

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 28

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 260
Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Swiss Holiday Park 3

Mit neuer Führung und neuen Ideen soll der Swiss Holiday Park in Morschach weiter auf Erfolgskurs gebracht werden.

Gastfreundlicheres Tirol 4

Die Einstellung dem Tourismus gegenüber hat sich im Tirol gemäss Studien in den letzten fünf Jahren verbessert.

HOTELLERIE

Von Utell zu Lexington 5

Die Alpine Classic-Hotels wechseln im Bereich elektronische Buchungen und Marketing von Utell zu Lexington.

«Le Plaza» im Aufwind 7

Gutes Ergebnis für das Basler Swissôtel: Mehr Komfort und eine wärmere Ausstrahlung haben sich ausbezahlt.

GASTRONOMIE · TECHNIK

34. Berufsolympiade 11

Zwei junge Schweizer Gastronomie-Fachleute messen sich mit der internationalen Elite in St. Gallen.

Kunst und Chicken 11

Mit einem frechen Mix, angesiedelt zwischen In-Lokal und Gärtli, Bar und Beiz, wartet das neue «Calanda» in Chur auf.

HOTEL · TOURISME

«Léman sans frontière» 13

L'association «Léman sans frontière» envisage de dynamiser le tourisme avec un «passeport» transfrontalier.

Offres estivales 14

Les entreprises de transport à câbles ont décidé de revitaliser leurs offres estivales dans une nouvelle brochure.

SHV · SSH · SSA

Das Wimbledon der Alpen 17

Seit dem 5. Juli blickt die Tenniswelt (und nicht nur die) nach Gstaad. Das Rad Swiss Open lässt die Herzen der Fans höher schlagen. Leicht höher gehen dürfte auch der Puls der Hoteliers aus dem Saanaland. Dank dem «Wimbledon der Alpen» sind die Hotels praktisch ausgebucht.

Switzerland Destination Management

Bundesgelder für SDM

Am Aufbau des grossen Branchenprojekts Switzerland Destination Management (SDM) will sich wahrscheinlich auch der Bund beteiligen. Primär aus dem Innovationsförderungskredit könnten Gelder in SDM eingebracht werden. Erste Gespräche zwischen dem Biga und Schweiz Tourismus haben bereits stattgefunden.

STEFAN RENGGLI

Rund 30 Millionen Franken werden für Aufbau und erste Betriebsjahre von Switzerland Destination Management, dem kommerziellen nationalen Informations- und Buchungssystem für den Schweizer Tourismus, benötigt. Das ist mehr, als die grossen Branchenpartner Schweiz Tourismus, Schweizer Hotelier-Verein, Gastrosuisse, SBB und Swissair finanzieren können. Zusätzliche Mittel für das innovative Grossprojekt müssen deshalb gesucht werden. Nach der parlamentarischen Bereinigung der letzten Differenzen zum Bundesbeschluss zur Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus könnten deshalb aus dem 18-Millionen-Kredit namhafte Beiträge für SDM eingesetzt werden. In der Herbstsession wird der Ständerat voraussichtlich die bestehende Differenz zum Nationalrat bereinigen, welcher verlangt hatte, dass die 18 Millionen nicht im Giesskannenprinzip auf unzählige Projekte verteilt werden, sondern für wenige, besonders wegweisende Projekte eingesetzt werden.

Geld für SDM und DeskLine

Die Konzentration auf wenige grössere Projekte dürfte klar zugunsten von SDM sein, das als grosser Innovationschritt mit hoher Wahrscheinlichkeit in den Genuss von Teilen der 18 Millionen kommt.

men wird. Dazu Biga-Direktor Jean-Luc Nordmann: «Wir wollen Impulse setzen und deshalb signifikante Beträge ausschütten.» Nordmann betont auch, dass parallel zur allfälligen Unterstützung von SDM auch das Projekt DeskLine einen Anteil erhalten könnte. Bunderat Jean-Pascal Delamuraz hatte ja bereits in der Ständeratsdebatte zum Innovationskredit DeskLine als Beispiel für ein geeignetes, innovatives Projekt erwähnt. Im Januar 1998 dürfte aller Voraussicht nach der Bundesbeschluss in Kraft treten. «Wir haben von SDM und von DeskLine noch kein konkretes Gesuch. Man kann in der Zeit bis zum Bundesbeschluss die konkrete Ausgestaltung der Gesuche an die Hand nehmen, so dass nach dem Inkrafttreten sehr rasch darüber entschieden werden kann. Entscheidend wird sein, wie gut sich die beiden Projekte ergänzen. Je klarer die Ergänzungsfunktion der beiden Projekte in den Gesuchen zum Ausdruck kommen wird, desto besser stehen die Chancen für eine Unterstützung», erklärt Nordmann. Mit den wahrscheinlichen Beiträgen aus dem Innovationskredit an SDM und DeskLine unterstützt der Bund zwar eines der derzeit bedeutendsten Tourismusvorhaben der Schweiz. In Anbetracht des vielversprechenden Projekts und der bislang erfolgsversprechenden Grundlagenarbeiten stellt sich aber die Frage, ob aus volkswirtschaftlichen Überlegungen eine weitergehende Beteiligung des Bundes am Projekt Switzerland Destination Management nicht sinnvoll und möglich wäre.

Am 4. Juli haben sich die Vertreter des Steering Committees von SDM zu einer erneuten Sitzung getroffen und den weiteren Aufbau von Switzerland Destination Management beschlossen. Hart diskutiert wird derzeit über den Verteilungsschlüssel zur Beteiligung der involvierten Organisationen am Eigenkapital, an dem Schweiz Tourismus aller Voraussicht nach einen höheren Anteil halten wird, als die übrigen Partner. Seite 3

Wengen

Studie deckt grosse Mängel auf

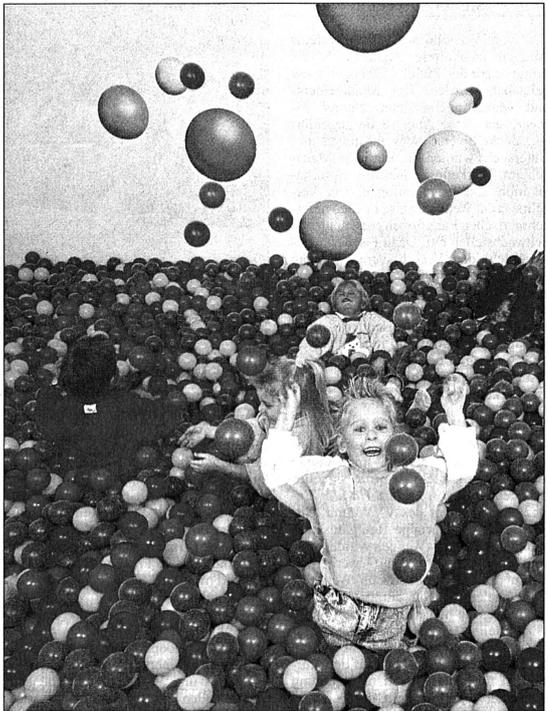
Für die Reorganisation des Verkehrsvereins Wengen wurde vom Vorstand beim Management- und Marketing-consultant Daniel Fischer eine Analyse in Auftrag gegeben. Der VV Wengen weise in allen unternehmerischen Funktionen entscheidende Schwachstellen auf. Es fehle an unternehmerischer, innovativer und marktorientierter Denkhaltung, stellt Fischer fest. Man sei über die Resultate wenig erstaunt, meldet der Vizepräsident des Verkehrsvereins und schiebt Teile der Verantwortung auf das lokale Gewerbe. Zur internen Optimierung und für externe Kooperationen soll Fischer weiterhin als Berater dienen. Seite 2

Swiss Leading Hotels

Aufbruchstimmung in Luxushotellerie

Die Swiss Leading Hotels wollen mit einer Neupositionierung im Heimmarkt Boden gutmachen und im Ausland neue Märkte erobern. Ein schlüssiges Zukunftsszenario muss allerdings erst noch erarbeitet werden. Die Übernachtungszahlen der 36 Schweizer Häuser zeigen nach Jahren des Rückgangs und der Stagnation wieder leicht nach oben. Im Vergleich zu den Betrieben im Ausland sei dies jedoch ungenügend, wurde an der Generalversammlung in Bad Ragaz betont. Hauptgrund dafür sei die ungenügende Vermarktung der Schweiz im Ausland und das fehlende Verständnis der Politiker für diese Branche. Seite 8

Kinder in der Gastronomie



Marketing für die kleinen Gäste wird nicht gross geschrieben

Lukrativ sind sie zwar, die kleinen Gäste, bestimmen sie doch in der Familie oft, wohin es geht. Aber wenn das Menü nicht gerade aus Pommes Frites und Hamburgern bestehen soll, gestaltet sich die Suche nach einem geeigneten Restaurant oft zu schwierig. Denn es gibt keine Verzeichnisse kinderfreundlicher Restaurants. Zusammenschlüsse kinderfreundlicher Hotels hingegen gibt es zwar, aber für Familien sind diese Angebote oft zu teuer. (Foto: zvg) Seite 9

Hôteliers genevois

P.-O. Barroud ne mâche pas ses mots

Dans une interview accordée à notre hebdomadaire, Pierre-Olivier Barroud, président de la Société des hôteliers genevois, donne son avis sur de nombreux thèmes importants pour les hôteliers. Et ceux-ci ne manquent pas avec la Ville de Genève qui va supprimer ses subventions. Et comme à son habitude, Pierre-Olivier Barroud ne mâche pas ses mots. Sur le problème des fonds juifs, il propose par exemple que la SSH et Suisse Tourisme déposent une demande auprès du Conseil fédéral afin de réclamer aux banques qu'elles financent une campagne de réhabilitation de la Suisse à l'étranger, surtout aux Etats-Unis. Page 13

Hotelbrand

Ochsen Bad Ragaz: Zukunft ungewiss

Die Brandruine des ehemaligen 3-Stern-Hotels Ochsen in Bad Ragaz ist abgebrochen. Am 9. Juni wurde das rund 200 Jahre alte Gebäude vom Feuer vollständig zerstört. Ob das ehemalige 37-Betten-Hotel wieder aufgebaut wird, ist zur Zeit noch völlig unklar. Cornelia Winkler, die das Hotel in den letzten zweieinhalb Jahren selbst geführt hatte, würde einen Wiederaufbau des Hotels begrüssen, doch aufgrund laufender Abklärungen sei vorerst Abwarten angesagt. Weitere Entscheide sollen in rund einem Monat getroffen werden. Bericht über den Brandverlauf mit Hinweisen zum Brandschutz in Hotels. Seite 10

Miele
Wäscherei-Leasing
4.75 %

Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

micros SYSTEMS AG

IHR PARTNER FÜR EDV-LÖSUNGEN
IN DER GASTRONOMIE

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

EINE KASSEN LÖSUNG ?
-> MICROSS TOUCH-SCREEN !

Micros Systems AG
Wiesenstrasse 10 A Tel. 01 733 74 50
8952 Schlieren/ZH Fax 01 733 74 51
89867/384595

Adecco
HOTEL

Personalberatung
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus

Beachten Sie
die aktuellen Stellenangebote
in der «stellen revue».

Textilien für die Gastronomie

PFEIFFER

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

VARIFLEX

Das umweltfreundliche Hotel-Kartenschloss

- ohne Strom
- ohne Batterie
- sofortige Umstellung bei Schlüsselverlust möglich

REIN MECHANISCH

SCHÄNIS

STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8718 Schänis
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Wengen

Studie deckt gravierende Mängel auf

Für die Reorganisation des Verkehrsvereins Wengen (VVW) wurde eine externe Studie in Auftrag gegeben. Analyse sowie Strategievorschläge liegen nun vor: Unternehmensreformen innerhalb des VVW sowie Kooperationsprojekte seien absolut notwendig.

SILVIA METTLER

Eine vom Vorstand des Verkehrsvereins Wengen in Auftrag gegebene Studie bringt es auf den Punkt: In Wengen muss gehandelt werden. Der Management- und Marketingconsultant Daniel Fischer, der diese Analyse durchgeführt hat, deckt diverse Schwachstellen auf. Untersucht wurden die Bereiche Management, Marketing, Finanzen, Kommunikation und Kooperationen. Der Verkehrsverein Wengen weise in allen unternehmerischen Funktionen entscheidende Schwachstellen auf. Dazu Fischer: «Generell fehlt dem Verkehrsverein Wengen die unternehmerische, innovative und marktgerichtete Denkhaltung. Die sogenannte Führungskultur ist nach innen gerichtet, vergangenheitsorientiert, administrativlastig und wenig innovativ. Beispielsweise gibt der VVW allein für die Eisbahn in einem Jahr mehr aus, als für die Marktbearbeitung.»

Hohe Wellen geschlagen

«Über die Resultate der Analyse sind wir nicht sonderlich erstaunt. Im heutigen touristischen Umfeld ist professionelles Arbeiten gefragt», erklärt Harald Zinner, Vizepräsident des VVW und Mitglied der Arbeitsgruppe Reorganisation und meint weiter: «Wengen wurde lange vom eher konservativen Gewerbe bestimmt und der touristische Weiblick fehlte vielerorts. Nur durch Druck der Hotellerie, die heute immer noch in der Minderheit ist, wurde diese Analyse realisiert.» Zinner gibt nun zu bedenken, dass diese Analyse zu sehr auf den Kurzdirektor fokussiert. Jede Unternehmung oder jeder Verkehrsverein, der sich über eine externe Beraterfirma einer Analyse unterzieht, muss damit rechnen, dass Schwachstellen aufgezeigt werden, das sei doch ganz normal. Die Negativschlagzeilen, die diese Studie hervorgehoben habe, sei Zündstoff, das in Wengen etwas in Gang käme. «Wohl sind einige aggressive Voten an der Mitgliederversammlung über den jetzigen Zustand des VVW gefallen. Zu einer Schlammschlacht kommt es jedoch nicht. Wir wollen einen Schlusstrich ziehen und die Vorwärtstrategie in Angriff nehmen», meint Georg Meier, Hotelier in Wengen.

Schlankere Strukturen

«Mit Blick auf die Zukunft geht es nun darum, die zwei unabhängigen zentralen Stossrichtungen der internen Optimierung beziehungsweise der externen Kooperation des VVW zielorientiert, effizient, mit den bestmöglichen Ressourcen und zeitgerecht anzupacken», erklärt Fischer. Er schlägt vor, das Management zu modernisieren, Zielvorgaben zu definieren und schlankere Strukturen durch Abschaffung von Kommissionen zu schaffen. Die schrittweise Realisierung der internen Effizienzsteigerung soll angestrebt werden. Beim Personal sollen



Eine Reorganisation des Tourismus in Wengen ist dringend nötig. Zu diesem Schluss kommt eine Studie des Tourismus-Beraters Daniel Fischer. Nicht alle Fehler seien aber beim Verkehrsdirektor zu suchen.

Foto: zvg

Pflichtenhefte erstellt und Ziel- und Leistungsvereinbarungen getroffen werden. Die Kurortseinrichtungen Schwimmbad, Eisbahn, Minigolf, Spielplatz und Tennisplatz sollen auf die Gemeinde Lauterbrunnen übertragen werden. Insgesamt wurde ein Effizienzsteigerungspotential von rund 280 000 Franken ermittelt. Die jetzige Form der Marketingorganisation soll aufgelöst werden.

Marketingprofi gefragt

In Fischers Kooperationsmodell sollen die lokalen Verkehrsvereine Mürren, Lauterbrunnen und Wengen bestehen bleiben und vor allen die Betreuung des Gastes am Ort übernehmen. Eine regionale

Dachorganisation mit Wengen, Lauterbrunnen und Mürren soll die strategischen Arbeiten wie Destinations-, Marketing- und Unternehmensstrategie, Administrationsaufgaben, Events sowie die Sport- und Kurortanlagen übernehmen. Zudem soll eine ausgelagerte Marketinggesellschaft mit folgenden Aufgaben geschaffen werden: Produkt- und Dienstleistungsgestaltung, Öffentlichkeitsarbeit, Werbung, Verkaufsförderung, Verkauf, Distribution, Incoming Tätigkeiten, Betrieb Buchungs- und Reservationssystem. Fischer betont: «Die Leitung der Marketinggesellschaft erfordert einen versierten Marketingprofi. Zudem muss von Beginn weg konsequent mit Grindelwald, den

Jungfrau-Bahnen und der Schilthornbahn zusammengearbeitet werden.»

Begleitete Umsetzung

Mit der 120seitigen Analyse und den Strategievorschlägen (Kostenpunkt 80 000 Franken) ist die erste Phase des Auftrags von Fischer abgeschlossen. Zinner betont, dass nun die zweite, sehr wichtige Etappe kommt. Die Umsetzung müsse jetzt an die Hand genommen werden. Zinner liegt sehr daran, dass auch diese Phase von Fischer begleitet wird. An der letzten Mitgliederversammlung wurde beschlossen, dass Daniel Fischer konkrete Umsetzungsmassnahmen bis Mitte August unterbreiten soll.

Ein Markenkonzept für die Jungfrau-Region

Parallel zu Fischers Analyse hat Oliver Tamás, Student der Tourismusfachschule Graubünden, eine Diplomarbeit zum Thema «Nutzung der Marke Lauberhorn in der touristischen Vermarktung der Jungfrau-Region – ein Markenkonzept» erstellt. Er geht der Frage nach, wie die Verantwortlichen der Jungfrau-Region mit Hilfe eines Markenkonzeptes den weltberühmten Namen Lauberhorn für ihr Destinationsmarketing nutzen können.

Es habe sich herausgestellt, dass die 1993 lancierte Marketingkooperation «Eiger, Mönch & Jungfrau-Region» in der heutigen Form nicht funktioniert. Die Region sei zu heterogen und die Verantwortlichen zu einer echten Kooperation zu wenig bereit, um eine starke Marke zu bilden. Die Orte seien innerhalb der Region zu stark und die Marktausrichtung zu unterschiedlich. Daneben bestehen zu viele unkoordinierte Mono-Marken und Logos, die im Wettbewerb untergehen.

Eine Destination müsse von der Basis her entstehen, um eine einheitliche und starke Dachmarke bilden zu können. Die Dachmarke solle sich durch die vier stärksten Untermarken profilieren. Tamás schlägt in seiner Diplomarbeit für die Destination Jungfrau-Region folgende Untermarken vor: Jungfrau-Top of Europe, Grindelwald, Mürren-Schilthorn, Wengen-Lauberhorn. «Diese Vorschläge und auch das Vorgehen für die Umsetzung eines effizienten Destinationsmanagement bei dieser Diplomarbeit von Tamás erachte ich als hervorragend», erklärt Urs Kessler, Vize-Direktor der Jungfrau-Bahnen und Co-Referent der Diplomarbeit. «Eine Destination muss von unten nach oben wachsen (Bottom-Up-Verfahren) und kann nicht von heute auf morgen aufgebaut werden. Gerade in der heutigen

Zeit, wo Berater und Professoren Hochkonjunktur haben, die noch nie im Markt ein Produkt verkauft haben und sich fast ausschliesslich auf Marketingtheorien stützen, ist es wichtig, die Nachfrage genau zu kennen und zu analysieren. Die Produkte unterscheiden sich in bezug auf ihre Eigenschaften immer weniger voneinander», erklärt Kessler.

Wer sich im Tourismuswettbewerb behaupten will, müsse alles daran setzen, eine Marktleistung mit einem bestimmten Image zu versehen – eben ein Markenprofil – zu kreieren und sich dadurch von seinen Mitkonkurrenten abzuheben. Für Kessler ist deshalb klar, dass in der Jungfrau-Region mittelfristig vier Marken entstehen sollen: Interlaken einschliesslich erweitertes Bödeli, Grindelwald, Wengen/Lauberhorn mit Lauterbrunnen, Mürren/Schilthorn und Jungfrau-Joch – Top of Europe. SM

Privatbahnen FO und BVZ

Weniger Gäste

Die Furka-Oberalp-Bahn (FO) und die Zermatt-Bahn (BVZ) bekamen 1996 die Einbussen des Tourismus stark zu spüren. Die Umsätze aus dem Personenverkehr sanken bei den Privatbahnen um bis zu 10 Prozent.

Die Zermatt-Bahn hat im letzten Jahr zweieinhalb Millionen Passagiere befördert. Das sind 2,6 Prozent weniger als im Vorjahr. Der Umsatz im Personenverkehr ging gar um 10,1 Prozent zurück. Die Direktion führt den überproportionalen Rückgang unter anderem auf weiter verminderte Einnahmen aus dem Halbtax-Abonnement und dem Swiss Travel System zurück. Weil die Einbussen im Güterverkehr (-1,6 Prozent) klein waren und verschiedene Nebenerträge gesteigert werden konnten, schloss die Ertragsrechnung dennoch mit einem markant höheren Einnahmenüberschuss von 1,95 Millionen Franken. Die Aktionäre der Zermatt-Bahn erhalten eine Dividende von 6 Prozent ausbezahlt. Schwieriger ist die wirtschaftliche Situation für die Furka-Oberalp-Bahn. Der Gesamtertrag aus dem Bahnbetrieb sank um 1,5 Prozent. Dabei fielen die Umsatzeinbussen im Personenverkehr (-6,4%) und beim Autoverlad (-9%) besonders ins Gewicht. Insgesamt schliesst die FO-Rechnung mit einem Defizit von 540 000 Franken. Mit einer kundenfreundlicheren Angebotsgestaltung – beispielsweise die Anerkennung des Generalabonnements – hofft Direktor Rolf Escher wieder vermehrt Gäste und Einheimische auf die Bahn zu locken. Im ersten Quartal 1997 konnte der Umsatz um 7 Prozent erhöht werden. GER

LESERBRIEFE

«Gewaltige Publizität»

Artikel in der htr Nr. 25 vom 19. Juni 1997 «Das Matterhorn ist ein beliebter Werbeträger»

Im Artikel über den Markenschutz steht: «Dem Bündner Nobelpreiskar bescherte der Schutz des Logos (St. Moritz – Top of the World) zwar grosse Publizität, aber wenig Geld.» Das stimmt natürlich nicht. Per 30. April 1997 betrug das Reinvermögen unserer Markenschutz-Abteilung 585 997 Franken (eingegangene Lizenzgebühren nach Abzug aller Registrations- und Prozesskosten). Ein Mehrfaches dieses Betrages haben die Lizenznehmer an Sponsorgehältern für St. Moritzer Events eingesetzt, ebenfalls für die Werbung ihrer St.-Moritz-Produkte auf der ganzen Welt (z.B. Chopard Genève in über 100 Ländern und die Deutschen Augenoptiker in etwa 1500 Optikergeschäften allein in Deutschland).

Am wertvollsten ist zweifelsohne die gewaltige Publizität, die der Markenschutz St. Moritz seit zehn Jahren auf der ganzen Welt bringt. Und zwar nicht «nur» in touristischen Medien, sondern insbesondere auch in Wirtschaftszeitungen und -Magazinen (beispielsweise zweimal Titelseite im Wall Street Journal...). Diese Publizität erhöht nicht nur den globalen Bekanntheitsgrad von St. Moritz, sondern auch die Substanz des Namens, da sie St. Moritz immer wieder in direktem Zusammenhang mit den Begriffen Qualität und Qualitäts-Marke setzt. Damit ist der Markenschutz eines der ganz guten Geschäfte, die St. Moritz bisher getätigt hat, und zwar saison- und wetterunabhängig – eine Investition in die Zukunft. Der Ort hat heute Namensrechte in gegen 50 Ländern für bis zu 15 Warenklassen. Dr. Hanspeter Danuser, Kurdirektor St. Moritz

Anmerkung der Redaktion: Die Angaben und Zahlen, die der Journalist im oben erwähnten Artikel verwendet hat, stammen aus dem Medientext der Schweizerischen Tourismusfachschule in Siders.

SWISSORAMA

Zusammenschluss «Tourismus Lauterbrunnental». Die Fusion der Tourismusorganisationen Mürren Tourismus und Kurverein Lauterbrunnen (KVV) zu «Tourismus Lauterbrunnental» ist auf guten Wegen. Nachdem der Vorstand des KVV Lauterbrunnen einer Zusammenarbeit grundsätzlich zugestimmt hat, gab nun auch der Vorstand von Mürren Tourismus grünes Licht zur Vorbereitung einer gemeinsamen Organisation. SM

SWISSORAMA

Die Hälfte der STF-Absolventen hat eine Stelle. Die Hälfte der 83 Absolventen, die kürzlich an der Abschlussfeier in Brig ihr Diplom in Empfang nehmen durften, haben bereits eine Stelle. Ein Fünftel der Diplomanden haben eine feste Anstellung in Aussicht. Die restlichen 30 Prozent reisen ins Ausland oder haben noch keine Stelle gesucht oder gefunden. Mit der Diplomfeier ging auch die Ara Jean-Claude Seewer zu Ende. Nach 14jähriger Tätigkeit an der STF-Spitze trat er als Direktor zurück. Seine Lehrtätigkeit wird Seewer allerdings weiterführen. Als neuer STF-Direktor amtiert Olivier Chevallaz. GER

*

Die Schilthornbahn AG ist neu zu 93 Prozent an der Skilift Mürren AG beteiligt. Die Dividende der Schilthornbahn beträgt unverändert 36 Franken. Der Umsatz der Unternehmung konnte um 4,2 Prozent, die Bahnfrequenzen um 5,5 Prozent gesteigert werden. r.



BLICKPUNKT STV

Dank an Rö

Als der Schreibende in fast grauer Vorzeit dem damaligen jungen Vize-Direktor des Verkehrsvereins Bern zum ersten Mal begegnete, waren die Gefühle etwas zwiespältig. Dem Walter Röslü ging (schon) damals der Ruf eines touristisch-gesellschaftlichen Exzentrikers voraus. Man wusste nicht so recht, wo man den komischen Vogel einreihen sollte.

In der Zwischenzeit ist ziemlich viel Wasser die Aare hinuntergeflossen. Dinge und Leute haben sich entwickelt. Aus dem ranken Vize wurde ein mittlerweile stattlicher und gewichtiger Direktor. Anfänglich hätte man ihm höhere Aufgaben nur bedingt und mit konstruktivem Zittern zugebraut. Hinterher weiss man es: Rö a fait du chemin, son chemin, une belle route.

Nun ist er als Chef von Bern Tourismus und des Mittellands zurückgetreten. Walter Röslü hat sich – die grossen Fussstapfen seines Mentors und Vorgängers Ernst Hegner bescheiden und wohlweisend beachtend – eine eigene Statur, eine unverwechselbare Aura geschaffen. Aura, ein grosses aber wahres Wort für einen Menschen, der nichts als sich selber war und ist, oszillierend zwischen der Rolle des Hofnarrens und der grossen touristischen Autorität, des überzeugten Machers und des verbalen Highflyers, der vitalen und lebensfrohen Saffurwurzler und des leicht melancholischen Ironikers.

Walter Röslü hat die Synthese zwischen touristischem Know why/Know how, Menschlichkeit, Sensibilität, Demut und Showmanship geschafft wie kein anderer. Er war ein guter Tourismusmanager, weil er sein geliebtes Bern als Produkt begriff und nicht sich selber, obwohl man oft das

Gegenteil hätte vermuten können. Sein omnipräsenter Einsatz an allen Fronten der Öffentlichkeit galt der Verbesserung des touristischen Ansehens der Stadt und seiner Region, nicht dem publizistischen Echo im Dienste des Ego-Aufbaus, wie man dies bei anderen «Grossen» der Branche mitunter vermuten darf. Walter Röslü hat in Stadt und Region viel Konkretes erreicht, das als pionierhaft und vorbildlich gelten darf. Er hat über seinen Wirkungskreis hinaus Spuren hinterlassen. Seine grosse Leistung besteht darin, uns gezeigt zu haben, dass ohne Charakter und Menschlichkeit, Humor und spielerische Lockerheit, Sensibilität und Selbstkritik selbst hohe Professionalität nicht zur Wirkung kommt. Walter, wir danken Dir.

Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband

ST soll Löwenanteil übernehmen

Schweiz Tourismus soll und will an SDM/Trip einen höheren Anteil übernehmen als die übrigen touristischen Partnerorganisationen. Der genaue Verteilungsschlüssel ist noch nicht entschieden, dennoch haben sich die SDM-Verantwortlichen für ein rasches Weiterschreiten und die baldmöglichste Gründung der Firma SDM ausgesprochen.

STEFAN RENGGLI

30 bis 50 Prozent soll der Beitrag von Schweiz Tourismus ans Eigenkapital der zu gründenden Firma Switzerland Destination Management betragen. Ein genauer Betrag wurde an der jüngsten Sitzung des SDM Steering Committees allerdings nicht festgelegt. Ein Audit soll zuerst genauere Auskunft über die Zuverlässigkeit des Projekts und der vorliegenden Zahlen geben. 6 bis 8 Millionen Franken könnte Schweiz Tourismus in SDM einbringen, dieser Betrag wurde vom ST-Vorstand gutgeheissen. Auch die Aufteilung des restlichen Eigenkapitals auf die übrigen Partner ist noch nicht entschieden. Nachdem sich der Postautodienst als Geldgeber zurückziehen musste, verbleiben SBB, Swissair, Schweizer Hotelier-Verein und Gastrosuisse. Nicht beteiligen wollen sich entgegen ersten Ideen – die Telecom und der Reiseveranstalter Kuoni. Ob sich die verbleibenden vier Partner auf einen paritätischen Verteilungsschlüssel einigen oder ob man sich eher an der wirtschaftlichen Wertschöpfung der jeweiligen Partner orientiert, ist noch offen. Der Vorschlag einer differenzierteren Beteiligung wurde unter anderem vom SBB-Vertreter Paul Blumenthal unterstützt.

Nächste Sitzung im September

In welcher Form allfällige Bundesgelder (siehe Frontseite) ins SDM-Projekt einfließen und mit welchen Rechten diese verbunden wären, ist ebenfalls noch nicht entschieden. Das Steering-Com-



Die Destinationen und Regionen der Schweiz sollen in Zukunft wunschgemäss aktiver in das SDM-Projekt eingebunden werden. Foto: zvg

mittee wird sich hierzu Ende September zu seiner nächsten Sitzung treffen. Das Steering Committee hat dem gemeinsamen Vorschlag von Telecom und CSC Ploenzke zugestimmt: Gemäss der bisherigen Diskussion hätte die Telecom die Technologie zur Angebotsbündelung und CSC Ploenzke jene zur Distribution eingebracht. Neu fällt zusätzlich auch die GDS-Zugangstechnik, die Call-Center-Technik sowie der Internet-Anschluss in den Aufgabenbereich der Telecom. Für CSC Ploenzke verbleiben die Techniklösungen Backoffice für Trip und Touroperating. Die offenbar einvernehmlich beschlossene Aufteilung stärkt die Telecom-Position: sie ist klarer Technologiepartner von SDM/Trip. CSC Ploenzke steht allerdings für Aufgaben im Bereich des Business-Engineering nach wie vor im Einsatz und soll auch als Subcontract-Partner für die Telecom tätig werden.

Telecom billiger als budgetiert

«Entgegen den Erwartungen im Business Case für SDM/Trip hat jetzt die Telecom eine preislich günstigere Offer-

vorgelegt», erklärt SDM-Projektleiter Michel Ferla. Im günstigen Fall vier Millionen Franken – genaue Zahlen liegen noch nicht vor – könnten so eingespart werden. Die Telecom verkauft ihr System nicht an SDM/Trip, sondern stellt dieses wahrscheinlich in einer Leasingform zur Verfügung. Von den ursprünglich im SDM-Business-Case budgetierten 26 Millionen Franken für die Investitionen (inklusive rund 6 Millionen Franken Verluste in den ersten beiden Betriebsjahren, die als Kosten für die Pilotphase der Investitionsrechnung zuge schlagen werden) würden damit 3 bis 4 Millionen wegfallen.

Explizit in die bisherige Erfolgsrechnung nicht einbezogen wurden Abschreibungen und Kapitalkosten. Derzeit ist seitens von Schweiz Tourismus und gemeinsam mit Finanzexperten die Prüfung der dadurch zu berücksichtigenden Mehraufwendungen in Arbeit. Gerade die Abschreibungen seien sehr bedeutend, da derartige Informatiklösungen innerhalb sehr weniger Jahre – vielleicht deren vier – abgeschrieben wer-

den müssten, erklärt dazu der ST-Finanzchef Guy Luginbühl.

Audit prüft SDM-Projekt

Als nächster Schritt wird bis Ende August 1997 ein neutrales Audit des Business-Cases sowie der Technologie von SDM/Trip durchgeführt. In diesem Zusammenhang wird auch untersucht werden, ob die etwas schwerfällige Aufteilung von SDM und Trip in zwei eigenständige Firmen tatsächlich notwendig ist, um eine möglichst unabhängige, kommerziell orientierte Arbeit der Verkaufsorganisation zu gewährleisten, oder ob einfachere Strukturen dieselbe Wirkung täten. Gemäss neuestem Zeitplan soll SDM im Frühjahr 1998 operativ werden.

Wenige Tage nach der Sitzung des SDM-Steering-Committees fand bereits die erste Sitzung zwischen Vertretern von SDM/ST und jener Destinationen statt, die sich schriftlich bei SDM über den ungenügenden Einbezug beklagt hatten (siehe htr Nr. 27 vom 3. Juli). Zur Sitzung in Zürich wurde allerdings sehr kurzfristig eingeladen, was etlichen Destinationsvertretern die Teilnahme verunmöglicht hat.

Mit dem verstärkten Einbezug der «touristischen Basis» soll nicht nur dem Anspruch der Destinationen und Regionen entsprochen werden, sondern es soll auch die Akzeptanz des Distributionskanals SDM bei den touristischen Leistungsträgern möglichst gut vorbereitet werden. «Die Breite des Angebots auf SDM wird direkt abhängig sein von der Teilnahme der Leistungsträger. Daran wird sich letztlich entscheiden, ob das teure Projekt SDM am Markt eine Chance haben wird oder nicht», erklärt Heinz Probst, SHV-Direktor und Mitglied im Steering Committee. In den Akzeptanzprozessen müssten jetzt sämtliche Entscheidungsträger eingebunden werden. Probst bringt damit die Haltung zum Ausdruck, die jetzt auch bei den anderen Mitgliedern des Steering-Committees immer deutlicher spürbar wird: Die touristischen Leistungsträger und das Projekt SDM müssen endlich näher zueinander gebracht werden.

«Swiss Holiday Park» Morschach

Guter Start im ersten Halbjahr

Der «Swiss Holiday Park» in Morschach im Kanton Schwyz hat knapp das erste Halbjahr im Vollbetrieb hinter sich – mit Erfolg. Die Frequenzen und Umsätze stiegen stets an, berichtet Generalmanager Robert Aschwanden. «Aber es ist noch mehr möglich.» Und: Die Sommersaison dürfte einen ersten Stopp bringen.

DOMINIK HERTACH

Ende letzten Jahres eröffnete der «Swiss Holiday Park» mit der Bäder- und Sportanlage «Swiss Land» den letzten Teil der 100 Millionen Franken teuren Hotel-, Kongress- und Freizeitanlage in Morschach. Obwohl es Ende Januar wurde, bis wirklich alles voll in Betrieb war, zieht Generalmanager Robert Aschwanden eine positive Bilanz des ersten Halbjahres: Mit dem Umsatz wie den Besucherfrequenzen gehe es stetig aufwärts; der bisherige Rekordmonat mit bis zu 1000 Besuchern an einzelnen Tagen war der Mai. Und auch der Juni sehe gut aus, sagt Aschwanden, der erst seit dem 1. Mai als Generalmanager im Morschacher Zentrum amtiert.

Mehr Geschäftstourismus

Der «Swiss Holiday Park» rechnet mit jährlich über 100 000 Übernachtungen und rund 300 000 Besuchern. Diese Zahlen habe man natürlich noch nicht erreicht, auch im Rekordmonat Mai nicht. «Es ist klar, dass wir trotz gutem Start die Frequenzen noch steigern können und müssen», sagt Aschwanden. Selbst an den genannten Spitzentagen sei die Kapazität noch nicht voll ausgeschöpft worden: «Es mag noch mehr leiden, ohne dass die Besucher dadurch eingeschränkt würden.» Der vom Generalmanager angestrebte Besucherdurchschnitt von 600 Leuten pro Tag «sollte noch dieses Jahr erreicht werden».

Einerseits will er dieses Ziel mit dem Schwerpunkt Geschäftstourismus erreichen – ein Bereich, der nun intensiv beworben werde. Nicht zuletzt, weil dieser Bereich auch «von den Umsätzen her sehr interessant» sei, sagt Aschwanden. Dass es dem «Swiss Holiday Park» gelingen wird, die Geschäftsleute nach Morschach zu locken, davon ist der Generalmanager überzeugt: «In der Schweiz existiert kein ähnliches Angebot wie dies der Swiss Holiday Park bereitstellen kann.» Daneben sollen aber auch die Tagestouristen nach Morschach gelockt werden, auch in Zusammenarbeit mit den lokalen und regionalen Hoteliers. «Wir führen noch diesen Monat Informationsveranstaltungen für Unternehmen in der Tourismusbranche durch», sagt Aschwanden. Denn: Den Hoteliers soll klar gemacht werden, dass der «Swiss Holiday Park» keine Konkurrenz, sondern eine sinnvolle Ergänzung zu ihrem Angebot sei. Bis dieses Verständnis aber überall vorhanden sei, brauche es «noch viel Arbeit».

Schwieriger Sommer

Anfänglich seien die Besucher im «Swiss Holiday Park» sehr durchmischert gewesen, sagt Aschwanden; alle wollten schauen, was es da Neues gegeben hat. Jetzt könne und müsse man, um eine optimale Ausnutzung zu erreichen, steuern, welche Besuchergruppen man wann ansprechen wolle: Die regionalen Touristen abends, Senioren und Tagestouristen am Morgen und Nachmittag, Geschäftstouristen für mehrere Tage. So hat der «Swiss Holiday Park» für die kommende Sommersaison eine Vielzahl von Spezialarrangements vorbereitet; für Senioren, für Familien, etc. Dies sei umso nötiger, weil der Sommer für den «Swiss Holiday Park» eher schwierig werde, sagt Aschwanden. Vieles sei Indoor, ergo bei Sonnenschein und Hitze nicht gerade attraktiv. «Dafür werden die Schlechtwettertage im Sommer bei uns Spitzentage sein», blickt Aschwanden optimistisch in den Sommer.

Lowa-Wanderweg Adelboden

Kein Weg ohne Wanderschuhe

Dank der Unterstützung der Schuhfirma Lowa AG und des Kantonalen Amtes für Wirtschaftsförderung des Kantons Bern sowie Beiträgen von Gemeinde und Bergbahnen konnte am vergangenen Wochenende in Adelboden der neu erbaute dem Publikum übergeben werden.

SUSANNE RICHARD

Allzuoft scheitern interessante Projekte für neue Wanderrouten an der Finanzknappheit. Nach einer langer Planungszeit und einer Redimensionierung konnte der, der 1986 ins der Gemeinde Adelboden aufgenommen worden war, 1997

endlich realisiert werden. Der, der dank Seiten an den heikleren Stellen auch für Familien geeignet ist, verbindet in schwierigem Gelände und auf einer Höhe bis 2600 Meter das Hahnenmoos mit der. Bei der Diskussion über die definitive Linienführung wurden frühzeitig Jagd-, Wild- und Naturschutz begrüsst. Der Ausbau des alpinen Bergwegs kostete total 360 000 Franken. Hierzu steuerten die Gemeinde Adelboden, Adelboden Tourismus und die Bergbahnen 170 000 Franken bei. Das Kantonale Amt für wirtschaftliche Entwicklung (KAIE) unterstützte das Projekt ebenfalls grosszügig mit 120 000 Franken. Zudem konnte Adelboden auf eine finanzielle Unterstützung des in der Wanderschuhproduktion tätigen Unternehmens Lowa mit Schweizer Sitz in Interlaken zählen.



Er liess sich nicht von der «winterlichen» Witterung im Juli abhalten: Bundesrat Adolf Ogi nahm an der Eröffnung des Aeugi-Lowa-Wanderwegs teil. Foto: Susanne Richard

Stärkere Zusammenarbeit im Saatal.

Die Tourismusgemeinschaft Saas, zu der die drei Gemeinden Saas-Balen, Saas-Grund und Saas-Almagell gehören, nahm an ihrer letzten Jahresversammlung eine kritische Standortbestimmung vor. Vor allem Kurdirektor Franz Eyer vermisste den Schwung und Enthusiasmus der Gründer, wie er sagte. Zugleich verwies er auf das mit 430 000 Franken äusserst beschränkte Budget. Um den dringend notwendigen Schritt hin zur Destination Saatal mit Erfolg zu machen, will die TG Saas in ihrem Einzugsgebiet die kommunale Tourismusförderungstaxe einführen und die Zusammenarbeit mit dem Kurverein Saas-Fee intensivieren. Letztlich müssten die bestehenden Strukturen wohl aufgelöst und durch eine starke gemeinsame Trägerschaft ersetzt werden, erklärte TG-Präsident Bernhard Andenmatten. GER

Vereinfachte Strukturen bei Tourismusorganisation Interlaken. Schlanke Strukturen sind das Ziel der Statutenänderung, welcher die Tourismusorganisation Interlaken an der Generalversammlung beschlossen hat. In der fünfköpfigen Geschäftsleitung ist jeweils zwingend der Hotelier-Verein vertreten. Viele Aufgaben werden über Projektgruppen gelöst, die direkt mit dem Tourismusdirektor Urs Zaugg zusammenarbeiten und nach getaner Arbeit wieder aufgelöst werden. Ein Beispiel einer solchen Projektgruppe ist diejenige, die sich mit der «Höhenmatte-Animation» beschäftigt. Die Höhenmatte ist versuchsweise verkehrsfrei erklärt worden. SM

Aktienkapital Gondelbahn Grindelwald-Männlichen halbiert. Die Aktionäre der Gondelbahn Grindelwald Männlichen AG haben an der Generalversammlung beschlossen, das Aktienkapital von 11 Millionen Franken auf 5.5 Millionen Franken herabzusetzen. Zudem wurden die Inhaberaktien in Namenaktien umgewandelt. Geschäftsführer Peter Röllhliberger machte geschäftspolitische und steuertechnische Gründe für die Herabsetzung geltend. Angesichts der Nennwert-Rückzahlung von 500 Franken pro Aktie sei auf die Ausrichtung einer Dividende verzichtet worden. Im letzten Jahr transportierte die Gondelbahn rund 1.2 Millionen Passagiere. sda

Bern lanciert Bern Trail – einen Stadtrundgang der etwas anderen Art. Auf diesem sportlichen Rundgang, der über eine Vielzahl von Treppen führt, lernen die Gäste den historischen Teil der Stadt auf eigene Faust kennen. Diese Mischung aus Sport und Sightseeing, so schreibt Bern Tourismus in einer Pressemitteilung, sei die ideale Kombination, um aktive Besucherinnen, Besucher und Familien anzusprechen. Der ungeführte Parcours dauert zwei bis drei Stunden. Der Plan, auf dem die Route eingezeichnet ist, ist bei Bern Tourismus erhältlich. Wer die Stufen richtig zählt, bekommt dort einen Preis ausgehändigt. Bern Trail wurde ursprünglich für das Eidgenössische Turnfest 1996 kreiert. CK

Adelboden auf Scuols Spuren? Rund 40 Millionen Franken würde das in Adelboden projektierte Erlebnisbad kosten. Hauptziel des Bades ist eine Belebung der Zwischensaison. Vorprojekte sind in Auftrag gegeben. Die Idee eines Erlebnisbades war vor rund eineinhalb Jahren als Möglichkeit zur Verlängerung der Saison von Vertretern aus Tourismus, Hotellerie und Gewerbe vorgeschlagen worden. Der Standort wäre im Dorfzentrum als Erweiterung des bestehenden Schwimmbades vorgesehen. Im Gegensatz zu Scuol wäre das Bad nicht für Therapien, sondern lediglich zur Prävention geeignet. Weil keine geeigneten Warmwasserquellen erbohrt werden konnten, müsste das Wasser künstlich geheizt werden.

Inzwischen sind bei drei verschiedenen Planern Vorprojekte in Auftrag gegeben worden. Mit 800 bis 1000 Eintritten pro Tag könnte das Bad selbsttragend sein. Eine Rentabilitätsstudie besteht bereits. Ein neues Bad soll keinesfalls zusätzlichen Verkehr ins Dorf bringen, stattdessen könnte die bestehende Infrastruktur wie Ortsbus und Parking besser ausgelastet werden. Adelboden hat sich auch von Vertretern aus Scuol über ihre Erfahrungen mit dem Erlebnisbad informieren lassen. SR

Tourismusgesinnung im Tirol

«Komm lieber Gast!» ins Tirol

Es hat wohl wirtschaftliche Ursachen, dass die Vorbehalte gegen den Tourismus im Tirol rückläufig sind. Zwei Studien im Abstand von fünf Jahren belegen eine heute weniger tourismuskritische Einstellung der Tirolerinnen und Tiroler.

FRED FETTNER

Der «Aufstand der Bereiten» ist endgültig vorbei. So könnte das Ergebnis einer Studie zur Tourismusgesinnung im Tirol zusammengefasst werden. Verglichen mit einer Studie aus dem Jahre 1991 halbierte sich die Zahl der Tiroler, die meinen, es sollten weniger Gäste kommen. Eine relative Mehrheit von 44,3 Prozent wünscht «hauptsächlich zahlungskräftiges» Klientel. Signifikant (von 22,0 auf 36,6%) stieg die Zahl der Befürworter mit der Ansicht: «Wir brauchen so viele Gäste wie möglich.» Der Tiroler Landeshauptmann *Wendelin Weingartner* relativiert die Zahlen und warnt davor, die Studie als Ja zum Massentourismus zu interpretieren: «Man darf nicht vergessen, dass 1991 der Gipfelpunkt touristischer Entwicklung war. Es zeigt sich hier nur die zusehends realistischere Auseinandersetzung mit den wirtschaftlichen Effekten des Tourismus.» Doch Tourismusgesinnung sei ein sensibles Feld, das sich auch wieder verändern könne, so Weingartner. Über das Tempo zeigt sich der Chef der Tirol Werbung, *Josef Margreiter*, dennoch überrascht: «Wir haben nicht erwartet, dass sich die Ansichten so schnell wandeln.»

Tourismus erster genommen

Unverändert sind 98 Prozent der Tirolerinnen und Tiroler der Ansicht, dass Tourismus für das Land eine grosse Rolle spiele. Fragen nach dem Zusammenwir-

ken von Tourismus und Landwirtschaft, Entsidelung, Infrastrukturnutzung und Arbeitsmarkt brachten ein für die Tourismuswirtschaft positiveres Bild als 1991. Allein das Wechselspiel zwischen Tourismus und Landwirtschaft scheint noch etwas weniger bekannt. Waren 1991 noch zwei Drittel der Befragten der Ansicht, die Gäste seien mitverantwortlich für höhere Preise, so war es fünf Jahre später nur mehr ein Drittel. Auch die Sensibilität gegenüber touristischem Verkehr hat abgenommen. Der Aussage «Der Tourismus schädigt die Natur» stimmen 1996 noch 33,9 Prozent absolut, 18,2 Prozent teilweise zu.

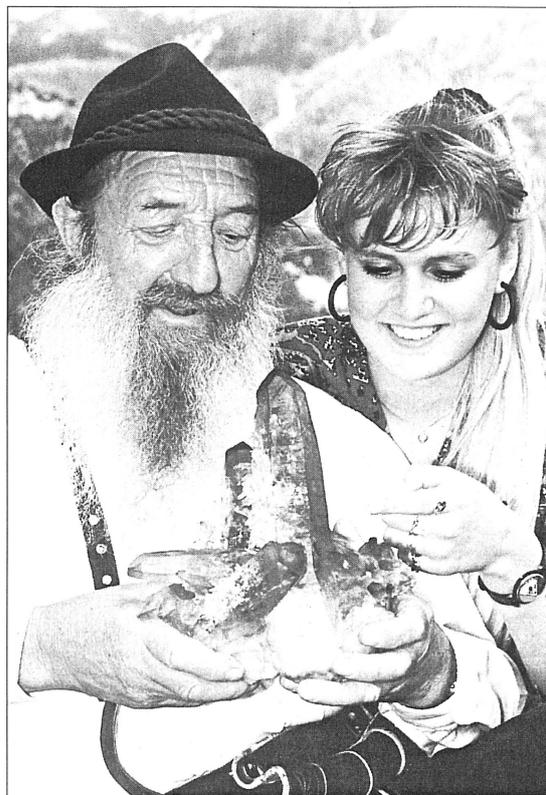
Innsbrucker sind kritischer

Unterschiedlich sind die Aussagen je nach Herkunft und sozialer Stellung der Befragten. Innsbrucker stehen dem Tourismus wesentlich distanzierter gegenüber, als Einwohner anderer Tourismuszentren oder von Orten fast ohne Fremdenverkehr. Die Sorge der Bewohner der Landeshauptstadt um die Natur und ihr Kummer mit touristischem Verkehr übersteigt die Vorbehalte der übrigen Tiroler deutlich. Diese Haltung in der Studienstadt Innsbruck harmoniert mit zwei anderen Analysen: Je älter die Bevölkerung, desto tourismusfreundlicher, und: je höher die Bildung, desto tourismuskritischer.

Dazu der Verfasser der Studie, *Günther Lehar* vom Institut für Verkehr und Tourismus in Innsbruck: «Man kann sich des Eindrucks nicht erwehren, dass intellektuelle Vorurteile pflegen. Viele hinterfragen lieber nicht und teilen Ansichten, die rein sachlich nicht begründet sind.» Mitentscheidend sei deren Distanz zur Tourismuswirtschaft, obwohl sie vermutlich die intensivsten Nutzer touristischer Infrastrukturen sind.

Weniger gastfreundlich

Landeshauptmann Weingartner rückt ein



Wieder mehr Interesse an den Gästen: Die Tiroler Bevölkerung gibt sich gastfreundlicher als noch vor fünf Jahren. Dies ergibt der Vergleich von zwei Studien zur Tourismusgesinnung im Tirol. Foto: zvg

anderes Element in den Mittelpunkt. Die Beurteilung der Gastfreundschaft hat sich in den vergangenen Jahren verbessert. In der Befragung stellten 43,2 Prozent diese Tendenz teilweise fest, 8,7 Prozent sogar deutlich. Für Weingartner ist dieses Ergebnis kritisch, auch wenn die Befragung der Einheimi-

schen keine Antwort darauf geben kann, ob auswärtige Gäste die Gastfreundschaft ebenfalls zunehmend negativer beurteilen: «Gastfreundschaft ist der Umgang mit der ganzen Bevölkerung. Wir sind ein Gastland. Gerade hier brauchen wir eine andere Gesinnung», so Weingartner.

Mehr Gäste sind gefragt

Sollten Ihrer Meinung nach ...	1991	1996
... so viele Gäste wie möglich ...	22 %	36,6 %
... hauptsächlich zahlungskräftige Gäste ...	60 %	44,3 %
... weniger Gäste ...	16 %	6,8 %

... ins Tirol kommen?

Zahlen 1996: Institut für Verkehr und Tourismus, Innsbruck / Zahlen 1991: Fessel + GFK

Österreich hat die treuesten Gäste

23 Prozent der Gäste, welche 1996 die Schweiz besuchten, wollen ihren Urlaub wieder im gleichen Land verbringen. Wie eine Studie des European Travel Monitors (ETM) ergab, ist Österreich jene Urlaubsdestination in Europa, die sich über die treuesten Gäste freuen kann. Der ETM nimmt jährlich die Reiseröme in ganz Europa unter die Lupe. Touristen in 22 europäischen Ländern wurden nach ihren Reisen im vergangenen Jahr und ihren Wünschen für 1997 befragt. Rund 40 Prozent der Urlauber, die 1996 ihre Ferien in Österreich verbrachten, wollen auch in diesem Jahr wieder die Alpen-Donau-Republik besuchen. Damit sind die Österreich-Gäste die treuesten in Europa. Nur Spanien- und

Frankreich-Urlauber weisen mit 38 bzw. 36 Prozent eine ähnlich hohe Treue zu ihrem Zielland auf. Österreichs Nachbarn – und unmittelbare Konkurrenten – wie Deutschland (28 Prozent) und die Schweiz (23 Prozent), ja selbst die Mittelmeer-«Rennern» Italien (31 Prozent), Türkei (19 Prozent) oder Griechenland (17 Prozent), kommen bei der Wiederbesuchsabsicht nur auf niedrigere Werte. Die ETM-Untersuchung prognostiziert für 1997 auch eine verstärkte Lust der Fans von Sonne, Sand und Meer auf österreichische Berge, Seen und Städte: So sollen laut ETM etwa 28 Prozent jener Urlauber, die 1996 ihre Ferien in Mittelmeerländern verbracht haben, neu nach Österreich reisen. HP/sda

Frankreich

Britanniens Kinder fahren gratis

Die französische Promotionsinstanz *Maison de la France (Mdf)* gibt sich auf dem britischen Markt recht aggressiv. Die Aktion im letzten Winter mit Gratis-Skipässen soll im nächsten Winter noch ausweitert werden.

Schon im vergangenen Winter hatten sich 28 französische Skistationen zusammengetan, um vom 4. bis 25. Januar 1997 Kindern bis zu 12 Jahren kostenlose Skiferien anzubieten und Mdf London hatte die Aktion in grossem Rahmen gesponsert. Bis zu zwei Kindern pro Familie hatten den Liftpass, den Skiverleih, den halbtägigen Skikurs und die Unterkunft umsonst (im Hotelzimmer der Eltern). Bedingung: Zwei voll zahlende Erwachsene.

Für den kommenden Winter soll die von Mdf erneut geförderte Aktion «Kids Stay and Ski Free» wiederholt und sogar auf die Weihnachtsferien ausgedehnt werden. Allerdings wird die Altersgrenze der Kinder auf 10 Jahre gesenkt. Konkret werden britische Kinder vom 20. bis 27. Dezember 1997 und vom 3. bis 24. Januar 1998 umsonst in Frankreichs Bergen skifahren – und das bei nur einem vollzahlenden Erwachsenen.

Neben grossen Orten, wie Chamonix, Les Arcs, oder Courchevel, machen heuer vor allem auch viele kleine Stationen mit – Châtel, Les Contamines-Mont-Joie, Notre Dame de Bellecombe, Samoens etc. Wie auch im vergangenen Jahr soll die Aktion durch einen Sonderprospekt angekündigt werden, der gleichzeitig verschiedene Vouchers für den Skikurs, den Skipass und die Unterkunft enthält. Selbstverständlich ist die Beteiligung an dem Promotionsangebot freiwillig, weshalb die Offerte nicht in allen Hotels und Ferienwohnungen gültig ist.

Vollzahler anlocken

Der Erfolg des vergangenen Winters hat allerdings dazu geführt, dass sich die Zahl der beteiligten Hoteliers erhöht hat und die Zahl der mitmachenden Stationen für die nächste Wintersaison bei 26 Skistationen in den französischen Alpen liegt. Hinter dem Angebot steht die Überlegung der um Rentabilität ringenden Liftgesellschaften, dass es besser ist, pro Familie ein oder zwei Kinder-Skipässe umsonst abzugeben und damit vollzahlende Erwachsene anzulocken. Die Familien geben während ihren Ferien auch sonst noch einiges an Geld aus, was dem ganzen Ferienort zugutekommt. HAS

Olympiade in Salzburg

Österreichs heissester Olympiatip

Nachdem Innsbrucks Kandidatur für die Olympischen Winterspiele 2006 am Widerstand der Bevölkerung gescheitert ist, stehen nun die Chancen für Salzburg bestens. Aber auch Kitzbühel will mitmischen.

Während sich am 9. März die Tiroler Bevölkerung zu 69 Prozent pro Olympia 2006 ausgesprochen hatte, sagten in Innsbruck 52,6 Prozent nein. Seitler versucht sich Kitzbühel als Kandidat zu profilieren. Wobei die Voraussetzungen in dem 8000-Einwohner-Städtchen nur für den Alpen Skilauf optimal wären. Andere Bewerber müssten im Raum Innsbruck oder sogar im benachbarten Ausland (Bob, Rodeln, Skispringen, Eisschnelllauf...) ausgetragen werden.

Volksbefragung interpretieren

Das Land Tirol hat Kitzbühel für den Fall der offiziellen Bewerbung bereits Mittel zugesagt. Das Ergebnis der ersten Volksbefragung wird so interpretiert, dass nach der überwältigenden Zustimmung im Bezirk Kitzbühel zur Olympiakandidatur Tirol/Innsbruck 2006 die Einwohner auch mit der Bewerbung der engeren Region einverstanden wären.

Aussichtreicher als das Kitzbüheler Bemühen um Olympia wird jenes von Stadt und Land Salzburg eingeschätzt. Im Mozartjahr 2006 würde so Salzburg im Winter sportlich, das restliche Jahr kulturell in den Weltmedien präsent sein. Die meisten Bewerber könnten im Land (Saalbach-Hinterglemm, Saalfelden, Zell am See, Bischofshofen, Flachau etc.) ausgetragen werden. Bestehende Anlagen für Eisschnelllauf (Inzell) sowie Bob und Rodeln (Königssee) im nahen Bayern sollen genützt werden.

Aussichtsreiches Salzburg

Vor drei Monaten ähnelte die Stimmung laut Meinungsumfragen noch jener in Tirol: Die Landbevölkerung war begeistert für Olympia, in der Stadt jedoch herrschte Skepsis. Doch jüngsten Umfragen zufolge sollen die Stadtbewohner inzwischen mehrheitlich für das Abenteuer Winterolympia sein. Dazu könnte auch die Hochkultur einen Beitrag geleistet haben. Denn mit *Plácido Domingo* konnte ein Star für das 15köpfige Proponentenkomitee für Olympia 2006 in Salzburg gewonnen werden. Mit dem Spanier hofft man auch auf den besten Draht zum IOC, wo im Herbst 1999 die 111 Mitglieder ihre Wahl zu treffen haben. FF

Tirol Werbung

Tirol sponsert Cirque du Soleil

Insgesamt 750 000 Franken ist es der Tirol Werbung wert, die Europatournee des Cirque du Soleil in zehn europäischen Städten zu sponsorn.

Der Cirque du Soleil lockt in München, der zweiten Europastation des Programms «Alegria», fast allabendlich 2500 Zuseher an. An einem der Auftragsdaten sind 1000 Eintritte von der Tirol Werbung und von Tiroler Sponsoren eingeladen. In insgesamt zehn europäischen Städten, von Amsterdam bis London, wird die Tirol Werbung 1997/98 die Tournee des weltweit gefeierten Cirque du Soleil sponsorn. Rund eine halbe Million Schilling (75 000 Franken) sind dafür pro Stadt budgetiert. Als Gegenleistung werden Logo-Präsenz auf allen Plakaten, zwei Anzeigenseiten im Programmheft und eine Werbefläche im Grand Chapiteau geboten, sowie der erwähnte Abend für die 1000 geladenen VIPs, Reiseveranstalter und Medienvertreter. Die Schweiz wird 1998 in Genuss dieser Einladung kommen.

Wird sich der finanzielle Riesenaufwand rechnen? «Der Begriff Urlaubsfreude wird von der Sehnsucht nach dem Glücklichen getragen, deshalb muss das Reiseangebot permanent mit diesem Image aufgeladen werden», begründet *Joe Margreiter*, Geschäftsführer der Tirol Werbung, das Engagement. «Das Programm «Alegria» als Synonym für Lebensfreude und Fröhlichkeit eröffnet Chancen, diese Dimension Tirols ins Rampenlicht zu rücken.» Die geographische Verteilung der Auftritte entspricht den wichtigsten Herkunftsmärkten Tirols. Und aufgrund der gehobenen Preise sind vornehmlich jene im Zirkuszelt, die dem ersehnten «Qualitätsgast» entsprechen. FF

PANORAMA

Wettbewerb für sozialverantwortlichen Tourismus ausgeschrieben.

Der deutsche Studienkreis für Tourismus und Entwicklung hat zum dritten Mal den DoI-Wettbewerb für sozialverantwortlichen Tourismus ausgeschrieben. Gesucht werden öffentliche oder private touristische Einrichtungen und Unternehmen, bei deren Planung und Realisierung die Bevölkerung aktiv mitbestimmen und einbezogen wird. An den Wettbewerben 1995 und 1996 wurden 46 Projekte aus 19 Ländern und 5 Kontinenten eingereicht. Vier Tourismusprojekte in Bali, Sri Lanka, Palästina und Belize wurden prämiert. Die Preisverleihung findet an der Internationalen Tourismusbörse ITB 1998 in Berlin statt. Teilnahmsbedingungen und Anmeldeformulare sind erhältlich beim Studienkreis für Tourismus und Entwicklung, e.V., Kapellenweg 3, D-82541 Ammerland/Starnberger See. Anmeldeschluss ist der 30. September 1997. SR

* Vorarlberg: Einnahmerekord trotz Übernachtungsrückgang.

Nach dem Ende der Wintersaison hat der Landesverband Vorarlberg Tourismus eine «achtbare» vorläufige Winterbilanz vorgelegt. Laut Tourismusdirektor *Siegfried Baier* ist mit einem Rückgang um rund 2 Prozent auf 4,4 Millionen Übernachtungen zu rechnen. Zugleich stiegen die Einnahmen aufgrund des starken Zuwachses in der ersten Winterhälfte um 1 bis 2 Prozent auf erstmals über 11 Milliarden Schilling (1,4 Milliarden Franken). Damit habe Vorarlberg wiederum deutlich besser abgeschlossen als der österreichische Durchschnitt, betonte Baier in seiner Mitteilung. sda

* Mehr Jobs im Tourismus.

120 Millionen neue Jobs. Bis im Jahr 2007 wächst die Zahl der Arbeitsplätze im Tourismus allein in Deutschland von jetzt 3,6 auf 4,8 Millionen. Innerhalb der EU kommen in diesem Zeitraum 2 Millionen Jobs hinzu, so dass in zehn Jahren in der Gemeinschaft 21 Millionen Menschen im Tourismus arbeiten. Und weltweit – so zumindest prophezeit es das World Travel and Tourism Council weiter – stünden dann 380 statt 260 Millionen Menschen auf den Gehaltslisten der Branche. «Damit», so WTTC-Präsident *Geoffrey Lipmann*, «schafft der Tourismus mehr Arbeitsplätze als jeder andere Wirtschaftszweig.» idt

Mitgliederversammlung Alpine Classics

Reservations-Switch: Lexington statt Utell

Die sich immer mehr «gesamtalpin» gebende Alpine-Classic-Hotelgruppe stellt ihr erstes österreichisches Mitglied vor. Im elektronischen Buchungs- und Marketinggeschäft switcht die Gruppe von Utell zu Lexington, um von der Stadtlastigkeit wegzukommen. Ausserdem wird ein Büro in den USA eröffnet.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Bei den zwanzig Alpine-Classic-Hotels, die jetzt auch einen 21. «Pionierbetrieb» in Österreich aufnehmen, heisst es News: Erstens wird das ganze Hotelreservationssystem ersetzt, zweitens beginnt man, nach Österreich zu «expandieren», drittens schloss man eine Partnerschaft mit einer deutschen Hotelgruppierung. Viertens öffnet die Gruppe ihre Vertretung in den USA. Und fünftens wird die Mitarbeiterschulung neu auf zwei Säulen gestellt.

Die Alpine-Classic-Hotels, Betriebe im oberen Segment, taten sich bisher schwer im Bereich Hotelreservationssysteme. Die Gruppe ist zwar leistungsfähig, umfasst jedoch auch einige Stadtbetriebe. Bisher gestaltete sich dieser Mix für ein elektronisches Marketing recht schwierig. Beim bisherigen System, Utell, waren ohnehin nur rund zehn, also nicht alle Hotels der Gruppe angeschlossen. Die Ferienhotels gaben sich lange Zeit skeptisch gegenüber einem CRS (Computer Reservation System), weil sie aufgrund ihrer Standorte (Resorts) und ihrer Angebote (Ferien) schwer buchbar sind. Utell, stadtlastig, erbrachte der Gruppe einen Jahresumsatz von rund 1,5 Millionen Franken. «Bei Lexington hingegen sind wir alle drauf», meint Olaf Reinhardt, Präsident der Alpine Classics Hotels Service AG, «so dass wir erstmals auch im elektronischen Marketing als geschlossene Gruppe auftreten können».

«Gesamtalpin»

Lexington sei von der Technologie her flexibler, so Reinhardt im weiteren, und noch diesen Sommer werde der Schritt zur nahtlosen Verbindung («seamless connection») zwischen Agenten und Einzelhotels hergestellt. Seit Mitte Juni offeriert das CRS einen verfeinerten Verkauf auf free sale basis. Das heisst, das



Hotel-Gruppenbild mit Dame: Alpine-Classic-Mitgliederversammlung im Regina in Wengen. (V.l.n.r.) Bram Majltis, International Marketing & Travel Concepts, Atlanta, Esther Dysli, Geschäftsführerin Alpine Classics, Olaf Reinhardt, Präsident der Alpine Classics Hotels Service AG. Foto: Alexander P. Künzle

Verfügbarkeits-Management der Zimmer durch den Hotelier umfasst nicht nur Zimmerkontingente (Allotments), sondern auch Preiskategorien, oder Kombinationen zwischen den beiden.

Das Hotel Quellenhof in Leutasch, Tirol, figuriert als erstes Alpine-Classic-Hotel in Österreich. Die sich schliesslich nicht nur schweizerisch, sondern «gesamtalpin» gebende «Alpine Classics»

zielt die östlichen Alpen noch stärker an: Ende 1997 sollten insgesamt drei österreichische Betriebe, wozüglich im Vorarlberg und im Tirol, sowie ein oder zwei Hotels im Südtirol die Gruppenflagge schmücken. Bei der östlichen Portfeuille-Abmeldung arbeitet Alpine Classics mit der Unternehmensberatungsfirma Dr. Edinger zusammen. Auch in Deutschland hat Reinhardt einen Partner gefunden: Hier aber eher im Marketingbereich. «Mit den «Country Line & City Line Hotels» verbindet uns weniger das Produkt, sondern vielmehr die Philosophie». Mit diesem Partner sei sogar mit der Zeit eine Allianz denkbar. Es geht vor allem um Marktbearbeitung und Verkauf.

Exklusiv-GSA in USA

Zu Verkaufszwecken ist auch über eine Bekanntschaft am Swiss Travel Market (STM) recht schnell ein USA-Office geworden. Die International Marketing & Travel Concepts IMTC in Atlanta, Georgia, wird die offizielle Vertretung der Alpine-Classic-Hotels in Nordamerika übernehmen. «Als General Sales Agent für Alpine Classics arbeite ich Schweiz-exklusiv, verrete also keine anderen Schweizer Produkte», meint IMTC-Chef Bram Majltis. IMTC betreibt Destination Management, oft im Zusammenhang mit Wirtschaftsförderung (Standortpromotion), Special Events, Public Relations sowie Corporate Representation. «Tourismus muss heute verknüpft werden», so Majltis, «ich bringe nicht einfach nur Feriengäste in Hotelzimmer. Ich versuche auch, neue Unternehmen in die betreffende Destination zu bringen, was dann wiederum Incentive- und Convention-Programme und Logiernächte im Business-Travel-Bereich nach sich zieht».

Slogan und Packages

Majltis glaubt, mit der Marke «Alpine Classics» ein auf die USA gut zugeschnittenes Produkt gefunden zu haben. Zusammen mit dem Slogan «Feel at Home» der Gruppe werde US-Touristen Qualität und Sicherheit, familiärer Charme und regionaler Charakter geboten. Um die Marke zu festigen und eine Qualitätsbasis zu binden, wird Alpine Classics künftig nicht nur die Direktoren, sondern die Kader aller Hotelabteilungen in die Schulung einbeziehen. Diese Philosophie wird von Peter Grossholz, Leiter Weiterbildung des Schweizer Hotelier-Vereins, vermittelt.

Rai Uno für Hotels

CH-Hotels auf Italo-TV

Interaktives Hotelmarketing kann auch übers Fernsehen laufen. Beim Start am 9. Juli waren es neun Schweizer Hotels sein, die im Teletext von Rai Uno, dem grössten italienischen TV-Kanal, neuerdings ihre Angebote italienischen TV-Zuschauern anpriesen.

TV-Kanäle sind für Marketingprofis auch Distributionskanäle – es muss nicht immer gleich ein teurer TV-Spot sein. Die italienische Saritel ermöglicht es neuerdings Schweizer Hoteliers, über ein Teletext-artiges System im Fernsehkanal Rai Uno ihr Angebot zu schalten (siehe hotel + tourismus revue Nr. 25 vom 19. Juni 1997). Mit dem schweizerischen Teletext hat das jedoch wenig zu tun, denn die Italiener buchen weniger im Stille der «günstigen Reisehäppchen». Am 9. Juli startete Saritel, die von Rai Uno die Konzession für Teletext-artige Werbung hält, mit neun Schweizer Hotels, die sich gemeldet haben. Drei Hotels im Tessin, je zwei in Graubünden und im Wallis sowie zwei im Berner Oberland freuen sich nun auf toll-free-Anrufe aus Italien, wo Italiener sich erkundigen, und vielleicht auch gleich buchen.

Interaktiv über TV

Interaktivität ist auch über das TV möglich, wenn man die Telefonnummern am Bildschirm angibt. Zwei Minuten kann der Kunde gratis telefonieren, danach zahlt er die üblichen Tarife. Die Schweizer Angebote sind in Rai Uno auf der Teletext-Seite 672 aufgelistet. Die Medienvertretung Weber-Costa, die die Konzession von Saritel in der Schweiz hält, hat ab Juli einen Verkaufsvertrag mit der IVA AG für internationale Werbung geschlossen. Die IVA ist mit ihrer Verkaufsorganisation, die die ganze Schweiz abdeckt, im Tourismus gut vertreten. APK

Informationen: IVA AG für internationale Werbung, Doris Schmid, Telefon 01 251 24 50.

Frankreich

Best Western France expandiert

Die Best Western Kette hält auch in Frankreich kontinuierlich ihren Expansionskurs und konnte im vergangenen Jahr 16 neue Häuser anwerben und einen Umsatz von 800 Millionen FF erzielen. Insgesamt gehören derzeit 149 französische Hotels zur Best Western Kette, die letztes Jahr 135 000 Übernachtungen registrierten (+10 %). Bis zum Jahr 2000 will die amerikanische Gruppe jedes Jahr 20 neue Häuser unter Vertrag nehmen, um so in Frankreich auf insgesamt 200 Partnerhotels zu kommen. Ausserdem soll Best Western Frankreich die Entwicklung in Nordafrika vorantreiben und Vertragspartner in Tunesien und Marokko suchen. HAS

REKLAME

CHECK IN DATA

Ce qui ne coûte rien ne vaut rien. C'est un secret de Polichinelle.

La solution: Fidelio de Check-In Data.

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

Swissôtel

Verkauf: Vier US-Properties

Swissôtel, Teil des Swissair-Konzerns, soll dem Vernehmen nach ihre vier US-Hotelmobilien verkaufen, das Management jedoch beibehalten.

Swissôtel steht dem Vernehmen nach kurz vor dem Verkauf ihrer vier amerikanischen Hotelimmobilien an einen Investment-Partner. Es handelt sich um die Hotels in Atlanta, Boston, Chicago und um das Drake in New York. Nicht zuletzt wegen Währungsproblemen hatte Swissôtel Schwierigkeiten in der Finanzierung, aufgrund der abgeschlossenen Verträge, die noch aus der Zeit stammen, in der genügend Finanzmittel vorhanden waren. Nach dem Verkauf wird die Swissair-Tochtergesellschaft das Hotelmanagement beibehalten. Andererseits scheint sich die Kette wieder etwas mehr auf Europa besonnen zu haben, denn von Brüssel aus soll wieder Marketing für Europa betrieben werden. Der GM des Swissôtel Brüssel, Meinhold Huck, ist zum Senior Vice President Europe ernannt worden. Erst vor einhalb Jahren hatte Swissôtel-Chef Andreas Meinhold sämtliche Marktbearbeitung von Europa nach New York «ausgelagert». Nur das Headquarter blieb in Zürich (Finanzen, EDV, Personal). Meinhold hatte auch im letzten Dezember für 1997 drei neue Swissôtels angekündigt. In der Zwischenzeit ist auch bekannt geworden, dass die auch für die Schweiz zuständige Columbus Communications aus Bayern ihr Kommunikations-Mandat von Swissôtel verloren hat. APK

Mutterschaftsversicherung

Lohnpromille werden diskutiert

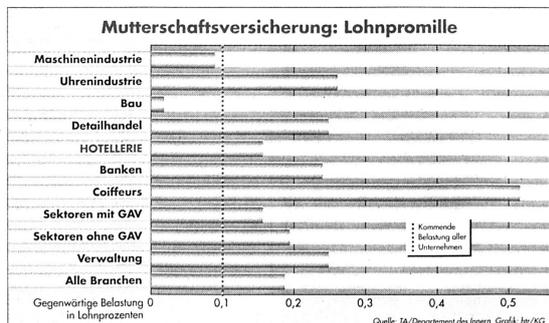
Die von Bundesrätin Ruth Dreifuss vorgeschlagene Mutterschaftsversicherung hat Zahlendiskussionen ausgelöst: Käme sie, zumal in der Hotellerie, billiger oder teurer zu stehen als die heutige Lösung?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die Polemiken rund um die vorgeschlagene Mutterschaftsversicherung werden nicht so schnell beigelegt, denn je nach Gesichtspunkt könnte der neue Vorschlag billiger oder teurer als die heutige Lösung ausfallen: Es geht um den Anteil Frauen, der in den jeweiligen Branchen beschäftigt ist. Bundesrätin Ruth Dreifuss hielt fest, dass die vorgeschlagene Mutterschaftsversicherung keine zusätzliche Belastung der Unternehmen darstelle. Das Projekt sieht 14 zu 80 Prozent des Lohnes bezahlte Wochen für die Mutter vor, die paritätisch vom Arbeitgeber und -nehmer finanziert werden sollen, mit je 0,1 Prozent. Aufgerechnet für die Wirtschaft, ergäbe das eine Belastung von 435 Millionen Franken – eben 0,1 Prozent der Lohnsumme.

Je nach Schätzung...

Dagegen seien heute die (erwerbstätigen) Frauen bereits für die Mutterschaft abgesichert, sei es in GAV-Form oder durch das Obligationenrecht. Die Anzahl der Wochen schwanke dabei je GAV, Unternehmen oder Arbeitsjahre. Gehe man von Schätzungen aus, dass eine achtwöchige Mutterschaftsabweisenheit



Je höher der Anteil beschäftigter Frauen in einer Branche, desto höher fällt tendenziell auch die Anzahl Lohnpromille aus, die bereits heute von der Branche für die Kosten der Mutterschaft bereitgestellt werden muss.

durchschnittlich 0,14 Prozent der Lohnsumme koste, so die Projektbefürworter, sei der neue Vorschlag für die Arbeitgeber günstiger. Nur schon die Schätzung von 8 Wochen ist jedoch umstritten. Andere Studien gehen von zehn Wochen als Durchschnitt aus. Dazu kommen Unternehmen, die von sich aus den ganzen Lohn und nicht nur 80 Prozent weiterzahlen. Absurd, aber nicht undenkbar, ist sogar ein kommender Druck auf die verschiedenen GAV-Verhandlungen, um heute eventuell höhere Mutterschafts-Ansätze auf das vorgesehene Minimum des Dreifuss'schen Vorschlags herunterzudrücken. Schliesslich präsentiert sich die Situa-

tion je nach Wirtschaftssektor völlig unterschiedlich. Grob gesehen, würden vom neuen Projekt jene Branchen profitieren, deren Frauenanteil an den Beschäftigten überdurchschnittlich hoch ist. Dazu gehört auch die Hotellerie. Immer gemäss den Zahlen des Bundesrates kostet die heutige Lösung die Hotellerie also mehr als ein einheitlich gehaltenes Obligationenrecht. Innerhalb der Wirtschaft ergibt sich als Folge eine Umverteilung von Lohnsummenanteilen in Richtung jener Branchen, die viel Frauen beschäftigen. Negativ betroffen werden damit eher klassische Industrie-sektoren mit typischer Männerarbeit, etwa die Maschinenindustrie oder das Bau-

Zu verkaufen in der Innerschweiz in grossem Ski- und Wandergebiet, an sehr guter Passantenlage

Hotel

Aktiengesellschaft

Besitzerin einer wunderschönen Jugendstil-Hotelanlage. Ausbaumöglichkeit bis 50 Doppelzimmer. Geeignet für Seminare und Veranstaltungen jeglicher Art (gehobene Ansprüche).

Die Übernahme der Gesellschaft eignet sich ideal für eine Hotelgruppe oder ein initiatives Ehepaar mit entsprechender Ausbildung. Notwendiges Mindest-Eigenkapital Fr. 300 000.-

Interessenten melden sich unter Chiffre 94840, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

94840/390497

LadinslerFranz^{KG}

Internationales Realitätenbüro für touristische Gewerbeimmobilien

Italien:

- *** Hotel in der Toskana, 40 Betten und Restaurant, schöne Hügellandschaft
- *** Hotel in Südtirol, 45 Betten, schöne Lage, Freibad und Tennisplätze
- **** Hotel in Mailand, 80 Zimmer, beste Zentrumslage, Konferenzsäle
- *** Hotel in Rimini, 100 Zimmer, Strandlage, eigener Park, bester Zustand
- *** Hotel in der Nähe von Venedig, 130 Betten, Freibad, interessanter Standort

Österreich:

- **** Hotel in Tirol, 160 Betten, bestens eingeführt, gute Infrastruktur
- **** Hotel in Kärnten, 260 Betten, Hallenbad, Tennishalle
- **** Hotel in Seefeld, 100 Betten, Hallenbad
- **** Hotel in Wien, 300 Betten, (Pächter gesucht), Konferenzsäle bis max. 260 Personen

Ungarn:

- ** Hotel in Budapest, 180 Betten, beste Zentrumslage, zu erneuern

Rainerserstrasse 2, I-39038 Innichen, Telefon 0039-474-913115, Fax 0039-474-914182

94824/383787

Zu verkaufen

Hotelanlage im Autobahnkreuz Rothrist/Oftringen

- 60 Betten
- ausbaufähig auf 110 Betten
- Restaurant mit 80 Plätzen
- Seminarräume bis 200 m²
- in Sichtweite Autobahn
- gute Zufahrt
- Anzahlung in WIR möglich

Unterlagen und weitere Auskunft erhalten Sie bei Revimag AG, 6252 Dagmersellen Telefon 062 756 32 13

P 94858/390515

Zu verkaufen

4-Stern-Appart-Hotel am Vierwaldstättersee

Das Hotel verfügt über 74 Appartements mit 200 Betten. Es liegt an guter Verkehrslage in einem der bestbekanntesten Feriengorte der Zentralschweiz und wird als Sommer-Saisonbetrieb geführt.

Das heimelige Restaurant und die grossen Zimmer (die meisten mit Seesicht), Hallenbad und Sauna, die grosszügige Dachterrasse mit Blick auf den Vierwaldstättersee, Konferenzraum und Bar vermitteln dem Gast einen angenehmen und unvergesslichen Ferienaufenthalt.

Verhandlungspreis Fr. 6,5 Mio.

Interessenten melden sich bei: I & R Treuhandgesellschaft, Herr H.R. Jost, Pilatusstrasse 35, 6003 Luzern Telefon 041 210 62 72 / Fax 041 210 72 32

94880/390518

STOCKER

Immobilientreuhand und Bauberatung

Chur-Araschgen Restaurant Sorriso zu verkaufen

5 Minuten vom Stadtzentrum in Richtung Lenzerheide. Bekannter, gediegener Betrieb, renoviert 1992.

Die Infrastruktur umfasst:

- Restaurant 40 Plätze
- Bar 20 Plätze
- Terasse 40 Plätze
- Vinothek/Sitzungszimmer
- 4-Zimmer-Wirtswohnung
- genügend eigene Parkplätze

Verlangen Sie unsere Dokumentationsunterlagen. Für eine Besichtigung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Industriestrasse 472 A 7304 Moienfeld Tel. 081 302 26 10 Fax 081 302 26 10



P 92948/116254

Zu verkaufen an der Costa Dorada in Spanien, im Zentrum von Salou (Tarragona), ein schönes, gut eingerichtetes Restaurant

mit ganzjähriger Kundschaft. Nötiges Eigenkapital Sfr. 220 000.- Hypothek muss übernommen werden.

Anfragen an Heinz Frey Telefon 0034 77 38 82 89

94685/226645

Aus Alters- und Gesundheitsgründen zu verkaufen bekanntes ital. Spezialitäten-Restaurant

auf dem Platz Zürich. Gute Lage, 35 bis 40 Plätze, mit kleinem Garten, ca. 20 Plätze. Geeignet für Kochehepar.

Interessenten melden sich unter Chiffre 94928, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

94928/382700

BERNER OBERLAND - REGION THUNERSEE

Zu verkaufen

*****Hotel-Restaurant**

Mittelgrosser, gutgehender Betrieb (40 Betten / 100 Sitzplätze), Gartenrestaurant, Parkplätze, Aussichtsreiche, ruhige Lage in Parklandschaft.

VB: 1,9 Mio. Fr.

Offerten unter Chiffre 94854, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

94854/15733

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. Bärtschi)

P 94889/210854

Einmalige Gelegenheit

für eine neue Existenz in der Karibik im Ferienparadies Jolly Harbour - Antigua.

Wir verkaufen umständehalber das Inventar einer vollständig eingerichteten Bäckerei und einem Restaurant/Bar mit 40 Sitzplätzen. Lokalität kann übernommen werden.

MANAGEMENT P.O. BOX 120 JOLLY HARBOR ANTIGUA W.I.

94807/390496

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Mein Auftraggeber ist Besitzer und gleichzeitig erfolgreicher Betreiber eines Gourmetrestaurants im schweizerischen Mittelland.

Aus Altersgründen denkt das Ehepaar daran, sich langsam aus dem Geschäft zurückzuziehen. Daher suchen wir nach Vereinbarung

Käufer
(auch Rohbaumiete) oder

Pächter

Das Lokal ist im wesentlichen in drei charakteristische Räume unterteilt. Der Betrieb ist, nicht zuletzt wegen seiner zentralen Lage in einer mittleren Stadt, geeignet verschiedenste Konzepte umzusetzen und auszuleben.

Seriöse Interessenten wollen sich für erste Kontakte an Herrn Ernst Schaar wenden.

062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

MOTELS/HOTELS USA mit VISA

Grosses Verkaufsinventar, in diversen Staaten zu verkaufen, Mindestkapital SUS 300 000.-

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

94395/379719

verfina
Immobilien-Treuhand

Wir verkaufen in Gordovio/Maggia Tal

Ristorante Unione

an sonniger, ruhiger Lage, erbaut 1910, renoviert 1981, 2 grosse Gastesäle mit Deckenfresken, 5 Gästezimmer, 6 Nasszellen, Gartensitzplatz mit Steintischgruppen, Umschwingung mit 1500 m² Bauflanz, eigene Parkplätze direkt vor Restaurant.

VP: Fr. 1 100 000.-
Anfragen unter 091 743 53 24
<http://www.verfina.ch>

6362 Stansstad, Bahnhofstrasse 15 6648 Minusio, via S. Gottardo 118

*****Hotel-Immobilien*****
(Für tüchtige Fachleute: Günstige Finanzierungen!)

- 4-Stern-Hotel in Arosa, GR
- 4-Stern-Park-Hotel, 76 B., Bodensee, TG
- 2-Stern-Hotel Garni, 49 B., Ascona, TI
- 4-Stern-Hotel, 54 B., Bodensee (D)
- 3-Stern-Hotel-Anl., 170 B., Bodensee (D)
- 3-Stern-Hotel-Proj., 250 B., Abano (I)
- Landgasthof Innerschweiz Landgasthof in Baselland, gr. Ertrag Cabaret, 7 Kontingente, Schaffhausen Liegenschaft mit Restaurant bei Zürich Liegenschaft in Zürich Liegenschaft mit Rest. bei Paradepl. ZH
- div. andere Hotel/Rest. auf Anfrage!

Für tüchtige Fachleute: eine sichere Existenz!

EURO GASTRO SERVICE
Birmensdorferstrasse 55, 8004 Zürich
Telefon 01 241 80 24, Fax 01 241 80 13

94861/386451

ANZEIGEN

GEBR. KUNZ 8942 Oberrieden

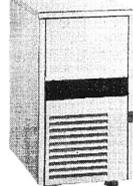
Elektro-Mech. Servicedienst

Feldstrasse 1A
Telefon 01/720 92 93

Inox-Eiswürfel Maschine

(17 kg / 24 Stunden) zu Discount-Preis und Top Service

Fr. 1490.-



Nummer 1 für Stühle - Tische

Alle Stile - Holz - Alu - Rohr - etc.

ab Fr. 46.-

Telefon 032 751 52 50

Ihr Hygiene-Kontroll-Konzept

Delegieren ist günstiger als Selbermachen! schriftl. Konzept, Personalschulung, Kontrolle Tel./Fax. 066 221 58 52 (24 Std.) COEX 5408 Ennenbaden

Beschriftungen
Selbstklebend, schnell, in allen Farben + Größen
Folien, weiterfarb., 5722 Gracioso für jeden Zweck
Tel. 062/842 25 02 Fax 062/842 38 76

Spende Blut. Rette Leben.

DIREKT AB FABRIK

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

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

WIR-Anteil

NOVADIF AG

Telefon 032 751 52 50 - Fax 032 751 52 12

89919/097043

Das unentbehrliche Nachschlagewerk für gezielte Car-Kontakte

OMNIBUS-ADRESSBUCH 1997

Mehr als 5.200 aktuelle Adressen der deutschen Car-Unternehmen mit über 360.000 Einzeldaten wie z.B.:

- Telefax- und Telefonnummern (durch ISDN viele neu)
- Zuständige Kontaktperson für die Katalogplanung
- Anzahl der Reise- und Linienbusse
- Anzahl der Mitarbeiter
- Anmietung und Fuhrparkeneinsatz
- Bisher angefahrne Reiseziele
- darüberhinaus:
- Adressen der Paketreiseveranstalter
- Adressen der Berufsverbände
- Carfreundliche Autobahnraststätten und Motels



Best.-Nr. 38001 E PC-Standardversion DM 218,- inkl. Versand

hussurtag

Adressen dürfen nur gegen eine Lizenzgebühr zur Mehrfachnutzung abgesprochen werden

Die Adressen der deutschen Car-Unternehmen sind auch in einer 4-sprachigen PC-Windows Standard-Version erhältlich.

Wir beraten Sie gerne über den Erwerb der Adressen auf Selbstklebe-Etiketten oder als Lizenz.



Best.-Nr. 28006 E Omnibus-Adressbuch DM 178,- inkl. Versand

hussurtag

Mehr Wärme führt zu stetem Aufwind

Nach den kühlen 80er Jahren der kontinuierliche Aufwind: Das Swissôtel Basel Le Plaza hat sowohl finanziell als auch baulich die frostigen Zeiten hinter sich gelassen. Die von 1992 bis 1996 investierten 18 Millionen Franken führen zu mehr Komfort und architektonischer Wärme. Der Gewinn wuchs um satte 50 Prozent. Am geplanten Hotelturn der Messe Basel will sich Swissôtel beteiligen.

ISO AMBÜHL

Nur fröhliche Gesichter an der Generalversammlung der Le Plaza AG des Swissotels Basel: Strahlend prägenierte Verwaltungsratspräsident Wolfgang Werlé, Chef der SAIR-Relation, die Kennzahlen des letzten Jahres für das Basler 5-Stern-Hotel. Die Zahlen liegen über dem gesamtschweizerischen Durchschnitt: Bei einem Umsatz von 24 Millionen Franken und Kosten von 19,3 gelang ein Ergebnis von 4,8 Millionen, aus dem nach Abschreibungen von 3,6 Millionen ein um 50 Prozent erhöhter Gewinn von 1,2 Millionen Franken resultierte. Mit einer Zimmerbelegung von 72,1 Prozent und einem gegenüber 1995 leicht erhöhten durchschnittlichen Zimmerpreis von 180,35 Franken ist man sehr zufrieden. Nach der Premiere im Jahr 1995 erhalten Aktionäre nun auch für 1996 eine Dividende, was in den 80er Jahren, als das überdimensionierte Hotel mit Verlusten kämpfte, wohl niemand gedacht hatte. Der heutige Erfolg wäre allerdings ohne die Geduld der SAIR-Gruppe und ohne

das Management von Plaza-Generaldirektor Joe L. Gehrler, seit 1988 auf seinem Posten, nicht möglich gewesen. Angesprochen auf sein Erfolgsrezept betont Gehrler, dass neben einem umfassenden Kostenmanagement die stetige Steigerung der Qualitätsstandards «einen echten Rutsch nach oben» gebracht habe. Dank Investitionen von 18 Mio Franken von 1992 bis 1996 – alles aus dem Cash-flow bestritten – in Renovation und Werterhaltung des Hotels strahle der Betrieb heute mehr Komfort und Wärme aus.

Alles unter einem Dach

Die Hotelhalle wurde erneuert, ebenso die Hotelgänge und -restaurants. In die Zimmer kamen warme Stoffe, Klimaanlage und Kommunikation (Telefon, Fax-Modem-Anschlüsse, Videoweb-Bill, Anrufbeantworter u.a.) wurden auf den neuesten Stand gebracht. In der Nähe der Réception wurde zudem ein Swissoffice, ein Business-Center für Gäste mit allen nötigen technischen Geräten, eingerichtet. Drei neue Konferenzräume ergänzen das Angebot «Alles unter einem Dach», zu dem auch die benachbarten grossen Kongresssäle der Messe Basel gehören. Eine offene Réception mit benachbarter Verkaufsabteilung inklusive integriertem Convention-Center neben dem Front-Office soll die Nähe zur Kundschaft verdeutlichen.

Restaurants als Profitcenter

Im Bereich Restaurants mit dem «Monne» für gehobene Ansprüche und dem «Provence» im Bistro-Stil ist man angesichts der allgemein schwierigen Situation mit den Gastro-Umsätzen auf dem Vorjahresniveau zufrieden. Wegen des



Die früher etwas kühl und eng wirkende Eingangshalle des Basler Swissôtel Le Plaza wurde durch eine grosszügige und Wärme ausstrahlende Hotelhalle ersetzt. Foto: zvg

strengen Kostenmanagements werden heute alle Hotelabteilungen von der Bar bis zum Room-Service als Profitcenter geführt, um stets alle Zahlen für eine Betriebsanalyse präsent zu haben. Dank Catering und Restauration ergibt sich ein Verhältnis punkto Umsatz von F&B zu Rooms von 50:50.

Befragung «Gästezufriedenheit»

Auch im Bereich der Service-Leistungen habe man vorwärts gemacht: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter identifizieren sich heute mit dem erfolgreichen Betrieb und hätten sichtbar Freude, einen Gast bedienen zu dürfen, versichert Gehrler.

Grosse Stücke hält die Hotelleitung auf die Zufriedenheit von Gästen und Mitarbeitern. In einer Gästebefragung durch eine amerikanische Marketingagentur für die Swissôtel-Gruppe mit einem

Punkteschema von 1 bis 10 erhielt das «Le Plaza» gute Noten punkto Gästezufriedenheit. Im letzten Jahr wurden auch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über ihre Zufriedenheit befragt. Hier lag das Le Plaza im Durchschnitt aller Swissôtel mit einer Mitarbeiter-Zufriedenheit von 62 Prozent. Als Zielsetzung sollen mindestens 70 Prozent erreicht werden.

Einnahmeverluste «Phantom»

Einen Dämpfer erhielt das 5-Stern-Hotel durch das plötzliche Ende des Basler Musicals «Phantom of the Opera», das am 27. Juli zum letzten Mal gespielt wird. Da das Musical ursprünglich noch mindestens bis Ende Jahr aufgeführt werden sollte, gehen laut Gehrler dem «Le Plaza», das mit Packages vor allem an den Wochenenden und Catering profitierte, bis Ende 1997 «einige tausend

Franken pro Monat» verloren: «Es entgeht uns Umsatz, mit dem wir gerechnet haben.» Marketing-Leiter Thomas Bastian versucht die Lücke mit Packages zur Kunst- und Museumsstadt Basel zu schliessen. Im Oktober wird nach dem Tingely-Museum im letzten Jahr das neue Beyeler-Museum mit seiner weltberühmten Sammlung in Riehen (BS) eröffnet.

Turm-Hotel an SAIR-Gruppe?

Was weiter in Basel und vor allem rund um den Messeplatz geschieht, kann dem «Le Plaza» nicht egal sein. Darum erstaunt das Interesse der SAIR-Gruppe am Hotel im geplanten 80 Mio-Franken-Schesseturm nicht. «Wir interessieren uns für ein 3-Stern-Hotel plus im Turm», sagt Gehrler, über das weitere Vorgehen entscheidet aber die Messe als Initiator des Bauwerks.

Zahlen und Fakten

in Mio. Fr.	1992	1993	1994	1995	1996
Umsatz	19,7	20,2	21,4	23,6	24,0
Kosten	16,2	16,5	17,5	19,1	19,3
Ergebnis	3,5	3,7	3,9	4,5	4,7
Abschreibungen	3,4	3,6	3,7	3,7	3,5
Gewinn	0,07	0,09	0,16	0,79	1,2
Renovation	3,06	3,97	5,48	2,67	2,82
Anzahl belegte Zimmer	57 554	54 639	59 776	60 884	62 806
Ø Zimmerbelegung in %	66,1	62,7	68,6	69,9	71,1
Ø Zimmerpreis in Fr.	155,90	173,60	167,90	179,00	180,35

Postkarten

Feriengrüsse schneller zu Hause

Kartengrüsse aus der Schweiz sollen schneller ins Heimatland des Gastes: Die Post will die Feriengrüsse der ausländischen Feriengäste schneller befördern und legt diesen Sommer in 1000 Hotels in der Schweiz gratis Ansichtskarten auf. Die Vorderseite der Karten zeigen typische Szenen des Ferienlandes Schweiz. Die Rückseite ist mit dem A-Post-Priority-Stempel versehen. Auf der zweiten, abtrennbaren Kartenhälfte sind die Speditionen nach den wichtigsten europäischen Ländern abgedruckt sowie die Preise für internationale A-Post-Sendungen. Die aktuelle Kampagne zielt vor allem auf Kurzurlauber, die ihre Feriengrüsse vor der eigenen Rückkehr beim Empfänger wissen wollen. Vielen Gästen ist offenbar nicht bekannt, so die Abteilung Post International, dass auch Postkarten mit A-Post verschickt werden können und so in Europa innert zwei bis vier Tagen (Fr. 1.10) und im Rest der Welt innert drei bis sieben Tagen (Fr. 1.80) zugestellt werden. Laut neuesten Zahlen der UNEX-Studie für 1996 (Unipost External Monitoring System) zeigen die meisten Länder Zustellzeiten auf von durchschnittlich 2,4 Tagen bei der Aufgabe in der Schweiz. Damit gehört die Schweizer Post zu den schnellsten Postunternehmen im europäischen Vergleich. *YY*

Informationen unter Tel.-Nr. 0800-888 777.

Interlaken Hotel-/City-Infosystem

Buchen am Bahnhof in zweiter Generation

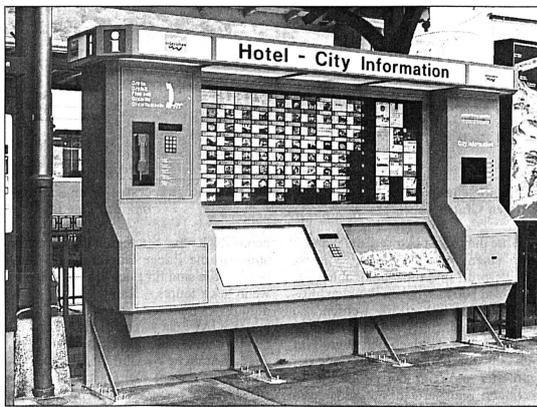
1976 konnte der Zugreisende in Interlaken am Bahnhof erstmals sein Hotelzimmer buchen. Diesen Juli ersetzt ein neues Hotel-/City-Infosystem alle Vorläufer: Multimedia ist integriert, die Frei-/Besetzt-Anzeigen sind aktualisiert und auch der Jackpot des Casinos ist on-line abrufbar.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Hotelreservationssysteme gibt es nicht nur an Bildschirmen zwischen Agenturen und Réceptionen, sondern auch am Bahnhof. Die durch die Gebrüder Schärz (KMS AG) vor bald 25 Jahren entwickelte Konzeption währte lange: in Interlaken am Bahnhof West stand sie lange Jahre. Seit Juli stehen nun in Interlaken drei modernste Nachfolgeanlagen der KMS, Hotel-/City-Informationssysteme genannt, an den Bahnhöfen Ost, West und bei der Kantonalbank. Unterstützt werden die Anlagen von der BLS, den Jungfrau-Bahnen und der Berner Kantonalbank sowie dem lokalen Hotelier-Verein.

Eine neue Generation

Das neue System ist mit einer Infotafel von 112 Hotel-/Werbefeldern, zwei Situationsplänen und einer Telefonsäule ausgestattet. Kurzinfos geben piktoramatisch Auskunft unter anderem über den Frei-/Besetzt-Zustand, die Preisklasse sowie Besonderheiten der Hotels. Gegenüber früher unterscheidet sich das



«Book yourself»: In Interlaken am Bahnhof ist die neueste Generation des Hotelbuchungs-Automaten seit Juli in Betrieb. Die KMS AG hat auch Regionalinformationen integriert, wo sich der Tourist erkundigen kann. Foto: zvg/KMS

neue Hotel-/City-Reservationssystem durch eine übersichtlichere Präsentation der einzelnen Hotel- und Werbefelder, durch ein integriertes Multimedia-City-Informationssystem, durch ein modernes Design, die Aktualisierung der Frei-/Besetzt-Anzeigen durch den Hotelier direkt über ein Fernfrequenztelefon oder mittels eines KMS-Zusatzgeräts. Ausserdem lassen sich nun Buchungstatistiken auswerten, und auch das Jackpot Casino

hat eine On-line-Anzeige. Als Neuheit gilt das Multimedia-City-Infosystem: Per Tastendruck informiert sich der Gast über das Angebot der Region, zum Beispiel Ausflüge, Sportmöglichkeiten, Veranstaltungen, Restaurants, Shopping, Wetter und ähnliches. Tagsüber gibt es Live-Wetterbilder aus dem Jungfraugebiet (Software: Proteam). Werber können über Seitengestaltung oder Videoclips ins System.

HOT-TELL

Locarno: Hotelier-Verein beschliesst 100 000 Franken für Maggiabücke. An seiner Juniversammlung hat der Hotelier-Verein Locarno 100 000 Franken als Beitrag an den Bau einer neuen Fussgängerbrücke über die Maggia bewilligt. Der Übergang wird die beiden Ferienzentren Locarno und Ascona in unmittelbarer Seenähe verbinden. Bisher mussten Spaziergänger einen unattraktiven Umweg von fast zwei Kilometern machen. Ihre Führungsrolle in der kantonalen Tourismusentwicklung haben die Locarneser Hoteliers an der Versammlung mit einem weiteren, ambitionierten Projekt manifestiert. In der Region Locarno soll ein grosser Wasserpark mit unterschiedlichsten Sport- und Unterhaltungsmöglichkeiten entstehen. Über Details schweigt man sich noch aus. *FL*

ANGEBOT

Auto-Test-Tag als Werbung fürs Hotel. Hermann's Romantik Posthotel im süddeutschen Wirsberg verknüpft geschickt Auto und Hotelbett: Potentielle Auto- und Hotelkunden wurden angeschrieben, einen speziellen Wagentyp einen Tag lang kostenlos zu testen «bei Buchung eines unserer Arrangements». Aushängeschild ist ein Z 3 Roadster der Marke BMW. Im Mailing steht, dass alle Wagen «selbstverständlich neuwertig, voll ausgestattet und Vollkasko versichert sind». Neben dem Test des Autos bietet das Hotel seinen Gästen «einen erholsamen Rahmen mit Badelandschaft und einer nicht alltäglichen Kochkunst» an. Schlussargument im Hotel-Mailing: «BMW und Herrmann's Posthotel – jeder ein Profi auf seinem Gebiet.» *GU*

Luxushotellerie will neue Märkte erobern

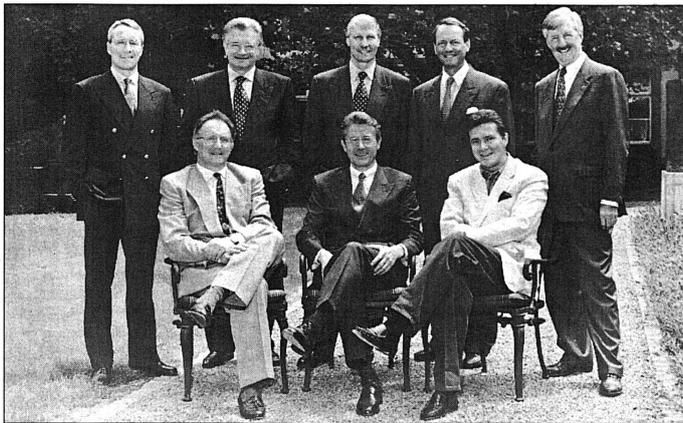
Aufatmen bei den 36 Swiss Leading Hotels: Nach mageren Jahren haben die Übernachtungszahlen wieder angezogen. Jetzt will sich die Schweizer Luxushotellerie neu positionieren und sowohl im Ausland als auch im Heimmarkt neue Gäste gewinnen.

KARIN HUBER

«Wir haben in den letzten acht Jahren viel getan, um unsere Qualität und die Dienstleistung in unseren Hotels zu verbessern», erklärte **Heinrich Hunold**, Präsident der Swiss Leading Hotels am Montag vor der Generalversammlung im Bad Ragazer «Quellenhof». Heute würde die 5-Stern-Hotellerie wieder über ein erstklassiges Produkt verfügen, das nun auch entsprechend vermarktet werden könne. Auf seinen Reisen in wachsenden Märkten ortet Hunold denn auch ein «enormes Gästepotential» für die Schweiz, das es zu erschliessen gelte. Zu den wichtigsten Gästen mit einem Anteil von über 25 Prozent würden jedoch die Schweizer selbst zählen. Es sei deshalb höchste Zeit, dem Heimmarkt endlich zu sagen, «dass (The Swiss Leading Hotels) keine verstaubten Läden aus Grossmutterzeiten sind, sondern moderne, attraktive Hotels, die einen weltweit unvergleichbaren Servicestandard bieten». Kommunizieren will Hunold diese Realitäten mit entsprechenden Marketingmassnahmen.

Zukunftsszenario erarbeiten

Angesichts der knappen Margen und des ungeheuren Konkurrenzdruckes plädiert Hunold für Synergien und gemeinsame Programme. Entsprechende Visionen haben die GV-Teilnehmerinnen und -Teilnehmer während einer «Break Out Session» bereits gesammelt. Aus den Resultaten soll nun in absehbarer Zeit für die



V.l.n.r. (sitzend): **Geoffrey H. Lipman, Präsident WTTC, Heinrich J. Hunold, Zürich, Jean-Jacques Gauer, Bern/Lausanne – (stehend): Vic Jacob, St. Moritz, Aniello Lauro, Lugano, Marco Torriani, Genf, Bruno Kilchenmann, Ascona, Jean-Pierre Lanz, Zermatt.**
Foto: zvg

Swiss Leading Hotels ein Zukunftsszenario erarbeitet werden, welches drei Richtungen vorsieht: Vorwärts – rückwärts oder Status Quo.

Kritik an Politikern

Nach Angaben des SLH-Delegierten **Peter Marti** muss die Auslastung der Schweizer Luxushotellerie trotz nun erzielter Mehr-Logiernächte im Vergleich zum Ausland als «unterproportional» eingestuft werden. Als Hauptgrund dafür sieht Marti die ungenügende Vermarktung der Schweiz im Ausland, weil insbesondere Politiker das wirtschaftlich-touristische Potential des eigenen Landes verkennen würden. Als tragendes Element der Schweizer Luxushotellerie stuft Marti Infrastruktur, Service und die Einmaligkeit der Leading Hotels ein. Für ihn ein schlagkräftiges und grosses Potential, das sich entsprechend gut vermarkten lässt.

Im Mittelpunkt der Aktivitäten der Swiss Leading Hotels steht seit 1993 das «Standards of Excellence»-Programm, eine strenge Qualitätskontrolle. Dabei werden über 1500 Servicestandards wie Eincheck-Geschwindigkeit, Sauberkeit, Augenkontakt, Bedienung, von einem anonymen Hotel-Tester einmal jährlich überprüft. Beim Auschecken überreicht der Mystery Man die 1500 gestempelten und benoteten Standards dem Hoteldirektor. Wer ein gewisses Minimum nicht erreicht, wird aus dieser exklusiven Vereinigung ausgeschlossen respektive nicht aufgenommen. Vor über einem Jahr wurde das Programm mit einer CD-ROM als Schulungsinstrument ergänzt. Mit diesem Qualitätsprogramm ist den Swiss Leading Hotels im Servicebereich der Anschluss an die weltweite Luxushotellerie gelungen. Aufgrund der guten Erfahrungen möchte nun auch der Schweizer Hotelier-

Verein ein ähnliches Schulungsprogramm einführen. Von den 36 Schweizer Leading Hotels haben im letzten Testjahr zwei Hotels die benötigte Punktzahl des Service-Excellence-Programms nicht erreicht. Sofern die vorgegebenen Standards nicht innerhalb eines halben Jahres umgesetzt werden können, droht ihnen der Ausschluss. Nicht aus Gründen schlechter Testergebnisse, sondern weil in Genf bereits fünf Hotels Mitglieder der Swiss Leading Hotels sind, lehnte die Generalversammlung die Bewerbung des Genfer Hotels President Wilson ab. Über die Kandidatur des Basler Hotels Drei Könige am Rhein soll an der nächsten ausserordentlichen Generalversammlung entschieden werden. Als Ersatz für den demissionierenden **Anton King** (Grand Hotel Jean-Pierre Lanz, Gstaad) wurde neu in den Vorstand **Pierre Lanz**, General Manager Grand Hotel Zermatterhof gewählt.

Grand Hotel Regina, Grindelwald

Leading Hotel im Gletscherdorf

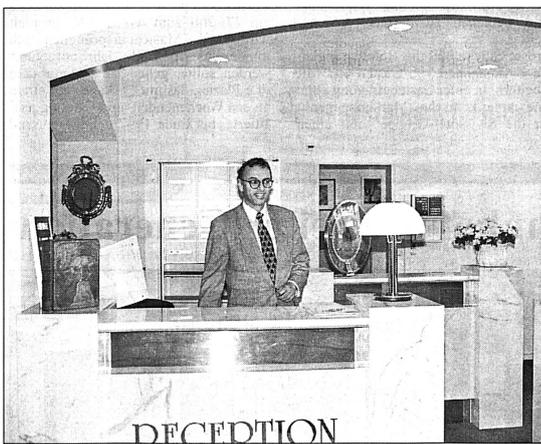
Das Grand Hotel Regina in Grindelwald zählt zu den wenigen Familienbetrieben, denen es bis heute gelungen ist, sich im illustren Kreis der Leading Hotels of the World zu halten. Das einzige 5-Stern-Haus des Gletscherdorfs wurde für 7 Millionen Franken kontinuierlich umgebaut und renoviert. Die Summe entspricht etwa einem Jahresumsatz.

SUSANNE RICHARD

Die Zahl der Familienbetriebe, die sich in der mittlerweile über 300 Betriebe zählenden Gruppe der Leading Hotels of the World halten können, sinkt jedes Jahr. Die Anforderungen an die Mitglieder steigen ständig und häufig sind die leiblichen Nachfolger in der Familie nicht mehr bereit, das hohe Risiko einzugehen und den nötigen persönlichen Einsatz zu leisten. Neben den beschränkten finanziellen Möglichkeiten entpuppt sich oft die Übergabe beim Generationenwechsel als Achillesferse der Familienbetriebe. Das hat auch **Hans Krebs**, Besitzer des Grindelwalder Grand Hotel Regina erfahren. Erbtrittigkeiten haben ihn und den Betrieb stark belastet. Krebs hat das «Regina» 1987, nach dem Tod seines Vaters **Afred Krebs** übernommen. Dieser hatte das Hotel 1955 als 5-Stern-Betrieb eröffnet. Trotz der Schwierigkeiten hat Hans Krebs im Auftrag des Verwaltungsrats den letzten Schritt der langen Renovationsrunde in Angriff genommen. Rund 2 Millionen Franken sind bei dieser vorläufig letzten Investitionstranche in 80 Tagen unter anderem in der Eingangshalle verbaut worden.

Über 90 von 100 Punkten

Seit Anfang der 80er Jahre bis 1995 sind bereits 5 Millionen Franken in das 100 Zimmerhotel investiert worden. Bei allen Investitionen mussten die Wünsche der Gäste und die Ansprüche der Leading-Gruppe auf einen Nenner gebracht werden. Die hohen Anforderungen der Leading Hotels werden einerseits alle



Die Eingangshalle des bahnhofnahen Grand Hotel Regina erstrahlt im leadingwürdigen Glanz. Foto: Susanne Richard

drei Jahre durch Inspektoren und jährlich durch einen professionellen Mystery Man überprüft und mit Punktzahlen bewertet. Von 100 möglichen Punkten müssen 80 (1998: 82) erfüllt werden. Zu einer guten Punktzahl gehört auch immer viel Glück, ist Krebs überzeugt. Nur durch eine kontinuierliche Schulung der Mitarbeiter und dank der laufenden Investitionen realisierte das Regina auch in diesem Jahr – entgegen Krebs' Erwartungen – ein Ergebnis von über 90 Punkten.

Mitarbeiter als Kapital

Das Grandhotel Regina erwirtschaftet jährlich mit durchschnittlich 100 Mitarbeitern einen Umsatz von 6,5 bis 7 Millionen Franken. Krebs ist sich bewusst: «Das grosse Geld wird nicht in der Hotellerie verdient, es ist vielmehr meine Leidenschaft, mein Hobby», begründet Krebs. «Die ständig geforderte Flexibilität würde auch in der übrigen Wirtschaft einen guten Manager auszeich-

nen.» Zu Krebs' Strategien gehört unter anderem die Pflege langjähriger Mitarbeiter. «Sie sind für mich ein wichtiges – wenn auch teures – Kapital. Trotz Kündigung des Landes-Gesamtarbeitsvertrages (L-GAV) hat Krebs die 5 Ferienwoher für seine Leute beibehalten, verlangt aber zusätzliche Flexibilität, was die Arbeitszeiten angeht. Der Gast schätzt diese Kontinuität.» Entscheidend für den Erfolg ist «die positive Ausstrahlung des Betriebs und der Glaube an das eigene Produkt», glaubt Krebs, der seit einigen Monaten auch zur Gilde der Gleitschirmpiloten zählt.

«Leading als Buchungsfaktor»

Die Mitgliedschaft bei den Leading Hotels of the World ist ein wichtiger Baustein des Marketingkonzepts. Rund 55 Prozent der Übernachtungen stammen von Individualgästen, die das Hotel wegen dieser Mitgliedschaft aufsuchen. Rund 4 bis 6 Prozent der jährlich durchschnittlich 30 000 Logiernächte (1996:

26 000) kommen direkt über das Reservationssystem von Leading. Die Pflege des Kontakts zu den Reservationszentralen und die Teilnahme an Präsentationen der Gruppe im Ausland sind ein nicht zu vernachlässigender Bestandteil.

Die Kosten für die Mitgliedschaft bei den Leading Hotels und beim Groupement belaufen sich heute auf rund 50 000 Franken. Zusätzlich ist das «Regina» Mitglied bei den Hotels of Switzerland, einer Marketingorganisation mit Sitz in Chicago. Bei allen Mitgliedschaften muss das Verhältnis von Kosten und Nutzen ständig überprüft werden. Als genügend beurteilt Krebs eine Verdreifachung des Return on Investment des eingesetzten Betrags. Wenig erfreut ist er über die zusätzlichen Kosten der neu entstandenen Marketingorganisation Leading Hotels of the World Switzerland.

Luxus und Unkompliziertheit

Der Standort Grindelwald mit seiner ausgebauten Infrastruktur und attraktiven Landschaft ist für Krebs optimal. Wenig Unterstützung erhalte er leider bei der für ihn wichtigen Bearbeitung von Seminar- und Incentivemärkten. Grindelwald setzt fast ausschliesslich auf Sport. Statt einer Kongresshalle steht eine Sporthalle auf der Wunschliste. Ein Golfplatz fehlt ebenfalls. Dennoch gelingt es Krebs immer wieder, Seminare ins Hotel zu bringen.

Die Herkunftsländer der Gäste variierten im Winter 1996/97 stark: Im «Regina» standen die Schweizer vor den Engländern und den Russen an erster Stelle der Übernachtungen. Unter den Russen finden sich auch erste Repeater. Seit Jahren kann das «Regina» neben den Individualgästen auch auf japanische Gruppen zählen, die letztes Jahr 36 Prozent der Übernachtungen ausmachten. Krebs' Credo: «Der heutige Leading-Gast erwartet Luxus und Unkompliziertheit. Das Ziel muss sein, die Erwartungen in jeder Hinsicht zu übertreffen und die Wünsche zu erfüllen, bevor sie geäußert werden.» Und: «Im 5-Stern-Betrieb gilt mehr als anderswo: Was heute Luxus ist, ist morgen Standard.»

HOT-TELL

Aktienkapitalerhöhung der Victoria-Jungfrau AG überzeichnet. Die im Mai beschlossene Aktienkapitalerhöhung der Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG von 20 auf 28 Millionen Franken ist mit 12 977 Titeln gegenüber den 10 000 Titeln der bisherigen Publikumsaktionäre überzeichnet worden. Die Nachzeichnungsfrist war am 13. Juni ausgelaufen. Die Banken UBS und SBV hatten sich bereit erklärt, die überschüssende Nachfrage aus eigenen neuen Titelbeständen zu befriedigen. Mit dem neuen Kapital finanziert die Victoria-Jungfrau AG die für den 1. Oktober geplante Übernahme des 5-Stern-Hauses «Palace» in Luzern, das im Besitz der Familien **Walter Ernst** und **Jürg Reinshagen** ist. Im Rahmen der Aktienkapitalerhöhung wird der Aktionärskreis gleichzeitig durch **Ernst** und **Reinshagen** sowie die Schweizerische Rückversicherungs-Gesellschaft Zürich erweitert, heisst es in einer Mitteilung. *sda*

*

Luzerner Hoteliere eröffnet Galerie. **Beatrice Reinhardt**, Seehotel Kastanienbaum in Kastanienbaum bei Luzern, hat mit einer Werkschau des Urmers **Charles Gerig** eine Galerie eröffnet. Vorgesehen sind fünf bis sechs Ausstellungen von vorerst regional tätigen Künstlerinnen und Künstlern. Die selber auch künstlerische Tätige Hoteliere will einmal pro Jahr selber ausstellen. *TY*

*

Seminar- und Freizeithotel Florida bei Biel eröffnet. In Studen bei Biel wurde Mitte Juni das «Florida» eröffnet. Seine besondere Infrastruktur umfasst Seminarräume auf dem neuesten Stand der audiovisuellen Technik, ein Florida Wellness Center mit professioneller Leitung, einen gut ausgerüsteten Friseursalon und 40 Gästezimmer. Damit sollen aktive Firmen, Vereine und Freizeittouristen ins Hotel gelockt werden. Das «Florida» nimmt ausserdem in Anspruch, das einzige Schweizer Seminarhotel zu sein, das seinen Tagungs- und Kongressgästen unter kundiger Leitung «Bewegungspausen» offeriert: Konzentrierte, erlernbare Pausen mit Bewegungen, die Konzentration auf- und Stress abbauen. Der Geschäftsführer der Florida AG, **Urs Schwab**, ist damit frischgebackener Hoteller geworden. Schwab ist auch VR-Präsident der Florida-Bauherrin, der **Ernst Wegmüller AG** in Studen. *APK*

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Redaktion / Rédaction:
Chefredaktion / Rédacteur en chef:
Chefredaktor a.i. / Réd. en chef a.i.:
Miroslaw Halaba (MH).

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 Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH);
Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisendeisen; Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

marktplatz

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

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

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

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Kinder in der Gastronomie

Wo's den Kindern gefällt, passt's auch den Eltern

Für Familien lässt das schweizerische Gastgewerbe noch Wünsche offen: Die Hotellerie bemüht sich um ein familiengerechtes Angebot, ist aber eher teuer. Gastronomisch wird zwar einiges angeboten; es fehlt aber an fundierten Marktanalysen. Ein Verzeichnis spezieller Restaurants gibt es auch nicht.

BARBARA HOFMANN

Ferien im Hotel mit Kindern oder ein Besuch im Restaurant ist in der Schweiz nicht selbstverständlich: Während die Hotellerie sich bemüht, Familien gerecht zu werden, «besteht bei der Gastronomie Nachholbedarf» (siehe Kasten), sagt der Kommunikationsberater Daniel Chardon, der für die Initiative «Familienorte Schweiz» verantwortlich zeichnet. Zu einem Club haben sich 18 kinderfreundliche Hotels zusammengeschlossen. Diese Betriebe müssen strenge Auflagen erfüllen. Daneben gibt es ein Verzeichnis der «Hotels, in denen Kinder willkommen sind» mit 62 Betrieben, das vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegeben wird. Dort reichen einige wenige Bedingungen, wie eine angepasste Preispolitik, Anregungen für Familienausflüge, ein Spielzimmer und eine entsprechende Menükarte.

Ein breites Angebot...

Der Club kinderfreundlicher Hotels ver-



Die Hotellerie hat die kleinen Gäste zwar längst entdeckt. Für Familien, besonders mit kleinem Budget, ist das Angebot in der Schweiz aber meist zu teuer. Foto: zvg

sucht, Kinder in die Geheimnisse der Hotels einzuführen. Ein Kochbuch «Kinder kochen im Hotel» ist geplant. Zum Club gehört beispielsweise das Kinderhotel

Mucchetta zwischen Davos und Lenzerheide im Bergdorf Wiesen. Es bietet den Kleinen sieben Spielzimmer mit Spielparadiesen aller Art, vom Ball- über das Modelleisenbahn- bis zum Legozimmer. Eltern können ihre Ferien alleine, wie auch zusammen mit ihren Kindern geniessen. Ausflüge und Abenteuertage mit oder ohne Eltern, gehören ebenso zum Programm, wie Seminare nur für Erwachsene. Familie Bärtschi hat das ursprünglich zur Montelago-Gruppe gehörende Haus, das seit 9 Jahren als Kinderhotel geführt wird, vor einem Jahr übernommen. Sie haben grossen Spass dabei und sind auch mit dem ökonomischen Ergebnis zufrieden. Jedes der 18 kinderfreundlichen Hotels des Clubs bietet eine Besonderheit. Seien es Tages- oder Wochenprogramme für Kinder, Ausfahrten im Pferdewagen im Winter. Im Sporthotel Panorama in Sörenberg beispielsweise dürfen Kinder in der Küche lernen, wie man Pizza bäckt. Oder im «Albergo Losone» im Tessin werden Fahrten im Führerstand einer Lokomotive oder beim Kapitän des Tragflügelboots auf dem Lago Maggiore organisiert. Im Märchenhotel Bellevue in Braunwald lassen die Kinder abends um halb sieben Gameboys, Rutschbahnen und andere

Spielgeräte im Stich, wenn Hotelchef und gleichzeitig Präsident des Clubs kinderfreundlicher Hotels Martin Vogel seine Märchenstunde hält. Seit zwei Jahr-

zehnten ist das für Vogel «die heilige Zeit». Der Erfolg ist so gross, das Braunwald begonnen hat, den Märchenonkel als touristische Besonderheit zu vermarkten.

...aber nicht billig

Die Hotels des «Club» schmücken sich alle mit drei oder vier Sternen und sind damit nicht ganz billig. Ein zweiwöchiger Ferienaufenthalt für eine vierköpfige Familie kostet rund 3500 Franken. Die Preise pro Person und Tag (Kinder je nach Alter inklusive) reichen je nach Saison und Zimmertyp von 70 bis 285 Franken. Für knappe Familienbudgets ist damit ein Urlaub von zwei Wochen in einem Schweizer Familienhotel kaum erschwinglich. Für das Kinderhotel Mucchetta ist deshalb klar, dass man sich bei Werbemassnahmen an den Mittelstand wendet. Die Familien aus den unteren Einkommensschichten bevorzugen kostengünstigere Ferienwohnungen. Eine Alternative dazu wären die sogenannten «EuG-Hotels», was für «einfach und gemütlich» steht. Hier sind keine animierenden Extras zu erwarten, aber schlechte und freundliche Unterkunft in angenehmer Ambiente. Hoteliers und Wirte sind sich jedoch einig: Es lohnt sich, kindergerecht zu sein. «Allein über günstige Preise wird man jedoch für Familien nicht attraktiv», sagt Martin Vogel. Der ausschlaggebende Grund für einen Familienurlaub im Hotel sei, so Vogel, das Kinder gerne dort hin kommen. Dafür müsse man sich eben etwas einfallen lassen.

Kein professionelles Marketing für Kinder

Oft sind es die Kinder, die in der Familie und bei ihren Eltern bestimmen, wo auswärts gegessen wird. Denn: Sie spielen sehr genau, wo sie wirklich willkommen sind, oder nur toleriert werden. Ein Verzeichnis speziell kinderfreundlicher Restaurants gibt es jedoch nicht. Bei Gastrosuisse und Verkehrsvereinen muss man sich durchfragen. Auf eigens angepasste Werbung verzichten die meisten der familienfreundlichen Wirte, denn «eigenlich bringt nur Mundpropaganda etwas», heisst es gegenüber der htr. Das «Gästesegment Kind» wurde bisher noch keiner Marktanalyse unterzogen, sagt Gastrosuisse. Zwei Dinge lassen sich jedoch festhalten: Die Familienfreundlichkeit eines Hotels oder Restaurants ist einerseits abhängig von der Preisgestaltung (Familienrabatte) andererseits von der Gestaltung des Angebotes (Spielzimmer, Animationen, Kindermenus usw.)

Kinderfreundliches Verhalten der Mitarbeiter eines Restaurants oder Hotels ist ebenfalls ein wichtiges Motiv für eine Familie, sich für ein bestimmtes Restaurant zu entscheiden. Zu den Standards eines kindergerechten Restaurants gehört die Kinderkarte mit den klassischen Gerichten wie Bratwurst, Schnitzel und Pommesfrites oder Spaghetti. Auch die Unterhaltung muss stimmen. Im Flughafenrestaurant Bern-Belp beispielsweise bekommen Kinder eine Speisekarte, die in Bildern gestaltet ist und sofort – während dem Warten auf Essen – ausgemalt werden darf. Gastronomien oder Hoteliers, die das Kind als Gast ernst nehmen, bereuen es in der Regel nicht. Kinder sind «Abzammelter» und ausserdem die Gäste der Zukunft. Mancher Hotel- oder Restaurantchef bewirbt heutzutage Eltern, die einst als Kinder mit ihren Eltern zu ihm gekommen waren. BAN

Der Familientisch in der Gaststube

In Österreich, oder doch zumindest in Tirol, hat man das Kind als Gast entdeckt. «Willkommene Familie» heisst eine Aktion, an der sich alle 140 Mitgliedsbetriebe der «Tiroler Wirtschaftskultur» beteiligen. Geboten werden das «Kinderkracherl», eine Spezialabfüllung ausschließlich für Tiroler Wirtschaftshäuser für 15 Schilling, zwei kostengünstige «Schöpfergerichte» für Familien und bevorzugter Service für Kinder. Unter «Schöpfergerichten» versteht die Tiroler übrigens die grosse Schüssel auf dem Tisch, aus der «geschöpft» wird, dies um den heimischen Familientisch in die Gaststube zu bringen. Regionale Spezialitäten wie Gröstel, Reisfleisch oder Schmar'n sollen auf den Tisch kommen. Dazu bieten die 140 Gastbetriebe bemalbare Untersetzer an, Buntstifte, Spielkisten, Zuckerbäume und Luftballons. «So mancher Systemgastronomie paroli bieten» will die «Tiroler Wirtschaftskultur» mit dieser Aktion. Deshalb ist auch Grün die bestimmende Farbe – gelb auf rot ist verpönt. Aber keinesfalls wollen die Tiroler Wirte zum «Kampf» gegen Pommes und Burgers antreten. «Wenn wir missionieren wollten, bleiben wir auf der Strecke», gibt sich Hans Ager überzeugt, der Leiter der Aktion, «Itterwirt» und selbst Vater. Finanzierung wird das Ganze von Tirol Werbung und über Mitgliedsbeiträge. «Wir wollen einfach signalisieren, daß wir Kinder im Gasthaus mögen», sagt Hans Ager. Das war nicht immer so. Noch vor zwanzig Jahren sei es nicht üblich gewesen, mit den Kindern essen zu gehen. Später haben die Tiroler Wirthe ausser zu wenig auf den Zeitwandel reagiert. Bis heute passen schreiende Babys und tobende Kids nicht unbedingt ins Ambiente. Doch Gartenbetrieb und mehrere Stuben im Betrieb ermöglichen, dass beide Gruppen ungestört bleiben. HF

LESERBRIEFE

Vernetzung hilft beim Rationalisieren

htr Nr. 8 vom 8. Mai 1997, «Internet-Auftritte weder gebündelt noch informativ»

Der Grund für die gegenwärtige wirtschaftlichen Blüte in den USA (geringe Arbeitslosigkeit, gutes Wachstum, minimale Inflation, tolle Betriebsgewinne und steigende Realeinkommen) wird oft auf die elektronische Vernetzung der Wirtschaft zurückgeführt. Die Vernetzung dieser Computer hat nun zu beeindruckenden Erfolgen bei der Rationalisierung geführt. Die Tourismusbranche hinkt dabei etwas hinterher. Aber die für technologie-arme Betriebe symptomatischen tiefen Gewinne und Saläre bedeuten, dass kostensparende Online-Anwendungen akzeptiert werden. Zwei Applikationen möchte ich als Beispiele auführen:

Intra- und Extranets haben die Kommunikation zwischen Betrieben vereinfacht und verbilligt. Sie haben das «just in time» Lieferwesen weiter vitalisiert. Ohne Online-Informationendienste innerhalb und ausserhalb von Betrieben geht es gar nicht mehr und sie erwähnen sehr richtig das Beispiel Davos. Die Webseite von Hoffman-LaRoche wird hier als Beispiel einer ausgereiften und vielseitigen Informationsquelle zitiert, von der man viel lernen kann. Ed Maurer International Workplace Education, California

MIXED-PICKLES

Die ersten hundert Tage der Mitropa Suisse sind vom Erfolg begleitet, vermeldet das Unternehmen in einer Pressemitteilung. 34 neue Mitarbeiter wurden eingestellt; damit liegt der Mitarbeiterbestand bei 361. Zudem seien das Angebot ausgeweitet und die Preise gesenkt worden. Kaffee, Gipfeli und Bier werden neu um 10 Rappen günstiger und Mineralwasser um 20 Rappen günstiger angeboten. Die Mitropa Suisse ist Tochter der deutschen Mitropa und diese wiederum Tochter der Deutschen Bahn AG. Am 1. März dieses Jahres hatte die deutsche Gesellschaft die Aktivitäten der Buffet Suisse SA übernommen, dies im Auftrag der SBB. Die deutsche Mitropa erzielte 1996 einen Umsatz von 780 Mio. DM (647 Mio. Franken). Die Mitropa Suisse prognostiziert für das laufende Jahr einen Umsatz von 30 Mio. Franken. Über allfällige Erträge will sich das Unternehmen nicht äussern. AF

Kein Denner-Wein mehr in Pfandflaschen? Denner als einer der grössten Schweizer Weinhändler ist daran, Pfandflaschen durch Einwegglas und Tetra-Brik zu ersetzen. «Als Hard-Discounter müssen wir überall sparen, die Pfand-Logistik kostet nur», sagt Denner-Sprecher Alexander Galliker. Leidtragende sind einerseits die Weingenossenschaften, die beim Mehrweganteil von heute 53 Prozent (bei Schweizer Wein) ihre

nutzlos gewordenen Waschanlagen abschreiben müssen. Andererseits sind Glas-Einwegflaschen ökologisch fragwürdig, ihre Herstellung benötigt achtmal mehr Energie als das Wiederbefüllen einer Mehrwegflasche. Die Gemeinden schliesslich müssen mit dem zusätzlich anfallenden Altglas zu Rande kommen. Hans-Peter Fahrni, Abfallxperte beim Buwal: «Bleibt Denner stur, werden wir dem Verursacherprinzip notfalls auch mit neuen Verordnungen Nachachtung verschaffen.» PLD

McDonald's hat in Grossbritannien die BSE-Krise für beendet erklärt und verkauft wieder einheimisches Beef. Das meldet der «Times-Anzeiger». Rund 60 Prozent seiner Erzeugnisse will die Fast-Food-Kette wieder aus heimischen Erzeugnissen bestreiten. Britisches Rindfleisch im Wert von 30 Millionen Pfund will McDonald's künftig kaufen. Unmittelbar nach der Ankündigung dieses Entscheids stiegen die Rindfleischpreise um 5 Prozent. Die Kette begründet diesen Schritt damit, dass das Vertrauen der Briten in ihr heimisches Rindfleisch zurückgekehrt sei, dies nach 15 monatlängem Verzicht. Kritik kommt von den Verbraucherverbänden, den Bio-Bauern und von Angehörigen der Opfer, die an der Creutzfeld-Jakob erkrankt sind. 18 Menschen sind bisher an dieser Krankheit in Grossbritannien gestorben. Von

der zweitgrössten Burger-Kette, Burger King wird erwartet, dass sie jetzt nachzieht. AF

Keine rauchfreien Zonen im Luzerner Gastgewerbe, das sieht die Totalrevision des Luzerner Gastgewerbesetzes vor. Der Grosse Rat hatte sich noch vor zwei Monaten aus gesundheitspolitischen Gründen für rauchfreie Zonen ausgesprochen, fand aber jetzt den Vollzug problematisch. Aus dem gleichen Grund fiel auch das ursprünglich beschlossene Animiervorbot unter den Tisch. Festgehalten wird hingegen am Tanzverbot an hohen Feiertagen. Auch die Wirteprüfung wird beibehalten, allerdings in vereinfachter Form. Im Sinne einer Deregulierung brauchen eine Reihe von Betrieben und Veranstaltungen künftig keine Bewilligung mehr. AF

Rivella Gruppe: Umsatz erstmals über 100 Mio. Franken. Im vergangenen Jahr hat die Rivella Gruppe den konsolidierten Umsatz um 5,6 Prozent auf 101,1 Mio. Franken gesteigert. Infolge eines erhöhten Margendruckes, hoher Innovationskadenz und intensiverer Marktpflege ist der Aufwand um 9,1 Prozent auf 87,1 Millionen Franken gestiegen, was zu einer Reduktion des Cash flows von -11,9 Prozent führte. Der Reingewinn

konnte um 4,2 Prozent von 4,8 auf 5 Millionen Franken gesteigert werden. In der Schweiz betrug der Getränkeausstoss 71,13 Millionen Liter (+7,5 Prozent). Der Rivella-Marktanteil stieg im gleichen Zeitraum von 10,5 auf 11,7 Prozent. Eine Absatzsteigerung von 8,8 Prozent verzeichneten hingegen die Fruchtsaftgetränke der Marke Michel. Nach einer seit 1986 ungeborenen Wachstumsphase im Ausland musste die Rivella Gruppe 1996 einen Rückgang von 3 Prozent hinnehmen. In den wichtigsten Absatzregionen Holland und Deutschland werden die sehr schlechten Witterungsbedingungen als Hauptursache genannt. HU

Der Ausschuss des Verwaltungsrats bei der Feldschlösschen Holding wurde verstärkt. Neu sitzen Hans Albert Wüthrich und Martin Candrian in dem Ausschuss, dem bisher nur Präsident Walter Hefti und Vizepräsident Peter Klemm angehört. Das teilt die Feldschlösschen-Hürlimann Holding der Presse mit. Wüthrich ist Lehrbeauftragter für Betriebswirtschaft an der Universität St.Gallen. Candrian leitet das Bahnhofbuffet Zürich und ist Präsident des Verwaltungsrats des 5-Stern-Hotels «Suvretta», in St. Moritz. Mit Hefti und Candrian sitzen erstmals Mitglieder im Ausschuss, die nicht mit der Gründerfamilie verwandt sind. AF

Brand im Hotel Ochsen, Bad Ragaz

Lüftungsschächte führten zur Brandausweitung

Vor rund einem Monat wurde der Ochsen in Bad Ragaz ein Opfer der Flammen. Trotz Gross-einsatz der Löschkräfte hatte der Brand den Totalschaden eines Gebäudeteils zur Folge, während Gäste und Personal unversehrt blieben. Über veraltete Lüftungs-kanäle konnte sich das Feuer schnell ausbreiten.

RÜDIGER HOFFMANN*

Der Presse und den Aussagen der zuständigen Behörden ist folgender chronologischer Ablauf der Ereignisse zu entnehmen: Der Brand im Hotel Ochsen wurde am 9. Juni kurz vor 07.30 Uhr durch die automatische Brandmeldean-

Brandschutz in der Hotellerie										
Bautyp	Zellenbau			Grossflächiger Bau			Grossvolumiger Bau			
	O	BM	SP	O	BM	SP	O	BM	SP	
Brandschutzanlagenkonzept										
Chancen des Löscherfolgs	sehr gut	X	X							
	gut	X				X			X	
	mittel				X					
	gering			X				X		
	sehr gering						X			

O: Keine automatische Brandschutzanlagen / BM: Brandmeldeanlage, Vollüberwachung / SP: Sprinkleranlage, Vollschutz

Bautyp

Zellenbau: Die einzelnen Räume von maximal 200 m² Grundfläche sind feuerwiderstandsfähig von mindestens F30 mit Brandschutztüren T30 ausgebildet. Ein Brand kann nicht auf andere Räume übergreifen. Sofern die Türen verschlossen bleiben, hat die Feuerwehr grosse Chancen, den Brand zu löschen.

Grossflächiger Bau: Die Gebäude-geschosse sind brandschutztechnisch in sich nicht unterteilt. Ein Brand kann sich auf ein ganzes Geschoss ausbreiten.

Grossvolumiger Bau: Die Gebäude-geschosse sind weder in sich noch untereinander brandschutztechnisch unterteilt. Ein Brand kann sich auf das ganze Gebäude ausbreiten. RH

lage registriert; die Feuerwehr Bad Ragaz wurde via Notrufzentrale Mels alarmiert. Es wurde sofort mit der Evakuierung der Hotelgäste begonnen. Feststellbar war zuerst Rauchaustritt aus einem Bürofenster über dem Hoteleingang. Durch Auslösung der Alarmstufe 4 wurden zusätzlich die Feuerwehren Sargans und Pfäfers aufgerufen. Es folgte die Alarmierung der Betriebsfeuerwehr der Festungsregion 8 und des Armeelöschzuges. Gegen elf Uhr vormittags konnte der Brand unter Kontrolle gebracht werden.

Grosseinsatz der Feuerwehr

Insgesamt standen ca. 150 Feuerwehrleute im Einsatz, die 5000 Liter Wasser pro Minute einsetzen konnten. Dennoch breitete sich der Brand im Laufe des Vor-

mittags auf den ganzen Gebäudeteil aus. Nachdem die Sicht auf Null gesunken war, wurden die Innenangriffe abgebrochen und mittels einer modernen Wärmebildkamera die Brandherde evaluiert. Diese wichtigen Informationen erlaubten dem Einsatzleiter zu entscheiden, welche Gebäudeteile geopfert und welche gehalten werden mussten.

Totalschaden am Gebäude

Glücklicherweise sind keine Verletzten zu beklagen. Am Hotelgebäude entstand Totalschaden, der auf mehrere Millionen Franken geschätzt wird. Bei den umliegenden Gebäuden sind zum Teil Rauchschäden entstanden. Das 1880 erstellte Gebäude mit einem Kellergeschoss, dem Erdgeschoss, zwei Obergeschossen und einem Dachgeschoss bestand in der

dieser Zeit üblichen Mischbauweise. Das heisst, die Aussenwände waren massiv aus Mauerwerk und die Zwischendecken bestanden aus Holzkonstruktion und wiesen Holzböden auf. Das Gebäude hatte ein offenes Treppenhaus und die Geschosse waren somit brandschutz-technisch nicht getrennt. Auch verfügte das Hotel über eine Lüftungsanlage. Das angebaute neuere Gebäude war feuer-widerstandsfähig abgetrennt.

Brandursache noch unklar

Über die Brandursache kann zur Zeit noch keine Aussage gemacht werden, die Untersuchungen durch die zuständigen Behörden sind jedoch im Gange. Nach Aussagen der Einsatzkräfte hat sich der Brand vermutlich über die Lüftungskanäle und die Zwischendecken auf das gesamte Gebäude ausgebreitet. Somit konnte der Brandherd von den Löschkräften nicht genau geortet und nicht direkt bekämpft werden. Die starke Verqualmung trug ebenfalls dazu bei, dass mit der Zeit kein gezielter Löschangriff mehr möglich war. Die Lage wurde von der Einsatzleitung richtig erkannt und die Entschlüsse sehr sinnvoll und ausgewogen gefasst. Die konsequente feuerwiderstandsfähige Trennung des benachbarten Gebäudes hat sich bewährt und einen Brandübergang verhindert.

Das Zusammenwirken von vorbeugendem und abwehrendem Brandschutz, Brandprophylaxe und Feuerwehreinsatz sind miteinander sehr eng verbunden und der Schutzwert von ihrem Zusammenwirken abhängig. So ist ein guter Schutz nur dann gewährleistet, wenn das Feuerwehkonzept auf das Konzept des vorbeugenden Brandschutzes und umgekehrt abgestimmt sind.

Problematische Lüftungskanäle

Die Chancen eines Löscherfolgs durch die Feuerwehr kann etwa wie folgt abgeschätzt werden: Sind die einzelnen Zimmer eines Hotels über Lüftungskanäle miteinander verbunden oder bestehen über Hohldecken, Blindböden, Wanddurchbrüche, Hohlwänden etc. Verbindungen zwischen Räumen und eventuell auch Geschossen, wird aus einem vermeintlichen Zellenbau ein grossflächiges oder grossvolumiges Gebäude. Dies traf beim Hotel Ochsen zu. Der Brand konnte sich in den Wänden, Decken und Lüftungskanälen praktisch ungehindert auf das ganze Gebäude ausweiten. Den Feuerwehrleuten war es unmöglich, die

Brandschutzmassnahmen

Baulicher Brandschutz

- Bildung von Brandabschnitten
- Sicherstellung der Fluchtwege

Technischer Brandschutz

- Platzierung von Handfeuerlöschern und Wasserlöschposten
- Einbau von automatischen Brandmeldeanlagen
- Einbau von automatischen Löschanlagen, z.B. Sprinkleranlage
- Brandfallsteuerung
- Organisatorischer Brandschutz
- Alarm- und Evakuationsorganisation nach dem Grundsatz ALARMIEREN - RETTEN - LÖSCHEN
- Kennzeichnung der Fluchtwege
- Alarm- und Fluchtwegepläne
- Gästeinformation in den Zimmern
- Brandverhütungshinweise - Nicht im Bett rauchen - Kein offenes Feuer wie Kerzen unbeaufsichtigt lassen - Aschenbecher nicht in den Papierkorb leeren
- Instruktion der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter über Brandverhütungsmassnahmen - Verhalten im Brandfall - Einsatz der betriebseigenen Löschgeräte
- Regelmässige Kontrolle des Brandschutzes im Hotel durch den eigenen Sicherheitsbeauftragten - Brandgefahren erkennen - Fluchtwege freihalten - «Stauraume» wie Dachböden entrümpeln - Löschgeräte zugänglich halten - Ausbildungsstand der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter überprüfen
- Es ist ratsam, die erwähnte Broschüre, erhältlich beim Schweizer Hotelier-Verein, zu konsultieren. Vor allem ist bei älteren Hotelbauten in Mischbauweise durch Fachleute abklären zu lassen, welche möglichen «Feuerbrücken» vorhanden sind beziehungsweise wie gut Räume und Geschosse brandschutztechnisch voneinander getrennt sind. Durch das Verschliessen von Wand- und Deckendurchbrüchen, Ausfüllen von Hohlräumen mit nicht brennbarem Material, Anbringen von Brandschutzklappen in den Lüftungskanälen etc. besteht die Möglichkeit, auch ältere Gebäude brandsicherer zu gestalten. RH

Brandherde zu sehen und diese gezielt und effizient zu löschen. Nach der oben abgebildeten Matrix war die Chance des Löscherfolgs gering. Schlussfolgerung: Ältere Hotelbauten, in der Bauart wie das dem Brand zum Opfer gefallene Hotel Ochsen in Bad Ragaz, sind in der Schweiz noch viele vorhanden. Wie frühere Hotelbrände oft genug bewiesen haben, ist die Chance für die Löschkräfte, Brände in solchen Objekten zu löschen, gering bis sehr gering. Es drängt sich deshalb auf, Schutzmassnahmen zu treffen, die das Risiko eines Totalschadens stark vermindern.

Informationen:
- Die Broschüre «Brandschutz in der Hotellerie» zu Fr. 14.70 (+MwSt und Porto) ist zu beziehen beim SHV, Fax 031 370 42 99.
- Auskünfte zu aktuellen Brandschutzfragen: SHV, Telefon 031 370 43 36, Beat Hildebrand.

*Rüdiger Hoffmann ist Mitglied der Geschäftsleitung beim Sicherheitsinstitut.

ANZEIGE

Brandschutz in Hotels

Wir sind Ihr kompetenter Partner für

- Auditierung des Brandschutzes
- Zertifizierung des Brandschutzes nach Norm SN EN 45004
- Erarbeitung von Brandschutzkonzepten
- Erstellung von Fluchtwegplänen
- Personalschulung



SICHERHEITSINSTITUT

Schweizerisches Institut zur Förderung der Sicherheit
Nüscherstrasse 45, CH-8001 Zürich, Telefon 01/217 43 33, Fax 01/211 70 30

Ihre Sicherheit ist unser Ziel.



Bis zum Dachstock vom Brand zerstörtes Hotel Ochsen in Bad Ragaz. Ein Übergreifen des Feuers auf das angrenzende Gebäude (hinten) konnte verhindert werden.

Fotos: zvg

34. Berufsolympiade in St. Gallen

Schweizer mit hohem Ausbildungsstandard

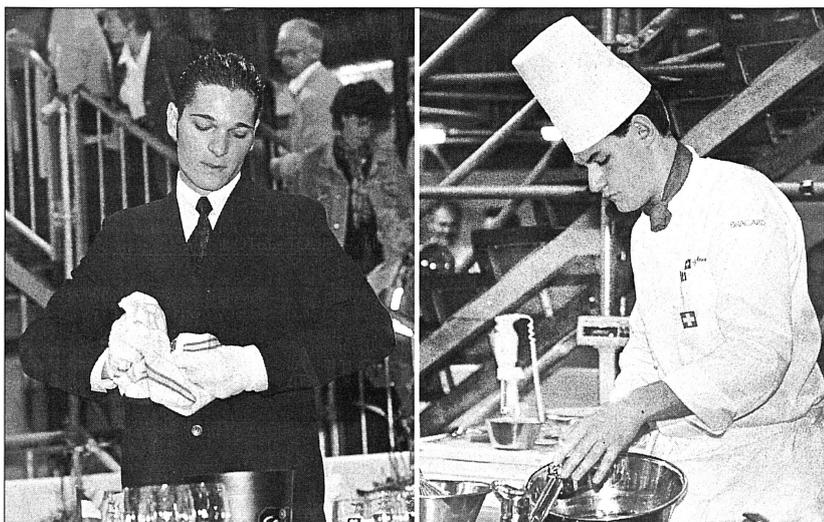
Über 530 junge Berufsfachfrauen und -männer aus 31 Nationen wetteiferten letzte Woche vier Tage lang in St. Gallen an der 34. Berufsolympiade um Auszeichnungen und Preise. Das breite Mittelfeld zeigte nicht zuletzt den beiden Schweizer Teilnehmern aus der Gastro-Branche, dass der Ausbildungsstandard hierzulande sehr hoch ist.

RENÉ HORNUNG

«Der Massstab ist hoch gesetzt, aber die Aufgaben liegen etwa so wie erwartet», fasst der 22jährige Yves Rohner, Koch im «Schlössli Brandis» in Maienfeld (GR) am vierten und letzten Wettbewerbstag seine Eindrücke von der Berufsolympiade in St. Gallen zusammen. «Die Österreicher und Deutschen sind die grösste Konkurrenz im Kochfach», so Rohners Eindruck. Der Kollege aus Frankreich könne dagegen nicht mithalten. «Die Teilnehmer aus Asien haben teils monatelanges Training hinter sich», das spüre man, während Rohner selbst nur gerade gut drei Wochen Vorbereitungszeit hatte. Aufgefallen ist dem Schweizer Teilnehmer, dass die Mitbewerber aus Asien die Aufgaben oft ganz anders anpackten. «Am Schluss kommt bei den internationalen Gerichten dann aber fast das gleiche heraus», hat Rohner festgestellt.

Kochen ohne Convenience

Beim «Warenkorb-Menü» dagegen gab es sehr verschiedene Resultate. Ein Teil der Menüs musste unter hohem Zeitdruck zubereitet werden – und alles aus Frischprodukten, selbst der Jus. Kein einziges Convenience-Produkt stand zur



Die zwei Schweizer Gastgewerbler an der Berufsolympiade. Genügend Vorbereitungszeit für den Servicefachmann Daniel Thomet (links), ein etwas unbequemer Platz und Zeitdruck für den Koch Yves Rohner.

Fotos: zvg

Verfügung. «Unter diesem Aspekt waren einzelne Aufgaben etwas unrealistisch», kommentiert Yves Rohner: «Solchen Aufwand können sich heute nur noch ganz wenige Spitzenbetriebe leisten». Etwas erschwerend empfand der Schweizer auch seinen Arbeitsplatz an einer sehr exponierten Ecklage: «Die Kommentare der Zuschauer haben mich irritiert», stellt er nachträglich fest. Ziemlich ungestört hatte dagegen der

ebenfalls 22jährige Servicefachmann Daniel Thomet, der zur Zeit die Hotelfachschule in Thun absolviert, arbeiten können. «Ich hatte immer genug Zeit und vor allem während der konkreten Serviceaufgaben ganz vergessen, dass ich da in einem internationalen Wettbewerb stecke.» In seinem Fach ging es um weit mehr als nur um die Bedienung der Gäste. Für den Schautisch präsentierte Daniel Thomet unter anderem eine kunst-

voll, zu einem Damenschuh zusammengefaltete Stoffserviette.

Europäer vor Asiaten

Unter den Teilnehmerinnen und Teilnehmern aus 18 Ländern, stachen auch im Service die Europäer hervor. Die Asiaten arbeiteten etwas hastig, hat Thomet den Eindruck bekommen.

«Eine solche Olympiade müssten sich eigentlich alle Schweizer Hoteliers und Wirte ansehen, damit sie wieder einmal sehen, was gute Berufsleute aus der ganzen Welt können», meint Daniel Thomet. Schade findet er, dass heute selbst Nobelhotels und -Restaurants versucht seien, nur noch mit jungen und billigen Leuten zu arbeiten. Die beiden Gastro-Berufsolymponiken – die übrigens eine Zeit lang im «Quellenhof» in Bad Ragaz zusammengearbeitet hatten – lobten nicht zuletzt die internationale Atmosphäre in St. Gallen und waren am letzten Wettbewerbstag rundum zufrieden – selbst mit der Massenverpflegung. Nicht zuletzt boten sich ihnen zahlreiche internationale Kontakte. Daniel Thomet wurden von Experten gar Auslandjobs angeboten, doch er sieht seine Zukunft eher als Restaurateur – «im Welschland», wie er betont.

Systemgastronomie

Nordsee mit Drive-In

Mit einem neuen Typ von Drive-In-Restaurants will die (just von Unilever herausgelöste) Nordsee neue Kunden gewinnen und auf dem Fast-Food-Markt «die längst fällige Abwechslung» bieten. In Frankfurt am Main wurde jetzt der Grundstein für das erste dieser Schnellrestaurants gelegt, die «Nordsee Drive» heissen werden.

Fünf bis zehn solcher autofahrerfreundlichen Imbiss-Stätten sollen jährlich errichtet werden. Auch Österreich ist anvisiert, «die Schweiz etwas später, nicht mehr in diesem Jahrtausend».

Verkauft werden Snacks an einem Autoschalter und Meals in Selbstbedienung für den Verzehr vor Ort. «Nordsee-Drive»-Imbisse sollen an Ausfallstrassen grosser und mittelgrosser Städte errichtet werden. Das erste in Frankfurt liegt zudem direkt an einer Tramhaltestelle. Es sollen auch die Nicht-Autofahrer angesprochen werden, die dann aber mehr für den SB-Bereich im Inneren. Über Investitionssummen für die neuen Projekte schweigt sich die Unternehmensleitung aus. Anvisiert ist für später der Gang an die Börse.

Traditionelles und Neues

Verkauft werden sowohl Brötchen mit Fisch und weissem Fleisch als auch Gemüsegerichte, wie der zuständige Geschäftsführer Dieter Osterthum erläutert. Anvisiert werden bei dem «ersten Gehversuch» in Frankfurt etwa 400 000 Fischbrötchen pro Jahr. Man wolle dem wachsenden Markt von Ausser-Haus-Essern «eine Alternative zum hamburgerdominierten Angebot» bieten, heisst es dazu bei Nordsee.

Mit dem neuen Konzept von «Nordsee Drive» zielt die von Unilever an institutionelle Investoren verkaufte Gruppe auf die sich abzeichnenden neuen Essgewohnheiten: Die bisher rund 25 Prozent Ausser-Haus-Esser würden nach neuesten Prognosen auf 50 Prozent in spätestens 15 Jahren wachsen. Die steigende Zahl von berufstätigen Haushalten sorgte zudem dafür, dass in den Haushalten seltener gekocht werde. Ausserdem wachse der Anteil von Ein-Personen-Haushalten, die sich gern ausser Haus und schnell versorgen liessen. «In weniger als einer Minute» soll im «Nordsee-Drive» jeder Kundenwunsch erfüllt werden, sagt der oberste Nordsee-Chef Karl-Ludwig Willemsen. «Sonst ist es schlechte Systemgastronomie». GU

Publikumsansturm in der Ostschweiz

Die Ostschweizer Touristik-Fachleute strichen vor allem die grosse Werbewirkung der Berufsolympiade hervor. Neben den Kandidatinnen und Kandidaten waren mehr als 1000 weitere Experten, Assistenten, Arbeitgeber oder Angehörige aus aller Welt nach St. Gallen gekommen. Über ein Dutzend Fernsehteams und rund 150 weitere Journalisten berichteten über den Anlass. Die jungen Berufsleute wohnten in der eben fertiggestellten, aber noch nicht vom Militär bezogenen Kaserne in Neuchlen-An-

schwilen. Die übrigen Teilnehmer und Experten belegten das letzte Hotelbett in der weiten Region zwischen dem Thurgau und dem Rheintal, zwischen Bonadense und dem Appenzellerland. Erfreulich war der Grossanlass vor allem, weil die meisten Gäste 10 bis 14 Tage hier waren und damit die Zwischensaison ideal auslasteten. Der Anlass hatte aber auch verschiedene logistische Probleme mit sich gebracht. Beispielsweise durften Experten und Kandidaten nicht in den gleichen Unterkünften wohnen.

Die vielen Transporte mussten pünktlich klappen. Fremdsprachenkenntnisse waren nötig: «Keine einfachen Bedingungen für eine Region, in der es keine Grosshotels gibt. Aber wir sind rundum zufrieden», zieht Alberto Vonaesch, Direktor der Tourist-Information St. Gallen Bilanz. Überrascht waren die Organisatoren auch vom Publikumsansturm. In den vier Tagen der öffentlichen Wettbewerbe waren über 100 000 Besucher gekommen, weit mehr als die Veranstalter gerechnet hatten. RH

Neukonzeption Restaurant Calanda, Chur

Frecher Mix von Kunst und leichter Kost

Mit neuem Konzept im neu gebauten Restaurant will Pächter Walter Brunner das «Calanda» zum In-Lokal von Chur machen. Der freche Mix, angesiedelt zwischen Guggeli und Gärtli, Chickenspezialitäten, Bar und Beiz, Kunst und fröhlichem Kunterbunt, setzt neue Akzente in der Bündner Gastronomie-Szene.

KARIN HUBER

Das frühere Brauerei-Lokal «Calanda», das am alten zentralen Standort einem Neubau weichen musste und damit auch gleich die Besitzerin wechselte, war bis vor rund zwei Jahren weniger gastronomischer als vielmehr kommunikativer Treffpunkt der Churer. Heute sind die Chancen intakt, dass das Markthalen-, Kunst- und Wohlfühlatmosphäre ausstrahlende Lokal sowohl zum gastronomischen als auch zum kommunikativen Treffpunkt und damit zum In-Lokal wird. Der Besitzer des Romantic-Hotels Stern und des danebenliegenden Restaurants Controversa konnte als Pächter des «Calanda»-Neubaus gleich von Anfang an seine unkonventionellen Ideen verwirklichen.

Eigenständiges Konzept

Im einst der Brauerei Calanda-Halden-



Sorgen für frischen Wind in der Bündner Gastronomie: «Calanda»-Pächter Walter Brunner (l.), Geschäftsführerin Irene Rosenberg und Koch Christian Huber.

Foto: Karin Huber

gut und heute der Graubündner Kantonalbank gehörenden Restaurant, welches die Brauerei nun mietweise übernommen und an Brunner weitergepachtet hat, wird der Zeitgeist auf vielfältige Weise zelebriert: Mit dem Mix aus Beizen-, Brasserie- und Markthalenatmosphäre, mit farbenfrohen Wandbildern, kreiert vom «Metzgermaler» und Künstler Jean-Pierre Corpatoo, mit dem neuen al-

ten Calanda-Gärtli, mit preisgünstigen Pouletvariationen als schwergewichtigem Angebot und mit vielfältigem Bier-sortiment. Alles in allem eine Mischung, die sich wohlthun vom üblichen Restaurant-Einheitsbrei abhebt. Brunners ursprüngliche Idee vom «Guggeli mit Heimatschein», das heisst Geflügel aus Bündner Bauernbetrieben, liess sich indes nicht verwirklichen, weil

die Bauern die strengen Hygiene-Schlachtvorschriften nicht erfüllen konnten. Stattdessen beziehen er und sein Koch Christian Huber die benötigten Freilandhühner aus dem Emmental. «Mein Ziel ist es, Poulets in höchstehender Qualität und neuen, abwechslungsreichen Variationen vom sinnlich duftenden Thai-Curry (Fr. 28.–) bis zum urig saftstrotzenden Grillpoulet (Fr. 18.–) zu servieren», umreisst Brunner seine Guggeli-Konzeption. Brunner setzt aber auch gerade deshalb auf das Huhn, weil er überzeugt ist, es hier mit einem «Produkt der Zukunft» zu tun zu haben. «Es ist eine leichte Kost, eine gute Alternative zum Rind und vielfältig umzusetzen». Daneben werden aber auch traditionelle Brasseriespezialitäten, wöchentlich wechselnde saisonal angepasste Menüs (ab Fr. 13.–) und ein Sonntagsbrunch das kulinarische Angebot erweitern.

Ja zur Siebentage-Woche

Der sich bei den Restaurant-Betreibern vor allem aus Kosten- und Gewerkschaftsgründen eingependelten gästefreudlichen Fünftagewoche wollte Brunner nicht nachleben. «Wir verstehen uns als Dienstleistungsbetrieb». Die zentrale Lage verpflichtete ihn ferner geradezu zu einer Siebentage-Woche mit Öffnungszeiten zwischen 8 und 24 Uhr. Trotz wirtschaftlich schwierigen Zeiten und trotz benötigtem höherem Personalbestand glaubt Brunner an den Erfolg. «Mit einem guten Konzept funktioniert's».

Chicken, Bier und Kunst

Das Konzept des «Calanda» ist entfernt angelehnt an das Basler Restaurant «Chicken Chaotikum», weist aber nebst den dortigen ebenfalls vom Künstler Jean-Pierre Corpatoo gemalten Hühner-Bildern nach Angaben des Pächters ganz spezielle Eigenheiten auf. Die Brauerei Calanda-Haldengut als Mieterin des Lokals liess sich den Innenausbau rund 2 Millionen Franken kosten, wobei dem «Calanda»-Gastgeber Walter Brunner bei der Umsetzung seiner Ideen freie Hand gelassen wurde. Entstanden ist das zwischen Brasserie, Markthalle, Beiz und Bar angesiedelte Konzept in Zusammenarbeit mit den Innenarchitekten Roland Schön aus Zürich und Ruedi Suppiger aus Kriems sowie dem «Metzgermaler» Corpatoo.

Das neue «Calanda» verfügt heute über 130 Restaurant- und Garten-sitzplätze. Das Mitarbeiterteam umfasst 28 Angestellte, die von der Geschäftsführerin Irene Rosenberg angeführt werden. Angeboten werden schwergewichtig Chickenspezialitäten und 20 verschiedene Brunnsorten.

Walter Brunner rechnet mit einem Jahresumsatz von rund 2,2 Mio. Fr. und einer F+B Relation von 45:55. KH

4. Gastro-Umweltforum

Umweltmanagement bringt Bares

Die Präsentation des Öko-Checks auf CD-ROM der Dehoga am diesjährigen Umweltforum für Gastronomie und Tourismus hat es gezeigt: Massnahmen im Abfall-, Wasser- und Energiebereich sind gerade in wirtschaftlich kargen Zeiten profitabel. Und mit einem regionalen, authentischen Angebot entspricht man auch den Sehnsüchten vieler Gäste.

PIETER POLDERVAART

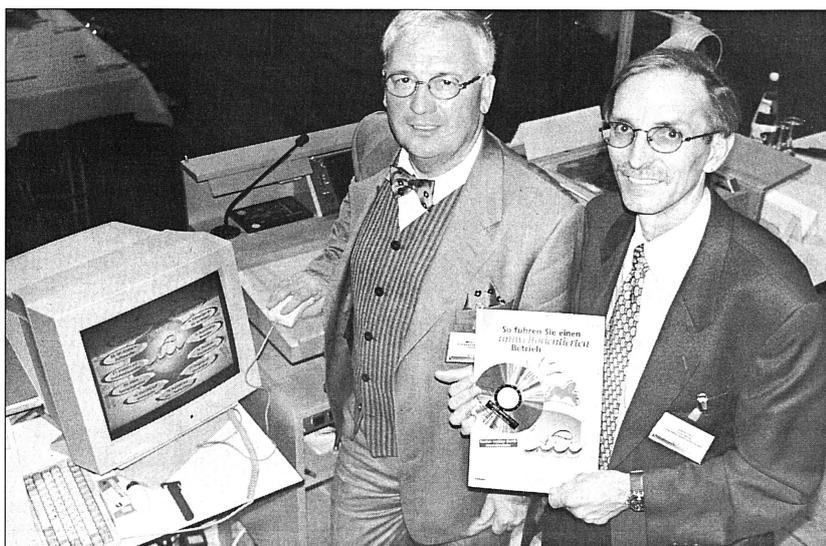
Noch im Jahr 1990 konnte Jürgen Mädger, Inhaber des deutschen Bildungszentrums Bartholomä bei Stuttgart, die Entsorgungskosten vernachlässigen: Gerade mal 3500 DM kostete das Abführen der damals 270 Kubikmeter Kehrriecht. Seither aber hatten explodierende Entsorgungsgebühren den Betrag auf 25 000 DM schnellen lassen. Oder hätten, denn Mädger vermied und separierte den Abfall, so dass heute nur noch ein Zwanzigstel der Menge von 1990 anfällt.

Grossgebäude halb so teuer

Das Beispiel ist eines von vielen. Am 4. Umweltforum für Gastronomie und Tourismus in Basel zeigte der deutsche Ökoprofessionist auf, wie sich vorausschauendes Handeln im Umweltbereich drastisch auf das Betriebsergebnis auswirkt. Für einen Modellbetrieb mit 76 Betten und einem Jahresumsatz von 2 Millionen Franken können so 80 000 bis 100 000 Franken Einsparungen zusammenkommen, wenn bisher keinerlei Anstrengungen in diese Richtung unternommen worden sind. Eigentliche Goldgruben sind etwa die Anschaffung energiesparender Kühlgeräte, das Brechen des Strom-Spitzenbedarfs mit Schaltuhren oder der Lebensmittel-einkauf in abfallarmen Grossgebäuden, die pro Menge Produkt nur halb so teuer sind wie Portionenpackungen.

Individuelle Berechnung

Gewiss gibt es schon viele gute Broschüren (die kaum gelesen werden) und Berater (die vielen zu teuer sind). Einen neuen Weg, eine interaktive CD-ROM, initiierte Mädger für die Dehoga. Gemeinsam mit der Vereinigung Umweltbewusste Gastronomie wird jetzt eine leicht adaptierte Schweizer Version angeboten. Die Idee: Verbrauchs- und Energiekosten werden vielerorts wie ein Staatsgeheimnis behandelt. Mit der CD-ROM hat jeder Hotelier die Möglichkeit,



Der Hotelier Jürgen Mädger (links) und Paul Kaelin, Präsident der Vereinigung Umweltbewusste Gastronomie, präsentieren die neue Öko-CD-ROM.

Foto: Pieter Poldervaart

direkt zu berechnen, was die einzelnen vorgeschlagenen Massnahmen finanziell bringen.

Damit der Computer korrekte Zahlen berechnen kann, müssen beim Start die lokal gültigen Tarife für Abfall, Abwasser und Energie eingegeben werden. Weiter fragt das Programm betriebsspezifische Daten ab. Über die blossere Berechnung hinaus liefert die Silberplatte, gemeinsam mit der 100seitigen Broschüre, Informationen, wie mit gezielter Mitarbeiterschulung und der Sensibilisierung der Gäste die Ökologie weiter vorangebracht werden kann. Das Projekt ist zumindest in Deutschland ein Erfolg: Die erste Auflage von 3000 Exemplaren ist praktisch vergriffen, derzeit ist eine Neuauflage in Vorbereitung.

Genügen Harassen der Hygiene?

Dass umweltschonendes Wirtschaften auch Verhaltensänderungen fordert, zeigten die verschiedenen Workshops. Ungelöst ist etwa die Frage, wie bei den ökologisch vorteilhaften Mehrwegbehältern den zunehmend strengeren Hygienevorschriften Rechnung getragen werden kann. Im Bereich der Norm-Ha-

rasse kommt die Krux dazu, dass grosse Stückzahlen bei Privaten oder bei anderen Lebensmittelverarbeitern landen, was wiederum Hygieneprobleme aufwirft.

Regionalität als Trumpf

Zur Ökologie gehören auch möglichst kurze Transportwege. Nicht immer lässt sich dies aber realisieren, wie das Beispiel der Berneroblerländer Bio-Bauern zeigt, die bisher vergeblich versuchen, ihr «Beo-Beef» regional abzusetzen. «Derzeit müssen wir nach Zürich und Basel liefern, weil die Gastronomie noch nicht bereit ist, Fleisch in genügender Menge abzunehmen», so Bioservice-Geschäftsführerin Katharina Brunner. Dabei wird die Herkunft des Fleisches demnächst durch einen EAN-Code lückenlos dokumentiert. Viele Küchenchefs weigerten sich, auch jene zwei Drittel eines Tieres zu verarbeiten, die minderer Qualität sind und deshalb zu Gulasch oder Geschnetzeltem verarbeitet werden müssen. Die anwendenden Gastronomien spielten den Ball an die angeblich unwilligen Gäste weiter. Konzepte wie das «Alpenrock» in Klotten belegen aber,

dass regionale Schweizer Gerichte durchaus Resonanz finden.

«Tourismus entschleunigen»

Die tatsächlichen Sehnsüchte der Gäste zu befriedigen, dafür plädierte auch Hansruedi Müller, Leiter des Instituts für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern. Viele Trends seien von der Wirtschaft konstruiert. Statt Kommerz und standardisierten Billig-Trips wünsche ein wachsender Anteil der Gäste Authentizität, Erlebnis und Erholung. Gerade in den Ferien werde mehr Gerahmsamkeit gefragt, denn die Schweiz aber noch zu wenig gerecht werde: Als einziger Tourismusort (abgesehen von den GAST-Orten) verfüge zum Beispiel Ascona über eine Fussgängerzone. Müller: «Um der vielzitierten Tourismus-Verderschtheit zu begegnen, müssen wir wieder vermehrt die interessierte Bevölkerung und die Gäste miteinbeziehen.»

Leser der *hr* profitieren für Bestellungen der Öko-CD-ROM bis Ende Juli vom Spezialpreis von Fr. 100.– statt Fr. 150.– bei: Vereinigung umweltbewusste Gastronomie, Hofmattweg 55, 4144 Arlesheim, Fax 061 701 38 30.

Patrick Pastega, Mövenpick

«Bio ja, aber nicht überall»

Mövenpick will Schweizer Leader im Bio-Convenience werden, erklärte Patrick Pastega an der 4. Umwelttagung für Gastronomie und Tourismus in Basel. Noch hält sich der Gastro-Zulieferer mit eigenen Bio-Produkten aber zurück.

Interview: PIETER POLDERVAART

Herr Pastega, Mövenpick will gross im Bio einsteigen – weshalb?

Patrick Pastega: Bio ist kein kurzfristiger Trend, sondern wird in wenigen Jahren namhafte Marktanteile besetzen. Ähnlich wie im Lebensmittel-Detailhandel erwarten wir für die Gastronomie einen Bio-Anteil von 15 bis 25 Prozent. Als Hersteller von über 1000 Artikeln für die Gastronomie, wovon 100 auch direkt an den Privatverbraucher verkauft werden, wollen wir bei Bio-Convenience die Marktführerschaft erreichen.

Kommt also demnächst eine «Bio-Mövenpick-Linie» auf den Markt?

Nein, wir beginnen im Bio-Nereich mit Lohnarbeit für Coop-Naturaplan und hoffentlich auch bald auch für den SV-Service und Bio-Domäne. Schon heute haben wir Bio-Gipfel und verschiedene Grats in Bio-Qualität im Sortiment, diverse weitere Artikel mit der Knospe werden demnächst eingeführt. Damit können wir Erfahrungen sammeln. Bis in fünf Jahren können allenfalls auch Mövenpick-Markenartikel Bio-Rohstoffe enthalten.

Und wann wird Ihr Leaderprodukt, die Ice-Cream, grün?

Wir hatten tatsächlich die Einführung eines Knospe-Eises geplant, sind aber von unserer Kundschaft zurückgepfiffen worden: Aus Marktuntersuchungen ging hervor, dass der Zusatznutzen Bio bei Eis nicht gewöhnlich wird.

Hefig diskutiert wird derzeit auch die Verwendung von Gentech-Lebensmitteln. Wie hält es Mövenpick mit GVO-Soja und Konsorten?

Über die langfristigen Folgen der Gentechnologie in Lebensmitteln wissen wir noch zu wenig. Mövenpick wehrt sich deshalb vehement gegen GVO und verlangt von allen Zulieferanten, schriftlich zu bestätigen, dass die Zutaten auch für konventionelle Produkte GVO-frei sind. Haben wir Zweifel an der Redlichkeit, stellen wir eigene Labortests an.

PRODINDEX 7.7. bis 11.7.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index	
	Woche 28	Woche 27	Woche 28	Vorwoche	Vorjahr
Frischfleisch					
Rindfleisch					
Gesamter Warenkorb					
Rindshuft ¹	26.80	31.90	38.90	-2,6%	-11,7%
Entrecôte	34.50	34.50	42.50		
Siedfleisch ¹	10.50	10.50	9.50		
Kalbfleisch					
Gesamter Warenkorb					
Kalbsnuss ¹	32.50	32.50	31.90	+1,6%	+0,4%
Kalbssteak ¹	35.90	35.90	36.90		
Kalbsbrust ¹	11.50	11.50	12.50		
Schweinefleisch					
Gesamter Warenkorb					
Hiersstück mit Huf ¹	19.80	24.90	23.90	-3,2%	+0,2%
Hals ¹	18.50	18.50	13.80		
Schulterbraten ¹	13.90	13.90	13.90		
Gemüse					
Gesamter Warenkorb					
Blumenkohl ¹	2.30	1.20	2.90	+13,1%	+12,3%
Lauch, grün ¹	1.98	2.40	2.15		
Eierschwämme ¹	10.90	18.30	17.10		
Früchte					
Gesamter Warenkorb					
Aprikosen ¹	1.98	2.20	2.25	+4,8%	+2,1%
Pflirsich ¹	1.82	2.00	2.05		
Melonen Galia, Stück	0.94	1.13	1.45		

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

MIXED-PICKLES

Metro kauft Makro. Der Handelsriese Metro wird noch grösser. Die AG will nun auch die 86 europäischen Grosshandelsmärkte die niederländischen Makro-Gruppe übernehmen. Makro erwirtschaftete im vergangenen Jahr einen Umsatz von 13,4 Milliarden Mark. Die Metro-Holding ist bereits zu 40 Prozent an den Grosshandelsmärkten von Makro beteiligt.

Zweistelliger Millionenbetrag für SSG. Die im Lebensmittelhandel tätige Curti & Co AG, Luzern, erwirbt von der Feldschlösschen-Hürlimann Holding AG deren Kapitalanteil an der SSG Schweizerische Speisewagen-Gesellschaft Holding von 48,8 Prozent. Curti & Co. AG verfügt bereits über eine Beteiligung von 48,8 Prozent an der SSG und hält jetzt eine Mehrheitsposition. Die in den letzten Jahren stetig gewachsene SSG wird ab sofort Mitglied der Mabeag (Hofer & Curti Gruppe im Verbund mit Metro) und will dadurch ihre Einkaufspreise massgeblich reduzieren. Der Schulterschluss zwischen SSG und Curti macht gemäss SSG-Direktionspräsident *Saad Sadoq* Sinn, weil die Dienstleistungs- und Verkaufskonzepte von Detailhandel und Gastronomie als Folge des veränderten Konsumverhaltens immer stärker miteinander verknüpft werden. Synergien sieht er auch in der besseren Nutzung der vorhandenen Ressourcen und Verkaufspunkte sowie des beidseitigen Know-how. Mit der Veräusserung der Minderheitsbeteiligung an der SSG verfolgt die Feldschlösschen-Gruppe das Ziel, sich auf ihre Kernge-

schäfte zu konzentrieren und ihr Portfolio zu optimieren.

Im Pub essen die Briten am liebsten. In den englischen Pubs werden wöchentlich mehr als 28 Millionen Mahlzeiten serviert, und mit dem Speisenverkauf nehmen die Restaurantbesitzer jährlich mehr als 4,8 Milliarden Pfund ein. Wenn die Briten essen gehen, entscheiden sie sich am liebsten für einen Besuch im Pub, das auf der Beliebtheitskala vor chinesischen, indischen und italienischen Restaurants rangiert und auch Fast Food-Restaurants, Weinlokale und Steakhäuser weit hinter sich lässt.

Bier, Whisky und Knabberzeug. Die Britischen Lebensmittel- und Getränkeexporte könnten sich bis 2005 auf über 20 Milliarden Pfund verdoppeln. Gemäss den Angaben der Exportförderungsorganisation Food from Britain (FFB) steht Grossbritannien an sechster Stelle in der Rangfolge der weltweit bedeutendsten Lebensmittel- und Getränkeexporteure. So konnten 1996 die Exporte von Knabberzeugnissen um 69 Prozent gesteigert werden, bei den Frühstückscerealien war eine Steigerung von 31 Prozent zu verzeichnen. Die Produktkategorien tiefgefrorenes Geflügel, Kleingebäck und Erfrischungsgetränke konnten ebenfalls zulegen. Weitere Renner unter den Exportgütern waren Bier und tiefgefrorenes Gemüse, und auch in der Produktkategorie für schottischen Whisky war erneut eine positive Entwicklung zu verzeichnen.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

L'Autriche possède la clientèle la plus fidèle

L'European Travel Monitor a interrogé dans vingt-deux pays d'Europe un échantillon représentatif de touristes au terme de leurs vacances de 1996. A la question où souhaiteriez-vous passer vos vacances en 1997, 40% des touristes qui avaient passé leurs vacances en Autriche ont à nouveau plébiscité ce pays. L'Autriche serait ainsi le pays qui possède la clientèle la plus fidèle en Europe. L'Espagne et la France, avec respectivement 38% et 36% de touristes souhaitant à nouveau revenir en vacances, ont également enregistré de bons scores. Avec 23%, la Suisse se situe derrière l'Italie (31%) et l'Allemagne (28%), mais précède tout de même la Turquie (19%) et la Grèce (17%). Page 4

Neuf hôtels suisses sur le «Teletext» italien

Déjà annoncées dans nos colonnes, il y a un peu moins d'un mois, les offres touristiques helvétiques sur le «Teletext» italien – qui répond à l'appellation de Televideo – ont effectivement démarré le 9 juillet dernier sur Rai Uno, la première chaîne de télévision italienne. Neuf hôtels suisses, dont deux établissements valaisans, sont pour l'instant de la partie. Ces offres peuvent être consultées à la page 672 du Televideo et c'est l'agence zurichoise «IVA AG für international Werbung», bien introduite dans les milieux touristiques helvétiques, qui est chargée de vendre ces différentes offres et annonces dans notre pays. Page 5

Quels restaurants pour la clientèle familiale?

La Suisse est loin d'avoir épuisé toutes les facettes du tourisme familial. L'hôtellerie dispose certes de plusieurs établissements susceptibles d'intéresser les enfants avec leur étiquette de «Kinderfreundliche Hotels», force est toutefois de constater que leurs tarifs ne conviennent pas à toutes les bourses. Le consultant touristique Daniel Chardon, qui est responsable du groupement «Familienorte Schweiz», soit «stations familiales de Suisse», remarque pour sa part que le secteur de la restauration est quelque peu en retard sur celui de l'hôtellerie en ce qui concerne la clientèle enfantine. Page 9

Production en hausse pour les boissons Rivella

Dans un climat peu propice à la consommation, le chiffre d'affaires du groupe Rivella a, pour la première fois, dépassé les 100 millions de francs en 1996, atteignant 101,1 millions pour être précis. Le taux de progression enregistré en 1996 n'a pas grand chose à voir avec la récession puisqu'il est de 5,6%. La production de boissons en Suisse a atteint 71,13 millions de litres, ce qui correspond à une croissance de 7,5%. A l'étranger, Rivella n'a en revanche pas tout à fait réussi à défendre les résultats de l'exercice précédent, puisque la production a atteint 14,58 millions de litres, soit un résultat en recul de 3%. Rivella fonde de grands espoirs dans sa nouvelle boisson Ice Lemon. Page 9

Un CD-ROM pour les hôtels écologiques

La quatrième édition du Forum sur l'écologie dans l'hôtellerie et dans la restauration, qui s'est récemment tenu à Bâle, a été le théâtre de la présentation d'un tout nouveau CD-ROM. Celui-ci s'adresse aussi bien aux hôtels écologiques qu'aux établissements qui souhaiteraient le devenir. Elaboré par l'hôtelier allemand Jürgen Mägger, ce CD-ROM passe en revue les différentes mesures qu'il convient d'adopter notamment au niveau des économies d'énergie, de la gestion des déchets et de la réduction de la consommation d'eau. Il préconise aussi une offre régionale en matière de restauration. Celle-ci répondrait en effet à une demande croissante de la part de la clientèle. Page 12

Pierre-Olivier Barroud, président de la SHG

«Les banques devraient financer une campagne de réhabilitation de la Suisse à l'étranger»

La Société des Hôteliers de Genève (SHG) multiplie les initiatives pour défendre les intérêts de ses membres. Elle n'a pourtant pas la vie facile. Entre la Ville qui va supprimer ses subventions, l'hôtellerie familiale qu'il faut soutenir avant qu'elle ne disparaisse et les rapports avec Suisse Tourisme qu'il faudrait intensifier, Pierre-Olivier Barroud, président de la SHG, donne son avis sur tous les thèmes importants pour les hôteliers. Et comme à son habitude, il ne mâche pas ses mots.

Interview: VÉRONIQUE TANERG

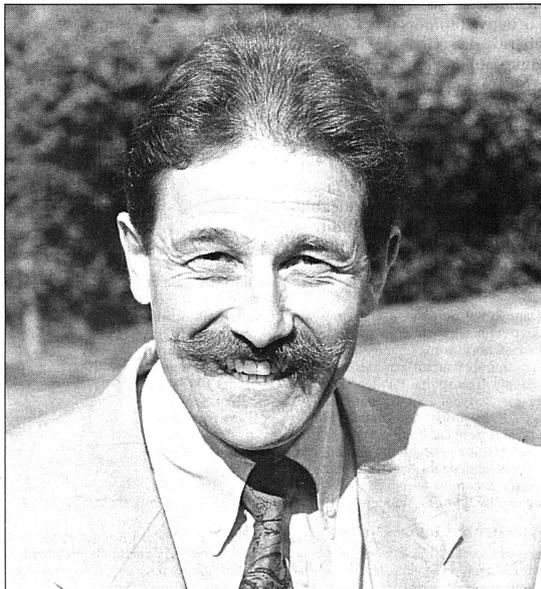
L'hôtellerie et la restauration emploient 13 000 personnes à Genève et génèrent 450 millions de francs de masse salariale. Pourtant, la Ville a décidé de ne plus verser sa subvention de 364 000 francs à l'OTG, alors qu'elle est la principale bénéficiaire des retombées touristiques. Pourquoi la Société des Hôteliers de Genève n'a-t-elle rien fait?

Cette décision a été prise en une seule séance. Personne ne s'attendait à une prise de décision aussi rapide. La Ville dispose d'un budget de l'ordre de 150 millions de francs. On devrait subventionner les secteurs en fonction de ce qu'ils rapportent à l'économie. Mais nous avons surtout l'impression que l'on se moque de nous. Tous les sondages montrent que les sites les plus visités sont la rade et la vieille ville. Genève perçoit donc directement les retombées du tourisme. Il est donc inadmissible qu'elle ne veuille rien payer. J'ai donc envoyé deux lettres pour être auditionné par le Conseil municipal. Puis une lettre à la commission des Finances. Mais, comme ma demande, gênante, était trop proche des élections, on l'a repoussée pour qu'elle soit traitée par le nouveau président qui est entré en fonction au mois de juin. Mais je suis prêt à aller voir tous les présidents de commission s'il le faut. Cette suppression de subvention est inadmissible.

Il est inadmissible que la Ville de Genève supprime sa subvention à l'OTG.

Certains hôteliers estiment qu'ils payent trop cher leur cotisation. Cette critique vous semble-t-elle justifiée?

Tout à fait. Les grands établissements payent beaucoup trop cher. Entre la SSH et la SHG, les grands hôtels genevois payent 25 000 francs de cotisation. C'est beaucoup trop. D'autant qu'ils n'ont pas l'impression d'en avoir pour leur argent. Le système de cotisation actuel pénalise



«La SSH et Suisse Tourisme devraient déposer une demande auprès du Conseil fédéral afin de réclamer aux banques qu'elles financent une campagne de réhabilitation de la Suisse», estime Pierre-Olivier Barroud. Photo: Patrick Stolz

les établissements à grande capacité. Les cotisations ne devraient plus seulement être calculées en fonction du nombre d'unités; elles devraient être plafonnées. Si la facture reste aussi élevée, certains hôtels risquent de partir.

A l'opposé, l'hôtellerie familiale souffre fortement de la crise. Ne risque-t-elle pas de disparaître?

Il faut faire passer le message que les petits hôtels doivent investir pour rester compétitifs au niveau technologique et au niveau du confort. C'est le rôle du crédit hôtelier. Mais actuellement, pour les petites entreprises, l'argent est trop cher. Il faut trouver une solution avec les instituts financiers cantonaux pour que le second pilier puisse être attribué au financement de la rénovation des hôtels ou pour que ces établissements puissent bénéficier de taux d'intérêt préférentiels. Il en va de leur survie.

Vous pensez que la structure de la SSH n'est plus adaptée aux besoins des hôteliers. Que devrait-on changer?

Nous assistons à d'importantes fusions dans l'économie. Le tourisme n'échappera pas à cette tendance. La SSH doit avoir le courage de se remettre en question: la répartition géographique des sections n'est plus d'actualité. Il faut ad-

mettre que les conditions de travail d'un hôtel de ville, ouvert toute l'année, n'ont rien à voir avec celles d'un établissement en station, qui travaille à la saison. Les horaires de travail tout comme les salaires sont différents. Il faudrait créer deux branches afin de mieux gérer cette différence.

Genève est l'un des rares cantons qui dispose encore d'une Convention Collective de Travail dans l'hôtellerie. Pourquoi avoir mené ces négociations?

Il nous a fallu trouver une solution lorsque l'octroi des permis de travail a été bloqué. Et comme les syndicats sont plus virulents à Genève que dans le reste de la Suisse, nous avons donc dû veiller à maintenir la paix du travail. En raison de la crise, la CCT offre 12 salaires et quatre semaines de vacances, la cinquième semaine et le treizième salaire étant obtenus à l'ancienneté. Car si la main d'œuvre est trop chère, les employeurs prendront moins de collaborateurs, ce qui nuira à la qualité des services. Il faut absolument maintenir un bon rapport qualité/prix. Mais lorsque l'hôtellerie se portera mieux, nous pourrions rediscuter des conditions dans l'autre sens.

Que pensez-vous du travail de Suisse Tourisme?

Il faudrait encore améliorer la collaboration entre Suisse Tourisme et les hôteliers afin de travailler en symbiose totale. La promotion cible davantage l'hôtellerie de villégiature que l'hôtellerie urbaine. Il faudrait y remédier. En outre, en Suisse, le grand public manque d'informations: il a l'impression qu'il se passe quelque chose, mais il ne sait pas quoi. S'il était mieux informé, il serait moins critique.

Vous n'êtes plus d'accord de rémunérer les écoles hôtelières lorsqu'elles envoient des jeunes faire un stage dans l'hôtellerie. Pourquoi?

La contribution de 120 francs que doivent verser les hôteliers aux écoles (en plus des 1950 francs d'indemnités aux stagiaires) n'est pas raisonnable. Il faut repenser ce système de rémunération: les patrons ne sont plus d'accord de payer les écoles. Si nous conservons le statu quo, il n'y aura plus suffisamment de places de stages.

La contribution de 120 francs que l'on doit verser aux écoles n'est pas raisonnable.

Certains clients ont espéré que la baisse de la TVA de 6,5% à 3% dans l'hôtellerie se répercuterait sur les tarifs des chambres. Cependant, cela n'a pas été le cas. Pour quelle raison?

A Genève, nous avons bloqué le prix des chambres pour les congrès pendant quatre ans, à compter du jour où la baisse de la TVA a été introduite. Le tourisme de congrès représente un tiers des nuitées à Genève. C'est pourquoi nous avons décidé de cibler notre offre.

«Les banques nous ont entraînés au fond»

Les problèmes des fonds juifs en désérence dans les banques suisses depuis la Deuxième guerre mondiale a considérablement noirci l'image de la Suisse à l'étranger, surtout aux Etats-Unis. Pourtant, cette année, le dollar fort aurait pu inciter des touristes américains à venir passer leurs vacances en Suisse. Comment dès lors inciter les touristes en provenance des Etats-Unis à traverser l'Atlantique? «Selon moi», explique Pierre-Olivier Barroud, «la SSH et Suisse Tourisme devraient déposer ensemble une demande auprès du Conseil fédéral afin de réclamer aux banques qu'elles financent une campagne de réhabilitation de la Suisse à l'étranger, surtout aux Etats-Unis. Après tout, ce sont les banques qui nous ont entraîné au fond. Ce serait donc logique que ce soit elles qui essaient de nous en sortir.» VT

«Léman sans frontière»

Projet d'un passeport pour dynamiser le tourisme

Réunissant seize sites d'attraction sur le pourtour du Léman élargi aux préalpes grüériennes et aux Alpes vaudoises, l'association «Léman sans frontière» va son bonhomme de chemin. Avec le projet d'un réel «passeport» transfrontalier pour dynamiser le tourisme.

PIERRE THOMAS

Un logo timide où s'affichent les mots Léman et frontière, mais pratiquement pas le «sans» qui lui donne un... sens. Aucune adresse propre, sinon un téléphone et une boîte aux lettres à la Compagnie générale de navigation (CGN) à Lausanne et à Evian. Un prospectus-brochure de vingt pages, tiré à 300 000 exemplaires, largement distribué par les offices du tourisme locaux et les hôteliers «de Chamoniix à Yverdon et de Bellegarde à Sierre». Un set de table et un

concours patronné par la plus lémanique des eaux minérales, Evian. Une brigade d'accueil féminine opérant jusqu'au début août sur les seize sites partenaires, limitée, en fait, à un trio d'hôtesse prétes par l'Ecole suisse du tourisme de Sierre. Un site sur Internet, au point de cette semaine.

«Léman sans frontière», c'est cela. Peu de choses? Tout est relatif, comme l'a expliqué, la semaine passée au Musée olympique – qui en est membre – le président de cette association résolument volontariste, Bernard Aegler, chef du service commercial de la CGN.

Genève dans l'ombre

Avec peu de moyens, 112 000 francs par an, soit 7000 par partenaires, en deux ans, l'association, constituée en marge des offices du tourisme, a commencé à tisser sa toile d'araignée. Elle n'est du reste pas prête à accueillir n'importe qui. Sa préférence va à des acteurs de la scène lémanique et non pas à des organismes passifs qui s'y accrocheraient. Ses deux

pôles extrêmes sont Yvoire et Gruyères, deux cités qui accueillent un bon million de touristes. Reste une zone d'ombre: Genève. «L'accès gratuit aux musées publics met la ville en-dehors de notre mouvement, initié par des sites d'attraction où chacun doit payer son entrée», explique Bernard Aegler. Privé, le Musée de la Croix-Rouge pourrait toutefois y adhérer dès 1999.

Le potentiel d'intérêt est vaste: un bassin de dix millions de visiteurs, de Genève au Chablais, voire à Martigny. «Aujourd'hui, on salue notre prospectus qui rassemble des propositions pour inciter les gens à faire non pas une, mais deux excursions sur un jour. Mais on nous demande aussi des offres complètes concrètes», se réjouit le président de l'association. Ce sera pour une deuxième étape, accessible par Internet*.

Un passeport transfrontalier?

Le secrétaire de l'association, Pierre-André Briguet, de Moléson-s.-Gruyères se félicite de la complémentarité entre

«la Riviera, riche en ressources hôtelières et la Gruyère, pauvre en lits, mais pôle d'attraction d'un jour. Nous voulons ainsi inciter la clientèle à prolonger la durée de séjour dans notre région, devenir un grand lieu de destination, au sens où l'entend Suisse Tourisme».

L'idée d'un «passeport», qui permettrait un libre accès à tous les sites, avec une incitation à en visiter le maximum, sur le modèle des musées de part et d'autre du Jura, à cheval entre Suisse et France, est dans l'air. Le projet a déjà passé le cap d'une commission d'acceptation euro-compatible (programme Interreg II), côté suisse; le verdict français est attendu pour l'automne. L'obtention de subventions doublerait le budget à disposition et accélérerait le rythme des circulations transfrontalières. Ensuite seulement, le très officiel Conseil du Léman serait abordé. Car privé, l'initiative de «Léman sans frontière» fait confiance d'abord à sa propre dynamique.

* <http://www.leman-sans-frontiere.com>

Swiss World Airlines

15% d'incoming

La Swiss World Airlines (SWA) se sent pousser des ailes. Cette compagnie régionale, dotée d'ambitions transcontinentales et basée à Genève, vient en effet de signer un accord avec AmCorp, une filiale d'American Airlines, pour le marketing et les ventes. SWA ne dispose pour l'instant d'aucun appareil, mais elle compte décoller au début novembre, lors de l'introduction de l'horaire d'hiver. Son partenariat avec la filiale d'American Airlines lui permettra de renforcer son incoming. Selon son directeur, Pierre à Porta, la compagnie aérienne genevoise table sur 15% de passagers étrangers qui viendront en Suisse, essentiellement des Américains. En effet, le Nouveau Monde figurera en pole-position du plan de vol de SWA. C'est finalement assez peu: 60% des passagers de British Airways ne sont pas des ressortissants britanniques. En ce qui concerne le financement, Genève déboursera 10 millions de francs, les cantons romands entre 15 et 10 millions. Selon les membres de SWA, les investisseurs étrangers se bousculent au portillon. Mais la législation helvétique impose que leur part ne dépasse pas les deux cinquièmes du capital. Des investisseurs du Golfe comptent parmi les intéressés. En effet, cette partie du monde n'est plus reliée à Genève que par Swissair et Saudia, Gulf Air ayant récemment plié bagages. *VT*

MÉLI-MÉLO

1,6 milliard d'arrivées touristiques en 2020. Dans un document intitulé «Tourisme Vision 2020», l'Organisation mondiale du tourisme (OMT) écrit que rien ne pourra freiner au XXIe siècle la croissance du tourisme. Selon ses estimations, le nombre d'arrivées touristiques en 2020 devrait atteindre 1,6 milliard contre 592 millions l'an passé. Le taux de croissance annuel devrait être d'environ 4%. Les experts de l'OMT pensent qu'au XXIe siècle les gens partiront plus souvent en vacances qu'aujourd'hui. «Deux, trois ou même quatre fois par an», a déclaré le secrétaire général de l'organisation, Francesco Frangialli. Les touristes devraient aussi aller «de plus en plus loin». Un voyage sur trois devrait être un voyage intercontinental. *MH*

*

Premiers certificats de communicateur en tourisme décernés à l'EST. Les premiers certificats de communicateurs en tourisme viennent d'être décernés par l'Ecole suisse du tourisme (EST), à Sierre. Sur les 46 personnes inscrites au début du mois de septembre dernier, 36 d'entre elles ont terminé leur formation avec succès. L'objectif de cette formation visait à mettre en place, animer et suivre une démarche «assurance qualité» d'un élève à son poste de travail et dans son environnement. Les élèves devaient ainsi appliquer concrètement une démarche marketing adaptée, notamment en développant, en proposant et en vendant des produits selon des critères établis par une étude de marché ciblée. *AB*

*

Remontées mécaniques romandes: investissements réduits de moitié. Selon une enquête de l'ESCEA (Ecole supérieure des cadres pour l'économie et l'administration) de Saint-Maurice, pour la saison 96/97, les sociétés de remontées mécaniques romandes ont réduit de moitié leurs investissements par rapport à la saison précédente. Si les stations vaudoises et fribourgeoises restaient à des investissements stables, aux alentours de 11 millions, c'est surtout la statistique valaisanne qui contribuait à cette chute, les investissements passant de 106 à 46 millions. Menée par le professeur d'économie politique, André Praz, l'enquête relève formellement que ce sont «les résultats mitigés de la saison 95/96 qui sont essentiellement en cause». Paru fin avril, le rapport du groupe de travail relève encore le trop grand optimisme des responsables dans leurs prévisions, même à court terme. *JE*

*

Val de Bagnes: nouvelle carte pédestre. La commune de Bagnes, les sociétés de développement de Verbier, de Châble-Bruson et du Haut Val de Bagnes viennent d'éditer une nouvelle carte pédestre de leur région. A l'échelle 1:25 000, cette carte propose vingt-huit randonnées avec l'indication des temps de marche. *MH*

1er Prix de la Bourse Evian 1997

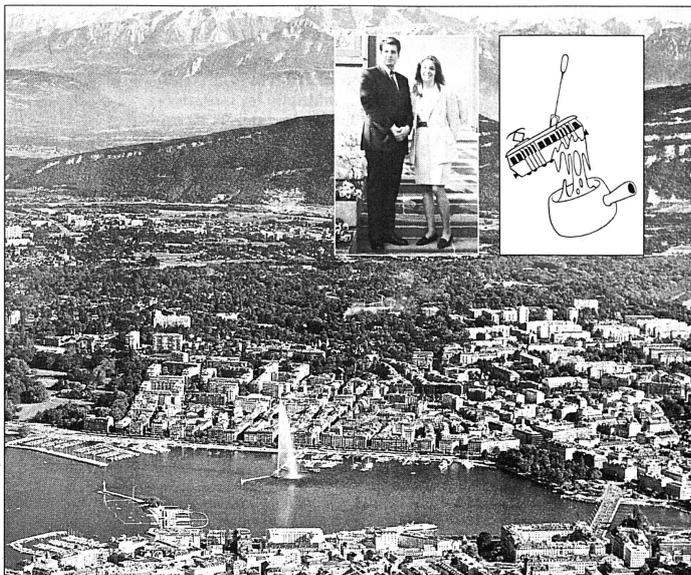
Un projet de tram-restaurant à Genève

Ainsi que nous l'avions déjà annoncé, le 1er Prix de la Bourse Evian des jeunes talents 1997 a récompensé le travail présenté par deux étudiants de l'Ecole hôtelière de Genève, Caroline James et Charles Vinzio, qui ont présenté un projet de tram-restaurant à Genève. Cette idée semble avoir séduit un jury sensible à l'originalité d'un projet qui pourrait tout à fait s'insérer dans l'offre touristique de la ville du bout du lac, à son applicabilité immédiate et à sa faisabilité en raison d'un coût raisonnable.

JOSÉ SEYDOUX

«Dans le but de dynamiser le tourisme suisse et plus particulièrement l'offre genevoise, nous avons imaginé la création d'un tram-restaurant parcourant le réseau des Transports Publics Genevois (TPG)», écrit en préambule les deux auteurs du projet qui précisent avoir «choisi le tram car il fait partie intégrante de l'histoire genevoise et est perçu par les consommateurs actuels comme un lieu sûr et comme le moyen de locomotion le plus approprié au monde urbain.»

Charles Vinzio et Caroline James, en médaillon, ont remporté le 1er prix de la Bourse Evian des jeunes talents 1997 avec leur projet de tram-restaurant qui devrait dynamiser l'offre touristique genevoise. Photos: htr



Exploiter des images fortes

Dans un marché caractérisé par le succès de la restauration à thème, la recherche de formules originales et le critère qualité/prix, ce projet repose également sur des images fortes: l'attrait touristique de Genève, l'amour porté au tram (moyen de locomotion transportant chaque année plus de 100 millions de personnes dans cette ville, les TPG s'approprient encore à étendre leur réseau limité aujourd'hui à 10,9 kilomètres) et l'intérêt croissant porté en Suisse aux mets au fromage. Le projet prévoit la transformation d'un tram avec autotourisme et remorque datant des années 50 qui serait loué aux TPG; le restaurant roulant comprendrait une salle à manger de 25 places, un bar mobile et une salle modulable, ainsi qu'une cuisine équipée de trois plans de travail, avec trois plaques à induction, armoire et tiroirs réfrigérés, machine à café, thermos, trancheuse, balance et étagères pour le

stockage du matériel. A noter que le système ne prévoit pas de sanitaires à bord... Un petit local à terre est prévu pour l'entreposage des marchandises.

L'offre du parcours et des mets

A même de donner aux passagers une bonne vue d'ensemble de la ville, le parcours prévu forme une boucle de Cornavin à Cornavin en passant par Plainpalais, Carouge, le Bachet, Moillesulaz et la Place Neuve. Durée estimée: 1 heure et 40 minutes. De quoi prendre le temps de se sustenter à loisir, puisque la carte propose avant tout des mets au fromage n'entraînant pas de grande élaboration culinaire: fondue, assiette valaisanne et trois desserts. Caroline James et Charles Vinzio donnent molti détails sur la composition de ces mets et n'écartent pas la possibilité de servir des repas «wine & cheese» lors de semaines à thème autour du fromage et du vin organisées en col-

laboration avec les fromagers et vigneron de la région. Pour le reste, apéritifs, eaux et digestifs seraient proposés à la clientèle.

Le tram-restaurant circulerait deux fois par jour, aux heures des repas, et cinq jours par semaine. La formule de vente prévoit aussi de l'affréter pour des repas-apéritifs, des visites spéciales commandées par des agences de voyages ou des groupes en dehors des heures habituelles d'exploitation, voire pour des manifestations telles que vernissages, soirées thématiques, concerts... Une équipe de deux à trois personnes suffirait à servir les 25 hôtes-passagers.

Une formule qui tient la route

Des trams à thèmes circulent durant le temps de l'Avent et des Fêtes dans plusieurs grandes villes suisses. Les auteurs de l'étude citent l'exemple zurichois du «Sushi-Line» des VBZ qui cir-

cule avec succès de mai à septembre et propose une cuisine japonaise. A Genève, un autre projet de tram-restaurant, dans une composition de la dernière génération, est à l'étude auprès de la société Télé-Restaurant.

Avec 2,1 million de nuitées et 400 000 habitants, le canton de Genève offre le potentiel nécessaire à l'exploitation d'une telle formule de balade-restauration. Un sondage effectué auprès de 534 touristes individuels a montré que 64,9% des personnes interrogées «jugent l'idée d'un tram-restaurant très bonne». L'investissement à consentir pour lancer l'opération imaginée par les lauréats de la Bourse Evian 1997 ascende à 82 000 francs: ce montant comprend les transformations du tram, les aménagements, la décoration et le matériel. Et l'opération est jugée bénéficiaire, «une entreprise profitable» si l'on en croit les estimations des concepteurs...

Transports à câbles

Une brochure pour doper les offres estivales

L'Association suisse des entreprises de transport à câbles (ASC) a décidé de passer à l'offensive en revitalisant son offre estivale. Parmi les différents signes tangibles de cette revitalisation, on relève la publication d'une brochure intitulée «A l'assaut des cimes».

LAURENT MISSBAUER

En partant de la constatation que «le monde alpestre suisse a toujours captivé les hommes d'ici et d'ailleurs», les responsables du département marketing de l'ASC viennent d'éditer une brochure qui propose toute une série d'excursions estivales. Au chapitre de celles consacrées à «l'aventure sur les sentiers naturels», la palette s'étend de la flore aux plantes, en passant par la géologie et les contes de fées. A Anzère, par exemple, il est possible de suivre un sentier botanique à l'arrivée des télécabines. Le téléphérique Chalais-Vercorin (VS) propose quant à lui une «Promenade des Celtes». Ces derniers sont également à l'honneur auprès des télécabines de Leysin-La Bernesuse avec le programme de «l'Olympe des Celtes». Le funiculaire des Avants-Sonloup, dans le canton de Vaud, et celui de St-Imier-Mont-Soleil, dans le Jura bernois, annoncent respectivement un «Chemin des narcisses» et une thématique consacrée

au soleil et au vent. L'histoire de l'astrologie et un sentier planétaire figurent quant à eux au programme du téléphérique du Moléson (FR) et du funiculaire St-Luc-Tignousa (VS).

Levers de soleil à la carte

Les levers de soleil constituent également une attraction appréciée des touristes pendant la saison estivale. Ils sont proposés en Suisse romande à Anzère-Pas de Maimbré, à Montana-Bella-Lui, ainsi qu'au Mont-Fort que l'on peut atteindre aussi bien depuis Verbier que depuis Haute-Nendaz. «Pour beaucoup de personnes, un lever de soleil en altitude est un événement unique qui laisse une impression colossale», peut-on encore lire dans la brochure «A l'assaut des cimes» publiée par l'ASC. A l'aube, les remontées mécaniques emmènent leurs hôtes au sommet des montagnes. «De là, ils savoureront la vue époustouflante d'un horizon incandescent sous les premiers rayons de soleil.»

Dans la plupart des cas, un déjeuner copieux, servi dans un restaurant d'altitude, attend les participants à ces excursions consacrées aux levers de soleil en montagne. Un programme similaire est également proposé pour les couchers de soleil à Château-d'Ex, de même qu'à Leysin, à Anzère et au Mont-Soleil. «Les sommets enflammés des alentours enchantent jusqu'à ce que la nuit les enveloppe sous son manteau», précisent les responsables de l'ASC. Là aussi, un repas est prévu dans les restaurants d'altitude.

Le «Funi-Culinaire» de St-Imier

Les repas servis à l'intérieur même du moyen de transport sont encore plus originaux. Qu'il s'agisse «des poulets de



L'ASC a décidé de revitaliser son offre estivale en publiant notamment une nouvelle brochure intitulée «A l'assaut des cimes». Photo: htr

Beni entre ciel et terre», proposés dans la cabine panoramique du téléphérique de Weggis-Rigi-Kaltbad (LU), ou des courses au crépuscule organisées les vendredis et samedis par le funiculaire St-Imier-Mont-Soleil dans le cadre de son offre «Funi-Culinaire».

Dans un genre plus ludique, l'ASC signale encore les deux pistes de toboggan du Moléson (FR) et de Fontenais (JU). Des «descentes vertigineuses en VTT» sont quant à elles proposées à Crans-Montana, à Verbier, aux Marécottes (VS), à Morgins, à Villars, à Rougemont (VD), à Château-d'Ex et à Charmey (FR). Pour ceux qui ont encore moins froid aux yeux, on relève encore le saut à l'élastique effectué depuis la cabine d'un téléphérique. La hauteur du saut varie de 300 mètres à Loèche-les-Bains à 70 mètres à Champéry (VS). Au Moléson (FR) et à Château-d'Ex, le saut s'effectue respectivement sur 110 et 120 mètres.

Des «incentives» en montagne

Véritable mine de renseignements, la brochure «A l'assaut des cimes» de l'ASC énumère encore d'innombrables itinéraires pédestres d'altitude, ainsi que les différentes fromageries de montagne accessibles depuis les remontées mécaniques. Cette brochure signale également que différentes cabines spéciales permettent d'organiser des «incentives» qui, à n'en pas douter, demeureront inoubliables pour leurs participants. Ces cabines sont «équipées de fauteuil rembourrés et de tables en bois précieux, parfois même d'un minibar et d'une chaîne hi-fi.»

Une telle offre est proposée en Suisse romande à Crans-Montana, à Verbier, à Leysin, à Rougemont (VD) et au Moléson (FR). Enfin, l'ASC passe en revue toutes les sociétés de transport à câbles qui peuvent transporter des fauteuils roulants et dont les restaurants d'altitude disposent d'installations sanitaires adéquates pour les personnes handicapées.

COUP DE FIL À...



Thomas E. Flatt

Représentant de Suisse Tourisme à Hong Kong

La rétrocession de Hong Kong à la Chine a été largement commentée la semaine dernière dans tous les journaux de la planète. Quelles seront selon vous, qui êtes à la fois le représentant de Suisse Tourisme à Hong Kong et le responsable des marchés du Sud-est asiatique, les conséquences de cette rétrocession pour le tourisme helvétique?

Il est encore trop tôt pour s'exprimer d'une façon catégorique, je suis néanmoins de l'avis qu'il n'y aura pas beaucoup de changements dans l'immediat, si ce n'est que Suisse Tourisme disposera désormais d'une porte encore plus largement ouverte sur la Chine en général et sur les villes chinoises voisines de Zhuhai et de Shenzhen. Dans deux ou trois ans, on peut ainsi s'attendre à une véritable explosion de touristes chinois à destination de l'Europe en général et par conséquent aussi de la Suisse. Tout dépendra en fait de la stabilité politique. Celle-ci est pour l'instant garantie sur le papier. Est-ce qu'elle le sera également dans la pratique? Les prochains mois devraient pouvoir nous en apporter la réponse. En tout cas, l'Europe doit apprendre que rien n'est figé en Asie et que tout le continent bouge et évolue en permanence. Si cette rétrocession se déroule sans trop de heurts, ce qui semble être le cas puisque Hong Kong restera dans un système capitaliste, le nombre de touristes de Hong Kong qui viendront visiter la Suisse ne manquera certainement pas d'augmenter. Cela pour autant que les vols à destination de la Suisse soient en nombre suffisant et que l'ambassade de Suisse accorde les visas nécessaires. L'éventuelle future rétrocession de Taïwan s'avère en revanche plus difficile que celle de Hong Kong. Les Taïwanais ne souhaitent guère se retrouver sous l'emprise communiste et l'hypothétique rétrocession de Taïwan constituerait à n'en pas douter une importante perte pour le tourisme suisse. En tant que responsable de Suisse Tourisme pour les marchés du Sud-est asiatique, je suis en effet bien placé pour savoir que c'est Taïwan, dans cette partie du globe, qui envoie le plus grand nombre de touristes en Suisse. Nos estimations font en effet état de 70 000 Taïwanais qui viennent chaque année en Suisse, contre 50 000 ressortissants de Hong Kong et 45 000 Thaïlandais.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Assistants en restauration et hôtellerie

Le Valais mise avec succès sur l'accueil

Lancée il y a une année, la formation d'assistant en restauration et hôtellerie rencontre un vif succès auprès de la jeunesse valaisanne. Deux nouvelles classes vont s'ouvrir cet automne à Brigue et à Sion.

ALEXANDRE BOCHATAY

Sur le plan suisse, plusieurs professions régissent la formation dans les secteurs du tourisme et de la restauration. Canton dont le tourisme représente l'activité économique principale, le Valais souhaite développer l'accueil afin de revaloriser ce secteur. Ainsi, l'automne dernier, le Valais a mis au point un programme cadre de formation qui reprend intégralement le programme fédéral de la nouvelle formation d'assistant en restauration et hôtellerie, récemment entré en vigueur en Suisse. Des cours de langues, d'accueil, d'animation et de gastronomie y ont été ajoutés. L'objectif de cette nouvelle formation tend à redonner de l'attractivité aux métiers du tourisme, à rehausser et à dynamiser la compétence des professionnels de la branche, ainsi qu'à promouvoir la mobilité et la polyvalence à l'intérieur de ce cadre d'activités.

Jeunesse enthousiaste

L'automne dernier, le Valais a donné le coup d'envoi en ouvrant une première classe à Sion. «Vingt élèves, soit quatorze filles et six garçons, ont entamé cette formation», explique Lévy Dubuis, chef du service valaisan de la formation professionnelle. «Cette première année scolaire vient de se terminer, dix-huit d'entre eux l'ont achevée et souhaitent poursuivre dans cette voie, c'est plus que ce que nous souhaitions pour cette nouvelle formation. Les jeunes gens viennent de tous les milieux et n'ont pas forcément été mis en contact direct durant leur enfance avec le monde du tourisme. C'est là un signe évident et réjouissant d'intérêt pour les métiers du tourisme. Pour cette première volée d'apprentis, les contrats ont été signés avec les partenaires de la branche qui les accueilleront pour les deux années d'apprentissage à venir».

Et cet intérêt ne semble pas diminuer compte tenu des nouvelles classes de première année qui s'ouvriront dès la prochaine rentrée scolaire. «Cet automne, deux nouvelles classes démarreront à Brigue, pour les jeunes de langue allemande, et à Sion», poursuit Lévy Dubuis. «Après avoir subi des tests théoriques, vingt-quatre apprentis ont été sélectionnés pour la première année séduisante. A Brigue, ils seront dix-huit. La plupart de ces jeunes sont âgés de 17 à 18 ans. Il semble que cette formation plaise aux parents, notamment par le fait que la première année se déroule en classe, avec



Les Valaisans misent sur l'accueil. Deux nouvelles classes d'assistant en restauration et en hôtellerie démarreront à la rentrée à Brigue (photo) et à Sion.

Photo: htr

un encadrement professionnel immédiat. Ce qui n'est pas toujours le cas dans d'autres apprentissages».

Un CFC plus poussé

Outre l'hôtellerie et la restauration, les valaisans ont donc voulu aller encore plus loin que le programme fédéral en ajoutant la gastronomie, mais surtout l'animation, l'accueil et l'apprentissage des langues. Ainsi, à l'issue de leur apprentissage de trois ans, les élèves valaisans se verront remettre un certificat fédéral de capacité (CFC), mais aussi un certificat cantonal, soit un diplôme d'assistant à l'accueil HGA (hôte, gastronomie et animation). Durant la première année, les élèves, qui doivent avoir 15 ans révolus et être libérés de la scolarité obligatoire, suivent une formation théorique et pratique dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration en milieu scolaire. L'enseignement proprement dit sera complété par des cours pratiques dans les laboratoires ainsi que par des stages dans des établissements partenaires liés par

convention à l'association professionnelle respective dans les quatre secteurs que sont la cuisine, le service, la réception et l'économie domestique. Ainsi, toute la première année sera assurée par une instruction à plein temps sous forme d'atelier-école en alternant des périodes théoriques et pratiques.

Vers une formation supérieure

A ce stade de formation, et vu la matière enseignée en première année, l'élève pourra choisir entre la poursuite de son apprentissage d'assistant HGA, ou alors opter pour un changement d'orientation vers des professions traditionnelles de la restauration et de l'hôtellerie. Il pourra ainsi sans peine poursuivre en deuxième année une formation courante de cuisinier ou d'assistant d'hôtel. Pour les apprentis qui souhaitent au contraire poursuivre leur formation d'assistant à l'accueil HGA, ils suivront une deuxième et troisième année où la pratique sur le terrain deviendra plus importante que la théorie spécifiquement scolaire.

Les jeunes gens suivront alors pendant deux ans une formation concrète dans un hôtel ou un restaurant durant les saisons d'hiver et d'été. Entre saisons, soit douze semaines par année, ils bénéficieront d'une formation théorique en milieu scolaire. Le contenu des cours, divisés en deux fois six semaines, se rapporte précisément à l'accueil, à l'animation, ainsi qu'à la vente à l'hôtel et au restaurant.

Le niveau élevé de ces cours valaisans par rapport au programme fédéral tend à permettre aux apprentis qui le souhaitent d'avoir accès aux formations supérieures. «L'accès aux voies de formation professionnelle supérieure sera facilité pour les titulaires du certificat cantonal d'assistant à l'accueil, étant donné qu'ils auront reçu une formation complémentaire à celle du CFC d'assistant en restauration et hôtellerie», ajoute Lévy Dubuis. «Ils pourront ainsi poursuivre vers la maturité professionnelle, en suivant une année de cours supplémentaire, puis accéder aux écoles hôtelières».

IMMEUBLES

ANNONCE

G SVB

GRANDE STATION DES 4-VALLÉES - À VENDRE

MAGNIFIQUE RESTAURANT-PIZZERIA

Équipement haut de gamme comprenant: salle à manger 80 places, carnotzet 40 places, terrasse 80 places, parking privé 26 places, appartement 4 pièces. Chiffre d'affaires important. Fonds propres nécessaires.

Fr. 250 000.-

Pour traiter: M. FOURNIER
077 28 93 20 - 027 327 30 60

cogestim sa

MAUPAS 6 - LAUSANNE

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

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

Courtage immobilier **DPS**

Av. de la Gare 15 • 1950 SION
Rue des Charmilles 8 • 1211 Genève 28

SAN SALVADOR AMÉRIQUE CENTRALE

à vendre, très bel établissement, comprenant 2 restaurants et 1 villa d'habitation sur terrain et parkings. Situation exclusive dans la zone touristique et cadre exceptionnel.

Pour tout renseignement: **téléphone/fax: 021 652 73 01.**

94842/390151

Haute-Nendaz, station des 4 Vallées

A VENDRE **RESTAURANT TYPIQUE**

Construction récente
Entièrement équipé
Café 70 places, salle à manger 30 places, terrasse 60 places
Place de parc
Appartement de fonction 4 pièces

Pour traiter: **Jeannot Fournier**

Appelez-nous au **027 / 327 30 60**

Visitez notre site Internet:
<http://www.abordage.ch/>

Restaurant L'Abordage

St-Sulpice

Et gagnez un Menu gastronomique avec notre jeu de l'été !!!

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

RISTORANTE

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

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

P 94849/144300

Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **Téléfax.**
24 heures sur 24. Au numéro **031 370 42 23.**

hotel + revue

Montreux

Première ville suisse «cash»

Dès ce mois de juillet, Montreux est la première ville suisse «cash». Après un premier essai, depuis février, à Schüpfheim dans le canton de Lucerne, la société «Europay» a en effet décidé de porter son effort de diffusion sur la station de la Riviera vaudoise. Au terme de la série de réunions de présentation du système, près de 70% des commerçants de la place ont adhéré à ce système de portemonnaie électronique rechargeable (300 francs maximum), via les Bancomat et les cartes EC; la poste avec des Postcard spécifiques devrait intégrer le système à l'automne.

Parallèlement à cet intérêt des commerçants, «Europay» compte encore forcer le «destin» via les consommateurs. Ainsi, tous les marchands forains (près de 200) gravitant autour du Festival de jazz sont équipés d'un terminal «cash». Une série de cartes sont également émises pour l'occasion, destinées, à terme, à remplacer les «jazz», la monnaie du festival (1 jazz=1 franc). Ce système, qui se veut complémentaire des cartes de crédit et de débit connues, intéresse les hôteliers essentiellement pour le paiement des prestations complémentaires (kiosques, restaurants, télécommunication) à l'hébergement. *JJE*

MÉLI-MÉLO

Le pavillon de l'OCTM a été rempessé. On le croyait immuable! Le célèbre pavillon de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM) a pourtant récemment changé... à l'intérieur. Au bénéfice d'une concession sur le domaine public renouvelée pour les trente prochaines années, les dirigeants de l'OCTM ont en effet profité de l'installation de la billetterie et de la boutique du Montreux Jazz Festival dans d'autres locaux indépendants pour en repenser l'aménagement. Coût de l'opération: 100 000 francs dont une partie a été prise en charge par le MOB. *JJE*

Montreux Jazz Festival

Auberges, pensions et «garnis», les petits hôtels profitent aussi de la fête

Comme chaque année, en ce début du mois de juillet, la musique est dans la rue à Montreux pour le Festival de jazz. Dans les hôtels aussi. Car si c'est surtout le chiffre d'affaires des établissements haut-de-gamme qui connaît un fort accroissement durant cette période, de petits hôtels profitent aussi de la fête. Même si les chiffres sont moins spectaculaires.

JEAN-JACQUES ETHENOZ



«Les anciens soixante-huitards ont aujourd'hui femme et enfants, peut-être une hypothèque derrière eux, ils aiment leur confort et ils descendent, à deux le plus souvent, dans des quatre étoiles, lorsque, pour une nuit, ils viennent revivre la musique de leurs idoles d'il y a trente ans.» Un brin amusée, et même ironique, cette réflexion de l'un d'eux pourrait dire à elle seule l'euphorie des hôteliers montreuusiens chaque année au début du mois de juillet à l'occasion du Festival de jazz. Un peu caricaturale, elle est cependant forcément incomplète.

Quatre millions pour l'hôtellerie Car pour ces quinze jours de juillet, il n'y a pas que les quatre et cinq étoiles de la station de la Riviera à se réjouir. A Montreux même et dans un rayon d'une dizaine de kilomètres, de nombreux petits établissements profitent aussi de l'em-



Le Montreux Jazz Festival ne permet pas seulement d'accroître le chiffre d'affaires des établissements haut-de-gamme, il représente également une planche de salut non négligeable pour les petites pensions. *Photo: ASL*

bellie de juillet, «même si la progression de notre chiffre d'affaires est beaucoup moins spectaculaire que pour les grands, et renommés, établissements du centre», précise l'un d'eux. Publié au printemps, au plus fort des disputes montreuusiennes autour de la culture, un rapport d'étudiants HEC sur l'impact du festival sur l'économie montreuusienne donnait pour l'hôtellerie un chiffre d'affaires d'un peu plus de quatre millions de francs. Une somme répartie à 80% sur les 4 et 5 étoiles de la station. Ils sont idéalement situés à moins de deux cents mètres de l'auditorium Stravinski, centre névralgique de la manifestation. «Nos week-ends sont

complets», précise Rahel Morf, du Montreux-Palace, qui accueille essentiellement des VIP. «Pour quinze jours, tous nos couloirs sont à la musique», précise Karl Heinz Lukey, directeur de l'Eurotel Riviera et président des hôteliers montreuusiens, le discours est le même au desk du Royal Plaza Intercontinental, ces deux établissements accueillant surtout les musiciens et les techniciens.

Une véritable planche de salut Plus bas dans la gamme des établissements, la même étude HEC attribue 8% des 8200 nuitées générées par le Festival aux «trois étoiles». Des chiffres «incon-

trôlables» pour le directeur de l'un d'eux qui ne voit pas d'augmentation de fréquentation durant cette période. Il est vrai que c'est certainement cette catégorie qui profite le moins de la «fête». De plus, «des amateurs de jazz dorment le jour et font la fête jusqu'à point d'heure; leur seule consommation hôtelière est le gîte», dit un autre qui se plaint d'avoir régulièrement à prolonger les heures du petit-déjeuner.

Restent les 11 à 12% des nuitées attribuées aux «petits établissements». Nonobstant le faible pourcentage, ils représentent pour quelques uns d'entre eux une véritable planche de salut à l'heure du bilan annuel. Ceci d'autant plus que, tournant essentiellement autour du Festival officiel, les données HEC n'ont que très peu, voire pas du tout, intégré les chiffres d'un autre Festival de jazz, le Festival «off», celui de la rue. Or, par essence, il s'adresse pour beaucoup à des amateurs de musique réputés désargentés, jusque dans les rangs mêmes des artistes.

Pensions et hôtels bon marché

Ainsi, par exemple, responsable de l'hébergement «off» à l'OCTM, Francine Masson, compte plus de 3000 nuitées rien qu'avec les «big band» américains. Issus des high-schools, ces orchestres de vingt à quarante très jeunes musiciens sont pour la plupart pris en charge par deux agences spécialisées. Hors l'auberge de jeunesse, ils sont tous accueillis dans une gamme d'établissements allant de la pension au «garni» bon marché. Ainsi, faut-il encore compter un bon millier de nuitées supplémentaires, selon un spécialiste, pour les musiciens et les spectateurs de ce Festival des rues. Leur amour de la fête et de la musique fait aussi résister les établissements hôteliers les plus petits.

AUS-WEITERBILDUNG



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

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

Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05

Weiter-
bildung
SHV
Ein
Qualitäts-
faktor

BAR
FACH
SCHULE
THÖRIG

Eine Barfachausbildung
mit Diplomabschluss
in einer unserer
2 Schulen

BAR
FACH
SCHULE
BERN

WIR BIETEN:

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

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

Aarberggasse 35
1. UG, 3011 Bern
Telefon 031/312 60 07
Fax 031/312 32 12

INTERNETADRESSE:
HTTP://WWW.MSO.CH/TONIS/

ENGLISCH LERNEN
IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 30 13
Fax 041 637 43 28

HTTI School of Hotel Management
Neuchâtel, Switzerland

HOTEL MANAGEMENT
STUDIES, SWITZERLAND

- 3-Year Bachelor's Degree and Higher Diploma in Hotel Management
- 2½-Year Diploma in Hotel Management
- 1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma
- 1-Year Certificate Courses

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



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

SWANDEAN School of English

Englisch lernen in England
Worthing (Südküste) oder Wimbledon (London)
□ Kleine Klasse / super Schule
□ vielfältiges Angebot
□ Originalpreis
Infos: Margaret Knecht, Werdenstr. 11
9470 Buchs / SG Tel. 091/75 523 48

Weiterbildung SHV
speziell für Sie
031 370 41 11

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 secretariat hôtelier SSH
Scuola cantonale di segretario d'albergo SSA

- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 654 23 51
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona 091 821 60 10

Schulhotels SHV
Hôtel-écoles SSH
Albergo-scuola SSA

- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- Suisse Romande 021 320 03 32
- Tessin 091 826 20 38

Schweizerische Fachkommission
für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11

Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 221 55 77

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

Rado Swiss Open Gstaad

Ein Turnier, das alle Hotelbetten füllt

Rund 44 000 Tennisfans besuchen das Rado Swiss Open Gstaad, das noch bis am 13. Juli dauert. «Dieses Turnier ist für uns wie Weihnachten», schwärmt Martina Reiter von Gstaad Saanenland Tourismus. Auch die Hoteliers der Region loben den Top-Anlass: Ihre Betriebe sind während sieben Tagen praktisch ausgebucht.

HEDWIG SCHAFFER

Gäbe es das Rado Swiss Open Gstaad nicht, würde es bestimmt von der Saanenland-Hotellerie erfunden. Günter R. Weigl, Direktor des «Steigenberger Avance» in Saanen: «Dieses Turnier verschafft uns jeweils die umsatzstärkste Woche der Sommersaison.» Zwei Händlerrgruppen und zahlreiche Individualgäste logieren in seinem, während der Turnierzeit ausgebuchteten 236-Betten-Haus. Hotelgäste, Spieler und Besucher stärken sich im passend geschmückten Speisesaal an seinem «Rado-Buffer». Den Transfer vom Court zum Hotel besorgt in kurzen Intervallen ein hoteleigener Shuttlebus.

Jost Huber, Inhaber des «Gstaaderhofs» in Gstaad und Präsident der SHV-Sektion Gstaad-Saanenland bestätigt: «Das Turnier bringt dem Saanenland jedes Jahr zwischen 10 000 und 12 000 Logiernächten: Die rund 2000 zur Verfügung stehenden Betten werden fast ausnahmslos belegt.» Das weltbekannte Tourismusdorf führt jeden Sommer vier, den Tourismus ankurbelnde Grossanlässe durch (unter ihnen den fast zwei Monate dauernden Musiksommer), wobei das Tennisturnier laut Huber zufolge der TV-Sendungen die grösste Ausstrahlung und die beste internationale Werbewirkung hat.



«Wir sind zwar auf alle vier Grossanlässe stolz. Doch auf das Rado Swiss Open möchten wir auf keinen Fall verzichten», findet Martina Reiter, Mitarbeiterin vom Gstaad Saanenland Tourismus. «Dieser Superanlass bringt unserer Region im Inland wie im Ausland eine unglaubliche Publizität.»

Renommierter Grossanlass

Doch nicht nur das Saanenland, sondern das ganze Berner Oberland, ja sogar alle touristischen Regionen der Schweiz profitieren von seinem Bekanntheitsgrad. Davon ist Hansrudolf Schaefer, Präsident des Rado Swiss Open Gstaad und Direktor des «Gstaad Palace» überzeugt. Das gehört zu den zwölf bis vierzehn grossen Sportanlässen, die jährlich in der

Schweiz durchgeführt werden. Seine Anziehungskraft ist um so stärker, weil es das einzige, in der Schweiz stattfindende Sandplatzturnier der ATP World Tour Series ist. «Wir vergleichen diese Veranstaltung mit einem Sommerfest. Rund um das Turnier finden zahlreiche begleitende Anlässe statt», erklärt Schaefer die Beliebtheit des Events.

Umsatz verlangt Leistung

Die mit dem Turnier erzielbare Umsatzsteigerung ist in der Hotellerie mit einer Gegenleistung verbunden: Jedes Hotel hat 20 Prozent seines Zimmerangebots zu Spezialpreisen zur Verfügung zu stellen. Rund 350 Spieler, Funktionäre, Medienvertreter und VIPs werden auf diese Weise untergebracht. Wie bewältigen die Betriebe die Mehrarbeit? Hubers Antwort zu diesem Punkt dürfte typisch sein: «Wir erweitern unseren Personalbestand auf hundert Prozent – entsprechend des Personals, das wir im Sommer beschäftigen. Während des Turniers müssen unsere Leute Überstunden leisten, die sie anschliessend kompensieren können.» Weniger typisch dürfte Schaefer's Antwort sein: «Wir stellen zusätzlich 25 bis 30 Leute ein – vor allem Küchen- und Servicepersonal. Diese Arbeitskräfte benötigen wir für den Einsatz bei Abendanlässen, offiziellen Dinern, für das zum Teil uns anvertraute Catering auf dem Platz und für die Bedienung der Champagner-Bar auf dem Areal.

Die Region profitiert

Belebt das Turnier das regionale Wirtschaftsleben allgemein? Dazu der Präsident: «Das Rado Swiss Open Gstaad

verfügt über ein Budget von rund 7 Millionen Franken. Davon bleiben rund 2 Millionen im Saanenland liegen. Dies in Form von Zahlungen an Handwerker – vom Buchdrucker über den Gerüstbauer bis zum Maler. Titelsponsorin ist die Lengnauer Uhrenfabrik Rado. Auf der Sponsorenliste haben sich zudem der Schweizerische Bankverein, der Krankenversicherer Visana, Eurocard/Mastercard, die Telecom PTT und die Wander AG mit Iosotar eintragen lassen. Supporter und Supporterinnen in grosser Zahl bereichern das Turnierbudget zusätzlich.

Eintagsfliege?

Alle Beteiligten sind sich einig: Mit dem Rado Swiss Open Gstaad wird eine langfristige Werbewirkung erzielt. Messbar ist sie allerdings nicht. Immerhin gibt es Anhaltspunkte: Die PR-Fachfrau Martina Reiter ist überzeugt, dass das Turnier zusätzliche, auf das ganze Jahr verteilte Buchungen generiert. Günter W. Weigl vom «Steigenberger Avance» kann hin und wieder von Turniergeäten Buchungen für Winterferien entgegen nehmen.

Jost Huber vom «Gstaaderhof» nimmt an, dass ein bestimmter Prozentsatz der Tagestouristen später als Ausflügler oder Feriengast ins Saanenland zurückkehrt. «Hinzu kommt, dass das Rado Swiss Open Gstaad mehr Mittel in die Werbung investieren kann als unser Tourismusverband. Eine Leistung, die zweifellos Früchte trägt», argumentiert er. HS

DV SHV

Jede Woche ein Blumenstraus

Wie viele Visa-Karten braucht es, um das Gewicht der Kuh aufzuwiegen? Eine (korrekte) Antwort auf diese Frage musste finden, wer am Wettbewerb des Visa Card Center der Corner Bank in Lugano an der Delegiertenversammlung des SHV teilnehmen (und gewinnen) wollte. Des Rätsels Lösung: Eine Visa-Karte wiegt fünf Gramm und die Kuh – das Tier wurde den Delegierten auch vorgeführt – brachte 561 Kilos auf die Waage. Man rechne: 561 x 1000 : 5 = 112 200 Karten.

152 Personen nahmen am Wettbewerb teil. Richtig geraten und gerechnet hat Annie Casanova, Hotel Beaureg'Art, Montana. Die Gewinnerin erhält von nun an bis Ende des Jahres wöchentlich ein Blumenarrangement von Fleurop-Interflora im Gesamtwert von 4000 Franken. mt



Wird mit Blumen überschüttet: Die glückliche Wettbewerbs-Gewinnerin Annie Casanova. Foto: zvg

GRATULATION

Wir jubiliere...

...zusammen mit Walter Schwyder, Lutry, der vor kurzem seinen 90. Geburtstag feiern konnte. Der Jubilar war einst Direktor des Hotels Beau-Rivage Palace in Lausanne und Präsident der Leading Hotels. shv

Erste Wertschöpfungsstudie

Was die touristischen Anbieter bisher nur schätzungsweise beurteilen konnten, hat jetzt der Wirtschaftswissenschaftler Christoph Neuhaus im Rahmen seiner Lizentiatsarbeit anhand einer Wertschöpfungsstudie untersucht. Er hat diese Studie im Auftrag des von Professor Hansruedi Müller geleiteten Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus der Universität Bern durchgeführt. Sie basiert auf Erhebungen, die der Neuhaus am Rado Swiss Open Gstaad 1996 machte. Die Resultate werden erst nach dem Erscheinen der Studie zur Veröffentlichung freigegeben. (Die hotel + tourismus revue wird sie vorstellen.) Der Verfasser hat festgestellt, dass das Teilneh-

merfeld mit seinen international reputierten Sandplatzspezialisten Tag für Tag gut 4800 Fans des weissen Sports ins 2600 Einwohner zählende Dorf lockt (deutlich mehr als die Hoteliers annehmen). Gegen 200 Medienschaffende berichten über die Wettkämpfe. Der Verfasser prüfte folgende (wahrscheinlich zutreffende) Hypothesen: 80 Prozent der Zuschauer und Zuschauerinnen sind Motivationsgäste. Das Publikum besteht zu 40 Prozent aus Übernachtungsgästen. Die Übernachtungsgäste geben im Vergleich zu den Tagesgästen doppelt soviel Geld aus. Von der Wertschöpfung profitieren primär die touristischen Leistungsträger. HS

Dienstjubiläen



115 Jahre am Hauptsitz SHV

Anlässlich der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) im Goms wurden einige Mitarbeiter für ihren langjährigen SHV-Einsatz geehrt. Die Glückwünsche von Direktor Heinz Probst (links) und Präsident Alfred E. Urfer (2. v. rechts) entgegennehmen konnten (von links): Philipp Cotter, Nachwuchsmarketing (15 Jahre), Walter Rohner, Hoteljob Personalberatung (25 Jahre), Jean-Pierre Ruch, Finanzen (10 Jahre) und Martin Bönzli, Hausdienst (20 Jahre). Auf dem Bild fehlen: Anita Stettler, Empfang und Telefon (20

Jahre), Beat Kilchör, Hausdienst (15 Jahre) und Max Zbinden, Hotel-Handelschulen (10 Jahre). Zu Veteranenmitgliedern des SHV ernannt wurden: Georges Berclaz, Sierre; Willy Buholzer, Luzern; Simone Carron, Verbier; André L. Chollet, Lausanne; Franz Elsener, Zug; Peter Graber, Lattenbach; Erwin Häfliger, Thun; Beat Heller, Grindelwald; Rolf Hoffmann, Lugano; Rudolf Kieni, Olten; Hermann Märkle, Grindelwald; Alexander Perren, Zermatt; Emil Real, Vaduz; Hansruedi Schaefer, Gstaad. (Foto: koe) SSE

SHA Hotel Management School Les Roches Bluche

Clôture du semestre de printemps 1997

La cérémonie de clôture du semestre de printemps 1997 de la Swiss Hotel Association Hotel Management School Les Roches, à Bluche, a permis d'apprendre que cette volée a été la meilleure de toutes celles qui l'ont précédée, aboutissement logique des résultats des étudiants durant leurs trois ans d'études en service, cuisine et management.

JOSÉ SEYDOUX

Ces promotions concernaient le semestre de management (3e année), suivi par 131 étudiants dont les résultats sur trois ans ont entraîné la remise de 7 médailles d'or, 32 médailles d'argent et 91 médailles de bronze. Une nouveauté intéressante: pour la première fois, les étudiants diplômés ont reçu un «Association of Science in Food and Beverage Operation» qui est un titre intermédiaire délivré pour les deux premières années effectuées aux Roches (service

et cuisine); ce titre est accrédité par la «New England Association of Schools and Colleges» (USA).

Un cours spécial d'une année

L'Ecole «Les Roches» a également innové en introduisant un cours spécial d'une année qui a débuté pour la première fois en juillet 1996; les dix étudiants de cette première volée ont passé leur cours avec succès et reçu, lors de la même cérémonie de clôture, leur «Association Diploma in Hotel Operations Management». Ce cours est réservé à des personnes diplômées d'une «high school» et ayant une expérience de 2 à 3 ans dans l'hôtellerie, ou diplômées d'une école technique en hôtellerie et restauration désirant perfectionner leurs connaissances, ou encore ayant un titre universitaire quelconque mais souhaitant s'orienter vers la profession hôtelière.

Sur le marché de l'emploi

Au cours du dernier semestre, la profession a marqué son intérêt pour l'enseignement dispensé à Bluche et pour la qualité de la formation acquise par les étudiants. Huit chaînes hôtelières inter-

nationales ont envoyé leurs représentants à l'Ecole «Les Roches», soit InterContinental, Hyatt, Hilton, Four Seasons Regent Hotels & Resorts, The Lancaster Group, The Breakers Palm Beach, The Peninsula Group et Century International. Au total, 240 interviews ont été accordées aux étudiants.

Palmarès

Quelques étudiant(e)s se sont particulièrement distingués au cours des trois années à Bluche; il s'agit, dans l'ordre de mérite, de Shruti Kirti Shah (Grande-Bretagne), Andrew Csunderis (Australie), Stéphane Compagnon (France), Rashmi Nath (Inde), Jesper Hauberg (Danemark) et Christine Eichenberger (Suisse). Des prix ont également récompensés Angela Christina Ventura (Philippines), Puja Venkataraman (Grande-Bretagne) et Philipp Ping'An Zhan (Chine). JS



031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Hotellerie



Rudi Gräsern heisst der Direktions-Assistent im Posthotel & Casino Resort Weggis. Seine bisherigen Stationen führten ihn über Wengen und Hong Kong nach St. Moritz. Zuletzt war er als F&B-Manager für die beiden 5-Stern-Hotels Palace und Savoy in Prag (CZ) tätig.



Das Landhotel Hirschen in Obererlinsbach hat mit **Walburga Kunz** eine Seminarleiterin angestellt. Die gelernte Restaurantfachfrau arbeitete zuvor im «Vier-Jahreszeiten» im Hochschwarzwald, als Chef de Service im Park Hotel Bad Zurzach, als stellvertre-

tende Geschäftsführerin in der Kurverwaltung Bernau (Schwarzwald) und als Chef de Service und Stellvertreterin der Clubleitung im Widenmoos Resort in Reitnau.

Gastronomie & Technik



Mark Schumacher (37) wurde zum Generaldirektor der Veuve Clicquot (Suisse) SA – vormals Louis Goulay – in Genf ernannt. Er übernimmt damit die Nachfolge von **Cyril Nicod**, der während 17 Jahren für den Vertrieb des Champagner-Sortiments Veuve Clicquot Ponsardin verantwortlich zeichnete. Cyril Nicod, der in den Ruhestand tritt, hat mit seiner bemerkenswerten Persönlichkeit die Reputation der Marke massgeblich geprägt. Mark Schumacher arbeitete bis Ende 1996 für die Swatch AG Biel. Während neun Jahren übernahm er im In- und Ausland Aufgaben in den Bereichen Sales und Marketing. Von 1993 bis 1996 wirkte er

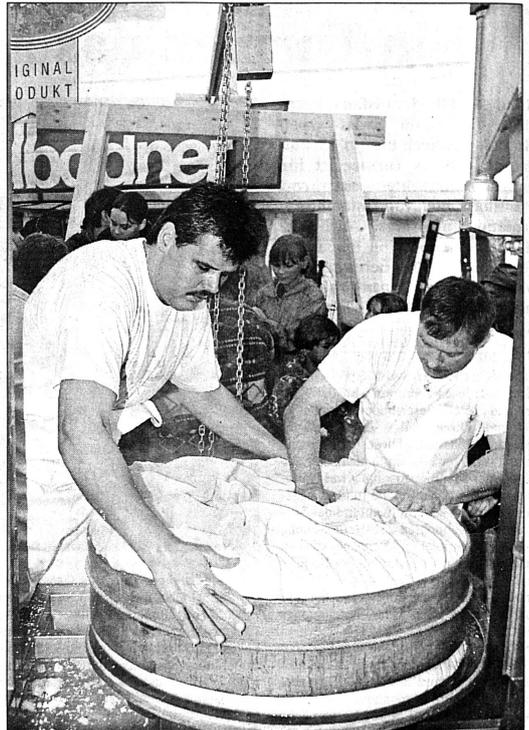
innerhalb des Projekt-Teams für die Olympischen Sommerspiele in Atlanta, USA.

Hôtellerie et tourisme



Directrice de l'Office du tourisme de Gryon, **Marie-Paule Praz** passera la main à l'automne prochain. Venant de l'Office du tourisme de Villars, elle était en poste à Gryon depuis deux ans. «Un nouveau tournant dans sa vie privée» est à l'origine de sa décision, précise-t-elle, «consciente que ses projets ne sont pas compatibles avec une vie professionnelle exigeant une très grande disponibilité.» Gryon lui doit une incontestable dynamisation de son image. Ce que ne manque pas de souligner, le président de l'office du tourisme pour qui «elle laisse à celui qui reprendra Gryon, un outil de travail merveilleux.» Le poste sera mis au concours dans les prochaines semaines.

Weltrekord



Grösster Alpkäse produziert

Vor zahlreichem Publikum wurde an der «1. Schwiizer Stubete» auf der Alp Geils in Adelboden der grösste Alpkäse der Welt produziert. 1303 Liter reine Alpenmilch wurden im Riesens-«Chessi» im Festzelt verarbeitet. Statt der üblichen Alpkäse-Laibe von 8 bis 12 Kilogramm wog der Riesenlaib, der ins «Guinness Buch der Rekorde» eingetragen werden soll, schliesslich 144 Kilogramm. Nur dank des Einsatzes eines Flaschenzugs und weiteren zusätzlichen Hilfskonstruktionen konnte der Käse überhaupt aus dem

«Chessi» ins Räf gehievt werden. Der entstandene «Frutigaler Alpkäse» wird nach der einjährigen Lagerung stückweise verkauft werden. Als Urkundspersonen waren im Festzelt Regierungsstatthalter **Christian Rubin** und der Direktor der Bergbauschule **Honrich, Peter Wäfler**, anwesend. Das Patronat für die Rekordproduktion hatten die Berner Regierungsratspräsidentin **Elisabeth Zölch** und Bauernverband-Direktor **Melchior Ehrler** übernommen.

(Foto: Susanne Richard)

SR

Landschaftstheater Ballenberg

Noch sind Plätze verfügbar

Das Landschaftstheater Ballenberg spielt nach einem Jahr Unterbruch wieder. Für das Stück «Schluck und Jau» von Gerhart Hauptmann in einer Bearbeitung für die voralpinen Verhältnisse von Heinz Stalder sind in nahezu allen Vorstellungen noch Plätze frei.

STEFAN RENGGLI

Vor der einjährigen Spielpause am Ballenberg waren die verfügbaren Plätze zu Beginn der Spielzeit oft bereits nahezu ausverkauft. In diesem Jahr ist dies anders: Auch nach der Premiere vom 9. Juli sind noch für fast alle Aufführungen Plätze verfügbar. Die Organisatoren sehen mehrere Gründe: Einerseits müsse nach der Spielpause erst wieder bekannt werden, dass auf dem Ballenberg Theater gespielt wird, andererseits habe bestimmt auch das schlechte Wetter der vergangenen Wochen weniger zur Reservierung einer wetterabhängigen Freilichtaufführung motiviert. Denkbar ist auch, dass das anspruchsvollere Stück von Gerhart Hauptmann in der breiten Bevölkerung weniger leicht den Zugang findet, als die teilweise leichteren Stücke in den früheren Jahren. Heinz



Hoffen auf einen von jetzt an schönen und trockenen Sommer: das Landschaftstheater Ballenberg spielt nach einjähriger Pause wieder. Foto: Georg Anderhub

Stalder hat das Stück von Gerhart Hauptmann, das das Verhältnis zwischen sozialer Ober- und Unterschicht zum Thema hat, ins Berner Oberland übertragen: Der schlesische Dialekt der Unterschicht wurde in Brienzer Dialekt übersetzt, die deutsche Hochsprache der Oberschicht in den Berner Stadtdialekt. Entsprechend wurden auch Ortsnamen etc. angepasst. Die nicht völlig ausverkauften insgesamt

27 Aufführungen bis gegen Ende August haben aus touristischer Sicht durchaus auch Vorteile: derzeit sind auch für kurzentschlossene Feriengäste noch Karten erhältlich.

Vorverkauf: Landschaftstheater Ballenberg, Telefon 033 952 15 15, Fax 031 952 15 11 oder bei jedem Ticket-Corner des Schweizerischen Bankvereins.

Wasservelos



Surf-Bike als neuer Wellentreter

Der neueste Gag in Sachen Freizeitaktivität ist das Surf-Bike, in Solo- oder Tandemausführung. Das Surf-Bike ist ein leicht zu handhabendes Wasservelo. Es kostet rund 2200 Franken und ist nach Schweizer Normen homologiert. In den USA sorgt das Surf-Bike seit zwei Jahren für grosse Wellen... Ohne allzu grossen Kraftaufwand

kommt man zügig voran – offenbar vermögen weder Pedalos noch Ruderboote mithalten. Selbst in Wellen kann getreten werden. Falls dann doch einmal ein Sturz ins Wasser nicht zu vermeiden ist, soll das Aufrichten und Wiederaufsteigen kein grosser Aufwand sein.

Foto & Text: Hans Ruedi Baumann

Sado-Maso-Lokal in New York

Fressparadies für Fetischisten

Im New Yorker Sado-Maso-Restaurant La Nouvelle Justine gibt es die Peitsche zum Souper, schreibt das Deutsche Nachrichtenmagazin «Der Spiegel». Das Restaurant, benannt nach dem «Justine»-Roman des Marquis de Sade, sei ein Fressparadies für Sadomasochisten. Ein Schweizer mit Strampelhörschen und Gummimaske, so «Der Spiegel», lasse sich im Laufstall das Fläschchen geben und gemiesse die Freude, «meine Fetischräume vor Fremden auszuliefern». Kellner in Nieten und gesässfreiem schwarzem Leder servieren scharfe Cocktails wie den «Necrophilia», verzehrt wird dazu ein blutiges Rindfleisch. Eine Frau leckt unter anfeuernden Rufen und Peitschengeknalle ihr Dessert aus einem Hundnapf. Die Wirtin **Hayne Jason**, die auch einen Transvestiten-Treff betreibt, beschreibt ihre neue «Folter-Küche» als «spezielle Form des Lifestyles». Jason: «Viele erfolgreiche Leute brauchen ein bisschen Erniedrigung.» Und: «Wer Macht hat, will Sklave sein». Der Erfolg der Lokale gibt ihr offenbar recht.

Jöhris Talvo, St. Moritz/Champfer



Roland Jöhri bei «Le Soste»

«Le Soste», die Vereinigung von 39 Spitzenköchen aus Italien, hat **Brigitte und Roland Jöhri** (Bild) in ihren exklusiven Kreis aufgenommen. Anlässlich einer Feier in der Villa Schiarino Lena in Mantova wurde der neue «Le Soste»-Guide 97/98 der Presse vorgestellt. Jöhris, die sich zahlreicher italienischer Gäste erfreuen, erhoffen sich durch die

Zugehörigkeit im Guide einige neue Gesichter aus Italien. Die Ehre der Soste-Mitgliedschaft wurde bereits den vier Tessiner Starköchen **Martin Dal-savin** (Santabondio Sorengo), **Roberto Galizzi** (Al Portone/Lugano), den Brüdern **Iglesia** (Motto del Gallo, Taverne) und **Gérard Perriard** (Centenario Locarno) zuteil.

r.

FRONT/KADER



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

Menschen und Ideen



Ein Innovatives Hotel...Ein tolles Team...Ein internationales Lokal mit 156 Plätzen...Eine Aufgabe, die Sie herausfordern und weiterbringen wird.

Restaurantleiter w/m (Eintritt September 1997)

Diese Position richtet sich an eine junge, dynamische Persönlichkeit, welche mit einem Führungsnachweis aus dem Restaurationsbereich ausgestattet, eine anspruchsvolle und interessante F&B Kaderposition an der Front sucht.

Die fortschrittlichen und L-GAV konformen Anstellungsbedingungen, sowie die Vorteile einer renommierten Unternehmung werden Sie überzeugen.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Mövenpick Hotel Regensdorf
Hanspeter Simmer
8105 Regensdorf
Telefon 01 / 871 58 70



Die BLS-Lötschbergbahn erfüllt im Transitverkehr für Personen und Güter sowie im regionalen und touristischen Verkehr wichtige Aufgaben.

Für die Führung des Marktsegments Autoverlad zwischen Kandersteg und Goppenstein suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

Leiterin/Leiter für den Autoverlad am Lötschberg

Sie sind verantwortlich für die Planung und Gestaltung eines kundengerechten Angebots für den Transport begleiteter Motorfahrzeuge am Lötschberg, die Umsetzung der bahn- und strassenseitigen Marktbedürfnisse sowie für die Betreuung des in- und ausländischen Kundenkreises.

Sie verfügen über einen Erfolgsausweis als Führungspersönlichkeit und bringen Fachkompetenz aus der Branche Verkehr (Bahn- oder Strassenverkehr, Tourismus) mit. Fremdsprachenkenntnisse in Italienisch, Französisch und Englisch sind erforderlich. Sie besitzen eine initiative, selbständige sowie effiziente Arbeitsweise, gepaart mit Durchsetzungsvermögen und einem motivierenden Führungsstil. Sie verfügen über Gewandtheit im Umgang mit Behörden und über ein ausgeprägtes unternehmerisches und marktorientiertes Denken und Handeln.

Für Auskünfte steht Ihnen der Geschäftsbereichsleiter Regio, Herr Beat Luginbühl, Tel. 031 327 29 12, gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbung senden Sie bitte an den Leiter Personal, Herrn Erwin Latsch, Gentergasse 11, 3001 Bern.

BLS Lötschbergbahn

Gentergasse 11, 3001 Bern
Tel. 031 327 27 27

JÖRG LIENERT UNTERNEHMENSBERATUNG ORGANISATION - PERSONAL

Führungsgewandte Persönlichkeit mit internationaler Erfahrung



Mein Auftraggeber ist der Verwaltungsrat der Refugium Vitznauerhof AG, einer einmaligen Oase am Vierwaldstättersee, zu der das Seehotel Vitznauerhof und das Hotel Alpenrose gehören.

Ich suche nun den Kontakt zu einer initiativen, unternehmerisch denkenden Persönlichkeit als

General Manager/in

Sie prägen massgeblich die Leistungen beider Hotelbetriebe und bearbeiten die Märkte im In- und Ausland. Ihr breitgefächertes Aufgabengebiet umfasst den Verkauf der Dienstleistungen, die finanzielle und betriebliche Führung, die Verantwortung für das Personal sowie eine optimale Betreuung Ihrer Kunden und Gäste. Dank Ihrer fachlichen Kompetenz, Ihrer Erfahrung, Ihren Kontakten und Ihrer Kreativität sind Sie in der Lage, beide Betriebe zielorientiert zu leiten.

Wir erwarten eine qualifizierte Ausbildung im Hotelfach und in Betriebswirtschaft, eine der Funktion entsprechende, wenn möglich internationale Erfahrung und fundierte Sprachkenntnisse. Diese attraktive Position eignet sich für eine erfahrene Führungskraft mit unternehmerischem Engagement und Gewandtheit im Umgang mit der vielseitigen Kundschaft. Der weitgespannte Verantwortungsbereich erfordert Fähigkeiten in organisatorischer und administrativer Hinsicht.

Falls Sie der Kurzbeschreibung dieser selbständigen und anspruchsvollen Aufgabe anspricht, bitten wir Sie, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zur Verfügung zu stellen. Sie dürfen eine absolut vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben erwarten.

Jörg Lienert
Hirschmattstrasse 15, 6002 Luzern
Telefon 041-227 80 20, Fax 041-227 80 41

Wir sind eine junge, erfolgreiche Gastronomieunternehmung im Raume Zürich. Das Schwergewicht unserer Aktivitäten ist das stark wachsende Segment «Ausser-Haus-Verpflegung». Ende Jahr ist die Eröffnung eines Pilotbetriebes in der Erlebnisgastronomie geplant. Im Rahmen unserer Expansionsziele suchen wir eine/n verantwortungsbewusste/n

Sachbearbeiter/in

Personelles/Finanzen/Administration

Sie sind zuständig für das gesamte Salärwesen und die -buchhaltung, Personalrekrutierung, Kontakte zu Behörden und Versicherungen, Führen der Finanz- und Betriebsbuchhaltung, Zahlungsverkehr, Erarbeitung der betriebswirtschaftlichen Daten, Betreuen des Sekretariates, Ausbau der EDV und Organisation der gesamten Administration.

Um diesem abwechslungsreichen Aufgabengebiet gerecht zu werden, bringen Sie mindestens eine kaufmännische Grundausbildung, vorzugsweise mit Weiterbildung HWV, und einige Jahre Praxis mit. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung, aufgeschlossen, verfügen über eine selbständige und schnelle Arbeitsweise, haben ein Flair für Zahlen und PC ist für Sie kein Fremdwort.

Wir bieten eine vielseitige, interessante und selbständige Tätigkeit mit Zukunftsperspektiven. Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Fredy Wiesner, Food Point AG,
Industriestrasse 42, 8117 Fällanden

94920/383407

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Für einen grossen, zukunftsorientierten Restaurationsbetrieb im Dreiländereck von Basel suchen wir einen unternehmerisch denkenden, belastbaren

Küchenchef

Neben den traditionellen Aufgaben erwartet Sie insbesondere die aktive Mitgestaltung bei der Neukonzeption des Gastronomiekonzeptes, die Erarbeitung der Detailplanung sowie das Sicherstellen der Ablauforganisation während der Küchenrenovierung.

Sie absolvierten die Lehre als Koch und sind im Besitze einer höheren Zusatzausbildung wie HGF oder Eidg. dipl. Küchenchef. Im weiteren verfügen Sie über mindestens acht Jahre Berufserfahrung, davon fünf Jahre in einer Kaderfunktion. Sie sind deutscher oder französischer Muttersprache und können sich flüssig in der jeweils zweiten Sprache verständigen.

Als Organisationstalent verlieren Sie die unternehmerischen Ziele nicht aus den Augen und stellen durch Ihr ergebnisorientiertes Denken und Handeln den grösstmöglichen Erfolg sicher. Ihre Leader-Qualitäten zeigen sich auch in Ihrem Führungsstil und der Fähigkeit, Ihre Mitarbeiter zu motivieren und Talente zu fördern.

Diese in jeder Hinsicht aussergewöhnliche Arbeitsstelle ist mittelfristig neu zu besetzen. Für eine erste Vorabklärung oder Fragen steht Ihnen Frau Ursi Schmid gerne zur Verfügung. Sie erwartet Ihre Kontaktnahme oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch>

Wir suchen für unser **-Hotel-Restaurant am See - mitten in der schönen Altstadt von Zug, eine

Réceptionistin

in Jahresstelle.

Unsere neue Mitarbeiterin erledigt alle anfallenden Arbeiten an der Réception und hilft während den Essenszeiten am Buffet tatkräftig mit.

Fremdsprachenkenntnisse in F und E.
Eintritt: Ende August 1997.

Schriftliche Anfragen bitte an:

Familie J. Ruckli
Hotel Restaurant Löwen am See
Landsgemeindeplatz 1, 6300 Zug
Telefon 041 711 77 22

94445/41610

Inhalt

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

Sommaire

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

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

TERRA · VITE · VITA

Erde, Rebe und Leben - diese Trilogie steht über dem Konzept unseres klassischen italienischen Ristorante in der Region Bern

Für diesen aussergewöhnlichen Betrieb mit junger eingespielter Equipe suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

der/die mit Herz und Seele Gastgeber/In ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.

Sie verfügen über eine fundierte gastronomische Ausbildung, besitzen zudem sehr gute Erfahrungen in Organisation und Teamführung sowie gute Kenntnisse der italienischen Küche und Sprache.

Sind Sie interessiert und möchten unsere Philosophie kennenlernen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Bindella Unternehmungen AG
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

948729943

Rosengarten

Ristorante Pizzeria

Ein paar Minuten von der Stadtgrenze Zürichs entfernt, ist der Zollikerberg schon fast ein städtischer Vorort. Der Rosengarten, das Ristorante mit Pizzeria, Cucina Italiana in sehr schönem Ambiente, ist Ihre neue Herausforderung als

Teamleiter/In Küche

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

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

Nun, falls sich Ihre Aufstiegsambitionen mit unserem Anforderungsprofil decken, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen oder rufen einfach an. Herr oder Frau Blättler sprechen mit Ihnen über alles Weitere. **01 391 66 01**

Forchstrasse 191, 8125 Zollikerberg, Tel. 01 391 66 01

9492012004

Jüngerem, bestens ausgewiesenen, initiativem

Paar ER: kreativer Koch mit Leib und Seele
SIE: im Service und an der Front, mit Freude und Elan

geben wir

die Chance

zu günstigsten Konditionen ein kleineres Bijou-Hotel/Restaurant an idealer Lage (Raum Bodensee) zu pachten.

Viel Eigenkapital brauchen Sie nicht, müssen aber voller Tatendrang sein und Freude am Erfolg haben! Sofort an Chiffre 94922 schreiben, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94922/375152

Für unseres kleines Speiselokal (17 Punkte Gault-Milau, 1 Stern im Guide Michelin) in Uetikon am See (rechtes Zürichseeufer) suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Commis de cuisine

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team, haben Sie noch Freude an Ihrem Beruf, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten gute Entlohnung, Sonntag und Montag frei, 5 Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima und auf Wunsch ist ein Zimmer vorhanden.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie doch einmal Ihre Unterlagen oder rufen uns an.

Für Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung möglich. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 63 60

94878/224128

Sunstar ★★★

Hotel Wengen

Herr und Frau Leemann, die über lange Jahre hinweg unser Hotel in Wengen als Direktionspaar erfolgreich geführt haben, planen den Schritt in die Selbständigkeit. Sie übernehmen auf den kommenden Winter am gleichen Ort ihren eigenen Betrieb.

Wir suchen deshalb für Antritt Oktober/November 1997

den **Direktor**
die **Direktorin** oder
das **Direktionspaar**

als Nachfolger.

Falls Sie sich von dieser interessanten und anspruchsvollen Aufgabe angesprochen fühlen, schreiben Sie uns bitte an folgende Adresse:

Sunstar-Holding AG
Galmsstrasse 5
4410 Liestal

Telefon 061 921 15 22, Fax 061 921 19 42

Danke

94825/73717

Führendes privates Gourmet-Spezialgeschäft am Zürichsee mit ambitionierten Expansionsplänen sucht zur Bedienung anspruchsvollster Kundschaft:

Food & Beverage-Manager

(Rayonchef Lebensmittel und Weine)
M/F

- Aufgaben: Einkauf, Bestellwesen, Sortimentspflege, Kundenberatung, Degustationsplanung
- Anforderungen: jung, dynamisch, einflussreich, fließend in Deutsch, mehrsprachig, passionierter Gourmet
- Beruf: Koch, F & B-Manager, Lebensmittel-Detailhandelsangestellte/r.

Fischverkäufer/in

evtl. Jungkoch, Charcuterieverkäufer/in.

Wir bieten Dauerstelle, Leistungslohn, 5-Tage-Woche, kleines Team.

Schriftliche Bewerbungen mit Saläranspruch an: J. Oggenfuss, Postfach 1428, 8700 Küsnacht.

0 94850/390500

KATAG

L U Z E R N

Im Auftrag einer der führenden Bergbahnunternehmen im Kanton Graubünden suchen wir per **Herbst 1997** eine versierte, dynamische Persönlichkeit als

GERANTEN/GERANTIN GERANTEN-EHEPAAR

Wintersaison-, evtl. Jahresstelle

Sie übernehmen die Leitung des ertragsstarken

Bergrestaurationsbetriebes

mit

- Panorama-Restaurant mit Selbstbedienung und à la carte
- Schneebau
- Dachterrasse.

Sie sind entscheidungsfreudig und verfügen über Improvisationstalent. Gefragt sind umfassende F&B-Kenntnisse und Ideenreichtum. Sie haben viel Flair für die herzliche Pflege einer internationalen Sportlerkundschaft.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, die Sie persönlich an Fred Hausheer adressieren wollen. Absolute Diskretion zugesichert.



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

94864/112723

Für unser Café-Restaurant im **Seedamm-Center in Pfäffikon SZ** suchen wir Sie, als junge, qualifizierte, charmante **Gastgeberin**

mit **Fähigkeitsausweis**.

Wenn Sie den Wunsch haben, als **Geschäftsführerin**

einem jungen Team vorzustehen, würden wir Sie gerne kennenlernen.

Gerne informieren wir Sie umfassend über diesen interessanten Betrieb und die attraktiven Anstellungsbedingungen.

Herr Helfenstein freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Confiserie Café Restaurant
Werksstrasse 4, 8630 Rütli
Tel. 055 240 56 22

94877/80001

eller

**HOTEL
EKKEHARD**

29 Zimmer, 49 Betten, Banketträume für 200 bis 400 Personen, verschiedene Seminar- und Konferenzräume und überall sind Menschen, die sich von uns auch kulinarisch verwöhnen lassen wollen....!

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft das neue Ekkehard-Küchenteam:

Küchenchef Koch

die neben der A-la-carte-Küche und den Menü-Angeboten auch im Bankettwesen über Erfahrung verfügen und unsere junge Küchenequipe zu führen und zu motivieren verstehen.

Wir pflegen unter dem Leitgedanken «Lebendige St. Galler Gastlichkeit» unsere Gäste zu verwöhnen. Deshalb beschäftigen wir Fachleute, die in ihren Berufen Erstklassiges zu bieten haben und jeden Tag beweisen, dass Ekkehard-Qualität ein Gütesiegel ist.

Diesem hohen Anspruch angepasst sind auch unsere Leistungen gegenüber den Mitarbeitern.

Bitte rufen Sie an, oder richten Sie Ihre Bewerbung an:
Hotel Ekkehard
Herr E. Leander

Rorschacherstrasse 50
9000 - St. Gallen
Telefon 071 222 47 14

94820/3120

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

HOTELLERIE

******-Personalrestaurant
sucht erfahrenen und
leistungsfreudigen
****Koch / Sous-Chef**

Koch / Chef de Partie

In unserem für Ambiente, Qualität und Vielfalt bekannten Personalrestaurant in Zürich-Oerlikon verwöhnen wir im täglichen Mittagsservice rund 800 Gäste mit einem hochstehenden Angebot aus unserer internationalen Küche. Darin enthalten sind auch ein sehr gepflegter A-La-Carte-Bereich sowie ein kreativer Catering- und Party-Service.

Zur Ergänzung unseres eingespielten Küchenteams suchen wir einen selbständigen, versierten, team-orientierten und flexiblen Grossgastronomie-Koch (evtl. Sous-Chef) mit Erfahrung in der Lehrlingsausbildung, welcher Qualität, Kreativität und wirtschaftliches Denken unter einen Hut vereint.

Für Planung, Organisation und Kalkulation steht ein etabliertes PC-System zur Verfügung. Die Einsatzzeiten sind Montag bis Freitag 06.00 bis 15.00 Uhr. Abends, an Wochenenden und Feiertagen sowie zwischen Weihnachten und Neujahr bleibt unser Betrieb geschlossen.

Interessiert? - Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung noch heute an unseren Küchenchef, Herrn René Koch.

Oerlikon Contraves AG
Birchstrasse 155
CH-8050 Zürich
Telefon +41 1 316 22 11

Oerlikon Contraves

IF 94814/387009

Ab 1. September 1997 sind wir Pächter eines wunderschönen, ehrwürdigen, im Biedermeierstil 1835 erbauten Gasthauses in Buchs, St. Gallen.

Nun suchen wir den passenden

Koch/Küchenchef

Unsere Vorstellungen:

Junger, kreativer Koch mit Freude an einer markt-orientierten Frischproduktküche mit dem «gewissen Etwas», doch nicht abgehoben. Unternehmersches Denken, Kalkulationssicherheit und Renditenbewusstsein sowie gästeorientiertes Denken und Handeln.

Wir bieten:

eine selbständige und initiativfordernde Position. Möglichkeit, das Angebot und Konzept mit uns ausarbeiten und auch zum Erfolg zu bringen. Entsprechende Entlohnung und faire Anstellungsbedingungen.

Wir danken für Ihre Zuschriften unter Chiffre 94653 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

94653/390400

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.21 (exkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.29 (inkl. MwSt.)

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

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr

Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz:

Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber

Druck:

Druckzentrum Bern

Wir suchen zum 1. September 1997/nach Vereinbarung

EINE/N KÜCHENCHEF/IN

für unsere Restaurants Asia Coffee Shop & Atrium im Flughafen Zürich. Das Asia Coffee Shop ist ein Restaurant mit thailändisch-vegetarischen und europäischen Gerichten. Es verfügt über 220 Sitzplätze. Aus denselben Küche werden unsere Mitarbeiter/innen und die Gäste des Restaurants Atrium versorgt. Das Atrium ist ein Selbstbedienungsrestaurant mit etwa 200 Sitzplätzen.

Ihre Zutaten:

- Führungserfahrung mit einer Brigade von etwa 10 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- fundiertes Wissen im Bereich Warenbewirtschaftung
- Erfahrung im Umgang mit Convenience Food
- Sprachkenntnisse in Deutsch/Englisch
- Kenntnisse in der asiatischen Küche sind von Vorteil

Unser Menu:

- eine erfahrene Kochbrigade, die sie tatkräftig unterstützt
- Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten
- fortschrittliche Entlohnung und Sozialleistungen
- Rahmenbedingungen gemäss L-GAV 92
- auf Wunsch ein Zimmer/Appartement oder eine Wohnung in einer unserer Liegenschaften

Wenn Sie zwischen 30 und 40 Jahre jung sind und wir Ihren Appetit geweckt haben, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Passfoto, Lebenslauf und Zeugniskopien.

Flughafen-Restaurants Zürich
Frau B. Weissenberger
Postfach 1523
8058 Zürich-Flughafen
Tel. 01 816 60 30

0 94902/40290



Wir suchen nach Übereinkunft
(Arbeitsort Davos)

Kundenbetreuer/in

Aufgabenbereich: telefonische Kundenunterstützung sowie Programmeinführung und Schulung bei unseren Kunden.

Voraussetzung für diese Aufgabe ist Erfahrung im Personal-, Finanz- und Rechnungswesen der Hotellerie und der Gastronomie, zusätzlich Kenntnisse von Fidelio und/oder Protel.

Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto, oder rufen Sie uns einfach an.

MIRUS Software GmbH
Herr Paul Petzold
Mattastrasse 10, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78

94889/9318



Den ersten positiven Eindruck unseres Hotels vermitteln Sie als

2. Concierge (m/w)

unseren Gästen mit Ihrem freundlichen Lächeln und einem herzlichen Willkommensgruss. Ihre hohe Fachkompetenz und Ihre sehr guten Sprachkenntnisse erleichtern es Ihnen, auch die (fast) unmöglichen Aufgaben und die sehr hohen Ansprüche unserer Kundschaft zu erfüllen. Ihre mehrjährige Erfahrung in der Schlüsselzunft in einem vergleichbaren Hotel geben Ihnen die Gewissheit, den sehr vielfältigen und zugegebenermassen manchmal auch hektischen Anforderungen dieser Stelle gerecht zu werden. Gegebenenfalls sind Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden.

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen Christoph Frei. Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

Hotel Eden au Lac
Peter Angele, Direktor
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 25 25



The Swiss Leading Hotels

94887/40185



Direktionsstellvertreter

In dieser Kaderposition als Vertretung und Unterstützung der Direktion zeichnen Sie in erster Linie verantwortlich für den Bereich Controlling, übernehmen jedoch einen grossen Part im Frontbereich:

- Controlling F & B-Bereich
- Inventarwesen (Bestandeskontrolle, Auswertungen usw.)
- Bestellwesen
- Verantwortung für den Bereich Haustechnik
- Stellvertretung der Kaderpositionen

Zudem unterstützen und vertreten Sie die Direktion wirkungsvoll in allen Belangen dieses grossen Restaurationsunternehmens.

Wir erwarten für diese entwicklungsfähige Position einen gutausgebildeten Berufsmann mit vorzugsweise Kochausbildung, Hotelfachschule und dem speziellen Flair für ein französisch orientiertes Betriebskonzept und einer ausgesprochenen Freude am Umgang mit Menschen. Sprachen D/F/E, gute EDV-Kenntnisse.

Ferner sollten Sie bereits Führungserfahrung, möglichst in einer Grossrestauration, mitbringen, unkompliziert und teamorientiert arbeiten und bereit sein zu einem überdurchschnittlichen Einsatz.

Dann erwartet Sie eine wirklich erstklassige Aufgabe in einem einmaligen Betrieb in Zürich. Eintritt Herbst 1997 oder nach Vereinbarung.

Leiterin Hauswirtschaft

In dieser Schlüsselstellung stehen Sie dem gesamten hauswirtschaftlichen Bereich eines grossen, pulsierenden Restaurationsunternehmens in Zürich vor.

Ihre Aufgabe ist die komplette Organisation und Leitung der rückwertigen Dienste und die Aufsicht über die Dekoration dieses sehr schönen Betriebes. Ferner übernehmen Sie die Verantwortung über den Bereich Non Food mit Inventar- und Bestellwesen und die kompetente Anleitung und Führung von zirka 15 Mitarbeiter/innen.

Wir erwarten eine abgeschlossene Ausbildung (Hofa oder HWL), einen entsprechenden Leistungsausweis in gleicher oder ähnlicher Führungsfunktion in grösseren Betrieben, starke Teamfähigkeit innerhalb eines Grossunternehmens. Sprachen D/F/E (evtl. I/S). Eintritt Herbst 1997.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an die Beauftragte:

HOReGA Select AG, Kaderberatung
Herr R. Reutener/Frau St. Wagner
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

HOReGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

94839/208191



**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.

94801/111341

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 Gälden-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

94791/15350

EURO GASTRO SERVICE sucht

Chefsekretärin

Voraussetzung für diese nicht alltägliche Stelle sind: kaufmännische oder höhere Ausbildung, Erfahrung in Administration mit PC, Selbstständigkeit, Organisationstalent, Initiative, Kontaktfreude. Muttersprache Deutsch, F + I.

Ihre vollständige Bewerbung bitte an:

EURO GASTRO SERVICE
Birmensdorferstrasse 55, 8004 Zürich.

94872/386451

W
i
r
s
t
h
a
u
s



B
i
s
t
r
o

Sind Sie zwischen 23 und 35 Jahre jung Bestens aus- und weitergebildet Evtl. Gastronomiekoche EFA Wollen Sie Ihre Ideen und Vorschläge einer neuzeitlich, kreativen Küche in einem kleinen Küchenteam mitbringen?

Dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter

Sous-chef (Saucier) m/w

Wir bieten:

- gute Entlohnung
- 5-Tage-Woche
- Weiterbildungsmöglichkeiten.

M. und J. Müller, Telefon 062 751 11 10
Dorfstrasse 17, 4806 Wikon.

94939/93992



Im Auftrag eines Unternehmens in der Lebensmittelbranche suchen wir eine/n dynamische/n

Leiter/in Büro/Verkauf Innenendienst

Sie sind verantwortlich für die Auftragsabwicklung mit sämtlichen Kunden, koordinieren und erstellen monatliche und saisonale Verkaufsförderungsaktivitäten und Ihnen obliegen die Führung und fachliche Schulung des motivierten Teams im Verkauf-Innenendienst.

Wir stellen uns für diese anspruchsvolle Position eine/n «Team-Player» mit folgenden Qualitäten vor:

- Kaufmännische Ausbildung und/oder Lehre als Koch/Konditor mit Abschluss Hotelfachschule
- Erfahrung im Verkauf von Dienstleistungen oder Produkten
- Sehr gute EDV-Kenntnisse und Freude am Computer
- Durchsetzungsvermögen
- Sprachen: D, F
- Alter zwischen 25 und 35 Jahre jung.

Der Eintritt per Oktober 1997 oder nach Vereinbarung.

Für ergänzende Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung und freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto:

HOReGA Select AG, Kaderberatung
z. H. Frau G. Probst
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 95 45

HOReGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

94883/208191



Wir suchen auf den 1. September 1997 für unser neu eröffnetes 3*-Seminar- und Businesshotel in Herisau AR mit 4-Stern-Komfort eine/n zielstrebige/n, belastbare/n

Direktionsassistenten/-in

Anforderungen:

- älter als 25 Jahre
- Sprachen D/F/E, evtl. I in Wort und Schrift
- Grundausbildung als Sefa/Koch/Hofa
- Abschluss einer Hotelfachschule in der Schweiz
- eine Persönlichkeit mit Charisma, die Verantwortung übernimmt und Entscheidungen treffen kann.

Wir bieten:

- eine verantwortungsvolle Position
- weitreichende Kompetenzen
- Stellvertretung des Direktors
- leistungsbezogenes Salär (Beteiligung am BEII)
- 13. Monatslohn (100% ab 1. Tag)
- top Infrastruktur.

Wenn Sie überdurchschnittliches leisten wollen und dabei sein wollen, wie ein junges Unternehmen in Richtung «on the top» marschiert, sind Sie unser/e Mann oder Frau.

Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Hotel Herisau, Adrian Zumofen
Bahnhofstrasse 14, 9100 Herisau

94904/163724

**Restaurant
Zunftthaus zu Webern**
Gerechtigkeitsgasse 68
3011 Bern

- Der letzte Winter im Schnee
- Ein Duft von Frühling am Meer
- Ein heisser Sommer in Bern

interessiert?

Rufen Sie an, gerne zeige ich Ihnen ihren neuen Arbeitsplatz als unseren zukünftigen, jungen, dynamischen, kreativen Chef de partie oder Jungkoch von Dienstag bis Samstag!

031 311 42 58 - Helene Hebeisen

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit
Diesen Zug dürfen Sie nicht verpassen!

Zur Betreuung einer internationalen Gästekundschaft im Nacht-Hotelzug suchen wir motivierte Persönlichkeiten als

Chef/in de train oder Steward/Stewardess

Je nach Alter, Ausbildung und Qualifikation erwartet Sie ein unkonventioneller Arbeitsplatz mit guten Verdienstmöglichkeiten. **Einsätze auch aushilfsweise möglich! Zürich und Basel**

F&B-Assistent: Eine interessante Mischung aus Administration und Frontalität erwartet einen jungen Berufsmann (vgl. Koch/Kellner mit kaufm. Weiterbildung oder HFJ). **Basel**

Betriebs-Assistent: Sie sind mobil, flexibel und arbeiten gerne an verschiedenen Orten? Sie sind bereit, Ihre Belastbarkeit und Ihr Engagement unter Beweis zu stellen? Dann sind Sie der richtige Mitarbeiter für dieses dynamische Unternehmen. **Zürich und Basel**

Geschäftsführerin: Ihre Gäste sind aufgestellt und unkonventionell. Sie sind kompetent, charmant und extrovertiert. Ihr bereits erworbenes Know-how befähigt Sie, einen reibungslosen Betriebsablauf zu gewährleisten. Informieren Sie sich näher über diese attraktive Stelle! **Basel**

Sommersaison '97: Für kurzentschlossene **Köche und Réceptionsangestellte** sowie **Serviceangestellte** haben wir bis Ende Oktober noch attraktive Möglichkeiten. Ein Anruf bei uns genügt und los geht's! **Zürich und Basel**

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Möglichkeiten. Wir beraten Sie gerne unverbindlich, diskret und kostenlos. Rufen Sie uns an, oder besuchen Sie uns im Internet.

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch>



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. Schriber / Neuenkirchstr. 3
6020 Emmenbrücke

Das ****Hotel St. Gotthard in Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de partie

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

Hotel St. Gotthard
Personalbüro
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 211 5500



HOTEL UND RESTAURATIONSBEREIBE DER THERMALQUELLE AG, 5330 BAD ZÜRZACH
KURHOTEL** TURMHOTEL**** mit TURMPAVILLON******

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

• Réceptionist/in

(Erfahrung mit Fidelio)

• Jungkoch, Chef de partie

• Servicefachangestellte/r

Wir bieten Ihnen:
Zeitgemässe Anstellungsbedingungen, Jahresstelle, Verpflegung im Hause, Unterkunft, freie Benützung des Thermalbades.

Sind Sie interessiert? Herr Kurt Hinder freut sich auf Ihren Anruf. Sie erreichen ihn über **Telefon 056 249 24 40**.

94833/41807



TEL. 031-310 43 00

macht Ideen ess- und trinkbar.

Infolge grosser Nachfrage an Privatparties und Anlässen im «BEA»-Kongresszentrum sind **Teil- und Vollzeitstellen** als

Traiteur-Verantwortliche w/m

neu zu besetzen.

Sie sind: – kommunikativ, belastbar, verlässlich
und bringen mit: – Erfahrung in der Lebensmittelbranche oder Gastgewerbe.

Senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Haller's Traiteur Service AG
Herr H.R. Haller
Bollwerk 4
3011 Bern
Telefon 031 310 44 00

94919/390525

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

– **Gerant oder Pächter** für einen Betrieb Nähe Murten
– **Küchenchef**
– **Commis de cuisine** oder **Chef de partie**
– **Serviertöchter**

Bitte melden bei:
SWING PERSONAL AG
Neumarktstrasse 12, 2502 Biel
Telefon 032 323 17 63

0 94899/38414



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

Küche: Chef de partie
Hallenbad: **Schwimmbadaufsicht** mit Rettungsbrevier
Réception: Chef de réception (m/w) ab zirka 1. Sept. 97 oder nach Vereinbarung.

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

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



94836/39846

Restaurant in Zofingen, Kanton Aargau, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

– **Serviertochter oder Kellner**

mit B- oder C-Bewilligung

– **jungen Koch**

Interessenten melden sich bitte über **Telefon 062 751 93 77 (10-14 Uhr oder 18-23 Uhr)**, Herrn Antonazzo verlangend.

87006/386251

Neueröffnung!

Gasthof Hirschen Regensdorf
Restaurant, Bar, Hotel, Bankett

Wir suchen per Oktober 1997

Koch (w/m) und Hilfskoch (w/m)

Sie sind:
• eine aufgestellte Persönlichkeit
• pflichtbewusst und ehrgeizig
• gut deutschsprechend
• mit guten Umgangsformen vertraut
• kein Einzelkämpfer, Sie möchten mit dem Team ans Ziel kommen.

Sie haben:
• eine abgeschlossene Kochlehre
• Freude, unsere Gäste zu verwöhnen
• Einsatzwille und die Fähigkeit, selbstständig zu arbeiten
• «eifach dä Plausch am Bruef».

Wir bieten:
• eine modernst eingerichtete, helle Küche
• ein top motiviertes Team
• evtl. Mitarbeiterzimmer.

Wir verlangen viel und sind auch bereit, Ihre Leistungen entsprechend zu honorieren.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Gasthof Hirschen, z. H. Frau E. Bader
Keller, Wiesackerstrasse 99, 8105 Regensdorf, oder Tel. 01 840 22 60 (Herrn Wirth verlangen).

94816/190411

Menschen und Ideen



In unserem ****Konferenz Hotel in Egerkingen können Sie ab sofort oder nach Vereinbarung als

Koch und Chef de Partie

Damen und Herren

zu unserem aufgestellten Team gehören und unsere internationalen Gäste in vier verschiedenen Restaurationen mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Interessiert an einer Aufgabe, die Sie herausfordert und weiterbringt, in einem Unternehmen, in dem L-GAV 92 konforme Leistungen eine Selbstverständlichkeit sind? Sind Sie selbstständiges Arbeiten gewöhnt, haben eine entsprechende Ausbildung und erste Erfahrungen gesammelt? Dann bringen Sie Ihr Können in unser Team ein. Wir freuen uns auf Sie!

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



DOMINO GASTRO

Topstellen in Basel und Region

Executive Küchenchef

für Grossbetrieb, 30-Mann-Brigade. Sie sind kalkulationsstark, organisationsstark, ein Motivator, Eintritt Herbst 1997.

Betriebsassistent/in

für Restaurants mit Bankett- und Cateringbereichen. Sie sind frontorientiert, initiativ und möchten als Serviceleiter und rechte Hand des Chefs arbeiten.

Réceptionist/in D, E, F

für ****-Geschäftshotel in Basel. Sie bringen mit: einige Jahre Hotel-Réceptions- und PC-Praxis (Fidelio).

Sous-chef

in gepflegtes Restaurant mit anspruchsvollem A-la-carte-Angebot.

1. Etagen-Gouvernante

als Stellvertretung der Gouvernante eines 5*-Hotels. Nach mehrjähriger Praxis im Housekeeping suchen Sie nun einen grösseren Verantwortungsbereich.

Chefs de partie

Jungköche/-köchinnen

(z. T. im Tagesdienst)

Servicefachmitarbeiter/innen

mit Servicelehre oder einigen Jahren A-la-carte-Praxis.

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos über diese und andere Stellen, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

HOTEL MONTE ROSA****

Z E R M A T T

Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersport bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren geschätzten Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts sind noch folgende Stellen ab sofort für die Sommersaison offen:

Commis pâtissier m/w

Saalkellner/ Chef de rang m/w, D/E/F

Commis de rang m/w

Office-Hausbursche

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Personalbüro
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 56



948858/39268

one of The Leading Hotels of the World



In einer modern eingerichteten Küche zu arbeiten – welche/r fachlich gut ausgebildete/r Koch/Köchin wünscht sich dies nicht? Als

Demi-chef pâtissier (w/m)

Eintritt nach Vereinbarung

Commis tournant (w/m)

Eintritt nach Vereinbarung

können Sie in unserer Küchenbrigade Ihre Fähigkeiten selbstständig einsetzen und Ihre Kenntnisse erweitern. Es können nur Schweizer Bürger und Ausländer mit B- oder C-Bewilligung berücksichtigt werden.

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann sollten Sie nicht zögern und uns Ihre Bewerbungsunterlagen zukommen lassen; oder rufen Sie uns zur Besprechung Ihrer Fragen vorher an **(Telefon 01 251 93 60)**.

Hotel Dolder Waldhaus
Frau Susanne Meier, Personalverantwortliche
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich

94894/41327



Für unser neues Restaurant **LATINO, 14 Punkte Gault Millau**, suchen wir auf den 1. August 1997 oder nach Vereinbarung

Sous-chef/Chef saucier

Flexibilität und Qualität sind für Sie keine Fremdwörter. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung und vertreten unseren Küchenchef kompetent. Herr Klaus Ditz, eidg. dipl. Küchenchef, steht Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung.

Servicefachmitarbeiter/innen

(deutschsprachig)
Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre. Sie sind belastbar und bewahren den Überblick auch in hektischen Momenten.

Unser neues Restaurationskonzept in spektakulärer Ambiente wird auch Ihnen gefallen. Frau S. Anliker freut sich auf Ihr kurzes Schreiben mit Foto.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

94728/22667

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

Küche/cuisine

1267	Pizzaio/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/F/I	LU/Olten
1270	Küchenchef	51	D	A	n. Ver.	D/F/E
1271	Koch	43	CH	sofort	D/E/F	Solothurn/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
1276	Jungkoch/w.	20	CH	Sept. 97	D/E	Hotel, Lausanne + Umgeb.
1277	Koch	33	F	A	sofort	D/E/F
1278	Koch	34	F	A	sofort	F/E/D
1279	Alleink./Kü.-Chef/w.	35	CH	sofort	D/E	Tagesbetrieb, BS/BL/AG
1280	Sauv.-Chef/Kü.-Chef	33	F	C	Sept. 97	F
1281	Koch	42	D	A	Sept. 97	D
1282	Alleinkoch	48	CH	sofort	D	TI/GR/VS/BE-Oberl.

Service/service

2616	Kellner	32	BAN B	n. Ver.	D/E/I	ZH
2617	Sefa	38	A	B	sofort	D/E
2618	Sefa	34	P	G	Aug. 97	P/D/F
2619	Sefa	26	NL	A	sofort	D/E/F
2620	Sefa	22	CH	Aug. 97	D/E/F	ZH
2621	Barmaid	23	D	A	sofort	D/E/F
2622	Maitre d'hotel	49	E	A	sofort	D/F/E
2623	Chef de bar	28	CH	sofort	F/D	Franz. Küche, West-CH/VD
2624	Chef de service	43	P	C	n. Ver.	F/E/D
2625	Kellner	25	CH	sofort	D/E/F	BE/ZH/AG/4 Wochen
2626	Barmen	28	CH	n. Ver.	D/I/F	Zürich

2627	Chef de service	30	CH	n. Ver.	D/E/E	BE/AG/ZH
2628	Barmen	38	CH	Aug. 97	D/E/A	Zürich
2629	Saalkellner	39	I	A	sofort	I/D/F
2630	Kellner	36	YU	C	n. Ver.	D/I/E
2631	Sefa	28	CH	n. Ver.	D/F/E	Zürich
2632	Oberkellner	58	I	C	n. Ver.	I/D/F
2633	Chef de service	36	I	B	sofort	D/E/I
2634	Buffetdame/Sefa	47	CH	sofort	D/E/E	LU/BE
2635	Sefa	28	I	A	Sept. 97	I/F/D
2636	Sefa	20	CH	Sept. 97	D/F/E	West-CH/Skigebiet

Administration/administration

3662	Anfangsrecept./w.	20	CH	sofort	D/E/E	Hotel, Bern	
3663	Betriebsassistent	29	I	B	sofort	D/I/E	
3664	Receptionist	22	CH	sofort	D/E/E	TG/SG/ZH	
3665	Receptionist	25	CH	Aug. 97	D/E/P	Aarau + Umgeb.	
3666	Receptionsprakt./w.	19	CH	sofort	D/E/E	3-5*Hotel, Inner-CH/BE-Oberl./GR	
3667	Restauranleiter	43	CH	n. Ver.	F/D/I	VD/FR/VS	
3668	Gerant	47	CH	sofort	D/F/E	Rest., Zürich + Umgeb./80%	
3669	Receptionist	21	F	A	Sept. 97	F/D/E	
3670	Receptionsprakt./w.	33	I	A	sofort	I/F/D	
3671	Nightauditor	25	TN	B	n. Ver.	F/D/E	
3672	F&B-Mitarbeiter	37	S	C	sofort	S/D/F	
3673	Receptionist	21	CH	sofort	D/E/F	3-5*Hotel, Nordwest-CH	
3674	Receptionist	34	F	A	n. Ver.	F/D/E	Ost/Inner-CH

Hauswirtschaft/ménage

4102	Hilfskraft	41	P	A	n. Ver.	D/F/E
4103	Hilfskraft/w.	53	CH	n. Ver.	D/F/E	Zürich/Teilzestelle
4104	Küchenhilfe/w.	22	CH	n. Ver.	D	VD/FR/VS
4105	Zimmerfrau	20	CH	sofort	D/E/E	4-5*Hotel, BE/LU
4106	Concierge	35	CH	sofort	D/F/E	5*Hotel, Deutsch-CH/GE
4107	Hilfskraft	32	TR	C	sofort	D/I/F
4108	Gouvernante	25	CH	n. Ver.	D/E/I	ZH/GR
4109	Hilfskraft/w.	26	P	A	Aug. 97	D/I/P
4110	Hilfskraft/w.	44	CH	sofort	D	Thunersee/zus. m. 1268

4111	Nachtportier	52	I	A	sofort	I/F/D
4112	Nachtportier	51	I	A	n. Ver.	I/F/D
4113	Hofa	18	CH	Aug. 97	F/D/E	3-4*Hotel, VD/GE
4114	Buffetdame	23	CH	Sept. 97	D	Hotel, GR/VS/BE-Oberl.
4115	Hofa	20	CH	Sept. 97	D/F/E	GR
4116	Hilfskraft/w.	31	KRO	B	sofort	D

- 1 Referenznummer - Numéro des candidats
- 2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)
- 3 Alter - Age
- 4 Nationalität - Nationalité
- 5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers
- 6 Eintrittsdatum - Date d'entrée
- 7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques
- 8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

Den auf der Rechnung ausgewiesenen Mehrwertsteuerbetrag können Sie in Ihrer nächsten Mehrwertsteuer-Abrechnung als Vorsteuer abziehen.

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 285.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 500.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre limité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA ou titre de l'impôt préalable récupérable.

Telefon 031 370 42 79
(8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 16 Uhr)
Telefax 031 370 43 34

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Gleichzeitig leiten wir Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns raschmöglichst, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben. Herzlichen Dank und viel Glück!

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:
Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

1. _____

2. _____

3. _____

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Datum: _____ Unterschrift: _____

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

94892/64735

Wir betreiben in der Zentralschweiz einen Night-Club sowie mehrere Bars und suchen per sofort oder nach Vereinbarung für 3 bis 5 Tage pro Woche

Power-Frau/Mann

als Stellvertretung unserer Directrice.

Sind Sie eine Persönlichkeit mit Durchsetzungsvermögen und Berufserfahrung, verfügen über gute Fremdsprachenkenntnisse und würde es Ihnen Spass machen, in einem renommierten Betrieb die Zukunft mitzugestalten?

Wir bieten Ihnen einen optimalen Arbeitsvertrag, ein gutes Gehalt mit Umsatzbeteiligung und einen bestimmt nie langweiligen Job.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto erreichen uns unter folgender Adresse:

HOGASTRO AG, Postfach 5338, CH-6000 Luzern 5

AL 94889/389632



Für unser Spezialitätenrestaurant suchen wir

Servicefachangestellte oder Kellner

mit Erfahrung

Schöne Personenzimmer mit Wohnküche stehen zur Verfügung.

Sind Sie freundlich, aufgestellt und haben Freude am Beruf, dann freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen.

Restaurant zum Bauernhof
Urs + Heidy Trachsel
3214 Ulmiz, Tel. 031 751 10 09

FA 94819/33546

Gesucht per 1. Oktober 1997 oder nach Vereinbarung einen

Alleinkoch

mit Erfahrung, in italienische Küche in unserem Familienbetrieb. Wir führen ein italienisches Restaurant mit 40 Sitzplätzen in der Stadt Zürich. Sa./So. geschlossen.

Offerten unter Chiffre 94837, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

94837/388908

Inserate per Telefax
031 372 23 95



OPUS

Café - Restaurant

Kultur hat viele Seiten in unserem Restaurant OPUS, mitten in der Stadt Zürich. Ein aussergewöhnlicher Treffpunkt für kulturelle Anlässe, da wo Kunst und Küche einfach, frisch und abwechslungsreich verbunden werden.

Wir suchen einen jungen

KOCH

welcher bereits Berufserfahrung und Kenntnisse der internationalen Küche besitzt und es versteht, mit frischen Produkten umzugehen. Eine Persönlichkeit, die gerne selbstständig arbeitet und sich dabei in einem jungen Team wohlfühlt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

Café Restaurant OPUS
Pfalzgasse 1, 8001 Zürich
Erhard Kreuzer ☎ 01 / 211 41 82

O 94857/299413

BLATTER's BELLAVISTA HOTEL AROSA

<http://www.arosa.ch/hotels/blatbvist>

Lächeln und Freundlichkeit ist bei uns normal. Helfen Sie mit, in einem aufgestellten Team unsere Gäste zu verwöhnen. Für unseren ****-Familienbetrieb suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Etage:

Hotelfachassistentin Portier, Zimmermädchen

Saal/Restaurant, Office:

Saalkellner/in, Officehilfe

Frontoffice:

erfahrene Réceptionist/in

(Fidelio, Word 6.0)

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns!

Familie Blatter
Blatters Bellavista Hotel
7050 Arosa

94822/1155

Telefon 081 377 24 21, Fax 081 377 14 06

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 Fremdsprachenkenntnisse (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 aufgeschlossenen 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 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.

94791/22421



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/Küchlin** warme und kalte Küche

umsichtige/r, versierte/r **Chef de service** Brasserie und Leuchtersaal

warmherzige/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

restorama

an SAirRelations Company

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen zur Ergänzung der Küchenbrigade in unserem Personalrestaurant «Arena» der ABB Kraftwerke in Baden per 1. August 1997

Jungkoch oder Jungköchin

(Mo. bis Fr. im Tagesdienst)

Wir bieten Ihnen die Mitarbeit in folgenden Bereichen an:

- Produktion von täglich zirka 700 frisch zubereiteten Mahlzeiten
- vielseitiges A-la-carte-Angebot, Apéros, Bankette und Party-Service
- Mitarbeit in der kalten Küche
- Internationale Atmosphäre und ein gut eingespieltes Team.

Wir erwarten von Ihnen:

- abgeschlossene Kochlehre im Alter von 18 bis 23 Jahren
- Teamfähigkeit und Organisationstalent, Initiative, Innovation sowie Kreativität und grosse Selbstständigkeit.

Weiter suchen wir eine **Mitarbeiterin für die Cafeteria** (Mo. bis Fr. zirka 10.30 bis 15.30 Uhr) sowie eine **Servicfachangestellte** (Mo. und Fr. zirka 10.00 bis 15.00 Uhr). Berufserfahrung für beide Vakanzen von Vorteil.

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen (besser als L-GAV) interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Urs Estermann (Telefon 056 205 81 71) zur Verfügung.

Restorama AG, Urs Estermann, ABB Konnex Gebäude, Haselstrasse 16, 5401 Baden.

0 94899/384847

Im schönen Fricktal – 20 Minuten ab Basel – wird in unserem eleganten Landgasthof für einen jungen, ideenreichen und gut ausgebildeten Koch eine interessante Stelle als

Sous-chef

bei. Mehr erwarten wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch.

Robert Witznack
Gasthof zum Schiff
4323 Wallbach am Rhein
Telefon 061 861 11 09

94862/85315

ZERMATT Grampi's Pub

Wir suchen ab sofort für die Sommersaison, evtl. in Jahresstelle

2 Barmaids

mit guten Fremdsprachenkenntnissen (evtl. Studentinnen).

Anfragen an:
Mario Julien
Grampi's Pub
3920 Zermatt
Telefon 079 417 99 85

94831/382242

DOMINO GASTRO

DOMINO GASTRO BRINGT SIE WEITER!!

– Wir suchen für unsere Niederlassung Zürich eine verkaufstarke, verantwortungsbewusste Berufsfrau (Alter zirka 25–35) als

Personalberaterin (50 %)

– Top 4*-Hotel in Zürich sucht sehr gut qualifizierten, belastbaren

Chef de rang

– Stadtbekanntes, traditionelles Speiseraum in Zürich sucht jungen, ambitionierten

3. Chef de service (m)

– Grossbetrieb mit verschiedenen Restaurationen und sehr lebendigem Bankettbereich sucht

Jungkoch oder Chef de partie

– Gepflegtes Speiselokal in der Altstadt von Zürich sucht qualitätsbewussten

Sous-chef

– Führendes 5*-Hotel auf dem Platz Zürich sucht sehr gut qualifizierten, kreativen

Chef garde-manger

– 4*-Hotel in der City von Zürich sucht junge, gelehrte Hols als

Etagen-Gouvernante

– 4*-Hotel auf dem Platz Zürich sucht seriösen, verantwortungsbewussten

Night-auditor

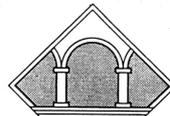
– Stadthotel im Herzen von Zürich sucht erfahrenen (Fidelio), sprachgewandten Mitarbeiter für die

Réception (w/m)

Interessierten rufen Roland Eng an oder senden Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73

Segnesstrasse 1, 8048 Zürich



BAD ATTISHOLZ

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

Pâtissier/-ière

für Ihre Leidenschaft brauchen.

Wir bieten Ihnen grosse Selbstständigkeit und eine ausgezeichnete Infrastruktur.

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

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.



4533 Riedholz Montag ab 14.00
W. Trösch und Dienstag
Tel. 032 622 06 11 ganzer Tag
geschlossen.

91910/28770

Neueröffnung!

Gasthof Hirschen Regensdorf

Restaurant, Bar, Hotel, Bankett

Wir suchen per Oktober 1997

Servicemitarbeiter (w/m) und Bardame

- Sie sind:
- eine aufgestellte Persönlichkeit
 - kontaktfreudig
 - sehr gut deutschsprechend
 - mit guten Umgangsformen vertraut
 - kein Einzelkämpfer, Sie möchten mit dem Team ans Ziel kommen.

- Sie haben:
- eine abgeschlossene Servicefachlehre oder sehr gute Erfahrungen und Fachwissen
 - Freude, unsere Gäste zu verwöhnen
 - Einsatzwille und die Fähigkeit, selbstständig zu arbeiten.

Wir bieten:

- eine 100-% oder Teilzeitstelle
- ein top motiviertes Team
- den Einsatz in verschiedenen Bereichen des Betriebes
- evtl. Mitarbeiterzimmer.

Wir verlangen viel und sind auch bereit, Ihre Leistungen entsprechend zu honorieren.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

Gasthof Hirschen, z. H. Frau E. Bader
Keller, Wiesackerstrasse 99, 8105 Regensdorf, oder Tel. 01 840 22 60 (Herrn Wirth verlangen).

94815/150411

HOTEL DES BALANCES



Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir per 1. August oder nach Vereinbarung für unser renommiertes Erstklasshotel einen dynamischen und flexiblen

Chef de partie

Kreativität, Innovation und ein hoher Qualitätsanspruch gehören bei uns zum Tagesgeschäft. Eine marktgerechte Küche sowie ein motiviertes, junges Team umschreiben Ihren zukünftigen Arbeitsplatz. Unser Küchenchef Antonio Continelli und seine Crew freuen sich, Sie kennenzulernen.

Ebenfalls suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

einen **Portier** sowie einen

Office-Mitarbeiter

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H. von Andrea Manser, Personalchefin.

RESTAURANT · BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE
WEINMARKT · 6000 LUZERN 5
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51



94852/22633



Auf kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Ende März) suchen wir für unseren lebhaften Tagesbetrieb **inmitten des St. Moritzer Skigebietes** noch folgende qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen:

Chef de Partie

Commis de cuisine

Servicemitarbeiter/innen
(Sprachkenntnisse D, I, E)

Buffetdame
(mit Erfahrung)

Tourante für Kassa, Café Bar und Buffet

Schriftliche Bewerbungen mit Foto richten Sie bitte an:

Mathis Food Affairs
Herr R. Mathis
Corviglia
7500 St. Moritz

94837/34262

Die Culinarium AG ist ein national tätiges Unternehmen der gehobenen Gemeinschaftsgastronomie. Für die Betreuung unserer 500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in 20 Betrieben suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung eine/n

Personalassistenten/in

In dieser Tätigkeit bearbeiten Sie selbständig die gesamte Personaladministration (Lohnprogramm abacus, Verträge, Versicherungen usw.) und helfen bei der Rekrutierung mit.

Sie lieben den Kontakt mit Menschen, arbeiten gerne systematisch, exakt und verantwortungsbewusst, schreiben ein stilvolles Deutsch und können Ihr Wissen auch in italienisch und französisch weitergeben.

Um diese Aufgabe mit Erfolg meistern zu können, benötigen Sie Berufserfahrung aus dem Gastgewerbe. Nach Möglichkeit haben Sie bereits erste Erfahrungen im Personalwesen gesammelt und verfügen auch in Stresssituationen nicht den Überblick. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

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



0 94847/150550

CARRIERE

Pour compléter l'équipe de notre hôtel***** à Genève

Nous cherchons

ASSISTANT MAITRE D'HOTEL

Ce poste s'adresse à un jeune professionnel, 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.



Everybody goes to Papa Joe's deshalb brauchen wir ab 1. August 1997 genau Dich als

Chef de Service

Stehst Du auf Fun, abwechslungsreiche Aufgaben, viel Verantwortung und hast bereits Führungserfahrung, dann sende Deine Bewerbungsunterlagen direkt an:

Restaurant Papa Joe's
Ralph Wicki
Steinenberg 14, 4051 Basel

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
CASINO

Für unser Restaurant mit Pfiff, im Herzen von Bern, suche ich meinen Nachfolger (m/w).

Als Gastroallrounder übernehmen Sie meine Stelle per 15. August oder nach Vereinbarung als

PersonalsachbearbeiterIn/ MitarbeiterIn Bankettabteilung

Sie besitzen eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung sowie Service-Kenntnisse und haben bereits Erfahrungen im Personalwesen gesammelt. Ihr Organisations-talent können Sie in Ihren Aufgabenbereichen der Bankett- und Administrationsabteilung unter Beweis stellen.

Es erwartet Sie ein interessanter, abwechslungsreicher Aufgabenbereich in einem motivierten Team. Eine Herausforderung, die Sie fordern und weiterbringen wird. Um zwischendurch neue Energie zu tanken, geniessen Sie 5 Wochen Ferien. Gute Sozialleistungen sowie die Entlohnung nach L-GAV 92 sind für uns selbstverständlich.

Habe ich Ihr Interesse geweckt? Dann freue ich mich, Sie kennenzulernen. Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Mövenpick Restaurant Casino
Renata Zbinden-Zuluf oder
Ursula Marti Trafflet
Herrengasse 25, 3011 Bern

MÖVENPICK



S · H · M · S

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

WALDEGG

Gastronomie
voller Ideen



8735 St. Gallenkappel
(Nähe Rapperswil)

Sind Sie auf dem Sprung nach vorne, haben Freude an Ihrem vielseitigen und kreativen Beruf im Gastgewerbe und möchten Führungsaufgaben übernehmen?

Die Waldegg ist ein erfolgreiches Speiserestaurant mit grosser Gartenterrasse und Banketträumen. Per September 1997 oder nach Vereinbarung suche ich Sie, den jungen, flexiblen

• Koch

Als mein Partner sind Sie massgeblich an der Gestaltung unserer saisonalen und trendigen Angebote beteiligt, deren Zubereitung auch dank der neuen, top modern eingerichteten Küche viel Freude bereitet. Sie arbeiten gerne im Team und sind bereit, Verantwortung zu übernehmen, denn auch ein Teil der Mitarbeitermotivation sowie der Lehrlingsausbildung gehören zu Ihren Aufgaben.

Gerne informiere ich Sie über weitere Details dieser interessanten Herausforderung, die neben den Aufgaben auch viele Pluspunkte beinhaltet. Rufen Sie an über Telefon 055 284 63 33 und verlangen Sie Herrn Paul Ricklin.

94884/385067

★ ★ ★

HOTEL-RESTAURANT
BAR

Chrueg

2563 Ipsach
Tel. 032 331 50 11, Fax 032 331 50 69

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine/ Jungkoch

Schreiben oder telefonieren Sie uns:
M. Hirt oder P. Mügeli stellen Ihnen unseren Betrieb gerne näher vor.

P 94818/47309

HOTEL ALBULA
«LA BAR»



7522 La Punt Chamuesch

Wir suchen für die kommende
Wintersaison 1997

1 BARDAME

zur selbständigen Führung oder
Pacht
einer kleinen, heimeligen Dorfbar.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder
Ihre schriftliche Bewerbung:

Fam. P. Hollatz, Hotel Albula
7522 La Punt
Tel. 081 854 12 84
Fax 081 854 35 55

94935/382758



DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suche ich in Saison- oder Jahresanstellung Mitarbeiter, deren Herz für die Gastronomie schlägt

Küche Serviceangestellte Receptionistinnen

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteile ich Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 033 823 32 32
Fax 033 823 33 43

Domino Gastro, Postfach 74
3800 Interlaken

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend

**Köche
Servicefachangestellte
Chef de rang
Serviceangestellte**
mit Erfahrung

Chef de service

Jahresstelle B/C

Receptionistin

Jahresstelle B/C

**Ehepaar mit Wirtepatent/
Pächter oder Gerant**

Saison-/Jahresstellen ganze Schweiz
Kt. BE/LU/VS/GR/ZH.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 243 25 73.

Frau Amstutz/Frau Bühler.

94925/271829

Für unser neu eröffnetes, trendiges Hotel-Restaurant im Aargau suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch folgende junge, qualifizierte Mitarbeiterin:

Servicefachfrau

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder
Ihren Anruf!

Hotel Bären, Restaurant Galerie Vintothek, Patrick Hemmelmayr, Karin Demeter
5242 Birr, Telefon 056 444 88 22, Fax 056 444 77 22

94829/5061

Für unseren vielseitigen und lebhaften Restaurantsbetrieb im Herzen von Baden suchen wir per 15. September eine

Betriebsassistentin

(vorzugsweise mit Hotelfachassistentinnen-Ausbildung und Berufserfahrung als Servicemitarbeiterin, Alter zwischen 20 und 25 Jahre).

Aufgabengebiet:

Serviceabläufe in Brasserie und Speiserestaurant
Bestellwesen (Getränke, Non-food-Artikel)
Kassawesen, Abrechnung
Lohnwesen
Einsatzpläne, Freipläne für Mitarbeiter erstellen
Überwachen, Kontrolle der Reinigungsarbeiten und Wäsche.

Ist Ihnen Selbständigkeit und Verantwortung wichtig und bringen Sie das nötige Flair für unsere Gäste und Mitarbeiter mit, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Für nähere Auskünfte steht Ihnen Herr oder Frau Eggenschwiler gerne zur Verfügung. Telefon 056 222 62 63
Brasserie zum Schwyzhüsi
Badstrasse 38, 5400 Baden.

94873/386111

Adecco HOTEL

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

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7

031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern

041/210 02 60

Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen

071/228 33 43

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne

021/343 40 00

Rue du Commerce 2, 1870 Monthey

024/473 70 20

KÜCHENCHEF

Ein kleines Gourmetrestaurant in der Zürcher Innenstadt sucht den jungen Küchenchef oder erfahrenen Sous chef mit Ambitionen zum Küchenchef. Sie verfügen über gute Produktkenntnisse, Führungsqualitäten und Motivation ergänzt mit Kreativität und wollen sich zusammen mit Ihrem Team einen Namen erarbeiten. Dieser Betrieb bietet neben einem angenehmen Arbeitsumfeld gute Entlohnung und freies Wochenende. Rufen Sie mich an. Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79

SOUS CHEF

Neues lernen bedeutet, im Leben weiterzukommen. Vielleicht haben Sie noch nie koscher gekocht, können das jedoch in einem sehr modernen und vielfältigen Restaurations-Cateringbetrieb in Zürich lernen. Sie beherrschen die Kochkunst von der Basis, haben bereits einige Führungserfahrung gesammelt und möchten nun Ihren Erfahrungsbereich erweitern. Rufen Sie an. Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

COMMIS DE CUISINE / CHEF DE PARTIE

Ein gepflegtes Viersternhaus in der Zentralschweiz sucht einen jungen, interessierten und einsatzfreudigen Commis oder Chef de partie. Die Vielseitigkeit dieses Hotels wird zu einer abwechslungsreichen und lehrreichen Aufgabe mit optimalen Zukunftsaussichten. Sie sind jung, haben Freude am Kochen und an attraktiven Arbeitsbedingungen. Rufen Sie mich an. Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

SEMINARBETREUUNG

Dieses vielseitige Seminar- und Tagungszentrum im Grossraum Zürich sucht die belastbare und organisatorische Kadermitarbeiterin, die sich mit grossem Verkaufsgeschick um eine gute Auslastung kümmert. Als rechte Hand des Betriebsleiters sind Sie für den reibungslosen Ablauf, die Reservierungsbearbeitung und begeisterte Gäste mitverantwortlich. Sie sind 28 bis 35 Jahre jung, verfügen über eine kaufmännische Ausbildung, Kenntnisse an der Reception und Organisationstalent. Sie überzeugen durch Ihr gepflegtes Auftreten und Ihre hohe soziale Kompetenz und suchen heute eine vielseitige Herausforderung im besonderen Umfeld. Rufen Sie mich an. Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

LEITUNG RESERVATION (GENF) w/m

Das Front Office ist Ihr Steckpenferd 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 und wissen EDV gezielt einzusetzen. Sie sprechen französisch, deutsch, englisch und suchen eine verantwortungsvolle Position zu interessanten Bedingungen. Rufen Sie mich an. Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

RECEPTIONISTIN

Für ein gepflegtes Viersternhotel in der Region Bern suchen wir eine versierte und belastbare Persönlichkeit, welche die internationale Kundschaft charmant und kompetent betreut. Zu Ihrem Aufgabenbereich gehören Reservationen und Beratung. Sie haben ein Flair für Sprachen, lieben den Kontakt mit Menschen und arbeiten gerne in einem jungen Team. Sind Sie interessiert – dann freue ich mich über Ihren Anruf. Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

EMPFANGSSEKRETÄRIN

Eine exklusive Seniorenresidenz am Zürichberg sucht Sie, die versierte, belastbare und freundliche Empfangssekretärin im Alter von 22 bis 30 Jahren. Neben allgemeiner Korrespondenz sorgen Sie sich vor allem um das Wohl der anspruchsvollen Bewohner und ihrer internationalen Gäste. Sie verfügen über gute Erfahrungen an der Reception, sprechen deutsch, englisch und französisch, und überzeugen mit besten Umgangsformen, einer guten Erscheinung und einer hohen Dienstleistungsbereitschaft. Rufen Sie mich an. Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

Originell • Individuell Persönlich

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

Pâtissier/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, LU/BE/AG/ZH/GR/Liechtenstein/Süddeutschland

Chef/in de réception

Jahresstelle ab Oktober, GR/VS

Réceptionistin, E/F

Teamleader oder 1. Réceptionist/in 3-4-Stern-Häuser, ab sofort oder nach Vereinbarung, GR/ZH/VS/LU

Night-auditor

ab sofort oder nach Vereinbarung ZH/NW/GR

Chef/in de rang

in Jahres- oder Saisonstellen, diverse 3- oder 4-Stern-Häuser sowie erstklassige Restauration, LU/BE/AG/GR/Liechtenstein/Süddeutschland

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.



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

Wir suchen per sofort für Sommersaison junge, freundliche, ehrliche, fröhliche Mitarbeiter/innen, welche Freude am Beruf haben.

- Hofa
- Verkäuferin
- Mitarbeiterin für Kasse und Office (wird gerne angeleitet)

Es erwartet Sie ein kleines Team. Kost und Logis im Haus möglich.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freut sich

Familie I. Borer-Bourquin
Bergrestaurant Giswilstock
6076 Mörialp ob Giswil OW
Telefon 041 675 18 15, Fax 675 23 98

Per il nostro ristorante italiano 10 km da Basilea cerchiamo un

cuoco/pizzaiolo

Ha lei:

- un età di 25-35 anni
- esperienza nella cucina italiana
- creatività e fantasia anche per Dessert e Dolci

Le preghiamo di mandare il suo curriculum vitae con foto sotto cifra

C 234-85549, ofa Orell Füssli Werbe AG, Rheinstrasse 3, 4410 Liestal

Hotel Continental
Zeughausgasse 27, 3011 Bern

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

Hotelpraktikantin

für Frühstücksservice/Kaffeeküche sowie Réceptionsabläufe. Gastgewerbekennnisse erwünscht.

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

93549/4170

Wirtschaft zum Höfli

8820 Wädenswil

Wir suchen ausgebildete

Servicefachangestellte

für unser lebhaftes, gepflegtes Speiselokal.

Sie sprechen «Schwyzerdütsch» und haben Freude daran, unsere Gäste fachgerecht und mit Witz zu bedienen, dann rufen Sie uns doch einfach an. Sie haben Samstag, Sonntag und Montag frei.

Familie G. Hottinger
Telefon 01 780 35 43

948271/00797

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTEL

Fällt es Ihnen leicht jeden Tag zu lächeln?

Gäste begrüßen - bedienen - Tische abräumen und das alles mit flinken Beinen.

Sie können das!

Dann freut sich unser Team, Sie als

Service-Mitarbeiter/In

im Früh-, Mittel- und Spätdienst zu begrüßen. Sie werden aktiv an unserem Restaurantgeschehen beteiligt sein. Es erwartet Sie eine Aufgabe in internationaler Atmosphäre. Sie bringen gute Deutschkenntnisse mit und Freude am Umgang mit Menschen aus aller Welt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an

Mövenpick Hotel Zürich-Airport
Marc Hexspoor
Walter Mittelholzerstrasse 8,
8152 Glattbrugg
Telefon 01 / 808 80 21

PM 84848/001

HOTEL SEEHOF DAVOS · SCHWEIZ

Da, wo Traditionen
mit Trends liebäugeln

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen: Mit seiner einmaligen Architektur gehört das Hotel Seehof zu den schönsten und modernsten Häusern im Alpenraum und dank der Leistungen des Seehof-Teams zu den drei ersten Häusern am Platz.

Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Ansprüche unserer Gäste auf jeder Stufe mit natürlicher Freundlichkeit, grossem Engagement, Fachkompetenz und hohem Leistungsgrösse.

Nun suchen wir per 1. September oder nach Vereinbarung in Jahresstellung unsere/n neue/n flexible/n und aufgestellte/n

Chef de réception

Erfahrung in Vier- oder Fünfstern-Häusern und viel persönliches Engagement ist erforderlich. Gerne erzählen wir Ihnen mehr über Ihre neue, interessante Stelle. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf. Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Seehof *****, Christoph Schlosser, Direktor,
7260 Davos Dorf, Telefon 081 416 12 12

94870/9067

PrimaHotels
Member of
swiss golf Hotels



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, Personal Koordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin, oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro
Central 1, 8001 Zürich



Member of International Hotel Association

94647/40070

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.

"Take me to the Hilton."

Möchten Sie für eine weltbekannte Hotelkette tätig sein?

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Etagengouvernante

Sie sind dynamisch, belastbar und können sich durchsetzen. Zudem verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung und Sprachkenntnisse in D/E/F.

Eine neue Herausforderung mit Aufstiegschancen erwartet Sie!

Wir freuen uns, Sie bald zu unserem Team zählen zu dürfen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

BASEL



Personalabteilung • Postfach • CH-4002 Basel • Tel. 061/275 61 32

Hotel Europe au lac, Ascona****

Für die Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

3. Empfangssekretärin

(w. m. mit Fidelio-Erfahrung).

Offerten erbeten an:

Hotel Europe au lac, Ascona
Telefon 091 791 28 81

94788/2003

Wir suchen auf Mitte August 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 aufgeregter, 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 selbstständiges 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)

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 zukünftige Art freuen uns

Sowie als

Commis de cuisine

Wir freuen uns über Ihre Kreativität. Sie sind zuständig für unser Restaurant und Hotel in unserem C-Küchenteam.

Wir sind Mitglied der Gilde etabl. Köche.

Auf Wunsch ist ein Studio für Sie vorhanden.

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



RESTAURANT SCHLOSSHOF DORNACH
(bei der Ruine Dorneck)

Beliebtes Ausflugsziel
Grosse Aussichtsterrasse - Party-Service - Hochzeiten und Bankette

Verstärkung unseres Küchenteams!

Wir suchen auf Anfang August oder nach Vereinbarung einen

Koch

der unsere Gäste kulinarisch verwöhnt.

Ist unser Restaurant mit einmaligem Blick über die Stadt Basel, das Leimental bis hin zu den Vogesen Ihr neuer Arbeitsplatz?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Restaurant Schlosshof, Urs Schindler
Schlossweg 125, 4143 Dornach
Telefon 061 702 01 50, Fax 061 702 01 51

P 94923/130974

IHTTI School of Hotel Management ist seeking to appoint a

Trained Junior Chef

starting September 1997

Successful candidates should:

- support teachers in their work and step in during their absence
- have organization skills
- be interested in personal & professional training development with future job opportunities
- have a good command of French (or German) and English.

Further particulars are available from Mr Hans Nietlisbach, F&B-Manager.

Please send your application letter with curriculum vitae and photograph to:



P 94869/385976

IHTTI, av. de la Gare 15-17
CH-2000 Neuchâtel
Tel. 032 721 21 12
Fax 032 721 43 12

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95**.

Seehotel DELPHIN

am Hallwilersee

Unser mittelgrosser Familienbetrieb mit einem ausgeprägten Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee sucht per Anfang/Mitte August eine/n

Servicefachangestellte/n

Sind Sie interessiert, in einem jungen und aufgestellten Team zu arbeiten und unsere Gäste zu verwöhnen?

So rufen Sie mich einfach an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Seehotel Delphin
z. H. Herrn Claude Fischer
5616 Meisterschwanden
Telefon 056 667 11 88

94907/71226

HOTEL-RESTAURANT Bernstrasse 215

Bahnhof zollkofen

Tel. 031 911 16 58

Für unseren gepflegten Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir

Service-Angestellte

Gute Deutschkenntnisse erforderlich. Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung. Ausländerinnen nur mit B- oder C-Bewilligung. Sind Sie interessiert und möchten Sie mehr über unseren Betrieb und die Stelle wissen, so melden Sie sich bitte bei Herrn Y. Caminada Telefon 911 16 58

PETER PERSONAL

HOSPITALITY, CAREERS, AND DEVELOPMENT
Wir haben laufend Angebote auf renommierten Kreuzfahrtschiffen und in Hotels und Restaurants weltweit für junge, motivierte und professionelle

- Sous-chefs, Chef de partie, Commis de cuisine
- Bäcker und Pâtissier
- Maître d'hôtels, Oberkellner, Chefs- und Commis de rangs
- Generalgouvernante

Peter Personal: Interessante Stellen für Fachpersonal, Kader & Manager im In- und Ausland.
Peter Personal, Zunstrasse 11, CH-8152 Oplikon
Tel. 01 828 18 75, Fax 01 828 18 19

Important centre de restauration en Suisse romande

cherche

UN ASSISTANT-DIRECTEUR DE LA RESTAURATION

Profil souhaité:

- formation hôtelière ou expérience similaire dans un grand établissement de haut standing
- entretient et aptitude à prendre des responsabilités
- excellente présentation, connaissance des langues F/A et grande disponibilité.

Les candidat(e)s de nationalité suisse où titulaires d'un permis de travail valable sont invité(e)s à nous adresser leur dossier complet avec photo sous chiffre 94930 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Erfolg verpflichtet

★ ★ ★ ★ ★

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung initiative Berufsleute mit Erfahrung in der gehobenen Gastronomie als

Chef pâtissier (m/w)

den kreativen Künstler mit Sinn fürs Nichtalltägliche

Servicefachmitarbeiter (m/w)

die freundliche Persönlichkeit für Bankett und Room-Service

Herr Christoph Brügger, Administration, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen.

Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich
Telefon 01 224 25 26



The Swiss Leading Hotels

94931/379204



★★★ PARKHOTEL ZUG

Das Parkhotel Zug als Erstklass-Hotel und sein neues Congress Center Metalli Zug liegen im Herzen von Zug, wenige Gehminuten vom Bahnhof Zug und der malerischen Altstadt mit seiner Seepromenade entfernt. Wir beherbergen und verwöhnen unsere internationale Geschäftskundschaft in 107 Zimmern, im Gourmetrestaurant Le Pavillon, im Restaurant Boulevard oder in der Exchange Piano-Bar.

Réceptionist/in/Shiftleader

Die Bedürfnisse unserer Kunden sind Ihnen am wichtigsten. Sprachgewandt wickeln Sie den Check-in, den Check-out oder Reservationen ab und ergänzen unser Team ideal. Unterstützt werden Sie dabei von Windows Office 95 und Keys von Rebag Data.

Es wartet ein junges, kreatives Team, mit ausgesprochener Bereitschaft zur Dienstleistung auf Sie. Natürlich fördern und fordern wir unsere Mitarbeiter bei der Weiterbildung und in ihrer Aufgabe. Interessiert daran, in einem professionellen Umfeld beruflich und persönlich zu wachsen? Dann freut sich das Parkhotel-Zug-Team, das gerne per sofort oder nach Vereinbarung auf Ihre Unterstützung zählen will, über Ihre Bewerbung an die untenstehende Adresse. Gerne führen wir auch ein erstes telefonisches Gespräch.

Parkhotel Zug
Sandra Balloy, Front-office-Manager
Postfach, 6304 Zug
Telefon 041 711 66 11, Fax 041 710 66 11

92780/222364



8703 Zürich-Erlenbach

Zur Ergänzung unseres einsetzfreudigen, jungen Teams suchen wir nach Überinkunft die folgenden begeisterungsfähigen Fachpersonen in Jahresstellung

Betriebsassistenten – Aide du patron (m/w)

mit fundierten kaufmännischen Kenntnissen (NCR 2152 & PC) sowie versiert im anspruchsvollen Service und F&B

Réceptionspraktikant/in

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr W. Hodel, 01 910 55 22.

Sie finden uns am rechten Zürichseeufer – zehn Minuten ab Stadtzentrum.

94009/10553

Ich möchte meine eigene

tourismus hotels

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

Adecco HOTEL

CHEF DE SERVICE

Ihre Gäste fühlen sich bei Ihnen und Ihren zwölf Mitarbeitern in diesem gepflegten und persönlichen Haus am rechten Zürichseeufer zuhause. Stülvoll, mit Fingerspitzengefühl, unternehmerisch und auch strategisch denkend erreichen Sie die vorgegebenen Ziele. Dieser moderne Arbeitsplatz mit attraktiven Bedingungen und vielen Kompetenzen gibt Ihnen vielseitige Entwicklungsmöglichkeiten. Ich erwarte Ihren Anruf.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

ANFANGS-CHEF DE SERVICE w/m

Gesucht wird eine frontorientierte Persönlichkeit, die über ein ausgesprochenes Flair für die Gäste verfügt, verkäuferisch auf der Höhe ist und es versteht, ein dynamisches Team zu führen und zu motivieren. In einem bestbekanntem Restaurationsbetrieb in der Umgebung von Bern bietet sich die Möglichkeit zu einem Karriereschritt. Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie mich an.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

BARFACHMANN ODER -FRAU

Witzig und spritzig, intelligent und humorvoll, engagiert und immer ein offenes Ohr... Sie stellen Ansprüche und sind sich gewohnt, nur das Beste zu geben. In einer gepflegten Hotelbar mit jungen Gästen und Geschäftspublikum können Sie selbständig shaken und mixen, Wein degustieren oder den Champagner perlen lassen. Ihre Persönlichkeit und Ihre Art mit Menschen umzugehen sind uns wichtiger als Alter oder Ausbildung. Bei uns haben Sie den Freiraum das zu tun, was Sie schon lange wollten.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

Sie suchen einen anspruchsvollen, abwechslungsreichen Job in einem sehr lebhaften Betrieb, wo Sie Ihre Fachkenntnisse, Ihre Flexibilität, Ihre Teamfähigkeit und Ihre Sprachkenntnisse unter Beweis stellen können?

Wir suchen für unser ★★★★★-Stadt-, Seminar- und Ferienhotel inmitten der malerischen Altstadt von Thun zur Verstärkung unseres Teams per 1. September

Réceptionistin (in Jahresstelle)

Ihr Profil: Kommunikation und Textverarbeitung in englischer und französischer Sprache bereiten Ihnen keine Schwierigkeiten. Sie haben gute PC-Anwenderkenntnisse (vorzugsweise System Fidelio) und bereits einige Erfahrung im Umgang mit Gästen in einem lebhaften Betrieb.

Interessiert? Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Edith Flöckmüller, Hotel Freienhof, 3600 Thun
Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne über
Telefon 033 227 50 50.

FH

Freienhof

3600 Thun • Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55

94921/34649

HOTEL ADLER

Das Hotel Adler ist einer der ältesten gastgewerblichen Betriebe im Herzen der Altstadt, mit 52 individuell gestalteten Zuri-Zimmern und 100 Betten. Es wurde während der letzten Monate komplett saniert und öffnet seine Türen Anfang Mai wieder. Zur Ergänzung unseres jungen und aufgestellten Teams suchen wir per 1. August 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

1. Réceptionist/in (CH)

Sie haben den KV- oder einen Hotelfachschulabschluss, ein bis zwei Jahre Réceptionserfahrung, gute Sprachkenntnisse (E/F) und bereits mit einer Hotel-Software wie z. B. Fidelio gearbeitet. Auch MS-Word und Excel sind Ihnen keine Fremdwörter.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem wunderschönen Stadthotel. Sie finden bei uns junge, motivierte Arbeitskollegen, neueste technische Infrastruktur und viel Kontakt und Abwechslung mit internationalen und lokalen Gästen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir würden uns freuen, von Ihnen zu hören! Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Adler, Rosengasse 10, 8001 Zürich
Marc Wellauer oder Erika Beeler
Telefon 01 266 96 96

94908/29799

Hotel ☆☆☆

NATIONAL DÄVOS

HERZLICH WILLKOMMEN!

Für unser schönes Erstklasshotel suchen wir ab 1. Oktober 1997 oder 1. November 1997 oder nach Vereinbarung für die Winter- und Sommersaison eine freundliche, initiativ, sprachgewandte und erfahrene

Réceptionist/in 2. Chef/in de réception

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste herzlich willkommen zu heissen?
Sind Sie kontaktfreudig und auch sonst ein fröhlicher Mensch? Begeistert es Sie auch, wenn im Hause eine tolle Atmosphäre herrscht?

Haben Sie Freude, für einen reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeiten mitverantwortlich zu sein? Front-office-System Fidelio, Microsoft Windows Version 3.1.

Nun liegt es an Ihnen – wir erwarten Ihr Foto, Ihren Lebenslauf und Ihre Zeugniskopien.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Senden an:
Albert Bachmann
Hotel National, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 60 46

94906/45730

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTEL ZÜRICH-AIRPORT

Möchten Sie Ihre Gäste auch am liebsten mit einem bunten Blumenstrauß direkt unter der Haustüre willkommen heißen? Dann sollten Sie so schnell wie möglich bei uns vorbeischaun. Wenn es Ihnen Spass und Freude macht, als

Reservationssekretär/-in

Gäste am Telefon herzlich zu begrüßen, kompetent zu beraten und auch nett zu verabschieden, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Unsere Gäste kommen aus verschiedensten Himmelsrichtungen zu jeder Tages- und Nachtzeit, aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an ... und freuen sich auf ein richtiges Zuhause unterwegs.

Marc Hexpoor
W. Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg

MÖVENPICK

Wir suchen Sie als

Mitarbeiter/in der Arosar Gäste-Info



Sie

- freuen sich auf Kontakte mit Menschen aus aller Welt
- verfügen über gute Sprachkenntnisse (D, E, F oder I)
- arbeiten gerne mit EDV
- interessieren sich für alles, was für unsere Gäste von Interesse ist.

Sie finden bei uns:

- eine attraktive Ganzjahresstelle
- eine abwechslungsreiche Tätigkeit
- alle Annehmlichkeiten eines Arbeitsplatzes in einem internationalen Ferien- und Sportort
- Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit konkreten Salärvorstellungen sowie mit Foto bis spätestens Mittwoch, 16. Juli 1997.

Arosar Tourismus
z. Hd. Herrn Donat Aebli, 7050 Arosa

P 94868/382962

Wir suchen

Wir suchen per Mitte September 1997 oder nach Übereinkunft einen

F & B-Assistenten

(Idealalter 25 - 32 Jahre)

Sie haben eine Kochlehre absolviert, sind im Besitze eines Hotelfachschulabschlusses sowie administrativ versiert und mit Excel und Word vertraut. Sie sind ein frontorientierter, zuvorkommender Gastgeber und zeigen grosses Interesse für den gesamten F & B-Bereich.

Sie sind an einer vielseitigen und selbständigen Aufgabe interessiert, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau C. Weiz.

Bahnhof Restaurants Basel, Centralbahnstrasse 14, 4051 Basel, Telefon 061/295 39 39



BAHNHOF RESTAURANTS
BASEL

P 94868/2541

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTEL

Unsere Gäste kommen zu jeder Tages- und Nachtzeit, aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an. Als

Réceptionist/in

heissen Sie unsere Gäste herzlich willkommen. Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung oder gleichwertigen Abschluss. Sie haben Spass als versierte und aufgestellte Persönlichkeit Gäste freundlich zu empfangen, kompetent in Deutsch, Französisch und Englisch zu beraten und auch nett zu verabschieden.

Nebst 5 Wochen Ferien, Unterkunftsmöglichkeiten in unseren eigenen Personalstudios bieten wir Ihnen in einem jungen und aufgestellten Team zu arbeiten.

Wenn Sie in einem Betrieb mit internationalem Ambiente mitwirken möchten, sollten wir uns kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Katharina Hersperger
Mövenpick Konferenz Hotel
Höhenstrasse 666, 4622 Egerkingen
Telefon 062 / 398 07 07

MÖVENPICK

P 94868/2541



Hotel-
Restaurant
Roter Turm
Dir. D. Lorenz-
Wirth
4500 Solothurn

Wir sind ein ****-Hotel im Zentrum von Solothurn mit 60 Betten, Seminar- und Banketräumen und zwei Restaurants.

Wir suchen auf Ende September freundliche und sprachkundige

Réceptionist/in

Die Arbeit ist sehr abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet, und die Arbeitszeiten sind sehr attraktiv. Möchten Sie Ihre D-E-F-Sprachkenntnisse einsetzen und in unserem jungen Team mitarbeiten? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

D. Lorenz-Wirth, Hauptgasse 42
Solothurn, Telefon 032 822 98 21

94834/31879

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/in
- Réceptionist/in
- Praktikant/in
- Koch Teilzeit

17.30–21.45 Uhr, Sa. und So. frei.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40860

HOTEL RESTAURANT Gletschertal

3818 GRINDELWALD

Hotel mit Charme sucht ab 1. August 1997 "an die Front" qualifizierte

Hotelsekretärin

in Jahresstelle mit KV-Abschluss oder Handelsschule. Sprechen Sie D/E/F und sind teamfähig, dann freuen wir uns über Ihre handschriftliche Bewerbung mit Leistungsnachweis und Foto an:

Hotel Gletschertal AG
Personalabtl. Frau R. Joller
Aemättlihof 107
6370 Stans

94833/160105

Wir suchen für die Sommersaison per sofort oder nach Vereinbarung in gemütliches Speiserestaurant freundliche

Servicefachangestellte

guter Verdienst, Schichtbetrieb.

Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf freut sich:

Familie Guntli, Gasthaus Ilge
7324 Vilters, Telefon 081 723 11 82.

94934/100706

Gesucht wird per 1. September 1997 ein

Entremetier und ein Garde-manger

mit Berufsausbildung.

5-Tage-Woche, CH- oder mit Bewilligung.

Bewerbungen an Herrn Mukusan,
Restaurant Stadtcasino, Stadthausstrasse 119, 8401 Winterthur, Telefon 052 212 42 41.

94912/384754

GP GastroPersonal

Ihr persönliches Vermittlungsbüro

Froburgstrasse 7 – 4600 Olten

Wir suchen im Kundenauftrag für die gehobene Gastronomie

Réceptionist/in BE Oberland/GR
Fidelio/E/F mit Erfahrung in Dauerstelle

Kellner in Tagesbetrieb

für gehobene Ansprüche, Stadt Basel

Jungkoch/Chef de partie

Gourmetlokale in LU, BS, AG, GR

Servicefachangestellte/n

für trendiges IN-LOKAL im AG

und vieles mehr!!!

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

Tel. 062 205 60 16

94924/389556

HOTEL KRONE AARBERG

Wir suchen

Direktionsassistent/in

(Eintritt 1.8.1997 oder nach Vereinbarung)

Aufgabenbereich:

- Leitung des Administrationsbüros
- Réception-, Hotel-, Restaurationskontrolle
- Bankett- & Seminar-Organisation
- Buchhaltung
- Personalwesen.

Haben Sie einen Hotelfachschulabschluss und Lust, in einem abwechslungsreichen Job mit einem jungen Team mitzuwirken?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

Hotel Krone, 3270 Aarberg
z. H. Frau S. Rennhard
Telefon 032 391 99 66.

94938/108

UNION

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

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

Réceptionist/in

Nachtportierablösung für 2 Nächte

Commis de pâtissier

Anfangschef de service

Service-mitarbeiter

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

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

94871/23396

Ein schickes Café in der Agglomeration von Luzern erwacht aus seinem Dornröschenschlaf und öffnet wieder seine Tore. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Service-mitarbeiter/in

in Voll-/Teilzeitanstellung oder als Aushilfe.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Mo-Fr: 18 bis 20 Uhr.

Telefon 041 970 17 25 (Frau Amrein verlängern).

94891/385430

delikatEESSEN & TRINKEN



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

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

Mitarbeiter/in Personalwesen

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

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

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bahnhof Buffet Zürich
Personalbüro

Postfach, 8023 Zürich

94911/39970

MARCHÉ DE L'EMPLOI

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.



Dans le Valais Central, entre 1800 et 2000 m, Les Collons-Thyon 2000 - véritable paradis des vacances d'hiver comme été vous offre de multiples possibilités de sports et d'animations dans un panorama alpin grandiose.

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

ROYAL SAVOY LAUSANNE

Nous cherchons de suite un

1^{er} maître d'hôtel restaurants et banquets

Vous êtes dynamique, avez de bonnes connaissances de la restauration, avez déjà occupé un poste similaire et parlez couramment français, anglais et allemand.

Agé de 28 à 35 ans, le sens de l'organisation, la disponibilité et le goût de l'accueil vous caractérisent.

Si vous avez ce profil, adressez votre dossier complet à M. J.-C. Gétaz, directeur.

40, av. d'Ouchy, 1000 Lausanne 13
Tél. 021 614 88 88 • Fax 021 614 88 78

 HOTEL & RESTAURANTS

94910/18953

Albergo di prestigio in Liguria

nell'ambito di un programma di sviluppo
cerca

direttore

che, rispondendo al Consiglio di Amministrazione, gestirà l'Azienda sotto gli aspetti organizzativi, economici, di coordinamento delle risorse umane.

La ricerca è orientata verso un dinamico manager di 35-45 anni, buon livello culturale, esperienza nella direzione di hotel 4 stelle superiore o 5 stelle, preferibilmente anche all'estero, conoscenza fluente di inglese, tedesco e francese.

Entro 30 giorni si prega di inviare dettagliato curriculum corredato di fototessera a cifra 94917, hotel revue, casella postale, 3001 Berna.

94917/390523

ARTHUR'S

recherche

pour son nouveau Café

Arthur's Rive Gauche

à une adresse prestigieuse
7, rue du Rhône à Genève

Ouverture prévue automne 97

Horaires 1) 07h00-17h00

Horaires 2) 17h00-02h00

une directrice/un directeur (avec ou sans patente)

2 chefs/cheffes de service 4 chefs/cheffes bar barmaids/barmen filles de salle/serveuses garçons de salle/serveurs plongeurs

Faire offre avec
curriculum vitae détaillé
photo récente, prétentions de salaire
(en précisant la préférence horaire, matin, soir ou mixte)

ARTHUR'S S. A.
Service du personnel
20, route de Pré-Bois
case postale 1904
1215 Genève 15

94829/282316

HÔTEL MON-REPOS GENÈVE

Situé au cœur des Organismes Internationaux
cherche

UN RÉCEPTIONNISTE DE NUIT (NIGHT-AUDITOR)

Le candidat doit:

- avoir une grande aisance en informatique (word, excel, acces)
- avoir une expérience hôtelière (front-office)
- être en possession d'un diplôme d'une école hôtelière/de tourisme
- savoir travailler seul et savoir prendre des responsabilités
- être dynamique et intégrer une équipe jeune
- maîtriser les langues française et anglaise (une troisième un atout)
- être âgé entre 23 et 35 ans
- être suisse ou au bénéfice d'un permis de séjour valable.

De suite ou date d'entrée à convenir.

Les personnes intéressées sont priées de faire parvenir leur dossier de candidature (lettre, c.v., photo, certificats de travail) avant le 20 juillet 1997 à l'adresse suivante: HÔTEL MON-REPOS, à l'attention de Monsieur Charles A. BERTSCHY, Directeur, 131-133, rue de Lausanne, CH-1202 Genève.



TOP
International
Hotels

131, rue de Lausanne - 1202 Genève, Suisse
Tél. 022 738 54 48 - Téléfax 022 732 85 95

94853/12955



Le Mirador

MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

Nous recherchons

1 assistant(e) informatique et comptable

français/anglais
diplômé d'une École Hôtelière
connaissances Fidélis/Micros/Réseau
Novel, Windows 95/Tableur/Traitement
de texte.

1 chef de rang 1 commis de rang 1 sommelier (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

94700/2180

Restaurant réputé sur la côte vaudoise
cherche

jeune serveur qualifié

Ecrire avec c.v. et photo sous chiffre W
022-521700, à Publicitas, case postale
3540, 1002 Lausanne 2.

P 94817/44300



CSF Commission suisse de formation professionnelle pour les hôtels et les restaurants cherche pour ses cours de formation PERFECTO

des formatrices et formateurs

pour les branches suivantes: cuisine et économie ménagère.

Les personnes intéressées doivent posséder plusieurs années d'expérience dans le domaine requis, une connaissance parfaite de la matière enseignée, brevet ou maîtrise fédérale un plus. En outre, elles doivent être disponibles pour une période de cinq semaines, qui correspond à la durée d'un cours.

Si la formation vous intéresse et que vous correspondez au profil requis, nous attendons volontiers votre dossier complet avec photographie qui est à adresser à:

CSF
A l'att. de Monsieur A. Rohrbach
case postale 2139, 1110 Morges 2
Tél. 021 804 55 37, Fax 021 804 55 38

94835/38524



Annonces par
téléfax
031 372 23 95

Le rendez-vous de l'excellence:

Un grand établissement hôtelier 5* de renommée internationale, 270 chambres et suites, restaurants français et libanais, centre de congrès pouvant recevoir jusqu'à 1500 personnes cherche

ROOM DIVISION MANAGER

Vous avez une expérience de quelques années dans la gestion du Housekeeping et du Front-office, dans des hôtels de préférences de toute première classe, le sens de l'initiative et des responsabilités; vous êtes persévérant, apte à diriger une équipe, d'excellente présentation, vous possédez d'excellentes connaissances en informatique (système Fidélis) et vous parlez couramment trois langues au minimum.

Nous vous offrons un emploi stable, une équipe jeune et dynamique, une ambiance de travail agréable dans un cadre luxueux et chaleureux, de bonnes conditions sociales.

Les candidat(e)s intéressé(e)s, au bénéfice d'une expérience de préférences similaire doivent être Suisses ou en possession d'un permis de travail valable et renouvelable. Offres sous chiffre 94942 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

94942/13030



Complexe de restauration à Genève
cherche

Barman

Nous demandons:

- expérience dans la branche
- connaissances des langues française et anglaise
- bonne présentation.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés de faire leurs offres écrites avec photo et certificat sous chiffre 94929, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.



HÔTEL DU RHÔNE
GENÈVE

Pour compléter notre équipe de Réception, nous cherchons pour entrée début août 1997:

coordinatrice des groupes- responsable business center

Nous demandons:
- d'être parfaitement bilingue français-anglais (parlé et écrit)
- une bonne présentation
- flexibilité et disponibilité
- connaissance hôtelières Fidélis, Word, Excel.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont priés d'envoyer leur offre au bureau du personnel, avec une photographie format passeport.

QUAI TURRETTINI 1 1201 GENÈVE

Les bureaux de l'hôtel + tourismus revue
seront fermés le 1er août.

Vous pouvez néanmoins nous transmettre vos annonces par fax (031 370 42 23 ou 031 372 23 95).

Nous serons à nouveau atteignables aux heures habituelles d'ouverture à partir du lundi (031 370 42 22).

Dernier délai pour les annonces:
Vendredi à 17.00 heures

Dernier délai pour les répétitions,
les corrections et les annulations:
Lundi à 11.00 heures

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Park-Hotel Egerner Hof

Sie suchen eine neue Herausforderung /
Ihre besonderen Stärken liegen vor allem in der flexiblen und individuellen Gästebetreuung /
Durch Ihre angenehme natürliche und freundliche Ausstrahlung sind Sie dem Gast
auf Anhieb sympathisch /

Als Empfangschefin haben Sie bereits in einem First-Class-Ferienhotel mit anspruchsvollem Gästekreis
genügend Verkaufs- und Reservierungserfahrungen sammeln können /

Dann bewerben Sie sich in unserem Hause als:

Empfangschefin

ab dem 1. September oder später



Sie arbeiten an einem modernen Arbeitsplatz in einer landschaftlich schönen und reizvollen Umgebung
mit hohem Freizeitwert und einem harmonischen Umfeld. Auf Wunsch stellen wir Ihnen ein Appartement
zur Verfügung. Es erwartet Sie eine angemessene und leistungsorientierte Vergütung.

Park-Hotel Egerner Hof
Personalreferat Herr Neeten
Aribostrasse 19-23, D-83700 Rottach-Egern
☎ (08022)666-527

94897/390512

CASA de CAMPO

The Caribbean's Most Complete Resort
La Romana Dominican Republic

Spend your winter
in the glorious
Caribbean sunshine.

The internationally acclaimed Casa de Campo Resort in the Dominican Republic is presently searching the globe for the most skilled, creative team players for the upcoming winter season.

For the following positions, all applicants must have had experience in working within large operations. We are hiring in the following areas:

- **Pastry Chef** - min. 4 years experience; skilled to train a staff of 20; excellent working conditions.
- **Banquet Chef** - min. 2 years experience; adept at working with large banquets, groups & conventions facilities; organization skills, menu planning.
- **Garde Manger** - min. 4 years experience; excellent skills in buffet presentation and training a staff of 20.

Please send resume by mail, or fax to:

KURT TSCHAMPER
MANAGING DIRECTOR

Hotel Santo Domingo and
Hispaniola Hotel & Casino
P.O. Box 2112
Avenida Independencia
Esq. Abraham Lincoln
Santo Domingo, Dominican Republic
Tel. 809/221-1511 • 809/221-7111
Fax: 809/533-7455

94851/390504

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben!
Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zugnisse/Diplome).

☎ Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 57,
Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

Sommer - Sonne - Meer!

Da unser Koch aus Gesundheitsgründen ausfällt, suchen wir per sofort

Koch/Jungkoch

für Sommersaison, evtl. länger.

Wir führen ein Speiserestaurant in der Nähe von Llored de Mar. Interessiert? Wir freuen uns über Ihren Anruf.

Brighta Koller, Restaurant Playa Brava,
17320 Tossa de Mar, Telefon 0034
72 36 60 37.

94896/390513

hoteljob

Im Frühling 1996 wurde das
Stagiaire-Abkommen zwischen der
Schweiz und

Ungarn

unterzeichnet.

Wir können Ihnen deshalb gut
ausgebildete, junge Fachkräfte als

KELLNER

mit sehr guten Kenntnissen der
deutschen Sprache anbieten.

Aufenthaltsdauer: 12-18 Monate.

Sind Sie als evtl. zukünftiger Arbeitgeber interessiert, so erwartet
Sibylle E. Pfeiffer gerne Ihren Anruf.

94882/84735

Schweizer Hotelier-Verein

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

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
grossen Eigenengagement.
- sie - als charmante, liebenswürdige 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.

94650/390396

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:

DIPLOKIM MEYER/HT • P.O. BOX 76 32 02 • D-22071 HAMBURG
FAX: 0049 40 - 229 84 10 • TEL: 0049 40 - 227157 - 8 (english) - 7 (german)

hoteljob

Ägypten

Unser Auftraggeber eröffnet Ende Sommer auf der
Halbinsel Sinai ein Hotel mit 370 Betten. Für den
Restaurationsbereich ist auf Buffetbasis und Gruppen-
verpflegung suchen wir per 1. August 1997 einen

Küchenchef (Executive Chef)

Anforderungen: Sie haben mind. fünf Jahre Berufs-
praxis, Erfahrung als Sous-chef in einer grösseren
Brigade, sind unabhängig, stark im Organisieren
und Improvisieren und trauen sich zu, ein Team von
20 bis 25 einheimischen Mitarbeitern erfolgreich zu
führen. Deutsche Muttersprache, gute mündliche
Englischkenntnisse. Alter: 27-35 Jahre.

Was wird geboten? Jahresvertrag mit einem Monat
bezahlten Ferien zu Vertragsende, Gehalt steuerfrei,
Einzelzimmer, Verpflegung, Wäsche, lokaler Trans-
port, Krankenversicherung und ein bezahlter Hin-
und Rückflug von und nach Europa.

Sie haben die Gelegenheit in einem neu gebauten
Hotel von Anfang an dabei zu sein. Eine echte
Herausforderung für einen topmotivierten Profi!
Interessiert? Schicken Sie Ihre Bewerbung an
untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

94639/84735

Schweizer Hotelier-Verein

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



Shanghai JC Mandarin
上海錦江文華大酒店

THE SHANGHAI JC MANDARIN HOTEL
IN CHINA

A Five-Star Hotel and Member of the
Leading Hotels of the World

is looking for a suitable candidate for the position of

Executive chef

with a target commencing date of August 1st 1997
or as soon as convenient.

The candidate must have:

- Previous experience in Asia for at least 2 years
- at least 5 years experience in 5-star hotel kitchens
- good command of English
- creative and positive attitude
- candidate above 32 years old and single preferred.

We offer:

- good remuneration
- full board & lodging
- good team
- 1 R&R & 1 Annual Leave per year
- 2 years contract.

Suitable candidates please send your application to:

Human Resource Department
SMI HOTELS & RESORTS
333 Orchard Road, 33rd Floor,
Singapore 238867
Tel. (65)-831 63 55, Fax (65)-235 96 88

94915/390524



San Salvador, El Salvador. C.A.

We are seeking qualified candidates for the
following positions for our new 206 Room
Five-Star hotel, opening November 1997

FOOD & BEVERAGE MANAGER EXECUTIVE CHEF

CHEF PATISSIER-CONFISEUR

The ideal candidates for these positions must be
enthusiastic, self-motivated and experienced in training
staff Latin-American experience and working knowledge of
the Spanish language would be an asset.

Please send your resume, letters of reference, salary
history, and a recent photo to the attention of

VIP Sal 681, P.O. Box 02-5364
Miami, FL 33102-5364 U.S.A.

94856/390506

Das
qualifizierte
Personal
der
Gastronomie
liest die

STELLENGESUCHE

Gerantin

D, F, I, E, sucht neuen Wirkungskreis in
einem Hotel garni. Evtl. Miete ohne
Inventarübernahme.

Angebot bitte unter Chiffre 94876, *hotel*
+ *tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

94876/317314

STELLENGESUCHE

Wellness & Ferien -

unsere gemeinsame Herausforderung?

Suchen Sie die flexible Allrounderin, CH,
29jährig, welche nach SHL-Administra-
tionskurs ab November 97 bis Septem-
ber 1998 Ihre Gäste verwöhnt?

Ob am Empfang, im Marketing, F&B,
Gästebetreuung oder... ich freue mich
auf Ihr Angebot für eine Praktikumsstelle
im In- oder Ausland unter Chiffre 94875,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001
Bern.

94875/127175

Dynamische, flexible und gastrointer-
nierte Berufsfrau sucht die Herausforde-
rung als

Betriebsassistentin

im Raume Zürich. Angebote unter Chif-
fre 94855, *hotel + tourismus revue*, Post-
fach, 3001 Bern.

94855/390510

ZH: Bankportier, CH, 51jährig, sucht

Stelle

Bank, Versicherung, Industrie usw.

Chiffre 94832, *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

94832/313955

Wir suchen eine neue Herausforderung!

Als begeistertes Gastgeberpaar
(HFL/VDH) mit langjähriger Erfahrung,
jeder Menge Ideen und dem Willen, ein-
nen Betrieb gast- und teamorientiert zu
leiten, wünschen wir uns eine Anstellung
als

Direktions- resp. Geschäftsführerpaar

Evtl. auch im Ausland.

Näheres erfahren Sie unter Chiffre
94906, *hotel + tourismus revue*, Post-
fach, 3001 Bern.

94906/387921

Dipl. Hotelier VDH, SHL, gelernter Koch,
verheiratet, Anfang vierzig, sucht auf An-
fang 1998 oder nach Übereinkunft einen
neuen Wirkungskreis als

Pächter, Direktor oder Geschäftsführer

eines kleineren bis mittleren Hotel garni,
Pension oder Tagesrestaurant/Café im
deutschsprachigen Raum.

Wir freuen uns auf eine neue und an-
spruchsvolle Herausforderung. Gerne
erwarten wir Ihre Offerte unter Chiffre
94940, *hotel + tourismus revue*, Post-
fach, 3001 Bern.

94940/278874

Welcome aboard!

**Dining Room Waiters/
Waitresses
Bedroom Stewardsesses
Sommeliers
Bakers/Pâtisseries
Chefs**



CND Cruise Services invite applicants,
all year round, to work aboard the
world's most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2
ROYAL VIKING SUN
VISTAFJORD
SEA GODDESS I and II

Successful candidates should be
qualified individuals, at least 22 years
old, who have gained a minimum of
two years experience in luxury hotels or
restaurants, and possess a good command
of the English language.

Being a part of our highly committed and
professional team, you will have the ideal
opportunity to develop your skills and your
career with one of the world's leading cruise line
companies which offer competitive salaries at
every level.

Interested applicants are requested to reply in
English enclosing your full Curriculum Vitae, reference
papers and passport sized photograph to:



CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 - 20459 Hamburg - Germany

Mike Wiegele, Helicopter Skiing Canada

4-Sterne-Resort mit internationaler
Klientel sucht für die kommende
Sommer- und Wintersaison 1997/98

Chef de partie Konditor/Bäcker

Bewerbungen bitte an:

Mike Wiegele, Helicopter Skiing
z. H. Herrn Andy Aufschneider, Box 159,
Blue River, B.C., VOE IJO Canada
Telefon 250 673 8881
Fax 250 673 8464

94933/390206

Sommeraktions-Rabatt

der *hotel + tourismus revue*
(Ausgaben Woche 29 bis Woche 32)

Für Stelleninserenten

Auf Ihre Wiederholung in der *stellen revue* gewähren wir Ihnen einen Sonderrabatt von:

5 %	1. Wiederholung
10 %	2. Wiederholung
15 %	3. und 4. Wiederholung

Profitieren Sie von unserer sommerlichen Aktion und wiederholen Sie Ihr Inserat (ohne Korrektur) bis **Montag, 10.00 Uhr** der jeweiligen Erscheinungswoche.

Unsere Aktion dauert vom 17. Juli bis am 7. August 1997.

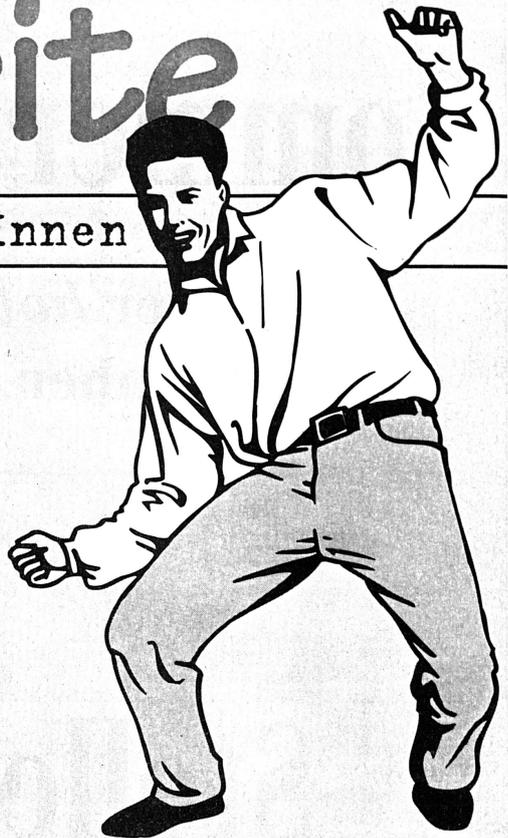
Rufen Sie uns jetzt an unter der ☎-Nummer
031 370 42 22.

Oder senden Sie uns Ihre Anzeige per Fax:
031 370 42 23 oder 031 372 23 95.

Für eine genaue Auftragserteilung mit Auftragsnummer und Kundennummer danken wir Ihnen im Voraus.

Sonderseite

Für LehrabgängerInnen



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. Gygax oder E. Kramer gerne telefonisch. **Telefon 031 839 04 70**

94637/6761



Lehrabschluss erfolgreich beendet?

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir aufgestellte, flexible, ehrliche

Servicefach- angestellte

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
PASSHÖHE
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

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.

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

Wir suchen per 1. August oder nach Übereinkunft noch eine junge

Servicefachangestellte

Lehrabgängerinnen sind besonders willkommen.

Wir bieten Ihnen in jungem, aufgestelltem Team eine abwechslungsreiche, interessante Stelle.

Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto oder rufen Sie uns einfach an.

Restaurant Sonntag geschlossen
Montag ab 17.00 Uhr geöffnet

HOTEL-RESTAURANT SONNEGG

Familie Pius und Joy Schmidli
6045 Meggen/Luzern
Telefon 041 377 44 00
Fax 041 377 49 40

943307/9472

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal und Kader in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFAHRTSCHIFFE:
Professionelles
Hotelfachpersonal

**ENGLAND
UND KANALINSELN:**
Hotelfachpersonal
Köche/Köchinnen
Pâtissier (m & f)
Kellner/Kellnerinnen
Réceptionistinnen

Für junge Berufsleute aus dem Hotelfach gute Gelegenheit, erste Auslandsfahrten zu machen und das Englisch zu verbessern!

Büro Metro
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz
Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

94678/512136