Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 29

Heft

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

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

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

Download PDF: 17.08.2025

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

Nr./no 29
17. Juli/17 juillet 1997

105. Jahrgang/105e année
Fr. 4.– (inkl. MwSt), DM 5.20, ÖS 35, Lit 5500
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion, Verlag Tel.: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23

mit 245 Stellenangeboten

hotel+ tourismus revue

Heute mit marktplatz

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

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

TOURISMUS

Neue SAC-Strategien 2
Der Schweizer Alpen-Club will mit aktiverem Marketing den Logiernächteschwund in seinen Hütten stoppen.

Kostendeckende Tarife 3
Der Verband Schweizer Badekurorte fordert vom Krankenkassenkonkordat kostendeckende Tarife.

HOTELLERIE

Aggressive Expansion 7
Die amerikanische Hotelgruppe Westin Hotels & Resorts tritt in Europa mit einer aggressiven Expansionspolitik auf.

Unverhüllte Tatsachen 8
Araber suchen den «kühlen» Schweizer Sommer. Und Dubai: Wie eine Frau in der islamischen Welt Hotelkarriere macht.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Schweiz: Zweimal Gold 9
An der 34. Berufsolympiade in St. Gallen gewannen zwei junge Schweizer Gastro-Fachleute eine Goldmedaille.

Starkes Öko-Bewusstsein 12
Die Reisebranche unterschätzt bislang völlig den ökologischen Willen ihrer Kunden. Ergebnisse einer Umfrage.

HOTEL · TOURISME

Thyon 2000 divorce 13
Faute d'avoir trouvé un accord avec Veysonnaz, Thyon 2000 se retire du domaine skiable des «4-Vallées».

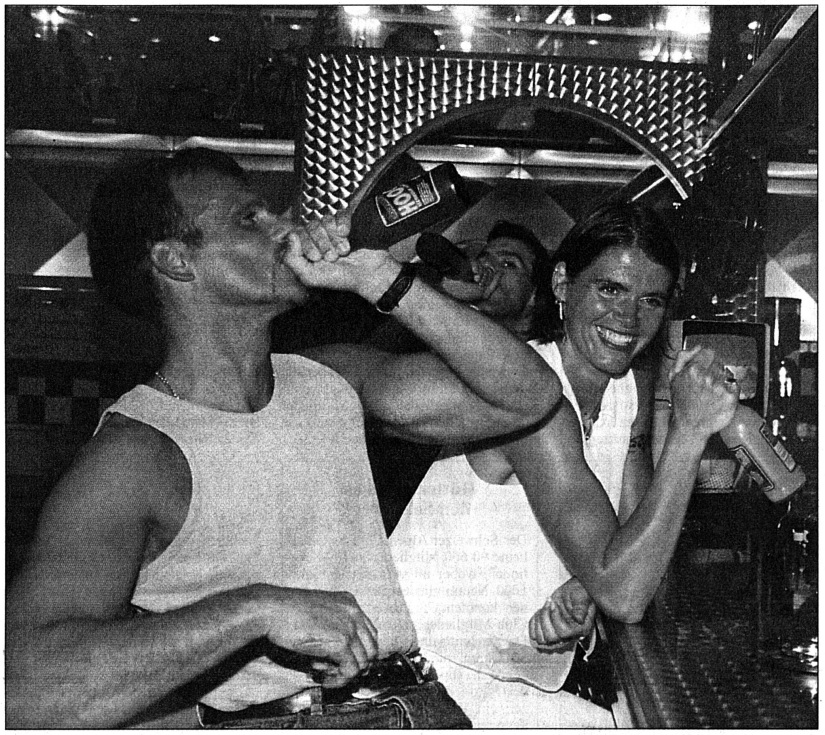
«Semaines du terroir» 15
Estavayer-le-Lac organise, du 15 juillet au 15 août, des «Semaines du terroir» en lieu et place de sa «Quinzaine».

SHV · SSH · SSA

Vertrags-Leitfaden 17
Der Direktionsvertrag in der Hotellerie: Ein Buch mit sieben Siegeln? Nicht mehr – ein SHV-Leitfaden liegt vor.

Zerbrechlich? 17
Die Partnerschaft war nicht zerbrechlich, nur das Produkt: Porzellan aus Langenthal im Goms.

Getränkemarkt



Nach den Energy-Drinks «fahren» jetzt die Alcopops bei der jungen Generation ein. Die alkoholhaltigen Limonaden mit der harmlosen Aufmachung stellen aber auch eine Gefahr für Kinder und Jugendliche dar. In verschiedenen Kantonen planen die Behörden grossangelegte Aufklärungskampagnen in Schulen und Läden. *Foto: htr*

Trendgetränke für das Lebensgefühl

Lange Jahre wurde das Softgetränkegeschäft von den Cola-Getränkefirmen dominiert. Doch jetzt bringen neue, süsse und alkoholhaltige Limonaden sowie vergärter Traubenmost Bewegung in die Szene.

CHRISTIAN MEYER

In den Führungsetagen der Schweizer Softgetränkehersteller macht sich Ernüchterung breit. Der von hoher Wertschöpfung geprägte und auf die Jugendlichen ausgerichtete Getränkemarkt scheint immer unberechenbarer zu werden.

Waren es in den letzten Saisons noch die Energy Drinks, die als Trendgetränke gehandelt wurden, so ist es seit kurzem die alkoholhaltige Limonade «Hooch» aus England, die ohne grosse Werbung Furore macht. Monatliche Umsätze von gegen 3 Millionen Flaschen bei Hooch lassen die ohnehin seit geraumer Zeit in schrumpfenden Märkten operierenden Brauereien alles andere als kalt. Hält der Boom an, ist mit weiteren Marktanteilsverlusten beim Bier zu rechnen. Hooch, das spritzige und mit Zucker vergorene Kultgetränk, ist entweder mit Limonade oder Apfelgeschmack erhältlich, und sein Alkoholgehalt ist mit 4,7 Prozent ungefähr gleich hoch wie beim Bier.

Bildhafter Name

Doch der süsse Geschmack und der bildhafte Name allein dürfte für den plötzlichen Verkaufsboom nicht ausreichen. Junge Leute steigen schneller als andere Konsumentengruppen auf neue Produkte um. Und was die Jugendlichen heute konsumieren, lassen sie morgen links liegen. Vor allem jedoch muss ein erfolgreiches Produkt der jungen Generation Lebensgefühl, «Lifestyle», Anlehnung an Idole und Zugehörigkeit zu einer Gruppe vermitteln. Diese schwer zu definierende, sich ständig ändernde Befindlichkeit der Jugendlichen macht den Marketingverantwortlichen der Getränkeindustrie das Leben schwer und die Lancierung neuer Produkte zum unkalkulierbaren Risiko.

Eistee als Dauerbrenner

Am Beispiel Eistee, Modegetränk nicht nur für die Jungen, lässt sich die Unberechenbarkeit des Marktes aufzeigen. Quasi aus dem Nichts aufgetaucht, stellt der seit Jahren dauernde Aufschwung des Eistees ein Phänomen dar, das niemand schlüssig erklären kann. Die Umsätze übersteigen seit kurzem sogar diejenigen der Fruchtsäfte. Nur eines wissen die Verantwortlichen der Getränkebranche mit Sicherheit: Wer bei den Jugendlichen Erfolg haben will, muss sich auf ihre ständige Lust nach zuckerhaltigen Getränken einstellen.

In der Schweiz, wie auch in Italien und Frankreich, wird von der jungen Generation immer weniger Wein konsumiert. Dieser Umstand hat die Walliser Weinfirma Provins kürzlich bewogen, das süss-fruchtige und leicht perlende «Lipstick» zu lancieren. Lipstick, ein spritziger Traubenmost mit einem Alkoholgehalt von 11,5 Prozent, präsentiert sich wie ein Roséwein und ist mit einer bunten, trendigen Etikette versehen. Mit Lipstick will Provins der sich abzeichnenden Abkehr der Jungen vom Wein begegnen, während die Champagnerhersteller zur Demi-Sec-Offensive rüsten. **Seiten 10 und 11**

UBS-Touristikerumfrage

Abnehmender Optimismus

Die Schweizer Kurdirektorinnen und Kurdirektoren rechnen mit einem leichten Logiernächteplus in diesem Sommer gegenüber dem Vorjahr. Dies geht aus der im Juni durchgeführten Touristikerumfrage der UBS (Schweizerische Bankgesellschaft) hervor. Allerdings hat sich der Optimismus gegenüber März etwas gelegt: Damals lag die Zahl jener Direktoren, die dem Sommer eine Besserung gegenüber 1996 zutrauten, noch höher. **Seite 4**

Markenschutz

«Im Zweifelsfall registrieren»

«Wer zu spät kommt, den bestraft das Leben.» Für die Thematik Markenschutz bestens geeignet ist dieses «Bonmot» des früheren sowjetischen Staatschefs *Michail Gorbatschow*. Markenpiraten wittern mit Globalisierung und Internet neue Chancen. Und: Seit Inkrafttreten des EU-Markenrechts drängt die Zeit. Sei es Hotelgruppe, Hotel oder Destination: Spezialisten raten: «Im Zweifelsfall registrieren». **Seite 5**

Zulieferer

Migros entdeckt Gastro-Branche

Auch der orange Riese ist auf der Suche nach neuen Märkten. Zumindest versuchen verschiedene Betriebe nun auch in der Gastronomie Fuss zu fassen. «In der heute schwierigen Wirtschaftslage versucht man alles», lautet das Bekenntnis einer für die Gastronomie verantwortlichen Führungskraft bei Migros Bern. Gerade beim Absatz im Gastgewerbe verzeichnen einzelne Migros-Unternehmungen noch Zuwachsraten. **Seite 9**

Liaisons ferroviaires

Le projet du «Nouvel ASD»

Chamonix et Lucerne sont au nombre des destinations touristiques européennes les plus courues. Pour les relier, et parallèlement au projet dit du «Troisième Rail» qui devrait relier Montreux à Lucerne par les lignes existantes du MOB, du BLS et de la ligne du Brünig, le comité du «Nouvel ASD» a récemment présenté un projet de prolongement de la ligne Aigle-Sépey-Les Diablerets vers le col du Pillon et Gstaad. **Page 13**

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

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

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

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

Schweizer Alpen-Club

SAC profitiert vom Trend zum Outdoor-Sport

Einst elitärer Bergsteigerclub, hat sich der Schweizer Alpen-Club (SAC) in den letzten Jahren stark geöffnet. Neue Marketingstrategien und eine Klassifizierung der Hütten sollen den Logiernächteschwund stoppen und den Club für die Zukunft auf eine marktgerechte Schiene bringen.

SUSANNE RICHARD

Auch der Schweizer Alpen-Club bleibt von der Tourismusflaute nicht verschont: Zwischen 1995 und 1996 sind die Nächtigungen in den 153 Hütten um rund 3,5 Prozent auf nur noch 276 000 Logiernächte (1994: 322 000 Logiernächte) gesunken. Die mittlere Belegung der Hütten belief sich damit während deren Öffnungszeit auf 25 Prozent. Bei diesen Logiernächtezahlen spielt naturgemäss das Wetter jeweils eine massgebliche Rolle. Dennoch ist Handeln gefordert, soll der Abwärtstrend gestoppt werden. Nach der organisatorischen Umstrukturierung – Abschaffung des jährlich rotierenden Vorstandes – soll nun das Marketing verstärkt werden. Dabei will der SAC statt der Gipfelbesteigung vermehrt die Hütten als Erlebnis ins Zentrum rücken.

Hütte als Ziel propagieren

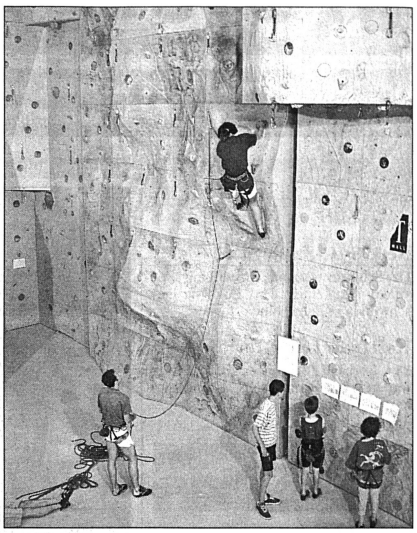
In der Öffentlichkeit bekannt sind die hochalpinen SAC-Hütten als Ausgangspunkte für Kletterpartien. Rund zwei Drittel der Hütten sind jedoch auch als Übernachtungsort für Familien mit Kindern geeignet, davon wiederum sind fast 20 Hütten sogar für Kleinkinder geeignet. Wenig bekannt ist, dass einzelne SAC-Hütten auch eine Betreuung der Kinder anbieten, während die Eltern klettern.
Eine Klassifikation der Hütten, die mehr Transparenz ins Angebot bringen soll, wird voraussichtlich 1998 abgeschlossen sein. SAC-Direktor *Alfred von Gunten* glaubt, dass so ein noch attraktiveres, marktgerechtes Produkt geschaffen wird und die Belegung der Hütten wieder deutlich verbessert werden kann.

Privathütten vermarkten

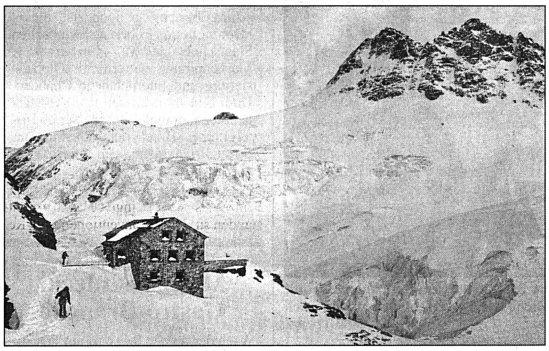
Neben den 150 offiziellen Hütten gehören den SAC-Sektionen vor allem in den Voralpen rund 100 Privathütten. Auch die Vermarktung dieser ebenfalls meist besonders gut für Familien geeigneten Unterkünfte soll im Rahmen der neuen Marketinganstrengungen gefördert werden.
Entsprechend dem demographischen Trend wird der SAC in Zukunft auch den Seniorensport verstärkt fördern und Kurse für aktive Senioren anbieten. Als Folge der steigenden Lebenserwartung und der Frühpensionierungen treten zunehmend ältere Neumitglieder dem SAC bei.

Sportklettern für alle

Hauptaktivität des SAC bleibt jedoch der klassische Alpinismus. Bedingt durch das steigende Durchschnittsalter der Mitglieder, kommt es aber zu Verschiebungen. Eine vor kurzem gemachte Umfrage bei 1000 SAC-Mitgliedern zeigt, dass die beliebteste Aktivität das Bergwandern ist. Da aber auch das Bergsteigen durchaus vom Trend zu Outdoor-Sportarten profitiert, soll 1998 eine Kampagne «Sportklettern für jedermann» gestartet werden. «Sportklettern, Klettern mit Seil und Haken, ist eine sehr sichere Sportart, die in jedem Alter mit relativ wenig Aufwand erlernt werden kann», weiss von Gunten die Möglichkeiten des Klettern für ein breiteres und auch älteres Kundensegment ins rechte Licht zu rücken. Die Verbreitung des Klettersports ist in den letzten Jahren stark gestiegen: Neben den rund 20 kommerziellen Indoor-Kletterzentren in der ganzen Schweiz sind in unzähligen Turnhallen Kletterwände installiert worden, die als Trainingsmöglichkeit dienen. Seit rund vier Jahren ist Indoor-Klettern auch als Wettkampfsport entwickelt.
Im SAC gab es in den letzten Jahren immer wieder rege Diskussionen über die Zukunft des Clubs. Dank der ungewöhnlich starken Identifikation der Mitglieder mit ihrem Club ist es gelungen, harte Diskussionen über Wettkampfklettern, Trendsportarten etc. intern abzuschliessen. Wer SAC-Mitglied ist, bleibt es in der Regel sein Leben lang. Ein Hinweis auf die hohe Identifikation mit dem Club ist der Rücklauf bei Mitglieder-Umfragen, der bei 70 Prozent liegt. In Zukunft möchte sich der SAC, so von Gunten, auch politisch, beispielsweise in Umweltbelangen, verstärkt Gehör verschaffen.



Das «Magnet» in Niederwangen ist eines der europaweit grössten Indoor-Kletterzentren. Dank derartigen Kletterzentren hat die Sportkletterei an Popularität gewonnen, wovon auch der SAC profitiert. *Foto: Susanne Richard*



Die Mutthornhütte an der Grenze zwischen den Kantonen Bern und Wallis gehört der Sektion Weissenstein/Solothurn. *Foto: zvg*

Hütten gehören den Sektionen

Der Schweizer Alpen-Club SAC hat heute 90 600 Mitglieder in 109 Sektionen, wobei im vergangenen Jahr 5000 Neumitglieder geworben werden konnten. 78 Prozent der SAC-Club-Mitglieder sind Männer. Das Durchschnittsalter liegt heute bei 50 Jahren, rund 7 Prozent sind Jugendliche (bis 22jährig). Drei Viertel der Mitglieder sind Deutschschweizer, ein Viertel Westschweizer und Tessiner. Die SAC-Hütten gehören den Sektionen. Diese kümmern sich um den Betrieb. Die Übernachtungen kosten für Mitglieder zwischen 10 bis 20 Franken, für Nichtmitglieder maximal 30 Franken. *SR*

SAC kritisiert Alpengarten

Nach der scharfen Kritik der Alpenschutzbewegung «Mountain Wilderness» an der Errichtung eines Alpengartens auf dem Hohen Kasten beurteilt auch der Schweizer Alpen-Club (SAC) die Aktion als «ziemlich bedenklich». Sie laufe modernen Umwelt- und Naturbildungskonzepten diametral entgegen. Der Beauftragte für den Schutz der Gebirgswelt des SAC, *Jürg Meyer*, schreibt, die alpine Flora sei im Alpstein an ihren angestammten Orten auf Wanderwegen leicht zu erleben. Die Errichtung eines künstlichen Alpengartens bleibe so eine simple Attraktion zur Umsatzsteigerung von Bahn und Restaurant ohne bleibenden Bildungs-, Erziehungs- und Verständniseffekt.
Die Energie und das Geld wären nach Ansicht des SAC besser in die Realisation eines botanischen Lehrwegs gesteckt worden. Von ökologisch denkenden Naturfreunden werde etwas anderes erwartet, als eine grosse Ausgrab- und Transferaktion von Pflanzen in einem Pflanzenschutzgebiet. Bereits am Donnerstag hatte «Mountain Wilderness» die Entnahme von rund 1000 Pflanzen am Donnerstag und Freitag im Gebiet zwischen Fälensee und Zwinglipass als «gravierenden Landschaftsfrevel im Dienste des Massentourismus» bezeichnet. Protestiert wurde gegen den Einsatz von Helikoptern und öffentlichen Geldern für das Stehlen von Pflanzen. *sda*

Nationalpark

Erweiterung geplant

Die Erweiterung des Schweizerischen Nationalparks auf fast das Dreifache der heutigen Fläche könnte noch in diesem Jahrtausend Tatsache werden. Die Bündner Regierung und auch Bundesrätin Ruth Dreifuss unterstützen das Projekt, die Kernzone zu erweitern und mit einem Schutzgürtel zu umgeben.

Seit Sommer letzten Jahres wird die Erweiterung des Nationalparks diskutiert. Gemäss den Plänen des Schweizerischen Nationalparks (SNP) soll die heutige Kernzone um 30 auf 200 Quadratkilometer erweitert werden. Die neu zu schaffende Umgebungszone würde 300 Quadratkilometer umfassen. In der erweiterten Kernzone soll die Natur auch künftig vollständig sich selbst überlassen bleiben. Mit der Erweiterung um 30 Quadratkilometer könnten besonders wertvolle, bis jetzt im Nationalpark nicht vorhandene Lebensräume eingegliedert werden. Laut SNP-Direktor *Heinrich Haller* wird damit zudem ein sinnvollerer Grenzverlauf sichergestellt.
In der Umgebungszone wird eine andere Zielsetzung verfolgt: Priorität hat der Schutz von Lebensräumen und einheimischen Arten. Im Schutzgürtel sei es sinnvoll, erläuterte Haller, den «naturverträglich wirtschaftenden Menschen zu integrieren und nicht auszuschliessen». Heute bedrohe nicht mehr länger die Jagd die Werte der Natur. Probleme machten vielmehr technische Erschliessungen und intensive Landwirtschaft. Diese Aktivitäten hätten in der Umgebungszone zu unterbleiben. *sda/r.*

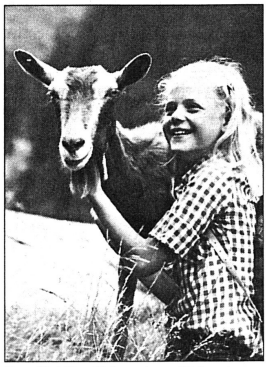
Neupositionierung

Maienfeld besinnt sich auf sein Heidi

Bisher touristisch und werbemässig vernachlässigt, soll nun Johanna Spyris Heidi-Geschichte auch in Maienfeld zum Thema werden. Ein Initiativkomitee will nun das Heidi-Dorf der Öffentlichkeit zugänglich machen und so die beiden Originalschauplätze zum Leben erwecken.

KARIN HUBER

Der erst vor rund einem halben Jahr gegründete Tourismusverein Bündner Herrschaft, in den der Verkehrsverein Maienfeld integriert wurde, will sich nebst den Schwerpunktthemen Wein, Gastro und anderen Aktivitäten auch mit Heidis Heimat neu positionieren. Namentlich das bisher nicht zugängliche Heidi-Haus wird dabei eine tragende Rolle spielen: Ein Initiativkomitee, dem neben Privatpersonen auch Vertreter des Tourismusvereins Bündner Herrschaft und der Stadt Maienfeld angehören, hat sich die Nutzungsrechte für die Heidi-Liegenschaft gesichert, um das Heidi-Haus zu einer Begegnungsstätte mit Museumsbetrieb zu machen. Damit wird die wohl berühmteste Kinderfigur der Welt an ihrem Ursprungsort eine neue reale Dimension erhalten.
«Die Zeit ist reif für das Projekt», erklärten *Willi Mutzner* und der Präsident des Tourismusvereins Bündner Herrschaft, *Hans-Jörg Müntener*, an einer Medienorientierung in Maienfeld. Weil das Heidi nach den Erzählungen von Johanna Spyri schon immer in Maienfeld zu Hause gewesen sei, liege es auf der Hand, jetzt auch die authentischen Örtlichkeiten, beginnend mit dem Heidi-Haus, zugänglich zu machen.



Das Heidi soll in seiner Heimat vermehrt aktiv werden. *Foto: zvg*

Ohne öffentliche Mittel

Nach Ansicht des Maienfelder Stadtpräsidenten *Christian Möhr* entspricht das von der Churer Grischconsulta AG erarbeitete Konzept einer sanften Tourismusförderung. «Wir wollten noch nie und wollen auch in Zukunft keine totale Vermarktung. Wir wollen auch kein Alpöhi-Disneyland in einer intakten Landschaft.» Gemäss Möhr ist das vorliegende Konzept auch deshalb unterstützungswürdig, weil die Öffentlichkeit keine finanziellen Mittel aufzuwenden hat.
Das Initiativkomitee selbst zeigt sich im Rahmen seines Heidi-Projekts offen für eine Zusammenarbeit mit anderen Tourismusdestinationen und -regionen, da letztlich alle von der Heidi-Geschichte profitieren würden. Ziel sei es, die Bevölkerung in das Vorhaben einzubinden, die Bündner Herrschaft touristisch zu beleben, Arbeitsplätze zu schaffen, mit positiven Erlebnissen ein positives Image zu vermitteln. Es sollen natürliche Aspekte wie Landschaft, Gesundheit, Naturprodukte und die Weinregion in das Angebot miteinbezogen werden. In einer späteren Phase seien durchaus weitere Aktivitäten wie beispielsweise Heidi-Festspiele denkbar.
Im Heidi-Haus soll der Museumsbetrieb ab Frühjahr 1998 aufgenommen werden. Betrieb, Unterhalt und Marketing aller Einrichtungen rund um Heidis Heimat sollen durch eine noch zu gründende ertragsorientierte privatrechtliche Betriebsgesellschaft ausgeführt werden.

Heidiland und Heidi

Urs Kamber, Geschäftsführer von Heidiland Tourismus, begrüsst das «Heidi-Projekt» in der benachbarten Bündner Herrschaft und freut sich, mit dieser Region zusammenzuarbeiten. Er hofft, dass in Zukunft keine weiteren Abgrenzungs-Bestrebungen zwischen der Bündner Herrschaft und dem Heidiland vorkommen würden. Nach Ansicht Kambers kann es bei touristischen Projekten wie dem Heidi-Projekt nicht darum gehen, ein Gegengewicht zum Heidiland zu schaffen. Vielmehr müsse man endlich lernen, über die Grenzen hinweg zusammenzuarbeiten, so wie dies nun offenbar im Falle der Maienfelder Heidi-Aktivitäten angestrebt werde. *r.*

LESERBRIEFE

Der Vergleich hinkt…

«htr» Nr. 25 vom 19. Juni 1997: «Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus»

ST-Direktor *Marco Hartmann* fordert am Tourismustag, «das der Schweiz anhaftende Teuer-Image mit konkreten, preislich attraktiven Angeboten zu korrigieren». Erklärend ergänzte er, auch im Autogewerbe habe man dies entdeckt: Mercedes produziere nicht nur Luxuskarrossen der 600er-Klasse, sondern auch Autos der 190er-Serie. Ich nehme an, dass Marco Hartmann damit (einmal mehr) meinte, wir müssten unsere Preise senken – und ich meine dazu, dass dieser Vergleich hinkt.
Wie Mercedes haben wir in der Hotellerie die verschiedenen Klassen. Die reichen bei uns nicht von 190 bis 600, sondern von 1 bis 5 Sterne. Wie der Kunde von Mercedes kann der Gast unserer Hotels wählen. Dabei soll aber für uns genau das gleiche gelten, was für Mercedes so wichtig ist: Ob 190er- oder 600er-Klasse – ein Mercedes bleibt ein Mercedes und genügt damit (der jeweiligen Klasse entsprechend) hohen Ansprüchen und hat auch einen entsprechenden Preis. Da muss meines Erachtens angesetzt werden: Ein Schweizer Hotel soll ein Schweizer Hotel sein, ob 1 oder 5 Sterne, das Angebot muss (der Klasse entsprechend) ausgezeichnet sein und darf dann auch seinen Preis haben. So wie Mercedes (und andere Qualitätsmarken) nicht um ihren Absatz bangen müssen, bräuchten wir keine Sorgen zu haben: Es gibt weltweit genügend Touristen, die bereit sind, für entsprechende Qualität einen entsprechenden Preis zu bezahlen. Dafür ist Mercedes als Beispiel zu nennen – und nicht dafür, dass wir billiger werden müssen. *Urs Bangerter,*
Hotel Bethanien, Davos

Tessin

Masoni gegen Kneschaurek

Die wirtschaftliche Krise habe in der Tessiner Tourismusbranche die Streitsucht anstatt den Gemeinsinn gefördert. So reagierte die Tessiner Wirtschaftsministerin *Marina Masoni* (FDP) an der Generalversammlung von «Ticino Turismo» auf die scharfe Kritik, die *Corrado Kneschaurek*, Präsident des Tessiner Hoteliervereins, vor einem Monat geäussert hatte. Kneschaurek hielt Masonis Departement damals vor, es tue zuwenig für den wichtigsten Tessiner Wirtschaftszweig. Die Auseinandersetzung hat auch mit dem neuen Tessiner Tourismusgesetz zu tun, das vor der parlamentarischen Behandlung steht. Anders als in einem ersten Entwurf müssen gemäss dem von Masoni vorgelegten Regelwerk weiterhin die Hoteliers den Löwenanteil der Abgaben an den Kanton bestreiten.
Ersichtlich wird in dieser Diskussion, dass die Tessiner Tourismusbranche über keine eigenen Vertreter in der kantonalen Politik verfügt. *Marco Solari*, Präsident von Ticino Turismo, forderte deshalb, dass sich Touristiker in den Grossen Rat wählen lassen müssen – auch, um derart polemische Auseinandersetzungen zu vermeiden. Anlass zu Freude geben dem Verkehrsverein immerhin die neuesten Zahlen. Bis Ende Mai 1997 haben die Hotelübernachtungen im Tessin gegenüber dem Vorjahr um 15 Prozent zugenommen. *JSZ*

SWISSORAMA

«Best of the Alps»-Team auf Promotionstour in Asien. Die Repräsentanten der elf Mitgliedsorte von «Best of the Alps» (Kitzbühel, Seefeld, St. Anton am Arlberg, Lech am Arlberg, Davos, Grindelwald, St. Moritz, Zermatt, Cortina d' Ampezzo, Chamonix und Garmisch-Partenkirchen) beteiligten sich bereits zum dritten Mal an den von der Österreich Werbung und vom Maison de la France organisierten Ski & Hike Europe Workshops in Tokio und Osaka. Die knapp zweiwöchige Asien-Tour bot auch Gelegenheit für die Vorbereitung künftiger Aktionen. *r.*

*

Brienz-Rothorn-Bahn auf Talfahrt. 160 649 Passagiere, knapp 14 000 weniger als im Vorjahr, liessen sich zwischen Mai und Ende Oktober 1996 mit der Dampfbahn aufs Brienzer Rothorn transportieren. Dies schlägt sich in der Jahresrechnung nieder: 1996 resultierte ein Verlust von 228 000 Franken. Die Grundkosten liessen sich nur wenig beeinflussen, heisst es im Jahresbericht. Bei einer «historischen Dampfbahn» gebe es Grenzen, wenn das Angebot noch echt und glaubwürdig sein soll. Das schlechte Wetter sei einer der Gründe für das schlechte Geschäftsjahr. An insgesamt 16 Tagen war der oberste Streckenteil wegen Schnee nicht befahrbar. Eine Besserung der wirtschaftlichen Lage könnte – neben dem Wetter – langfristig auch eine Verlängerung der Saison bringen. Nach den Plänen des Verwaltungsrates könnten nämlich ab Mitte April die ersten Züge bis auf die Planalp verkehren. *SM*

*

«Regio Insubrica» mit gemeinsamem Tourismuslogo. Die italienisch-schweizerische «Regio Insubrica» will sich als einheitliche Ferienregion im Tourismusmarkt positionieren. Mit einer gemeinsamen Werbekampagne will die Drei-Seen-Region in Zukunft gemeinsam um Gäste buhlen. Der erste Schritt sei die Schaffung eines gemeinsamen Werbelogos, hiess es an einer Pressekonferenz in Bellinzona. Nötig seien zudem eine verbesserte Koordination und eine verstärkte gegenseitige Information unter den zahlreichen Ferienanbietern der «Insubrica». *sda*

KORRIGENDA

Im Artikel zum neuen Wanderweg in Adelboden, der kürzlich im Beisein von Bundesrat *Adolf Ogi* eröffnet wurde (*htr* Nr. 28 vom 10. Juli, Seite 3), fehlen, bedingt durch ein technisches Missgeschick, mehrere Worte.
Hier die zum Verständnis des Textes notwendigen Begriffe: Der Weg heisst Aeugi-Lowa-Wanderweg, führt vom Hahnenmoos auf die Engstligenalp und wurde bereits 1986 ins Wanderwegkonzept der Gemeinde Adelboden aufgenommen. Wir bitten unsere Leserinnen und Leser um Entschuldigung. *r.*

Verband Schweizer Badekurorte

Kaum mehr kostendeckende Tarife für Medizinalbehandlungen in den Badekurorten. *Foto: zvg*

Kostendeckende Tarife gefordert

Die Tarifverhandlungen mit dem Konkordat der Schweizer Krankenkassen und die «Spital-Liste» waren Hauptthemen an der Generalversammlung des Verbands der Schweizer Badekurorte in St. Moritz.

SUSANNE RICHARD

Ein Hauptthema an der Generalversammlung des Verbandes Schweizer Badekurorte (VSB) waren einmal mehr die Tarifverhandlungen mit den Krankenkassen nach der Einführung des neuen Krankenversicherungsgesetzes (KVG) und die neue «Spital-Liste». Der VSB steht immer noch in Verhandlungen mit dem Krankenkassenkonkordat: Die Krankenkassentarife seien für die Anbieter in den Badekurorten oft nicht mehr kostendeckend, erklärt VSB-Präsident *Rolf Engler*. Mit konkreten Kostenerhebungen bei fünf Betrieben konnte der VSB dies im vergangenen Geschäftsjahr gegenüber dem Verhandlungspartner belegen.
Die Verhandlungen sind inzwischen fortgeschritten. «Wir sind mit der vorgesehenen Tarifierung allerdings noch nicht ganz zufrieden», betont Rolf Engler. «Anstelle der von uns angestrebten Pauschalen und speziellen Tarife für die Bäder werden voraussichtlich Physiotherapeutentarife plus Ergänzungen angewendet, obwohl wir ganz andere Infrastrukturen bieten.» Pro Tag könnten so in Zukunft zwei Therapien verrechnet werden plus ein Zuschlag von 19 Franken für Bäder und übrige Infrastruktur. Im Auftrag des Bundesamtes für Sozialversicherungen erarbeitet der VSB in Zusammenarbeit mit dem Verband für Balneologie und Bioklimatologie und dem Krankenkassenkonkordat bis Ende 1997 auch die Liste der in den Badekurorten zugelassenen Institutionen.

Auswirkungen auf Belegung

Das neue Krankenversicherungsgesetz (KVG) wirkt sich auf die Kurort-Belegungen aus. Im vergangenen Jahr war der Medizinalbereich in den insgesamt 19 Mitglied-Badekurorten eher rückläufig, während der Wellness-Bereich leicht zulegen konnte. Für Engler ist dies eine Entwicklung in eine ungünstige Richtung: «Für die Zukunft der Badekurorte ist entscheidend, dass sie kostengünstige, qualitativ-hochwertige Medizinalleistungen erbringen können. Nur dann wird es möglich sein, langfristig als Ergänzung auch qualitativ gute Wellness-Angebote anbieten zu können.»
Im vergangenen Geschäftsjahr standen sich beim VSB Erträge von 289 000 Franken und Aufwendungen von 284 000 Franken gegenüber. Der grösste Aufwandposten ist mit 188 000 Franken der Bereich Kommunikation/Werbung/Marketing.

Infrastruktur der Badekurorte

Um Ärzten und Patienten die Spezialitäten der einzelnen Badekurorte übersichtlicher präsentieren zu können, gibt der Verband Schweizer Badekurorte (VSB) neben dem Ortskatalog eine neue Broschüre «Schweizer Badekurorte 1997 – Informationen zu Infrastrukturen und Behandlungen» heraus, die spezifisch über die medizinische Versorgung im Kurort – Kliniken, Ärzte und Therapieformen – Auskunft gibt. Auch Informationen zu den Unterhaltungsmöglichkeiten sind darin verfügbar. Das Echo auf das erstmals erschienene Vademecum ist, wie die Anfragen zeigen, bei den Ärzten und Kurinteressierten positiv. Das Vademecum, das detailliert über die Therapieangebote der Badekurorte informiert, soll vorläufig jährlich neu aufgelegt werden. *SR*

Veloland Schweiz

Velofreundliche Gastgeber

Mit der Eröffnung von neun nationalen Radwanderrouten im Mai 1998 soll die Schweiz endgültig zum Veloland werden. Noch fehlen aber genügend velofreundliche Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe.

Eine breit angelegte Promotionskampagne wird das Veloreisepublikum über die neuen Reiseangebote im «Veloland Schweiz» ab 1998 informieren. Doch um den Veloreisenden ein angenehmes und erlebnisreiches Angebot machen zu können, sucht die Stiftung «Veloland Schweiz» derzeit noch velofreundliche Beherbergungs- und Restaurationsbetriebe. Diese können sogenannte «Partnerbetriebe» der Stiftung werden. Sie leisten einen Beitrag für die dreijährige Partnerschaft und erhalten dafür einen Eintrag in die offiziellen Routenführer, die im Mai 1998 erscheinen werden, und eine Kennzeichnung des Betriebes als Partnerbetrieb. Zudem profitieren sie von den Marketingaktivitäten von Schweiz Tourismus für das Veloland Schweiz, die in einem Eröffnungsevent am 30. Mai 1998 gipfeln werden. *pd/r.*

Weitere Informationen: Stiftung «Veloland Schweiz», c/o Schweizer Tourismusverband, Postfach 8275, 3001 Bern. Anmeldeschluss ist der 15. August 1997.

Glockenspiel in Luzern

Kein übermässiger Lärm

Eine völlige Stillegung des seit fast 30 Jahren von einem Uhren- und Juweliergeschäft betriebenen Glockenspiels im Luzerner Stadtzentrum hat das Bundesgericht abgelehnt.

Im Interesse der lärmgeplagten Nachbarschaft darf die Touristenattraktion aber nur noch beschränkt erklingen. Die bei den Passanten beliebten Glockenklänge lösen seit Jahren Unmut in der Nachbarschaft aus.
Das Luzerner Amt für Umweltschutz ordnete 1994 an, das Glockenspiel dürfe nur an Werktagen erklingen. Und dies nur zu den vollen Stunden zwischen 14 und 17 Uhr, bei einer täglichen Höchstdauer von 4 Minuten. Diese – von der Kantonsregierung bestätigten – Einschränkungen empfanden drei Personen aus der Nachbarschaft als ungenügend. In Lausanne beharrten sie vergeblich darauf, die Glockenklänge seien vollständig abzustellen. Die Betriebsbeschränkung ist in den Augen der Bundesrichter «sachlich gerechtfertigt und hinsichtlich ihres Umfangs verhältnismässig». Es gelte aber nicht nur die berechtigten Anliegen der Nachbarn zu berücksichtigen, sondern auch den für Luzern besonders bedeutsamen Fremdenverkehr und die Wahrung des Stadtbildes. *sda/r.*

Säntis

Baustelle als Attraktion

Telecom und Säntisbahn investieren gemeinsam 80 Millionen Franken in den Ausbau des Mehrzweckgebäudes auf dem Säntis-Gipfel. Pauschalangebote mit Baustellenführung haben sich gar als Publikumsrenner erwiesen.

Ein Selbstbedienungsrestaurant, verschiedene Räume für Seminare, Tagungen und kulturelle Anlässe sowie eine Terrasse werden im neuen, dem Publikum zugänglichen Osttrakt erstellt. Das ganze Gebäude wird in Zukunft durch Wärmerückgewinnung aus den Fernmeldeanlagen geheizt werden.
Die Säntis-Schwebebahn und die Nebenbetriebe haben den Betrieb trotz Schwierigkeiten während der ganzen Bauzeit aufrechterhalten und die Baustelle erfolgreich als Publikumsattraktion genutzt. Der gesamte Bau soll im Spätsommer 1998 abgeschlossen werden. Bereits im Mai fertiggestellt wurden die neuen Publikumshallen und Terrassen mit einer Kapazität von bis zu 800 Personen. Ende Juni folgten das bediente Panorama-Restaurant (180 Sitzplätze) und die Terasse mit Selbstbedienung (150 Sitzplätze). Nun sollen Mitte August das Terrassen-Restaurant mit 130 Innen-Sitzplätzen, 50 Sitzplätzen im «Stübli» und 200 Sitzplätzen auf der Terrasse eröffnet werden. *SR*

DRUCKFRISCH

Die besten Fotostandorte an der Lötschbergbahn

Mit einem neuartigen Führer zu den besten Fotostandorten entlang von Lötschberg- und Simmentalbahn wollen die Lötschbergbahn und Kodak SA Eisenbahnfans zu attraktiven Bahn-Fotosujets führen. Eine Übersichtskarte zeigt die 42 Standorte an Seelinie, Nord- und Südrampe und an der Simmentalbahn. Hinweise zum einfachsten Zugang zum Standort, zur optimalen Blickrichtung, zur idealen Jahres- und Tageszeit sowie Ratschläge zur Bildgestaltung sollen dem Foto- und Eisenbahnfreund ermöglichen, sich voll auf das Bildsujet zu konzentrieren. *SR*

Bezogen werden kann die Broschüre bei Edition BLS Lötschbergbahn, 3001 Bern und an sämtlichen Bahnhöfen und Stationen der BLS-Gruppe. Kostenpunkt: 8 Franken.

Neue «Booklets» für Meiringen Hasliberg

Klein aber fein sind die neuen «Booklets», die im Rahmen eines von Grund auf neu erarbeiteten Werbeprospekt-Konzeptes für Meiringen-Hasliberg entstanden sind. Der konventionelle A4-Regionalprospekt hat hier ausgedient. Er wird durch kleine Büchlein und Faltprospekte im A7-Format (74x105mm) ersetzt. Die Werbeidee ist ansprechend und zugleich praktisch: die Booklets passen in jede Hosen- oder Hemdtasche und sind gleichwohl voll mit bebilderten Kurzinformationen. Als Basisangebot gibt es ein Sommer- und ein Winterbooklet sowie analoge Tarifbooklets der Bergbahnen. Für die Produktionskosten (je 100 000 Stück Sommer-, Winter- und Bergbahn-Booklets) wurden im ersten Jahr zwischen 65 000 und 70 000 Franken investiert.
Die Idee der Booklet-Story soll nun weitergehen und möglichst alle Leistungsträger in die neue Werbelinie einbinden. Leistungsträger, die ein eigenes, 16 Seiten umfassendes und vierfarbig gedrucktes Booklet herausgeben möchten, müssen für eine Auflage von 10 000 Stück inklusive Gestaltung und Druck mit etwa 6000 Franken rechnen. Mit der Lancierung dieser neuen Werbeidee ist man in Meiringen-Hasliberg überzeugt, das Erscheinungsbild der Region zu vereinheitlichen und damit die Identifikation zu stärken. *SM*

REKLAME

SULCUS®
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

Ihr Partner für Hotel EDV

Kompetent auch bei kleinem Budget!

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

UBS-Touristikerumfrage

Vorsichtiger Optimismus im Tourismus

Die laufende Sommersaison dürfte mit etwas höheren Logiernächtezahlen als der Sommer 1996 abschliessen. Davon gehen die knapp 60 Kurdirektoren aus, die im Juni von der UBS (Schweizerische Bankgesellschaft) befragt wurden.

ULRIKE BALDENWEG-BÖLLE*

Nachdem der Schweizer Tourismus in der vergangenen Wintersaison erstmals seit den frühen 90er Jahren wieder positive Zuwachsraten verzeichnen konnte, scheint sich nun auch für die laufende Sommersaison (Mai bis Oktober) eine Trendwende abzuzeichnen. 35 Prozent der im Juni von der UBS befragten Kurdirektoren gehen für ihren Ferienort von besser belegten Hotelbetten als im Vorjahr aus, während lediglich in jedem fünften Ort mit einem Anhalten der Talfahrt gerechnet wird. Die Nachfrage in der Parahotellerie wird sich im Urteil der Kurdirektoren ähnlich wir jene in der Hotellerie entwickeln. Damit hat sich die Einschätzung der Sommersaison 1997 gegenüber der März-Umfrage insgesamt etwas eingetrübt. Die verhaltene Zuversicht der Kurdirektoren ist zudem nach dem schlechten Vorjahresergebnis stark zu relativieren – die Zahl der Hotelübernachtungen war im Sommer 1996 nach fünfjähriger Talfahrt erneut um über 5 Prozent eingebrochen und fiel damit auf ein letztmals in den 50er-Jahren erreichtes Niveau.

Die von der UBS befragten Kurdirektoren rechnen damit, dass in der laufenden Sommersaison sowohl inländische als auch – allerdings in etwas geringerem Ausmass – ausländische Gäste mehr Nächte in Schweizer Hotelbetten verbringen werden. Dabei werden insbesondere aus Italien und Grossbritannien, aber auch aus den USA klar mehr Feriengäste erwartet. Demgegenüber halten sich in bezug auf Herkunftsländer wie Deutschland und die Benelux-Länder Orte mit Zunahme- und Abnahme-Erwartungen etwa die Waage. Unter den einzelnen Regionen fallen das Tessin und das Berner Oberland durch überdurchschnittlich positive Sommererwartungen auf. Im Gegensatz dazu überwiegen sowohl im Wallis als auch im Kanton Graubünden die Ferienorte, in denen mit einem weiteren Logiernächterückgang gerechnet wird.

Wechselkurse unwichtiger

Nach Ansicht der befragten Kurdirektoren wird die Nachfrage nach Logiernächten in der Schweizer Hotellerie im Sommerhalbjahr 1997 in erster Linie durch attraktive Billigreiseangebote ins Ausland und in zweiter Linie durch das schwierige konjunkturelle Umfeld gebremst. Im Gegensatz zu den letzten Umfragen der UBS werden dagegen der Wechselkurs und die hohen Preise für touristische Leistungen per saldo nur noch in geringem Ausmass als negative Einflussfaktoren für die laufende Sommersaison aufgeführt.

In den Städten mit überwiegendem Geschäftstourismus wird die Logiernächteentwicklung im laufenden Sommerhalbjahr positiver als im Ferientourismus beurteilt. Sechs städtischen Verkehrsdirektoren mit «Zunahme»-Meldungen stehen zwei gegenüber, die mit einer Stabilisierung der Übernachtungszahlen auf Vorjahresniveau rechnen. Dies wird sowohl mit einer grösseren Zahl von Kongressen, Messen und Veranstaltungen als auch mit Zunahmen beim individuellen Geschäfts- und allgemeinen Freizeittourismus begründet.

Erwartungen für die Sommersaison

Übernachtungserwartungen	Befragung März 1997: Anzahl Ferienorte (insgesamt 53 befragte Tourismusdirektoren)			Befragung Juni 1997: Anzahl Ferienorte (insgesamt 54 befragte Tourismusdirektoren)		
	Zunahme gegenüber Vorjahr ↗	Unverändert =	Abnahme gegenüber Vorjahr ↘	Zunahme gegenüber Vorjahr ↗	Unverändert =	Abnahme gegenüber Vorjahr ↘
Hotellerie	22	26	5	19	25	10
– Schweizer Gäste	20	25	8	18	27	9
– Ausländische Gäste	24	24	5	19	21	14
Parahotellerie	18	29	2	17	28	8

Ergebnisse der UBS-Umfragen vom März und Juni 1997

Gegenüber der März-Umfrage beurteilen die Tourismusdirektoren im Juni den Sommer bereits wesentlich weniger optimistisch. *Zahlen: UBS / Grafik: htr*

* Ulrike Baldenweg-Bölle ist Prokuristin bei der UBS (vormals Schweiz. Bankgesellschaft) und zuständig für den Tourismus-Teil in der quartalsweise erscheinenden UBS-Publikation «Outlook Schweiz».

Österreich

Themenpark für Tirol?

Durch den Bau eines aufwendigen Freizeitparks soll Tirols Sommertourismus angekurbelt werden. Diese politische Willensbekundung verbreitete der Tiroler Landeshauptmann Wendelin Weingartner im Rahmen des «Tiroler Tourismusforums».

Für einen alpinen Themenpark im Tirol wurden zwei Projektstudien bereits konkret ausgearbeitet: «Forum Alpinum» und «Aqua Arena». Beide Erlebniswelten würden thematisch den Alpenraum ins Zentrum rücken. Entwickelt wurden diese Projekte aus der Idee für ein «Haus der Alpen», das in Innsbruck nicht realisiert werden konnte. Die jetzt neu geplante Touristenattraktion mit einem Investitionsvolumen von geschätzten 40 bis 50 Millionen Franken müsste laut Landeshauptmann Weingartner nicht unbedingt direkt bei Innsbruck, aber jedenfalls in der verkehrsmässig gut erschlossenen Inntalfurche angesiedelt werden.

Beide Projekte sind indes derzeit noch weit von ihrer Realisierung entfernt. Gegenüber der *htr* wiegelte Weingartner denn auch eher ab: Interessierte grössere Geldgeber seien bisher nicht in Sicht. «Deren Vorstellungen laufen ohnehin meist auf Disneylands hinaus. Das soll es bei uns nicht werden.» Für ein rundum stimmiges Projekt könnte es auch möglich sein, dass Landesmittel fliessen würden, erklärte Weingartner. *FF*

Österreich

Blick ins österreichische Sommerloch

Österreichs Hoteliers sind pessimistisch wie noch nie: Kaum waren die feiertagsbedingten zweistelligen Zuwachsraten für den Mai hinausposaunt, widmeten sich die amtlichen Forscher dem zu erwartenden Sommerloch.

46 Prozent der österreichischen Hoteliers erwarten demnach für diesen Sommer deutlich weniger Gäste als im Vorjahr und daher Umsatzverluste. Auch wenn jedes vierte Hotel auf Zuwächse hofft, sind die Pessimisten deutlich in der Mehrheit.

Regional sind die Erwartungen höchst unterschiedlich: Grösste Skepsis herrscht gerade in jenen Bundesländern, die schon in den vergangenen Jahren Gäste verloren: Kärnten und Salzburg. Es folgen Tirol, Vorarlberg und Niederösterreich. Optimismus regiert in Wien und Oberösterreich. Als Konsequenz dieser negativen Erwartungshaltung planen 23 Prozent der Hotelbetriebe für 1997 einen geringeren Personalstand als im Sommer 1996. Auch bei den Investitionen wird die Bremse gezogen: 35 Prozent der Betriebe wollen weniger als in der Vergangenheit investieren. Noch pessimistischer als bei den Nächtigungserwartungen zeigen sich die Hoteliers in Sachen Nebenausgaben.

Verstärkte Sparsamkeit

Als wichtigste Gästetrends gaben die befragten 3000 Gastgewerbeunternehmen (Rücklaufquote 25,2 Prozent) an: Kurzfristige Buchungen (84 Prozent), kürzere Aufenthalte, verstärkte Sparsamkeit, Anfragen nach speziellen Angeboten im Ort, strengere Überprüfung des Preis-/Leistungs-Verhältnisses (jeweils von rund drei Vierteln der Betriebe genannte Gründe).

Nicht nur die Hoteliers selbst, auch die professionellen Tourismusexperten reduzieren ihre Erwartungen. Der Trend der Sommer 1993 bis 1996 (jeweils rund minus 5 Prozent) wird sich weiter fortsetzen. Derart könnte die Zahl der Übernachtungen unter 60 Millionen und damit auf das Niveau Ende der Sechzigerjahre sinken. *Egon Smeral*, Tourismusexperte des Wirtschaftsforschungsinstituts, erwartet nun einen Einnahmerückgang von 3 Prozent für das Jahr 1997. Vor wenigen Monaten hatte er noch mit «nur» 1 Prozent Umsatzverlust spekuliert. Bei jährlichen Tourismuseinnahmen von 170 Milliarden Schilling (rund 21 Milliarden Franken) ist die Differenz für Österreich volkswirtschaftlich schmerzlich spürbar. *FF*

Der Österreich-Sommer ist in der Krise: Denkbar ist ein Rückgang bis auf das Niveau der Sechzigerjahre. *Foto: zvg*

Schwarzwald

Gemeinsamer Tourismusverband

Dem Trend zur Zusammenarbeit folgend, hat jetzt auch der Schwarzwald einen einheitlichen Tourismusverband. Die subregionalen Verbände bleiben allerdings bestehen.

Die bisher getrennt (und oft genug gegeneinander) operierenden Tourismus-Gesellschaften Nördlicher, Mittlerer und Südlicher Schwarzwald (der Mittlere sogar nochmals unterteilt), treten nun gemeinsam als «Schwarzwald Tourismusverband» mit Sitz in Freiburg auf.

Gemeinsam wird jetzt die Pressearbeit für 181 Tourismusgemeinden gemacht (allerdings vorläufig auf farblich unterschiedlichem Papier für jede Region). Gemeinsam aber wurde eine Kur- und Gästekarte entwickelt, die für alle angeschlossenen Gemeinden gültig ist. Dies sei, so die Freiburger Schwarzwald-Zentrale, «europaweit einmalig». Jeder Gast aus jedem Ort könne die insgesamt über 850 Preisofferten in sämtlichen Gemeinden und Einrichtungen, Sport- und Freizeitanlagen, Museen, gastronomischen Betrieben und Winzergenossenschaften nutzen. Durch die gemeinsame Kurkarte werde «das örtliche Kurgebiet auf den gesamten Schwarzwald» erweitert.

Informationen über Sonderaktionen gibt es auch weiterhin bei den vier regionalen Tourismusbüros, sie werden aber auch über die Freiburger Zentrale vermittelt. Schweizer Gäste stehen nicht nur als Wochenendbesucher auf Rang eins der ausländischen Gästestatistik im Schwarzwald. *GU*

Adresse des neuen Dachverbandes: Schwarzwald Tourismusverband, Postfach 1660, D-79016 Freiburg, Telefon 0049 761 24 4 20.

Österreich

ÖHV mit TIScover

Am 13. Juni unterzeichneten die Österreichische Hoteliervereinigung (ÖHV) und die TIS GmbH einen Kooperationsvertrag. Darin wurde fixiert, dass die ÖHV ihren rund 900 Mitgliedern empfiehlt, für den elektronischen Auftritt TIScover zu nutzen.

«Es liegt in der Verantwortung des einzelnen Unternehmers, die Positionierung der eigenen Dienstleistungen im Internet als zusätzliche und zukunftsweisende Schiene im Marketingmix zu begreifen», stellt ÖHV-Präsident *Helmut Peter* klar. Es werden mit dieser Vereinbarung nicht automatisch alle österreichischen Spitzenhotels via TIScover am Onlinemarkt präsent sein. Die Kooperationsvereinbarung soll den Hoteliers aber eine klare Orientierungshilfe schaffen. Die Hoteliervereinigung sieht darüber hinaus in der Empfehlung einen Anstoss, um die Mitglieder zu verstärkten Marketingbemühungen zu animieren.

«Wer schnell ist, entscheidet schon heute über Erfolg und Misserfolg!» findet Peter. Mit der ÖHV-Vereinbarung könnte Österreichs führende Tourismusplattform im Internet seine Position weiter absichern. Bislang gelang es TIScover nicht nur in Österreich, sondern europaweit eine führende Rolle zu erreichen. «Web 21», ein unabhängiger amerikanischer Dienst für die Beobachtung von Internetseiten, listete TIScover als Europas besten Travel-Server auf. Weltweit gab es einen Platz in den Top 10. Der quantitative Spitzenwert lag im Mai bei 3,2 Millionen Aufrufen. Realistisch entspricht dieser Wert etwa 40 000 bis 60 000 konkreten Zugriffen. *FF*

PANORAMA

Vielflieger unternehmen jährlich 21 Reisen und verbringen 37 Nächte im Hotel. Das hat eine Umfrage der Reed Travel Group bei mehr als 5250 Geschäftsreisenden aus den USA, Grossbritannien, Deutschland, Frankreich, Singapur, Hong Kong, Italien, Japan und Australien ergeben. Günstige Flugzeiten, der Ruf der Fluggesellschaft in Sachen Pünktlichkeit und Sicherheit sind ausschlaggebend für die Wahl der Fluggesellschaft. An Bordservice wird vor allem Beinfreiheit gewünscht. Gefragt sind auch die Bonusmeilen. Geschäftsreisende sind wenig kommunikativ: Sie reden nicht mit dem Nachbarn im Flugzeug und setzen sich – im Hotel angekommen – meist vor den Fernseher. Auf der Geschäftsreise ignoriert der Franzose ungeniert die Sicherheitsvorschriften des Personals, während der Deutsche alles tut, was man ihm sagt. Der Engländer hält strikte die Kleiderordnung ein, der Italiener schwebt in ständiger Angst, sein Necessaire zu verlieren. Der Amerikaner arbeitet pausenlos, der Reisende aus Singapur isst lieber, der Australier hängt in der Executive Lounge herum, der Japaner surft auf dem Internet und der Geschäftsmann aus Hong Kong schläft. *CK*

*

Deutschland: Familien sind eine interessante Zielgruppe. Nach Untersuchungen der Forschungsgemeinschaft Urlaub und Reisen in Hamburg gaben Familien 1996 auf über 13 Millionen Urlaubsreisen rund 12 Milliarden DM aus – überwiegend am Meer, aber auch in den Bergen. Spanien und Italien lagen auf der Hitliste der beliebtesten Reiseziele (12 und 10%), gefolgt von Bayern (7%), Schleswig-Holstein (6%) und Mecklenburg-Vorpommern (5%). Auch für Familien werden ausländische Reiseziele zunehmend attraktiver; der Anteil an aussereuropäischen Destinationen hat sich in dieser Zeit sogar vervierfacht. Verluste mussten Österreich und Italien hinnehmen. 30 Prozent der Familien buchten eine Ferienwohnung, 11 Prozent gehen mit Zelt und Wohnwagen auf Reisen. Hotels spielen nur bei Veranstalterreisen eine Rolle. Familien fahren vorwiegend mit dem eigenen Auto, bei Fernzielen und Veranstalterreisen in den Mittelmeerraum per Flugzeug. Am liebsten ruhen sich Familien in den Ferien aus oder unternehmen gemeinsam etwas. Animation und kulturelle Aktivitäten sind weniger gefragt. 54 Prozent aller Familienreisen finden im Juli und August statt. *CK*

*

Zweimal Silber für Schweiz Tourismus. «Signum Laudis in Silber» durch Jury und Fachpublikum gab es für den Schweizer Beitrag beim Anfang Juli verliehenen österreichischen Werbe Grand Prix '97 gleich zweimal. Unter 46 in der Kategorie «Plakate von Tourismusverbänden, Regionen, Nationalen Tourismuswerbeorganisationen und Hotels» bei der Ferienmesse ausgestellten Werbeplakaten erreichte die österreichische Vertretung von Schweiz Tourismus mit dem Sujet «Matterhorn» hinter Portugal den zweiten Rang. Vom Publikum wurde das «Matterhorn» mit 1027 Stimmen ebenfalls an die zweite Stelle gereiht. Wie es in der Begründung der Jury heisst, vermag das prämierte Plakat Wünsche zu wecken und besticht durch seine Klarheit. Ohne jeden Text wird deutlich, um welches Land es sich handelt. «Es bringt zum Ausdruck, dass Gäste willkommen sind». Der jährliche Werbe Grand Prix wird von der österreichischen Fachzeitung «tourist austria international» durchgeführt. *HP*

*

Frühbusverbindung von Basel zum Flughafen Kloten. Seit Juni bietet das Carunternehmen Sunrise Reisen aus Niederwangen bei Bern täglich eine Frühverbindung von Basel nach Zürich-Flughafen an. Die 1993 eingeführte Frühverbindung ab Bern hat sich gut etabliert und wird täglich im Durchschnitt von 12,5 Personen benutzt. Der neue Bus fährt in Riehen, Endstation Tram 6 um 04.15 Uhr und am Bahnhof Basel SBB, Busstation Euroairport-Bus, um 04.40 Uhr ab. Er erreicht Zürich-Flughafen um 05.40 und gewährleistet damit den Anschluss an frühe Linienflüge und Charterflüge. Die einfache Fahrt kostet mit dem Halbtax-Abo 50 Franken, ohne Halbtax 60 Franken. Für die Kombination Hinfahrt Bus – Rückfahrt Zug 2. Klasse mit Halbtax sind 95 Franken zu berappen. Die Reservation beim Reisebüro Sunrise 031 985 13 13 oder beim jedem anderen Reisebüro ist obligatorisch. *SR*

Markenschutz

Was ich nicht weiss, macht mich nicht heiss

Wer heutzutage versäumt, eine Markenrecherche und die nachfolgende Registrierung seines Produkts oder Unternehmens vorzunehmen, ist vor unliebsamen Überraschungen nicht sicher. Gerade in der Zeit der globalen Märkte und des Internets stehen der Markenpiraterie Tür und Tor offen. Das kann aufwendige und kostenintensive Konsequenzen haben.

HELGA WIENRÖDER

«Im Zweifelsfall registrieren», rät *Martin Schneider* vom Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum (IGE), Bern und Zürich. Er ist Spezialist für Marken-, Urheber- und Wettbewerbsrecht. Ein Grund mehr, eine Eintragung nicht auf die lange Bank zu schieben, ist die Tatsache, dass seit Inkrafttreten des EG-Markenrechts am 1. April 1996 im spanischen Alicante bereits mehr als 50 000 Anmelder die Hinterlegung einer Gemeinschaftsmarke beantragt haben. Inzwischen füllen sich weltweit die Markenregister, und der Spielraum, eine Marke zu registrieren, wird immer kleiner. Versäumt ein Hersteller oder Dienstleistungsunternehmen den Eintrag, kann es ihm heute schneller als früher passieren, dass ihn ein bisher unbekannter und in einer anverwandten Branche tätiger EG-Markenanmelder zur Aufgabe seiner angestammten Marke zu zwingen versucht. Martin Schneider rät daher nachdrücklich zum rechtzeitigen Schutz.

Wichtig ist dabei, dass die Marke nach einer gewissen Frist auch gebraucht werden muss. Wenn beispielsweise ein Anmelder den Namen Europa-Hotel nicht nützt, kann sich ein Pirat diesen sichern (wie in diesem Fall auch geschehen) und das Hotel hat das Nachsehen. Nach der Konzeption des Markenschutz-Gesetzes ist es nämlich ausschliesslich Sache des Hinterlegers, das Bestehen irgendwelcher Drittrechte abzuklären, wie es auch Sache der privaten Markeninhaber ist, die Anmeldungen neuer Marken zu überwachen. Unterlässt es ein Unternehmen, Drittrechte abzuklären, kann das ins Auge gehen und hohe Kosten verursachen.

Vor einigen Jahren hatte beispielsweise Mövenpick mit einem Markenanmelder in Italien zu kämpfen. Ungeahnte Berühmtheit hat auch der Sportartikelhersteller Rebook erlangt. Erst nach einem über zehnjährigen, teuren juristischen Ringen gelang es Rebook, die Registrierung eines Piraten aus dem peruanischen Markenregister zu entfernen. Auch Mercedes wurde nicht verschont: Die Markteinführung des neuen Modells mit der Bezeichnung «E-Klasse» wurde durch einen cleveren Piraten, der dieses Zeichen international in verschiedenen Ländern schützen liess, erheblich behindert. Mercedes zahlte eine beachtliche Stange Geld, um die bereits angelaufene Kommunikation nicht abbrechen zu müssen. Der Luxuswagenhersteller befindet sich da in guter Gesellschaft mit Novartis: Der Chemiemulti musste nämlich plötzlich feststellen, dass dieser Name bereits besetzt war und zahlte eine nicht genannte Summe, um den Namen für sich gebrauchen zu können.

Wahrnehmen und erkennen – oder eben nicht. Wer im Bereich Markenschutz schläft, den bestraft oftmals das Leben. *Foto: Comet*

Merchandising-Boom

Weil immer mehr Tourismus- und Hotelleriebetriebe das Geschäft mit Merchandising wittern, ist es umso wichtiger, seine Marke eintragen zu lassen. Nicht nur, weil immer Nobelherbergen dazu übergehen, Bademäntel und Handtücher etc. mit ihrem Logo zu verkaufen. Auch Landschaften und Tourismuszentralen liebäugeln mit steigenden Umsätzen aus Lizenzgeschäften. Wie ein Diplomand der Schweizerischen Tourismusfachschule (STF) in Siders recherchierte (siehe *hotel + tourismus revue* Nr. 25 vom 19. Juni 1997), liessen bis jetzt 49 Firmen ihr Produkt mit dem Matterhorn oder dem Bild des Matterhorns beim Eidgenössischen Institut für Geistiges Eigentum in Bern schützen. Dies lässt vermuten, dass mit ähnlichen prominenten Werbeträgern demnächst noch mehr Unternehmen versuchen werden, ihre Produkte «aufzuwerten».

Hanspeter Danuser, Kurdirektor von St. Moritz, weiss, wie einträglich die Lizenzvergabe mit dem Logo «St. Moritz – Top of the World» ist: Nach seinen eigenen Angaben sammelten sich in der Markenschutzabteilung des noblen Kurorts bis heute fast 600 000 Franken an. Inzwischen wissen findige Unternehmensberater, wie man die Marke Schweiz vermarkten kann, oder etwas weniger grandios die Marke Heidiland, die im vergangenen Jahr lanciert wurde.

Descripters im Kommen?

Ausgelöst durch die Tatsache, dass die neubenannte Credit Suisse im Markenregister mit «Credit Suisse Private Banking» geschützt wird, stellt sich die Frage nach dem Sinn, solche Zusätze schützen zu lassen. Laut Schneider sind Descriptors markenrechtlich gesehen beschreibende Angaben und nicht oder nur in Kombination mit der eigentlichen Marke schützbar. Der Markenrechtsexperte weist darauf hin, dass man mit beschreibenden Zusätzen, wenn sie geschützt sind, im Falle eines Markenrechtsprozesses bessere Chancen habe, weil man alle Register ziehen könne.

Das Beispiel der «Low Budget»-Hotelgruppe «Einfach + Gemütlich» (E+G) gibt ebenfalls zu denken: Obwohl diese Bezeichnung eigentlich nicht schützbar ist, weil sie markenrechtlich gesehen als Allgemeingut gilt, hätte sie nach einem mehrjährigen Gebrauch ins Register eingetragen werden können. E+G-Erfinder und Gründer *Hans-Peter Rubi* tat dies nicht – und hatte diesen Frühling das Nachsehen, als er sich von seinem Lebenswerk trennen musste.

Einige Beispiele stammen aus dem Markenschutz-Seminar der HSMAI vom 5. Juni (Referenten Martin Schneider und Daniel Vogel).

Daniel Vogel

Bei Mövenpick steht derzeit auch die Frage zur Diskussion, ob der Name «Mövenpick Hotels & Resorts» als Ganzes geschützt werden soll. *Daniel Vogel*, Director Marketing Services Mövenpick Hotels & Resorts Zürich, hat hier unter anderem die Aufgabe, Ordnung in das Markenchaos bei Mövenpick zu bringen. Mövenpick hat das Ziel, weg von der Doppelnamenstrategie (z.B. Mövenpick Marché) zurück zur Dachmarkenstrategie zu gehen. *HW*

Registrierungsverfahren

Heimregistrierung: Meist wird der Markenschutz im Ausland auf Basis einer Eintragung der Marke in der Schweiz beantragt. Dabei ist es wichtig, dass der Anmelder aus eigener Initiative im Marken- und im Handelsregister recherchieren muss, ob dem geplanten Zeichen identische oder verwechselbare ältere Rechte entgegenstehen. Am besten klärt eine Ähnlichkeitsrecherche auf. Die eingetragene Marke geniesst Rechtsschutz ab Datum der Anmeldung.

Madrider System: Dem Madrider System gehören heute über 50 Mitgliedsländer an, darunter alle EU-Staaten, die osteuropäischen Länder, Russland, China u.a. Vorteil des Madrider Systems: Hier wird es möglich, durch eine einzige Anmeldung – einzureichen beim IGE, das diese an die Organisation Mondiale de la Propriété Intellectuelle in Genf (OMPI) weiterleitet – diejenigen Staaten zu benennen, für welche Markenschutz begehrt wird.

EG-Marke: Seit 1.4.1996 besteht die Möglichkeit, beim Harmonisierungsamt für den Binnenmarkt (HABM) in Alicante eine EG-Marke zu beantragen, die Schutz für die gesamte EU geniesst.

Direktanmeldungen im Ausland: Durch Abwesenheit im Madrider System glänzen insbesondere die USA, Indien, die südafrikanischen und Pazifik-Länder sowie Japan. In diesen Ländern lässt sich eine Marke nur über eine Direktanmeldung bei der nationalen Behörde schützen. *HW*

Martin Schneider

Dass niemand ein Hotel Rössli oder Löwen schützen lässt, klingt plausibel. Was passiert jedoch, wenn Markenpiraten entdecken, dass ein 5-Stern-Hotel seinen Namen nicht schützen liess? Prominente Beispiele in der Schweiz gibt es genug. *Martin Schneider*, Eidgenössisches Institut für Geistiges Eigentum: «Vermutlich würde hier das Gewohnheitsrecht auf der Seite des Hotels stehen und der Pirat würde in einer gerichtlichen Auseinandersetzung den kürzeren ziehen.» *HW*

Heidi Hotels

Krisenmanagement: Auch Resorts AG am Ende

Die Auffanggesellschaft Resorts AG der konkursiten Heidi-Hotelkette der Rappi AG steht vor dem Aus. Fünf der zur Rappi AG gehörenden und von der Resorts AG gepachteten Heidi-Hotels werden vorläufig von der Transliq AG Zürich/Bern unter Mithilfe des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) gemanagt.

KARIN HUBER

Die Zukunft der einst zur konkursiten Gruppe der Rappi AG gehörenden Heidi-Hotels ist ungewiss. Nachdem im November 1996 über die Rappi AG der Konkurs eröffnet wurde, schlitterte vor wenigen Wochen auch die Resorts AG, Pächterin von fünf ehemaligen Heidi-Hotels, in den Konkurs. Rappi AG-Unternehmer und Grossmetzger *Lukas Kunz* kann damit seine Träume von einer alpenüberspannenden Heidi-Hotelkette endgültig begraben. Kunz hatte in den letzten Jahren begonnen, Hotelliegenschaften meist aus Konkursen aufzukaufen, musste aber nach kurzer Zeit bereits wieder einen Grossteil seiner Heidi-Hotels abstossen.

Über den Grund, der zum Konkurs der Resorts AG geführt hat, kann derzeit höchstens spekuliert werden. Ob Managementfehler, Strukturen oder andere Gründe für das schnelle Ende verantwortlich waren, ist nach Angaben des Betreibungs- und Konkursamtes St. Gallen derzeit noch nicht eruierbar. Nicht in die Karten schauen lassen wollte sich auch der ehemalige Geschäftsführer der Heidi-Hotelkette, *Rainer Spengler*, der die Resorts AG zusammen mit seiner Partnerin, *Regina Schmid*, gegründet hatte. Zumindest bis zur Eröffnung eines ersten Schuldenaufrufs in rund vier Wochen werden also Vergangenheit und Zukunft der einstigen Heidi-Hotels im Dunkeln bleiben.

Krisenmanagement eingesetzt

Die Rappi- respektive Resorts-Hotels Crusch Alba in Scuol, Parkhotel Waldhaus in Arosa, Pöstli in Lenzerheide, Bellevue in Rigi-Kaltbad und Altes Klösterli in Zürich werden nun seit 5. Juni von der Transliq AG unter Mithilfe des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) in Bern im Auftrag der Gläubigerbanken gemanagt. Die Banken ihrerseits seien daran interessiert, die sich im Nachlass der Rappi AG befindenden Liegenschaften so rasch wie möglich zu verkaufen, erklärte *Liliane Rentsch* vom SHV. Bis dahin sei es das Ziel, die Häuser mit dem bisherigen Personal weiterzuführen, um sie möglichen Käufern betriebsbereit übergeben zu können. Wie weit die Hotels sanierungsbedürftig seien, darüber hätten die künftigen Käufer selbst zu befinden. Zumindest beim über 120jährigen «Bellevue» aber drängen sich nach Angaben der «Neuen Luzemer Zeitung» erhebliche millionenteure Sanierungsmassnahmen auf, sollte das Haus langfristig eine Zukunft haben.

Interessenten vorhanden

Die mit der Transliq AG Zürich und Bern vom Konkursamt Glarus eingesetzte ausserordentliche Konkursverwalterin ist ebenfalls an einem raschen Verkauf der Liegenschaften interessiert. Amtliche Schätzpreise würden zwar noch keine vorliegen, dafür sind gemäss Transliq AG bereits für alle fünf Hotels Interessenten vorhanden.

Eine erste Gläubigerversammlung der Rappi AG, Liegenschaftseigentümerin unter anderem der Hotels, wurde bereits durchgeführt. Weil jedoch darüber bei der Aufsichtsbehörde in Glarus von Rappi AG-Besitzer Lukas Kunz Beschwerde wegen «Behinderung der freien Meinungsbildung» eingereicht wurde, wird sich das Verfahren weiter verzögern, wie *Andreas Feuz* von der Transliq AG auf Anfrage erklärte. Gemäss Feuz ist momentan noch nicht ganz auszuschliessen, dass Kunz die Beschwerde als reine Verzögerungstaktik benutzt habe, um Zeit zu schinden.

Streit über Vertragsklausel

Zum Streit kam es aber noch in einem ganz anderen Fall. Dabei gerieten sich die Transliq AG und die konkursite Resorts AG in die Haare. Die Resorts AG hatte nämlich nicht ganz gesetzeskonform mit der Rappi AG vertraglich festgehalten, dass sich bei einem allfälligen Konkursfall der Verpächterin der Pachtzins um rund 40 Prozent reduzieren würde. «Eine Klausel, die wir so nicht akzeptieren konnten», sagte Feuz. Zwischenzeitlich aber hat sich der Streit ganz von selbst erledigt, da mit dem Konkurs der Resorts AG der Pachtvertrag ohnehin hinfällig geworden ist.

Wie weiter? Die Transliq AG wird im Laufe des Monats August eine zweite Gläubigerversammlung der Rappi AG einberufen. Bis dahin wird dann auch der Kollokationsplan aufliegen. Ob indes über die Resorts AG ein ordentliches Konkursverfahren durchgeführt werden kann, steht momentan noch nicht fest. Eine erste Gläubigerversammlung könnte nach Angaben des St. Galler Konkursamtes frühestens in einigen Monaten durchgeführt werden.

HOT-TELL

Arcotel (Austria) will expandieren. Arcotel will von 12 Betrieben 1997 auf etwa 70 im Jahr 2000 wachsen (4-Stern-Häuser ab 60 Betten) und besitzt mit Arcores ein eigenes Reservationssystem. *r.*

REKLAME

CHECK IN DATA

En informatique, les concepts éphémères ne valent pas grand-chose.

La solution: Fidelio de Check-In Data.

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

AUS-/WEITERBILDUNG

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren

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

Kursort: Hotel Hermitage, Luzern

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

Teilnehmer: Vorgesetzte aller Leistungsbereiche, Nachwuchsführungskräfte

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

Kursinhalt: **Auszug:** Wichtigkeit und Konsequenzen von Leitbild und Mitarbeiterpolitik / Schwierigkeiten bei der Führung von Mitarbeitern / Grundlagen und Auswirkungen der Kommunikation / Voraussetzungen und Aufgaben der Führung / Eigene Stärken und Schwächen aufzeigen und Ansätze zum Umgang damit / Lob, Kritik und Delegation als Führungshilfsmittel **usw.**

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

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

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44
90311/84735

HOTELA – Ihre Sozialversicherungen
Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

Die Schule für Show & Animation
½-jährige Ausbildung z. Animateur/in
1-jährige Ausbildung z. Showtänzer/in
Tanzschul-Center Esther Gabriel
Neumarkt Oerlikon / 8050 Zürich
Tel. +41 (0)1/ 310 20 50
Diverse grosse und kleine Showeinlagen für Veranstaltungen jeder Art

---

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
93921/264652

HOTELSCHULE LÖTSCHER
Schönbühlring 6, 6005 Luzern
Telefon/Fax 041-360 07 09
Unser nächster Intensivkurs:
Receptionskurs
10. November - 5. Dezember 1997
im Hotel Alpina, Klosters
Gerne senden wir Ihnen dazu die näheren Kursunterlagen.

Barfachschule Kaltenbach Gegr. 1913 Zürich

Inhaberin: Michèle Galmarini
International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachschule der Schweiz.
Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05
90373/262595

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

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

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

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

Schulhotels SHV
Hôtel-écoles SSH
Albergo-scuola SSA
– Deutsche Schweiz 031 370 41 11
– Suisse Romande 021 320 03 32
– Tessin 091 826 20 38

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
– Schulzentrum Weggis 041 390 29 92

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11

Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun
033 221 55 77

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

BAR FACH SCHULE THÔRIG

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

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

Weiterbildung SHV
Ein Sicherheitsfaktor

ANZEIGEN

Nummer 1 für
Stühle – Tische
Alle Stile – Holz – Alu – Rohr – etc.
ab Fr. 46.–
Telefon 032 751 52 50

DIREKT AB FABRIK
Kaufen Sie nicht mehr ein, ohne uns anzurufen. Konkurrenzlose Preise.
– Stühle, Tische, Geschirr, Bestecke, Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar usw.
– Komplette Terrassen: Storen, Boden, Mobiliar usw.
WIR-Anteil
NOVADIF AG
Telefon 032 751 52 50 – Fax 032 751 52 12
89919/387043

---

hotel+ tourismus revue
Abonnemente
per Fax
031 370 42 23

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

Beschriftungen prompt per Post
Selbstklebe Schriften und Buchstaben in allen Farben + Grössen
+ Folien, wetterfest, für innen + aussen, für jeden Zweck! FAX 062/842 25 02 ☎ 062/842 38 76 5722 Gränichen **Ottlik**

Buchhaltung einfach - Mit unserer EDV-Lösung!
Ultrasoft AG, Aarestr. 48, 3052 Zollikofen
Tel. 031/ 911 67 41 Fax 031/ 911 55 09

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

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

Telefon mit Karte und Münz
C A S H

***comtello*-CASH**
Vorteile der CASH-Karte:
- grosse Verbreitung: der CASH-Chip ist auf allen Bank- und Post-Kontokarten
- kein Kartenrisiko: Betrag auf Chip entspricht Bargeld (elektr. Portemonaie)
- keine Fixkosten für Kartenmanagement
- periodisch vollautomatisierte Abrechnung und Überweisung an Betreiber
- Einsatz von neutralen CASH-Karten

Kauf oder Leasing, monatl. ab Fr. 83.–

Münztelefon *comtello*-comfort
Münztelefon ohne Karte
Kauf oder Leasing, monatl. ab Fr. 57.–

telcoma Angehrn + Wyss Co.
Wilerstrasse 73
9200 Gossau
Tel. 071 388 69 11
Fax 071 388 69 19

Représentent en Suisse Romande
Claude Hugonet
1143 Champvent
Tel. 079 358 38 14
Fax 024 441 40 66

Ihr Partner für Lohnbuchhaltung!
Ultrasoft AG, Aarestr. 48, 3052 Zollikofen
Tel. 031/ 911 67 41 Fax 031/ 911 55 09

KLEIDERBÜGEL+ -STÄNDER
Dunkel-Service Basel
061/ 311 31 31

Spende Blut. Rette Leben.

BAZAR

Mehr Umsatz!
Frozen-Cocktails
Dot. Unt. Maurer Import-Export
Telefon 034 424 10 10
Fax 034 424 10 11
95040/383983

Zu verkaufen
Solarium 24R (Wolf)
sehr gut erhalten, Fr. 2000.–.
Telefon 031 301 21 22, ab 11.00 Uhr
94952/390546

DOMINIKANISCHE REPUBLIK
ALTSTADT – SANTO DOMINGO – Bistro/Bar
Wir restaurieren ein prachtvolles **Kolonialanwesen,** in dem Räumlichkeiten zum Verkauf für ein Bistro/Bar entstehen.
Ideal als Anlage oder für Selbstbetreiber.
Weitere Info Fax: 809 687 55 35
e-mail: contacts@caribe.net
P 94980/390401

Swissôtel

US-Verkäufe an Blackstone bestätigt

Was die *hotel + tourismus revue* bereits am 10. Juli veröffentlicht hat, ist nun von Swissôtel offiziell bestätigt worden. Die Gesellschaft für Hotelmanagement der SAir Relations verkauft 99 Prozent ihrer vier Hotelimmobilien in Nordamerika (Atlanta, Boston, Chicago, New York) an Blackstone Real Estate Advisors, behält aber das Management. Blackstone beteiligt sich gleichzeitig mit 25 Prozent an Swissôtels Managementfirma für US-Hotels.
Die Partnerschaft mit Blackstone ermöglicht es Swissôtel, «aggressiv nach neuen Managementverträgen in den USA und weltweit Ausschau zu halten», kommentiert Swissôtel-Präsident *Andreas T. Meinhold* den Verkauf. Der neue erfahrene Partner in der Hotelindustrie biete beste Wachstumsperspektiven. *Wolfang Werlé*, Präsident von SAir Relations bezeichnet den Verkauf «einen strategisch wichtigen Zug»: «Swissôtel kann expandieren, und unsere Aktionäre sehen einen ‹Return on Investment› für ihr Engagement auf dem US-Markt.» Insgesamt betreibt Swissôtel 15 Häuser in Europa, dem Mittleren Osten, Asien und Nordamerika.
Blackstone Real Estate Partners II L.P. ist eine Gesellschaft der Blackstone-Gruppe, einer privaten Handelsbank mit Hauptquartier in New York. Präsient und CEO der Blackstone-Gruppe ist *Stephen A. Schwarzman*. Blackstone kaufte seit 1993 in Nordamerika und Europa Immobilien im Wert von 3,5 Milliarden US-Dollar. Darin inbegriffen sind Mehrheitsanteile an 40 Hotels im Wert von 1,5 Milliarden US-Dollar. *VY*

HOT-TELL

Hotelkomplex in Las Vegas: Marriott und MGM gemeinsam. In der MGM «City of Entertainment» mit Casino in Las Vegas entstehen 1999 ein Marriott Marquis Hotel mit 1500 Zimmern und im Jahre 2000 ein Ritz-Carlton Hotel mit 500 Zimmern. Das Marriott Marquis schliesst direkt ans MGM Grand Konferenzgebäude an. *VY*

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Redaktion / Rédaction:
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-Reisedienste; Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AICR).

marktplatz

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

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

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

Westin Hotels & Resorts

Jeden Monat zwei bis drei neue Hotels

Die von Seattle aus geführte und aggressiv auftretende Gruppe Westin Hotels & Resorts hat jetzt ihre «Expansion in Europa» eingeleitet. Nach einer Vereinbarung mit der Ex-DDR-Hotelgruppe Deutsche Interhotels hat Westin das Management der Häuser «Bellevue» in Dresden, und «Grand Hotel» in Berlin übernommen.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Für «The Westin Bellevue» Dresden (Bild) und «The Westin Grand» Berlin sollen 50 Millionen DM flott gemacht werden.

Die beiden jetzt zu Westin gehörenden Hotels waren vor einiger Zeit von Maritim aufgegeben worden. Das Hotel in Berlin, in unmittelbarer Nähe des zur Kempinski-Gruppe gehörenden «Adlon», an der Ecke Friedrichstrasse/Unter den Linden gelegen, soll in «The Westin Grand» umbenannt, das Haus in Dresden als «The Westin Bellevue» geführt werden. In beide Häuser wird die Deutsche Interhotels 50 Millionen DM für die Renovierung von Bädern, Zimmern, Korridoren und für «beträchtliche technische Verbesserungen» investieren. Obwohl es bisher in Expertenkreisen stets geheissen hatte, die noch zu DDR-Zeiten errichteten Hotelgebäude entsprächen nicht westlichem Standard, will die Westin-Gruppe «an den Wänden nicht rütteln». Es seien «Gebäude von Substanz».
In den Namensstreit um die Marke «Adlon» will «Westin» sich nicht hineinziehen lassen, das sei «keine Sache des Managements», wie Westin-CEO *Jürgen Bartels* betonte. Ein Jahr werde Westin für die Umgestaltung der beiden deutschen Häuser benötigen. Um bessere Belegungszahlen zu erreichen, werde jedoch «mit der Arbeit sofort begonnen». An den Zimmerpreisen werde sich «vorläufig nichts ändern», wie Westin auch grundsätzlich dem übernommenen Personal eine Chance gibt, sich zu bewähren. In den 25 Monaten seit seinem Amtsantritt, so Bartels, habe es in der Zentrale in Seattle nur drei Kündigungen gegeben. Von 107 GM hätten nur 4 gewechselt.
Jürgen Bartels, geboren 1940, immer noch Deutscher, wurde 1995 als Chairman und CEO an die Westin-Spitze berufen. Bartels versprach bei seinem Amtsantritt, er werde «monatlich ein neues Westin Hotel» eröffnen. Inzwischen hat er «das Expansionstempo mehr als verdoppelt».

Schweiz: Westin in Genf

In der Schweiz gehört das Genfer «Hotel D'Angleterre» als «Westin Demeure» zum 5-Stern-Portfolio der Gruppe. Die Schweiz und Österreich sind neben anderen europäischen Ländern im Expansionsvisier von Westin. Das «ehrgeizige Ziel, bis zum Jahre 2000 über 60 weitere Westin-Hotels zu erwerben», werde «wahrscheinlich sogar überschritten». Besonderen Wert legt Bartels auf die Feststellung, dass Westin zum dritten Mal hintereinander von «Business Travel News» als beste Hotelkette der gehobenen Klasse für Geschäftsleute ernannt wurde. Zudem erziele Westin mit 146 Dollar die höchste Zimmerrate vergleichbarer Gruppen und erreichte in den USA eine Durchschnittsbelegung von 73 Prozent.
Rotterdam, Vancouver, Jakarta, Gizeh und Kuala Lumpur sind Standorte der in den kommenden Jahren fertig werdenden Westin Hotels. 18 weitere Projekte seien bereits unterschrieben. Die durchschnittliche Zimmerzahl liegt derzeit bei 525, es sollen aber künftig «auch kleinere probiert» werden. Im Mai 1995 hatte Bartels angekündigt, er werde mit Westin «in zwei bis fünf Jahren an die Börse gehen». Daran habe sich «nichts geändert». Den Aufschwung für den europäischen Hotelmarkt sieht Bartels «spätestens in zwei Jahren» kommen.

Bartels: «Ich bin die Leading-Hotels!»

Westin-CEO *Jürgen Bartels* – über die Intercontinental Hotels, Holiday Inn, Präsident bei Ramada und CEO von Carlson Hospitality mit Carlson's Radisson Hotels zu Westin gekommen – verfügt nicht nur über ein unerschütterliches Selbstbewusstsein, er macht sich neuerdings auch Gedanken über Qualität und Personalmanagement.
Als «bekannteste und bedeutendste Persönlichkeit» in der Hotelwelt von heute wurde der aus Bremen stammende Bartels jetzt präsentiert. Auf die Frage, ob seine Westin-Hotels zu den Leading Hotels of the World gehörten, meinte er überzeugt: «Ich bin doch die Leading Hotels».
Um zu demonstrieren, dass ein Hotelgast «nie von oben herab» behandelt werden dürfe, sondern dass man «stets zum Gast aufschauen» müsse, kniete er während der Pressepräsentation vor einer Journalistin nieder und überreichte ihr – ganz von unten – eine langstielige weisse Rose. Die «vollste Konzentration auf den Gast» sei das Allerwichtigste im Hotelmanagement. Energie, Einfühlungsvermögen und Enthusiasmus verlangt er von seinen Hotelangestellten.
«Das Personal ist das Wichtigste» lautet eine seiner Devisen. Denn: «In 24 Stunden hat jeder Gast 14 Interaktionen mit Angestellten des Hotels». Gehe nur eine dieser Interaktionen negativ aus, so «erzählt der Gast sein Negativerlebnis zehn Leuten». Über positive Erlebnisse werde erfahrungsgemäss nur gegenüber drei Bekannten berichtet. Schulung und Motivation der Angestellten sei daher vordringlichste Aufgabe einer Hotel-Managementfirma. Und immer wieder strapaziert Bartels das Beispiel des Hotelgastes an der Réception, der Telefongespräche auf der Rechnung findet, aber nicht telefoniert hat. «Wenn Sie diesen Gast als Lügner hinstellen, haben Sie ihn verloren».
Bartels geht sehr intensiv auf Gästewünsche ein. «Ich bin ein Unternehmer, ich muss fragen, was erwartet wird». Da bisher – bei den aussereuropäischen Westin-Hotels – die Fragen nach Ökologie, Mehrfachgebrauch von Hotelwäsche, Wasserverschwendung etc. «bei Umfragen überhaupt keine Rolle spielten oder nicht einmal beantwortet wurden», wie Bartels erklärt, legt die Westin-Gruppe bisher auch keinen Wert darauf. «Das wird sich wahrscheinlich für unsere europäischen Häuser ändern».
Sparen am Zimmerpreis ist bei den meisten Westin-Gästen kein vordringliches Thema. «Wer 8000 Dollar für eine Flugreise bezahlt, will nicht 10 Dollar am Zimmer sparen», lautet sein Credo. Marketing beginnt für den Westin-CEO damit, «die vorhandenen Gäste zu behalten und erst dann neue zu gewinnen. Wenn ich immer nur um neue Gäste werben muss, um verlorengegangene alte zu ersetzen, mache ich doch keinen Fortschritt». Bartels war vor Jahren «der jüngste Chef einer Hotelgruppe», inzwischen sieht er sich als «der älteste der Jungen». *GU*

Westin-CEO Jürgen Bartels betont äusserst selbstbewusst seine aggressive Expansionspolitik. *Fotos: zvg*

Zahlen und Fakten

Im Mai 1995 hatte «Westin Hotels & Resorts» 74 Hotels in ihrem Portfolio. Inzwischen sind es 107 Hotels in 23 Ländern. 12 sind im vollen Besitz der Grupe, 8 in Teilbesitz, 55 im Management, der Ret wird im Franchising geführt. Pachtverträge sind als europäische Erfindung neu für Westin.
Westin, als «Western Hotels» 1930 gegründet, nennt sich «das älteste Hotelmanagement-Unternehmen Nordamerikas». 1963 wurde es in «Westin International» umbenannt, fusionierte 1970 mit der Mutterfirma von United Airlines und wurde 1981 in «Westin Hotels» umbenannt. 1995 übernahm eine Gruppe von Privatanlegern das Unternehmen aus dem Besitz der japanischen Aoki-Corporation. Aoki als Privatmann ist noch Besitzer des Hamburger «Vier Jahreszeiten», er lässt weiterhin von Westin «vermarkten, nicht managen».
Die «Westin Hotels & Resorts» sind Eigentum von «Starwood Capital Group», L.P., «Goldman, Sachs & Co.», «Edward Thomas Companies» und «Nomura Asset Capital Corporation». Sitz der Gesellschaft ist Seattle. Derzeit wird über 75 neue Projekte verhandelt, «bei 25 werden wir wohl unterschreiben», so Bartels. In den letzten zwei Jahren wurden in «Westin»-Hotels insgesamt 680 Millionen US-Dollar für Gebäude-Verbesserungen investiert *GU*

Chesa Guardalej, Champfèr

«Chesa Guardalej» wird versteigert

Das Konkurs gegangene Erstklasshotel «Chesa Guardalej» in Champfèr wird voraussichtlich im September öffentlich versteigert. Freihändig zu einem fixierten Preis verkauft werden Mitte August die zum Hotelkomplex gehörenden vier Wohneinheiten.

SILVIA CANTIENI

Die Beschlüsse Versteigerung des Hotels und Verkauf der Wohneinheiten wurden letzte Woche in St. Gallen an der Wiederholung der 1. Gläubigerversammlung vom Februar gefasst. Die Leidensgeschichte des 220-Betten-Hotels in Champfèr auf Gemeindegebiet von Silvaplana nähert sich damit dem Ende zu. Die im Engadiner Stil erbaute Ferniensiedlung ist seit Ende Juni wieder offen. Den Hotelbetrieb führt nicht mehr wie letzten Winter die vom Konkursamt bestimmte Zoë Hotel AG, sondern die von Mitgliedern der Stockwerkeigentümergemeinschaft gegründete Residenz Chesa Guardalej AG. Letztere hat einerseits von der Zoë Hotel AG den Mietvertrag, andererseits von der Hauptgläubigerin, der Schweizerischen Bankgesellschaft, die erheblichen Grundpfandschulden übernommen. Mit dem Rückzug der Zoë Hotel AG und den einvernehmlichen Lösungen steht das Konkursverfahren nach zahlreichen Gerichtsverfahren bis an das Bundesgericht vor dem Abschluss.

Nur noch ein Interessent

Wie der mit dem Fall beauftragte St. Galler Konkursbeamte *Max Bänziger* bestätigte, gebe es jetzt nur noch einen Interessenten an der Liegenschaft. Der Hoteltrakt mit Restauration, Hallenbad und Squashhalle werde in der zweiten Septemberhälfte öffentlich versteigert. Theoretisch wäre es möglich, dass an der Gant ein Dritter Interesse am Objekt bekunden würde. Auf einen ausseramtlichen Konkursverwalter werde verzichtet, so Bänziger, und er werde das ordnungsgemäss im Territorium selbst, also im Oberengadin, durch die zuständige Stelle durchführen lassen.

Stets Zweifel an Zoë Hotel AG

Das konkursite Hotel stand im Interesse der vermietungspflichtigen B-Eigentümer der zahlreichen Wohneinheiten. Die zuerst betriebsführende Zoë Hotel AG hatte dem Konkursamt ursprünglich ein mit 7,7 Millionen Franken mehr als doppelt so hohes Kaufangebot für den Hoteltrakt als die B-Eigentümer selbst unterbreitet. Jetzt, so schätzt man, habe man sich irgendwo in der Mitte getroffen, zumal stets Zweifel an der Finanzkraft der Zoë Hotel AG bestanden haben.

REKLAME

Die bessere Lösung!

hogatex

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

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

Standard-Lösungen unter Windows'95 oder Windows'NT

hogatex Tel. 01/743 47 50
fenner ag Fax 01/741 11 12

Aufkommensmarkt Arabien

Hotel-Apartments sind sehr gefragt

Araber reisen im Juli und August, wenn es bei ihnen zu heiss und bei uns kühler ist. Hoteliers sind gut beraten, dieser Kundschaft Apartments oder Residenzen zur Verfügung zu stellen. Denn ihre Familien-Reisegruppe passt weder zum Standard der Gruppen- noch der Individualreisenden.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Auch wenn es im Sommer mal regnen sollte … einer Gästegruppe macht dies bestimmt nicht viel aus: Araber sind gerade im Sommer für etwas Abkühlung geradezu dankbar. Es gibt andere Dinge, die sie viel mehr ärgern, zum Beispiel Hotelzimmer, die nicht auf ihre Lebensweise abgestimmt sind: Araber reisen zwar in Gruppen, aber nicht in organisierten Touristengruppen, sondern in Familiengruppen, möglichst noch mit Kindern. Solchen Bedürfnissen sind die wenigsten klassischen Hotels mit standardisierten Zimmern gewachsen: «Nur Hoteliers mit Apartments oder ähnlichen Beherbergungsformen können im Arabienmarkt massgeschneidert anbieten», meint der Genfer *Christian Rey*, GM Rey Hotels und Residences (Welcome Swiss). Die Monate Juli und August gelten als die klassische Reisezeit vieler Araber, weil es bei ihnen zu heiss wird. Reiseziele sind vielfach Städte. Das heisst, Schweizer Stadthoteliers, die im Juli und August Ferienflaute haben, können sich eine Marktnische aufbauen. «Mit der OPEC und der bekannten ‹Fête de Genève› im Juli, die zur touristischen Fete arabischer Gäste wurde, haben es die Genfer einfacher», sagt der Genfer Hotelier *Fredy Hug* vom «De la Paix».

Golfkrieg als Zäsur

Rey hat zusammen mit einigen weiteren Hoteliers am diesjährigen Arabian Travel Market (ATM) in Dubai in den Vereinigten Arabischen Emiraten ausgestellt. Er und andere Arabien-Routiniers wissen, dass seit dem Golfkrieg auch ihre Kundschaft anders aussieht und reagiert. «Es kommt nun die Mittelschicht zu uns in die Schweiz», meint *Edgar Lauris*, Mövenpick Hotel Cadettt Genève Airport, «die ganz grossen Fische gehen nicht mehr nach Genf.» Erstaunlicherweise geht er noch weiter: «Eigentlich müssten mehr Schweizer Hoteliers aus der 2- bis 4-Stern-Klasse am ATM offerieren, nicht mehr nur Luxushoteliers!» Die arabische Mittelklasse wolle es nun ihren Scheichs nachmachen: Sie tun heute das, was diese vor zehn Jahren taten.

(V.l.n.r.): Azouz Mazrouki, Berater Beau Rivage Palace, Lausanne; Abdulmagied Siddiqi, AMS Dubai; Ali Janahi, Director Arab General Trading Co., Dubai; Andres Oppenheim, Resident Manager Beau Rivage; Aqil A. Falaknaz, Concord Travel and Tours, Salah Rashed Al Ansari, Dubai Promotions. *Foto: APK*

«Schweiz Tourismus» in Dubai

Genf war immer im Fokus arabischer Touristen, doch der nach dem Golfkrieg steigende Franken respektive die Preisvergleiche mit anderen Destinationen schreckten sogar die Araber ab: Ab Dubai kostete 1996 eine Woche Miami weniger als eine Woche Genf. Der Mittelstand aus dem Vorderen Orient möchte heute mehr Mittelstandhotellerie in Europa, sagen auch die Privatbankiers, die solche Kundschaft betreuen. Es gibt sogar Bankhäuser, die selbst Apartments für ihre arabische Kundschaft bewirtschaften. Lauris habe Araber am Stand getroffen, die nach Minotel verlangt hätten. Der Schwerpunkt verlagert sich langsam von Genf auf den Rest der Schweiz. Verschämt und möglichst unbemerkt hat offenbar deshalb Schweiz Tourismus am ATM in Dubai erstmals einen Schweizer Stand organisiert.

Broncos statt Jodel

Europäer mögen in Arabiens heisser Wüste nach Kamelritten und abendlichen Bauchtanz-Einlagen Ausschau halten, doch Araber sind als Touristen in Europa wenig von Folklore angetan: «Es handelt sich bei ihnen inzwischen um eine völlig von Amerikanismen geprägte Kundschaft», meint Lauris trocken. «Broncos-Car-Shows liegen ihnen, besonders den Jungen, um einiges näher als langweilige Nationalfolklore!» Woher die Vorliebe für einen derartigen Zirkus kommt, weiss jeder: Araber reisen mit vielen Kindern, und die schauen zuhause vor allem fern.

Cross-Selling für Marriott

Als einziges Deutschschweizer Hotel liess sich in Dubai am ATM das Zürcher Marriott ausmachen. Marriott stellte aber nicht am Schweizer Stand, sondern am Marriott-Stand aus: «Wäre Zürich mit einem Stand dabei gewesen, wären auch wir gekommen». Marriott könne ohne weiteres auch regional auftreten, und muss dies nicht unter dem grossen Label der Kette tun, so *Malte Wiedermeyer* vom Marriott Zürich. Auch sie vermisst seit dem Golfkrieg die arabische Oberklasse als Kundschaft. Auch gelte Zürich noch viel mehr als Genf für Araber als eine reine Business-Travel-Destination, die eventuell noch mit Gesundheitsbesuchen gekoppelt werde. Aber dann nicht Wellness, sondern Ärztebesuch und Spitalaufenthalt.

Direkter Kontakt wichtig

Exklusive abgesondert vom Schweizer Stand operierte auch das Lausanner «Beau Rivage Palace»: Erstmals am ATM und das gleich mit einem eigenen Auftritt – so wünschte es sich *Andres Oppenheim*, Resident Manager. Oppenheim kam über einen anderen Geschäftszweig ins Arabiengeschäft. Er stellte für sein Hotel im November 1996 erstmals in Dubai an der «Worldwide Property Exhibition» aus. Diese Messe zeigt der Kundschaft aus dem Vorderen Orient, wo man Apartments kaufen kann. «Das ‹Beau-Rivage› verkauft zwar keine Apartments, ist als Hotel aber branchenmässig in der Nähe», meint Oppenheim, «und zum Publikum, das Apartments möchte, wollten wir den Kontakt knüpfen». Zu Arabern, so Oppenheim, müsse man zwangsweise direkten Kontakt haben, sonst komme man nicht ins Geschäft… Der Resident Manager reist zwei Mal im Jahr jeweils bis zu drei Wochen mit seinem Arabienberater *Azouz Masrouki* im Vorderen Orient der Kundschaft nach. Masrouki: «Wir suchen keine Wüstenprinzen, sondern Repeater!»

Silver Manotel Marketing S.A.

Die Genfer Hotelgruppe Manotel respektive ihr Generaldirektor *Nadim El-Murr* gehören ebenfalls zu den Orient-Routiniers. Zur Manotel Holding gehören sieben Hotels. 50 weitere gesellen sich gesamtschweizerisch marketingmässig dazu, seit 1996 die Silver Hotels zu Manotel stiessen. Den Hotelnamen Manotel gibt es seit 18 Jahren. El Murr bezeichnet den arabischen Hotelmarkt als sehr charakteristisch im Familienverbund, und im Tourismusbereich auf den Sommer, auf Städte und Seenähe beschränkt. Geschäftsreisen laufen demgegenüber ganzjährig, aber nur im 5-Stern-Bereich. «Die arabischen Touristen beginnen allmählich, von Genf aus Ausflüge zu machen», so El Murr, «Lausanne oder Lugano heissen die Ziele, sogar EuroDisney bei Paris». Es seien keine Massen, aber dafür treue Kunden. Manchmal kämen bis zu sechs Familien miteinander: Suiten, Kitchenette und dergleichen sei deshalb eine absolute Voraussetzung für diesen Markt. Da Araber sehr lange zu Gast bleiben, dränge sich vom Hotelservice her eine abgespeckte Version auf – manchmal sei auch ein Catering angesagt, wegen der unterschiedlichen Essensgewohnheiten.
Die lange Aufenthaltszeit bringe es auch mit sich, dass der Hotelier, der Araber im Haus hat, die Monotonie des Hotelbetriebs möglichst durchbrechen sollte: Sämtliche Attraktionen in der Region sollten promoviert werden. Bei Kindern seien Themenparks sehr beliebt, weil sie von zuhause daran gewöhnt seien. *APK*

Nahla al Mazny, Hilton Dubai

«Herrin» über 2188 Zimmer im Arabischen Golf

Von Dubai aus überprüft sie die neun Hilton Hotels in der Golfregion – oft im Hosenanzug, aber auch im traditionellen Kleid inklusive Kopftuch, wenn es denn sein muss. Nahla al Mazny ist Area Marketing Coordinator von Hilton im Arabischen Golf und bearbeitet seit Ende des Golfkrieges den Markt für 2200 Hotelzimmer. Eine Frau, jung, attraktiv, mit Kindern und arabischem Ehemann, macht steile Karriere im Golf. Ist es möglich, fragen sich Europas Frauen?

ALEXANDER P. KÜNZLE

Den Bewohnern des Arabischen Golfs, gegenüber der Weiblichkeit eigentlich sehr konservativ eingestellt, hat der Golfkrieg ungewollt den Wert der Frauen vor Augen geführt: Damals standen sie innert weniger Tage von allen verlassen da, weil die ausländischen Fachkräfte ihr Geld abgehoben und weggeflogen waren. Seit diesem «Solidaritätsschock» werden zwangsläufig auch die Töchter in die Schulen geschickt, die Frauen gehen vermehrt Berufen nach und werden gefördert: Man(n) entdeckt ein Zweckbündnis.
Nahla al Mazny (31) kam nach dem Golfkrieg mit Ehemann und zwei Kindern nach Dubai in die Vereinigten Arabischen Emirate (VAE). In Kairo hatte sie am American College Betriebswirtschaft abgeschlossen, wo sie auch ihren amerikanischen Akzent mitbekam, und war dann bei Royal Jordanian eingestiegen: Schalter, Sales Executive, Reservationen. Später tat sie dasselbe bei Al Italia. In Dubai angekommen, begann sie bei der Dubai National Air Travel Agency und bewirtschaftete die sogenannten «governmental accounts», das heisst die Kundschaft aus der staatlichen Administration.

Nahla Al Mazny koordiniert das Marketing der neun Hiltons im Golf: Arabien ist keine Männerbastion, wenn die Frau qualifiziert ist. *Foto: Alexander P. Künzle*

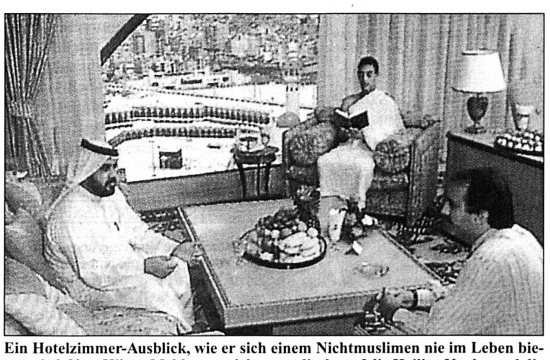
Später wechselte sie in die Abteilung Events, wo sie vermehrt mit der Hotellerie in Kontakt kam. Hilton wurde auf Nahla al Mazny aufmerksam und holte sie ins Beherbergungsgeschäft: Jemand wie sie müsste das Marketing der neun Hilton-Häuser der Arabischen Halbinsel koordinieren. Alles in allem 2188 Hotelzimmer. Mit dem scharfen Blick der Wüstenfüchsin nahm Nahla al Mazny die Karrierechance wahr: «So eine Herausforderung muss man in meinem Alter anpacken. Ich überprüfe die Budgets aller Häuser, überwache die Konsolidierung und entwickle eine neue Marktpolitik, wobei ich vor allem ein spezielles Image für die Häuser der Golfregion ausarbeite – ein regionales Corporate Hilton Image sozusagen».
In ihren Arbeitsbereich gehört auch die Bearbeitung der Anlässe, das Sponsoring und die Öffentlichkeitsarbeit. Im vergleichsweise bevölkerungsarmen Golf sponsern Hotelketten oft Kulturanlässe, die sonst wegen dem beschränkten Publikumskreis dort gar nicht stattfinden würden. Damit tragen sie zur Attraktivität der Destination bei.

Gleiche Löhne bei Qualifikation

Cool lächelnd reduziert die gewitzte Orientalin die Gleichberechtigungsfrage am Arbeitsplatz auf praktische Aspekte: «Für solche Jobs wie meinen braucht es einfach eine Frau, besonders hier… Auch wenn es zwischen Männern und Frauen von der schulischen und von der Job-Qualifikation her keinen Unterschied geben sollte, bleiben wir Frauen immer die besseren Kommunikationsprofis. Denn wir verstehen sowohl die männlichen wie auch die weiblichen Denkweisen.» Eine Gabe, die sie offenbar den Männern gar nicht erst zugestehen will.
Sehr überrascht zeigt sich die pragmatische Araberin im Gespräch mit der *htr*, wenn sie auf die ungleichen Löhne für Mann und Frau in der Schweiz angesprochen wird: «Wenn ich Frauen bei gleicher Qualifikation weniger bezahlen müsste als Männern, würde ich auch nur noch Frauen anstellen», kommentiert sie leicht zynisch die verkehrte Welt der gegenseitigen Vorurteile rund um Frauen und Arbeit. «Die Welt ausserhalb Arabiens meint immer, wir befänden uns hier frauenmässig hinter dem Mond. Meine Familie hat viel in meine Schulung investiert, und ich werde jetzt sicher nicht zuhause vor dem Herd bleiben. Ich erachte Schulung als ein Privileg – und ich arbeite, obschon ich es finanziell nicht nötig habe. Mein Mann ist in der Zollfrei-Zone von Dubai engagiert und allein von seinem Gehalt könnten wir uns Au-pair-Mädchen und Privatschulen für unsere Kinder leisten». Auch wenn es die Europäer nicht glauben, so al Mazny, am Golf gibt es für zielstrebige Frauen enorme Karrieremöglichkeiten. «Viele Frauen arbeiten in der Golfregion, und das nicht nur in Elitejobs».

Dennoch verhüllt in Mekka

Doch auch für sie läuft am Golf nicht alles am weiblichen Schnürchen. Denn eines der wichtigsten Hotels, das sie betreut, liegt ausgerechnet in Mekka, gleich 50 Meter neben dem höchsten islamischen Heiligtum, der Kaaba. Und Saudi-Arabien gibt sich, was Frauen betrifft, alles andere als liberal. Nashla Al Mazny muss sich deshalb, wie sie ungern zugibt, auf ihren Business Trips von Dubai aus ins benachbarte Wahabitenreich von ihrem Ehemann begleiten lassen – allein läuft dort nichts als Frau. Ihre Garderobe dort ist ohnehin vorgegeben: Obligaterweise eine lange schwarze Abaya, Kopftuch, eventuell etwas Weihrauch-Parfum.
Sonst aber jettet sie allein wie der heisse Wüstenwind im Golf herum. Die Frauenfreundlichkeit in den Golfdestinationen wird von ihr folgendermassen klassifiziert: Die Emirates (VAE) seien so liberal wie Ägypten; Kuwait und Qatar waren nie ein Problem, in Oman bessere sich die Situation. Bleibe also Saudi-Arabien – aber damit müsse man sich als Frau eben arrangieren, vorderhand.



Ein Hotelzimmer-Ausblick, wie er sich einem Nichtmuslimen nie im Leben bieten wird: Vom Hilton Mekka aus sieht man direkt auf die Heilige Kaaba und die Moscheen. Frauen, ob in Business- oder in Pilger-Mission, müssen sich exakt an die Kleidervorschriften halten. *Bild: zyg*

Migros-Produkte in der Gastronomie

Migros-Betriebe entdecken die Grossverbraucher

Wenn der Absatzmarkt gesamthaft schrumpft, sucht man nach neuen Kundengruppen. So auch die Migros-Genossenschaften. Und gerade beim Engroshandel mit der Gastronomie verzeichnen einzelne Migros-Betriebe Wachstumsraten. Während sich verschiedene Unternehmungen deshalb in der Gastronomie stark machen, fehlt ein solches Bestreben national noch.

GUDRUN SCHLENCZEK

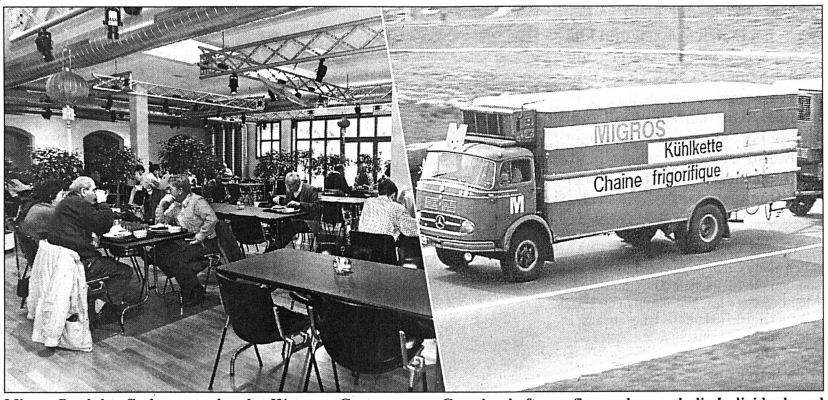
Auch der orange Riese hat mit sinkenden Umsatzzahlen zu kämpfen. Neue Märkte erschliessen heisst die Zauberformel. «In der heute schwierigen Wirtschaftslage versucht man alles», gesteht *Raymond Gärtner,* Verkaufschef Gastronomie bei der Genossenschaft Migros Bern, und begründet damit den erstmaligen aktiven Vorstoss der Berner Genossenschaft auf den Grossverbrauchermarkt. Gärtner: «Das Gastgewerbe könnte ein neuer Absatzzweig werden.» Denn laut Gärtner erreichen immer mehr Anfragen von Seiten der Gastronomie den Schweizer Billiganbieter. Bislang kauft der Gastronom im Kanton Bern wie der Endverbraucher direkt in den Filialen ein. Speziell Fleisch finde so in grösseren Mengen bereits den Weg ins Restaurant. In Zukunft soll der Gastro-Absatz in Bern nun noch durch einen Lieferservice ergänzt werden.

Bern entdeckt Gastronomie

Den ersten Versuch startet Gärtner mit dem Hotel Bären in Boltigen bei Bern. Eine eigene Logistik für Grossabnehmer hat Gärtner dabei nicht im Visier. Vielmehr soll eine Belieferung dann erfolgen, wenn sie ohne zusätzlichen Aufwand in die vorhandene Logistik integrierbar ist. Ob künftig der Absatz an Grosskonsumenten in Bern möglicherweise zu einer eigenständigen Geschäftseinheit wird, lässt Gärtner noch offen.
Die Bestrebungen in Bern kann *Lutzi Walser,* verantwortlich für den Verkauf an Grossverbraucher bei der Produktionsstätte der Migros in Bischofszell, nur bestärken. «Im Vergleich zum Detailhandel ist der Absatz an die Gastronomie noch ein Wachstumsmarkt», begründet Walser. Der Bereich expandiere mit Zuwachsraten von jährlich rund 10 Prozent. Das ist auch ein Grund für Walser, den Gastro-Absatz stärker zu nützen. Ein aktiver Aussendienst soll vermehrt für den notwendigen Bekanntheitsgrad im Gastgewerbe sorgen, obwohl gesamthaft der Absatz von Bischofszell an Dritte in der Gastronomie mit gut 16 Millionen Franken vergleichsweise noch marginal ist.

National noch kein Ziel

Auf nationaler Ebene sind bei Migros Absichten wie in Bern oder Bischofszell – an die Gastronomie gesondert oder verstärkt abzusetzen – jedoch nicht auszumachen. Eine Umfrage der *hotel + tourismus revue* bei den sieben Deutschschweizer Genossenschaften ergab, dass bereits vier unter Sonderkonditionen mit dem Gastgewerbe verhandeln. So verfügen die Genossenschaften in Basel und Zürich über eine eigenständige Logistik für den Grossverbrauchermarkt. Die Migros-Genossenschaft Winterthur/Schaffhausen beschränkt sich auf ein Rabattsystem für ihre Grosskunden.
Am stärksten hat bereits die Migros Zürich ein festes Standbein im Grosskonsumentenmarkt. Eine separate Logistik mit lokalen Vertriebspartnern sowie ein Rabattsystem im Detailhandel garantiert seit 10 Jahren ein lukratives Geschäft mit den Wirten.



Migros-Produkte finden vermehrt den Weg zum Gastronomen: Gemeinschaftsverpfleger, aber auch die Individual- und Spitzengastronomie gehören zu den Kunden. *Fotos: htr/zvg*

Billiger als die Konkurrenz

Die Migros-Strategie bestimmt eindeutig den Absatz im Gastgewerbe: «Unser Ziel ist es, auch im Engroshandel billiger als die Konkurrenz zu sein», stellt *Kurt Butler,* Chef Engroshandel bei der Migros Zürich klar. Ebenso wie Bischofszell konnte zudem die Migros-Genossenschaft in Zürich in den letzten Jahren bei den Grossverbrauchern einen steigenden Umsatz registrieren. Und auch für die Zukunft wird in Zürich mit Zuwachsraten gerechnet. Das Grossverbrauchersegment ist allerdings mit einem Anteil von ungefähr 0,4 Prozent am Gesamtumsatz bislang unbedeutend. Zu den Hauptkunden zählen in Zürich Gemeinschaftsverpfleger, aber auch Individual- und sogar die Spitzengastronomie machen laut Butler vor einer Lieferung der Migros nicht Halt.

Lieferung «inkognito»

Geliefert wird jedoch weder in Basel noch in Zürich mit dem grossen «M» am Lastwagen. In Basel verfügt die Migros-eigene Spedition über neutrale Wagen, in Zürich garantieren die Neutralität betriebsfremde Logistikpartner. Denn Migros-Produkte kauft der Gastronom laut Gärtner von der Migros Bern am liebsten anonym – auch wenn die diesbezügliche Hemmschwelle bei zunehmenden Kostendruck wohl niedriger wird.
Der Marketingleiter der Migros-Genossenschaft in Basel, *Fredy Serra,* betrachtet allerdings die separate Logistik für die Grosskonsumenten eher als Dienst am Kunden. Denn 80 Prozent der Ware – besonders Frischware – wird von den Basler Gastronomen selbst in den Filialen gekauft (auch Rabattsystem), nur 20 Prozent wird geliefert. Und laut *Arthur Schöpflin,* Verkaufsleiter Engros in Basel, ist der Gastro-Markt für die Migros zwar klar ein wachsender Markt. Doch im Vergleich zu den Umsätzen der gerade beim Preis als Konkurrenz auftretenden Cash & Carry-Märkten erachtet er die wirtschaftliche Bedeutung der Migros im Gastro-Segment heute eher noch als klein.

Hygienekonzept nun auch von der Migros

Weil laut *Roland Schärer,* Fachausbildner der Migros Bern, bislang die Branche über kein praxisnahes Handbuch zur Umsetzung der neuen Lebensmittelverordnung verfüge, hat die Migros-Genossenschaft in Bern nun für die Einführung des HACCP-Konzeptes in ihren Betrieben noch ein eigenes Schulungsmittel erstellt. Der Hygieneleitfaden der Migros ist jedoch nicht nur für die eigene Küche gedacht. Die Produktionsstätte für Hygieneartikel, Mifa in Frenkendorf, organisiert bereits bei ihren Gastro-Kunden Informationsveranstaltungen zur Einführung des Handbuches.
Schärer ist sich auf jeden Fall sicher, dass ein entsprechender Bedarf von Seiten der Gastronomie besteht. Und damit das Hygienekonzept der Migros auch im Einzelfall garantiert greift, wird der Leitfaden – auf Diskette – nur in Kombination mit einer betriebsspezifischen Beratung abgegeben. Somit gestaltet sich der Preis je nach Beratungsaufwand unterschiedlich. Schärer veranschlagt zwischen 500 und 1400 Franken pro Konzepteinführung. *GSG*

Kochen im Auftrag mit «M»-Ware

Weg von den gewohnten Geschäften und in Branchen einsteigen, wo sich eine Chance ergibt, heisst die neue Devise der Migros-Genossenschaft in Zürich. So will die Migros als Managerin von Restaurants im Auftragsverhältnis auftreten. Erste Erfahrungen sammelte bereits die Genossenschaft in Luzern mit einem Lokal auf dem Golfplatzgelände der Klubschule, welches als separate Betriebsgesellschaft geführt wird und nicht nur Klubschulgästen Menus aus Migros-Zutaten serviert.
In Zürich werden die kürzlich zugesprochenen Gastronomiebetriebe des Zürcher Zoos als Pilotprojekt fungieren. Für weitere entsprechende Offerten rechnet der Pressesprecher von Migros Zürich, *Thomas Jeiziner,* mit guten Chancen. Denn die Synergie von eigenen Produkten und Logistik verschafft der Migros Wettbewerbsvorteile. So sollen die von der Genossenschaft betriebenen Restaurants auch primär mit Produkten aus den Migros-Sortiment wirtschaften. Food-lastige Gastro-Unternehmen mit einem Schwergewicht im Bankettwesen stehen somit primär im Visier. Und da die Restaurants Dritter nur durch die Genossenschaft gemanagt werden, ist auch das Ausschenken von Alkohol mit den Statuten von Migros vereinbar. Um dem Ziel, neue Märkte zu erschliessen, voll gerecht zu werden, will der orange Riese beim Geschäften im Auftragsverhältnis zwar mit seinen Lebensmitteln kochen, doch wird er sie kaum mit dem Image des grossen «M» verkaufen. *GSG*

34. Berufsolympiade, St. Gallen

Gold für Rohner und Thomet

Spitzenresultate erreichten zwei junge Schweizer Gastro-Fachleute an der internationalen Berufsolympiade in St. Gallen. Koch Yves Rohner und Servicefachangestellter Daniel Thomet gewannen beide eine Goldmedaille.

RENÉ HORNUNG

Yves Rohner lag mit 524 von 600 möglichen Punkten nur einen Punkt hinter seinem deutschen Konkurrenten *Peter Gorden.* Beide erhielten eine Goldmedaille. Zu Bronze reichte es bei den Köchen dem österreichischen Mitbewerber *Alexander Stockl,* der 6 Punkte hinter Rohner lag. Daniel Thomet, der zur Zeit die Hotelfachschule besucht, gewann in der Kategorie Service mit 532 Punkten ebenfalls Gold. Gleichviele Punkte holte sich auch die Taiwanesin *Shu-Hua Tseng,* während die Österreicherin *Erna Kniewasser* 1 Punkt mehr ergatterte als Thomet. In der Kategorie Service wurden somit gleich drei Goldmedaillen vergeben.
Insgesamt sahnte die Schweizer Delegation als grösste 19 Medaillen ab. Rechnet man allerdings die durchschnittlichen Punkte pro Teilnehmer auf, liegen die Österreicher, die Liechtensteiner und die Koreaner auf den drei ersten Plätzen, gefolgt von Taiwan und der Schweiz auf Platz fünf.
Die 35. internationale Berufsolympiade findet in zwei Jahren in Kanada statt.

Koch Yves Rohner (links) und Servicefachangestellter Daniel Thomet gewannen Gold in St. Gallen. *Foto: Lukas Unseld*

Nahrungsmittelindustrie

EU: Umsatz-Plus – Minus in der Schweiz

Mit zufriedenstellenden Wachstumsraten kann die westeuropäische Ernährungsindustrie rechnen. Das prognostiziert die Studie «Profiles of European Food Manufacturers», die das New Yorker Unternehmen Frost and Sullivan 1996 erstellt hat. Bis ins Jahr 2002 sollen die Umsätze um jährliche 3,6 Prozent und insgesamt um 25 Prozent steigen. Wird für 1997 mit einem Umsatz der westeuropäischen Ernährungsindustrie von 1016 Milliarden Franken gerechnet, so soll er 2002 bei rund 1188 Milliarden liegen. Berücksichtigt bei diesen Prognosen wurden die Länder der EU, die Schweiz und Norwegen. Gesondert für der Schweiz liegen keine konkreten Zahlen vor. Allerdings heisst es bei der FIAL (Föderation der Schweizer Nahrungsmittelindustrien), dass der Umsatz der Branche 1996 im Vergleich zum Vorjahr um 0,6 Prozent zurückgegangen ist. Begründet wird das mit der schlechten Wirtschaftslage und der damit verbundenen Konsumflaute. Auch die Zukunft sieht die FIAL nicht rosig, zumindest solange das Verhältnis zur EU «unbefriedigend» ist. Denn seit dem EWR-Nein würden sich die Schweizer Nahrungsmittelexporteure zunehmend Diskriminierungen ausgesetzt sehen, schreibt die Föderation in einer Pressemitteilung. Dem Export wiederum komme für die Sicherstellung des Produktionsstandorts Schweiz aber eine zentrale Bedeutung zu. In Westeuropa erwirtschafteten Frankreich, Deutschland, Italien, Spanien und Grossbritannien 1995 rund 76 Prozent der gesamten Umsätze erwirtschaftet haben. *AF*

MIXED PICKLES

In Chur wird die Polizeistunde leicht gelockert. Restaurants, Nachtlokale, Dancings und Diskotheken dürfen in Chur ab kommendem Freitag an Wochenenden eine Stunde länger offenhalten. Es handelt sich dabei lediglich um eine Versuchsphase, die bis Ende Jahr dauern soll. Die Polizeistunde für Restaurants und Klublokale wird von Mitternacht auf ein Uhr verlängert, die von Nachtlokalen auf drei Uhr und jene für Diskotheken und Dancings auf vier Uhr. *r.*

*

In traditionellen Anbauländern wird immer weniger Wein konsumiert. Während in Frankreich, Italien, Spanien, Portugal, in der Schweiz und in Österreich der Konsum tendenziell abnimmt, ist er dagegen in Deutschland, Russland, Südafrika und Japan steigend. Die Gründe für die Abstinenz liegen im Gesundheitsbewusstsein und am Geschmack. *r.*

REKLAME

fleisch von mérat

mérat + Cie AG
mühlemattstrasse 55, 3000 bern 14
tel. (031) 372 44 44, fax (031) 372 45 00

Champagner

Werden die «Remueurs» bald ersetzt?

Auch der Champagner, der traditions- und prestigereichste aller Weine, bleibt nicht stehen. Wer sich in den grossen und kleineren Champagnerhäusern umsieht, bemerkt, dass sich einige revolutionäre Entwicklungen anbahnen, von den «bulles», und den «billes» bis zum Bio-Anbau. Teilweise ersetzen schon heute Rüttelautomaten die traditionellen «Remueurs».

ELIANE MEYER

Champagnerproduktion. Während die Traditionshäuser ihre «Remueurs» («Rüttler») immer noch gerne vorzeigen, wird diese einiges Geschick erfordernde Arbeit zunehmend von Automaten übernommen. *Foto: zvg*

Auch in der Champagne verdrängen Maschinen die Menschen: Die traditionelle Methode des Flaschenrüttelns von Hand (remuer) stirbt jedenfalls langsam aus. In den grösseren Häusern werden nur Flaschen, die aus der Norm fallen – Magnum und grösser sowie Spezialflaschen oder Cuvées –, noch vom «Remueur» von Hand gerüttelt. Sonst sind sogenannte Giropalettes am Werk, elektronisch gesteuerte Rüttelautomaten, die sich die Flaschenpaletten greifen. Ihre Vorteile fasst *Bernard Launois,* der grösste Produzent in der Côte des Blancs, so zusammen: «Die Giropalette erledigt in sieben Tagen, wofür ein Remueur zwei Monate benötigt. Zudem streikt sie nie.»

Technik kontra Tradition

Qualitativ seien keine Einbussen festzustellen, wie auch die Oenologen vom CIVC (Comité Interprofessionel du Vin de Champagne) in Epernay bestätigen. «Dem Wein ist es egal, ob er von Hand oder mit der Giropalette gerüttelt wird», meint *Pierre-Emanuel Taittinger*, stellvertretender Generaldirektor des Familienunternehmens in Reims: «Hauptsache, der Rohstoff ist gut.»
Anderer Meinung ist *Bruno Gobillard* vom Champagne Pierre Gobillard in Pierry, der selbst noch 8000 Flaschen pro Stunde mit der Hand rüttelt. «Zwar braucht diese traditionelle Methode Platz und *Remueur*-Nachwuchs ist kaum mehr zu finden, doch wir können und wollen sie uns noch leisten. Denn weil Champagner ein lebendiges Produkt ist, variieren Zustand und Depot in den Flaschen. Beim Handrütteln merke ich das und kann entsprechend steuern. Zudem wird der handgerüttelte Champagner klarer, brillanter.»
Nicht Technik, sondern Biochemie steht hinter der neusten, «Les billes» (die Kugeln) genannte Methode. Unterstützt von der Universität von Reims, ist sie beim CIVC und vor allem bei Moët & Chandon in der Experimentierphase. *Frédéric Panaïotis*, Oenologe bei Moëts Schwesterfirma Veuve Cliquot, erklärt sie so: «Um die Entstehung des Depots zu beschleunigen, wird die – bisher freischwebende – Hefe in kleine Kügelchen aus natürlichem Bio-Material (einem Alginat) eingeschlossen.

Kügelchen bilden Depot

In der auf den Kopf gestellten Flasche sinken die Kügelchen in 20 Sekunden ab und formen am Flaschenkopf ein Depot. Anschliessend wird der Flaschenkopf wie bisher tiefgekühlt und degorgiert. Diese neue Methode hat drei wesentliche Vorteile: Die *remuage* fällt weg, der Wein muss kaum mehr filtriert werden, alles geht viel schneller.»
Allerdings sei die Qualität noch nicht befriedigend: «Bei rund der Hälfte der Testreihen war der Geschmack anders als bei der herkömmlichen Methode, zudem hat der Wein die Tendenz, schneller zu altern.» Weitere Experimente und Tests seien nötig, doch, so ist Panaoitis überzeugt: «In zwanzig Jahren werden vier Fünftel aller Champagnerhäuser mit dieser Methode arbeiten.»
Das Thema Bio, beim Wein durchaus im Trend, scheint beim Champagner keines zu sein. Pierre-Emanuel Taittinger spricht Klartext: «Der Champagner war noch nie so gut wie heute, die Technik in den Weinbergen und den Kellern noch nie so fortgeschritten. Da braucht es keinen Bio-Champagner – der käme mir vor wie ein Kind, dem man alle Medikamente verweigerte, wenn es krank ist.» Andere Häuser setzen, unterstützt vom CIVC, auf die sogenannte *lutte raisonnée*, die integrierte Produktion. Dazu Frédéric Panaïotis von Veuve Cliquot: «Unser Klima ist rauh, oft regnet es zu lange und zu stark. Dann müssen wir unseren Reben helfen. Ein Wein aus gesunden Trauben ist besser als ein Bio-Wein aus verfaulten Trauben.»

Biologische Methode

Ein neues chemiefreies Verfahren erprobt das CIVC im Kampf gegen die *pourriture grise*, eine gefürchtete Fäulnis. Sie wird von Schmetterlingslarven verursacht, die sich von Traubenblättern ernähren. «Wir stellen kleine Kistchen auf, denen weibliche Schmetterlingshormone entströmen. Das verunsichert die männlichen Schmetterlinge – die Befruchtung und damit die Vermehrung wird gestoppt», erläutert *Guillaume Bruneau*, PR-Chef des CIVC.

Grossfirmen dominieren den Markt

Dominiert wird der Champagnermarkt von grossen, hauptsächlich französischen Firmen, allen voran der Gruppe LVMH (Louis Vuitton Moët Hennessy). Sie beherrscht etwa 35 Prozent des Champagnermarktes und ist in drei separat geführte Unternehmen aufgeteilt: Zum ersten gehören Moët, Mercier und Ruinart, zum zweiten Pommery und Canard-Duchêne, die dritte umfasst Veuve Clicquot-Ponsardin. Zur zweitgrössten Gruppe Marne & Champagne, gehören die Marken Lanson, Rothschild, Besserat de Bellefon, zur drittgrössten Gruppe Rémy-Cointreau, Piper Heidsieck, Charles Heidsieck, de Venoge und Krug. Es folgen die Gruppen Seagrams (Mumm, Perrier-Jouët), LPI (Laurent Perrier, de Castellane, Maxim's), Vrancken (Heidsieck & Cie. Monopole). Noch in Familienbesitz sind die Marken Taittinger, Louis Roederer und Bollinger. *EM*

Trend

Ein Demi-Sec für die Gastronomie

Eine erstaunliche Champagner-Neuheit der trendigen, süsseren Art lancierte Veuve Clicquot-Ponsardin mit seinem Millésimé (Jahrgangswein) Rich Réserve. Dazu *Frédéric Panaïotis*, einer der Oenologen des Hauses: «Wir wollten etwas Originelles machen, nicht einfach einen Brut mit mehr Zucker. Vor allem sollte der neue Champagner auch zum aktuellen, von Fernost inspirierten Küchentrend passen, zu Gerichten mit Gewürzen und Ingwer, zu süss-sauren Kreationen.
Die verlangen alle nach einem kräftigen, edlen Wein, einem Millésimé. Also entwickelten wir eine spezielle *assemblage*: weniger Pinot Noir – 40 statt 55 Prozent wie beim Brut –, dafür mehr Pinot Meunier – 35 statt 15 Prozent – und etwas weniger Chardonnay – 25 statt 30 Prozent. Das gibt dem Wein mehr Fruchtigkeit, Souplesse, Sinnlichkeit. Es folgten Versuche mit der *dosage*, dem (Zucker-)zusatz. Laut Gesetz heisst ein Champagner mit Dosages zwischen 30 und 50 Gramm pro Liter Demi-Sec – bei unserem Brut sind es etwa 11 Gramm. Unser erster, im September 1995 lancierter Rich Réserve, der Millésimé 1988, ist mit seiner Dosage von 35 Gramm klar ein Demi-Sec. Doch unser neuer Rich Réserve, der diesen Sommer lancierte Millésimé 1989, ist es nicht mehr: Aufgrund der guten Traubenqualität gaben wir nur eine Dosage von 26 Gramm bei!»
Veuve Clicquot positioniert den Rich Réserve klar als Champagner der Gastronomie – er sollte immer ein Essen begleiten. Zudem empfiehlt die Firma dem Restaurateur, ihn während einer Stunde bei 6 bis 8 Grad zu kühlen und dann in einer Schnabelkaraffe auszuschenken. Panaïotis: «Erstens entwickelt sich das Früchte- und Caramel-Bouquet besser, wenn etwas Luft dazukommt, zweitens baut sich so die Kohlensäure etwas ab, damit auch die Säure. Dazu kommt der *aspect spectacle*: Kunden lieben eine kleine Show bei Tisch!»
Sehr gut komme der neue Champagner in den USA und bei den Asiaten an: «Klar wird er nie zu einem grossen Umsatzträger für unser Haus, doch sicher mehr als ein Nischenprodukt. Denn er passt vorzüglich zu Desserts, zur modernen, asiatisch inspirierten Küche, und nachmittags zu Kuchen und Crêpes.» *EM*

LIEGENSCHAFTEN

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

Einmalige Gelegenheit

Hotel in München, Nähe Hof, 90 Betten, aus Gesundheitsgründen zu verpachten. Pacht 28 000 DM + NK, Kaution (Bankgarantie) 170 000 DM, Inventar und Geschäftswert 290 000 DM.

Nur ernsthafte Interessenten mit ausgewiesener Bonität melden sich bitte unter Telefon 0049/8141/38 67 96.
94953/390547

8200 Schaffhausen:

Modernes Restaurant

mit 75 Sitzplätzen und Wirtewohnung (5½-Zimmer-Maisonette-Wohnung) an guter Passanten-/Touristenlage sucht kreativen Pächter!

Interessiert? Chiffre K-249-309639, ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8021 Zürich.
O 95041/199176

Zu verkaufen in der touristischen Region des **Burgunds** (France)

Diverse Bars, Hotels, Restaurants

ab SFR. 50 000.–.
Auskunft: Postfach 118, 4102 Binningen 1
P 94964/390561

Zu verkaufen

im Herzen des Rheintals, neuere

Liegenschaft

an TOP-LAGE.

Bew. für Restaurant, Bar, Table-Dance, Go-Go, mit Verlängerung vorhanden.

Auskunft: 077 96 20 63
P 94979/354538

Zu verkaufen

Streben Sie zielbewusst den Weg zur Selbständigkeit an?

Aufgestelltem, initiativem Paar, das in der Gastrowelt bestens ausgebildet ist, bietet sich eine Top-Chance. Im steuergünstigen Kanton Zug, an bester Verkehrslage **zu verkaufen:**

Restaurant Engel in Holzhäusern, Rotkreuz

Restaurant	45 Plätze
Stübli	18 Plätze
Grillroom	36 Plätze
Terrasse	70 Plätze

4½-Zimmer-Wirtewohnung

Solventen Interessenten zeigen wir gerne den modern eingerichteten Betrieb.

Restaurant Engel Betriebs AG
Rita Becker
6343 Rotkreuz
Telefon 041 - 790 38 37
Fax 041 - 790 41 36
94690/337471

ASCONA – LOSONE

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

Offerten unter Postfach 640, 6612 Ascona.
92705/97535

Stadt St. Gallen

Zu vermieten an bestfrequentierter Lage

Hotelliegenschaft

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

Telefon 01 241 20 80, M. Oswald
94045/50091

Kitzbühel – Österreich

gut eingeführtes ital. Restaurant

130 m², grosse Bar, auch für andere Gastronomieformen verwendbar, in guter Lage, ab sofort zu vermieten.
Miete netto ÖS 29 000.–
Ablöse netto ÖS 1 800 000.–
Zuschriften bitte an Chiffre 46-723879, Publicitas Swiss Press, Neumühlequai 6, 8021 Zürich.
P 94946/44300

Zu verkaufen altershalber in der Hte. Saone 1¼ Std. von Basel sehr gut eingeführtes

Hotel-Restaurant-Bar

mit Licence IV

9 Zimmer + 2 Appartements kompl. mit Inventar für rasch entschlossenen Käufer, zum Preise von Sfr. 248 000.–. **Telefon 0033 384 20 80 41**
95030/390591

Appenzellerland AR

Zu verpachten

Landgasthaus (Bijou)

im original Appenzeller-Landhausstil, heimelige Gartenwirtschaft, schönes Ausflugsziel. Inventar kann gemietet werden. Günstiger Pachtzins.

Interessenten melden sich bei:
Diethelm-Verwaltungen-Immobilien
Telefon/Fax 071 793 10 60 (auch abends)
Natel 079 433 85 15
P 94966/390562

Kapitalanlage eventuell Stockwerkeigentum

zu verkaufen vermietetes

Aare-Motel INTERLAKEN

direkt am Wasser mit schöner Bergsicht, Grundstück 5000 m², 21 Doppelbungalows, 1992 saniert mit Restaurant, Wirtewohnung, Angestelltenzimmer, Parkplätzen

Telefon 01 261 85 80
P 92292/385892

Aus gesundheitlichen Gründen an initiatives Wirtepaar zu verpachten:

sehr gutgehender

Hotel-/ Restaurantbetrieb

im Sarganserland.

Weitere Informationen unter:
Chiffre L 227-52500 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8887 Mels.
O 94956/199176

Zu verkaufen Nähe **Wil/SG,** in Dorfzentrum einer sehr attraktiven Gemeinde, präsentable

Restaurant-Liegenschaft

Restaurant 60 Plätze, Saal 70 Plätze, Gartenrestaurant 20 Plätze, 1 x 3½-Zimmer-Wirtewohnung, 1 x 4½-Zimmer-Mietwohnung, modern eingerichtete Küche, Kühlzellen, diverse Keller und Nebenräume, 43 Parkplätze, eine Doppelgarage, totale Grundstückfläche 1617 m², umb. Raum 2333 m³.
Das bestens bekannte «Haus» bietet jungen, tüchtigen Fachleuten eine gute Existenz.
VB Fr. 1,4 Mio.

Für Auskünfte, Beratung und Verkauf P 94955/263796

THOMA
IMMOBILIEN TREUHAND AG
8580 AMRISWIL 071 411 37 11

Softspirituosen

Alkoholhaltige Limonaden und das Gesetz

Mit neuen Produkten, die gezielt junge Leute ansprechen sollen, versucht die Getränkeindustrie neue Zielgruppen zu erschliessen. Die Gesetzgeber versuchen ihr Bestes, um Auswüchse zu verhindern.

ADRIAN ITEN

Seit rund zwei Jahren sind sogenannte Softspirituosen (Coolers oder Premixgetränke genannt) auf dem Markt. Dabei handelt es sich um gängige Spirituosen wie Whisky, Wodka oder Gin, die mit Fruchtsäften oder Limonade verdünnt werden. «Wir kamen damit, um in der Erlebnisgastronomie, wie zum Beispiel eine Villa Wahnsinn, präsent zu sein», verrät *Stefan Kern* vom Customer Service der Seagram Schweiz. Wo die Getränke ohne Gläser konsumiert werden, waren die Spirituosen gegenüber dem Bier und den Softdrinks im Nachteil. «Convenience ist ein weltweiter Trend in der Nahrungsmittel- und Getränkebranche», behauptet *Chris van der Hagen* von United Distillers in Lausanne. Für ihn ist es ein Dienst am Kunden, mit vorgemischten Long Drinks in Dosen beim Grossverteiler im Regal zu stehen. Sein Johnnie Walker + Coke und Gin + Tonic hat er aber erst ein halbes Jahr auf dem Markt, während Seagram ihr Four Roses + Coke nach über zwei Jahren auslaufen lässt. Die neue Lebensmittelverordnung verlange eine neue Beschriftung der Dose, was sich für die paar tausend Stück des Schweizer Marktes nicht lohne. Seagram füllt in Rom für ganz Europa ab.

Seit einem Jahr sind auch Alcopops in der Schweiz zu kaufen. Dies sind Limonaden mit Gäralkohol, kommen aus England und sind dort ein grosser Hit. Die durch die Firma JBN in Zürich importierten Hoppers Hooch sind den auch in der Schweiz sehr erfolgreich. Im Januar wurden dank den Schneebars in den Bergen und der Fastnacht 3,5 Millionen Flaschen verkauft. *Vladimir Savic* von JBN bestreitet, dass die alkoholhaltige Limonade hauptsächlich an Junge verkauft werden. Für ihn ist der typische Hoochtrinker der Gelegenheitskonsument von 18 bis 35.

Alle vor dem Gesetz gleich?

Das sehen die Behörden rund um den Jugend- und Gesundheitsschutz anders: Im Gegensatz zu Wein und Bier schmeckt das süssliche Getränk dem jungen Gaumen. Hooch geht runter wie Rivella und dabei spürt man den Alkohol kaum. Für Suchtpräventionsexperten verführen diese Getränke ganz subtil zum Alkoholkonsum. Umso unverständlicher ist es, das diese beiden Getränkearten vom Gesetz unterschiedlich behandelt werden.

«Während wir edlen Whisky mit Cola vermischt in die Dosen füllen und wie einen Whisky anschreiben, vergären die anderen ein bisschen Zucker und aromatisieren das Ganze. Eine popig-freche Verpackung soll gerade ganz Junge ansprechen. Klar, dass da die Gesetzgeber reagieren. Nur haben sie den Esel am Schwanz aufgebunden», ärgert sich ein Kenner der Szene: Die Convenience Drinks gelten als Spirituosen (wie auch Sherry, Wermut, Bitter und Süssweine mit mehr als 15 Volumenprozent), fallen unter das Alkoholgesetz und dürfen erst ab 18 Jahren konsumiert werden, die Alcopops hingegen schon ab 16.

Warum der Gesetzgeber beim Cooler auf die Bremse steht und bei den alkoholhaltigen Limonaden nicht, ist nicht nachvollziehbar. Beide Getränke habe etwa den gleichen Alkoholgehalt (zwischen 4 und 8 Volumenprozent). Der Verdacht liegt nahe, man wolle aus Rücksicht zu anderen Gäralkoholgetränken wie Wein und Bier niemandem zu nahe treten.

Basel-Stadt gibt Gegensteuer

Um auf die verwirrende Situation aufmerksam zu machen, informierte der gewerbepolizeiliche Dienst des Kantons Basel-Stadt den Kleinhandel und die Gastronomie anfangs dieses Jahres. *Kurt Ehret*, Leiter dieses Dienstes, war überrascht von der positiven Reaktion des Gewerbes. Die Gastro-Verbände hätten das Thema spontan aufgenommen und bei Widerhandlungen sogar ihren Rechtsdienst verweigert. Es sei begrüsst worden, dass die Behörden präventiv informieren, statt kontrollieren (und bestrafen).

In Basel versuchen nun die Behörden mit allerlei Mitteln, die von der Industrie geschickt arrangierte Attraktivität dieser Getränke wieder zu brechen. Nach der Freigabe der Öffnungszeiten ist es jetzt verboten, Jugendlichen unter 18 Jahren zwischen Mitternacht und 5 Uhr Alkohol zu verkaufen. Im Grosshandel sollen die Mitarbeiter sensibilisiert werden und vermehrt nach Ausweisen fragen, erklärt *Martin Würmli*, Leiter der Fachstelle für Alkohol- und Drogenfragen des Kantons Basel-Stadt. Für ihn ist der Detailhandel weit schwerer zu kontrollieren, als die Gastronomie. Szenen, von denen der K-Tip berichtete, das 11jährige Kinder ungehindert Hooch kaufen können, erschrecken.

Dieter J. Tosoni von der Eidgenössischen Alkoholverwaltung, erzählt von einem Anruf einer besorgten Grossmutter, die ihrem Enkel eine Limonade kaufen wollte und prompt ein Alcopop erwischt hat. Und, jeder Kiosk in Schulhausnähe mache mit Hooch ein Riesengeschäft. Kein Wunder, nehme der Alkoholkonsum bei den Jungen im Gegensatz zum Rest der Konsumenten zu.

Cranberry Bar, Zürich

Ein beerenstarkes Konzept

Nach dem Motto «Juice & Booze» wurde in Zürich an der Metzgergasse 3 beim Limmatquai eine neue Bar eröffnet, bei der sich vieles um die amerikanischen Cranberries, Verwandte der Preiselbeeren, dreht. Zum neuen Konzept gehört auch eine Smoking Lounge.

UELI STAUB

Initianten und Geschäftsführer der Juice & Booze GmbH sind die Barmänner *Jvan Paszti* und *Chris Eckstein*. Eckstein ist daneben noch diplomierter Hotelier und Restaurateur. Dank der Cranberry-Bar gerät Schlör, Cranberry-Importeur, somit in den Genuss eines veritablen product placement! Sonderkonditionen für Paszti gibt's deswegen allerdings keine. Kaufen kann man das Getränk bei Coop, Globus, Jelmoli und Spezialgeschäften wie Marinello, erhältlich ist es auch bei Prodega, Howeg und Getränkelieferanten. Die Migros verkauft im Herbst für Einsteiger frische Cranberries.

Verwandt mit der Preiselbeere

Die Cranberries sind eng verwandt mit den Preiselbeeren, die auf deutsch ja auch Kranbeeren genannt werden. In den USA gehören sie zum Thanksgiving-Truthahn, werden auch für Konfitüre oder Sweet-sour verwendet. Als Getränk, das voll im USA-Trend liegt, eignet es sich für nicht zu süsse Soft- und Mixed-Drinks. Ob allein oder gemischt getrunken – Cranberry verliert seinen ausgeprägten, herb-säuerlichen Charakter nie. Überdies sind die scharlachroten Beeren dank eines hohen Gehalts an Vitamin C sehr gesund. Die Bar im Erdgeschoss mit einem langgezogenen, schlangenförmigen Tresen und einem integrierten Teil der historischen Stadtmauer wirkt trendig kühl. Im oberen Stock befindet sich die Churchill Smoking Lounge mit Lederfauteuils und -sofas. Hier soll der Zigarrengenuss zelebriert werden. Weil die Mutter von *Max R. Schlör*, seit 20 Geschäftsführer in vierter Generation, eine *Burger* war, werden hier oben die neuen Churchill-Zigarren aus dem Hause Burger und Söhne besonders lanciert, doch es gibt auch andere Produkte. Eine Exklusivität: im Humidor können die Gäste einen Safe mieten, um ihre private Kollektion fachgerecht und einbruchsicher aufzubewahren. Der Schwerpunkt des Getränkeangebots in der Lounge liegt bei Portwein.

Rivella Holding AG

«Ice Lemon»: Dem Eistee an den Kragen

Mit dem vor wenigen Tagen im Markt lancierten Sommerdrink Ice Lemon will Rivella dem Eistee den Kampf ansagen. Das kohlensäurefreie Getränk aus Zitronen- und Grapefruitsaft wird in der 1-Liter-Tetra-Slim-Verpackung über den Handel vertrieben und soll seinen Siegeszug auch in der Gastronomie antreten.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Man nehme vom Eistee das Süffig-erfrischende, von Süssgetränken das Aroma, von Fruchtsäften das Fruchtig-gesundnatürliche und vom Mineralwasser das Durstlöschende – und fertig ist der neuste «Getränke-Heuler» aus Rothrist. Und weil die Geschmacksrichtung Zitrone und Grapefruit (23,3%) nach Cola (31,4%) am meisten verkauft wird, war der Weg zum «Angriff auf den Eistee» nicht mehr weit.

«Wir hoffen, 45 Jahre nach der Lancierung von Rivella mit Ice Lemon einen weiteren Hit landen zu können», sagt *Franz Rieder* Der Rivella-Direktor ist selbstverständlich überzeugt, dass trotz der Konsumflaute auf dem Schweizer Markt noch Platz für dieses Trendgetränk ist. Bei Konsumententests urteilten 76,7 Prozent mit einem guten oder ausgezeichneten Geschmack und 56,7 Prozent würden Ice Lemon kaufen.

Gastro-Preis wie beim Eistee

Das Tafelgetränk, welches nach eigenen Aussagen erfrischender als Eistee wirkt, weist einen Fruchtsaftanteil aus Zitrone und Grapefruit von 12 Prozent auf. Ice Lemon kommt ohne Kohlensäure aus und ist mit reinem Fruchtzucker gesüsst, also auch für Diabetiker geeignet. Und besonders stolz weist Rieder auf die Tatsache hin, dass Ice Lemon, ein Produkt von Michel, wie alle übrigen Rivella-Getränke dem ISO 9001 Qualitätsstandard entsprechend in einem besonders sorgfältigen und hygienischen Verfahren hergestellt und abgefüllt wird. Ice Lemon ist vorerst ausschliesslich in der handlichen, wiederverschliessbaren 1-Liter Tetra-Slim-Packung im Detailhandel, bei Getränkehändlern und in Gastronomie- und Cateringbetrieben erhältlich. Der Richtpreis im Detailhandel liegt für einen Liter bei 1.50 Franken, in der Gastronomie soll sich nach Vorstellungen des Rivella-Managements der Preis auf dem Niveau des Eistees einpendeln. Kleinere Packungen, speziell für unterwegs, seien für einen späteren Zeitpunkt geplant, hiess es anlässlich der Präsentation.

180 000 Gläser und 300 TV-Spots

Ausgangslage für die Lancierung von Ice Lemon bildete einerseits der gesättigte Markt von Kaltgetränken, das gewünschte weitere Wachstum der Rivella Holding, das Schaffen von neuen Impulsen für die Qualitätsmarke Michel und nicht zuletzt die beschränkte Auswahl von den sich einer zunehmenden Nachfrage erfreuenden kohlensäurefreien Getränken. Geboren war die Idee erst anfangs März und bereits Ende Mai erfolgte der Produktionsstart. Nachdem der Detailhandel bis am 1. Juli zu 80 Prozent beliefert werden konnte, befinden sich die Rivella-Aussendienstmitarbeiter zur Zeit auf Besuchsreise bei über 10 000 Schweizer A-Restaurants. Über die Lancierungs-, respektive Werbekosten für Ice Lemon wollte Rieder keine genaue Angaben machen. «Aber», so der Rivella-Manager, «unter 1 Million geht heute gar nichts mehr.»

Schweizer Getränkemarkt

Rund 80 Liter Mineralwasser trinkt der durchschnittliche Schweizer Konsument gemäss einer Statistik der Henniez SA jährlich, fast ebensoviel wie Softdrinks (85 Liter), während der Aufsteiger der letzten Jahre, der Icetea, mit 29 Liter pro Kopf die Fruchtsäfte (25 Liter) glatt überflügelt hat. *CM*

LESEBAR

Spritziges Bargeflüster

Es muss nicht immer eine Bloody Mary oder ein Manhattan sein: Die Welt der Cocktails dreht sich, täglich kommen neue Kreationen hinzu. Doch nicht immer ist das richtige Rezept zur Hand – dies gilt auch für Barfachleute.

«Cocktails aus aller Welt», ein neues Barbuch von *Peter Roth* aus dem Falken Verlag, führt die wichtigsten und leckersten Drinks rund um den Globus in einfachen und klaren Rezepten zusammen. Roth, ehemaliger Weltmeister im Barmixen und Chef der berühmten Kronenhalle Bar in Zürich, stellt aber nicht nur die bekanntesten Drinks vor. Aus seinem reichen Fundus an Drinks, die er für seine Gäste kreiert hat und mit denen er vielfach preisgekrönt worden ist, hat er eigens für dieses Buch neue Drinks für alle Gelegenheiten zusammengetragen und sie mit «Bargeflüster» begleitet. *CM*

Peter Roth: «Cocktails aus aller Welt», Band 1797 aus der Reihe «Einfach gut», 64 S., Fr. 9.90, Falken Verlag

Trester

Trester – der kleine Bruder der italienischen Grappa holt auf. In Frankreich heisst er «Marc» und in Italien «Grappa», nördlich der Alpen einfach Trester oder Treber: der aromareiche Brand frisch vergorener Traubenreste. Nach dem Abpressen des Mostes bleibt ein Traubenbrei zurück, der Trester genannt wird. Destilliert man diese Masse, erhält man eine Spirituose, die sich mit anderen Edeldigestifs der Welt messen kann, wenn man sich auf die Kunst des Brennens versteht. Denn nur aus dem sogenannten Herzstück des Brenners fliesst beste Tresterqualität. Tresterbrennereien haben in den Weinlandschaften Deutschlands, Österreichs und der Schweiz langjährige Tradition. Immer mehr Winzer besinnen sich auf diese und verfeinern stets die Qualität ihrer Destillate und bieten sie in phantasievoll dekorierten Flaschen an.

In vielen Spitzenrestaurants gehören Tresterbrände heute schon selbstverständlich zu einer kompetent zusammengestellten Digestifauswahl. Oft sind die erzeugten Mengen eines Tresters so gering, dass er kaum über seine Region hinausgelangt und weitgehend unbekannt bleibt. Andererseits wächst die Vielfalt ständig und ist selbst für Insider nicht mehr zu überblicken. Deshalb geben die Fachautoren *Axel* und *Bibiana Behrend* in ihrem Guide «Trester» einen Überblick und zeigen, welch grosse Sorgfalt dem Trester von heute zuteil wird und was ihm von der italienischen Grappa unterscheidet. Die Autoren machen Qualitäts- und Geschmacksunterschiede für jeden Leser verständlich und nachvollziehbar. Im Mittelpunkt dieses Guide stehen rund 100 Erzeuger und ihre Produkte, übersichtlich geordnet von A bis Z in Text und Bild präsentiert. Ausführliche Verkostungsnotizen beschreiben Duft und Geschmack von weit über 170 Trestern und geben ein konkrete Vorstellung von ihrem individuellen Charakter. *CM*

Axel und Bibiana Behrendt: Trester, 240 S., 41 Franken, Heyne Verlag.

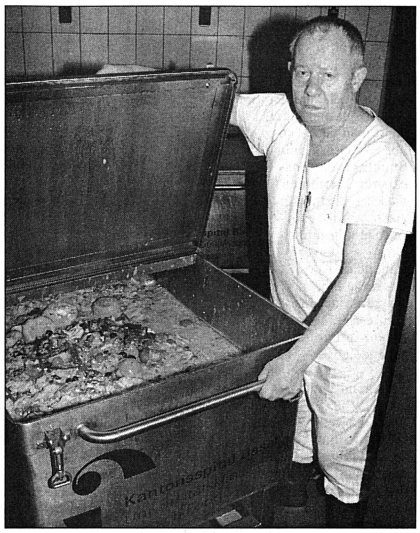
Entsorgung der Küchenreste

Mit Hygiene gegen Hysterie

Die Drohung der Grossverteiler, nur noch fleischlos gefütterte Tiere anzunehmen, hat vor Jahresfrist Gastronomie und Mäster in Zugzwang gebracht. Jetzt reagieren letztere mit einer Zertifizierungsoffensive. Und Coop und Migros wollen wieder Fleisch im Futter zulassen, wenn es «für den menschlichen Verzehr geeignet» wäre.

PIETER POLDERVAART

Ganz so heiss, wie die «Schweinesuppe» gekocht wurde, wird sie jetzt offenbar doch nicht gegessen. Zwar konnten Migros und Coop Ende Juni einen Erfolg verbuchen. Die eidgenössische Wettbewerbskomission hatte in den strengen Fütterungsvorschriften keine «unzulässige Verhaltensweise von marktbeherrschenden Unternehmen» erkannt und eine kartellistische Situation verneint. Doch Tatsache ist, dass die Grossverteiler ihre Forderung, nicht nur bei Rindern, sondern auch bei Schweinen und Geflügel auf Fleischmehl und -zusätze sei zu verzichten, gar nie richtig durchsetzen konnten.



Werden Küchenresten richtig separiert, schnell gekühlt und genügend hygienisiert, sind sie wertvolles Schweinefutter. *Foto: Pieter Poldervaart*

Zum einen wehrten sich Gastronomie, Schweinehalter und sogar politische Instanzen gegen die Vorschriften; andererseits war Schweinefleisch schlicht zu knapp. Vor einer Woche relativierte *Hans Heinzelmann*, Direktor und Leiter Marketing Fleisch beim Migros-Genossenschafts-Bund, die Haltung des Grossverteilers: «Rindsleber oder Kutteln, die der Mensch isst, sollen auch an Tiere verfüttert werden dürfen.»

Coop: «Wir prüfen noch»

Eine ähnliche Haltung nimmt Coop Schweiz ein, wie *Felix Wehrle,* Leiter Wirtschaftspolitik, erklärt: «Noch sind wir in der Überprüfungsphase, es laufen einige wissenschaftliche Abklärungen zur Übertragung von BSE durch das Futter auf Schweine.» Wenn diese – voraussichtlich noch in diesem Sommer – abgeschlossen seien, gebe man grundsätzlich wieder grünes Licht für die Verfütterung von Fleischmehl. Aber Coop beharrt darauf, dass nur Schlachtnebenprodukte verfüttert werden, die grundsätzlich für den menschlichen Verzehr geeignet wären. Diese dürften laut Schätzungen Wehrles zwar den grösseren Teil, nicht aber alle Rohstoffe erfassen, die in der Vergangenheit im Schweinetrog landeten. Verbrannt statt verarbeitet werden insbesondere Haustiere und klar definierte Teile wie Haut, Haare, Hörner, Pansen- und Mageninhalt etc.

Acht Hygienisierer mit ISO-9002

Bezüglich der Qualität sei bei den Sterilisierungsbetrieben von Küchenresten viel passiert, gerade auch aufgrund der harten Politik der Grossverteiler, ist Coop-Vertreter Wehrle überzeugt: «Auch jene, die uns damals heftig kritisierten, geben dies heute zu.» Tatsächlich sind acht im Verband Sterilisationstechnikanlagen (VSTA) zusammengeschlossenen «Futterkocher» daran, sich als Verband nach ISO-9002 zertifizieren zu lassen. Ende Juli soll es soweit sein. «Damit haben unsere Betriebe Gewähr, auf gleich hohem Niveau zu stehen», meint *Kurt Räss*, Schweinehalter in Muhen und VSTA-Mitglied. Der VSTA verarbeite 60 Prozent der in der Schweiz anfallenden Grossküchenresten, die in der Landwirtschaft genutzt werden, erklärt Räss. Einzelne Betriebe haben auch die Bewilligung, das fertig gekochte Futter an Dritte weiterzuverkaufen. Wer in Zukunft nicht zertifiziert sei, habe angesichts der Vorgaben des Marktes kaum mehr eine Überlebenschance, meint Räss.

Investitionen rentieren

Denkbar sind allerdings auch bilaterale Kooperationen, wie es etwa das Kantonsspital Basel und der Spittelmatthof in Riehen vorexerzieren. Vor drei Jahren entwickelten die beiden Partner ein eigenes Containersystem, das luftdicht abgeschlossen werden kann. *Arno Torri*, Leiter Lebensmitteleinkauf beim Kantonsspital Basel, ist von dem Konzept überzeugt. Zwar musste sein Betrieb 40 000 Franken investieren. Doch andererseits hat er einen auf zehn Jahre laufenden Vertrag mit dem Betriebsleiter, der ihm die kostenlose Abnahme des Materials sichert. Torri: «Bei den heute üblichen Preisen würde die Entsorgung sonst innert zehn Jahren Kosten von insgesamt 120 000 Franken bedeuten – unser Vorgehen ist für beide Seiten lukrativ.» Weil sein Spital viel Vorgerüstetes kaufe, mit Salz sparsam sei und Öl sowie Kaffeesatz streng separiere, stimme auch die Qualität des Materials – worüber sich die Schweine des Spittelmatthofes freuen.

Ein dreisprachiges Plakat mit zehn Hinweisen, was beim Abräumen in der Küche in den Schweinekübel gehört und was nicht, ist kostenlos bei der Arbeitsgruppe Gastroentsorgung erhältlich. Der Verein vertreibt auch spezielle Beutel, mit denen der Kaffeesatz den Gästen mitgegeben werden kann, damit er nicht im Schweinekübel oder Kehricht landet. Arbeitsgruppe Gastroentsorgung, c/o E. Waldner, Arosastrasse 4, 8008 Zürich, Telefon 01 382 21 23, Fax 01 382 21 22.

Umfrage SRV

Im Zweifelsfall entscheidet sich der Reisende für die Ökologie

Eine Umfrage des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes ergab: die Branche unterschätzt völlig den ökologischen Willen ihrer Kunden. Denn fast die Hälfte aller Reisenden würden sich bei sonst äquivalentem Hotelangebot für die umweltgerechte Variante entscheiden.

GUDRUN SCHLENCZEK

Umweltthemen können deutlicher das Reiseverhalten beeinflussen, als Reiseveranstalter das bislang gerne wahr haben wollen. Das zeigt eine qualitative Umfrage des Schweizerischen Reisebüroverbandes (SRV) bei 558 Car-, Bahn- und Flugreisenden. Zudem wurden Fragebogen an 530 deutschsprachige Verbandsmitglieder versandt, wobei der Rücklauf mit 27 Prozent wenig repräsentativ ist. Während 44 Prozent der Kunden bei der Wahl zwischen zwei völlig gleichwertigen Hotels mit gleichem Preisniveau sicher das ökologisch geführte vorziehen würden, schätzt die Branche diese «ökologischen Macher» auf nur gute 10 Prozent. Lediglich 12 Prozent der Kunden tendieren explizit zum herkömmlichen Hotel. Die Reisebranche schätzt die «Ökologie-Verweigerer» dagegen auf 40 Prozent bei ihren Kunden. Etwa 30 Prozent der Kunden würden eher das ökologisch geführte Hotel vorziehen. Die vom SRV gestellten Fragen messen aber nicht das tatsächliche Verhalten, sondern eruieren vielmehr die Absicht der Befragten unter bestimmten Umständen. Somit kann eine möglicherweise bei einem Teil der Kunden nur verbal vorhandene Opferbereitschaft bezüglich dem Erhalt der Umwelt, das real vorhandene Potential verzerren.

Diskrepanz eklatant

Auch bei der Frage nach der Bereitschaft, für ein ökologisch geführtes Hotel mal tiefer in die Tasche zu greifen, zeigte sich die Diskrepanz zwischen Reiseveranstalter und Reisenden. Ein Drittel der Kunden ist klar bereit, für das ökologisch geführte Hotel mehr zu bezahlen. Die Branchenschätzung lag dagegen bei nur 3 Prozent. 46 Prozent der Kunden halten sogar einen Mehrpreis von 10 bis 30 Prozent für angemessen. Erstaunlicherweise waren bei der Erhebung Flugreisende tendenziell mehr bereit, sich den Umweltschutz beim Reisen etwas kosten zu lassen. An zweiter Stelle stehen in diesem Fall erst die Bahn-Reisenden, das Schlusslicht bilden die Car-Reisenden. Dabei schätzt *Beat Obrist*, beim SRV zuständig für den Fachbereich Umwelt und Soziales, ein ökologisches Angebot nicht einmal unbedingt als teurer ein.

Noch immer kein Signet

Ein Umwelt-Signet, mit dem sich die Reisebranche bislang sehr schwer tut, ist für die Hälfte der Kunden ein klares Bedürfnis. Eklatant ist gerade bei diesem Thema die Abweichung zwischen Kundenwünschen und der Einschätzung der Kundenwünsche: Denn 51 Prozent bei den Kunden stehen nur 13 Prozent der Reiseveranstalter gegenüber, die an das Bedürfnis der Kunden nach einem Öko-Label in Hotellerie und Tourismus glauben. Obrist sieht vor allem die Schwierigkeit darin, dass sich die verschiedenen Anbieter auf gemeinsame Kriterien einigen müssten. Ein entsprechender Konsens falle der Reisebranche schwer. Aber auch der Schweizer Hotelier-Verein wird auf dem Schweizer Markt erst im nächsten Jahrtausend ein Ökosignet den entsprechenden Mitgliedern verleihen (Bericht *htr* Nr. 23/97). Dabei ist laut SRV-Studie für zwei Drittel der befragten Kunden die Belastung der Umwelt durch den Tourismus offensichtlich.

Öko-Hotel des Jahres 1997/98

Umweltportraits bis 25. Juli einsenden

Der «Umweltpreis Schweizer Hotellerie 1997/98» wird im Auftrag der *hotel + tourismus revue* dieses Jahr zum dritten Mal vergeben. Die Unterlagen für das Umweltporträt können im Sekretariat der *htr*, unter der Faxnummmer 031 370 42 24 oder Telefonnummer 031 370 42 16 bestellt werden. Die Umweltportraits sollen dann ausgefüllt bis zum 25. Juli 1997 an das Sekretariat der *htr*, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, retourniert werden. Die Prämierung erfolgt am 24. November 1997 erstmals auf einer gemeinsamen Plattform mit der Internationalen Fachmesse IGEHO in Basel. *htr*

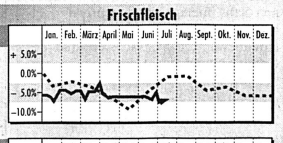
PRODINDEX 14.7. bis 19.7.1997

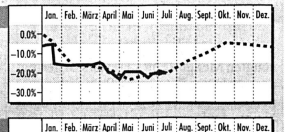
Lebensmittelpreise und -indexe von Prodega und *hotel + tourismus revue* (Normalpreise)

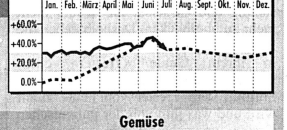
Artikelbezeichnung	1997 Woche 29	1997 Woche 28	1996 Woche 29	Index Vorwoche	Index Vorjahr
Frischfleisch					
Rindfleisch					
Gesamter Warenkorb				**+ 0,2%**	**– 9,7%**
Rindshuft[1]	31.90	26.80	37.50		
Entrecôte[1]	29.80	34.50	41.50		
Siedfleisch[1]	10.50	10.50	8.90		
Kalbfleisch					
Gesamter Warenkorb				**– 0,8%**	**+ 0,8%**
Kalbsnuss[1]	32.50	32.50	31.90		
Kalbssteak[1]	35.90	35.90	36.90		
Kalbsbrust[1]	9.80	11.50	9.80		
Schweinefleisch					
Gesamter Warenkorb				**– 1,0%**	**+ 2,7%**
Nierstück mit Huft[1]	22.90	19.80	20.90		
Hals[1]	17.90	18.50	17.50		
Schulterbraten[1]	13.20	13.90	12.90		
Gemüse					
Gesamter Warenkorb				**+ 8,4%**	**+ 8,4%**
Tomaten[1]	2.64	3.10	2.90		
Blumenkohl[1]	1.76	2.30	1.55		
Frisée-Salat[1]	1.98	2.00	2.25		
Früchte					
Gesamter Warenkorb				**– 2,3%**	**+ 7,2%**
Melonen Cavaillon[1]	2.86	3.40	2.56		
Zitronen[1]	1.47	1.57	1.77		
Äpfel Vista Bella[1]	1.87	2.36	2.15		

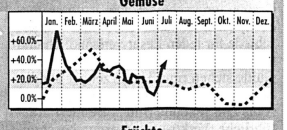
[1] ausgewähltes Produkt in SFr./kg [2] Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)

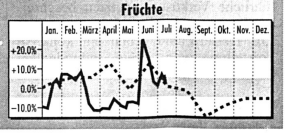
Index-Jahresübersicht[2] — Index 1997 / Index 1996











Gentech-Soja

Erbseneiweiss als Ersatz

Trotz Laboruntersuchung und Bestätigung des Lieferanten wurde in einer Produktelinie der Firma Baer AG gentechnisch verändertes Soja gefunden. Als Alternative zu Sojaeiweiss soll nun Erbseneiweiss fungieren.

Obwohl die Baer AG in Küssnacht am Rigi ein über die gesetzlichen Anforderungen hinausgehendes Kontrollsystem für die Vermeidung von gentechnisch veränderten Soja verfügt, kam das anscheinend heute bereits Unvermeidliche: Das Kantonale Laboratorium in Bern hat in der Gemüsevariante des Baer-Sojafrischproduktes «Yasoya» Anteile von GVO-Erzeugnissen (Produkte aus gentechnisch veränderten Organismen) gefunden. Dabei hatte die Baer AG gerade diese Charge aus der Ernte 1995 – trotz schriftlicher Bescheinigung des Lieferanten, dass die Ernte GVO-frei sei – in einem Privatlabor untersuchen lassen – mit negativem Resultat.

Untersuchungsmethoden jung

Stephan Baer, Verwaltungsratspräsident der Baer AG, sieht Gründe für diese Diskrepanz in den noch recht jungen Untersuchungsmethoden und in einer möglichen Inhomogenität der Charge. In der Folge zieht die Baer AG 7,5 Tonnen Yasoya-Produkte vom Markt zurück, ein Viertel davon wurde an die Gastronomie geliefert. Damit sind für die Firma Kosten von mehreren Hunderttausend Franken verbunden. Das zweite Vegi-Produkt der Baer AG, der Getreideburger von Baer bleibt im Umlauf: Der Burger enthält 5 Prozent Bio-Sojaschrot und brachte bei den Laboruntersuchungen des Kantons Bern negative Resultate.

Wenn Soja – dann biologisch

Auf das Sojaeiweiss will die Baer AG in Zukunft verzichten. Da dieser Rohstoff industriell produziert wird, ist die Wahrscheinlichkeit der Verunreinigung mit gentechnisch veränderten Chargen – ähnlich wie beim Lecithin – sehr hoch. Die Alternative für das Sojaeiweiss in den Yasoya-Produkten sieht Stephan Baer im Erbseneiweiss. Dieses stammt zudem aus Europa und bietet damit auch transportbedingt eindeutig ökologische Vorteile. Baer hofft, dass die Umsetzung der neuen Rezeptur bereits in einem Monat erfolgen kann. Die Sojaprodukte, welche die Baer AG auch künftig noch einsetzen will, müssen nun aus kontrolliert biologischen Anbau stammen. Und diese Produktionsweise schätzt Stephan Baer noch auf lange Sicht gentechfrei ein.

Die Beimischung von Gensoja ohne Deklaration ist rechtswidrig. Ob allerdings gegen den Lieferanten der gentechnisch veränderten Soja rechtliche Schritte eingeleitet werden, ist noch offen. *GSG*

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Tourisme tessinois: de l'eau dans le gaz

La crise économique qui a frappé ces dernières années le tourisme tessinois a davantage donné lieu à des polémiques qu'à des solutions communes où l'union, en toute logique, aurait dû faire la force. Ainsi, Marina Masoni, responsable du département de l'économie au gouvernement tessinois, a profité de sa présence à la récente assemblée générale de «Ticino Turismo» pour répliquer vertement aux critiques émises un mois auparavant par le président des hôteliers tessinois, Corrado Kneschaurek. Celui-ci avait notamment reproché que le département de Marina Masoni ne s'occupait pas suffisamment du secteur touristique. Page 3

Assemblée générale des stations thermales

Les négociations sur la tarification des soins selon le concordat des caisses maladies et la liste des établissements hospitaliers agréés ont à nouveau été deux des principaux thèmes qui ont été débattus la semaine dernière à St-Moritz, à l'occasion de l'assemblée générale de l'Association suisse des stations thermales. Rolf Engeler, le président de l'association, a pour sa part révélé que le secteur du bien-être avait enregistré une légère augmentation, alors que le secteur médical était plutôt en recul. Quatre stations romandes, soit Lavey-les-Bains (VD), Ovronnaz (VS), Saillon (VS) et Yverdon-les-Bains, font partie de cette association. Page 3

La protection des marques est d'actualité

Le phénomène de globalisation de l'économie et l'utilisation d'Internet mettent la protection des marques sous le feu de l'actualité. Cette affirmation est particulièrement vraie pour les entreprises touristiques et hôtelières qui pratiquent de plus en plus le merchandising. En négligeant de se protéger, un entrepreneur peut se trouver confronté à des conséquences coûteuses. Tous les noms de marque – Hôtel du Lion, par exemple – ne doivent pas forcément être protégés. Toutefois, selon l'avis d'un spécialiste de l'Institut fédéral de la propriété intellectuelle, dans le doute, il vaut mieux protéger le nom. Page 5

Des résidences-hôtels pour la clientèle arabe

La clientèle arabe prend ses vacances avant tout en juillet et en août, soit pendant la période où il fait beaucoup trop chaud dans son pays. Autant préciser tout de suite que les températures plus fraîches de nos contrées, de même que quelques averses ne sont guère pour lui déplaire. Il en va cependant différemment pour les établissements qui ne peuvent pas lui proposer des résidences-hôtels. Ce type d'hébergement est pourtant fort apprécié de la clientèle arabe qui se déplace souvent en famille et qui ne correspond pas de ce fait aux standards de base des hôteliers qui ne distinguent généralement que deux types de clients: les individuels et les groupes. Page 8

Ice Lemon: l'alternative de Rivella aux thés froids

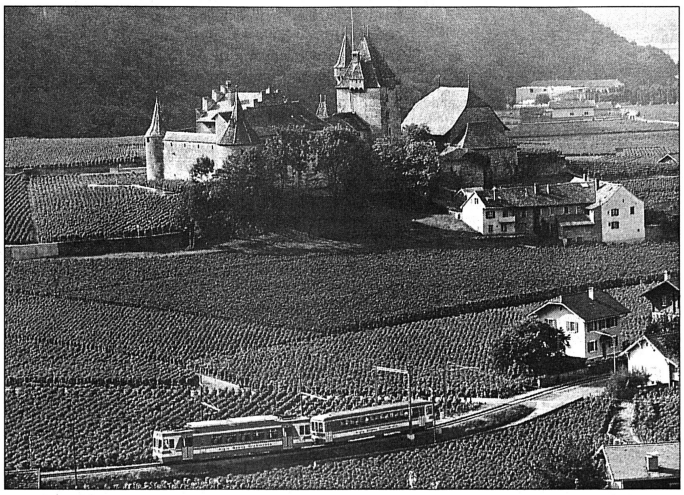
Ice Lemon, tel est le nom de la nouvelle boisson que le groupe Rivella entend proposer à sa clientèle en guise d'alternative aux nombreux thés froids présents sur le marché. Faisant appel à un mélange composé essentiellement de jus de citron et de jus de pamplemousse, cette nouvelle boisson est le fruit d'une étude de marché très approfondie, indique le groupe Rivella. Ice Lemon n'a par ailleurs pas seulement l'ambition d'être particulièrement désaltérante, mais elle aspire également à donner de nouvelles impulsions au marché suisse des boissons édulcorées et des eaux minérales qui se trouve actuellement quelque peu en stagnation. Page 11

Lignes ferroviaires

Les Diablerets-Gstaad: une demande de concession devrait être déposée en 1998

Chamonix et Lucerne sont au nombre des destinations touristiques européennes les plus courues. Pour les relier, et parallèlement au projet dit du «Troisième Rail» qui devrait relier Montreux à Lucerne par les lignes existantes du MOB, du BLS et de la ligne du Brünig, le comité du «Nouvel ASD» présentait à fin juin son projet de prolongement de la ligne Aigle-Sépey-Les Diablerets vers le col du Pillon et Gstaad.

JEAN-JACQUES ETHENOZ



Le projet du «Nouvel ASD» envisage de relier Aigle (photo) à Gstaad en passant par les Diablerets et le col du Pillon. *Photo: Ldd*

L'idée, à vrai dire, n'est pas nouvelle. Elle remonte à 1898 et au projet de base de ce qui est aujourd'hui le chemin de fer qui relie Aigle aux Diablerets depuis juillet 1914. Beaucoup plus récemment, en 1991, elle a été relancée par le comité du «Nouvel ASD», ASD étant l'abbréviation d'Aigle-Sépey-Les Diablerets. Essentiellement constitué d'élus locaux, il a, depuis, rassemblé autour de lui, un bon nombre de personnalités, de techniciens et d'économistes et de financiers. Tous ont entrepris bénévolement l'étude de faisabilité du projet.

Parallèlement, ils ont également réussi à apporter des améliorations notables aux prestations de l'ASD. Ils l'ont notamment (re)mis sur pied d'égalité avec les autres entreprises suisses de transport bénéficiant d'un soutien de la Confédération. Un travail très concret tant sur le plan technique que promotionnel a aussi permis une sensible augmentation du trafic des voyageurs qui, de 175 000 passagers en 1990 a passé le cap des 300 000 passagers au terme de 1996.

Relier Gstaad et le MOB

Ces études de faisabilité aujourd'hui complétées, le comité du «Nouvel ASD» a maintenant pour objectif de déposer auprès de la Confédération une demande de concession ferroviaire, par prolongement de la concession actuelle. Une voie de 14,6 kilomètres, sans recours à la crémaillère pour des questions de coût, permettrait de joindre le terminus actuel à Gsteig, via le col du Pillon (départ des téléphériques menant au domaine skiable du glacier des Diablerets) et Reusch.

L'intention avouée des promoteurs est de pouvoir relier plus tard Gstaad, et la ligne du MOB. Ils pourraient envisager cette nouvelle liaison seuls ou conjointement avec un autre projet ferroviaire des Alpes bernoises tel le tracé Sion-Gsteig encore à l'étude qui permettrait l'ouverture d'un nouveau domaine skiable dans la région du Sanetsch.

Ce prolongement de la ligne de l'ASD vers l'Oberland bernois s'inscrit dans un concept très large de réseau ferroviaire de l'ouest suisse menant de Chamonix à Lucerne. Car, outre les projets mentionnés, un autre projet est encore évoqué, même s'il n'est encore que virtuel: le prolongement de l'AOMC (Aigle-Ollon-Monthey-Champéry) vers Cluses et, plus loin Chamonix. Une autre liaison Suisse-France existe actuellement avec le Martigny-Châtelard.

Un projet devisé à 140 millions

Seule inconnue, mais de taille, pour le «Nouvel ASD»: le financement. Il est actuellement devisé à environ 140 millions de francs. Le projet du troisième rail du MOB est quant à lui devisé à 55 millions de francs, la ligne Sion-Gsteig à… 500 millions de francs et la liaison Champéry-Cluses à au moins autant. Or, on le sait aujourd'hui, les pouvoirs publics ne peuvent s'engager. Pour une somme moindre (une trentaine de millions) le Parlement du canton de Vaud a relégué dernièrement au rang de seconde priorité son soutien à une autre ligne de chemin de fer de montagne, le prolongement de l'Aigle-Leysin jusqu'à la Berneuse.

Pourtant, il faut bien considérer que ce projet de liaison les Diablerets-Oberland bernois ne manque pas d'intérêt. Contrairement au projet de la Berneuse qui n'aurait pour effet, peut-être illusoire d'ailleurs, que de renflouer la compagnie Aigle-Leysin et, pour les mauvaises langues de remettre à flots le restaurant d'altitude de la Berneuse, le projet de l'ASD pourrait s'avérer d'intérêt beaucoup plus régional.

Accès à la neige des Diablerets

En effet, en cas d'enneigement précaire à moyenne altitude par exemple, il pourrait constituer pour toutes les stations de la région une ouverture sur le domaine skiable «toutes saisons» du glacier des Diablerets. Tout en étant parfaitement complémentaire aux projets «Glacier 3000» (le réaménagement des structures du glacier et de celles y conduisant) pour lequel la plupart des communes de la région se sont fortement engagées. Pour les promoteurs du «Nouvel ASD», il s'agira dans le cadre de la demande de concession – un acte politique et non technique – de démontrer que le financement du projet est réalisable et que le dossier répond véritablement à la clause du besoin.

La société «Glacier 3000» constituée

Résultant de la fusion des deux sociétés existantes, Téléphérique Pillon-Diablerets et Lufseilbahn Reusch-Diablerets, la constitution de la société «Glacier 3000» a été entérinée par les actionnaires au début du mois de juillet. Elle prévoit, entre l'automne prochain et l'année 2002, la rénovation complète des installations menant au glacier, côté Vaud (Pillon-cabane-glacier) comme du côté bernois (Reusch-Oldeneggglacier); la demande de concession devrait intervenir dès le mois d'août prochain.

Entre rénovations et nouveaux aménagements, le projet «Glacier 3000» devrait coûter 77 millions de francs. L'Etat de Vaud le soutiendra à hauteur de 20 millions de francs. La nouvelle société compte d'ores et déjà un capital-actions de 15 millions de francs, dont 12 millions grâce aux seules participations des communes de Saanen et d'Ormont-Dessus, chacune engagée à hauteur de 1300 francs par habitants. La moitié des communes du district d'Aigle se sont également déjà engagées dans le projet, les Législatifs des communes restant devant se prononcer dans les prochains moins. *JJE*

Domaine skiable des «4-Vallées»

Thyon 2000 se retire du pool

La saison d'hiver prochaine, les skieurs ne devraient plus parler de «4-Vallées», mais plutôt du domaine skiable des «3-Vallées». Faute d'un accord avec Veysonnaz, la dernière venue du pool, Thyon 2000, tire sa révérence.

ALEXANDRE BOCHATAY

Il y a six ans, et après un demi siècle d'hésitation, Télé-Thyon devenait enfin partenaire des «4-Vallées», un domaine skiable qui va de Thyon à Verbier. Ce partenariat vient pourtant d'être rompu par la société de remontées mécaniques de Thyon. Le litige qui oppose depuis la saison dernière Télé-Thyon et Téléveysonnaz, et qui ne porte précisément que sur la répartition de la caisse de Thyon 2000, n'a en effet pas pu être réglé. Exit donc Thyon 2000 du grand domaine skiable du Valais central.

Partage contesté des recettes

Ce divorce est d'autant plus regrettable que les skieurs en seront les premières victimes. Plus question pour ceux arrivant de Verbier, Nendaz ou Veysonnaz, d'emprunter une installation sur le territoire de Thyon et inversement. Inutile donc de préciser que de nombreux skieurs devront affronter certains malentendus la saison prochaine.

Comme par le passé, lorsqu'ils se retrouvaient devant le portillon de départ, ils constataient trop tard que leur carte ne leur autorisait pas l'accès. Ils devaient donc passer à la caisse avant de pouvoir rejoindre les «bonnes» pistes. Quant à la piste de l'Ours, commune aux deux domaines, les porteurs d'abonnements de Téléveysonnaz ou des «3-Vallées» emprunteront les télécabines, les autres embarqueront à bord d'un bus navette, pour rejoindre Les Collons par la route des mayens!

En fait, Télé-Thyon n'est pas opposée à un partenariat dans les «4-Vallées», et pour lequel la société verse un précipit annuel de 350 000 francs envers les autres partenaires. Cette participation n'est pas contestée. C'est uniquement le partage des recettes qui proviennent de la caisse commune, située dans le secteur de Thyon 2000, qui est aujourd'hui remis en cause. Selon les accords passés lors de l'entrée de Thyon dans le domaine des «4-Vallées», 73% des recettes reviennent à Téléveysonnaz, les 27% restant à Télé-Thyon. Aujourd'hui, la direction de cette dernière conteste cette répartition et demande le partage équitable de la recette. Aucun terrain d'entente n'a été trouvé.

Veysonnaz

Le tracé du funiculaire critiqué

Dans deux ans, les touristes de la station de Veysonnaz devraient pouvoir emprunter un funiculaire pour se rendre sur les pistes. Aujourd'hui, une poignée d'opposants critique pourtant le tracé prévu.

ALEXANDRE BOCHATAY

La petite station de Veysonnaz voit grand, où plutôt Téléveysonnaz, la société de remontées mécaniques, dirigée par *Jean-Marie Fournier*, et qui va investir 25 millions de francs pour un funiculaire sur un tracé de presque trois kilomètres, dont le tiers en sous-sol. Il faut dire que la concession de l'actuelle télécabine de la piste des Mayens arrive à terme. La solution du funiculaire a été choisie pour des raisons économiques et de rentabilité, un tel moyen de locomotion permettant un fonctionnement continu par n'importe quel temps. D'autre part, le débit horaire est plus important que pour des transports par câble. Quant à l'aspect extérieur, selon les promoteurs, il pose moins de nuisance. Pas de pylônes, ni de câbles aériens inélégants.

Recours examiné

C'est pourtant justement sur ce point que les critiques les plus vives sont formulées. La semaine dernière, quelques opposants locaux se sont rendus sur le tracé qu'empruntera le funiculaire, afin d'y ériger des gabarits. Ils voulaient ainsi montrer de quelle manière la future construction allait défigurer le paysage des mayens et de l'alpage. Cette action a été organisée précisément la veille de la visite d'un juriste fédéral qui devra statuer sur le recours des opposants.

La concession du funiculaire avait été délivrée par le Conseil fédéral au mois de novembre dernier. Il y a quatre mois, les plans de construction ont été approuvés par l'Office fédéral des transports. Cette décision équivaut ainsi à une autorisation de construire et d'exploitation. C'est précisément ce feu vert qui fait l'objet de l'actuel recours. Les opposants ne s'opposent pas à la construction de ce funiculaire, ils souhaitent simplement que le tracé ne traverse pas le mayen par son milieu, mais qu'il emprunte la lisière de la forêt. Pour les promoteurs, cette solution est pourtant irréalisable, non seulement pour des questions d'augmentation des coûts, mais également pour des questions d'esthétisme. Si les opposants devaient être déboutés, ils pourraient toutefois être amenés à utiliser leur dernière voie de recours auprès du Tribunal fédéral.

MÉLI-MÉLO

Equip'Hotel 97 au nord de Paris. Le salon Equip'Hotel, qui a lieu désormais tous les deux ans, se tiendra cette année du 18 au 23 septembre sur l'aire d'exposition de Villepinte au nord de Paris et non plus à la Porte de Versailles. 90% de la surface d'exposition sont déjà réservés, ont indiqué les organisateurs. Quelque mille exposants et cent mille visiteurs sont attendus pour cette 43e édition. *MH*

*

Sheraton à l'aéroport Charles-de-Gaulle. Le Sheraton situé dans l'aéroport Charles de Gaulle, à Paris, vient de se doter d'un centre d'affaires de 1000 m² (dont 500 m² de salles de réunion). Il dispose ainsi désormais de 27 salles de séminaires d'une capacité de huit à soixante personnes, entièrement équipées, ce qui permet de réunir en un même lieu des personnes venant d'horizons très différents. *VT*

*

La centrale de réservation hôtelière du Pays d'Enhaut affiche complet. Le succès s'exprime non seulement en termes de réservation, mais aussi en nombre d'adhérents pour la centrale de réservation hôtelière du Pays-d'Enhaut. Ainsi, après un peu moins d'une année d'activité, les trois derniers hôtels de Château-d'Œx ont rejoint ce printemps les rangs des établissements affiliés, convaincus de l'utilité du système. Dans la région, seul un petit établissement de La Lécherette n'a pas encore rejoint la centrale de réservation hôtelière du Pays d'Enhaut. Par ailleurs, une vingtaine de membres du domaine de la parahôtellerie figurent également sur les listes pour la prochaine saison. *JJE*

*

Hilton fait gagner des nuits gratuites à ses fidèles clients. Jusqu'au 31 août, Hilton offre une nuit d'hôtel gratuite (sur un week-end) à tous ses clients qui auront séjourné au moins trois fois dans l'un des 400 établissements Hilton, Conrad International et Vista adhérant au programme de fidélisation «Hilton Honors Worldwide». Cette opération, intitulée «Double Dip», permet à ceux qui descendent dans les chambres en catégorie affaires d'accumuler les points pour les nuitées hôtelières ainsi que pour les miles aériens de dix-neuf compagnies aériennes. *VT*

*

Week-end de «reines» à Veysonnaz. Les «matches de reines» n'attirent pas que les Valaisans. On y vient également de très loin à la ronde. Directeur de l'Hôtel «Chalet Royal» à Veysonnaz, *Robert Pontet* n'avait pas manqué de le constater lors du week-end de l'Ascension, à l'occasion de la finale cantonale d'Aproz. Offert presque discrètement via des autocaristes habitués de son établissement, le forfait qu'il proposait pour l'occasion (nuit, accompagnement et entrée dans l'enceinte de la manifestation) lui a valu une soixantaine de nuitées. Mieux, pour le «match cantonal» agendé à Martigny au mois d'octobre prochain, le «Chalet Royal» annonce d'ores et déjà complet. D'autres opérations du genre ont été organisées à la fin du mois de juin pour l'inalpe dans les alpages de la région. *JJE*

Aide de la Confédération

La parahôtellerie de Verbier sur les rangs

En période de crise, la Confédération veut encourager la branche touristique. 18 millions de francs ont ainsi été débloqués pour favoriser l'innovation et la coopération dans ce domaine. L'Office du tourisme de Verbier pourrait notamment en bénéficier pour développer un nouveau système de réservation dans la parahôtellerie.

ALEXANDRE BOCHATAY

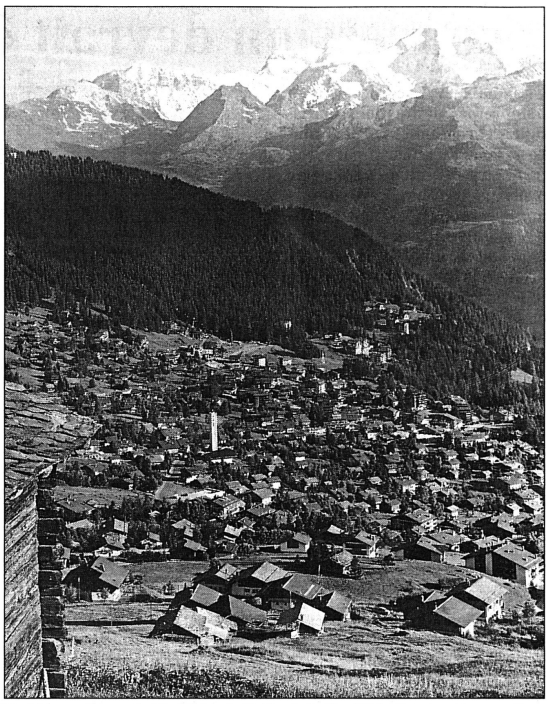
Générant environ 300 000 emplois directs, le tourisme constitue le troisième secteur économique du pays, après la chimie et l'industrie des machines. Au vu notamment des chiffres des nuitées enregistrées ces dernière années, la branche mérite un sérieux coup de pouce. Le secteur était en stagnation depuis le début des années quatre-vingts, il est en régression depuis maintenant six ans. Sensible à la nécessité de dynamiser la branche, le Parlement suisse a récemment très largement soutenu l'idée d'un encouragement financier direct. Un budget de 18 millions de francs a ainsi été mis à disposition des acteurs de la branche afin d'encourager de manière ciblée et appropriée les projets novateurs et la coopération dans ce domaine, ces cinq prochaines années.

Généralement réticents à intervenir dans les mécanismes économiques, les politiciens ont démontré leur volonté d'exception pour le secteur touristique. Cette aide concrète intervient quelques mois après avoir également accordé à la branche un taux réduit de la TVA à 3% au lieu des 6,5% en vigueur. L'arrêté fédéral prévoit que la Confédération prenne en charge jusqu'à la moitié des coûts des projets sélectionnés, le solde étant à la charge des promoteurs ou collectivités publiques concernées.

Professionnaliser la réservation

Lors de la présentation du contenu de cet arrêté, le patron de l'économie suisse, *Jean-Pascal Delamuraz*, avait notamment cité quelques exemples novateurs et non exhaustifs susceptibles de bénéficier d'une aide financière. Outre un projet de cyclotourisme, appelé Véloland, ou encore l'idée d'un système de réservation à Thoune, le Conseiller fédéral avait encore mentionné la station de Verbier et son office du tourisme pour un projet inédit de système de réservation dans le domaine de la parahôtellerie. En réalité, ce projet est déjà bien avancé puisqu'il va très prochainement devenir partiellement opérationnel et disponible pour les hôtes de la grande station bagnarde.

«Nous ne savons pas encore officiellement si notre projet va pouvoir bénéficier de cette aide fédérale, mais cela semble dans le domaine du vraisemblable, selon les échos recueillis auprès des personnes concernées», confie *Madeleine Savioz*, directrice du marketing à l'Office du tourisme de Verbier. «Quoi qu'il en soit, nous allons de l'avant et pensons que notre nouveau système de réservation est une nécessité pour une grande station, qui compte quelques 10 000 lits à louer dans le seul secteur de la parahôtellerie. Cela demande une gestion rapide et efficace entre les agences immobilières et l'office du tourisme».



Verbier va essayer de bénéficier de l'aide de la Confédération pour son système de réservation pour la parahôtellerie. *Photo: Suisse Tourisme*

D'Intranet à Internet

Le projet imaginé à Verbier a directement trait à la réservation par le biais d'un réseau informatique interne à la station, et qui s'apparente totalement à Intranet. «Jusqu'à maintenant, les agences immobilières remplissaient des fiches sur lesquelles figuraient leurs disponibilités et des indications quant à l'objet à louer ou encore son prix. Lorsque nous recevions ces informations, nous devions saisir individuellement ces indications pour les entrer, une à une, dans le système interne de l'office du tourisme. Si les agences concernées ne nous tenaient pas informées de l'évolution des locations, nous ne pouvions donc pas tenir à jour les premières indications transmises en début de saison. Notre projet vise donc à optimiser notre travail en reliant, par l'informatique, toutes les agences concernées par ce projet à l'ordinateur de l'office. Ce procédé nous permet ainsi d'intervenir quasiment instantanément sur les données de location».

Toutes les agences membres de l'Association des gérances immobilières de Verbier (AGIV) participeront à ce programme inédit en collaboration avec l'office du tourisme, soit quinze agences représentant environ 10 000 lits. «Ce système devrait déjà entrer en fonction cet été», poursuit Madeleine Savioz. «Et dès cet automne, il devrait s'étendre sur le réseau Internet. Les hôtes suisses et étrangers auront ainsi la possibilité de se renseigner directement depuis chez eux sur les possibilités que leur offre Verbier en matière de location d'appartements ou de chalets».

L'office du tourisme ne percevra aucune commission auprès des agences. Quant au financement du projet, s'il bénéficie pour la moitié de cette nouvelle aide de la Confédération, l'autre moitié sera financée par la Société de développement de Verbier.

Marketing

Dégriftour solde les chambres d'hôtel sur Minitel

Trop souvent, les hôteliers ne savent pas que faire des chambres rétrocédées par les tours-opérateurs un mois avant le jour J. Comment réussir à les louer en si peu de temps? Une société française, Dégriftour, a répondu avec succès à cette question en tentant une initiative originale.

VÉRONIQUE TANERG

Jusqu'à présent, Dégriftour, voyagiste virtuel établi en France, soldait les invendus des tours-opérateurs à l'étranger sur Minitel, une dizaine de jours avant le départ. Dégriftour est loin d'être un amateur: il a réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires de 297 millions de francs français. Il a également enregistré trois millions de francs français de bénéfices en permettant à 132 000 clients de partir en vacances, sans passer par une agence de voyages.

Bientôt disponible sur Internet

Mais ce voyagiste pas comme les autres cherche à se diversifier. Il s'est ainsi lancé dans les soldes de places de spectacles et dans les menus de restaurants gastronomiques à prix réduits. Aujourd'hui, il s'attaque aux chambres d'hôtels.

Son serveur Minitel intitulé «Bonjour France» compte s'adapter aux hôteliers: il leur proposera soit un accès direct via son système informatique, soit un allotement à prix négocié, soit un tarif intéressant sur un stock rétrocédé par un tours-opérateur.

Coût de l'opération pour l'hôtelier? 150 francs français de frais de saisie ainsi qu'une commission sur chaque vente. Cette dernière oscille entre 10% pour les hôtels et 20% pour les campings et les forfaits.

Pour l'instant, ce service est limité au Minitel (et donc à la France). Mais à partir du 1er septembre, il devrait être également disponible sur Internet.

Canton de Fribourg

Guides pédestres archéologiques

Sous l'égide de l'Association des amis de l'archéologie et avec la collaboration de l'Inventaire des voies de communication historiques, *Jean-Pierre Dewarrat*, *Laurence Margairaz* et *S. Menoud* ont conçu les trois premiers des sept guides «Archéologie et patrimoine routier fribourgeois». Les districts de la Glâne, de la Broye et de la Veveyse viennent de paraître; ils seront suivis des guides de la Sarine, de la Gruyère, de la Singine (en allemand) et du Lac (bilingue). Vendus dans les kiosques, librairies et offices du tourisme, ces documents reflètent ce qui fit les grandes heures du commerce et des voies de communications il y a une cinquantaine de siècles… Une flèche de plus à l'arc des metteurs en scène de l'offre touristique! *JS*

IMMEUBLES

ANNONCE

Dame suisse cherche
local nocturne en gestion
Grande expérience dans la profession.

Donna svizzera con esperienza nel ramo cerca
in geranza locale notturno
Canton français ou canton suisse italien.

Faire offres sous chiffre 95001, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.
95001/390582

Donnez du sang.

Bord du Léman
superbe
HOTEL-RESTAURANT
Niveau «Relais-Châteaux»
A vendre ou partenariat.
Pour tous renseignements:
André ZBINDEN
1095 LUTRY
Téléphone 021 796 35 30
P 94981/177873

France – Puy de Dôme.
Vente en toute propriété superbe
Hôtel Restaurant
2** équipé 3***,
38 chambres. Forte rentabilité, forte notoriété, possibilité logement de fonction.
Prix murs et fond: 1 650 000.– FS.
Ecrire sous chiffre 91812, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.
91812/388986

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.
P 94842/390151

hotel+ tourismus revue
Annonces par fax
031 370 42 23

Visitez notre site Internet:
http: // www. abordage. ch /
Restaurant L'Abordage
St-Sulpice
Et gagnez un Menu gastronomique avec notre jeu de l'été !!!

COUP DE FIL À...

Eddy Peter

Directeur de l'Office du tourisme de Sion

Depuis le début du mois de juillet, l'Office du tourisme de Sion dispose d'une caméra qui est placée au centre de la ville et qui transmet pratiquement en direct des images de Sion sur la télévision suisse romande. Quel est le but d'une telle installation?

Le but de cette opération est de permettre aux personnes qui souhaitent effectuer des excursions, dans le Valais central en général et à Sion en particulier, de voir directement depuis leur télévision le temps qu'il fait effectivement dans notre région. Cette caméra enregistre une image de la ville de Sion et de ses environs toutes les trente minutes environ. Cette image est ensuite diffusée sur la télévision suisse romande, tous les jours, entre 7 heures et 8 heures et demi du matin dans quelque 600 000 ménages câblés de Suisse. Des informations relatives à notre festival de l'orgue ancien, à notre théâtre en plein air aux Iles de Sion, de même qu'au Festival de musique classique Tibor Varga accompagnent actuellement ces images. Dans une deuxième phase, qui devrait intervenir d'ici trois à quatre mois, ces images devraient être également diffusées sur Internet. Cela, afin d'aider, bien entendu, la ville de Sion à être présente sur le plan mondial dans l'optique de sa candidature aux Jeux olympiques d'hiver de 2006, étant donné que le tourisme a toujours été une des principales motivations de cette candidature. Le coût de cette opération-caméra se chiffre pour l'instant à environ 10 000 francs.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

GFM

Voici Romandie Voyages Horner

Le recentrage des activités des Chemins de fer fribourgeois GFM a entraîné la remise du secteur voyages en car à la société Horner SA, à Tavel, qui détient désormais 80% de la nouvelle société créée à cette occasion sous le nom de Romandie Voyages Horner SA, les GFM détenant les 20% restants.

Si le siège social reste à Fribourg (Pilettes 3), la direction de l'entreprise est assumée par les responsables de Horner SA à Tavel; cette nouvelle organisation n'a entraîné aucun licenciement. Le parc de cars ainsi que le «goodwill» représenté par la fidèle clientèle des GFM ont été également repris par la nouvelle société.

Membre de l'ASTAG, le tours-opérateur fribourgeois bénéficie également du réseau de vente des GFM, composé des agences (Fribourg, Bulle, Estavayer-le-Lac, Romont, Belfaux et Châtel-StDenis) et des principales gares ferroviaires.

Le catalogue 1997 de Romandie Voyages Horner comprend une trentaine de propositions de voyages de plusieurs jours en Suisse et dans les pays limitrophes. *JS*

MÉLI-MÉLO

Aigle-Leysin: la ligne de La Berneuse bientôt mise à l'enquête. «Ce n'est pas seulement le passage d'un service essentiellement public à une vocation plus strictement touristique, pour la compagnie Aigle-Leysin, c'est une question de vie ou de mort.» Le discours de l'ancien conseiller d'Etat *Jacques Martin*, président du conseil d'administration de la compagnie devant les actionnaires a été clair: le prolongement de la ligne jusqu'à La Berneuse reste l'objectif prioritaire, malgré la «relégation» du projet au rang de seconde priorité par le gouvernement vaudois. Au bénéfice d'un crédit d'étude de 1 million de francs octroyé par le Parlement cantonal, la compagnie a donc poursuivi l'étude de détails en vue de la mise à l'enquête publique. Celle-ci devrait avoir lieu à la fin du mois d'août. *JJE*

Semaines du terroir dans la Broye

Mais où sont passés les restaurateurs?

Peut-on faire le bonheur des gens malgré eux? Un office du tourisme doit-il, à lui seul, lutter contre la force d'inertie de certains de ses partenaires? Ce sont les questions, en tout cas, que l'on peut se poser en regard de l'évolution d'une opération menée dans la Broye où, devant la carence des restaurateurs, on a décidé de faire sans eux... ou presque.

JOSÉ SEYDOUX

Les Semaines du terroir proposent notamment des balades à vélo guidées et des goûters à la ferme. *Photo: ATER*

Depuis le 15 juillet, les Semaines du terroir 1997 ont remplacé la Quinzaine broyarde de la créativité gastronomique, dont les deux premières éditions, en 1995 et 1996, avaient pourtant remporté un joli succès, en mettant surtout en évidence les fortes potentialités de la Broye vaudoise et fribourgeoise dans le domaine de la cuisine régionale et de la mise en valeur des produits du terroir. Le succès médiatique aidant, *Isabelle Droz*, directrice de l'Association touristique d'Estavayer-le-Lac et sa région (ATER), s'apprêtait à lancer une troisième édition avec les 24 restaurateurs de l'an dernier. Il a fallu déchanter...

Pas de recette sans cuisinier

La formule, basée sur un concept de marketing et de communication, largement promue dans le rayon d'action défini, s'appuyait sur des éléments simples mais attractifs: carte de mets régionaux, table de présentation des produits et décoration ad hoc dans chaque restaurant, possibilités de dégustations, collaboration avec les producteurs (agriculteurs, pêcheurs, etc.). Une telle thématique s'inscrit d'ailleurs parfaitement dans les tendances actuelles d'un tourisme fondé sur la découverte de l'âme et de la substance d'une région qui, en l'occurrence, n'en manque pas. Il suffit d'observer toutes les initiatives prises actuellement un peu partout dans ce sens, entre la création de labels, la mise en place de points de vente directe, les promotions communes agriculture/tourisme et les actions d'un nombre croissant de délégués du genre «Monsieur Terroir».

«Cette thématique préoccupe tout le monde aujourd'hui; sur le plan touristique, elle interpelle d'abord les restaurateurs, obligés de faire dans l'excellence, face à la cuisine sans relief que l'on nous sert partout en Suisse, pour ne pas être rayés de la carte», explique Isabelle Droz, écœurée de constater que les trois-quarts des restaurateurs inscrits l'an dernier faisaient défection cette année. Principales raisons invoquées: entre le flou de l'indifférence et la force d'inertie, le désir implicite de ne pas s'engager, un désintérêt patent. Et, entre les lignes, une bonne dose de mauvaise foi... Difficile, dès lors, de vouloir appliquer une recette de mise en valeur de la cuisine régionale, ingrédient de base, sans cuisinier!

S'engager, c'est persévérer

Ce ne sont pourtant pas les contacts, les démarches et les investissements qui ont manqué pour lancer et viser la pérennité de cette Quinzaine. «On ne peut forcer personne à participer à une politique qui est pourtant la bonne, comme en attestent tous les exemples actuels. Nous nous sommes décarcassés pour nos restaurateurs, nous avons élaboré un concept super, mais ils n'ont montré aucune bonne volonté, ils n'ont pas compris», regrette *Philippe Butty*, président de la Société de développement d'Estavayer-le-Lac.

«Une réputation ne se crée pas ex nihilo. Les mots et l'argent ne suffisent pas, il faut de la volonté, de la passion et du temps, c'est-à-dire un engagement à long terme», ajoute la directrice de l'ATER à l'adresse des restaurateurs. Innover, ce mot qui est sur toutes les bouches, implique aussi de la persévérance. Le président de Gastrofribourg, *Tobias Zbinden*, n'a-t-il pas récemment lancé un appel aux cafetiers-restaurateurs pour qu'ils «s'adaptent aux nouvelles tendances que l'on observe dans la profession en privilégiant également la cuisine du terroir, tout en innovant»?

Au sujet de cette même cuisine, le premier restaurateur fribourgeois écrivait aussi, il y a quelques jours dans «Tourisme-Info», le bulletin d'information de l'Union fribourgeoise du tourisme, qu'il s'agit d'un «domaine où nous avons des synergies très intéressantes à faire valoir avec l'agriculture et les autres métiers de bouche».

Tout laisse à penser que, sur le terrain, nombre de ses collègues ne l'entendent pas de cette oreille... La situation n'est certainement pas encore suffisamment catastrophique pour qu'ils acceptent de se remettre en question. Et de jouer la carte de l'innovation et de la solidarité, seule garante d'une promotion-image servant l'intérêt général de toute une région. Le tourisme, lui, comme l'encadré ci-contre le démontre, n'en continue pas moins d'agir, avec le concours de ceux qui veulent bien le suivre.

«Semaines du terroir»

En lieu et place de la Quinzaine, l'Office du tourisme d'Estavayer-le-Lac et sa région organise, du 15 juillet au 15 août, des «Semaines du terroir» dont le point fort réside dans l'organisation de balades guidées à vélo. Celles-ci emmènent les hôtes, très nombreux en ce moment sur la rive sud du lac de Neuchâtel, à la découverte de la culture du tabac, de la vigne, de la pêche et des richesses historiques et culturelles de la région. Chaque balade inclut le goûter dans une ferme en table d'hôte et la dégustation de produits du terroir, par ailleurs en vente directe en divers endroits.

Durant la même période, cinq restaurateurs, bien convaincus, eux, du bien-fondé de leur rôle, s'associent à ces Semaines en proposant une cuisine créative et une exposition de produits régionaux sous l'enseigne «Du produit du terroir au plaisir de la table». Il s'agit de la Gerbe d'Or à Estavayer-le-Lac, de l'Ecu à Cheyres, de l'Auberge des Arbognes, de l'Hôtel-de-Ville d'Avenches et de l'Hôtel du Pont à Moudon. *JS*

Aéroport de Sion

Evasions Vacances déserte le tarmac

Nouveau coup dur pour l'aéroport de chef-lieu valaisan. A l'aube de la saison d'été, une agence de voyages de la place annule ses vols touristiques au départ de Sion.

ALEXANDRE BOCHATAY

Décidément, la série noire continue pour l'aéroport de Sion dont la rentabilité de l'exploitation s'avère de plus en plus difficile. Après l'échec de la ligne régulière de Crossair, entre Sion et Zurich, après la mise en faillite de Spanatours, après les difficultés rencontrées par la compagnie Air Alpes, ce sont maintenant les vols TEA d'Evasions Vacances qui battent de l'aile. Le mois dernier, cette agence de voyages séduisoise invitait les touristes valaisans à prendre l'avion à Sion pour se rendre en Sicile, sur la Costa Brava, à Ibiza ou encore en Tunisie.

Une succession d'échecs

Récemment, nos confrères du Nouvelliste annonçaient pourtant la fin de cette aventure valaisanne, le nombre de passagers intéressés étant insuffisant pour rentabiliser le Boeing 737 de la compagnie suisse TEA. Selon l'un des responsables de l'agence, il est impossible de remplir les 148 places qu'offre ce type d'avion. Le potentiel de passagers au départ de Sion semble limité. L'agence a donc décidé d'organiser ses voyages au départ de Genève. Les vacanciers inscrits bénéficieront de la gratuité du train pour se rendre à Cointrin.

Le nombre de passagers s'est avéré insuffisant pour rentabiliser le Boeing 737 de la compagnie suisse TEA. *Photo: Office du tourisme de Sion*

Actuellement, seul Air Glaciers avec sa ligne régulière entre Sion et Zurich, ainsi que ses vols à destination de diverses capitales européennes, l'aéro-club et les avions militaires utilisent quotidiennement les infrastructures du tarmac sédunois.

Les vols charter de Crossair

Côté gros porteurs, reste encore l'appareil de Crossair affrété par l'agence Novomar vers le Portugal, quelques vols occasionnels destinés au pèlerinage de Lourdes ou les charters du FC Sion lors de ses déplacements à l'étranger.

Pour le reste, l'aventure de l'aéroport de Sion s'apparente à un véritable serpent de mer que seule une grosse manifestation, telle l'organisation des Jeux olympiques d'hiver de 2006 pourrait éventuellement sortir des abysses.

Aérodrome d'Ecuvillens (FR)

Nouveau statut en vue

Le «champ d'aviation» d'Ecuvillens-Fribourg, doté d'une piste en dur depuis 1987, est en passe d'obtenir le statut d'«aérodrome régional», promotion qui se situe juste en-dessous du statut d'aéroport.

Ce nouveau statut d'aérodrome régional constitue un progrès réel dans la mesure où l'infrastructure fribourgeoise disposera de davantage de poids pour développer son secteur de vols d'affaires et de vols commerciaux.

«Notre aérodrome se doit de devenir une gare aérienne pour les industriels, les commerçants et les organisations faisant appel à l'aviation pour leurs déplacements», déclare *Michel Cochard*, administrateur de l'Aérodrome régional d'Ecuvillens-Fribourg (AREF).

Le futur statut de ce dernier lui permettra d'être intégré dans la collaboration des aérodromes régionaux de l'Espace Mittelland, actuellement au nombre de trois: Berne-Belp, les Eplatures, à côté de La Chaux-de-Fonds, et Granges, dans le canton de Soleure.

En 1966, l'AREF a enregistré quelque 40 000 mouvements et plus de 3600 heures de vol, ce qui place Ecuvillens-Fribourg au troisième rang des aérodromes de Suisse romande. Par ses vols de plaisance et ses nombreuses animations, il représente déjà un important élément de l'offre touristique de Fribourg et de toute sa région. *JS*

TTW

MONTREUX

Exklusivangebot für die Abonnenten der *hotel + tourismus revue*

Auch dieses Jahr bietet Ihnen die *hotel + tourismus revue* die Möglichkeit, einfach und unkompliziert mit Carunternehmern in Kontakt zu treten.

Eintrittspreis für unsere Abonnenten
Fr. 130.– statt Fr. 220.– (Sie sparen Fr. 90.–)

Anlass
Tag des Busses (inkl. TTW Montreux)
Kongresshaus, Grand Rue 87, CH-1820 Montreux
Veranstalter: Transit Service, CH-3700 Spiez

Öffnungszeiten
Donnerstag, 30. Oktober 1997, 9.30 bis 16.30 Uhr

Der TTW Montreux ist in der Schweiz die wichtigste nationale Fachmesse der Tourismusindustrie. Rund 1200 Aussteller aus 100 Ländern werden auf einer Fläche von 14 000 m² ihre Produkte und Dienstleistungen präsentieren. **Am letzten Ausstellungstag ist der «Tag des Busses» integriert, an welchem Carunternehmer an eigens dafür bereitgestellten Kontaktkojen Besucher empfangen können wie:**

- Touristische Leistungsträger aus den Segmenten: Hotelketten, Hotels, Schiffahrtsgesellschaften, Bahnen, Bergbahnen, Nostalgiebahnen, Museen, Ausstellungen, Vergnügungsparks, Paketreiseanbeiter, Ländervertretungen, TTW-Ausstellergruppen aus der Schweiz und dem Ausland.
- Interessierte Kreise zum Chartern von: Oldtimern, Behindertenbussen, Kleinbussen, Reisecars, Fernreisecars, Komfort-Fernreisecars, Salon-Bussen, VIP-Linern und Doppelstöckern.

Bestellen Sie heute noch Ihr verbilligtes Eintrittsticket für den Tag des Busses mit untenstehendem Talon. Nur solange Vorrat.

Bestelltalon für 1 Eintrittsticket

Donnerstag/Jeudi
30. 10. 1997

**zum Spezialpreis von Fr. 130.– statt Fr. 220.–
exklusiv für unsere Abonnenten.**

Abonnentennummer 5 ☐☐☐☐☐☐

Betrieb _____

Name _____ Vorname _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Datum _____ Unterschrift _____

Bitte diesen Talon einsenden oder faxen an: *hotel + tourismus revue,* Tag des Busses, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Tel. 031 370 42 22, Fax 031 370 42 23.

Neuerscheinung

Alles über den Direktionsvertrag in der Hotellerie

Für die Führung eines Hotels ist von grundlegender Bedeutung, wie der Arbeitsvertrag mit dem Direktor (Geschäftsführer, Betriebsleiter, Geranten) und den leitenden Kadermitarbeitern abgefasst wird. Ein umfassender Leitfaden zu diesem komplexen Fragenkomplex hat bisher gefehlt. Doch nun liegt das Buch «Der Direktionsvertrag in der Hotellerie» vor.

HEDWIG SCHAFFER

Das vom Schweizer Hotelier-Verein herausgegebene Werk «Der Direktionsvertrag in der Hotellerie» (unter Mitberücksichtigung der Arbeitsverträge für leitende Kadermitarbeiter) schliesst eine Lücke, die schon immer bestanden hat. Eine Lücke, die seit dem 1. Juli 1996 aber noch grösser geworden ist, indem die Gewerkschaft Union Helvetia den Gesamtarbeitsvertrag für das Gastgewerbe gekündigt hat.

«Diese Publikation geht jedoch über die rein juristischen Belange hinaus: Sie fördert unter den Vertragspartnern das gegenseitige Verständnis für Fragen und Probleme in Zusammenhang mit dem abzuschliessenden Vertrag», betont der Verfasser *Thomas Jaisli*, vom Rechtsdienst SHV.

Leitfaden und Nachschlagewerk

Die sicher willkommene Neuerscheinung ist nicht nur eine unentbehrliche Anleitung zum Abschluss von qualitativ erstklassigen Direktionsverträgen – sie leitet auch zur selbständigen Formulierung solcher Vertragswerke an. Der in jeder Hinsicht durchdachte Inhalt basiert auf einer neutralen Position, womit den Arbeitgebern und Arbeitnehmern gleichermassen gedient ist.

Die umfassende und übersichtlich gegliederte Behandlung der Thematik regt zudem zum Überdenken und eventuellen Neuformulieren von bereits bestehenden Verträgen an. Und last but not least dient das logisch strukturierte, mit Illustrationen von *Markus Wyss* aufgelockerte Buch auch als Nachschlagewerk.

Individuelle Besonderheiten

Im ersten Teil des Werks wird der Leser (die Leserin) für das anspruchsvolle Thema sensibilisiert. «Vor allem ging es mir darum, auf die wichtigsten Gefahren hinzuweisen», erklärt der Autor.

Prima vista basiert zwar auch der Direktionsvertrag auf einfachen Bestimmungen bezüglich Lohn, Sozialversicherung, Ferien, Arbeits- und Ruhezeit sowie Kündigungsmodalitäten. Doch es gilt auch die individuellen Besondernheiten zu erkennen und herauszuarbeiten. Dazu der Autor: «Auch der Direktionsvertrag ist mehr als die Summe seiner einzelnen Teile.»

Führer und Informant

In den darauffolgenden Kapiteln werden die einzelnen Bereiche des Direktionsvertrages dargestellt. Aspekte rund um den Lohn, die Arbeitszeit, die Freizeitproblematik, die Sozialversicherungen, den Sonderfall «Direktionsehepaar» und die «kleinen Bestimmungen» werden leicht verständlich anhand von Erklärungen, Anregungen und Beispielen erläutert.

Im Anhang sind die Themen und Unterscheidungskriterien des Direktionsvertrages zusammengefasst beschrieben. Der Leser erhält eine Übersicht über die Sozialversicherungen – sinnvoll ergänzt mit dem entsprechenden Zahlenmaterial. Der Verpflegungs- und Beherbungsvertrag SHV sowie Erfassungsformulare dienen als Arbeitsinstrumente. Ein Auszug aus dem Obligationenrecht über den Arbeitsvertrag (Artikel 319 bis 362 OR) erleichtert das Auffinden der gesetzlichen Bestimmungen.

Freundlicher Händedruck, Zufriedenheit auf beiden Seiten – dank einem korrekt abgefassten Direktions- respektive Kadervertrag: Der neue Leitfaden des SHV macht's möglich. *Illustration: Markus Wyss*

Erhältlich bei Hotel-Boutique

Das vor kurzem erschienene Buch «Der Direktionsvertrag in der Hotellerie» (unter Mitberücksichtigung der Arbeitsverträge für leitende Kaderleute) kann per Fax über die Nummer 031 370 42 99 oder telefonisch über die Nummer 031 370 41 11 bestellt werden: Die Hotel-Boutique c/o Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, Postfach 3001 Bern, nimmt auch auf dem Postweg eintreffende Bestellungen entgegen.

Herausgeber des Buches ist der Schweizer Hotelier-Verein. Es wurde von lic. iur. *Thomas Jaisli* verfasst. Das Titelbild und die Illustrationen hat Markus Wyss gestaltet. Das Buch umfasst 220 Seiten.

Es ist bis zum 30. September 1997 zum Subskriptionspreis von 28 Franken erhältlich. Ab 1. Oktober 1997 beträgt der Preis 35 Franken.

Das Werk ist vorerst nur ein deutscher Sprache erhältlich. Die französische Version erscheint zu einem späteren Zeitpunkt. *HS*

Besondere Partnerschaft

Ein Tischlein-deck-Dich aus Langenthal

Die Laufen United Table Ware (LUTI) – die Gastronomieabteilung der Porzellanfabrik Langenthal AG – hat anlässlich der Delegiertenversammlung des Schweizer Hoteliers-Vereins vom vergangenen 23. bis 25. Juni im Goms rund 450 Gedecke gratis zur Verfügung gestellt. Ein aussergewöhnliches Sponsoring aufgrund einer interessanten Philosophie.

HEDWIG SCHAFFER

Mehr Gäste als verfügbare Gedecke – mit dieser Situation wurden die Gastgeber der Delegierten des SHV in Gluringen, Oberwald, Ernen, Fiesch und auf dem Eggishorn konfrontiert. Doch für einmal war guter Rat nicht teuer: Die Porzellanfabrik Langenthal AG – genau gesagt deren Gastronomieabteilung, die Laufen United Table Ware – stellte auf Anfrage spontan alle erforderlichen «gedeckten Tische» (so bezeichnen die Langenthaler Spezialisten ihre gepflegten Gedecke) gratis und franko zur Verfügung.

Erfolg nicht messbar

Feinstes klassisches Langenthaler Porzellan, buntes Bopla-Geschirr sowie Bestecke und Buffet-Serviergeräte aus eigener Produktion schmückten im Oberwallis die Tische. Unbestritten eine grosszügige Geste. Hat sich das Aushelfen mit zerbrechlichem Gut vom Apéroglas bis zum Aschenbecher jedoch auch für den Sponsoren gelohnt? «Direkt messbar ist der Erfolg bei solchen Einsätzen natürlich nicht», gibt *Thomas Kuhn*, Verkaufsleiter der Porzellanfabrik Langenthal zu: «Doch wir erzeugen damit Resonanz – wir erhalten in der darauffolgenden Zeit jeweils recht zahlreiche Anfragen.»

Zunächst «nur» Kontaktpflege

Der Porzellanfabrik Langenthal AG geht es bei ihren Tischaktionen mit qualitativ hervorragendem Geschirr und Besteck ab Stock oder Fliessband in erster Linie um Imagepflege, um Kontakte und um das Kommunizieren der Philosophie der vor vier Jahren aus der Taufe gehobenen Laufen United Table Ware. Wer es nicht bereits wusste, kann es bei solchen Gelegenheiten erfahren: Die Mutterfirma vertraut die Weissfertigung des Geschirrs ihren Töchtern in Frankreich, Tschechien und Österreich an. Auch die Bestecke werden in einer Tochterfirma hergestellt. Kreation, Veredelung, Druckherstellung und Dekoration des Geschirrs erfolgen jedoch grösstenteils in Langenthal.

Geschirr kann, wie jeder Hotelier und jeder Restaurateur weiss, «ab Stange» (zum Beispiel in einem Cash + Carry) oder direkt in Langenthal nach individuellen Gestaltungswünschen erworben werden. Der Trend geht jedoch – wie Thomas Kuhn beobachtet – deutlich in Richtung des individuellen, betriebseigenen Sets.

Erstaunlich ist dabei, dass der Kunde (laut Aussage des Verkaufsleiters) für individuell gestaltetes Geschirr praktisch den gleichen Preis bezahlt wie für Ware mit einem Standarddekor.

Schliesslich ein Gästespass

Das Interessanteste am Konzept der Laufen United Table Ware ist jedoch, dass sich die Langnauer Herstellerin – gemeinsam mit dem Kunden – um die Kreation von Geschirr-Services mit kommunikativem Charakter bemüht. «Wir können mit Sujets und Logos spielen. So gestaltetes Geschirr wird zum Event. Es erzählt vom Apéro bis zum Dessert Geschichten. Damit sorgt es unter den Gästen für Gesprächsstoff. Das Hotel kann aus seinem Geschirr eine USP, eine Unique selling proposition, machen», erklärt Kuhn. «Zudem sind wir in der Lage, auch variable Dekors flexibel und relativ günstig herzustellen.»

Mit dieser Leistung dürfte die Porzellanfabrik Langenthal AG mit ihrer Gastronomieabteilung Laufen United Table Ware weltweit wohl sehr gut dastehen.

Laufen United Table Ware: An der Delegiertenversammlung des SHV nicht «nur» auf den Tischen, sondern auch als Ausstellungsobjekte. *Foto: Roland Koella*

WEITERBILDUNG SHV

August

26. und 27.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren.

September

1. und 2.: Rhetorik – sich richtig ausdrücken. **3.:** Höflichkeit und gute Manieren sind wieder gefragt. **18. (3. Tag):** Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. **22.:** Was spielen wir? **30.:** Die Teamsitzung – Basis zur Spitzenleistung. Freundlichkeit ist lehrbar.

Oktober

7.: Messen und Workshops – ideale Kontaktplätze. **15.:** Wegweiser durch den Versicherungsdschungel. **16. und 17.:** Zielorientierter arbeiten im Team. **22.:** Korrespondenz – Können Ihre Briefe verkaufen? **27.:** Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. **28.:** Neues Lebensmittelgesetz «Chancen statt Ärger».

November

4. und 5.: Gelassenheit in Belastungssituationen. **5.:** Bitte recht freundlich. **27.:** Vom Bittsteller zum Partner. Liquidität – Risiken und Chancen.

Dezember

2.: Kreative Verkaufsförderung.

Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Telefax: 031 370 44 44.

TODESANZEIGE

Wir trauern...

... um *Hermine E. von Allmen-Isele*, Résidence Eiger Mürren. Sie verstarb am 4. Juli 1997 kurz vor ihrem 89. Geburtstag. Der Familie entbieten wir unser aufrichtiges Beileid. *shv*

031 370 42 16 **CARROUSEL** 031 370 42 24

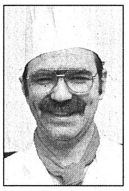
Tourismus

Bruno Gantenbein, seit über sieben Jahren Tourismusdirektor von Disentis, wird nun zusätzlich zu seinem Aufgabengebiet auch noch die Direktion des Verkehrsvereins Sedrun übernehmen. Diese Doppelfunktion wird Gantenbein insbesondere deshalb wahrnehmen, weil beide Verkehrsvereine kurz vor der Fusion stehen. In Sedrun war die Direktorenstelle seit einem halben Jahr verwaist. Gantenbein wird nun als eine seiner ersten Amtshandlungen dafür sorgen, die administrativen Tätigkeiten der Verkehrsvereine zusammenzulegen. Er hatte sich vor zwei Jahren den Titel des eidg. dipl. Tourismusexperten erworben und steht der Vereinigung der Kurdirektoren Surselva als Präsident vor. *KHR*

Gastronomie & Technik

Christopher Eckstein (34) verlässt Ende Juli den Restaurant-Komplex «Loge» in Winterthur. Grund des Wechsels ist die Eröffnung der Cranberry-Bar (siehe auch Seite 11) in Zürich Niederdorf. Der gelernte Koch führte bereits 1994/1995 das «Movie» in Zürich und war als Co-Direktor in der «Loge» seit August1995. Der Nachfolger von Eckstein als stellvertretender Geschäftsführer in der «Loge» ist **Urs Thörig** (29). Thörig arbeitet gegenwärtig als Chef de Service im selben Haus. *GSG*

*



Franz-Josef Wörz hat die Nachfolge von **Walter Bill** als Küchenchef im Posthotel & Casino Resort Weggis angetreten. Franz-Josef Wörz sammelte unter anderem berufliche Erfahrungen im Hotel Regina, Grindelwald und im Restaurant Ente, Luzern. Zuletzt war er als Küchenchef im Hotel Fürigen tätig. *r.*

Hôtellerie et tourisme

Pierre-Olivier Barroud n'est plus le président de la Société des hôteliers de Genève (SHG). Il a en effet démissionné avec effet immédiat de la SHG au début du mois de juillet. Les élections pour procéder à son remplacement ont eu lieu le 16 juillet, soit après le délai de clôture rédactionnelle de l'*hotel + tourismus revue*. Il va sans dire que nous nous ferons l'écho de ces élections dans notre numéro de la semaine prochaine. Relevons enfin que Pierre-Olivier Barroud était encore président de la SHG lorsqu'il nous avait accordé son interview qui a été publiée dans notre édition du 3 juillet dernier. *LM*

*

L'Hôtel des Bergues de Genève est dirigé depuis le début de l'été par **Ezio Indiani** (photo) qui était auparavant à la tête de l'Hôtel Eden de Rome. Au bénéfice d'une expérience de l'hôtellerie acquise successivement en Italie, en Allemagne, aux Caraïbes et en Angleterre, Ezio Indiani a travaillé pour différentes chaînes hôtelières telles que Forte et Hilton International. L'Hôtel des Bergues de Genève ainsi que l'Hôtel Eden de Rome font quant à eux partie des Leading Hotel of the World et sont intégrés dans la division internationale Méridien gérée par le groupe Granada. Rappellons enfin que **Reto Grass**, le prédécesseur d'Ezio Indiani à la direction générale de l'Hôtel des Bergues, a pour sa part été nommé à la tête de l'Hôtel Méridien de Casablanca, au Maroc. *LM*

FBMA, Jazzfestival Montreux

Beim Festival wird alles mit «Jazz» bezahlt

Montreux stand letzte Woche im Zeichen des Jazzfestivals und die FBMA war mit dabei. Die Organisatoren des Events machen allein mit Food & Beverage einen Umsatz von ungefähr 9 Millionen Franken.

In Montreux wird Musik zu Geld. Denn die Währung des Jazzfestivals ist der «Jazz» und nicht der Schweizer Franken. Wer etwas kaufen möchte, muss die Schweizer Währung in diejenige des Jazzfestivals wechseln, zu einem Kurs von eins zu eins. Konsumiert wird während des Grossanlasses in rauhen Mengen: Rund 180 000 Gäste werden insgesamt erwartet. Nur die Hälfte geht in ein Konzert, die andere Hälfte tummelt sich rund um das Kongressgebäude beim sogenannten Off-Programm: Montreux-Jazz-Café, noch unbekannte Bands, die auf Nebenbühnen spielen und eine Vielzahl von Take-away-Ständen, wo es sich kulinarisch um die Welt reisen lässt. *François Blondel*, der beim Festival für F&B zuständig ist, rechnet mit einem Umsatz von 8 bis 9,5 Millionen Franken. Das sagte er den rund 40 Mitgliedern der FBMA (Food and Beverage Management Association), die sich in Montreux getroffen haben – zu Blues und Bier. Blues war das musikalische Programm des Abends und übers Bier, nämlich mit der Unterstützung von Heineken, wurde der Anlass für die FBMA überhaupt möglich. Abgesehen davon ist die holländische Grossbrauerei auch sonst auf dem Jazzfestival überall präsent: 90 Hektoliter Bier werden während des gesamten 15tägigen Musikfestes verkauft. Dazu kommen 30 Hektoliter Cola und 20 Hektoliter Mineralwasser. *AF*

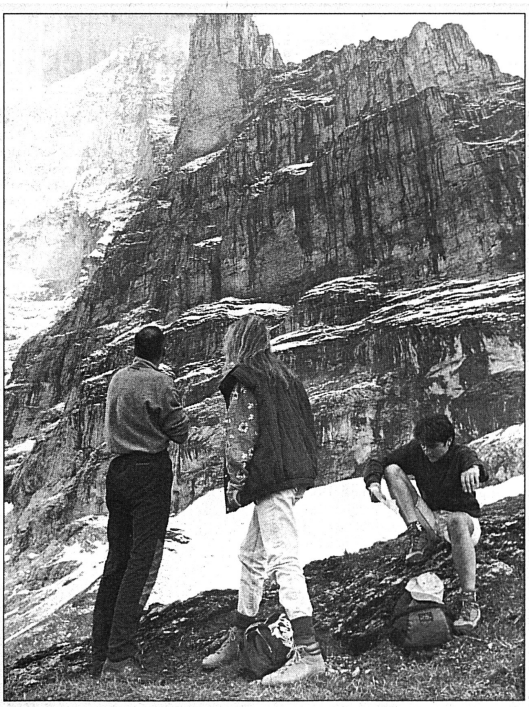
Genossen sichtlich den FBMA-Ausflug nach Montreux: Thierry Bromberger, Hotel Ascot Zürich; B. Tetamanti, Schweizer Rückversicherung; Hanspeter Kaiser, Zic Zac Rock-Hotel Zürich; Stephan Maeder, Hotelier; Thomas Kobsa, Raststätte Windrose Münsingen; Andreas Richard, Hotel Bellevue Adelboden und Christian Frei ebenfalls Hotel Ascot (v.l.n.r.) *Foto: Andrea Flückiger*

Tourismusfachschule Samedan

36 erfolgreiche Prüflinge

36 Absolventen haben die Abschlussprüfungen in Samedan bestanden: *Christian Aepli, Sven Antenen, Madlaina Brogt, Simon Brugger, Stefan Brunner, Philipp Bühler, Andreas Burren, Claudine Cavegn, Luciana Crameri, Patricia Grübel, Christian Häussler, Alexandra Hiltebrand, Markus Käppeli, Kathrin Kaufmann, Regula Krumm, Caroline Kuster, Ursula Lüthi, Sandy Malandrini, Nicole Mauchle, Mirjam Muheim, Nicole Pfammatter, Jolanda Rechsteiner, Barbara Riner, Claudia Schaer, Isabelle Schaer, Daniela Schär, Martin Schaub, Beat Schlegel, Marcel Schumacher, Andreas Schwaller, Oliver Tamás, Samia Tognola, Nicola Tonoli, Christian Vuithier, Ruth Wanner, Gisela Widmer.* *pd/r.*

«Eiger-Trail»



Im Alleingang geschaffen

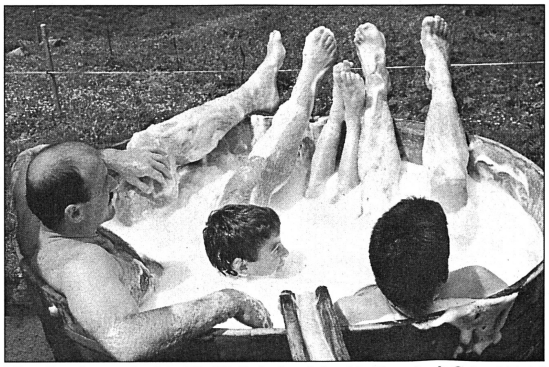
Der knapp 6 km lange neue Wanderweg an der Eiger-Nordwand, «Eiger-Trail», beginnt bei der Station Eigergletscher und führt zur Station Alpigen ob Grindelwald. Der Bergweg ist ein Gemeinschaftswerk der Gemeinde Grindelwald, der Berner Wanderwege, der Bergschaft Wärgistal Grindelwald und der Jungfraubahnen. Erstellt wurde der Weg im Alleingang: *Adolf Gsteiger* aus Grindelwald hat den gutausgebauten Pfad in nur 38 Tagen mit Schaufel und Pickel erstellt. «Der Weg zeichnet sich aus durch Gegensätze: Einerseits die rauhe Natur auf der rechten Seite Richtung Eiger-Nordwand, andererseits die Zivilisation mit Blick auf Bergbahn und nach Grindelwald auf der linken Seite», erklärte *Walter Steuri*, Direktor der Jungfraubahnen anlässlich der Eröffnung des Eiger-Trail. Der englische Name Eiger-Trail wurde gewählt, weil die Tradition der englischen Skipioniere weitergeführt werden soll. Sie haben einigen Gebieten in der Jungfrauregion Namen gegeben. Aber auch marketingtechnische Gründe führten zu dieser Bezeichnung, da der Name «Eiger» gut eingeführt und weltweit bekannt ist. *SM*

«Cow Power», Saanenland

Berner Kühe liefern neues Energiegetränk

Die Molkerei Gstaad bietet eine natürliche Antwort auf das Trendgetränk «Red Bull»: Mit ihrer neuen Kreation «Cow Power» soll einmal mehr im Saanenland Tourismus und Landwirtschaft verbunden werden.

Die Molkerei Gstaad macht mit ihren Kreationen von sich reden. Nachdem im vergangenen Jahr das «Swiss Alpine Fondue» als touristischer Werbeträger im Fertigpack lanciert wurde, überrascht die Molkerei dieses Jahr die Konsumenten mit einem neuen Getränk: «Cow Power», ein Molkeprodukt, versetzt mit Fruchtsaft und Aromen, soll nichts weniger sein als die natürliche Antwort auf das trendige Energiegetränk «Red Bull». Gegenwärtig liegt die Produktion von «Cow Power» bei 80 Litern pro Tag, bei einem Preis von 1.60 Franken für den halben Liter. Vertrieben im Detailhandel wird es über die Toni-Holding in Bern. Und für 1998 sind zudem gemeinsame Aktionen mit dem rührigen Unternehmer *François Loeb* geplant. «Cow Power» verbindet in Gstaad einmal mehr die Landwirtschaft mit dem Tourismus. Hotels, die bereit sind, das Molkeerzeugnis im eigenen Haus auszuschenken, können das Produkt auch als Werbeplattform nützen. *Hanspeter Reust*, Leiter der Molkerei Gstaad, stellt die Rückseite der Etikette den Kunden für die eigenen Präsentation in «Good will»-Manier zu Verfügung. Und die Molke kann man nicht nur trinken: Das Hotel Bernerhof in Gstaad hat daraus bereits ein Alpen-Wellness-Programm kreiert. Dazu gehört, dass die Gäste des «Bernerhofes» ein erfrischendes Molkebad in einem Holzzuber nehmen – direkt auf der Alp. Danach wird ein «Älpler z'Morga» serviert. *GSG*



Mit «Cow Power» baden: Ein Molkebad auf der Alp Turnels ob Gstaad bietet unverfälschte Alpen-Wellness. *Foto: zvg*

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 29 17. JULI 1997

FRONT/KADER

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 Küchenrenovation.

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 fliessend 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

Leiter/in Gastronomie

Unsere Ökonomie sucht für die Gesamtführung der Fachbereiche Küchen, Restaurants, Lebensmitteleinkauf und Ernährungsberatung eine initiative, teamfähige und engagierte Persönlichkeit.

Diese anspruchsvolle Führungs- und Organisationsaufgabe erfordert fundierte gastronomische und betriebswirtschaftliche Kenntnisse, Flexibilität, Durchsetzungsvermögen und Belastbarkeit.

Wenn Sie über eine Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin HHF oder über einen Abschluss einer höheren Hotelfachschule verfügen und Ihre unternehmerischen Fähigkeiten und mehrjährige Berufserfahrung in ähnlichen Funktionen unter Beweis stellen konnten, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Frau Monika Casari, Tel. 01 255 26 70, gerne zur Verfügung.

UniversitätsSpital
Personalbüro 4
Frau Karin von Gunten
8091 Zürich

UniversitätsSpital Zürich

94972/383888

Infolge beruflicher Veränderung des bisherigen Stelleninhabers, suchen wir per 1. Oktober 1997 oder nach Vereinbarung eine(n) Nachfolger(in) in der

DIREKTION

Unser ***Kur- und Ferienhaus verfügt über eine persönliche Atmosphäre, 69 Betten, ein Restaurant mit Garten und zwei Jugendstil-Säle mit insgesamt 180 Plätzen.
Die direkte Verbindung vom Hotel zum Schamser Heilbad, welches seit 1996 auch über ein Aussenbecken verfügt, wird von unseren mehrheitlich pensionierten Kurgästen sehr geschätzt.
Unser Verwaltungsrat bietet Ihnen die Führung eines gutgehenden Betriebes mit ca. 20 Mitarbeitern und vielen langjährigen Stammkunden.

Sie bringen folgende Voraussetzungen mit:
* Hotelfachschulabschluss oder ähnliche Ausbildung
* Deutsche Muttersprache und Italienischkenntnisse
* Führungserfahrung und gute Umgangsformen
* Einsatzbereitschaft und Unternehmergeist

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugniskopien.
Anlässlich eines persönlichen Gespräches geben wir Ihnen anschliessend gerne weitere Auskünfte.
Vollste Diskretion ist selbstverständlich zugesichert.

Hotel Fravi
Bade-, Kur- & Ferienhotel
Andeer
Gondini A. Fravi (Verwaltungsratspräsident)
Hotel Fravi AG, Veia Granda 1, 7440 Andeer

Graubünden – Die Ferienecke der Schweiz.
Schweizer Heilbad

Hotel ☆☆☆☆

NATIONAL DAVOS

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, initiative, sprachgewandte und erfahrene

Réceptionistin/ 2. Chefin de réception

Freut es Sie, unsere internationalen Gäste und unsere vielen Stammgäste ❤lich 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

94905/45730

---

swissôtel
an SAirRelations Company

Wir sind eine international tätige Hotel-Managementgesellschaft innerhalb der SAirGroup mit zurzeit 15 Hotels in der Schweiz und im Ausland und suchen per 1. September 1997 oder nach Vereinbarung für unseren Hauptsitz eine/n

Manager Accounting & Administration

Als Leiter/in eines kleinen, gut eingespielten Teams sind Sie verantwortlich für alle Buchhaltungs- und Reportingbereiche der Managementgesellschaft. Dies beinhaltet u. a. Monats- und Jahresabschlüsse, Personaladministration, Erstellen und Überwachen des Budgets und des Langfristplanes in Zusammenarbeit mit den Abteilungsleitern sowie Internal Auditing unserer Tochtergesellschaften. Darüber hinaus führen Sie die Buchhaltungen von Holdinggesellschaften und Koordinieren die Administration unserer Verkaufsbüros im Ausland.

Sie verfügen über eine abgeschlossene kaufm. Lehre, haben einige Jahre Erfahrung in allen Teilbereichen der Buchhaltung, wenn möglich auch in der Hotellerie. Idealerweise haben Sie bereits den eidg. Fachausweis für Buchhalter erworben, haben Verständnis für komplexe Zusammenhänge und Betriebsabläufe und, nebst gutem Durchsetzungsvermögen, auch die Eignung, Personal zu führen. Sie arbeiten sehr selbständig und sind belastbar und flexibel bezüglich Arbeitsspitzen. Sehr gute Englischkenntnisse in W. u. S. sowie Erfahrung in den gängigen PC-Anwendungen (Windows/MS Office, Abacus) vervollständigen das Anforderungsprofil für diese Stelle.

Wir bieten Ihnen eine interessante Kaderstelle mit Arbeitsplatz in der Nähe des Flughafens Zürich und fortschrittlichen Anstellungsbedingungen als Tochtergesellschaft der SAirRelations.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an: **Swissair «Swissôtel» Management AG, Personaldienst/QX, Postfach, 8058 Zürich Flughafen.**

O 94983/113450

Regus

Instant Office Solutions Worldwide

KARRIEREMÖGLICHKEITEN IN EUROPA – 1997
Regus ist mit über 130 Centren eine der grössten internationalen Business-Centren-Gruppen, die in allen grossen europäischen Städten komplett ausgestattete Büro- und Konferenzräume mit Sekretariatsservice in repräsentativen Geschäftslagen anbietet.

Aufgrund unserer Expansion suchen wir für unsere Centres hochmotivierte und engagierte

Centre-Leiter und Centre-Leiter-Assistentinnen

für Zürich und Wien.

Sie sind ein Teamleader mit Sekretariatserfahrung, verstehen es, nach Budgetvorgaben zu arbeiten, und sind eine verantwortungsvolle Persönlichkeit.

Gutes Englisch in Wort und Schrift sowie ein gepflegtes Erscheinungsbild und die Freude am Umgang mit einem internationalen Kundenkreis setzen wir für alle Positionen voraus. Hotelerfahrung wünschenswert.

Leistungsorientierte Bezahlung, Gewinnbeteiligung.

Regus Business Centre (S) S.A., Frau Anja Meyer
World Trade Center/Leutschenbachstrasse 95
CH-8050 Zürich

Europa/USA/Südamerika/Südafrika/Asien/Australien

94970/384221

KERNSERHOF

Fam. H. + R. Mathis-Hess und Personal
6064 KERNS, Tel. 041 660 68 68, Fax 041 660 85 69

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung freundliche, flexible

Servicefachangestellte

in unser gutgehendes Speise-Restaurant. Sie sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt und möchten noch zusätzlich Verantwortung übernehmen, dann sind Sie bei uns goldrichtig. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

94991/75426

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2
Hotellerie	3–9
Stellengesuche	12

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	10–11
Marché international de l'emploi	12
Demandes d'emploi	12

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 7

Wir sind ein führender Kongress- und Bankettbetrieb (100–1200 Personen) der Schweiz. Zudem führen wir drei Restaurationsbetriebe:
- Das Boulevardrestaurant Petit Casino mit dem integrierten japanischen Restaurant Fujiyama
- der Casino-Folklore-Spycher, welcher auch als Ausstellungsrestaurant verwendet wird
- die Bar in unserem modernen Spielcasino.

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

F&B-Manager/in

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

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

CASINO KURSAAL INTERLAKEN

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

95025/16411

Für einen grösseren Personalrestaurationsbetrieb in der Stadt Zürich mit rund 80 Mitarbeitern/-innen suchen wir mit Eintritt per 1. 9. 97 oder 1. 10. 97 eine/n

Betriebsleiter/in

Wir stellen uns einen Bewerber oder eine Bewerberin vor, der oder die nebst einer Grundausbildung im Gastgewerbe und einem Hotelfachschulabschluss sich laufend weitergebildet und bereits einen Betrieb geführt hat. Von Vorteil sind zudem Erfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie.

Sie haben ausgeprägte Führungserfahrung, können Zahlen interpretieren und Konzepte umsetzen. Als Gastgeber auf hohem Niveau sind Sie auch bereit, verschiedene Spezialanlässe am Abend zu überwachen. Sie bringen neue Ideen mit, sind interessiert am sich ständig verändernden Markt und können Ihre Erfahrung auch bei Projektarbeiten einbringen. Fundierte Kenntnisse in der Administration und am PC sind absolut notwendig und Fremdsprachenkenntnisse in Englisch und Italienisch von Vorteil.

Wenn Sie zudem belastbar sind und auch hektischen und lebhaften Zeiten mit dem nötigen Optimismus entgegenblicken, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung unter Chiffre M-249-309517 an ofa Orell Füssli Werbe AG, PF 4638, 8022 Zürich.

O 95023/199176

KATAG
LUZERN

Im Auftrag einer der führenden Bergbahnunternehmungen 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
- Schneebar
- 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.

Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservationen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

O 94864/172723

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

BEREST AG
Beratung Restaurationsbetriebe Treuhand

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

Geschäftsführer/in

Hauptaufgaben sind:
- den Betrieb selbständig leiten
- Partys und Anlässe organisieren
- Umsatzziele nach gemeinsam geplantem Budget erreichen
- Mitarbeiter ausbilden und führen
- die Kosten im Griff haben.

Dafür erhalten Sie:
- viel Freiraum für Eigeninitiative und kreatives Arbeiten
- eine zukunftsorientierte Aufgabe
- interessante Ergebnisbeteiligung
- ein motivierendes Arbeitsklima.

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Alexandra Hämmerle

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

BAD ATTISHOLZ

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

Pâtissier/-ière

für Ihre Leidenschaft brauchen.

Wir bieten Ihnen grosse Selbständigkeit und eine ausgezeichnete Infrastruktur.

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

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

4533 Riedholz
W. Trösch
Tel. 032 622 06 11

Montag ab 14.00 und Dienstag ganzer Tag geschlossen.

91910/28770

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

TeamleiterIn Küche

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

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

94832/170024

Gesucht für italienisches Spitzenrestaurant **«2 Michelin Sterne»** zur Ergänzung unserer mittleren Küchenbrigade:

– 1 Chef de partie
– 1 Saucier
– 1 Entremetier

Offerten an folgende Adresse:
Da Gianni, R7 34
68161 Mannheim (Deutschland)
Telefon 0049 621/203 26

95044/196975

VERKAUF

Prickelnd, elegant, luxuriös: Zwei smarte Verkäufer gesucht !

Fühlen Sie sich angesprochen, die Gebiete **Basel-Bern oder Tessin-Graubünden** gesamtverantwortlich und selbständig zu betreuen und Kunden der Gastronomie "Delikatessen" zu verkaufen. Unser Kunde, die Schweizer Niederlassung eines französischen Weltkonzerns, mit einer bedeutenden Stellung im Konsumgüterbereich, verfügt über ein klares Leistungs- und Honorierungskonzept, sowie eine effiziente Marketing- und Verkaufsorganisation. Die solide Finanz- und Ertragslage garantieren eine interessante Entwicklung.

Sie betreuen erstklassige Hotels, Restaurants, Grossisten und Nachtclubs in den Regionen Basel-Bern/Tessin-Graubünden und überzeugen Geschäftsführer, Geranten und Food & Beverage Manager. Neben den verkaufsorientierten Aktivitäten sind auch die permanente Marktbeobachtung (Einteilung in A-B-C Kunden), die Mitorganisation von PR-Anlässen, die Interpretation und Eingabe von Daten in das Verkaufsinformationssystem wichtig.

Eine kontaktfreudige Verkaufspersönlichkeit im Alter von 30 bis 45 Jahren, mit Verkaufserfahrung aus dem Konsumgüterhandel, die neben Deutsch auch Französich oder Italienisch spricht und gerne autonom von zu Hause aus agiert, ist gesucht. Sie wohnen im Raum Basel, Bern oder Tessin-Graubünden, sind gerne unterwegs und schätzen vielfältige Kontakte.

Wenn Sie sich in diesem Profil wiedererkennen, dann bitten wir Sie, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit handschriftlichem Brief und Foto zuzusenden. Diskretion ist selbstverständlich.

Christiane Morel

SOPAC

Cabinet conseil
Place du Molard 6, Case postale 3398, 1211 Genève 3
Tél. (022) 310 64 03 - Fax (022) 310 64 29
Genève, Zurich, St-Gall, Bâle

O 94971/227021

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

Für die begonnene Neuausrichtung suchen wir nach Vereinbarung einen

Front-Office Manager (m/w)

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

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

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

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

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

Hotel International Basel

94780/3255

HOTELLERIE

Hotel Alpenruh

Drei Sterne zum Träumen und Schlemmen

Wir suchen auf den 1. Dezember 1997 nach Mürren BO in unser gepflegtes Dreistern-Hotel mit 52 Betten, einem rustikalen Restaurant (40 Pl.) Speisesaal (60 Pl.) und Restaurant Taverne mit Pizzeria (100 Pl.) einen «sturmsicheren» teamorientierten

Küchenchef

der nicht nur eine Brigade von bis zu sieben Mitarbeitern führen kann, sondern auch die Warenkosten im Griff hat und unseren Gästen eine abwechslungsreiche, saisonorientierte Karte anbieten möchte. Wir stellen uns eine Persönlichkeit mit einigen Jahren Berufserfahrung vor, die gewillt ist, unser Haus mit einem zeitgemässen kulinarischen Angebot mitzuprägen. Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle mit einem Jahresvertrag, fortschrittlichen Anstellungsbedingungen und freie Fahrt bei der Schilthornbahn. Auf Wunsch steht Ihnen eine Wohnung in einem Personalhaus zur Verfügung.

Sind Sie an der Stelle interessiert?

Schicken Sie Ihre Unterlagen an:
Hotel Alpenruh
Anne-Marie und Andres Goetschi
3825 Mürren
Telefon 033 855 10 55, Fax 033 855 42 77

95022/25933

Shoppingbrücke Pratteln

SSG

Die Shoppingbrücke über der Autobahn A2/A3 bei Basel bietet der regionalen und internationalen Kundschaft drei Restaurants, vierzehn Fachgeschäfte, zwei Grosstankstellen sowie zwei Wechselstuben.

Für unsere Restaurants suchen wir eine/n

Sellvertreter/in des Geschäftsführers

In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für den reibungslosen Serviceablauf in unseren drei Restaurants. Sie kümmern sich gleichermassen um Gäste und Mitarbeiter/innen.
Der Mitarbeiterführung messen Sie grosse Bedeutung zu.
Selbständiges Arbeiten und Engagement sind für Sie keine Fremdwörter.
Sie arbeiten gerne im Team, deshalb ist Ihnen das Ziel wichtiger als der Weg.
Wenn es «kracht» bleiben Sie ruhig und behalten den Überblick.
Sie haben Freude an Neuem und legen Wert auf Ihre persönliche Weiterbildung, auch die Ausbildung Ihrer Mitarbeiter/innen liegt Ihnen am Herzen.

Wenn Sie ein unkonventionelles Arbeitsfeld suchen und wieder einmal richtig «aufs Gas treten» wollen, dann melden Sie sich bei Herrn J. Schär, oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Personalabteilung.

Raststätte Pratteln AG, Götzisbodenweg 22
4133 Pratteln Tel. 061/821 02 22

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

HoReGa Select

Wir suchen DEN

Promoter für Marken-Spirituosen

UNSER KUNDE ist ein führendes und modern orientiertes Handelsunternehmen mit weltbekannten Marken-Spirituosen.

ALS PROMOTER und Verkaufsförderer betreuen Sie die IN-SZENE und BARS, organisieren Events und Happenings und schulen das Bar-Personal vor Ort in Mix-Getränken.

SIE SIND zwischen 28 und 35 Jahre alt, haben eine Ausbildung als Kellner/Barman, sind ein BAR-PROFI mit mehrjähriger Praxis und beherrschen Ihr Handwerk. Sie sind seriös mit einwandfreien Charaktereigenschaften. Als Mann der Front überzeugen Sie mit einem sympathischen und kommunikativen Auftreten und fühlen sich in dieser Branche zu Hause.

DANN IST DAS die richtige Herausforderung für Sie!

AUF IHRE AUFGABE werden Sie in der internen Schulung sorgfältig vorbereitet und mit den Produkten vertraut gemacht. Die Anstellungsbedingungen sind interessant und attraktiv.

SIE WOHNEN in Zürich oder Umgebung, sind familiär unabhängig und zu grösserer Reisetätigkeit mit eigenem Auto bereit. Eintrittstermin: Herbst 1997 oder nach Vereinbarung.

GERNE ERWARTEN wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder stehen Ihnen für telefonische Auskünfte zur Verfügung. Absolute Diskretion zugesichert.

HoReGa Select Kaderberatung AG
z. H. Hr. Rolf Reutener/Fr. Gisela Probst
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HoReGa Select

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

95055/208191

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 beinhalten. Rufen Sie an über **Telefon 055 284 63 33** und verlangen Sie Herrn Paul Ricklin.

94884/385067

Unsere 1. Gouvernante wird sich im Laufe des nächsten Winters aus dem aktiven Berufsleben zurückziehen und eine Familie gründen. Für ihren vorbildlichen Einsatz fürs **«PALACE»** gebührt ihr ein riesiges **DANKESCHÖN!**

Um eine nahtlose Übergabe sicherzustellen, suchen wir für diese herausfordernde Aufgabe in einem der führenden Luxushotels der Schweiz eine

1. Gouvernante

per 1. Dezember 1997 (in Jahresstelle).

Sie sind eine fachlich versierte Kadermitarbeiterin mit einer der Position entsprechenden Aus- und Weiterbildung. Sie bringen eine mehrjährige Erfahrung aus ★★★★★-Hotels mit, kennen sich im Coaching grösserer Teams bestens aus und kommunizieren problemlos in D, I, E und F.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Passfoto und Handschriftprobe.

Badrutt's Palace Hotel, CH-7500 St. Moritz
z. H. Kurt Altorfer, Personalleiter
Telefon 081 837 26 12

A member of The Leading Hotels of the World

1896 1996 BADRUTT'S PALACE HOTEL ST. MORITZ

The Swiss Leading Hotels

94963/03944

HOTEL EUROPA

GOLDEN TULIP HOTELS

Die nächte Wintersaison im Engadin arbeiten und die Vorzüge eines Wintersportortes geniessen? Wir vom Hotel «Europa» würden uns freuen.

Das ★★★★-Ferienhotel mit der besonderen Atmosphäre, mit 220 Betten, sucht für die kommende Wintersaison (Anfang Dezember 1997 bis Ende April 1998) tüchtige und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Speisesaal/Allegra-Bar:

Saalkellner/Saalkellnerin

(eigene Kassenabrechnung und Station)

Commis de rang (w/m)
Commis de bar (w/m)

Es macht Sie stolz, unsere Gäste sprachlich gewandt, kompetent und charmant zu bedienen und mitzuhelfen, deren Aufenthalt in unserem Haus zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen. Kenntnisse in der deutschen und italienischen Sprache sind Bedingung.

Küche:

Chef de partie/Pâtissier (w/m)
Commis de cuisine (w/m)

tüchtige und erfahrene Fachkräfte und Commis, die noch etwas lernen möchten, finden in unserer modern eingerichteten Küche ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet.
Fischspezialitäten und vegetarische Kost stehen bei uns mit Erfolg auf der Menükarte.

Loge:

Nachtportier

Sie übernehmen die Arbeiten an der Loge während der Nacht, Telefonbedienung, Putzarbeiten und allfällige Schneeräumung sind Ihnen nicht unbekannt, ebenso werden Sie für allfällige Gästetransfers eingesetzt. Führerausweis, D/I sind Bedingung, weitere Sprachkenntnisse von Vorteil.

Etage:

Etagenportier

Als Etagenportier sind Sie für die Mithilfe bei den Gästeankünften und Abreisen zuständig. Selbstverständlich gehören auch Putzarbeiten zu Ihrem Aufgabenbereich. Es ist von Vorteil, wenn sie etwas sprachgewandt sind (D/I).

Zimmermädchen

In einem kleinen Team sind Sie verantwortlich für Bereitstellung unserer Gästezimmer. Zusätzlich sollten sie sich nicht scheuen, bei allfälligen Arbeiten in der Lingerie auszuhelfen.

Technischer Dienst:

Hilfsmechaniker Allrounder

Nebst täglichen Reparaturen und Kontrollgängen gehören auch Gartenarbeiten, allgemeine Umgebungsarbeiten, im Winter Schneeräumung, Gästetransfers und Botengänge zum weitläufigen Arbeitsgebiet. Führerausweis und die Sprachen D/I sind Bedingung.

Hat Sie unser Angebot angesprochen? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Fotos zukommen zu lassen.

Hotel Europa St. Moritz
z. H. Personalbüro, Herr B. Müller
7512 Champfèr
Telefon 081 839 55 55, Fax 081 839 55 57

Drei Hotels – ein Ziel

94995/7293

Wir sind ein internationales 5-★-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, 1 Bar sowie diversen Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Per Mitte August 1997 oder nach Vereinbarung suchen wir für unser internationales Team eine/n

– Lohn-/Kreditoren-buchhalter/in D/E

(Ausländer/innen brauchen eine C- oder B-Bewilligung)

Wenn Sie vorzugsweise eine kaufmännische Ausbildung haben, Hotelfachschulabsolvent sind und analytische Fähigkeiten besitzen, so möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin, Frau S. Eichenberger, oder rufen Sie uns einfach an.

Atlantis Sheraton HOTEL ZURICH
DÖLTSCHIWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH

ITT Sheraton

95051/39853

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Diesen Zug dürfen Sie nicht verpassen!

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

Chef/in de train und Steward/Stewardess

Sie sind CH-Bürger/in oder im Besitze einer C-Bewilligung. Sie verfügen über ein gepflegtes, sicheres Auftreten und über Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie. Sich in D/E/F zu verständigen ist für Sie kein Problem. Zudem besitzen Sie die Fähigkeit, auch in ausgewöhnlichen Situationen «cool» zu bleiben. Sie handeln und denken gerne teamorientiert und sind bereit, auch zu unkonventionellen Arbeitszeiten vollen Einsatz zu leisten.

Im Gegenzug erwartet Sie eine abwechslungsreiche, nicht alltägliche Aufgabe mit attraktiven Verdienstmöglichkeiten. Möchten Sie Ihrer beruflichen Karriere eine aussergewöhnliche Erfahrung hinzufügen, dann rufen Sie uns noch heute an.

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

Hotel Restaurant **ARVENBÜEL** Amden

Hôtel Relais du Silence Silencehotel

In unserem vielseitigen, lebhaften und modern eingerichteten Hotel- und Restaurationsbetrieb, auf der Sonnenterrasse hoch über dem Walensee (zwischen Chur und Zürich), suchen wir für die Herbst-/Wintersaison

Sous-chef (m/w)
in Vertretung des Patrons

sowie

freundliche/n versierte/n

Servicefachangestellte/n
oder **Kellner** (CH)
Einrtritt sofort oder nach Vereinbarung.

Wir bieten:
- angenehmes Arbeitsklima in kleinerem Team
- abwechslungsreiches Arbeitsfeld (unsere bekannten Buffets, Grillpartys, Alpenpicknicks usw.)
- schöne und geräumige Zimmer stehen im Haus zur Verfügung
- gute Entlöhnung (im Service Fixlohn mit Umsatzbeteiligung).

Sind Sie interessiert?
Dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an. Gerne vereinbaren wir mit Ihnen ein Vorstellungsgespräch.

André und Silvia Rüedi
Silence-Hotel Arvenbüel, 8873 Amden
Telefon 055 611 12 86, Fax 055 611 21 01

94992/141321

Mathis Corviglia

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

Servicefachmitarbeiter/innen
(Sprachkenntnisse D, I, E)

Buffetdame
(mit Erfahrung)

Tournante für Kassa, Café Bar und Buffet

Schriftliche Bewerbungen mit Foto richten Sie bitte an:
Mathis Food Affairs
Herr R. Mathis
Corviglia
7500 St. Moritz

Das Wohl unserer Gäste liegt uns am Herzen.

Deshalb suchen wir
zur Entlastung der Dame des Hauses eine ausgewiesene

Aide du Patron/Sekretärin

für unser Spitzenrestaurant
(Eintritt per 15.9. oder nach Vereinbarung)

Ihre Aufgaben umfassen neben der Verantwortung für die Ordnung und Sauberkeit im Haus, den Gäste-Empfang und die Gäste-Betreuung sowie die Fakturierung und Büroarbeiten. Kurz: die aktive Mithilfe im Betrieb und die Entlastung der Patroon.

Sind Sie an dieser abwechslungsreichen und anspruchsvollen Aufgabe interessiert? Sprechen Sie deutsch, französisch und wenn möglich englisch? Haben Sie HOFA-Erfahrung? Dann erwartet Sie ein eingespieltes Team in Küche, Service und Hausdienst.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bald zu.

Hans + Susi Stucki

RESTAURANT BRUDERHOLZ
Stucki
Bruderholzallee 42
4059 Basel
Telefon 061 361 82 22

95011/3026

LEUKERBAD LOECHE-LES-BAINS

Für unser neu konzipiertes Free Flow Restaurant «La Cascade» suchen wir einen jüngeren, dynamischen und kreativen Berufsmann in der Position als

Küchenchef

der mit seinen Kochkünsten Mahlzeiten zum Erlebnis macht.

Anforderungen:
- Kochlehre mit einigen Jahren Berufserfahrung in einer Führungsposition
- Erstellung von modernen Menüplänen (Spezialitätenwochen, Bankettmenüs, sichere Kalkulation, evtl. EDV-Kenntnisse usw.)
- Ausbildung von Lehrlingen, Praktikanten sowie dem eigenen Mitarbeiterstab
- Bestellungswesen
- Erfahrung in der Diätküche in Zusammenarbeit mit unserer Ernährungsberaterin von Vorteil
- Muttersprache Deutsch, Fremdsprachenkenntnisse in Französisch sowie in Englisch erwünscht
- Ein zusätzliches Plus ist Auslanderfahrung.

Wir bieten:
- Ein motiviertes Küchenteam, das Sie mit Spannung erwartet
- Besoldung und Sozialleistungen nach Normen der Stadt Zürich
- Ein total neu errichtetes Free Flow-Restaurant in einer modernen Klinik
- Stelleneintritt per 1.11.1997 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung und sind sehr gespannt auf Sie!

Bewerbungen sind zu richten an: Rheuma- und Rehabilitations-Klinik
Verwaltungsdirektion
3954 Leukerbad

95027/20397

Wo ist meine *htr*? Jedem seine

Telefon 031 370 42 22
für 134.– inkl. MWSt./Jahr

ASIA GARDEN
Bar-Restaurant

Wir suchen

– Küchenchef
– Alleinkoch

für malaysische/thailändische Spezialitäten.

Asia Garden
z. Hd. T. Flury
Bahnhofstrasse 110
8001 Zürich
Telefon 01 211 81 86

95026/390588

HOTEL ALBERGO
Brocco e Posta

6565 San Bernardino

sucht ab sofort bis Ende Oktober noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie
(Saucier/Entremetier)

Demi-chef de partie

Küchen-Officebursche

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

Telefon 091 832 11 05.

95047/30376

★★★★
HOTEL MONOPOL
LUZERN

Für unser einzigartiges ★★★★Hotel im Herzen der Stadt Luzern suchen wir per Mitte August oder nach Vereinbarung eine qualifizierte, mehrsprachige

Réceptionssekretärin

Verfügen Sie über gute Umgangsformen, Verantwortungsbewusstsein und gute Fidelio-Kenntnisse, so sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Interessentinnen melden sich mit den üblichen Unterlagen bei der Direktion:

Pius Wallimann,
Pilatusstrasse 1, 6002 Luzern,
Telefon 041 211 00 22.

TOP International Hotels

95029/23116

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

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/F/E	Solothurn/Langenthal
1272	Jungkoch	22	D	A	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	Tagesbetrieb, BS/BL/AG
1276	Jungkoch/w.	20	CH		Sept. 97	D/F/E	Hotel, Lausanne + Umgeb.
1277	Koch	33	F	C	sofort	D/F/E	Rest, LU
1278	Koch	34	F	A	sofort	F/E/D	
1279	Alleink./Kü.-Chef/w.	35	CH		sofort	D/E	Tagesbetrieb, Inner-CH
1280	Sous-Chef/Kü.-Chef	33	F	C	Sept. 97	F	Franz. Küche, West-CH/VD
1281	Koch	42	D	A	Sept. 97	D	Chur+Umgeb.
1282	Alleinkoch	48	CH		sofort	D	TI/GR/VS/BE-Oberl.
1283	Küchenchef	32	CH		sofort	F/D/E	VD
1284	Jungkoch	26	CH		Aug. 97	D	Zürich/Baden/Zurzach
1285	Koch	36	CH		n. Ver.	D/F/E	3*-Hotel, BE/VS
1286	Koch	24	CH		sofort	D/F/E	Klein-/Mittelb., Oberaargau
1287	Koch	18	CH		Sept. 97	D	VS
1288	Köchin	57	CH		n. Ver.	D	

Service/service

2621	Barmaid	23	D	A	sofort	D/E/F	4*-Hotel, BE + Umgeb.
2622	Maître d'hôtel	49	E	A	sofort	D/F/E	
2623	Chef de bar	28	CH		sofort	F/D	
2624	Chef de service	43	P	C	n. Ver.	F/E/D	West-CH
2625	Kellner	25	CH		sofort	D/F/E	BE/ZH/AG/4 Wochen
2626	Barman	28	CH		n. Ver.	D/I/F	Zürich
2627	Chef de service	30	CH		n. Ver.	D/F/E	BE/AG/ZH
2628	Barman	38	CH		Aug. 97	D/F/A	Zürich
2629	Saalkellner	39	I	A	sofort	I/D/F	
2630	Kellner	36	YU	C	n. Ver.	D/I/E	Zürich
2631	Sefa	28	CH		n. Ver.	D/F/E	Interlaken + Umgeb.
2632	Oberkellner	58	I	C	n. Ver.	I/D/F	Hotel, TI
2633	Chef de service	36	I	B	sofort	D/E/I	ZH/ZG
2634	Buffetdame/Sefa	47	CH		sofort	D/F/E	LU/BE
2635	Sefa	28	I	A	Sept. 97	I/F/D	TI
2636	Sefa	20	CH		Sept. 97	D/F/E	West-CH/Skigebiet
2637	Sefa	36	KRO	B	sofort	D/E/I	BE/BS/LU
2638	Barmaid	25	CH		sofort	D/F/E	BE/GR/VS
2639	Sefa	30	I	B	n. Ver.	I/D/E	Tagesbetrieb, Zürich

Administration/administration

3668	Gérant	47	CH		sofort	D/F/E	Rest., Zürich + Umgeb./80%
3669	Réceptionistin	21	F	A	Sept. 97	F/D/E	3–4*-Hotel, West-CH
3670	Réceptionsprakt./w.	33	I	A	sofort	I/F/D	3–5*-Hotel, BE/ZH
3671	Night-auditor	25	TN	B	n. Ver.	F/D/E	BS/ZH/BE
3672	F&B-Mitarbeiter	37	S	C	sofort	S/D/F	3–5*-Hotel, Nordwest-CH
3673	Réceptionistin	21	CH		sofort	D/E/F	Ost-/Inner-CH
3674	Réceptionistin	34	F	A	n. Ver.	F/D/E	
3675	Gérant	42	CH		sofort	D/SP	AG/ZH
3676	Anfangsrécept.	22	I	A	Aug. 97	I/D/F	Inner-CH/Lausanne
3677	Anfangsrécept./w.	20	CH		sofort	D/F/E	Deutsch-CH
3678	Betriebsass./w.	35	CH		n. Ver.	D/E	Ost-CH
3679	Réceptionsprakt./w.	20	CH		Aug. 97	D/E/F	60 %–80 %
3680	Réceptionsprakt.	46	I	C	sofort	I/D/F	ZH

Hauswirtschaft/ménage

4108	Gouvernante	25	CH		n. Ver.	D/E/I	3–4*-Hotel, GR/ZH
4109	Hilfskraft/w.	26	P	A	Aug. 97	D/I/P	Thunersee/zus. m. 1268
4110	Hilfskraft/w.	44	CH		sofort	D	Luzern
4111	Nachtportier	52	I	A	sofort	I/F/D	GR/VS/VD
4112	Nachtportier	51	I	A	n. Ver.	I/F/D	Hotel, GE
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	Bern
4117	Gouvernante	35	CH		Sept. 97	D/F/E	3*–4*-Hotel, BE
4118	Hilfskraft	28	MAZ	B	sofort	D/E	
4119	Hilfskraft/w.	30	SP	B	n. Ver.	D/A	BE
4120	Allrounderin	29	D	A	Aug. 97	D/F/E	GR

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 unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au 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)

Foto

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!)

95007/84735

Lindenhof PASTERIA RESTAURANT

Unsere Gäste schätzen unsere Freundlichkeit, Kontaktfreudigkeit, Flexibilität, Kreativität, den gepflegten und speditiven Service und das feine Essen; kurzum: die «italienische Atmosphäre» bei uns!

Wir suchen in unser «Lindenhof-Team» **per Mitte August 1997** einen

jungen Kellner
(mit Deutsch- und Italienisch-Sprachkenntnissen)

Unser italienisches Spezialitätenrestaurant befindet sich im Kanton Zug und bietet:
- einen modern eingerichteten Betrieb
- eine gute Atmosphäre und nette Kollegen
- interessante Verdienstmöglichkeiten
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Andere interessante Punkte diskutieren wir gerne persönlich mit Ihnen.

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF
Sinserstrasse 114, 6330 Cham
Tel. 041 780 16 70, Herr Albertella

95054/7021

Hotel Europe
Europäischer Hof

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

– Réceptionisten/-in (D/E/F)
mit Berufserfahrung sowie Fidelio-Kenntnisse
– Servicefachangestellte/n (D/E)
– Küchenhelfer/Spüler

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

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

94800/10278

RESTAURANTS DE LA MAISON DES HALLES

Rue du Trésor 4
2000 Neuchâtel
Tel. 032 724 31 41

Im ❤ der Altstadt Neuchâtel

Brasserie mit grosser Sommerterrasse
Restaurant gastronomique «Au Premier»

Suchen auf August/September 1997

Chef de partie (m/w)
für unsere Brasserie.

F-Kenntnisse notwendig
– Bewilligungen vorhanden
– Kost und Logis im Haus möglich.

Vollständige Unterlagen an:
Albert Reichl, eidg. dipl. Küchenchef.

94957/2656b

HOTEL RESTAURANT Erlibacherhof
8703 Zürich-Erlenbach

Zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen, jungen Teams suchen wir nach Übereinkunft 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.

Ebenfalls für unsere mittlere, kreative Küchenbrigade suchen wir

Chef de partie
Commis de cuisine

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr W. Hodel, **01 910 55 22.**

Sie finden uns am rechten Zürichseeufer – zehn Minuten ab Stadtzentrum.

94009/10553

HoReGa SELECT

F&B-Manager

– Grossregion Bern
– Renommiertes, grosses ****-Hotel Nordwestschweiz.

Für diese zwei äusserst erstklassigen Kaderpositionen mit interessanten Zukunftsperspektiven suchen wir frontgewohnte und bestens ausgeweisene F&B-Manager. In diesen umfangreichen Betrieben mit internationaler Kundschaft können Sie Ihre Selbständigkeit, Belastbarkeit und Ihr hohes Qualitätsdenken unter Beweis stellen. Eine sicher grosse Herausforderung wartet auf Sie.

Direktionsassistent/in

****-Hotel Region Bern/Thun. Ihre Stärken liegen in den Bereichen Personalwesen sowie Sales-Marketing. Als Unterstützung des Direktors bietet sich Ihnen eine hervorragende Chance, diese Bereiche selbständig zu übernehmen und mit Ihrer Kreativität eigene Ideen zu verwirklichen. Wir garantieren Ihnen eine Top-Position in einem hervorragenden Hotelbetrieb.

Stv. Generalgouvernante

*****-Hotel Nordwestschweiz. Eine sehr verantwortungsvolle Position in einem führenden, internationalen Luxushotel. Sie haben sehr gute Berufs- und Führungserfahrung in renommierten Häusern, ein gepflegtes und sicheres Auftreten sowie viel Liebe zu Detail.

Selbstverständlich ist das nur eine Auswahl unserer vielfältigen Kaderpositionen in der ganzen Schweiz. Wir freuen uns jetzt schon auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste Informationen gerne zur Verfügung... diskret und kostenlos.

HoReGa Select, Kaderberatung
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

95010/208191

Wir suchen für unser exklusives Cabaret im Berner Oberland eine qualifizierte

CABARET-BARMAID

Wir stellen uns eine selbständige, saubere, aufgestellte Person, 35 Jahre aufwärts vor, die gerne eine internationale Kundschaft bedient und bereits Cabareterfahrung mitbringt!

Stellenantritt: 1. September 1997 oder nach Übereinkunft.

Wir bieten zeitgemässe Entlöhnung, 13. Monatslohn usw.

Bewerbungen sind mit den nötigen Unterlagen und Foto an VIVAR AG, Postfach 7, 3800 Interlaken, zu richten!

95042/386271

CARRIERE

ROTHAUS
HOTEL*** RESTAURANT

Wir sind ein junges, dynamisches Unternehmen. Unser Team braucht Verstärkung.

Wer möchte mit uns ab zirka Mitte August Rothausgeschichte schreiben

als

Réceptionist/in (D, F, E)

Administrativ gewanndt, zuverlässig, und ein Bankett zu leiten betrachten Sie als willkommene Abwechslung,

oder als

Réceptionspraktikant/in (D, F, E)

Auf Anfang August suchen wir eine/n

Servicemitarbeiter/in

Deutsch ist Ihre Muttersprache, und die natürlich freundliche Art, die in unserem Gewerbe so wichtig ist, haben Sie seit Geburt.

Sind Sie interessiert? Senden Sie Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns an. Christoph Schärli verlangen.

Klosterstrasse 4, 6003 Luzern
Telefon 041 240 10 01

Best Western

95006/23248

TSCHUGGEN GRAND HOTEL

7050 Arosa/Schweiz
Telefon 081 377 02 21, Fax 081 377 41 75

Das Tschuggen Grand Hotel ist ein 5-Sterne-Luxus Hotel mit 140 Zimmern und einer grosszügigen Infrastruktur. Wir haben uns verpflichtet, die Erwartungen der vielen, jedes Jahr wiederkehrenden Gäste in jeder Hinsicht zu übertreffen und täglich unser Bestes zu geben!

Sind Sie bereit, hautnah und aktiv die Wintersaison von Anfang Dezember 1997 bis Ende März 1998 in Arosa zu erleben? In der Position als:

Grand Restaurant:	**Chef de vins** (D/E/F) m **Chef de rang** (D/E/F) m **Commis de rang** (D) m
Bar:	**Commis de bar** (D) m
Küche:	**Chef de partie** m/w mind. 5 Jahre Erfahrung **Commis de cuisine** m/w **Commis pâtissier** m/w
F&B:	**F&B-Assistent** **Kellerbursche**
Réception:	**Réceptionistin** (D/E/F) mit Berufserfahrung in entsprechenden Häusern
Loge:	**Telefonistin/Hostess** (D/E/F)
Hauswirtschaft:	**2. Gouvernante** **Buffetgouvernante** **Buffetmitarbeiter** m/w
Fitness:	**Masseur** und **Fitness-betreuer** m/w **Kosmetikerin** mit Erfahrung für unseren Clarins Beauty Salon
Kindergarten:	**Animateurin** und **Kinderbetreuerin**

In einem persönlichen Gespräch werden wir Ihnen gerne mehr über die Philosophie des Tschuggen Grand Hotels erzählen und Ihnen unser Haus näherbringen. Zuvor jedoch bitten wir um Ihre vollständigen Unterlagen.

Tschuggen Grand Hotel
Mitarbeiteradministration

94985/1694

The Swiss Leading Hotels

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

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

Commis de pâtisserie

mit solider Ausbildung, Freude am Beruf und hohen Qualitätsansprüchen. Es erwartet Sie ein interessanter und abwechslungsreicher Aufgabenbereich.

Wenn Sie dieses Angebot interessiert, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:
Herrn Mathieu Zevenhuizen
Executive Chef
Hotel International Basel
Steinentorstrasse 25, 4001 Basel
Telefon 061 227 27 27

Hotel International Basel

94779/3255

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

94827/109797

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
Personalabt. Frau R. Joller
Aemättlihof 107
6370 Stans

94893/160105

Vielseitigkeit, Kreativität, Qualitätsbewusstsein

stellen Sie bei uns unter Beweis als unser neuer

Chef de partie (Dame/Herr)

Sie sind 23–26 Jahre jung, haben die Lehre beendet und auf allen Posten der Produktion Berufserfahrung gesammelt. Sie freuen sich über eine anspruchsvolle, teamorientierte Tätigkeit, Sie verwirklichen gerne kreative Ideen und haben Lust, unseren Gästen ein trendiges, qualitativ hochstehendes Angebot zu präsentieren. Stimmt's? Dann sind Sie unser neues Teammitglied ab 25. August 1997.

Attraktive Tagesarbeitszeiten von Montag bis Freitag, eine moderne Infrastruktur und interessante Weiterbildungsmöglichkeiten sind Ihnen bei uns gewiss.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen gerne Herr R. Raedlein, Küchenchef, Tel. 01 279 32 70/73. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an: Herrn H. Männl, Personalrestaurant Telekurs, Hardturmstrasse 201, Postfach, 8021 Zürich.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

95048/170098

TWANNBERG

Schweizerische Stiftung Feriendorf Twannberg

Hotelsekretärin

Réception

Gesucht ist eine freundliche Persönlichkeit mit viel Eigeninitiative, Einfühlungsvermögen und einer Portion Idealismus. Warum? Das sagen wir Ihnen gerne am Telefon!

**

Gefordert ist eine abgeschlossene Ausbildung (Hotelfachausbildung, Handelsschule, KV o. ä.). Fühlen Sie sich angesprochen?

**

Dringend!
Gerne erwarten wir Ihre spontane Bewerbung per Fax 032 315 27 74 oder Ihren Anruf
Telefon 032 315 01 11
Hotel Feriendorf Twannberg
H. P. Hägi, Gesamtleiter
2516 Twannberg BE ob Bielersee

95046/74403

NocturNe
FasciNighting.

Pina Colada, Screwdriver, Tequila Sunrise, Sea Breeze, Harvey Wallbanger

dies sind nicht nur wohlvertraute Namen für Sie, sondern als unser neuer

Team-Member

sind Sie selbst ein Zauberkünstler im Zusammenstellen solch erfrischender Getränke für unser internationales Publikum.

Im „Nocturne" der Piano Bar nach Fünf, trifft sich täglich ein munteres Völkchen, das geradezu lebhaft wird, wenn es Ihre Kreationen ausprobieren darf.

Sie haben das Talent mit Menschen umzugehen und die Gabe, sie den Alltag vergessen zu lassen. Darum sind Sie der geborene Tender at the Bar. Das zeigt sich speziell dann, wenn der Piano Treff zum Entertainmentplace wird und der „Schweizer Charme on the rocks" geschmolzen ist.

Wenn Sie per sofort oder so schnell als möglich bei uns „mitmixen" möchten, setzen Sie sich mit Barbara Herrmann telefonisch in Verbindung (01/317 34 50) oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

swissôtel
ZÜRICH

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon

94994/40495

● Exklusivität Qualität Abwechslung und das Tag für Tag – Dyhrberg

Lachsräucherei
Dyhrberg AG
Solothurnerstr. 40
4710 Klus/Balsthal
Tel. 062 391 40 71
Fax 062 391 37 75

HOTEL
Flüela
DAVOS

Davos – der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten – bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Winter. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über beste Ausbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im Flüela pflegen die Tradition eines persönlich geführten 5-Stern-Hotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlöhnung.

Für die Wintersaison per Eintritt Ende November 1997 sind noch folgende Stellen zu besetzen:

Economatgouvernante
Tournantegouvernante
Servicefachangestellte
(für A-la-carte-Service im «Stübli»)
Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Commis de bar
Chefs de partie
Commis de cuisine

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Flüela Hotel
Romy Frangi, Direktionsassistentin
7260 Davos Dorf
Telefon 081 410 17 17

95034/8958

MIRUS
Software

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

94888/9318

*****
HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES
RESTAURANT LA MALVOISIE
CH-3954 LEUKERBAD
LOECHE-LES-BAINS
SWITZERLAND

Arbeiten im schönsten Hotel der Alpen – in der Oase der Ruhe und Behaglichkeit.

Lieben Sie die Berge? Wenn ja, dann haben wir auch noch die richtige Stelle für Sie in unserem Luxushotel.

Für die Sommersaison 1997 oder in Jahresstellung suchen wir ab sofort einen

1. Réceptionisten (m/f)

welche/r Verantwortung übernehmen kann und mithilft, unsere Gäste zu verwöhnen.

Haben Sie gute Deutsch- und Französischkenntnisse, Flair für Zahlen, tadellose Umgangsformen und Sie suchen eine neue Herausforderung?

Ihre schriftliche Bewerbung macht Sie zum ernsthaften Kandidaten.

Hotel Les Sources des Alpes, 3954 Leukerbad
z. H. Herr E. Gerenscher, Personalchef
Tel. 027 470 51 51, Fax 027 470 35 33

RELAIS & CHATEAUX

94993/20303

Hôtel international en Suisse romande

recherche

UN COST-CONTRÔLEUR

Diplômé d'une école hôtelière et au bénéfice d'une expérience dans le domaine de la cuisine et l'administration.

Ce poste conviendrait à une personne dotée d'un bon esprit d'initiative, maîtrisant l'outil informatique et possédant de bonnes connaissances de l'anglais.

Les dossiers de candidature sont à envoyer sous chiffre 95019 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

OCHSEN
LENZBURG
Das gastliche Zentrum der Region!
RESTAURANT
Ochsenstube
SATTELTASCHE
HOTEL
Festsaal-Festival

Eine nicht alltägliche Herausforderung!

SIE

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

BETRIEBSASSISTENT/IN

mit Hauptgewicht Chef de service.

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

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

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

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten mit Freude
Vreny und Hanspeter Schatzmann

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

94757/19437

Fire-House-Pub 112
3700 Spiez/Thunersee

Billard/Dart-Game-Bar/Strassencafé, sucht 2 junge, aufgestellte, pflichtbewusste

Barmaids/Serviceangestellte
(ab sofort oder nach Vereinbarung)
nur mit Serviceerfahrung, Arbeitszeit 18–01.00 Uhr
bitte melden Sie sich bei:
Frau Oppliger, Pub ab 16.00 Uhr, **Tel. 033 654 40 44, Fax 033 654 76 75**

und

Pizzaiolo für
Hotel Aqua Welle, 3700 Spiez
Rolf Baumer
Telefon 033 654 40 44, Fax 033 654 76 75

94977/32123

Hotel Flora Seidenhofstr. 5 6002 Luzern Tel 041-229 79 79

Hotel flora ★★★★

Für unseren lebhaften Hotelbetrieb im Zentrum von Luzern mit 255 Betten, Restaurant, Dancing und zwei Bars suchen wir per Mitte August '97 einen

«Réceptionisten»

In unserem jungen, achtköpfigen Team pflegen wir einen kollegialen Umgang sowie eine selbständige Arbeitsweise.

Wenn Sie bereits etwas Réceptionserfahrung, idealerweise in der Stadthotellerie, und gute Sprachkenntnisse mitbringen sowie den Kontakt zu einer internationalen Kundschaft lieben, entsprechen Sie genau unseren Vorstellungen.

Sind Sie an dieser reizvollen Jahresstelle interessiert? Dann freut sich Christoph Langensand auf Ihre Bewerbung.

Best Western

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 (MOSKAU)

Für ein neues, exklusives In-Lokal der hochkarätigen Szene aus Kunst-, Polit- und Finanzwelt suchen wir per sofort, zur Überbrückung oder nach Vereinbarung den ausgewiesenen, führungsstarken und abenteuerlustigen Küchenchef, der sich einen internationalen Ruf schaffen will. Sie sind verantwortlich für die Führung der Küchenbrigade (zirka 35 Mitarbeiter, meist angelernt), den Einkauf, die Überwachung der Hygiene sowie die Planung des gesamten F&B-Angebotes im klassisch französischen Stil. Ihr Arbeitsumfeld ist modern und mit neuster Infrastruktur ausgestattet, Wohnung, Bewilligung werden für Sie organisiert. Die Rahmenbedingungen stimmen, der Lohn ist verlockend und lässt keine Wünsche offen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

Für dieses vielbesuchte und beliebte Geschäftshotel in Winterthur sind Sie der Verantwortliche für die Kreativität Ihres jungen, achtköpfigen Küchenteams. Ihre Qualität ist im à la carte- sowie im regen Bankettbereich konstant und von hohem Niveau. Sie sind organisationsstark und behalten immer die Übersicht. Wenn Sie eine neue Herausforderung in einem jungen, dynamischen Umfeld suchen, rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

VEGETARISCHER KOCH

Für die Neueröffnung eines vegetarischen Restaurants suchen wir den jungen, kreativen Koch mit vielen fleischlosen Ideen. Sie arbeiten gerne selbständig, verfügen über ein gesundes Mass an Disziplin und kennen die viele Varianten vegetarischer Gerichte aus der Praxis. Angenehme Arbeitszeiten, freie Wochenende und ein attraktives Salär runden diese Stelle ab. Melden Sie sich bei
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE

Einem ambitionierten Chef de partie mit Flair für die marktfrische Küche bietet sich die Gelegenheit, seine Kochkünste unter Beweis zu stellen. Zusammen mit dem kleinen Team kreieren Sie täglich neue faszinierende Gerichte. Wenn Sie kreativ sind, gerne Verantwortung übernehmen und in einem bestbekannten Betrieb in der Stadt Bern mit sehr speziellem Konzept einen Karriereschritt machen wollen, rufen Sie an.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

DIREKTIONSSEKRETÄRIN

Sie sind die Kommunikatorin, die in jedem Moment die Fäden in der Hand hat und den Bereichen Administration, Verkauf und Direktion Unterstützung gibt. Ihr Arbeitgeber ist ein Fünfsternhotel in der Nordwestschweiz. Als ideale Kandidatin stellen wir uns eine gepflegte Dame mit KV und/oder Hotelfachschule und sehr guten Sprachkenntnissen in deutsch, französisch und englisch vor. Sie sind versiert, diskret, kooperativ und selbständig. Komplettes Dossier mit Foto an
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

BANKETT-CHEF DE SERVICE W/M

Im prunkvollen Bankettsaal eines bekannten Restaurationsbetriebes in Zürich fehlen nur noch Sie, der kompetente und charmante operative Leiter für sämtliche Bankette. Neben fundierter Ausbildung (Servicefachlehre, eventuell Hotelfachschule), guter Berufs- und Führungserfahrung fehlt Ihnen nur noch das richtige Umfeld, um sich voll zu entfalten. Rufen Sie mich an, und Sie tanzen schon bald auf vielen Hochzeiten.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SERVICEFACHANGESTELLTE (TAGESDIENST)

Gelernte Kellner und Servicefachangestellte erhalten bei uns per sofort die Stelle mit geregelten Tagesdienstarbeitszeiten, freien Wochenenden und attraktivem Salär. Wenn Sie Charme haben, sich auf dem Parkett der Geschäftswelt bewegen können und zudem noch deutsch und englisch sprechen, dann bedienen Sie schon bald die Direktoren einer weltweit tätigen Versicherungsgesellschaft in Zürich.
Zürich, Frau Bachmann, 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.

Sous-chef
Chef de partie (alle Posten)
Commis de cuisine

diverse 3–4-Stern-Häuser oder G&M-Betriebe, Jahres- oder Saisonstellen, **LU/BE/AG/ZH/GR/ Liechtenstein/Süddeutschland**

Réceptionist/in E/F

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

Night-auditor

ab sofort oder nach Vereinbarung **ZH/NW/GR**

Gouvernante

ab sofort oder nach Vereinbarung, **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 VPS FSCP

O 95003/326224

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

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?

Zugleich suchen wir

Hotelsekretärin

mit KV-Abschluss

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

---

hoteljob

Wünsch Dir was!

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

Hoteljob.
Exklusiv von Profis für Profis.

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

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 48 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... ***und ein Lächeln dazu.***

Für unser im Herzen von Zürich gelegenes ***★★★-Hotel Seidenhof*** suchen wir zur Ergänzung unseres Teams ***per sofort*** eine/n jüngere/n, motivierte/n

Réceptionistin/-en

mit Berufserfahrung, guten **FIDELIO-** und Sprachkenntnissen in E/F/I oder Spanisch. Sie sind verantwortlich für den zuvorkommenden Empfang und die umfassende Betreuung unserer internationalen Gäste und erledigen Telefondienst sowie allgemeine Réceptionsarbeiten freundlich und speditiv.

Wir bieten Ihnen Anstellungsbedingungen laut L-GAV.

Frau Petra de Capitani freut sich auf die Zusendung Ihrer Bewerbungsunterlagen.

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

O 94973/41408

Wirtschaft Niesenberg

zwischen Muri und Wohlen auf dem Lindenberg

sucht in ihre abwechslungsreiche «A-la-carte-Küche» einen versierten

Sous-chef
Jungkoch
Aushilfskoch
(für Wochenende)

sowie

Servicefach-angestellte

für den gepflegten Speiseservice.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf über die **Telefonnummer 056 666 12 18** (ab 17 Uhr).

92274/389211

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

HOTEL RESTAURANT Zuger Tor

Sind Sie aufgestellt, mit nötiger Berufserfahrung und schätzen es, am Wochenende frei zu haben, dann sind Sie die

Servicemitarbeiterin

die unsere Gäste im Spezialitätenrestaurant «Le Jardin» verwöhnt.

Herr von Rickenbach freut sich auf Ihre Bewerbung.

95037/65420

Telefon 041 711 11 93, 6300 Zug

Restaurant Obstgarten
8807 Freienbach

Für unser Fischspezialitätenrestaurant suchen wir per 1. September oder nach Vereinbarung für Ganzjahresstelle

Jungkoch/Köchin

mit Freude am Beruf. Wir sind ein kleines Team und arbeiten ausschliesslich mit Frischprodukten.

Serviceangestellte

(nur mit deutscher Muttersprache)

Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

B. Cattaneo
Telefon 01 784 03 08
Kantonsstrasse 18
8807 Freienbach

95057/348449

EURO GASTRO SERVICE sucht

Chefsekretärin

Voraussetz. für diese nicht alltägl. Stelle sind: Kaufmänn. oder höhere Ausbildung, Erfahrung in Administr. mit PC. Selbständigkeit, Org. talent, Initiative, Kontaktfreude, Mutterspr. Deutsch, F. + I. Ihre vollst. Bewerb. bitte an: EURO GASTRO SERVICE, Birmensdorferstr. 55, 8004 Zürich.

94872/386451

E

EINSTEIN HOTEL★★★★
ST. GALLEN

Wir sind das führende Haus der Stadt St. Gallen und suchen zur Ergänzung unserer Küchenbrigade per September 1997 oder nach Vereinbarung einen erfahrenen, dynamischen, führungserfahrenen

Sous-chef

sowie einen

Chef de partie

Über Ihre Bewerbung freuen wir uns sehr.

Einstein Hotel
Michel Resnik, Direktor
Berneggstrasse 2
9001 St. Gallen
Telefon 071 220 00 33

94978/125768

HOTEL ALBULA
«LA BAR»
7522 La Punt Chamues-ch

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

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

einen Küchenchef

in unser Restaurant im Zürcher Unterland, direkt am Rhein. Lieben Sie die Zubereitung von Süss- und Salzwasserfischen und mögen Sie speditives Arbeiten und viel Verantwortung?

Im weiteren suchen wir eine aufgestellte

Servicefachangestellte

die bei hohem Arbeitsanfall die Übersicht behält, aufgestellt und ehrlich ist. Interessiert?

Dann bewerben Sie sich bitte unter Chiffre 95045 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

95045/212415

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

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

Nachtconcierge

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

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

★★★★★ Hotel International Basel

94784/3255

---

monta ag
Freienhofgasse 11, 3600 Thun
Tel. 033 223 23 61
Fax 033 223 19 78

DIE Stellenbörse für Hotellerie und Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter oder Suchen Sie eine Stelle?

Réception/ Administration:
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Küche:
Küchenchef
Köche/innen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelpâtissier/ère
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Hausdienst:
Hofa/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lingeriemitarbeiter/in
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!

O 90989/350222

Zentrum Artos Interlaken

Lieben Sie Menschen?

Zentrum Artos Interlaken - ein Hotel***SHV mit 110 Betten und ein Alters- und Pflegeheim mit 95 Bewohnern - das lebhafte, vielseitige Zentrum der Evangelisch-methodistischen Kirche in Interlaken.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf 1. Oktober 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

Mitarbeiter/in Reception

Wenn Sie:
- Gäste auch auf englisch und französisch freundlich begrüssen können
- ein Flair für den Umgang mit Papier und Zahlen haben und mit dem Computer per Du sind
- eine kaufmännische Ausbildung haben und sich zeitgemässe Anstellungsbedingungen wünschen
- gerne im Team arbeiten

und Freude am Kontakt mit Menschen haben, dann sind Sie bei uns richtig!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf: Markus Hari oder Peter Baur, Zentum Artos, Alpenstr. 45, 3800 Interlaken, Tel. 033 828 88 45

Quanta Fun Centers Zürich

sucht für sein neues Freizeit-Center in Zürich

Unterhaltungs-Center mit interaktiven Spielen
(Nichtraucher/ohne Alkohol)

eine Assistentin des Geschäftsführers
zwischen 25 und 30 Jahren.

Ihre Aufgaben sind Motivierung eines jungen Mitarbeiterteams, Kundenbetreuung sowie Unterstützung des Geschäftsführers im Bereich Ausbildung, PR und Marketing. Beginndatum Ende August 1997 bzw. nach Vereinbarung.

Bitte um Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen, Referenzen und Foto an:

FUN Centers S.A., Postfach 3357, 8021 Zürich.

95012/390579

Bald gibt's neue Plätze an der Sonne!
Im Oktober 1997 eröffnen wir zusätzlich ein weiteres Restaurant und suchen deshalb per Mitte September einen neuen

CHEF DE SERVICE
(SIE ODER ER)

Sie sind der sonnige Mittelpunkt Ihrer Servicebrigade und darum besorgt, dass sich alles um das Wohl des Gastes dreht – ohne dass gleich alles ins Rotieren kommt. Schliesslich verfügen Sie über Organisationstalent, Top-Fachkenntnisse in Küche und Keller, Sprachkenntnisse (d/f/e) und viel Erfahrung in der Gästebetreuung und Mitarbeitermotivation.
Haben auch Sie Lust auf einen Platz an der Sonne?
Herr Sepp Wimmer freut sich auf Ihren Anruf: Telefon 01 914 18 18.

SONNE

Seehotel Restaurant Sonne, Küsnacht am Zürichsee, 7 Tage offen.

ML 94694/17641

DG DOMINO GASTRO

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

Köche
Serviceangestellte
Réceptionistin
Gouvernante

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 033 823 32 32
Fax 033 823 33 43

Domino Gastro, Postfach 74
3800 Interlaken

P 95035/285358

Wanted

SPEEDY GONZALEZ

der in unserem lebhaften ****Hotel im Herzen von Luzern, mit drei In-Lokalen, unsere anspruchsvollen Gäste bekocht. Als junger Berufsmann mit abgeschlossener Kochlehre bringen Sie den nötigen «Speed» mit, den Sie in unserer Küche brauchen. Von uns lernen Sie alles, was einen richtigen «Gonzalez» in der Küche ausmacht.

Wir brauchen Sie sofort. Ready?
Herr Peter Durrer freut sich auf Ihre Bewerbung mit Foto.

HOTEL SCHILLER LUZERN
Peter Durrer
Pilatusstrasse 15
6002 Luzern
Telefon 041 210 55 77

95056/23299

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax.**
Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95.**

CHURRASCO
Grill Restaurant

Wir suchen per sofort aufgestellte, zuverlässige

Teilzeitmitarbeiter/innen

mit guten Deutschkenntnissen zur Ergänzung des Serviceteams für unser Restaurant.

Gesucht sind Allrounder, welche flexible Einsatzmöglichkeiten lieben mit wöchentlichem Einsatz von 60 bis 70 %.

Für nähere Auskünfte oder ein persönliches Gespräch setzen Sie sich bitte mit Herrn Bruno Begni oder Herrn Björn De Munk in Verbindung (10.00–20.00 Uhr).

Churrasco Grill-Restaurant,
Glockengasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 221 11 44

O 94988/349089

DA MICHELANGELO
RESTAURANT
PIZZERIA

Gertrudstrasse 37
8003 Zürich
Telefon 01 454 40 50

Wir sind ein bekanntes Restaurant von Zürich-Wiedikon und suchen per 1. September oder nach Vereinbarung:

– 1 erfahrenen Servicemitarbeiter
(CH oder C-Bewilligung)
– 1 Koch (CH oder C-Bewilligung)

Er sollte selbständig arbeiten können und Erfahrung in der italienischen Küche haben.

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem Familienbetrieb, gute Entlöhnung, Sa. mittag und So. frei.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht und schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie zwischen 14–17 Uhr Frau Morelli oder Herrn Bieri an.

95036/390592

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 aufgestellter, fröhlicher Natur sein und Freude am Umgang mit Gästen aus aller Welt haben.
Eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe mit Erfahrung an der Réception ist von Vorteil für diese Stelle. Sie werden auf jeden Fall sorgfältig an die neue Aufgabe herangeführt und haben danach ein selbständiges Wirkungsfeld.
Fortschrittliche Anstellungsbedingungen, geregelte Freizeit und ein angenehmes Betriebsklima sind für uns selbstverständlich.
Wenn Sie mehr über diese attraktive Stelle erfahren möchten rufen Sie einfach an oder senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

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

94944/45629

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 Nietlispach, F&B-Manager.

Please send your application letter with curriculum vitae and photograph to:

IHTTI, av. de la Gare 15–17
CH-2000 Neuchâtel
Tel. 032 721 21 12
Fax 032 721 43 12

IHTTI

P 94869/385976

fun 4 you

Wir schenken Ihnen einen Saisonskipass.

Vorausgesetzt, Sie hätten auch Spass daran, während der Wintersaison 1997/98 bei uns als

Koch m/w
Servicemitarbeiter m/w
Buffet- und Officemitarbeiter m/w
Essensträger m/w

zu arbeiten. Die faszinierende Bergwelt würden wir Ihnen gratis zur Verfügung stellen. Was Sie mitbringen müssten, wären lediglich Verantwortungsbewusstsein, Pünktlichkeit und Freundlichkeit.

Für schönes Wetter können wir nicht immer garantieren, dafür aber für das angenehme Arbeitsklima, die gute Entlöhnung, die fortschrittlichen Sozialleistungen sowie die preisgünstige und schöne Unterkunft.

Wenn Sie ein bisschen mehr über uns und die FUN 4 YOU-Philosophie wissen möchten, sollten Sie uns jetzt unbedingt anrufen. Unsere Geranten nehmen sich gerne Zeit für Sie:

Restaurant Tschuggenhütte, M. und Th. Bangerter, Tel. 081 378 84 45
Restaurant Brüggerstuba, Ch. Tschudi, U. Amstad, Tel. 081 378 84 25

AROSA BERGBAHNEN

P 95039/173401

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
– entregent 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.

Bardame

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

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

94786/113476

Wer über die Branche Bescheid wissen will, liest die

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

– Anfangsréceptionistin
– Réceptionistin
– Praktikantin
– Koch Teilzeit
– Sefa mit E-Kenntnissen
17.30–21.45 Uhr, Sa. und So. frei.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40660

DG DOMINO GASTRO

für unsere Auftraggeber in den Kantonen AG Ost und West, Luzern, GR suchen wir:

Jungkoch
in gehobene, neuzeitliche Küche
Servicefachangestellte
in Restaurants mit Ambiance
Barmaid
mit Charme und Pfiff
Servicemitarbeiter
für Sommersaison
Chef de partie
mit Möglichkeiten, sich weiterzubilden
Sous-chef
für Ausflugsbetrieb ohne Zi-Std., gutes Salär
Dir. Assistent (m)
Adm.- Front. Vinothek
Gouvernante
für vielseitige Tätigkeit

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Schaer oder Frau Geissbühler

062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 95038/252930

Adecco HOTEL

RECEPTIONISTIN

Ein internationales Grosshotel in Genf sucht Sie, die fröhliche, umgängliche und effiziente Réceptionistin (22 bis 26 Jahre jung) mit guten Sprachkenntnissen in französisch, deutsch und englisch. Sie lieben den Kontakt zu den Gästen ebenso wie die administrativen Réceptionsarbeiten und sind vor dem Computer ebensowenig ratlos wie bei der Kreditkartenabrechnung. Wenn Sie eine Stelle mit Entwicklungsmöglichkeiten auf internationalem Parkett suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SOMMERSAISON IN DER ZENTRALSCHWEIZ

Sie suchen eine Stelle als Servicefachangestellte, Chef de partie oder Commis de cuisine? Wir haben in der Zentralschweiz interessante und abwechslungsreiche Jahres- oder Saisonstellen offen, Arbeitsbewilligungen sind vorhanden. Vom Büro bis zum Feinschmeckerlokal, vom Landgasthof zum Kongresshotel, wir können Ihnen eine neue Herausforderung anbieten. Qualifizierte Berufsleute mit Freude am Gastgewerbe melden sich noch heute bei
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

ibis
hotel·restaurant

Wir sind in Europa die führende Hotelkette im Economicbereich und mit über 430 Hotels flächendeckend vertreten. Für unser neues ★★★-Hotel in Adliswil-Zürich suchen wir noch folgende junge und aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Koch (mit Organisationstalent)
managt die Küchencrew von 5 Personen in unserem «American Restaurant BISCAYNE».

Servicefachangestellte/ Praktikanten

CH oder B/C/N-Bewilligung erforderlich.

Wir bieten Ihnen ein harmonisches Umfeld, in dem Sie sich vom ersten Tag an wohl fühlen.

(Eintritt nach Vereinbarung.)

Interessenten senden Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel IBIS • z. H. Jörg Joos • Zürichstrasse 105, CH-8134 Adliswil.

95004/337

Trend Hotel
Eichwatt

Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken
Umsorgen – Ihr Herz einbringen…

…sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer **hilfsbereiten, eigenständigen wie auch leistungs- und qualitätsorientierten Gastgeber/innen:**

Servicemitarbeiter/in
im Frühdienst, Sa. und So. frei
Réceptionistin
Sous-chef/Chef à la carte (Saucier)

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle. Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

95052/288063

Hotel Europe au Lac, Ascona****

Für Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

3. Empfangssekretärin
(w. m., Fidelio-Erfahrung).

Offerten erbeten an:
Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona
Telefon 091 791 28 81

94788/2003

Haltenegg
CH-3625 Heiligenschwendi
Tel. 033 - 244 81 11 - Fax 033 - 243 28 28
Kurhaus - Hotel - Restaurant - Résidence

Kurhaus Haltenegg, Zentrum für Rehabilitation und Erholung mit Restaurant und Panorama-Terrasse über dem Thunersee und malerischem Blick auf die Berner Alpen könnte Ihr neuer Wirkungskreis werden. Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir

Koch (w/m)

Eine anspruchsvolle Aufgabe in unserem Kur- und Restaurationsbetrieb erwartet Sie. Die schönen Seiten des Lebens geniessen ist für unsere Gäste eng mit einem variationsreichen, saisongerechten und frischen Angebot der Speisen verbunden. Ihre Erfahrung, Ihr Wissen und Ihre Kreativität können sich bei uns voll entfalten.

Ihr Angebot:
- einsatzfreudige Persönlichkeit
- fundiertes Wissen im Bereich Warenbewirtschaftung
- gute Kenntnisse der Diät- und Vollwertküche
- Kenntnisse der vegetarischen Küche.

Wir bieten:
- abwechslungsreiche Tätigkeit im Bereich Diätküche und A-la-carte-Menü für Kur- und Hotelgäste
- geregelte Arbeitszeit, 5-Tage-Woche
- Mitarbeiter, die Sie tatkräftig unterstützen
- fortschrittliche Entlöhnung und Sozialleistungen.

Sind Sie zwischen 23 und 40 Jahre jung? Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Gut – dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Passfoto, Lebenslauf und Zeugniskopien an die Direktion des **Kurhauses Haltenegg,** 3625 Heiligenschwendi, **Tel. 033 244 81 11.**

95058/83623

Gasthof Frohberg
Frohbergstrasse 65, 8645 Jona/Rapperswil

Der Gasthof auf der Sonnenseite
von Rapperswil/Jona
sucht per Oktober 1997

qualifizierten Küchenchef

Unsere Anforderungen möchten wir wie folgt beschreiben:
- mehrjährige Erfahrung zur Führung von 11 Mitarbeitern
- selbständige Führung des Wareneinkaufes
- das Führen einer gehobenen, marktgerechten Küche
- Fähigkeit zur Ausbildung von Lehrkräften
- Teamfähigkeit
- mehrsprachig (D/E/F)

Wir bieten Ihnen:
- modernst eingerichtete Küche
- leistungsorientierte Entlöhnung
- zeitgemässe Sozialleistungen.

Schriftliche oder mündliche Anfragen sind zu richten an:

H. Breitenmoser
Tel. 055 210 72 27, Fax 055 210 53 15.

O 94986/141585

Gesucht nach
Basel Innenstadt
in grösseren
Restaurationsbetrieb

Commis de cuisine
mit Lehrabschluss

Chef de partie
initiativ und erfahren

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne
Herr Herrbach oder Herr Rickhoff.

Restaurant Zum Braunen Mutz
Barfüsserplatz 10, 4051 Basel
Telefon 004161 261 33 69

95048/3670

TOURISMUS

GSTAAD SAANENLAND

GÄSTE	—	EINWOHNER
INTERNATIONALITÄT	—	REGIONALITÄT
MODERN ART	—	BRAUCHTUM
KLASSISCHE MUSIK	—	VOLKSMUSIK
SPITZENSPORT	—	WELLNESS

Sind Sie an solchen polaren Auseinandersetzungen interessiert und können damit umgehen, dann sind Sie als **Marketing-Erfahrene(r)** für die Stelle als

Tourismusdirektor/in

der Region Gstaad/Saanenland prädestiniert.

Wir haben für Sie und Ihr Team (ca. 30 Mitarbeiter) folgende Zielsetzungen vorgesehen:

- Erhalt und Ausbau der touristischen Positionierung von Gstaad/Saanenland unter den Top 5 der Bergkurorte der Schweiz
- Ausbau des Zweisaison- zum Ganzjahrestourismus
- Steigerung der Gästefrequenz insbesondere der Bettenbelegung der Hotels und Parahotellerie
- Erschliessung neuer Märkte
- Einbindung und Vernetzung der verschiedenen Tourismusträger (Grossanlässe, Bergbahnen etc.)

Um diese Ziele erfolgreich zu erreichen, sollten Sie neben einer guten Allgemeinbildung und Marketingspezialisierung auch betriebswirtschaftliche Kenntnisse im Finanz-/Controllingbereich mitbringen sowie die Sprachen Deutsch, Französisch, Englisch beherrschen. Erfahrung im Tourismus, in der internationalen Hotellerie oder im Kongressmanagement ist zwar keine Bedingung, aber von Vorteil.
Wir nehmen an, dass Sie unternehmerisch veranlagt sind, wobei die Persönlichkeitsdimensionen: Kommunikation, Kreativität, Begeisterungsfähigkeit, Freude am Umgang mit Menschen aus dem In- und Ausland, Diplomatie, Beharrungs- und Durchsetzungsvermögen besonders ausgeprägt sein sollten.

Wenn Sie sich langfristig für die Region Gstaad/Saanenland engagieren möchten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugniskopien bis zum 31. Juli 1997 an den Präsidenten «Gstaad/Saanenland-Tourismus», Herrn Peter Kübli, Rütti, 3780 Gstaad.

MARCHÉ DE L'EMPLOI

La Società Cooperativa "La Cascata"
ricerca per l'ALBERGO-RISTORANTE
LA CASCATA

situato ad Augio, in valle Calanca (Grigioni Italiano) a circa mezz'ora da Bellinzona, per data da convenire

UN/UNA GERENTE

Il complesso LA CASCATA, unitamente agli edifici annessi,costituisce il Centro Ricreativo e Culturale omonimo.
Il *ristorante* dispone di ampia sala, fornita di un palco adatto a manifestazioni di vario tipo, in grado di accogliere un'ottantina di ospiti. Una quindicina di clienti possono comodamente sedere anche nel locale attiguo adibito a servizio bar.
L'*albergo* è in grado di ospitare confortevolmente 22 persone e dispone pure di un appartamento di 3 camere con servizi.
In un *rustico* adiacente al complesso sono inoltre stati ricavati spazi atti all'organizzazione di seminari, mostre, o altro.

Chi fosse interessato e in possesso delle necessarie qualifiche e referenze può inoltrare un curriculum dettagliato e/o chiedere ulteriori informazioni scrivendo a:

Società cooperativa "La Cascata"
c/o Paolo Papa
Quartiere Solivo - CH-6532 Castione.

P 94975/382673

Hôtel
LE RICHEMOND
Genève

cherche

jeune concierge tournant

Parlant l'anglais, si possible l'italien, nationalité Suisse ou permis valable.

Entrée immédiate ou à convenir.

Merci de nous faire parvenir CV avec photo à:
Le Richemond Genève, Service du personnel
case postale, 1211 Genève 1

94969/13080

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.

CARRIERE

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE
★★★★ SSH
100 lits – Restaurant – Bar – Salons – Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

commis de cuisine tournant

Veuillez adresser vos offres par écrit à la direction de **l'Hôtel Mirabeau.**

Lausanne, 31, av. de la Gare,
Téléphone 021 320 62 31.

Best Western

94962/18848

GRAND HOTEL GENEVOIS

recherche un(e)

FRONT-OFFICE ASSISTANT(E)

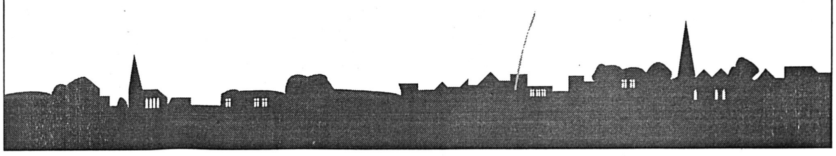
possédant:

- une bonne formation hôtelière
- une solide expérience de l'hébergement et de la vente
- le sens des responsabilités et des relations humaines
- de l'aisance dans les contacts
- de bonnes connaissances informatiques
- la maîtrise du français, de l'anglais et de l'allemand.

Veuillez nous envoyer votre offre complète accompagnée d'un c.v. + photo avec copies de vos précédents certificats sous chiffre 95018 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

Les bureaux de l'*hotel + 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



Nous cherchons
pour notre département des ventes un

ASSISTANT DU DIRECTEUR COMMERCIAL

Au bénéfice d'une formation hôtelière et de quelques années d'expérience dans la vente ou l'hébergement, vous maîtrisez parfaitement l'anglais et l'allemand.

Appelé à voyager en Suisse, vous serez apprécié pour votre entregent, votre sens de la négociation et votre flexibilité. Dans un grand établissement moderne, nous vous offrons une situation stable, un travail intéressant et varié au sein d'une équipe motivée.

Nous attendons votre offre complète avec photo, sous chiffre 95020, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

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

Hôtel ★★★★ sur la Riviera

cherche pour entrée en service le 1er septembre 1997 ou à convenir

pâtissier qualifié

sachant travailler seul
avec expérience
Place stable, à l'année
Salaire à discuter

Les personnes suisses ou possédant un permis valable sont priées d'adresser leur dossier complet avec photo sous chiffre 95059 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

95059/34410

Hôtel garni «Les 4 Vallées», Verbier

Nous cherchons pour l'hiver 1997/1998

– 1 tournante
(réception, service petit-déjeuner, bar)
ayant un apprentissage dans l'hôtellerie ou connaissances hôtelières

– 1 secrétaire-réceptionniste CH
avec expérience, connaissances F, A, GB

– 1 portier
avec permis de conduire.

Faire offre écrite avec curriculum vitae, photo et références.

Hôtel «Les 4 Vallées», 1936 Verbier.

95005/84131

THERMALP
LES BAINS
D'OVRONNAZ

1911 Ovronnaz/Valais
Téléphone 027 305 11 11
Fax 027 305 11 14

cherche pour entrée à convenir, pour un emploi à l'année

un(e) réceptionniste qualifié(e)

un(e) sommelier/-ère
pour notre brasserie et terrasse panoramique

une fille de buffet
un cuisinier
un commis de cuisine

Intéressé(e) à travailler dans un centre thermal en pleine expansion, n'hésitez pas à adresser votre dossier complet à l'attention de Christine Udry, Sous-Directrice.

95043/317071

HÔTEL
Beaulac
NEUCHÂTEL – 032 723 11 11

Suite au développement réjouissant de notre chiffre d'affaires, nous cherchons

– une ou un réceptionniste
(français, anglais, allemand)
– sommeliers/sommelières
– cuisiniers/cuisinières

Date d'entrée à convenir.

Veuillez adresser vos dossiers complets avec CV et photo récente à:

L'Hôtel Beaulac
Esplanade Léopold-Robert 2
2001 Neuchâtel
A l'attention de M. Stéphane Schläppy

94961/26433

Annonces par Téléfax
031 372 23 95

Mettre une annonce rend du succès!

L'hotel + tourismus revue est plus avantageuse à l'abonnement!

Nom _____

Prénom _____

Profession _____

Rue/no _____

CP/localité _____

Téléphone _____

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	❒ Fr. 134.–*	❒ Fr. 79.–*	❒ Fr. 46.–*
Etranger	❒ Fr. 168.–	❒ Fr. 98.–	❒ Fr. 58.–
Europe (par avion)	❒ Fr. 228.–	❒ Fr. 131.–	❒ Fr. 75.–
Outre-mer (par avion)	❒ Fr. 299.–	❒ Fr. 181.–	❒ Fr. 99.–

☒ **indiquer ce qu'il convient** * y. c. 2% de TVA

A découper et à renvoyer s.v.p.:

Service des abonnements de l'*hotel + tourismus revue*, case postale, CH-3001 Berne

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.

Prix de vente au numéro Fr. 4.–*

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

LOOKING FOR A NEW CHALLENGE, I.E. AFTER THE SUMMER SEASON?

GREECE
KITCHEN LECTURER
FRONT OFFICE LECTURER

Working for some time as lecturer is a good change in a professional life and also a rewarding task. School term September 97 to April 98.
We are presently looking for qualified professionals, who have the ability and interest to train (in English) young students and who would be keen to work in a well established hotel school.

QATAR or DUBAI SAUDI ARABIA EGYPT
EXECUTIVE SOUS CHEF

Dont't be afraid to tackle a new challenge which could bring you fast to higher responsabilities. We need qualified professionals, with international experience, able to supervise and manage kitchen brigades of 50 to 100 men and who are not afraid of working in difficult surroundings.

EILAT on the Red Sea
BAKER
CHEF DE PARTIE
ITALIAN CHEF DE PARTIE

If water sports belong to your interests, you will soon realize that where desert meets the sea, sport freaks are in paradise, even if they work hard 6 days a week. We are looking for young professionals, preferably with some international experience and English knowledge.

DUBAI or CHINA EGYPT or TURKEY
ITALIAN COOKS

Italian but especially Mediterranean cuisine is presently so in demand world-wide that there opportunities for ITALIAN specialists have never been better than today. Single candidates, speaking some English should now grasp the chance to get into the international market.

POLAND
ASIAN FOOD CHEF

Are you the Malay, Thai or Indonesian specialist who knows everything about ethnic food of this part of the world and is able to supervise a 7 men kitchen brigade in the Oriental Restaurant of a 5★large hotel? We would like to hear from you!

WIPS agency
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
international placement services

Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel, ☎++41(0)61 422 06 55, Fax ++41(0)61 422 06 56

95028/304913

Shanghai JC Mandarin
上海錦滄文華大酒店

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

Live and Work in the U.S.A.

Win a **Green Card** and all related benefits, including the right to live and work in the U.S.A. permanently. **U.S. citizenship possible**, if desired. Applications for the new-upcoming official government lottery accepted now. For free detailed information, fax or mail your name and address or call 24 hrs:
DIPL.-KFM. MEYER / HT • P.O.BOX 76 32 02 • D - 22071 HAMBURG
FAX: 0049 40 - 229 84 10 • TEL: 0049 40 - 2271567 - 8 (english) - 7 (german)

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

MOSKAU

Wir suchen für unseren neu gebauten Gastronomie-Komplex «Weisser Schwan» per sofort folgende Mitarbeiter:

Executive Chef
Sous-chef
Chef de service
Assist. Chef de service
Chef pâtissier
Sous-chef pâtissier

Es können auf Wunsch 6- oder 12-Monats-Verträge abgeschlossen werden. Eine Wohnung sowie 2 Flüge werden pro Jahr vom Betrieb übernommen.

Top-Salär!

Tauchen Sie ein in die phantastische Welt des Ostens! Wirken Sie persönlich mit am Aufbau einer neugeborenen Weltstadt wie Moskau!

Näheres erfahren Sie über Telefon 007/095/2911394 oder Fax 007/095/2912209 .
Die wichtigsten Unterlagen können Sie per Fax durchgeben. **Zuständige Person:** Hannes Obermoser, General-Direktor.

95050/273449

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben!

Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/Diplome).

☛ Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 57, Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

---

Leeway
INTERNATIONAL RECRUITMENT

«The Best Jobs» for The Best People»

Wanted for major Hotel Groups
Throughout the U.K.
Live in accomomodation provided
Restaurant Manager – All Levels
Chefs de Partie – All Levels
Commis Chefs – All Levels
Receptionists – All Levels
Spoken English essential
Send CV's to
Tel.+44 (0) 161 633 0838
Fax +44 (0) 161 633 3049
E-Mail: Info@LEE-WAY.Co.UK
Leeway International Recruitment
17 Queen Street, Oldham, England OL1 1RD

95013/390583

---

pp

PETER PERSONAL
HOSPITALITY, CAREERS, AND DEVELOPEMENT

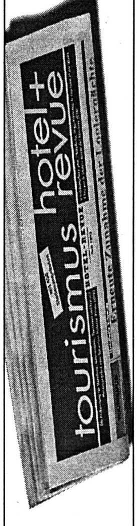
Wir haben laufend Angebote auf renommierten Kreuzfahrtschiffen und in Hotels und Restaurants weltweit für junge, motivierte und professionnelle

- **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 Opfikon
Tel. 01 828 18 75, Fax 01 828 18 19

94216/389681

Ich möchte meine eigene



Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 134.– inkl. MWSt.

KARIBIK
TORTOLA – BRITISH VIRGIN ISLANDS

Für unser neues, exklusives Ferienparadies mit 38 Bungalows, Restaurant, Clubhaus, Swimming-pool, Tennisplatz, an wunderschöner Lage
suchen wir per Oktober/November 1997

Hoteldirektor/in

- 30–40 Jahre jung
- sehr gute Englischkenntnisse
- Front- und Administrationsstärke
- Motivator
- mind. 2jährige Erfahrung.

Küchenchef

- internationale und karibische Küche
- Erfahrung in Personalführung
- gute Englischkenntnisse
- mind. 2jährige Erfahrung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns, Ihre vollständigen Unterlagen wenn möglich mit Foto an folgende Adresse zu erhalten:

Dedalo Promotion LLC
Via Guidino 9a
6902 Lugano-Paradiso

95009/390566

STELLENGESUCHE

Dringend

Ich, Hotelhandelsschülerin SHV, suche per sofort oder ab September 1997 eine

Praktikumsstelle

für 9–12 Monate an einer Réception.

Bitte rufen Sie mich über folgende Nummer an:
Telefon G. 01 383 58 19, P. 01 422 54 88

95006/390567

Hallo Schweizer Wirte!

Gertis Serviceteam 2000 kommt wann und wo man uns braucht. Sehr gut eingearbeitet. Wir sind freundlich, sauber und schnell. Wir sind auch nach 15 Stunden noch aufgestellt.

Telefon 00435576 75560. Fax die gleiche Nummer.

94965/383872

Bankportier

CH, 51jährig, sucht Stelle: Bank, Versicherung, Industrie usw.

Chiffre 94730, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

94730/313955

Wellness & Ferien –

unsere gemeinsame Herausforderung?

Suchen Sie die flexible Allrounderin, CH, 29jährig, welche nach SHL-Administrationskurs ab November 97 bis September 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

20jährige Schweizerin sucht ab November 1997 eine Stelle als

Anfangsréceptionistin

Fliessend D/F/E, Fidelio, absolviertes Praktikum.

Angebote an Chiffre 94960, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

94960/387091

Köchin

spezialisiert für Pâtisserie, aber auch einsatzbereit für alle anderen Posten, sucht Stelle im Grenzgebiet Basel.

Zu erreichen ab sofort.

Frau Bungarten
30, rue de la Gare
F-68870 Bartenheim
Telefon 0033 389 68 23 44.

94959/386396

Suchen Sie einen

Betriebsleiter/Geschäftsführer

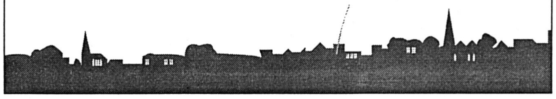
und wünschen Sie sich einen Gastgeber, Organisator, Verkäufer, Unterhalter und Animateur dazu?

Bieten Sie eine einmalige Chance für einen weltoffenen Gastronom (CH), der langjährige und internationale Erfahrung in Hotellerie und Restauration mitbringt?

Angebote bitte unter Chiffre 95053 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

95053/390594

Am 1. August bleiben die Büros der *hotel + tourismus revue* geschlossen.
Ihre Inserate nehmen wir trotzdem gerne per Fax (031 370 42 23 oder 031 372 23 95) entgegen.
Am Montag sind wir wieder zu den üblichen Bürozeiten erreichbar (031 370 42 22).

Inseratenschluss: Freitag, 17.00 Uhr

Inseratenschluss für Wiederholungen, Korrekturen und Annullationen: Montag, 11.00 Uhr