch in Zukunft Wert auf eine gepflegte Küche.

Wir bieten attraktive Übernahmebedingungen mit wenig Eigenkapitalverpflichtung.

Interessenten erhalten nähere Auskünfte unter Tel. Nr. 033 671 31 33 (Herr W. Bartschi)

P 94689/210554

In Binningen, an exklusiver Halbhöhenlage über der Stadt Basel, verkaufen wir ein

### Renommiertes Restaurant

- Restaurant mit 60 Plätzen
- Terrassensaal mit 60 Plätzen
- Gartenterrasse mit 40 Plätzen
- grosse 3 1/2 Zimmerwohnung
- Personalzimmer

Parzellengrösse: 1 497 m<sup>2</sup>  
Kaufpreis: Fr. 2,2 Mio.

Verkaufsdokumentation und Besichtigungstermin Patrick Berger ARCHIDATA Postfach 707 4125 Rehen 1



## Wenn's pressiert...

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

## Drei Sterne über dem Hauptbahnhof Zürich

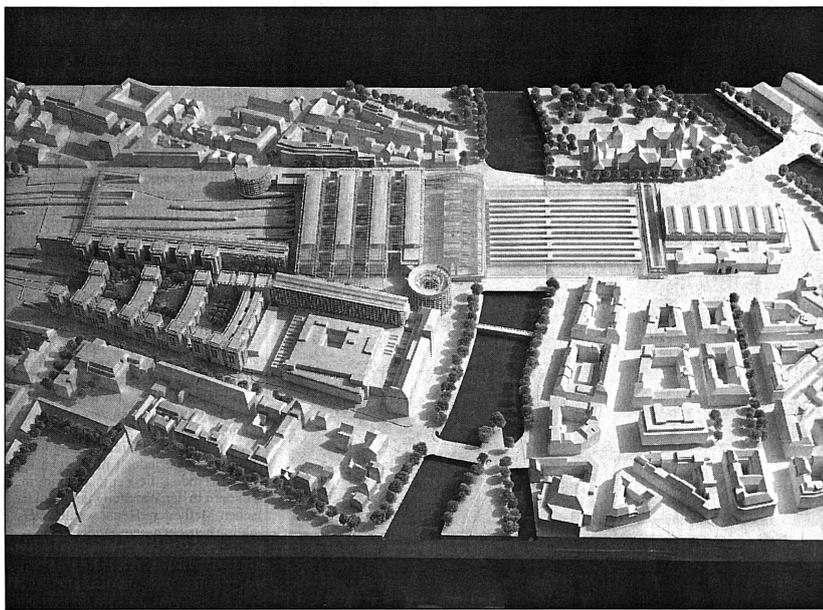
«Eurogate» am Zürcher Hauptbahnhof: Auf einer Bruttogeschossfläche von minimal 16 000 Quadratmetern ist in der künftigen Grossüberbauung ein 3-Stern-Kongresshotel mit 250 bis 300 Zimmern geplant. Ein integriertes Kongress- und Seminarzentrum für maximal 1000 Personen soll für die notwendige Auslastung besorgt sein.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Weder fahren schon Bagger auf, noch stehen die Konzepte im einzelnen definitiv fest. Eines ist sich die Eurogate Zürich AG aber praktisch schon sicher: In dem seit mehr als 20 Jahren geplanten Bauprojekt über den Gleisen des Zürcher Hauptbahnhofs soll auch ein Hotel integriert sein, und zwar am liebsten eines mit drei guten Sternen. Im Gestaltungsplan beträgt die Bruttogeschossfläche für das Hotel im Minimum 16 000 Quadratmeter, «wobei es eine Interpretationsfrage ist, was man alles zum Hotel zählt», wie sich Peter Pfenniger gegenüber der *hotel + tourismus revue* zu den Detailfragen äussert. Eurogate-Geschäftsleitungsmitglied und Geschäftsführer Pfenniger zur Klassenwahl: «Wir sind überzeugt, dass das Bedürfnis für ein sehr gutes Mittelklasshotel grösser ist als etwa für ein Luxushaus.»

### Keine unnötige Infrastruktur

Geplant ist ein einfaches, nicht personalintensives Haus mit sehr guter Qualität, das aber alles bietet, was der moderne Business-Gast braucht. Von unnötigen Infrastrukturen will man bewusst absehen und auch die Grösse der Zimmer soll sich in vernünftigen Massen bewegen, also keine Resort-Verhältnisse imitieren. Vorgesehen sind 250 bis 300 zumeist Doppelzimmer, wobei das Verhältnis noch zu Gunsten von Einzelzimmern ändern könnte. Mit einer derartigen Verschiebung kämen die Betreiber den Bedürfnissen der Zielkundschaft vermutlich spürbar entgegen. Weil es sich um ein eigentliches Kongresshotel handeln sollte, dürfte es sich beim grossen Teil der Buchungen um Einzelzimmer für eine



Ein Hotel im Drei-Stern-Bereich mit maximal 300 Doppelzimmern sowie Kongressmöglichkeiten werden zum neuen «Eurogate», der Geleiseüberbauung am Zürcher HB gehören.

Foto: zvg

bis drei Nächte handeln. Nicht zuletzt dank der vorgesehenen Infrastruktur mit einem Kongress- und Seminarzentrum für maximal 1000 Personen sowie einer Vielzahl von kleineren Sitzungszimmern und Büros, die auf bestimmte Zeit gemietet werden können, ist Pfenniger vom Bedürfnisnachweis überzeugt. «Es ist nicht jeder in der Lage, 300 Franken für eine Nacht hinzublättern, und auch die Spesen sitzen nicht mehr so locker wie auch schon», erläutert der Eurogate-Manager die Preisphilosophie. In der Praxis bedeutet dies: Nicht mehr als 150 Franken für das Einzelzimmer und rund 220 Franken für ein Doppel. Viel versprechen sich die Initianten von der hervorragenden Lage direkt am

Hauptbahnhof und der nur zehnminütigen Bahndistanz vom Flughafen Kloten. Dabei denken die «Eurogater» an die mögliche Nutzung von Synergien mit bestehenden Bahnhofinfrastrukturen. Pfenniger: «Es entspricht unserer Absicht, mit allen Betrieben im und um den Bahnhof zusammenzuarbeiten.» Dabei sei vor allem an das vielfältige Gastronomieangebot gedacht, was im künftigen Hotel ein eigenes Restaurant nicht unbedingt zum zwingenden Bestandteil macht. Nicht fehlen soll hingegen ein Frühstücksraum sowie eine Bar. Das Konzept sieht im weiteren vor, die Bereiche Hotel, Kongressbetrieb sowie Food & Beverage (im Kongress- und Seminarbereich) vollständig voneinander zu trennen.

### Baubeginn in zwei Jahren

Noch haben die Eurogate-Macher genügend Zeit, sich der Detailplanung zu widmen. Nicht zuletzt haben auch die Betreiber selbst einen Rekurs wegen der vorgeschriebenen Reduzierung der Parkplätze auf nur noch 650 eingereicht. Vorgesehen waren dereinst rund 2000. Nun ruhen die Hoffnungen auf einen Baubeginn in rund zwei Jahren, mit der Fertigstellung zwischen 2004 und 2005. Dieser Plan wäre auch deshalb ideal, weil die SBB ihren Knoten Zürich im gleichen Zeitraum ausbaut. Für rund 700 Millionen Franken soll auf der Seite der Sihlpost ein Flügelbahnhof mit vier Gleisen für die ebenerdigen S-Bahn-Linien entstehen.

## Accor, Mövenpick, Steigenberger...?

Ohne Zinsen und Landkosten rechnet die Eurogate Zürich AG mit Investitionen von rund 850 Millionen Franken. Nicht mehr als 50 Millionen sollen dabei die Aufwendungen für das Hotel inklusive dem Kongressteil betragen. Noch ist nicht entschieden, wer den Zuschlag für das 3-Stern-Haus erhält. Wie Eurogate-Geschäftsführer Peter Pfenniger ausführt, denkt man dabei nicht nur an einen Managementvertrag. Der künftige Hotelbetreiber soll das Haus wenn möglich im Pachtverhältnis

führen. Pfenniger bestätigt, dass zu mehreren Hotelgruppen, wie etwa Steigenberger oder Accor, bereits Kontakte bestehen. Auf Anfrage bestätigt Urs Christen, VR-Delegierter der Steigenberger Hotels AG, dass sich der Standort am Bahnhof vorzüglich für ein InterCityHotel eigne. Die weitere Entwicklung werde deshalb mit Interesse verfolgt. Gute Chancen könnten aber auch die Mövenpick Hotels als ehemaliger Aktionär der inzwischen aufgelösten HB City Immobilien AG haben.

Dieses Unternehmen zeichnete für das gescheiterte Eurogate-Vorgängerprojekt «HB-Südwest» verantwortlich. Eine weitere Option wäre nach Auskünften von Peter Pfenniger auch ein zusätzliches 1-Stern-Hotel mit Zimmerpreisen unter 100 Franken. Zwar sei ein solches Vorhaben in den Plänen nicht vorgesehen, allerdings sei auch die Auslastungsziffer noch nicht festgelegt. Die Idee von zwei vollständig getrennten Hotelbetrieben jedenfalls bestehe weiterhin.

HU

### Hotelaufenthalte im Mai

#### Logiernächte im Mai 1997

| HERKUNFT             | MAY 1997                |                               | JANUAR BIS MAI 1997     |                               |
|----------------------|-------------------------|-------------------------------|-------------------------|-------------------------------|
|                      | Logiernächte<br>in 1000 | Veränderungen in %<br>Vorjahr | Logiernächte<br>in 1000 | Veränderungen in %<br>Vorjahr |
| <b>Insgesamt</b>     | <b>2171</b>             | <b>+ 7,7</b>                  | <b>12205</b>            | <b>+ 2,2</b>                  |
| <b>Inland</b>        | <b>834</b>              | <b>+ 3,3</b>                  | <b>5176</b>             | <b>+ 1,4</b>                  |
| <b>Ausland Total</b> | <b>1337</b>             | <b>+10,7</b>                  | <b>7029</b>             | <b>+ 2,8</b>                  |
| Deutschland          | 468                     | +16,7                         | 2711                    | + 1,1                         |
| USA                  | 170                     | + 4,9                         | 549                     | + 5,1                         |
| Grossbritannien      | 97                      | +24,0                         | 521                     | +17,2                         |
| Frankreich           | 63                      | + 3,8                         | 147                     | -1,5                          |
| Italien              | 52                      | +12,8                         | 318                     | +12,3                         |
| Niederlande          | 44                      | +13,4                         | 335                     | + 2,7                         |
| Belgien              | 25                      | +14,0                         | 360                     | - 1,9                         |
| Übriges Ausland      | 418                     | + 4,8                         | 1733                    | + 1,5                         |

## Flirt mit dem Aufschwung

Die Schweizer Hotellerie flirtet mit dem Aufschwung. Im Wonnemonat Mai hat die Schweizer Hotellerie nämlich deutlich mehr Zuspruch erhalten, als in den ersten vier Monaten dieses Jahres. Nach einer durchschnittlichen Nachfragebelebung von 1 Prozent in den vorangegangenen Monaten, verstärkte sich der Zuspruch im Mai gar um 7,7 Prozent. Das Bundesamt für Statistik (BFS) zählte 2,17 Mio Hotelaufenthalte, also 156 000 mehr als im Mai 1996. Allerdings relativiert das BFS dieses Resultat sogleich: Es gelte zu berücksichtigen, dass das Ergebnis vom Mai 1996 den schwächsten Abschluss der letzten 25 Jahre bedeutete. Das Mai-Plus wurde sowohl von den Schweizern (+27 000 Logiernächte/+3,3%) als auch von den Gästen aus dem Ausland (+129 000/+11%) getragen. Mit Ausnahme von

Dänemark, Luxemburg, Kanada, Südafrika und Japan verlief die Frequenzentwicklung aus allen von der Schweizer Tourismusstatistik publizierten Gästeherkunftsländern positiv, so aus Deutschland (+70 000/+17%) und aus Grossbritannien (+19 000/+24%). Deutlich über dem Vorjahresstand lag auch der Zuspruch aus Belgien (+14%/+3000), Holland (+13%/+5200), Italien (+13%/+6000) und aus den USA (+4,9%/+7900).

Vom Januar bis Mai 1997 registrierte die Schweizer Hotellerie gemäss BFS bereits 12,21 Millionen Übernachtungen, 258 000 oder 2,2 Prozent mehr als in der Parallelperiode 1996. Der Binnentourismus trug 70 000 (+1,4%), die Gäste aus dem Ausland 188 000 (+2,8%) Mehrübernachtungen zum positiven Zwischenergebnis bei. BFS/UM

### Bankkredite

## Erleichterte Kreditvergabe für kleinere und mittlere Firmen

Die Schweizer Banken wollen die Kreditvergabe an kleinere und mittlere Unternehmen (KMU) fördern. Um die Transparenz zu erhöhen, hat die Bankiervereinigung eine Broschüre mit Verhaltenstips erarbeitet. Die Broschüre ist auch für kleinere und mittlere Hotelbetriebe geeignet.

URS MANZ

99 Prozent aller Firmen in der Schweiz sind KMU-Betriebe. Während die grossen Firmen tendenziell Arbeitsplätze abzubauen oder verlagerten, haben die KMU 1996 in der Schweiz 20 000 neue Stellen geschaffen. Neben der Immobilienbranche gehören aber zunehmend auch die KMU und damit die kleinen und mittleren Hotelbetriebe zu den Sorgenkindern der Geldinstitute. Die Banken seien sich «der besonderen Bedeutung der KMU» aber durchaus bewusst, erläuterte Paul Hasenfratz, Direktionspräsident der Zürcher Kantonalbank (ZKB), anlässlich der Präsentation der Broschüre «Kredit- und Venture-Capital-Finanzierung für Neuentnehmen und KMU».

### Weiter an KMU interessiert

Die Banken wollten die Kreditvergabe an die KMU keineswegs einstellen, beteuerte Heinrich Schneider, Vizedirektor der Schweizerischen Bankiervereinigung (SBVG). Es herrsche auch kein Mangel an Krediten. Die ZKB etwa hat 1996 und im 1. Halbjahr 1997 80 Prozent der traditionellen KMU-Kreditgesuche bewilligt. «Übertreibungen der Boom-Jahre werden jetzt korrigiert.

Strukturen werden nicht um jeden Preis erhalten», sagte Hasenfratz. Kreditentscheide dürften erst fallen, wenn Transparenz bezüglich finanzieller und geschäftlicher Verhältnisse des betreffenden Betriebes bestehe. Diese Fehler will die SBVG mit ihrer 35seitigen Broschüre ausbügeln. Diese gibt KMU Verhaltens- und Vorgehens-tips, zeigt Finanzierungsmöglichkeiten und die Informationsbedürfnisse der Geldgeber und -vermittler auf. Enthalten ist auch eine Übersicht der zentralen Anlaufstellen bei den Banken sowie der Risikokapital-Gesellschaften und -fonds.

### Vermittlung von Risikokapital

Um den KMU den Zugang zu Risikokapital zu erleichtern, schlägt Nationalrat François Loeb (FDP/BE), Mitglied der Stiftung «Allez Hopp CH», Kompetenzzentren, Coaching und Vermittlung von Risikokapital durch die Banken vor. Banken sollten Kompetenzzentren als Ansprechstellen für die KMU einrichten. Viele Banken seien heute bei Fragen über Risikokapital noch überfordert. Die Banken sollten die Gelder für die Sozialpläne beim laufenden Personalabbau anders einsetzen: Statt Beschäftigte freizusetzen, sollten die Banken diese Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter KMU-coachen lassen. Schliesslich plädiert Loeb für den Aufbau einer Vermittlungsstelle für Risikokapital, an die sich Geldgeber wenden können.

Broschüre «Kredit- und Venture-Capital-Finanzierung für Neuentnehmen und KMU»: erhältlich für 6 Franken bei der Schweizerischen Bankiervereinigung, Aeschenplatz 7, 4052 Basel. Telefon 061 295 93 93; Fax 061 272 53 82.

## HOT-TELL

Sunstar Hotelgruppe: Ergebnis leicht verbessert. Nach einem Vorjahresverlust von über 500 000 Franken weist die Hotelgruppe Sunstar in Liestal für das Geschäftsjahr 1996/97 einen Gewinn von 362 000 Franken aus. Sunstar umfasst fünf Saisonbetriebe in Davos, Flims, Lenzerheide, Grindelwald und Wengen. Der Umsatz erhöhte sich um 670 000 auf 22,4 Mio. Franken. Die Bettenauslastung wuchs von 48 auf 50 Prozent. Dividende wird keine ausbezahlt. Das bessere Ergebnis führt die Gruppe auch auf das stärkere britische Pfund zurück. Es fielen Abschreibungen von 2,7 Mio. und ein Unterhaltsaufwand von 1 Mio. für die Hotels an. sda

### 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** Tel. 01/743 47 50  
f**enner** HOTEL COMPUTER SYSTEMS Fax 01/741 11 12

Swiss Event Zürich 1997

## Nicht nur reden, sondern auch tun

Die Messe Swiss Event als Event präsentieren: Der Eventcharakter der nationalen Fachmesse für Tagungen, Kongresse, Seminare, Eventmarketing und Veranstaltungstechnik hat gegenüber 1995 zugenommen. Es wurde nicht nur über Events geredet, sondern auch ideenreich praktiziert. Die nächste Messe findet schon im Herbst 1998 statt, während drei statt wie bisher zwei Tagen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

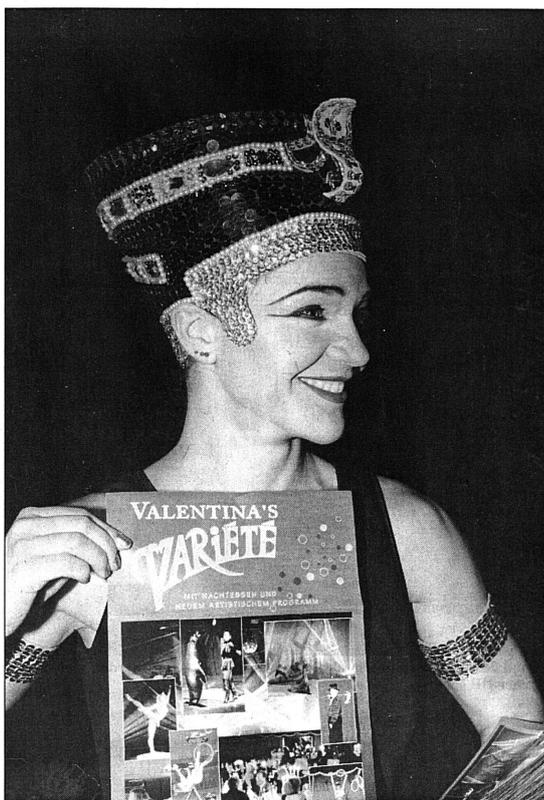
Der Swiss Event '97 in Zürich hat laut Angaben der Messeleitung ein weit über den Erwartungen liegendes Echo gefunden. 4818 fachlich interessierte Anbieter und Nachfrager nahmen an der zum zweiten Mal durchgeführten Fachmesse teil. 1995 lag die Besucherzahl noch bei 3233 Personen. 295 Aussteller betrieben dieses Jahr an 130 Ständen zum Teil professionelles und gelegentlich sogar hautnahes Eventmarketing. An vielen Ständen wurde aktiv umgesetzt, während andere lediglich über ihre Absichten redeten. Herausstachen vor allem die zehn Plattformen mit Showbühnen, auf denen Business Entertainment angeboten wurde.

### 1998 drei Tage lang

Zumindest von der Anbieterseite her präsentierte sich damit die Tagungsmesse Swiss Event um einiges professioneller als noch vor zwei Jahren. Messedirektor Peter Plan zum Besuchererfolg: «Wesentlichster Punkt des Erfolges dieser noch jungen Messe war das gemeinsame Besuchermarketing von Ausstellern und Messeleitung.» Rund drei Viertel der Besucher kamen aufgrund einer direkt an sie gerichteten Einladung an die Messe. Trotz eines reichlich kurzfristigen Verschiebens des Messedatums durch die Messe Zürich ist Plan zufrieden. Und: Es darf von jetzt an mit einem einjährigen Rhythmus gerechnet werden: Der nächste Swiss Event wird also voraussichtlich im Herbst 1998 stattfinden und neu drei Tage dauern – bei gleichen Preisen für die Ständemiete. Von Hoteliers kritisierte Terminkollisionen des Swiss Event mit der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) in Goms, dem RDA-Busworkshop in Köln und mitunter auch noch der Zielankunft der Tour de Suisse in Zürich dürften somit behoben sein.

### Nicht nur «Swiss»

Stolz meint Plan, dass es den «Swiss Events» inzwischen in Lizenzvergabe auch anderswo gebe. Während der «German Event» schon zum zweiten Mal



Nofretete im Variété: «Pharaonin Valentina» macht Business Entertainment am Swiss Event '97.

Foto: Laurent Missbauer

stattfinde und bereits etabliert sei, komme es in nächsten Winter erstmals zu einem «Dutch Event» und «Swed Event». Da es sich bei diesem Marktsegment um einen Wachstumszweig handelt, erstaunt es nicht, dass gegenüber 1995 in zwei Hallen ausgestellt wurde. Auch in der Präsentation zeigten sich Unterschiede: Viel mehr Leistungsträger stellten kombiniert aus. Während bei den Ständen im Tourismus und Hotellerie noch die klassische Form gepflegt wurde, zeigte sich eine Tendenz von Standbauern in Richtung Dekorateur. Am Swiss Event wurde der sogenannte Normstand bei Ausstellung teils durch den «inszenierten Auftritt» abgelöst. Die Ausstellerpalette umfasste den gesamten Range von Einmachprodukten wie die massgedruckten

Bierdosen («Canpets») über den ganz sich abhebenden Ein-Mann-Stand, mit schwarzem Hintergrund («Imageneering») bis zum elektronischen Grossaufwand betreibenden Licht- und Sound-Anbieter wie Habegger.

Auch das Catering bleibt im Vormarsch: Die agile Gastronomie profitierte ganz allgemein vom Outsourcing, das in Unternehmen immer noch im grossen Stil betrieben wird. Je mehr die Firmen outsource, desto schneller werden die Preise für die (gecaterete) Verpflegung wieder anziehen können, hörte man an der Messe.

### Hotelauftritt mit Partner

Für viele Hoteliers reifte während der Messe die Erkenntnis, dass Events je länger desto mehr nicht mehr unbedingt

### Trend zu kleineren Gruppen

Aus einer völlig anderen Perspektive betrachtet wird die Tagungsszene von Conny Wetter, Geschäftsführerin von «Neuland» (Produkte für lebendiges Lernen). In den letzten zehn Jahren habe man ein kontinuierliches Investieren in Seminarinfrastruktur in der Hotellerie beobachten können, meint sie, um die saisonalen Schwachzeiten zu überbrücken.

Heute zeichne sich auf der Nachfrageseite die Tendenz ab, dass die Seminargruppen kleiner würden. Das bedinge aber nicht ein Uminvestieren in kleinere Tagungsräume, sondern ein Beibehalten der Grossräume, in denen jedoch verschiedene kleinere Gruppen arbeiten können. «Früher waren 50 Leute pro Gruppe beinahe die Regel», so Wetter, «heute sind sie auf zehn bis zwanzig geschrumpft». Ein Element mehr, das mittelständische Hoteliers für sich vereinnahmen können.

Der Grund zu kleineren Tagungsgruppen liege jedoch nicht etwa im Sparen, meint die Seminarberaterin, sondern in der Wandlung der didaktischen Methoden. Heute werde Interaktion betrieben – ein Moderator könne aber höchstens mit 12 bis 15 Personen arbeiten. Das habe aber auch Auswirkungen auf die Tagungsmöblierung: Hufeisen-Tischformationen, die Blickkontakt ermöglichen, setzen sich durch. Und nur noch ganz Traditionelle, so Wetter, beharren auf der Tagungseinrichtung des Typs «Vortrag mit Bestuhlung», den man von der guten Schulstube her kenne.

«Neuland AG Kommunikationssysteme» gibt es als Firma übrigens in zehn Ländern. Wetter trifft sich oft mit ihren Neuland-Partnern aus Deutschland und Österreich. Vor allem in Deutschland, so meint sie, zeichnen sich im Tagungsgeschäft die Trends jeweils einige Jahre vorher ab, so dass sie sich darauf ausrichten kann. **APK**

im Hotelgebäude selbst stattfinden müssen. Ausstellungshallen, Werften, alte Fabrikhallen und ähnliches sind bevorzugte Standorte, vor allem was die Freizeit bezüglich Light und Sound betrifft. Dies heisst jedoch noch lange nicht, dass Hoteliers ihre Rolle nicht spielen können. Sie brauchen lediglich entsprechende Partner, was sich durch das Benutzen gemeinsamer Auftritte ebenfalls abzeichnen beginnt.

Mitarbeit: Thomas Vaszary  
Siehe auch Seiten 11 und 15

ERS-Reservationsystem

### Übers Ohr gehauen

Fortsetzung von Seite 1

Die Telefonnummer von ERS wird über das Distributionsmittel «Holiday Cards» verteilt, ist gratis und vor allem fürs deutschsprachige Gebiet Europas gedacht. Doch die Telefonnummer ist keine Toll-free, das heisst Gratisnummer. Übersteigen die Reservationen für ein Hotel 100 DM, erhält das ERS eine Kommission von 10 Prozent vom Hotel. Parallel zu diesem Angebot platziert ERS sein Vertragshotel auf seiner Internet-Site, wo man ihm eine Homepage zuweist. Sieht ein Surfer das Angebot, und will auch gleich buchen, muss er aber direkt ans Hotel schreiben oder telefonieren – «On-Line-Booking» vom Bildschirm aus ist nicht vorgesehen. Ausserdem benutzt ERS auch Internet-Datenbanken von touristischen Unternehmen wie Bus-Veranstaltern, um Synergien zu kreieren.

### «Umdenken...»

Schomann, ERS-Geschäftsführer und aufgrund seiner Null-Performance Zielscheibe des Ärgers von mittlerweile 88 Hoteliers, empfiehlt besonders den Schweizer und österreichischen Hoteliers umzudenken: «Der Kunde hatte nie soviel Macht wie heute», philosophiert er, «und es liegt am Hotelier, sich dem anzupassen.» Ausserdem müsse man keine Wunder erwarten, die Buchungen kämen sicher nicht von einem Tag auf den anderen. Aus Rödermarkt lässt er verlauten, dass ja schliesslich eine Woche Portugal alles inklusive heute weniger koste als einige Tage Schweiz. Ein hartes Urteil aus dem Munde eines Reservationsanbieters, der während einem Jahr bei fast 90 Hotels ein Buchungsvolumen von ganzen 250 Franken initiiert hat. Für viele Hoteliers ist jedenfalls die Frustration gross: Einige waren sich gar nicht bewusst, mit ERS im Internet gelandet zu sein statt mit den Reiseagenten verknüpft zu werden!

### Tips für den Hotelier

Die Zentrale eines Hotel-Reservationsystems kann kein Buchungsvolumen garantieren. Dennoch sollte sich der Hotelier für die folgenden Bedingungen starkmachen:

1. Welche Anschlüsse bietet das System? Geschlossene interne Systeme, Internet, oder alle GDS wie Galileo, Sabre oder Amadeus? ERS beispielsweise ermöglicht keinen Direktzugang zu den weltweit 425 000 Terminals von Reiseagenten.
2. Welche Verbreitung? Lokal (Tourismus- oder Verkehrsvereine), national, international?
3. Welche Verfügbarkeit? Stellt der Hotelier seine Zimmer über Allotments zur Verfügung, im Free-Sale-System oder on-line? ERS zum Beispiel übernimmt in keiner Weise die Verfügbarkeiten – alles ist «on request». Das Hotel muss selbst bestätigen, falls die Reservationszentrale nicht in den USA verankert ist. Nur auf teure und aufwendige Homepages setzen, die zudem schlecht besucht werden, macht deshalb wenig Sinn. Demgegenüber sitzen die Agenten weltweit acht Stunden pro Tag oder mehr vor ihren GDS-Bildschirmen. 1996 wurden rund 60 Mio. Logiernächte reserviert.
4. Achtung bei Doppelspurigkeiten: Da die GDS jedem Hotel einen Code zu teilen, ist eine gleichzeitige Mehrfachpräsenz eines Hotels über verschiedenen Reservationssysteme nicht möglich. Der Hotelier muss sich entscheiden. **APK**

### HOT-TELL

«Eden» in Arosa wird versteigert. Falls nicht wieder ein Wunder passiert, soll das vielbeschriebene Designer-Hotel vom ebenso vielbeschriebenen Hotelier Hirsch Leu am 23. Juli versteigert werden – weil es die Gläubigerbank UBS wünscht. Nicht nur die Ideen und der Betrieb an sich waren unkonventionell – sehr kreativ vermochte Leu auch den sich schon länger abzeichnenden Schwierigkeiten entgegen zu steuern. Begonnen hatten die Probleme 1994/95. Auch das erstmalige Offenhalten im Sommer 1995 musste abgebrochen werden. Seit Sommer 1996 ist Leu auch im Seehotel Romantica in Steckborn engagiert. **r.**

Badrutt's Palace St. Moritz

## «Palace 2000» setzt auf die Karte «Grand Jeux»

Das «Badrutt's Palace» will sich zum weltweit nobelsten Casino-Hotel in einem Winterkurort verwandeln. Weil der Konzessionsentscheid erst Anfang 1999 erwartet wird, bleibt das Projekt «Palace 2000» und seine Finanzierung weitgehend Vision. Reorganisation und Erneuerungen sollen die Saison verlängern.

KARIN HUBER

Nachdem im Geschäftsjahr 95/96 der absolute Tiefpunkt in der 100jährigen Geschichte des «Palace» erreicht wurde, will sich das etwas angeschlagene Flaggschiff der Schweizer Luxushotellerie nun neu positionieren: mit neuen Gästeangeboten, neuer Produktpalette, einer besseren sprach orientierten Kommunikation, mit bereits angelaufenen Restrukturierungs-Massnahmen und einem baulichen Erneuerungsprogramm. An ihrer Generalversammlung vom Montag mit anschließender Medienorientierung stimmen die Aktionäre dem Projekt «Palace 2000», das auch das St. Moritzer Casino-Konzept beinhaltet, zu. Der 68jährige Hansjürg Badrutt und sei-

ne Frau Aniko, die beide nach wie vor die Mehrheit des Aktienkapitals halten, wollen zusammen mit den übrigen Aktionären das Krisenjahr 1996 als Chance nutzen.

### Neues Konzept fürs Jahr 2000

Hausgemachte Führungsprobleme verbunden mit finanziellen Einbussen u.a. durch einen massiven Logiernächterückgang hatten das Luxushaus zwar recht durchgeschüttelt. Den Turnaround, so versicherte Verwaltungsratspräsident Hans Hüsey, habe man aber bereits in der vergangenen Wintersaison geschafft. Man werde die nötigen Lehren ziehen

und den Blick vorwärts richten. Die Reorganisation des Betriebes und die Neubestimmung verschiedener Schlüsselpositionen bilden zusammen mit dem ausstehenden Casino-Entscheid die Grundvoraussetzungen für die Lancierung des Projektes «Palace 2000». Als Projektleiter wurde der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins und Erneuerer des Bad Ragazer «Quellenhof» Alfred E. Urfer beigezogen. Weil das «Palace» am internationalen Markt gemessen werde und dieser neue Masstäbe setze, gelte es nun zu handeln, sagte Urfer. «Eine glorreiche Vergangenheit muss in eine glorreiche Zukunft geführt werden».

### Bilanzgewinn bescheiden

1995/96 ist nach Angaben des Verwaltungsrates des «Badrutt's Palace» in St. Moritz das schlechteste Geschäftsjahr aller Zeiten. Die Betriebserlöse der vergangenen Wintersaison liegen bedingt durch die um rund 14,6 Prozent gegenüber 1995 zurückgegangenen Logiernächte rund 20 Prozent unter dem Vorjahresumsatz. Demgegenüber konnten die Betriebs- und Personalaufwendungen stark reduziert werden. Ei-

ne Kostenreduktion von 17 Prozent wurden in den Bereichen Unterhalt und Investitionen erzielt. Unter der Leitung des neuen Hoteldirektors und nun zum Generaldirektor beförderten Dominic Bachofen erhöhten sich der Betriebserlös um 10 Prozent, die Logiernächte um 23,5 Prozent. Der lokale Marktanteil unter den 5-Stern-Hotels wurde im «Palace» um 1,3 auf 24,9 Prozent erhöht. **KH**

## IMPRESSUM

## hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:  
Mombjustrasse 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.:  
Miroslaw Halaba (MH).

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

Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK),  
Urs Manz (UM),  
Thomas Vaszary (VY).  
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),  
Andrea Flückiger (AF),  
Gudrun Schlenzcek Gasser (GSG).  
Partie française: Miroslaw Halaba (MH),  
Sandra Joye (SJ),  
Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:  
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:  
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:  
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;  
Alexandre Bochatay (AB), Sion;  
German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques  
Ethenoz (JE), 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  
Ubenau (GU); Innsbruck: Fred Fetner  
(FF); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG);  
München: Maria Pütz-Willems (MAP);  
Paris: Katja Hassenkamp (HAS);  
Wien: Dr. Heribert Puitscher (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 (HSMA)  
Swiss Chapter, Food and Beverage  
Management Association (FBMA);  
Swiss Congress & Incentive; Buspartner  
Schweiz; Verband Schweizer Bäderkurorte  
(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 Schöber.

Abonnements / 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 Feldmilen,  
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.

## Logis de France, Reservierungszentrale

## Es ist nie zu spät für Neues

Mit der Inbetriebnahme einer Reservierungszentrale zum Beginn des Jahres ist die französische Gruppe Logis de France – es handelt sich um einen Zusammenschluss von 3710 unabhängigen Hoteliers – endgültig in eine neue Phase ihrer Verkaufspolitik getreten: Zimmerkontingente, eine Loyalty-Card und separates Segmentmarketing sind zwar späte Errungenschaften, gehören aber inzwischen dazu.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Bereits seit drei Jahren wird die Selbstkontrolle bei der französischen Gruppierung Logis de France mehr als ernst genommen, denn die über 3700 Mitglieder haben erkannt: Ohne Qualität keine Glaubwürdigkeit. Im neuen Führer wurden daher 413 Hotels wegen Nichtbeachtung der Qualitätscharta ausgeschlossen und nur 201 neue Etablissements aufgenommen.

Um in Zeiten immer schwierigerer Wettbewerbsbedingungen nicht den Anschluss zu verpassen, hatten sich die Mitglieder bereits Ende der 80er Jahre entschlossen, eine Marketingabteilung – Logis de France Services – damit zu beauftragen, segmentorientierte Angebote zu erarbeiten. Motto: Lieber spät als nie. Parallel zum jährlich erscheinenden Führer entstanden nacheinander die Broschüren «Logis en liberté/Stop Logis»

## Logis de France in Zahlen

| Jahr                         | Anzahl | Mitglieder | Mitglieder davon |
|------------------------------|--------|------------|------------------|
| 1951                         | 510    |            |                  |
| 1997                         | 3710   |            |                  |
| 1 Kamin                      | 1024   | 26,6       |                  |
| 2 Kamine                     | 2055   | 55,4       |                  |
| 3 Kamine                     | 584    | 15,7       |                  |
| ohne Kamin (kein Restaurant) | 44     | 1,2        |                  |
| Zimmerpreis                  |        |            |                  |

|  |            |
|--|------------|
| 1 Kamin  | 184-266 FF |
| 2 Kamine   | 222-318 FF |
| 3 Kamine   | 277-426 FF |
| Menu du Terroir: in 2052 Häusern.  |            |
| Preis: 80 FF, 100 FF, 120 FF.  |            |
| Etap Affaires in 507 Häusern.  |            |
| Reservierungszentrale 600 Hotels.  |            |
| Führer: 95 FF inklusive Strassenkarte.   |            |
| Adresse: Fédération nationale des Logis de France, 83, avenue d'Italie, F 75013 Paris, Tel: 0033 1 45 84 70 00, Fax: 0033 1 45 83 59 66. |            |



Wer kennt es nicht, das grün-gelbe französische Kamin, das die Landstrassen, «departementales» genannt, säumt, für Beaglichkeit steht und früher dann und wann dennoch für unangenehme Überraschungen sorgte? Mit der Reservierungszentrale hat auch für Logis de France eine neue Ära begonnen. Im Bild: La Vieille Auberge, Port de Canne. Foto: zvg

«Formules groupes», «Logis de pêche» (Anglerferien), «Etap Affaires» und «Séminaires». Sie enthalten alle eine Hotelauswahl und wenden sich entweder an Veranstalter (Logis en liberté) oder an den Endverbraucher (Logis de Pêche), wobei die Hoteliers sich verpflichten, die angegebenen Einheitspreise zu respektieren. Für 1997 listet zum Beispiel «Etap Affaires» 500 Hotels für Geschäftsleute auf, die je nach Kategorie eine Nacht mit Halbpension zu 255 FF (rund 65 Franken), 285 FF oder 310 FF anbieten.

## Kinderfreundlichkeit

Um die Reservierungszentrale einrichten zu können, ging der Verein noch einen Schritt weiter und hat bei 600 Hoteliers Kontingente eingeholt. Je nach Grösse ihres Hauses reservieren sie 2 bis 4 Zimmer für die Zentrale, die unverkaufte Kontingente erst vier Tage vorher zurückgibt. Das bedeutet für kleinere Häuser die Auferlegung einer grossen Disziplin, da man bei Direktanfragen das Kontingent nicht vergeben darf, auch wenn alle anderen Zimmer schon belegt sind. Während die Logis mit ihrer Reservierungszentrale dem Wunsch der Kunden nach möglichst einfachen Reservie-

rungsmodalitäten nachkommen (regelmässige Sonderangebote sorgen für zusätzliche Attraktivität), wollen sie mit dem sogenannten «Menu du Terroir» dem Bedürfnis nach Authentischem und vernünftigen Preis-Leistungs-Verhältnis gerecht werden. Seit drei Jahren wird dieses Menu (Vorspeise, Hauptgericht, Käse oder Nachtschisch) zu Festpreisen angeboten. Stets ist es aus lokalen Spezialitäten zusammengestellt und liegt preislich für 1997 bei 80FF, 100FF oder 120FF (ohne Wein). Im Hotelführer sind die H\*user mit dem Spezialitätenmenü gekennzeichnet, und am Hotel weist ebenfalls ein Schild mit einer Kasserolle darauf hin.

## Logis Loyalty

Die gesamten Marketinganstrengungen laufen darauf hinaus, die Kunden zu Wiederholern zu machen – eine «guest loyalty card» räumt zusätzliche Vergünstigungen ein – wobei die Methoden von den grossen Konkurrenzketten abgegründet wurden. Erstaunlich ist nur, dass es tatsächlich gelingt, an die 4000 Individualisten, und unabhängige Hoteliers bleiben nun mal Individualisten, auf eine einheitliche Marketingstrategie einzuschwören.

## Relais de Silence via Reisebüros

Auch der freiwillige Zusammenschluss der Relais de Silence-Hotels (330 Hotels in 11 Ländern, 170 Häuser in Frankreich) baut seine Verkaufspolitik aus und räumt erstmals den Reisebüros eine 10prozentige Kommission ein. Um von der Branche verkauft zu werden, wurde zudem erstmals eine eigens auf die Reisemittler ausgerichtete Broschüre aufgelegt, um so den Bekanntheitsgrad der Kette zu verbessern. Die Broschüre mit dem Titel «Circuits et délégués» enthält thematische Wochenend- und Kurzaufenthalte sowie Sportangebote. Seit 1996 haben auch die Relais de Silence eine Reservierungszentrale eingerichtet, mit der man den Belegungsrate von derzeit 61 Prozent heben will. Zudem soll im nächsten Führer ein Relais-de-Silence-Spiel ausgeschrieben werden, um den der Kunde direkt anzusprechen und ihn durch verschiedene Gewinne (Gratiswochenende, Montainbike...) zum «treuen Kunden» avancieren zu lassen. HAS

## HOT-TELL

Accor: Joint Venture mit Amorim. Die französische Hotel- und Serviceleistungsholding Accor hat mit dem portugiesischen Industrieier Amerigo Amorim einen 50:50-Joint-Venture-Vertrag unterzeichnet, um die portugiesische Hotellerie gemeinsam zu entwickeln. Geplant sind die Übernahme bestehender Einheiten unter der Marke Mercure, der Ausbau der Ibis-Kette, so wie die Lancierung der Billigkette Formule 1. Das Joint-Venture-Abkommen sieht die Aufteilung der Verantwortlichkeiten wie folgt vor: Amorim wird als Eigentümer fungieren und Accor wird die Hotels managen, wobei die beiden geplanten Firmen jeweils zu 50:50 Accor und Amorim gehören; damit gelingt es Accor, seine bisher bei etwa 25 Prozent liegende Beteiligung in der portugiesischen Hotellerie auszubauen. Derzeit gehören 17 Hotels zu der neuen Holding (10 Ibis – ein weiteres wird 1998 eröffnet, 3 Novotels und 4 Hotels in Figueira Praya). HAS

Neue Marke mit Charme: Die drittgrösste französische Hotelgruppe «Hôtels & Compagnies» (Climat de France, Balladins, Nuit d'Hôtel, Relais Bleus) will ihre Palette mit der neuen Marke «Tradition de France» vervollständigen. Es werden familiäre 3-Stern-Häuser anvisiert, die das Ambiente und die typischen Serviceleistungen der traditionellen Hotellerie garantieren – eine Art Relais et Châteaux-Kette auf dem 3-Stern-Sektor. Bisher haben bereits 15 Häuser für die neue Marke optiert – einige davon sind ehemalige Minotels – und bis zum Ende des Jahres hofft man 30 Etablisse-

ments unter Vertrag zu haben. Langfristig sollen sich 100 bis 120 Hotels zur Marke «Tradition de France» bekennen. HAS

EurHotec '98 in Nizza. Die Gesamt-europäische Hospitality Technologie Messe EurHotec wird 1998 vom 25. bis 27. Februar in Nizza stattfinden, wie die den Anlass organisierende International Hotel & Restaurant Association (IH&RA) bekannt gibt. 1996 als erste europäische Messe im Bereich Hoteltechnologie und Dienstleistungen lanciert, scheint sich das Konzept langsam zu etablieren. Die ersten beiden Messen fanden in Amsterdam statt. An der EurHotec wird den Hoteliers als Besuchern eine Kombination von globaler Marktperspektive und europäischem Standort geboten. EurHotec ist auch ein Ort, wo man sich über die rapide Entwicklung der Automation in der Beherbergungsindustrie anhand von Workshops und ausgestellten Produkten informieren kann. Erwartet werden 1500 Besucher und 100 Aussteller. APK

Das Abela Hotel Nizza wird von Radisson SAS Worldwide im Management übernommen. Seit Mai trägt das direkt an der Promenade des Anglais gelegene Abela Hotel Nizza den Namen Radisson SAS Hotel Nizza. Das Hotel liegt zwischen Altstadt und Geschäftszentrum, mit Blick auf die Engelsbucht. Bis zum Flughafen sind es kaum fünf Autominuten. Alle 333 Zimmer und Suiten verfügen über Balkone mit einmaliger Panoramansicht. Für Seminare und Konferenzen stehen zehn Räume mit einem Platzangebot für rund 600 Personen

zur Verfügung. Nizza ist zwar «nur» die fünfgrösste Stadt Frankreichs, doch bezüglich Geschäfts- und Ferienreisende nach Paris die zweitwichtigste. Zu «Radisson SAS Hotels Worldwide» gehören momentan 81 Betriebe in 24 Ländern. «Radisson Hotels Worldwide» verfügt über 80 000 Zimmer an 330 Freizeit- und Businessorten in 39 Ländern. APK

Hotel Meurice zur Audley Group: Das Pariser Meurice-Hotel hat zu Beginn des Monats den Besitzer gewechselt und wurde für 400-500 Mio. FF («Les Echos») von der Audley Group übernommen. Die Gruppe gehört zur Brunei Investment Agency, die bereits das «Dorchester» in London und das «Beverly Hills» in Los Angeles besitzt. Weitere Investitionen in der Luxushotellerie sind geplant, wobei die Gruppe vor allem auf dem europäischen Kontinent und in den USA expandieren will. Gedacht wird an einen Kauf pro Jahr, für insgesamt 500 Millionen Pfund. HAS

Prima-Hotels mit Deutschland-Broschüre. Die Prima-Hotels, ein Marketing- und Repräsentanz-Unternehmen der HRI Company (Leading Hotels of the World, Swissôtel etc.), hat eine separate Broschüre ihrer deutschen Properties herausgebracht. Prima-Hotels stehen in Deutschland für Geschäftshotels in guter Lage, romantische Villen, traditionsreiche Herrenhäuser und Ferienresorts. Insgesamt sind es neun Betriebe, innerhalb des weltweiten Portfolios von Prima, das rund 200 Boutique-Stil-Betriebe in 38 Ländern umfasst. APK

## Semmering bei Wien

## Erstes «Öko- &amp; Bio-Hotel»

Das «Panoramahotel» am Semmering in der Nähe von Wien wird erstes österreichisches «Öko- und Bio-Hotel».

Umgerechnet rund 1,5 Millionen Schweizer Franken (12 Millionen Schilling) hat die Hoteliersfamilie Wagner in den Umbau ihres traditionsreichen «Panoramahotels» am Semmering, rund 100 km von Wien, investiert. Der 1966 gegründete Betrieb wird als «erstes Öko-Bio-Hotel Niederösterreichs» wiedereröffnet. Bei der über die Wintermonate erfolgten Renovierung wurde das Umweltbewusstsein gross geschrieben: schon von aussen soll der neue Massivholz-Vorbau Natürlichkeit vermitteln. Im Haus wurden ausschliesslich biologische Lacke und Farben verwendet. Die Wärmedämmung erfolgt durch Holz und Kork, als Bodenbeläge dienen Korkmaten und Holz. Die meisten Möbel sind aus Massivholz und wurden von kleinen Schreineren aus der Region gefertigt. Natürlich sind alle Textilien, vom Vorhang bis zum Bademantel, aus Naturfasern (Baum- oder Schafwolle) gemacht. Auch die von Gault Millau mit einer «Haube» ausgezeichnete Küche arbeitet nach ökologischen Gesichtspunkten. Auf die Gästestische kommen Produkte von Bio-Bauern aus der Umgebung, wie «Schneebergglamm» oder «Styria beef». Auf der Getränkekarte sind Bio-Weine und Bio-Biere ebenso zu finden wie naturtrübe Obst- und Kräutertees. HP



Swiss Event '97 / Seminar- und Konferenztechnik

## Multimediale Konferenzen nehmen zu

Die stürmische Entwicklung auf dem Gebiet der Präsentationstechnik und der multimedialen Events zwingt das fortschrittliche Seminar- und Tagungshotel zur Planung seiner Investitionen. Doch wer frühzeitig seine Anlässe disponiert, kann Mietgeräte auf dem modernsten technischen Stand einsetzen – und damit dem Investitionsrisiko entgegen.

CHRISTIAN MEYER

Präsentationsmittel wie Flipcharts, Hellraumprojektor, LCD-Display und drahtlose Mikrofone dürften bereits zur Grundausstattung des Seminarhotels gezählt werden. Für fortschrittliche Betriebe steht jetzt ein Innovationsschub bevor. Denn Konferenzen werden zunehmend multimedial. Dies war von mehreren Ausstellern und Fachleuten an der am 26. Juni in Zürich zu Ende gegangenen Swiss Event '97, der Messe für Tagungen, Kongresse und Events, zu hören.

### Videobeam und ...

Tatsächlich lieferten verschiedene Aussteller an der Swiss Event den Beweis an Ort und Stelle: Licht und Laser, Musik und Soundeffekte, Video- und Datenprojektionen sollen den Events einen spannenden, professionellen Rahmen verleihen und den «wichtigen Botschaften die notwendige emotionale Unterstützung liefern». Technisch umsetzen lässt sich ein solches Spektakel beispielsweise mit Hilfe einer vorzugsweise angemieteten

Showbeleuchtung inklusive Grossbildprojektor (Fachjargon: Videobeam). Bild und Ton von beliebigen Quellen, beispielsweise ab VHS-Kassette oder PC, Kabelfernsehen oder Satellit werden an Leinwände mit Diagonalen bis zu 3 Metern projiziert.

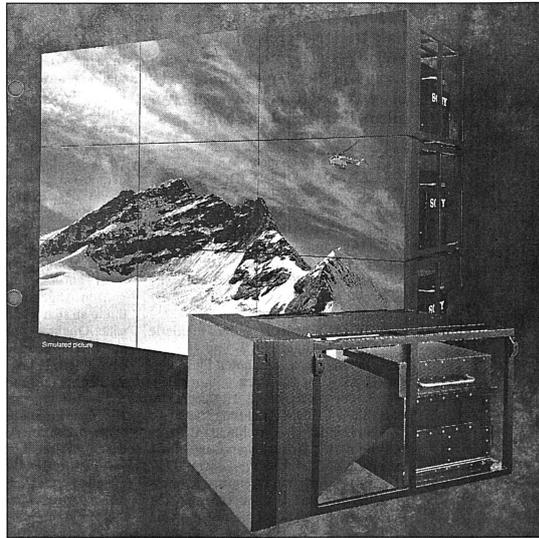
### ... Video Conferencing

Via Internet können beispielsweise den Konferenzteilnehmern in Europa die neuesten Produkte aus der japanischen Firmenzentrale vorgeführt werden. Oder der Chef einer weltweit tätigen, amerikanischen Firma begrüsst seine Kaderleute am europäischen Meeting on line via Videokonferenz.

Doch als Non-plus-ultra der Konferenztechnik ist wohl das «Smart Board» zu bezeichnen. Dieses Präsentationsmedium soll die Kommunikationsprozesse an Sitzungen, Trainings und Konferenzen merklich effizienter gestalten. Das Smart Board, die «elektronische Wandtafel», kann zusammen mit einem Datenprojektor betrieben werden. Smart Board kombiniert drei wichtige Elemente einer attraktiven Präsentationsplattform: Interaktivität (Touch Screen), Visualisierung (Projektor) und Kommunikation (PC oder Mac) in einem.

### Zeigefinger ersetzt Maus

Direkt am Board bedient der Präsentator beliebige Software, wobei der Zeigefinger die Maus ersetzt: Fenster können geöffnet, Grafiken verschoben, Text kann importiert oder verändert werden. Mit herkömmlichen Whiteboard-Farbstiften werden die Dokumente mit «elektronischer Tinte» ergänzt, überschrieben oder



Dynamische Entwicklung bei den Projektionswänden. Modular aufgebaute Typen (Bild) dürften schon bald mit Screens in hochauflösender LCD-Technologie erhältlich sein.

Bilder: zvg

mit dem elektronischen «Schwamm» wieder gelöscht. Das Smart Board soll den Präsentator und die Sitzungsteilnehmer unterstützen, ohne sie von ihrer eigentlichen Aufgaben abzulenken. Infor-

mationen sollen transparenter dargestellt und erklärt werden. Auf Organigrammen oder Plänen können die Vorschläge der Sitzungsteilnehmer direkt eingebracht und gegebenenfalls wieder geändert werden. Am Ende des Meetings werden die auf Wunsch mit Text ab PC-Tastatur ergänzten Dokumente gespeichert, als Sitzungsprotokolle in Farbe ausgedruckt und den Teilnehmern abgegeben. Mit der

### Waldhütte gegen den Informations-Overkill

Wer hat nicht schon über die ständig wachsende Nachrichtenflut gewettert? Die tägliche Schwemme von Mitteilungen, Anweisungen und Kommentaren, das allgegenwärtige Handy und der Pager, das Erreichbarsein zu jeder Zeit an jedem Ort, wird von Mitarbeitern jeglicher Stufe im Unternehmen als ein wachsendes Problem empfunden. Um dieser Kommunikationsflut und dem drohenden Informations-Overkill zeitweise zu entgehen, beordert seit kurzem ein Telekommunikationskonzern seine Kaderleute in die Wüste. Dort werden Seminare im Nomadenzelt abgehalten. Wie reagiert der findige Hotelier auf diese Nachricht? Wohl damit, dass er zusätzlich zur teuren Seminarinfrastruktur eine Gelegenheit zur Klausur anbietet, beispielsweise ein abgelegenes Waldhaus oder eine karg ausgestattete Berghütte.

CM

Unterschied wird das Projekt sogleich an Ort und Stelle besiegelt.

### Nadelöhr Verkabelung

Die «Auffahrt zur Datenautobahn», d. h. die Verkabelung im Seminarraum, darf nicht zum Nadelöhr im weltweiten Datenaustausch werden. Sie sollte deshalb zukunftsfähiger ausgelegt sein. Dieses Problem löste Patrick Scherrer vom neuen Hotel Allegro wie folgt: Das sich im Bau befindliche Berner Tagungshotel wird mit einer universellen Gebäudeverkabelung (UGV) mit vorläufig drei ISDN-Leitungen ausgerüstet. Diese können nach Bedarf vergrössert werden.

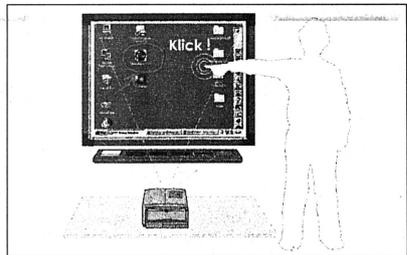
## Rückgang von Geschäftsreisen?

Wenn es nach John Naisbitt, dem grossen Zukunftsdenkler aus den USA geht, so wird Videoconferencing keinen grossen Einfluss auf die Geschäftsreisefähigkeit haben. Im Gegenteil. Als das Fernsehen aufkam, haben viele auch geglaubt, dass wir unsere vier Wände nie mehr zu verlassen brauchen. Doch was geschah. Je mehr wir von der Welt im Fernsehen gesehen haben, desto grösser war unser Wunsch, sie selber zu bereisen. Ähnlich sieht es Michael Hammer, der grosse Prozessvordenker im Reengineeringzeitalter. Er sieht Videokonferenztechnologie vor allem dort sinnvoll

eingesetzt, wo sie unsere tägliche Kommunikation bei der Arbeit unterstützt. Zum Beispiel bei Besprechungen, die per Fax und E-Mail vorbereitet und am Telefon abgehalten wurden. Wenn es nach Michael Hammer geht, sollen diese Besprechungen in Zukunft durch Videokonferenzen effizienter und damit produktiver gestaltet werden. Das Resultat könnten zum Beispiel stark verkürzte Produktzyklen sein – aber niemals die Abschaffung von Geschäftsreisen. Dass dem bereits heute nichts im Wege steht, macht Swissôtel in Nordamerika vor. Jeden Donnerstagnachmittag um

vier Uhr mieten sich die fünf regionalen Verkaufsleiter von Swissôtel jeweils in Kinko's Copy Centers ein und gehen auf Videokonferenzsendung mit ihren Kollegen. Während einer Stunde werden Leads ausgetauscht, neue Angebote vorgestellt und Promotions besprochen. Bis anhin wurden diese wöchentlichen Sitzungen per Konferenztelefongespräch durchgeführt. Noch einen Schritt weiter geht die US Restaurantkette Virtual Dining. Hier kann man mit der Grossmutter zu Abendessen, auch wenn diese Tausende von Kilometern weit entfernt wohnt. Videoconferencing macht's möglich.

Das Smart Board der Firma Novia/MCP Looser, Regensburg. Gemeinsam am Meeting erarbeitete Ideen und Lösungen werden so gleich festgehalten und ausgedruckt.



## PRODINDEX 30.6 bis 5.7.1997

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

| Artikelbezeichnung                  | 1997     |          | 1996     | Index   | Index-Jahresübersicht <sup>2</sup> |
|-------------------------------------|----------|----------|----------|---------|------------------------------------|
|                                     | Woche 27 | Woche 26 | Woche 27 |         |                                    |
| <b>Frischfleisch</b>                |          |          |          |         |                                    |
| <b>Rindfleisch</b>                  |          |          |          |         |                                    |
| <b>Gesamter Warenkorb</b>           |          |          |          | + 2,8%  | - 9,9%                             |
| Rindschulter <sup>1</sup>           | 31.90    | 31.90    | 38.90    |         |                                    |
| Entrecôte <sup>1</sup>              | 34.50    | 34.50    | 42.50    |         |                                    |
| Siedfleisch <sup>1</sup>            | 10.50    | 7.90     | 9.50     |         |                                    |
| <b>Kalbfleisch</b>                  |          |          |          |         |                                    |
| <b>Gesamter Warenkorb</b>           |          |          |          | - 1,8%  | - 0,9%                             |
| Kalbsnuss <sup>1</sup>              | 32.50    | 32.50    | 32.50    |         |                                    |
| Kalbssteak <sup>1</sup>             | 35.90    | 35.90    | 36.90    |         |                                    |
| Kalbsbrust <sup>1</sup>             | 11.50    | 11.50    | 12.50    |         |                                    |
| <b>Schweinefleisch</b>              |          |          |          |         |                                    |
| <b>Gesamter Warenkorb</b>           |          |          |          | - 2,0%  | + 0,4%                             |
| Nierstück mit Hüft <sup>1</sup>     | 24.90    | 24.90    | 23.90    |         |                                    |
| Hals <sup>1</sup>                   | 18.50    | 18.50    | 18.50    |         |                                    |
| Schulterbraten <sup>1</sup>         | 13.90    | 13.90    | 13.90    |         |                                    |
| <b>Gemüse</b>                       |          |          |          |         |                                    |
| <b>Gesamter Warenkorb</b>           |          |          |          | + 10,4% | - 0,4%                             |
| Gurken, Stück                       | 0.60     | 0.55     | 0.77     |         |                                    |
| Lollo, rot <sup>1</sup>             | 1.65     | 1.80     | 1.80     |         |                                    |
| Eisberg <sup>1</sup>                | 1.43     | 1.55     | 1.30     |         |                                    |
| <b>Früchte</b>                      |          |          |          |         |                                    |
| <b>Gesamter Warenkorb</b>           |          |          |          | - 2,3%  | - 4,0%                             |
| Aprikosen <sup>1</sup>              | 2.20     | 2.36     | 2.15     |         |                                    |
| Melonen Galia, Stück                | 1.13     | 1.47     | 1.85     |         |                                    |
| Frühbirnen «Limonesas» <sup>1</sup> | 1.45     | 2.10     | 1.75     |         |                                    |

<sup>1</sup> ausgewähltes Produkt in Sfr./Kgr. <sup>2</sup> Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)

### Telecom PTT Generaldirektion Worblaufen

## Die Verpflegung in professionelle Hände legen

Rund 600 Personen sollen ab 1. April 1999 im Neubau der Telecom PTT Generaldirektion in Worblaufen zu Mittag essen. Jetzt geht es darum, wer den Betrieb führen soll: SV-Service, Euresst und Restorama sind im Rennen. Schon bei der Planung beteiligt war SV-Service.

Ein Personalrestaurant mit 180 Plätzen und ein Besucherrestaurant mit maximal 20 Plätzen im Parterre, eine Cafeteria mit 140 Plätzen im ersten Stock, ein Restaurant mit Service für die Direktion und den Verwaltungsrat im zweiten Stock und im Untergeschoss die Küche – das ist geplant für das neue Managementgebäude der künftigen Swisscom in Worblaufen. Unter dieser Bezeichnung soll der Bau dereinst figurieren, wenn die Umstrukturierung der Telecom und PTT vollzogen ist. In Worblaufen werden dann neben der Verwaltung die Konzernleitung und der Verwaltungsrat untergebracht. In Betrieb genommen werden soll das Ganze am 1. April 1999. Wieviel Geld der Konzern in diesen Verpflegungsbereich investiert, wollen die Verantwortlichen im Moment noch nicht sagen, da noch nicht alle Arbeiten vergeben sind.

### Professioneller Caterer

Sicher ist jetzt hingegen schon, dass ein «professioneller Caterer» die Verpfle-

gung in Worblaufen übernehmen soll. So jedenfalls drückte sich Eduard Hänni von Immobilien Telecom und Projektleiter Worblaufen gegenüber der htr aus. Deshalb seien «private Anfragen» zurückgewiesen worden. Im vergangenen Mai wurde hingegen SV-Service, Euresst und Restorama das Projekt genau erläutert und bis Ende Juni haben diese drei Gemeinschaftsverpfleger eine Betriebsführungs-Offerte vorgelegt. Die künftigen Verkaufspreise in den Restaurants sind den Verpflegern vorgegeben, «damit alle die gleiche Basis haben für die Offerte», sagt Eduard Hänni.

### Kein Präjudiz

In bezug darauf ist allerdings bemerkenswert, dass SV-Service bereits bei der Planung der Restaurants involviert war. Zudem führt SV-Service im Moment sämtliche PTT-Restaurants, mit Ausnahme der Berner Poststrasse, wo Euresst täglich 250 Mahlzeiten ausgibt. Damit sei allerdings kein Präjudiz geschaffen, betont Eduard Hänni. Denn: «Planungsauftrag ist nicht gleich Betriebsführungsauftrag.» Die Tatsache, dass ein Caterer in die Planung einbezogen werde, sei durchaus ein übliches Vorgehen. Die Telecom habe von der Routine und dem Fachwissen von SV-Service profitiert. Der Entscheid, welcher Gemeinschaftsverpfleger nun das Mandat für die Betriebsführung der Restaurants im Managementgebäude in Worblaufen bekomme, soll im Spätsommer fallen.

AF

Trendreise Berlin

# «Alles ist auf Konsum ausgerichtet»

Ursula Marti beschreibt die Trends, die sie in Berlin auf der Prodega-Trendreise ausgemacht hat: Design-Hotels im 3- und 4-Stern-Bereich und grosszügiger Luxus in der Spitzenhotellerie; in der Gastronomie zieht vor allem die persönliche Note.

Interview:  
ANDREA FLÜCKIGER

**Zusammen mit Ihrem Mann führen Sie, als gebürtige Wienerin, das Restaurant «Moospinte» in Münchenbuchsee. Auf einer Trendreise haben Sie sich das Neueste in Hotellerie und Gastronomie in Berlin angeschaut. Was liegt in der deutschen Metropole im Trend?**

Zwei Trends besonders in der Hotellerie sind mir aufgefallen: Im 3- und 4-Stern-Bereich sind die sogenannten Designer-Hotels stark im Kommen – unter dem Motto: cool, small und Hightech. Im Baustil wie in der Einrichtung tragen sie die Handschrift eines Architekten. Daneben steht der grosszügige Luxus, wie man es in der Schweiz von einem «Dolder» oder «Jungfrau-Victoria» kennt – dies klar für eine Gruppe vermögender Reisender, die sich im Luxus absetzen wollen.

**Trendforscher reden vom Wandel der Erlebnis- zur Sinngesellschaft. Ist das im gastronomischen Angebot zu spüren?**

Von «lessness» habe ich nichts gespürt. Durch alle Kategorien ist alles auf Konsum ausgerichtet. Wo da der Sinn zu finden ist, ist mir nicht klar. – Nun, vielleicht hat es aber mit Sinngebung zu tun, wenn jene Betriebe Erfolg haben, wo der Wirt seine eigene Persönlichkeit einbringt und dazu auch steht. Glaubwür-

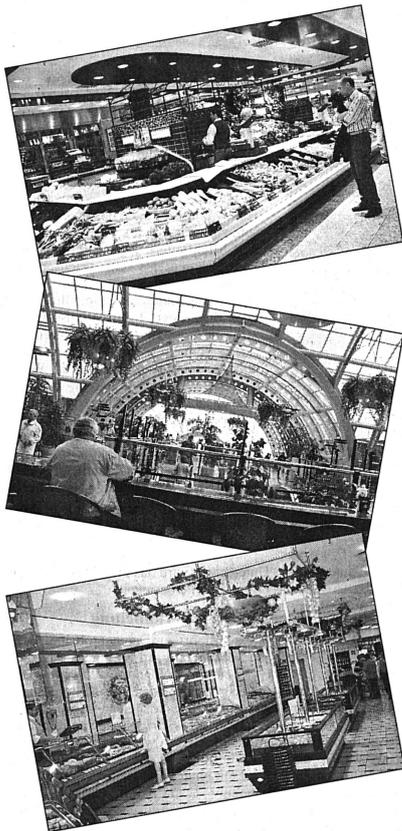
digkeit und Ehrlichkeit sind erfolgversprechend.

**Welche dieser Trends werden künftig wichtig für die Schweiz?**

In der 3- und 4-Stern-Hotellerie wird man kaum daran vorbeikommen. Initiativen von jungen kreativen Architekten einfließen zu lassen. In der Gastronomie werden wir künftig die ganze Palette anbieten, vom Take-Away über das Hand-Food bis hin zum Exklusiven. Unter «Hand-Food» verstehe ich übrigens den Trend, dass man immer mehr vom Besteck wegwirft: erst gab's nur noch eine Gabel, jetzt ist man vermehrt mit den Händen, bis wir uns irgendwann gemeinsam um einen grossen Topf scharen. Aber zurück zur Gastronomie: beim ganzen Angebot sind weniger die Produkte an sich wichtig, sondern deren Frische, Qualität, Zubereitung und Präsentation. Der Gastronom muss seine ganz persönliche Note einbringen – womit wir wieder bei der Ehrlichkeit wären.

**Was hat Ihnen die Trendreise gebracht, was würden Sie besser machen?**

Eine Trendreise ist dann sinnvoll, wenn sie den reisenden Gastronomen Vergleichsmöglichkeiten bietet, eine Standortbestimmung ist; und sie zeigt mir, was der Markt in Zukunft verlangt. Die Reise bietet mir also die Möglichkeit, zu sehen, in welche Richtung der Strom fliesst. Ob ich dann mitschwimme oder dagegen, das bleibt mir überlassen. In diesem Zusammenhang ein Mangel der Reise nach Berlin ist, dass wir viel zu wenig Background vermittelt bekommen. Ich hätte mir gewünscht, mehr hinter die Kulissen schauen zu können und dabei auch Zahlen geliefert zu bekommen. Ausserdem denke ich, dass, wenn man schon auf eine Trendreise geht, man auch in einem Trendhotel wohnen sollte – und nicht in einem gewöhnlichen 0815-Betrieb.



«Konsum pur» bietet das «Kaufhaus des Westens». Erfolg mit der persönlichen Note haben «Timmermanns Café» für Motorrad-Freaks, das «Café Bleibtreu» für die Szene und das «Sondo» mit kurdischen Spezialitäten.  
Fotos: Ursula Marti, Stephan Maeder

Berliner Ethnolokale Nola und Woolloomooloo

# Den Träumen der Menschen nahe kommen

Reiseträume als Gastro-Konzept: Der Schweizer Stefan Schneck hat in Berlin an drittklassiger Lage abseits der Szenelokale zwei erstklassige Ethnolokale aufgebaut. Seine Gäste lässt er den Traum ferner Reiseziele träumen.

THOMAS VASZARY

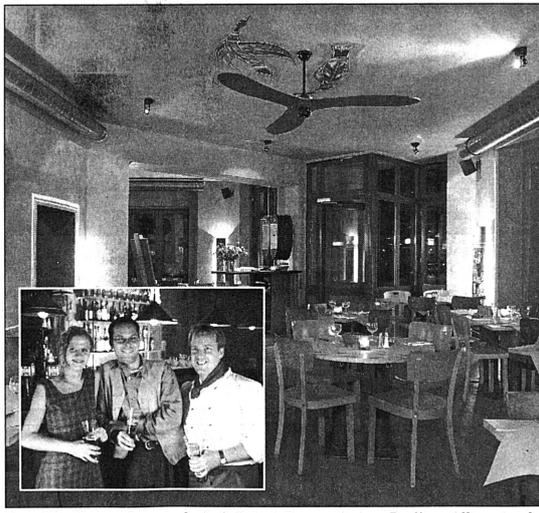
Die Berliner betiteln den Stadtteil zwischen Tiergarten und Charlottenburg auch schon mal mit «Am Arsch der Welt». Wer hält es da für möglich, dem Traum, den jeder träumt, ganz nahe zu sein – quasi gleich um die Ecke: «Woolloomooloo» heisst das australische Trendlokal. In Aborigine, der Sprache der Ureinwohner Australiens, bedeutet das: «dort, wo sich die Wasser treffen». Wahrscheinlich ein guter Name für ein Speiselokal, vor dessen Tür der Landwehrkanal auf die Spree trifft.

Besitzer des «Woolloomooloo» ist der gebürtige Schweizer Stefan Schneck. Als seinen eigentlichen Mentor bezeichnet er den Zürcher Gastronomen Fredy Müller:

«Er hat mir gezeigt, dass wir gelernten Gastronomen sehr oft an den Bedürfnissen der Kunden vorbeiplanen. Wir wissen zwar, welcher Wein zum jeweiligen Essen serviert wird, doch wie man dem Gast einen fröhlichen Abend beschert, haben wir nie gelernt.»

**Die Themensuche**

Mit seinen Restaurants tut Schneck eigentlich nichts anderes, als das, was der Italiener um die Ecke sei jeher macht. Er stellt ein bestimmtes Land, eine Völkergruppe in den Vordergrund. «Gute Ideen liefern Reisebüros, Partner wie Branchenprofis oder ganz einfach Zeitschriften wie «Geo» oder «Merian». Denn die begehrten Reiseziele verkörpern logischerweise auch die Träume der Leute. Das ist es, was der Gast heute von uns Gastronomen fordert.» Dabei geht es für Schneck nicht nur ums Essen, sondern auch um Lebensgefühl, um ein Eintauchen in eine andere Welt. Immer wieder stellt er fest, dass Gäste ins «Woolloomooloo» kommen, um Urlaubspläne zu schmieden. Dabei sei gar nicht immer hundertprozentige Authentizität gefragt, «sondern wir müssen den Träumen der Leute möglichst nahe kommen».



Das «Woolloomooloo» verknüpft Reiseträume mit dem Berliner Alltag. An der Bar des australischen Trendlokals: (v.l.n.r.) Geschäftsführerin Ute Sedelies, Besitzer Stefan Schneck, Küchenchef Karl Lester. Fotos: zvg

ben, die eigene und trotzdem sehr moderne Kunst der Aborigines haben es uns sehr leicht gemacht, ein trendiges Ambiente der naturgeprägten Gemütlichkeit zu schaffen.»

**Mix: Szene und Anwohner**

«Wir wollten von Beginn weg einen guten Publikumsmix», sagt Schneck. «Die Szene ist unheimlich wichtig, weil sie ein Restaurant sofort in aller Munde bringt. Doch sie ist oft genau so schnell weg wie sie gekommen ist. Die Alltagsgäste wiederum bringen das langfristige Geschäft.» Die Gästestruktur besteht aus 30 bis 40 Prozent Szene und 10 bis 20 Prozent Anwohnern. Der Rest kommt von überall her. Die abgelegene Lage des Lokals hat auch Einfluss auf die Umgestaltung, denn getränklastige Gastronomie findet man meist in den klassischen Kneipenbezirken. Andererseits hat Schneck die Zugkraft der australischen Küche unterschätzt. Statt der geplanten 40 Prozent Küchenanteil sind es zwischen 55 und 58 Prozent. «Jeder hat den Traum in sich, irgendwann einmal nach Australien zu reisen, wenn es doch nur nicht so wahnsinnig weit weg wäre», begründet Schneck seinen Erfolg.

## Ein Schweizer macht Karriere in Berlin

Stefan Schneck (33) heisst der Besitzer der beiden Berliner Themenlokale «Woolloomooloo» und «Nola». Er ist in Uster/ZH geboren. Der gelernte Koch absolvierte an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) eine klassische Ausbildung als Hotelier. Seine Stationen nach einem zweijährigen Management-Training in den USA waren das Hotel Palace in Gstaad, das Seehotel Rigiblick in Buochs, das Restaurant Mönchhof und das Hotel Wellenberg in Zürich. 1989 lernte Stefan Schneck den Zürcher Gastronomen Fredy Müller (u.a. «Kaufleuten» Zürich) kennen. Müllers erfolgreiches Konzept des Mexikanerlokals Tres Kilos in Zürich sollte Schneck in Berlin umsetzen. 1991 eröffnete er im Berliner Kreuzberg.

1993 machte sich Schneck selbständig und baute im ehemaligen Arbeiterbezirk Berlin-Moabit Gewerberäume um, zum kalifornischen Restaurant Nola. 270 Quadratmeter mussten vollständig entkernt werden, um ein Restaurant mit 130 Sitzplätzen, einer Bar und einem Garten mit 80 Plätzen entstehen zu lassen. 650 000 DM steckte Schneck in den Bau, 350 000 DM in die gastronomische Infrastruktur. Das Team umfasst 20 bis 30 Leute (15–20 Vollzeitellen). Operativ geführt wird das «Nola» vom Berliner Frank Sack. Im Mai 1996 eröffnete Schneck sein zweites Berliner Themenlokal, das australische «Woolloomooloo». Schneck ist mit einer Berlinerin verheiratet und Vater einer vier Jahre alten Tochter. PY

Es kostete aber seine Zeit, bis das Thema Australien umgesetzt werden konnte: Bereits Anfang 1995, gut ein Jahr vor der Eröffnung, begannen die Gespräche mit Weinlieferanten, Australientouristen, mit Reisebüroleuten und der australischen Konsulin in Berlin. Bücher, Kochbücher, Natur- und Städtebildbände wurden gewälzt. Träume der Leute und deren Erwartungen an ein solches Themenlokal herauszuhören, war der Schlüssel zum Erfolg. Nicht sehr ergiebig war die Konkurrenzanalyse. Mit der Holsten-Brauerei, die Foster's nach australischem Rezept in Deutschland braut und vertreibt, und der Weinhandlung Vineyard in Berlin fand Schneck zwei wichtige Partner. Über das australische Konsulat kam der Schweizer schliesslich zu seinem Küchenchef.

Der Australier Karl Lester setzt die Idee einer Küche um, in der die pazifischen, asiatischen und europäischen Welten aufeinandertreffen. Einfach war es zu Beginn nicht. Australisches Emufileisch konnte zwar durch südafrikanisches Straussenfleisch ersetzt werden. Für die Positionierungselemente wie Känguruh-, Barramundi- und Krokodilfleisch musste Schneck aber anfänglich hohe Preise bezahlen. Als der Stammlieferant das Ausmass des Geschäfts erkannte, klappte es plötzlich wie am Schnürchen. Glück hatte Schneck, weil sein Vermieter bereit war, in die Mieträume zu investieren. Da der Standort weit ab von jeglichem Treiben liegt, musste er zudem von Anfang an mit einem schlüssigen Konzept aufwarten. «Die intensiven Far-

## Zahlen und Fakten im «Woolloomooloo»

|                                       |                   |
|---------------------------------------|-------------------|
| Restaurantplätze                      | 110               |
| Barplätze                             | 25                |
| Terrassenplätze                       | 150               |
| Öffnungszeiten                        | 17 bis 1 Uhr      |
| Warme Küche                           | 18 bis 23.30 Uhr  |
| Jahresnettoumsatz                     | ca. 1,5 Mio. DM   |
| Tagesumsätze                          | 900 bis 10 000 DM |
| Budget-Anteil Küche                   | 40%               |
| Budget-Anteil Getränke                | 60%               |
| Ist-Anteil Küche                      | 55 bis 58%        |
| Ist-Anteil Getränke                   | 42 bis 45%        |
| Warenkosten Getränke                  | 32%               |
| Warenkosten Küche                     | 35%               |
| Personalkosten inkl. Sozialleistungen | 35%               |
| Vor- und Nachspeisen                  | 8 bis 12 DM       |
| Hauptspeisen                          | 17 bis 30 DM      |
| Ø Bon pro Gast                        | 36 DM             |

MIXED-PICKLES

**Schwerer Stand für die Fast Food-Gastronomie im Tessin.** Die vor erst zwei Jahren eröffnete Burger-King-Filiale an der Piazza Grande in Locarno steht bereits wieder vor dem Aus. Erst kürzlich ist über das Lokal der Konkurs eröffnet worden. Die offenen Verbindlichkeiten der Firma sollen einige hunderttausend Franken betragen. Gläubiger sind namentlich Handwerksbetriebe, die vor zwei Jahren mit der Herrichtung und Ausstaffierung des Lokals beauftragt waren. Burger King bestreitet die Höhe der Forderungen allerdings. Mit einem Rekurs und einem Kompromissvorschlag will die Firma den drohenden Konkurs nun in letzter Minute abwenden. Dabei hofft Burger King auf ein Einlenken der Liegenschaftsbesitzerin: Derzeit bezahlt das Restaurant die Hausmiete für ein halbes Jahr à conto. Um die eigene Liquidität zu verbessern, möchte der Fast-Food-Betrieb den Mietzins künftig nur noch zwei Monate im Voraus bezahlen. *FL*

Speisesaal gebacken hat. Die Gäste seien vom ofenfrischen Strudelgeruch begeistert gewesen. Auch heute sind die Reaktionen durchwegs positiv, obwohl – oder vielleicht gerade weil – längst nicht alle Gäste den Trick mit der Lüftung durchschauen. Der Küchenchef hat nichts dagegen, wenn seine Idee kopiert wird; man müsse sich immer etwas Neues einfallen lassen – und Ideen habe er noch viele. *PLD*

**SÄirRelations: Rail Gourmet** steigt in den englischen Markt ein. Die SÄirRelations baut ihr Bahn catering-Engagement mit der Akquisition der englischen Firmengruppe European Rail Catering (ERC) stark aus. Der entsprechende Kaufvertrag wurde kürzlich in London unterzeichnet. Die ERC wird nun in die Rail Gourmet, eine Gesellschaft der SÄirRelations, integriert. Mit diesem strategisch bedeutenden Wachstumsschritt wird der Umsatz der Rail Gourmet mehr als verdoppelt. Die Rail Gourmet baut damit ihren Anteil am europäischen Bahncateringmarkt von 6 Prozent auf rund 11 Prozent aus. *sda*

**1. Gastro-Führer für das Bündner Rheintal.** Eine gute Idee ist kopiert worden: Nach Solothurn hält nun auch das Bündner Rheintal für seine gastronomisch interessierten Gäste einen Gratisführer bereit. Jedes Restaurant wird mit einer Seite und Bild vorgestellt. Öffnungszeiten und Ruhetage fehlen ebenso wenig wie Preise und Spezialitäten. Die Broschüre wird herausgegeben von «Chur Tourismus», «Tourismus Bündner Herrschaft», «Tourismus Fünf Dörfer», dem Verkehrsverein Reichenau und Umgebung und dem Weinbauern-Verein Graubünden. *SR*

**«Glückliche Kälber» für Montafoner Gäste.** In Vorarlberg gibt es eine weitere Variante der Kooperation von Landwirtschaft und Tourismus. «Bewusst leben im Montafon» nennt sich der neue Direktvermarktungsverein für Bauern und Gastronomen, der kürzlich in Schruns präsentiert wurde. Der Verein ist im «Stand Montafon» angesiedelt, einer historischen Kooperative aller Montafoner Gemeinden. «Bewusst leben» wird durch Mittel aus der Zielgebiet-5b-Förderung der EU und vom Land Vorarlberg unterstützt. Hauptaufgaben sind die Produktvermittlung zwischen Landwirten und Gastronomie, Werbung, Information, Fortbildung und die Kontrolle der Produktkriterien Fleisch und Käse. Hervorgegangen ist der Verein aus der seit Jahren bestehenden «Grünen Börse». *r*

**Mit der Nase essen.** Starkoch **Werner Matt** vom Wiener Nobelrestaurant «La Scala» greift in die Trickkiste, wenn er seinen Gästen ein unvergessliches Mahl servieren will. Neuerdings lässt er seinem Lammbraten einen zarten Hauch von Rosmarin durch die Lüftung folgen. Steht ein Vanillesoufflé als krönender Abschluss auf dem Menu, streut Matt Vanilleschoten in die Lüftungsanlage, bevor er es den Gästen serviert. «Man isst doch nicht nur mit den Augen – der Geruchssinn gehört auch dazu», erklärt Matt den Sinn der Sache. Von künstlichen Aromen hält er nicht viel, und selbstverständlich funktioniert sein Trick nur bei geschlossenen Gesellschaften mit einem einheitlichen Menu. Der Gehalt an ätherischen Ölen macht die Wirkung aus: Besonders gut eignen sich bei warmen Gerichten Kräuter wie Thymian oder Rosmarin, bei Desserts Zitrone und Vanille. «Nur keinen Knoblauch, wenn Sie einen Schweinsbraten servieren», rät Matt ab. Auf die duftende Idee gekommen ist er bereits 1975, als er bei der Eröffnung eines Restaurants Apfelstrudel direkt im

Gastro-Wochen Appenzell

Naturgerechte Kost im Appenzellerland

**Vom 1. Juli bis im Herbst führen 12 Restaurants, Mitglieder der Regionalmarketing AG «Appenzellerland rundum gesund» (RAR), gemeinsam Gastro-Wochen durch. Neben appenzellischen Fleisch- und Milchprodukten werden auch Früchte und Gemüse aus naturgerechten Bauerngärten serviert.**

Mit diesen Spezialitätenwochen soll das seit 1995 bestehende Label «Appenzellerland rundum gesund» einer breiten Bevölkerung vorgestellt werden. Einheimische und Touristen sollen dazu animiert werden, auch im Alltag bewusster einzukaufen und zu konsumieren, wie RAR-Präsidentin **Maja Jäger** an einer Pressekonferenz am Freitag in Speicher sagte. «Appenzellerland rundum gesund» fördert die Vermarktung bäuerlicher Qualitätsprodukte aus dem Land am Säntis. Die Selbsthilfeorganisation ba-

siert auf einer engen Zusammenarbeit zwischen Bauernfamilien, Verarbeitern, Detailisten und Gastro-Betrieben. Sie garantiert mit ihrer Qualitätsmarke Herkunft, artgerechte Tierhaltung, umweltschonende, gesunde Produktion und Verarbeitung.

**Willkommener Zusatzverdienst**

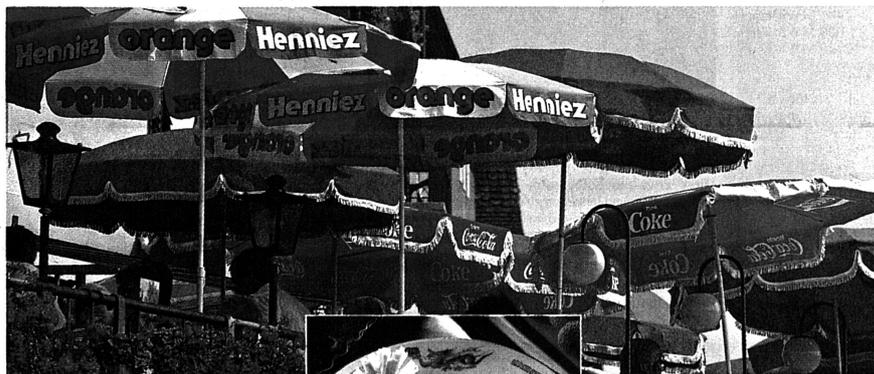
Zwar ist Viehwirtschaft die wichtigste Einnahmequelle für Appenzeller Bauernfamilien. Aber auch Bauerngärten und Obstbäume haben Tradition. Gewürz- und Teekräuter sowie Schnittblumen werden zusehends als neue Möglichkeiten für Nischenproduktionen genutzt. In zahlreichen Bauerngärten im Appenzellerland werden heute Beeren und Gemüse geerntet. Bauernbetriebe, die Lizenznehmer bei RAR sind, verpflichten sich bei Fütterung und Tierhaltung, bei Düngung und Schädlingsbekämpfung die Richtlinien von IP-Suisse (integrierte Produktion), Natura-Beef, Fidelio, KAG oder Knospe zu befolgen. Mit Aktivitäten wie Werbung, Warenbrö-

se oder Aktionswochen fördert «Appenzellerland rundum gesund» den Absatz dieser Produkte. Fachleute in Appenzeller Bäckereien, Molkereien, Metzgereien, Lebensmittelgeschäften, Hotels und Restaurants arbeiten mit Bauernfamilien zusammen, weil sie auf unverfälschte Rohstoffe Wert legen. Die Herkunft ist transparent; das schafft Vertrauen bei Konsumentinnen und Konsumenten, sagte Maja Jäger. Gesund, schonend, kurz «Appenzellerland rundum gesund» stärkt diese Zusammenarbeit. Erreicht werden sollen damit Ziele wie gesunde Nahrung aus gesundem Boden von gesunden Tieren, schonende Verarbeitung, kurze Transportwege und Lagerzeiten, Produkte und Spezialitäten, die auf die Möglichkeiten des Appenzellerlands abgestimmt sind, sowie kurze Einkaufswegen. So haben sich beispielsweise initiativ Bauern und Käser zusammengetan und auf der Schwägalp eine neue Käseerei gebaut. Dort wird die Alpmilch zu gesundem Käse verarbeitet. Damit entfallen lange Transportwege ins Tal. *sda/r*

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



Öko-Hotel des Jahres 97/98

Anmeldeschluss 25. Juli 1997

Noch bis zum 25. Juli läuft die Frist für Hoteliers, welche für ihren Betrieb den Titel «Öko-Hotel des Jahres 1997/98» holen wollen. Der «Umweltpreis Schweizer Hotellerie» wird im Auftrag der *hotel+tourismus revue* dieses Jahr zum dritten Mal vergeben. Die Unterlagen für das Umweltpor-trät können im Sekretariat der *ht*, unter der Faxnummer 031 370 42 24 oder Telefonnummer 031 370 42 16 bestellt werden. *ht*



SAir Energiezentrale (Swissair-Konzern)

## Papyron: Energie aus der Kartonschachtel

Der Swissair-Konzern (neu SAir-Group) hat vor kurzem in Kloten-Balsberg die Energiezentrale «Papyron» in Betrieb genommen. Die Anlage verbrennt anstelle fossiler Energieträger Abfallholz und Altpapier Wärme und Strom. Ersparnis: 660 Tonnen Heizöl im Jahr.

PAULA CAREGA

«Abfall ist eben nicht Abfall, sondern erneuerbare Energie» sagt Ulrich Gautschi, Projektleiter des «Papyron». In der jüngst in Betrieb genommenen Energiezentrale entsteht beim Verbrennen von Verpackungsholz und Altpapier Wärme und Strom. Die Wärme-Kraft-Kopplungsanlage ist ein Schweizer Pilotprojekt, das von der Avireal, einer Tochtergesellschaft der SAirGroup, realisiert worden ist. 500 Tonnen Altpapier, Karton und Abfallholz aus dem Flughafenbetrieb und aus dem Gewerbe Klotens soll «Papyron» im Jahr verwerten. Das Material wird dezentral gesammelt und mit Lastwagen zur Energiezentrale gebracht. Zwei Shredder-Maschinen zer-

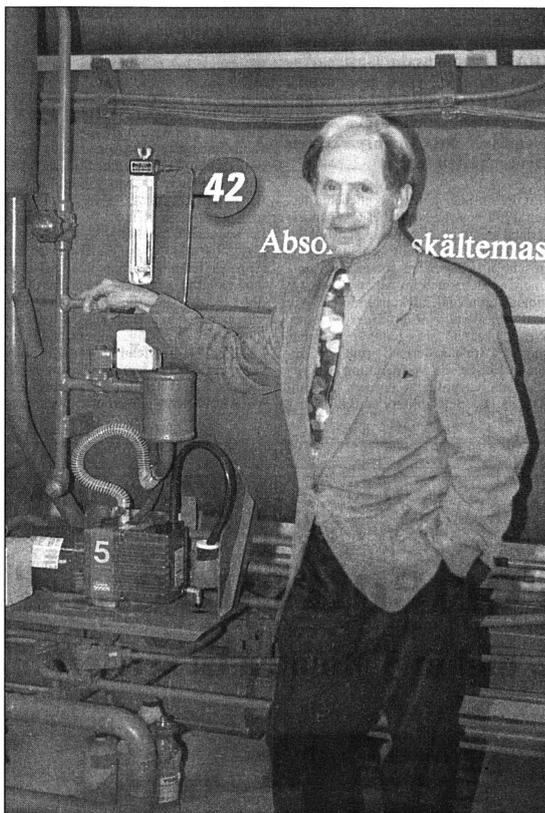
### «Papyron» in Zahlen

Systemdaten:  
Elektr. Leistung Dampf-  
motor/Generator 300 kW  
Abwärmeleistung Dampf-  
motor 1800 kW  
Gesamtwirkungsgrad ca. 60-65%

Energiegewinnung:  
Elektroenergie 2400 MWh/Jahr  
Heizenergie 11 000 MWh/Jahr  
Kälteenergie 2100 MWh/Jahr

Rückstände:  
Rost- und Kesselstaub 300 t/Jahr  
Zyklonstaub 30 t/Jahr  
Gewebefilterrückstände 15 t/Jahr

Wirtschaftlichkeit:  
Gesamtinvestitionskosten 10 Mio. Franken  
Mehrkosten gegenüber Ölheizung 6,5 Mio. Franken  
Internal Rate of Return (IRR) 23%  
PC



Projektleiter Ulrich Gautschi erklärt die Kältemaschine des «Papyron».

kleinern die Abfälle zu Schnipseln, die anschliessend unter hohem Druck zu kompakten Briketts gepresst werden. Diese etwa ein Kilogramm schweren, hellgrauen Ziegel bestehen zu 40 Prozent aus Verpackungsholz und zu je 30 Prozent aus Altpapier und Karton.

### Strombedarf halb so gross

Das Herz der Anlage ist die zweistufige Brennkammer. Dort verschwelen die

Briketts bei 400-600 Grad, die entstehenden Gase werden dann in der zweiten Stufe bei Temperaturen von bis zu 1100 Grad vollständig verbrannt. Die so gewonnene Energie kann je nach Bedarf als Wärme, Kälte oder Strom genutzt werden. Das Kleinkraftwerk erzeugt eine konstante elektrische Leistung von 300 Kilowatt. Die Restenergie des Dampfes heizt im Winter die Gebäude des Flughafens, im Sommer betreibt sie die Com-

puter- und Raumklimaanlagen. Mit dem Einsatz der Abfallwertstoffe spart die SAirGroup rund 660 Tonnen Heizöl im Jahr. Dadurch sinken die Emissionen von CO<sub>2</sub> um 73 Prozent, jene von Stickoxid um 45 Prozent gegenüber der früheren Ölheizung. Die Endprodukte der Verbrennung bestehen zu 95 Prozent aus Asche, die in der Zementindustrie verwendet werden kann. 5 Prozent der Asche fallen im Katalysator und in der Rauchfilteranlage an und müssen als Sondermüll entsorgt werden. Die SAir spart auch Strom: Sie bezieht dank den eingescherten Holzpaletten und Kartonschachteln nur noch die Hälfte ihres Strombedarfs aus dem öffentlichen Netz.

### Auch Mövenpick profitiert

Neben den Gebäuden der SAirGroup versorgt «Papyron» zusätzlich 420 Wohnungen in der Nachbarschaft mit seiner Wärme. Mit einem einmaligen Einkaufspreis von 200 000 Franken beteiligt sich auch das Mövenpick Hotel Zürich Airport am Wärmeverbund und kann gleichzeitig seinen Abfall günstig entsorgen. Hoteldirektor Riet Pfister: «Mit dem Papyron heizen die Gäste ihre Zimmer mit dem zurückgelassenen Abfall jetzt gleich selbst.» Pfister rechnet mit einer Einsparung von rund 350 Tonnen Heizöl jährlich, nach sieben Jahren soll die Anlage amortisiert sein. Laut Projektleiter Gautschi lohnt sich für grössere Betriebe mit einer Abfallmenge von mindestens 4000 Tonnen pro Jahr, wobei «Papyron» neben Holz und Papier auch

Chinaschiff und Polyethylen nutzen könnte. Die SAirGroup hat rund 10 Millionen Franken in das Projekt investiert; Subventionen von Bund und Kanton hat das Projekt keine bekommen.

### Beitrag an Energie 2000

Die Sanierung der alten Ölheizung wäre zwar dreimal billiger gewesen, aber die Kosten waren nicht ausschlaggebend, meint Gautschi: «Wir wollten nicht nur die strengeren gesetzlichen Auflagen der neuen Luftreinhalteverordnung erfüllen, sondern auch einen nachhaltig wirkenden Beitrag zur Erreichung der Ziele von Energie 2000 in den Bereichen Strom und Wärme leisten.»

### Investitionen im Umweltbereich

Dahinter steht dabei auch der Zürcher Regierungsratsbeschluss vom 5. Juni 1994, wonach der Energieverbrauch des Flughafens Kloten trotz des Ausbaus mindestens auf dem Niveau von 1994 stabilisiert werden muss. So versucht die SAirGroup auch am Boden so umwelt-schonend wie möglich zu wirtschaften. Gautschi: «Früher nutzten die Flugzeuge bordeigene Hilfstriebe für die Energieversorgung am Boden. Heute müssen in Kloten alle Airlines ihre Maschinen an den Fingerlocks der zentralen Energieversorgung anschliessen.» Das Resultat lässt aufatmen – 75 Tonnen weniger NO<sub>x</sub> und 40 000 Tonnen weniger CO<sub>2</sub> pro Jahr. Der Vater des «Papyron» hegt bereits Pläne, ein solches Kleinkraftwerk auch im Ausland bauen zu lassen.



«Papyron»-Briketts vor der Verbrennung.

Fotos: Paula Carega

Hotel Schweizerhof Zürich

## «Schwebende Küche» und viel Licht

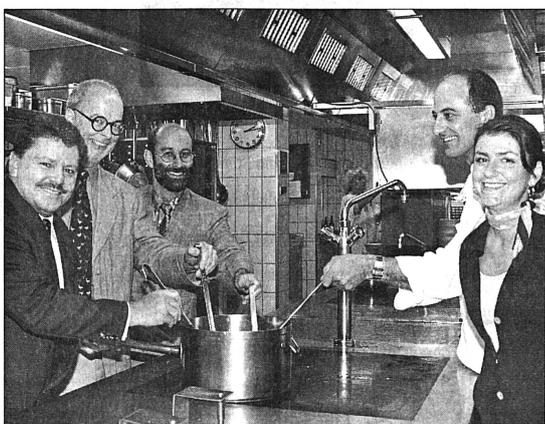
Mit Gesamtinvestitionen von 3,5 Millionen Franken hat das Hotel Schweizerhof am Zürcher Bahnhofplatz die Eingangshalle und die Küche vollständig renoviert. Offen, hell und einladend ist nun der erste Eindruck des Traditionshauses. Eine besondere Herausforderung bildete die komplette Neueinrichtung der weniger als hundert Quadratmeter grossen Küche. «Schwebendes» Küchenmobiliar sorgt für optimale hygienische Verhältnisse.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Ein wenig stolz sei er halt schon, meint Jörg Rudolf von Rohr. Einerseits auf den gelungenen Umbau, andererseits auf die Rekordzeit, in welcher die Arbeiten im vergangenen August über die Bühne gegangen sind. Innerhalb von nur drei Wochen, während denen das Haus für die Gäste geschlossen war, erhielt das Hotel Schweizerhof am Zürcher Bahnhofplatz eine komplett neue Hotelhalle und gleichzeitig wurde die Küche vollständig erneuert. Und stolz ist der Direktor auch auf die Tatsache, «dass in einer Zeit, wo es der Schweizer Hotellerie eher nicht so gut geht», 3,5 Millionen Franken in die Verbesserungen investiert worden sind.

### Stimmung mit Farbeffekten

«Die finstere Höhle», wie Innenarchitekt



Schweizerhof-Direktor Jörg Rudolf von Rohr (links im Bild), Innenarchitekt Jo Brinkmann, promaFOX-GL Reto Fuchs, Küchenchef Robert Zenhäusern und Schweizerhof-Marketingleiterin Daniela Balmelli. Foto: Michael Huttschneker

Jo Brinkmann die alte Réception definiert, präsentiert sich nun in einer offenen, hellen und einladenden Atmosphäre. Wesentlich zur Stimmung trägt die Trompe-l'oeil-Malerei bei, die an Wänden und Säulen dreifarbig die rhombenförmigen Platten des Bodenbelags aus Liesbergerger Kalkstein, weissem Carrara Marmor und Palisandro-blueette-scuro-Marmor aufnimmt. Als wesentliches Merkmale der Halle hebt Brinkmann im

weiteren die indirekte Beleuchtung, die Halogenspots und die Maria-Theresia-Kristalleuchter hervor. In den Umbau miteinbezogen wurde auch der Hotelzugang und das Vordach. Bei diesem hat ein Glasdach die Metallkonstruktion des Baldachins ersetzt. Viel einfacher und kostengünstiger wäre die Neugestaltung des Vordaches bei einer Demontage des alten ausgefallen. «Dies wollten die zuständigen Behörden jedoch

nicht bewilligen», kommentiert von Rohr das Vorgehen, «was uns Mehrkosten von rund 40 000 Franken verursacht hat.» Die Neugestaltung der Hotelhalle erlaubte zusätzlich eine Erweiterung des räumlichen Angebotes im ersten Stock. Zur Verfügung stehen jetzt ein vierter Salon sowie ein Business-Corner mit kostenloser Benützung des Computers für Hotelgäste. Mit einem frisch-gelb-hellblauen touch-up versehen sind nun auch die Salons 1 bis 3. Eine neue Telefonanlage, erneuerte Elektroanlagen und Sanitärleitungen, Verbesserungen an der Lüftung und Verbesserungen am Hauptfluchtweg runden die technischen Sanierungen ab.

### Küche: klein aber fein

Nicht eben einfach verlief die umfassende Neueinrichtung der Küche, welche einen wesentlichen Teil des Umbaubudgets verschlang. Auf lediglich 95 Quadratmetern muss Küchenchef Robert Zenhäusern mit seinem Team tagtäglich kulinarische Köstlichkeiten hervorzaubern, welche höchsten Ansprüchen zu genügen haben. Der spezialisierten Firma promaFox, Internationale Hotel Projekt Management AG, ist es gelungen, einen der heutigen Ansprüchen genügende Hotelküche, inklusive Patisserie, einzurichten.

Geschäftsführer Reto Fuchs: «Auch für uns bedeutete der kleine zur Verfügung stehende Raum eine spezielle Herausforderung.» Nach einer Planung bis ins kleinste Detail und der Ausnützung bis auf den letzten Zentimeter ist es den Pla-

nern gelungen, ökologisch komplette Betriebsabläufe und Arbeitsplätze zu schaffen. Die Herdanlage besteht aus einem Induktionsherd und einem Herd mit Topferkennung. Um die hygienischen Voraussetzungen so optimal wie möglich zu gestalten, haben die Fachleute entschieden, die Chromstahlmöbel wo immer möglich an den Wänden aufzuhängen und den Boden darunter frei zu halten. Den dadurch entstandenen Platzverlust bezeichnet Fuchs als für den täglichen Gebrauch von äusserst geringer Bedeutung: «Wir haben festgestellt, dass die untersten Schubläden sehr oft nur als Gerümpelablage dienen.» Dort, wo die «schwebende Lösung» nicht möglich war, hat man sich mit mobilen Ständergeräten ebenfalls für möglichst benutzerfreundliche Varianten eingesetzt.

### Zahlen und Fakten

|                               |                       |
|-------------------------------|-----------------------|
| Umsatz:                       | 15,5 Mio. Fr.         |
| Mitarbeiter:                  | 103                   |
| Zimmer:                       | 115                   |
| Betten:                       | 150                   |
| BE I nach Kontenrahmen        |                       |
| SHV:                          | 38-40%                |
| GOP:                          | 35-38%                |
| Personalaufwand:              | 32-35%                |
| Rack Rate:                    | Fr. 230.- bis Fr. 530 |
| Suite inkl. Frühstücksbuffet: | Fr. 880               |

|                                    |           |
|------------------------------------|-----------|
| Durchschnittspreis ohne Frühstück: | Fr. 304.- |
| Belegung:                          | 68-73%    |

HU

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### Les autocaristes font de plus en plus l'unanimité

Le comportement des hôteliers et des différents opérateurs touristiques s'est quelque peu modifié avec la récession. Le temps où l'accueil des autocaristes était assimilé à une contrainte dans l'hôtellerie appartient ainsi bel et bien au passé. Cela, même dans les localités touristiques les plus huppées. Dans le secteur des autocaristes, une des organisations les plus importantes, si ce n'est même la plus importante, est l'association «Swiss Partners für den Bustourismus», anciennement connue sous l'appellation «Buspartner». Cette association a cependant connu une telle croissance que certains de ses membres pensent qu'elle pourrait nuire à son efficacité. Page 2

### Le RDA n'a pas connu son succès habituel

Le salon RDA de Cologne, traditionnel rendez-vous privilégié de bien des hôteliers et des autocaristes de notre pays, n'a pas connu son succès habituel la semaine dernière. Les organisateurs du salon ont en effet vu le nombre de leurs visiteurs reculer de 11% et certains exposants n'y ont pas fait les mêmes affaires que lors des années précédentes. Le changement de date de la manifestation, organisée cette année à la fin du mois de juin, alors qu'elle se déroulait traditionnellement au mois d'août, serait le principal responsable de ce double recul et du nombre des visiteurs et des affaires conclues sur place. Page 2

### Hôtellerie suisse: nouvelle hausse au mois de mai

Après la baisse du mois d'avril, l'hôtellerie suisse a poursuivi au mois de mai la progression du nombre des nuitées amorcée depuis le début de l'année. Au total, 2,17 millions de nuitées ont été enregistrées, soit 156 000 ou 7,7% de plus qu'au mois de mai 1996. Selon les chiffres publiés la semaine dernière par l'Office fédéral de la statistique, cette nouvelle hausse est imputable aux conditions météorologiques quasi estivales qui ont régné au mois de mai et à la baisse du cours du franc suisse. Il ne faut toutefois pas oublier que le résultat de 1996 était très bas, le plus bas de ces vingt-cinq dernières années, a encore précisé l'Office fédéral de la statistique. Page 7

### Logis de France: mieux vaut tard que jamais!

Le groupement Logis de France, qui réunit sous sa bannière 3710 hôtels français indépendants, s'est doté au début de cette année d'une centrale de réservation. Il est du coup rentré dans un nouveau processus de commercialisation de ses établissements. Les termes de contingentement, de «Loyalty-Card» et de marketing séparé en fonction des différents segments sont ainsi devenus d'actualité et si certaines mauvaises langues ont pu affirmer par le passé que les Logis de France n'étaient guère en adéquation avec les systèmes modernes de réservation hôtelière, force est de constater qu'il n'est jamais trop tard pour bien faire. Page 9

### Pléthore de nouveautés pour les congrès

Le récent salon Swiss Event de Zurich l'a parfaitement démontré sur ses différents stands consacrés aux nouvelles techniques de présentation et d'éclairage dans le domaine des conférences et des congrès. L'évolution des nouvelles techniques a en effet été telle au cours de ces dernières années que les hôteliers, habitués à accueillir des séminaires et des congrès dans leur établissement, sont bien souvent obligés d'effectuer de nouveaux investissements. Devant la pléthore de nouveautés qui sortent chaque année, la formule de la location d'un équipement dernier cri s'avère plus intéressante que l'achat d'un matériel susceptible d'être rapidement dépassé. Page 11

## Swiss Event

# Un vitrine de l'offre événementielle

Swiss Event 97, le Salon des conférences, des congrès et des séminaires, qui s'est tenu la semaine dernière à Zurich, n'a pas seulement passé en revue les différents offres des offices du tourisme et des hôtels, il a également été une vitrine de l'offre événementielle en matière de spectacles et de congrès. Les nouvelles techniques, tels que les lasers ou les écrans géants mobiles, permettent aujourd'hui d'organiser des conférences qui sortent de l'ordinaire.

LAURENT MISSBAUER

Pour un hôtelier ou un représentant d'un office du tourisme, le but rempli par Swiss Event s'avère ainsi double. «Une telle foire s'annonce en effet intéressante à au moins deux points de vue», estime Stéphane Jacquot, mandataire commercial de l'Hôtel Mövenpick Radisson de Lausanne qui était présent à Swiss Event sur le stand que l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne partageait avec le Musée olympique et le Mövenpick. «Nous ne nous contentons ainsi pas seulement de montrer à la Suisse allemande en général et à Zurich en particulier que la Suisse romande est plus que jamais présente sur le marché des congrès, mais nous profitons également de cette foire pour voir les nouveautés techniques en matière de conférences, pour observer les offres des autres hôteliers et pour voir si ces derniers investissent davantage ou moins que nous dans ce domaine.» relève-t-il encore.

**Des échos positifs**  
L'intérêt de Stéphane Jacquot était d'autant plus grand que le Mövenpick Radisson verra tous ses salons faire l'objet cet été d'une remise à neuf en ce qui concerne leurs équipements de vidéo-conférence et leurs accès à l'Internet. Au niveau des demandes concrètes de congrès, l'écho a été globalement positif. «Nous avons eu quatre demandes pour des séminaires réunissant jusqu'à 1000 personnes et nous avons signé un contrat avec un importateur automobile qui réunira 300 concessionnaires à Lugano au mois de septembre», confie Marco Sorgesa, directeur des ventes de l'Office du tourisme de Lugano. Pour lui, tout comme pour Francesco Cirillo, directeur des ventes du Grand Hotel Eden de Lugano, le déplacement à Swiss Event valait la peine d'être entrepris. «Il suffit qu'une seule demande de congrès se concrétise pour que nous rentrions dans nos frais étant donné que nous étions quatre hôtels à nous partager la location du stand.» ajoutait-il.

**Des résultats satisfaisants**  
La satisfaction était également de mise chez Jacques Mettraux, responsables des congrès à l'Office du tourisme de Fribourg: «Les 120 contacts que nous avons noués lors de la précédente édition



Les «Latins» étaient présents en nombre à Swiss Event avec, de g. à dr. dans le sens des aiguilles d'une montre, Daniela Vogt et Franziska Dürr (Grand Hôtel Les Endroits, La Chaux-de-Fonds), Christian et Victoria Long (Les Portes du Soleil), Francesco Cirillo et Marco Sorgesa (Lugano) et le «cinq de base» du stand de Fribourg, soit Claude Membrez, Sophie Dubuis et Erik van Kessel, debout, ainsi que Jacques Mettraux et Raymond Surchat, accroupis.  
Photos: Laurent Missbauer

tion de Swiss Event avaient débouché sur douze signatures de contrats. Je pense que nous obtiendrons le même résultat cette année avec deux fois moins de

contacts. C'est une preuve que le salon s'est professionnalisé.» Dans un salon tel que Swiss Event, il ne faut pas s'attendre à voir défiler 100 personnes sur

son stand. A défaut d'avoir la quantité, nous avons la qualité.» conclut Stéphane Jacquot, de l'Hôtel Mövenpick de Lausanne. Lire également en pages 8 et 11

## Des shows très chauds!

Le contraste entre la première édition de Swiss Event, qui avait été mise sur pied au mois de novembre 95 et qui avait été parfois qualifiée de très tranquille, et la seconde édition, qui s'est tenue la semaine dernière, a été saisissant. Le millésime 1997 n'a pas seulement recensé 295 exposants, soit 100 de plus qu'il y a deux ans, mais il a également été beaucoup plus animé. L'Event Gallery de la société Habegger Media Performance a pu ainsi donner à intervalles réguliers des démonstrations de ses show aux lasers qui avaient rencontré beaucoup de succès lors de la cérémonie d'ouverture du STM à Crans-Montana, au mois d'avril dernier. Le «Show Plaza», conçu par la société Plattform SA de Berne, a donné de larges extraits de ce qu'il était possible d'organiser en matière de «business entertainment» avec des présentations d'artistes plus ou moins déshabillées. Si ces dernières ont remporté un certain succès populaire, elles n'ont pas moins irrité certains exposants dont les stands se trouvaient à proximité immédiate de ce show. «Je me demande si ce mariage entre le tourisme de congrès et le spectacle est très heureux», se de-

mandait, dubitatif, Christian Long, responsable de la promotion des Portes du Soleil. Un hôtelier lausannois était quant à lui encore plus virulent: «Le spectacle proposé tenait parfois davantage d'un salon érotique que d'un salon des congrès. Le bruit causé par ce show, qui se produisait cinq fois par jour, était en outre tel qu'il était impossible de travailler du-

rant les représentations.» Proche elle aussi de la scène où se déroulait ce «business entertainment», Daniela Vogt, directrice du Grand Hôtel Les Endroits à La Chaux-de-Fonds, s'est estimée tout de même satisfaite de son déplacement à Zurich: «Notre présence a en effet d'ores et déjà débouché sur l'organisation de séminaires pour vingt à quarante personnes», indiquait-elle. LM



Le «Business entertainment» proposé à Swiss Event a donné lieu à passablement de commentaires chez les exposants.  
Photo: Laurent Missbauer

31 décembre 1999

# L'Alaska est en pole-position pour l'an 2000

La saison hivernale 1999/2000 peut encore apparaître bien éloignée aux yeux de nombreux hôteliers et opérateurs touristiques helvétiques. A y regarder d'un peu plus près, elle s'avère néanmoins assez proche avec l'échéance, hautement symbolique, du 31 décembre 1999.

LAURENT MISSBAUER

En tous cas, certaines stations de sports d'hiver de l'Alaska ont déjà commencé à proposer des offres forfaitaires pour des vacances de ski en vue de l'échéance du 31 décembre 1999 dont le caractère

est hautement symbolique. A y regarder de plus près, on s'aperçoit en effet que la saison hivernale 1999/2000 s'avère tout de même nettement plus proche que la future Exposition nationale de 2001 ou que les hypothétiques Jeux olympiques d'hiver de 2006 de Sion-Vallais.

### L'offre du millénaire

Cet aspect n'a pas échappé aux responsables touristiques de l'Alaska. Ceux-ci ont ainsi préparé une offre forfaitaire afin d'encourager les touristes à venir fêter le Nouvel-An de l'an 2000 sous leurs latitudes. Une annonce, présentant cette «offre du millénaire», a d'ailleurs été publiée à cet effet dans le catalogue de la saison hivernale 97/98 du tour-opérateur Crystal Holidays, qui est le nu-

méro 1 britannique pour les sports d'hiver et qui propose cette année neuf stations suisses à son programme. Avec cette annonce. Les stations de sports d'hiver de l'Alaska se retrouvent ainsi en pole-position pour proposer aux passionnés de ski de fêter le 31 décembre 1999 d'une manière pour le moins originale. Bien que les prix pour les arrangements forfaitaires pour une semaine de ski en Alaska, à cheval sur le mois de décembre 1999 et le mois de janvier 2000, ne soient pas encore fixés, une ligne téléphonique a d'ores et déjà été ouverte pour enregistrer les réservations pour cette période. Ces réservations ne deviennent cependant effectives qu'après le versement d'une somme équivalente à 50 livres sterling. Elles comprennent également

une mise en garde: «Si vous ratez cette offre, préparez-vous à attendre le prochain millénaire», prévient-elle, non sans humour!

### Fêter l'an 2000 sur un glacier

Une telle offre pourrait sans aucun doute être également proposée en Suisse. La neige helvétique n'ayant finalement rien à envier à la neige de l'Alaska. On pourrait ainsi proposer aux touristes en quête d'insolite de fêter le 31 janvier 1999 au pied du Cervin, par exemple, ou dans un igloo construit pour l'occasion sur le glacier des Diablerets, voire sur ceux de la Plaine-Morte, au-dessus de Crans-Montana, ou du Mont-Fort au-dessus de Verbier et de Haute-Nendaz. L'idée est en tout cas lancée!

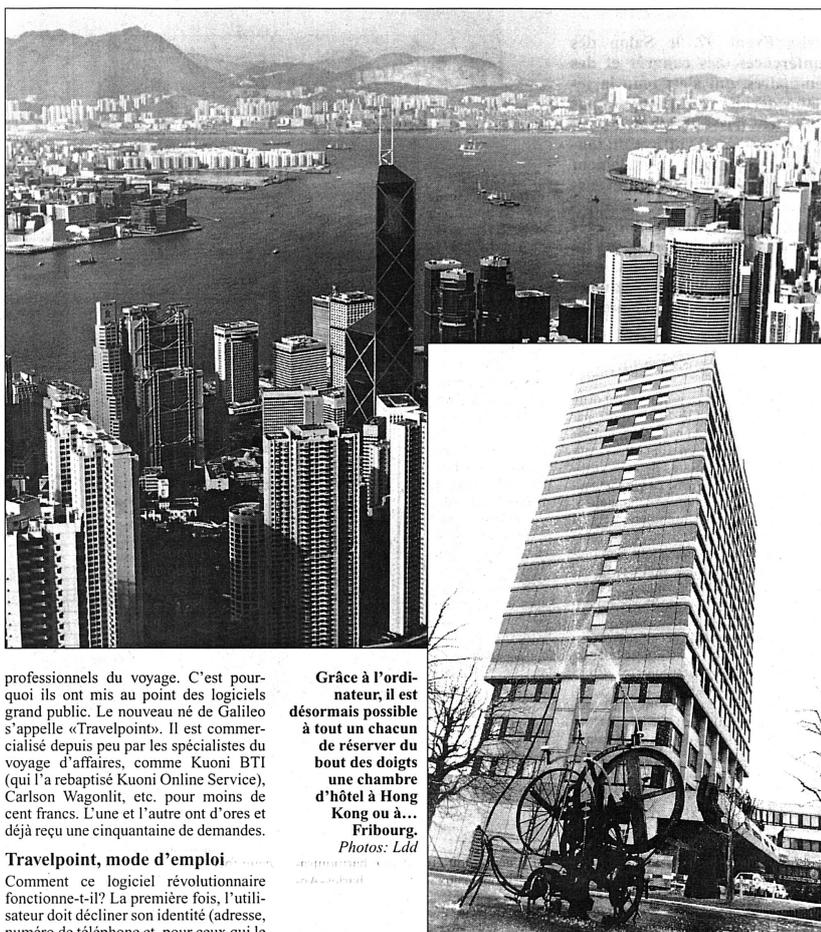
## Révolution informatique

# Réserver un hôtel depuis son propre ordinateur

Une nouvelle façon de commercialiser des chambres a fait son apparition en Suisse. Un logiciel et un modem permettent de se connecter directement aux systèmes de réservation des compagnies aériennes qui regroupent sous leur aile les chaînes hôtelières et les loueurs de voitures. L'utilisateur peut donc effectuer sa réservation depuis son domicile ou son bureau, quelque soit l'heure du jour ou de la nuit. Pour une somme tout à fait modique.

VÉRONIQUE TANERG

Jusqu'à présent, l'accès aux mégabases de données des systèmes de réservation informatisés était réservé aux agents de voyages. Tout d'abord fondées par les compagnies aériennes, les «Computer Reservation Systems» (Sabre, Worldspan, Amadeus et Galileo) ont progressivement pris leur envol et acquis leur autonomie. Petit à petit, les hôtels ont eux aussi commencé à utiliser ce créneau pour garnir leurs carnets de commandes. Le succès est tel que le numéro deux mondial, Galileo (fondé par Swissair, British Airways, KLM, United Airlines, Air Canada, etc.) dispose d'une banque de données qui rassemble un éventail de plus de 30 000 hôtels, sans oublier les tarifs de plus de 500 compagnies aériennes et de 45 sociétés de location de voitures. Mais ces systèmes de réservation informatisés ne veulent plus se cantonner aux



Grâce à l'ordinateur, il est désormais possible à tout un chacun de réserver du bout des doigts une chambre d'hôtel à Hong Kong ou à... Fribourg.

Photos: Ldd

professionnels du voyage. C'est pourquoi ils ont mis au point des logiciels grand public. Le nouveau né de Galileo s'appelle «Travelpoint». Il est commercialisé depuis peu par les spécialistes du voyage d'affaires, comme Kuoni BTI (qui l'a rebaptisé Kuoni Online Service), Carlson Wagonlit, etc. pour moins de cent francs. L'une et l'autre ont d'ores et déjà reçu une cinquantaine de demandes.

## Travelpoint, mode d'emploi

Comment ce logiciel révolutionnaire fonctionne-t-il? La première fois, l'utilisateur doit déclarer son identité (adresse, numéro de téléphone et, pour ceux qui le désirent, numéro de carte de crédit). A l'avenir, un mot de passe suffit. Ensuite, le voyageur indique sa destination au départ de n'importe quel aéroport suisse, la date du voyage et dans quelle tranche horaire il désire partir et revenir, sans oublier de mentionner en quelle classe il veut voyager (economy ou business) et s'il préfère une compagnie aérienne à une autre. Inutile pour l'intéressé d'apprendre par cœur tous les codes que connaissent les agents de voyages: des icônes symbolisent les compagnies aériennes et il suffit de taper le nom d'une ville pour que tous ses aéroports apparaissent à l'écran. Par exemple, un Américain qui voudrait se rendre à Genève a le choix entre Coirtrin, Sion, Anney et même Chambéry. Cette sélection au-delà des frontières

fonctionne également pour les réservations hôtelières. Le voyageur précise également s'il est membre d'un programme de fidélisation.

## Un hôtel au bout des doigts

Une fois qu'il a réservé son vol, l'utilisateur de Travelpoint peut ensuite rechercher une chambre d'hôtel. Le logiciel inscrit directement les nuits entre son aller et son retour. Le voyageur n'a plus qu'à dénicher un établissement à sa convenance. Il mentionne bien sûr des critères géographiques, puis une gamme de prix. Il peut également préciser s'il a une chaîne hôtelière préférée... Après avoir lancé sa recherche, l'utilisateur voit apparaître une sélection d'hôtels à l'écran. Il en choisit un et reçoit alors une

kyrielle d'informations, très précises: parking, distance de l'aéroport, coffre, voltage, TV par satellite, bar, restaurant, cartes de crédits acceptées, taxes incluses ou non dans le tarif, etc.

Une fois sa demande complètement remplie, le voyageur d'affaires se connecte dans l'ordinateur central de Galileo au Texas grâce aux accès fournis par Kuoni BTI, Carlson Wagonlit ou une autre agence de voyages. Pas de panique: cette connexion informatique ne coûte que le prix d'une communication locale. L'ordinateur recherche les possibilités qui se rapprochent le plus du descriptif donné par le globe-trotter et lui répond au bout de quelques minutes, voire même de quelques secondes. L'utilisateur sélectionne l'hôtel qu'il préfère et peut en de-

## Artou Networks, le concurrent

Artou a opté pour une voie différente et concurrente du Travelpoint. Le voyageur genevois commercialise en effet lui aussi un logiciel qui permet de se connecter à un système de réservation informatisé. Mais il a opté pour Amadeus (qui regroupe Air France, Lufthansa, Thai Airways, SAS et Iberia). Plus compliqué à utiliser, l'«Artou Networks» nécessite trois demi-journées de formation. L'utilisateur doit, quant à lui, connaître les mêmes codes qu'un agent de voyages.

«Habituellement, lorsqu'une secrétaire organise un déplacement pour son patron, elle passe son temps au téléphone pour faire correspondre les exigences de son chef avec les possibilités offertes par l'agent de voyages. C'est trop de temps perdu sans avoir toujours la garantie du meilleur résultat», affirme Pierre Jaccard, président d'Artou. «Tandis que si cette même secrétaire dispose d'un accès à l'un des systèmes, elle fera une économie pouvant aller jusqu'au tiers de son temps.»

Et d'ajouter: «Avec une banque de données de plus de 140 000 tarifs aériens négociés avec plus d'une quarantaine de compagnies aériennes, des tarifs préférentiels auprès d'un réseau mondial d'établissements hôteliers et de loueurs de voitures, Artou Networks permet aux entreprises d'économiser de 10 à 30% du total de leurs dépenses de voyage.» VT

mander le coût en franc suisse, en dollar ou en n'importe quelle autre monnaie.

## Un outil de travail innovant

Si l'utilisateur de Travelpoint a fait tout ce parcours seulement pour s'informer alors il peut s'arrêter là. Dans le cas contraire, il ne lui reste plus qu'à confirmer sa demande. Cette dernière est alors envoyée instantanément dans une agence de voyages. Actuellement, ce logiciel n'en est qu'à ses balbutiements. Les premiers essais ont surtout lieu pour le transport aérien. Peu de clients se risquent encore à effectuer des réservations hôtelières. Mais à terme, le Travelpoint peut devenir un outil de travail intéressant.

Ce nouveau système ne risque-t-il pas de supprimer à l'avenir encore plus des postes de travail? «Je ne pense pas», répond Elise Vasquez de Kuoni BTI. «Ce système va avant tout modifier notre façon de travailler. Tout le travail de saisie va ainsi disparaître. En revanche, l'agent effectuera une mission de contrôle. Il devra signaler à son client s'il trouve une solution plus rapide ou moins chère. L'agent de voyages ne se contentera plus de vendre des billets d'avion: ce nouveau système va en effet renforcer son activité de conseil.»

## Des hôtels à des prix négociés

L'avantage avec ces nouveaux systèmes de réservation, c'est que les différentes opérations de réservation ne nécessitent plus l'échange de courrier, ni l'utilisation de papier. Cela n'est pas gênant, car les vouchers sont d'ores et déjà en train de disparaître dans le secteur hôtelier. De plus en plus souvent, il suffit de déclarer un numéro de référence à la réception d'un hôtel pour recevoir sa chambre puisque, contrairement au transport aérien, les chambres se règlent à l'arrivée et non pas d'avance à l'agent de voyages.

Actuellement, l'Office fédéral de l'aviation civile (OFAC) interdit la vente de billets d'avion issus du marché gris sur les médias électroniques. Ce qui entrave considérablement l'essor de ces nouveaux systèmes de vente. Cependant, la vente de chambres d'hôtel à des prix négociés (ou corporate) est tout à fait autorisée. Autant dire que cette nouvelle méthode de vente a de l'avenir. A condition toutefois de se faire connaître! VT

## IMMEUBLES

A vendre, bord du Léman

### 2 HOTELS

- 60 chambres\*\*\*\* et restaurant
- 20 chambres\*\*\*\* et restaurant

Bureau Immobilier André Zbinden  
Grand-Rue 14, 1095 Lutry  
Téléphone 021 796 35 30

P.94700/339954

BASSA VALLEMAGGIA, in ottima posizione affittasi (per data da convenire)

### RISTORANTE

con 160 posti a sedere (60 interni, 100 sotto pergolato).

Sorì interessati (con pac.) scrivano a cifra  
S 155-761488 a Publicitas, casella postale 664,  
6601 Locarno.

P.94691/44300

A remettre  
Bas Valais

### Hotel-Café-Restaurant

Chiffre d'affaires intéressant.

Faire offre sous chiffre 129044  
Imprimerie Corbas SA  
Av. des Planches 22  
1820 Montreux

94732/390446

A VENDRE ou A LOUER  
ENVIRONS DE FRIBOURG

### Belle Auberge de Campagne avec Cachet

Renommée gastronomique  
Café-Restaurant accueillant  
Chaleureuse Salle à manger  
Grande et petite salle pour banquets  
Terrasse ombragée et tranquille  
Chambres et appartement  
Grande place de parc  
Matériel et mobilier en rapport

Ecrire sous chiffre 94680,  
hotel + tourismus revue, case postale,  
3001 Berne.

94680/89214

## GASTROCONSULT

Département romand de conseils pour l'hôtellerie et la restauration

A remettre pour raisons de santé, à La Vallée de Joux,

### superbe hôtel-restaurant

- 26 chambres tout confort
- appartement de service, chambres du personnel
- Restaurant, brasserie-bar, terrasse, jardin
- plusieurs salles de banquets
- Agencement complet et entretenu
- Belle clientèle, chiffre d'affaires important
- Places de parc en suffisance
- conditions de location et de reprise attractives

J.-C. Antille ou R. Susset, au  
021 721 06 08, vous renseigneront,  
sans engagement de votre part et  
en toute discrétion.

P.94744/385403



golf et country club · neuchâtel

A louer dès le 15 mars 1998

### RESTAURANT

à caractère privé, au Golf et Country Club de Neuchâtel.

Couple de restaurateur, bénéficiant de quelques années  
d'expérience et intéressé à un travail varié,  
est prêt d'adresser offre avec curriculum vitae à

Golf et Country Club de Neuchâtel  
Secrétariat  
Hameau de Voëns  
2072 Saint-Blaise

P.94689/9767



Annonces  
par fax  
031 370 42 23

SARATOSA, FLORIDE, USA

A VENDRE

### Restaurant Français

(Fond de commerce)

70 couverts sur 256 mètres carrés

Renseignements:  
USA 001 941 924 3224  
Suisse 022 362 17 41 (soir)

94746/390453

## Donnez du sang.

COUP DE FIL À...



**Peter Anrig**

Vice-directeur de la Fédération suisse du tourisme

*Le délai rédactionnel du guide du réseau national de pistes cyclables est bientôt échu. Les spécialistes de l'hébergement et des transports, désireux de figurer dans ce guide, ont-ils été suffisamment nombreux pour élaborer un document attractif pour les usagers?*

Nous avons reçu jusqu'ici quelque 420 demandes d'inscriptions. Mais, je suis certain que nous pourrions en enregistrer 600 ou 700. En raison d'un léger retard dans la saisie informatique de ces données, il nous est impossible de dire pour l'instant s'il manque des maillons dans la chaîne des prestataires qui seront proposés aux utilisateurs du réseau. Nous savons que le nombre des prestataires, soit environ 45, n'est pas encore grand en Suisse romande. Lors de notre recherche, nous avons contacté les membres de la SSH et de Gastro-suisse et les campings figurant le guide du Touring Club Suisse dans celui de l'Association suisse des campings. Il est probable qu'il existe encore d'autres places de camping ou de possibilités de logement dont nous n'avons pas connaissance mais qui seraient susceptibles de figurer aussi dans notre guide. Le délai d'annonce est fixé au 22 juillet, mais il est clair que nous accepterons des inscriptions jusqu'à mi-août. Le projet suit donc son cours et le réseau pourra être livré aux usagers comme prévu le 30 mai 1998.

Propos recueillis par Miroslav Halaba

Renseignements: Fondation «Suisse, pays du cyclisme», c/o Fédération suisse du tourisme. Tél. (031) 302 16 41, Fax: (031) 302 33 57.

Expo 2001

**Un million de touristes étrangers**

Présidente de la direction générale de l'Expo 2001, Jacqueline Fendt a tiré la semaine dernière un premier bilan de ses cent premiers jours à la tête de la future exposition nationale. Elle a également profité de cette occasion pour présenter la «campagne de participation», ainsi que le profil et les critères requis pour les futurs projets et partenaires. Une des plus importantes tâches initiales de Jacqueline Fendt a été d'analyser avec soin l'état d'avancement des différents projets. Parmi ces derniers, certains sont plus avancés que d'autres. On pense en particulier aux navettes IRIS Catamarans et aux hôtels modulaires. Un protocole d'accord entre IRIS Catamarans, à La Rochelle, et l'Expo 2001 a ainsi été récemment signé pour la fabrication de vingt navettes de 40 mètres de long. La moitié des travaux de construction aura lieu en Suisse et ces navires d'avant-garde seront repris après la fin de l'exposition nationale par leur fabricant qui les vendra.

Selon les responsables de l'exposition nationale, ces navires «resteront longtemps les ambassadeurs dans le monde de l'imagination propre à l'Expo 2001. Ils apporteront la preuve qu'impossible n'est pas suisse.» Rudolf Burkhalter, responsable des finances, des transports, de l'environnement et du tourisme, a pour sa part expliqué «qu'un des buts de l'Expo 2001, et non des moindres, était de sauvegarder la beauté des trois lacs.» Selon lui, un million de touristes étrangers visiteront l'exposition nationale du 3 mai au 29 octobre 2001. A cet effet, il est d'ores et déjà prévu d'effectuer une promotion touristique ciblée, notamment auprès des nations qui entourent la Suisse, avant tout auprès de la France et de l'Allemagne.

Les thèmes retenus pour l'exposition sont désormais connus: il s'agit de «Pouvoir et liberté» pour Bienne, «L'instant et l'éternité» pour Morat, «La nature et l'artifice» pour Neuchâtel, «L'univers et moi» pour Yverdon et «Sens et mouvement» pour le Jura. **LM**

Office du tourisme du canton de Vaud

**1997, l'année de toutes les synergies**

Restructuration, fusion, coordination, synergie, les termes sont dans l'air du temps. L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) les a pour sa part intégrés à sa réflexion depuis plusieurs années déjà. Réunis en assemblée générale vendredi dernier à Gryon, les représentants du tourisme vaudois ont ainsi pu prendre connaissance des premiers résultats des démarches et des analyses entreprises.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Comme le directeur Charles-André Ramseier, président de l'OTV, le conseiller aux Etats Jacques Martin a délégué un mandat à une longue liste de chiffres maussades devant les délégués. «L'heure est à la flexibilité des structures, des méthodes et des mentalités», a-t-il voulu convaincre par-delà les quelques susceptibilités connues. Pour lui, «si les exigences du marché placent l'OTV face à de nouveaux défis, celui-ci est prêt grâce aux réflexions entreprises depuis 1993. Et la globalisation préconisée par Suisse Tourisme ne prend pas l'organe faitier du tourisme vaudois par surprise.» Cette approche précoce a ainsi conduit les dirigeants de l'OTV à une analyse approfondie de ses structures. Trois groupes de travail remettront donc d'ici l'été les conclusions de leurs enquêtes et de leurs analyses. Celles-ci permettront, en septembre d'améliorer le diagnostic». A l'automne une deuxième com-



L'OTV a nommé «membre d'honneur» le célèbre cuisinier de Crissier Frédy Girardet, aujourd'hui retiré des affaires. Avec en cadeau, un parchet de vigne, dont Charles-André Ramseier (à g.) et Jacques Martin (à dr.) lui ont remis officiellement le titre de propriétaire.

Photo: ASL

mission remettra un rapport «marketing-commercialisation» en étroite collaboration avec les professionnels de la branche. Prévue pour novembre, la publication d'un manuel de travail (statut-type, plans comptables-types, modèle d'organisation et diverses recommandations) devrait permettre une harmonisation des structures de tous les offices locaux. Car, l'heure doit être à cette harmonisation, a rappelé aux délégués Charles-André Ramseier, «le temps est à de meilleures collaborations entre les offices locaux.» Et les exemples de réussite ne manquent pas dans le canton (les Alpes vaudoises, Vevey-Lavaux), tout comme les esquisses de rapprochement dans le Nord vaudois et sur La Côte.

**L'OTV donne l'exemple**

Idealement placé entre la «Suisse globale» de Suisse Tourisme et les partenaires locaux, l'OTV ne manque d'ailleurs pas

donner l'exemple. Depuis quatre ans déjà, à l'enseigne du «Matterhorn State» et de «Lake Geneva Region», la collaboration Vaud-Vallais-Genève a permis de créer de nouveaux contacts, notamment auprès de grandes agences américaines. Une opération suscitée et organisée par l'OTV alors que Genève Tourisme conduira une opération identique à l'automne, à destination de l'Extrême-Orient cette fois. Revenant aux collaborations locales, et pour les illustrer, Charles-André Ramseier a encore présenté la gamme des cinq documents qui, dès l'automne, présenteront le Pays de Vaud. Sous «Région du Léman» (général), «Alpes», «Ville au bord des lacs», «Jura» et «Campagnes», ils feront bénéficier tous les partenaires d'arguments unifiés, en économisant la distribution de leurs propres supports. Charge à eux, bénéficiant d'une part de l'offre globale de Suisse Tourisme et d'autre part des efforts de promotion de

l'OTV d'assurer l'acte final: la rencontre avec le client.

**La Confédération veut aussi plus de coopération**

Intervenant devant l'assemblée sur le thème de la nouvelle politique de la Confédération en matière d'aide au tourisme, Peter Keller, chef du service tourisme de l'OFFAMT, a, lui aussi, rompu une lance en faveur de la régionalisation et de la coopération. Il a ainsi rappelé la volonté de Berne de mener «une politique active dans un secteur économique stratégique», en la conditionnant toutefois à la capacité d'innovation, mais aussi de coopération. «Notre idée est de favoriser toutes les synergies possibles et d'abaisser les coûts de production en encourageant les collaborations.» **JJE**

TOURISTORIAL

**De l'accueil à la touriculture**



*Touriculture: culture du tourisme et, d'une manière générale, ensemble des méthodes et activités propres à accueillir l'homme, à contribuer à son bien-être et à assurer son plein épanouissement.*

*Non, le mot n'est pas français, mais il pourrait et devrait l'être. Ce désir d'innover dans l'expression française, à l'heure où l'on a plutôt tendance à «médicriser» et à «touristifier» à tous vents, sans culture ni éthique, nous vient tout droit de l'actualité touristique, de ses tendances, de ses débordements, de ses non-sens.*

*Or, la «culture touristique», seule en mesure d'intégrer harmonieusement l'activité du même nom dans une terre dite d'accueil, tout en répondant aux exigences du marché, implique d'abord le respect de valeurs qui n'ont pas de date d'expiration et qui ne sont pas de notre marchandage qui s'est emparée de notre tourisme. Celui-ci, n'en déplaise aux stratèges en peau de lapin, est bel et bien viscéralement lié à la terre, c'est-à-dire à un lieu (clocher), à un lit (nuitée), à une identité (destination). Il faudrait en tenir compte au lieu de vouloir tout organiser, tout banaliser, tout centraliser.*

*La localisation des activités touristiques, qui fait qu'un client devient un hôte et la réception du touriste un acte d'accueil, loin de tout mercantilisme visible, explique déjà la nécessité absolue d'accorder une place prépondérante à la qualité de l'offre. C'est d'ailleurs là que la touriculture trouve son terrain de prédilection et peut faire la différence.*

*L'offre, c'est la créativité, l'œuvre, la substance. Il sied d'en faire une préoccupation constante, une priorité. On tend à l'oublier. Sans une offre de qualité et d'une grande diversité, le marketing devient caduc. Mais la touriculture revêt encore d'autres revendications, telles que la totale reconnaissance du tourisme en tant que vecteur économique et la cohérence politique qui devrait l'accompagner, l'engagement en faveur de l'identité culturelle régionale, le professionnalisme responsable à tous les niveaux, en particulier au niveau local, seul garant de l'intégration du tourisme et de la solidité de l'offre.*

*Comme on peut le constater une fois de plus en cet été 1997, la Suisse touristique traduit une étonnante diversité: dans son cadre naturel, elle peut faire état d'un patrimoine culturel et d'activités socio-culturelles d'une grande attractivité. Elle n'en présente pas moins*

*certaines lacunes dues à de sérieux retards, en particulier en matière d'offre (tourisme rural), de commercialisation (stages artistiques), de mise en valeur (produits du terroir), de diversification (tourisme technique: visite d'entreprises, de fermes, de réalisations urbanistiques, etc.). La France voisine, pourtant plus vaste que la Suisse, a su matérialiser, de façon exemplaire, tout ce potentiel. Avec de vrais arguments énonçant la curiosité, l'originalité, l'émotionnel. Classe et culture.*

*C'est la plupart du temps sous l'impulsion des responsables locaux du tourisme, pivot de la collaboration entre tous les acteurs du tourisme et à la base de la dynamique d'une population, que peut ainsi s'améliorer l'offre proposée à nos hôtes. Plusieurs journalistes étonnés, en voyage de presse dans notre pays, ont d'ailleurs souligné le succès de ce que recherchent leurs lecteurs en Suisse. Dans la pléthore des offres farmineuses à l'échelle mondiale, la demande est grandissante pour des sites hors des sentiers battus, méconnus, où l'on peut respirer l'hospitalité régionale dans toute l'acception du terme. Ces observateurs extérieurs stigmatisent la tendance à privilégier les grandes destinations archi-connues au détriment des régions plus modestes, plus intactes, mais pas pour autant dépourvues d'atouts. La collaboration, certes à en-*

*couvrir sur le plan promotionnel, ne doit pas niveler les différences et les personnalités. Les destinations touristiques sont, par essence, complémentaires: mais, même au sein d'une région, elles doivent rester concurrentes: c'est le propre du tourisme dont les produits, contrairement aux autres, sont par définition attachés à des lieux.*

*Une majorité des stations helvétiques tirent l'essentiel de leur clientèle-vacances du marché national. Entre les gens qui passent leurs vacances en Suisse et ceux qui restent chez eux, grossissant peut-être le mouvement excursionniste - inestimable faune de statistique précise mais néanmoins très important - un indigène sur deux reste en Suisse. Cette situation représente 37 millions de nuitées (dont 13 millions dans l'hôtellerie), soit plus de la moitié du mouvement touristique total. C'est dire le rôle déterminant d'une offre large et diversifiée, à portée de main de ce marché de proximité et, en corollaire, celui, essentiel, du management touristique local dans un nombre incroyable de sites, peut-être dépourvus de prestige, mais attractifs, riches et prometteurs. Et qui ne peuvent compter que sur eux-mêmes, c'est-à-dire sur leur dynamisme, leur créativité et leur engagement, pour se faire connaître. Pour accueillir et fidéliser leur clientèle. Pour faire partager leur vraie touriculture. Une forme de passion. **José Seydoux***

## Hôtel des «Trois Couronnes»

## Baisse globale des nuitées

Comme tous les partenaires touristiques et hôteliers de la Riviera vaudoise, en 1996, la société de l'Hôtel des Trois-Couronnes à Vevey a non seulement subi la baisse conjoncturelle qu'enregistre le tourisme en Suisse, mais aussi l'absence de Symposium international de télévision à Montreux.

Les deux hôtels de la société (le cinq étoiles «Trois couronnes» et l'Hôtel du Lac, quatre étoiles) ont ainsi enregistré une baisse globale de leurs nuitées d'un peu plus de 8%. Ils ont également enregistré une baisse du revenu moyen des nuitées, seuls les hôtes résidents permettant aux «Trois Couronnes» de maintenir le cap.

Cependant, ces baisses n'ont pas empêché la société d'équilibrer son bilan et d'enregistrer, après les charges financières, un léger bénéfice (un peu plus de 3000 francs, contre 42 000 francs pour l'exercice précédent). Il a été reporté à compte nouveau dans le but de renforcer encore les fonds propres de la société.

## Le plus petit palace de Suisse

Tout en regrettant l'absence de structures touristiques haut-de-gamme à Vevey (accueil de congrès ou de manifestations sportives de haut niveau), Me Jacques-Henri Wanner, président du conseil d'administration, n'a pas manqué de souligner le rétablissement du dialogue avec la municipalité de la ville. Des différends avaient surgi au cours des années précédentes à propos du panorama de la terrasse du palace obstruée par une arborisation trop abondante.

Avec ses 75 chambres et ses 50 employés, le «Trois Couronnes» est le plus petit palace de Suisse, l'un des plus anciens aussi puisqu'il a été édifié en 1848. Après la perte de la clientèle d'affaires engendrée par la disparition des Ateliers mécaniques de Vevey et du cigariériste Rinsoz et Ormond, il compte aujourd'hui parmi ses principaux clients la dernière «industrie» veveysanne, la multinationale Nestlé. JJE

## Office du tourisme de Villars

## Nouveau président et nouveau directeur

Réunis en assemblée générale, les membres de l'Office du tourisme de Villars-sur-Ollon ont élu Didier Marlier à la présidence de l'office. Consultant, résident dans la station des Alpes vaudoises depuis quelques années, Didier Marlier remplace Jérôme de Meyer, directeur du collège alpin Beau-Soleil, qui avait souhaité mettre un terme à son mandat.

Au cours de cette même séance, les membres ont encore entériné le premier acte officiel du nouveau président, l'engagement d'un nouveau directeur pour l'office. Il s'agit d'Yves Defalque, qui remplace à ce poste Eric Fassbind. Yves Defalque occupait jusqu'ici la fonction de sous-directeur du Grand-Hôtel du Parc de Villars. JJE

## ENTRE NOUS

## La SSH recherche un rédacteur en chef

La Société suisse des hôteliers (SSH) est à la recherche d'un rédacteur en chef ou d'une rédactrice en chef pour son hebdomadaire spécialisé, hotel + tourismus revue.

Profil requis: une expérience professionnelle de plusieurs années, une connaissance de l'hôtellerie et du tourisme, ainsi qu'une formation universitaire ou une formation supérieure équivalente.

Ce poste offre de multiples possibilités de développement aussi bien sur le plan professionnel que sur le plan personnel.

Les candidats intéressés à ce poste de cadre aux nombreuses 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). Le comité d'édition de l'hotel + tourismus revue

## Hôtel Cailler à Charmey

## S'agrandir pour mieux s'adapter

Vivre sur sa réputation, ne pas voir les changements de notre société, ignorer les goûts et les nouveaux besoins de la clientèle touristique, c'est à terme se retrouver chocolat: c'est ce qu'ont dû se dire les responsables de l'Hôtel Cailler, à Charmey, qui viennent d'investir 2 millions de francs dans l'extension d'un établissement combinant désormais l'hôtellerie et la parahôtellerie.

JOSE SEYDOUX

Ouvert en 1981 avec une centaine de lits, ce 4 étoiles de la Gruyère n'avait pas tout à fait la capacité nécessaire pour recevoir simultanément ses trois clientèles de base: le séminaire (50% du volume total), les groupes voyageant en car (30%) et les individuels (20%). «Nous étions un peu coincés pour commercialiser notre produit hôtelier de façon optimale», explique François Ducry, président de Fedhorest et responsable de la gestion de l'établissement. On en a profité pour l'améliorer et l'hébergement (dont la capacité a été portée à 136 lits) et la restauration.

## Souplesse et accueil

La société Hôtel Cailler SA, que préside Freddy Quartenoit, a investi 2 millions de francs dans la construction d'une nouvelle aile en forme de chalet, parfaitement intégrée à l'ensemble existant, qui abrite la grande salle Gastlosen (210 m<sup>2</sup>, 200 à 300 places de banquets et de conférences), cinq chambres doubles et - nouveauté de taille - neuf appartements. Répondant à une tendance en matière d'hébergement de vacances, ces dernières unités peuvent être louées en parahôtellerie normale (avec cuisine) ou avec tout le service hôtelier.

Ce produit polyvalent est également adapté à la vocation familiale de la station de Charmey, où les chalets et appartements de vacances sont très demandés. Elle permet au couple hôtelier des lieux, Philippe et Martine von Escher, de répondre à une demande grandissante et de travailler avec un maximum d'efficacité durant toute l'année. Il s'agit aussi, par

Grâce à sa nouvelle extension, à droite, l'Hôtel Cailler de Charmey combine désormais l'hôtellerie et la parahôtellerie. Photo: Jean-Roland Seydoux



un système d'exploitation souple reflétant la politique d'accueil de la maison, de démontrer qu'un hôtel 4 étoiles peut faire autre chose que de la figuration dans le créneau du tourisme familial. «Nous avons toujours été très sensibles au problème tarifaire, de sorte que nous sommes devenus très compétitifs», ajoute François Ducry en détaillant les condi-

tions très avantageuses offertes aux familles durant les «semaines vertes» et les «semaines blanches» proposées par l'Hôtel Cailler.

## Paré pour l'avenir

L'agrandissement de l'hôtel gruérien, réalisé en un peu plus de huit mois, est un pari sur l'avenir. Non seulement pareille

## Le «petit déjeuner gruérien»

Dans la ferme intention d'améliorer l'esprit, l'accueil et l'offre de produits régionaux, un «petit déjeuner gruérien» est désormais servi dans les 26 établissements de toute catégories formant le nouveau Groupement des hôteliers gruériens. Ce dernier est né de la nécessité de mieux commercialiser le tourisme de la région; il bénéficie de l'impulsion de l'Association touristique de la Gruyère (La Gruyère Tourisme-Promotion) et de François Ducry, principal artisan du renouveau de l'Hôtel Cailler. Première manifestation tangible de cet-

te collaboration, ce petit déjeuner amélioré, presque un repas en soi, pourra être servi soit à la carte, soit compris dans le prix de la chambre, en buffet ou sur plateau (14 francs). On y trouve les fromages de la région, la confiture maison, le beurre non emballé, du saucisson, une mini-guchale, une miniretresse, un jus d'orange, un verre de lait, un yogourt, des céréales du boudlanger, sans oublier une mini-meringue accompagnée de crème de la Gruyère servie dans un baquet offert en souvenir. JS

## Hôtel de Famille à Vevey

## Si le directeur s'en va, le président des hôteliers vaudois compte bien intensifier son action

Président de la Société des hôteliers vaudois et directeur de l'Hôtel de Famille de Vevey depuis bientôt 30 ans, Daniel Krähenbühl mettra un terme à son activité à la tête de l'hôtel au 31 décembre. Si le directeur passe, l'hôtelier, lui, reste. Il compte d'ailleurs bien développer son action présidentielle. Entretien.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Je suis né dans cette maison. Ce n'est donc pas sans un pincement au cœur que je la quitterai.» Cela aurait fait trente ans en 1998, que Daniel Krähenbühl reprendrait de son père la direction de l'Hôtel de Famille à Vevey. Il y a connu «la chance de réaliser ce dont tout hôtelier rêve». Il y avait l'eau courante à l'étage et un ascenseur, «nous avons tout vidé.» Et au fil des ans, celui qui fut l'un des premiers directeurs d'hôtel non-résident permanent de l'établissement en a fait ce que notre hebdomadaire classait, au début des années quatre-vingts, comme l'un des tout premiers «trois étoiles» de Suisse. Seulement, conjoncture mais aussi politique bancaire obligent, «ce qu'on nous avait permis dans les années 70, on nous le refuse aujourd'hui», relève Daniel Krähenbühl. Or pour vivre, l'Hôtel de Famille a besoin de proposer des nouveautés. Ceci d'autant plus que dans un Vevey qui ne fait pas du tourisme sa priorité, les conditions-cadres ne sont pas idéales. Ainsi, comme seul exemple, un subtil jeu de «sens interdits» rend-il aujourd'hui la



Président de la Société des hôteliers vaudois, Daniel Krähenbühl quittera la direction de l'Hôtel de Famille de Vevey au 31 décembre de cette année. Photos: Jean-Jacques Ethnoz et Hôtel de Famille

ruie où se trouve l'hôtel quasi impraticable aux autocars.

## Repenser le rôle du président

La proposition de transformation et aménagement en «Hôtel Chaplin» n'ayant pas abouti. Les actionnaires, peu impliqués dans l'hôtellerie, ne souhaitant, voire ne pouvant pas, consentir l'effort financier supplémentaire, Daniel Krähenbühl passera donc la main. Sans amertume, sans regret, si ce n'est peut-être celui de ne pas avoir pu mener à terme un projet.

Si le directeur souhaite passer la main, l'hôtelier reste, et surtout le président de



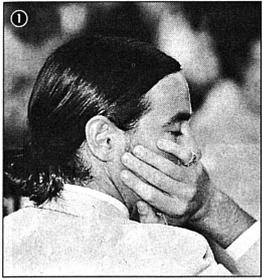
l'association cantonale vaudoise des hôteliers. L'expérience, née de l'accompli, Daniel Krähenbühl compte bien en faire profiter ses confrères plus largement encore que par le passé. De plus en plus, l'ACVH est reconnue comme partenaire à part entière par le canton, notamment lors de consultations. Elle a depuis quelques années acquis une représentativité. Un gros travail est également à entreprendre au niveau de l'information aux membres. Pour le président de l'association, il est nécessaire de repenser la fonction de président, «qui n'est plus compatible avec les exigences du mandat.» Plus important encore, note-il: «A tous

les niveaux, local, cantonal et national, l'hôtellerie est malheureusement sous-représentée au sein des organes politiques. Et, il y a là un long travail à entreprendre pour que le monde hôtelier et touristique ait aussi une voix à faire entendre.» Plus disponible, le président des hôteliers vaudois compte bien remédier à la situation, en intervenant à tous les niveaux, pour le bénéfice de ses confrères. «Il est bon de considérer, dit-il encore en guise de conclusion, que si la Confédération suisse se félicite de libérer quelques millions pour le tourisme, la troisième «industrie» du pays, elle, s'engage à raison de plus d'un milliard pour l'agriculture.»

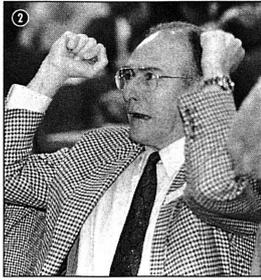
A propos de tableaux, l'hôtel de Charmey a profité de ce renouveau pour accrocher de nombreuses œuvres d'artistes du cru dans ses chambres et ses locaux publics. En tant que lieu de passage et d'échange, un hôtel se prête particulièrement bien à ce rôle de galerie d'art et d'exposition de mobilier ancien, une façon de favoriser une meilleure approche de la région par la clientèle extérieure. C'est ainsi que l'Hôtel Cailler abritera régulièrement des expositions thématiques temporaires. Une façon supplémentaire d'exprimer un esprit d'ouverture et d'étayer des arguments en faveur d'une hôtellerie désireuse de rester au cœur de l'offre touristique.

DV SHV: Der abgeschlossene Fotoroman

## Von Rednern, Käse und dem Schacher Seppli



«Gleich beginnt die Rederei.»



«Na endlich. Hurra und heureka.»



«Meine Damen und Herren...»



«Bitte nicht reden. Ich lese.»



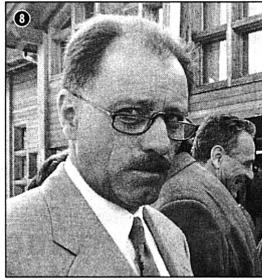
«Was liest denn der?»



«Wir möchten es auch gerne wissen.»



«Wir wissen's, aber sagen gar nichts.»



«Ich darf doch bitten, meine Damen.»



«Gut begrüßt, Löwe.»



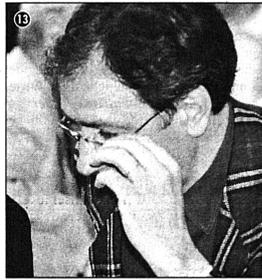
«Kennst du den schon?»



«Darüber kann ich nicht lachen.»



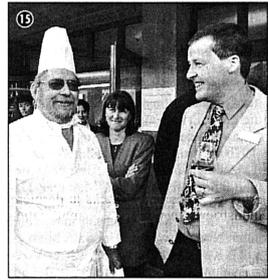
«Mais pourquoi pas?»



«Was riecht denn da so komisch?»



«Der Gomsler ist's. Was sonst.»



«Ein Käse gestohlen? Unglaublich.»



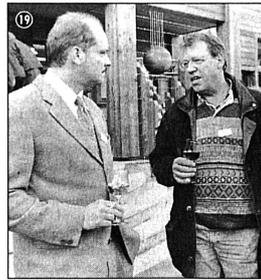
«Nicht gestohlen, nur versteckt.»



«Das darf doch nicht wahr sein.»



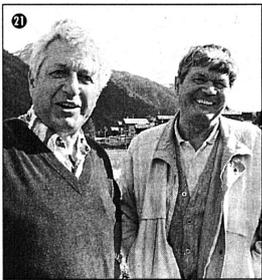
«Nur im Wein liegt die Wahrheit.»



«Na dann: Prost.»



«Wartet, wir helfen auch mit.»



«Und wir kommen wohl zu spät.»



«Meine Damen und Herren...»



«Nein, nicht schon wieder.»



«Wo bin ich stehengeblieben?»



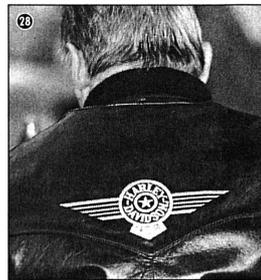
«Im Singbuch, Seite 37.»



«Ilg bi dr Schacher Seppeli...»



«...im ganze Land bekannt...»



«Pas genügt. Ich gehe.» Fotos: Koella

### Dank an die Sponsoren

Die Sektion Goms des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) dankt an dieser Stelle allen Sponsoren und Partnern, die mit ihren Produkten, Präsentationen und Dienstleistungen die Farbigekeit und Lebendigkeit der Delegiertenversammlung SHV unterstrichen und für das gute Gelingen beigetragen haben. Es sind dies:

Laufen, United Table Ware, Porzellanfabrik Langenthal AG, Langenthal; Swiss Telecom; Cornèr Bank, Visa Card Center, Lugano; La Tornale, Vincent Favre-Carruzzo, Vins fins de Chamoson; Vins de Sion; Provins, Varone, Bonvin, Gilliard; Minibar, Unifridge-System; Fraicheur Valaisanne – Walliser Früchte; Merkur; Cave du Chevalier Bayard, Varen; Gegav Getränke; Cash + Carry Angehrn; Henniez, Granini; Nouveau Salquenen, Adrian Mathier & Co. Salgesch; Morand Martigny; Les Fils de Ch. Favre, Sion; Rouvinez, Sierre; Cigomat AG, Basel; Frisco-Findus, Rorschach; Früchte und Gemüse Imhasly, Fiesch; Novena, Frischprodukte, Ulrichen; Lüchinger/Schmid AG, Kloten; Raiffeisenbank Unnergoms; Heimgartner Fahnen AG, Wil und die Hotela-Soziale Kassen SHV, Montreux.

mt

CARROUSEL

Tourismus

**Karl Lustenberger** wird Direktor der Bergbahnen Sörenberg AG. Er ist seit 1990 Geschäftsführer der Sportbahnen Marbachegg AG. Auf ihn wartet eine anspruchsvolle Aufgabe: den Sommer-tourismus der Region Sörenberg auszubauen. *CK*

\*

**Andreas Schulle** wird sich neu bei Hertz AG als Travel Industry Specialist um die Reiseveranstalter in der Schweiz kümmern. Er war zuletzt bei der Winterthur Versicherung im Bereich Reiseversicherungen tätig. Zuvor arbeitete er während mehrerer Jahre bei Imholz Reisen AG im Ressort Städtereisen. *CK*

\*

Vorarlberg hat eine weibliche Leitung der Landesgruppe des Bundesverbands Österreichischer Kur- und Tourismusdirektoren (BÖKT): **Monika Albrecht**, Tourismusdirektorin in Au im Bregenzerwald. Der bisherige Obmann, **Karl Perathoner**, tritt in den Ruhestand. Albrecht ist seit zehn Jahren in Au tätig und gehört zu den ersten Absolventinnen des Basisseminars ÖKT. *CK*

Hotellerie

**Kurt Ritter**, Präsident und CEO von Radisson SAS Hotels Worldwide, erhielt kürzlich den Titel eines Ehrendoktors. Verliehen wurde ihm die akademische Würde von der Johnson & Wales Universität in Providence, Rhode Island, USA. Fachrichtung: Business Administration in Hospitality Management. Der Schweizer Kurt Ritter konnte schon als Junge in der Familie erste Erfahrung im Hospitality-Business, in der Beherbergung, sammeln. 1970 begann er als frischgebackener Lausanner «Ancien» im Berner Bellevue Palace als Assistant Manager. Danach wechselte er als Generaldirektor 1976 in ein SAS International Hotel nach Nordschweden. Bei SAS blieb er, nach Kuwait zog er. 1983 war er Vizepräsident Mittlerer Osten. 1984 kam der Ferne Osten dazu. 1989 schliesslich begann Ritter, als Präsident und CEO von SAS International Hotels, die Kette auf ein internationales Wachstum vorzubereiten. So bereitete er die Allianz mit Radisson Hospitality Worldwide vor, die 1994 zustande kam. Das Portefeuille wuchs von 29 auf 84 Betriebe. Ende 1997 soll die Zahl von 100 Betrieben erreicht werden. *APK*

\*

Der Luzerner **Xaver Stocker**, bis Ende April Pächter des Grand Hotel National Luzern, hat interimistisch das Grand Hotel Kronenhof in Pontresina übernommen. Bereits Anfang Juni hatte der frühere Direktor **Jürg Thommen** den

Betrieb verlassen. Eine Gruppe um den Bankier **Hans C. Bodmer** aus Rüşlikon/ZH übernahm im November 1996 den kulturhistorisch wertvollen Betrieb von der Lorenz Gredi AG. Nach einer Testphase habe man sich von Thommen getrennt, sagt Bodmer. Die neue auf fünf Jahre ausgelegte Strategie setzt auf ein jüngeres Publikum und Renovationen. Wer den fast 150 Jahre alten «Kronenhof» ab nächstem Winter leiten wird, soll in den nächsten Wochen entschieden werden. Zuletzt beschäftigte der «Kronenhof» rund 80 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und steckte vor dem Besitzerwechsel in argen Finanznöten. Sogar Gerüchte um eine eventuelle Schliessung waren kursiert. *YY*

Food & Beverage



**Franz Rieder** ist an der Generalversammlung der Promarca (Schweizerischer Markenartikelverband) als Vertreter der Branche «alkoholfreie Getränke» in das Vorstandsgremium gewählt worden. Der Vorsitzende der Geschäftsleitung der Rivella AG in Rosthorn kam 1995, nach langjähriger Tätigkeit für den Unilever-Konzern im In- und Ausland, zum Getränkeunternehmen Rivella. Neben dem Vorsitz der Geschäftsleitung gehört in seinen direkten Zuständigkeitsbereich auch die Sparte Marketing. *Z*

Hôtellerie et tourisme

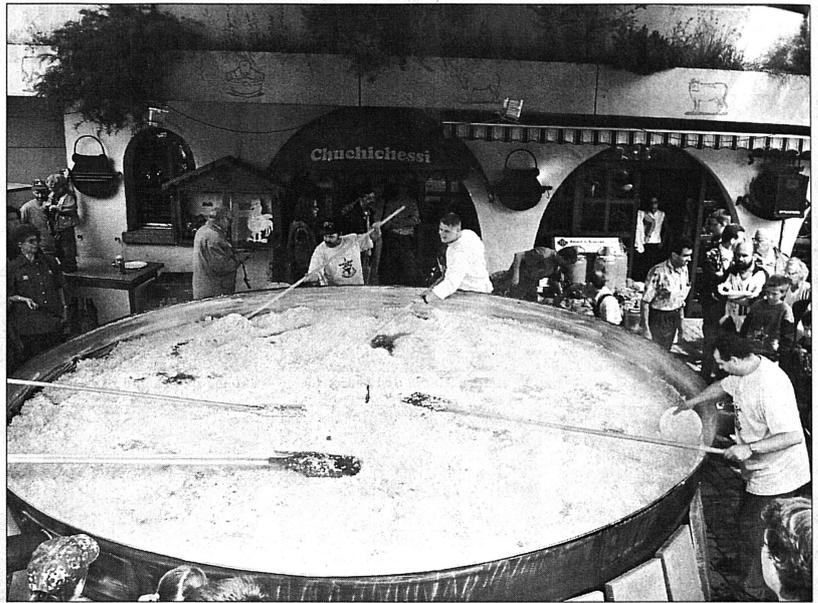
Le conseil exécutif de l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) a élu un nouveau secrétaire général en la personne de **Francesco Frangiali**, qui assurait l'interim depuis le départ, à l'an passé, d'**Antonio Enriquez Savignac**. Francesco Frangiali, qui a obtenu dès le premier tour la majorité absolue de 14 voix sur 26, est élu pour quatre ans, soit du 1er janvier 1998 au 31 décembre 2001. *MH*

\*



L'entreprise Beer Grill, basée à Villmergen (AG), est à nouveau représentée en Suisse romande. Spécialisée dans les grills, elle s'est en effet récemment assurée les services de **Bernard Lay**, un Romand au bénéfice de quatorze années d'expérience dans le domaine des cuisines industrielles. Bernard Lay représentera toute la gamme des produits pour les cuisines artisanales et industrielles, de même que pour la boucherie. *LM*

Restaurant Chuchichessel/Urnerhof



Flüeler Dorfbevölkerung brät rekordverdächtige Rösti

800 Kilo Rösti in einer riesigen Pfanne – das sieht nach Weltrekord aus. Hergestellt hat den Riesenfladen kürzlich die Flüeler Dorfbevölkerung unter der Leitung des «Chuchichessel»-Wirtspaars **Klaus** und **Patrizia Bauer** anlässlich des Dorffestes. Den 1000 ge-

ladenenen Gästen, darunter auch Nationalrat **Franz Steinegger**, soll die in der 16 Quadratmeter grossen Pfanne goldgelb und knusprig geratene Rösti überaus gut gemundet haben, heisst es in der Pressemitteilung. Die Stahlpfanne allein wäre einen

Eintrag in das Guinness-Buch der Rekorde wert: Sie hat einen Durchmesser von 4,7 Metern und wiegt 2 Tonnen; der Stiel ist aus einem Baumstamm gefertigt. Beheizt wird die Röstipfanne von 14 speziell konstruierten Gasbrennern. (Foto: zvg) *CM*

Transports en commun de Fribourg (TF)



Pour marquer leur centenaire, les Transports en commun de Fribourg (TF) ont offert aux régions touristiques du canton l'occasion de se présenter dans leurs différents autobus. *Photo: Jean-Claude Mora*

Huit bus pour la promotion touristique

Pour marquer leur centenaire, les Transports en commun de Fribourg (TF) ont fait une fleur aux milieux touristiques, en leur offrant la possibilité d'adresser leurs messages et de présenter leurs atouts aux 14 millions d'usagers qui empruntent bon an mal an leurs lignes.

JOSÉ SEYDOUX

Ville souvent citée en exemple pour les options de ses transports en commun, qui disposent notamment d'autobus bimodes fonctionnant à l'électricité et au diesel, Fribourg tient à intégrer totalement cette infrastructure à la conception de sa pro-

motion économique et touristique, au même titre qu'une fiscalité attractive, des instituts d'enseignement, une vie culturelle, des équipements d'accueil et une sécurité sociale.

Touriste dans son canton

Pour marquer l'anniversaire de l'entreprise créée en 1897, les TF, dont la direction est assumée par les Chemins de fer fribourgeois GFM, ont élaboré tout un programme de promotions et de festivités: édition d'un ouvrage historique, actions en faveur des automobilistes, initiative pour redécouvrir la ville de Fribourg à mini-prix, journées portes ouvertes, etc.

De plus, les TF ont lancé une opération en collaboration avec les associations touristiques du canton en baptisant huit

autobus au nom des sept districts et de la Ville de Fribourg. Ces bus articulés circuleront durant trois ans tout en invitant les voyageurs à visiter les diverses régions du canton.

Les atouts de huit régions

Ainsi, ces véhicules aux couleurs des districts et de la capitale disposent à l'intérieur d'une dizaine de messages où, par le texte et par l'image, les offices du tourisme vantent les équipements, les atouts et l'atmosphère de leur région. Fribourg, la Broye, la Glâne, la Gruyère, le Lac, la Sarine, la Singine et la Veveyse égayent ainsi les transports urbains des voyageurs de la capitale et de son agglomération de 60 000 habitants. Une initiative originale et intelligente en faveur de l'excur-sionnisme et du tourisme de proximité.

Grächen



Stammgäste auf dem Bielersee

303 Stammgäste hat der Tourismusverein Grächen für eine Fahrt auf dem Bielersee eingeladen. Jeder geladene Gast verbringt mindestens seit 15 Jahren seine ferien in Grächen und stammt aus der Region Bern, Neuenburg oder Seeland. Beinahe 70 Prozent der Grächener Gäste

sind Stammgäste. Nach einer gemeinsamen Weindegustation in Twann führen die Gäste durch den Kanal nach Neuenburg. Dort stand eine Stadtbesichtigung auf dem Programm. Der Höhepunkt des Abends war ein «Präsenüberfall» und das Grächener Lotto. (Foto: zvg) *Z*

## FRONT/KADER



Für unseren

### PARTYSERVICE

suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung eine/n

### Geschäftsführer/in

Unser bisheriger langjähriger Stelleninhaber dieses Bereiches übernimmt innerhalb unserer Unternehmung eine neue Herausforderung.

Deshalb suchen wir, als grösster Partyservice der Region Zürich, seine/n Nachfolger/in.

- ◆ ABB Bilanzpressekonferenz
- ◆ SF DRS Personalfest ◆ Müller Martini Jubiläum (1 800 Personen)
- ◆ New Orleans meets Zurich
- ◆ Roger Schwawinskis Hochzeit ◆ Telecom PTT
- ◆ SKA Weihnachtsfeier der Börsenhändler (700 Personen) ◆ Rennverein Zürich
- ◆ Pferdereisbahn Dielsdorf ◆ Stadt Zürich
- ◆ Robert Bosch Jubiläum ◆ Tages Anzeiger Media AG ◆ Coca-Cola ◆ Holderbank ◆ u.v.m.

Dies zeigt Ihnen nur eine kleine Auswahl unserer vielseitigen Kunden.

Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre jung, verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, verstehen etwas von Sales und Marketing, sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt und besitzen unternehmerisches Denken?

Dann sind Sie unser/e Mann/Frau.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lebenslauf richten Sie bitte an:

**Kramer-Restaurationsbetriebe**  
Christian Kramer  
Förlibuckstrasse 181, 8005 Zürich

94756/276787

### BINDELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Ein südländischer Wind weht durch das Konzept unseres neuen Ristorante in der Stadt Zürich. Einfache, kulinarische Köstlichkeiten aus den Sonnenstuben der Welt, mediterranen Kultur mit viel Sonne, Wärme und Licht prägen unser Ambiente.

Vielleicht ist dieses aussergewöhnliche Lokal eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen einen

### GESCHÄFTSFÜHRER

der mit Herz und Seele Gastgeber ist und die vielfältigen, südländischen Traditionen kennt und liebt.

Wenn Sie zudem sehr gute Erfahrungen in Organisation und Teamführung besitzen sowie Kenntnisse der italienischen oder spanischen Küche und Sprache haben, dann möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

**Bindella Unternehmungen AG**  
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich  
Gisela Lacher ☎ 01 / 276 62 25

© 94746/229413

### Mit Live-Country Music und sattelfester Stimmung !



Für die Wintersaison suchen wir **SIE**-den aufgeschlossenen, kontaktfreudigen **STALLMEISTER/IN** für unsere Multi-Bar. Die Freude am Umgang mit Einheimischen und Gästen zeichnet Sie aus. Schreiben Sie doch einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Ihr Hotel Schweizerhof,

Via dal Bagn 54

CH-7500 St. Moritz

Tel. 081 - 837 07 07



**MULLI**  
B A R

94721/94045

### WOLFSBERG



Wir suchen nach Übereinkunft

### Stellvertreter/in des Leiters Administration und Finanzen

**Ihr Aufgabengebiet umfasst:** Stellvertretung des Leiters Administration und Finanzen, Mitarbeit bei der Planung und Vorbereitung von Seminaren, allgemeine Réceptionsdienste, Debitorenbuchhaltung sowie Betreuung von Gästen.

**Notwendige Voraussetzungen:** Kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung, sehr gute, ausgewiesene Englischkenntnisse, PC-Erfahrung, Zahlenflair, Flexibilität, Belastbarkeit, Freude am Kundenkontakt, Bereitschaft für unregelmässige Arbeitszeiten sowie Interesse an einer langjährigen Zusammenarbeit.

Wenn Sie die Herausforderung einer vielseitigen, interessanten und anspruchsvollen Tätigkeit reizt und Sie gerne in einem international ausgerichteten Betrieb an vorderster Front arbeiten möchten, dann sollten wir uns kennenlernen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an Herrn Martin Fülleemann, Leiter Administration und Finanzen, der Ihnen gerne auch am Telefon weitere Auskünfte erteilt (Tel. 071 663 56 21).

WOLFSBERG Executive Development Centre, 8272 Ermatingen.  
P 94750/95561

### Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



Die **Seiler Hotels Zermatt**, als führende Hotelgruppe im Wallis mit insgesamt sieben Betrieben in Zermatt und im Unterwallis, einer über 150jährigen Traditionshotellerie mit dem Leading Hotel Mont Cervin & Residence als Flaggschiff, suchen auf zirka Mitte August oder nach Übereinkunft ins zentrale Personalbüro:

### Leiter/in der Personal- administration

**Sie sollten folgende Voraussetzungen mitbringen:**

- Schweizer Bürger oder Aufenthaltsbewilligung C
- Alter zwischen 28 und 35 Jahren
- deutsche Muttersprache und gute Kenntnisse in F und I, von Vorteil auch Port.
- kfm. Ausbildung oder Hotelfachabschluss
- Erfahrung im Personalwesen und in der Lohnbuchhaltung
- PC-Erfahrung-Anwenderkenntnisse, Wordperfect.

**Diese interessante Jahresabstelle beinhaltet folgende Hauptaufgaben:**

- selbständige Führung der gesamten Personaladministration für zirka 420 Mitarbeiter
- Korrespondenz für das Personalengagement, 1. Selektion, Vertragsausstellung
- Verantwortung für das gesamte Lohnabrechnungswesen
- Sozialversicherungs-, Steuer-, Bewilligungs- sowie Lehrlingswesen
- Verbindungen zwischen Direktionen der Hotels, Mitarbeiter sowie Ämter und Behörden
- Organisation und Durchführung von Weiterbildungenskursen
- administrative Verwaltung der Personalmhäuser.

Zur Bewältigung dieser Aufgaben werden Sie von zwei Mitarbeiterinnen und einer KV-Lehrtochter unterstützt. Ausserdem stehen Ihnen moderne Hilfsmittel und eine gut ausgebauten Infrastruktur zur Verfügung.

Möchten Sie einen weiteren Karriereschritt am Fusse des Matterhorns fortsetzen? Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

**Seiler Hotels Zermatt AG**  
z. H. Hrn. Wolfgang Pinkwart  
Generaldirektor  
3920 Zermatt

PrimaHotels



94762/251461

Für unser Hotel Restaurant in Thun suchen wir auf den 1. November oder ab 1. Januar 1998 ein

### Geschäftsführer-Ehepaar

Aus Gründen einer beruflichen Veränderung werden uns die bisherigen Gastgeber verlassen. Deshalb suchen wir die Nachfolger, welche mit Fachkompetenz und Initiative den bekannten und geschätzten Ganzjahresbetrieb führen.

Das Hotel wird als Dreisternhaus geführt und bietet zirka 65 Betten an.

Das Restaurant hat total 140 Plätze, aufgeteilt in 3 Zonen. Eine sehr schöne Terrasse bietet bis zu 120 Gästen Platz.

Wir suchen Persönlichkeiten, welche sich von dieser Herausforderung angesprochen fühlen und sich dank ihrem Einsatz eine gute Existenz aufbauen wollen.

Er, vorzugsweise ein tüchtiger und kreativer Küchenchef, welcher die jetzt gepflegte, mediterrane Küche weiter aufbauen würde. Sie, als Gastgeberin an der Front, mit Kenntnissen im Hotel und Restaurantbereich.

Wenn Sie sich durch diese Aufgabe angesprochen fühlen, kontaktieren Sie uns bitte schriftlich.

Unsere Adresse: **S. Ewald, Postfach 234  
3770 Zweisimmen**

94739/390449

### Inhalt

|                  | Seite |
|------------------|-------|
| Stellenmarkt     |       |
| Front/Kader      | 1     |
| Kader/Hotellerie | 2     |
| Hotellerie       | 3-8   |
| Stellengesuche   | 11    |

### Sommaire

|                                  | Page |
|----------------------------------|------|
| Marché de l'emploi               | 9-10 |
| Marché international de l'emploi | 11   |
| Demandes d'emploi                | 11   |

# Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

# Adecco HOTEL

Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seite 7

Das Hotel International Basel ist ein grosses, renommiertes \*\*\*\*-Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern – Member of SRS Hotels First Class Collection, zwei Restaurants mit insgesamt über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Party- und Veranstaltungsservice.

Für die begonnene Neuausrichtung suchen wir nach Vereinbarung einen

## Front-Office Manager (m/w)

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Betreuung der Stammkundschaft und das Überwachen und Führen der Mitarbeiter im Empfangsbereich.

Wir haben folgende Vorstellung von Ihnen:

- Sie haben einen Hotelfachschulabschluss
- Sie sind eine verantwortungsvolle, kommunikative, teamfähige und loyale Persönlichkeit
- Sie sind ein resultatorientierter «Selfstarter» mit kreativen wie administrativen Fähigkeiten und haben eine mehrjährige, fundierte Praxis im Fachgebiet
- Sie sind mit dem Windows-Umfeld sowie dem Profitcenter-Management vertraut
- Sie beherrschen Deutsch, Englisch und Französisch in Wort und Schrift (Italienisch oder Spanisch ist von Vorteil).

Wir bieten Ihnen eine erfolgsorientierte Entlohnung und werden Sie bei Ihrer Weiterbildung aktiv unterstützen.

Wenn Sie sich von dieser anspruchsvollen Tätigkeit herausgefordert fühlen, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Frau Sandra Michel, Personaldirektor  
c/o Hotel International Basel, Steinertstrasse 25  
4001 Basel, Telefon 061 227 27 27



94700255

## DAVOS

Wir sind eine moderne, führende Klinik für pneumologische und allergische Erkrankungen mit rund 360 Betten. Für die Leitung des Verpflegungsbereichs (Küche, Speisesäle) mit rund 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern suchen wir den

### Leiter Verpflegung

(Spitalkoch mit eidg. Fachausweis)

Dieser Kaderstelle wird im innerbetrieblichen Umfeld aufgrund ihrer Wichtigkeit bzw. hohen Anforderungen eine grosse Bedeutung zugemessen und verlangt dadurch nach einer umsichtigen, belastbaren und ausgewiesenen Persönlichkeit.

**Das Aufgabengebiet umfasst im wesentlichen:**

- personelle und fachliche Führung der Küche (Diät- und Hauptküche) und der Speisesäle
- Sicherstellung der qualitativ hochstehenden bzw. anspruchsvollen Verpflegung unserer Patienten (Total 350 Essen pro Mahlzeit/100 Diätkostformen).

Ihre Aus- und Weiterbildung – Koch, Diätkoch, eidg. Fachausweis als Spitalkoch oder gleichwertige Aus- und Weiterbildung – bildet die Grundlage. Entscheidend für Ihren Erfolg aber sind Ihre organisatorischen Fähigkeiten, Ihre **Führungscompetenz** und Ihr Engagement sowie Ihre hohe Bereitschaft für eine kooperative, interdisziplinäre Zusammenarbeit.

Wir bieten Ihnen eine selbständige, verantwortungsvolle Stelle in einem sehr angenehmen, interessanten Umfeld!

Unser Personalchef, Herr Urs Tobler, freut sich auf Ihre Bewerbung. Gerne geben wir Ihnen anlässlich eines persönlichen Gesprächs weitere Auskünfte.

**Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang**

CH-7265 Davos Wolfgang, Tel. 081 417 44 44

## 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 stillichere Korrespondenz
- EDV-Erfahrung (MS-Word, MS-Excel, evtl. Fidello-FO)
- Organisationstalent und Diskretion.

Zu Ihren weiteren Vorzügen gehören Belastbarkeit, eine positive 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

94336/3387

Smile and the world smiles with you

Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als Team Member unsere internationalen Gäste anstecken und Ihre Teamkollegen motivieren.

Als ein Mitglied unseres Hospitality Teams spielen Sie eine entscheidende Rolle, wenn es darum geht, unsere Hotelgäste von der Reservation über die Ankunft bis zur Abreise zu betreuen.

Aufgeschlossen und fröhlich zu wirken ist Ihr Ruf. Darum haben Eigenbrötler bei uns kein Brot. Vielmehr „Teamplayer“, die mehr bewegen als „nur“ ein reibungsloses Check-in und Check-out. Bei uns zählt Ihr Einsatz. Und der zählt sich aus. Besonders, wenn er mit einem anziehenden Smile verbunden ist.

Interessiert, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Erst recht dann, wenn Sie mit Englisch nicht auf Kriegsfuss stehen und Fidelio nicht nur als musikalisches Erlebnis kennen.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Spannung. Bei Fragen gibt Ihnen Tati Bachenheimer gerne Auskunft unter 01-317 31 53.



Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon

94706/4095

## WALDHOTEL NATIONAL Arosa

### Teamleiterinnen

gibt es viele!

Für unser \*\*\*\*-Haus allererster Güte suchen wir aber **eine ganz bestimmte**. Der Arbeitsbeginn kann noch vereinbart werden.

**Anforderungsprofil:**

- kaufmännische Ausbildung oder Hotelfachschule
- Kenntnisse im Teamwesen von Vorteil
- loyale Persönlichkeit mit grosser Einsatzbereitschaft
- innovativ, offen für Neues
- kostenbewusstes Denken und Handeln
- gute Sprachkenntnisse in Französisch und Englisch, Italienisch von Vorteil.

**Angebot des Hauses:**

- verantwortungsvolle Aufgabe mit viel Kompetenz in einem der führenden Häuser in Arosa
- dynamisches, gut eingespieltes, junges Team
- möbliertes Studio oder Hilfe bei der Wohnungssuche
- Jahresstelle mit entsprechendem Salär
- 5 Wochen Ferien pro Jahr
- 13. Monatslohn.

Alles weitere erfahren Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa.

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

WALDHOTEL NATIONAL  
HERRN DANIEL BIERI, DIREKTOR  
7050 AROSA



94707/740

## HOTELLERIE



### F&B Assistentin/Ablösung Chef de Service

- Deutsch ist Ihre Muttersprache und Englisch kein Problem...
- Sie sind zwischen 23 - 28 Jahre alt...
- Sie möchten hauptsächlich im Service aktiv mitwirken...
- Sie haben eine Hotelfachschule absolviert, oder haben eine abgeschlossene Lehre im Service/Küche, mit einigen Jahren Berufserfahrung...

Bei uns sammeln Sie Erfahrungen in der Führung von Service MA, helfen an der Rezeption und in der Administration mit. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

### Junger Chef de Partie

Für unser klassisches "Le Gourmet" und trendbewusstes "Carino" suchen wir einen dynamischen Chef de Partie, welcher Freude am Kochen hat. Unser Haus ist für seine gute Küche in ganz Luzern bekannt.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie an:  
Hotel Landhaus / Tel. 041 280 17 37  
R. Schinber / Neuenkirchstr. 3  
6020 Emmenbrücke

## Hotel Restaurant Plattenhof Zürich



8028 Zürich  
Zürichbergstrasse 19  
Telefon 01 251 19 10  
Telefax 01 251 19 11

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- **Anfangsreceptionist**
- **Réceptionist**
- **Praktikantin**
- **Koch Teilzeit**

17.30–21.45 Uhr, Sa. und So. frei.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40860

Hotel Löwen  
in 8915 Hausen am Albis sucht:

Wollen Sie als erfahrene, wenn möglich gelernte Schweizer Servicefachangestellte Ihre Fähigkeiten unter Beweis stellen, so haben Sie die Möglichkeit, uns ab 1. August oder 1. September in unserem gepflegten Gilden-Betrieb unser Team zu unterstützen. Ruth und Beat Burkard vom Hotel Löwen in Hausen am Albis freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung. Sollten wir nicht erreichbar sein, so verlangen Sie bitte Herrn Keller, damit Sie mit ihm einen Termin vereinbaren können.

Unsere Telefonnummer 01 764 00 06,  
Fax 01 764 09 62

94797/15350



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

### Chef/in

(Réception und Administration)

**Verantwortungsbereich:** Réception, Administration und Mitarbeiteradministration

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

Dann sollten Sie diese ausbaufähige Kaderposition näher kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

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



90352/15237



## BAD ARTISHOLZ

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

### Pâtissier/-ière

für Ihre Leidenschaft brauchen.

Wir bieten Ihnen grosse Selbständigkeit und eine ausgezeichnete Infrastruktur.

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

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.



4533 Riedholz W. Trösch  
Tel. 032 622 02 11  
Montag ab 14.00 und Dienstag ganzer Tag geschlossen.  
P 91910/28770

### Oberengadin

der ideale Arbeitsplatz für junge, aufgestellte Mitarbeiter.

**Klein aber fein ist unser Hotel,**

das sich ab kommender Wintersaison

einen

### Chef de service

mit guten Sprachkenntnissen und Berufserfahrung wünscht.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 94729, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94729/128945

## hotel montana zürich

Wir suchen Verstärkung!

### Gouvernante

(Mindestalter 25 Jahre)

sowie eine

### Hotelfachassistentin

als Stellvertretung der Gouvernante

Das \*\*\*-Hotel Montana im Zentrum von Zürich, nur drei Minuten vom Hauptbahnhof entfernt, gehört seit seinem Umbau 1992 zu den schönsten Hotels der Stadt. Es verfügt über 74 Zimmer mit 150 Betten, das Bistrot Le Lyonnais und eine kleine Hotellerie.

Wir suchen Mitarbeiterinnen, welche gewillt sind, innerhalb eines gut funktionierenden Teams wichtige und vielseitige Aufgaben zu übernehmen und dafür sorgen, dass unser Betrieb in Schuss bleibt. Für beide Positionen setzen wir eine Hofa-Lehre als Grundlage voraus. Der Eintritt kann sofort oder nach Vereinbarung erfolgen.

Wir bieten viel interessante und abwechslungsreiche Arbeit an einem modernen Arbeitsplatz mit idealen Arbeitszeiten während des Tages.

Rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Rolf Pfister  
Hotel Montana  
Konradstrasse 39, 8005 Zürich  
Telefon 01 271 69 00

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen, bis bald...

94589/40762

BEST WESTERN HOTEL MONTANA SWISS HOTELS



Das SeminarHotel ist 15 Autominuten von Zug entfernt. Unser Unternehmen ist eines der führenden Ausbildungszentren der Schweiz mit einem \*\*\*\*-Hotelbetrieb (80 Betten).

Wir suchen zur Ergänzung unseres kleinen Réceptionsteams eine/n versierte/n

## Réceptionsmitarbeiter/in

Eintritt nach Vereinbarung.

Als unser Idealprofil sollten Sie sein

- kontaktfreudig sein
- organisatorisches Talent besitzen
- flexibel sein
- belastbar sein: Sie verlieren auch in Stresssituationen den Überblick nicht
- die Arbeit mit Zahlen nicht fürchten (Debitoren-/Kreditorenbuchhaltung)
- sprachgewandt sein (D/E/F).

Wir

- bieten einen vielseitigen und interessanten Jahresbetrieb
- offerieren selbständiges Arbeiten in einem jungen Team
- bieten einen modernen eingerichteten Arbeitsplatz (AS400 Front 3, Ami Pro und Lotus)
- bieten attraktive Anstellungsbedingungen
- haben Personalzimmer zu vermieten.

Wenn ich Sie neugierig gemacht habe, bitte ich Sie, mir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto einzuzureichen an:

SeminarHotel am Agersee, Daniela Telesco, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri. Gerne gebe ich Ihnen auch telefonisch Antwort auf Ihre Fragen. Telefon 041 750 27 27.



RESTAURANT  
SEEFELD  
SAUNA & SOLARIUM

- 50 Zimmer
- Veranstaltungsräume bis zu 180 Personen
- modernste Technik
- Solarium, Bio-Sauna, Dampfbad
- Tielgarage
- 2 Restaurants/Terrasse

SHA SeminarHotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Telefon 041 750 27 27  
Telefax 041 750 38 94  
EIN UNTERNEHMEN DER ELVIA-GRUPPE

94771/35033



## Superior First Class

100 Zimmer • 4 Restaurants & 2 Piano Bars

Wir suchen per August oder September 1997:

- CHEF DE SERVICE m, w D/E
- SERVICE-MITARBEITER/IN D/E
- CHEF DE PARTIE m, w
- COMMIS DE CUISINE m, w

Aus Bewilligungsgründen können wir nur Schweizer/innen oder Bewerber/innen mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Rufen Sie uns an 01 251 50 02 Montag-Freitag von 9.00-11.00 Uhr und 14.30-17.00 Uhr, Frau Weber, Personalkoordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin, oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro  
Central 1, 8001 Zürich



Member of International Hotel Association

94847/40070

## Ihre Stelle bei der hotel + tourismus revue



Die führende Schweizer Wochenzeitung für Fachleute in Tourismus, Hotellerie und Gastronomie sucht

### eine Redaktorin oder einen Redaktor für das Ressort Tourismus.

Wir erwarten berufliche und/oder journalistische Erfahrung im Incoming- oder Binnentourismus und einen Sinn für wirtschaftliche Zusammenhänge. Praxis im Journalismus, d.h. in der Themawahl, im Recherchieren, Schreiben sowie im Gestalten von Seiten ist ebenso Voraussetzung wie Organisationstalent, Teamgeist, Belastbarkeit und Flexibilität.

Wir bieten eine abwechslungsreiche aber auch anforderungsreiche Stelle in einem dreiköpfigen Ressort. Die Zeitung wird von den Redaktoren und Layoutern in house mit einem modernen Redaktionssystem (Mac, Quark XPress) produziert.

Arbeitsort: Bern  
Stellenantritt: Sofort oder nach Vereinbarung

Interessiert Sie diese Stelle, oder brauchen Sie noch mehr Informationen? Dann wenden Sie sich einfach an Miroslaw Holaba, Chefredaktor a.i. hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern.



Schweizer Hotelier-Verein

Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 42 22  
Postfach Telefax Verlag 031 370 42 23  
3001 Bern Telefax Redaktion 031 370 42 24



Kantonsspital St. Gallen

Wir wollen unseren Patientinnen und Patienten auf den Privatstationen des Chirurgischen Departements einen persönlichen Service erbringen. Für unser Pilotprojekt zur Verbesserung des Roomservices suchen wir befristet per 1. August 1997 bis 31. Mai 1998 oder nach Vereinbarung (Festanstellung bei erfolgreichem Projektverlauf möglich)

## Hotelfach- oder Servicefach-Assistentinnen (100 % und Teilzeitanstellung möglich)

- Interessiert es Sie mit Ihrem fachlichen Wissen und Können unser Projekt engagiert mitzuentwickeln und mitzugestalten?
- Steht Freundlichkeit und fachliche Kompetenz im Umgang mit unseren Patientinnen und Patienten für Sie im Vordergrund?
- Sind Sie flexibel, tolerant und eine selbstständige Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufsausbildung sowie Erfahrung, dann melden Sie sich bei uns (Ausländerinnen nur mit B- oder C-Ausweis).
- Wir bieten Ihnen eine sorgfältige Einführung in den Spitalalltag und eine zeitgemässe Entlohnung.
- Unsere Teams freuen sich auf das neue Projekt und auf die Zusammenarbeit mit Ihnen.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Frau N. Mösl, Projektleiterin 071/494 13 41. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an den

Personaldienst Frau M. Walsler  
Kantonsspital, 9007 St. Gallen

P 94727/357464

## WITSCHI'S RESTAURANT & BAR

Heinz und Anna Witschi suchen per September 1997 noch einen engagierten

### Chef de partie

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

Unterlagen senden Sie bitte an:

Heinz Witschi  
Zürcherstrasse 55, Postfach 5  
8103 Zürich Unterengstringen  
Telefon 01 750 44 60

Zürcherstrasse 55  
8103 Unterengstringen  
Telefon 01/750 44 60

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstelle

### Chef-Réceptionist

mit Hotelerfahrung, D/F/E.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und Gehaltsanspruch senden Sie bitte an:

Familie H. U. Reber  
Hotel Restaurant Alpenblick  
Kasernenstrasse 29  
3013 Bern

94778/19831



Die Gastro Profil - Gruppe, ein aufstrebendes, auf Expansionskurs stehendes Unternehmen der Gastronomie braucht qualifizierte und motivierte Mitarbeiter, denn nur zusammen mit Ihnen sind die Unternehmensziele und Ihr Leitsatz "Aussergewöhnliches mit aussergewöhnlichen Leuten", zu erreichen.

Für das bekannte Hotel/Schwert in Näfels (GL) suchen wir qualifizierte

**Service-Mitarbeiter** welche Freude haben, in einem gepflegten Speiservice die Gastgeberrollen umzusetzen.

Interessiert? Rufen Sie uns an!  
(Tel. 055 618 42 80, Frau Claudia Lögeler verlangen) oder schreiben Sie an

Hotel Schwert  
Im Dorf 20  
8752 Näfels

### Gasthof zur Herberge

Wynentalstrasse 9  
5723 Teufenthal b. Aarau

Wir suchen per August 1997 für unseren bestbekanntesten Gasthof im Wynental

### Commis de cuisine m/w

mit Freude an einer kreativen und marktfrischen Küche

sowie per September 1997

### Servicefachangestellte

(A-la-carte-, Restaurant- und Bankett-Service)

Sind Sie interessiert, in einem jungen, aufgestellten Team und mit Lehrlingen zu arbeiten?

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte oder erwarten Ihre Bewerbung an

Gasthof zur Herberge  
Christoph und Doris Richner  
5723 Teufenthal  
Telefon 062 776 12 20

94758/34517

## Originell • Individuell Persönlich

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1990 unser Spezialgebiet.

### Pâtissier/Garde-manger

Saison- oder Jahresstelle, \*\*\*\*\*/G&M, GR/AG

### Chef de partie

Saucier, Garde-manger, Entremetier

### Commis de cuisine

diverse 3- bis 4-Stern-Häuser oder G&M-Betriebe  
Jahres- oder Saisonstellen, ganze Schweiz

### Chef/in de réception

**Réceptionist**  
verschiedene 3- und 4-Stern-Häuser, GR/VS/ZH, ab sofort oder nach Vereinbarung

### Night-auditor

4-Stern-Haus, NW

### Chef 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**   
gastro S Haus & Howald  
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg  
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

0 94791/26284



Hotel Eden Solbad  
\*\*\*\*

Rheinfelden bei Basel

In unser persönlich geführtes Kur- und Badehotel mit Seminaren, kleinen Anlässen und à la carte, 65 Betten, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

### Commis de cuisine

Unser hervorragender Küchenchef bietet interessante Arbeit in seinem jungen, aufgestellten Team. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Eden Solbad  
4310 Rheinfelden  
Rudi Niescher  
Telefon 061 831 54 04

94759/28525

## christiana hotels

1920 ZERMATT

Sporthotel \*\*\*\*

Für die Sommersaison 1997 suchen wir ab sofort noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiana Hotels  
Dir., Fam. K. Franzen  
CH-3920 Zermatt  
Telefon 027 967 19 07



94722/29486



## OCHSEN LENZBURG

Das gastliche Zentrum der Region!

RESTAURANT

Ochsenküche

SÄTTELTASCHE

HOTEL

Festsaal-Festival

Eine nicht alltägliche Herausforderung!

**SIE**

sind unser/e neu/e/r, unternehmerisch denkende/r

## BETRIEBSASSISTENT/IN

mit Hauptgewicht Chef de service.

Eine riesengrosse Herausforderung für einen frontorientierten Persönlichkeit in einem innovativen, neuzeitlichen und sehr gut organisierten, einzigartigen Jahresbetrieb.

Unsere Ochsen-Philosophie «Leben mit Freizeit» erlaubt uns jeweils, sonntags und montags und alle Feiertage geschlossen zu halten.

Über 20 hochmotivierte Mitarbeiter/innen warten auf Ihr zukünftiges Team-Vorbild.

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten mit Freude Vreny und Hanspeter Schatzmann

Burghalde • 5600 Lenzburg • Telefon 062 891 37 76 • Fax 062 891 43 02

94767/19457



## Here we grow again

The Swiss Hotel Management School in Caux is currently seeking to fill the following Part time and Full time positions:

### Night Duty Manager (Full time) Executive Chef (Full time)

Lecturers all areas of Hotel and Tourism Management (Part & Full time) Language teachers, French, German, English.

If you would like to be part of a growing organization please send your resume with references as well as a salary history to:

**SHMS, Swiss Hotel Management School**

Mr. Mark Denzler, Deputy Principal, 1824 Caux

94707/383471

## INTERESSANTE STELLEN IM SERVICE...

... aber auch in allen anderen gastgewerblichen Bereichen vermitteln wir professionell und für Sie als Stellen-suchende kostenlos.

B&B/ST/18



Gastrosuisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
CH-8004 Zürich  
Tel 0041-1-377 51 11  
Fax 0041-1-371 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 Warenbuchhaltungskennntnisse erweitern und haben Sie Freude an der Kalkulation und Rezeptierung? Sie sind sich gewohnt, selbständig 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 Handelsschule oder eine Hotelfachschule besucht haben, dann dürfen Sie keinen Moment zögern.

Es erwartet Sie: ein moderner Arbeitsplatz, und wir bieten nebst guten Anstellungsbedingungen (L-GAV 92) auch fortschrittliche Sozialleistungen. Eine Wohnung in einer unserer Liegenschaften stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung.



Sind Sie unser/e neue/r Warenbuchhalter/in? Wir freuen uns über eine vollständige Bewerbung mit Passfoto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Flughafen-Restaurants Zürich  
Frau B. Weissberger/ Frau J. Rhinow  
Postfach 1523  
8058 Zürich-Flughafen  
Tel. 01 816 60 30/36

0 84451440880

Das Hotel International Basel ist ein grosses, renommiertes ★★★★★-Geschäfts- und Kongresshotel mit 200 Gästezimmern – Member of SRS Hotels First Class Collection, zwei Restaurants mit insgesamt über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Party- und Veranstaltungsservice.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

## Commis de pâtisserie

mit solider Ausbildung, 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 Mathieu Zevenhuizen  
Executive Chef

Hotel International Basel  
Steinentorstrasse 25, 4001 Basel  
Telefon 061 227 27 27



94779/3255

## Hotel Europe

Europäischer Hof

Für unser Hotel in Engelberg mit seinem unvergleichlichen Charme der Jahrhundertwende suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

- Réceptionisten/-in (D/E/F) mit Berufserfahrung sowie Fidelity-Kennntnisse
- Servicefachangestellte/n (D/E)
- Küchenhelfer/Spüler

Wenn Sie gerne in einem stillvollen Hotel mit seinem netten Team Ihre Erfahrung einbringen möchten, dann rufen Sie uns an!

Hotel Europe  
Dorfstrasse 40, 6390 Engelberg  
Telefon 041 637 00 94  
Frau S. Lagger, Direktion

948001/0278

DAS VIER-WELLEN-HOTEL



AM BODENSEE

Wir suchen in unser \*\*\*\*-Hotel am Bodensee-Südseeufer:

Büro:

- Réceptionssekretärin mit Erfahrung

Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Grenzgänger-Bewilligung, Bewilligung mit B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre geschätzte Bewerbung bitte an:

Herrn U. Hatt

HOTEL BAD HORN  
CH-9326 HORN/TG, TEL. 071 841 55 11  
HOTEL RESTAURANTS CLUB

P 94713/15822



Für unser ★★★-Hotel in Seenähe suchen wir

eine/n Réceptionist/in

per sofort

und

einen Tournant-  
Réceptionist/  
Night-auditor

per Anfang Juli (3 Tages- und 2 Nachteinsätze pro Woche).

Wenn Sie Freude an einer abwechslungsreichen Tätigkeit haben, Selbständigkeit und Verantwortung schätzen sowie Berufserfahrung und «Fidelity»-Kennntnisse mitbringen, dann sind Sie die richtige Person für uns.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Florida  
z. H. Frau A. Mozo  
Seefeldstrasse 63  
8008 Zürich

94140/40282

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Zur Entlastung unseres Küchenchefs suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Jungkoch

Der Berufsfrau oder dem Berufsmann mit 1- bis 2jähriger Berufserfahrung bieten wir eine abwechslungsreiche Stelle mit geregelter Freizeit.

Näheres über diese Stelle erfahren Sie von 14 bis 17 Uhr bei

Café Restaurant W. Bosshard  
Marktgasse 76, 8400 Winterthur  
Telefon 052 212 62 92  
Herrn Bosshard verlangen.

94738/217735



Wir suchen per Ende August 1997 eine

## Réceptionist/in

An bester Lage erwartet Sie ein dynamischer, junger Betrieb mit modernsten Einrichtungen.

Frau Schaub oder Frau Fetzer freuen sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Weinbergstrasse 92  
CH-8006 Zürich  
Telefon 01 / 360 25 25



Wir suchen per Ende August 1997 eine

## Bardame

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir so schnell wie möglich eine ungängliche, diplomatische, freundliche Bardame, die mit Engagement, Flair und mit viel Freude in einem jungen, dynamischen Team arbeiten will. Suchen Sie einen Arbeitsplatz, wo laudend etwas geboten wird, wo Stimmung, Trübel und Heiterkeit regieren, und wenn Sie jetzt noch flexibel sind, belastbar sind und Ausdauer haben, dann suchen wir Sie!

Fühlen Sie sich angesprochen, so senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an: Hotel Schützen Alpenbar, Talstrasse 15 in 7270 Davos Platz, Telefon 081 410 02 02 oder per Fax 081 410 02 00. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lichtbild!

94786/113476

## 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 stivoller Umgebung und einzigartiger Ambiente Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Wir suchen eine/n verantwortungsvolle/n, erfahrene/n Frau oder Mann mit guten Umgangsformen und Freude am «Gastgeben».

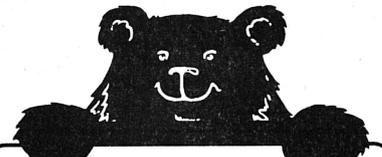
Sie sind zwischen 28 und 35 Jahre alt und haben eine abgeschlossene Service-Lehre. Ihre Muttersprache ist Deutsch. Englisch und Französisch sind Ihnen auch geläufig. Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung.



\*\*\*\* Hotel • Restaurant • Bar

Frau Constanca Jörger  
Hotel Ermitage am See  
Seestrasse 80  
8700 Küsnacht  
Telefon 01 910 52 22  
Telefax 01 910 52 44

94815/1709



Für unser 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Bern suchen wir per Mitte August 1997 eine erfahrene

## Réceptionistin

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet (EDV Macintosh) und die Arbeitszeiten attraktiv. Sind Sie freundlich und kontaktfreudig? Möchten Sie Ihre guten Sprach- und Fachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind. Senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an Frau D. Scinetti.



Hotel Bären  
Schauplatzstrasse 4  
3011 Bern



94147/4049

## BELVEDERE

HOTEL BELVEDERE LOCARNO

BENVENUTO IN TICINO

In der Küchenbrigade des Belvedere Locarno fehlt ein lernbegieriger

## Commis de cuisine

ein ehrgeiziger, junger Berufsmann (evtl. soeben aus der Lehre) findet in unserer Brigade eine interessante und kreative Aufgabe.

Eintritt sofort möglich bis Mitte November. Für 1998 Jahresstelle möglich.

Umgangssprache Italienisch/Deutsch. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

94723/21008

## Hotel ★★★ Restaurant GLARNERHOF

Per sofort oder nach Übereinkunft ist bei uns eine Stelle als

## Koch

zu besetzen. Unser vielseitiger Restaurations- und Bankettbereich, mit regionalen und internationalen Gästen, bietet eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Das Hotel Glarnerhof – an zentraler Lage in der Stadt Glarus – ist ein traditionsreiches Haus mit moderner Infrastruktur. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personalzimmer zur Verfügung.

Für weitere Informationen über diese Stelle rufen Sie uns einfach an. Ihre Bewerbung erreicht uns an folgender Adresse.

Hotel Glarnerhof, F. und R. Leuenberger-Feldmann,  
8750 Glarus, Telefon 055 640 11 91.

947101/3501

## GSTAAD

Chalet-Hotel\*\*\* mit Musik- & Cocktailbar, Tex.-Mex-Restaurant mit internationaler Küche, sucht per sofort oder nach Vereinbarung aufgestellte/n

## Barmad/Kellner/ Kellnerin

Du magst den Umgang mit Menschen, möchtest Deine Fremdsprachen einsetzen und das internationale Publikum gefällt Dir. Das Gastgewerbe ist Dir nicht fremd und Du bist an Selbständigkeit interessiert.

Wir sind so flexibel, wie Du es auch bist, wir arbeiten am Abend und geniessen die Tage in der schönen Bergwelt von Gstaad. Bei uns ist immer etwas los mit viel Live-Musik, Partys, und im Tex.-Mex-Restaurant herrscht immer eine super Atmosphäre.

Wenn Du Freude hast, bei dieser Party mit-zuwirken und Spass an einer guten und effizienten Arbeit hast, dann schicke Deine Unterlagen mit Foto an Thomas Boo oder Andrea Serret. Falls Du mehr Informationen zu Deinem neuen Job willst, ruf einfach an!

## Hotel Boo

RESTAURANT & BAR

3792 SAANEN/GSTAAD  
TEL. 033 744 77 77, FAX 033 744 75 55  
Homepage: www.forum.ch/boo-saanen.htm

94742/29386



## Hotel Zürich

Das international bekannte Zürich Marriott Hotel sucht für seine anspruchsvolle Kundschaft zur Vervollständigung seiner F&B-Abteilung

## Restaurant-Supervisor

mit soliden Fachkenntnissen, Berufserfahrung und Organisationstalent

sowie

## Room-Service-Mitarbeiter

## Commis de cuisine für:

- das Restaurant «La Brasserie»
- die Produktionsküche
- die Personalkantine

## Servicemitarbeiter/in für:

- das Restaurant «La Brasserie»
- die Lobby Lounge,

die gerne im Team arbeiten, initiativ, selbständig und verantwortungsbewusst sind.

Wenn Sie an einer der ausgeschriebenen Stellen interessiert sind, unserem Anforderungsprofil entsprechen und als Ausländer im Besitz einer B- oder C-Bewilligung sind, bitten wir Sie, sich mit Herrn Peter Schnüriger, Director of Human Resources, oder Frau Marietta Lombri, Personnel Manager, in Verbindung zu setzen.

Zürich Marriott Hotel  
Neumühlequai 42, CH-8001 Zürich  
Telefon 01 360 70 70

94754/1432

# Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr 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                    |
|------------------------|-----------------------|----|-----|----------|-------------------------|--------------------------|----------------------|
| <b>Küche/cuisine</b>   |                       |    |     |          |                         |                          |                      |
| 1261                   | Sous-chef             | 46 | CH  | sofort   | D/E/I                   | Bern                     |                      |
| 1262                   | Koch                  | 44 | CH  | sofort   | D/E/I                   | Kleinbetrieb, ZH         |                      |
| 1263                   | Jungkoch              | 18 | CH  | Aug. 97  | D/E/E                   | LU                       |                      |
| 1264                   | Küchenchef            | 34 | A   | n. Ver.  | 4*-Hotel, Ost-/Inner-CH |                          |                      |
| 1265                   | Alleinkoch            | 48 | CH  | sofort   | D                       |                          |                      |
| 1266                   | Sous-chef             | 28 | CH  | sofort   | D/E                     | Speiserest., SG/ZH/LU    |                      |
| 1267                   | Pizzaaiolo/Koch       | 47 | CH  | sofort   | F/D/I                   | NE/Seeland               |                      |
| 1268                   | Koch                  | 24 | CH  | Aug. 97  | D/E/F                   | Thunersee/zus. mit 4109  |                      |
| 1269                   | Küchenchef            | 45 | CH  | n. Ver.  | D/E/F                   | LU/Olten                 |                      |
| 1270                   | Küchenchef            | 51 | D   | A        | n. Ver.                 | D/E/F                    |                      |
| 1271                   | Koch                  | 43 | CH  | sofort   | D/E/E                   | Salothurn/Langenthal     |                      |
| 1272                   | Jungkoch              | 22 | D   | Sept. 97 | D/E                     | ZH/GR/FL                 |                      |
| 1273                   | Koch                  | 19 | CH  | Aug. 97  | D/E                     | AG/ZH                    |                      |
| 1274                   | Küchenchef/Alleinkoch | 31 | I   | A        | sofort                  | I/F/D                    |                      |
| 1275                   | Küchenchef            | 39 | D   | C        | sofort                  | D/E/F                    | Tagetrieb., BS/BL/AG |
| 1276                   | Jungkoch/w.           | 20 | CH  | Sept. 97 | D/E/E                   | Hotel, Lausanne + Umgeb. |                      |
| <b>Service/service</b> |                       |    |     |          |                         |                          |                      |
| 2611                   | Sefa                  | 31 | CH  | Aug. 97  | D/F                     | VD                       |                      |
| 2612                   | Sefa                  | 24 | CH  | sofort   | D/F/E                   |                          |                      |
| 2613                   | Kellner               | 24 | CH  | sofort   | D/E/E                   |                          |                      |
| 2614                   | Sefa                  | 22 | A   | Juli 97  | D/E/F                   |                          |                      |
| 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                   |
| 2617                   | Sefa                  | 38 | A   | B        | sofort                  | D/E                      | Bern/Biel            |
| 2618                   | Sefa                  | 34 | P   | G        | Aug. 97                 | P/D/F                    | Bodensee             |
| 2619                   | Sefa                  | 26 | NL  | A        | sofort                  | D/E/F                    | GR/LU/SG             |
| 2620                   | Sefa                  | 22 | CH  | Aug. 97  | D/E/F                   | ZH                       |                      |
| 2621                   | Barmaid               | 23 | D   | A        | sofort                  | D/E/F                    | 4*Hotel, BE + Umgeb. |
| 2622                   | Maitre d'hôtel        | 49 | E   | A        | sofort                  | D/F/E                    |                      |

|                                      |                     |    |    |         |          |                                  |                    |
|--------------------------------------|---------------------|----|----|---------|----------|----------------------------------|--------------------|
| 2623                                 | Chef de bar         | 28 | CH | sofort  | F/D      |                                  |                    |
| 2624                                 | Chef de service     | 43 | P  | C       | n. Ver.  | F/E/D                            | West-CH            |
| 2625                                 | Kellner             | 25 | CH | sofort  | D/E/E    | BE/ZH/AG/4 Wochen                |                    |
| 2626                                 | Barman              | 28 | CH | n. Ver. | D/I/F    | Zürich                           |                    |
| 2627                                 | Chef de service     | 30 | CH | n. Ver. | D/E/E    | BE/AG/ZH                         |                    |
| 2628                                 | Barman              | 38 | CH | Aug. 97 | D/F/A    | Zürich                           |                    |
| 2629                                 | Saalkellner         | 39 | I  | A       | sofort   | I/D/F                            |                    |
| 2630                                 | Kellner             | 36 | YU | C       | n. Ver.  | D/I/E                            | Zürich             |
| 2631                                 | Sefa                | 28 | CH | n. Ver. | D/F/E    | Interlaken + Umgeb.              |                    |
| 2632                                 | Oberkellner         | 58 | I  | C       | n. Ver.  | I/D/F                            | Hotel, TI          |
| 2633                                 | Chef de service     | 36 | I  | B       | sofort   | D/E/I                            | ZH/ZG              |
| <b>Administration/administration</b> |                     |    |    |         |          |                                  |                    |
| 3657                                 | Anfangsrecept.      | 25 | CH | sofort  | D/F/E    | ZH/BS/BE                         |                    |
| 3658                                 | Receptionsprakt.    | 29 | CH | sofort  | D/I/F    | 3-4*Hotel, Inner-CH              |                    |
| 3659                                 | Admin. Prakt./w.    | 22 | CH | Aug. 97 | D/E/E    | BS/BL                            |                    |
| 3660                                 | Receptionsprakt.    | 25 | F  | A       | Aug. 97  | D/E/E                            | 4-5*Hotel, West-CH |
| 3661                                 | Receptionistin      | 25 | F  | A       | Aug. 97  | D/E/E                            | ZH                 |
| 3662                                 | Anfangsrecept./w.   | 20 | CH | sofort  | D/E/E    | Hotel, Bern                      |                    |
| 3663                                 | Betriebsassistent   | 29 | I  | B       | sofort   | D/I/E                            | TG/SG/ZH           |
| 3664                                 | Receptionist        | 22 | CH | sofort  | D/F/E    |                                  |                    |
| 3665                                 | Receptionistin      | 25 | CH | Aug. 97 | D/F/P    | Aarau + Umgeb.                   |                    |
| 3666                                 | Receptionsprakt./w. | 19 | CH | sofort  | D/F/E    | 3-5*Hotel, Inner-CH/BE-Oberl./GR |                    |
| 3667                                 | Restaurantmitler    | 43 | CH | n. Ver. | F/D/I    | VD/FR/VS                         |                    |
| 3668                                 | Gérant              | 47 | CH | sofort  | D/F/E    | Rest., Zürich + Umgeb./80%       |                    |
| 3669                                 | Receptionistin      | 21 | F  | A       | Sept. 97 | D/E/E                            | 3-4*Hotel, West-CH |
| 3670                                 | Receptionsprakt./w. | 33 | I  | A       | sofort   | I/F/D                            | 3-5*Hotel, BE/ZH   |
| 3671                                 | Night-auditor       | 25 | TN | B       | n. Ver.  | F/D/E                            | BS/ZH/BE           |
| <b>Hauswirtschaft/ménage</b>         |                     |    |    |         |          |                                  |                    |
| 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 | Aug. 97 | D/E/F    |                                  |                    |
| 4102                                 | Hilfskraft          | 41 | P  | A       | n. Ver.  | D/F/E                            |                    |
| 4103                                 | Hilfskraft/w.       | 53 | CH | n. Ver. | D/F/E    | Zürich/Teilzeitstelle            |                    |
| 4104                                 | Küchenhilfe/w.      | 22 | CH | n. Ver. | D        |                                  |                    |

|   |               |    |    |         |         |                        |                        |
|---|---------------|----|----|---------|---------|------------------------|------------------------|
| 4105  | Zimmerfrau    | 20 | CH | sofort  | D/E/F   | 4-5*Hotel, BE/LU       |                        |
| 4106  | Conciérge     | 35 | CH | sofort  | D/F/E   | 5*Hotel, Deutsch-CH/GE |                        |
| 4107  | Hilfskraft    | 32 | TR | C       | sofort  | D/I/F                  | ZH/GR                  |
| 4108  | Gouvernante   | 25 | CH | n. Ver. | D/E/I   | 3-4*Hotel, GR/ZH       |                        |
| 4109  | Hilfskraft/w. | 26 | P  | A       | Aug. 97 | D/I/P                  | Thunersee/zus. m. 1268 |
| 4110  | Hilfskraft/w. | 44 | CH | sofort  | D       | Luzern                 |                        |
| <b>1 Referenznummer - Numéro des candidats</b>  |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)</b>  |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>3 Alter - Age</b>  |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>4 Nationalität - Nationalité</b>   |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers</b>  |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>6 Eintrittsdatum - Date d'entrée</b>   |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques</b>   |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)</b>   |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung</b>   |               |    |    |         |         |                        |                        |
| Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr <b>exklusive Mehrwertsteuer</b> oder Fr. 500.- pro Jahr <b>exklusive Mehrwertsteuer</b> können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden. |               |    |    |         |         |                        |                        |
| Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.  |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>Abonnez-vous au Service de placement accéléré</b>  |               |    |    |         |         |                        |                        |
| 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.   |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>Telefon 031 370 42 79</b>  |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)</b>  |               |    |    |         |         |                        |                        |
| <b>Telefax 031 370 43 34</b>  |               |    |    |         |         |                        |                        |

## Gratis-Kleininserat 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!)

94763/94735



Die **Rheuma- und Rehabilitations-Klinik Leukerbad** hat ab Juli/August folgende Stelle neu besetzen.

**Servicefachangestellte** (mit Servicelehre oder langjähriger Servicefahrung), und Hofa Muttersprache Deutsch

Leukerbad bietet ausgezeichnete Sommer- und Wintersportmöglichkeiten und die Vorteile eines attraktiven Thermalbadekurortes.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die:

**Verwaltungs- und Rehabilitations-Klinik Leukerbad**  
 3954 Leukerbad,  
 Telefon 027 472 51 11

94718/20397



Für unseren einzigartigen Restaurantbetrieb mit vorwiegend italienischen Spezialitäten im Zentrum der Stadt Bern suchen wir verantwortungsbewussten

### Küchenchef

Wir erwarten Kreativität, Freude am Kochen in Zusammenarbeit mit unserer vierköpfigen Brigade, Betreuung und Schulung der Lehrlinge.

Wir bieten Ihnen eine modern eingerichtete Küche, ein junges Team und Sonntag frei.  
 Eintrittsdatum Herbst '97 oder nach Übereinkunft

Lucy und Jean-Pierre Puit  
 Galleria Bar-Restaurant im Kaiserhaus  
 Marktgasse 37 3011 Bern  
 Tel. 031 311 13 75 Fax 031 312 56 65

P 94719/97934



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

### Receptionspraktikant

Sie sind sprachgewandt und arbeiten gerne in einem eingespielten Team? Sie sind auch bereit unseren Night-auditor abzulösen? Sie bewahren auch in hektischen Zeiten Freundlichkeit und Ruhe?

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

**Seehotel Meierhof Horgen**  
 Personalabteilung  
 Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen  
 Telefon 01 728 91 91,  
 Fax 01 728 92 92

94217/15792



Splügenstrasse 2/Genferstrasse, CH-8002 Zürich, Switzerland  
 Telefon 01 289 99 99, Telefax 01 289 99 98

Wir suchen per Mitte August oder nach Vereinbarung für eine Dauerstelle eine/n

### Réceptionisten/-in

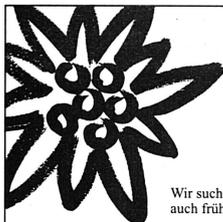
mit Berufserfahrung sowie Sprachkenntnissen D/E/F (!) in Wort und Schrift.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an Herr G. Pecoraro, Chef de réception.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:  
 Christoph und Ingrid Suter, Propr.



94549/41181



Wir suchen ab kommenden Herbst evtl. auch früher

### Betriebsassistent/in

Für unseren vielseitigen und sportlichen Betrieb suchen wir eine zuverlässige Person, der wir gerne die Verantwortung für den gesamten Frontbereich und die dazugehörige Administration übergeben möchten.

#### Dazu zählen wir:

- Führung eines kleinen Teams von drei Personen
- Einsatzplanung
- Kassawesen/Controlling/Tarife alles per PC
- allg. Korrespondenz
- Angebotsgestaltung/Marketingaktivitäten
- Kundenbetreuung Deutsch, Englisch, Französisch.

#### Dafür bieten wir:

- sportliches, familiäres Arbeitsklima in überschaubarem Betrieb (zirka 40 Mitarbeiter in Hochsaison)
- fundierte, systematische Einführung am Arbeitsplatz
- grosse Selbständigkeit
- Gratis Ski fahren im Skigebiet
- verantwortungsbezogene Entlohnung.

Bewerbungen sind zu richten an:

Madrisabahn AG  
Herrn Dir. H. Baumgartner  
7252 Klosters Dorf  
Telefon 081 422 23 33



Klosters Madrisa  
Bierbühnen AG  
CH-7250 Klosters Dorf  
Tel. 081 422 23 33  
Fax 081 422 54 46

## Hotel Dolder waldhaus Zürich

### Erfolg! Auch Ihr Ziel?

Sind Sie an einer vielseitigen, verantwortungsvollen Aufgabe interessiert, bei der Sie Ihr Fachwissen, Ihre guten Umgangsformen und Fremdsprachenkenntnissen (E/F) im Kontakt mit einer gehobenen Kundschaft einsetzen können?

Dann finden Sie in unserem ★★★★★-Hotel mit internationaler Geschäfts-, Ferien- und Residence-Kundschaft Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit als

### Réceptionist/in

Eintritt 1. September 1997 oder nach Vereinbarung

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung mit mehrjähriger Erfahrung im Frontbereich sowie PC-Anwenderkenntnisse in Fidelio und Word. Es können nur Schweizer Bürger und Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

Wir bieten Ihnen eine berufliche Herausforderung in einem abgeschlossenen Team, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und ein positives Arbeitsklima.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an unsere Adresse:

Hotel Dolder Waldhaus  
Frau Susanne Meier, Personalverantwortliche  
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich  
Telefon 01 251 93 60

94731/41327



### HOTEL AMBASSADOR GARNI

★★★★★  
CH-4500 Solothurn  
Niklaus-Konrad-Strasse 21

Zum Eintritt, zirka Anfang August 1997, suchen wir

### Hotelfachassistentin

(Etage und wenig Service/auch Lehrabgängerinnen sehr willkommen)

### Hotelpraktikantin

(Réception und wenig Service)

Gerne erwarte ich Ihren Anruf:

Mariann Sahli, Hotel Ambassador, Niklaus Konrad-Strasse 21, 4500 Solothurn, Tel. 032 621 61 81

Das **Hotel International Basel** ist ein grosses, renommiertes ★★★★★-Geschäfts- und Kongresshotel mit 200 Gästezimmern. Unser Haus verfügt über zwei Restaurants mit insgesamt über 230 Sitzplätzen, eine Bar, ein Convention Center, über einen Pool Inn Club und einen Party- und Veranstaltungsservice.

Per Mitte Juli oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen

### Nachtconcierge

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit verfügen Sie über umfangreiche Hotelerfahrung. Sie sind mit dem Windows-Umfeld vertraut und kommunizieren kompetent und gerne mit unserer internationalen Kundschaft.

Wenn Sie dieses Angebot interessiert, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:  
Frau Sandra Michel, Personaldirektor  
**Hotel International Basel**  
Steinentorstrasse 25, 4001 Basel



94784/3255



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

### Réceptionistin Réceptionspraktikant (m) Servicemitarbeiter/in

Haben wir Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Ihren Anruf.

Hotel Central\*\*\*  
Herr Rombach  
Morgartenstrasse 4  
6002 Luzern  
Telefon 041 210 50 60

94735/2272

Hotel Europe au lac, Ascona  
sucht für Sommersaison

**3. Empfangssekretärin**  
(w. m. mit Fidelio-Erfahrung).  
Offerten erbeten an:  
Hotel Europe au lac, Ascona  
Telefon 091 791 28 81

94786/2003



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Mitarbeiter:

### BarKellner/in

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an!

Hotel Europe  
Matthias Bruhin, Promenade 63  
7270 Davos Platz  
Telefon 081 413 59 21 (Bürozeiten)



DA 94775/3834

Landgasthof  
Restaurant  
zum  
**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

Hotel Continental  
Zeughausgasse 27, 3011 Bern

Für unser Hotel garni im Stadtzentrum suchen wir für Juli bis Dezember 1997 freundliche

### Hotelpraktikantin

für Frühstückservice/Kaffeeküche sowie Réceptionsabteilung. Gastgewerbekennnisse erwünscht.

Wenn Sie Freude haben an der Arbeit in einem kleinen Team, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Offerte mit den üblichen Unterlagen.

93546/4170



Hotel-Restaurant  
Sonne  
8712 Stäfa  
am Zürichsee

Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir per 1. September 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

### Chef de service m/w

Wenn Sie Freude haben, in einem kleinen Team selbstständig zu arbeiten, rufen Sie uns an.

Telefon 01 926 11 10  
Herrn Rapelli verlangen.

94801/11341

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.

94206/238163

Wir suchen nach Vereinbarung selbständigen, gelerntem

### Koch

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Baregg  
Zelgweg 11  
5405 Baden-Dättwil  
Frau Hochstrasser oder Herrn Arn verlangen.  
Telefon 056 493 47 00.

94748/187372

## ★★★★★ FÜRIGEN

Hotel \* Restaurant \* Bar  
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle noch folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:

**Betriebsassistentin -  
Restauration  
Chef de service m/w**  
evtl. Anfangschef de service  
**Etagengouvernante  
Chef de partie**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Personalbüro  
Frau J. Rogger  
6363 Fürigen  
Telefon 041 610 00 60

CARRIERE



94795/11932



Bei uns im Resort sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

★★★★GRANDHOTEL QUELLENHOF - LEADINGHOTEL OF THE WORLD.

### Servicefachangestellte/Kellner (mit A-la-carte-Erfahrung)

### Commis de bar

GOURMET-RESTAURANT ÄBTSTUBE (14 Punkte Gault Millau):  
(Öffnungszeiten: Dienstag bis Samstag)

### Demi-chef de partie

Sie haben eine abgeschlossene Berufsbildung, konnten bereits Erfahrungen im entsprechenden Bereich sammeln, sprechen sehr gut Deutsch und würden sich freuen, Ihr Können und Wissen in unserem einmaligen Resort umzusetzen.

Wenn Sie ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz in einem gehobenen Umfeld schätzen, freut sich Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, auf Ihre persönliche Bewerbung mit Foto und beantworteter erste Fragen gerne telefonisch. 081 303 30 30; Direktwahl 081 303 20 08.

94777/2658



Reizt es Sie, in einem der führenden Fünfsternhäuser der internationalen Hotellerie tätig zu sein? Vielleicht sind Sie die geeignete Kandidatin für die frei werdende Stelle der

### Direktionssekretärin

(Eintritt per 1. September oder nach Vereinbarung)

#### Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- selbständige Führung des Direktionssekretariats
- Unterstützung des Direktors im Public Relations-, Sales- und Marketingbereich
- Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste

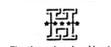
#### Die geeignete Kandidatin:

- verfügt über eine Hotelausbildung (ev. Hotelfachschule)
- beherrscht die Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch in Wort und Schrift
- hat Freude am Organisieren und am selbständig arbeiten

Zu recht stellen Sie hohe Ansprüche an Ihren neuen Arbeitgeber. Ein Luxushotel wie das Baur au Lac ist in der Lage, Ihnen das zu bieten, was Sie erwarten. Dürfen wir Sie zu einem Gespräch einladen?

Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

HOTEL BAUR AU LAC  
Direktion  
Talstrasse 1, Postfach  
8022 Zürich



The Swiss Leading Hotels



94710/9118

## BINDELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Verdi heisst unser Ristorante mit Bar und Enoteca, in der Altstadt von Bern. Ein unkomplizierter Treffpunkt für kulinarische und kulturelle Ereignisse.

Für das Küchenteam suchen wir einen qualifizierten

## KOCH

welcher die italienische Kultur mit Herz und Seele lebt und leben lässt.

Eine Persönlichkeit, welche die klassische, ursprüngliche CUCINA ITALIANA kennt und liebt und diese Erfahrungen und Ideen gerne mit unserem Team verwirklichen möchte.

Sind Sie interessiert und möchten unsere Philosophie kennenlernen? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an:

BINDELLA UNTERNEHMUNGEN AG  
Gerechtigkeitsgasse 5 - 3000 Bern 8  
Julia Gnägi ☎ 031/312 63 70

0 94747/299413

Hofas...



## HOTEL TAMINA BAD RAGAZ

Am Platz · CH-7310 Bad Ragaz

\*\*\*

Das stilvolle 4-★-Hotel Tamina mit seinen 80 Betten, der gemütlichen Brasserie mit lockerem Ambiente und dem historischen Leuchtersaal aus der Belle Epoque soll zu neuem Leben erwecken.

Suchen Sie ein Umfeld mit Herz und schätzen Teamarbeit, in der auch Ihre Ideen willkommen sind? Sind Sie mit Liebe an der Arbeit und für Ihre Gäste da, dann finden Sie bei uns ab sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle als

vielseitige/r, qualitätsbewusste/r **Koch/Köchin** warme und kalte Küche  
umsichtige/r, versierte/r **Chef de service** Brasserie und Leuchtersaal  
wamherzige/r, flinke/r **Servicemitarbeiter/in** à la carte und HP  
eine interessante Herausforderung.

Verpflegung und Unterkunft im Haus möglich.  
Auf Ihre baldige Kontaktaufnahme mit den üblichen Unterlagen freuen sich Hans Rudolf und Lydia Schmid.

Hotel Tamina · Am Platz · 7310 Bad Ragaz  
Telefon 081 302 81 51 · Fax 081 302 23 08

94757/222712



Für unser **IN-Restaurant LATINO**, 14 Punkte Gault Millau, suchen wir per 1. August 1997 oder nach Vereinbarung deutschsprachige

### Servicefachmitarbeiter/innen

In diesem neuen Restaurationskonzept wird die italienische mit der französischen Küche verheiratet und in einem spektakulären Ambiente zelebriert.

Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre.

Sie sind belastbar und bewahren den Überblick auch in hektischen Momenten. Sie möchten in einem neuartigen und aussergewöhnlichen Lokal ein Teil unseres jungen, starken Teams sein?

Frau S. Anliker freut sich auf Ihr kurzes Schreiben mit Foto.

Hotel Astoria Luzern  
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern  
Telefon 041 210 22 44

94729/22667

Das \*\*\*\*Hotel St. Gotthard in Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

### Chef de service/Maitre d'hôtel

(m/w)

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Traditionshaus zu arbeiten? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen uns für eine erste Kontaktaufnahme an:

Hotel St. Gotthard  
J. Rusterholz  
Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich  
Telefon 01 211 55 00

**HOTEL**  
**ST. GOTTHARD**  
**ZÜRICH**

941084120

**TREFF-HOTEL REGINA TITLIS**  
ENGELBERG

**TREFF-SICHER  
IN DIE ZUKUNFT**

Wir sind ein führendes \*\*\*\*-Hotel im Sommer- und Wintersportort Engelberg. Mit unseren 128 Zimmern, 3 Restaurants, Seminar- und Kongressräumlichkeiten sind wir gleichzeitig das grösste Hotel im Ort.

Teamgeist, Motivation, Freundlichkeit sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere Art, einen tollen Betrieb zu führen. Lust mitzumachen? Mit Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir noch

**Night-auditor-Ablöse/  
Réceptionist (m)  
Night-auditor (m)**  
auch 50-%-Stelle möglich.

Voraussetzung: Erfahrung an der Hotelrezeption, EDV-Kenntnisse (Fidelio), CH oder B/C-Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.  
Roland Odermatt, Direktor

Treff Hotel Regina Titlis  
6390 Engelberg  
Telefon 041 637 28 28

941084120



### Gastfreundlich, effizient und mit Begeisterung

führen wir unser Personalrestaurant «Zum Goldenen Löwen». Der Gast ist bei uns König. Wir machen Clienting statt Marketing.

Bei uns ist ab September 1997 die anspruchsvolle Stelle als

### Verantwortliche/r für die Selbstbedienung

neu zu besetzen.

Es erwartet Sie eine grosse Herausforderung:

- täglich 1000 Gäste
- über 20 neugierige, freundliche Mitarbeiterinnen
- 1 Selbstbedienungsrestaurant, 2 Cafeterias und 1 Bar
- die Hauswirtschaft inkl. Office und Lingerie
- ein grosses Schulungsbedürfnis der Mitarbeiterinnen, das wöchentlich befriedigt werden will.

Wir erwarten:

Eine freundliche, kompetente Gastgeberin mit viel Übersicht. Ausdauer und Hartnäckigkeit im Umsetzen von Konzepten und im Ausführen von Aufträgen sowie kaufmännische Erfahrung und sehr gute Kenntnisse auf Windows.

Wir bieten:

Ausserordentlich viel zu tun, freundliche Gäste und Mitarbeiterinnen, Samstag und Sonntag frei, interne Weiterbildung und Mitarbeit in einem aufgestellten Team.

Nehmen Sie die Herausforderung an?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an SV-Service, Personalrestaurant SBV, Zum Goldenen Löwen, z. H. Herrn Urs Majer, Betriebsleiter, St. Alban-Vorstadt 36, 4052 Basel.

Wir verschönern Ihren Tag

**SV-Service**

GASTRONOMIE  
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG  
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P-84697/17008

Wir suchen auf Mitte Juli oder nach Vereinbarung eine

### Réceptionistin

welche uns hilft die hoch gesteckten Ziele in unserem neu umgebauten Hotel zu realisieren. Sie sollten fließend D, E und F sprechen, von aufgestellter, fröhlicher Natur sein und Freude am Umgang mit Gästen aus aller Welt haben.

Eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe mit Erfahrung an der Réception ist von Vorteil für diese Stelle. Sie werden auf jeden Fall sorgfältig an die neue Aufgabe herangeführt und haben danach ein selbständiges Wirkungsfeld.

Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, geregelte Freizeit und ein angenehmes Betriebsklima sind für uns selbstverständlich. Wenn Sie mehr über diese attraktive Stelle erfahren möchten rufen Sie einfach an oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:



GARTEN HOTEL

☆☆☆☆

Garten Hotel Hr. A. Schaffner  
Stadthausstrasse 4 8402 Winterthur  
Tel: 052 / 265 0 265 (Direktwahl 265 0 133)

94564/45203

Für unser 3-Sterne-Hotel mit 29 Zimmern und regem Restaurationsbetrieb suchen wir per 1. Oktober 1997 eine/n motivierte/n, flexible/n und frontorientierte/n

### Betriebsassistenten/-in

Diese interessante, aber auch anspruchsvolle Position umfasst hauptsächlich die Unterstützung und Ablösung der Betriebsleitung. Sind sie zwischen 25 und 30 Jahre, haben mehrjährige Berufserfahrung im Gastgewerbe und evtl. einen Hotelfachabschluss und verlieren auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf, dann sind Sie unser/e Fachfrau/-mann.

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

Hotel Blumenstein, Herrn René Wiesli  
Bahnhofplatz, 8500 Frauenfeld

94736/11614



# Adecco HOTEL

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

Waaghaugasse 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

Für einen lebhaften Gastronomiebetrieb mit Marché-konzept und Systemgastronomie im Grossraum Zürich suchen wir Sie, den selbständigen und dynamischen Küchenchef zwischen 28 und 35 Jahren, der auch Convenience Food gekonnt einzusetzen weiss. Als guter Organisator und Teamleiter, der sich als mitdenkender und kostenbewusster Kadermitarbeiter auszeichnet, führen Sie die mittelgrosse Brigade zielorientiert und können Ihre kreativen Ideen umsetzen. Sie schätzen fortschrittliche Anstellungsbedingungen in einer Unternehmung, die Sie weiterbringt. Sie sind nur ein Anruf davon entfernt.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### ITALIENISCHER KOCH w/m

Für ein typisch italienisches Restaurant am schönen Vierwaldstättersee im Kanton Schwyz suchen wir einen innovativen und kreativen Koch, der ein Flair für die italienische Küche hat. Sie arbeiten gerne selbständig mit marktfrischen Produkten und verwöhnen Ihre Gäste mit einer vielfältigen «Tavolata italiana». Sind Sie ein italienischer Koch oder begeistert von der mediterranen Küche – dann rufen Sie mich noch heute an!  
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

### SOUS CHEF

Ein Ehrgeiz, Spass und Freude am Beruf hat es Ihnen noch nie gefehlt. Wir suchen für ein Erstklasshotel mit Geschäftskundschaft den ambitionierten Sous chef, welcher einen Schritt in Richtung Küchenchef machen möchte. Sie fördern neben Ihren eigenen Berufskennnissen auch gerne das Wissen der Lehrlinge und lieben es, Ihre kreativen Ideen im à la carte- und Bankettbereich umzusetzen. Für den entscheidenden Karriere-sprung kontaktieren Sie  
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

### CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST)

Bei uns sind nicht nur die absoluten Gastrofreaks an der richtigen Adresse. Nein, wir helfen gerne auch gealterten Köchen mit speziellen Freizeitinteressen und Liebe zu geregelten Arbeitszeiten weiter. Für unterschiedlichste Betriebe der Systemgastronomie suchen wir qualifizierte Chefs de partie, welche gerne tagsüber arbeiten und am Wochenende ausschlafen.  
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

### ASSISTENT EVENT-MANAGER w/m

Ein expandierendes Cateringunternehmen im Grossraum Zürich sucht den engagierten Assistenten, der den Event-Manager in allen Belangen der Planung, Koordination und Durchführung unterschiedlichster Anlässe unterstützt. Sie verfügen über eine gastronomische Ausbildung und Weiterbildung an der Hotelfachschule, sprechen deutsch, englisch und französisch und wollen Ihr Wissen mit Erfahrung ergänzen. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### LEITUNG RESERVATION (GENF) w/m

Das Front Office ist Ihr Steckenpferd und der Verkauf Ihr grosses Talent. Für ein internationales Grosshotel suchen wir per September die kompetente Leitung der Reservation. Sie sind für eine optimale Zimmerbelegung und Auslastung verantwortlich. Sie sprechen französisch, deutsch, englisch und suchen eine verantwortungsvolle Position zu interessanten Bedingungen. Rufen Sie mich an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### F&B-ASSISTENT w/m

Jung, ambitioniert, ideenreich, belastbar, kreativ... Für einen dynamischen Hotelbetrieb in der Region Bern suchen wir den F&B-Assistenten. Wenn Sie über Berufserfahrung verfügen, administrative Kenntnisse besitzen sowie frontorientiertes Arbeiten gewohnt sind, dann bietet sich hier die Möglichkeit zu einem interessanten Karriereschritt in einem herausfordernden Betätigungsfeld. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freue ich mich auf Ihren Anruf.  
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

Weitere Stellenangebote  
auf der nächsten Doppelseite

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

# Adecco HOTEL

## GUEST RELATIONS MANAGER

Als Gästebetreuerin sind Sie die sprachgewandte und kompetente Ansprechpartnerin für alle Gäste dieses modernen Viersternhotels in Zürich. Mit Charme und Souveränität informieren Sie die anspruchsvolle Kundschaft und helfen mit, den Aufenthalt in diesem Haus für jeden Gast angenehm zu gestalten. Wenn Sie Erfahrung an der Réception mitbringen, ein fröhliches Naturell haben und flexibel sind, dann rufen Sie mich noch heute an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

## GASTGEBER-ASSISTENTIN

Für einen modernen Restaurationsbetrieb im Kanton Bern suchen wir einen Gastroprofi mit Ideen und Ambitionen. Sie haben einen ausgesprochenen Teamgeist, das Führen und Fördern Ihrer Mitarbeiter ist für Sie kein Fremdwort, administrative Arbeiten erledigen Sie mit Leichtigkeit und im Zentrum des Geschehens steht für Sie der Gast und sein Wohlbefinden. Suchen Sie eine neue Herausforderung, dann rufen Sie mich an.  
Bern, Frau Stalder, 031/310 10 10

## FÜR LEHRBÄNGER: ES IST NIE ZU FRÜH

... sich um die richtige Herausforderung nach dem Lehrabschluss zu kümmern. Während Sie Ihre ganzen Kräfte für die Prüfung einsetzen, arbeiten wir für Sie. Als qualifizierte Mitarbeiter aus Gastronomie und Hotellerie möchten Sie die nächste Saison im Kanton Bern oder in der Zentralschweiz verbringen, sich den Prüfungsstress aber nicht noch durch Stellensuche erschweren. Dann schicken Sie mir umgehend Ihre Bewerbungsunterlagen zu, und schon bald haben Sie nicht nur Ihr Diplom in den Händen, sondern auch den Vertrag für Ihren neuen Job.  
Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite



## Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Zu unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. August 1997:

### Sous-chef de cuisine

(CH oder mit Niederlassung)  
sowie  
einen gelernten Koch (m/w) als  
**Chef de partie tournant**

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an: Restaurant Zunfthaus zur Waag, Herrn E. Bergé, Münsterhof 8, 8001 Zürich, Telefon 01 211 07 30

94804/41548



## Im Kehlhof

8712 Stäfa  
Tel. 01 926 11 55

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

### Jungkoch an den Zürichsee

Haben Sie etwas Flair für die gehobene Gastronomie und arbeiten Sie auch gerne kreativ, so rufen Sie uns gleich an und verlangen Sie Frau Kammermann.

94785/109770



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

94669/22667

NOUS CHERCHONS POUR NOTRE HÔTEL  
DE CLASSE INTERNATIONALE

## UN RECEPTIONNISTE NIGHT-AUDITOR TOURNANT ET UN(E) SHIFT-LEADER

### Profil souhaité:

- formation hôtelière et expériences similaires
- bonne maîtrise de l'informatique (AS 400) et notions de comptabilité
- bonnes connaissances des langues française et anglaise.

Nous offrons un emploi à responsabilités, 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 94772, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



## RESTAURANT KRONENHALLE ZÜRICH

In unser traditionsreiches Restaurant mit prominenter Kundschaft suchen wir

## Commis entremetier

mit Berufslehre und guten Fachkenntnissen (Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Herrn H. Lichtenberg, eidg. dipl. Küchenchef, Rämistrasse 4, 8001 Zürich, oder Ihnen gerne telefonische Auskunft erteilt  
Telefon 01 252 03 92

94704/130508

Hotel im Berner Oberland sucht

## Elektriker/Mechaniker

für den Unterhalt der Anlagen, bereits einige Jahre Erfahrung in der Branche.

Interessante, vielseitige Dauerstellung.

Handschriftliche Offerte mit Foto, Referenzen, Lebenslauf unter Chiffre 94791, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

94791/224421

## Gasthof Rößli Gafel

Bahnlinie Bern-Schwarzenburg  
sucht per Anfang August 1997

### junge Mitarbeiterinnen für Service (keine Anfängerin) für Buffet

Auf Wunsch Zimmer im Haus.

Auf Ihre Bewerbung freut sich  
Frau Wenger, 031 849 02 11

P-94697/12050

## Bestellen Sie jetzt ein Jahres- abonnement der



für Fr. 134.-  
inkl. MWSt.

## Ich möchte meine eigene



Telefon  
031 377 46 22  
für ein Jahres-  
abonnement  
für Fr. 134.-  
inkl. MWSt.

anspruchsvoll und kreativ

HOTEL  
ARVE CENTRAL  
CH-7050 Arosa

Im HOTEL ARVE CENTRAL in AROSA wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt.

Möchten Sie ab kommendem August oder nach Vereinbarung in Jahres- oder Saisonstelle bei uns mitwirken?

Als

## Servicefach-Mitarbeiter/in

In unserem gehobenen A-la-carte-Arve-Restaurant (65 Sitzplätze) verwöhnen Sie unsere Gäste. Ihre Berufserfahrung und Ihre zuvorkommende Art freuen uns.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an folgende Adresse:

HOTEL ARVE CENTRAL  
Herr Andy Abplanalp  
Postfach 243, 7050 Arosa  
Telefon 081 377 02 52  
Fax 081 377 46 45

95249/1208



## TOURISMUS

Im Tourist Center, der Geschäftsstelle von Adelboden-Tourismus, der Skischule Adelboden und dem Tarifverbund Adelboden-Frutigen, laufen die Fäden des Ferienortes Adelboden zusammen. Wir sind Informations-, Reservations- und Verkaufsstelle von touristischen Leistungen in Adelboden und für Angebotsgestaltung und Werbung unseres Winter- und Sommerferienortes verantwortlich.

Weil der bisherige Stelleninhaber zum Vizedirektor der Schweizerischen Reisekasse gewählt worden ist, suchen wir einen (eine)

## Tourismusdirektor/in

Diese Position stellt angesichts der modernen Infrastruktur des Ortes und der zentralen Stellung im örtlichen Tourismus eine bedeutende Herausforderung dar.

### Ihre Aufgabe:

- die Leitung des Tourist Centers als umfassendes touristisches Dienstleistungszentrum (10 bis 12 Mitarbeiter)
- Entwicklung und Umsetzung des touristischen Marketings (Angebotsgestaltung und Kommunikation) des Ferienortes Adelboden
- Bündelung der Kräfte der einzelnen Leistungsträger
- Führung der Sportanlagen
- Optimierung der Beziehungen zu den Mitgliedern, den Gemeindebehörden, den Angebotsträgern, den Vereinen und den Medien.

### Ihr Profil:

Sie sind eine offene, leistungsorientierte und unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit einer höheren betriebswirtschaftlichen Ausbildung, zeichnen sich durch analytisch/strategisches Denken aus und können Massnahmen in die Praxis umsetzen. Sie haben Freude, mit einem motivierten Team einen lebhaften Betrieb zu führen, Kontakte zu Personen aus verschiedensten Kreisen (Gäste, Bevölkerung, Medien usw.) zu pflegen und lassen sich nicht so schnell aus der Ruhe bringen. Erfahrungen im Tourismus sind von Vorteil.  
Sprachen: Deutsch, Französisch und Englisch.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis 21. Juli 1997 an Adelboden-Tourismus, Herrn Christian Gempeler, Präsident, Tourist Center, 3715 Adelboden.

Stellenantritt: per 1. Dezember oder nach Vereinbarung.

P 94712/76732

Adelboden

## Take off bei Crossair als Flight Attendant ab Zürich oder Genève.

### Wir bieten Ihnen:

- eine abwechslungsreiche, interessante und selbständige Tätigkeit auf unseren Europaflügen zu über 60 Destinationen
- Eine hochinteressante und lehrreiche Ausbildung.

### Sie:

- sind 20 - 33 Jahre jung und nicht über 1,75 gross
- sprechen Deutsch, Englisch und Französisch

Für uns steht der Kontakt zum Kunden und ein perfekter Service an erster Stelle.

### Ready for take off?

Dann rufen Sie uns unter Tel. 061/325 46 01 an.

**crossair**   
Wir kennen Europa

## MARCHÉ DE L'EMPLOI

hoteljob de pros à pros

## HOTELJOB ADRESSE

A TOUS LES CUISINIERS/ERES ET SOMMELIERS/ERES  
AYANT REUSSI LEUR APPRENTISSAGE

## SES SINCERES FELICITATIONS

94694/94735



Société suisse des hôteliers

Bureau de placement  
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76  
Case postale Téléfax 021 320 02 64  
CH-1000 Lausanne 9Pour compléter l'équipe de notre  
hôtel\*\*\*\*\* à Genève

Nous cherchons

ASSISTANT MAITRE  
D'HOTELCe poste s'adresse à un jeune profes-  
sionnel, parlant le français, ayant de  
bonnes connaissances d'anglais et une  
excellente présentation.

## Nous offrons:

- situation stable
- une ambiance de travail sympathique  
dans un cadre chaleureux et élégant
- de bonnes conditions sociales.

Si vous êtes motivé par un tel  
challenge, veuillez nous faire  
part de votre offre sous chiffre 94774,  
hôtel revue, case postale, 3001 Berne.Notre univers est celui des chemins de fer. Depuis près de  
100 ans, nous nous occupons de la restauration des voya-  
geurs dans le réseau ferroviaire de l'Europe centrale. En  
tant que no 1 des caterers privés des chemins de fer suis-  
ses avec près de 600 collaborateurs répartis dans les qua-  
tre coins du pays, nous offrons des

## maxi jobs au Minibar

## Description du poste:

- vente de l'assortiment du Minibar grâce à notre unité  
de vente mobile dans les trains
- Genève comme domicile du service avec intervention  
sur le réseau ferroviaire suisse
- poste à temps partiel ou à plein temps  
(particulièrement adapté pour étudiants/étudiantes)
- possibilité de connaître la Suisse en train.

## Nous attendons:

- une présentation soignée et assurée
- français et allemand (une des deux langues parlée et  
écrite, l'autre langue seulement parlée)
- engagement à être prêt à travailler également tôt le  
matin, tard dans la soirée ainsi que les week-ends et  
jours de fête
- expérience de la vente souhaitée
- capacité à faire face aux diverses situations et  
flexibilité
- nationalité suisse ou permis B ou C.

## Nous vous offrons:

- une activité intéressante et variée dans les trains
- une situation stable
- de bonnes prestations sociales
- un salaire correspondant aux ventes réalisées.

Entrée de suite ou à convenir.

Veuillez adresser votre candidature à M<sup>me</sup> M. Walther ou  
contactez-nous directement par téléphone au 01 444 51 44.

## SSG Voitures-Restaurants SA

SSG

Rue de Gares 4, 1201 Genève  
Telefon 01 444 51 44

P 94695/390096



S · H · M · S

Les étudiants de la

## SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

recherchent des

PLACES DE STAGE  
SERVICE ou CUISINE

1. 7. 1997 (ou à convenir) - 31. 1. 1998

Téléphone 021 962 93 72/021 962 93 71  
F. Mast/T. Brönnimann

94709/383471

1400 Yverdon-les-Bains  
J.-G. Criblet-Ogiz

engage de suite ou à convenir

## sous-chef de cuisine

Ce poste conviendrait à jeune cui-  
sinier étant désireux de s'affirmer à  
la tête d'une brigade en remplaçant  
le chef lors de ses congés-vacan-  
ces.

Place à l'année.

Faites-nous parvenir votre c. v. avec  
photo ou tél. au 024 424 82 82 et  
demandez M. J.-G. Criblet.

94829/38563

Restaurant Chinois /FR  
recherche pour la mi-août

## cuisinier

spécialisé en cuisine chinoise. Sans per-  
mis s'abstenir.Faire offres sous chiffre  
R 130-799457, à Publicitas, case  
postale 176, 1630 Bulle

P 94829/44300

LA TAVERNE  
LES BRASSEURS  
CHERCHE  
UN DIRECTEUR

## Profil du candidat:

- sens commercial et de l'accueil  
développés,
- affinités avec la bière,
- capable de créer une équipe de 15  
collaborateurs motivés,
- bon gestionnaire,
- horaires en coupure et travail tard le  
soir.

## Nous vous proposons:

- de relever un challenge important  
dans un établissement unique à  
Genève: la seul en Suisse romande à  
produire ses propres bières devant  
les clients,
- une bonne autonomie d'organisation  
de votre travail,
- un salaire fixe et intéressement  
proportionnel aux résultats obtenus,
- le soutien logistique dans un groupe  
important de la restauration  
genevoise.

Veuillez adresser votre dossier, com-  
prenant lettre de motivation manuscrite,  
curriculum vitae, photo, références,  
copies de certificats à: Yves Curchod,  
29, rue Lect, 1217 Meyrin.

P 94790/362646

Le Mirador  
MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

Nous recherchons

1 assistant(e) informatique  
et comptablefrançais/anglais  
diplômé d'une École Hôtelière  
connaissances Fidello/Micros/Réseau  
Novel, Windows 95/Fatleur/Traitement  
de texte.1 chef de rang  
1 commis de rang  
1 sommeliere (service des vins)français/anglais  
bonnes présentation  
expérience grandes maisons.  
Les personnes suisses ou possédant  
un permis valable sont priées  
d'adresser leur dossier complet  
avec photo au bureau du personnel.Hôtel Le Mirador  
1801 Mont-Pélerin  
Téléphone 021 925 11 11  
Fax 021 925 11 12

94762/2160



## Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars-sur-Ollon, Téléphone 024 495 21 21

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel\*\*\*\*\*, 110 lits,  
2 restaurants, propose le poste à l'année suivant  
pour entrée en service immédiate:

## secrétaire de direction (H/F)

chargé(e) notamment d'assister la direction pour les  
travaux administratifs, de régler les questions liées à la  
gestion des ressources humaines, de représenter l'hô-  
tel lors de voyages de promotion ou lors de démar-  
chage, d'accomplir certains travaux de réception.La préférence sera donnée à un(e) candidat(e) jeune, de  
très bonne présentation, au bénéfice d'au moins une  
expérience professionnelle stable, de langue maternelle  
française avec d'excellentes connaissances de  
l'anglais et si possible de bonnes connaissances de  
l'allemand.Les personnes intéressés peuvent envoyer leur candi-  
dature avec photo à Monsieur Yves Defalque, Sous-  
directeur.

94709/36439

ROYAL SAVOY  
LAUSANNE\*\*\*\* supérieur, membre de Steigenberger  
Reservation Service (SRS),  
cherche pour entrée à convenir

## un(e) promoteur/-trice des ventes

qui s'occupera principalement du marché européen,  
du contact avec les agences de voyages  
et les tour operators.Nous demandons une formation commerciale ou  
hôtelière, les langues (fr./ang./all.) et un goût  
prononcé pour les relations humaines.Si vous avez ce profil, adressez votre dossier  
complet à M. J.-C. Gétaz, directeur40, av. d'Ouchy, CH-1000 Lausanne 13  
Tél. 021 614 88 88  
Fax 021 614 88 78cdm  
HOTEL & RESTAURANTS

94761/18953

Thyon  
Region

OFFICE DU TOURISME LES COLLONS-THYON 2000

L'office du tourisme Les Collons-Thyon 2000  
recherche un(e)

## directeur/-trice

Expérience confirmée et connaissance de la branche touristique  
et de la gestion  
Développer des relations en vue d'une organisation touristique  
globale  
Organiser et gérer l'animation et l'accueil local  
Qualité de communicateur, négociateur et collaborateur  
Expérience en marketing et relations publiques  
Connaissance des langues (français, allemand, anglais)  
Entrée en fonction: à convenir.Nous attendons votre dossier complet avec certificats et photo  
d'ici au 20 juillet 1997 à l'office du tourisme Les Collons-Thyon  
2000, à l'attention de Monsieur Jerry Bovier, Président 1988  
Thyon - Les Collons.

94740/390448

Café-Restaurant «La Gentiane»  
Route de France 102  
1348 le Brassus

Nous cherchons

### 1 jeune sommelière

Entrée en fonction le 6 août 1997

Vous avez entre 19 et 30 ans, vous êtes de formation hôtelière ou équivalente, vous aimez votre métier et vous désirez évoluer dans une équipe jeune et dynamique.

...alors vous êtes la sommelière qu'il nous faut. Nous vous offrons d'excellente condition de travail (place à l'année), dans un cadre agréable, situé à la Vallée de Joux dans le Jura vaudois, ainsi qu'un salaire en rapport avec vos capacités.

Vous êtes intéressée, alors n'hésitez pas à prendre contact avec M. Volery, au **téléphone 021 845 56 78** ou fax **021 845 62 98**.

94725/147370

Suite à la réorganisation complète du département F&B Hôtel\*\*\*\* dans le canton de Vaud cherche pour la fin de l'été

### - 1 responsable F&B

- 1 maître d'hôtel  
(brigade de 12 personnes)

### - 1 chef de rang qualifié

avec expérience, permis valable et parfaitement bilingue (F/D)

### - 1 chef de cuisine

(brigade de 10 personnes)

Prière d'adresser vos offres avec c.v. et copies de certificats sous chiffre 94799, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

94799/76279

Grand Hôtel\*\*\*\*  
en région lémanique

recherche son/sa futur(e)

### DELEGUE(E) COMMERCIAL(E)

- Vous avez déjà eu l'occasion de faire vos preuves dans la vente.
- Vous êtes diplômé(e) d'une école hôtelière.
- Vous avez plusieurs années d'expérience en tant que réceptionniste.
- Vous avez l'âme d'un parfait négociateur et êtes tenace en affaires.
- Vous aimez les contacts avec la clientèle.
- Vous parlez le français, l'anglais et l'allemand.
- Vous possédez de bonnes connaissances en informatique.

Vous êtes à la recherche d'un nouveau challenge au sein d'un établissement moderne en pleine expansion?

Alors envoyez votre dossier avec c.v. et certificats sous chiffre 94773, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

**pizzapaz**  
RESTAURANT PIZZERIA BAR  
BAHNHOFSTRASSE 1  
CH-3800 INTERLAKEN  
TELEFON 033 - 822 25 33  
FAX 033 - 822 66 16

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per subito

### cameriere

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

**Restaurant Piz Paz**  
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken.  
Per informazioni telefono **033 822 25 33** (lunedì chiuso).

94703/72214

HÔTEL\*\*\*\*

### RELAIS DE CÉLIGNY

RESTAURANT - BAR «PORTOFINO»  
Cuisine traditionnelle italienne et française

Nous cherchons pour  
entrée immédiate ou à convenir

### SOUS-CHEF DE CUISINE

\*\*\*\*

### CHEF DE PARTIE QUALIFIÉ

expérimenté, motivé, flexible et en possession d'un permis de travail valable.

Si vous êtes intéressé, envoyez votre dossier à la direction du Relais de Céligny, ch. du Port 32, 1298 Céligny GE.

94799/322590

# Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre



## L'hotel + tourismus revue est plus avantageuse à l'abonnement!



Nom \_\_\_\_\_  
Prénom \_\_\_\_\_  
Profession \_\_\_\_\_  
Rue/no \_\_\_\_\_  
CP/localité \_\_\_\_\_  
Téléphone \_\_\_\_\_

Suisse

1 an  Fr. 134.-\* 6 mois  Fr. 79.-\* 3 mois  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

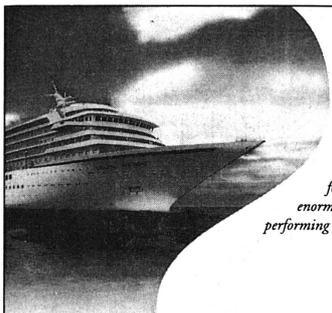
A découper et à renvoyer s.v.p.:

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 • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



*Our guests tell us that what sets a Crystal cruise apart from all the others is the "Crystal Attitude". It is an attitude reflected in the genuine concern our staff members have for each guest's comfort and the enormous pride they take in performing their jobs well.*

Crystal Cruises is committed to offering its guests the most luxurious and elegant cruise experience afloat. The line's two ships, the Crystal Harmony and the Crystal Symphony cater to discriminating travellers who expect and appreciate a Six-Star service. If you would like to work in an environment where everyone can make a difference, the line invites you to apply for a position on board.

Following job opportunities:

**Chefs de partie Bakers Confectioners Waiters Assistant Waiters Butlers Sommeliers**

For these positions we require a minimum of 2-3 years experience from leading international hotels or restaurants:

- Previous cruise ship experience is considered a plus, but not essential
- Good command of the English language is required for all positions
- The successful candidates must be at least 20 years of age
- We offer competitive salaries and realistic career development within the company
- Free transportation to the vessel and sailing periods between five and six months, followed by two months vacation
- Medical and accident coverage while on board and on approved vacation.

Please send your application and enclose a complete curriculum vitae, recent passport photo and copies of your reference papers to:

International Cruise Management Agency A/S  
P.O. Box 95, Sentrum, N-0101 Oslo, Norway  
Phone: +47-22 33 49 30  
Website: <http://www.icma.no> E-mail: [office@icma.no](mailto:office@icma.no)



WERMELLE JEAN-CLAUDE  
international placement services

If water sports belong to your interests, you will soon realize that where desert meets the sea, sport freaks are in paradise, even if they work hard 6 days a week.

We are looking for young professionals in

**EILAT on the Red Sea**

as

**BAKER  
CHEF DE PARTIE  
ITALIAN CHEF DE PARTIE**

Call us to get all necessary information or just send your application to:

WIPS Eggfluhstrasse 17, CH - 4054 Basel  
☎ ++41(0)61 422 06 55, Fax ++41(0)61 422 06 56



**PETER PERSONAL**  
HOSPITALITY, CAREERS, AND DEVELOPEMENT

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 Pâtisseries
- Maitre d'hôtels, Oberkellner, Chefs- und Commis de rangs
- Generalgouvernante

Peter Personal: Interessante Stellen für Fachpersonal, Kader & Manager im In- und Ausland.  
Peter Personal, Zürcherstrasse 11, CH-8152 Optikon  
Tel. 01 828 18 75, Fax 01 828 18 19



WERMELLE JEAN-CLAUDE  
international placement services

Working for sometime as lecturer is a good change in a professional field and also a rewarding task.

We are presently looking for qualified professionals, who have the ability and interest to train (in English) young students and who would be keen to work in a well established hotel school in

**GREECE**

as

**KITCHEN LECTURER  
FRONT OFFICE LECTURER**

School term is September 1997 to April 1998. Call us to get all necessary information or just send your application to:

WIPS Eggfluhstrasse 17, CH - 4054 Basel  
☎ ++41(0)61 422 06 55, Fax ++41(0)61 422 06 56

**Freiburg im Breisgau**

Wir haben mit unserem Hotel/Restaurant den idealen Standort und ein interessantes Konzept. Dafür suchen wir:

**ein junges, motiviertes Geschäftsführerehepaar oder einen Geschäftsführer mit Partnerin**

Ideal wäre:

- er - Küchenchef mit internationaler Erfahrung für moderne Frischproduktküche, kalkulationssicher, mit viel Initiative und grossem Eigenengagement.
- sie - als charmante, lebenswürdige Gastgeberin zuständig für das Restaurant, die Bar und den Hotelbereich.

Eine Beteiligung oder ein spätere Übernahme ist möglich.

Fühlen Sie sich durch diese Herausforderung angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Kontaktaufnahme. Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich. Zuschriften unter Chiffre 94650 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

Gesucht für Schweizer Jagd- und Gästefarm in Namibia, Afrika:

**Jungkoch/Koch**

ab Februar 1998.

Wir erwarten:

- abgeschlossene Kochlehre
- Erfahrung im Umgang mit Wildbret
- Flexibilität, Kreativität und selbstständiges Arbeiten
- Bereitschaft, Verantwortung zu übernehmen.

Unsere Farm ist ein Erstklassbetrieb mit einem kleinen Team, welches zirka 20 Jäger pro Jahr empfängt und unsere Küche ist entsprechend gehoben. Es handelt sich um eine Alleinstelle, mit Mithilfe von lokalen Arbeitskräften.

Wir bieten:

- Kost und Logis
- entsprechendes Salär
- Gelegenheit, Land, Leute und das Leben im afrikanischen Busch kennenzulernen
- bei Interesse evtl. Gelegenheit zur Jagd.

Ausführliche Unterlagen mit Foto bitte an: Chiffre 94737, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

**ÜBERSETZUNGSDIENST**

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben!

Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/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

**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:

DIPLO-KFM MEYER/HJ • P.O. BOX 76 32 02 • D - 22071 HAMBURG  
FAX: 0049 40 - 229 84 10 • TEL: 0049 40 - 2271567 • 8 (english) - 7 (german)

**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

**Ich möchte meine Anzeige in der...**

*tourismus revue*  
Telefon 031 370 42 22  
für ein Monatsabonnement für Fr 135 inkl. MWST.

**STOP AIDS**

INTERNATIONALER STELLENMARKT

**Bankportier**  
CH, 51, sucht Stelle: Bank, Versicherung, Industrie usw.  
Telefon 071 821 03 84. 94730/313955

Ehepaar D/CH 53/43, sucht per Ende 1997 oder nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis

**als Gerantenehepaar oder Küchenchef/ Serviceangestellte**

Kleineres oder mittleres Hotel, Gasthaus oder nur Restaurationsbetrieb im deutschsprachigen Raum.

Wir freuen uns, eine neue Herausforderung annehmen zu dürfen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre 94620, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 94620/390364

Portugiesen, 25/28, suchen Stellen per sofort oder für nächste Wintersaison als Zimmerhelfer und Hilfspolier/ Küchengehilfe.

Offerten unter Chiffre 94793 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 94793/390458

Ausgebildeter **Opersänger/ Maitre d'hôtel/Chef de bar** (oder ähnliche Kaderposition an der Front), sucht neue Herausforderung. In Frage kommen nur Spitzenhotels der 4- oder 5-Sternklasse, welche Spitzen-Pianisten beschäftigen. Ich sehe meine Stellung folgendermassen: Vollwertiger Einsatz an der Front und zwisehendurch je nach Situation bin ich in der Lage, die Hallen- oder Bar-gäste mit Arien von Verdi, Puccini, Mozart oder mit neapolitanischen Liedern sowie bekannte Operarienmalodien von Lehár, Kálmán, Strauss usw. fachmännisch zum Besten zu geben. Selbstverständlich bin ich ein ausgebildeter Hotelfachmann und habe in mehreren Luxushotels als Kádernann meine Erfahrungen gesammelt. Zusätzlich habe ich 8 Semester Musik und Gesang am Konservatorium Zürich und Milano studiert, was mich immerhin in diverse grosse Opernhäuser in ganz Europa sowie an den Opernfestival von Fedor Iwanowitsch Schallapin 1991 nach Russland als erster Festspiel-Tenor gebracht hat. Sollte Sie diese etwas aussergewöhnliche Bewerbung interessieren, bin ich jederzeit bereit, mich mit Ihnen näher zu unterhalten. Sie erreichen mich unter Chiffre 93789, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 93789/389860

25jähriger Schweizer sucht eine **Lehrstelle als Hotelaufmann** Sprachen D/F/E.

Angebote an: Thomas Kessler Schäublinstrasse 107, 4059 Basel Telefon 061 361 88 17 94794/390459

CH-Barman (26jährig), 3sprachig, sucht langjährige Festanstellung in Hotel- bar oder ähnliche Bar. Raum Zürich Stadt und See bevorzugt.

Offerten unter Chiffre 94803 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 94803/390470

Inserate per *hotel + tourismus revue*

**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. 94470/386657

Suchen Sie einen flexiblen, innovativen **Allrounder** mit Führungserfahrung?

Ich, m. CH, 37jährig, dipl. Gastronomie-Betriebsleiter mit besten Referenzen, stehe Ihnen für Neueröffnungen, Anlässe jeglicher Art sowie für Krankheits-, Unfall- oder Ferienvertretung (tage-, wochen- oder montsweise) kompetent, tatkräftig und kostengünstig zur Verfügung.

Ich freue mich auf Ihren Anruf. Telefon 031 711 12 77 94770/383283

Flexible CH-Réceptioniste, 29jährig, D, E, F, I, Fidelity, mehrjährige Hotelerfahrung, sucht

**neue Herausforderung** in Jahresstellung, im Raum Luzern/Zug und Umgebung. Auch Empfang in einer Firma möglich.

Näheres erfahren Sie unter Chiffre 94720, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 94720/389994

**LAST MINUTE**

**Möchten Sie Ihren Betrieb in guten Händen wissen?**

Haben Sie Ferien nötig, und suchen Sie einen zuverlässigen **Wirte-Sous-chef oder Küchenchef** mit Auslanderfahrung?

Sprachen D/E/I, Raum ZH/LU/ZG. Telefon vorm. 079 334 46 58 oder unter Chiffre 94805 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 94805/390479

# Sonderseite

## hoteljob

### Lehrabschluss – wie weiter?

Bald haben Sie Ihre Lehrzeit abgeschlossen. Sicher freuen Sie sich auf den Einstieg ins Berufsleben. Endlich nicht mehr «nur» Lehrling sein. Im Moment sind Sie noch im Prüfungsstress und hoffen, dass alles gut geht. Das Hoteljob-Team wünscht Ihnen jedenfalls einen erfolgreichen Abschluss.

Aber was passiert nachher?

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  
Morbijousstrasse 130 Telefon 031 370 43 33  
Postfach, CH-3001 Bern Telefax 031 370 43 34



## GOLDEN TULIP

INTERNATIONAL

Golden Tulip Fribourg  
Grand'Places 14, 1700 Fribourg  
téléphone 026 351 91 91

Hôtel\*\*\*\*, 200 lits, situé au centre ville et à 3 min. de la gare, centre de séminaire jusqu'à 400 personnes.

Pour l'ouverture de notre nouveau restaurant «Le California» et afin de compléter notre petite équipe, nous recherchons pour entrée début septembre:

### 1 assistant/e chef de service

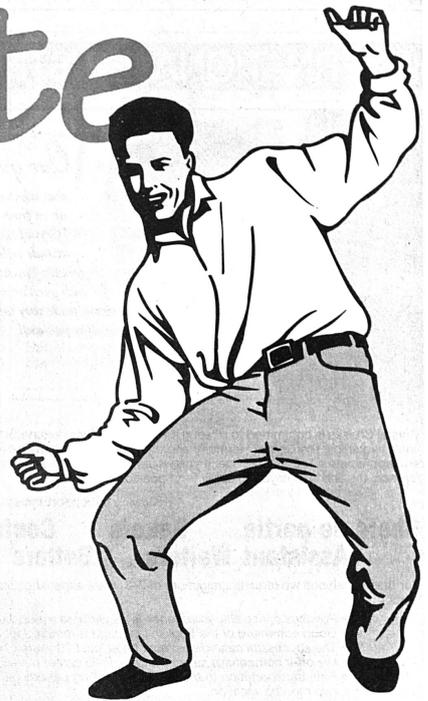
avec quelques années d'expérience

### 3 serveurs/ses

Vous finissez votre apprentissage? Alors, nous avons peut-être la place que vous recherchez, dans un cadre de travail entièrement renoué. Venez rejoindre notre sympathique et dynamique équipe. Des connaissances d'allemand et d'anglais sont un avantage. Nous offrons des places stables, à l'année.

Cela vous intéresse? Alors, n'hésitez pas et c'est avec plaisir que Mme Constantin examinera votre dossier ou renseignera par téléphone au 026 351 96 00. (Sans permis valable s'abstenir).

94733/11797



### Gasthof Bären Boll

Unser starkfrequentiertes Haus steht unweit der Stadt Bern. Mit dem Vortzug RBS geht es zügig und alle 30 Minuten mitten ins Stadtzentrum.

Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir eine(n)

### Servicefachangestellte/n

In unserem Team ist eine Fachkraft sehr willkommen. Wir wissen es zu schätzen und zu honorieren, dass Sie Ihre Ausbildung erfolgreich beendet haben.

Im Schichtbetrieb können wir Ihnen eine sehr variantenreiche Tätigkeit bieten. Dienstag und Mittwoch sind unsere Freitage.

Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns.

Erste Auskünfte erteilt Ihnen R. Gygg oder E. Kramer gerne telefonisch.  
Telefon 031 839 04 70

94637/66761



## HIRSCHEN WILDHAUS

### Lehrabschluss erfolgreich beendet?

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir aufgestellte, flexible, ehrliche

### Servicefachangestellte

mit viel Motivation, das Gelernte umzusetzen und sich einer neuen Herausforderung zu stellen.

Eintritt: Mitte August 1997

Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns doch einfach an und verlangen unsere Frau Walt, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

HIRSCHEN WILDHAUS  
PASSHOHE  
CH-9658 WILDHAUS  
TELEFON 071 999 22 52  
TELEFAX 071 999 25 25

94783/38237

## Alpin nova

### Karrierestart im Berner Oberland!

Wollen Sie in der kommenden Wintersaison 1997/98 als

### • Chef de partie • Servicefachangestellte/r

zu unserem Team gehören?

Dann schicken Sie die ausführlichen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Alpin Nova  
Frau Ruth Klossner  
3778 Schönried

94519/97640

Hôtel du Lion d'Or\*\*\*  
Famille 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.

94603/19941

### Gourmet-Restaurant im Unterwallis

sucht auf Mitte August

### commis de cuisine

für kreative Küche

### commis de salle

mit Französischkenntnissen

Senden Sie Ihre komplette Bewerbung oder rufen Sie uns an.

LehrabgängerInnen sind besonders erwünscht.

Restaurant Les Crochets  
Ruelle des Anges 3  
1870 Monthey  
Telefon 024 471 37 06

94734/352632



## HOTEL RESTAURANT TAVERNE

Per sofort oder 1. August suchen wir in unserem jungen, modernen Betrieb:

- eine Servicefachangestellte oder Kellner
- ein Koch, Jungkoch (m/w)

Wir sind ein interessanter Hotelbetrieb mit internationaler und regionaler Kundschaft an der Stadtgrenze Zürich und doch auf dem Land. In Service und Küche bieten wir unseren Gästen einen aufmerksamen, guten Service.

Eine abwechslungsreiche Arbeitsstelle mit netten Kollegen und guten Arbeitsbedingungen wartet auf Sie. LehrabgängerInnen sind besonders willkommen.

Für weitere Auskünfte rufen Sie bitte Herrn Jörg Badertscher (Dipl. ZWS, BSF/EPF) 01 940 81 02 an.

Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Restaurant Ochsen  
Zentralstrasse 23, 8610 Uster  
Ausländer nur mit Bewilligung B oder C, sehr gut deutsch sprechend.

94626/47481

## Adecco HOTEL

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

Lehrabgänger aus Hotellerie und Gastronomie planen ihre Zukunft mit uns.

Rufen Sie mich an.  
Herr G. Valeri.



Das Park-Hotel Bad Zurzach ist ein 4-Sterne-Hotel mit 171 Zimmern und 295 Betten. In den Bereichen Seminar-, Kurgäste- und Klinikangebot sind wir seit 10 Jahren führend auf dem Markt.

Damit Sie das Gelernte anwenden und weitere Berufserfahrung sammeln können, sind bei uns noch folgende Stellen zu besetzen:

### Commis de cuisine Servicefachangestellte/ Kellner Hotelfachassistentin

Wir bieten Ihnen einen modernen eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie einen fairen Dienstplan. Personalzimmer sind vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu.

PARK-HOTEL BAD ZURZACH  
Personalabteilung  
Badstrasse 44, CH-5330 Zurzach  
Telefon 056 249 01 51  
Telefax 056 249 38 08

945201/61306



Wir sind auf der Suche nach einer

### Hotelfachassistentin

die uns mit Freude und Elan unterstützt.

Lehrabgängerin bevorzugt.  
Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit im angenehmen Arbeitsumfeld.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Ferienhotel Europe  
Familie Julien  
3920 Zermatt  
Telefon 027 966 27 00

94716/90039