

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 105 (1997)  
**Heft:** 30

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 16.08.2025

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

### TOURISMUS

#### Oberengadiner Bergbahnen 2

Die Kunden sind dann mit einer Dienstleistung zufrieden, wenn der Preis stimmt. Das hat eine Studie ergeben.

#### InfoTelefon: bald ausgedient 4

Zuwieg Benutzer und zu grosse finanzielle Belastung: Die touristische 157er-Nummer wird wieder abgesetzt.

### HOTELLERIE

#### Problem «Aparthotels» 5

Früher hochgejubelt, heute gemieden: Die Aparthotel-Wohnungen werden jetzt umgewandelt.

#### Aktionäre ärgerlich 6

Nach Jahren des Tiefgangs wollen die verärgerten Accor-Aktionäre von der neuen Führung Taten und Geld sehen.

### GASTRONOMIE · TECHNIK

#### Noch eine Gastromesse 9

Neben Noga in Winterthur und Bex in Zürich wollen sich neue Initianten mit einer Zürcher Gastromesse versuchen.

#### Huwylers spielen den Blues 9

Aus Huwylers wird «Bluewylers»: In der neuen Bar «Blue Chicago» in Maur spielen fünf musikbegeisterte Geschwister.

### HOTEL · TOURISME

#### Journalistes russes 13

Dix journalistes touristiques russes ont effectué un «Tour de Suisse» à l'invitation de la Suisse Tourisme.

#### Un vin pour les jeunes 15

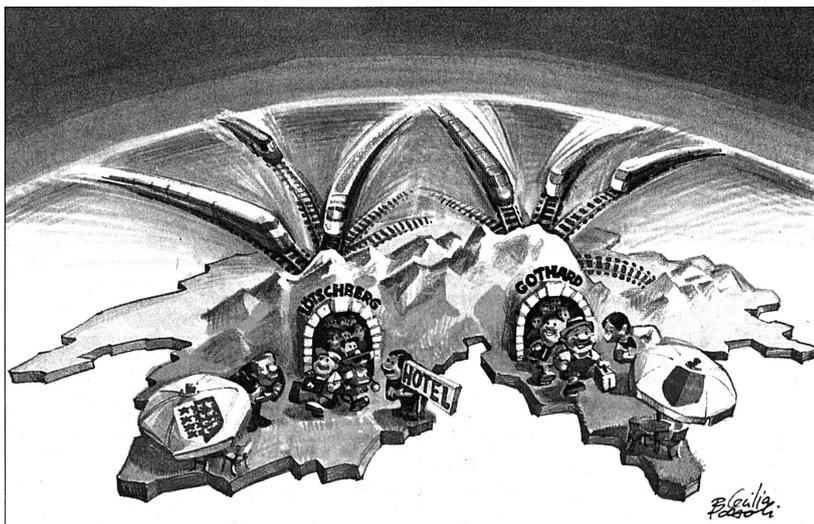
Provins vient de lancer un vin pour les jeunes de 18 à 25 ans qui n'aiment pas beaucoup le vin.

### SHV · SSH · SSA

#### Idealer Partner 17

Ein starkes Bein des Schweizer Hotelier-Vereins ist die Beratung. 1962 wurde das Dienstleistungspaket geschnürt. Heute umfasst der Service an die 30 verschiedenen Beratungspunkte. Die Philosophie ist klar: Der Kunde erhält fachtechnisch optimale, massgerechte Lösungen.

### Neue Alpentransversale (NEAT)



## Wallis und Tessin wären Gewinner

Zwei Raumplanungsstudien zeigen es: Von der NEAT profitieren würde vor allem der Tourismus. Würden beide Basistunnels gebaut, könnten das Wallis und das Tessin mit mehreren hunderttausend zusätzlichen Übernachtungen rechnen. Weniger profitieren könnten das Berner Oberland und die Innerschweiz. Das Bündnerland müsste gar Einbussen in Kauf nehmen. Bei einem Vollausbau bei-

der NEAT-Achsen verlöre Graubünden laut den Studien rund 315 000 Logiernächte. Die Waadt und Genf hätten ein Minus von je 160 000 Übernachtungen zu verkraften. Die Fachleute schätzen, dass mit dem Lötschberg-Projekt der Tourismusumsatz im Wallis um rund 20 bis 25 Millionen Franken anwachsen dürfte. Was die Gotthard-Achse betrifft, sind die Zahlen

in den Studien noch nicht den neusten Ausbauplänen angepasst. Die ersten Berechnungen, die sich auf den Vollausbau stützen, ergaben einen Mehrumsatz für die Region Bellinzona und Locarno von jährlich 47 Millionen Franken, für das Südtessin 58 Millionen Franken. Mit dem redimensionierten Projekt gilt es, diese Zahlen zu relativieren. Seite 3  
(Zeichnung: Cecilia Bozzoli)

### Schweizer Museen

## Wann wird der Pass endlich zum Spass?

Es gibt über 800 Museen in der Schweiz. Eine ideale Schlechtwetteralternative für in- und ausländische Gäste. Die Museen sind aber noch kaum in das touristische Angebot eingebunden. Mit dem Museumspass wurde eine vielversprechende Initiative gestartet. Nun wurden den Datensammlern für den Schweizer Museumspass vom Bund die Gelder gestrichen.

### URS MANZ

Regenwolken ziehen über unser Land - der Sommer findet woanders statt. Gäste aus dem In- und Ausland drehen Daumen. Immerhin, es gibt Schlechtwetteralternativen. Zum Beispiel die über 800 Museen in der Schweiz. Doch die Einbindung dieser Museen in das touristi-

sche Angebot verläuft harzig. Der Anteil der Touristen an den Besucherzahlen ist nicht bekannt. Der Schweizer Museumspass, er berechtigt zu freiem Eintritt in die bedeutendsten 225 Museen, verkauft sich schlecht. Die Zahl der verkauften Monatsabos ist unbekannt. Nur rund 3000 Jahresabos wurden 1997 verkauft. Nun droht dem Museumspass ein neues Unheil: Die Datenbank für Schweizer Kulturgüter (DSK), welche unter anderem bisher im Auftrag des Verbandes der Schweizer Museen (VMS) die Grundlagen für den Schweizer Museumspass sammelte und aufbereitete, wird aufgelöst. Ihr werden vom Bund per 30. September die finanziellen Mittel entzogen. «Wir sind von diesem sehr kurzfristigen Entschick überrascht worden», erklärt Josef Brülisauer, Präsident des VMS und der Stiftung Schweizer Museumspass.

### Es geht um 40 000 Franken

«Es ist völlig ausgeschlossen, dass wir diesen Führer fallen lassen», unter-

streicht Brülisauer. Der VMS kommt in Zugzwang. Bereits für 1998 ist eine neue Ausgabe des Schweizer Museumspasses geplant. «Der VMS oder das Bundesamt für Kultur müssen sich eine Lösung einfallen lassen, wie der Museumsführer auch weiterhin mit öffentlichen Geldern finanziert werden kann», meint David Meili, Institutsleiter der DSK. Der Aufwand zum Betreiben und Redigieren liege etwa bei 40 000 Franken im Jahr. Aus der jüngsten Umfrage der DSK bei den Schweizer Museen geht hervor, dass der Museumsführer nach wie vor sehr gefragt ist. Auch seine Ausführung auf Internet (<http://www.museums.ch>). «Bei vielen Museen galt es lange Zeit als unfein, mit Tourismuskreisen zusammenarbeiten», meint Insider Meili. Als früherer Direktor des Freilichtmuseums Ballenberg, weiss er, wovon er spricht. Meili bedauert zudem, dass die Betreuung des Kulturangebotes von Schweiz Tourismus outsourct worden sei. Den

### Contracting

#### Investieren und dabei Geld sparen

Contracting nennt man das zukunftsweisende Modell, bei dem Investitionen im Energiebereich durch Einsparpotentiale finanziert werden. Diese Finanzierungsmethode erlaubt dem Hotelier das Sparpotential voll auszuschöpfen, ohne das eigene Budget zu belasten. Contracting ermöglicht neben der Realisation von Energiekontrollsystemen auch die Neuinstallation einer Heizungsanlage, Klimaanlage, Wärmedämmung oder Wasserspartechnik. Ein Contracting zur Drosselung des Stromverbrauchs lohnt sich jedoch erst ab 30000 Franken Stromkosten pro Betrieb und Jahr. Seite 11

### Hôteliers genevois

#### Election d'un nouveau président

Christian Rey est le nouveau président de la Société des hôteliers de Genève (SHG). Directeur de Rentimo SA, une société de gestion qui s'occupe de trois hôtels trois étoiles (le Drake, le Longchamp et le Sagitta) et de deux résidences hôtelières (Mont-Blanc et Laffite), il a aussitôt imposé sa première réforme en renforçant le comité avec sept nouveaux membres: directeurs et propriétaires d'hôtels, ainsi qu'un représentant de l'OT de Genève. «J'ai voulu que le nouveau comité soit équilibré, cohérent et représentatif», a-t-il expliqué en substance. Page 14

**Miele**  
Wäscherei-Leasing  
4.75 %

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

Miele Professional  
Tel. 056 / 417 24 62

Gegründet 1946  
**OERTLE**  
Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren  
OERTLE TEXTIL AG  
CH 9030 ABBTWIL - ST. GALLEN  
Tel. 071 - 311 48 31

**Adecco**  
HOTEL

Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

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

**SEINET**  
Comestibles

*frisch fix flexibel*  
Seinet & Co, Comestibles und Fleisch  
Postfach / Gibraltarstrasse 1, 6000 Luzern 7  
Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven  
Tiefkühlprodukte

Der heisse Draht für kühle Frische:  
**Tel. 041 249 44 44**  
oder der flinke Fax 041 249 44 49

Prüfung in Block ab Fr. 1450.-  
Für spät eintreffende Gäste  
**EINFACHE MONTAGE**  
DIGIBOX-Schlüsselausgabe-System  
STS Systemtechnik Schänis GmbH  
CH-8718 Schänis  
Tel. 055 619 68 00  
Fax 055 619 68 68

Oberengadiner Bergbahnen

# Das Produkt wird am Preis gemessen

Die Gäste beurteilen die Qualität einer Dienstleistung an ihrem Preis. Das hat eine Studie ergeben, die die Arbeitsgemeinschaft der Oberengadiner Bergbahnen (AGOB) in Auftrag gegeben hat. Besonders positiv würden die Gäste reagieren, wenn die Preise im Bergrestaurant, für die Bergfahrten und die Unterkünfte gesenkt würden – und dabei die Leistungen gleich blieben.

CHRISTINE KÜNZLER

235 Engadiner Gäste hat das Institut für Tourismus und Freizeit Graubünden befragt (siehe Kasten), um die Dienstleistungsqualität bei den Oberengadiner Bergbahnen (AGOB) zu analysieren. Wenig überraschend: Besonders zufriedenstellen kann die AGOB die Gäste über die Preise. Von den Befragten am häufigsten als Indikatoren für ihre Zufriedenheit genannt, wurden die Preise im Bergrestaurant, gefolgt von den Fahrpreisen und den Kosten für die Unterkunft. Die Preisgestaltung in den Bergrestaurants und vor allem bei den Unterkünften liegt jedoch (meist) nicht im Einflussbereich der Bergbahnen. Doch spätestens nach dieser Befragung weiss die AGOB, dass sie weder Parkplatzgebühren einführen noch die Bergbahnpreise erhöhen darf, wenn sie ihre Gäste nicht verärgern will.

Viele Pluspunkte sammeln die Oberengadiner Bergbahnen, wenn sie dafür sorgen, dass die Gäste bei der Tal- und Bergstation nicht allzulange Schlange stehen müssen und dass sie die Talstation der Bergbahn bequem mit öffentlichen Verkehrsmitteln erreichen können. Viel Goodwill für die Destination erzeugt laut Studie auch, im Sommer die Wanderwege klar von den Bikewegen zu trennen. Etwa gleichviel Wert legen die Gäste auf eine verbesserte Verkehrssituation im Oberengadin. Hingegen lässt sich kein wesentlich höherer Goodwill erzielen mit einem breiteren Angebot in den Bergrestaurants, mit verlängerten Bergbahnbetriebszeiten und mit zusätzlichen Feuerstellen und Pic-Nic-Plätzen. Zufriedene Gäste kann die AGOB zudem gewinnen, wenn das Bergbahnpersonal mit Reklamationen konstruktiv umgeht. Unfreundliches Personal und unkorrekte Informationen verärgern die Gäste ebenfalls. Hier muss die AGOB laut Studie mit Mitarbeiterschulung und Sensibilisierung korrigierend eingreifen.

### Freundlichkeit bereitet Freude

Bei der Frage nach dem Erlebnis, das am meisten Freude bereite, nannten die Gäste am häufigsten die Freundlichkeit des Bergbahnpersonals. Gefreut haben sich die Befragten aber auch über die Landschaft, die gute Luft und die Wandermöglichkeiten im Engadin.



Der Preis ist entscheidend für die Gästezufriedenheit. Dies ergab eine Studie im Auftrag der Oberengadiner Bergbahnen (AGOB) Foto: zvg

Doch offensichtlich haben sich die Gäste mehr geärgert (41%) als gefreut (10%): Am meisten gestossen haben sich die Befragten an den hohen Preisen in den Hotels und Restaurants (45 Nennungen). 10 Befragte störten sich am unfreundlichen Personal in den Restaurants und Läden und je sechs Personen haben die Busverbindung und die Verkehrssituation im

Engadin beanstandet. 43 der Befragten sind mit den Dienstleistungen und Attraktionen im Engadin grundsätzlich zufrieden. Einige wünschen sich mehr geführte Wanderungen und mehr Informationen seitens des Bergbahnpersonals. Allgemein möchten die Gäste mehr Angebote für Familien und Kinder, einen Baustop im Engadin, um die Landschaft

zu erhalten, autofreie Dorfzentren sowie keine neuen Bergbahnen.

### Treue Sommergäste

Die Befragten weilten durchschnittlich zum vierten Mal im Sommer im Engadin. Die meisten Befragten (139 Nennungen) assoziieren den Begriff Engadin mit schöner Landschaft, mit Bergen und mit Sonne. 20 Personen fiel zum Begriff Engadin nichts ein. Das könnte darauf hinweisen, dass Namen wie St. Moritz, Pontresina, Sils und Celerina bekannter sind als der Begriff Engadin. Der Sommergast, das ergibt die Studie weiter, ist ein treuer Gast. Mehr als die Hälfte der Befragten (52%) möchte ganz sicher wiederkommen, 35 Prozent ziemlich sicher. Die meisten (124 Nennungen) bleiben zwischen zwei und sieben Tagen. Am liebsten fahren diese Feriengäste mit der Sesselbahn: sie sei schnell, bequem und an der frischen Luft. Informationen über das Engadin holen sich die Gäste vor Ort vor allem über Radio Piz (34%). Der Verkehrsverleih liegt mit 7,7 Prozent als Auskunftsstelle klar am Ende der Informationsquellen. Auf das Engadin aufmerksam worden sind die meisten Gäste durch Verwandte oder Bekannte (141 Nennungen). Nur gerade 11 Personen liessen sich durch Verkehrsvereine, Reisebüros oder Inserate ins Engadin locken.

## Dienstleistung aus Kundensicht

Nicht qualitativ besonders hochstehend, sondern aus der Sicht des Kunden optimal, müsse eine Dienstleistung sein, so die Studie. Das bedeute für das Management eines Unternehmens, die integrierten Leistungsprozesse konsequent auf die Bedürfnisse des Kunden auszurichten, schreibt das Institut für Tourismus und Freizeit Graubünden in seiner Studie für die Arbeitsgemeinschaft der Oberengadiner Bergbahnen (AGOB). Mit Hilfe eines Marktforschungssystems ist die Servicequalität der Dienstleistungen überprüft und die Gästebedürfnisse sind vor Ort erhoben worden.

Das Institut für Tourismus und Freizeit Graubünden hat hierzu vor allem auf die Kundenzufriedenheit abgestellt. Dabei wurden drei Arten von Dienst-

leistungsanforderungen unterschieden: Die Basisanforderungen (Musskriterien), die Leistungsanforderungen (Kundenzufriedenheit proportional zum Erfüllungsgrad) und die Begeisterungsanforderungen (höchster Einfluss auf Kundenzufriedenheit). Nebst der vom Gast genannten Erwartungen und Kriterien, soll der Fragebogen auch die «versteckten» Kundenbedürfnisse aufzeigen. Die Frage nach Problemen, Ärgernissen und Beschwerden, die der Gast mit einer bestimmten Dienstleistung verbindet, soll darüber Auskunft geben.

Von den 235 befragten Personen waren 135 Männer und 100 Frauen. 7 Befragte waren Einheimische, 161 stammten aus der übrigen Schweiz, 60 aus Europa und 7 aus Übersee. CK

Tessin

## Beton am Monte Generoso?

Ein grosses Bauprojekt am Monte Generoso sieht 44 Ferienappartements, ein Restaurant mit 80 Plätzen und 65 überdachte Parkplätze vor.

Die Feriensiedlung der Luganeser Firma Bellavista SA würde auf über 1000 Metern Höhe auf einem der landschaftlich wertvollsten Flecken des Monte Generoso zu stehen kommen, der zu den beliebtesten Erholungsgebieten des Mendrisio gehört. Weder der heftige Protest der Naturschützer noch die Opposition der Regierung und der Gemeinde Mendrisio konnten den kürzlichen Beginn der Bauarbeiten verhindern. Nach einem rund 30-jährigen Rechts- und Planungsstreit mit je zwei Verwaltungsgerichts- und Bundesgerichtsurteilen tauchten im vergangenen April die Bagger auf und begannen mit den Arbeiten. Die dazu nötige Baubewilligung war bereits 1996 in Kraft getreten. Gleichzeitig mit dem Baubeginn lancierten der WWF Tessin und die lokale Umweltorganisation «SOS Mendrisiotto Ambiente» eine Petition, in der die Tessiner Regierung aufgefordert wird, den sofortigen Stopp der Bauarbeiten am

Monte Generoso zu verfügen. Bisher haben 2500 Personen die Petition unterschrieben. Im Grossen Rat gingen in den vergangenen Wochen zwei Interpellationen zum Thema ein. Die Initianten sind höchstens bereit, den Standort der Parkplätze zu verschieben. Die ersten zwanzig Wohnungen, das Restaurant und die Parkplätze würden in rund zwei Jahren fertiggebaut sein. Den Vorwurf der Gegner, dass ein solches Projekt heutzutage gar nicht mehr wirtschaftlich sei, weist der Architekt der Überbauung entschieden zurück. Interessenten und potentielle Käufer aus Italien und dem Tessin seien bereits vorhanden. Ob das Projekt auf dem Generoso definitiv gestoppt werden kann, ist ungewiss. Der Grossratskommission, die sich zurzeit mit der Revision des Monte-Generoso-Nutzungsplanes beschäftigt, liegen Rekurse vor, die eine Streichung des Gebiets aus der Bauzone und dessen Unterschutzstellung verlangen. Dies hätte den Widerruf der Baubewilligung und damit beträchtliche Schadenersatzforderungen der Bauherrin zur Folge, die sich der Kanton Tessin angesichts leerer Kassen eigentlich nicht leisten kann. *sda*

VSTD-Tagung

## Von der Idee in die Praxis

Die Tagung «Destinationsmanagement – Vision, Strategien und Umsetzungsschritte» des Verbandes Schweizerischer Tourismusdirektoren soll unter dem Motto «Von der Idee zur Tat» das Konzept des Destinationsmanagements konkretisieren sowie praktische Vorgehensschritte und Kooperationsstrategien aufzeigen.

Das im Winter veröffentlichte Papier des VSTD «Neue touristische Strukturen in der Schweiz» sorgte für heftige Diskussionen. Nachdem die entsprechende Arbeitsgruppe unter der Leitung von Thomas Bieger, Professor an der Universität St. Gallen, das Papier aufgrund eines Vernehmlassungsverfahrens überarbeitet hat, soll jetzt die Tourismusbranche anlässlich einer Tagung am 23. September in Luzern vertieft informiert werden. Neben der Know-How-Vermittlung über die Idee des Destinationsmanagements sollen den Teilnehmern unter anderem aufgezeigt werden, wie sie in ihrem Bereich als Initianten und/oder als Konzeptoren an der Realisierung von Destinationsstrukturen mitarbeiten können. Neben ei-

nem Überblick über das Destinationsmanagement werden Methoden und Konzepte für ein Management des Wandels in Destinationen vermittelt. Ein weiterer Themenbereich behandelt Fragen um die Umsetzung und konkrete Realisierung. Das Programm ist geprägt von den Referaten der Tourismus-Professoren Thomas Bieger (ITV Universität St. Gallen), Hansruedi Müller (FIF Universität Bern) und Peter Keller (Chef Dienst für Tourismus am BIGA) sowie von einer Podiumsdiskussion unter der Leitung von Gottfried F. Künzi, Direktor STV mit Praktikern mit Kooperationserfahrung auf Destinationsebene (Erich Egli, Direktor Solothurn Tourismus; Peter Feuz, Direktor Schilthornbahn AG und Präsident Schweizerischer Verband der Seilbahnunternehmen; Roland Huber, Direktor Scuol Tourismus, Urs Kamber, Geschäftsführer Heildald Tourismus und Roland Lymann, Kurdirektor Adeldom Tourismus). Abgerundet und vertieft werden die verschiedenen Themen mit zwei Workshops. *r.*

Anmeldefrist bis Mitte August. Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der Universität St. Gallen, Varnbielstrasse 19, 9000 St. Gallen (Telefon: 071 224 25 25 / Fax: 071 224 35 36)

Lipperswil (TG)

## Zonenplan ändern ist nötig

Der Thurgauer Regierungsrat beantwortet eine Interpellation bezüglich eines Sport- und Freizeitzentrums bei Lipperswil: Ein Grossprojekt wie das geplante Sport- und Freizeitzentrum in Lipperswil beim Conny-Land, bedürfe in jedem Fall einer Zonenplanänderung.

Im Raum Lipperswil wird von privater Seite ein Freizeit- und Sportzentrum mit Erlebnisbädern, 3000 Hotelbetten und einem Golfplatz geplant. Dieser Gigantismus, so Interpellant Andreas Engeler im Grossen Rat des Kantons Thurgau, widerspreche einem sanften Tourismus. Mit seiner Interpellation wollte der grüne Kantonsrat unter anderem wissen, ob der kantonale Richtplan ein solches «Mega-Projekt» zulasse, und mit welcher Kompetenz der Regierungsrat bei der Planung eines solchen Vorhabens mitwirke. In seiner Antwort wies der Regierungsrat daraufhin, dass er nicht wisse, ob dieses Projekt weiter vorangetrieben werde. In jedem Fall sei aber eine Zonenplanänderung erforderlich, eine Ausnahmegenehmigung komme nicht in Frage. *sda*

Höllloch

## Interessenkonflikte lösen

Seit 1995 ist die Trekking Team AG Besitzerin des Höllochs, der längsten Höhle Europas. Höhlenforscher befürchteten dadurch eine touristische Übernutzung. Eine Vereinbarung hat diesen Konflikt vorerst gelöst. Verkommerzialisierung und touristische Übernutzung warfen Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft Höllloch-Forschung (AGH) und der Sektion Mythen des SAC der auf abenteuerliche Freizeitaktivitäten spezialisierten Trekking Team AG (TT) vor. In einer Einzelinitiative forderten sie eine Schutzverordnung für das über 170 km lange Höhlensystem. Nach langem Feilschen kam ein Konsens zustande: Das TT akzeptiert und unterstützt die Forschung der AGH. Diese akzeptiert ihrerseits die touristische Nutzung der Höhle durch das TT. Natur- und Schutzvorschriften der Gemeinde Muotathal ergänzen die Vereinbarung. Danach ist bei jeder Begehung dafür zu sorgen, dass nichts beschmutzt und so wenig Spuren wie möglich hinterlassen werden. Sensible Gebiete dürfen nur in kleinen Gruppen begangen werden. Nicht eingeschränkt wurde die Zahl der Besucher und Besucherinnen, die ohnehin meist nur den 1,5 Kilometer langen Sommer-Parcours begehen; gerade ein Prozent des ganzen Höhlensystems. *sda*

Verein Tourismus für alle

## Reisehilfe für Behinderte

Frauen und Männer, die ihr Wissen und ihre Hilfsbereitschaft zur Verfügung stellen wollen, sollen behinderten oder besonders ängstlichen Personen das selbständige Reisen ermöglichen. Nach dem Vorbild der USA soll nun in der Schweiz und später in Europa ein Netzwerk von hilfsbereiten Menschen geknüpft werden. Die Idee basiert auf der Überlegung, dass niemand die lokalen Verhältnisse eines Ortes besser kennt als Menschen, die dort leben. Gerade behinderte Menschen, aber auch Personen, die auf Reisen besonders ängstlich und unsicher sind, fühlen sich mit privaten Ansprechpartnerinnen und -partnern oft wohler als mit unpersönlichen Amtern und Informationsschaltern. Aufgegriffen wurde die Idee vom Verein Tourismus für alle (TA) Schweiz. Je nach geographischer Verteilung brauche es in der Schweiz 200 bis 400 Teilnehmende, erklärte Geschäftsführer René Mergeli. Sie werden in ein speziell zusammengestelltes Verzeichnis aufgenommen. Zu den Rubriken des Verzeichnisses gehören unter anderem auch Unterkünfte und Restaurants, Sehenswürdigkeiten, medizinische Hilfe, Reisebegleitung und Wohnungs- oder Autotausch. *sda*

Tourismus für alle Schweiz, Hard 4, 8408 Winterthur, Telefon 052 222 57 25, Fax 052 222 68 38.

NEAT und Tourismus

# Je mehr Züge, desto mehr Gäste

**Von der neuen Alpentransversale (NEAT) profitiert vor allem der Tourismus. Dies belegen zwei bislang nicht veröffentlichte Raumplanungsstudien. Falls beide Basistunnels gebaut würden, dürften das Wallis und das Tessin mit einem Wachstum von je mehreren hunderttausend Übernachtungen rechnen.**

GERMAN ESCHER

«Nennenswerte Auswirkungen von Alp-Transit sind von allen Branchen im Tourismus am wahrscheinlichsten.» Klar profitieren würden das Wallis und der Tessin, weniger stark wären die touristischen Impulse im Berner Oberland und in der Innerschweiz; gar Einbussen müsste Graubünden in Kauf nehmen. Zu diesen Schlüssen kommt die Metron Raumplanung AG in ihrem Umweltverträglichkeitsbericht, der vor drei Jahren zuhänden des Bundesamtes für Verkehr erstellt wurde. In den bislang nicht veröffentlichten Untersuchung wurden erstmals die wirtschaftlichen Folgen für den Tourismus quantifiziert.

**Wallis: konkurrenzfähiger**

Ein Vollausbau der Lötschberg-Achse (doppelspuriger Basistunnel mit Autoverlad) hätte dem Wallis einen enormen touristischen Impuls verliehen. Aufgrund der damaligen Annahmen errechnete die Metron AG mit annähernd 900 000 zusätzlichen Logiernächten für das Wallis. Dies hätte wiederum die Schaffung von rund 1600 Arbeitsplätzen ausgelöst. Gleichzeitig warnten die Raumplaner vor den möglichen Umweltfolgen einer so rasanten Entwicklung. Solche massiven Auswirkungen müssen aufgrund der überarbeiteten Prognosen (April 1996) aber kaum mehr befürchtet werden. Das redimensionierte Lötschberg-Projekt mit nur mehr einem einspurigen Basistunnel führt nur noch zu bescheidenerem Neuverkehr. Dennoch: Die massiv kürzeren Fahrzeiten schliesen das Wallis trotzdem besser an die im Norden gelegenen Märkte an. Insgesamt wird das Wallis konkurrenzfähiger, fasst die Metron-Studie die Ergebnisse zusammen. Die Fachleute schätzen, dass der Lötschberg-Tunnel dem Wallis je nach Ausführungsvariante an die 180 000 bis 250 000 zusätzliche Übernachtungen bringen wird. Der Tourismusumsatz dürfte um rund 20 bis 25 Millionen Franken anwachsen. Profitieren würden

vor allem die grossen, bekannten Kurorte im Oberwallis und Mittelwallis.

**BE-Oberland: kaum Gewinne**

«Der Radius für Tagesausflüge von Ferientouristen wird grösser», hält die überarbeitete Metron-Studie fest. «Vom Berner Oberland aus werden Ausflugsziele im Wallis besser erreichbar – und umgekehrt. Dies stärkt die touristischen Standorte auf beiden Seiten des Lötschbergs.» Im Bereich der Logiernächte dürften die Gewinne für den Tourismus im Berner Oberland allerdings bescheiden ausfallen. Denn der Zeitgewinn dank dem neuen Tunnel würde nur für Gäste aus dem Süden (Italien) wirksam, die aber gegenüber den Gästen aus dem Norden klar in der Minderheit sind. Für das Berner Oberland brächte der Lötschberg-Basistunnel einen geschätzten jährlichen Mehrumsatz von rund drei Millionen Franken. Auch der ursprüngliche Vollausbau am Lötschberg hätte dem Oberland «nur sehr moderate Impulse» gebracht.

**Tessin: markanter Zuwachs**

Für die Gotthard-Achse wurden die Prognosen noch nicht dem neusten Ausbau

plan angepasst. Die ersten Berechnungen, die auf den Vollausbau beider Achsen abgestützt waren, ergaben ein Wachstum von gut 800 000 Übernachtungen. Für die Region Bellinzona und Locarno errechneten die Fachleute damals eine Zunahme von jährlich rund 360 000 Logiernächten. Der Umsatz der Tourismusbranche wäre um rund 47 Millionen angestiegen, wodurch an die 680 neue Arbeitsplätze entstanden wären. Für das Südtessin beliefen sich die Prognosen auf rund 450 000 zusätzliche Logiernächte pro Jahr, was einen Mehrumsatz von 58 Millionen Franken entsprechen würde und zur Schaffung von rund 820 neuen Tourismusarbeitsplätzen geführt hätte. Mittlerweile wurde das Projekt redimensioniert. Entsprechend seien auch die Zahlen zu relativieren, betont der stellvertretende Metron-Geschäftsführer Peter Marti gegenüber der htr. Allerdings werde auch die nun vorliegende Gotthard-Variante dem Tessiner Tourismus einen markanten Zuwachs für den Wirtschaftszweig Tourismus bringen.

Schwieriger sind die Auswirkungen auf den Tourismus in der Innerschweiz abzu-

schätzen. Bei einem Gotthard-Vollausbau hätte die Zentralschweiz mit rund 400 neuen Tourismusarbeitsplätzen und 220 000 zusätzlichen Logiernächten rechnen können. Auch hier müssten die Zahlen bedingt durch die abgespeckten Projekte reduziert werden.

**Auch Verlierer**

Das NEAT-bedingte Tourismuswachstum ist in erster Linie auf eine höhere ausländische Nachfrage, aber auch auf Umverteilungen innerhalb der Schweiz zurückzuführen. Mit Einbussen müsste laut früherer Studie vor allem das Graubünden rechnen. Bei einem Vollausbau beider NEAT-Achsen verlöre das Bündnerland laut Metron-Hochrechnung rund 315 000 Logiernächte und an die 590 Arbeitsplätze.

Die Waadt und Genf hätten ein Minus von je 160 000 Übernachtungen und den Verlust von 300 Arbeitsplätzen zu verkräften. Selbst wenn dieses Szenario aufgrund des überarbeiteten Bauprogramms heute überholt und wahrscheinlich deutlich relativiert werden muss, zeigt die Studie doch klaren Tendenzen auf – und zwar bei den Siegern wie bei den Verlierern.



Mehr bahreisende Touristen würden die Neuen Alpentransversalen insbesondere den Tourismusregionen Tessin und Wallis bringen, da die Anreiseweiten aus dem Norden verkürzt würden. Foto: SBB

Gastgeber-Motivation

**Arosa Bonus wird weitergeführt**

Ausserordentliche, unerwartete und überdurchschnittliche Leistungen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern des gesamten Arosers Tourismus wurden in der vergangenen Wintersaison mit dem «Arosa Bonus», einem Gutscheinein Wert von 20 Franken belohnt. Die Erfahrungen der ersten Saison waren durchwegs positiv. Die Aktion «Arosa Bonus» wird nun auch im Sommer und im Winter 97/98 weitergeführt. Der Ferienort Arosa will sich mit speziellen Leistungen von anderen Destinationen abheben. Das Bonus-System soll Anreize dazu schaffen und für eine kontinuierliche Motivation sorgen.

Nebst der Juroren und Jurorinnen der einzelnen Leistungsträger hat jede Institution 5 Stammgäste ausgewählt, die ebenfalls den «Arosa Bonus» abgeben können. Auch alle anderen Arosers Gäste haben die Möglichkeit, besonders herausragende Leistungen an Arosa Tourismus zu melden und damit für einen Bonus vorzuschlagen. Mit einem speziellen Flugblatt, das in den Hotels aufliegt, sowie einem Eintrag im lokalen Bulletin werden die Gäste darauf hingewiesen. Auch besondere innerbetriebliche Leistungen von Mitarbeitern können Arosa Tourismus mitgeteilt werden. In allen Fällen leitet Arosa Tourismus den «Arosa Bonus» an die ausgewählten Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter weiter. Der «Arosa Bonus»-Gutschein kann in allen Arosers Betrieben (Sportgeschäft, Restaurant, Hotels usw.) eingelöst werden. pdr.

Imax/Verkehrshaus der Schweiz Luzern

## Kein Grund zum Abtauchen

**Das neue Imax-Filmtheater hat das Verkehrshaus der Schweiz in Luzern gerettet. Zwar gibt es weniger Bundessubventionen als erhofft. Mit 40 Prozent mehr Frequenzen wurden hingegen alle Erwartungen übertroffen. Der neue Imax-Film heisst «Wale – Giganten der Meere» und soll erneut zu einem besseren finanziellen Ergebnis des Verkehrshauses beitragen.**

THOMAS VASZARY

Mit 470 000 Imax-Eintritten im ersten Imax-Jahr seit dem 1. Juli 1996 wurden 34 Prozent mehr als die budgetierten 350 000 Eintritte erreicht. Damit konnte das Verkehrshaus 1996 die gesamten Frequenzen (473 585 Verkehrshaus-eintritte plus 280 374 Imax-Eintritte) um 40 Prozent steigern gegenüber 1995 (452 570 Eintritte). Die Doppel-eintritte abgerechnet kamen 1996 rund 630 000 Besucher ins Verkehrshaus. Die Kongress- und Tagungsaktivitäten konnten verdoppelt werden.

**Imax als neuer Magnet**

60 Prozent der Besucher sehen sich die Gesamtausstellung an, 31 das Imax und 9 das Planetarium. Dies ergab eine HHV-Studie. Sehr gut besucht war auch die Gotthardschau, die Schienenhalle

und Sonderanlässe wie «Space Days» oder die Luft-Ausstellung. 50 Prozent der Imax-Besucher kamen seit 1990 nicht mehr im Verkehrshaus, 55 Prozent von ihnen sahen sich auch die Gesamtausstellung an. 17,6 Millionen Franken hatte das Grossleinwandtheater inklusive Fundament für den Schienentunnelbau der Jubiläumsausstellung «Bahnen» gekostet; 6 Prozent mehr als budgetiert. Der Betriebsverlust 1996 betrug 953 000 Franken – die ausstehenden Zahlungen von Stadt und Kanton nicht berücksichtigt. Dem Aufwand von 16,3 Millionen stehen Besuchereinnahmen von 9,8 und



Eine Walfischschwanz-Attrappe im Luzerner Seebecken wirbt für den neuesten Imax-Film im Verkehrshaus. Foto: Thomas Vaszary

Mitglieder-einnahmen von 1,4 Millionen gegenüber.

**Subventionen mit Bedingungen**

Der Wunsch, von Bund und Kanton Beiträge in der Höhe von 25 Prozent der Betriebskosten zu erhalten, wird laut Vorschlag des Bundesrates (1,5 Mio. Fr. pro Jahr) nur zur Hälfte erhöht. Verkehrshausdirektor Fredy Rey freut sich dennoch über die faktische Erhöhung der Bundessubventionen. Bedingung des Bundesrates ist allerdings eine konsequente Entschuldung und zusätzliche Beteiligung der Innerschweizer Kantone von mindestens 2 Millionen. Damit den künftigen Anforderungen an ein Museum für Verkehr, Technik und Kommunikation gerecht zu werden, sei schwierig, sagte Rey. Ein Teil des Lochs stichte die Mitgliederversammlung des Verkehrshauses Ende Juni mit einer Erhöhung der Beiträge.

Der neueste Imax-Film «Wale – Giganten der Meere» bleibt dem Konzept der bisherigen Filme treu, setzt nicht nur auf Aktion, sondern sensibilisiert. Er folgt just auf die Artenkonferenz vom Juni und die internationale Ablehnung des Antrags Japans und Norwegens, Zwergwale wieder zum Abschuss freizugeben. Gerade in Japan und Norwegen, aber auch in Argentinien und auf Hawaii, ist ein stark zunehmender Walbeobachtungs-Tourismus – geführt durch ehemalige Walfänger – festzustellen. In Eilat am Roten Meer werden Delphine sogar als Therapeuten eingesetzt.

SWISSORAMA

**Obwaldner Regierung will Tourismusorganisationen entgegenkommen.** Die Obwaldner Regierung will Spiellokale mit mehr als drei Geldspielautomaten zulassen. Auf das bundesrechtlich geregelte Boulespiel hingegen muss vorläufig verzichtet werden. Obwalden Tourismus hatte ein Gesuch gestellt für ein Casino in Sarnen mit Geldspielautomaten und Boulespiel. Die Einwohnergemeinde Sarnen und der Regierungsrat genehmigten das Gesuch. Die Genehmigung als Spielbank wurde aber durch ein Memorandum des Bundesrates ausgesetzt. Der Bund will erst entscheiden, wenn das neue Spielbankengesetz erlassen ist. Der Kantonsrat wird deshalb eine Änderung der Verordnung zum Markt- und Gewerbebesetz beantragen, die bisher nur Lokale mit höchstens drei Geldspielautomaten zulässt. Der Bruttospielertrag soll den kantonalen und regionalen Tourismusorganisationen zufallen, abzüglich eines Gebührenanteils von 10 beziehungsweise 15 Prozent ab dem Jahr 2001. sda

**Alpodrom-Theater auf Städtetur.**

Nachdem das Alpodrom Theater mit seinem Zelt im vergangenen Sommer in verschiedenen Tourismusorten aufgetreten ist, führt die Tournee des Churer Ensembles mit dem Stück «Alpsucht» diesen Sommer in die Städte Bern, Kriens, Basel, Chur, Arosa und Rorschach. «Alpsucht» ist ein aus literarischen Quellen inspiriertes und durch Improvisationsarbeit entstandenes Theaterstück, in dem die Sehnsüchte von Gästen und Mitarbeitern in einem Hotelbetrieb in den Alpen thematisiert werden. Im vergangenen Sommer haben bei 30 Aufführungen rund 2400 Zuschauer das Theaterstück gesehen. SR

**Schoggi-Zeiten bei der Schweizer Schifffahrt.** Im Lebensmittelhandel und an Kiosken gibt es jetzt Multipacks mit fünf Schokoladen-Tafeln, ferner assortierte Napolitanen, Fioretto und Creola Sticks-Packungen von Lindt & Sprüngli, die unter dem Motto «Schiffahrt – bis 12 Franke spare» je mit einem Verbilligungs-Bonus für Schifffahrten versehen sind. Der Bonus, gültig bis am 31. Dezember 1997, berechtigt zu Preisermässigungen von 20 Prozent auf Tageskarten (10 Prozent im Halbtax-Abo oder Swiss Boat Pass) auf Schweizer Seen und Flüssen. Die Familienkarte der schweizerischen Transportunternehmungen gilt auch in Verbindung mit den preislich reduzierten Tageskarten. pd/r.

**«Alpine 6» – erste Bergstaffel an der Lenk.**

Am 16./17. August wird an der Lenk erstmals zu dieser aussergewöhnlichen Bergstaffel gestartet. Aussergewöhnlich deshalb, weil sechs verschiedene Disziplinen absolviert werden müssen. Ausgangspunkt und Zentrum des Anlasses ist das Schwimmbad Lenk. Von hier aus absolvieren Mannschaften, bestehend aus Inline-Skatern, Roller-Jetlern, Schwimmern, Mountainbikern, Bergläufern und Gleitschirmfliegern ein Staffelfahren durch die Lenker Bergwelt. Am Rennen können Elite- und Breitensportler aus dem Ausdauer- und Fun-Bereich teilnehmen. Während des Wettkampfs und am darauffolgenden Sonntag wird ein Rahmenprogramm geboten. r.

**Das neue 2-Jahres Halbtax-Abo verschafft weltweit Vorteile bei der Miete eines Hertz-Autos.**

Ab 1. August 1997 lancieren die SBB die neuen preiswerten 2-Jahres Halbtax-Abos für 222 Franken. Der Autovermieter Hertz tritt auf der Rückseite der im handlichen Kreditkarten-Format gehaltenen Abos mit seinem Logo und einem entsprechenden Code in Erscheinung. Inhaber dieses Halbtax-Abos kommen dadurch in den Genuss von Vergünstigungen bei Automieten in der Schweiz wie auch im Ausland. Konkret beträgt die Vergünstigung in der Schweiz 50 Prozent auf dem «Bahn & Autos»-Tarif und 25 Prozent auf dem Nutzfahrzeug-Tarif. Wie dies bereits bisher für Inhaberinnen und Inhaber eines Generalabonnements der SBB der Fall war, ist damit auch beim 2-Jahres Halbtax-Abo die «50%-Hertz-Zusatzkarte» gratis begriffen. Für Automieten im übrigen Europa gibt es bis zu 10 Prozent Ermässigung, auch auf den günstigsten Ferientarifen. pd/r.

# Bellinzona soll Teil des Weltkulturerbes werden

Is die Stadt Bellinzona wüdig, in die UNESCO-Liste des Weltkulturerbes aufgenommen zu werden? Während man beim Verkehrsverein Bellinzona darauf hofft und die schweizerische UNESCO-Kommission mit dem Eidgenössischen Departement für auswärtige Angelegenheiten die Idee unterstützt, zögert das Department des Innern.

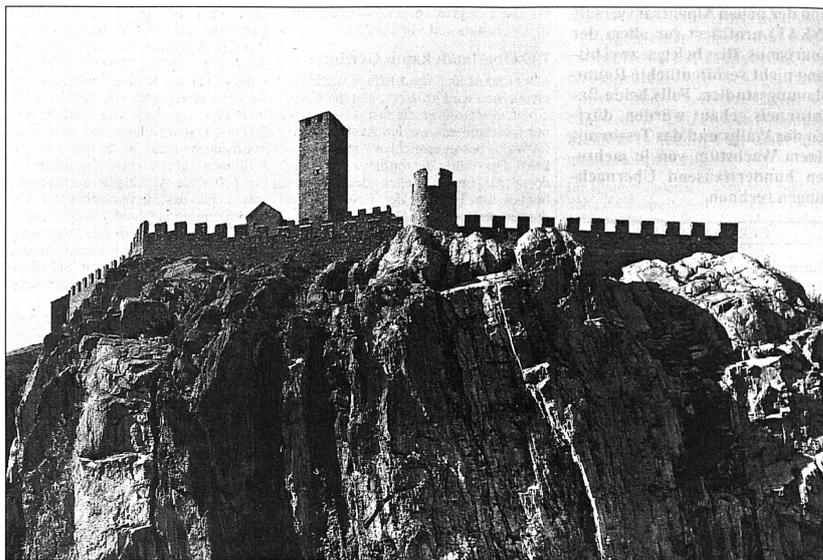
BARBARA HOFMANN

Die Wehranlagen von Bellinzona gehören zu den wichtigsten Zeugnissen mittelalterlicher Festungsbaukunst in der Schweiz. Die imposante Anlage mit ihren Mauern, Zinnen, Türmen und Türmen ist neben den beiden anderen Burgen und dem lombardischen Zentrum der Stadt einer der touristischen Anziehungspunkte Bellinzonas.

Aufgewertet würden diese Burgenzusätzlich, wenn Bellinzona auf die Liste des UNESCO-Weltkulturerbes aufgenommen würde. So hofft unter anderem der Verkehrsverein der Stadt Bellinzona, der in seinen bisherigen Werbestrategien bereits auf die kulturhistorischen Sehenswürdigkeiten der Stadt setzt, dass der Vorstoss der nationalen schweizerischen UNESCO-Kommission Realität wird. «Wir müssen touristisch im Tessin verstärkt auf unser wertvolles kulturelles Erbe setzen», sagt der Verkehrsdirektor von Bellinzona, Franco Ruvinielli. «Modeströmungen wie Bungey-Jumping werden irgendwann vorbei sein.» Doch geht es ihm nicht nur um eine Vermarktung der Stadt, sondern vorab um eine Sensibilisierung für die vorhandenen und oft wenig beachteten kulturellen Schätze im Tessin.

### UNESCO begrüsst Vorschlag

Die Welterbe-Liste der UNESCO umfasst weltweit 506 Kultur- und Naturdenk-



Die drei Burgen in Bellinzona sind touristische Anziehungspunkte. Sie sollen, so wünscht sich Bellinzona, in die UNESCO-Liste aufgenommen werden.

Foto: zvg

### Kulturerbe: Für Bern ein USP

Dass die Altstadt 1983 in das Verzeichnis der Weltkulturgüter aufgenommen wurde, hat für Bern eine grosse Bedeutung, sagt Hans-Peter Ernst von Bern Tourismus in einem Artikel des Bulletins der Nationalen Informationsstelle für Kulturgüter-Erhaltung (NIKE). Weil Bern als einzige Stadt in der Gesamtheit ihrer Altstadt auf dieser Liste figurieren, sei das UNESCO-Weltkulturgut zum USP im touristischen Bern-Auftritt geworden. Die Zugehörigkeit zum Welterbe hat, so Ernst, auf mehrere Bereiche von Bern Tourismus direkte Auswirkungen. In den Werbemitteln wird das UNESCO-Weltkulturgut als USP aufgeführt, in der Verkaufsförderung wird ihm im direkten Gespräch eine entscheidende Rolle zugewiesen. Auch für die in Bern betretenden Medienvertreter sei das Welterbe meist eine Thema in der Bericht-

erstattung. Dank dieser zahlreichen Plattformen seien die Gäste über den Zusammenhang von Bern und Welterbung informiert. Das Interesse seitens der Gäste sei gross, sagt Ernst. Und der Besuch einer der wenigen intakten mittelalterlichen Stätte hinterlasse einen bleibenden Eindruck. Wichtig, so Ernst, sei, dass Bern nicht zum Museum verkomme, sondern eine lebendige Stadt bleibe. Im neuen Tourismuskonzept der Stadt Bern ist das UNESCO-Weltkulturgut Bern mehrmals erwähnt. Es wird in der Situationsanalyse als Stärke und strategische Erfolgsposition bewertet, ist ein Aspekt des Image-Ziel Berns und fliesst in den Massnahmenkatalog ein. Unter dem Begriff «Stadterlebnis» soll das UNESCO-Weltkulturgut mit Hilfe von Einzelmassnahmen gesichert werden, heisst es im NIKE-Bulletin. CK

maler in 108 Staaten. Drei der Natur- und Kulturdenkmäler der UNESCO-Liste befinden sich in der deutschen Schweiz. Es sind dies die Berner Altstadt, der Klosterbezirk in St. Gallen und das Benediktinerinnenkloster St. Johann in Müstair. Sie fungieren neben so berühmten internationalen Kulturstätten wie Borobudur, Abu Simbel oder Venedig. Als nun 1996 andere europäische Länder weitere Objekte anmeldeten, schlug die nationale schweizerische UNESCO-Kommission auf Initiative ihrer Präsidentin Doris Morf dem Bundesamt für Kultur vor, weitere schweizerische Natur- und Kulturgüter anzumelden – «vor al-

lem auch, um bei der Jugend ein Bewusstsein für die schutzwürdigen landeseigenen Schätze zu wecken», wie sie sagt. Parallel dazu reichte der Berner Nationalrat François Loeb ein Postulat ein, in dem er anregte, auch Kultur- und Naturgüter aus der italienischen und französischen Schweiz auf die Liste setzen zu lassen. Kontakte mit den zuständigen UNESCO-Experten in Paris ergaben schliesslich, dass der Vorschlag, die Stadt Bellinzona oder den UNO-Komplex mit dem Völkerbundpalast in Genf als Weltkulturerbe auszuzeichnen, durchaus begrüsst würde. Auf wenig Gegenliebe stiess der Vor-

schlag aber beim Bundesamt für Kultur. Gemäss Johann Mürner, dem Chef der Sektion Denkmalschutz und Denkmalpflege «ist das letzte Wort noch nicht gesprochen.» Doch, so Mürner, stelle sich die Frage, weshalb aus der Schweiz noch ein Objekt gewählt werden sollte, denn sie sei im Verhältnis zu ihrer Grösse bisher gut vertreten. Grundsätzlich finde er es gut, dass auch regionale Kriterien in die Auswahl miteinbezogen werden. Doch stelle sich auch die Frage, ob sich die Schweiz nicht mit einem nationalen Naturgut für einen Listenplatz bewerben solle, nachdem sie nun schon drei Kulturgüter auf der UNESCO-Liste habe.

InfoTelefon

## Zu teuer: Schon bald ist austelesoniert

Das erst 1996 als Nachfolger des Tourismusbuletins über Nummer 120 lancierte InfoTelefon wurde gekündigt. Ungenügende Benutzerfrequenzen der 157er-Nummern haben ein für die beteiligten Partner zu grosses finanzielles Loch bewirkt. Einzelne Regionen werden ihre Nummern aber auch in Zukunft weiter betreiben.

STEFAN RENGGLI

Bei Kosten von 50 Rappen für den Anruf erzielte das Tourismusbulletin über die Telefonnummer 120 in den besten Jahren rund 450 000 Anrufe. Für einen kostendeckenden Betrieb des InfoTelefons hätte rund ein Drittel dieser Anrufe auf die neuen 157er-InfoTelefon-Nummern genügt. Stattdessen erzielten diese Nummern (für 86 Rappen pro Minute) aber nur etwa 10 Prozent der 120er-Anrufe, ein Drittel dessen, was für einen kostenneutralen Betrieb nötig wäre. 1996 resultierte daraus ein Betriebsdefizit für das InfoTelefon von 50 bis 60 000 Franken. 1997 dürfte das Defizit nochmals in dieser Grössenordnung liegen. Bis auf einen Restbetrag von voraussichtlich etwa 20 000 Franken können die Betriebsdefizite allerdings aus den Einlagen der Sharing-Partner bestritten werden, die für die beiden Jahre 1996 und 1997 je 5000 Franken, insgesamt also 10 000 Franken bezahlt haben. Wesentlich mehr investiert hat die Telecom, die allein rund 75 000 Franken in die Kommunikation des InfoTelefons investiert hat. Schweiz Tourismus hat im Auftrag der Telecom die Werbemassnahmen zur Bekanntheit der InfoTelefon-Nummern realisiert. Im diesem Frühjahr unterbreitete Schweiz Tourismus angesichts der schlechten Frequenzen auf dem InfoTelefon einen Vorschlag zur gezielten und

aktiveren Nutzung des InfoTelefons. Darin enthalten war auch der Vorschlag, das InfoTelefon stärker in die Marketingaktivitäten der touristischen Partner einzubinden. Die Sharing-Partner des Projekts InfoTelefon haben aber stattdessen das InfoTelefon als wenig attraktives und zukunftsgerichtetes Marketing-Tool beurteilt, zumal die Abrufzahlen angesichts des grossen Aufwands für das Aufsprechen der Texte zu gering seien.

### Keine weitere Werbung

Wichtige Argumente der touristischen Partner waren: Es sei schwierig, geeignete Informationsinhalte für das InfoTelefon zu finden, die die Benutzerzahlen ansteigen lassen würden. Zusätzliche Werbemassnahmen für die Promotion einzelner Nummern seien aus finanziellen Gründen nicht möglich. Das System InfoTelefon sei zudem unzeitgemäss und wenig kundenfreundlich. Heute könne via Internet, Textlex und Printmedien wesentlich besser an die potentiellen Gäste gelangt werden. Auch sei die Gebühr von 86 Rappen pro Minute zu hoch; die Tendenz gehe eher in Richtung von Lokaltarifern oder Toll-Free Nummern.

Die Sharing-Partner von InfoTelefon mussten somit über das weitere Vorgehen hätten die Partner mehr unternehmerische Eigenverantwortung übernehmen müssen und die Verluste (oder auch allfällige Gewinne) ihrer Nummern, respektive Infoboxen, selber tragen sollen. Variante 3 entspricht dem jetzt gewählten Szenario des «geordneten Ausstiegs». Es gibt keine weitere gemeinsame Nutzung der Plattform InfoTelefon. Einzelne Infoboxen/Nummern werden aber von den Sharing-Partnern oder deren subregionalen/lokalen Partnern auf eigene Rechnung und im Rahmen direkter Verträge mit der Telecom auch in Zukunft weitergeführt. Schweiz Tourismus hat den Vertrag mit der Telecom entsprechend diesem Entscheid der Sharing-Partner per Ende 1997 gekündigt.

Einzelne Partner, so insbesondere Graubünden und Zürich, eventuell auch das Tessin, zeigen sich an einem Weiterbestehen ihrer Nummern interessiert. Beispielsweise hat Graubünden mit namhaftem Aufwand Werbung für ihre 157er-Nummern betrieben, die damit im Publikum einigermaßen bekannt sind. Für die an einer Fortführung interessierten Regionen ist klar, dass der Neuaufbau eines gleichartigen Systems mit einem Vielfachen an Kosten verbunden wäre. Auch ST möchte zumindest die Wintersportberichte und den nationalen Veranstaltungskalender über die bestehenden 157er-Nummern weiterführen und steht mit der Telecom in Verhandlungen.

### InfoTelefon läuft noch

In der Sommersaison und bis zum Ende der Herbstsaison soll das InfoTelefon so intensiv wie bisher weiterbetrieben werden, der Kundennutzen damit erhalten bleiben. Bis Ende 1997 funktioniert das InfoTelefon auch weiterhin als Sharing-Projekt, in dem alle Partner gemeinsam das Risiko tragen. Eine Aufteilung der Verantwortung auf die einzelnen Partner haben diese abgelehnt.

### Von der Telecom irreführt?

Nachdem die PTT 1995 das sehr baldige Ende der dreistelligen Dienstnummern ankündigt und damit das Aus für das am Markt gut eingeführte Tourismusbulletin über die Nummer 120 absehbar wurde, suchte Schweiz Tourismus gemeinsam mit der Telecom und mit den touristischen Partnern nach einem neuen Informationssystem für das breite Publikum. Im Unterschied zum einfachen Endlosband von Nummer 120 können über das 1996 eingeführte und erst seit diesem Jahr voll operative InfoTelefon (157 120 XXX) in einer Baumstruktur wesentlich umfassender und gezielter

Informationen angeboten und gesucht werden. Zugleich kann über die Wahl der entsprechenden Endziffern auch direkt die gewünschte Region oder das gewünschte Angebot angewählt werden. Mit der 1995 angekündigten baldigen Stilllegung der dreistelligen Dienstnummern und damit auch des Tourismusbuletins über die Nummer 120 sind die touristischen Partner zum schnellen Handeln gezwungen worden. Die Einstellung von Telefon 120 ist heute nicht vollzogen worden; nach wie vor sind über die Nummer 120 das nationale Tourismusbulletin und der Wintersportbericht zu hören. STR

### Gefragteste Nummern:

157 120 186	Strassenzustand Graubünden
157 120 109	Homepage Wintersportbericht
157 120 101	Top-Veranstaltungen
157 120 102	Top-Ausflüge und -Ferien
157 120 288	Ski Oberengadin
157 120 111	ST-Homepage
157 120 189	Wintersport Graubünden
157 120 239	Wintersport Berner Oberland
157 120 210	Homepage OTV
157 120 190	Homepage ETT

Quelle: Schweiz Tourismus (ST)

Kurverein St. Moritz

## Doch keine Lohnkürzungen

Die 20 Mitarbeiter des Kurvereins St. Moritz kommen um eine angekündigte Lohnkürzung von bis zu fünf Prozent nun doch herum. Die Generalversammlung lehnte den von der Geschäftsleitung als Notprogramm vorbereiteten Salärabbau deutlich ab.

Zum umstrittenen Geschäft im Weltkurort war es aufgrund rigoroser Sparmassnahmen gekommen. So musste im Voranschlag 1997/98 das Defizit weiter auf 150 000 Franken reduziert werden, dies bei einem Gesamtertrag von sechs Millionen Franken. Die Lohnkosten machen dabei 2,4 Millionen Franken aus. Mit der stufenweise vorgenommenen Salärkürzung sollten aufs Jahr umgerechnet rund 50 000 Franken eingespart werden. Als Alternative bot sich die Verdoppelung des Mitgliederbeitrages auf 240 Franken an. Kurdirektor Hanspeter Danuser sprach im Vorfeld der Generalversammlung denn auch von der «schwierigsten Phase in meiner 19-jährigen Tätigkeit in St. Moritz.» Das Personal selbst, entlohnt nach branchenüblichem Durchschnitt, war ob der Ankündigung und nach einem besonders arbeitsintensiven Winter demotiviert.

### Nur wenige wollen sparen

Die angekündigte Sparpolitik wurde jedoch nur von einer Minderheit des Vorstandes getragen. Die Mehrheit der Generalversammlung, deutlich unterstützt von den Mitgliedern aus Hotellerie, Gewerbe und Privatwirtschaft, lehnte eine Lohnkürzung entschieden ab. Die Beiträge der rund 410 Mitglieder wurden sanft um 30 auf 150 Franken erhöht. Stark gekürzt wurden im Voranschlag unter anderem auch die Defizitbeiträge an die Veranstalter im Weltkurort. So erhält beispielsweise der Rennverein als Organisator der Pferderennen auf Schnee noch rund einen Viertel der gewünschten Defizitgarantie. SC

**Austria Trend Hotels**

## Verkehrsbüro: Neue Nummer 1

Österreichs grösstes Tourismusunternehmen, das österreichische Verkehrsbüro (ÖVB), wächst weiter. Anfang August übernimmt von der Bank Austria die Gruppe Austria Trend Hotels (ATH) und wird zum grössten Hotelbetreiber Österreichs.

Damit kommen zwölf weitere Hotels (vier Pacht- und acht Managementbetriebe) zum ÖVB-Konzern, der bereits derzeit elf Häuser mit 2000 Betten in Österreich betreibt. Nach der Zusammenführung rechnet das Unternehmen mit einem Gruppenumsatz von 5,1 Milliarden Schilling (600 Mio. Schweizer Franken). Neben den Hotels betreibt das 1800 Mitarbeiter zählende ÖVB unter anderem 107 Reisebüros in Österreich und fünf Reisebüros im Ausland. Die Verkehrsbüro AG steht zu 62 Prozent im Eigentum der HTH (Hotel und Touristik Holding der Bank Austria), der Galler Holding (17 Prozent), Austrian Airlines (15 Prozent) und einer Versicherung (sechs Prozent). Grösster Aktivposten in der ATH-Gruppe sind die Ferienhotels. Dagegen waren einige der Stadthotels, wie etwa das Linzer Trend Hotel oder das Hotel Favorita in Wien, in den letzten Jahren Defizitbringer – weshalb die ATH 1994 und 1995 (Zahlen für 1996 liegen noch nicht vor) mit Verlust bilanzierte. Gesamthaft verfügen die Austria Trend Hotels zusammen mit den bisherigen Verkehrsbüro-Hotels über 5600 Betten und halten einen Marktanteil von rund einem Viertel in der 4-Stern-Kategorie. 1998 wird das oberösterreichische Prestigeobjekt «Therme Geinberg» eröffnet. Ein in das Thermenzentrum integriertes 4-Stern-Hotel mit 400 Betten soll ebenfalls von der Austria Trend Hotel-Gruppe geführt und damit ein Umsatz von rund 200 Millionen Schilling (25 Mio. Franken) erwirtschaftet werden. *HP/Wien*

**Von Aparthotels zu Ferienwohnungen**



Typischer Fall Vulpera im Unterengadin: Im Herbst letzten Jahres wurden die in den Spekulationsjahren entstandenen Aparthotel-Wohnungen in klassische Ferienwohnungen umgewandelt.

Foto: htr

## Die sinkenden Sterne am Bündner Hotel-Himmel

**Der Lack des Aparthotelsystems ist ab. Streitigkeiten, Ärger und sinkende Hotelumsätze zählen fast schon zur Tagesordnung. Hotel- und Wohnungseigentümer suchen deshalb immer öfter nach einer anderen Lösung: Mit staatlicher Unterstützung werden die Aparthotel-Wohnungen in Ferienwohnungen umgewandelt.**

KARIN HUBER

Noch bis vor wenigen Jahren wurde das Aparthotel-System, eine Konstruktion der Lex Friedrich, als «non-plus-ultra»-System bezeichnet. Die Anleger stürzten sich auf die Aparthotel-Wohnungen, weil sie sich eine gute Rendite erhofften und die Hoteliers zeigten sich begeistert, weil sie sich nebst der Finanzierung ihrer Aparthotels auch höhere Umsätze versprachen. Doch die Rechnung machten beide ohne den Wirt: Argwohn führte zu Streitigkeiten, finanzielle Verluste zu Vertragsbrüchen. Rezessive Strömungen verstärkten die Tendenzen und die einstige Euphorie verpuffte endgültig. Das Beispiel Graubünden zeigt, dass der Stern der Aparthotels seit langem am Sinken ist: Noch vor rund zehn Jahren waren in diesem Kanton über 40 Aparthotels in Betrieb. Heute sind es noch etwa 20. Prognosen des Grundbuchinspektors Graubünden lassen eine weitere Schrumpfung erwarten.

**Gästerückgang bringt Probleme**

Dass das System nicht mehr funktioniert, gründet sowohl im hick-hack zwischen Vermieter und Mieter als auch im touristischen Einbruch: Hoteliegentümer und Wohnungseigentümer gerieten sich immer öfter in die Haare, weil der Hotelier seinen vertraglichen Verpflichtungen nicht mehr nachkommen konnte. Und Wohnungseigentümer weigerten sich zusehends, ihre Wohnungen dem Hotelier zur gesetzlich vorgeschriebenen Bewirtschaftung zu überlassen. Zu ausufernden und manchmal sogar vor Bundesgericht en-

den Streitigkeiten trugen zusätzlich Konkurse und Eigentümerwechsel bei. Zur Klärung der grundsätzlichen Aparthotel-Situation haben die bislang nur auf Einzelfälle abgestellten Bundesgerichtsentscheide jedoch bis heute nicht beigetragen. So versuchen die Kantone zu schlichten, was nicht mehr zu richten ist: Im Einverständnis aller betroffenen Parteien bieten sie Hand dazu, die Bewirtschaftungspflicht aufzuheben und den Wohnungen den Status von Ferienwohnungen zuzuerkennen.

**«Albarella» vor Umwandlung**

«Wir haben den rechtlichen Status der Aparthotels nur dann auf, wenn die Beteiligten ihren Verpflichtungen nicht mehr nachkommen», präzisiert dazu *Meinrad Ochser* vom Grundbuchinspektorat Graubünden. «Denn etwas, das nicht mehr funktioniert, sollte man nicht mehr weiterführen». Nicht mehr als Aparthotel weitergeführt werden soll nun auch das «Albarella» in San Bernardino. Ein Gesuch, die Aparthotel-Wohnungen zu Ferienwohnungen umzuwandeln, wurde von der Aparthotel Albarella AG bereits beim Kanton deponiert. Dessen Verwaltungsratspräsident *François Ducry* macht für diesen Schritt insbesondere den Zwang wirtschaftlicher Gründe geltend. Ducry verhehlt nicht, im letzten Jahr viel Geld verloren zu haben, da die Logiernächte zurückgegangen seien. «Die Miete mussten wir den Wohnungseigentümern aber trotz-

dem bezahlen». Es sei in dieser Situation deshalb viel besser, neue Verträge abzuschliessen und nur soviele Apartements zu mieten, wie das Hotel jeweils brauche, erklärt Ducry's Zürcher Anwalt *Nicola Barandun*. Das «Albarella», das sich zu diesem Schritt entschlossen hat, reiht sich damit in die bereits lange Liste derjenigen Aparthotels ein, die sich mit staatlicher Rückendeckung einen neuen rechtlichen Status gegeben haben. «Die meisten Aparthotels leiden an der gleichen Krankheit wie das «Albarella», so Barandun. Heute seien die Zeiten vorbei, in denen der Staat vorschreibe, welche Apartements zu welchen Konditionen zu vermieten seien. Falle die Bewirtschaftungspflicht weg und könnten Angebot und Nachfrage spielen, so wachse der finanzielle Spielraum der Hotellerie wieder.

**Prinzip Angebot und Nachfrage**

Ähnliche Gedanken macht man sich derzeit auch im Sporthotel Laax, das kürzlich von neuen Eigentümern übernommen und unter dem Namen «Sunapart» vermarktet werden soll. Auch im einstigen 4-Stern-Hotel war es in der Vergangenheit immer wieder zu Auseinandersetzungen über die Mietzahlungen zwischen Hoteliegentümer und Wohnungseigentümern gekommen. Um solche und ähnliche Streitigkeiten zu vermeiden sowie aus finanziellen Überlegungen (Personalkosten) sollen ab der kommenden Wintersaison im «Sunapart» die Hotelleistungen auf ein Minimum reduziert und die Wohnungen nach dem Prinzip von Angebot und Nachfrage weitervermietet werden.

«Wir arbeiten nach dem Baukastensystem», erklärt «Sunapart»-Verwaltungsratspräsident *Peter Gyger*. «Die Gäste bezahlen nebst der Wohnsmiete nur das, was sie auch beanspruchen wollen». Auf dieser Basis, so Gyger, würden alle profitieren: Die Eigentümer, die auf freiwilliger Basis vermieten könnten, die Gäste mit tieferen Mieten und die Gesellschaft durch die Einsparung hoher Personalkosten.

**Hotel Vitznauerhof, Vitznau**

## Nach der Übernahme die Entmachtung

Vor einem Jahr verkaufte sie den «Vitznauerhof» an die deutsche Refugium-Gruppe und sollte das Hotel weiterhin als Direktorin führen. Nun hat *Irene Keller* kurz nach der Wiedereröffnung die Kündigung erhalten, schreibt die «Neue Luzerner Zeitung». Per sofort wird das Haus von *Ulrike Richter* und *Peter Zamponi* geführt. Sobald sich alles eingeleistet habe, werde man das deutsche Übergangs-Management durch Schweizer Hotelkräfte ersetzen, sagt *Paul Kostrewa*, Investor und Verwaltungsratspräsident der Seehotel Refugium Hotel AG. Unterschiedliche Auffassungen hätten zur Trennung geführt, erklärt Kostrewa. Den Vorwurf, die Vitznauer Gemeinderätin Irene Keller nach Abschluss der Sanierungsarbeiten verbunden mit der Nutzung des Heimvorteils fallengelassen zu haben, bezeichnete Kostrewa gegenüber der «NLZ» als «absoluter Unsinn». Es sei eben ein heikles Unterfangen, einen Familienbetrieb in einen grossen Konzern einzugliedern. Irene Keller zur Kündigung: «Ich fühle mich nicht einmal sehr unglücklich, denn ich hätte das Hotel auf eine Art und Weise führen sollen, die mir nicht entspricht.» Damit ist die Ära Keller im «Vitznauerhof» nach 73 Jahren zu Ende gegangen. 1985 hatte Irene Keller den Betrieb von ihrem Vater Gerold übernommen und im August 1996 an die Refugium-Gruppe verkauft. Die deutschen Investoren bezahlten für Kauf und Sanierung des «Vitznauerhofs» und der benachbarten «Alpenrose» 26 Millionen Franken. *VY*

**Hoteldarlehen**

## Erfolgszinssatz wird eingeführt

Erfolgreiche Betriebe sollen bei den Darlehenszinsen bevorzugt behandelt werden. Dies hat die Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) letzte Woche beschlossen. Bei der künftigen Zinsgestaltung will die SGH damit neue Wege gehen und führt ab 1. August einen sogenannten Erfolgszinssatz ein, der vom jeweiligen Geschäftsergebnis abhängt.

Liegt die Verschuldung unter 90 Prozent des zuletzt erzielten Ertragswertes, so reduziert sich der ordentliche Darlehenszins (derzeit 5 1/4 %) jeweils um 1/2 Prozent. Die SGH verzichtet damit auf die bankengängige Praxis, einen individuellen Risikozuschlag beim Einzelengagement zu erheben. Massgeblich für den Erfolgszinssatz von derzeit 4 3/4 Prozent ist die Erfolgsrechnung 1996, beziehungsweise 1996/97. Stichtag ist der 31. Oktober 1996 oder später. Eine weitere Voraussetzung ist, dass zusätzlich zum SGH-Darlehen keine weiteren verzinsbaren Verbindlichkeiten bestehen, ausgenommen sie sind bereits innerhalb der 90-Prozent-Limite platziert. Eine Verlängerung des Erfolgszinssatzes über das jeweilige Geschäftsjahr hinaus ist nur dann möglich, wenn der Jahresabschluss innert vier Monaten bei der SGH eingereicht wird. *VY*

**REKLAME**

**CHECK IN DATA**

**Nous ne vous proposons pas des programmes gratuits, mais des programmes utiles.**

**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

**Radikalkur für Club Méditerranée**

## Trigano und Sohn werfen das Handtuch

**Im Streit um eine Radikalkur für den defizitären Club Méditerranée SA haben der Gründer Gilbert Trigano und sein Sohn Serge ihre Sitze im Aufsichtsrat niedergelegt. Gilbert Trigano legte zudem seine Funktion als Ehrenpräsident nieder, teilte der Konzern mit.**

Der seit Februar amtierende neue Präsident und frühere Eurodisney-Manager *Philippe Bourguignon* hatte angesichts

von Verlusten von 743 Millionen FF (rund 186 Mio. Franken) im Geschäftsjahr 1995/1996 (31. Oktober) drastische Umstrukturierungen eingeleitet und Dividenden gestrichen. Serge Trigano sagte der Zeitung «Le Figaro»: «Philippe Bourguignon hat entschieden, die Marke über das Konzept zu stellen. Er will Nebenprodukte entwickeln, etwa so, wie dies seine frühere Firma Disney betreibt.» Club-Med-Aktionäre hatten mit der Berufung des Eurodisney-Sanierers im Februar die 40jährige Ära der Trigano-Familie beendet. In der ersten Hälfte des

Geschäftsjahres 1996/1997 (1. November bis 30. April) stieg der Umsatz im Vergleich zum Vorjahreszeitraum um 2,3 Prozent auf 3,9 Milliarden FF, der Verlust betrug 413 Millionen Franc. In der ersten Hälfte des Geschäftsjahres 1995/1996 war noch ein Gewinn von 88 Mio. Franc erwirtschaftet worden. Aufgrund der Verlust hat der Verwaltungsrat des Club Med beschlossen, in einer ersten grossen Tranche 630 Millionen FF nachzuschüssen. Weitere kleinere Tranchen dürften im Verlaufe dieses Jahres nochmals nötig werden. *slda/dpa/HAS*

**HOT-TELL**

**Hotel Central in Sursee wird kein Wohnheim für Psychischkranke.** Der Luzerner Regierungsrat hat sich wegen der angespannten Finanzlage des Kantons gegen ein Wohnheim mit Tagesstätte für Psychischkranke im Hotel Central in Sursee ausgesprochen, schreibt die «Neue Luzerner Zeitung». Die Kaufverhandlungen zwischen dem Verein für Psychischkranke und den Besitzern des «Central» waren weit fortgeschritten. Auch lag die Zustimmung des Bundesamtes für Sozialversicherungen bereits vor. Geplant waren 18 Wohnungen sowie eine Tagesstätte für 12 bis 14 Personen. Via Heimfinanzierungsgesetz wäre für den Kanton pro Jahr eine Mehrbelastung von 200 000 Franken entstanden. *VY*

**Flüeli-Stiftung will das Hotel Kurhaus Flüeli-Ranft/ÖW übernehmen.** Wie die «Neue Obwaldner Zeitung» berichtet, werden die rund 90 Aktionäre der Gasthaus Flüeli AG mit einem Übernahmeangebot der Flüeli-Stiftung beglückt. Die neugegründete Stiftung will das Hotel Kurhaus im obwaldnerischen Flüeli-Ranft übernehmen, sanieren und auch weiterführen. Die Stiftungsmitglieder haben 100 000 Franken Anfangskapital zugesichert. Ein früheres Kaufangebot der damaligen Geschäftsführer *Annie und Franco Zoppé-Reinhardt* lehnten die Aktionäre 1996 ab, weil man eine kirchliche Nachfolgeorganisation suchte. Die Familie Zoppé-Reinhardt plant nun in der Nähe ein eigenes Hotel mit 70 Betten. *VY*

**Steigenberger-Mann übernimmt Marketing und Vertrieb der Arabella Hotels.** Die Arabella Hotel AG Schweiz will für seine 14 Häuser einen eigenen Manager für Marketing und Vertrieb einsetzen. Ab 1. September wird *Steffen Weidemann* diese neue Position übernehmen und das Arabella-Führungsteam verstärken. Weidemann war zuletzt geschäftsführender Direktor der SRS Hotels Steigenberger Reservations Service GmbH & Co. KG sowie Direktor Marketing und Vertrieb der Steigenberger Hotels AG. Sein Weggang dürfte im engeren Zusammenhang mit der Übernahme des Steigenberger-Systems «Trust» durch den Medienkonzern Bertelsmann stehen. *VY*

Accor

## Aktionäre wollen Taten sehen

Accor will die Serviceleistungen vollständig reorganisieren und strebt für das Jahr 2000 eine Gewinnverdopplung auf 2 Milliarden FF an. Falls sich die Prognosen von Jean-Marc Espalioux, seit Anfang Jahr Präsident des ACCOR-Direktoriums, bewahrheiten, dürften die arg verstimmten ACCOR-Aktionäre mit ihrem neuen Mann mehr als zufrieden sein.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Sinkende Gewinne, hohe Verschuldung und anhaltende Krisenjahre hatten so manchen Aktiennhaber allmählich mit den Accor-Vätern *Dubrule* und *Pelisson* verstimmt und schliesslich deren «sanfte» Ablösung bewirkt. Seit Anfang Jahr steht Jean-Marc Espalioux am Ruder des Accor-Schiffs. Und er hat einiges vor. Die neue Organisation betrifft vor allem die Hotellerie, da der Reisebürosektor nach der Fusion Wagonlits-Carlson bereits neue Wege geht, und auch die Mietwagenfiliale Europcar und der Sektor der Servicetickets (Essentickets) bereits rationalisiert wurden.

### Künftig drei Hotelblöcke

Der Hotelbereich wird in Zukunft drei Blöcke umfassen (bisher sieben markenorientierten Einheiten): die Billighotellerie (Ibis, Etap und Formule 1), die mittlere und gehobene Kategorie (Mercure, Novotel und Sofitel) und die «Low Budget»-Hotellerie in den USA (Motel 6).

Die Zusammenfassung der «Budget-» und «Low Budget»-Marken wurde bereits Ende 1996 mit der Gründung von Sphère International in Angriff genommen (Direktoren: *Didier Gros* und *Jean-Claude Luttmann*) und auch die Motel 6-Kette ist bereits als eigenständige



Jean-Marc Espalioux, Direktionspräsident von Accor, will mit einer umfassenden Reorganisation des Accor-Schiffes die Akzente wieder vermehrt auf das ursprüngliche Kerngeschäft legen. Foto: Serge Detaille

Filiale installiert (Direktion: *Georges Le Mener*).

Bleibt die mittlere und gehobene Kategorie, wo es vor allem bei der Mercure-Kette in letzter Zeit viele Übernahmen bestehender Häuser gegeben hat. Statt

wie bisher die länderorientierten Direktionen beizubehalten, wird dieser Sektor in Zukunft in vier grosse geographische Zonen aufgeteilt: Frankreich; Europa und der amerikanische Kontinent; Mittlerer Osten, Mittelmeer, Karibik, Indi-

scher Ozean und Pazifik; und Afrika. Parallel dazu wird eine für das Marketing und die internationale Verkaufspolitik zuständige Abteilung geschaffen, sowie eine Finanz- und Verwaltungseinheit, die für die Buchhaltung und die finanzielle Kontrolle verantwortlich zeichnet. Alle sechs Abteilungen werden direkt dem Direktoriumsmitglied *Sven Boinet* unterstellt. Zwei Abteilungen werden zudem für den gesamten Hotelsektor zuständig sein und die Einkäufe, die Computertechnik, die Reservierungen, die Instandhaltung aller ACCOR-Hotels optimieren.

### Konzentration auf Ursprung

Ziel der auf Anraten der Boston Consulting Group durchgeführten Reorganisation ist es, die Synergien zwischen den einzelnen Hotelmarken zu verbessern und neue Synergien mit den anderen Branchen (Reisebüros, Rent a car...) der ACCOR-Holding zu schaffen, um so den Herausforderungen der fortschreitenden Globalisierung auf dem Reise- und Servicesektor (leisure und business) gewachsen zu sein. Zudem will Jean Marc Espalioux damit die Entscheidungsprozesse verkürzen und ein kollegiales Management fördern.

Ausdruck der neuen Konzeption ist auch ein leicht verändertes ACCOR-Emblem, das die neuen übergreifenden Strukturen symbolisieren soll (Bindestrich im A). Ausserdem soll die Konzentration auf die ursprünglichen Aktivitäten der Gruppe (Hotellerie, Reisebüros und Servicetickets) fortgeführt werden. Das jüngste Abstossen der Hälfte der ACCOR-Anteile (11%) von Compass (Gemeinschaftsgastronomie) ist dafür bester Beweis und wird sicherlich auch von den Aktionären gerne gesehen, da die Transaktion immerhin 2,35 Milliarden FF in die ACCOR-Kasse gebracht hat. Sie sollen unter anderem dazu verwendet werden, um die Renovierungsprogramme der Hotels weiter voranzutreiben (mindestens 650 Mio. FF).

Arkona Hotels

## Misere der Muttergesellschaft bedingt Hotelverkauf

Noch sind die Verträge nicht unterschrieben, doch der Beschluss des Aufsichtsrates sickerte durch: Nachdem sich die Deutsche Seereederei GmbH (DS) Rostock wieder auf ihr Kerngeschäft, die Schifffahrt, besinnen muss, wird die Arkona Hotel GmbH verkauft.

MARIA PÜTZ-WILLEMS, MÜNCHEN

Die Arkona Hotel GmbH ist damit die erste von fünf touristischen Gesellschaften unter dem Dach der DS-Tochter Deutsche Seereederei Touristik (DST), die den Besitzer wechselt. Die Diversifizierung, die die Muttergesellschaft DST vor drei Jahren angestrebt hatte, wird damit wieder rückgängig gemacht. Die Arkona Hotel GmbH geht über in die Hände von *Gert Prantner*, auch in der Schweizer Hotellerie bekannt als Inhaber der RIMC International Hotel Resort Management and Consulting GmbH, Hamburg, der in der Schweiz kooperiert mit der von Basel aus tätigen Unternehmens- und Hotelberaterin *Eva Goll*. In früheren Jahren leitete Prantner lange Zeit das Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg.

### Bislang vier von sieben Hotels

Prantner übernimmt von den bisherigen sieben Arkona Hotels vier Häuser: das Hotel Thüringer Hof in Eisenach, «Baltic» in Stralsund, «Voltaire» in Potsdam und «Stadt Hamburg» in Wismar. Über die Zukunft der übrigen Häuser, die Hotels Remarque in Osnabrück, Sonne in Rostock und Neptun in Warnemünde, wird momentan noch verhandelt.

«Ich habe die Arkona Hotels übernommen mit all den Konsequenzen der Verträge, Bürgschaften und Patronatsklärungen», versichert Prantner. Er will die Arkona Hotel GmbH, die mit fünf Millionen Mark Stammkapital ausgestattet ist, seinen bisherigen Unternehmen (der stillen Betriebsgesell-

schaft RIMC sowie der Beratungs- und Development-Gesellschaft Prantner & Partner Hotelgesellschaft mbH & Co. KG) zur Seite stellen. «Ich plane, die einst begonnene Strategie fortzuführen, zu expandieren und zu diversifizieren.»

### Management beteiligt sich

Um die Ernsthaftigkeit seiner Absichten zu dokumentieren, holte Prantner die Entscheidungsträger der zerfallenen DST in sein eigenes, neues Boot: An der Spitze steht seit 1. Juli 1997 *Fritz Jürgen Kröger*, bisher verantwortlich für die Geschäftsleitung im Finanz- und Controllingbereich bei der DST; zuvor war er unter anderem zehn Jahre lang Vorstandsmitglied bei der HADAG Seetouristik und Fährdienst AG.

Kröger beteiligt sich als Geschäftsführer und Gesellschafter an RIMC und wird gleichzeitig Kommanditist bei Prantner & Partner. Krögers bisheriger Geschäftsführungskollege *Johann Friedrich Engel* (ex-Robinson-Gründer) kommt ebenso ins Team wie zwei weitere Köpfe aus zwei anderen DST-Gesellschaften: *Hans W. Zühlke* war bis dato Mitglied der Geschäftsleitung bei der Arkona Club GmbH; *Wolfgang Mankel* fungierte als operativer Manager des Clubschiffes Aida. Kröger, Zühlke und Mankel treten Prantner & Partner ebenfalls als Kommanditisten bei. Die 44prozentige Beteiligung, die die DST bisher an RIMC hielt, übernimmt Kröger.

### DST: Wie weiter?

Zur DST gehört (den bisher fünf operativen Gesellschaften: Neben der Arkona Hotel GmbH sind dies die Arkona Club GmbH, der seit 1995 den Skiclub Alpenrose in Zürs am Arlberg betreibt (weitere Clubs, u.a. in Bad Griesbach, sind/waren geplant); die Arkona Reisen GmbH (Vertriebsgesellschaft für alle touristischen Produkte der DST), die Baltic Reisebüros (vier Reisebüros in Rostock, Wismar und Hamburg) sowie die Deutsche Seetouristik GmbH (Betreiber der MS Arkon, der MS Astra und des Clubschiffes Aida).

Maritim

## Eine äusserst fragliche Offensive

Umstrukturierungen provozieren manchmal Stürnzuneln. Seit Jahresbeginn ist bei den deutschen Maritim Hotels der «Turnaround» angesagt. Ein neues Geschäftsführer-Trio wurde berufen. Doch einer der drei hat das Boot bereits wieder verlassen.

MARIA PÜTZ-WILLEMS, MÜNCHEN

Sie sollten Maritim wieder flott machen: *Uwe Klaus*, neuer Spitzenmann und zuständig für Operations, zusammen mit dem langjährigen Maritim Finanzchef *Horst-Gerhard Schewelles* als Co-Geschäftsführer und *Lutz Ingo Stammnitz*, der nicht adhoc zum Geschäftsführer bestellt wurde, sondern erst als Mitglied der Geschäftsleitung antrat. Stammnitz erklärte bereits im März an der ITB, dass bei Maritim nun alles anders werden. Da war sein «Chef», Geschäftsführer Uwe Klaus, noch gar nicht im Dienst. Vier Monate später ist Stammnitz schon wieder weg: Per Pressemitteilung liess er wissen, dass er mit Wirkung vom 1. August als Leiter Travel Management in die Dienste der Siemens AG in München tritt.

### Versuch: Strukturen aufbrechen

Trotzdem: Die neue Offenheit ist nicht zu übersehen: Uwe Klaus hat offenbar ein starkes Bedürfnis, die verhassten Strukturen einer der grössten deutschen Hotelgesellschaften (38 Betriebe, rund 10 500 Zimmer) aufzubrechen und das Unternehmen auch für die Öffentlichkeit transparenter zu machen. Plötzlich flatet eine Mini-Meldung auf den Tisch «Maritim konzentriert sich auf das Kerngeschäft». Man gibt zum Jahresende den Gastronomie- und Cateringbetrieb des Flughafens Münster/Osnabrück zurück. Sechs Tage später publiziert Maritim umgewohnterweise die Umsatzentwicklung im 1. Halbjahr 1997 (+7,6% Nettoumsatz). Und überrascht im zweiten Absatz erneut: Die Unternehmenskerndaten werden in «einer neuen Darstellungsweise

präsentiert»: Umsätze und Erträge werden künftig separat ausgewiesen; bisher berücksichtigte Innenumsätze wie zum Beispiel Management-, Architektur- und Beraterleistungen entfallen. Veränderung auch bei der Ermittlung der durchschnittlichen Zimmerbelegungsrate: Bildeten früher nur die verfügbaren Zimmer die Basis, so sind es heute alle Zimmer.

### Korrigierte Zahlen liegen tiefer

Laut Maritim sinkt der Umsatz von 637,5 Millionen in 1995 (alt) auf 549,9 Millionen in 1996 (neu). Die Zimmerbelegung der Maritim Hotels ging von 55,1 Prozent in 1995 (alt) auf 47 Prozent in 1996 (neu) zurück. Die Neuerungen sind eigentlich positiv: Einmal lässt Maritim durchblicken, wie die Zahlen zustandekommen; zum anderen hat man sich offenbar für einen Weg zu aussagefähigen und vergleichbaren Zahlen entschlossen. Leider fehlt aber nach wie vor die konsequente Umsetzung dieser Absicht. Um ein für allemal das Verwirrspiel mit Maritim-Zahlen zu beenden: In der Pressemitteilung wird darauf hingewiesen, dass auch die Vorjahresergebnisse ab 1995 nachträglich der neuen Basis angepasst wurden. Allerdings fehlen die neuen Angaben für eben dieses Jahr.

Die kann man allenfalls in der neuen Tabelle in der Fachzeitschrift NGZ (Frankfurt) vermuten. Alljährlich im Juli veröffentlicht sie eine Branchenübersicht über die 50 grössten Hotelgesellschaften in Deutschland. Die Maritim-Zahlen in dieser Tabelle lauten: 601,9 Millionen Netto-Umsatz und eine Zimmerbelegung von 48,9 Prozent in 1995.

### Fragwürdige Zahlenvergleiche

Die Maritim'sche PR-Offensive an sich ist lobenswert, aber bitte nicht in fraglichen, weit unvollständigen Fragmenten. Die Branche wartet nämlich auf geschlossene Aussagen der Geschäftsführung. Da stellt sich die Frage: Wenn Maritim heute Zahlen revidiert, waren die bis dahin veröffentlichten überhaupt glaubwürdig? Wie rechnen die anderen Hotelgesellschaften? Und: Sind Direktionslisten ohne direkten Kennzahlenvergleich aussagekräftig?

## IMPRESSUM

### hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

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

### Redaktion / Rédaction:

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

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

Sekretariat / Secrétaire: Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur: Bernhard Zwielen.

### Korrespondenten / Correspondants:

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

SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE)

### Offizielles Organ für / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMMA); 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-Reisendeienste; Amicale Internationale des Sous-Directeurs et Chefs de Réception des Grands Hôtels (AIGR).

### marktplatz

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

### Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Marketing: Margaretha Schober.

Abonnemente / Abonnements: Gérard Porta.

### Inserate / Annonces:

Domink Chammartin, Marc Moser, Pascale Zaugg.

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

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

Belichtung / Reproduction: Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

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

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

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

Burma/Myanmar

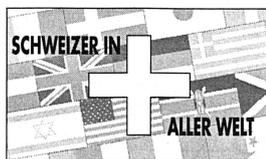
# Schweizer bringen Hotel-Knowhow nach Burma

Myanmar erlebt gegenwärtig einen wahren Hotelboom. Unbeschrieben der Ächtung des repressiven Militärregimes ziehen asiatische Investoren moderne Hotelkomplexe hoch. Brennpunkt des Geschehens ist die Hauptstadt Rangun. Hier halten Schweizer wichtige Kaderstellen besetzt. So Jean-Louis Hess, Chefpatissier im neuen Sedona Hotel und Gregor Erich Vogel, Catering- und Bankettkoch des New World Inya Lake Hotels.

WERNER KNECHT

Rangun präsentiert sich heute als riesige Baustelle. Vor allem downtown wachsen überall neue Hotels, Bürohochhäuser und Wohnkomplexe aus dem Boden. Erste Hoteladressen sind das Sedona, das

New World Inya Lake Hotel, das Traders und das Central Floating Hotel. Ganz oben jedoch steht das völlig erneuerte «Strand» am Ufer des Ayeyarwady. Eine piekfeine Adresse, denn es handelt sich um das 1901 durch die legendären Sarki Brothers erbaute Prachthotel.



Zumindest in Rangun findet man heute jede Hotelkategorie zwischen 1-Sternherberge und Luxushotel. Seit 1992 wurden 14 Hotelprojekte für insgesamt 1,4 Milliarden US-Dollar realisiert. Vor allem Singapurs Hotelindustrie engagiert sich stark. Über die Hälfte des gesamten Auslandskapitals kommt aus Singapur, neben dem Geld auch das fachliche Know-how. Wegen der rigorosen Militärjunta und der daraus resultierenden Ächtung durch die meisten westlichen Staaten steckt sie teilweise immer noch in Kinderschuhen.

## Kein Heimweh nach der Schweiz

Ein gutes Beispiel für eingeflogenes Fachwissen bildet das kürzlich fertiggestellte Sedona Hotel, auf halbem Weg zwischen Flughafen und Innenstadt von Rangun gelegen. Beim Besuch der neun Restaurants des Business-Hotels, fallen sofort die schweizerisch anmutende Patisserie und die hausgemachten Pralinés auf. Kein Wunder: Hier arbeitet der Schweizer Chefpatissier Jean-Louis Hess. Auf seinem Tisch liegt «La Patisserie Suisse», das Standardwerk der «Ecole professionnelle Richemont». «Viele dieser Anregungen kann ich hier gut gebrauchen», erklärt er. Er hat in Genf seine Lehre als Bäcker/Konditor absolviert. Seit Februar 1996 ist der Genfer im Sedona tätig. Vorher arbeitete er im Sedona-Headoffice in Singapur, um sich auf seine neue Aufgabe vorbereiten zu können. Er hat vor seinem Rangun-Engagement einige Jahre in Korea ver-

bracht und ist längst zum Kosmopoliten mutiert. Zwölf Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, alles Einheimische, zählen zu seiner Equipe. Die Hess-Equipe beliefert alle Sedona-Restaurants sowie den Gourmetshop, wo die Pralinés und Cakes guten Absatz finden. Ist Jean-Louis Hess zufrieden mit dem Umfeld? «Im grossen und ganzen schon», meint er. Allerdings gebe es in Burma keine ausgebildeten Patissiers. Er habe ausnahmslos Lehrlinge unter sich. «Aber alle sind arbeitsam, lernfähig und freundlich.» Nagt manchmal das Heimweh? «Nein», antwortet der 47-Jährige ohne zu zögern. Der burmesische Berufsalltag fordert mehr, als die glänzende Hotelfassade erahnen lässt. Aus der fernen Schweiz entdecken wir auf einem Gestell eine Pistazienpaste. Die lokale Qualität sei meistens zu grob und damit untauglich für Patisserie, erklärt Hess. Viele unproblematisch scheinende Rohprodukte müssen aus dem Ausland importiert werden, beispielsweise Zucker und Mehl. Heimische Früchte und Gemüse sind jedoch in bester Qualität von lokalen Märkten erhältlich.

## Catering für Myanmar Airways

«Ich habe im November letzten Jahres hier zu arbeiten begonnen und fühle mich bereits zu Hause» resümiert George Vogel, Catering Manager des legendären New World Inya Lake Hotels am Ilyasee zufrieden. Schuld daran, gesteht er lächelnd, sei auch seine im nahegelegenen Ramada Airport Hotel arbeitende Freundin. Der 26-jährige Schweizer ist in Namibia geboren, besuchte anschliessend in Bern die Schulen und durchlief die Hotelfachschule Luzern, wo er sich abschliessend mit Business Management und Wirtschaftskunde auf seine berufliche Karriere vorbereitete. Diese startete

im Hotel Schweizerhof Bern mit der Kellerlehre, führte ihn nach Zürich, Lausanne und St. Gallen. 1996 arbeitete er im seinerzeitigen Nova Park Zürich als Assistent Financial Controller. Nun kann er gebrauchen, was er im fernen Helvetien gelernt hat. Einer der wichtigsten Kunden ist die Myanmar Airways International, die täglich zwischen 600 und 800 Menüs bezieht. Dies bedingt einen 24-Stunden-Betrieb. Wie erlebt Vogel den burmesischen Alltag? «In kurzer Zeit hat es viele Veränderungen und Fortschritte gegeben», erklärt er. Dies zeige sich auch im Strassenbild. In der letzten sechs Monaten habe sich der Strassenverkehr verdoppelt. Zwar brauche es überall Geduld, bis der Hotelbetrieb funktioniert. Aber mit asiatischem Sanftmut und Verhandlungsgeschick liessen sich die burmesischen Haken und Ösen meistern.

## Hotelmultis in Burma

Das Sedona Hotel ist der neueste und zugleich luxuriöseste Hotelkomplex von ganz Rangun. Der Deluxebetrieb mit 366 Zimmern und acht Suiten könnte ebenso gut in Hongkong oder in New York stehen. Das Hotel gehört zum schnell wachsenden Singapur Hoteldeveloper und -betreiber Sedona. Erst Mitte 1994 gegründet, gehören zu Sedona Hotels International heute schon verschiedene Hotels und Resorts in Indonesien und Australien. Demnächst folgt Vietnam mit Saigon und ein zweites Hotel in Myanmar, im pittoresken Mandalay. In die beiden Hotels werden 150 Millionen Dollar investiert.

Das New World Inya Lake Hotel wiederum steht unter deutschem Management. Das Hotel mit 239 Zimmern und 8 Suiten wurde letztes Jahr umfassend renoviert und unter das Management von New World Hotels International gestellt. Noch in lebendiger Erinnerung ist Nikita Chruschtschow, der das Hotel bauen liess und sich hier im Paradies währte. KW



Der Genfer Jean-Louis Hess, Chefpatissier des Sedona Hotels Yangon, mit seinem Team.

Foto: Werner Knecht

## HOT-TELL

Radisson SAS: Kopenhagener Hotels für 20 Millionen US-Dollar renoviert. Das Radisson SAS Royal Hotel und das Radisson SAS Scandinavia Hotel werden renoviert. Insgesamt werden damit 705 Gästezimmer erneuert, dazu kommen alle Konferenzräume. Das Radisson SAS Scandinavia Hotel ist das grösste Hotel Dänemarks. Die beiden Flaggschiffe von Radisson SAS Hotels verzeichneten im vergangenen Jahr einen Rekordabschluss. Die Arbeiten mit einer Investitionssumme von insgesamt 20 Millionen US-Dollar sollen Ende 1998 abgeschlossen sein. r.

\*

Le Meridien im indischen Bangalore. Die zu den Forte Hotels gehörenden Meridien Hotels & Resorts haben im indischen Bangalore ein neues Hotel eröffnet. Das Hotel umfasst 200 Zimmer und mehrere Restaurants. Zudem stehen Konferenzräume für bis zu 1200 Personen zur Verfügung. Das Hotel in der aufstrebenden Stadt wurde unter anderem auch für Geschäftsreisende eingerichtet. So stehen den Geschäftsleuten neben einem separaten Check-in-desk auch Faxen in den Zimmern zur Verfügung. Ausserdem gibt es ein Business-Zentrum mit einem 24 Stunden Service. r.

\*

Flag International Hotels mit erweitertem Angebot. Flag International Hotels, der grösste Hotelverbund in der südlichen Hemisphäre und der Bustourveranstalter Australian Pacific Tours (APT) sind eine Marketingzusammenarbeit eingegangen. Damit findet der Übernachtungspass des Flag-Hotelpasses nun auch Anwendung als Zahlungsmittel für APT-Touren. APT bietet in Australien ein umfangreiches Ausflugsprogramm an. Zudem haben Flag International Hotels die Palette ihrer Destinations-Broschüren erweitert. Im neuen Neuseeland-Hotelführer sind mehr als 60 Hotels zusammengestellt. r.

## Österreich

# Immer mehr Betriebe unter Zwangsverwaltung

Der Weg in die Hotelleite ist ein Abstieg in Raten. Die in der Schweiz bekannte Zwangsverwaltung kommt auch in Österreich in Mode. Sie mag eine Stufe sein, die wieder nach oben führt. Manchmal lässt sich damit eine Hotelruine vermeiden. In Österreich sollen rund zwanzig Betriebe zwangsverwaltet sein: Das Luxushotel Vital Royal gehört auch dazu.

FRED FETNER

Das 5-Stern-Haus Vital Hotel Royal bei Seefeld, ein 90-Millionen-Franken-Bau, steht unter Zwangsverwaltung. Damit teilt das Luxushotel sein Schicksal mit etwa zwanzig weiteren Häusern in Österreich. Sogenannte Masseverwalter schliessen insolvente Hotels, die Zwangsverwalter hingegen halten diese mühsam am Leben. Dass es überhaupt soweit kommt, liegt laut dem in Österreich umsatzstärksten Tourismusberater Jakob Edinger daran, dass Sanierungsmassnahmen meist um drei bis vier Jahre zu spät in Angriff genommen werden. Der Weg in die Pleite ist ein Abstieg in Stufen, mit den Banken als stetem Begleiter. Relativ jung ist die stärkere Nutzung der «Zwangsverwaltung». Für den Eigentümer heisst das: Es ist noch nicht aller Tage Abend. Mit Glück, Hilfe und Adressat kann die Krise innerhalb von ein bis zwei Jahren bewältigt sein.

## Konkurs wird vermieden

Im Insolvenzfall übernimmt in Österreich der Masseverwalter die Regenschaft. Normalerweise schliesst er das Haus. Der Erlös der nachfolgenden Ver-

steigerung geht an die im Grundbuch eingetragenen Hypothekargläubiger, an die Krankenkasse oder an Steuern. Danach bleibt nichts mehr übrig. Einmal gesperrt, sinkt der Wert des Hauses rasant. «Kunden, Personal und Image sind nach zwei verlorenen Saisons weg,» gibt Edinger zu bedenken. Nicht selten bleibt in solchen Fällen eine Hotelruine zurück. Weil der Hotelkonkurs schleppend dahingeht und meist letal endet, gibt es in Österreich nur in zwei Situationen Konkursanträge: Wenn niemand glaubt, dass das Hotel jemals wieder mit Gewinn zu führen ist oder wenn schon eine Aufgangsgesellschaft existiert. Die gerichtliche Zwangsverwaltung kann innerhalb weniger Wochen eingeleitet werden. Der laufende Betrieb beginnt dann wieder bei Null, muss sich aber in den schwarzen Zahlen bewegen. Edinger hält gegenwärtig acht Betriebe in Zwangsverwaltung. Zwei weitere sind «angekündigt».

## Vital Royal unter Kuratel

Der Hotelier wird «unter Kuratel» gestellt. «Man kommt mit dem Gerichtsvollzieher und dann heisst es Schlüssel auf den Tisch», schildert Norbert Metzler den üblichen Ablauf. Metzler ist Berater, gerichtlich beiderer Sachverständiger und Hotelier im Vorarlberg. Er verwaltet in Tirol und Vorarlberg etwa gleich viele Häuser wie Edinger. Gemeinsam könnten «Edinger & Metzler» wohl eine der grössten österreichischen Hotelketten bilden. Dem Vernehmen nach sollen in Österreich zur Zeit insgesamt knapp zwanzig Hotels zwangsverwaltet werden. «Flaggschiff» dieser unfreiwilligen Kette wäre dabei sicher das 1991 nach Baukosten von 90 Millionen Franken eröffnete Luxushotel Vital Royal in Reith bei Seefeld. Seit Mitte Januar 1997 führt es die Edinger Tourismusberatung. Damit die vom Gesetz geforderten Überschüs-

se erwirtschaftet werden können, müssen hier die Banken allerdings Kapital zu schiessen. Sonst müsste das 5-Stern-Hotel, wie in allen Fällen, wo der Betrieb nicht kostendeckend geführt werden kann, gesperrt und versteigert werden. Bei kleineren Häusern bleiben die Wirt häufig im Haus, führen manchmal sogar den Betrieb weiter. Edinger: «Bei unserem Portfolio zweimal mit schlechtem, einmal mit gutem Erfolg.» Normalerweise fühlen sich die Hoteliers in diesen Situationen entmündigt und reagieren destruktiv. Ihre Chance den Betrieb wieder selbst übernehmen zu können, Metzler beziffert diese mit 50 Prozent, reduzieren sie dadurch noch.

## Mit Gericht abgestimmt

Entscheidende Schritte müssen mit dem Gericht abgestimmt werden. Doch jeder Fall liegt anders. Wird sich beim «Vital Royal» auf die Dauer eine Insolvenz nur schwer vermeiden lassen, gibt es zum Glück auch Gegenbeispiele. Das Hotel Tyrol in Obsteig mit 230 Betten, ist seit längerem in Zwangsverwaltung, weil die Eigentümer aufgrund anderer bestehender Unternehmensbereiche ihren Schuldendienst gegenüber den Banken einstellen mussten. In Osttirol wurde für ein Haus eine neue Gesellschaft gegründet, in der nun der ehemalige Eigentümer als Pächter agiert. In Saalbach-Hinterglemm wurde ein Hotel von einer Aufgangsgesellschaft mit Familienmitgliedern des ehemaligen Besitzers als Mitglieder erstigert. Eine Schwäche von einer längeren Zwangsverwaltung liegt darin, dass die Berater keine Verkaufsprofis sind. Das Hotel wird so «ruhig gestellt». «Sicher ist die Erarbeitung eines Marketingmix schwieriger. Ein rigoroses Kostensenkungsprogramm wirkt einfach schneller,» weiss Metzler.

## Starke Banken

Sobald finanziell etwas schief läuft, sind je nach Phase des Verfahrens in Österreich die Durchgriffsmöglichkeiten der Banken gegenüber den Hoteliers massiv. Verstärktes Controlling von aussen kommt immer dann zum Zug, wenn die Bank betrieben hat. Dann kommen Managementverträge oder Teilmanagement hinzu oder ein zweiter Geschäftsführer wird eingesetzt. Wenn das alles nichts nützt, kommt der Hotelbetrieb unter Zwangsverwaltung. Das ist die stärkste Durchgriffsmöglichkeit der Gläubigerbanken. Bei Insolvenz kommt es zur Masseverwalter mit anschließender Zwangsversteigerung. Dies ist das Hauptdurchgriffsrecht beim Gericht. FF

## REKLAME

**DOMINO GASTRO**  
Ihr Personal-Profi

Zürich	Roland Eng	01 432 73 73
Basel	Margret Otterbach	061 315 40 10
Interlaken	Daniel Imboden	033 823 32 32
Rapperswil Region + Zentralf	055 222 67 00	
Wii AG	Marcel Zollinger	071 925 33 06
Suhr AG	Ernst Schaar	062 842 48 31

Für alle Stellen im Gastro-, Hotel- und Tourismus-Bereich. Verpachtung von Hotel- und Restaurantbetrieben.

**DOMINO GASTRO**

# AUS-/WEITERBILDUNG



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

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

Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05

Weiter-  
 bildung  
 SHV  
 Ein  
 Qualitäts-  
 faktor

In kurzer Zeit zum Erfolg  
 durch praktisch anwendbares  
**FRANZÖSISCH**

- \* Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- \* Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
- \* inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerefelder etc.)
- \* Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- \* Partnerschule für Spanisch in Mexico

CCIEL, Negressauve de Verrines  
 F-79370 CELLES/BELLE  
 Tel/Fax 0033-5-49-279.275, Mr. Simonnet

**ENGLISCH LERNEN  
 IN AUSTRALIEN**

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

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

Die Schule für  
**Show & Animation**  
 1/2-jährige Ausbildung z. Animater/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

Abonnemente  
 per Fax  
**031 370 42 23**

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

**Hotelsekretär/in**

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.

Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung

Kursbeginn August / Februar

Name: \_\_\_\_\_  
 Adresse: \_\_\_\_\_  
 PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

**Spende Blut. Rette Leben.**

**BAR FACH SCHULE THÖRIG**

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

**BAR FACH SCHULE BERN**

**WIR BIETEN:**

- PRIMÄRKURSE (ANFÄNGER)
- SEKUNDÄRKURSE (FORTGESCHRITTENE)
- PROFILKURSE
- 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 M A I L  
 INFO@BARSCHULE.CH  
 WWW.BARSCHULE.CH

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

**SWANDEAN School of English**  
 Englisch lernen in England  
 Worthing (Südküste) oder Wimbledon (London)

- α Kleine Klasse / super Schule
- α Vielseitiges Angebot
- α Originalpreis

Infos: Margaret Knecht, Werdenbergstr. 11  
 9470 Buchs / SG Tel. 081/ 75 623 48

IHTI School of Hotel Management  
 Neuchâtel, Switzerland

**HOTEL MANAGEMENT  
 STUDIES, SWITZERLAND**

- 3-Year Bachelor's Degree and Higher Diploma in Hotel Management
- 2 1/2-Year Diploma in Hotel Management
- 1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma
- 1-Year Certificate Courses

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

**Weltweit Sprachen lernen**

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

Metzenbauer & Co, 3900 Brig  
 Alte Simplonstrasse, Postfach 533  
 39021/264655

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

<p><b>Weiterbildung SHV                  Formation permanente SSH</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bern 031 370 41 11</li> <li>- Lausanne 021 320 03 33</li> </ul>	<p><b>Hotel-Handelsschulen SHV                  Ecole de secrétariat hôtelier SSH                  Scuola cantonale di segretariato d'albergo SSA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bern 031 370 41 11</li> <li>- Spiez (NOSS) 033 654 23 51</li> <li>- Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27</li> <li>- Lausanne 021 323 28 95</li> <li>- Bellinzona 091 821 60 10</li> </ul>	<p><b>Schulhotels SHV                  Hôtel-écoles SSH                  Albergo-scuola SSA</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Deutsche Schweiz 031 370 41 11</li> <li>- Suisse Romande 021 320 03 32</li> <li>- Tessin 091 826 20 38</li> </ul> <p><b>Schweizerische Fachkommission                  für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Schulzentrum Weggis 041 390 29 29</li> </ul>	<p><b>Ecole hôtelière SSH de Lausanne</b>                  021 785 11 11</p> <p><b>Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun</b>                  033 221 55 77</p> <p><b>SHA Hotel Management School                  «Les Roches» Bluche</b>                  027 481 12 23</p>
--	--	--	--

**HOTEL BOUTIQUE**

Suchen Sie Hilfsmittel für die Administration  
 in Ihrem Betrieb? Dann rufen Sie uns an!  
 Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

**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

**Im Dutzend billiger:**

**tourismus revue**

Abonnemente  
 031 370 42 22

**BAZAR**

**Zu verkaufen 2 antike  
 Bündner-Pferdeschlitten**

a) rot mit Kutschersitz, Lederpolster, Kummel, komplett, gut erhalten, 2,2 ml, Fr. 2500.–

b) Engadinerschlitteda, grün-braun, gut erhalten, 2,0 ml, Fr. 2000.–

Telefon 061 901 44 38 ab 17.00 Uhr.  
 95081/390619

**hotel + tourismus revue**  
 Anzeigenverwaltung  
 Postfach  
 CH-3001 Bern  
 Telefon 031 370 42 22  
 Telefax 031 370 42 23

**Richtig inserieren:**

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates mit.

**Beschriftungen**  
 Selbstklebend  
 Schriften  
 Buchstaben  
 in allen Farben + Grössen  
 für innen + aussen  
 032 752 02 02  
 für jeden Zweck  
 032 752 02 02 / 042 25 02 / 042 25 02 / 042 25 02

**Er braucht. Sie hat.**

**Spende Blut. Rette Leben.**

**FREEsystem**

**Ein System für viele Ansprüche. Verlangen Sie Unterlagen. Fax: 01 776 62 72**

Ausstellungswand  
 Trennwand  
 Präsentationswand  
 Magnetwand  
 Stoffwand

DONES TRADING AG  
 Trofensstrasse 22  
 8037 Zürich

**HOTEL-  
 OMNIBUS**

6 bis 8plätzig

Baujahr ca. 1880 – Carrossier  
 Verneuil, Limoges, France

Neulackierung olivgrün, Räder  
 und Seitentafeln auf Dachhöhe  
 weinrot mit Filets. Innenpolster  
 renovationsbedürftig.

1spännig (2spännig möglich)

Auskunft: Emil Pfister  
 Telefon und Fax 081 353 15 49

**Restaurant Schiffände/«Blue Chicago», Maur ZH**



Gute Stimmung beim Blue Chicago-Initiant Peter Huwiler (ganz rechts) und der ersten Live-Band, «Hot Stuff» aus Zürich.  
Foto: Michael Hutschneker

## Swingender Blues im Ausflugslokal

Mit der Eröffnung der Blue Chicago-Bar will der Wirt des Restaurant Schiffände in Maur der saisonalen Abhängigkeit ein Schnippen schlagen. Im ehemaligen «à la carte»-Restaurantteil lockt nun ein abwechslungsreiches Musikprogramm an den idyllischen Greifensee.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Irgendwie muss man doch die Leute herbringen. Recht hat Peter Huwiler. Denn das Restaurant Schiffände in Maur liegt weiss Gott nicht am Nabel der Welt. Das weiss auch der umtriebige Pächter, welcher seit dreieinhalb Jahren am idyllischen Greifensee während zwölf Monaten im Jahr nach dem Rechten sieht. Zwar ist er mit dem Geschäftsgang im Restaurant mit gut bürgerlicher Küche zufrieden, und auch die Nachfrage für den Saal im ersten Stock lässt nichts zu wünschen übrig. «Dennoch», so Huwiler, «ist der Betrieb sehr wetterabhängig.» Ausgezeichnete Frequenzen verzeichnet das in der Region weit herum bekannte Schiffände bisher nur in den Sommermonaten. Dies trifft insbesondere für das Selbstbedienungsrestaurant am Ufer des beliebten Ausflugessee zu. Ein viertes Standbein im gleichen Haus, das «à la carte»-Restaurant hat eine leicht strahlende Zeit hinter sich: Bei Plattenservice in gediegener Atmosphäre hätten Aufwand und Ertrag nicht gestimmt und beim folgenden Tellerservice sei die Hemmschwelle immer noch zu gross gewesen. Huwiler hat nun genau in diesem Teil des Hauses eine Idee umgesetzt, die länger

und erfolgreicher Bestand haben soll, als die bisherigen Versuche. Davon nicht betroffen sind die beiden Restaurants und der Saal, die alle unverändert im Angebot bleiben.

### Die Kinder spielen den Blues

«Hereinbuttern» musste der Schiffände-Wirt aber ein weiteres Mal, und zwar rund 80 000 Franken, um den bisherigen «à la carte»-Betrieb in ein «Blue Chicago» zu verwandeln. Dass der ehemalige Küchenchef, Spitaldirektor und gelernte Koch seine Führer in der boomenden US-Metropole ausstreckte, war kein Zufall. Huwiler: «In Chicago wird nicht nur konsumiert, da lebt die Restauration noch wirklich.» Und weil Maur und seine Schiffände eben auch an einem See liegen... Von insgesamt neun Huwiler-Kindern spielte irgendwann einmal eines der fünf Musizierenden mit der Gitarre im Restaurant. Mit Erfolg und Folgen. Für Vater Peter war die Sache klar: Mit Musik lassen sich Gäste ins Haus locken. Und weil Chicago als Vorbild dienen sollte, war schnell einmal die Verbindung zum Blues kurzgeschlossen. «Blues ist mehr als nur Musik», zeigt sich Huwiler begeistert, «Blues ist eine Lebenseinstellung.»

### Moderate Preisgestaltung

Nun bietet also das ländliche Maur seit vorgangenen Freitag eine Bar mit Musik für Musik-Begeisterte und solche, die es werden wollen. Für das musikalische Wochenprogramm zeigt Jann, der Gitarrenlehrer der Kinder, verantwortlich. Jeden Abend, vorläufig bis eine halbe Stunde nach Mitternacht, erwartet die Gäste ein neues Programm, mit zumeist Live-Musik. Vom Blue Monday über Crossroads-CD's, Karaoke-Evening, 30er und

40er Jahre Blues and Swing. Open Stage (Musiker spielen für Musikbegeisterte), Live Act with Special Guest und schliesslich die 50er und 60er Jahre Blues and Soul. Eintritt will der Initiant nur bei grösseren Anlässen erheben, und moderate Konsumations-, respektive Getränkepreise sollen das Blue Chicago zum beliebten Treffpunkt am Greifensee werden lassen. Drinks sind zwischen 10 und 15 Franken zu geniessen, für ein Bier sind 6 Franken 50 auszuliegen. Auch gegen den kleinen Hunger ist mit einem einfachen Dreier-Fingerfood-Angebot gesorgt. Auf der Karte steht ein American-Sandwich, das Poulet im Topf oder ein Steak-Sandwich.

### An der Küche wird gespart

Zu den Erwartungen gibt sich der Schiffände-Wirt noch zurückhaltend: «Jeder Gast der im Winter kommt, ist einer mehr als bisher.» Im Lokal selbst finden an den Barhockern und stehend rund 120 Besucher Platz. Werden an einem warmen Sommerabend dann einmal die grossen Fensterwände weggeschoben, hat «Blue» nichts dagegen, wenn im lauschigen Garten bis zu 1000 Gäste dem Blues und Swing frönen. Und was liegt in Sachen Umsatz im Blue Chicago drin? «Da müssen wir zuerst noch Erfahrungen sammeln...». Mit dem neuen Konzept stehen auf jeden Fall zwei Köche weniger auf der Lohnliste (jährliche Einsparungen von über 100 000 Franken) und auch im Service sind es zwei Mitarbeiter weniger. Neu im Einsatz sind dagegen drei Bar-Profis, wobei sich die endgültige Mitarbeiterzahl im Blue Chicago erst noch einspielen muss - genauso wie das Musikprogramm.

**Zürcher Gastromesse**

## Dritte Messe für die Gastronomie im Grossraum Zürich

Zumindest bei den Messen wächst der Gastromarkt scheinbar noch - und insbesondere in Zürich. Nach den wenig spektakulären Erfolgen der Noga in Winterthur versuchen sich ab nächstem Jahr die Initianten der Zürcher Gastromesse. Aber auch nationale Messen werden den Newcomer voraussichtlich spüren.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Regionalmessen für das Gastgewerbe sind im kommen: Nach der Lancierung der Zagg in Luzern und der Noga in Winterthur soll im kommenden Frühjahr mit der Zürcher Gastromesse in den Hallen der ABB-Oerlikon eine dritte Lokalmesse ihre Tore öffnen. Und damit nicht genug. Denn eng wird es jetzt auf dem Platz Zürich für die Mitstreiter im Gastro-Messewesen. Nach der Zürcher Gastromesse vom 14. bis zum 17. März 1998, folgt im April die internationale Biermesse Bex und im Mai die nordostschweizerische Gastroausstellung. Und die jeweiligen Messeverantwortlichen wussten bis anhin auch noch nichts von ihrem neuen Mitstreiter.

### Klare Konkurrenz

Die neue Zürcher Messe will vor allem den Firmen aus der Region eine Plattform bieten und speziell Zürcher Gastronomen ansprechen. Doch das Zielpublikum kommt bei den anderen beiden Messen im Grossraum Zürich ebenfalls zu rund 50 Prozent aus der Metropole. Ob die Nachfrage der Wirte und Hoteliers für die drei Messen reicht, ist fraglich. «Der neue Mitbewerber ist eine klare Konkurrenz für uns», gibt der Geschäftsleiter der Noga, Dario Kyburz, zu. Die Gastroausstellung musste bereits bei ihrem zweiten Anlauf im letzten Jahr eine Einbusse bei der Zahl der Aussteller von 40 Prozent hinnehmen.

Für Regionalmessen sieht der Initiant der neuen Zürcher Messe, der Gastronom Freddy Lee, ein klares Bedürfnis. Seine Hauptmotivation sei, dass eine nationale Messe wie die Igeho zu gross konzipiert und für den Besucher zu wenig überschaubar sei.

### Aussteller aus der Region

Lee stuft die Zürcher Messe sogar als noch lokaler als die Zagg in Luzern ein: «Auch Gemüseproduzenten aus der Region können ausstellen.» Der vergleichsweise niedrige Quadratmeterpreis (der nackte Stand für 120 Franken pro Quadratmeter) soll Kleinunternehmer die Messe zugänglich machen.

«Diejenigen, welche sich eine Igeho nicht leisten, können zu uns kommen», wirbt Lee. Von den 1500 angeschriebenen Zuliefern im Grossraum Zürich und den angrenzenden Kantonen haben bislang knapp 30 fest zugesagt. Die definitive Durchführung der Messe soll jedoch erst ab mindestens 100 Firmen erfolgen.

Die Hälfte der sich bereits in Zürich angemeldeten Betriebe sind laut Lee Regionalvertreter grosser Firmen. Damit wird ganz klar auch das Messebudget der entsprechenden Unternehmen für überregionale Ausstellungen beschnitten. Bernd Schuster, Pressesprecher der Igeho, hatte offiziell noch nichts von der anwachsenden Konkurrenz in Zürich vernommen, ein Statement wollte er deshalb nicht abgeben. Doch im Auge behalten wird er die neue Messe auf jeden Fall.

### Und sicher mit Bier

Während die zur Bex 1996 zeitgleich stattfindende Noga im letzten Jahr keinen Bierhersteller verpflichten konnte, kann die Zürcher Gastromesse trotz räumlicher und zeitlicher Nähe zur Biermesse im kommenden Jahr auf Aussteller der Bierbranche hoffen. Die Luzerner Brauerei Eichhof hat gemäss den Messeveranstaltern bereits Interesse gezeigt und der Generalimporteur für Budweiser, dem Pils aus Budvar, hätte bereits zugesagt. Angesprochen wurde weiterhin sowohl die Feldschlösschen-Holding als auch ihr lokaler Ableger in Zürich, die Hürli-mann-Brauerei. Laut dem für den Entscheid Verantwortlichen bei Feldschlösschen, Jürg Moosmann, ist eine entsprechende Präsenz nicht ausgeschlossen.

### Zürcher viel auf Messen

Seit ungefähr einem halben Jahr liegt das Patronat der Zürcher Gastromesse bei Gastrozürich. Der Vorsitzende, Ernst Bachmann, ist überzeugt, dass der Grossraum Zürich eine eigene Plattform benötigt. Seiner Ansicht nach ist sowohl von Seiten der Aussteller als auch von Seiten der Gastrobranche ein eindeutiges Bedürfnis vorhanden. Und da die Zürcher bei den umliegenden Messen durchwegs zahlreich vertreten sind, dürfte es wohl auch bei «ihren» Messe nicht an Besuchern fehlen. Zudem ist für den lückelosen Anschluss mit öffentlichen Verkehrsmitteln bis zum Bahnhof Oerlikon gesorgt.

Erst wenn jedoch sich die jetzt noch fehlenden gut 70 Aussteller für die Zürcher Gastromesse anmelden findet diese allerdings definitiv statt. Und wenn alles gut geht dann sogar jedes Jahr.

**Howeg-Planteurs Réunion AG/Prodega Gruppe**

## Howeg mit 9 Prozent Mehrumsatz

Massgeblich zum guten Ergebnis der Prodega Gruppe im ersten Halbjahr 97 beigetragen hat die Howeg-Planteurs AG mit einem Umsatzplus von 9 Prozent. Mit der Integration der Serviplan verstärkt Howeg-Planteurs den Marktanteil als Lieferant der Gastronomie im Raum Zürich.

Das gute Zwischenergebnis sei in erster Linie auf den verbesserten Sortimentsmix, aber auch auf die verstärkte Aktionspolitik sowie auf die Gewinnung von Grosskunden zurückzuführen, begründet René Schlachter, Marketingleiter der Howeg-Planteurs Réunion AG in Ebikon, die erfreuliche Entwicklung des Belieferungsgrosshandels gegenüber dem Vorjahr. Zuwächse seien ebenfalls bei den Weinen im mittleren Preissegment, bei den Top 50 sowie den Exklusivmarken Taittinger «Champagner», Cordier (F) Baron de Ley, Vallformosa (E) und Wente Vineyards (Kalifornien) zu verzeichnen.

Mit der Integration des Gastronomiebelieferers Serviplan aus der Coop-Gruppe steigt Howeg-Planteurs im Raum Zürich auch in den Frischproduktehandel inklu-

sive Sous-vide und Molkereiprodukte ein.

### Frischprodukte-Linie

Die Ausdehnung des Handels von Howeg-Planteurs mit Tiefkühlprodukten und Frischwaren auf die gesamten Schweiz ist geplant, Details über die Realisierung und eine allfällige Zusammenarbeit mit Logistikpartnern werden indessen noch keine bekannt gegeben.

### Prodega Gruppe: plus 5,4 Prozent

Die im Abhol- und Belieferungsgrosshandel tätige Prodega Gruppe weist im Vergleich zum Vorjahr eine Umsatzsteigerung von 5,4 Prozent aus. Die Cash&Carry-Unternehmen Prodega AG, Growa und Ewoco inklusive die im Belieferungsgrosshandel tätige Howeg-Planteurs Réunion AG erreichten bis Jahresmitte einen Umsatz von 473,8 Mio. Franken (Vorjahr 446 Mio. Franken, nicht konsolidiert). Mit der Eröffnung des 14. C&C's in Dietikon ZH in der zweiten Jahreshälfte setzt die Prodega ihre Expansion fort.

### Jede vierte Zürcher Beiz beanstandet.

Bei jeder vierten der kontrollierten Gaststätten im Kanton Zürich sahen sich im vergangenen Jahr die Chemiker des kantonalen Labors zu Beanstandungen veranlasst. Dabei soll es sich gemäss Kantonschemiker Rolf Etter bei den Betroffenen mehrheitlich um bekannte Problembetriebe handeln. Insbesondere beim Vorgekochten präsentiert sich die Bilanz düster bis verderblich: Beim Gemüse hielt 47 Prozent den Auflagen nicht stand, beim Reis 30 Prozent, 29 Prozent bei den Teigwaren und schliesslich auch ein Fünftel aller Süssspeisen. Das alte Sorgenkind Friteuse machte 1996 seinem schlechten Ruf weiterhin alle Ehre. In beinahe jeder dritten brutzelte zu lange gebräutes oder zu stark erhitztes «Altöl».

### Aufhebung der Polizeistunde im Kanton Zürich möglich.

Nachdem anfangs Jahr im Kanton Zürich bereits die Bedürfnisklausel gefallen ist, können Restaurants ab 1998 ihr Lokal sogar rund um die Uhr offen halten. Mit der zweiten Reformtranche des Gastgewerbesetzes wird die Polizeistunde fast zur Theorie. Neu haben die Wirte einen Rechtsanspruch auf Ausnahmebewilligungen bis zum 24-Stunden-Betrieb. Dies, sofern nicht überwiegen-

## MIXED PICKLES

de Interessen der Nachbarn dagegen sprechen.

### In 20 Kantonen ist die Bedürfnisklausel abgeschafft, vier weitere planen die Abschaffung.

Nötig ist indes fast allerorten der Wirteausweis. Nicht mehr verlangt wird der Fähigkeitsausweis in den Kantonen Zürich, Zug und St. Gallen. Die Abschaffung des Wirteausweises hat kuertzlich auch die Schwyzer Regierung dem Parlament beantragt. Im Kanton Bern braucht es für Kleinbetriebe, normalerweise mit bis zu 30 Plätzen, kein derartiges Papier mehr. Ueberall sonst müssen Restaurateure ein Wirtepatent vorweisen. Damit beweisen sie Kenntnisse in den Bereichen Mitarbeiter- und Betriebsführung, Lebensmittelgesetz und Hygiene sowie in den gesetzlichen Bestimmungen für den Alkoholausschank.

### Basel-Stadt und Obwalden ohne Polizeistunde.

Die meisten Gaststätten dürfen gemäss der jeweiligen kantonalen Verordnung meist bis Mitternacht offen haben, am Wochenende mancherorts bis 01.00 Uhr. Für Dancings, Cabarets und Clubs gilt je nach Kanton 02.00 bis 04.00 Uhr. Völlig abgeschafft wurde die Poli-

zeistunde in den Kantonen Basel-Stadt und Obwalden. In manchen Kantonen können die Gemeinden selbst den Feierabend festlegen oder eine Feinacht gewährleisten.

### Guter Kirsch muss nicht teuer sein.

Über die Qualität sagt das Label «Schweizer Kirsch», aus Schweizer Kirschen gebrannter Schnaps, nichts aus. Ein vom Schweizer Radio DRS 1 bei der eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil in Auftrag gegebener Degustationsvergleich verschiedener Brände gab dem Schweizer Kirsch schlechte Noten: Rund ein Drittel der 60 Proben schlossen lediglich mit «ungenügend» ab. Ein weiteres Drittel war von mittelmässiger und ein Drittel schliesslich von guter Qualität. Keine Kirsch-Probier erhielt den Höchstwert von 20 Punkten. Der Test machte auch deutlich, dass guter Kirsch nicht teuer sein muss: Auf Platz 2 liegt eine einfache 7 dl-Flasche von der Destillerie Willisau für unter 20 Franken. Den ersten Platz belegte die Firma Hecht in Gunzwil mit ihrem «Kirsch Eigenbrand». Hauptproblem beim Kirsch ist nach Angaben der Forschungsanstalt das Ausgangsmaterial. Nur eine einwandfreie Kirsche, frei von faulen und schlechten Kirschen, garantiert beim Kirsch auch einen Fruchtgeschmack.

## Restaurant Bären, Münchenbuchsee/BE



Das «Bären»-Team mit Susan Siegenthaler (l.), Caro Bolz, Jürg Hofer, Alex v. Hettlingen, Steffi Zaugg, Oli Bühlmann und Res Amman.

Foto: Susanne Richard

## Junge AG lässt den «Bären» brummen

**Bären Buchsi AG heisst die neue Betreiberfirma des Restaurant Bären in Münchenbuchsee bei Bern. Ziel der fünf gleichberechtigten Geschäftsleitungsmitglieder ist ein Dorftreffpunkt mit regelmäßigem Kulturprogramm.**

SUSANNE RICHARD

Ende 1996 hat *Michel Gygas*, der gerade den Wirtkurs absolvierte, vom Besitzer des Restaurant Bären in Münchenbuchsee erfahren, dass ein neuer Pächter für den einst traditionsreichen Treffpunkt im Zentrum von Münchenbuchsee gesucht werde. Gemeinsam mit einigen Kollegen, darunter verschiedene Quereinsteiger wie beispielsweise der bekannte Berner Diskjockey und Verwandte in Münchenbuchsee über das Projekt und bat um die Zeichnung von Aktien. Bereits im März war der noch offene Aktienkapitalanteil von gut 60 000 Franken gezeichnet. Die restlichen knapp 40 000 Franken des Aktienkapitals von 100 000 Franken verbleiben im Besitz der fünfköpfigen Geschäftsleitung. Der Betrieb konnte für vorläufig fünf Jahre gepachtet werden. Seit ein paar Monaten ist der Bären nun wieder geöffnet. Mitglieder der Geschäftsleitung sind *Stephanie Zaugg*, Küchenchefin, *Michel Gygas*, Bankangestellter und Wirt, *Alex von Hettlingen*, Jurist, *Martin Aebi*, Bankangestellter, und *Jürg Hofer*, Journalist und Diskjockey. Die Mitglieder der Geschäftsleitung verdienen vorläufig alle monatlich 2800 Franken brutto.

**Gut dotierte Küche**  
«Wir» «Bären» «locken». Eine Dorfbeiz, in der sich alle Bevölkerungs-

schichten und auch die «Geschäftsleitung» wohlfühlt, ist das Ziel der Initiativen. Familien-, Kinder- und Behindertenfreundlichkeit sind dabei selbstverständlich. Finanziell soll die Restauration des wirtschaftlichen Haupt-Standbeins des Betriebs sein und bleiben. In der Küche werden vorzugsweise IP- oder Bio-Produkte aus der Region verwendet. Mit drei Vollstellen ist die Küche von Anfang an gut dotiert; wenn beim Service noch nicht alles klappt, ist das verzeihlich, aber die Küche soll von Anfang an überzeugen, ist Hofers Überzeugung. Mittags werden ein Menü mit Fleisch für 15 Franken und ein vegetarisches Menü für 13 Franken serviert.

### Profilierung mit Kultur

Um den «Bären» technisch erstmal wieder flott zu machen und eine Bühne für kulturelle Anlässe einzubauen, wurden rund 30 000 Franken investiert. Dabei wurde Wert darauf gelegt, am stillen Innenleben des alten «Bären» möglichst wenig zu verändern. Per Zufall stiess die Gruppe auf ausgediente Kinosaal und einen Occasions-Filmprojekt und beschloss, im «Bären» in Zukunft auch ältere Filme zu zeigen. Im Saal mit der neuen Bühne finden zudem regelmässige Theater und Konzerte statt. Im Kinderzimmer können sich währenddessen die kleinen Besucher vergnügen.

Ein abwechslungsreiches Kulturprogramm, das alle Schichten anspricht, soll zum Markenzeichen des «Bären» werden. In der Region mangle es an regelmässigen kulturellen Veranstaltungen, ist die Geschäftsleitung überzeugt. Die Präsenz des «Bären» in den Veranstaltungshinweisen verschiedener Zeitungen soll neue Gäste in den Gasthof bringen und so als preisgünstige Werbeschilde genutzt werden. Als Einzugsgebiet wird Münchenbuchsee und die umliegende Region angepeilt, doch hoffen die jungen Wirt auf Gäste aus Bern.

## LESERBRIEFE

### Märchenhafte Gastronomie

Htr Nr.28 vom 10. Juli 1997, «Wo's den Kindern gefällt, passt's auch den Eltern»

Wir haben mit Interesse Ihren Bericht über kinderfreundliche Hotels gelesen. Schlussendlich waren wir jedoch ein wenig frustriert, dass in der Schweiz nach den Recherchen Ihrer Korrespondentin eigentlich kein grosses Angebot diesbezüglich besteht. Aus diesem Grund möchten wir unseren Betrieb kurz vorstellen. In Kerzers bei Bern führen wir seit 5 Jahren das kinderfreundliche Restaurant «Märlipinte». Unser Ziel ist, mit der Märlipinte das veraltete Image, dass auswärts essen mit Kindern nur stressig, endlich abzubauen. Unser Zielpublikum stellen Kinder von 1 bis 10 Jahren, Eltern, Grosseltern und Erwachsene mit Liebe zu vertrautem Ambiente. Unsere «märchenhafte» Infrastruktur mit Spielzimmer, Wickelzimmer, Spielhaus im Restaurant und Kinderhostess soll ein «Ausgehen» mit Kindern zum Erlebnis machen. Unser neuzeitliches Märlirestauration ist zum multiplizieren aufgebaut und sucht Partner, welche das Konzept auch leben wollen.

Urs Walthert und sein Märli-Team  
Märlipinte, 3210 Kerzers

## Energy Drinks

## «Dead Bull» und Co. beschlagnahmt

**Tausende von Dosen der Eigenmarke «Smack» «Boost» und «Dead Bull» hat das sanktgallische Amt für Lebensmittelkontrolle kürzlich in einer Disco in Buriet beschlagnahmt. Wie der «Rheintaler» vermeldete, sei für den Verkauf solcher Drinks in der Schweiz eine Sonderbewilligung nötig.**

*Daniel Huber*, Adjunkt bei der kantonalen Lebensmittelkontrolle, bestätigte die Beschlagnahmung. Die eingezogenen Getränke seien keine Energy-Drinks, sondern gemäss Lebensmittelrecht Limonade mit zu viel Coffein. Die Coffeinhaltmenge sei auf 150 Milligramm pro Liter beschränkt. Diese Limite werde überschritten, sagte Huber, weshalb die Getränke als Lebensmittel nicht zugelassen seien. Im Unterschied dazu enthielten Getränke wie «Red Bull» noch andere stoffwechselaktive Substanzen wie beispielsweise Taurin, erklärte Huber. Deshalb werden sie als Spezialgetränke eingestuft,

was eine Ausschankbewilligung ermöglichen, auch wenn zuviel Coffein drin sei. Für coffeinhaltige Limonaden seien keine Sonderbewilligungen möglich.

### Problem Zeit

Der Rheintaler Disco-Betreiber wusste nicht, dass für den Verkauf von Drinks, die zu viel Coffein enthalten, in der Schweiz eine Sonderbewilligung des Bundesamts für Gesundheit nötig ist. Erschwerend sei der Umstand, dass für jeden Drink ein eigenes Bewilligungsverfahren nötig sei: «Vielleicht wäre es einfacher, in der Schweiz eine alkoholfreie Limonade auf den Markt zu bringen, als einen koffeinhaltigen Vitamindrink. Aber wir wollten bewusst kein alkoholisches Süssgetränk machen» sagte der Disco-Betreiber gegenüber dem «Rheintaler».

### Coffein und Vitamine

Die Drinks werden von einem Oesterreicher Unternehmen hergestellt. Der Disco-Betreiber will seine neuen Drinks von seinem Publikum testen lassen, um sie dann später womöglich international zu vermarkten.

sda/r

## PRODINDEX 21.7. bis 26.7.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht <sup>2</sup>	
	Woche 30	Woche 29	Woche 30	Vorwoche	Vorjahr	Index 1997	Index 1996
<b>Frischfleisch</b>							
<b>Rindfleisch</b>							
<b>Gesamter Warenkorb</b>				+ 9,6%	+ 1,2%		
Rindshuft <sup>1</sup>	35.90	31.90	36.90			Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.	
Entrecôte <sup>1</sup>	38.90	29.80	41.50				
Siedfleisch <sup>1</sup>	10.50	10.50	8.90				
<b>Kalbfleisch</b>							
<b>Gesamter Warenkorb</b>				+ 4,0%	+ 5,5%		
Kalbnuss <sup>1</sup>	33.90	32.50	30.90			Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.	
Kalbssteak <sup>1</sup>	36.50	35.90	36.90				
Kalbsbrust <sup>1</sup>	12.90	9.80	11.90				
<b>Schweinefleisch</b>							
<b>Gesamter Warenkorb</b>				± 0,0%	+ 6,5%		
Nierstück mit Huft <sup>1</sup>	22.90	22.90	16.90			Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.	
Hals <sup>1</sup>	17.90	17.90	17.50				
Schulterbraten <sup>1</sup>	13.20	13.20	12.90				
<b>Gemüse</b>							
<b>Gesamter Warenkorb</b>				- 12,7%	+ 3,0%		
Gurken, Stück <sup>1</sup>	0.77	0.95	0.95			Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.	
Cicorino rosso <sup>1</sup>	2.64	2.85	4.95				
Lauch grün <sup>1</sup>	1.87	2.15	1.75				
<b>Früchte</b>							
<b>Gesamter Warenkorb</b>				- 3,6%	- 0,1%		
Nektarinen <sup>1</sup>	2.36	2.60	1.95			Jan. Feb. März April Mai Juni Juli Aug. Sept. Okt. Nov. Dez.	
Blondorangen <sup>1</sup>	1.45	1.50	1.43				
Melonen Cavalloni <sup>1</sup>	2.98	2.86	2.95				

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

## LIEGENSCHAFTEN

Altershalber vom Besitzer per Dezember 1997/Januar 1998

### zu verpachten Restaurant «Sagi»

in 3703 Aeschi ob Thunersee

ausgezeichnete Lage mit eigenem Parkplatz, rustikales, gemütliches und gut eingeführtes

**Grill-Restaurant mit Bar** EG, 81 Plätze

mit gedeckter Garten- und Strassenterrasse, 40 Plätze

**Pizzeria-Diskothek/Bar** UG, 66 Plätze

evtl. mit Wirtwohnung, Studio, 2-Zimmer-Wohnung, praktische Infrastruktur, rationelle Einteilung.

**Gute Ertragsituation** Neubau 1985.

Auskünfte erteilt Woodtli Consulting  
3653 Oberhofen, Telefon 033 243 24 76

95080/99060

TESSIN - LAGO MAGGIORE

Zu verkaufen oder zu verpachten

### Hotel mit Gartenrestaurant und Pizzeria

am See mit folgenden Infrastrukturen:  
42 Betten, Bar, Gartenrestaurant mit 150 Sitzplätzen, grosser Parkplatz.

Offerten an Chiffre 155-762392,  
Publicitas, 6601 Locarno.

P 95115/388739

### Stadt St. Gallen

Zu vermieten an bestfrequenter 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 079 447 64 22

94045/50091

Kapitalanlage eventuell

Stockwerkeigentum

zu verkaufen vermietetes

### Aare-Motel INTERLAKEN

direkt am Wasser mit schöner Bergsicht,  
Grundstück 5000 m<sup>2</sup>, 21 Doppelungatews,  
1992 saniert mit Restaurant, Wirtwohnung,  
Angestelltenzimmer, Parkplätzen

Telefon 01 261 85 80

P 92292/385892

## KANADA

Einmalige Gelegenheit

Privat (altershalber) zu verkaufen sehr schöne

### Auberger

Von einem Schweizer in den Fünfzigerjahren  
gebaut. Direkt am Wasser mit herrlichem  
Umschlag in total unverbauter Lage  
(34 000 m<sup>2</sup>). Im Herzen der Laurentides, 72 km  
nördlich von Montreal. 30 km vom internationalen  
Flughafen.

10 Fremdenzimmer, 60 Plätze Bar/Salon, 30  
Plätze Speiseaal. Grosszügige Privaträume.  
Grosses Potential für junges, dynamisches  
Wirtespaar.

Unbegrenzte Ausbaumöglichkeiten.

Verhandlungspreis: Fr. 460 000.-

Auskunft unter Tel. Nummer P 081 413 64 24  
G 081 413 58 58

S. Greiner

95138/390656

Umständerhalber per sofort zu verkaufen

### HOTEL ALPINA Brunnen

Vierwaldstättersee  
mit grossem Umsatzung  
VB Fr. 1,85 Mio.

Auskunft erteilt:

WAHL & PARTNER

Hadlaubstrasse 41

Telefon 01 362 55 10, Fax: 01 362 55 12

95167/384283

## AUSWANDERN NACH NEUSEELAND

In der herrlichen Bay of Islands Pailha, dem  
winterlosen Norden Neuseelands, zu verkaufen  
von Eigentümer

### «Swiss Chalet Lodge Motel»

6 Doppelzimmer sowie 4 Familiensuiten.  
Unterkunft für insgesamt 34 Personen. Das  
Motel befindet sich ca. 50 m vom Meer entfernt,  
in einem aufstrebenden Touristenort. Um das  
Motel zu betreiben, sind keine Vorkenntnisse  
erforderlich.

Golfen, Tauchen, Fischen, Segeln, alles liegt vor  
Ihrer Haustüre. LIFESTYLE PUR. Auswandern  
leicht gemacht.

VERKAUFSPREIS SFR. 1,6 Mio.

Kontaktadresse: Willy Udech,  
Beinwilstrasse 32, 5734 Reinach, Schweiz  
Telefon und Fax 0041 62771 81 50

© 95137/290639

Zu verkaufen altershalber in der Hte. Saone

1½ Std. von Basel sehr gut eingeführtes

### Hotel-Restaurant-Bar

mit Licence IV

9 Zimmer + 2 Appartements kompl. mit Inventar  
für rasch entschlossene Käufer, zum Preise von  
Sfr. 248 000.-, Telefon 0033 384 20 89 41

95030/390691

95030/390691

Gesucht zum Pachten, nach Vereinbarung

### SEERESTAURANT

am Zürichsee, Vierwaldstättersee,

Neuenburgersee oder Lac Léman.

Offerten unter Chiffre L 028-100260

an Publicitas, Postfach 1471,

2001 Neuchâtel 1.

P 95114/44300

## WO ISCH MIS EIGETE BARLI?

Wer verpachtet mir (w. 37) ein kleineres  
Lokal (Bar, Bistrot), das mir Ge-  
legenheit bietet, meine Vorstellungen  
von Gastfreundlichkeit und Atmosphäre  
zu verwirklichen. Umgebung Thunersee  
bevorzugt.

Angebote oder Vorschläge nehme ich  
gerne entgegen unter Chiffre 95080,  
hotel + tourismus revue, Postfach,  
3001 Bern.

95080/990618

Contracting

# Wenn Investitionen zum Energiesparen nichts kosten

Eine Appenzeller Firma bietet Energiekontrollsysteme an, die Hotels und Restaurants zu tieferen Stromrechnungen verhelfen. Geld investieren müssen die Gastronomen deswegen nicht: Installation und Wartung werden über die eingesparten Betriebskosten abgebucht. Contracting nennt man dieses zukunftsweisende Modell.

MARGRIT DE LAINSEQ

Im April wurde im Kurhotel Hof Weissbad in Appenzell-Innerrhoden ein Energiekontrollsystem installiert. Es misst rund um die Uhr den Energiebezug der angeschlossenen elektrischen Geräte und schaltet einige von ihnen – zum Beispiel Wärmepumpen, Lüftungsanlagen und Geschirrspüler – von Zeit zu Zeit kurzfristig aus. Gäste und Angestellte merken davon nichts, doch auf die Stromrechnung wirkt sich die Massnahme aus: Sie fällt seit der Inbetriebnahme des Systems um etwa 1700 Franken pro Monat oder um 20 Prozent tiefer aus als

vorher. «Wir können mit dem System die Leistungsspitzen nivellieren», erklärt Verwaltungsratspräsident Joe Meier. Da den Hotels und Restaurants im Unterschied zu den Haushalten zusätzlich zum Elektrizitätsverbrauch auch die Leistung in Rechnung gestellt wird, zählt sich dies aus (ausschlaggebend für die Tarifierung sind die bezogenen Leistungsspitzen, die in der Gastronomie oft über Mittag auftreten).

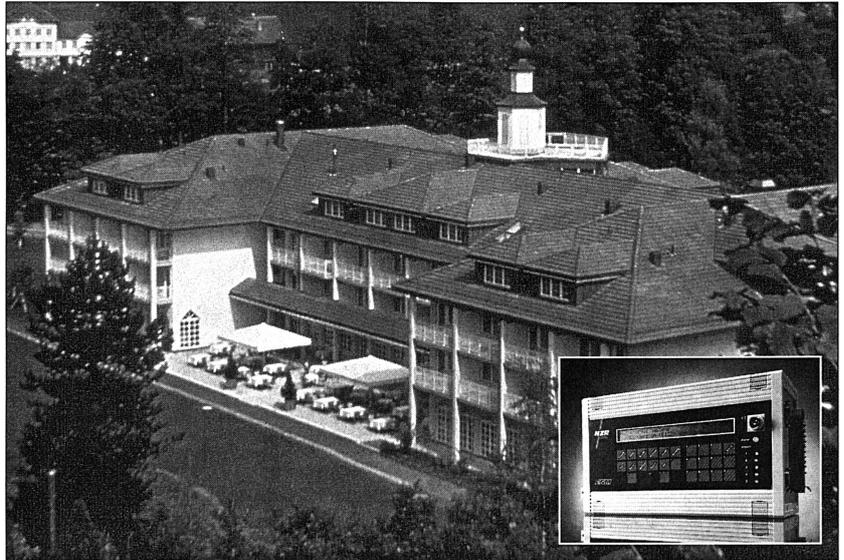
Das 25 000 Franken teure Energiekontrollsystem belastet das Budget des Kurhotels nicht. Man hat mit der Lieferfirma Optimatik AG im appenzellischen Gais nämlich einen Contracting-Vertrag ausgearbeitet. Solche Verträge bietet die Firma laut Geschäftsführer Roland Dähler deshalb an, weil sich gezeigt habe, dass es nicht damit getan sei, die Anlagen zu verkaufen und zu installieren. Die Kunden wünschten sich einen umfassenden Service. Ausserdem seien nicht alle Unternehmer bereit, in wirtschaftlich schwierigen Zeiten Geld in solche Sparmassnahmen zu investieren.

### Wartung inbegriffen

Contracting erlaubt es dem Hotelier oder der Gastronomin, das Sparpotential auszuschöpfen ohne selbst zu investieren, weil System, Installationsarbeit und Service durch die eingesparten Energiekosten finanziert werden. Ein Beispiel: Durch das Energiekontrollsystem (EKS) werden 1000 Franken pro Monat gespart. Davon erhält die Optimatik AG während 4 Jahren 800 Franken monatlich. Nach Vertragsende ist der Kunde Besitzer des Systems und alleiniger Nutzniesser der markant gesenkten Betriebskosten. «Diese Lösung hat es mir ermöglicht, den Vertrag in eigener Kompetenz abzuschliessen und das Sparpotential sofort zu nutzen», sagt Günter Schlotze, Leiter des Schulhotels Regina in Matten bei Interlaken. Ohne Contracting hätte die Anschaffung des EKS von der Liegenschaftskommission bewilligt werden müssen. Beim Hotel Basel in Basel hat gemäss Geschäftsführer Reto Steiger ein anderes Geschäftsführer den Ausschlag gegeben: «Uns hat gefallen, dass hier ein Ingenieurunternehmen für seine Arbeit gerade steht und bereit ist, sich am Risiko zu beteiligen.» Wird nämlich die errechnete Einsparung nicht erreicht, übernimmt die Optimatik AG als Contractor die Hälfte des Fehlbetrags. Während der Vertragsdauer garantiert der Contractor aber auch Service und Wartung der Anlage.

### Verbrauchsanalyse nötig

Voraussetzung für einen Contracting-



Spart dank Energiekontrollsystem 1700 Franken im Monat: Das Kurhotel Hof Weissbad in Appenzell-Innerrhoden. Durch den Contracting-Vertrag belastet die Investition zudem nicht das Budget. Fotos: zvg

Vertrag, sagt Dähler, sei eine detaillierte Analyse des Energieverbrauchs im Betrieb, die in der Regel separat verrechnet werde und auf 1500 bis 2500 Franken zu stehen komme. Dabei werden zuerst die Stromrechnungen des Kunden unter die Lupe genommen und verschiedene Kennzahlen ermittelt. So sollten die Energiekosten in Hotels nicht mehr als zwei Prozent des Umsatzes betragen (in optimierten Betrieben sind es weniger als 1 Prozent), und bei der Stromrechnung sollte der Leistungsanteil 20 Prozent nicht übersteigen. Auch hohe Nachtverbräuche sind ein Hinweis auf ein grosses Sparpotential. Als nächstes wird der Energiebezug während zwei Wochen durch einen Elektrozähler rund um die Uhr gemessen. Anhand der vom Computer aufzeichneten Daten und der bisher gesammelten Erfahrungen könne dem Kunden anschliessend ziemlich genau gesagt werden, wieviel Geld sich mit einem Energiekontrollsystem monatlich einsparen lasse, sagt Dähler. Ist der Betrag hoch genug, die Investition in ein EKS also wirtschaftlich, wird ein Vertrag ausgearbeitet. In der Regel lohnt sich Contracting,

wenn die jährlichen Stromkosten mindestens 30 000 Franken betragen. Für kleinere Betriebe gibt es einfachere Systeme ab 5000 Franken, die jedoch selber finanziert werden müssen. Andererseits beschränkt sich Contracting nicht auf Energiekontrollsysteme. Denkbar ist auch die Sanierung der Heizung oder ein besseres Dämmen der Gebäudehülle nach demselben Muster. Allerdings scheitern solche Lösungen oft an der

fehlenden Wirtschaftlichkeit: Da Heizenergie billiger ist als Strom, dauert es verhältnismässig lange, bis die Investition durch die eingesparten Kosten amortisiert ist.

Fachliche Information: ÖBU, Im Stieg 7, 8134 Adliswil, Telefon 01 780 86 17, Fax 01 780 61 76. Am 9. September 1997 führt die ÖBU im Hotel Inter-Continental in Zürich eine Tagung zum Thema Contracting durch.

### Firmen die Contracting anbieten

Wer sich mit dem Gedanken eines Contracting trägt, sollte zuerst die lokalen Energieversorgungsunternehmen kontaktieren. Nachfolgende Liste enthält – nicht aufgeführt sind die verschiedenen regionalen Elektrizitätswerke – die zur Zeit dem Bundesamt für Energiewirtschaft vorliegenden Adressen von Unternehmen, welche Projekte im Contracting realisieren: Amstein & Walther, Zürich; Arbeitsgemeinschaft für dezentrale Energieversorgung, Liestal; CGCM SA, Zürich; Enerplan Invest AG, Luzern; Eicher & Pauli, Liestal; Ernst Schweizer AG, Hedingen; Geohil AG, Hünenberg; Getec AG, Basel; Grumeko AG, Basel; Hans G. Sulzer AG, Schaffhausen; IWK, Zürich; Landis & Staefa AG, Zug; Lippuner AG, Grabs; Loepfe AG, Aarau; Nonox Sogar AG, Obfelden; Riesen Solar-technik AG, St. Gallen; Schmeink & Schindler AG, Münchenstein; Schmid Holzenergie Contracting AG, Eschlikon; Solarspargemeinschaft Nordwestschweiz, Liestal; Sulzer Energieconsulting AG, Winterthur; Tiba AG, Bubendorf.

### Was ist Contracting?

Man unterscheidet zwei Arten von Contracting. Bei dem in diesem Artikel beschriebenen Einspar-Contracting besteht die Ausgangslage darin, dass in einem Hotel oder einem anderen Gebäude ein wirtschaftlich nutzbares Energiepotential vorhanden ist. Statt selber in entsprechende Massnahmen zu investieren, sucht der Eigentümer einen Contractor (ein spezialisiertes Unternehmen), der diese Massnahmen für ihn finanziert und realisiert. Beispiele sind die Installati-

on eines Energiekontrollsystems oder eine bessere Dämmen der Gebäudehülle. Im Gegenzug erhält der Contractor während einer vertraglich festgelegten Zeit die im Vergleich zu vorher eingesparten Energiekosten. Beim Anlagen-Contracting finanziert, baut und betreut der Contractor im Auftrag seines Kunden eine Energieanlage (die Heizzentrale, allenfalls auch Lüftungs- und Klimaanlage) und verkauft diesem Strom, Wärme und Kälte zum vereinbarten Kilowattstundenpreis. MDL

Kongresshotellerie, Zürich

## Elf Hotels sparen gemeinsam Energie

Die 11 grössten Zürcher Hotels und das Kongresshaus Zürich haben mit dem Kanton Zürich Ziele zur Reduktion ihres Energieverbrauchs vereinbart. In den nächsten zwanzig Jahren soll die Einsparung 27 Prozent betragen.

HELGA WIENRÖDER

Der Kanton Zürich hat als erster Kanton die gesetzlichen Grundlagen für ein Grossverbraucher-Vollzugsmodell geschaffen mit dem Ziel, dass sich Produktions- oder Dienstleistungsbetriebe darin zusammenschliessen, um gemeinsam die Anforderungen des Aktionsprogramms des Bundes «Energie 2000» zu erfüllen. Walter Zück, Direktor Novotel Zürich-Airport in Glattbrugg, ist zuständig für die Koordination zwischen dem Kanton und der Erfa-Gruppe Grosshotels. Dabei hat Energie 2000 einen Teil der Kosten übernommen, indem beispielsweise ein Fachmann kostenlos zur Verfügung gestellt wurde. Nach Auskunft von Zück besteht einer der grossen Vorteile des Zusammenschlusses darin, dass in der Vereinbarung mit dem Kanton Ziele und nicht einzelne Massnahmen vorgegeben sind, womit einengende Detailvorschriften entfallen. In der Praxis heisst das: Alle Hotels haben eine einheitliche Energiebuchhaltung, schulen inzwischen die Haustechniker auf diesel-

be Weise und planen im Herbst eine konzentrierte Energiesparwoche.

### Grosshotels sind Energiefresser

Im Kanton Zürich werden heute rund 5 Prozent der Wärme und rund 3 Prozent des Stroms von rund 1200 Energiegrossverbraucher genutzt, wozu auch jedes der beteiligten Hotels zählt. Mit dem Projekt der Zürcher Grosshotels können bei Vertragsende im Jahr 2017 jährlich 20 048 MWh Energie eingespart werden. Dies entspricht 27% des heutigen Verbrauchs. Jährlich sollen 1,5% des Wärmeverbrauchs und 2 Prozent beim Elektrizitätsverbrauch gespart werden, erklärt Walter Zück und betont, dass damit die Hotels einen Meilenstein auf dem Weg zu einer verantwortungsvollen und nachhaltigeren Energienutzung gesetzt haben. Gleichzeitig wollen die Hotels ihre Wettbewerbsfähigkeit unter Beweis stellen, indem beispielsweise bei Küchenrenovierungen energiesparende Geräte eingekauft werden.

### Im Sinne von Energie 2000

«Da an vielen Grosshotels, besonders in der Flughafenregion, fast pausenlos renoviert wird, können die Energiesparmassnahmen und Vorgaben für eine gesündere Renovierungspolitik laufend realisiert werden», betont Zück. Neben dem Ziel vor allem den Verbrauch von nicht erneuerbaren Energien zu reduzieren, sehen die Verantwortlichen auch ein grosses Potential darin, die Mitarbeiter in ständigen Schulungen für das Thema zu

sensibilisieren. Alle 11 Hotels haben die Absichtserklärung von Energie 2000 unterschrieben – ein Dokument, das für Mitarbeiter und Gäste sichtbar inzwischen in fast allen Hotelhallen aushängt. Da sich in der Gruppe Hotels unterschiedlichen Alters befinden, können wertvolle Erfahrungen ausgetauscht werden. Zück sieht es als grossen Vorteil an, dass die beiden Mövenpick-Hotels Zürich Airport und Regensdorf bereits über grosse Erfahrung im Energiesparbereich verfügen und letzteres sogar 1994 von der *hotel + tourismus revue* zum «Öko-Hotel des Jahres» in der Kategorie Stadthotel prämiert wurde.

### Die Grössten der Hotellerie machen mit

Der «Convention Pool» zu Energiesparen, dem 11 Kongresshotels sowie das Kongresshaus und die Messe Zürich angehören, wurde 1995 gegründet. Sie verfügen mit ca. 5500 Betten über die Hälfte des gesamten Hotelangebots in der Region. Dazu gehören folgende Hotels: Atlantis Sheraton Zürich, Dolder Grand Hotel, Hilton Zürich-Airport, Intercontinental Zürich (ex Nova Park), Marriott (ex Hotel Zürich), Mövenpick Zürich-Airport, Mövenpick Hotel Regensdorf, Novotel Zürich-Airport, Renaissance Zürich-Glattbrugg, Sofitel Zürich und Swisôtel Zürich. HW

Salmonellenfälle in Thal, St.Gallen

## Eine Kontrolle bei den Legebetrieben reicht nicht

Kommen nicht ausreichend erhitze Eier in der Küche zum Einsatz, sollte die Rohware von langjährig salmonellenfreien Hühnerhöfen stammen. Denn die vom Bund vorgeschriebenen Kotproben sind nicht zuverlässig.

Letzte Woche erschütterte die Meldung von 4 Todesfällen im Pflegeheim in Thal im Zusammenhang mit einer mit Salmonellen befallenen süssen Eierspeise im Kanton St.Gallen die Öffentlichkeit. Im Vorfeld wurde bei den obligatorischen Kontrollen durch den Lebensmittelchemiker keine Mängel bei der Küchenhygiene festgestellt. Doch bei der Verwendung von rohen oder ungenügend erhitzten Eiern – wie das beispielsweise bei Spiegeln, weich gekochtem Ei oder Omelett der Fall ist – herrscht eben grundsätzlich ein Restrisiko. Wobei bei der Zubereitung grösserer Mengen von Eiprodukten in Kantinenküchen zu verwenden,» rät Jürg Schmid, Abteilungsleiter Mikrobiologie am Amt für Lebensmittelkontrolle in St. Gallen. Wenn rohe Eier zum Einsatz kommen, empfiehlt der Kantonstierarzt Thomas Giger weiterhin, nur ganz frische Eier zu verwenden und dann von

Legebetrieben, welche nachweislich während mindestens 4 Jahren keinen Salmonellenvorfall verbuchten.

### Unabhängig von der Haltung

Denn Hühnerherden mit einem Bestand von mindestens 50 Tieren werden zwar zweimal, und von verschiedenen Grossverteilern aus sogar viermal im Jahr untersucht, doch die für den Salmonellen-nachweis exzerierte Kotprobe ist nicht sicher. «Am wichtigsten ist die Vorgeschichte im Stall eines Eierproduzenten», betont Giger. Musste ein Hühnerhof in der Vergangenheit Salmonellen-vorfälle hinnehmen, schätzt Giger dann das aktuelle Risiko auf 50 mal höher als beim bislang keimfreien Betrieb. Bei den verschiedenen Haltungssystemen kann Giger keinen Unterschied hinsichtlich der Hygiene feststellen. Keinerlei Kontrolle hätte das Veterinäramt bei Importeuren.

### Tabu für Immunschwache

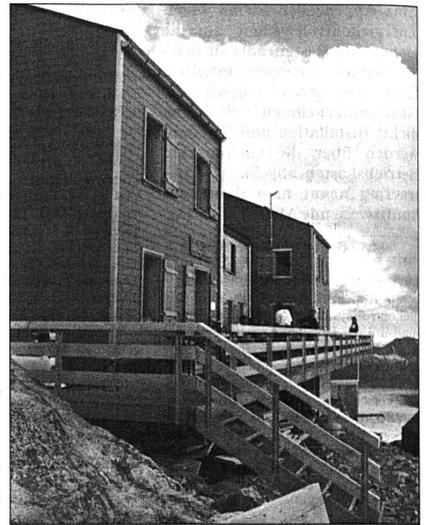
Der inzwischen von seinem Amt suspendierte Koch in Thal lieferte die Eier zum Teil aus seinem eigenen Betrieb, und da dieser weniger als 50 Hühner umfasste, lag dem Lebensmittelinspektorat wiederum kein Protokoll über die Tiergesundheit vor. Der Koch machte sich mangels ausreichender Selbstkontrolle schuldig und versties im weiteren gegen die Empfehlung des Amtes für Lebensmittelkontrolle, keine rohen Eierspeisen an immungeschwächte Personen abzugeben. GSG

Konkordiahütte SAC, 2850 m.ü.M.

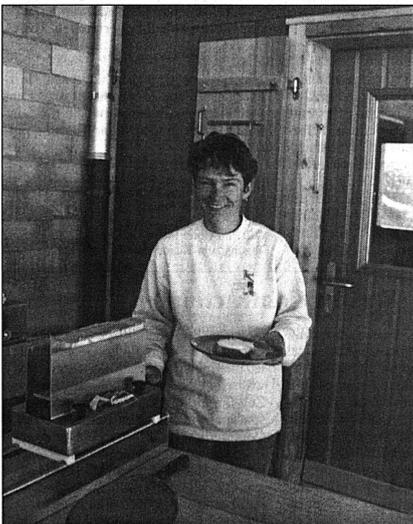
# Spektakuläre Versorgung aus der Luft



Konkordiahütte mit Konkordiaplatz. «So schön und majestätisch wie die Place de la Concorde in Paris» soll einst ein Bergsteiger ausgerufen haben, als er den Zusammenfluss des Aletsch-, Jungfrau-, Ewigschnee- und Grüneggfirm erblickte.



Neuerstellter Anbau und Terrasse der Konkordiahütte.

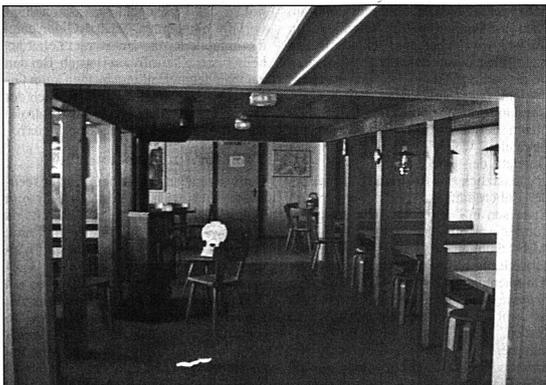


«Bratçäs» mit Walliser Weisswein, Hobelkäse sowie weitere Speisen und Getränke sind zu normalen Preisen erhältlich; das abendliche Menu kostet Fr. 19.50. Zuspruch findet auch das Bier vom Fass. Verbrauch pro Jahr: nahezu 2500 Liter.

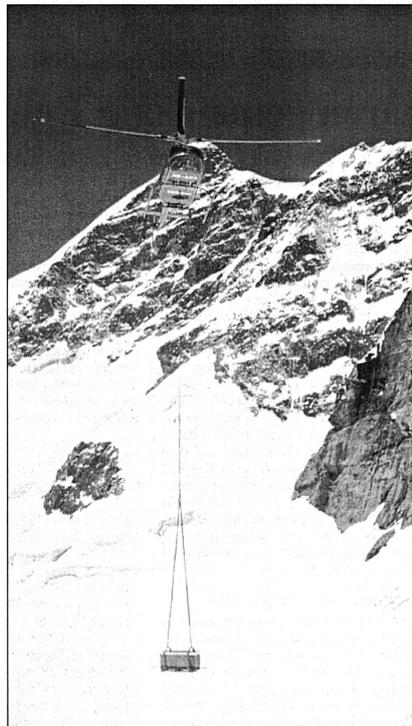


Helikopter Typ Bell 407 im Anflug.

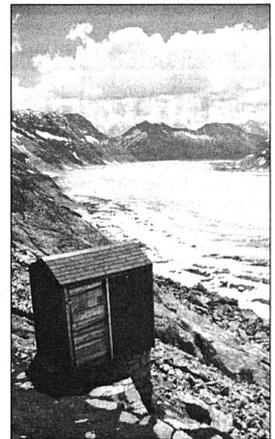
Morgens um vier Uhr, Hüttenruhe um zehn Uhr abends: Lange und arbeitsreiche Tage stehen der Konkordia-Crew bis Ende September bevor. Helferinnen Kathrin Kaufmann (oben), Elsbeth Hauswirth (links), Hüttenwartpaar Rosmarie und Christian Bleuer.



Der neue Speiseaal. Das Clubhaus wurde in den letzten Monaten für 1,8 Millionen Franken renoviert und erweitert. Moderne Küchenapparate und ein Geschirrspüler erlauben jetzt ein rationelles Wirtschaften.



Zentimetergenaues Absetzen der Lasten (maximal 1100 kg) gehört zum Alltag der Hubschrauber-Piloten. Warentransporte unter erschwerten Bedingungen stellen bisweilen ebenso heikle Aufgaben dar wie Personenrettungen.



Überwältigender Ausblick vom ehemaligen «stillen Örtchen» aus: der Aletschgletscher.

Über 6000 Übernachtungen erwarten Rosmarie und Christian Bleuer in ihrem ersten Jahr als Hüttenwartpaar in der Konkordiahütte. Das SAC-Clubhaus mit 120 Betten, Ausgangspunkt für Hochgebirgstouren im Jungfraumassiv, benötigt gegen 14 Tonnen Nachschub pro Jahr. Hubschrauber versorgen die Konkordiahütte während der Saison ein- bis zweimal wöchentlich mit Nahrungsmitteln, Getränken und Verbrauchsmaterial.

Text und Bilder: Michael Raaflaub und Christian Meyer

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### Les transversales alpines au service du tourisme

C'est avant tout le secteur touristique qui profitera de la construction des transversales alpines. Tel est du moins ce qui ressort d'une étude qui a été réalisée par la société Metron SA et qui n'a pas encore été publiée. Si les deux tunnels de base du Gothard et du Lötschberg venaient à être réalisés, le Tessin et le Valais devraient enregistrer une augmentation de nuitées qui se chiffrerait en centaines de milliers. Les conséquences de ces deux tunnels sur la Suisse centrale et sur l'Oberland bernois seraient en revanche moindres. Dans le canton des Grisons, ils se répercuteraient même de façon négative avec notamment un recul des nuitées.

Pages 1 et 3

### Les films en Imax ont sauvé le Musée des transports

C'est un coup de poker particulièrement bienvenu qu'ont réussi les responsables du Musée des transports de Lucerne en misant sur les films en Imax diffusés sur écran géant. Cette attraction a en effet attiré 470 000 entrées depuis le 1er juillet 1996 alors que 350 000 entrées avaient été initialement budgétisées. Cela a littéralement permis de sauver le Musée de Lucerne dont la fréquentation était en recul et dont les subventions de la Confédération avaient été fortement réduites. Grâce aux films en Imax, le Musée des transports a accueilli 40 pour cent de visiteurs de plus par rapport à la période correspondante d'il y a douze mois.

Page 3

### L'étoile des aparthôtels pâlit quel que peu

Engendré par la Lex Friedrich, le système de location des aparthôtels pâlit. Conflits entre partenaires, recul des nuitées ont miné ses fondements. Le phénomène est particulièrement sensible aux Grisons. Ainsi, il y a encore dix ans, ce canton comptait quelque quarante aparthôtels en exploitation. Aujourd'hui, on n'en recense plus que vingt et les prévisions des experts font état d'une poursuite du processus. D'autres solutions sont à l'étude. On constate de ce fait, qu'en accord avec les parties concernées, les cantons tentent de lever les obligations auxquelles sont soumis les partenaires du système en soumettant les aparthôtels au régime des appartements de vacances.

Page 5

### Attirer la clientèle par n'importe quel temps

Le restaurant Schiffände, à Maur (ZH), au bord du lac de Greifensee, est un établissement qui marche bien. Peter Huwiler, son propriétaire, regrette cependant que la clientèle ne fréquente son établissement essentiellement que par beau temps, notamment l'été. Afin de pallier à cette fréquentation saisonnière de son restaurant et afin également d'attirer de nouveaux clients en automne ou en hiver, Peter Huwiler a entrepris de transformer une de ses salles en un «Blue Chicago-Bar» où des artistes jouent de la musique, surtout du blues, pendant que les clients s'irent un drink ou mangent un en-cas.

Page 9

### Une troisième foire gastronomique à Zurich

Le secteur de la restauration en général et des métiers de la bouche en particulier est en pleine effervescence du côté de Zurich. Les succès mitigés de la Noga de Winterthur n'ont semblé-t-il pas décourager les organisateurs de la «Zürcher Gastromess» de lancer l'année prochaine un nouveau salon spécialisé. Cette nouvelle foire se tiendra dans les halles d'exposition de Zurich-Oerlikon, du 14 au 17 mars 1998. Il n'est pas inutile de se demander si les visiteurs ou les exposants de la région ne risquent pas d'être saturés étant donné que Bex, le salon international de la Bière de Zurich, se tiendra en avril et que l'exposition gastronomique de la Suisse nord-orientale aura lieu au mois de mai.

Page 9

## Marchés d'avenir

# Plus importante que la Scandinavie, la Russie est bien suivie par Suisse Tourisme

Une dizaine de journalistes touristiques russes ont effectué à la mi-juillet un «Tour de Suisse» à l'invitation de Suisse Tourisme. Il s'agissait-là du quatrième voyage de presse russe mis sur pied en l'espace de douze mois. Les efforts consentis sur ce marché par notre office national du tourisme sont sur le point de porter leurs fruits. Pour la Suisse, le marché russe est en effet plus important que celui de la Scandinavie et s'apprête à dépasser ceux de l'Australie et d'Israël.

LAURENT MISSBAUER

«La clientèle russe est une clientèle appelée à devenir chaque année toujours plus importante». Ces propos, que nous avait tenus Gennady Gabrielyan, le mandataire de Suisse Tourisme à Moscou, dans l'interview qu'il nous avait accordée au mois d'avril, ont trouvé leur confirmation dans les chiffres que Federico Sommaruga, responsable des marchés d'avenir de Suisse Tourisme, a dévoilés à Montreux, à l'occasion du récent voyage d'étude de dix journalistes russes en Suisse.

«Les Russes ont totalisé 51 000 entrées en Suisse l'année dernière, cela correspond à environ 180 000 nuitées», explique Federico Sommaruga. «Cela revient à dire que le marché russe est devenu plus important que celui de la Scandinavie et qu'il est comparable à ceux de l'Australie et d'Israël.» Ces chiffres montrent en tout cas que Suisse Tourisme a vu juste en ouvrant, au mois de mars de 1996, une représentation à Moscou à la tête de laquelle il a placé Gennady Gabrielyan. Ce dernier, un ancien journaliste qui a travaillé pendant vingt ans à l'agence soviétique Tass, a en effet tissé depuis son entrée en fonction tout un réseau de relations privilégiées avec la cinquantaine d'agences de voyages qui vendent la Suisse dans la capitale moscovite.

### Des retombées considérables

Son ancienne profession de journaliste a par ailleurs permis à Gennady Gabrielyan de bénéficier d'excellentes entrées aussi bien au sein de la presse parlée que de la presse écrite. «Les journalistes que M. Gabrielyan nous a envoyés en Suisse pour des voyages de presse étaient de première qualité. Ce n'étaient pas des pique-assiettes et ils ont véritablement donné envie à leurs lecteurs de découvrir la Suisse», s'était d'ailleurs félicité Michel Ferla, responsable des marchés à Suisse Tourisme, lors du MITT '97, le Salon du tourisme de Moscou. La semaine dernière, à l'occasion d'un voyage de presse qui a permis à une di-

René Morand, directeur de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux (à g.), et Federico Sommaruga, responsable des marchés d'avenir de Suisse Tourisme (à dr.), entourent les dix participants de ce quatrième voyage de presse russe lors de leur halte à Montreux.

Photo: Laurent Missbauer



zaine de journalistes russes de visiter la Suisse en sept jours, nous avons pu vérifier nous-mêmes ces dires. Cinq de ces journalistes travaillaient, par exemple, pour des médias de la presse écrite dont le tirage global était de 695 000 exemplaires. Deux autres journalistes travaillaient pour des radios disposant de 82 millions d'auditeurs potentiels. A eux seuls, ces chiffres laissent entrevoir des

retombées considérables et ce n'est certainement pas par hasard si ce voyage de presse était déjà le quatrième mis sur pied par Suisse Tourisme en l'espace d'à peine douze mois pour les journalistes russes. Celui-ci était le premier organisé en lot cette année.

### Logés dans des hôtels 4 étoiles

Parmi les journalistes russes invités

## «La partie française est plus chaleureuse»

«Je n'étais encore jamais venue en Suisse et ce voyage de presse m'a permis de découvrir que les villes suisses étaient très différentes les unes des autres», explique Marina Seletskaya, rédactrice au mensuel Domashni Ochag-Good Housekeeping qui possède d'un tirage de 320 000 exemplaires. «La ville que j'ai appréciée le plus est Fribourg avec ses quartiers historiques et son ambiance empreinte de jeunesse, avec son Université. J'ai trouvé que la partie française de la Suisse était plus chaleureuse. J'ai en effet constaté qu'on y cachait moins ses sentiments. Les hommes se retournent pour regarder les filles alors que ce n'était pas le cas dans la partie allemande. J'ai en outre beaucoup apprécié le Musée olympique. J'ai vraiment été impressionnée par son atmosphère et j'ai même pleuré devant tant de beauté, alors même que je ne suis pas une grande passionnée de sport.»

Dimitri Bykov, de l'hebdomadaire Inostranets, était déjà venu en Suisse il y a sept ans. Il a beaucoup apprécié Lu-

cerne qu'il connaissait déjà pour son festival de musique classique. Alexey Lyzine, de Swissair Moscou, a pour sa part adoré Lausanne qu'il découvrait: «C'est une des plus belles villes du monde avec son lac. Je ne me l'imaginai pas aussi belle.» L'agent de voyage Matvei Papakin a quant à lui adoré Gruyères et son château. Même son de cloche pour Dimitri Ukhov du quotidien Commersant. Montreux, très animée avec son festival de jazz, a rencontré elle aussi beaucoup de suffrages. Cela, pour le plus grand plaisir de René Morand, le directeur de l'OT: «Montreux est très connue en Russie, notamment grâce à Nabokov. Nos cliniques et nos écoles privées, avec actuellement une cinquantaine d'étudiants russes, sont de solides atouts. L'émergence d'une nouvelle classe russe composée de 35 000 cadres, qui voyagent beaucoup et qui ont des arrangements salariaux comparables à ceux en vigueur aux Etats-Unis, nous offre d'intéressantes perspectives.»

LM

## Transports ferroviaires

# Succès pour la vocation touristique du MOB

Comme toutes les compagnies privées de chemin de fer, celles du groupe MOB ont «inauguré» en 1996 leur nouveau régime légal. Celui-ci est dû bien entendu à l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur les chemins de fer (LCF).

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Aux termes de la nouvelle LCF, en vigueur en effet depuis le début de l'exercice écoulé, la Confédération ne prend plus en charge systématiquement les déficits d'exploitation des transporteurs; elle les mandate pour une série de services d'intérêt public. Charge à elles d'équilibrer leurs comptes.

«Dans l'ensemble, nos offres ont été bien acceptées», soulignait lors de l'assemblée générale de la compagnie Montreux-Oberland bernois, le président Edgar Styger. Ainsi, la compagnie faitière du groupe a obtenu pour 1996 une indemnisation de «service d'utilité pu-

blique» d'un peu plus de 28 millions. S'y ajoutent les recettes propres du MOB, 15,2 millions pour un exercice qui boucle sur un résultat positif de 93 000 francs après amortissement.

### Première classe en progression

D'autres chiffres permettent de constater que si la fréquentation a marqué un léger fléchissement, le nombre de voyageurs de première classe a paradoxalement sensiblement augmenté (+7,7%), manifestement grâce à l'accroissement de l'offre des trains panoramiques. «Le succès de notre offre touristique de première classe (12 trains quotidiens) montre bien la voie à suivre», n'ont pas manqué de rappeler les responsables de la compagnie. L'objectif de relier Montreux à Lucerne, sans transbordement, par la pose d'un troisième rail entre Zweisimmen et Interlaken, n'est quant à lui pas abandonné. L'opération est estimée à 55 millions de francs.

Moins impressionnants mais tout aussi satisfaisants, les chiffres des autres compagnies du groupe laissent égale-

ment des résultats équilibrés. «Trait d'union entre le lac et le ciel», le funiculaire VCP (Vevey-Chardonne-Mont-Pélerin) a, pour la première fois depuis 1990, repassé la barre des 400 000 passagers transportés. Un succès lié à la mise en service de l'ascenseur «Plein Ciel» de la tour des Télécom du Mont-Pélerin

qui vient de fêter son quarante millièmes visiteur.

### Un nouveau projet aux Pléiades

De vocation moins touristique, puisque desservant surtout les villages des hauts de Vevey, les CEV (Chemins de fer électriques veveysans) ont également bien résisté et laissent apparaître un résultat positif. Afin de revitaliser la fréquentation individuelle et de groupe, ses responsables ne manquent pas d'idées: un projet «Train des étoiles» aboutissant aux Pléiades devrait se concrétiser pour 1999.

Année transitoire en revanche pour la compagnie Montreux-Glion-Naye qui gère le chemin de fer des Rochers-de-Naye et le funiculaire Territet-Glion. Mais l'excédent des charges ne tempère pas l'optimisme né des 845 000 voyageurs transportés en 96, un nouveau record. Là aussi, l'accent mis sur le service touristique avec une composition «va-peur» entre Glion et le sommet n'est pas étranger au succès de cette compagnie qui ne devrait profiter de l'indemnisation pour service d'intérêt public que pour 97.

### Une ligne revitalisée

Compagnie indépendante, la ligne Vevey-Chexbres affiche, elle aussi, un résultat équilibré. Alors qu'il y a un peu plus d'un lustre il était fortement question de sa fermeture, revitalisée sur les idées du président du MOB, elle assure aujourd'hui une triple fonction, s'intégrant dans le circuit national et régional, et offrant également un indéniable attrait touristique. Outre la desserte de la gare du funiculaire meandrant au Mont-Pélerin et à l'ascenseur «Plein ciel», le «Train des vignes» s'intègre encore dans les nombreux circuits touristiques de la région. JJE

## Eco-Hôtel de l'année

## 25 juillet, dernier délai d'inscription

Le Prix de l'environnement de l'hôtellerie suisse, caractérisé par la désignation de «L'Eco-Hôtel de l'année», sera remis cette année pour la troisième fois. Cet événement, organisé par notre hebdomadaire, aura lieu le 24 novembre 1997 dans le cadre du salon Igcho. Les établissements intéressés peuvent commander les documents de participation en s'adressant au secrétariat de l'*hotel + tourisme revue*. Téléphone: 031 370 42 16. Fax: 031 370 42 24. Les portraits des établissements participants au concours doivent être envoyés au secrétariat de la rédaction (*hotel + tourisme revue*, case postale, 3001 Berne) jusqu'au 25 juillet 1997. MH

## MÉLI-MÉLO

**Neuchâtel: réouverture d'un hôtel.** Situé en face de la gare de Neuchâtel, l'ancien Hôtel Terminus a rouvert ses portes sous le nom d'Hôtel Alpes et Lac. L'établissement a été entièrement rénové pour un montant d'environ 2,5 millions de francs. Il offre trente chambres d'un niveau trois étoiles. Son restaurant est placé sous la direction de *Sylvain Paratte*, qui était auparavant cuisinier à l'Hôtel de la Balance aux Breuleux (JU). Doté de salles de séminaires, l'hôtel s'adressera d'abord à la clientèle d'affaires. «Nous avons déjà de nombreuses réservations», a indiqué le directeur de l'établissement, *Martin Mayoly*, au quotidien neuchâtelois L'Express. Il a ajouté: «Pour la première année, nous visons un taux d'occupation de 60 pour cent, soit le taux moyen des hôtels en ville de Neuchâtel. Ensuite, nous espérons monter à 70 pour cent.» MH

\*

**Première Classe: un nouvel hôtel aux portes de Genève.** Alors qu'un projet de créer un Hôtel Formule 1 à Genève est passé aux oubliettes, un nouvel établissement vient d'ouvrir dans la région d'Annemasse, aux portes de la Cité de Calvin, sur territoire français. Ce nouvel hôtel porte l'enseigne de la chaîne Première Classe et dispose de 75 chambres. Il s'agit du 149<sup>e</sup> établissement du groupe Envergure, spécialisée en créneau de l'hôtellerie économique. Inutile de préciser que ce nouvel établissement représentera une concurrence accrue pour les hôtels genevois. VT

\*

**Soigner sa clientèle.** Sous le titre «Clients, en vous aime», *Michel Bloch*, directeur marketing de la société genevoise Gestion et diffusion informatique SA, vient de publier, aux Editions du Tricorne, à Genève, un ouvrage consacré aux relations entre le fournisseur et le client. Ce document de 160 pages est composé de dix-sept chapitres dont une bonne partie est de nature à intéresser les prestataires touristiques, les hôteliers, notamment. Il est en effet question de l'accueil, de la prospection par téléphone, du mailing, de la rédaction d'une offre écrite ou encore de la fidélisation de la clientèle. Les chapitres contiennent des conseils, des études de cas et des exercices. MH

## Société des hôteliers de Genève (SHG)



Christian Rey (7e en commençant par la gauche) a la réputation d'être un excellent communicateur. Il est entouré ici des membres du nouveau comité de la Société des hôteliers de Genève. Photo: Ldd

## Une passation de pouvoirs très rapide

**Christian Rey est le nouveau président de la Société des hôteliers de Genève (SHG). Il a été élu le 16 juillet pour remplacer Pierre-Olivier Barroud qui a démissionné six mois avant la fin de son mandat, au début du mois. Le directeur de Rentimo SA a aussitôt imposé sa première réforme: il a renforcé le comité par sept nouveaux venus, directeurs et propriétaires d'hôtels, ainsi qu'un représentant de l'Office du tourisme de Genève.**

VÉRONIQUE TANERG

«J'ai voulu que le nouveau comité soit équilibré, cohérent et représentatif. Il rassemble toutes les catégories d'hôtels, des directeurs et des propriétaires, ainsi qu'un représentant de l'Office du tourisme de Genève», explique Christian Rey, le nouveau président de la Société des hôteliers de Genève (SHG) qui a la réputation d'être à la fois un excellent communicateur, un fin diplomate et un rassembleur, soit l'opposé de son prédécesseur qui ne mâchait pas ses mots. Il est directeur de Rentimo SA, une société de gestion qui s'occupe de trois hôtels trois étoiles (le Drake, le Longchamp et le Saggitta) et de deux résidences hôtelières (Mont-Blanc et Laffite).

## Les cinq priorités du président

Son père, auquel il a rendu hommage lors de son élection, a créé une dizaine d'hôtels dans la cité du bout de lac. Il n'en a gardés que trois, vendant le reste à Manotel, en 1980, tout en conservant une partie de l'actionnariat. Pas étonnant donc que l'Épomis de Manotel, le Drake et le Longchamp soient tous trois situés dans le même bâtiment. Ce docteur en sciences économiques a présidé le conseil d'administration de Welcome Swiss Hotel pendant huit ans avant d'en devenir le président d'honneur en 1991. Depuis, il a pris les rênes de Rentimo SA. Son bureau, au huitième étage du bâti-

ment qui abrite ses deux hôtels Drake et Longchamp, dispose d'une très belle vue sur le lac. Et une photo rappelle qu'il a rencontré les époux Reagan.

Le nouveau président de la SHG s'est avant tout fixé cinq priorités. La première de celles-ci concerne les négociations de la Convention Collective du Travail (CCT) qui auront lieu à l'automne: «La CCT ne doit pas être contradiction avec la CCT genevoise», estime Christian Rey. «Les hôteliers ne peuvent plus supporter des charges qui augmentent constamment tandis que les marges se restreignent. Le prix des chambres est actuellement moins élevé qu'il y a dix ans.»

## Miser sur les congrès

Les deuxième et troisième priorités consistent à miser encore davantage sur les congrès et à rénover le produit: «Être présents sur les marchés est indispensable, mais c'est loin d'être suffisant. Nous devons créer des «événements», c'est à dire organiser des congrès. L'Office du tourisme de Genève et M. *Enrico Zuffi* réalisent un excellent travail. Les manifestations seront nombreuses en 1998. Il faut continuer dans cette direction.»

Au sujet de la rénovation du produit, Christian Rey estime que le crédit hôtelier devrait être plus accessible à ceux qui en ont besoin: «Les hôtels de villégiature sont trop privilégiés par rapport aux établissements urbains. Il faut absolument rénover le produit pour rester compétitif.»

## Améliorer le réseau aérien

L'amélioration de l'accueil et du réseau aérien représente les quatrième et cinquième priorités que le nouveau président de la SHG s'est fixées: «La campagne en faveur de l'accueil organisée par l'Office du tourisme de Genève est très bien. Mais il faut aller plus loin. Toute la population doit se sentir concernée par le tourisme. Il faut changer l'état d'esprit des Genevois envers les touristes. Quant au réseau aérien, une amie qui habite près de l'aéroport m'a fait remarquer qu'elle entendait de plus en plus

d'avions à hélices. Bien sûr, c'est une boutade. Mais le réseau aérien de Cointin est en train de tomber en décrepitude. Et la Confédération n'entrera pas en matière sur l'Open Sky avant l'an 2008. Nous ne pouvons pas rester sans rien faire. Il faut trouver des solutions.»

Autre sujet qui préoccupe les professionnels du tourisme genevois, la suppression de la subvention de la Ville de 380 000 francs. «Vu la conjoncture, je peux comprendre que la Ville veuille supprimer cette subvention. En revanche, il est inadmissible qu'avec tout ce qu'elle en retire elle ne fasse pas preuve de bonne volonté dans ce secteur. Elle pourrait faire des gestes concrets dans d'autres secteurs.» conclut Christian Rey.

## Sept nouveaux membres

*Christian Rey*, le nouveau président de la Société des hôteliers de Genève (SHG) l'a évoqué au début de l'entretien qu'il nous a accordé: sa volonté est d'être entouré par un comité qui rassemble non seulement toutes les catégories d'hôtels, mais également des directeurs et des propriétaires, ainsi qu'un représentant de l'Office du tourisme de Genève.

Sept nouveaux membres sont ainsi venus renforcer le nouveau comité de la SHG, le 16 juillet dernier. Il s'agit d'*Eric Kühne*, directeur général du Noga Hilton, de *Kurt Kossin*, directeur général adjoint de l'Intercontinental, de *Michel Perret*, directeur général de Mövenpick ICC, d'*Alain Turbier*, directeur général du Ramada, de *Reto Decurtins* du Montbrillant, de *Bernard Walter* du Luserna, et de *François Bryand*, directeur de l'Office du tourisme de Genève. Ces sept nouveaux élus sont venus rejoindre quatre anciens membres: *Renzo Zanon*, directeur du Century, *Charles Bertschy*, directeur du Montreux, *Jean-Charles Berdah*, directeur du Chantilly (qui appartient au groupe Manotel) et *Adriano Perruchini* de l'International. VT

## Eurotel-Riviera à Montreux

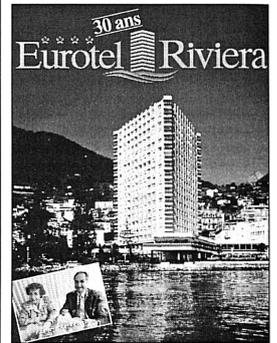
Une plaquette pour le 30<sup>e</sup> anniversaire

Les anniversaires peuvent être autre chose qu'une longue énumération de chiffres. Pour les 30 ans de son établissement, *Karl-Heinz Lukey*, directeur de l'«Eurotel-Riviera», à Montreux, a choisi, lui, de privilégier les femmes et les hommes qui jour après jour assurent la bonne marche de l'hôtel.

Tout au long de la vingtaine de pages de la plaquette, ce sont donc tour à tour, le directeur bien sûr, son épouse *Elisabeth Lukey*, mais aussi le cuisinier, la directrice de la réception et de l'accueil, le sous-directeur F&B, la gouvernante et... le vigneron qui parle de leur métier, de leur passion de l'accueil et de leur fidélité à l'Eurotel.

Ouvert l'été 1967, l'Eurotel-Riviera, qui ne doit rien à la chaîne du même nom, est constitué en société anonyme de 135 actionnaires. *Karl-Heinz Lukey* en est le directeur depuis 1968. 72% des employés lui sont fidèles depuis plus de 15 ans.

Au chapitre des aménagements, outre la fin de la rénovation générale des 175 chambres, l'année 1998, permettra encore la réfection de l'entrée et du hall du «quatre étoiles», ainsi que la transformation de l'un des restaurants en brasserie parisienne. JJE



L'Eurotel de Montreux: 30 ans au service de sa clientèle. Photo: Eurotel

## Minotel

Partenaire du 150<sup>e</sup> anniversaire des CFF

Les 108 hôtels de Minotel Suisse sont des partenaires à part entière du 150<sup>e</sup> anniversaire des CFF. Ils figurent à ce titre en bonne place dans la brochure «Rail et budget en fête» qui a été tirée à 3,6 millions d'exemplaires. Cette présence dans la brochure du 150<sup>e</sup> anniversaire des CFF se traduit par toute une série d'avantages. Ainsi, toute réservation donne droit à un bonus sous la forme de «timbres-budget» qui, une fois cumulés, permettront d'obtenir un abonnement demi-tarif gratuit d'une valeur de 150 francs. Les hôtels de Minotel Suisse permettent de gagner des «timbres-budget» d'une valeur correspondant à dix pour cent du prix du séjour réservé. Cette brochure des CFF propose en outre une offre «Train + hôtel: deux nuits au prix d'une» valable dans dix hôtels de Minotel Suisse. LM

## IMMEUBLES

LUTEL SA  
HOTELS ET RESTAURANTS

A louer ou à vendre

HOTEL dans  
le Pays d'Enhaut VD

40 chambres, brasserie 70 places, restaurant, salles 100 places, appartement, entièrement rénové.

Loyer au chiffre d'affaires, reprise petite inventaire fr. 30 000.-.

Faire offre à  
LUTEL SA Hôtels et Restaurants  
c/o Frédéric Lüscher,  
Case postale 106, 1000 Lausanne 6  
Téléphone 021 616 49 21

9509/394874

Donnez du sang.

A remettre à Verbier  
pour raisons familiales  
établissement public

situé au centre de la station, bien agencé, jouissant d'une bonne clientèle.

Pour tous renseignements s'adresser à  
FIMOB S.A., 1934 Le Châble (VS)  
Téléphone 027 776 25 55  
FAX 027 776 25 56

95079/390617



Abonnements par fax  
031 370 42 23

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 + tourisme revue*, case postale, 3001 Berne.

91812/38896

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



## Vous êtes pressé?...

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

St-Luc (VS)

## Le Prix de l'accueil de l'été

L'Office du tourisme de St-Luc a mis sur pied cet été une action destinée à améliorer l'accueil.

«St-Luc, à l'image de son site resté authentique, a su converser cette hospitalité qui fait la réputation du tourisme helvétique et c'est pour le prouver que la Société de développement a décidé de décerner à l'employé le plus aimable, le Prix de l'accueil de l'été 1997», écrit Marc Chabloz, responsable de la commission promotion et publicité de la Société de développement de St-Luc.

Le principe de ce prix est le suivant: chaque hôte, de passage ou séjournant à St-Luc, se verra remettre une carte de sondage sur laquelle il indiquera le nom d'un employé de la station qui, selon lui, a le plus répondu à son attente tant du point de vue de sa gentillesse que de son professionnalisme. Il en fera de même pour un employé dans un restaurant, dans un hôtel, dans un commerce ou auprès d'un autre prestataire de services de son choix.

### L'aide des hôteliers tessinois

L'hôte y indiquera enfin son nom et son adresse et remettra sa carte à l'Office du tourisme de St-Luc. Il prendra ainsi automatiquement part à un tirage au sort qui aura lieu le mardi 30 septembre 1997. Trois prix, comprenant des séjours dans la station, seront attribués aux heureux élus. Un tri des cartes sera effectué par le comité de la Société de développement et les prix suivants seront décernés: le Prix du meilleur employé, respectivement de la meilleure employée, et le Prix du meilleur commerce ou du meilleur prestataire de services.

«Cette action, indique Marc Chabloz, a pu être mise sur pied grâce au soutien des membres de la Société cantonale des hôteliers du Tessin qui offriront des week-ends aux différents lauréats. Cette carte fera en outre office de sondage. Une rubrique «suggestions» nous permettra en effet de mieux cerner les désirs de notre clientèle. Les noms et adresses collectés alimenteront par ailleurs notre fichier de clients afin que nous puissions les relancer ponctuellement.» LM

Provins

## Un vin inédit pour séduire les ados

La grande coopérative valaisanne Provins innove en créant de toute pièce un nouveau vin destiné à ceux qui n'aiment précisément pas le vin, notamment les adolescents. Pour la première fois, cette nouvelle production s'appuie sur une étude de marché ciblée. Révolution au royaume de la tradition.

ALEXANDRE BOCHATAY

«Pour les jeunes, le vin est une boisson de vieux», commente Jean-Marc Amez-Droz, directeur de la coopérative Provins Valais, à Sion. «De tout temps, le vin s'est identifié à la tradition, au culte du savoir-boire, à l'univers familial et parental. Pour un jeune de 18 à 25 ans, choisir une bouteille dans la multitude des types de vin, des origines, des marques, des étiquettes et des millésimes constitue un exercice fastidieux. Mais c'est surtout une démarche étrangère à son style de vie. Entre les études et le boulot, la drague et le sport, les boîtes et le cinoche, les raves et la techno, le surf et l'informatique, il n'y a tout simplement pas de place pour le vin. Peu sédentaires, les jeunes vivent en bande et refusent de se laisser enfermer dans les schémas de leurs aînés.

### Sur le banc d'essai

Partant de cette constatation et afin d'assurer la pérennité du bien boire et du savoir déguster, la direction de Provins vient de lancer un nouveau produit spécialement destiné à ce public cible. Baptisée «Lipstick», cette boisson, présentée dans une bouteille de 50 dl, n'est rien d'autre que du vin dont les procédés de vinification de chasselas produisent un breuvage doux, fruité, aromatique et avec un degré d'alcool de 11,5% Vol. «Nous ne voulons pas fabriquer une boisson de deuxième catégorie, mais au contraire mettre sur le marché une boisson de qualité qui va progressivement habituer la jeunesse à plus de convi-

«Le «Lipstick» constitue une toute nouvelle approche dans le monde de la viticulture», estime Jean-Marc Amez-Droz, directeur de la coopérative Provins Valais.  
Photo: Provins/Heinz Preistig



viabilité dans le partage d'une bouteille». Provins se donne trois mois pour tester l'accueil que lui réservera la jeunesse valaisanne. Des dégustations sont organisées dans des restaurants, des magasins et, la semaine dernière, lors du Festival rock de Sion. Environ 10 000 bouteilles ont été conditionnées pour cette période d'essai. Si l'expérience s'avère concluante, Provins Valais envisage de produire pour l'ensemble du marché helvétique.

«C'est une nouvelle approche dans le monde de la viticulture», explique Jean-Marc Amez-Droz. «Jusqu'à maintenant, les fabricants de vin adaptaient leur production selon des critères viticoles traditionnels, tels l'encépagement, les résultats de la récolte, les nouveaux cépages et les opportunités d'assemblage. Avec «Lipstick», c'est la première fois que nous procédons à une analyse de marché avant de lancer un nouveau produit. Les jeunes n'adhèrent pas à la philosophie

traditionnelle du vin, au rituel qui entoure une dégustation. Si nous élargissons la distribution de ce produit à toute la Suisse, nous devrions déjà en tenir compte lors des prochaines vendanges de cet automne».

Provins Valais se défend de vouloir créer un produit de sauvetage pour éliminer un quelconque excédent. Le produit imaginé répond à de sévères critères de qualité. Le raisin utilisé provient de vignes situées en première zone. La fabrication peut être qualifiée de high-tech et cumule les méthodes modernes de vinification. «Pour y parvenir, nous avons eu recours à un auto-enrichissement du moût de chasselas, un procédé qui consiste simplement à opérer une concentration du moût par filtration d'eau. Phénomène purement physique, qui conserve au vin toutes ses propriétés naturelles en exaltant le fruité et la richesse aromatique».

### Processus éducatif

Pour atteindre la sensation de boisson fraîche et désaltérante, «Lipstick» doit être servi très frais, entre 8 et 12 degrés. Naturellement doux, frais, fruité, perlé, ce sont précisément là les mots-clé de cette nouvelle boisson à boire pour le plaisir, en oubliant les conseils du caviste, les recommandations du chef et autres litanies des connaisseurs.

«Ce n'est pas une boisson facile, que les jeunes s'achèteront à la sauvette pour la boire rapidement, mais la bouteille d'un demi litre doit pouvoir se partager entre amis, sans se casser la tête. Rien à voir donc avec des «premix» ou des cannettes de bière», ajoute Jean-Marc Amez-Droz. «Du reste, le prix de vente de la bouteille avoisine les 14 à 15 francs. Mais ainsi, les jeunes d'aujourd'hui deviendront peut-être les palais plus avisés de demain».

Le rôle éducatif de ce nouveau produit n'est donc pas à négliger. Derrière cette démarche marketing se cache aussi un processus inédit qui vise à ce que les jeunes s'intéressent progressivement au vin. Et Jean-Marc Amez-Droz de conclure: «Finalement «Lipstick» est un vin pour ceux qui n'aiment pas particulièrement le vin!»

Associations de sommeliers

## Des fiançailles sont à l'essai

On en avait parlé ce printemps: le Club de la sommellerie de la Confédération helvétique (CSCH) et la Gilde des sommeliers pourraient se marier. L'heure est aux fiançailles. Plutôt timides: une rencontre commune en automne puis une autre au printemps prochain.

PIERRE THOMAS

«C'est une approche lente. Personne ne veut changer de côté et chacun veut garder son identité», commente Myriam Broggi, la présidente de l'Association suisse des sommeliers professionnels (ASSP), qui chapeaute l'ensemble des associations régionales. En Suisse romande, la situation est assez complexe. D'un côté, il y a le CSCH, une association strictement professionnelle, qui compte une soixantaine de membres, principalement à Genève. De l'autre, la Gilde, structurée en sections cantonales qui rassemblent deux cents Romands. «Ce sont des gens qui aiment passer un moment agréable autour d'un repas gastronomique ou en toute amitié, pour découvrir des vins», explique Alain Krieg, restaurateur à Vevey, membre de la section vaudoise.

### L'exemple tessinois

«Il y a un intérêt réel des professionnels de la branche. Le contact est du reste très enrichissant entre professionnels et gastronomes. Les deux structures romandes me paraissent tout-à-fait complémentaires», ajoute Alain Krieg. Pour preuve, au Tessin, sous l'impulsion de Piero Tenca, la section cantonale de la Gilde et les sommeliers professionnels font déjà cause commune, à la satisfaction générale des uns et des autres.

En Suisse romande, la stratégie se complique par le fait que les présidents des sommeliers professionnels, Eric Duret,



Le Club de la sommellerie de la Confédération helvétique (CSCH) et la Gilde des sommeliers vont-ils bientôt lever leurs verres pour fêter leur mariage? L'heure, pour l'instant, est aux fiançailles.  
Photo: Felix Widler

et de la Gilde, André Curchod, tous deux basés à Genève, ont mis leur mandat à disposition. Chacun de leur côté, ils se cherchent un successeur aussi dynamique qu'eux...

### De l'approche au compromis

Par interim, Eric Duret entend bien mener les tractations de rapprochement. Une séance a eu lieu, début juin: «Nos deux associations cultivent des styles différents. Le Club de la sommellerie a des activités régulières, mais peu de participants. On pourrait très bien imaginer, dans l'intérêt des vignerons que nous invitons aussi tout au long de l'année, que,

l'après-midi, la dégustation soit réservée aux professionnels et que, le soir, les membres de la Gilde puissent en profiter également.» Ce serait donc une forme de compromis...

De son côté, Michel Simon, secrétaire général de la Gilde, et ancien chef du personnel de la gendarmerie genevoise, parle de la constitution prévisible d'une «section de professionnels» à l'intérieur de la Gilde. Mais, pronostique Eric Duret, l'approche durera un an au moins: «Il faut apprendre à se connaître». On y verra plus clair au printemps prochain, quand le temps des approches aura fait place à la saison des amours.

Valais

## Après le Grächen-Dollar, voici l'Euro de Grimentz!

Les petites stations touristiques valaisannes ne manquent pas une occasion de faire parler d'elles de façon originale. Après le Grächen-Dollar, lancé l'année dernière par l'Office du tourisme de Grächen, c'était au tour de l'Euro de Grimentz de faire son apparition, le 20 juillet dernier, à l'occasion d'une fête où le fendant, le pinot noir et la dôle ont coulé à flots.

LAURENT MISSBAUER



A l'occasion du trentième anniversaire de sa fondation, la société des remontées mécaniques de Grimentz (RMG), en Valais, dans le Val d'Anniviers, a décidé d'effectuer un passage éclair à la monnaie unique et a lancé l'Euro de Grimentz. Vincent Bornet, directeur de l'Office du tourisme de Grimentz, voit dans cette initiative la ferme volonté de prendre une longueur d'avance sur toute une Europe en plein doute sur sa future monnaie.

«Cette démarche n'est pas étonnante de la part d'une commune qui a toujours été à la fois très enthousiaste et très visionnaire. L'exemple de la votation sur les Jeux olympiques d'hiver de 2006 est d'ailleurs significatif à ce sujet», ajoute Vincent Bornet. «Grimentz a en effet été la commune qui a donné le plus grand nombre de oui à ce projet. L'acceptation de la candidature a presque été unanime.»

### Des repas typiques d'antan

Contrairement au Grächen-Dollar dont la mise en circulation a duré pendant toute

une saison, l'année passée, la validité de l'Euro de Grimentz a été limitée au seul dimanche 20 juillet, date à laquelle la société des remontées mécaniques a fêté ses trente ans sur l'alpage de Bendolla, sur les hauts de Grimentz. A cette occasion, les menus du jour servis par les différentes cantines étaient directement inspirés des repas typiques d'antan avec le sérac, le «lassé-chère», la polenta, la «soupe du chalet» et, bien entendu, la traditionnelle raclette. Le tout arrosé de vins valaisans tels que le fendant, le johannisberg, la dôle, le pinot noir et la petite arvine. Les ballons étaient proposés au prix très démocratique d'un Euro, soit deux francs, et les bouteilles de cinq décis étaient vendues pour quatre Euros, soit huit francs. Ces repas typiques du passé alliés à la monnaie du futur constituent à la fois une commémoration du passé et un clin d'œil sur l'avenir», relève le directeur de l'Office du tourisme de Grimentz. Les prix proposés à cette occasion ont été, par ailleurs, très attractifs avec le slogan «Payer en Euro, signifie payer moins cher». Les bureaux de change installés pour l'occasion échangeaient un Euro de Grimentz contre une pièce de deux francs suisses, ce qui a mis, par exemple, la polenta, la «soupe du chalet» et la tar-te aux myrtilles à un seul Euro chacune! «Cette action a permis de faire oublier, l'espace d'une journée, la cherté de la vie», conclut Vincent Bornet, un brin philosophe.



Un Euro de Grimentz, d'une valeur de deux francs, étant suffisant pour acheter un ballon de vin.  
Photo: htr

## COUP DE FIL À...



**Alexis Tschopp**  
Directeur  
de l'Office  
du tourisme  
de Vercorin  
(VS)

La Société de développement de Vercorin fêtera son 50e anniversaire le 27 juillet prochain. Parmi les différentes actions et manifestations mises sur pied à cette occasion, figure notamment une aide à la rénovation proposée aux propriétaires des habitations situées dans la zone du vieux village. De quoi s'agit-il exactement?

Cette action a pour but d'inciter et d'aider les propriétaires des anciennes bâtisses à rénover et à mettre en valeur l'aspect extérieur de leurs maisons. Elle permet ainsi de poursuivre les efforts entrepris tout au long de ces cinquante dernières années par la société de développement dans sa volonté de sauvegarder le charme et la beauté de notre village.

Cette action découle d'une initiative de l'administration communale de Chalais qui, voulant relancer une branche économique plus touchée que les autres, a débloqué un crédit-cadre de 300 000 francs afin d'aider les propriétaires à entreprendre la réfection extérieure de leur maison. Cette aide peut aller jusqu'à 20% du coût total des travaux et elle portera avant tout sur le remplacement de toits en tôle par des toits en bardeau, sur le rafraîchissement des façades et sur la mise en valeur des inscriptions et des cadran solaires qui ornent l'extérieur des maisons du vieux village.

Nous avons établi une liste de toutes les bâtisses, environ une centaine, et nous avons également dressé un inventaire des travaux susceptibles d'être entrepris. Quatre propriétaires nous ont d'ores et déjà répondu favorablement. Parmi les autres actions qui seront entreprises pour célébrer ce 50e anniversaire et qui dureront jusqu'au 26 juillet 1998, je citerai encore l'initiative qui consiste à inviter cinquante couples mariés en juillet 1947, recrutés dans toute la Suisse, à venir passer leurs vacances à Vercorin.

Propos recueillis par  
Laurent Missbauer

## Agences de voyages à Cointtrin

## Palette de services hôteliers

Artou et Fert ont récemment inauguré l'agence de voyage qu'ils ont ouverte ensemble, il y a peu, dans l'aéroport de Cointtrin. Cette agence s'occupera également d'incoming. Ce point de vente, qui emploiera quatre collaborateurs, vendra tous les produits traditionnels (vols secs, circuits, forfaits) ainsi que les «last minutes».

En effet, ces deux voyageurs ont regroupé leur savoir-faire: Artou est le spécialiste des vols secs et des voyages culturels tandis que Fert s'est placé sur le créneau des golfeurs, du voyage d'affaires et des locations de villas haut de gamme. Ensemble, ils vendront des billets d'avion 20% moins chers que le marché gris sur tous les vols charters et quelques vols de ligne cinq jours avant le départ.

Outre, les deux partenaires proposent une palette de services aux hôtels et aux tour-opérateurs: ils peuvent transmettre leur message à leurs clients via cette structure ou utiliser les services d'une limousine plutôt que d'envoyer une voiture avec chauffeur. Par exemple, Artou a signé un contrat avec une agence française, Pro-Travel, pour traiter les clients de Danone. Ces derniers sont nombreux à venir à Evian puisque les Eaux d'Evian appartiennent à ce groupe.

L'agence de l'aéroport a donc reçu le mandat d'assurer les transferts de tous les collaborateurs de ce géant de l'alimentaire entre Cointtrin et l'Hôtel Royal à Evian, une initiative qui évite à tout autre société de se déplacer pour rien quand le business a décidé à la dernière minute de prendre un autre vol sans en informer personne. VT

## Formation d'experts en tourisme

## Devenir un «supermanager» du tourisme

Débutée d'abord en Suisse alémanique, la formation d'experts en tourisme séduit de plus en plus de Romands. L'Ecole suisse de tourisme, à Sierre, organise des cours destinés à former de véritables cadres supérieurs du tourisme.

ALEXANDRE BOCHATAY

Depuis quelques années, les formations dans la branche touristique se sont multipliées, à tel point qu'il est parfois difficile pour un jeune de trouver la meilleure des voies. Outre les apprentissages traditionnels dans les divers secteurs professionnels, puis la possibilité donnée à un apprenti de se perfectionner en tant qu'assistant HGA ou encore d'entamer une maturité professionnelle, les candidats aux métiers du tourisme peuvent aussi aborder l'une des formations assurées par l'Ecole suisse de tourisme (EST), à Sierre.

Les employés qui travaillent déjà dans l'un des secteurs de la branche peuvent suivre des séminaires durant une année, à l'issue desquels ils se verront attribuer un diplôme de communicateurs en tourisme, non sans avoir préalablement réussi un examen. Les jeunes qui suivent par contre les trois ans de cours à l'EST, une formation qui existe maintenant depuis une dizaine d'années, deviendront des gestionnaires du tourisme.

## Préparer le futur proche

Par ailleurs, une troisième formation supérieure prépare les cadres à l'examen d'experts en tourisme. «A l'exception des formations universitaires, c'est le cours le plus pointu dans le domaine de la formation touristique», explique Eric Michellod, responsable de la formation continue à l'EST. «C'est le plus haut titre non universitaire reconnu par la Confédération. Les exigences sont telles qu'un expert en tourisme, dans sa branche d'activité, se situe au même niveau professionnel qu'un expert comptable». Cette formation est principalement destinée aux cadres qui œuvrent déjà dans une activité de la branche, tels les directeurs d'office du tourisme, les responsables de sociétés de remontées mécaniques, les gérants en immobilier, les directeurs de compagnie aérienne ou de transports, ainsi que les responsables hôteliers.



L'expert en tourisme est préparé pour suivre à la trace les nouvelles formes de tourisme.

Photo: ex-press

Comme pays touristique, la Suisse offre une grande diversité de prestations, mais, aujourd'hui, le secteur touristique doit faire face à d'importants changements, notamment dans le domaine de la concurrence, de l'évolution de la demande et du développement de nouvelles formes de tourisme et de gestion. Ainsi, le cours d'experts en tourisme veut préparer les cadres à s'adapter à ce nouvel environnement professionnel afin de devenir de véritables managers du tourisme de demain.

## L'emploi en mutation

Le diplôme d'expert en tourisme a été créé par l'Association suisse des directeurs du tourisme et la Fédération suisse des agences de voyages, en collaboration avec l'OFIAMT. «Les examens se déroulent donc à Berne, sous leur contrôle», ajoute Eric Michellod. «Depuis sa création, une centaine de cadres, en Suisse, ont déjà acquis le titre d'expert. Les Alémaniques ont la possibilité de se préparer aux examens à Zurich, Lucerne, Aarau et à l'Ecole de Samedan. En Suisse

romande, l'EST assure cette formation. Au début, les Romands étaient moins intéressés. La crise financière et, contrairement aux Alémaniques, une certaine réticence à l'égard de la formation continue ont peut-être retardé le développement de cette filière».

Aujourd'hui, certainement contraints par les nouvelles données du marché de l'emploi, les Romands semblent toutefois nettement plus intéressés à cette formation. «Une troisième volée de candidats, soit une dizaine de cadres, va subir les examens cet automne. Ils proviennent des cantons de Vaud, de Fribourg et du Valais. Professionnellement, les deux tiers sont issus de l'incoming, les autres de l'outgoing. Quant à la campagne d'inscriptions pour une nouvelle classe romande, en février prochain, elle va démarrer après les vacances d'été».

## Critères de sélection

Cette formation d'expert s'effectue en cours d'emploi, mais nécessite toutefois un engagement important durant deux ans. Il faut encore investir quelque dix

mille francs pour l'écolage et l'acquisition bibliographique. Les cours, parfois dispensés à l'Ecole hôtelière de Lausanne, sont divisés en six modules, chacun d'entre eux étant organisé sur deux séminaires. La formation théorique nécessite 312 leçons. Il faut compter plus de 450 leçons personnelles pour l'indispensable travail à domicile.

Les conditions d'admission aux cours ne sont pas moins contraignantes. «Les candidats doivent être en possession d'un CFC, d'une maturité ou d'un titre universitaire, justifier d'une pratique d'au moins cinq ans dans une entreprise touristique, dont deux années en tant que cadre. Ils doivent encore subir un examen préliminaire prouvant, en plus de leur langue maternelle, leurs connaissances dans l'une des trois autres langues nationales et de l'anglais». Ces conditions remplies, l'ascension vers le titre de «supermanager» du tourisme moderne pourra enfin débuter. Tout un programme!

Renseignements: Ecole suisse de tourisme, Sierre, M. Eric Michellod, (027) 455.11.15

## MÉLI-MÉLO

**Territet-Montreux: le funi n'est pas fini.** Après le refus du Grand Conseil du canton de Vaud de cautionner (à hauteur de deux millions de francs) la rénovation et la remise en service du funiculaire Territet-Mont-Fleuri, la Municipalité de Montreux n'abandonne pas. «Nous voulons respecter la décision de l'organe délibérant montrésien qui avait voté la même enveloppe budgétaire pour la réhabilitation du funiculaire», a déclaré le syndic Pierre Salvi, cité par le quotidien «La Presse/Riviera-Chablais» laissant entendre que des négociations avec le canton pourraient être réactivées.

Le coût de cette réhabilitation a été devisé à quatre millions de francs par la direction du chemin de fer MOB, dernier exploitant du funiculaire dont l'exploitation a été stoppée il y a cinq ans. Cette nouvelle tentative de sauvetage pourrait s'inscrire dans le cadre de la réhabilitation touristique de Territet (avec l'Audiorama, le musée suisse de l'audiovisuel) et des promenades possibles sur les hauts de ce quartier à l'est de Montreux. JJE

\*

**La Fête des vignerons parrainée par des grandes entreprises.** Pour la première fois de son histoire, la Fête des vignerons de Vevey, qui aura lieu en 1999, sera parrainée par plusieurs grandes entreprises suisses. On note actuellement le soutien d'Edipresse-24 Heures, de la Banque cantonale vaudoise, de La Poste, de Nestlé et de Winterthur Assurances. Les contributions de ces entreprises, qualifiées de «substantielles», permettront notamment de maintenir les prix des billets d'entrée à la fête dans les limites «raisonnables», ont indiqué les organisateurs. MH

## Tourisme français

## Nouvelle campagne Bonjour

La France vient de donner le coup d'envoi d'une nouvelle campagne Bonjour. Des efforts ont été faits ces dernières années dans ce pays en matière d'accueil, mais il reste encore du pain sur la planche, estiment les professionnels du tourisme. L'organisation, l'an prochain, de la Coupe du monde de football, qui drainera une foule de spectateurs, les stimule dans leur action.

MIROSLAW HALABA

«Nous devons modifier l'image générale de la France», indique en effet le responsable de la Direction du tourisme, Hugues Parant, dans un article publié par l'hebdomadaire professionnel l'Hôtellerie. L'hétérogénéité de l'accueil est, à son avis, encore trop grande pour mettre un terme aux actions de sensibilisation. La nouvelle campagne se veut «simple et massive». Pour y participer, les prestataires touristiques – hôteliers et restaurateurs principalement – doivent simplement annoncer à leur office du tourisme qu'ils s'engagent moralement à soigner leur accueil. Ils reçoivent alors en échange un panneau d'affichage élaboré pour la campagne 1997. Au 1er juin, 14 000 prestataires avaient fait part de leur intention de soutenir cette action, indique l'Hôtellerie.

## Sensibiliser le touriste

Parallèlement, la Direction du tourisme a

lancé une campagne d'envergure pour sensibiliser les touristes à l'engagement pris par les professionnels. Plus de cinq millions de brochures, rédigées en plusieurs langues, seront distribuées cet été aux frontières. Quatre mille panneaux seront placés le long des autoroutes des grandes régions touristiques. Des messages et des émissions radiophoniques consacrées à des prestataires touristiques participant à l'action seront par ailleurs diffusés par Radio Monte-Carlo et Sud Radio.

## Entraînement pour 1998

La campagne Bonjour 1997 est en quelque sorte un entraînement pour 1998, année qui sera marquée par l'organisation en France de la Coupe du monde

de football. En septembre, écrit l'Hôtellerie, la Direction du tourisme entamera une opération médiatique destinée à éviter les chutes de fréquentation touristique que subissent généralement les pays organisateurs de grandes manifestations. La Direction du tourisme veut montrer que la France sera aussi accueillante l'an prochain. Elle veut rassurer les touristes qui craignent de ne trouver qu'affluence et tarifs exorbitants, mais pas de moyens de transports ou d'hébergements suffisants. L'hebdomadaire hôtelier souligne que dix mille journalistes sont attendus en juin 1998, dont trois mille d'entre eux sont «des généralistes qui viennent chercher d'autres images que celles du ballon rond».



La France est accueillante, mais elle veut le devenir encore plus. Photo: CRT

Beratung SHV

## Der Gastgewerbe-Profi ist sicher ein idealer Partner

Vom entlegenen Bergrestaurant bis zum Nobelhotel profitieren Betriebe aller Kategorien von den professionellen Beratungsleistungen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). In den Beraterteams arbeiten ausschliesslich erfahrene Branchenkenner. Gastgewerbliche Betriebe könnten sich keine kompetenteren Problemlöser wünschen.

HEDWIG SCHAFFER

Gäbe es sie nicht bereits seit 1962, hätte man sie längst erfinden müssen: Die in fünf Bereiche gegliederte Beratung SHV. Zunächst wurde die Abteilungen Technik/Betriebsplanung und Betriebswirtschaft aus der Taufe gehoben. Im Laufe der Jahre sind die Bereiche Marketing/Kommunikation und Support dazu gekommen. Der vielseitige Service umfasst heute insgesamt rund 30 Beratungspunkte.

### Technik und Betriebsplanung

Der SHV ist ein zentrales Beratungszentrum. Seine Vernetzungen und Erfahrungen wirken sich sehr positiv auf die Beratungs- und Planungstätigkeit aus. Der Kunde bestimmt das Vorgehen und wählt das Leistungspaket aus. Der SHV stellt ihm die entsprechenden Profis zur Seite. Folgende Dienstleistungen können im Bereich Technik und Betriebsplanung in Anspruch genommen werden: Gastgewerbliche Gesamtkonzeptionen, Betriebs- und Raumkonzeptionen, Formulierung von fachtechnischen Architekturaufrägen, Projektbeurteilungen und Optimierungen, Mitarbeit in Wettbewerbsjurys, projektbegleitende Fach-



Verena Vögeli ist die CAD-Spezialistin: Modernste Hilfsmittel kommen bei der Beratung SHV zum Einsatz. Foto: Roland Koella

beratungen, Betriebs- und Organisationsplanungen, Verpflegungsorganisation, Küchen- und Wäschereiplanungen, Dokumentationen und Informationen.

### Marketing

Der SHV ist eine ideale Anlaufstelle für Marketing- und Kommunikationsprobleme. Seine Mitarbeiter kennen den Markt. Sie sprechen die Sprache der Brancheninsider und sind in der Lage, wertvolle Tipps zu erteilen. Sie bieten alle einschlägigen Leistungen an: Analysen von Marktchancen, Entwickeln von Markt-, Branchen- und Nachfrageprognosen, Erarbeiten der Unternehmensziele, Entwickeln von Strategiekombinationen, Bestimmen der kurz- und langfristigen Marketingziele, Erarbeiten der nötigen Aktionsprogramme, Liefern von Überwachungskriterien, Gründen von Kooperationen und Segmentpromotionen.

### Betriebswirtschaft

Betriebswirtschaft ist nicht alles – aber ohne Betriebswirtschaft ist alles nichts. Denn der Markt verzeiht keine Fehler. Wer den SHV für betriebswirtschaftliche Fragen bezieht, hat Kopf und Hände für den Betrieb und die Gäste frei. Aktive Hilfe leistet der SHV mit folgenden Leistungen: Betriebsanalysen, Betriebskonzepte, Ertragswertberechnungen, Mietzins- und Mietvertragsberatungen, Vermitteln von Mietern. Um- und

Neubauplanungen, Verkehrswertschätzungen, Übernahme von Krisenmanagements, Sanierungen, Liegenschaftsverwaltungen und -übergaben, Kaderselektion und Vermittlung, Verkauf und Vermittlung von Immobilien, Beratung in Marketing- und Verkaufsförderung.

### Support

Der SHV hat permanent zu allen wichtigen Quellen Zugang. Der vollständige Marktüberblick ist eine grundlegende Voraussetzung für den Erfolg. Das Supportangebot – es erspart dem Nutzer mühevoll Sucharbeit – sieht folgendermassen aus: Marktübersicht über neueste Erzeugnisse, Bezugsquellen nachweis, Dokumentationen nach Wunsch des Kunden, Referenzen möglicher Partner (zum Beispiel von Lieferanten). Unterstützung der Klassifikation des Unternehmens, Kontrolle von Qualitätsstandards (Mystery Man), Erarbeiten von Kooperationskonzepten.

Wenn es schliesslich um Qualitätssicherung geht, um Interessenvertretung oder um das Erstellen von Studien und Machbarkeitsanalysen und um das Entwickeln von Methoden und Vorgehensmodellen kann ebenfalls die Beratung SHV beigezogen werden. Besonders aktuell ist zur Zeit die Entwicklung im Bereich der neuen Medien (beispielsweise Internet) und deren Auswirkungen auf neue Verkaufsmethoden.

## Für jeden Betrieb die massgeschneiderte Lösung

**Andreas Junker – seit 33 Jahren Problemlöser bei der Beratung SHV – leitet die Abteilungen Technik und Betriebsplanung. Er hat den organischen Aufbau des gesamten Dienstleistungspakets miterlebt.**

Interview:  
HEDWIG SCHAFFER

**Wieviele Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen beschäftigt der SHV im Bereich Beratung?**

Seit längerer Zeit zehn vollzeitlich festangestellte. Dieses relativ kleine Team arbeitet mit zahlreichen Freelancern zusammen. Es sind ausnahmslos Selbständigerwerbende, die früher beim SHV angestellt waren. Als freie Mitarbeiter kommen für uns ausschliesslich Gastgewerbe-Profis in Frage.

**Die Zahl der Betriebsberater auf dem Markt ist doch relativ gross. Warum sollte sich da ein Rat und Hilfe suchender Hotelier oder Restaurateur ausgerechnet an den SHV wenden?**

Die Berater und Beraterinnen des SHV kennen die Branche à fonds. Sie beschäftigen sich ausschliesslich damit. Das heisst, sie konzentrieren ihre Kräfte auf dieses eine Gebiet. Sie halten ihr Wissen stets auf dem neusten Stand. Hinzu kommt, dass die Abteilungen untereinander gut organisiert sind: Es hat sich eine bereichsübergreifende Zusammenarbeit entwickelt. Und selbstverständlich arbeiten wir mit modernsten technischen Mitteln wie EDV und Computer aided design (CAD).

Kein anderer Verband bietet dem Gastgewerbe eine derart umfassende Gesamtleistung an. Dies hat Synergien ausgelöst, von denen auch unsere Kunden profitieren. Wir sind bestrebt, fachtechnisch optimale, massgerechte Lösungen zu liefern.

**Wirken sich der Erfahrungsschatz, das Know-how, die straffe Organisation und die Zusammenarbeit für die Kundschaft auch bei den Kosten vorteilhaft aus?**

Die Beratung SHV muss kostendeckend funktionieren. Gute Leistungen haben ihren Preis. Unsere Honoraransätze sind jedoch durchaus als konkurrenzfähig zu bezeichnen. Verglichen mit jenen der anderen Anbieter, figurieren sie auf der unteren Bandbreite der Preisliste. Wir

bemühen uns, vor allem den Mitgliedern des SHV günstigere Konditionen anzubieten.

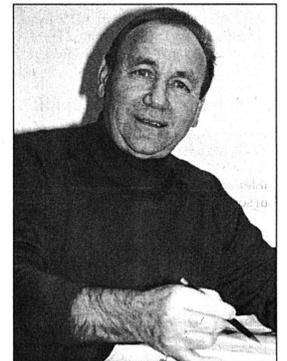
**Heisst das, dass die Beratung SHV ausser den rund 2600 SHV-Mitgliedern auch Nichtmitgliedern zur Verfügung stehen?**

So ist es. Etwa die Hälfte unserer Kunden gehören nicht oder noch nicht dem SHV an. Ein wichtiges Kundensegment stellen die Architekten. Wir erhalten auch Aufträge von Betrieben der öffentlichen Hand – zum Beispiel von kantonalen Hochbauämtern.

**Welche Auftraggeber, die nun auf Ihrer Referenzliste stehen, kommen Ihnen spontan in den Sinn?**

Nun – das Insepspital und das Salemspital Bern im Spitalbereich, der Quellenhof Bad Ragaz und das Baur au Lac in Zürich im Luxushotel-Bereich, die BEA Bern expo und die Autobahnraststätte Gunzgen im Restaurationsbereich und das Kongresshaus Biel, das Kommunikationszentrum Horgen sowie die Expo 2001 im Konzeptbereich.

Kleine Hotels und Restaurants sind bei uns jedoch als Auftraggeber ebenso willkommen wie grosse. Wir bemühen uns auf der ganzen Linie um massgeschneiderte Beratung und Planung. Wir ziehen alle am gleichen Strick und sind bestrebt, das Machbare zu verwirklichen. Jeder Auftraggeber soll von uns das seinen Möglichkeiten entsprechende Optimum erhalten.

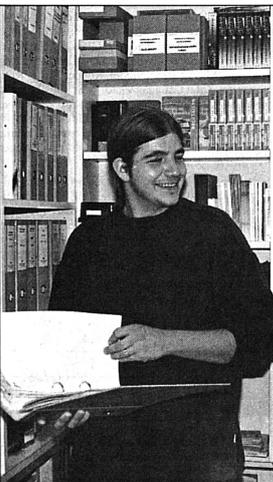


Andreas Junker, «Mann der ersten Stunde» bei der Beratung SHV, liefert massgerechte Lösungen. Foto: SSE



Das Logo der Beratung SHV: Ein freundlicher Händedruck als Symbol einer partnerschaftlichen Geschäftsbeziehung. Logo: zvg

Hauptsitz SHV



Marc Rothermann, Fabienne Hess und Stefan Kälin (von links) haben am Hauptsitz SHV in Bern eine dreijährige kaufmännische Lehre absolviert und an der diesjährigen kaufmännische Lehrabschlussprüfung mit gutem Erfolg abgeschlossen. Stefan Kälin hat mit der Gesamtnote von 5,3 gar ein «Rangresultat» erzielt. Wir gratulieren an dieser



Stelle unseren «Ex-Stiften» und wünschen ihnen für die private und berufliche Zukunft weiterhin alles Gute. Der SHV-Hauptsitz nimmt seine Verantwortung für die Förderung des beruflichen Nachwuchses wahr und beteiligt sich seit langem aktiv an der Lehrlingsausbildung. Insgesamt neun kaufmännische Lehr-



linge haben während ihrer Ausbildung Gelegenheit, alle Belange eines umfangreichen Verbandssekretariats und die Tätigkeiten der Dienstleistungsabteilungen und -abteilungen von Grund auf kennenzulernen. Dabei leisten sie wertvolle Arbeit, nicht zuletzt zugunsten der Mitglieder der schweizer Hotelier-Vereins. (Fotos: id) RH

## Erfolgreicher Lehrabschluss

Hotel-Handelsschulen SHV

### Gute Prüfungen

213 Kandidatinnen und Kandidaten aus dem Gastgewerbe haben sich der diesjährigen kaufmännischen Lehrabschlussprüfung gestellt. 83 Kandidatinnen und Kandidaten haben ihre dreijährige Ausbildung nach Art. 41.2 des Bundesgesetzes über die Berufsbildung an der verbandseigenen Hotel-Handelsschule SHV Bern und an den beiden Partnerhochschulen des SHV, das heisst am Schulzentrum Spiez NOSS beziehungsweise am Institut Minerva in Zürich absolviert. Das auf die besonderen Bedürfnisse der Branche und der Schülerinnen und Schüler ausgerichtete Bildungsangebot stellt eine attraktive Alternative zur regulären kaufmännischen Berufslehre dar.

Den Hotel-Handelsschülern werden im Gegensatz zu regulären KV-Lehrlingen allerdings keine Vorschlagsnoten an gerechnet. Mit einer Erfolgsquote von 90 Prozent an allen drei Schulen und mit Rangresultaten einzelner Schüler wurde trotzdem ein insgesamt sehr gutes Ergebnis erreicht.

Erfreulich auch, dass beispielsweise an der Hotel-Handelsschule SHV Bern am Ende des Schuljahres rund 55 Prozent der 43 Schülerinnen und Schüler im Besitz eines Arbeitsvertrages waren oder konkret eine Stelle in Aussicht hatten. 25 Prozent absolvieren eine Weiterbildung oder einen Sprachaufenthalt und 20 Prozent waren noch auf Stellensuche.

Die erfolgreichen Kandidatinnen und Kandidaten mit einer Gesamtnote ab 5.0 und ihre Praktikumsbetriebe: HHS Bern: Karin Friedli (Hotel Ibis, Rothrist) 5.4; Sabine Zingre (Hotel Arc-

en-Ciel, Gstaad); 5.2; Jennifer Müller (Hotel Krone, Solothurn) und Corinne Mattmann (Hotel Rebstock, Luzern), beide 5.0. HHS Spiez: Silvia Flick (Sporthotel Valsana, Arosa), 5.4; Thomas Richert (Hotel du Lac, Interlaken), 5.3; Daniel Minger (Trendhotel, Regensdorf) 5.2; Cornelia Schindler (Hotel Blümlisalp, Beatenberg), Anna Steuri (Hotel Europe, Basel) und Rita Zurbuchen (Metropol Grandhotel, Saas-Fee), alle 5.0. HHS Zürich: Christine Meili (Hotel Renaissance, Glattbrugg), 5.3; Ramona Anderegg (Kurhotel Bad Zurzach, Zurzach) und Yves Läubin (Hotel Ermitage am See Küsnacht), beide 5.0. RH



## TODESANZEIGE

### Wir trauern...

...um Adelheid Stöckli, Chalet Alpenblick, Wilderswil. Sie verstarb am 10. Juli in ihrem 82. Lebensjahr. Der Familie entbieten wir unser aufrichtiges Beileid. shv

\*

...um André Schmidt-Walther, Gönhardweg 83, Aarau. Er verstarb am 15. Juli 1997 in seinem 67. Lebensjahr. Der Familie entbieten wir unser aufrichtiges Beileid. shv

CARROUSEL

Tourismus

Michaela Luginbühl leitet seit Anfang Juli das Tourismusbüro in St. Stephan. Laut dem «Berner Oberländer» übernimmt die junge Frau das Tourismusbüro nach «einigen Turbulenzen und Unannehmlichkeiten», zu denen sich Verkehrsvereinspräsident Hansueli Minnig aber nicht äussern wolle. Luginbühl absolvierte ihre Lehre im Tourist Center Lenk und arbeitete in einem Reisebüro in Zweisimmen. CK

Hotellerie



Thomas Schärer (32) ist zum Direktor des Hotels und Chalets Seeburg in Luzern ernannt worden. Schärer ist Absolvent der Hotelfachschule Luzern. Die bisherigen beruflichen Stationen führten Schärer unter anderem zum Partyservice Mövenpick Zürich, zum Hotel Winkelried in Stansstad als Geschäftsführer und zum Bahnhofbuffet Zürich als Manager des «The Pub». Die 4-Stern-Hotelanlage Seeburg wurde bereits im Frühling dieses Jahres von der Familie Schärer käuflich erworben. r.

Weiterbildung und Sozialkompetenz wurde ihm dieser Posten anvertraut. Neuer Restaurant und Bankett-Manager ist jetzt Basily Khoury (oben rechts). Khoury ist seit 1992 bei Sheraton tätig und bringt internationale Erfahrungen mit. Als neuer Küchenchef ist nun Oliver Fischer (unten links) im Einsatz. Er arbeitet bei Hilton im In- und Ausland und ist seit 1994 für die Sheraton-Gruppe tätig. GSG



Bruno Hurter (rechts) ist ab dem 1. August der neue Küchenchef in dem von Martin Studer (links) geführten Grand Hotel National in Luzern. Vorher kochte Hurter – ebenfalls als Chef der Küchencrew – am Herd des Marriott Hotel Zürich. Die berufliche Laufbahn führte Hurter auch St. Gallen in den Hecht, ins Mövenpick Neu Klösterli beim Zürcher Zoo bis in Witschis Rebe im Zentrum von Zürich und weitere namhafte Lokaltitäten. Dieses Jahr wurde Hurter mit dem «Prix Bocuse d'Or» ausgezeichnet und gewann in der Vergangenheit bereits neben anderen Auszeichnungen den «Prix Menu Gastronomique Igeho Basel». GSG

Hôtellerie et tourisme

Michel Voisard, jusqu'ici vice-président de Jura Tourisme, a été récemment nommé à la présidence de Jura Tourisme. Il succède ainsi au président démissionnaire Bernard Varrin. Michel Voisard a accepté cette charge au moins jusqu'à ce que l'avenir de l'association touristique soit assuré, a indiqué le «Quotidien jurassien». LM

Gastronomie & Technik



Das Hotel Atlantis Sheraton hat per Mitte 1997 seine F&B-Abteilung reorganisiert. Neuer F&B-Manager ist der bis anhin als Sous-Chef respektive Küchenchef tätige Felix Steinmann (oben links). Aufgrund seiner stetigen

Pour diriger son futur centre d'expositions, à Bulle, la Société d'exploitation d'Espace Gruyère vient d'engager un directeur en la personne de Beat Kunz, qui entrera en fonction le 1er janvier 1998, soit un an avant l'ouverture de ce nouvel équipement très attendu en Gruyère. Diplômé de l'ESCEA et au service de la société coopérative du Comptoir suisse depuis 1982, où il occupe le poste de chef du département recherche et développement, ce professionnel de l'organisation de congrès et de manifestations participera ainsi déjà à la dernière phase des travaux de construction et d'aménagement d'Espace Gruyère. JS

Clownfestival Leukerbad



Im ganzen Kurort wurde gelacht

Leukerbad hat diesen Sommer die Lacher auf seiner Seite: Rund 8000 Zuschauer haben die einzelnen Abendvorstellungen des 3. Internationalen Clownfestivals besucht. Aber auch in den Gassen, auf dem Dorfplatz oder in den Bädern durfte kräftig gelacht werden. «Wir wollten die verschiedenen Tendenzen zeigen», sagt Festivaldirektor Grégoire Furrer. «Nebst dem traditionellen Clown

mit grossen Schuhen und roter Nase gibt es auch die modernen Clowns, die ohne Schminke auskommen.» Das Programm begann mit einem grossen Festumzug und einer Premiere von *Mummenschanz* und bot in den Auftritten von *Buffo, Boček Polivka, Chapertons* oder *Leo Bassi* weitere Höhepunkte. Vom Servicepersonal bis zur Coiffure waren die meisten Mitarbeiter im Kurort kostümiert oder

geschminkt. Die breite Abstützung hat den OK-Präsidenten, Gemeinderat *Rainer Matter*, besonders gefreut: «Vom Wirt über den Hotelier bis zur Parahotellerie haben uns alle grosszügig unterstützt.» Matter's Schlussbilanz ist denn auch erfreulich: «Obwohl wir vier Vorstellungen weniger hatten als letztes Jahr, kamen gleichviel Zuschauer ins grosse Zelt.» Foto und Text: German Escher

Promotions à l'EHL

Les derniers diplômés des sections A et B

Le 12 juillet, la cérémonie de remise des diplômes du semestre d'été a également marqué la fin officielle des programmes d'études A et B de l'Ecole hôtelière de Lausanne, désormais remplacés par deux nouveaux cursus: Haute Ecole Spécialisée (HES) et Gestion hôtelière (GH), resp. de quatre et de deux ans.

JOSÉ SEYDOUX

A cette occasion, 156 étudiants ont été promus et la présidente du Conseil de Fondation a rendu hommage aux deux dernières volées de ces programmes créés en 1975 et qui ont concerné 3000 diplômés: «Sections A et B qui avez marqué la vie de l'EHL, you are the last ones, my friends! Vous, spécialement, diplômés de la section A qui va disparaître dans sa forme et son nom», s'est exclamée *Marion Gétaz*, en produisant ses derniers conseils et en prenant congé des étudiants. Elle les a exhortés à utiliser leur potentiel dans leur future vie professionnelle et à développer «imagination, énergie et volonté». Au total, sur les 662 étudiants du semestre d'été 1997, en provenance de 39 pays, 85% ont réussi leurs examens. Les prochains diplômés de l'EHL seront décernés en juillet 1998 aux étudiants suivant le programme des

Hautes études en hôtellerie et restauration (HES), tandis que seront remis les premiers Certificats d'études de gestion hôtelière à ceux qui auront suivi le programme de Gestion hôtelière (GH).

Palmars final

Semestre A4 – Gestion: Aalto Annamari, Aki Toufic, Alberty Cyril, Baumgartner Niklaus, Beck Franziska, Berchtold Carolinne, Berrada Gouzi Amine, Bivardi Anne, Bigler Karine, Bigourdan Yannick, Binaghi Irène, Boizot Frank, Bonvin Sébastien, Bourcy Frédéric, Bouyat Véronique, Bronner Claude, Buffle Charles, Cattin Xavier, Chauve Julie, Chiche Caroline, Chuffart Magali, Collignon Wulfran, Collis Simon Alexander, Corboz Pierre, Cotting Samuel, D'Amman Jean-Grégoire, De Picciotto Edmond, De Rivaz Charles, Deglaude Fabrice, Demen Laure, Demetz Moritz, Di Pasquale Gilles, Dillner Charlotte, Doering Andreas, Durix Stéphanie, Ekloeh Astrid, Eynard Jean-Gabriel, Facchinetti Sylvie, Ferrari Jeanne-Marie, Gafner Dominique, Gai Vittorio, Grand Benoit, Handl Marc Roman, Hebeisen Alexandra, Henry Florence, Henry Marc, Herklotz Giovanna, Hirsch-Hoffmann Myrmin, Hoebbel Claudia, Hollmann Ulla, Keller Urs, Kirsbaum Bertrand, Kymisis Noémi, Levy Didier, Makké Lukas, Martin Ruz Miguel, Martinez Lopez Pedro Manuel, Martinez Salamero Vanessa, Messian Nicolas, Mettler Alicia, Meyer Betty, Mir Emmanuelle, Miraflore Alfonso, Molowiy Ana, Morel Sébastien, Motte Louis-Gaspar, Muggiasca Consuelo, Mulet Andres Juan, Nadal Yolanda, Naudy Marie, Negre Marianne, Noat Sébastien, Norton Christina, Passot Amélie-Anne, Perrin Anne-Laure, Pfammater Sandra, Pickel Evelynne, Pina Miguel Antonio, Ponsari Valéry, Porta Nathalie, Prager Antoine, Prolet Christophe, Rast Armin, Renaud Céline, Re-

veillon Xavier, Sadeler Mathilde, Savary Alain, Schaefer Barbara, Schumacher Frédéric, Singer Zina, Tanzili Vanessa, Tran-Thang Anne, Uusitalo Inka, Vossmeier Stefan, Wagner Philippe, Welsersheimb Stéphanie, Widmer Carolynne Dewi, Willi Alexandra, Wynants Nicolas, Zanolli Dinah.  
Semestre B2 – Administration: Aasland Gunhild, Ascione Calero Maria Gabriella, Azari Nazari, Baroque Béatrice, Baruh Alain, Belin Zeynep Ceren, Bension Philippe, Benzakein Diane, Bonafaccia Massimo, Buechi Carole, Cavina Lea Elena Maria C., Ciaramella Maria, Coll Isern Agnès, Corvol Nicolas, Dauve Caroline, De Castro Isabelle, De Lint Evelyn, Dienst Ellinor, Diethelm Debora, Domenjoz Aline, Duebi Christina Barbara, Erda Atilla, Gerritsen Justine, Golay Sophie, Gomar Pons Maria Amparo, Grangier Sarah, Jallad Zeina, Jenny Olivier, Juillard André, Kirwan Irène Patricia, Koetter Sophie, Le Martin Delphine, Le Sueur Maxence, Lletjos Tejon Elsa, Malesevich Vesna, Marguerat Laurent, Marilly Laetitia, Martinne Aurélie, Monney Nadine, Oleass Caroline, Panescu Andreea Irina, Renaud Charlotte, Rey Alvarez David, Rion Nicole, Roepel Dalia, Rota Sabrina, Salat Cabanas Victoria, Schoos Thierry, Siggen Yan, Stumpf Katharina, Suro Laurence, Tonhe Frédéric, Vollenweider Nathalie.  
Semestre C2 – Gestion de la restauration: Mingard Gerald, Roemer Max-Olivier, Spycher André.  
Prix Association des anciens élèves EHL: Véronique Bouyat (moyenne 5,35). Hôtela: Florence Henry (5,283). Moët & Chandon: Christina Norton (5,275). Amari + Carlson Wagonlit: Florence Henry (5,3). Hotel & Travel Index: Vittorio Gai (5,7). Hôtel de Famille, Inevy: Meilleur groupe: F. Bourcy, V. Bouyat, E. Eichenberger, A. Hebeisen, F. Schumacher, Z. Singer (5,45). Suisse Assurances: M. Henry.

Duc de Rohan, Chur



Offizieller Harley-Parkplatz

Seit der Wiedereröffnung des Hotel Duc de Rohan in Chur, ist die junge Führungscrew *Rolf Schwendener* und *Cornelia Crizer* immer wieder für Überraschungen besorgt. So wurde am 11. Juli der erste offizielle Harley-Parkplatz Graubündens eingeweiht. Dabei fehlte es nicht an viel Chrom, Leder und Prominenz. Neben *Hans Leu*, bekannt als Harley-Rider, präsentierte auch der sichtlich stolze *Rolf Wismer* seine herrlich verchromte Maschine. Auch

*Daniel E. Eggi* outete sich als Harley-Freak. Die legendäre Harley-Davidson, ein Motorrad-Mythos schlechthin, wird zunehmend auch als Urlaubsgenuss entdeckt. «Eine Harley-Davidson ist die beste Alternative für den Psychiater», lautet eine amerikanische Manager-Weisheit. Mit dem «Antistressmittel» aus Chrom und Stahl bietet das Hotel «Übergrossene Alm» in Achenkirch im Nachbarland Österreich bereits Harley-Arrangements an. r.

Bermudas

Eine Insel ganz ohne McDonald's

Um ihren Charme als Urlaubsparadies nicht zu verlieren, wollen die Bermudas McDonald's und alle anderen ausländischen Schnellimbisssketten von der Insel verbannen. Einen entsprechenden Entschluss fasste das Parlament der britischen Kolonie Bermudas, schreibt die deutsche «Allgemeine Hotel- und Gaststätten-Zeitung». Der Konflikt um den Fast-Food-Riesen schwelgt nun bereits ein Jahr. Sinerzeit war eine Genehmigung für den Bau eines McDonald's Restaurant gegeben worden. Inzwischen hat die Insel-Regierung es sich anders überlegt. Auf den ersten Spatenstich muss McDonald's wohl vergebens warten. GSG

Hotel Atlantic Hamburg

Kempinski-Haus ist das Lieblingshotel

Zum zweiten Mal entschieden sich wiederum die Leserinnen und Leser des Wirtschaftsmagazins «Capital» in einer Umfrage nach ihrem Lieblingshotel für das Kempinski-Hotel Atlantic im norddeutschen Hamburg. Laut der Österreichischen Gastgeber- und Hotel-Zeitung «ÖGZ» schreibt das Wirtschaftsmagazin «Capital» in einer seiner Sommerausgaben über das beste Einzelhotel in Europa: «Im diskreten Luxus hanseatischer Art fühlt sich unser Leserkreis am wohlsten.» r

REKLAME

**REISELEITER!**  
Mit Ferien Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie ohne Vorkenntnisse direkt zum REISELEITER-AUSWEIS und REISELEITER-DIPLOM. Machen Sie Ihren Traum wahr. Senden Sie jetzt gleich den Coupon ein.

**REISELEITER-COUPON**

**ALFARING AG**  
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

Name: \_\_\_\_\_  
Strasse: \_\_\_\_\_  
PLZ/Ort: \_\_\_\_\_  
Beruf: \_\_\_\_\_ Alter: \_\_\_\_\_  
Tel.: \_\_\_\_\_ H+T 96

FRONT/KADER

Für unser Spezialitätenrestaurant in der Umgebung Bern suchen wir einen

**Geschäftsführer**

Als gelernter Koch kennen Sie sich in der Küche aus, der Service ist für Sie kein Fremdwort; kurzum, Sie sind in allen Sparten des Gastgewerbes bewandert und suchen als flexible und dynamische Person eine neue Herausforderung.

Weiter sind wir auf der Suche nach einer zuverlässigen, motivierten

**Geschäftsführerassistentin**

zur Unterstützung und Entlastung des Geschäftsführers, welche einige Jahre Berufserfahrung im Gastgewerbe sowie Freude am täglichen Umgang mit Menschen mitbringt.

Für beide Positionen sollten Sie zwischen 28 und 40 Jahre jung sein. Wenn Sie eine verantwortungsbewusste, selbständige, exakte und saubere Arbeitsweise gewohnt sind und in einer interessanten und anforderungsreichen Dauerstelle eine neue Herausforderung suchen, dann fühlen Sie sich bei uns wohl. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 35955 an Postfach 8383, 8050 Zürich.

ER 95135/390650

**BINDELLA**  
GASTRONOMIA ITALIANA

sapori del mediterraneo

Ein mediterraner Wind weht durch unser Konzept für ein neues Ristorante in der Stadt Zürich. Einfache kulinarische Köstlichkeiten, viel Sonne, Wärme und Licht, prägen unser Ambiente.

Für dieses aussergewöhnliche Lokal suchen wir einen experimentierfreudigen

**KÜCHENCHEF**

Eine Persönlichkeit mit guter Berufsausbildung und -erfahrungen, welcher es Freude macht ihre Kenntnisse an junge Mitarbeiter weiterzugeben.

Als motivierter "Coach" in einer nicht alltäglichen, spanisch und italienisch orientierter Küche, setzen Sie mit einem jungen Team neue gastronomische Ideen und verwöhnen damit die Gäste

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

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

0 85117299413

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstellung (evtl. Saisonanstellung) jungen oder junggebliebenen

**KÜCHENCHEF (m oder w)**

für unser 3\*-Hotel im Kanton Graubünden mit verschiedenen Restaurants (zirka 250 Plätze) – ganzjährig geöffnet.

Unser neuer Küchenchef/Teamleader stellen wir uns wie folgt vor:

Erfahrung als Sous-chef oder Küchenchef von Vorteil, aber nicht Bedingung; kreativ, Eigeninitiative und belastbar; Freude am Ausbilden von Lehrlingen; Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C; Sinn für marktgerechte Frischküche (keine Null acht fünfzehn-Gerichte); jung, dynamisch, führungsstark.

Dafür bieten wir:

modernen, leistungsorientierten Lohn; Top-Freizeitmöglichkeiten; nach Wunsch Wohn-/Zimmer im Hause; Mitspracherecht und vieles mehr.

Anfragen unter Chiffre 513-89009, Grischannonnen, 7001 Chur.

P 95157/44300



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 Schamer 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 Unternehmenseinst

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



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, Birnensdorfstr. 53, 8004 Zürich.

94872/386451

Wir suchen nach Vereinbarung bestqualifizierte Servicefachmitarbeiter/in als

**Anfangs-Chef de service**

um in unserem italienischen Top-Restaurant mitzuwirken.

Interessierte Damen und Herren, welche das nötige Flair haben, fundierte Fachkenntnisse mit sich bringen und eine moderne und gastfreundliche Restauration schätzen, melden sich schriftlich mit den kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Trattoria al Porto**  
Frau E. Lazzarin  
Harissenbucht  
6362 Stansstad  
Telefon 041 610 79 07

95129/11932

Für unsere Bäckerei/Confiserie/Pâtisserie/Team-Room suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine belastbare, zuverlässige, phantasievolle

**Leiterin**

mit Wirtepatent

Die freundliche, persönliche Beratung unserer Kunden mit fundierten Fach- und Produktkenntnissen ist eine zentrale Aufgabe, die ebenso zu Ihrem Bereich gehört, wie die verantwortliche Führung und Betreuung Ihrer Mitarbeiter.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 95175 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95175/382143

The Swiss Leading Hotels



Wir suchen für kommende Wintersaison für unsere Rôtisserie des Chevaliers und unser neues Stüvetta-Restaurant

**1. Maître d'hôtel**

Wir stellen uns einen Bewerber vor, der über eine feste Sommersaisonstelle verfügt und an einer sicheren Wintersaisonstelle von jeweils drei bis vier Monaten interessiert ist. Zudem bieten wir interessanten, vielseitigen Aufgabenbereich und gute Entlohnung.

Wir erwarten Erfahrung in Luxushotels oder Restaurants, sehr gute Fach- und Sprachkenntnisse (D/E/F/A), angenehme Umgangsformen und Führungsqualitäten.

Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an:

**Kulm Hotel, St. Moritz**  
z. H. H. Oberle  
7500 St. Moritz

**KULM HOTEL ST. MORITZ**  
CH-7500 St. Moritz  
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

95102/33012

**Restaurant Guggach**



Suchen Sie ab Herbst 1997 eine neue Herausforderung in einem jungen, initiativen Team? Unser moderner, mittelgrosser Betrieb mit Bankett und A-la-carte-Geschäft bietet ein interessantes Arbeitsgebiet für einen jungen (30- bis 35j.) diplomierten, Schweizer

**Küchenchef (f/m)**

Wir erwarten:

- leidenschaftlichen Koch und Feinschmecker
- verantwortungsbewusste, kreative Führung
- wirtschaftliches Denken und Handeln
- guten Organisator.

Wir offerieren:

- vielseitigen, interessanten Jahresbetrieb
- grosszügigen, angenehmen Arbeitsplatz
- dynamisches Team mit geregelter Arbeitszeit
- freie Wochenenden und kostenlosen Parkplatz.

Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihre Unterlagen.

**Restaurant Guggach**  
Rötelstrasse 150, am Bucheggplatz, 8057 Zürich

95103/40380

**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 5



**IM KLEINEN GROSSES BIETEN**

Ob Ihr Gast nun zur Kur, zur Erholung, zum geschäftlichen Aufenthalt, für ein Seminar, Bankett, für Bedarfs- oder Erlebnisverpflegung zu Ihnen kommt, immer sollte seine letzte Erinnerung die erhaltene Leistung und nicht die Hotelrechnung sein. Dafür sorgen Sie als

**Direktions - Paar  
oder  
Direktor/Direktrice**

das wir im Auftrag für ein Hotel in einem bekannten Kurort der deutschen Schweiz suchen.

**Ihr „Direktionsprofil“:**

- Sie haben eine umfassende gastgewerbliche Ausbildung
- Sie haben Hotels erfolgreich geführt
- Sie nehmen Schlagworte wie „Fortschritt“, „Innovation“, „Kreativität“, „Marktausrichtung“ nicht als Prinzip sondern als Motto „das Bessere ist der Feind des Guten“.
- Sie sind Werber, Verkäufer, Kostenmanager, Organisator und insbesondere Gastgeber und Menschenführer.

**Ihr künftiges Berufsumfeld:**

- Ein Kurhotel (Jahresbetrieb) mit 75 Betten, 3 Stern
- Passantenrestaurant
- Bankettsaal.

**Unser Stellenangebot:**

- Eine selbständige Leitungsaufgabe
- Ein marktgerechter Hotelbetrieb
- Ein Betriebskonzept, das Ihren Ideen nicht im Wege stehen wird
- Ein eingespieltes Mitarbeiterteam
- Ein gutes Salär mit Erfolgsbeteiligung
- Eine Direktionswohnung.

Der Stellenantritt erfolgt nach Übereinkunft. Die Möglichkeit eines baldigen Antrittes gereicht zu Ihrem Vorteil. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugnissen an:



Treuhand für Hotellerie und Restauration

Erich Berger  
Gastroconsult AG, Unternehmensberatung  
Standstrasse 8, 3000 Bern 22

95120/48183

**Sunstar**  
Hotel Wengen

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

Wir suchen deshalb für Antritt Oktober/November 1997

den **Direktor**  
die **Direktorin** oder  
das **Direktionsehepaar**

als Nachfolger.

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

Sunstar-Holding AG  
Galmsstrasse 5  
4410 Liestal

Telefon 061 921 15 22, Fax 061 921 19 42

Danke

94825/73717

**Richtig inserieren:**

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue  
Anzeigenverwaltung  
Postfach  
CH-3001 Bern  
Telefon 031 370 42 22  
Telefax 031 372 23 95



**PANORAMA**

★ ★ ★ H O T E L S

Unser neuer

**Direktor/in**

für das Hotel **Panorama** an der Toplage in Davos muss ein echter Gastgeber sein; den Mitarbeitern und den Gästen gleichermaßen verpflichtet.

Das **Davos Panorama** Hotel ist ein gut geführter Betrieb mit einer excellenten Marktposition. Diese erfolgreiche Stellung muss weiter gepflegt und ausgebaut werden.

Wir haben eine Unternehmenskultur, die hohe Ansprüche an die Kommunikationsfähigkeit und Leadership stellt. Unsere Führungskräfte werden durch monatliche Meetings mit ihren Kollegen im Managementteam gefördert und durch anspruchsvolle Ziele auch gefordert.

**Entwicklungsmöglichkeiten, Initiative und sehr weitgehende Mitentscheidung sind Teil unserer Philosophie.**

Wenn Sie den Willen und die Fähigkeit haben, diese Herausforderung auf den Winter 1997/98 anzunehmen, sollten Sie mit Herrn Dir. Vital Bigler in Kontakt treten (**Telefon 081 413 23 73**). Er wird Ihnen alle Auskünfte geben und den Betrieb zeigen.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an:

**Panorama Hotels**  
Alexanderstrasse 18  
7000 Chur

z. H. von Paul J. Bötschi, Del. des VR.

95069/9423

**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

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen  
wir für unseren Familienbetrieb im Appenzellerland per 15. 8. 1997

**eine/n Koch/Köchin**

Wir bieten 5-Tage-Woche und auf Wunsch Kost und Logis in neu renovierten Zimmern im Haus.

Bitte senden Sie Ihre  
Unterlagen an:

Daniel B. Heeb  
Hotel Landhaus  
9100 Herisau  
Tel. 071 353 01 00  
Fax 071 353 01 01



95127/95601

**VERKAUF**

**micros® SYSTEMS AG**

Unser international tätiges und sehr erfolgreiches Unternehmen, domiziliert in der Agglomeration von Zürich, vertreibt und installiert elektronische Registersysteme für die computerunterstützte Abrechnung in der Hotellerie und Gastronomie in der ganzen Schweiz und im Fürstentum Lichtenstein.

Für unser erfolgreiches und dynamisches Team suchen wir weitere fähige, kreative und kooperative Persönlichkeiten, welche mit grosser **Eigenverantwortung** als

**VERKAUFSPROFI**

in der Ihnen zugewiesenen Region die Interessen unserer Firma vertreten.

**Zu Ihrem Arbeitsbereich gehören:**

- Beratung und Vorführungen unserer Produkte
- Akquisition neuer Kunden in Ihrem Gebiet
- Betreuung der bestehenden Kunden
- aktive Teilnahme an Road-Shows und Messen.

**Wir erwarten von Ihnen:**

- ausgewiesene Verkaufserfahrung, vorzugsweise im Bereich Kassensysteme, POS- oder EDV-Bereich
- Flair für EDV, Hotellerie und Gastronomie
- Einsatzbereitschaft und Selbständigkeit.

**Wir bieten Ihnen:**

- **Eigenverantwortung in Ihrem Gebiet**
- ausgezeichnetes Arbeitsklima
- berufliche Entwicklungsmöglichkeiten
- Geschäftswagen usw.

Sie suchen eine solche Herausforderung und fühlen sich angesprochen, neue Taten zu vollbringen? Dann zögern Sie nicht! Senden Sie uns ganz einfach Ihre Bewerbungsunterlagen.

**MICROS Systems AG, J.-P. Pasche,**  
Wiesenstrasse 10 A, 8952 Schlieren ZH,  
Telefon 01 733 74 50

95084/384595

**GP GastroPersonal**

Ihr persönliches Vermittlungsbüro

Froburgstrasse 7 – 4600 Olten – Telefon 062 205 60 16

Wir suchen für ein führendes Unternehmen im Getreideverarbeitungssektor eine kontaktstarke und erfolgsorientierte

**Verkaufspersönlichkeit** m/w

für Gastronomie und Detailhandel im Kanton Graubünden, Tessin und Rheintal  
Sie haben nach Ihrer Ausbildung im Lebensmittelbereich bereits Erfahrung im Verkauf gesammelt. Wir stellen uns eine abschluss- und durchsetzungsstarke Persönlichkeit vor, die in ihrem Auftreten überzeugt. Sie sind ein starker Verhandlungspartner, der aktiv auf seine Kunden zugeht. Sie sprechen D, I und eventuell F und sind zwischen 28 und 40 Jahre. Idealerweise sind Sie im Raume Chur/Umgebung wohnhaft.

Wenn Sie eine Herausforderung mit grossem Entwicklungspotential suchen, erwartet Herr Eichmann gerne Ihre komplette Bewerbung.

95108/389566

Inserieren Sie in der...

... über Telefon 031 370 42 22



**ZÜRICH AIRPORT**

Wo die Welt zu Hause ist

**Zwischenmenschlichkeit**

ist Ihre Passion.

Dann kommen Sie zu uns als

**Verkaufsleiter/in**

Sie verkaufen zusammen mit Ihrem Team eine multikulturelle Erlebniswelt.

Wenn Sie für ein Businesshotel mit 256 Zimmern arbeiten wollen und von den Vorteilen profitieren möchten, die Ihnen Accor als grösste Dienstleistungsgruppe bietet, dann senden Sie uns heute noch Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (inkl. Foto und Lohnvorstellung).

**Novotel Zürich Airport, Walter Zueck**  
Talackerstrasse 21, 8152 Glattbrugg  
Telefon 01 810 31 11

95107/205575



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

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

**Sales-Manager  
Produkt-Manager**

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

Ein Challenge für einen Mann/eine Frau, der/die die Gastronomie gut kennt, sehr gute kaufmännische Grundlagen (mit Französisch/Englisch) und gesunden Menschenverstand hat. Schreibtalent wäre noch angenehm. Die Bereitschaft, Verantwortung mitzutragen und das Geschäft zu machen, nicht sehr davon zu träumen, Idealalter zwischen 26 und 32; Eintritt sehr schnell möglich.

Ich bin gespannt auf eine kreative Bewerbung bis zum 31. Juli: Daniel E. Eggli, Burgstrasse 93, 8408 Winterthur.

95071/298182

HOTELLERIE

**Your best holidays on top of St. Moritz**



Restaurant Romanoff, Tschinè, Carlton Bar, Hallenschwimmbad, Sauna, Massage, Kindergarten, Colifleur und Kosmetik

Hotel allerersten Ranges, 180 Betten

**Carlton Hotel**

sucht für die Wintersaison 1997/98 (zirka 13. Dezember bis zirka 5. April)

**2. Chef de réception**  
(mit Erfahrung, sprachgewandt D/E/F wenn möglich IBM-Erfahrung AS 400)

**Réceptionistin**  
(Sprachkenntnisse, D/E/F wenn möglich IBM-Erfahrung)

**Commis de cuisine**  
**Commis pâtissier**  
**Commis de bar (m)**

**Zimmerrädchen tourmante**  
(mit Erfahrung)

**Etagenportier tournant**  
(mit Erfahrung)

**Officemitarbeiterin**  
(Kaffee-/Spülküche)

**Demi-chef de rang**  
(deutschsprachig)

**Commis de rang**  
(deutschsprachig)

**Floristin**  
kreativ, selbständig  
**Kleinkinderzieherin**  
ideenreich, selbständig  
(Mithilfe bei Floristin)

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto:  
**Carlton Hotel, Antonia Meier**  
Personalbüro, 7500 St. Moritz

**Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz**  
U. und H. R. Sterchi, Dir., Telefon (0041 81) 832 11 41

**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 Patron.

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



AG LUFTSEILBAHN CORVIGLIA-PIZ NAIR

Für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember bis Mitte April) suchen wir für unser

Bergrestaurant «Piz Nair» sowie Skihütte «Lej da la Pèsch» beides Tagesbetriebe mit internationaler Kundschaft im schönen Oberengadin noch folgende flexible Mitarbeiter/innen:

**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**  
**Servicefachmitarbeiter/innen**  
(Sprachkenntnisse D, I, E)

Haben wir Ihr Interesse geweckt, und stehen Sie eingemessen sicher auf Ihren Skiern. Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto und Salärvorstellung.

B. Grob  
Bergrestaurant Piz Nair, Via Maistra 7  
7500 St. Moritz

95008/30903



**DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH**

Das traditionsreiche ★★★★★-Deluxe-Hotel allerersten Ranges. Als

**TELEFONIST/IN**

sind Sie die erste Ansprechperson und pflegen mit Freude den telefonischen Kontakt zu unserer lokalen und internationalen Kundschaft.

Sie sind von Natur aus ein fröhlicher und spontaner Mensch, der unseren anspruchsvollen Gästen auf einer natürlichen Art weiterhilft. Gerne kommunizieren Sie fließend in Deutsch, Englisch und Französisch. Als

**NIGHT-AUDITOR**

eingebunden in unsere Empfangsabteilung, vertreten Sie die Direktion während der Nacht, betreuen spät ankommende Gäste und sind zuständig für Datensicherung und für die Erstellung der Tagesabschlüsse.

Sie bringen kaufmännisches Verständnis, Fremdsprachenkenntnisse und Erfahrung in der gehobenen Hotellerie mit.

Wir bieten Ihnen in einem jungen, dynamischen Umfeld moderne Anstellungsbedingungen mit guten Aufstiegsmöglichkeiten in einem der «Leading Hotels of the World».

Unsere Personalverantwortliche, Frau Sandra Conzelmann, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich  
Telefon 01 251 62 31

*The Leading Hotels of the World®*

95108/40150

**swissôtel**

BASEL  
HOTEL LE PLAZA

Wir, das führende First Class Business-, Messe- und Kongresshotel, suchen per Anfang September 1997 oder nach Vereinbarung eine

**Direktionssekretärin**

Wir erwarten:

- Abschluss einer anerkannten schweizerischen Hotelfachschule oder kaufmännische Ausbildung sowie mehrjährige Erfahrung in einer ähnlichen Position in der Hotellerie
- perfekte Beherrschung der Sprachen D/E/F (mündlich und schriftlich) sowie stilisichere Korrespondenz
- EDV-Erfahrung (MS-Word, MS-Excel, evtl. Fidello-FO)
- Organisations-talent und Diskretion.

Zu Ihren weiteren Vorzügen gehören Belastbarkeit, eine speditive und genaue Arbeitsweise, Freude am Kontakt mit einer internationalen Kundschaft und eine ausgeglichene, aufgestellte Wesensart.

Wir bieten Ihnen:

- interessante und verantwortungsvolle Position in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der dynamischen, internationalen SAir-Gruppe
- attraktives Salär, fortschrittliche Sozialleistungen, Anstellungsbedingungen nach L-GAV 92 sowie Swissôtel/SAir-Group Benefits.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

Swissôtel Basel, Hotel Le Plaza  
Herrn Joe L. Gehrer, General Manager  
Messeplatz 25, 4021 Basel

95141/3387

**Bergrestaurant Foppa**



Wir suchen für den Herbst (1. September bis 19. Oktober 1997) und die Wintersaison 1997/98 in kleines, aufgestelltes Team

**Serviceangestellte/r**  
(deutschsprachig) mit Bewilligung von Vorteil

Von Ihnen zu hören, freuen sich: Herr und Frau Bernhard Berghaus Foppa, 7017 Flims Dorf  
Tel. 081 911 16 50, Fax 081 911 54 56

95178/11304

**Restaurant Pizzeria La Romana**  
1580 Avenches

sucht für sofort oder nach Vereinbarung

**Servicefachangestellte**  
Zimmer im Haus

Telefon 026 675 13 75  
Familie Galeazzo

FA 95121/23600

**DOMINO GASTRO**  
Topstellen in Basel und Region

**Stv. Geschäftsführer/in** D, E, F für grossen Restaurantbetrieb mit verschiedenen Bereichen: vom A-la-carte bis zum Self-Service. Sie sind frontorientiert, führungs-fähig, initiativ und suchen einen grossen Verantwortungsbereich mit der nötigen Kompetenz.

**Bankett-Assistent/in** für umsatzstarken Bankettbetrieb: Sie sind flexibel, organisationsstark, Service-, Führungs- und PC-erfahren.

**Aide du patron** D, E, F für sehr gehobenes A-la-carte-Restaurant suchen wir die rechte Hand der Geschäftsleitung. Sie sind frontbezogen, haben gute Administrations- und PC-Kenntnisse und auch die Hauswirtschaft ist Ihnen nicht fremd.

**Sous-chef** in grösseres, umsatzstarkes, gutbürgerliches Restaurant suchen wir den erfahrenen Fachmann mit entsprechender Führungspraxis.

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

**Chefs de partie Jungkochen/-köchinnen** (z. T. im Tagesdienst)

**Service-mitarbeiter/innen** mit Servicelehre oder einigen Jahren A-la-carte-Praxis.

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

Telefon 061 313 40 10  
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

**Restaurant La Ferme Saas-Fee**



Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

**Jungkoch/Koch**

Sie sind leistungsorientiert, engagiert, kreativ, haben Ideen und wollen in einem kleinen Team mitarbeiten - dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an.

Sepp Manser/Viktor Andenmatten  
Restaurant La Ferme  
3906 Saas Fee  
Telefon 027 957 24 96  
079 214 05 23

95094/81914

**Commercio**  
Bar/Restaurant  
Mühlebachstrasse 2, 8008 Zürich  
(offen bis 02.00 Uhr)

Zur Unterstützung unseres Geschäftsführers suchen wir per 1. September 1997 oder nach Vereinbarung einen

**Bar/Service-mitarbeiter**  
mit stellvertretenden Aufgaben bei Abwesenheit des Geranten

Haben Sie eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe und sind Sie interessiert, Ihr Können in einem dynamischen, kreativen und erfolgreichen Unternehmen einzubringen, so senden Sie (keine telefonischen Auskünfte) bitte Ihre Bewerbung mit Lebenslauf und Zeugnissen an:

Commercio Piccadilly AG, Mario Todisco  
Nägelihof 3, 8001 Zürich

95150/245941

**Romantik Hotel Julen**

Familie Paul Julen  
Telefon 027 966 76 00

Für unser renommiertes ★★★★★-Familienhotel und Romantikhotel Julen im Herzen vom weltbekannten Kurort Zermatt suchen wir ab sofort:

Neueröffnung unserer Badelandschaft mit Erlebnishallenbad, Fitness- und Wellness-Center:

- **Chef de partie** in Jahresstelle
- **Garde-manger** in Jahresstelle
- **Barmaid**

Wenn Sie es verstehen, unsere internationale Kundschaft mit Ihrem Fachwissen sowie Ihrer Dynamik und Einsatzfreude optimal zu betreuen, so erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Anfragen erbeten an:  
Romantikhotel Julen  
Familie Daniela und Paul Julen  
CH-3920 Zermatt  
Telefon 0041 27 966 76 00



ZERMATT MATTERHORN

95106/39110

Das schwedische Einrichtungshaus in Dietlikon sucht per sofort oder nach Vereinbarung für das IKEA-Selbstbedienungsrestaurant mit 200 Plätzen eine/n



## Küchenchef/in

■ **Ihr Aufgabengebiet:** Sie sind verantwortlich für die tägliche Frischproduktion sowie die Präsentation der vielfältigen Restaurantangebote. Daneben planen und erledigen Sie den Wareneinkauf unter Einhaltung der wirtschaftlichen Ziele. Sie führen Ihre Mitarbeiter gradlinig, kooperativ und fördern diese. Die Einhaltung und Überwachung aller Hygienevorschriften sind für Sie eine Selbstverständlichkeit (offene Küche).

■ **Dafür benötigen Sie:** Eine abgeschlossene Lehre als Koch sowie Erfahrung in einer Führungsfunktion. Sie sind eine unkomplizierte, ziel- und teamorientierte Persönlichkeit. Zudem besitzen Sie ein Flair für administrative und organisatorische Belange. Sie überzeugen durch Ihre zupackende Art und Ihr gepflegtes Äusseres.

■ **Dafür bieten wir:** Eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit, in welcher Sie Ihre Ideen einbringen können. 40 Std./Woche (abends und Sonntags frei), 28 Tage Ferien sowie gut ausgebaute Sozialleistungen.

Falls wir Ihr Interesse geweckt haben, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
Möbel IKEA AG, Andrea Häusermann, Personalchefin, Moorstrasse 3, 8305 Dietlikon, Telefon 01 835 15 20.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!



## 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

Sie suchen einen anspruchsvollen, abwechslungsreichen Job in einem sehr lebhaften Betrieb, wo Sie Ihre Fachkenntnisse, Ihre Flexibilität, Ihre Teamfähigkeit und Ihre Sprachkenntnisse unter Beweis stellen können?

Wir suchen für unser \*\*\*\*-Stadt-, Seminar- und Ferienhotel inmitten der malerischen Altstadt von Thun zur Verstärkung unseres Teams per 1. September

### Réceptionistin (in Jahresstelle)

Ihr Profil: Kommunikation und Textverarbeitung in englischer und französischer Sprache bereiten Ihnen keine Schwierigkeiten. Sie haben gute PC-Anwenderkenntnisse (vorzugsweise System Fidelio) und bereits eigene Erfahrung im Umgang mit Gästen in einem lebhaften Betrieb.

Interessiert? Senden Sie bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Edith Flöckmüller, Hotel Freienhof, 3600 Thun  
Auskünfte erteilen wir Ihnen gerne über  
Telefon 033 227 50 50.

**FH**  
Freienhof

3600 Thun • Tel. 033 227 50 50, Fax 033 227 50 55

94921/34649



Die hohe Kunst der Gastlichkeit –  
The fine art of hospitality...

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns.

Der Bürgenstock liegt im Herzen der Zentralschweiz, hoch über dem Vierwaldstättersee, aber nur wenige Autominuten von Luzern entfernt. Drei Luxushotels, diverse Restaurants, moderne Kongressinfrastruktur, gepflegte Sport- und Parkanlagen bilden das berühmte Hoteldorf, welches ein Stück Kulturgeschichte der Schweizer Gastfreundschaft ist.

Ab September/Oktober 1997 suchen wir in Jahresstellung eine/n versierte/n

## Kongress-Sachbearbeiter/in

### Ihre Aufgaben:

- Sämtliche administrativen Arbeiten im Zusammenhang mit Tagungen, Konferenzen, Symposien, Seminaren und Banketten
- Aktiver Verkauf, Beratung und Koordination
- Disposition der Kongress- und Bankettinfrastruktur
- Sicherstellung des hausinternen Informationsflusses.

### Das Anforderungsprofil:

- KV-Ausbildung, Handels- oder Hotelfachschuldiplom
- Berufserfahrung in der Luxushotellerie
- Sehr gute mündliche und schriftliche Sprachkenntnisse in D, E und F
- Verhandlungsgeschick und ein sicheres Auftreten
- Solide EDV-Kenntnisse.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und äusserst interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen sowie einem sehr aufgeschlossenen, jungen Team. Wir bieten ein zielorientiertes und leistungsabhängiges Lohnsystem.

Sie möchten Ihre neuen Ideen einbringen? Sind dynamisch, flexibel und belastbar? Sind Sie die Persönlichkeit, welche diese Herausforderung mit vollem Engagement in Angriff nehmen will? Dann zögern Sie nicht! Wir freuen uns über Ihre Bewerbungsunterlagen z. H. Frau Karin Frunz, Human Resource Manager, Bürgenstock Hotels & Resort, 6363 Bürgenstock. Unsere Hot-Line 041 610 47 50.

95125/6459

### Gesucht

in gepflegten Haushalt am Genfersee zu zwei bis vier erwachsenen Personen

### Hausangestellte

Sehr schöner Arbeitsplatz, angenehme Bedingungen. Ausländerin (nur mit B-Bewilligung) willkommen.

Offerten mit den üblichen Unterlagen bitte unter Chiffre 95073 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95073/37587

## 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.

94957/26565

## Hotelpersonal

aus Holland können wir Ihnen durchgehend vermitteln.

Inf.: Hermine Berkien  
Hotelpersonalvermittlung

Tel. und Fax 091 648 16 21  
oder Tel. 079 621 02 43

95158/264741

## Restaurant Guggach

am Bucheggplatz  
8057 Zürich 01-363 32 10

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

### Chef de partie

und eine Schweizer

### Bankettaushilfe

(w, 20- bis 30jährig). Angenehmer Arbeitsplatz, Samstag/Sonntag sowie alle Feiertage frei. Gratisparkplatz. Herr P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14-20 Uhr) oder Ihre Unterlagen.

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

95104/40380

## Posthotel Bodenhaus Splügen



Telefon 081 650 90 90  
Telefax 081 650 90 99

Wir suchen den kreativen, jungen, dynamischen

## KÜCHENCHEF (m oder w)

für unser wunderschönes 3-Stern-Familienhotel mit verschiedenen Restaurationen, der die Möglichkeit hat, sich zu entfalten, seinen Ideenreichtum einzusetzen und seine Fähigkeiten als Chef unseren Gästen im kulinarischen Bereich unter Beweis zu stellen und diese zu verwöhnen.

Rund 300 Restaurationsplätze, abwechslungsreiche Kulinariumkarten und vieles mehr, im schönen Bündnerland gelegen, erwartet Sie.

Unsere Küche ist topmodern eingerichtet.

Von unserem neuen Küchenchef/Teamleader erwarten wir: Kreativität; Freude an Eigenkreationen; Erfahrung als Souschef oder Küchenchef von Vorteil, aber nicht Bedingung; vor allem Freude an einer neuzeitlichen, abwechslungsreichen, frischen Marktküche ist erwünscht.

Wir bieten:

ausgezeichneten, leistungsorientierten Lohn; Top-Freizeitmöglichkeiten; Wohnung oder Zimmer; junges dynamisches Team; Entwicklungsmöglichkeiten und viel Mitspracherecht.

Auf Ihre Bewerbung bis am 31. Juli 1997 freuen wir uns:

POSTHOTEL BODENHAUS AG,  
PERSONALABTEILUNG, 7435 SPLÜGEN

P 95155/32140



## Sous-chef gesucht

Eintritt nach Vereinbarung.

Für unser A-la-carte-, Terrassen-, Bankett- sowie Seminargeschäft suchen wir zur Unterstützung und Entlastung unseres Küchenchefs Wolfgang von Känel einen **Sous-chef**, der die folgenden **Zutaten** mitbringen sollte:

- Führungserfahrung, Begeisterungsfähig (Lehrlingsausbildung)
- Kreativität
- Fachkompetenz
- Organisationsstalent
- Offenheit mit dem nötigen Durchsetzungsvermögen
- Verantwortungsbewusstsein
- in Stresssituationen Ruhe bewahren.

Das SeminarHotel am Agersee kann Ihnen folgendes **Menu** anbieten:

- einen interessanten Jahresbetrieb
- selbstständiges Arbeiten in einem Team von zehn Köchen
- weitgehende Entscheidungskompetenzen
- fortschrittliche Entlohnung und Sozialleistungen
- Auf Wunsch haben wir Personalzimmer zur Verfügung.
- Unterstützung bei der Wohnungssuche.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:  
SeminarHotel am Agersee, Daniela Telesco, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri. Oder rufen Sie uns, wir stehen Ihnen sehr gerne für klärende Antworten auf Ihre Fragen zur Verfügung; Hansruedi Bolli oder Daniela Telesco, Telefon 041 750 27 27.



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

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

95087/35033

## Wir bieten täglich weisse Gipfel



Lenzerheide-Valbella

Motiviert - Lust aufs Snöbern oder Skifahren - an der frischen Luft oder auf schwindelnder Höhe die Kunst Ihres Könnens demonstrieren? Dann sind Sie genau die/der Richtige. Denn wir suchen für die kommende Wintersaison 1997/1998 folgende MitarbeiterInnen

KöcheInnen  
ServicemitarbeiterInnen  
BuffetmitarbeiterInnen  
KassiererInnen

Neben einem Grattskipass, einem fröhlichen, motivierten und aufgestellten Team erwartet Sie eine abwechslungsreiche Arbeit mit vielen netten und interessanten Gästen.

Gehören Sie zu den Menschen, die neue Herausforderungen suchen? Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns...

Rothornbahn & Scalottas AG  
Frau Anja Lensing, Betriebsassistentin Restaurationen  
CH-7078 Lenzerheide  
Tel. 081 385 0 322 oder Fax 081 385 0 352

P 95065/51730

Das \*\*\*\*Hotel St. Gotthard in Zürich sucht persofort einen

## Chef de partie Nachtconciere 60 %

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Traditionsaus in Zürich zu arbeiten? Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

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

HOTEL  
ST. GOTTHARD  
ZÜRICH

## Hotel Restaurant ARVENBÜEL Amden



In unserem vielseitigen, lebhaften und modern eingerichteten Hotel- und Restaurantsbetrieb, 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)

Eintritt 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 Entlohnung (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

### KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

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

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

Für unseren Neustart suchen wir nach Übereinkunft einen

### Sous-chef

welcher mich mit fachlichem Geschick und Können sowie mit Freude am Beruf in der Führung unserer Brigade unterstützt und mich während meinen Abwesenheiten kompetent vertritt. Ihr Aufgabenbereich umfasst nebst der Mitbetreuung und Ausbildung der Lehrlinge das Gourmet-Restaurant «Le Trianon», die «National Bar», Room Service, Bankette und Caterings.

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

Bruno Hurter  
Eidg. dipl. Küchenchef

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

95163/23132

### Hotel Rigi-Bahn, Rigi-Staffel

Junges, dynamisches Team,  
in einem Berghotel mit traumhafter Aussicht,  
sucht dringend Verstärkung.  
Wenn Du Lust hast, einmal in der Bergwelt  
auf 1600 m zu arbeiten, Schweizerin bist oder  
eine C-Bewilligung hast, bist Du vielleicht  
unsere neue

### Service Mitarbeiterin und Chef Stv.

Solltest Du sogar Hofa gelernt haben,  
ist das ein weiterer Vorteil.

Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung.  
Hotel Rigi-Bahn, Staffel, 6410 Rigi  
Telefon 041 855 00 40  
B. Thalman und Mitarbeiter

95127/2894



### FEEL THE DIFFERENCE...

Für unsere international renommierte Hotel-Gruppe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

## Controller

Diese anspruchsvolle und vielseitige Position verlangt eine Persönlichkeit mit fundierten Buchhaltungskennntnissen, ausgeprägtem analytischem Denken, Durchsetzungsvermögen und Flexibilität. Verhandlungsgeschick, gute Kenntnisse in Versicherungsfragen jeglicher Art, organisatorische Stärke, Eigeninitiative und Teamfähigkeit sowie sehr gute EDV-Kenntnisse (MS Office; Micros; Hogatex; Internet) und Fremdsprachen (E, F evtl. weitere) werden vorausgesetzt.

Senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Handschriftprobe und Foto an: **Manz Privacy Hotels**, z. H. Herrn Thomas B. Sos, Lintheschergasse 21, Postfach, 8023 Zürich.

95145/51225



## Grand Hotel ZERMATTERHOF

CH-3920 Zermatt

Nach vielen Jahren im Dienste unserer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft und straffer, doch gleichzeitig verständnisvoller Führung des 30köpfigen Housekeeping-Teams verlässt uns unsere Hausdame, um in den wohlverdienten Ruhestand zu treten.

Wir suchen daher ab Wintersaison 1997/98 oder nach Vereinbarung eine dynamische, engagierte Persönlichkeit ab zirka 30 Jahren, der wir die Verantwortung übertragen können, in unserem vollständig renovierten, traditionellen \*\*\*\*\*-Hotel mit grosser Stammkundschaft als

### Generalgouvernante

den gesamten Hauswirtschaftsbereich (Etage, Lingerie, Office, Economat) zu leiten.

Sie verfügen über eine entsprechende Ausbildung und Berufserfahrung, können planen, organisieren, sich durchsetzen, Ihre Mitarbeiter motivieren und auch einmal selber Hand anlegen. Sind Sie darüber hinaus belastbar, flexibel und haben Sprachkenntnisse in D/F/E (evtl. I), dann würden wir uns über Ihre Bewerbung freuen.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle und interessante Stellung in einem Haus der Luxusklasse mit 86 Zimmern – davon 25 Suiten und Junior-Suiten – 3 Restaurants, 2 Bars, grossem Hallenbad und «Wellness»-Bereich.

Interessiert?

J. P. Lanz, Direktor, erwartet gerne Ihre Bewerbung und gibt Ihnen nähere Auskunft.

Grand Hotel Zermatterhof, 3920 Zermatt  
Telefon 027 966 66 00



95112/39586

Die Bedürfnisse der Gäste sind für Sie die «Arbeitsbibel», ein zufriedener Gast Ihr Tageslohn, ein aufgestelltes und motiviertes Team Ihre tägliche «Prise Glück». Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung für Restaurationsbetrieb in der Zentralschweiz

### Qualifizierte

### Chef de Service (w)

Sie arbeiten sehr selbständig und haben bereits einige Jahre Erfahrung in einer ähnlichen Position. Sie führen die Mitarbeiter nicht nur sondern können sie motivieren und zu Höchstleistungen anspornen. Sie fördern die interne Weiterbildung Ihrer Mitarbeiter und unterstützen sie bei der täglichen Arbeit. Sie sind zwischen 28 bis max. 40 Jahre alt, haben eine abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte und/oder einige Jahre Berufserfahrung, haben gute mündliche Englischkenntnisse und freuen sich, in einem aufgestellten, jungen Team mitarbeiten zu dürfen.

Für weitere Informationen über diese vielseitige, interessante Herausforderung können Sie sich telefonisch mit Frau Andrea Regli in Verbindung setzen, oder senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung.



Swiss Jobs AG, Baarenstrasse 2  
6300 Zug, Telefon 041 728 80 10

SWISSjobs AG  
fair & fast & friendly

Hotel Landgasthaus Adler,  
4313 Möhlin  
Zur Unterstützung unseres Teams  
suchen wir flinke, aufgestellte

### Service Mitarbeiterin

Muttersprache Deutsch.  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
Herr Weidmann, 061 851 10 10.

86207/2580

Insertate per Telefax  
031 372 23 03 Hotel +  
Tourismusrevue

# 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 20 20

### HOTELFACHSCHUL-ABSOLVENTEN

Sie haben gerade die intensiven Prüfungen zum hart erarbeiteten Hotelfachschul-Abschluss erfolgreich hinter sich und machen sich nun Gedanken über Ihre berufliche Zukunft. Planen Sie diesen wichtigen Schritt mit unserem Know-how. Adecco HOTEL berät Sie professionell, kostenlos und diskret. Rufen Sie mich an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### KÜCHENCHEF

Charme, Charakter und Einzigartigkeit zeichnen dieses Restaurant aus, ebenso sein hervorragender Name als Geheimtip der Zürcher Gastronomie. Mitten in der Stadt gelegen bietet diese Stelle einem kreativen und kooperativen Küchenchef von 28 bis 35 Jahren grosse Selbständigkeit in der Angebotsplanung und der gesamten Küchenführung. Wenn Sie sich seit langem freie Sonn- und Feiertage wünschen und ein angenehmes Arbeitsklima schätzen, dann rufen Sie mich an.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### SOUS CHEF

Liegt nun der Hase im Pfeffer oder der Pfeffer im Hasen? Sie sind für den Küchenchef und die sechs bis acht Mitarbeiter in der anspruchsvollen Küche eines gepflegten Restaurants in der Stadt Zürich die fachlich kompetente Unterstützung und Bindeglied. Zielstrebig – fachlich und persönlich – in die Zukunft schreiten ohne das Kochen ganz wegzulassen. Wenn Sie 25 bis 35 Jahre jung sind, und Ihre Ziele im Pfeffer und im Hasen liegen, dann rufen Sie mich an.  
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

### CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST)

Einem ambitionierten Chef de partie mit flair für die marktfrische Küche bietet sich per Mitte August in Bern die Gelegenheit, seine Kochkünste in einem renommierten Tagesrestaurant unter Beweis zu stellen. Das kulinarische Angebot bietet gutbürgerliche Küche mit sehr schön angerichteten Tellergerichten und lässt Ihnen Spielraum für eigene Ideen. Übernehmen Sie gerne Verantwortung, liegt Ihnen das Wohl der zahlreichen Stammgäste am Herzen und sind Sie an einer Tagesstelle mit freien Wochenenden interessiert, dann rufen Sie mich heute an, oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

### CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST)

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

### CHEF PATISSIER W/M

Für einen bestbekannten Gastronomiebetrieb in der Umgebung von Bern suchen wir einen kreativen, versierten und fachlich ausgewiesenen Chef patissier. Das vielfältige Angebot an Backwaren und Patisserie sowie die sehr schön angerichteten Desserts lassen Ihnen Spielraum für eigene Ideen. Wenn Sie es verstehen, Ihre Gäste mit Dessertkompositionen zu verzaubern, und Sie eine neue Herausforderung mit Verantwortung suchen, so rufen Sie mich an.  
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

### SALES KOORDINATORIN

Der nächste Baustein in einer soliden, zielorientierten Karriere – diese Position in der Sales- und Marketingabteilung einer erstklassigen, weltweit tätigen Hotelgruppe wartet auf eine dynamische junge Dame (24 bis 28 Jahre). Mit dem Hotelfachschul-Diplom in der Tasche haben Sie bereits einige Jahre Berufserfahrung sammeln können. Sie haben gute Sprach- und EDV-Kenntnisse, erfolgsorientiertes Denken und ein extrovertiertes, fröhliches Wesen. Dann sind Sie dem entscheidenden Schritt in die Zukunft nur noch einen Anruf entfernt.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote  
auf der nächsten Doppelseite

## Historischer und doch sehr moderner Landgasthof im Baselbiet

Wintergarten im Jugendstil – grosse Gartenwirtschaft (370 Plätze) – Baselder Wirtschaft zum Bott  
verschiedene Bankett- und Seminarräume – 28 rustikale Hotelzimmer – Badrotte und Badhüsi

Wir suchen ab August/September in Jahresstellung noch

### zwei Kochkünstler

(Chef de partie und Commis de production)

Ein interessantes «Betätigungsfeld» in einem nicht alltäglichen Gastronomiebetrieb erwartet Sie, eine Entlohnung, die über dem Durchschnitt liegt, viele aufgestellte Kollege, Unterkunft im Einzel- bzw. Doppelzimmer möglich, zentrale Lage mit eigener Bus- und Bahnstation, geregelte Arbeitszeiten auch mit Blockzeiten.

Eine abgeschlossene Berufslehre oder einige Jahre Erfahrung sowie ein positives Lebensgefühl sind gefragt. Wir sprechen gerne über «Bad». Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre aussagestarke Bewerbung.

Unser Küchenchef, Daniel Heiri, oder unser Gastgeber, Roland Tischhauser, geben Ihnen sehr gerne weitere Auskünfte und freuen sich, Sie bald persönlich kennenzulernen.

Hotel Restaurant Bad Bubendorf, Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf, Telefon 061 935 55 55



# Bad Bubendorf

95130/97349

Es ist die Magie des Lichtes der Farben und des südländischen Charmes, des zauberhaft verträumten **Ascona** die einen in den Bann ziehen. Die **Ambiance** von Ascona ist einzigartig.

Der Reiz des Hotels **al porto** verbirgt sich an der berühmten Piazza wo schützenswerte Innenhöfe, tropische Pflanzen und eine üppige Blumenpracht die Gäste zum romantischen „Wohlfühlen“ einladen.

Wenn Sie **Schweizerin** sind, problemlos **italienisch und deutsch** sprechen und schreiben, einen KV- oder einen Hotelfachschulabschluss haben sowie verkaufsorientiert und wirtschaftlich Denken und Handeln sowie verhandeln können, dann sind Sie bestimmt die neue **Receptionistin** des Hotels **al porto**.

Eine neu gebaute und viel Ambiente ausstrahlende Réception sowie moderne EDV-Hilfsmittel stehen zur Verfügung und erleichtern Ihnen die Arbeit so, dass Sie für Gäste und Gästebedürfnisse und aktiven „Zimmerverkauf“ Freiraum haben.

H O T E L  
R I S T O R A N T E  
**al porto**  
A S C O N A

Helène und Frank H. Wolf  
Gastgeber und Inhaber  
Albergo **al porto** Hotel  
Piazza G. Motta  
6612 **Ascona**  
Tel: +91 / 785 85 85 Fax: +91 / 785 85 86

Sollten Sie auf das **al porto** und **Ascona** neugierig und auch ab sofort frei sein sowie eine **Jahresstelle** bevorzugen, dann schicken Sie doch bitte Ihre schriftliche Bewerbung und ein Foto. Vom al porto werden Sie Dokumentationen über das Hotel und **Ascona** erhalten. Schon heute vielen Dank für Ihre Post.

**Hotel Restaurant**  
**Plattenhof Zürich**

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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- **Anfangsreceptionistin**
- **Receptionistin**
- **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.

92917/40860

### Hotel-Restaurant Sonne 8712 Stäfa am Zürichsee

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

### Servicemitarbeiter/in

Wenn Sie Freude haben, in einem kleinen Team selbständig zu arbeiten, senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

**Hotel-Restaurant Sonne**  
z. H. Herrn Rapelli  
Seestrasse 37  
8712 Stäfa

95170/11341

Ristorante-Pizzeria-Bar **Bellavista** in Faulensee (Thunersee) sucht per **sofort** qualifizierte, sympathische

### Barmaid

Telefon 033 654 55 25  
Hr. Russo verlangen.

95097/290623

### Hotel ERICA Langenbruck/B L

Das **Hotel ERICA** ist ein kleines genossenschaftlich organisiertes Seminarhaus mit 28 Betten im oberen Baselbiet - ein einfaches stimmungsvolles Haus für Seminare, Feste und Kultur-Anlässe. Wir suchen ab Sept. 1997 (ev. später)

**Koch/Köchin - 100 %** mit Flair sowohl für die einfach-feine wie raffiniert-verspielte Jahreszeiten-Küche

**Allrounder/-in - ca. 50 %** im Service und als Unterstützung des Betriebsleiters

Flexibilität und die Bereitschaft zur Initiative sind bei beiden Stellen gefragt.

Schriftliche Bewerbungen an:  
**Hotel ERICA, Erikaweg 7, 4438 Langenbruck**

Für weitere Auskünfte:  
Oliver Lüdi Tel.: 062/390 11 17  
(21. - 27. Juli Betriebsferien)

95126/76678

The Swiss Leading Hotels

Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung – baldmöglichst –

### 2. Chef de réception (w/m)

Nebst Aufgaben im allgemeinen Empfangsbereich sowie Stellvertretung unserer Empfangscheffin sind in der Zwischensaison Einsätze im Verkauf Schweiz geplant.

Für diese anspruchsvolle Stelle erwarten wir eine fundierte Ausbildung mit mehrjähriger Erfahrung im Frontbereich, angenehme Umgangsformen, gepflegtes Auftreten, gute Sprachkenntnisse sowie Freude am Kontakt mit Gästen.

Wenn Sie in hektischen Zeiten einsatzfreudig und freundlich bleiben und sich gut durchsetzen können, möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

**Kulm Hotel. St. Moritz**  
z. H. D. Godat, Vizedirektor  
7500 St. Moritz

**KULM HOTEL ST. MORITZ**  
CH-7500 St. Moritz  
Tel 081 832 11 51 Fax 081 832 27 38

Für unser schön gelegenes Altersheim mit 82 Betten am linken Zürichseeufer suchen wir nach Übereinkunft

### Hotelfachassistentin/Hofa

Jedes 2. Wochenende Samstag und Sonntag frei. Kein Spätdienst, Wohnmöglichkeit im Hause vorhanden.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte und erwarten Ihre Bewerbung mit Interesse.

**Altersheim der Gemeinde Horgen, Verwaltung**  
Tödlstrasse 20, 8810 Horgen  
Telefon 01 718 11 00

94558/202452

### Posthotel Bodenhaus Splügen

Telefon 081 650 90 90  
Telefax 081 650 90 99

Zur Entlastung unserer Direktion suchen wir per sofort, spätestens jedoch per Wintersaison 1997/98, in Jahresstellung den/die

### STELLVERTRETER/STELLVERTRETERIN

der Direktion. Schwergewicht Gästebetreuung, Controlling, F&B.

Mündliche Italienisch-Kenntnisse werden vorausgesetzt. Auch ein/e Hotelfachschul-Absolvent/in hat bei uns die Möglichkeit, nach Einarbeitung diesen

### TRAUMJOB

zu belegen.

**Wir bieten:**

3-Stern-Hotel, ganzjährig geöffnet, verschiedene Restaurants, 74 Betten, ausgezeichneten, leistungsorientierten Lohn; Top-Freizeitmöglichkeiten; Wohnung oder Zimmer; junges, dynamisches Team; Entwicklungsmöglichkeiten und viel Mitspracherecht.

Auf Ihre Bewerbung bis am 31. Juli 1997 freuen wir uns.

**POSTHOTEL BODENHAUS AG,  
PERSONALABTEILUNG, 7435 SPLÜGEN**

P 95152/32140



### Klosters - Herrliches Ferienparadies

im Sommer und im Winter. Traumhafte Alpenkulisse. Unzählige Möglichkeiten für Sport und Spass. Tummelplatz für blaues Blut und rote Lippen, für grün Denkende und rosarot Sehende, für graue Mäuse und bunte Hunde. In dieses Umfeld suchen wir fröhlich-farbige Mitarbeiter für unser Haus.

### Hotel Alpina\*\*\*\*

Schöne Hotelanlage mit 64 Zimmern und Appartements. Eine vielseitige Restauration (14 Punkte Gault & Millau) und ein breites Angebot im Freizeit-Bereich. Dies aber ist nicht alles, was unsere Gäste geniessen. Wir möchten Ihnen noch mehr bieten. Nämlich Sie!

Qualifizierte, qualitätsbewusste und einsatzfreudige

**Chef de partie  
Commis de cuisine  
Servicefachmitarbeiterinnen**  
mit Eintritt zirka November/Dezember 1997

Unser Leistungsmesslatte ist hoch angesetzt – haben Sie Lust und Ausdauer, so hoch zu springen?

Wir wollen nur die besten Mitarbeiter für unsere Gäste – und Sie bestimmt nur die besten Häuser für Ihre Karriere. Genau hier treffen sich unsere Bedürfnisse. Wir freuen uns sehr, Sie kennenzulernen. Auf bald!

Räto & Verena Conzett  
Hotel Alpina  
CH-7250 Klosters  
Telefon (0041 81) 410 24 24

95171/7396

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der  
Jede Woche neu!

# HOTEL MONT CERVIN



ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte Hotel Mont Cervin\*\*\*\*\* und die neue Résidence, die mit dem Hotel verbunden ist. Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt es zu den führenden und ist mit 98 Zimmern und 31 Suiten das grösste Haus am Platz. Für eine unserer Bars suchen wir auf die kommende Wintersaison eine

junge, verkaufsorientierte und umgängliche

## Barmaid

«Bon soir Madame, pourrais-je vous proposer un kir royal comme apéritif? Good evening Mr. Cruise, it's nice to see you again. Did you enjoy your day skiing? Selbstverständlich kann ich für Sie einen Tisch in einem unserer Seiler-Restaurants reservieren!... usw. ... usw. ... usw.»

Als gepflegte und fröhliche Persönlichkeit stellen Sie für unsere internationalen sowie auch einheimischen Gäste eine sprachgewandte und fachkompetente Gastgeberin dar.

Als Mitarbeiterin der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegschancen innerhalb unserer Betriebe sowie die ganze Palette der Sport Aktivitäten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG  
Jörg Weinmann, Personalchef  
3920 Zermatt



The Leading Hotels of the World

The Swiss Leading Hotels  
Hotels \*\*\*\*\* of Switzerland

95083/9250



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 Entlohnung, 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

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



B 9463/3394

Für grossen Privathaushalt Nähe Zürich suchen wir

## gelernte Köchin

mit Verständnis für eine gepflegte Esskultur, naturreine und auch fleischlose Ernährung.

Wir erwarten eine angenehme, anpassungsgewandte und flexible Persönlichkeit mit vielfältigen Kochkenntnissen. 5-Tage-Woche, Sa./So. in der Regel frei. Es besteht die Möglichkeit, die Familie an andere Domizile, auch im Ausland, zu begleiten.

Bitte senden Sie Foto und handschriftliche Bewerbung mit üblichen Unterlagen unter Chiffre 95078 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.  
95078/268496

Wir suchen per 1. September 1997 oder nach Vereinbarung

## Servicemitarbeiter/in

Teilzeit, unregelmässig

für unser lebhaftes Café/Restaurant im Herzen von Winterthur. Sie sprechen «Schwyzerdütsch» und haben Freude daran, unsere Gäste fachgerecht und mit Charme zu bedienen.

Näheres über diese Stelle erfahren Sie von 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr bei Café Restaurant W. Bosshard Marktgasse 76, 8400 Winterthur Tel. 052 212 62 92  
Herrn Hug verlangen. 95148/217755



Wir suchen per 1. Oktober

## Jungkoch/Köchin

in renommiertes Speiserestaurant mit Bankett- und A-la-carte-Service.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Familie Böhler, Telefon 01 858 22 06.  
0 95091/152005

## Jura Vision ist...

V'Hotécaeur, Mont-Soleil  
En Puce, La Ferrière  
Le Cernieux-au-Maire, Les Bois

3 Gasthöfe, 1 Idee, 1 Ziel:  
Mit Dir zu den Besten zu gehören!

Dafür brauchen wir noch Dich als **Gastgeber/in (Service)**

um unsere Gäste so richtig zu bedienen und verwöhnen.

Ohne Dich.

## Gaumenerfreuer/in (Küche)

ist es natürlich unmöglich, unseren heissgeliebten Gästen leckere Speisen aus Deiner Küche anbieten zu können.

Hast auch Du Lust, den Jura zu entdecken? Es wäre schön, das ganze Jahr, aber auch saisonal Dich bei uns zu wissen! Nun, wir sind schon dran, verlier keine Zeit, ruf mich an unter der Tel.-Nr. 032 941 23 60.

Ich bin der Olivier

## Jura VISION

95151/221228

# Adecco HOTEL

## BETRIEBSASSISTENT TAGESDIENST w/M

Ein lebhafter Restaurationsbetrieb in Zürich sucht Sie, den zuverlässigen und speditiven Administrator für sämtliche Arbeiten wie Abrechnungen, Statistiken, Korrespondenz und Personalwesen. Und weil Sie (25 bis 30 Jahre) den Gästekontakt trotzdem nicht missen wollen, schätzen Sie die Abwechslung als Serviceüberwachung während der Mittagszeit. Eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie und Erfahrungen in der Administration bringen Sie mit. Es fehlt Ihnen nur noch die richtige Stelle, beides während attraktiven Arbeitszeiten zu verbinden. Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

## Posthotel Bodenhaus Splügen



Telefon 081 650 90 90  
Telefax 081 650 90 99

In Jahresstellung (evtl. Saisonanstellung) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung, spätestens per 1. 12. 1997, zur Vervollständigung unseres Top-Küchenteams:

## ENTREMETIER m/w SOUS-CHEF m SAUCIER m/w KOCH-TOURNANT m/w

Wir sind ein 3-Stern-Familienhotel mit rund 300 Restaurationsplätzen, abwechslungsreichen Kulinariumkarten im schönen Bündnerland. Unsere Küche ist topmodern eingerichtet.

Von unserer neuen Küchenbrigade erwarten wir: Kreativität; Freude an Eigenkreationen; Erfahrung in den einzelnen Posten von Vorteil, aber nicht Bedingung; vor allem Teamwork und Freude an einer neuzzeitlichen, abwechslungsreichen, frischen Marktküche ist erwünscht.

Wir bieten: ausgezeichneten Lohn; Freizeitmöglichkeiten; Wohnung oder Zimmer; junges, dynamisches Team; Entwicklungsmöglichkeiten...

Auf Ihre schriftliche Bewerbung bis am 31. Juli 1997 freuen wir uns.

POSTHOTEL BODENHAUS AG  
PERSONALABTEILUNG, 7435 SPLÜGEN

P 95153/32140

## CONTINENTAL PARKHOTEL LUGANO

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab Mitte August zur Beendigung der Sommersaison:

## Empfangssekretär/in

auch Anfänger/in mit KV

## Servicefachmitarbeiter/in

Wir freuen uns auf Ihr Angebot. Besten Dank

EDGAR FASSBIND  
CONTINENTAL PARKHOTEL  
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO  
TEL. 091 966 11 12, FAX 091 966 12 13



Das Restaurant zum Zähringer ist eines der traditionsreichsten Restaurants in der Stadt Bern mit einer hervorragenden Markt- und Fischküche (13 Punkte Gautt & Millau). Zur Ergänzung unseres eingeschworenen Teams suchen wir deshalb per 1. August 1997 oder nach Vereinbarung einen

## Koch (Sous-chef)

Haben Sie Erfahrung im gepflegten A-la-carte-Service, können Sie selbständig arbeiten und sind Sie bereit, Verantwortung zu übernehmen, dann würden wir Sie gerne kennenlernen. Schicke Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

taBerna Gastro Kultur AG  
Restaurant zum Zähringer  
c/o Thomas Allemann  
Wasserwerkergasse 19, Postfach, 3000 Bern 13  
Telefon 031 311 59 69

95077/348147

## DAVOS-PARSENN DAVOS-PISCHA DAVOS-RINERHORN

Um auf die kommende Wintersaison unsere Dream-Teams zu vervollständigen, brauchen wir Verstärkung. Welche/r motivierte und unkomplizierte Fachmann/-frau in den Bereichen

### Buffet

### Kasse

will einen «heissen» Winter in Davos verbringen?

- Sie
• freuen sich mit uns, anspruchsvolle und aufgestellte Gäste zu bedienen
• haben abends lieber frei
• lieben das Ski- oder Snowboardfahren
• arbeiten gerne in einem eingespielten, jungen Team

### dann bieten wir Ihnen

- Anstellungsbedingungen nach L-GAV 92
• Zimmer in Davos
• einen Gratis-Skipass für die Regionen Parsenn, Pischas und Rinerhorn.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und einem Foto.

AG Davos-Parsenn-Bahnen, Restaurationszentrale  
Promenade 157, 7250 Davos Dorf  
Telefon 081 417 67 67

DA 95062/312266

## Wirtschaft NEUMARKT

UNSER JUNGES UNTERNEHMEN  
SUCHT DIE STARKE  
PERSÖNLICHKEIT, ALS  
CHEF DE SERVICE, DIE MIT VIEL  
FREUDE UND ERFAHRUNG  
UNSERE GÄSTE VERWÖHNT UND  
DAS TEAM UNTERSTÜTZT.  
MARTIN ARNOLD FREUT SICH AUF  
IHRE BEWERBUNG

NEUMARKT 5 8001 ZÜRICH 01-252 79 39  
SOMMERNACHTSTRAUMGARTEN - DESTITHEK  
BANKETTRÄUME - ZUNFTHAUS HOTTINGEN

95091/20640

### Gute Leute für gute Häuser

Die Personalrekrutierung und -beratung ist seit 1990 unser Spezialgebiet.

### Stellen Sie sich einmal vor

Sie finden rasch und sicher eine gute Stelle. In der Hotellerie und im Gastgewerbe, **gastro S** vermittelt Sie gratis. Überall in der Schweiz, in Liechtenstein und Süddeutschland. Senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.



**gastro S Haus & Howald**  
Marktplatz 189/PF, 5080 Laufenburg  
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44  
s-mail: Bettina.Haus@compuserve.com

© 083/202023



Rätisches Kantons- und  
Regionalspital Chur  
CH-7000 Chur

Leitung Pflegedienst

Telefon 081 256 61 11, Direkt 081 256 66 21, Fax 081 256 66 25

Zur Ergänzung unseres Personalbestandes suchen wir für unseren Room-Service auf den Pflegeabteilungen per sofort oder nach Vereinbarung eine/einen

### Hotelfach- oder Servicfachassistent/in

mit abgeschlossener Ausbildung oder mit Berufserfahrung im Hotel-Servicebereich.

Freundlichkeit und fachliche Kompetenz im Umgang mit Kunden stehen für Sie im Vordergrund. Unser junges Team freut sich auf eine gute Zusammenarbeit durch eine flexible, tolerante und selbständige Persönlichkeit, die ihr Fachwissen engagiert einsetzen möchte.

Sind Sie interessiert? Dann rufen Sie uns doch unverbindlich an. Frau Ursina Christ, Stationsleiterin, Medizinische Klinik, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte (Telefon 081 256 61 11, intern 6177).

Schriftliche Bewerbungen senden Sie an den Leiter Pflegedienst, Herrn H. Neuweiler, Rätisches Kantons- und Regionalspital, Loestrasse 170, 7000 Chur.

Anrufe anderer Zeitungen und Zeitschriften unwünscht!

P 95067/198617



### Hotel-Restaurant Waldheim 6343 Risch am Zugersee

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Können Sie sich vorstellen, in einem vielseitigen Hotel und Restaurant die Verantwortung einer eigenen Service-Station selber zu übernehmen? Dann sind Sie die oder der Richtige

### Servicfachangestellte/r (CH)

für unser Team. Unsere anspruchsvolle und dankbare Kundschaft schätzt es sehr, von einer tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden.

Ist es auch Ihr Wunsch, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten?

Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, um weitere Details zu besprechen.

Telefon 041 799 70 70  
Frau Schriber verlangen

95123/28932



Tradition et Qualité

Unser Team wünscht sich eine junge, lebensfrohe Gastgeber-Natur, die es versteht, Verantwortung zu übernehmen und neuen Herausforderungen kompetent und mit viel Elan entgegenzutreten.

### Direktionsassistent/in Bankett- und Seminar-Manager/in

Ihr Hauptaufgabenbereich umfasst die Organisation und Durchführung von Bankett- und Seminarveranstaltungen. Zudem vertreten Sie das Direktionsteam während deren Abwesenheit.

Fühlen Sie sich dieser Herausforderung gewachsen! Dann ab die Post. Schicken Sie uns Ihre kompletten Unterlagen und schreiben Sie uns, was Sie an dieser neuen Aufgabe besonders reizt. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Marie-Theres und Gerald Dörfler-Aerni  
Telefon 032 622 44 12

95143/31852



Eingebettet in der malerischen Berglandschaft des Obengadins steht unser, im Jugendstil gebautes, Relais & Châteaux Hotel. Nebst 70 komfortablen Zimmern, einer saisonalen Küche (15 Pt. Gault Millau) und eleganten Salons bieten wir unseren Gästen ein Hallenschwimmbad, Sauna, Dampfbad, Indoor-Golfanlage, Tennisplätze, Bridgeraum und vieles mehr.

Zur Führung unserer zehnköpfigen Servicebrigade suchen wir nach Übereinkunft einen

### 1. Oberkellner in Jahresstelle

Wir wünschen uns eine initiative Führungspersönlichkeit, die durch ihr Fachwissen und ihre Gastgeberqualitäten unsere internationale Kundschaft sowie das Team begeistern kann.

Gerne erwarten wir für diese verantwortungsvolle Aufgabe Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen über die Telefonnummer 081 842 64 71 für zusätzliche Auskünfte gerne zur Verfügung.

Hotel Walther  
Fam. Walther



CH-7504 Pontresina  
Telefon 081 842 64 71

9511027900



Unser junges und dynamisches Team in den Refugium Hotels am Vierwaldstättersee sucht ab sofort **fachkompetente Kollegen/-innen** für Jahresstellen:

- im A-la-carte-Service
- versierte KassiererIn für unser Self-Service-Restaurant
- Commis de cuisine
- Casseroliers
- Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Bitte richten Sie diese an:  
Refugium Vitznauerhof AG, z. H. Frau Richter,  
Seestrasse, CH-6354 Vitznau

95124/36682

### Hofas...

TOURISMUSREVUE



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

\*\*\*\*\*GRANDHOTEL QUELLENHOF - LEADING HOTEL OF THE WORLD:  
**Servicfachangestellte/Kellner**

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

### Demi-chef de partie

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

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

95088/2658



### HOTEL AIRPORT

Zürich - Glattbrugg

Haben Sie auch so richtig Spass daran, mit Leuten aus aller Welt zu plaudern? Dann sind Sie genau der/die Richtige für uns als

### Réceptionst/in

im dreiköpfigen Empfangsteam  
des \*\*\*\*-Flughafen-Hotel Airport.

Sie fühlen sich wohl in Deutsch, Englisch und Französisch und bringen bereits Réceptionserfahrung mit. Sie arbeiten gerne selbständig und haben Freude an einer modernen eingerichteten Réception (Fidelo) und sind bereit, ab August 1997 bei uns «an Bord» zu kommen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Best Western Hotel Airport  
Oberhauserstrasse 30  
8152 Glattbrugg  
Telefon 01 810 44 44  
(M. Wohlgenuth, Direktor)



95089/13528

CARRIERE

### KULTUR DER GASTFREUNDSCHAFT



GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

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

Für unsere wunderschöne Pianobar mit einzigartiger Terrasse am Nationalquai suchen wir nach Übereinkunft charmannte

### Barmitarbeiter/innen

welche am Abend erst richtig ins Element kommen. An der National Bar treffen sich die Luzernerinnen und Luzerner genauso wie Gäste und Geschäftsleute aus aller Welt. Mit Ihnen zusammen wollen wir eine tolle Atmosphäre schaffen, welche Stress, Alltagsorgen und Ärger vergessen lässt. Sind Sie dabei?

Für weitere Fragen rufen Sie Frau M. Fehlmann an, oder senden Sie uns gleich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns!

Martin Flieder

Hotelier

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

95100/23132



**SCHWEIZERHOF**  
LENZERHEIDE

SUN, FUN BUT...  
A LOT TO DO.....!

Packen wir's gemeinsam an:

Welche jungen und motivierten Lehrgänger und Lehrgängerinnen möchten einen "coolen" Winterjob als:

- Servicfachangestellte und Kellner für unsere Restaurants
- BarmitarbeiterInnen für unsere "heissen" Nachlokalen
- Eine erfahrene und aufgestellte Réceptionistin
- 2 Commis Entremetier
- 1 Chef Tournant
- 1 Commis Saucier

Im Hotel SchweizerHof erwartet Sie:

- ein aufgestelltes junges Team
- eine innovative Tourismusregion
- Gute Entlohnung
- Gratis-Benützung des Sportzentrums
- schöne Wohngelegenheiten
- und vieles, vieles mehr...

Das junge, dynamische SchweizerHof-Team freut sich auf Ihre Winter-Bewerbung!

Hotel SchweizerHof, Frau Claudia Züllig, CH - 7078 Lenzerheide  
081/384 01 11

95139/19640

Sind Sie gerne im Team erfolgreich und wollen Sie mit uns an einem Strang ziehen? Dann sind Sie bei uns genau richtig! Denn Teamwork ist die Basis unseres \*\*\*\* Stern Hotels mit 200 Betten in 110 Zimmern und **WILLKOMMEN IM TEAM!** Appartements, einer Seminarinfrastruktur bis max. 200 Personen, 4 Restaurants, einer Café-Bar und einer Disco, sowie einem Sportzentrum mit 2 gedeckten Tennisplätzen, 2 Squashplätzen, Badminton, Fitness, Erlebnisbad und vielen weiteren Sport- und Animationsattraktionen...



# HOTEL KAPPLERHOF

SEMINAR-KONGRESS-FERIEN  
EBNET KAPPEL

Sie haben Ihre Lehre erfolgreich beendet und möchten das Gelernte in die Tat umsetzen?



Sie sind Schweizer/in bzw. aus dem deutschen Sprachraum und arbeiten gerne zusammen mit einem jungen, aufgestellten Team?



Sie lieben die Natur und möchten auf ein vielseitiges Freizeitangebot nicht verzichten?



Dann sind Sie als

## Servicefacharbeiter/in

in unserem Seminar- und Kongresshotel genau richtig!

Ein abwechslungsreiches Publikum freut sich darauf, von Ihnen verwöhnt zu werden!

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Über Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto freut sich Sonja Bosshard, Restaurantleiterin

**Hotel Kapplerhof**  
Kapplerstrasse 111, CH-9642 Ebnet-Kappel  
Telefon 071 993 91 91

95099/274801



## Im Kehlhof

8712 Stäfa  
Tel. 01 926 11 55

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir

### Jungkoch/-köchin an den Zürichsee

Haben Sie Ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen, und wären Sie interessiert, in einem mit 15 GM-Punkten bewerteten Restaurant zu arbeiten, dann rufen Sie uns am besten gleich an und verlangen Frau Kammernann.

95122/109770



# HOTEL Florida

ZÜRICH

Für unser \*\*\*-Hotel in Seenähe suchen wir

### einen Tournant- Réceptionist/ Night-auditor

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

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

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

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

94140/40282

## GP GastroPersonal

Ihr persönliches Vermittlungsbüro

Frobburgstrasse 7 - 4600 Olten

Wir suchen im Kundenauftrag

### Alleinkoch

für gepflegtes Restaurant im Raum Olten

### Jungkoch/Chef de partie

Gourmetlokale in LU, BS, AG

### Servicefachangestellte/n

für trendiges IN-LOKAL im Raum Olten sowie Stadt Olten, Aarau und Luzern

### Kellner für Tagesbetrieb in BS

### Barmaid

für stilvolle Bar im Raum Aarau

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

Tel. 062 205 60 16

95100/289556



## Hotel zum Storchen

Eine nicht alltägliche Stelle erwartet Sie in unserem traditionellen Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich. Per Anfang August suchen wir einen

### F&B Kontrolleur/Einkäufer

Ihr Aufgabengebiet umfasst:

- F&B Kontrolle sämtlicher Verkaufsstellen (HIS-POS)
- Lagerbuchhaltung (Rebag Data)
- Getränkeeinkauf

Sie verfügen wenn möglich über einen Abschluss einer Hotelfachschule, sind verantwortungsbewusst, haben Freude im Umgang mit Zahlen und eine exakte Arbeitsweise, dann zögern Sie nicht und senden Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an unseren Personalchef, Herr Robert Liechti.

**HOTEL ZUM STORCHEN**  
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich  
01/211 55 10

95101/41483

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.



## DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Wir, das Dolder Grand Hotel, verfügen über 185 luxuriöse Zimmer und Suiten. Aufgrund Beförderung unserer 2. Etagegouvernante suchen wir einen

## 2. HOUSEKEEPER (W/M)

der stellvertretend für den reibungslosen Ablauf der Etage und der Lingerie verantwortlich ist.

Sie sind eine Führungspersönlichkeit sowie ein Organisationstalent und bringen Berufserfahrung in der gehobenen Hotellerie mit. Das Wohlbefinden unserer internationalen Kundschaft liegt Ihnen sehr am Herzen, und Sie wenden dabei gerne Ihre Fremdsprachenkenntnisse an. Sie glauben an Schulung und überzeugen Ihr Team mit 42 Mitarbeitern mit dem Motto: Gemeinsam stark!

Wir bieten Ihnen in einem dynamischen Umfeld eine verantwortungsvolle und selbständige Aufgabe mit modernen Anstellungsbedingungen an.

Unsere Personalverantwortliche, Sandra Conzelmann, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich  
Telefon 01 251 62 31



The Leading Hotels of the World®

94855/10750



Auf kommende Wintersaison (ab zirka 17. 12. 1997), wenn möglich für länger, suchen wir noch freundliche und tüchtige Mitarbeiter:

- **Réceptionistin/Sekretärin**  
(ab zirka 1. 11. 1997, in Jahresstelle)
- **Buffetbursche/Saalkellner**  
(nur Menü, kein à la carte)
- **Saal- und Zimmermädchen**  
(für Pensionservice und Etagen)
- **Haus- und Küchenbursche**  
(mit Führerschein)

Eine interessante, abwechslungsreiche Arbeit an einem schönen Ort erwartet Sie. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Catherine Sgier, \*\*\*-Hotel Cresta, 7018 Films Waldhaus,  
Telefon 081 911 35 35.

95076/11274

# Die hotel + tourismus revue folgt Ihnen überall hin:



- Adressänderung (z. B. Stellenwechsel, Wohnortwechsel)    Umleitung (z. B. während Zwischensaison)    Unterbruch  
 Bitte Gewünschtes ankreuzen

Gültig vom

bis

Aktuelle Adresse/Kundenummer:

Umleitadresse/Adressänderung:

Name  Vorname

Name  Vorname

Strasse  PLZ/Ort

Strasse  PLZ/Ort

Land

Land

Telefon  Telefax

Telefon  Telefax

Für Adressänderungen/-umleitungen ins Ausland werden wir die Laufzeit Ihres bestehenden Abonnements entsprechend verkürzen. Umleitungen in der Schweiz sind kostenlos. Die Adressänderungen/-umleitungen sollten **mindestens 2 Wochen vor** Ihrer Abreise bei uns eintreffen.

# MARCHÉ DE L'EMPLOI

## Placement accéléré de la SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

### Demande d'emploi

1	2	3	4	5	6	7	8
<b>Küche/cuisine</b>							
1272	Jungkoch	22	D	A	Sept. 97	D/E	ZH/GR/FL
1273	Koch	19	CH		Aug. 97	D/E	AG/ZH
1274	Kü.Chef/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	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	
1289	Koch/Gerant	48	CH		sofort	D/F	Klein-/Mittelb., Morges-Montreux
1290	Alleinkoch/Kü.Chef	49	CH		Sept. 97	D/F/E	ZH
<b>Service/service</b>							
2629	Saalkellner	39	I	A	sofort	I/D/F	
2630	Kellner	26	YU	C	n. Ver.	D/I/F	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
2640	Sefa	25	D	A	n. Ver.	D	Basel
2641	Barmain	29	CH		sofort	D/E	nicht Hotel
2642	Chef de service	52	CH		sofort	I/D/F	4-5*Hotel, Inner-CH
2643	Sefa	28	YU	B	sofort	D/YU	Thurgau/Frauenfeld
2644	Barmain	28	CH		sofort	D/F/E	Bar/Dancing, Inner-CH
2645	Barmaid	26	A	A	Aug. 97	D/E	Deutsch-CH
2646	Kellner	38	CH		Aug. 97	D/F/E	3-5*Hotel, ZH/AG
2647	Sefa	20	CH		sofort	D/F/E	Tea-Room, Bern/Burgdorf
2648	Barmaid	36	CH		sofort	E/D	Inner-CH/ZH
2649	Kellner	41	I	A	n. Ver.	I/F/D	
2650	Chef de bar	28	CH		Sept. 97	D/F/E	Inner-CH/ZH

4119	Hilfskraft/w	30	SP	B	n. Ver.	D/A	BE
4120	Allrounderin	29	D	A	Aug. 97	D/F/E	GR
4121	Hilfskraft	55	I	C	sofort	I/F/D	
4122	Hilfskraft	42	B	A	sofort	D/F	VS/VD
4123	Hotelpraktikant	25	CH		Sept. 97	D/F/E	Biel + Umgeb.
4124	Haushilfe	27	CH		n. Ver.	D	

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

### Administration/administration

3670	Réceptionsprakt./w	33	I	A	sofort	I/F/D	3-5*Hotel, BE/ZH
3671	Nightauditor	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/F/E	SG/ZH/GR/GL/Luzern
3674	Réceptionistin	34	F	A	n. Ver.	F/D/E	
3675	Gérant	42	CH		sofort	D/SP	AG/ZH
3676	Anfangsrecept.	22	I	A	Aug. 97	I/D/F	Inner-CH/Lausanne
3677	Anfangsrecept./w	20	CH		sofort	D/F/E	Deutsch-CH
3678	Betriebsass./w	35	CH		n. Ver.	D/E	Ost-CH
3679	Réceptionsprakt.	20	CH		Aug. 97	D/E	60%-80%
3680	Réceptionsprakt.	46	I	C	sofort	I/D/F	ZH
3681	Hotelsekretärin	26	CH		Aug. 97	D/F/E	
3682	Réceptionsprakt.	21	CH		sofort	D/F/E	3-4*Hotel, BS/BE/ZH

### Hauswirtschaft/ménage

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	3-5*Hotel, BE
4118	Hilfskraft	28	MAZ	B	sofort	D/E	

### Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

### Abonnieren Sie sich zum Service de placement accéléré

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

Vous pouvez 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**

## Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

### Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Photo	Je suis à la recherche d'un emploi de:	Date d'entrée:
	Nom:	Prénom:
	Rue:	N° postal/Ville:
	Né(e) le:	Nationalité:
	N° téléphone privé:	N° téléphone professionnel:
	Langue maternelle:	Permis de travail:
	Type d'établissement souhaité:	Région:
	Remarques:	
	Connaissances linguistiques:	
	Allemand: Français: Italien: Anglais:	

(1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:

Etablissement:	Lieu:	Fonction:	Durée:
1.			
2.			
3.			

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: Signature:

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:  
**Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne** (On n'a pas besoin de certificats!)

95129/84735

# Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre



**Hôtel ★★★★★ genevois**  
recherche pour entrée immédiate ou à convenir  
un(e)  
**directeur/-trice des ventes**  
de formation hôtelière et avec expérience à un poste similaire.  
Parfaite maîtrise de la langue anglaise, 2ème langue appréciée.  
Excellentes connaissances du marché haut de gamme local et international.  
Les candidat(e)s, titulaires d'un permis valable, sont prié(e)s de faire leur offre avec curriculum vitae, photo et certificats\* sous chiffre 95162 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.  
(\*Les dossiers incomplets ou ne correspondant pas aux critères demandés ne seront pas pris en considération). 95162/121165

**RESTAURANT À GLAND**  
entre Lausanne et Genève  
**Cherche** pour compléter sa brigade de cuisine des personnes expérimentées, dynamiques et motivées pour le poste de  
**cuisinier commis de cuisine**  
Tél. 022 364 10 02  
Curriculum vitae + certificats CFC ou équivalent Chambres à disposition.  
Cuisine gastronomique Buffet de la gare Rte de begnins 1196 Gland  
95140/119024

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.

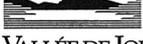
**GRAND HOTEL GENEVOIS**  
recherche un(e)  
**FRONT-OFFICE ASSISTANT(E)**  
possédant:  
• une bonne formation hôtelière  
• une solide expérience de l'hébergement et de la vente  
• le sens des responsabilités et des relations humaines  
• de l'aisance dans les contacts  
• de bonnes connaissances 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.

*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.  
94962/18848

Etablissement en plein essor dans la région neuchâteloise recherche  
**cuisinier(ère) aide de cuisine serveuse**  
Esprit d'équipe de rigueur, motivés et dynamiques.  
Tél. 032 753 19 53 demandez M. Kaegi  
P 95177/385208

Hôtelier libre, 61 ans, 1 m 85, 70 kg, cherche hôtelière libre âge en rapport pour l'aider dans la gérance de son hôtel et plus si entente.  
Offres sous chiffre 95111 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.  
95111/8745

**Hôtel ★★★★★ sur la Riviera**  
cherche pour entrée en service le 1<sup>er</sup> septembre 1997 ou à convenir  
**pâtissier qualifié**  
sachant travailler seul avec expérience  
Place stable, à l'année  
Salaires 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 de Ville\*\*\***  
1344 L'Abbaye  
  
LA VALLÉE DE JOUX  
Un art de vivre  
cherche pour tout de suite ou date à convenir  
- **cuisinier** jeune, dynamique, motivé, avec expérience  
- **assistante d'hôtel** avec langue allemande et française.  
Faire votre offre avec curriculum vitae à l'adresse suivante:  
Direction  
Hôtel de Ville  
1344 L'Abbaye  
Téléphone 021 841 13 93  
81609/116

  
**ROMONT 026/ 652 27 21**  
cherche  
**jeune cuisinier/ère**  
entrée de suite ou à convenir.  
Faire offre avec curriculum vitae, à:  
**Auberge de la Poularde**  
Rte de Fribourg  
1680 Romont  
P 95066/144622

**Restaurant dans établissement touristique en Valais central**  
cherche de suite ou à convenir pour un emploi à l'année  
**son chef de cuisine** suisse ou permis B ou C  
- capable de diriger et motiver une brigade de 10 à 12 personnes  
- expérience de la cuisine brasserie  
- esprit de créativité et goût du travail bien fait  
- talent à organiser.  
N'hésitez pas à adresser votre dossier complet à l'attention de la Direction sous chiffre 95169, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.  
95169/317071

Vous êtes  
**cuisinier ou chef**  
- créatif (gastronomie française)  
- sens des responsabilités  
- gestion de stock  
- direction du personnel (petite brigade).  
Vous êtes prêt à vous investir à 100 % dans un hôtel-restaurant renommé, à caractère familial, de suisse romande.  
Vous êtes peut-être le chef de cuisine que nous recherchons.  
Faire offres écrites avec documents usuels à U 196-7990, à Publicitas, case postale 571, 1401 Yverdon.  
P 95063/44300

  
Nous cherchons pour notre restaurant d'altitude, à l'arrivée de la télécabine Villars-Roc d'Orsay un  
**TENANCIER EXPERIMENTE**  
- 120 places intérieures  
- 250 places extérieures  
- date d'entrée: début de l'hiver 1997-98  
Les offres sont à adresser à  
Télé Villars-Gryon S.A.  
C.P. 133 - 1884 Villars  
P 95133/390648

  
**HOTEL PAVILLON**  
ET RESIDENCE  
VEVEY  
Hôtel Pavillon et Résidence  
Place de la Gare 4  
CH-1800 Vevey  
Nous recherchons de suite ou date à convenir  
**une ou un chef de réception et/ou**  
**une ou un réceptionniste**  
Nous demandons:  
- Personne jeune et dynamique, capable de travailler d'une manière indépendante  
- F/A/E (parlé et écrit)  
- connaissance Fidelio  
- capable de former des apprentis.  
Nous offrons:  
- climat de travail agréable dans un hôtel en pleine expansion  
- équipe de collaborateurs soudée.  
Famille Niklaus A. Ming  
  
Offres: par écrit  
ou Tél. 021 923 61 61  
ou Fax 021 921 14 77  
95144/36196

**HÔTEL\*\*\*\***  
**LA PORTE D'OCTODURE**  
MARTIGNY  
*vous cherchons*  
**maître d'hôtel**  
date d'entrée de suite  
Nous demandons:  
- quelques années d'expérience dans la position  
- personne dynamique, flexible et disponible  
- apte à motiver et de s'intégrer dans une brigade d'une quinzaine de collaborateurs  
- langue française et allemande parlée (autre langues un atout).  
Nous offrons:  
- place à l'année  
- emploi motivant avec responsabilités  
- cadre de travail agréable dans une ambiance de travail sympathique.  
Les candidats de nationalité suisse ou titulaire d'un permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont priés de faire leurs offres à la direction, route du Grand-St-Bernard, 1921 Martigny-Croix, téléphone 027 722 71 21.  
Membre des Hôtels Seiler Zermatt  
  
95085/17210

Restaurant Gastronomique dans le Valais central, cherche à partir du 15 août 1997 ou à convenir, chef de partie saucier et pâtisseries, et chef de rang ou serveur avec références, logement sur place possible.  
Les personnes Suisses ou possédant un permis valable sont priées d'adresser leur c.v. complet et copies de certificats avec photos à l'att.: Le Deuriff Bernard, Restaurant Pont du Diable, 1965 Chandolin/Savièse, téléphone et fax 027 395 30 30.  
95074/384853

La vie côté soleil  
  
Si vous avez  
- une connaissance professionnelle du service  
- un caractère ouvert et sympathique  
- envie de faire partie d'une équipe jeune et dynamique  
- une bonne présentation  
vous êtes la personne que nous cherchons en qualité de:  
**Chef de service pour notre restaurant gastronomique «La Pêcherie»**  
que nous cherchons.  
Nous vous offrons:  
- un salaire intéressant  
- des prestations favorables  
- une ambiance de travail «La Vie Côté Soleil».  
Date d'entrée: de suite ou à convenir.  
Nous attendons avec impatience votre téléphone ou votre dossier.  
Faire offres par écrit ou téléphoner à:  
Mövenpick Radisson Hotel  
Kurtino Grün  
4, av. de Rhodanie  
1000 Lausanne 6  
Téléphone 021 617 21 21  


**annonces par Télefax 031 372 23 95**  


## INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

**Live and Work in the U.S.A.**

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

**I.C.H. - Ihr Spezialist für das Management von Hotels, Hochsee- und Flussschiffen im In- und Ausland.**

Wir sind eine international tätige Managementgesellschaft in den Bereichen Schifffahrt und Hotellerie.

Als solche setzen wir hohe Ansprüche an Qualität und Dienstleistung und sehen es als unsere Aufgabe, unseren Gästen eine sehr persönliche und individuelle Atmosphäre zu bieten.

Folgende Stellen haben wir für unseren Hochsee- und Fluss-Schiffen per sofort frei:

**MS Switzerland**

- **Réception m/w** (D/F/E)
- **Headwaiter m/w** (D/F/E)

**Segelschiff SV Druzha**

- **Headwaiter m/w** (D/F/E)

**Flussschiffe Rhein/Donau und Hotelschiff in Odessa**

- **Sous-chef m/w**

Sind Sie interessiert und suchen eine neue, nicht alltägliche Herausforderung? Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Passfoto.

I.C.H. Management S. A.  
 Urs Andrey  
 Villa Stadtpark  
 Neue Jonastrasse 91  
 Postfach 1476  
 CH-8640 Rapperswil  
 Tel. +41 55 230 94 44

95154/139688

**Tourismusstellen sucht man in der**

hotel + tourismus revue

**TRADUCTIONS**

Pour avoir du succès auprès d'un employeur, il faut savoir «se vendre» car l'occasion de faire une bonne impression n'est généralement pas offerte deux fois. Si vous postuler pour un emploi à l'étranger, mieux vaut donc soumettre votre demande en anglais. Nos spécialistes, de langue maternelle anglaise et connaissant la branche, garantissent une traduction professionnelle de vos documents. Téléphonez-nous ou demandez notre prospectus.

91164/304913

**ICW SERVICES, Waldhofstrasse 49, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ 061/422 06 57, Fax 061/422 06 58**

**Leeway INTERNATIONAL RECRUITMENT**

**"The Best Jobs" for "The Best People"**

Wanted for major Hotel Groups Throughout the U.K. Live in accommodation 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

95129/29053

**PETER PERSONAL**  
 HOSPITALITY, CAREERS, AND DEVELOPMENT

Wir haben laufend Angebote an renommierten Kreuzfahrtschiffen und in Hotels und Restaurants weltweit für junge, motivierte und professionelle

- **Sous-chefs, Chef de partie, Commis de cuisine**
- **Bäcker und Pâtissier**
- **Maitre d'hôtels, Oberkellner, Chefs- und Commis de rangs**
- **Generalgouvernante**

Peter Personal: Interessante Stellen für Fachpersonal, Kader & Manager im In- und Ausland.  
 Peter Personal, Zunstrasse 11, CH-8152 Opfikon  
 Tel. 01 828 19 75, Fax 01 828 19 19

95129/29051

**Eine Stelle in der Karibik Curaçao N. A.**

Wir suchen für sofort für unser erstklassiges Restaurant (französische und schweizerische Küche), Mitglied Chaîne des Rôtisseurs

**Chef de partie**

**Konditionen:**

- Mindestalter 22 Jahre
- Schweizer Bürger
- Englisch von Vorteil
- guter Launund
- sehr gute Zeugnisse.

**Wir bieten:**

- 4 Wochen Ferien
- Beteiligung am Food-Umsatz
- Hinflug-Ticket.

Bewerbungen mit vier Passfotos, Kopie von Fähigkeitszeugnis und Pass sowie genaue Anschriftsadresse und Telefonnummer senden an Kontaktadresse:

Herrn Stefan Schmech  
 Oberwiesstrasse 54, 8645 Jona  
 Tel. p 077 91 06 87  
 G 01 823 65 51  
 oder direkt an:  
 F. Berends, Chuchubiweg 41  
 Curaçao  
 Niederländische Antillen  
 Tel. 005999 4 625 666  
 Fax 005999 4 625 355

95180/390666

**SWISS INTERNATIONAL HOTELS + Resorts**

ARAMCO ist die grösste Ölgesellschaft der Welt mit Sitz in Daharan, Saudi Arabien. Zur Betreuung ihrer Besucher haben sie eigene exklusive Villas, Restaurants und einen Beach Club von sehr hohem Standard. Ein Team von 60 englisch-sprechenden Mitarbeitern umgibt diese Gäste rund um die Uhr. Die Geschäftsleitung möchte für die Dauer von einem Jahr je einen begabten

**Chef de cuisine**  
 (mit besonderem Talent für Desserts) und

**Restaurateur F&B Manager**

als Instruktoren engagieren. Ihre Aufgabe wäre das Küchen- und Serviceteam beruflich so zu trainieren, dass nach einem Jahr eine merkliche Erhöhung des Qualitätsstandards feststellbar sein sollte.

Wir suchen begabte und anpassungsfähige Trainer mit sehr guten Englischkenntnissen und Durchhaltevermögen, die Berufserfahrung aus Luxushäusern mitbringen. Wenn möglich nicht verheiratet. Eintritt gegen Jahresende 1997, Kontraktdauer: 1 Jahr.

Der Geschäftssitz der ARAMCO ist eine in sich geschlossene Stadt mit amerikanischem Lebensstil und Komfort. Sie haben sehr gute Unterkunft, Verpflegung und Freizeitmöglichkeiten. Internationale Versicherungsleistungen, 6 Wochen Ferien und alle 4 Monate eine gratis Heimreise. Gerne besprechen wir mit Ihnen Ihre Salärvorstellungen und Steuervorteile.

Senden Sie uns einen kurzgefassten Lebenslauf samt Foto und Referenzen. Wir freuen uns auf ein Gespräch mit Ihnen!

SWISS INTERNATIONAL HOTELS  
 Seestrasse 441, 8038 Zürich

95072/387252

## STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

**TWO TOP CALIBER HOTELIERS**

IN THE MID 40'S AND 50'S, BOTH GRADUATES FROM THE LAUSANNE HOTEL SCHOOL, WITH WORLDWIDE 5★HOTEL EXPERIENCE, ARE SEEKING AS A TEAM OR SEPERATELY NEW CHALLENGING SENIOR POSITIONS. WOULD CONSIDER:

V.-P. OPERATIONS, GENERAL MANAGER, PROJECT MGR., MANAGEMENT CONTRACT OR ANY OTHER BUSINESS OPORTUNITY RELATED TO THE HOSPITALITY INDUSTRY.

CONTACT FAX: (66 2) 260 5617 IN BANGKOK, THAILAND.

95165/390564

Jahrelange Gastronomie-/Hotelerfahrung. CH, Jg. 53, mit fundierter Hotellerie-Ausbildung (Koch, Hotelfachschule LU und diversen Weiterbildungskursen) und mehrjähriger praktischer Kadererfahrung in der Direktion, sucht eine neue Herausforderung als

**Hoteldirektor**

Ich sehe Ihren interessanten Offerten unter Chiffre H 029-121722, an Publicitas, Postfach 816, 4603 Olten, mit Freuden entgegen.

95159/44300

**Küchenchef**

mit In- und Ausländerfahrung in Erstklassbetrieben sucht neuen Wirkungskreis in Saison- oder Jahresstelle, ganze Schweiz (evtl. Aushilfe). Eintritt ab sofort möglich. Erreichbar über Telefon 061 841 16 52, abends.

94470/386657

Wir möchten uns wieder selbständig machen und suchen einen

**Kleinen Betrieb**

zu fairen Bedingungen, wo wir uns eine gesicherte Existenz schaffen können. Raum Südostschweiz.

Ihr Angebot erreicht uns unter Chiffre 95181, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95181/390667

Schweizer, 30jährig, 4 Jahre Tourismus-erfahrung, Hotelfachschule, sprachgewandt und lebensfroh, hat

**ENERGIE**

abzugeben als Betriebs- oder Direktionsassistent in Hotelbetrieb. Winter-saison angenehm oder Festanstellung ab September/Oktober.

Offerten unter Chiffre 95095 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95095/390630

**Gerantin**

D, F, I, E, sucht neuen Wirkungskreis in einem Hotel garni. Evtl. Miete ohne Inventarübernahme.

Angebot bitte unter Chiffre 94876, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94876/317314

**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.

94965/283872

**JAPANER** sucht Stelle als **KOCH** in japanisches Restaurant. Bewilligung C.

Offerten unter Chiffre 95102 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95102/276510

Jeune **chef de cuisine**

français, Permis B, expérimenté, dynamique, bon caractère, langue F/Ange, bon gestionnaire, étudia toutes propositions sous chiffre 95176 à hotel revue, case postale, 3001 Berne.

95176/390668

**Zu zweit sind wir unschlagbar!**

Jetzt oder nie und nur mit etabliertem/Partner/in

sucht 44jähriger Ex-Hoteller (trendig und verkaufsorientiert) den Wiedereinstieg.

Offerten unter Chiffre 95105 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95105/111759

26j.

**Schweizer Kellner**

sucht ab Okt./Nov. Stelle in der Westschweiz, um Franz.-Kenntnisse zu erweitern.

Anfragen unter Chiffre 95164 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95164/390562

Bestens ausgewiesener, erfahrener

**Chef de service/ Restaurationsleiter (CH-Bürger)**

sucht eine interessante, anspruchsvolle und herausfordernde **Neuaufgabe** in grösserem Betrieb im Raum Zürich.

Komplette Unterlagen stehen jederzeit zur Verfügung.

Angebote erbeten unter Chiffre 95146 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95146/390638

Schweizerin anerbiertet sich als **Gouvernanten-Aushilfe im Tessin** (Klinik oder Hotel)

Sehr erfahren - Einsätze wochenweise bevorzugt (bei Ferien, Krankheit usw.).

Anfragen über Telefon 091 871 2904 (Frau Abt, evtl. Telefonbeantworter).

95096/390624

Inserate per Telefax **031 372 23 95**

hotel + tourismus revue

**LAST MINUTE**

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiterin

**Réceptionniste**

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

**Hotel FÜRigen, Personalbüro**  
 Frau J. Rogger  
 6363 FÜRigen  
 Telefon 041 610 00 60

95182/11932

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

**Sommeraktions-Rabatt**

der **hotel + tourismus revue**  
 (Ausgaben Woche 29 bis Woche 32)

**Für Stelleninserenten**

Auf Ihre Wiederholung in der **stellen revue** gewähren wir Ihnen einen Sonderrabatt von:

5 %	1. Wiederholung
10 %	2. Wiederholung
15 %	3. und 4. Wiederholung

Profitieren Sie von unserer sommerlichen Aktion und wiederholen Sie Ihr Inserat (ohne Korrektur) bis **Montag, 10.00 Uhr** der jeweiligen Erscheinungswche.

**Unsere Aktion dauert vom 17. Juli bis am 7. August 1997.**

Rufen Sie uns jetzt an unter der ☎-Nummer **031 370 42 22.**

Oder senden Sie uns Ihre Anzeige per Fax: **031 370 42 23 oder 031 372 23 95.**

Für eine genaue Auftragserteilung mit Auftragsnummer und Kundennummer danken wir Ihnen im Voraus.