

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 34

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: 21.06.2025

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

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Die Sommerbilanz 3
Wer sich auf internationale Kundschaft ausrichtet, dem kann das schlechte Wetter kaum etwas anhaben.

Marktsegment Wandern 4
Wird das Wandern wieder des Touristikers Lust? Marktfähige Wander-Packagen schnüren, ist möglich.

HOTELLERIE

«Open Sky» und Hotels 5
Seit April wird der Luftraum über Europa dereguliert. Für die Hotellerie ergeben sich Konsequenzen.

Hotel Montana, Luzern 6
Die Architektin Pia Schmid baute Teile des Luzerner «Montana» im Stil des «Art Deco Modern» um.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Irreführende Unia-Studie 9
Die kürzlich veröffentlichte Branchenstudie der Dienstleistungsgewerkschaft Unia weist schwerwiegende Mängel auf.

Food Markets im Hotel 11
«Kulinarische Marktplätze» ersetzen in den ersten US-Hotels bereits traditionelle Restaurants.

HOTEL-TOURISME

Fusion à Crans-Montana 13
Les offices du tourisme du Haut-Plateau devraient accueillir de Crans-Montana Tourisme dès cet hiver.

Projets hôteliers à Genève 15
La cité de Calvin a vu jaillir de nombreux projets d'ouverture ou d'agrandissement d'hôtels ces derniers temps.

SHV · SSH · SSA

SHV «on the road» 17
Lenzerheide, Sion, Neuenburg und Ascona: Vier Stationen auf der diesjährigen Info-Tour des Schweizer Hotelier-Vereins. Am 27. August geht's los. SHV-Direktor Heinz Probst zu den Hintergründen der Aktion, zum Ablaufplan und zu den Zielen, die sich der Verband gesteckt hat.

Zürich: Street Parade '97

«Love, Freedom and Peace» bringt volle Kassen

Die Street Parade in Zürich schafft das, was sich Touristiker allenorts erträumen: Sie lastet die Hotels – zumindest der unteren und mittleren Kategorien – und den Campingplatz aus. Geschäftsleute und Wirte machen das Geschäft ihres Lebens. Und: Alle sind dabei happy.

CHRISTINE KÜNZLER

Lebensfreude ist ansteckend: Nicht nur Ravers und Zuschauer an der 6. Street Parade in Zürich waren happy – glücklich war auch das hartarbeitende Personal, erzählt Dieter Glauser vom Zürcher Café Odéon. «Ein richtiges Highlight» sei dieses Wochenende für ihn gewesen. Nicht nur, weil ihm die Street Parade den grössten Tagesumsatz des Jahres beschert, sondern auch weil die «mehreren tausend Gäste» Lebensfreude verbreiten. «Die Leute tanzten bis 6 Uhr morgens, waren friedlich und hatten ihren Alkoholkonsum im Griff», erzählt er. Das «Odéon» mit seinen rund 170 Plätzen war bereits ab Samstagmorgen besetzt. Glauser kreierte für seine Gäste eine spezielle «Festkarte» mit Snacks, Mixgetränken wie «Hooch» und «Mule Smirnoff». Aber auch Champagner bot das «Odéon» an. Mit Erfolg: «Es war ein richtiger Festtag, die Gäste schauten nicht auf das Portemonnaie». Glauser spricht von einem «Carnevale di Zurigo», der dieses Jahr spürbar mehr Zuschauerinnen und Zuschauer angezogen habe. Das bestätigen die Verantwortlichen: Die 6. Street Parade, schätzen sie, hat zwischen 400 000 und 500 000 Leute nach Zürich gebracht. Das sind etwa 100 000 mehr als im letzten Jahr. «Das Geschäft des Jahres» haben nicht nur die Wirte der Innenstadt gemacht, sondern beispielsweise auch jener Initiative Optiker an der Bahnhofstrasse, der spezielle Raver-Brillen verkaufte. «Ein Grossanlass» war die Street Parade aber auch für die SBB. Sie haben 27 Extrazüge und viele zusätzliche Wagen eingesetzt. Marcel Wirth, Pressesprecher der SBB, schätzt, dass zwischen 200 000 und 250 000 Reisende mit dem Zug nach Zürich gefahren sind.

Ausgebuchte Hotels

Dass Zürichs mittlere und kleinere Hotels über das letzte Wochenende ausgebucht waren, stellte Stefan Otz, Manager Convention Sales von Zürich Tourismus, an der eigenen Reservationszentrale fest: «Es war unmöglich, ein Zimmer in einem 1- bis 3-Stern-Hotel zu finden.» Teilweise nächtigten die Street-Parade-Gäste auch noch in 4-Stern-Hotels, jedoch kaum in 5-Stern-Häusern, vermutet er. Eine Umfrage bei drei Hotels bestätigte dieses Bild. Liz Reichenbach vom «Frankkaner», Friedrich Lode vom «Arc en Villen» und Jenny Brückner vom «Leon» sprechen von ausgelasteten Häu-

sern. Gebucht haben die Gäste teilweise kurzfristig, teilweise schon zum Voraus. Geblieben sind sie durchschnittlich eine Nacht. Friedrich Lodes Haus ist während eines normalen Wochenendes zu 50 Prozent ausgelastet. Diese Rechnung dürfte wohl für die meisten Hotels zutreffen, obwohl, wie Liz Reichenbach und Jenny Brückner festhalten, «die Auslastungen grundsätzlich unterschiedlich und kaum voraussehbar sind.» Alle drei Befragten sprechen von guten Erfahrungen mit der illustren Gästeschar.

1200 Leute haben campiert

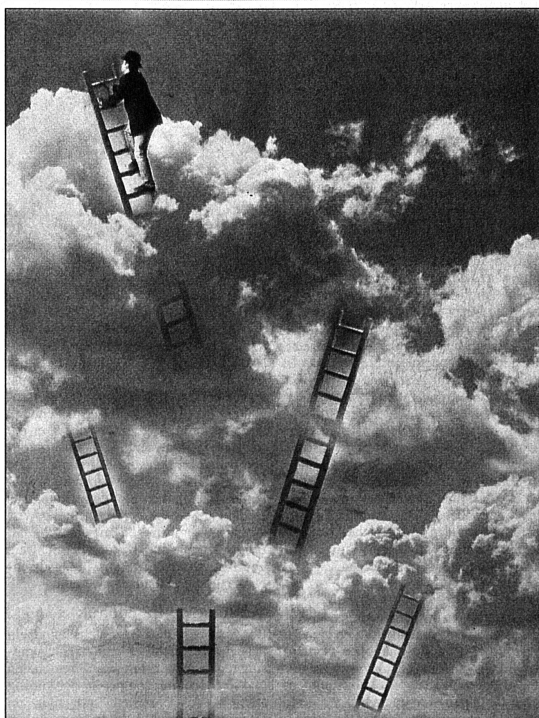
Willkommen waren die Gäste auch in der Jugendherberge und auf dem Campingplatz. «Ein bisschen mehr Lärm und mehr Dreck» hätten die Street-Parade-Gäste gebracht und als Folge der kurzen Nächte ihr Zimmer etwas spät geräumt, sagt Andrea Landolt von der Zürcher Jugendherberge. Aber ansonsten sei alles friedlich verlaufen. Voll ausgebucht war nicht nur die Jugendherberge, sondern auch der Campingplatz Zürich-See. Ueli Glättli spricht von 1200 Leuten, die während durchschnittlich zwei Nächten ihre Zelte aufschlugen. Gekommen seien vor allem Deutsche und Italiener. An keinem andern Tag im Jahr sei der Campingplatz so ausgebucht. Aber trotzdem: «Abgewiesen haben wir niemanden, wir haben einfach die Zelte näher zusammengedrückt», hält Glättli fest. Denn, man müsse die Gäste ja nehmen, wenn sie da sind.

Stefan Otz bezeichnet die Street Parade als «absolut grössten Anlass» für Zürich. Sie ist, neben der Berliner Love Parade, der zweitgrösste Techno-Anlass weltweit. Entsprechend kommen die Gäste auch aus dem angrenzenden Ausland. Im Fernsehen erzählten gar australische Gäste, sie seien eigens wegen der Street Parade nach Zürich gereist.

Kapazitäten ausgeschöpft

Zürich Tourismus unterstützt das Event ideell mit Medienmitteilungen und einer Doppelseite in der Basisbroschüre. Das sei zugleich auch Eigenwerbung für ein «frischeres Image». Die Medienpräsenz ist enorm: nicht nur nationale auch ausländische Zeitungen berichten über den Techno-Grossanlass und Zürich. Obwohl Zürichs Kapazitäten an jenem Wochenende voll ausgeschöpft sind, überlegt sich Otz, «ob Zürich Tourismus im nächsten Jahr Packages anbieten und den Anlass noch übernachtungswirksam verkaufen will.» Die geeigneten Vertriebskanäle zu finden, dürfte allerdings nicht einfach sein, vermutet er. «Wir werden uns mit den Organisatoren besprechen, die haben alles gut im Griff.» Von einer Street Parade können viele Touristiker wohl nur träumen: Ein für alle Beteiligten «gewaltiges» Event (Otz), mit dem nicht nur Hoteliers, Geschäftsleute, Wirte, Personal und Touristiker, sondern gar die Polizisten «happy» sind (Otz) und für das die Tourismusorganisation kaum einen Finger rühren muss.

2. Forum der Hotellerie und des Tourismus in Thun



Kommen Visionen von oben?

Neue Visionen braucht das Land. Auch Tourismus, Hotellerie und Gastronomie bleiben vor Innovationsschüben nicht verschont. Mit dem 2. Forum der Hotellerie und des Tourismus macht der Schweizer Hotelier-Verein diesen Freitag auf neue, ungewohnte Hotelwelten aufmerksam. 750 Gäste und fünf offizielle Querdenkerinnen und Querdenker diskutieren über die Hotelzukunft. Drei von ihnen hat die htr interviewt. Erich

von Däniken: Mit dem grössten touristischen Quellmarkt, den die Schweiz je in Aussicht hatte, den Ausserirdischen. Da drängt sich der Hotelierssohn geradezu als Marktforscher auf. Pia Schmid: Die «Störarchitektin» und Freidenkerin im «Art Deco Modern»-Hotel Montana in Luzern. Daniel Schmid: Filmemacher («Zwischensaisons», 1992) über Schweizer Hotels als Schauplatz in Film und Fernsehen.

Seite 5, 6 und 13

Berner Oberland

220 Arrangements mit System

Ob im 5-Stern-Hotel oder im einfachen «Bären», ob von Paris oder Milano aus, ob in DM oder Gulden bezahlt, ob für Grindelwald oder Brienz, ob als Leading- oder E&G-Hotel: Im BOT-Hotelführer '98 stehen alle Pauschalangebote vergleichbar nebeneinander. Es ist selten, dass im Nicht-Ketten- oder Gruppenhotelbereich solche Arrangements mit System angeboten werden. Im Berner Oberland machen mehr als 200 Hotels mit – und das zu Preisen, die die Hoteliers einmal im Jahr vorgeben.

Seite 7

Portes du Soleil

Le VTT, pendant estival du ski alpin

Le vélo de montagne, plus connu sous son appellation anglaise mountain-bike ou sous les trois lettres VTT qui sont en fait l'abréviation de vélo tout terrain, est sur le point de devenir le pendant estival du ski dans de nombreuses stations touristiques helvétiques. Cela, notamment grâce à l'essor de la pratique du VTT en descente qui présente de nombreuses similitudes avec le ski alpin. L'exemple des Portes du Soleil, dans le Chablais valaisan, est très significatif.

Page 15

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

DIGIBOX-Schlüsselausgabe-System
Für spät eintreffende Gäste
EINFACHE MONTAGE
SCHÄNIS
STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8118 Schänis
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 08

Veranstaltungskalender

Mehr Veranstaltungsinfos verfügbar

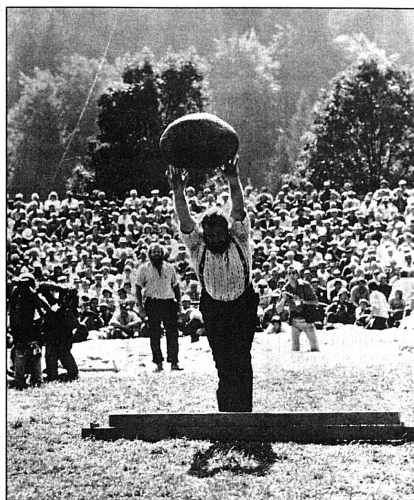
Der nationale touristische Veranstaltungskalender wird in den kommenden Monaten übergeführt in eine neue, umfassendere Version, die dann zugleich auch mit DeskLine kompatibel sein wird.

STEFAN RENGGLI

In gemeinsamer Arbeit haben Schweiz Tourismus, die Telematik-Verantwortlichen der touristischen Regionen sowie die DeskLine-Macher der Telecom die Struktur des zukünftigen nationalen Veranstaltungskalenders festgelegt. Damit ist gewährleistet, dass der in nächster Zukunft sukzessive eingeführte neue Veranstaltungskalender auch 100prozentig kompatibel sein wird mit DeskLine, aber auch mit den moderneren Veranstaltungsprogrammen (konfigurierbare Exportfunktion), die bereits heute in den Verkehrsvereinen installiert sind. Die definitive Struktur des neuen nationalen Veranstaltungskalenders wird ab September bei Schweiz Tourismus verfügbar sein. Sie umfasst rund 50 Felder mit Angaben zu Ort, Datum, Dauer der Veranstaltung, Buchungsmöglichkeiten, Preisen, Erläuterungen in vier Sprachen etc. Lokal können zudem weitere Felder eingefügt werden für Angaben, die nur vor Ort benötigt werden. Diese Felder werden allerdings nicht exportiert. Der Projektverantwortliche bei Schweiz Tourismus, Roland Baumgartner, sieht in der vorgegebenen Datenstruktur noch einen weiteren Vorteil: «Die umfassendere Struktur des Veranstaltungskalenders wird zu gleich dazu dienen, dass an allen Eingabeorten verstanden wird, welche Angaben für eine kompetente Vermarktung von Veranstaltungen benötigt werden.»

Rasches Update

Die Änderungen und Ergänzungen an der Veranstaltungsdatenbank aus den einzelnen touristischen Destinationen werden regelmässig an die Region weitergegeben, wobei auch alle nur lokal wichtigen Veranstaltungen weitergegeben werden. Der Ort kennzeichnet jedoch jene Veranstaltungen, die er zur Verbreitung auf regionaler oder nationaler Ebene vorschlägt. Übermittelt werden immer nur jene Veranstaltungen, die seit dem letzten Update hinzugekommen sind oder die eine Änderung erfahren haben. Das Update der Datenbank erfolgt möglichst kontinuierlich. Am Anfang wird



Mit der neuen Veranstaltungsdatenbank werden in Zukunft mehr Informationen über mehr Veranstaltungen, Feiern und Festbreiter verfügbar sein. Foto: zvg

der Datentransport mehrheitlich per Post auf Diskette oder über InfoRes erfolgen, später wird dies wohl zunehmend über DeskLine geschehen. Verkehrsvereine geben laufend ihre neuen Veranstaltungen ein und übermitteln ihre Datenbank an die Region. Möglichst rasch geben die Regionen die gesammelten Informationen weiter an Schweiz Tourismus. «Die Regionen messen dem Veranstaltungskalender einen hohen Stellenwert bei. Das Update geschieht bereits heute gewissenhaft und rasch», erklärt dazu Roland Baumgartner von ST. Auch bei Schweiz Tourismus wird die Veranstaltungsdatenbank laufend aktualisiert werden.

Vollständige Datenbank

Bei Schweiz Tourismus steht damit ein nahezu vollständiger nationaler Veranstaltungskalender mit allen regionalen und lokalen Anlässen bereit, der künftig allen ST-Aussenstellen und allen an DeskLine angeschlossenen touristischen Organisationen zur Verfügung stehen wird. In Bern wird sich der Gast, der demnächst sein Feriengast in Adelboden anstehen wird, bereits über die lokalen Veranstaltungen während seinem Aufenthalt informieren können. An die Printmedien, Videotext, Teletext etc. werden aber auch in Zukunft nur die ausgewähl-

ten Veranstaltungen kommuniziert, so an eine regionale Tageszeitung die wichtigsten Veranstaltungen der Region, an eine nationale Zeitung die wichtigsten Veranstaltungen von nationaler Bedeutung.

Bald auf Internet

Über das Internet soll hingegen menügesteuert wiederum die gesamte Datenbank abrufbar sein, auch hier mit dem Argument, dass sich der Feriengast vorwiegend über die Anlässe in seinem Ferienort und in seiner Ferienregion informieren kann. Schweiz Tourismus will spätestens auf Beginn der Wintersaison den neuen nationalen Veranstaltungskalender über Internet zugänglich machen. Derzeit ist noch die Übertragung der Datenbank-Änderung in der Testphase. Versuche zwischen DeskLine und Schweiz Tourismus sind problemlos verlaufen. Noch muss der genaue Zeichensatz für den Export festgelegt werden. Weitere Test zwischen den Regionen und Schweiz Tourismus sollen deshalb zusätzliche Gewähr für das einwandfreie Funktionieren liefern. Gleichzeitig ruft Schweiz Tourismus die Regionen auf, ihren Zeitplan mitzuteilen, bis wann sie auf den neuen Veranstaltungskalender umzustellen in der Lage sein werden. Die Einführung wird dann sukzessive erfolgen.

London-Sion

Britten fliegen direkt ins Wallis

Die Crossair wird im kommenden Winter jeden Samstag einen direkten Linienflug von London Heathrow nach Sitten anbieten. Für britische Gäste wird damit das Walliser Winterangebot besser erreichbar.

Ab dem 20. Dezember bis voraussichtlich am 11. April fliegt die Crossair insgesamt 17 Rotationen London (ab: 7.55) – Sion (an: 10.45 / ab: 16.20) – London (an: 17.05). Die auf Initiative von Schweiz Tourismus London lancierte Verbindung wird mit einem 97plätzigen Jumbolino geflogen, der von Basel aus die britische Metropole ansteuert wird. Für die britischen Fluggäste bringt die Rotation mit Beginn in London den Vorteil, dass sie bereits kurz nach Mittag auf den Walliser Skipisten sein können, den Rückflug hingegen erst am späteren Nachmittag antreten müssen. Der Crossair-Tarif des Fluges nach Sion wird identisch sein mit jenem von London nach Genf. «Selbst wenn dies einige Pfund über den Genfer Tarifen beispielsweise von British Airways liegen wird, sparen sich britische Gäste den Umweg über Genf und den dadurch längeren, umständlicheren und teureren Transfer», schildert Urs Eberhard, ST-CE London, die Vorteile der neuen Verbindung. Gemeinsam mit den Walliser Destina-

tionen sollen direkte Transfers in die Wintersportorte organisiert werden. Verbindungen ab Sion waren bislang wenig erfolgreich. «Diesmal werden wir den Durchbruch schaffen», ist Melchior Kalbermatten, Direktor von Wallis Tourismus überzeugt. «Wir werden uns gemeinsam mit zahlreichen Destinationen und sogar Bergbahngesellschaften aktiv an der Promotion beteiligen. Wir freuen uns, dass Schweiz Tourismus in London hier die Initiative ergriffen hat und hoffen zugleich, dass analog dem Vorbild dieser Londoner Verbindung in Zukunft weitere Flüge ab wichtigen europäischen Zentren realisiert werden können.» Auch die Crossair-Medienverantwortliche, Ruth Zühlbin, ist vom Erfolg überzeugt: «Mit dieser Saisonverbindung kommen wir einem Marktbedürfnis nach. Die angebotenen Plätze können auf dem Markt abgesetzt werden.» Auch Urs Eberhard äussert sich in dieser Richtung: «Die insgesamt rund 1600 Sitze über die ganze Wintersaison sind kaum mehr, als was täglich zwischen London und der Schweiz angeboten wird.» Dem Entscheid, einen Winter-Linienflug von London nach Sion aufzulegen, sind zahlreiche Verhandlungen vorausgegangen. Die Crossair wollte zugesicherte Kontingente und Defizitgarantien, um ihr Risiko zu minimieren, die britischen Veranstalter zitiert sich ihrerseits vor verbindlichen Zusagen. STR

SWISSORAMA

Neue Wege in Zermatt: Das touristische Angebot für Wanderer und Abenteuerlustige ist auf die Sommersaison um zwei Attraktionen erweitert worden. Zum einen eröffnete Bundesrat Adolf Ogi kürzlich offiziell das letzte Teilstück der Monte-Rosa-Tour zwischen Grächen und Zermatt. Der als Europaweg bezeichnete Abschnitt ist 31 Kilometer lang. Die Marschzeit beträgt zehn bis elf Stunden. Die Route gehört sowohl landschaftlich als auch von ihren Anforderungen her zu den schönsten Walliser Wanderwegen. Noch anspruchsvoller ist die Durchquerung der Gornerschlucht, die vom Alpin Center Zermatt realisiert wurde. Zu den Höhepunkten der ein Kilometer langen Schlucht gehören drei Abseilstellen, drei Übersetzungen am Seil sowie die Klettersteige an der glatten Felswand. Die Gornerschlucht ist eine gute Alternative zu Hochgebirgstouren. Die Gäste sollten deshalb auch schwindelfrei und trittsicher sein. GER

Schutz der Greina kostet 36 Millionen Franken. Nach zehnjährigem Ringen haben die Bündner Gemeinden Vrin und Sumvig Grund zum Feiern: Als Entschädigung für den Schutz der uralten Greina-Landschaft erhalten die Gemeinden und der Kanton 36 Millionen – verteilt auf 40 Jahre. Damit werden die Gemeinden für Einnahmehäufungen aus dem Kraftwerkgeschäft entschädigt und gleichzeitig bleiben die auch touristisch wertvollen Landschaften erhalten. An einer Volksabstimmung hatte sich das Schweizer Volk 1992 für solche Ausgleichszahlungen ausgesprochen. Andere Gemeinden, die Entschädigungsforderungen haben, müssen sich beeilen, denn die Frist, ähnliche Zahlungen zu beantragen, läuft am 15. November 1997 ab. Hängig sind ähnliche Verfahren in Gröne (VS), in Breil/Brigels (GR), im Val Madris, Val Curcusa und Grimsel West. Zurzeit sind in der ganzen Schweiz noch 40 Gesuche für Kraftwerkkonzessionen nicht entschieden. SR

REKLAME

Tou-

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-

Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.

us

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

Iva

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

Schweizer Seilbahnen

Zufriedenstellendes Geschäftsjahr

Der Winter 1996/97 hat bei den meisten Seilbahnunternehmungen zwar zu besseren Betriebsergebnissen geführt. Im längerfristigen Vergleich zeichnet sich für die Seilbahnbranche jedoch bloss ein durchschnittliches Geschäftsjahr ab. Dies geht aus dem kürzlich erschienen Jahresbericht 1996/97 des Schweizerischen Verbands der Seilbahnunternehmungen (SVS) hervor.

Trotz der oft instabilen und regnerischen Witterung lagen die durchschnittlichen Verkehrserträge der Schweizer Seilbahnen im Sommer 1996 auf dem Vorjahresniveau. Die Wintersaison 1996/97 verlief im Branchendurchschnitt sogar ausgesprochen erfolgreich: Beim Personenverkehr konnte eine Umsatzsteigerung von rund 9 Prozent gegenüber dem – schwachen – Vorjahresergebnis verzeichnet werden. Ein ähnliches Bild ergab sich bei den Umsätzen aus der Bergrestauration: Hier stieg der Umsatz gegenüber dem Vorjahr um rund 10 Prozent.

Die beiden wichtigsten Faktoren für den erfolgreichen Geschäftsjahresabschluss der Seilbahnunternehmungen – eine gute Schneeeinlage im Winter sowie sonnige Winterwetter – waren in der vergangenen Wintersaison vorherrschend, vor allem auch an den Wochenenden und während der Schulferienwochen. Trotz der reichen Schneefälle zum Saisonauftakt erwies sich aber auch der Winter 1996/97 als viel zu warm und zu trocken.

In einigen Regionen wurden während mehr als zwei Monaten kaum nennenswerte Niederschläge registriert.

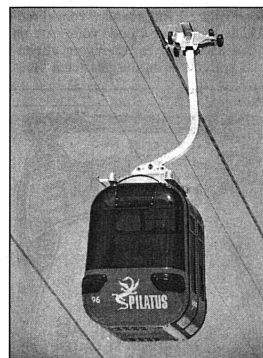
Preissensiblere Gäste

Während die Hotellerie in den vergangenen Jahren eine deutlich rückläufige Nachfrage nach schweizerischen Tourismusleistungen registrieren musste, ist die Seilbahnbranche von einer ähnlich starken Entwicklung verschont geblieben. Zwar sind gemäss SVS-Jahresbericht die Verkehrseinnahmen seit dem Rekordjahr 1992 real (mit Berücksichtigung der Teuerung) derzeit ebenfalls rückläufig. Längerfristig gesehen stagnieren sie jedoch auf hohem Niveau

(rund 800 Mio. Franken). Die Seilbahnbranche kann wesentlich stärker als die Hotellerie vom Tagestourismus profitieren. Der Präsident des SVS, Peter Feuz, stellt in seinem Vorwort zum neuen SVS-Jahresbericht jedoch fest, dass die Gäste empfindlicher als früher auf Veränderungen des Preis-Leistungs-Verhältnisses reagieren.

Der neue SVS-Jahresbericht präsentiert eine Reihe von wirtschaftlichen Kennzahlen der Schweizer Seilbahnen. Diese beziehen sich auf das Jahr 1995. Die Seilbahnbranche gliedert sich anhand des Cash-flow in drei Gruppen. Die Zahl der Unternehmungen mit sehr gutem Cash-flow (über 15% des Gesamtkapitals) nahm ab und erreichte mit einem Anteil von 13 Prozent an der gesamten Mitgliederzahl einen neuen Tiefstand seit Beginn der entsprechenden Auswertungen im Jahr 1981.

Knapp die Hälfte der SVS-Unternehmungen arbeitete mit zufriedenstellendem Resultat (Cash-flow von 5 bis 15% des Gesamtkapitals). Der Anteil der Unternehmungen mit schlechtem Cash-flow (weniger als 5%) stieg auf 40 Prozent. 29 Prozent der SVS-Unternehmungen weisen für 1995 eine ungenügende Eigenkapital-Rentabilität auf. Diese Zahlen bestätigen, dass die klein- und mittelbetrieblichen Strukturen eine Schwachstelle der Schweizer Seilbahnbranche bilden. Der SVS teilt mit, dass er angesichts dieser Problematik bestrebt sei, die Kooperation unter den einzelnen Unternehmungen zu fördern. pd/STR



Relativ stabil auf hohem Niveau. So beurteilen die Seilbahnunternehmungen ihre Frequenzen. Foto: zvg

Am 4. September findet in Arosa die 27. Generalversammlung des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmungen statt.

Sommerbilanz

An allem ist der Regen doch nicht schuld

Der Regen hat die Sommersaison nicht ins Wasser fallen lassen. Zumindest nicht überall. Auf internationale Gäste ausgerichtete Stationen sind wetterunabhängiger, Orte in den Bergen haben generell mehr unter den regnerischen Juli-Tagen gelitten. Eine Umfrage zeigt eine unterschiedliche Sommerbilanz.

CHRISTINE KÜNZLER

Zwar hat der Sommer – wetterbedingt – für einige Kurdirektorinnen und -direktoren erst begonnen. Ein Trend zeichnet sich aber schon ab: Der Regen hat nicht allen das Sommergeschäft vermehrt. Eine Umfrage der *hotel+tourismus revue* zeigt, dass Orte, die auf internationale Gäste ausgerichtet sind, nicht über Verluste klagen. Andere Stationen, die hauptsächlich die kurzfristig buchenden Schweizer und Deutschen ansprechen, haben wegen der DM-Schwäche einerseits und dem schlechten Wetter andererseits das Nachsehen. Aber auch da bestätigt die Regel die Ausnahme: Engelberg hat im Juli ein Plus an 10% Logiernächten aufzuweisen. Gut war auch der Mai (+14%), schlechter dafür der Juni (-10%). Gar nicht trendgemäss kamen im Juli 20% mehr Schweizerinnen und Schweizer und 26% mehr Deutsche. Der Grund für diese Entwicklung sieht Peter Reinle vom Tourist Center Engelberg im «gut ausgebauten Gästeprogramm». Massiv zugenommen haben auch die Logiernächte der Engländer, sagt er. Dies, so ist er überzeugt, ist der Währung zuzuschreiben. Zugenommen hat auch die Anzahl der asiatischen Touristen, rückläufig ist die Zahl der amerikanischen Gäste.

Die Zufriedenen

Zufrieden ist der Zermatter Kurdirektor Amadé Perrig. Im Mai schrieb er ein Logiernächteplus von 25% und im Juli eins von 10%. «Die Junizahl haben wir gehalten», zieht er Bilanz. Den grössten Einfluss auf das Logiernächteplus schreibt er der Währung zu. «Denn das Produkt lässt sich gar nicht so schnell verändern wie die Währung», sagt er. Im Mai und Juni waren in Zermatt viele Asiaten zu Gast, im Mai kamen über



Der Regen hat den Städten Gäste gebracht und den Berggebieten genommen. Für rückläufige Zahlen gibt es auch andere Gründe. Foto: Felix Widler

50% mehr deutsche Gäste als im Vorjahr. «Enorm zugenommen hat auch die Anzahl der spanischen Gäste», so Perrig. Aber auch Reisende aus England (+30%) und der USA (+10%) nächtigen häufiger in Zermatt. «Sehr zufrieden» mit den kaufkräftigen Gästen seien die Zermatter Bijoutiers. Weniger gute Geschäfte machten die Wirte: «Wer sich eine Rolex kauft, geht abends eben nicht zwingend gross aus», sagt Perrig. «Dank der günstigen Währung kamen mehr Italiener und Amerikaner», fasst der Kurdirektor von Saas-Fee, Frank Bumann, zusammen. Bessere Geschäfte hätten die Hoteliers gemacht, weniger

gute Ferienwohnungsbesitzer. «Denn die haben vor allem Schweizer und deutsche Gäste, die kurzfristig buchen», erklärt sich Bumann das Ungleichgewicht. Der Juli habe sich trotz schlechtem Wetter halten können, der Mai und Juni seien besser als im Vorjahr. Über ein Logiernächteplus (Juli 11%, Juni 13%) freut man sich auch beim Ente Touristico in Ascona. In Locarno beurteilt Kurdirektor Michele Schandrock die Lage als «in Ordnung». Er schätzt die Zunahme im Sommer auf 5%. Für die Interlaken war der Juli mindestens so gut wie im Vorjahr oder gar besser, hält Kurdirektor Urs Zaugg fest. «Im

Juni hatten wir ein Plus von 8,7% zu verzeichnen.»

«Leicht positiv» ist die Sommerbilanz auch für Meiringen – Hasliberg. Für den Juli hat Kurdirektor Ernst Baumberger einen leichten Rückgang zu beklagen. «weil die Individualgäste fehlten», doch hätten die letzten sonnigen Wochen das Minus wieder wettgemacht. Grundsätzlich sei es aber schwierig, im Sommer Bergferien zu verkaufen.

Die weniger Zufriedenen

Davos verbucht zwar ein leichtes Plus von rund 2%, doch das ist für Tourismusdirektor Bruno Gerber kein Anlass zur Freude. Diese Zunahme, so Gerber, zähle kaum, weil das Vorjahr schlecht war. Zudem habe sich die Hotellerie mit flexibler Preisgestaltung und Aufenthaltsdauer anpassen müssen. Auch er ortet den Grund des unbefriedigenden Resultats im regnerischen Wetter: «In heissen Sommern profitieren wir von den Gästen, die in den Bergen die Sommerfrische suchen.» St. Moritz und Arosa: beide Stationen schreiben ein Minus. Samuele Salm, Leiter Verkaufsförderung vom Kur- und Verkehrsverein St. Moritz, begründet den schwachen Juli mit der Schliessung des Club med und eines Hotels. Der Rückgang von 3,4% entspricht in etwa der Anzahl Betten, die mit den beiden Betrieben verloren gingen. Der geschlossene Club med erklärt, weshalb in diesem Sommer 66% weniger Franzosen nach St. Moritz kamen. Doch jetzt sei die Stimmung wieder gut, zwei bis drei Hotels seien ausgeglichen. «Nur die Luxushotellerie leidet – für sie wird es immer schwieriger».

«Das schlechte Wetter gut gespürt», hat Arosa. «Unsere Gäste buchen kurzfristig – in diesem Sommer kamen sie jedoch nicht», zieht Kurdirektor Martin Vincenz Bilanz. Das letztjährige Resultat auch nur annähernd zu erreichen, sei deshalb nicht möglich. Das Potential, so Vincenz, wäre jedoch da: Arosa warte mit guten Angeboten auf und sei in den grossen nationalen Medien präsent. Von vielen Tagesgästen und einem Verlust von 7% Logiernächten erzählt Petra Grogny vom Tourismusverband Gstaad-Saanaerland. Weil sie am Tennisturnier etwa gleichviel Teilnehmer zählte wie im letzten Jahr, schreibt sie den Rückgang ganz klar dem Wetter zu. Viele Tagestouristen, vor allem an schö-

Leichtes Plus für die Städte

«Schwer im Plus dank Übersetourismus», ist laut Tourismusdirektor Kurt H. Illi, die Stadt Luzern. Gingen des schlechten Wetters wegen weniger Gäste aufs Schiff, besuchten sie dafür umso öfters das IMAX-Kino im Verkehrshaus, erklärt Illi. Everybody sei happy, weil die Gäste auch den Geschäften viel Umsatz brächten. Illi rechnet im Juli mit 3,5 Prozent mehr Logiernächten.

6,6 Prozent mehr Logiernächte im ersten halben Jahr, im Juni selber 3,6 Prozent weniger als im Vorjahr: so präsentiert sich die Bilanz für Bern Tourismus. Hans-Peter Ernst, Vizedirektor Bern Tourismus, relativiert den Rückgang: «Letztes Jahr im Juni fand das eidgenössische Turnfest statt.» Nach ersten Trendmeldungen hat sich die Logiernächtezahl im Juli gehalten (obere Hotelkategorie) bis verbessert (untere Hotelkategorie).

«Gefühlsmässig gut»: so beurteilt Tourismusdirektorin Edith Strub die Zürcher Sommerbilanz. Genaue Zahlen liegen noch nicht vor; sie rechnet aber «eher mit einem Plus».

«Dank dem Herzl-Jubiläum gibt es in Basel einen lebhaften Sommer», so Tourismusdirektor Hans-Peter Ryhiner. Aber auch zwei Ausstellungen haben dazu beigetragen, dass «die Hotellerie im Juli zufriedener ist als erwartet.» CK

nen Tagen, hat Urs Kamber, Direktor von Heildand, gezählt. 70% der Heildand-Gäste stammen aus der Schweiz, 20% aus Deutschland. «Die kamen bei diesem schlechten Wetter nicht oder nur tage-weise», zieht Kamber Bilanz. Deshalb wolle er sich künftig international ausrichten und vermehrt mit Tour Operators zusammenarbeiten.

Zu den grösseren Verlierern gehört die Bettmeralp. Verkehrsdirektor Bernhard Stucky schätzt das Minus auf rund 20%. «Ein Grund ist sicher das schlechte Wetter. Doch alles dem Regen zuzuschreiben, wäre zu einfach», sagt er. Er denkt, dass sich die wirtschaftlich schwierige Lage für die Deutschen und die Schweizer erst dieses Jahr spürbar auswirkt.

Viktor Bortor

«Kein Abstieg – eine Herausforderung»

Seit 15 Jahren arbeitet Viktor Bortor als Vizedirektor bei Wallis Tourismus. Auf 1. Januar 1998 wechselt er als Tourismusdirektor nach Leukerbad. Für ihn sei dies kein Abstieg, sondern eine neue berufliche Herausforderung, sagt er.

Interview: GERMAN ESCHER

Warum verlassen Sie Wallis Tourismus zum Zeitpunkt, wo die Strukturen des Verbandes überprüft werden?

Die 15 Jahre, die ich für den Walliser Verkehrsverband gearbeitet habe, waren ein schöner und lehrreicher Abschnitt. Heute bin ich 43jährig, sozusagen am Wendepunkt für eine neue berufliche Ausrichtung. Nachdem mich Leukerbad kontaktiert hatte, habe ich mir gedacht, das wäre doch eine neue Herausforderung. Ich kann auf lokaler Ebene meine gesamten Erfahrungen, die ich auf nationaler und internationaler Ebene gesammelt habe, einbringen. Die Umstrukturierung von Wallis Tourismus hat bei meinem Entscheid überhaupt keine Rolle gespielt. Ich stehe hinter den neuen Strukturen. Als Direktionsmitglied konnte ich ja an dieser Umstrukturierung mitarbeiten. Und nicht zuletzt haben wir in Sitten ein gutes Team.

Räumen Sie Ihren Sessel, weil Sie kaum Chancen haben, selber einmal Direktor von Wallis Tourismus zu werden?

Ich war und bin noch immer der Ansicht, dass ein Vizedirektor nie Direktor werden darf. Mein Entscheid hat also mit der Hierarchie innerhalb von Wallis Tourismus überhaupt nichts zu tun. Ich hatte

auch keinen Grund dazu, weil ich in der Person von Melchior Kalbarmatten einen Direktor habe, der mir viel Spielraum und Kompetenzen lässt. Hierarchie besteht bei uns eigentlich nur auf dem Papier und nicht in der Funktion. Im Tourismus kann nur ein Team und nicht eine einzelne Person Erfolg haben. Das gilt auch für die Verkehrsvereine, deren Zusammenarbeit nicht nur nach innen, sondern auch nach aussen – also mit dem einzelnen Partner – klappen muss. Das setzt eine offene Informationspolitik, Dialogbereitschaft sowie Kritik- und Konsensfähigkeit voraus.

Als Vizedirektor von Wallis Tourismus haben Sie sich einen Namen geschaffen. Jetzt werden Sie Tourismusdirektor eines örtlichen Verkehrsvereins. Ein Abstieg?

Überhaupt nicht. Mit Begriffen wie Auf- oder Abstieg kann ich wenig anfangen. Wichtiger ist, dass sich diejenigen Personen, die im Tourismus arbeiten, auch mit der Branche identifizieren. Im Tourismus arbeiten, ist nur teilweise erlernbar. Grösstenteils ist es eine Berufung. Sie setzt Freude an der Branche und Kommunikationsfähigkeit voraus. Mein Entscheid, als Direktor nach Leukerbad zu wechseln, ist also kein Abstieg, sondern einfach eine neue, spannende Herausforderung. Leukerbad gehört zu den Top-Adressen der Schweiz.

Was reizt Sie an dieser neuen Aufgabe? Der Kurverein Leukerbad hat seine Strukturen angepasst und eine moderne Gesamtorganisation aufgebaut. In Leukerbad kann ich noch tiefer in die Materie «Tourismus» vordringen und mich mit den zahlreichen Aspekten eines Markenproduktes wie Leukerbad auseinandersetzen. Konkret und in enger Zusammenarbeit mit den Dienstleistungspartnern an

der Gestaltung des Marketings und am Verkauf eines touristischen Produktes mitzuwirken – das fasziniert mich.

Warum gehen Sie ausgerechnet nach Leukerbad, dessen Kurverein mit Finanzproblemen kämpft?

Finanzsorgen haben heute praktisch alle Verkehrsvereine. Wenn es gelingt, die Tourismuspartner am Ort davon zu überzeugen, dass der Verkehrsverein letztlich für sie da ist, kann auch die Finanzierung sichergestellt werden. Weitere Möglichkeiten bestehen im Sponsoring, das im Tourismus noch aktiver angegangen werden muss, und natürlich in der Schaffung von Profitcentern und nicht zuletzt in der Einführung der kommunalen Tourismusförderungssteuer.

Im Unterschied zu Ihrer Tätigkeit bei Wallis Tourismus wird Ihre Leistung als Tourismusdirektor messbarer. Sinken die Logiernächte, wackelt auch das Kurdirektors Stuhl. Warum setzen Sie sich diesem Druck aus?

Ich betrachte das nicht als Druck. Genau solche Begriffe wie Angst und Druck sollten wir heute im Tourismus nicht verwenden. Wir müssen Optimismus ausstrahlen. Aber ich setze mich selber als Person unter Druck, damit ich mit meinem Team und allen Partnern in Leukerbad die Ziele erreichen kann. Qualität heisst möglicherweise nicht Quantität.

Welches sind Ihre Stärken und Ihre Schwächen?

Die Stärken liegen ganz klar in der Kommunikation und in der Führung. Meine Schwäche ist die Ungeduld. Wenn ich merke, dass man ein Ziel auf einem direkten Weg erreichen könnte, aber man zuviel nach links oder rechts abbiegen muss, macht mich das leicht nervös.

SWISSORAMA

«Park im Grünen» auf dem Gurten bei Bern erhält Gesamtabbauwilligung. Die Stiftung «Gurten – Park im Grünen», der nebst der Migros-Genossenschaft auch Vertreter des Berner Gemeinderats und der Gemeinde Köniz angehören, hat vom Berner Regierungsrat die Gesamtabbauwilligung erhalten. Das 30-Millionen-Projekt soll an Silvester 1999 eingeweiht werden. Bis dann wird das Hotel Gurten Kulm in ein Bedienungsbau und ein Selbstbedienungsrestaurant umgebaut und die Drahtseilbahn erneuert. Eine «Kultur-Scheune» und erweiterte Spielmöglichkeiten ergänzen das Angebot. sda

Obwalden Tourismus sucht Partner jenseits des Brünigs. Obwalden Tourismus möchte in einer grösseren Tourismusregion mitarbeiten und hat Kontakt mit dem Oberhasli aufgenommen. Gemäss dem Auftrag der Innerschweizer Volkswirtschaftsdirektorenkonferenz müssen die Tourismusvereine die Destinationsbildung nun rasch vorantreiben. Das Haslital steht in Gesprächen mit Brienz. Brienz und das Haslital möchten zu einer eigenen Struktur bereinigen, bevor sie weitere Kooperationen eingehen. Obwalden und Haslitaler Gäste benutzen seit jeher die Infrastruktur dieses und jenseits des Brünigs. SR

REKLAME

Pioniere in der neuen Programmgeneration für die Hotellerie und Restauration

Rufen Sie uns an, damit wir Ihnen eine auf Ihren Betrieb massgeschneiderte Offerte zusenden können.

VISUAL® Front-Office

Since 1980

Pionnier de la nouvelle génération de logiciels pour l'hôtellerie et la restauration

Contactez-nous pour une offre adaptée à votre établissement.

SHS S.A.r.l. / Avenue de Provence 4 – 1007 Lausanne / Tél. 021 624 56 22 – Fax. 021 624 81 21

Staubschicht nahezu abgeschüttelt

Wandern wird als touristisches Produkt zu wenig ernstgenommen. Als Freizeitaktivität ist Wandern (wieder) sehr populär, doch hat die touristische Branche daraus bislang kaum Nutzen zu ziehen verstanden. Nicht nur bei den Wanderern, auch bei den Touristikern gilt das Vorurteil: Wanderferien bucht man nicht.

SUSANNE RICHARD

Das verstaubte Image des Wanderns ist in den letzten Jahren abgeschüttelt worden. Wandern hat den Anschluss an die Trendsportarten nahezu wieder geschafft. Themen wie Wellness, gesunde Ernährung und Erholung sind derzeit in. Auch die Erkenntnis, dass ein minimales Mass an Bewegung zum Erhalt der Gesundheit notwendig ist, hat sich in der breiten Bevölkerung durchgesetzt. Das wachsende Segment der aktiven Senioren bietet ein wichtiges Wanderpotential. Zunehmend begeistern sich aber auch jüngere Gäste wieder für das Wandern, nicht zuletzt seit die Wanderausrüstung und -mode – von den Trendsportarten beeinflusst – farbiger und trendiger geworden ist. Auch dank der eher günstigen Ausrüstung konnte das Wandern in der Rezessionsphase zulegen. Trotz des Aufschwungs ist aber der Wandersport im Unterschied beispielsweise zum Snowboarden oder selbst zum In-line-Skating kaum zum umsatzreichen Liebling der Touristiker geworden. Denn traditionell informiert sich ein Grossteil der Wanderer selber über die Routen und bucht Hotel- oder Hüttenunterkünfte ohne Hilfe der Tourismusorganisationen. Prospekte zum Wandern gibt es zwar in jedem Verkehrsbiro, doch den touristischen Leistungsträgern ist es bislang kaum gelungen, Wandern zum vermarktbaren, buchbaren Produkt zu machen.

Ohne Reiseveranstalter

Wanderer sind als Zielgruppe selbst für Reiseveranstalter, die auf das Wandern spezialisiert sind, wenig interessant: «Die Schweiz macht lediglich 5 Prozent unseres Volumens aus, für uns als Destination (nice to have) – aber sonst nicht sehr wichtig», unterstreicht Irene Denzler, Marketingleiterin bei der Imbach Reisen AG diese Tatsache. Die Konkurrenz stellt das ebenfalls fest: «Das individuelle Wandern in der Schweiz ist dank der ausgezeichneten Karten und der guten Signalisation kinderleicht», ist das Fazit von Max Bosshard, Direktor von Baumeler Aktivferien. Eurotrek hat seine geführten Wandertouren in der Schweiz deshalb völlig abgeschafft. Die Dienstleistung des Reiseveranstalters beschränkt sich bislang auf eine Unterstützung bei der Organisation und die Marge sei entsprechend bescheiden, lautet die Begründung von Eurotrek-Chef Ruedi Jaisli.

Welche Leistungen?

Der Aufwand für den potentiellen Wanderer, einige Tage Wanderferien in der Schweiz zu organisieren, ist heute wesentlich höher, als die Buchung beispielsweise eines Städteflug-Packages. Was allgemein für den Schweizer Tourismus gilt, gilt demnach auch für Wanderferien: Mehrheitlich sucht sich der Gast



Unspektakuläres Kernprodukt Wandern: In der Schweiz Sommeraktivität Nummer eins.

Wenig Support von Schweiz Tourismus

Noch fehlt auf nationaler Ebene trotz interessanter Marktchancen für Wanderprodukte eine überzeugende, griffige Promotion für dieses Kernbusiness des Schweizer Tourismus. Das Wandersegment steht momentan im Schatten des Radfahrens und der Trendsportarten: «Alles können wir im Moment nicht promoten», begründet Rainer Müller von ST die Zurückhaltung. «Wir versuchen deshalb, das Wandern in die Geschenkt-Aktion, in die Familienpromotion und in die Basisbroschüre zu integrieren. Und im Winter wird Winterwandern ein Thema werden.» SR

Die Leistungen in der Schweiz bei den Anbietern einzeln zusammen. Package-Buchungen sind eher die Ausnahme. Auch in Zukunft wird ein überwiegender Teil der Wanderer individuell unterwegs sein. Mit marktgerechten Angeboten könnte man Wandergästen aber durchaus Zusatzleistungen verkaufen. Vorbildfunktion könnten dabei die heute erfolgreich am Markt eingeführten Velopauschalungen haben. Als zentrale Dienstleistung des Veranstalters steht beim Wandern – ähnlich wie bei Veloreisen – neben der Reservation der Unterkunft der Transport des Gepäcks im Vordergrund. Wichtig sind zudem ein guter Name für das Wander-Package («Bärentrick» statt «Wanderung von A nach B»), eine einfache zu kommunizierende Positionierung des Produkts, die einfache Buchbarkeit sowie möglichst tägliche oder mindestens wöchentliche Starttermine. Weniger gefragt ist ein Wanderleiter, eher im Trend ist individuelles Wandern. Damit sind Packages besonders für ausländische Gäste durchaus attraktiv. Geeignete Märkte für Wanderpauschalungen sind beispielsweise Deutschland, Holland und die USA. Gerade auf dem

Wandern ist Sommer-Spitzenreiter

Gästekbefragungen belegen es immer wieder: Wandern ist Spitzenreiter unter den Sommeraktivitäten. Den grossen Vorsprung vor anderen Sommeraktivitäten zeigt auch die kürzlich erschienene Studie «Reisemarkt Schweiz»: 50,5 Prozent der Befragten nennen Wandern als Sommeraktivität, auf Rang zwei mit lediglich 19 Prozent folgt Schwimmen/Baden. Entsprechend dem hohen Stellenwert des Wanderns in der Schweiz und dank der langen Wandertradition ist das Schweizer Wanderwegnetz mit 50 000 Kilometern weltweit eines der dichtesten und bestausgebauten Wegnetze in einer vielfältigen und attraktiven Landschaft.

Wandern – während Jahrzehnten Sommer-Volkssport Nummer eins und damit für viele untrennbar verbunden mit Erinnerungen an Schulleben, Familienausflüge etc. – hat in den 80er Jahren an Beliebtheit eingebüsst: Vor dem Hintergrund neuer Trendsportarten konnte gerade bei der jüngeren Generation das Wandern nicht mehr mithalten. Beliebte geblieben ist diese Aktivität noch bei Familien und bei älteren Gästen. Das nur allzu oft zutreffende Klischee der Wanderer in den klassischen Wanderhosen, roten Socken und karierten Hemden machte den Wandersport auch in Tourismuskreisen zum Stiefkind der Marketingverantwortlichen. SR

US-Markt ist das individuelle Wandern ohne Gepäck in Europa ein gut eingeführtes Produkt.

Weitergehendes Facelifting

Der Wandel des Wanderns zum touristischen Produkt verlangt allerdings noch mehr. Die ausgewählten Strecken sollten gewissen Kriterien erfüllen. Um mehrheitsfähig zu sein, sollten der Weg abwechslungsreich und die Höhendifferenzen in vertretbaren Grössenordnungen sein. Grosser Beliebtheit erfreuen sich Höhenwanderungen: Im Sommer wandert man in der kühlen Höhe, im Herbst/Winter oberhalb der Nebelgrenze. Auch Wanderer suchen Highlights. «Die Überzeugung, es sei überall schön zum Wandern, ist etwas blauäugig», meint Ruedi Jaisli von Eurotrek. «Wichtig wäre es, die echten Wander-Highlights in der Schweiz zu promoten». Zwar fehlen bisher werbewirksame «Trails» mit landschaftlichen Highlights und klingenden Namen, wie sie in den USA und Neuseeland üblich sind, ebenso wie Fernwanderwege analog den französischen «Grandes Randonnées». «Die Vorstellung, es müsse immer in den

Bergen gewandert werden, ist dennoch ein Irrtum», meint Jaisli. Auch das Mittelland mit seinen sanfteren Landschaften, Dörfern und Städten bietet für den Wanderer reizvolle Erlebnisse. Wanderer in den Voralpen und im Mittelland profitieren zudem von einer wesentlich längeren Saison und einer weniger starken Wetterabhängigkeit. Zudem sind im Mittelland die Wanderwege meist wesentlich kommunikationsfreundlicher als die schmalen Bergwege, die oft nur den Gänsemarsch erlauben.

«Swiss Hike»

Nach dem bevorstehenden Velojahr 1998 möchte Eurotrek deshalb im Jahr 1999 dem Produkt Wandern mit «Swiss Hike» ein Facelifting verpassen. Die verschiedenen Wanderetappen des einwöchigen Programms könnten verschiedenen Schweizer Regionen und Landschaftstypen einbezogen werden: Statt sechs Tage in einer Region jeweils ein Wandertag pro Region, schwebt Jaisli vor. «Eine Allianz zwischen Veranstalter, touristischen Instanzen und den Medien wird sicher nötig, um erfolgreich starten zu können», so Jaisli.

Wanderer meist verantwortlich

Eine neue Studie «Haftung für Unfälle auf Wanderwegen» schafft mehr Klarheit in diesem durch Gerichtsscheide wenig abgestützten Bereich.

Bis 1986 wurde das Wanderwegnetz der Schweiz mit seiner Länge von 50 000 Kilometern weitgehend von privaten Organisationen getragen. Mit Inkrafttreten des Bundesgesetzes über Fuss- und Wanderwege fielen per 1. Januar 1987 Anlage, Unterhalt und Markierung des Wanderwegnetzes in die Verantwortung der Kantone. Die vom Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (BUWAL) herausgegebene Studie «Haftung für Unfälle auf Wanderwegen» beschreibt Unfallsituationen und gibt Auskunft darüber, wie das Haftungsrisiko von Behörden, Wegbauern und Wegunterhaltern (z.B. Bergbahnunternehmen) minimiert werden kann. Die Studie ist im Auftrag des BUWAL vom Bänder Rechtsanwalt Carlo Portner verfasst worden.

Portner gewichtet die Eigenverantwortung der Wanderer als sehr hoch. Sie hören jedoch im wesentlichen dort auf, wo nicht einsehbare Gefahren, das heisst eigentliche «Fallen» lauern und von den zuständigen Instanzen auf die Gefahr zu wenig eindringlich aufmerksam gemacht werde und keine anderen Sicherheitsvorkehrungen getroffen würden. Diskutiert wird in der Studie insbesondere die Haftung des «Werkeigentümers», das heisst des Wanderweg-Erstellers oder -Unterhalters und der verantwortlichen Behörden. Sobald auf Wanderwegen künstliche Bauten und Hilfsmittel (z.B. Sicherungsseile) installiert werden, haften die Werkeigentümer bei einer fehlerhaften Anlage oder Herstellung und insbesondere auch bei mangelhaftem Unterhalt derselben. Höhere Sicherheit für die Wanderer kann also unter Umständen höheres Haftungsrisiko für die Wanderweg-Verantwortlichen bedeuten. Die Haftung des Werkeigentümers endet auch dort, wo ein Weg zweckentfremdet eingesetzt wird: Benutzt ein Mountainbike-Fahrer einen nicht speziell dafür vorgesehenen, schmalen Bergweg, so ist er für die eingegangenen Risiken selber verantwortlich. In gewissen Fällen könne es zudem haftungsmässig sinnvoll sein, so Portner, heikle Wanderwege als Bergwanderwege oder gar alpine Routen zu klassieren, um ungewohnte Berggänger von einer Begehung abzuhalten. An Wanderer auf Bergwegen und alpinen Routen werden von Rechts wegen höhere Ansprüche an deren Bergtuchtigkeit und Ausrüstung gestellt. Dies entlastet die Wegverantwortlichen teilweise. SR

Carlo Portner: Haftung für Unfälle auf Wanderwegen. Schriftenreihe Umwelt Nr. 266. Hrsg.: Bundesamt für Umwelt, Wald und Landschaft (BUWAL). Bezugsquelle: Dokumentationsdienst BUWAL, 3003 Bern. Preis: 25 Franken.

Checkliste für sichere Wanderwege

(Auszug aus den Empfehlungen)

Planer, Unternehmer, Behörden:

- Möglichst topographisch gegebene Linienführungen wählen, so dass der Routenverlauf für die Wegbenutzer offensichtlich wird.
- Lawinen- oder steinschlaggefährdete Hänge, Weganlagen in Runsen oder in brüchigem Gestein sind zu meiden.
- Sofern bei andauernder Gefahr keine anderen Lösungen möglich sind, sind bauliche Sicherungsmassnahmen einzuplanen.

Wegbauer/Eigentümer:

- Wege aus der Perspektive des Unerfahrenen beurteilen.
 - Auf schmalen Pfaden ist eine Haltevorrichtung (mit Vorteil Kette) auf der Bergseite, d.h. gegen die Felswand, einem Zaun auf der Talseite vorzuziehen.
 - Wo mit erhöhter Absturzgefahr zu rechnen ist und keine Auffangmöglichkeiten für Stürzende bestehen, sind Fangnetze (im Winter demontierbar) Zäunen vorzuziehen.
 - Warntafeln sind dort anzubringen, wo dies vorbeugend zur Vorsicht mahnt.
 - Wanderer sind vor Gefahren zu warnen, und zwar um so intensiver, je näher die Gefahrenstelle bei Ortschaften, Bergbahnhöfen etc. liegt.
 - Hinweise auf Gefahrenstellen sind bereits an Ausgangspunkten dort anzubringen, wo ein Umkehren noch gefahrlos möglich ist.
- Wegunterhalter:**
- Bestehende Wege und Strassen sind an die Wanderwege-Bedürfnisse anzupassen.
 - Kataster der Gefahrenstellen erstellen.
 - Vor der Wandersaison Routen ablaufen.
 - Auf einwandfreie Markierung gemäss den Richtlinien Wert legen.
 - Wanderwege sind periodisch zu kontrollieren, um Mängel, die durch Zufall, Katastrophen oder Verhalten Dritter verursacht werden, beheben zu können.

Wander-Know-how lässt sich verkaufen

Dass Wanderreisen in Gruppen in der Schweiz «out» und jüngere Gäste dafür nicht ansprechbar seien, dem widerspricht Marco Volken, Mitinhaber von «Per Pedes Bergferien». Der Zürcher Wanderspezialist bietet seit drei Jahren ein breites Programm von dreitägigen bis einwöchigen Wanderferien in geführten Gruppen an. Die Nähe zu WWF und Pro Natura sichert «Per Pedes Bergferien» ein naturbewusstes Publikum. 90 Prozent der Buchenden sind Schweizer, 75 Prozent der Gäste werden sogar zu Stammkunden. Das Durchschnittsalter liegt bei jugendlichen 35 Jahren. «Unsere Gäste schätzen es, sich nicht selber um Organisation und Reservation kümmern zu müssen», schildert Volken das Erfolgsrezept. Mit den Kontaktmöglichkeiten erklärt Irene Denzler von Imbach das Interes-

se an den Gruppenwanderungen: «Die zunehmende Vereinsamung ist ein grosses Problem. Selbst auf Schweiz-Reisen nehmen beispielsweise 25-jährige Frauen teil, die keine Lust haben, ihre Ferien allein zu verbringen.» Dank der deutschen Baumeler-Tochtergesellschaft bietet auch Baumeler etliche Schweiz Wandertouren an. «Auf den 14 verschiedenen Winter- und Sommertouren in der Schweiz sind durchschnittlich 50 Prozent der Gäste deutscher Nationalität.» Zugkräftige Nischenprodukte sind dabei thematische Wanderferien wie etwa die geologische Wanderung durch die Alpen. Auch einzelne touristische Regionen bieten Wanderwochen an: Seit rund acht Jahren führt Zentralschweiz Tourismus eigene Wanderwochen durch: Rund 250 bis 300 Personen buchen jährlich diese Angebote. SR



Auf dem dichten, gut ausgebauten und umfassend signalisierten Schweizer Wanderwegnetz könnten in Zukunft vermehrt buchbare touristische Produkte aufbauen. Fotos: Per Pedes Bergferien

Interview mit Erich von Däniken und seinem ausserirdischen Freund

«Sie kommen, aber nicht zu uns in die Schweiz»

Sie sind da. Intergalaktische Visionen und eine Kette von Indizienbeweisen zeichnen den bekannten Schweizer Forscher und Autor Erich von Däniken aus. Visionen sind auch am 2. Forum der Hotellerie und des Tourismus gefragt. Die hotel + tourismus revue hat deshalb mit Hilfe von Hotelierssohn von Däniken ein telepathisches Interview mit einem Ausserirdischen geführt.

Interview:
THOMAS VASZARY

Sie sind mitten unter uns. Erich von Däniken, EVD genannt, ist überzeugt, dass Ausserirdische an strategischen Punkten Kolonien anlegen, von denen aus sie im Universum operieren. «Dies versetzt sie in die Lage, mit dort erzeugtem Leben sogar das Gesetz der Zeitverschiebung zu manipulieren», schreibt EVD in seinem 1974 erschienen Buch «Beweise». EVD hält den Bau einer kosmischen Stadt für technisch möglich. Mit seinem Projekt «Mysteries of the world» in Interlaken, einem Park für die Erinnerung an unsere Zukunft, will EVD den Menschen die grossen Rätsel dieser Welt näherbringen, die geheimnisumwitterten Hinterlassenschaften unserer Vorfahren.

Herr von Däniken, Sie betonen immer wieder die Existenz von ausserirdischen Wesen. Sind Sie jetzt telepathisch verbunden mit Ihrem ausserirdischen Freund?

EVD: Wann immer ich mich in den Kosmos einklinke, kann ich mit dem Kosmos auch kommunizieren. Denn alles ist Bestandteil dieses Universums; wir und auch jede andere belebte Form.

Jean-Jacques Cousteau, der kürzlich verstorbene Meeresforscher, sagt im

Herbst 1996 in einem vielbeachteten «Weltwoche»-Interview: Wir brauchen nicht die Weisheit von gestern, sondern die Vorstellungskraft von morgen. Was versteht Ihr Freund darunter?

EVD: Sehen Sie, man nennt mich oft einen Phantasten und ich gebe ohne weiteres zu: Ich bin ein Phantast. Aber es sind die Phantasten, die die Welt in Atem halten und nicht die Erbsen zählen. Die Phantasie projiziert immer in die Zukunft. Und Zukunft wird dann zur Realität. Genau diese Einstellung haben auch meine ausserirdischen Freunde.

Sie stammen ursprünglich aus einer Hoteliersfamilie. Wie sehen Sie die Situation rund um den Schweizer Tourismus, die Hotellerie und ihre Gastronomie?

EVD: Ich mache immer wieder die Feststellung, dass die Hotelzimmer generell und überall – mit Ausnahme von Amerika – zu klein sind. Man hat nie genügend Platz. Alles ist immer zu mickrig. Ich wünsche mir grosse Zimmer mit breiten Betten. Die Hotellerie und Gastronomie

«Alles Kleinliche ist in der Zukunft verpönt.»

sollte deshalb eigentlich nur noch zwei Kategorien kennen: die Luxushotels und die normalen Hotels und Gaststätten. Doch diese Orte dürfen niemals so teuer sein, dass sich ein höherer Arbeiter oder Angestellter einen Besuch nicht mehr leisten kann. Dies alles vermisse ich in der Schweiz. Die Betriebe müssen grosszügig sein, von der Hotelhalle angefangen bis zur Toilette. Kleinliches ist in der Zukunft verpönt.

Welche Art der Gastfreundschaft zieht denn Ihr ausserirdischer Freund vor?
Wenn Ausserirdische zur Erde kommen, dann werden sie sich vorwiegend in der amerikanischen Hotellerie und Gastro-

Forscher Erich von Däniken in telepathischem Kontakt mit seinem ausserirdischen Freund.
Fotos: Keystone



nomie wohl fühlen, wohl weniger in der schweizerischen, es sei denn in den Schweizer Luxushäusern.

Entweder ist er diesen Standard von Welt her gewohnt oder er lechzt mit Blick auf die Erde danach? Ihr Freund scheint eine richtige Luxusuppe zu sein.

Überhaupt nicht! Die ganze Infrastruktur der Nicht-Luxus-Hotellerie ist einfach zu kleinlich. Alles ist mickrig angelegt, keine Spur von Grosszügigkeit. Wir denken kleinlich. Nicht das Luxusdenken ist



wichtig, sondern dass der Gast sich bewegen kann.

Ist das nun ein schweizerisches Problem oder ein europäisches?

Das ist in ganz Europa so. Die amerikanischen Hotels hingegen haben Vorbildcharakter: Das sind nicht nur Bettenburgen, sondern grosszügige Orte der Begegnung.

Ihr Freund kommt aus einer Galaxie, in der Weite herrscht. Ist im Gegensatz die Haltung und Mentalität der Schweizer eine Folge ihrer engen Lebensverhältnisse?

Das würde ich nicht zwingend voraussetzen. Vielmehr liegt es an der Sparsamkeit der Schweizer. Es wird immer nur die kleinste der möglichen Varianten realisiert. Man denkt viel zu wenig daran, dass das Geld auch wieder zurückfliesst.

Was fehlt uns Schweizern?

Wir sind zu unfreundlich. Wir gehen zu wenig auf den Gast zu. Statt dessen erwarten wir vom Gast, dass er auf uns zukommt. Das Lächeln muss zuerst von uns kommen, der Blick in die Augen. Wir müssen den Gast, um es populär auszudrücken, richtiggehend «anmachen».

Welche Art von «Anmachen» dürfen wir dann zumal in Interlaken erwarten, wenn Ihr Projekt «Mysteries of the world» steht?

In Interlaken werden wir bis im Jahre 2001 einen Erlebnispark aufgebaut haben, der einzigartig ist auf diesem Planeten. Wir rechnen mit Baukosten von ungefähr 40 Millionen Franken und einer Besucherzahl von 500 000 jährlich. Dass wir sich auch auf die umliegende Hotellerie und Gastronomie positiv auswirken. Es wird kein Disneyland geben, wo

«Interaktive Begegnungen, aber kein Disneyland, keine Geisterschau, nichts Gruseliges.»

Bähnchen durchfahren, keine Rutschbahnen und Achterbahnen, keine Geisterschau, nichts Gruseliges. Sondern: Die grossen Rätsel dieser Welt werden an einem einzigen Ort konzentriert gezeigt; mit allen multimedialen Möglichkeiten, die sich anbieten. Interaktive Begegnungen werden stattfinden: der Besucher kann mit dem Helm auf dem Kopf inmitten virtueller Realität die Ebene von Nazca in Peru anfliegen.

Wichtig aber ist: Wir wollen mit diesem Erlebnispark keine Behauptungen aufstellen und nichts richtigstellen. Wir wollen lediglich feststellen, es gibt die grossen Rätsel dieser Welt und die Wissenschaft hat keine Antworten. Wenn der Besucher das Gelände verlässt, wird er den Kopf voller Fragezeichen haben. Siehe auch Seite 6

«Open Sky»: Vom Himmel bis ins Hotelzimmer

Die Schweizer Hotellerie nimmt grundlegende Veränderungen in Europa heute viel eher wahr. So wird die gemeinsame Währung «Euro» bereits im hintersten Bergtal debattiert. Der «Open Sky» hingegen, das heisst der jüngst deregulierte Himmel über Europa, ist noch kein Thema. Doch dürfte er die innereuropäischen Flugpreise zum Fallen und «Budget»-Airlines zum Steigen bringen. Wie wirkt sich dieser verkehrstechnisch grösste Strukturbruch seit vielen Jahren auf die Schweizer Hotelpreise und die Hotelbranche aus? Seit Monaten sind die Flieger wieder voll, die Hotelzimmer weniger leer. Es gibt weniger Rabatte als auch schon. Mag es dem Feriengast im Vergleich zum Vorjahr nur wenig besser gehen, die Geschäftsreisenden haben längst angezogen. Nun stellt man fest, dass auch der rezessiv-eiserne Sparwillen der Unternehmen inzwischen wieder etwas aufgeweicht wurde: Die Chefs haben ihre Einkäufer und Verhandlungsprofis längst wieder in die Märkte hinausgeschickt. Doch diese Damen und Herren schlafen ungern «budget» und fliegen noch weniger gern «economy». Für die Hotellerie zeichnet sich eine Zweiteilung der Märkte ab: Erstens die Rückkehr in den höheren Sterne-Bereich, verstärkt durch eine Zunahme der Zimmernachfrage. Und zweitens die Etablierung eines «Budgetbereichs», sei es von Kunden, die erst dadurch zu übernachten beginnen, sei es von Kunden, die ihrem Sparwillen treu bleiben.

Ein weiteres Sparpotential, das auch umsatzmässige Auswirkungen auf die Hotelpreissituation haben wird, konnte jedoch in der vergangenen Rezession von den Unternehmen nicht ausgeschöpft werden: Die Deregulierung des innereuropäischen Flugbereichs. Viele wichtige Routen innerhalb Europas werden weiterhin nur von zwei Airlines angefliegen, die die Preise hochhalten. Die am 1. April von der Europäischen Union begonnene Deregulierung des

Luftverkehrs wird solche «Gärtchen» für die Liberalisierung mit der Zeit öffnen. Denn seit April dürfen unabhängige Airlines sogenannte «Domestic-Flüge» auch in anderen europäischen Ländern anbieten: «Low Cost»-Carrier sind im Vormarsch. Die Hotelindustrie wird diesen Liberalisierungsprozess intensiv mitverfolgen, denn für sie zeichnen sich zwei Szenarien ab. Erstens: Verbilligt sich der Flugtransport, bleibt mehr vom Reisebudget fürs Schlafen und Essen übrig. Zweitens: Verbilligen sich die Flugpreise, fallen im Gefolge auch die Zimmerpreise, oder: «Budget» am Flughafen, «Budget» am Hotelbett. Doch während sich neue unabhängige Airlines in Europa im Gefolge des Open Sky erst abzeichnen, ist die Umwandlung des unabhängigen Hoteliersektors vom mittelständigen 3-Sterne-Betrieb zum ketten- oder labelmässigen 2-Sterne-Betrieb bereits seit längerem im Gang.

Obschon die Rezession sich in weiten Teilen Europas zurückbildet und bei den

grossen Carriers weniger «budget» geflogen wird, bleiben die Budgethotels weiterhin im Aufwind. Grund: Während Economy-Fliegen ausser dem Preisvorteil nur Nachteile hat, erhält man beim neuartigen Economy-Schlafen oft etwas dazu: Was Budgethotels an Zimmer- und Servicekomfort einsparen, offerieren sie an Informatik-, Telekommunikations- und Tagungsinfrastruktur oft zusätzlich. Denn diese Produktphilosophie gehorcht, unabhängig vom Preis, dem Zeitgeist: Automatisiertes Ein- und Auschecken und ähnliches mag unpersönlich, aber für Geschäftsreisende viel praktischer sein als lange persönliche Abklärungen am Desk. Dem «ticketlosen Fliegen» gesellt sich somit ein «receptionsloses Schlafen» bei.

Geschäftsreisendeagenturen weisen darauf hin, dass die Budgethotellerie auch deshalb weiter im Aufwind bleibt, weil die Mittelklasse bereits wieder besser gebucht wird und die Oberklasse mit ihren Preisen anzieht. Die Budgethotellerie

wird in grossen europäischen Ländern wie Deutschland und Frankreich vor allem von der inländischen Kundschaft für eine Übernachtung genutzt. Demgegenüber wählt die internationale Kundschaft, die mehrere Tage an einem Ort bleibt, möglichst ein Mittel- oder Oberklassenhotel. Es gilt deshalb: Während die «Budget»-Formel unabhängig vom Sparwillen sicher Fortschritte machen wird, weil sie für Kurzaufenthalte wie geschaffen ist, dürfte sich gleichzeitig auch die gehobene Hotellerie aufgrund der gestiegenen klassischen Geschäftsreise-Nachfrage erholen.

Fazit: Die Schweizer Hotellerie sollte sich im Rahmen einer Politik der besseren Verkehrsverbindungen auch mit den Folgen des deregulierten Luftverkehrs befassen. So wäre es innerhalb eines europäischen «Open Sky» besser, Cointin und Kloten fänden einen Modus vivendi, denn das Passagieraufkommen allein in Europa wird sich bis zum Jahr 2010 verdoppeln – fragt sich nur, rund um welche Flughäfen! Von denen aus wird sich auch ein spürbares Mehr an Logiernächten ergeben.

Die Bank und Beraterfirma Salomon Brothers schätzt, dass sich in Europa das Pax-Aufkommen in den nächsten sieben Jahren um durchschnittlich 26 Millionen Reisende erhöht. Die Schweizerische Hotellerie könnte sich deshalb überlegen, in Verbund mit welchen anderen Branchen die beiden Flughäfen im internationalen Standortwettbewerb am besten auszubauen wären: Denn es ist ihr Geschäft, das da möglicherweise verlorengeliegt. Im schlimmsten Logiernächtejahr 1996 zählte die Region Zürich hotelleriemässig wohl nur deshalb zu den wenigen mit positiven Übernachtungsaufkommen, weil der Flughafen Kloten dort den Ausschlag gibt. Eine effiziente Politik der Flughäfen, Flugver- und -verbindungen sowie ein Durchdenken aller «Open Sky»-Folgen zählen wohl zu den wichtigsten Prämissen für volle Hotelzimmer. Alexander P. Künzle



Ein Blick in höhere Sphären: Die Deregulierung am europäischen Himmel hat Folgen für die Hotellerie und den Standortwettbewerb. Fotomontage: ex-press

KOF-Studie, 2. Quartal

Hotellerie: Leichte Besserung

Die Resultate der von der Konjunkturforschungsstelle der ETH (KOF) zusammen mit der Gastrosuisse durchgeführten Erhebung bei 407 Betrieben zeigen im 2. Quartal 1997 eine leichte Besserung in der Hotellerie, aber nicht in der Gastronomie. Die ganze Branche verzeichnete gegenüber dem Vorjahresquartal einen Umsatzrückgang von 1,0 Prozent – ausschliesslich wegen der Bergegebiete. In der Hotellerie hingegen lagen die Buchungen mit Ausnahme der 4-Sterne-Hotels mehr oder weniger über den Erwartungen. Die Erwartungen der Branche für das 3. Quartal sind meist leicht optimistisch.

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

«Art Deco Modern»: Ein alter Stil neu interpretiert

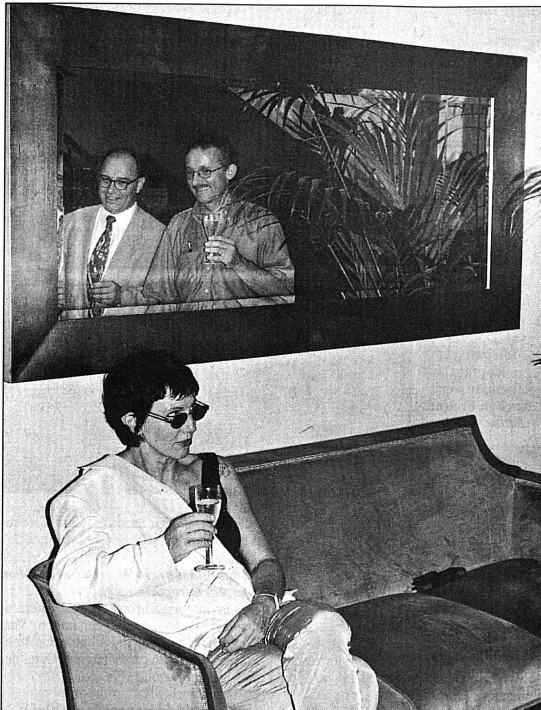
FrISCHE Farben und modernes Design verknüpft mit dem ursprünglichen Stil des Palasthotels nach der Jahrhundertwende: Die Zürcher Architektin Pia Schmid baute Teile des Hotels Montana in Luzern im Art Deco Modern-Stil um.

ANDREA FLÜCKIGER

Was neu scheint, ist eigentlich schon ziemlich alt, im zweiten und dritten Stock im Hotel Montana in Luzern. Denn eigentlich sieht es hier aus wie zu Beginn des Jahrhunderts: an den Wänden grosse, goldgerahmte Spiegel, ausladende Palmen im Korridor, hohe Zimmer mit Stuck an den Decken, das Holz an Möbeln und Wänden mit Einlegearbeiten. Man erwartet, dass eine elegante Dame mit weit ausladendem Hut und knöchellangem engem Rock durch die Gänge flaniert, so wie man sie etwa kennt aus den Filmen von Agatha Christie. Statt dessen trifft man den Touristen aus dem Hier und Jetzt.

Einfache und klare Formen

Das «Montana» wurde 1910 eröffnet, am Vorabend des ersten Weltkrieges, zu einer Zeit, als die Münchner Zeitschrift «Jugend» das Ende des verschnörkelten Jugendstils proklamiert hatte. Wie ein Palasthotel sieht es aus und ist eines der letzten klassischen Bauwerke der Hotellerie in Luzern. Art Deco heisst der Stil des Hauses. Allgemein kam damit eine Einfachheit auf, die geprägt ist von klaren geometrischen Formen, Hell-Dunkel-Kontrasten und edlen spiegeln Materialien. Die Zürcher Architektin



Einigkeit im Spiegel und auf dem Sofa: Hoteldirektor Fritz Erni, Bel Etage-Geschäftsführer Leo Krucker und Architektin Pia Schmid. Foto: Andrea Flückiger

Pia Schmid hat diesen Stil, der eigentlich dem Kunstgewerbe zugeordnet wird, aufgenommen und im «Montana» neu interpretiert. Zudem änderte sie das Raumkonzept: Fünf der ehemals 36 Zimmer auf beiden Etagen wurden zugunsten einer grosszügigeren Raumplanung geopfert. Ausserdem sind die Zimmer so gestaltet, dass keines genau gleich aussieht, wie das andere. Als Generalunternehmer trat die Willisauer Firma für Hotelausstattung, Bel Etage, auf. Die eigentliche Umbauphase dauerte lediglich zwei Monate. Das Ganze kostete 2 Millionen Franken (siehe Kasten).

Kombination von alt und neu

Mit «Respekt vor der Geschichte des Hauses» habe sie sich ans Werk gemacht, sagt die Architektin. «Wir haben Elemente aufgenommen, die im Haus vorhanden waren und in die heutige Form übertragen», erklärt sie ihr Vorgehen. Was dabei entstanden ist, verstehen Schmid und Hoteldirektor Fritz Erni mit dem Label «Art Deco Modern». Historisches wurde kombiniert mit zeitgemäsem Komfort und heutiger Funktionalität. Beispielsweise taucht das Muster des Stein-Fliesen-Bodens vom Erdgeschoss wieder im neuen Teppich der zweiten und dritten Etage auf. Auch bei den Textilien in den Zimmern, die allesamt neu sind, werden Formen und Muster des Art Deco aufgegriffen. Richtiggehend Recycling betrieb Pia Schmid mit alten Einrichtungsgegenständen. Sie verwendete alte Waschtische und Handtuchhalter teilweise wieder. Auch alte Sitzmöbel liess sie mit schwarz-weissem Karo-Stoff neu beziehen und wieder in die Zimmer stellen. Andere Möbel hingegen, wie Betten, Salon-, Nacht- und Schreibtische hat Pia Schmid eigens für

das «Montana» entworfen. In der Farbgebung sind Zimmer wie Korridor in warmem Gelb, Rostrot oder kühlem Grün gehalten. Das wird kontrastiert vom Gross- und Kleinkarierten der schwarz-weißen Sitzmöbel. «Wie Störenfriede wirken diese im ersten Moment», sagt Pia Schmid. Aber das bringe Spannung in die Einrichtung. «Alles, was nicht stilgerecht ist, sollen die Gäste mit einem Schmunzeln tolerieren», sagt die Architektin. Und Hoteller Erni führt weiter aus: «Mit dem «Art Deco Modern» haben wir eine alte Stilrichtung freizügig und avantgardistisch interpretiert – oder vielleicht sogar einen neuen Stil erfunden.»

Architektin und Freidenkerin

Eine «Stör-Architektin» nennt sich die Zürcherin Pia Schmid selbst. Würde das «ö» durch ein «a» ersetzt, entspräche das kaum ihrem Arbeitsstil und Wesen als Freidenkerin. Begonnen hat sie 1979 mit einem Koffer, der ihr gesamtes Büro enthielt. Heute hat sie sich in der Hotellerie und Gastronomie längst einen Namen gemacht: Die Zürcher In-Lokale «Kaufleuten» und «Latino» hat sie gestaltet, genauso wie das Hotel «Sarat» in Pontresina, das Hotel «Seegarten» in Zürich oder verschiedene Projekte in Spanien oder Deutschland. Im Moment arbeitet sie am Fischrestaurant «Yachtclub» in Luzern und am Gastrobereich des Kur- und Sanatoriums in Bern. An Ort und Stelle mit den Arbeitern zusammen nach guten, originellen Lösungen zu suchen, das ist ihr Arbeitsstil.

Viel Zeit verwendet sie für die Vorarbeiten. Wissenschaftlich, mit einer Unmenge Büchern und Milieustudien, geht sie das Umfeld eines Projekts an. So lernte sie die Sprache der Aborigines, bevor sie in Berlin das australische Restaurant «Woolooloo» des Schweizer Stefan Schneek einrichtete. Denn «lieber mache ich nichts, als dass ich an einem Objekt nur Kosmetik betreibe», sagt Pia Schmid. Die Architektin verdeutlicht ihre Vorstellung von Erfolg mit dem Bild eines Pentagramms: Der Architekt, der Hoteller, der Gast, der Geist eines Betriebs und das zur Verfügung stehende Geld müssten ausgewogen zueinander stehen. AF

Risiko beim Generalunternehmer

2 Millionen Franken durfte der Umbau des zweiten und dritten Stocks des «Montana» in Luzern kosten. Das stand fest, als Fritz Erni, Direktor des «Montana», und Leo Krucker, Geschäftsführer vom Hotelausstattungsunternehmen Bel Etage, im Sommer 1996 handelseinig wurden. Die Finanzierung erfolgte zu 100 Prozent über die Bank. Leo Krucker trat fortan mit Bel Etage als Generalunternehmer auf und übernahm die Verantwortung für die Einhaltung des Budgets. Kostenüberschreitung hätte die Bel Etage tragen

müssen, eine Kostenüberschreitung hingegen wäre ans «Montana» zurückbezahlt worden. Dazu kam, dass in Etappen geplant und gebaut wurde und immer nur Teilaufträge erteilt wurden. Das hatte für den Verwaltungsrat den Vorteil, dass er den Umbau jederzeit hätte stoppen können. In Tat und Wahrheit sei aber ein Vertrauensverhältnis entstanden, sagen Krucker und Erni. Auch wenn mit dem Umbau niemand das grosse Geld gemacht habe, so stünden doch jetzt alle als Gewinner da. AF

Zahlen und Fakten

		95	96	97*
Umsätze (Mio.)			4,5	(4,9)
Umsatzanteil (in %)	Beherbergung: F&B		49:51	(49:51)
Gästesegmente (Logiernächte)	• Gruppen	5500	9500	
	• Individual	12000	12500	

* wegen des Umbaus war das Hotel von Januar bis Mitte März teilweise geschlossen
Budgetzahlen in Klammern

Forum in Thun

Die Hotelzukunft hat angefangen

Neue Visionen braucht das Land: Mit dem 2. Forum der Hotellerie und des Tourismus präsentiert der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) am Freitag, 22. August (10 bis zirka 15 Uhr) neue und ungewöhnliche Hotelwelten. Im Thuner Schadau-Saal haben Studentinnen und Studenten der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule Thun (HGF) und der Filmklasse der Schule für Gestaltung in Zürich ihre Hotelwelten umgesetzt. Moderator Kurt Aeschbacher empfängt nebst rund 750 Gästen (der Anlass ist ausgebaut) auch den Forscher Erich von Däniken (siehe Seite 5), die Architektin Pia Schmid und den Filmemacher Daniel Schmid (siehe diese Seite), die Szenenbildnerin Zora del Buono und die Sängerin Lisa Berg. VY

REKLAME

NOCH 365 TAGE
BIS ZUR TEILERÖFFNUNG
DES KULTUR- UND
KONGRESSZENTRUM
LUZERN

Kultur- und Kongresszentrum Luzern
Management AG
Postfach
CH-6002 Luzern
Fon ++41 +41 220 17 17
Fax ++41 +41 220 17 18
Internet http://www.kkzl.ch

Film- und Fernsehgeschichte

Film ab: Tatort und Schauplatz Hotel

Menschen treffen sich und trennen sich. Hotels, Bars und Restaurants sind ideale Schauplätze für das Medium Film und Fernsehen. Vergleichbar mit Bahnhöfen sind sie Orte der Begegnung, des Abschieds und des Aufbruchs. Ein Streifzug durch die Schweizer Hotel-Kulissen, ihre Geschichten und Schicksale.

ROLF BREINER

Ältere Generationen werden sich vielleicht noch vage an die «Pension Schölermann» erinnern, eine Serie aus grauer deutscher Fernsehvorzeit. In der Schweiz wurde die Langzeitserie «Motel» in den achtziger Jahren ein grosser Erfolg. Rolf Knie trieb fürs Fernsehen sein Slapstick-Unwesen in schmucken Luzerner Luxusherbergen (Hotel National, Chateau Gütsch). Roy Black, der einstige Schlager-Herz-Schmerz-Brecher, erfreute mit seinem Schlosshotel am Wörtersee eine grosse TV-Gemeinde. Aber lassen wir das Fernsehen und seine Konfektionswaren vorerst beiseite.

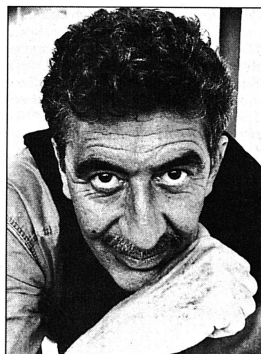
Zahn der Zeit

Der «Hammer» von Olten ist längst dem Zahn der Zeit, dem Abbruch, anheim gefallen. Wer erinnert sich noch? 1986 hat der Film Bruno Moll den Kellner Marcel Studer durch das Hotel-Labyrinth begleitet. Die leeren Räume wurden zur Bühne, die ihre letzte Vorstellung erlebt:

Eine fiktive Reise durch die Geschichte des Hotel-Restaurants Hammer. Ähnlich beschwor die Filmrarin Isa Hesse-Rabinovitch 1989 «Geister und Gäste» in ihrem musikalisch-poetischen Zeitdokument. Ihr Abgesang auf Räume und Gänge, die in der Phantasie leben, steht für Vergänglichkeit.

«Zwischensaison»

An seine Kindheit und Jugend erinnert sich auch der Bündner Daniel Schmid. «Hors Saison – Zwischensaison» heisst sein Spielfilm, der ihn quasi an den Ort seiner kindlichen Entdeckungen, der Magie und Menschen zurückführt. Schmid, selber in der Hotellerie aufgewachsen, erweckte das Hotel, das seine Grosseltern in den Bündner Bergen erbaut hatten, das längst verkauft wurde und ausgedient hat, in seinem Spielfilm 1992 zu neuem Leben. Der Knabe Valentin streift noch einmal durch die Hotelfluren, Speisesaal und Bar, wo Pianist Max (Dieter Meier) klinkert und Diseuse Lilo (Ingrid Caven) schmachtvoll von Liebe singt. Wir erleben mit den Augen des Jungen, wie Malini (Ulli Lommel) zaubert und die Sommergäste hypnotisiert, wie das Kioskfräulein Gabriel (Andrea Ferrel) phantastische Geschichten erfindet, eine Anarchistin (Geraldine Chaplin) herumschiesst und die Schauspieler Sarah Bernhardt (Marisa Paredes) Valentins Grossvater (Maurice Garrel) verführt. In der Zwischensaison wohnte die Hotelfamilie in der ersten Etage, dann hatte die Grossmutter (Maria Maddalena Fellini,



Filmemacher Daniel Schmid («Zwischensaison», 1992).

Foto: Columbus Film AG Zürich

eine Schwester des berühmten Filmschöpfers), Zeit für den Enkel und wurde zur unermüdeten Geschichten-zählern. «Hors Saison» ist eines der schönsten Beispiele aus der Filmgeschichte, wo ein Hotel mit all seinem Innenleben, seinen Geheimnissen, Flucht- und Begegnungsmöglichkeiten zum dramatischen Schauplatz wird. Es ist nicht nur Kulisse, es spielt mit.

Kulisse mit Seesicht

Reine Kulisse an schönster Lage am Vierwaldstättersee ist hingegen das Ho-

tel Seehof du lac in Gersau, geführt von Alex und Conny Henzi-Wiger. Regisseur Christof Vorster hat es als Drehort für sein Melodrama «Das stille Haus» ausgewählt. Auch hier herrscht Zwischensaison, das heisst die Touristenherberge steht noch leer. Man renoviert, baut aus, ist unter sich. Ein Geschwisterpaar, Jacqueline und Helen (Barbara Rudnik und Gudrun Gabriel), lebt mit einem Mann (Hans Schenker), verheiratet mit Helen, unter einem Dach. Ein Fremder (Bernhard Blettermann) taucht auf und klärt die Verhältnisse. Ein Beispiel dafür, wie sich im Hotel Schicksale kreuzen und neue Verhältnisse schaffen. «Menschen im Hotel» – so heissen ein berühmtes Buch und ein Film – sind auf der Reise, in Bewegung, von äusseren oder inneren Zwängen getrieben. Sie finden für Momente Ruhe, Frieden und Geborgenheit. Doch ein Hotel ist immer auch eine Kreuzung, ein Durchgangsort. Davon handeln Bücher und Filme, die solche Schau- und Schicksalsplätze ernst nehmen und sich nicht mit dem Hotel als blosses Kulisse begnügen.

Aktuelle Filme

Das Schweizer Fernsehen DRS zeigt den Kinofilm «Das stille Haus» am Mittwoch, 27. August, 23.20 Uhr. – Sat 1 beginnt seine neue Serie um Liebe, Hass und Tafelsilber am 3. September (21.15 Uhr). Bisher sind 54 Folgen der Reihe «Park Hotel Stern» (jeweils mittwochs) geplant. RBR

Bernern Oberland Tourismus: Hotelführer

Premiere als Ferienregion

Ob ein Hotelarrangement im Viktoria oder im Kientaler Bären, ob in DM oder Lire, ob in Adelboden oder Kandersteg, ob ein Leading- oder ein E&G-Hotel: Im Hotelführer 1998 des «Bernern Oberland Tourismus» ist alles währungs- und leistungsmässig vergleichbar angeordnet. Eine Premiere im Nicht-Kettenhotelbereich der touristischen Ferienregionen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Ab diesem August wird der Hotelführer für 650 Betriebe im Bernern Oberland durch einen Teil mit sieben einheitlichen Pauschalangeboten für 214 Oberländer und 7 Stadtbanner Hotels ergänzt. Für diese 221 Hoteliers, die Marketingpartner von «Bernern Oberland Tourismus» (BOT) sind, ist ein für Schweizer Regionalverhältnisse einmaliger Guide geschaffen worden: Es werden in fünf Währungen für jedes Hotel 3- respektive 7-Tage-Pauschalen publiziert, deren Preise bis Ende November 1998 Gültigkeit haben (währungsbedingte Preisänderungen vorbehalten). «Dieser Hotelführer ist das vorläufige Schlussbouquet einer viele Jahre dauernden Aufbauarbeit zwischen dem BOT respektive dem Hotelier-Verein Bernern Oberland und seinen Hotels in der Region», meint *Beate Anneler*, BOT-Vizedirektor.

Immer inkl. Bahn oder Flug

«Der Réceptionist im Hotel, der einen Anruf von interessierten Kunden aus dem In- und Ausland erhält, kann die Preise jeweils aus dem Guide ablesen, wenn er Verkaufsberatung macht», so der BOT-Vize im weiteren. Und zwar, und darin liegt die Würze, könne er die Preise je nach Verkehrsvarianten und/oder Abfahrtsdestinationen angeben. Mit anderen Worten, ein Gast aus Deutschland zahlt im «Bahn + Hotel»-Bereich die Pauschale, die der BOT mit der Deutschen Bahn (für ICE) in DM ausgehandelt hat, ein Gast aus Frankreich eine TGV-Pauschale in französischen Franken. «Diese Pauschalen sind nicht neu, wurden aber noch nie derart im Vergleich im Führer platziert», präzisiert Anneler. Darüber hinaus, und darauf ist er besonders stolz, konnte er für seine 221 Hoteliers die Abfahrts-Flugdestination von 12 1997 auf neu 24 verdoppeln.

Taxi und Swiss Card inklusive

Damit nicht genug. In der BOT-Pauschale ist immer auch noch die Swiss Card für Bahnfahrten enthalten. Für alle in Bern-Belp gelandeten Gäste ist ein Taxitransfer bis zum Bahnhof in der Stadt Bern ebenfalls inbegriffen.

Haftung für den Veranstalter

Obschon der BOT juristisch kein Tour-Operator ist, musste er sich rechtlich absichern und gilt nun nach dem Recht der Europäischen Union als Veranstalter für den Abwicklungsteil seiner mit der Deutschen Bahn abgewickelten Buchungen. In diesem Fall haftet also der BOT als TO, nicht das einzelne Bernern Oberländer Hotel. Dies wurde, so Anneler, gerade von den deutschen Bahnhof-Reisebüros sehr gewünscht.

htr Nr. 27 vom 3. Juli 1997, «Hoteliers wurden übers Ohr gehauen»

Der Hotelreservations-Anbieter ERS European Reservation System GmbH & Co KG, Deutschland, möchte zum Artikel «Hoteliers wurden übers Ohr gehauen» Richtigstellungen publizieren. Die Redaktion gibt den Text gekürzt wieder. Zum Sachverhalt: Über 80 Schweizer Hotels beklagten sich als ERS-Kunden, trotz fixen Jahresgebühren zwischen 1390 und 2890 DM mit einer Ausnahme keine einzige Buchung erhalten zu haben. In seiner Gegendarstellung zum Artikel findet es ERS unrichtig, dass Schweizer Hoteliers von ERS «übers



Nuits à l'hôtel en SFR	ICE + Hotel	Treno + Albergato	TGV + Hotel	Train + Hotel	Flight + Hotel Air Engadina	Flight + Hotel Cressair	Suppléments par jour en SFR	Supplémento giornaliero in SFR
in DM	in 1000 LIT	en FF	in NLG	en/in SFR	en/in SFR	en/in SFR	Damipension simple	Chambre simple
3 N 7 N	3 N 7 N	3 N 7 N	3 N 7 N	3 N 7 N	3 N 7 N	3 N 7 N	Mezza pensione	Camera singola

GRINDELWALD

Parkhotel Schöneck *** Seite/page/pagina 31

20.12.97-03.01.98 / 07.02.98-07.03.98	370	825	730	1290	594	1140	2410	4360	900	1530	840	1300	880	1340	130	25	20
03.01.98-07.02.98 / 07.03.98-13.04.98	340	755	700	1200	558	1056	2280	4060	860	1440	810	1230	850	1270	130	25	20
06.06.98-11.07.98 / 28.08.98-10.10.98	340	755	700	1200	558	1056	2280	4060	860	1440	810	1230	850	1270	130	25	20
11.07.98-28.08.98	370	825	730	1290	594	1140	2410	4360	900	1530	840	1300	880	1340	130	25	20

Hotel-Restaurant Blümlisalp * Seite/page/pagina 32

01.12.97-03.01.98 / 04.01.98-07.02.98	195	455	520	840	384	696	1680	2770	660	1020	670	930	710	970	65	25	10
21.12.97-03.01.98 / 08.02.98-14.03.98	210	490	540	880	402	738	1720	2920	680	1070	680	960	720	1000	70	25	10
15.03.98-01.04.98 / 06.09.98-30.11.98	195	455	520	840	384	696	1680	2770	660	1020	670	930	710	970	65	25	10
05.07.98-05.08.98	210	490	540	880	402	738	1720	2920	680	1070	680	960	720	1000	70	25	10

Berghaus Bort * Seite/page/pagina 32

15.12.97-15.04.98 / 15.05.98-15.10.98	150	350	470	710	330	570	1480	2320	600	880	620	820	680	860	50	20	20
---------------------------------------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	------	------	-----	-----	-----	-----	-----	-----	----	----	----

INTERLAKEN

Grand Hotel Beau Rivage ***** Seite/page/pagina 32

01.01.98-30.04.98	430	990	810	1490	665	1338	2670	5070	990	1780	900	1450	940	1500	143	55	35
01.05.98-31.05.98 / 01.10.98-15.11.98	530	1230	930	1780	786	1626	3100	6110	1120	2090	1000	1700	1040	1740	175	55	35
01.06.98-30.09.98	580	1360	980	1940	846	1782	3310	6670	1190	2270	1050	1830	1090	1870	193	55	35

Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa ***** Seite/page/pagina 32

01.12.97-22.12.97 / 01.01.98-31.03.98	630	1400	1050	1990	905	1830	3530	6840	1260	2330	1100	1870	1140	1910	200	90	85
01.04.98-30.11.98	695	1555	1130	2190	984	2016	3810	7500	1350	2540	1170	2030	1210	2070	220	90	85

Viel wurde über die Notwendigkeit transparenter, vergleichbarer und in verschiedenen Währungen publizierter Verkaufsinstrumente mit Pauschalen für die Einzel-Hotellerie lamentiert. Hier ist die Lösung: Ob ab Milano, Paris, ob in Gulden oder DM – die Arrangements sind vergleichbar angeordnet.

Bild: zvz

Je nach Aufkommensmarkt zeigt sich die Position des BOT wieder etwas anders. «In Deutschland sind wir effektiv zum Tour Operator geworden», weiss man beim BOT, «denn von den dortigen Veranstaltern kümmern sich nur wenige um unsere Region. In England hingegen möchten wir unseren britischen TO-Partnern nicht mit eigenen Pauschalen ins Gehege kommen. Die Gruppenkontingente und Grosseinkäufe englischer TOs sind nicht das Business eines BOT. Der BOT arbeitet deshalb in England im FIT-Bereich».

Preisautonome Hoteliers

Hinter einem derartigen Pauschalkatalog steckt viel Arbeit. Jeder Hotelier hat zum Hotelführer 1998 ein Manual erhalten. Damit kann er sich, wenn er will, seine eigenen Pauschalen zusammenstellen. Der Hotelier kann sich auch der vom BOT offerierten fixen Bahn- und Flugpreise bedienen, die sehr günstig ausgehandelt worden sind. Auch die Swiss Card, die zum halben Preis Ausflüge in der ganzen Schweiz ermöglicht, kann der Hotelier beziehen.

Was die Preispolitik der Hoteliers betrifft, sind sie gegenüber ihrer «Pauschalen-Zentrale», dem BOT, autonom. Einmal im Jahr geben sie ihren Basispreis ein: Dies entspricht dann der ersten Kolonne im Pauschalkatalog des Hoteliers (siehe Bild). Der BOT verhandelt nicht mit seinen Hoteliers über die Preishöhe, sondern mit den Bahnen und Airlines über die Transportpreise. Mit welchen Preisindikationen beginnt der BOT die Preisverhandlungen? «Da die Flugpreise der 24 Quelldestinationen natürlich unterschiedlich sind, muss man einen Durchschnitts- oder Einheitspreis kalkulieren. Da der BOT die zentrale Ausgabestelle für alle Fahrausweise ist, habe ich alle Statistiken, um einen solchen Preis zu kalkulieren». Dazu hat Anneler einen einheitlichen 1.Klasse-

Bahnzuschlag von Cointin, Kloten oder Belp bis zum Zielort von 30 Franken errechnet. Bei den Bahnen läuft es ähnlich ab: Ob der Abfahrtsort Nord- oder Süddeutschland ist, die ICE-Hotel-Pauschale kostet gleichviel. Ab September soll der neue Berner Oberländer

Hotelführer 98 auch aufs Internet kommen, als elektronischer Hotelführer. Der nächste Schritt wird dann darin bestehen, dass das online-Buchen und Bezahlen mit dem Kreditkarten-Code sofort eingebaut wird, sobald es technisch möglich wird.

Kommentar

Ferienregion statt Hotelgruppe

Mit diesem Hotelführer dürfte der BOT seinen Hoteliers im Bereich Pauschalreisen eine in den Schweizer Tourismusregionen kaum übertroffene Systematik in den Angebots- und Preisvariationen offerieren. Damit ist zuzugewandt der Beweis erbracht, dass auch eine öffentliche Organisation, die keine Hotelkette, -gruppe oder eine private Hotelmarketing-Organisation mit eigenem Namen ist, systematische Distributionswege für die angeschlossenen Hotels aufbauen kann. Es sind auch nicht automatisch alle 650 Oberländer Hotels dabei, sondern nur jene, die wollen, nämlich 214, die explizit für diese Marketingpartnerschaft mit dem BOT einen Betrag bezahlen und sich entsprechend verhalten. Statt auf von der Privatwirtschaft abgeschauten Effizienzspielchen hat der BOT dabei auf die langjährige Aufbauarbeit an der Basis gesetzt: Ganz zu Beginn kamen die üblichen Hotelführer mit Bildern und einheitlichem regionalen Logo, dann die ersten separaten Pauschalen. Der BOT schloss ein Package nach dem anderen ab, 1997 kamen das TGV-Frankreich und das Eurocity-Holland-Arrangement dazu. Schließlich ergaben sich jeweils für die einzelnen Packages

eigene Pauschal-Preislisten, und daneben ein Hotelführer mit eigenen, anderen Preisen. Insgesamt 7 verschiedene Preislisten – plus Währungschaos, das war zu unübersichtlich. Deshalb sind jetzt ab 1998 im neuen Hotelführer alle Packages preislich und leistungsmässig miteinander vergleichbar. Sollte der «Euro» in einigen Jahren kommen, bleibt die Hotelpreisliste, nach Destinationen separiert, gleich. Nur die DM, FF, Gulden und Lire fallen weg, und angeboten wird nur noch in Euro und in Franken. Dann lässt sich auch ohne Wechselkursrechnung ersuchen, wieviel teurer oder billiger ein TGV-Arrangement ab Paris gegenüber einem Pendolino-Packages ab Italien kommt. Die «ferienregionale» Hotelmarketing-Variante ermöglicht es übrigens den Ketten- und Gruppenhotels, ein zweites Distributionsbein auszufahren, ohne den Exklusivitätsansprüchen der eigenen Organisation in die Quere zu kommen. Wann die jetzt noch preisstarre Internet-Version vom Hotelführer durch eine etwas elastischere, preisvariablen, ersetzt wird, hängt wohl davon ab, wie lange die Papierversion des «BOT-Hotelführers» noch dominiert.

Alexander P. Künzle

GEGENDARSTELLUNG

«ERS», Rödermark

Ohr gehauen» wurden. Richtig hingegen sei, «dass ERS-Mitarbeiter neutral und sachlich die Vorzüge des ERS Reservierungssystems vorgestellt hätten. Diejenigen Schweizer Hoteliers – erfahrene und fähige Geschäftsleute –, die sich entschieden haben, dem System beizutreten, hätten dies eigenverantwortlich und aus eigenem Willen getan». ERS entgegnet im weiteren: «Unwahr ist die Behauptung, dass es sich beim ERS Buchungssystem um eine Einfachst-respektive gar Primitivversion eines Reservierungssystems handelt, vergleicht man sie mit den üblichen bekannten Namen, die im Markt gängig sind. Wahr ist vielmehr, dass das ERS mit modernsten Kommunikationsmitteln arbeitet. (...) Darüber hinaus ist ERS das einzige Re-

servierungssystem, das mit sofortiger, zimmergenauer Reservierungsbestätigung arbeitet. (...) Der Gast kann einerseits über ERS, andererseits aber auch selbst direkt beim Hotel über Telefon, Telefax oder e-mail buchen, sofern das Hotel für letzteres die technische Voraussetzung besitzt. Unwahr ist, dass die zu zahlende Servicegebühr in der Schweiz ohne Mehrwertsteuer erhoben werden muss. Wahr ist, dass die Erhebung der Mehrwertsteuer durch das deutsche Umsatzsteuerrecht gesetzlich vorgeschrieben ist, dass es sich um eine Dienstleistung handelt, die in Deutschland erbracht wird. Dies gilt auch für die Schweiz. Die Erhebung der Mehrwertsteuer ist rechtmässig und mit dem zuständigen Finanzamt abgestimmt.» Red.

HOT-TELL

Im Kurheim Chrischona in Kastanienbaum zieht Hotelfachschule ein. Das International Hotel Management Institut (IMI) richtet ihren Hauptsitz im ehemaligen Kurheim St. Chrischona des Diakonissen-Werkes in Kastanienbaum ein. Die IMI habe vorerst einen 10-Jahresvertrag unterschrieben, wie der «Neue Luzerner Zeitung» zu entnehmen war. Ein späterer Kauf wird nicht ausgeschlossen. Das Gebäude wird jetzt für rund 400 000 Franken den neuen Bedürfnissen angepasst. Bereits in einem Monat sollen dort die ersten hundert Studenten einziehen. Die IMI bildet in einem dreijährigen Kurs zur Zeit 270 Studenten primär aus Asien zu Hotelfachleuten aus. Weitere Standorte der Schule in der Schweiz sind Stansstad und Weggis.

Hauenstein-Gruppe, Spiez

Hotellerie als Hobby

Walter Hauenstein von der Hauenstein-Gruppe, Steffisburg, hat kürzlich in Spiez vom Verband Schweizer Metzgermeister das 4-Stern-Haus Belvédère (62 Betten) gekauft. Gegenüber dem «Bund» bezeichnete Hauenstein sein Engagement in die Hotellerie/Gastronomie «als Hobby» denn viel Geld sei in dieser Branche nicht zu verdienen... (13. August 1997). Hauenstein hatte im letzten April das Solbad in Sigriswil (105 Betten) gekauft. Im Februar übernahm er mit der Résidence Schönberg, Gunten (122 Betten) auch ein Gesundheitszentrum. Zudem besitzt Hauenstein in Thun das Hotel Krone, und in Faulensee die «See-rose». Ein Gasthof rundet das Oberländer Portfolio von sechs Betrieben mit 375 Betten ab. Walter Hauenstein reizt es offenbar, in einer schwierigen Branche erfolgreich zu sein. Beim Spiez «Belvédère» war 1993 auf der Nachbarparzelle das neue Ausbildungszentrum der Metzger inklusive Unterkunft eröffnet worden. Dabei wurde auch das Hotel erneuert. Doch die Pacht seither brachte kein Glück. Spiez verfügt insgesamt über elf Hotels mit 430 Betten.

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 / Editor:
Schweizer Hotelier-Verein SHV, Bern.

Redaktion / Rédaction:

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

SHV - SSH - SSA:
Stefan Senn (SSA)

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

marktplatz

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

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

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

REKLAME

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof
Zürich Roland Eng 01 432 73 73
Basel Margret Otterbach 061 313 40 10
Interlaken Daniel Imboden 033 823 32 32
Rapperswil Region + Zentralf 055 222 67 00
Wil AG Marcel Zollinger 071 923 33 66
Suhb AG Ernst Schaller 062 842 48 31

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

DOMINO GASTRO

HOTEL

Baujahr 11/94

30 km nördlich vom Bodensee, Richtung Ulm/Deutschland, 26 Betten, exklusive, geschmackvolle Ausstattung, gut ausgestattete Küche, div. Nebenräume, grosse Wohnung im DG, aus familiären Gründen zu verkaufen, DM 2,2 Mio.

Telefon D-07502 9410 0

95787/39062



GEMEINDE WINDISCH

Die Gemeinde Windisch schreibt ab Januar 1998 das

Restaurant Müli in Mülligen zur Abgabe im Baurecht auf 99 Jahre aus.

Das Speiserestaurant mit Gesellschaftsräumen befindet sich im historischen Gebäude an idyllischer, ruhiger Lage direkt am Reussufer in Mülligen.

Platzangebot:
Restaurant: 50 Sitzplätze
Gourmet-Stübel mit Cheminée: 20 Sitzplätze
Saal: 35-40 Sitzplätze
Gartenrestaurant: 20 Sitzplätze
Gedeckte Gartenterrasse: 24 Sitzplätze
Schöner Kinderspielfeld
50 Parkplätze

Für die zeitgemässe Einrichtung der Restaurationsräume ist ein Investitionsbedarf erforderlich, wofür ein ausgearbeitetes Bauprojekt vorliegt. Umfang und Mass können durch den Baurechtsnehmer bestimmt werden. Für die Modalitäten des Baurechts besteht Flexibilität. Der Baurechtszins kann entweder jährlich oder einmalig abgezogen werden. Ernsthaft Interessenten erhalten auf schriftliches Verlangen eine umfassende Dokumentation. Zustelladresse: Gemeinderat, 5210 Windisch

Windisch, 8. August 1997

Der Gemeinderat
95674/39030

Tessin - Lago Maggiore
Zu verkaufen oder zu verpachten

Hotel mit Gartenrestaurant und Pizzeria

am See mit folgender Infrastruktur:
42 Betten, Bar, Gartenrestaurant mit 150 Sitzplätzen, grosser Parkplatz.

Offerten an Chiffre 155-763184, Publicitas, 6601 Locarno

P 95653/38839

Zu vermieten

an Barmaid/Barman mit
Fähigkeitsausweis

Dancing

mit einzigem Night-Club am Ort in
bekanntem Wintersport-Gebiet

Mietbeginn ab 1. Dezember 1997

Interessenten melden sich unter
Chiffre 95674, hotel + tourismus revue,
Monbijoustrasse 130,
3001 Bern

95674/1538

Goms/Blitzingen/VS

Pension-Taverne

mit 7 Zimmern (15 Betten)

Restaurant 45 Sitzplätze

Säli 20 Sitzplätze

Terrasse 52 Sitzplätze

Parkplatz 12

3 1/2-Zimmerwohnung

Verhandlungspreis Fr. 1.550.000.-

Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, 3930 Visp

Telefon 027 945 25 50

P 95189/382373

ASCONA - LOSONE

ruhiges, modernes

Hotel-Garni

mit 40 Betten zu verkaufen.
Grosser Garten mit Swimming-
Pool, eigene Parkplätze. Fairer
Preis für das Gesamtinventar.

Offerten unter Postfach 640,
6612 Ascona.

95604/97535

GRAUB/regor 2-SAISONBETRIEB

SUCHT PÄCHTER

Beste LAGE: Touristen PASSANTENHOTEL

gr. RESTAURATION + PIZZERIA

Top Winterparadies + langfr. Sommer Angebot.

Prächtiges Gartennest + Wirtsh. Whg. Kurz: Ein

Liebhabsobjekt der Zukunft, beste EXISTENZ,

hoher Umsatz, Eigenkapital erwünscht.

Telefon 081 854 30 30

P 95622/12845



Anzeigenschluss für
Liegenchafts-Inserate:
Donnerstag, 17 Uhr

USA. CAPE CORAL Westk. Golf v. Mexico

Florida, SUPER-RESTAURANT

elegant eingerichtet, 60 Sitze, gr. Kü., gr. Gefrier-, Stadtmittel, neben
2 Hotels gelegen, Einzelgebäude mit Grundst., von Privat zu verkaufen (beihilf-
lich bei Visa-Beschaffung über Rechtsanwalt vor Ort) Preis 399 000 \$, wovon
274 000 \$ mit 8% ohne Bankgebühren + ohne Bankauskunft privat finanziert wer-
den können. Ideal als ital., franz., europ., chin., Fisch- oder Steak-Rest. etc.
Wohnmöglichkeit in einem unserer 3 Schlafz./2 Bad-Bungalows mit Pool, Gar-
age, voll möbl., Motorboot, Cadillac, etc. \$ 1000/Monat. Miete wird bei 2-Jahres-
Kauf + Option angerechnet.

Fax 001-941 540 08 92
95552/386493

Zu verpachten ab Frühling 1998

Wirtshaus zur Grabachern, Selzach



Das Wirtshaus zur Grabachern liegt an der stark frequentierten
Hauptstrasse Solothurn-Biel, mitten im Grünen und wurde 1988
vollständig renoviert. Wir bieten jungem Wirtshaus die Gelegenheit,
sich eine sichere, schöne Zukunft aufzubauen.

40 Plätze im wunderschönen, 200 Jahre alten gewölbten Steinkeller
(italienische Spezialitäten)

40 Plätze Dorfbeiz

30 Plätze Gourmetstübel

60 Plätze Gartenterrasse mit Kinderspielfeld

70 Plätze Saal

50 Parkplätze

Wir offerieren eine sehr grosszügige, ausgebaute Wirtshauswohnung
(Attika) sowie günstige Mietbedingungen. Sonntag Ruhetag.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

O. Karli, Oberer Baumgartenweg 9, 2545 Selzach, Tel. 032 641 21 12
P 95689/230227

Zu verpachten an sehr guter Lage
in Bolligen

Landgasthof Sternen

mit 170-180 Plätzen in Gaststube und
2 Säli, plus Gartenwirtschaft mit 70-80
Plätzen.

4 1/2-Zimmerwohnung für Pächterpaar ist
vorhanden.

Für den Neubeginn suchen wir ein Päch-
terpaar mit Erfahrung in der Führung eines
Gasthofes.

Schriftliche Bewerbungen sind zu
senden an M. + K. Ammon, Hühnerbühl-
rain 12, 3065 Bolligen.

95746/390955

Stadt St. Gallen

Zu vermieten an bestfrequentierter Lage

Hotelliegenschaft

40 Betten, 4 1/2-Zimmer-Wohnung,
1 Häuschen mit WC, Dusche und Küche,
12 Parkplätze, 3 Garagen-Parkplätze,
Restaurant-Bar, 100 Plätze, grosser
Saal, per sofort.

Telefon 079 447 64 22

94045/50091

Zu verkaufen

in der Ostschweiz, Sommerkurort und
Wintersportplatz, neueres, familien-
freundliches

Hotel-Restaurant

mit heiligem Innenausbau, viel Holz

- 30 Betten in Zimmer und Appartement

- 120 Sitzplätze Restaurant, Pizzeria,

Stübel

- 80 Sitzplätze Terrasse

- grosser Parkplatz

- Kinderspielfeld

Anfragen unter Chiffre 95679, hotel +
tourismus revue, Monbijoustrasse 130,
3001 Bern.

95679/390927



Zu vermieten auf Termin nach Über-
einkunft

Restaurant Altweg in Frauenfeld

Dieses bekannte, ausbaufähige Quar-
tierrestaurant bietet einem initiati-
vierten Gastwirt viele Möglichkeiten.
Auch als Spezialitätenrestaurant (Konzeptänderung) denkbar. Dieser
Betrieb bietet:

- 80 Plätze im unterteilbaren Restaurant
- 80 Plätze im Garten
- sehr gut eingerichtete Küche
- genügend Lagerraum

Interessenten melden sich bitte bei

Visura Immobilienreuhand

Herr Paul Bräm

Tel. 01/444 37 54, Fax 01/444 37 74



Zu verkaufen

Restaurant in Interlaken in Ferienanlage

an der Aare mit Bootsplätzen

Grundstück ca. 1250 m²

50 Innenplätze, 30 Terrassenplätze, 20 Bar-
plätze, 8 einfache Zimmer, schöne Wirt-
shauswohnung mit Garage, expansionsfähig.
Telefon 01 261 85 80 oder 079 421 36 36

95680/390928

Wir suchen per sofort 1 Restaurant
mit Bar, einem ausbaubarem Raum
(Industrie, etc.), Raum Zürich, links
oder rechtes Zürichseeufer/Wettingen,
Miete oder Kauf. Angebote
senden an Chiffre Q 239-55654, an
ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach,
8105 Regensdorf.

O 95744/199178

Kapitalanlage eventuell

Stockwerkeigentum

zu verkaufen vermietet

Aare-Motel INTERLAKEN

direkt am Wasser mit schöner Bergsicht,
Grundstück 5000 m², 21 Doppelbungalows,
1992 saniert mit Restaurant, Wirtshaus,
Angestelltenzimmer, Parkplätzen, Fr. 2,5 Mio.

Telefon 01 261 85 80

P 92292/385892

Am Rande des Nationalparks
im **ENGADIN** an zentraler Lage
zu verkaufen

Renoviertes FAMILIENHOTEL

Dieses Traditionshaus wurde unter
Beibehaltung der Bündner Bau-
kultur ständig erneuert und befindet
sich in sehr gutem Zustand.
Angegliedert ist eine gutgehende
Restauration.

Der Verkaufspreis ist **interessant**.
Eine **Finanzierungshilfe** kann
gewährleistet werden.

Näheres unter Chiffre 513-91303,
GrischAnnoncen, 7001 Chur.

P 95620/44300

KATAG

L U Z E R N

Im Auftrag unseres Kunden **vermieten** wir
per sofort oder nach Übereinkunft ein er-
tragstarkes

QUARTIERRESTAURANT

in der Stadt Luzern.

Restaurant mit ca. 65 Plätzen
Säli mit ca. 45 Plätzen
Gartenwirtschaft mit ca. 60 Plätzen

Eine hervorragende Existenz für tüchtige
Berufsleute.

Möchten Sie mehr erfahren? Dann sen-
den Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunter-
lagen z. H. Herr F. Hausheer.



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservations
Public Relations
Vermietung/Verkauf

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

O 95687/17723

Wer sagt denn, dass es am Zürichsee keine Perlen gibt?

HIER IST IHRE PERLE!

Das an prachtvollster Aussichtslage über dem Zürichsee
gelegene

Restaurant «zur frohen Aussicht» Herriberg

wird per 1. Oktober 1997 neu vermietet, und bietet

ALLES, was SIE suchen:
Umfassend und liebevoll renoviert, modernste technische
Anlagen und auch optisch ein High light.

In nur 15 Autominuten ab Zürich-Bellevue, Bushaltestelle
vor dem Haus. Eigener Gästeparkplatz.
Lieferanteneingang. Alle Restaurant-Lokalitäten sind
ebenerdig und rollstuhlgängig. Wirtshaus mit separa-
tem Eingang im 1. Obergeschoss.

Ergreifen Sie diese wirklich einmalige Gelegenheit
«e gröit Sach, für gröit Lüt!»

Anrufen und Verhandlungstermin abmachen!

Telefon 01 915 09 66, ab 18 Uhr

Fax: 01 915 10 57, ganztags

GASTRO HAUSER AG, 8704 Herriberg

95645/19240

Schweizer Hotelier-Verein Beratung SHV

EIGER, MÖNCH UND JUNGFRAU SOMMER- UND WINTERMETROPOLE MIT WELTRUF!

Im Auftrag zum Eigenwert zu verkaufen auf die
Wintersaison 1997/98 oder nach Vereinbarung
traditioneller

***-FAMILIEN-HOTEL- BETRIEB

an der **allerbesten** Passanten- und Promenaden-
lage im Zentrum vom Kurort.
Der Betrieb umfasst:

- 56 Zimmer mit insgesamt 99 Betten
- Gourmet-Restaurant mit 75 Sitzplätzen
- Speisesaal (unterteilbar) mit 150 Sitzplätzen
- Bar mit 25 Sitzplätzen
- Terrasse mit 80 Sitzplätzen
- 18 Personalzimmer

Das erfolgreiche Umsetzen und Weiterführen der
bestehenden Konzepte, basierend auf der zahlreichen
Stammkundschaft, erfordert Begeisterungsvermögen,
Durchsetzungsvermögen, unternehmerisches Handeln
verbunden mit Marketingkenntnissen.

Wir suchen den **Investor/Kapitalanleger** oder/und
Hotelier, der die Herausforderung annehmen will, den
Betrieb **käuflich zu erwerben** und die von der
Eigentümerfamilie aufgebaute Arbeit fortsetzt.
Notwendiges **Eigenkapital** von mindestens
sFr. 1.0 Million ist unumgänglich.

Anfragen und Bewerbungen sind zu richten an:

Daniel Spicher
Schweizer Hotelier-Verein
Immobilienberatung SHV
Monbijoustrasse 130, Postfach
3001 Bern
Telefon direkt 079 330 51 56 oder
Fax 031 370 43 44

95623/94725

Spende Blut. Rette Leben.

Autobahnraststätten

Schweizer Visitenkarte braucht Qualitätsmanagement

Die Raststätten an den Schweizer Autobahnen haben für das touristische Marketing der Schweiz eine besondere Bedeutung, stellen sie doch oftmals den einzigen Kontakt gerade für Transitreisende dar. Das bislang sehr heterogene Angebot sollte dringend einem Qualitätsmanagement unterstellt werden, meinen Fachleute. Doch eine konsequente Zusammenarbeit auf nationaler Ebene fehlt bislang.

GUDRUN SCHLENCZEK

Ungefähr 42 Autobahnraststätten bedienen Transitreisende und Pendler bereits an den schweizerischen Autobahnen. Davon gehören mehr als die Hälfte zu Unternehmen der Systemgastronomie. Die Schweizerische Speisewagengesellschaft betreibt 13 Raststätten, die Mövenpick-Holding ebenfalls 13 in der Schweiz. Der Umsatz dieses Gastro-Segments wird von Branchenkennern gesamthaft auf gut 250 Millionen Franken jährlich geschätzt. Doch für Hansruedi Müller vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) in Bern, hat das Gastgewerbe an der Autobahn vielmehr eine qualitative Bedeutung für den Tourismus: «Die Autobahnraststätten sind häufig der erste und letzte Kontakt für Reisende in oder durch die Schweiz – und damit ist der Eindruck sehr nachhaltig.» Gerade für Transitreisende stellen die Restaurants an der Autobahn oft den einzige Kontakt mit der Schweiz dar.

Angebot sehr heterogen

Für Professor Müller müssen sich deswegen die Raststätten durch Sauberkeit, Funktionalität, Freundlichkeit und ein stimmiges Angebot auszeichnen. Bislang sei die Qualität der Gastronomie an den Schweizer Autobahnen laut Müller jedoch leider noch sehr heterogen. Um



Die neu eröffnete Raststätte Gunzgen Süd soll dem Schweizer Image von Funktionalität und Sauberkeit entsprechen. Das Free-Flow-Konzept garantiert die von einer Autobahnraststätte geforderte zügige Verpflegung mit breitem Angebot.

Fotos: Gudrun Schlenzcek

eine Destination zu verkaufen, müsse die gesamte Dienstleistungskette im Tourismus stimmen. «Die Kette bricht beim schwächsten Glied», warnt Müller. Das gelte auch innerbetrieblich. Mangelte es beispielsweise an der guten Beleuchtung auf dem Weg vom Parkplatz zum Restaurant, so würde für weibliche Gäste aus Sicherheitsgründen ein Restaurant

besuch beispielsweise erst gar nicht möglich.

Zusammenarbeit dringend nötig

Müller sieht deshalb beim Segment der Autobahnraststätten die Einführung eines Qualitätsmanagements als sehr wichtig an. Das von Schweiz Tourismus und anderen touristischen Orten auf Herbst 1997 lancierte Qualitätsgütesiegel schätzt der FIF-Professor als das geeignete Mittel ein: «Es wäre gut, wenn die Autobahnraststätten dieses Gütesiegel anstreben.» Die Koordinatorin des Schweizer Qualitätsgütesiegels von ST, Caterina Meier-Pfister, doppelt nach: «Die Autobahnraststätten sollten möglichst teilnehmen.» Doch eine explizite Bearbeitung dieses Dienstleistungssektors, der schlechthin als Visitenkarte der Schweiz fungiert, ist bei ST nicht vorgesehen. Dringend erforderlich ist nach Ansicht von Peter Herzog, Direktor der Schweizerischen Speisewagengesellschaft Holding (SSG), in diesem Zusam-

menhang auch eine Zusammenarbeit der Raststätten bezüglich Preispolitik, Benchmarking etc. Eine bereits bestehende Erfa-Gruppe umfasst jedoch bislang in erster Linie die Betriebe der beiden Kettenbetreiber.

Eigenes Qualitätsgütesiegel?

Peter Herzog wünscht sich für die Auto-

bahnraststätten sogar ein eigenes Qualitätsgütesiegel. Doch gegen eine mögliche «Gütesiegel-Euphorie» wehrt sich Hansruedi Müller. Das von ihm entwickelte touristische Qualitätsgütesiegel soll deshalb auch kein Label sein, das nach aussen wirkt. Ziel des Gütesiegels sei das Qualitätsbewusstsein des Betriebes zu forcieren. Der Gast soll das Qualitätsgütesiegel nicht via Signet erkennen, sondern direkt als bessere Dienstleistung erfahren. Der Preis steht allerdings für den Gast an der Autobahn an erster Stelle. Statt einem vollständigen Menu werden vor allem Sandwichs, Pasta und Salate nachgefragt. Der Kunde gibt laut Peter Herzog heute lediglich zwischen 7 und 10 Franken im Durchschnitt pro Konsumation aus.

Umsätze rückläufig

Die Umsätze bei den SSG-Autobahnraststätten sind deshalb seit 1994 leicht rückläufig. Im vergangenen Jahr setzte die SSG in Gastronomie und Detailhandel an der Autobahn gesamthaft fast 72 Millionen um. Daran sind zu 46 Prozent die Convenience-Shops beteiligt. «Die Umsätze verlagern sich bei uns zunehmend vom Gastronomiebereich in den Shop-Sektor», erklärt Herzog. Aus diesem Grunde sei für die Wirtschaftlichkeit einer Autobahnraststätte auch eine zahlreiche Kundschaft aus der Region essenziell. 48 Prozent des Gesamtumsatzes der SSG-Holding werden jährlich in den Raststätten inklusive Tankstellen erwirtschaftet. Und investiert wurden in diesen Unternehmensbereich immerhin rund 25 Millionen Franken in den letzten 5 Jahren. In der Mövenpick-Gastronomie an den Schweizer Autobahnen wird dagegen nur knapp ein Viertel des Umsatzes in den Convenience-Stores erwirtschaftet. 98 Millionen setzte der Konzern im vergangenen Jahr an den Autobahnen um, im Jahr davor waren es noch rund 4 Millionen Franken mehr. Im Shop-Sektor konnten immerhin für gut 22 Millionen Franken Food- und Non-Food-Produkte verkauft werden, Tendenz jedoch gleichfalls sinkend.

Älteste Raststätte ganz modern

Die älteste Raststätte der Schweiz präsentiert sich seit letzter Woche in neuem Kleid. Das fast 30 Jahre alte Gebäude in Gunzgen Süd wurde abgerissen und innerhalb eines Jahres mit 6,5 Millionen Franken neu errichtet. Der Geschäftsführer der Raststätte Gunzgen AG, Peter Bützer, erhofft sich mit seinen 45 Mitarbeitern in dem Neubau einen jährlichen Umsatz von rund 5,5 Millionen Franken pro Jahr. Die al-

te Raststätte verfügte über 40 Sitzplätze weniger und warf jährlich 3,8 Millionen Franken Umsatz ab. Bedienen kann sich der Gast im Free-Flow-System mit à-la-Carte-Isel. Das Angebot wechselt je nach Tageszeit. Neu vervollständigt sind noch Bancomat und Geldwechsler des Service. Bützer bewirbt so rund 800 000 Gäste im Jahr. Davon kommen ungefähr ein Drittel aus der Region. GSG

Sorgenkind Toilette

Die Visitenkarte an der Autobahnraststätte für Sauberkeit schlechthin ist die Toilette. Hansruedi Müller vom FIF in Bern ergänzt, dass grundsätzlich Sauberkeit zudem die Hemmschwelle zum Vandalismus erhöht. Ein entsprechender Standard verursacht aber Kosten. Ist deshalb die bezahlte Toilette sinnvoll? Für Peter Herzog, Direktor der SSG nicht: Die Speisewagengesellschaft verlangt von ihren Autobahnraststätten

keine WC-Gebühr. Eine Ausnahme stellt die Raststätte Pratteln, bei der die Wirtschaftlichkeit einer Gebühr geprüft wird. Doch der Reingewinn von 50 000 Franken im Jahr würde den dadurch bedingten Verlust bei der Konsumation laut Herzog nicht wettmachen: «Der Zeitverlust durch den meist notwendigen Geldwechsel schlägt voll auf die Konsumationsdauer.» GSG

Branchenstudie Gastgewerbe

Unia-Studie weist schwere Mängel auf

Die vom Zürcher Soziologen Adrian Lüscher verfasste und im Auftrag der Dienstleistungsgewerkschaft erstellte «Branchenstudie Gastgewerbe» weist unhaltbare Mängel auf. Eine sich auf die Studie beziehende sd-Meldung wurde zudem in den Medien teilweise irreführend wiedergegeben.

CHRISTIAN MEYER

«70 000 Stellen gefährdet – jede dritte Schweizer Gaststätte ist von der Schliessung bedroht. Das zeigt eine Studie der Dienstleistungsgewerkschaft Unia.» So stand es im «Tages-Anzeiger» vom 15. August. Wesentlich differenzierter lautete der entsprechende Text der Schweizerischen Depeschengesellschaft: «Rund ein Drittel der 231 000 (gastgewerblichen) Stellen dürfte aufgrund der zu erwartenden Betriebschliessungen verschwinden, heisst es in einer Studie des Zürcher Soziologen Adrian Lüscher, die im Auftrag der Unia erstellt worden ist.»

Vage Vermutungen

Wer in der 32seitigen Unia-Broschüre nach der Quelle dieser Informationen

sucht, wird auf Seite 29 fündig. Adrian Lüscher schreibt im Kapitel «Entwicklungen und Perspektiven»: «Ob und wie weit tatsächlich (gastgewerbliche) Überkapazitäten bestehen, wird die Zukunft weisen. ... Das grosse «Beizensterben» hat denn auch bislang nicht stattgefunden. Einige Branchenkenner sind allerdings der Ansicht, dass rund 30 Prozent der Betriebe verschwinden werden.» Nicht der Studie anzulasten, ist jedoch die Schlagzeile «70 000 gefährdete Stellen im Gastgewerbe». Davon steht nichts im Text. Offensichtlich handelt es sich hier um einen Interpretationsfehler der Medien, abgeleitet von den in der Studie erwähnten 231 000 Beschäftigten im Gastgewerbe. Der Zürcher Soziologe wagt in seiner Studie längst Bekanntes seitlang aus; mit Tabellen und Grafiken wird eine wissenschaftliche Arbeitsweise vorgeführt, während Fakten und Ansichten von «einigen Branchenkennern» sowie die Meinung des Verfassers auf unzulässige Weise verpackt werden.

Stossrichtung ist klar

«Die Erwerbsinkommen gehören zu den tiefsten im Vergleich aller Wirtschaftsklassen», ist ferner auf Seite 19 der Studie zu lesen. Christian Hodler, Vizedirektor des Schweizer Hotelier-

Vereins, nimmt dazu wie folgt Stellung: «Fairerweise sollte man hierzu sagen, dass ein grosser Teil der Angestellten, besonders in der Saisonhotellerie, günstig in Hausgemeinschaft leben. 2400 Franken Monatslohn zuzüglich Kost und Logis sind beim Vergleich des verfügbaren Einkommens durchaus 3600 Franken gleichzusetzen. Die angeführte Biga/Katag-Lohnstatistik aus dem Jahre 1995 stellt deshalb die Verhältnisse rein statisch dar.»

Hodler sieht in der Studie erste Anfänge der Unia zur Entwicklung von Kompetenz in der Branche. Kein Zweifel besteht für ihn, dass das Werk primär in Auftrag gegeben wurde, um eine differenzierte Strategie zu entwerfen, mit dem Ziel der Einsparung in paritätischen Gremien anstelle der Union Helvetia. Zudem habe es die Unia auf die Vollzugskostenbeiträge abgesehen.

Lüscher sieht den Grund für die bisher wenig erfolgreiche Unia-Mitgliederwerbung in den sozialen und ökonomischen Berufscharakteristika der Gastgewerbetreibenden. Da ist einerseits der patriarchalische Verbundenheit der Hotel- und Restaurantangestellten gegenüber der Fabrikarbeiterschaft die Rede, andererseits wird auf den hohen Anteil an Frauen und Ausländerinnen im Gastgewerbe hingewiesen.

MIGRED PICKLES

Migros lanciert Rabattsystem. Anfangs November 1997 startet die Migros ein Rabattsprogramm namens «M-Cumul». Pro 10 Franken Einkauf erhält der Kunde einen Punkt auf seinem Cumulus-Konto verbucht. Vierteljährlich sollen die gesammelten Punkte ausbezahlt werden – für je 50 Punkte gibt es einen Bon von 5 Franken. Gesammelt werden können die Punkte nicht im M-Restaurant, bei Gourmessa, Exlibris oder Hotelplan. Eingelöst können diese dagegen in allen Migros-Sparten und gelten wie Bargeld. Das Rabattsystem entspricht bei vollständiger Nutzung durch den Kunden einer Preisreduktion auf das gesammelte Sortiment von 1 Prozent. «Mit diesem System setzen wir auf Kundentreue», verdeutlicht der Projektverantwortliche Stefan Frei. Finanziert wird die Aktion einmal durch die Umlagerung von Werbemitteln, zum anderen sollen künftig vor allem in Non-Food-Bereich dafür Aktionen gestrichen werden. GSG

von Gastrosuisse und der Konjunkturforschungsstelle an der ETH Zürich. Insbesondere die Tourismuszone Berggebiete musste Umsatzentbussen wegen des verregneten Sommers verkraften. Dagegen verzeichneten die Gebiete Seazonen und grosse Städte sogar Zunahmen. Verbessert hat sich die Situation auf der Mitarbeiterseite. Erstmals wird im Gastgewerbe der Personalbestand als nicht mehr zu hoch eingestuft. sda

Metro auf Wachstumskurs. Der grösste europäische Handelskonzern hat im vergangenen Jahr erneut seinen Gewinn gesteigert. Der Jahresüberschuss der Metro Holding AG mit Sitz im Kanton Zug ist im Vergleich zum Vorjahr um mehr als 16 Prozent auf 992 Millionen DM geklettert. Die Umsatzerlöse erhöhten sich um 1,7 Prozent auf 76,41 Milliarden DM. sda

Umsatz im Gastgewerbe sank weniger stark. Die schwierige wirtschaftliche Situation im Gastgewerbe hat sich im zweiten Quartal 1997 leicht verbessert. Zwar sank der Umsatz erneut und die Ertragslage verschlechterte sich wieder, doch beides in abgeschwächter Form. Im Vergleich zum Vorjahresquartal sei der Umsatz in der Branche um rund 1 Prozent gesunken, ergab die Quartalsumfrage

Mövenpick «Claridenhof» schliesst. Ende Oktober soll das weltweit erste Mövenpick-Restaurant schliessen. Den Claridenhof eröffnete Ueli Prager am 28. Juni 1948. Weitere Restaurants des eigenen Unternehmens wie das «Palaviron» und der «Beef Club» in unmittelbarer Nähe sowie ein auslaufender Mietvertrag bewegte die Holding zum Schritt. GSG



Wenn's pressiert...

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

BAZAR

Dringend gesucht:

- Bankett-Stühle (auch
für Theaterbestuhlung)
600 Stühle
- Runde Tische
70 cm Durchmesser und
120 cm Durchmesser

Caroline Riestler Telefon 079 407 39 49
Claude Bravi Telefon 01 405 70 93

**Spende Blut.
Rette Leben.**

WIR SUCHEN

neuwertige Grossküchenapparate
max. 3-5 Jahre alt für
Katastrophengebiet Tschechien

- 1 Kippbratpfanne Bratfläche
600 x 600
 - 2 Kippkessel à 100-150 l
 - 1 Gasherd mit 4 Kochstellen
 - 1 Kühlzelle mit Tiefkühlteil
 - 2-3 fahrbare Bainmarie (3 x 1/1)
 - 2-3 E-Tische
 - 2 Plongen
- gut erhaltene CNS-Platten
und Legumiers

Anbieter melden sich bei
Hugentobler AG
Kochsysteme HG 2000
Herrn F. Hugentobler
3322 Schönbühl
Natel 077 56 47 10

95675/161713

ANZEIGEN

ESTERMANN

Postfach - 6005 Luzern 14, Hasligraben 1 St. Niklausen
Telefon 041-361 10 77 - Telefax 041-361 10 70

Hoteleinrichtungen + Bedarf

Wir verkaufen alles für Ihr Restaurant, Ihre Küche, Ihre Hotelzimmer und Terrassen!
Verkauf direkt ab Hersteller!

- Silberwaren • Tischwäsche
- Glaswaren • Frottewäsche
- Maschinen • Bettwäsche
- Küchenutensilien • Uniformen
- Bestuhlung • Gartenbestuhlung
- Porzellan + Bestecke • Schirme + Grasschirme
- Grafik-Beschriftungen • Hotelmöbel

Unser eigenes Nähatelier berät Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus.
Stoff-Kollektion mit über 1000 Mustern.
Wir nähren Ihren Traum! Rufen Sie uns an!

PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchsartikeln. WIR nach Absprache

Beschriftungen Selbstklebend Schreiben Buchstaben in allen Farben + Größen für jeden Zweck! ESS 061/842 25 02

Direkt vom Hersteller
**Tischdecken
& Bettwäsche**

KACHELE

Baselweg 101, 4147 Aesch
☎ 061 756 94 50
Fax: 061 756 94 55
E-mail: info@kachele.ch



Für Hotel und
Gastgewerbe:
hotel + tourismus revue
Abbestellnummer 031 370 42 23

minigolf plant und baut



6130 Willisau Tällebach 4
Telefon 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen
Kräften.
Alle Systeme
(unverbindliche Beratung)

90774/376892



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, Geschirre, Bestecke,
Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar usw.
- Komplette Terrassen: Storen, Boden,
Mobiliar usw.

WIR-Anteil

NOVADIF AG

Telefon 032 751 52 50 - Fax 032 751 52 12
89919/387043

1. Schweizer Speise- und Cocktail- Karten Wettbewerb



1. Schweizer Speise- und Cocktail- Karten Wettbewerb

Wir sind an der Teilnahme interessiert:
Bitte senden Sie uns die Informations- und
Anmeldeunterlagen an folgende Adresse:

- ☐ Hotel ☐ Restaurant ☐ Bar ☐ Club
☐ Gemeinschaftsgastronomie

Betriebsname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Telefon:

Fax:

Verantwortliche Person/Stellung:

Datum:

Unterschrift:

Einsenden per Post oder Fax an:

Handelszeitung Fachverlag AG
Herrn Edi Blaser, Kartenwettbewerb
Alte Landstrasse 43, 8700 Küsnacht/ZH
Telefon: 01/910 80 22, Fax: 01/910 51 55

Das Management-Magazin **HOTEL & GASTGEWERBE** lädt die professionellen Gastronomie und Hotellerie zur Teilnahme an diesem Kreativ-Wettbewerb ein. Dieser steht unter dem Patronat von Gastro Suisse, dem Schweizerischen Hotelier-Verein und dem Handelszeitung Fachverlag. Die Gewinner werden anlässlich der IGEHO 1997 im Rahmen einer Sonderveranstaltung der Presse und der Öffentlichkeit vorgestellt.

Teilnahme

Zum Wettbewerb zugelassen sind alle kommerziell betriebenen Hotels, Bars, Clubs, Restaurants, Gemeinschafts- und System-Gastronomiebetriebe. Ausgeschlossen sind Mitglieder resp. Betriebe von Jury- und/oder Wettbewerbs-Komitees, deren Betriebe, Unternehmen oder Mitarbeiter. Die Teilnahme kann unter verschiedenen Gastronomie-, Club- und Bar-Kategorien resp. Konzepten erfolgen. Detaillierte Informationen hierzu finden die Interessenten in den Anmelde- und Teilnahme-Unterlagen, welche kostenlos im Wettbewerbssekretariat angefordert werden können.

Auszeichnungen und Preise

Die 100 besten Karten werden mit einem Diplom ausgezeichnet. Die GewinnerInnen in den einzelnen Konzept-Kategorien werden zusätzlich, nebst attraktiven Preisen, mit je einer wertvollen Siegetrophäe geehrt.

Sponsoren

Dieser Wettbewerb wird von verschiedenen mit der Hotellerie und dem Gastgewerbe verbundenen Sponsoren unterstützt.

Anmeldung und Einsendeschluss

Verlangen Sie die detaillierten Informations- und Anmeldeunterlagen im Sekretariat des Handelszeitung Fachverlag, Alte Landstrasse 43, 8700 Küsnacht/ZH, Herrn Edi Blaser, Telefon 01/910 80 22 oder 01/910 81 28. Einsendeschluss der vollständigen Wettbewerbsunterlagen ist der 15. September (Poststempel).



«Choice Picks Food Courts», USA

Markenmodule ersetzen das Restaurant im Hotel

Bereits 14 Choice Hotels haben dieses Jahr ihr traditionelles Restaurant durch sogenannte «Choice Picks Food Courts» ersetzt. Dabei kauft der Hotelier zentral Fast-Food-Module verschiedener Marken. Der Gast kann sich dann individuell an den Imbissständen verpflegen. Die zu entrichtende Lizenzgebühr ist umsatzabhängig.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

«Kulinarische Marktplätze» ersetzen in den ersten US-Hotels bereits traditionelle Restaurants. Statt steifem Service und langem Warten auf das Menu heisst es künftig «grab and go» (fass und geh!). Das Neue daran: Bei diesen «Choice Picks Food Courts» kann der Gast in kleineren gastronomischen Betrieben und/oder an Imbissständen ausschliesslich aus dem (Fast-)Food-Angebot etablierter Marken wählen, die sich in diesem Marktplatz aneinanderreihen wie die Perlen an der Schnur. Die amerikanische Choice-Hotelkette hat dieses Franchisesystem mit Markenmodulen entwickelt – und ein hohes Interesse daran, dieses Konzept auch in Europa publik zu machen.

Holiday Inn auch dabei

Bis März dieses Jahres hatten 14 Choice-Hotels, hauptsächlich der Marke Clarion und Quality Hotels, den Choice Picks Food Court umgesetzt; weitere

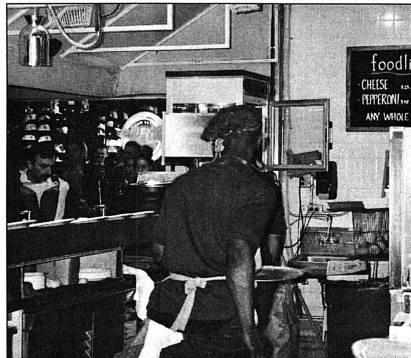
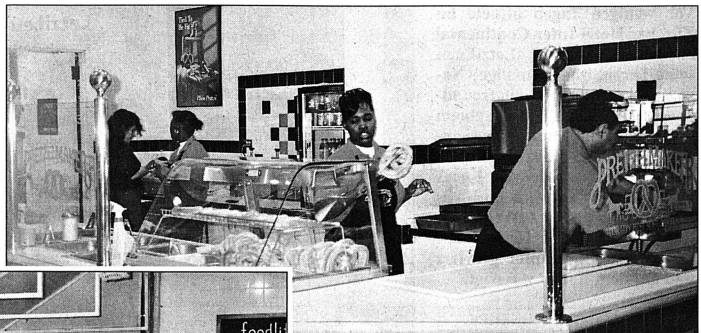
zwölf Eröffnungen waren zu diesem Zeitpunkt bereits in Vorbereitung. Zu den ersten Interessenten gehört auch ein Holiday Inn Hotel in North Carolina. Wie Al Wheeler, Vice President für Choice Picks Food Court, erläuterte, will man bis Mai nächsten Jahres rund 95 dieser kulinarischen Marktplätze in den USA betreiben. Jedes Jahr sollen 100 bis 125 dazukommen. Der betriebswirtschaftliche Gedanke dahinter muss heute jeden Hotelier packen. Es geht darum, mit wenig Personal ein Maximum an Profit zu erzielen. Statt selbst den (Vollzeit-)Betrieb eines Restaurants zu organisieren und zu betreiben, kauft der Hotelier von Choice Picks ein «Markenpaket» – Service, Marketing und Mitarbeitertraining inklusive.

Aus einer Fülle von Marken-Fast-Food-Anbietern muss der Hotelier mindestens drei Marken herauspicken und als Module etablieren. Er kann die Marken beliebig kombinieren und so auf seine Gästestruktur und Gästemenge abstimmen. Die Food Courts sollen möglichst im Hotel integriert sein – anstelle des traditionellen Restaurants.

Hotelier liefert nur Strom

«Diese Marktplätze werden rund um die Réception oder an der Frontseite des Hotels vor grossen Fenstern entstehen, damit die Markennamen entsprechend schlagkräftig beworben werden können», erklärt Al Wheeler. «Der externe Besucher wie der Hotelgast soll nicht mehr erkennen, dass es sich hier um ein Restaurant im Hotel handelt.» Der Gast wählt aus den verschiedenen

«Grab and go». Food Markets sollen bald auch europäischen Hotels schmackhaft gemacht werden.
Fotos: zvg



Ständen, wonach ihn gelüftet: Pizza, Hamburger, Sandwiches, Salate, Tex-Mex, Eis usw. In den Food Courts soll er zu jeder Tageszeit alles an heissen und kalten Gerichten oder Getränken finden, was er begehrt. Er wählt von jedem Stand seine Speise und zahlt nur einmal an der zentralen Kasse. Das Essen soll zudem hochwertig sein. Al Wheeler: «Alle Gerichte sind qualitativ hochwertige Convenience-Produkte, natürlich tiefgefroren oder küchenfertig vorbereitet, so dass sie binnen Minuten serviert werden können. Alles, was der Hotelier stellen muss, ist ein (Stark-)Stromanschluss.»

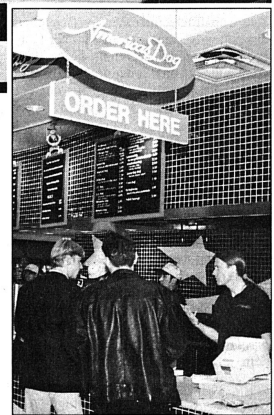
Neue Stammgäste

In den USA hat Choice Marken wie Pizzeria Uno (Pizza), Casa Ortega (mexikanisch), Nathan's Famous (Beef und Burger), The Deli featuring Healthy Choice (Sandwiches und Salate), Coca Cola, I Can't Believe It's Yoghurt (Joghurt) oder

Nestle Toll House Cookies (Kaffee und Gebäck) unter Vertrag. Ziel ist es natürlich auch, mit diesen Food Courts neue Stammgäste zu locken. Erste Umfragen nach Eröffnung der ersten Choice Picks Food Courts ergaben, dass 47 Prozent der Besucher zurückkommen wollten – allein wegen dieses Marktplatzes. Genau dieses kompakte und vielseitige Angebot würde man in vielen Hotels vermissen; normalerweise muss sich der Gast (in den USA) ins Auto setzen und gezielt sein «Speiseziel» ansteuern.

Room-Service und Catering

Die Picks-Marktbuden mit ihren Markenprodukten sollen darüber hinaus auch den Gast im Hotelzimmer beliefern (und keinesfalls länger als der traditionelle Room Service brauchen) wie auch die Anwohner in der näheren Umgebung per Zustellservice an sich binden. Choice sieht in diesen Marktplätzen sogar eine



zeitlich begrenzte Alternative für all jene Hoteliers, die zumindest während der Nebensaison ihr Fulltime-Restaurant gerne schliessen und so enorme Personalkosten einsparen würden. Hat der Hotelier seine Food-Module gewählt, wird ihm das gesamte Interieur inklusive Tischsets und Dekoration geliefert. «Wir leben bereits in einer Markenwelt», sagt Al Wheeler, «wir benutzen keine Kosmetiktücher mehr, sondern «Kleenex», und wir fotokopieren auf einem «Xerox». Deshalb trifft der Choice Picks Food Court auch exakt die Gedanken und Wünsche des Konsumenten von heute.»

Module werden einzeln gekauft

Als einmalige Franchisegebühr zahlt der US-Hotelier derzeit 15 000 Dollar (5000 \$ können nicht mehr zurückstattet werden) und darüber hinaus eine Lizenzgebühr von schätzungsweise 6 Prozent, basierend auf dem Bruttoeinnahmen. Die Verträge laufen in der Regel über 20 Jahre, wobei sie nach 5, 10 und 15 Jahren erneuert werden müssen. Alle Franchisegebühren für die einzelnen Marken entrichtet der Hotelier/Franchisenehmer zentral an Choice Picks, nicht an die einzelnen Marken. Kombinationen von drei oder vier Modulen können zwischen 50 000 und 70 000 \$ kosten. Ein paar Beispiele für

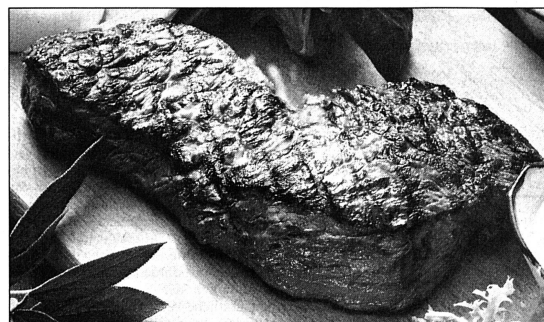
die Gebühren einzelner (US-Marken-)Module: Für Pizzeria Uno müsste der Hotelier zwischen 5800 und 6800 \$ entrichten, für Coca Cola je nach Ausstattung zwischen 350 und 3200 \$, für das Angebot an Nestle Toll House Cookies zwischen 10 000 und 15 000 \$. Acht bis zehn Wochen nach Vertragsabschluss und Zahlung wird der Food Court aufgebaut sein. Eine dreitägige Mitarbeiterschulung schliesst das Training auf die Charakteristika der einzelnen Marken mit ein. Die Choice-Innovation in der Hotelverpflegung heisst damit gleich wie bei Fast-Food «schnell, preiswert, zuverlässig». MAP

Steakhouse-Kette

Ruth's Chris: Auf dem Sprung nach Europa

In den USA wird selbst die gediegene Gastronomie nicht von einzelnen Restaurants, sondern von einer Kette geprägt. Die Steakhaus-Gruppe «Ruth's Chris Steakhouse» ist mit 58 Betrieben die eindeutige Marktleaderin. Nun will Ruth's Chris «sobald als möglich» nach Europa expandieren.

ROMAN MEZZASALMA, SAN FRANCISCO



Die Steaks in den Ruth's Chris Steakhouses werden bei hohen Temperaturen gegrillt, damit sie saftig bleiben.
Foto: zvg

Ruth Fertel ist in einem Alter, in dem andere längst ihre Rente geniessen. Die rüstige 70jährige hingegen setzt mit ihrem gediegenen Steakhouse-Imperium weiterhin ganz auf Expansion. Allein im vergangenen Geschäftsjahr eröffnete sie vier zusätzliche Nobelrestaurants, womit ihre Kette inzwischen 58 Steakhäuser umfasst. Vier davon sind im Ausland, einige gehören Franchisenehmern. Für 1997 erwartet «Ruth's Chris Steakhouse» einen gruppenweiten Umsatz von 175 Millionen Dollar. Umgerechnet sind das 4,5 Millionen Franken pro Betrieb und Jahr.

10 000 Steaks werden täglich in Ruth Fertels Restaurants serviert, was sie zur Inhaberin und Gründerin der mit Abstand grössten Restaurantkette der USA im hochpreisigen Segment macht.

Geheimrezept

Zubereitet werden die edlen Fleischstücke – erstklassiges US-Rind aus dem Mittleren Westen – nach einem gehei-

men Rezept. Verraten will Ruth Fertel einzig soviel: Gebraten werden die fast 4 Zentimeter dicken Steaks auf eigens angefertigten Hochtemperatur-Grills bei einer Hitze von über 900 Grad Celsius. «Dicke Steaks trocknen während des Bratens nicht aus», erklärt Fertel, «und wir braten unsere Steaks bei extrem hohen Temperaturen, was den Saft im Steak erhält.» Selbst die Servierplatten sind auf 260 Grad Celsius aufgewärmt. Sekunden vor dem Servieren wird ein Stück Butter auf die Steaks gestrichen, um etwas Saft herauszuziehen und das Brutzeln zu verstärken. «Es gibt nichts Schrecklicheres als ein kaltes Steak», rechtfertigt Ruth Fertel die genauen Vorgaben bei Temperatur und Timing. Für ein New York Strip verlangt Ruth's Chris umgerechnet 36

Franken, für ein T-Bone-Steak 45 Franken. Hinzu kommen die extra verrechneten Beilagen mit Preisen zwischen 5 und 8 Franken. Die Fleischstücke wiegen alle mindestens 360 Gramm – die schwersten Braten auf der Speisekarte bringen gar 660 Gramm auf die Waage.

Fleisch von jungen Rindern

Verwendet wird ausschliesslich Fleisch von etwa zweijährigen Rindern, die während sechs bis sieben Monaten vor allem mit Mais gefüttert wurden. Danach werde das Fleisch nach einer ganz speziellen Formel gekühlt und gelagert, heisst es in der Selbstdarstellung der Kette. «Konzentriere Dich auf ein Produkt und mache das hervorragend», lautet der Kernsatz der Unternehmensphilosophie.

Unteressen wurden zwar auch einzelne Fisch- und Geflügelgerichte in ihre Speisekarte aufgenommen. Doch noch immer bestellen über 80 Prozent der Gäste Steaks.

Den Grundstein zu ihrem Steakimperium legte Ruth Fertel im Jahr 1965, als sie in New Orleans das «Christ Steak House» kaufte. Bezahlte hatte sie dafür 18 000 Dollar, die sie mit einer Hypothek auf ihrem Haus finanzierte. Weil im Kaufvertrag stand, sie dürfe den Namen des etablierten Restaurants weiterverwenden, solange sie am alten Standort bleibe, musste noch vor der Eröffnung eines ersten Zweigbetriebs ein neuer Name gefunden werden. Die auch für englischsprachige Zungen kaum aussprechbare Bezeichnung «Ruth's Chris Steakhouse» gilt heute nebst der exklusiven Zubereitungsart als eines der Erfolgsgeheimnisse des Hauses. Wer den Namen einmal verstanden habe, vergesse ihn so schnell nicht wieder. Jedenfalls hat er die Expansion der Kette nach Kanada, Mexiko und selbst nach Taiwan bisher nicht behindert.

Auf die Frage, ob Ruth's Chris Steakhouse keine Pläne habe, um auch auf dem alten Kontinent Fuss zu fassen, antwortet Harry Day, Vizepräsident fürs Marketing der Gruppe, ohne Umschweife: «Doch. Wir warten bloss darauf, dass die derzeitigen Beschränkungen in Europa für den Import von US-Rindfleisch aufgehoben werden. Und dies könnte schon in ein bis zwei Jahren soweit sein.» Gut möglich also, dass sich nicht zuletzt in der Schweiz bald auch in der gediegenen Gastronomie eine Restaurantkette aus den USA auszubreiten beginnt.

MIXED-PICKLES

Entsorgungsgebühr für Gastro-Dosen. Schon heute können Stahlblech-Dosen aus der Gastronomie via öffentliche Sammelcontainer entsorgt werden. Finanziert werden Transport, Sortierung und Verwertung durch einen freiwillig erhobenen vorgezogenen Recyclingbeitrag (VRB), der bisher allerdings bloss auf den im Detailhandel abgesetzten Dosen erhoben wurde. 1996 läpperten sich die 0,5 Rappen pro verkaufte Dose auf 1,3 Millionen Franken zusammen. Da der Anteil von Grossgebinden aus der Gastronomie zunimmt, sollen auch Gastro-Dosen mit Volumen von bis zu 5 Litern mit einem VRB belastet werden. Pro Verpackungseinheit wird der Verkaufsschlag aber bloss 2 bis 3 Rappen betragen. PLD

*

Gemeinderat Sargans will mit Techno-Verbot Konzert verhindern. Ein Discobetreiber im St. Galler Oberland hat eingeschriebene Post vom Gemeinderat Sargans erhalten: Darin wurde er unmissverständlich an das im Juni 1996 erlassene Techno-Verbot erinnert. Stein des Anstosses ist ein für den 18. September angekündigtes «Blümchen»-Konzert. Die Behörde verweist dazu auf einen Veranstaltungshinweis in einer regionalen Zeitung und kündigt an, sich gegen entsprechende Verstösse zur Wehr zu setzen. Busse und Patententzug werden dem Discobetreiber angedroht. Dieser versichert aber, er lasse sich nicht unter Druck setzen. Der Wirt zweifelt in einem offenen Brief die rechtliche Grundlage des Techno-Verbots und vermutet, der Gemeinderat wisse gar nicht, wer Blümchen sei, obwohl die Hits des Teentiestars – wie zum Beispiel «Nur geträumt» – immer wieder, auch von den Lokalradios gespielt würden. sda/r.

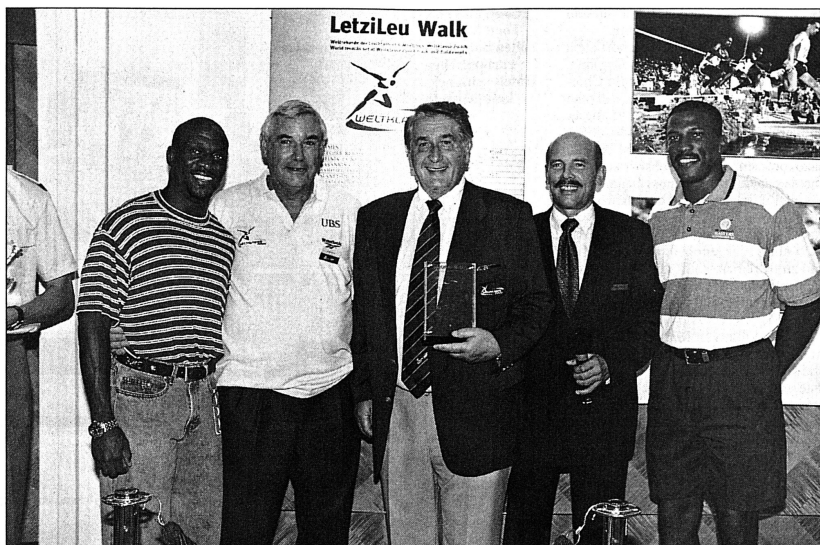
Restaurant «LetziLeu»/Hotel Inter-Continental, Zürich

Buffetgenuss mit Weltrekorden zu Füßen

Vor wenigen Tagen öffnete im Zürcher Hotel Inter-Continental das neue Restaurant «LetziLeu» seine Türen. Das ehemalige «Nova Snack» hat sich in ein freundlich-helles Lokal mit einem Selbstbedienungsbuffet gewandelt. Das Food-Konzept basiert auf der Philosophie von Lucas Rosenblatts Naturküche. Als Hommage an «Weltklasse Zürich» sind alle Letzigrund-Weltrekorde in Kupfer graviert und auf dem Boden verewigt.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Kaum eröffnet, sind unter den Besuchern des neuen Restaurants im Zürcher Hotel Inter-Continental (ehemals Nova Park) denn auch schon wieder die Handwerker zu finden. Aber nicht, weil bei der Fertigstellung gepfuscht worden wäre. «Schuld» an deren Rückkehr ist das Leichtathletik-Meeting im nahen Letzigrund. Im «LetziLeu», wie das ehemalige Nova Snack nun heisst, sind nämlich als Hommage an «Weltklasse Zürich» die bisherigen 21 Weltrekorde seit 1959 in Kupfer graviert auf dem Boden verewigt und begehbar. Mit dem äusserst erfolgreichen Anlass vom 13. August muss nun der sogenannte «LetziLeu Walk» mit einem Schlag um die Namen der drei neuesten Weltrekordhalter *Wilson Boit Kipketer*, *Wilson Kipketer* und *Haile Gebrselassie* ergänzt werden. «Im kurz vor dem einjährigen Jubiläum stehenden



Eröffnungsakt im LetziLeu: Mitchell Denis (links, WR 4 x 100 m, 1991), Jörg Fuchs, Res Brügger (Offizielle Leichtathletik-Meeting Zürich), Hoteldirektor Stephan Kistler, Roger Kingdom (WR 110 m Hürden, 1989).

Haus tragen wir der veränderten Gästestruktur und dem internationalen Charakter Rechnung», umreist *Stephan Kistler* die Ausgangslage. Und der Hoteldirektor weiter: «Mit dem neuen Restaurant LetziLeu bieten wir eine pfiffige,

natürliche und gesunde Saisonküche an.»

AHV- und Spätesse-Rabatte

Unter dem Motto «Joy of Food» basiert es auf einem 24fränkigen Frühstücksbuffet bis 10.30 Uhr und einem gehobenen Selbstbedienungsrestaurant mit Abraumservice während den restlichen Öffnungszeiten. Gemäss Kistler liegt dabei die Philosophie von *Lucas Rosenblatt* und seiner Naturküche zugrunde: naturnah, ökologisch (vorwiegend Produkte ohne Verpackung und Getränke im Offenausschank) und saisongerecht, reich an Vitaminen und Ballaststoffen, arm an Fett, Zucker und Salz, jedoch frei von jedem übertriebenen Gesundheitsfanatismus. Und weil die Nachfrage für die 130 Sitzplätze an den 2er-, 4er- und runden 6er Tischen in den Nachmittagsstunden erfahrungsgemäss nachlässt, erhalten von 14 bis 17 Uhr Senioren auf alle Konsumationen einen AHV-Rabatt von 10 Prozent. Noch günstiger ist, wer seinen Heissunger bis spät in die Nacht

speichern kann. Ab 23 Uhr bis kurz vor Betriebsschluss gegen Mitternacht lockt gar – um die Restabfälle so gering wie möglich zu halten – der Genuss des gesamten Angebotes zum halben Preis.

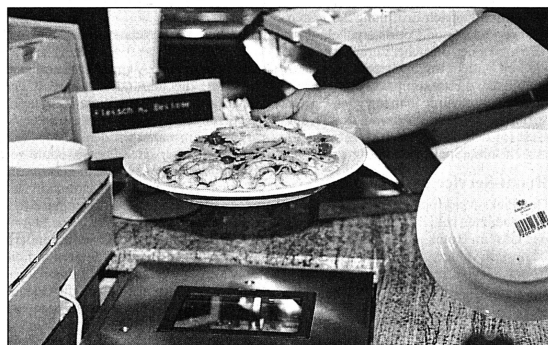
Es folgen die Tagungsräume

Um das in die Jahre gekommene und schmutzige wirkende ehemalige Nova Snack in das helle, freundlich-einladende LetziLeu zu verwandeln, waren Investitionen von deutlich über 1 Million Franken nötig. Einen genauen Betrag will *Claudius Maria Dichtl* aber nicht nennen. «Gespart haben wir aber nicht», versichert der F&B-Manager des Hauses. Versteht sich von selbst, dass die Inter-Conti-Leitung eine Umsatzsteigerung erwartet. «Dabei ist aber nicht zu vergessen», so Dichtl, «dass es sich um ein personalintensiveres Konzept handelt». In der Spitze, also während des Frühstücks, sind im Lokal selbst fünf bis sechs Mitarbeiter beschäftigt, während gleichzeitig in der Küche zwei bis drei Fachkräfte nach dem Rechten sehen.

Als nächstes Projekt steht im Inter-Conti gegen Ende Jahr der Umbau der Semi-

Strichcode erkennt Teller-Taragewicht

Wer im neuen Restaurant LetziLeu seinen mit Köstlichkeiten vom Buffet gefüllten Teller bei der Kasse auf die Waage stellt, darf sich eines gewiss sein: Das Gewicht stimmt auf das Gramm genau. Die elektronische Waage mit Lasertaster zur Ermittlung des Taragewichts des Tellers berechnet dann automatisch den Verkaufspreis. Gemäss F&B-Manager *Claudius Maria Dichtl* soll es sich dabei um das erste Restaurant in der Schweiz handeln, welches das System der elektronischen Gewichtserkennung anwendet. Weil es sich beim Porzellan um ein Naturprodukt handelt, welches durch das Brennen grossen Gewichtsschwankungen ausgesetzt ist, mussten bei der herkömmlichen Anwendung für ein Buffet nach Gewicht die Teller aussortiert werden. In Extremfällen, so Dichtl, müssen für 500 Einheiten bis zu 2500 Stück gebrannt werden. Die Schwankungen erreichen dabei bis zu 80 Gramm Differenz, eine auch gegenüber dem Gast unzumutbare Situation. So ist nun jeder Teller im LetziLeu – Hersteller ist die Firma Bauscher in Deutschland – auf dem Boden mit einem Strichcode versehen, welcher das Taragewicht auf das Gramm genau beinhaltet. Als willkommener Nebeneffekt vereinfacht es auch das Handling an der Kasse: Der Mitarbeiter muss nun weder auf die Grösse noch Art des Tellers achten. Gemäss Dichtl seien die Investitionen des gästepflichtigen Systems durchaus vertretbar. Während der Preis für die Bizerba-Waage mit rund 3500 Franken zwar deutlich höher liegt als für eine herkömmliche, seien die Strichcode-Teller praktisch nicht teurer. Nach einer Betriebswoche des in Zusammenarbeit mit der Victor Meier Hotelbedarf ausgearbeiteten Systems verläuft die erste Zwischenbilanz positiv. Gemäss Dichtl interessieren sich bereits auch die Migros Restaurants für Strichcode-Lösung. HU



Jeder Teller ist mit einem Barcode geeicht, welcher das Taragewicht genau angibt. Die Neuheit stammt von Bauscher. Fotos: Michael Hutschnecker

PRODINDEX 18.8. bis 23.8.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996		Index		Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 34	Woche 33	Woche 34	Woche 33	Vorwoche	Vorjahr	
Index 1997 Index 1996							
Frischfleisch							
Rindfleisch							
Gesamter Warenkorb					+ 3,6%	+ 2,0%	
Rindschulter ¹	35.90	35.90	36.90				
Entrecôte ¹	38.90	38.90	39.90				
Siedfleisch ¹	9.50	8.50	8.50				
Kalbfleisch							
Gesamter Warenkorb					- 1,0%	- 4,9%	
Kalbsnuss ¹	33.90	33.90	33.90				
Kalbssteak ¹	36.50	36.50	38.90				
Kalbsbrust ¹	10.70	12.90	13.50				
Schweinefleisch							
Gesamter Warenkorb					+ 2,4%	+ 0,6%	
Nierstück mit Huf ¹	22.50	22.50	21.50				
Hals ¹	17.40	13.90	17.90				
Schulterbraten ¹	12.90	12.90	12.90				
Gemüse							
Gesamter Warenkorb					+ 4,0%	+ 1,1%	
Tomaten ¹	2.31	2.20	2.00				
Kopfsalat, Stück	0.55	0.80	0.90				
Blumenkohl ¹	1.10	1.05	1.12				
Früchte							
Gesamter Warenkorb					+ 4,9%	+ 12,5%	
Nektarinen ¹	2.48	2.25	1.42				
Wassermelonen ¹	1.10	0.94	0.95				
Trauben blau ¹	2.20	2.15	2.30				
¹ ausgewähltes Produkt in Sfr./kg ² Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)							

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

MIXED PICKLES

Mitropa-Kaffeegeschirr im Design der 20er Jahre wird zur Zeit exklusiv den Inhabern der «Bahn Card» (Halbtax-Abo) bei der Deutschen Bahn AG angeboten. Das sechsteilige Set kostet 85 Mark und wird über den Bahn Shop des Schienenunternehmens vertrieben. GU

*

Bald kein Fleisch mehr mit Antibiotika. Die Bauern haben sich in den Verhandlungen mit den Grossverteilern bereit erklärt, ab 1998 auf den Einsatz von Antibiotika in der Tiermast zu verzichten, schreibt die «Berner Zeitung». Gegenwärtig sind im gängigen Mastfutter für Rinder und Schweine «antimikrobielle Leistungsförderer» beigemischt. Die Antibiotika sollen in Zukunft nur noch auf ärztliche Verordnung hin verabreicht werden. Im gleichen Zuge haben auch die Grossvertrieber Migros und Coop ein Zugeständnis gemacht: Sie haben ihr voreilig ausgesprochenes Fütterungsverbot für Tiermehl zurückgenommen. Das Verbot war ökologisch wenig sinnvoll, da weder Hühner noch Schweine reine Vegetarier sind. Zum andern muss das an-

fallende Tiermehl sonst teuer entsorgt werden. Der Ausstieg aus der Antibiotikamast und dem Einsatz von Schlachtabfällen soll im kommenden Jahr über ein Qualitätsmanagementsystem abgesichert werden. GSG

*

Vorbildhafte «Öko-Jugi» in Deutschland. In Mirow im deutschen Bundesland Mecklenburg-Vorpommern soll unter Federführung des Deutschen Jugendherbergswerks (DJH) eine «Sustainable Living Herberge» entstehen. Noch steckt das Projekt in der Planungsphase, bereits aber hat die Deutsche Bundesstiftung Umwelt als Hauptförderin einen Beitrag von umgerechnet 2,4 Mio. Franken bewilligt. Die nachhaltig bewirtschaftete Herberge soll im Bau (ökologische Baustoffe, usw.) wie auch im Betrieb (regionale Bio-Produkte, usw.) deutlich konsequenter ausgerichtet sein als die heute schon bestehenden ökologisch vorbildlichen 14 DJH-Umweltstudienplätze. Die Eröffnung des für jährlich 30 000 Gäste (130 Betten) konzipierten Betriebs ist für das Jahr 2000 geplant. PLD

KULINARIUM

01.07. – 27.08. Leichte Sommerwonnen
11.08. – 30.08. Tartare und Carpaccio
18.08. – 07.09. Geflügelgerichte
27.08. – 17.09. Feines vom Kaninchen
02.09. – 21.09. Piemonteserwochen
01.09. – 30.09. Schwedenwochen
01.09. – 30.09. Schwedenwochen
07.09. – 26.10. Wildgerichte
17.09. – 05.11. Wildspezialitäten

Hotel Dolder Waldhaus, Zürich
Gasthof zum Löwen, Obfelden
Aarauerhof, Aarau
Hotel Dolder Waldhaus, Zürich
Restaurant Arcadia, Ittigen
Hotel Rigiblick, Buochs
Hotel Kastanienbaum, Kastanienbaum
Aarauerhof, Aarau
Hotel Dolder Waldhaus, Zürich

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Crans-Montana

Vacances d'été en Suisse:
un premier bilan positif

La pluie qui a copieusement arrosé notre pays au mois de juillet n'a pas nécessairement fait chuter le nombre des nuitées dans les différentes stations. Les régions touristiques qui bénéficient d'une clientèle internationale planifiant ses vacances longtemps à l'avance, ont ainsi moins souffert que les petites stations. Ces dernières vivent en effet essentiellement des touristes suisses et de ceux qui proviennent d'Allemagne voisine et qui sont plus sensibles aux mauvaises conditions atmosphériques. Amadé Perrig, directeur de l'Office du tourisme de Zermatt, s'est réjoui d'avoir accueilli beaucoup d'Américains et d'Asiatiques, de même qu'un grand nombre d'Espagnols.

Page 3

La marche, un produit
insuffisamment exploité

La randonnée est rarement considérée comme un véritable produit touristique. L'image désuète de la marche a pourtant été dépoussiérée ces dernières années et son importance s'est accrue avec l'émergence du manger sain et du tourisme doux. Des «forfaits randonnées» pourraient être ainsi commercialisés de la même manière que les «forfaits vélo». Rainer Müller, de Suisse Tourisme, regrette de ne pas pouvoir promouvoir véritablement la randonnée. Celle-ci est cependant mentionnée dans le segment des familles et dans la brochure de base. Les randonnées en hiver seront quant à elles mises en avant cette année.

Page 4

Pia Schmid, une
«architecte visionnaire»

Qualifiée d'«architecte visionnaire», Pia Schmid sera une des vedettes du 2e Forum sur l'hôtellerie qui se tiendra vendredi à Thoune. Très connue dans les milieux hôteliers de Suisse alémanique, elle a notamment transformé l'Hôtel Montana à Lucerne. Elle a aussi apporté sa griffe originale à l'Hôtel Saratz de Pontresina et à l'Hôtel Seegarten de Zurich. Il en va de même en Espagne et en Allemagne. Pia Schmid apporte beaucoup de soin à la préparation de son œuvre architecturale. Ainsi, avant de s'occuper de l'aménagement intérieur du restaurant australien Woolomoloo à Berlin, elle a tenu à apprendre la langue des aborigènes.

Page 6

Oberland bernois:
un nouveau guide hôtelier

Le nouveau guide hôtelier de l'Oberland bernois se distingue dans son édition 1998 par le fait que les prix des quelque 650 établissements présentés y sont mentionnés dans cinq monnaies différentes, soit en francs suisses, en francs français, en lires italiennes, en marks allemands et en florins hollandais. 221 hôtels, soit 214 dans l'Oberland bernois et sept en ville de Berne, y proposent en outre des arrangements forfaitaires pour trois et sept jours. Ce tour de force, inédit au niveau suisse pour des hôtels qui ne sont pas réunis au sein d'une même chaîne, est le fruit d'un travail effectué depuis plusieurs années par l'Office du tourisme et les hôteliers de l'Oberland bernois.

Page 7

Les restoroutes et l'image
touristique de la Suisse

Le réseau autoroutier suisse comprend plus de quarante restoroutes. Ceux-ci sont bien souvent le théâtre de la seule halte que certains vacanciers étrangers effectuent dans notre pays. Il est ainsi important que cette halte laisse un bon souvenir à ces touristes, estime Hans Ruedi Müller, professeur à l'Institut de tourisme de l'Université de Berne. La propriété légendaire de la Suisse laisse ainsi bien souvent à désirer dans les toilettes des restoroutes. Le problème n'est toutefois pas simple. Les rouleaux de toilette de réserve sont, paraît-il, très appréciés par les propriétaires de mobil-homes qui n'hésitent pas à se les approprier.

Page 9

Le Haut-Plateau proche de la fusion

Quatre ans après l'échec retentissant d'une fusion totale sur le Haut-Plateau, les acteurs du tourisme de la région avaient finalement remis l'ouvrage sur le métier. Un vent de regroupement administratif souffle à nouveau dans l'esprit des professionnels de la branche. Les offices du tourisme des deux «stations» devraient accoucher de Crans-Montana Tourisme dès l'ouverture de la prochaine saison d'hiver déjà.

ALEXANDRE BOCHATAY

En 1993, le Haut-Plateau vivait au rythme des festivités du centenaire de sa création. L'année avait été marquée par de nombreuses productions et manifestations d'envergure, mais aussi par la fin des espoirs de fusion touristique imaginée par une poignée de défenseurs du regroupement du Haut-Plateau. Cet ambitieux projet n'avait finalement pas franchi le cap politique, incontournable, compte tenu de l'importance des enjeux financiers.

Le problème, lié au patrimoine et aux infrastructures sportives de la station regroupées sous une même entité, avait finalement provoqué l'abandon pur et simple d'une quelconque idée de fusion politique, administrative et géographique. Crans-Montana continuerait d'être une simple vision de l'esprit. Montana-Vermala et Crans-sur-Sierre conservaient, par contre, chacune leur propre identité.

Un automne décisif

Depuis plus d'une année pourtant, une commission technique de fusion, présidée par Marco Zermatten, président de Randogne, planche sur les modalités d'une nouvelle fusion, principalement administrative. Cette commission, dont les représentants des deux sociétés de développement et des cinq communes concernées sont chargés d'élaborer les statuts et la convention de fusion, s'est même réunie la semaine dernière pour



Les offices du tourisme de Crans et de Montana devraient accoucher d'une seule entité dénommée Crans-Montana Tourisme dès l'ouverture de la prochaine saison d'hiver.

Photo: Offices du tourisme de Crans et de Montana

une ultime rencontre d'importance. Ses travaux touchent désormais à leur fin. Sur le plan du calendrier, les politiques vont devoir très prochainement se prononcer en faveur, ou en défaveur, de cette fusion. Le projet final sera ainsi soumis au vote dans les cinq conseils communaux concernés. En cas d'acceptation, les deux sociétés de développement de Crans-sur-Sierre et Montana-Vermala convoqueront à leur tour leurs membres pour entériner la décision. Ces dernières ont du reste déjà voté, il y a plusieurs mois, favorablement sur le principe de la fusion.

Licenciements écartés

Trois modèles de fusion ont été étudiés, mais la majorité des professionnels sont plutôt favorables à la solution maximale, inspirée du modèle de gestion actuelle de l'Office du tourisme de Montana.

Contrairement à son homologue de Crans, Montana encaisse directement les taxes de séjour. Par ailleurs, la société de développement de Montana possède 20% de participation dans l'importante Société des Installations touristiques et sportives et les 50% des pistes de fond et des promenades. Sur la plan pratique, la solution de fusion envisagée prévoit de conserver les deux bureaux pour des raisons géographiques, le siège de Crans-Montana Tourisme étant situé dans les bureaux de Montana. Cette réorganisation n'entraînerait pas de restructuration sociale, aucun véritable licenciement n'étant prévu. Dans le moins bon des cas de figure, un poste et demi pourrait toutefois être économisé. Au total, Crans-Montana Tourisme devrait occuper une quinzaine de collaborateurs. Les économies réalisées par la fusion seraient par contre sensibles dans

le domaine structurel, décisionnel et, grâce aux diverses synergies envisagées, notamment dans le domaine du marketing.

Optimisme raisonnable

Aujourd'hui, la confiance est donc de mise, même si aucun professionnel de la branche ne souhaite ouvertement crier victoire, évitant ainsi de froisser même caractérielles. Il y a quatre ans la fusion semblait acquise. Il avait pourtant suffi d'une seule décision communale négative pour tout faire échouer. Mais il est vrai que la situation économique et sociale n'est plus la même aujourd'hui. Et toutes les parties concernées ont été impliquées en parfaite connaissance de cause dans l'élaboration d'un processus de fusion qui, aujourd'hui, paraît plus que jamais inéluctable.

Thoune

L'avenir hôtelier en discussion

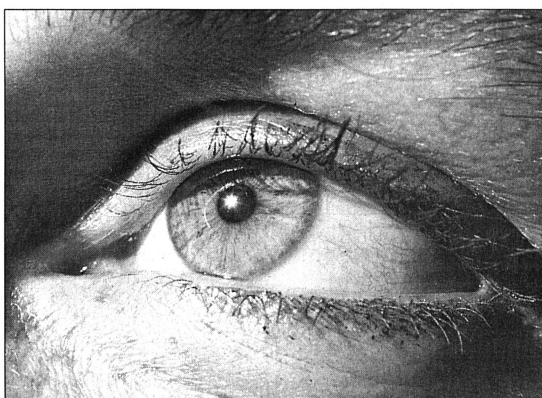
Quelque sept cents personnes participeront vendredi à Thoune au 2e Forum sur l'hôtellerie et le tourisme organisé par la Société suisse des hôteliers (SSH) et parrainé par la caisse Hotela. Divers architectes et personnalités du monde culturel s'exprimeront à cette occasion sur le thème «un nouvel avenir hôtelier».

MIROSLAW HALABA

Les organisateurs de la manifestation ne cachent pas qu'ils ont été «agréablement surpris» d'apprendre qu'environ sept cents personnes avaient répondu favorablement à leur invitation. Il faut dire en effet que le «forum» de la SSH doit trouver ses marques. Sa première édition, marquée, on s'en souvient, par la présence de l'analyste allemand Matthias Horx, s'était déroulée l'an passé à Locarno dans le cadre de l'assemblée des délégués. L'événement est aujourd'hui totalement détaché des assises annuelles de l'association faitière afin de se donner une identité propre. «Le Forum sur l'hôtellerie et le tourisme veut devenir une plate-forme où la branche peut se s'exprimer», explique le porte-parole de la SSH, Stefan Senn. Une manière de combler une lacune, car d'autres branches de l'économie suisse ont déjà mis sur pied des institutions semblables.

Explorer l'avenir

La manifestation de cette année sera organisée à la salle Schadau à Thoune et dans les locaux de l'Ecole supérieure de la restauration et de l'hôtellerie SSH, institution située à proximité et qui fête cette année dix ans d'existence. Sous la hou-



But du forum: jeter un regard sur l'hôtellerie de demain.

Photo: ex-press

lette de l'animateur de la télévision allemande Kurt Aeschbacher, les orateurs invités jeteront un regard sur l'hôtellerie de demain et en particulier sur son architecture. Parmi eux, on notera ainsi la présence de Pia Schmid, qualifiée d'«architecte visionnaire», qui s'est occupée notamment de projets hôteliers à Pontresina (Hôtel Saratz) et à Berne (nouveau Hôtel Kursaal). Autres personnalités présentes: l'écrivain visionnaire Erich von Däniken, l'architecte et scénographe Zora del Buono et le metteur en scène Daniel Schmid. Le tout sera agrémenté par les prestations de la chanteuse Lisa Berg.

En Suisse romande

Les exposés seront en bonne partie tenus en allemand. Toutefois, les orateurs de-

vraient s'exprimer également en français. Conscient du déficit linguistique que peuvent ressentir les francophones, Stefan Senn annonce qu'il y a de fortes chances que le 3e Forum sur l'hôtellerie et le tourisme se tienne l'an prochain en Suisse romande. Les idées novatrices qui surgiront durant cette journée et que les organisateurs souhaitent voir s'infiltrer dans les établissements hôteliers seront renforcées par le travail des étudiants de l'école de restauration et d'hôtellerie de Thoune et ceux de la section cinéma et vidéo de l'Ecole supérieure d'arts appliqués de Zurich. Par des décorations et des présentations, ces étudiants s'efforceront de rendre les atmosphères qui règnent dans un hôtel tout au long d'une journée.

Voir également en pages 5 et 6

MÉLI-MÉLO

Fribourg: l'échange des cultures. Les 23e Rencontres internationales de folklore, qui se tiennent à Fribourg du 19 au 24 août, mettent l'accent sur l'information et l'échange des cultures, cuisines régionales comprises. Chaque soir, les productions musicales et dansantes sont assorties d'informations, de présentations de produits artisanaux des pays invités, tandis que le public est invité à goûter des spécialités exotiques et des plats typiquement suisses. Outre les défilés, les spectacles de gala et les productions en plein air, le programme propose, à l'enseigne du Village des nations, un ensemble de prestations propres à mieux approcher – comme devrait le faire tout voyage en terre étrangère – la culture populaire d'autres pays. Cette manifestation est considérée comme un must pour tous les ensembles folkloriques du monde.

JS

*

Festival du vent: prochaine édition dans deux ans. Organisé le week-end dernier à La Neuveville, au bord du lac de Bienne, et à Nods (BE), au pied du Chasseral, le 2e Festival du vent a attiré quelque 15 000 personnes, soit 5000 de plus qu'un an auparavant. Durant deux jours, les spectateurs ont eu l'occasion de découvrir une large palette d'activités sportives liées au vent. Les deux sites étaient desservis par un bus-navette. Particulièrement satisfaits du succès rencontré par cette manifestation, les organisateurs ont cependant annoncé que la prochaine édition n'aura lieu que dans deux ans. Ils veulent en effet se donner suffisamment de temps pour préparer un programme d'activités consistant et éviter que le public se lasse. Un «super» programme est d'ores et déjà prévu pour 2001, année de l'Expo. Ce festival a également pour objectif de faire connaître les atouts touristiques de la région.

MH

Les projets hôteliers se multiplient

Tous les experts hôteliers, Horwarth en tête, estiment que l'hôtellerie helvétique a besoin d'être assainie. Un certain nombre d'établissements devraient disparaître, surtout ceux de faible capacité. Pour l'instant, Genève se situe à contre-courant. Même si le nombre de nuitées baisse, les projets d'ouvertures ou d'agrandissement se multiplient en effet comme des petits pains dans la cité de Calvin.

VÉRONIQUE TANERG

Entre mai 1996 et mai 1997, les 132 hôtels de la ville de Genève ont vendu 2,012 millions de nuitées, ce qui représente une baisse de 5,4% par rapport à la période correspondante précédente. Pour un taux d'occupation inférieur à 55%. Quant aux prix, ils fléchissent également. L'«Hotel Index d'American Express» révèle que les tarifs des établissements de tourisme ont chuté d'environ 12% tandis que ceux des hôtels de luxe ont augmenté de 8%.

Depuis l'essor du tourisme de masse, Genève souffre d'un handicap chronique: même si la cité du bout du lac possède un parc de 8000 chambres, elle ne parvient pas à héberger des groupes de touristes dans un même hôtel un, deux voire trois étoiles. Cependant, au fil des ans les hôteliers se sont organisés, celui qui décro-

chait un contrat répartissant les groupes dans plusieurs établissements. Et les quatre et cinq étoiles acceptent plus facilement les groupes à tarifs réduits qu'il y a une dizaine d'années.

Par exemple, quelques quatre étoiles accordent à un grand tours-opérateur étranger la chambre double à 35 francs par personne. Est-ce vraiment rentable? On peut en douter. Quoi qu'il en soit, même si la conjoncture est plutôt morose et la concurrence très rude, les initiatives se multiplient.

Agrandissement du Cornavin

L'Hôtel Cornavin est ainsi en train de s'agrandir. Le plus proche hôtel de la gare est bien connu de tous les amateurs de Tintin pour avoir été mentionné par Hergé dans «L'affaire Tournesol». Ce quatre étoiles, dont les derniers étages sont cernés par des échafaudages, est en train de construire 45 nouvelles chambres qui viendront se greffer sur les 115 existantes. Les nouvelles venues surplomberont la rive gauche puisqu'elles seront installées du 7e au 9e étage. Jusqu'à présent, le 7e étage hébergeait les employés. Il sera complètement transformé.

Depuis ses nouvelles salles de déjeuner, situées dans les deux derniers étages, ses hôtes pourront apercevoir le jet d'eau. En revanche, cet établissement ne profitera pas de cet agrandissement pour ouvrir un restaurant, respectant ainsi un gentlemen agreement avec le Buffet de la Gare. Les travaux, qui ont débuté au mois de juin, devraient s'achever l'été prochain. Le

coût de cet agrandissement est estimé à 20 millions de francs.

Motel en gestation

Un projet de motel est également en gestation à Genève. Il s'agit d'un deux étoiles situé dans le triangle d'or de l'aéroport. Cet établissement serait équipé d'une centaine de chambres et surtout d'une cour et d'un parking souterrain pour que les autocars puissent décharger tranquillement sans se faire insulter par les autres usagers de la route. Cette idée a germé dans l'esprit d'un architecte genevois qui a remarqué qu'il n'y avait aucun établissement semblable dans la cité du bout du lac. Il s'agit-là d'un manque dont profite pour l'instant l'Hôtel Chavannes-de-Bogis.

Le coût d'une chambre devrait être inférieur à 100 francs dans ce nouveau motel. Une partie de ces chambres sera équipée d'un fax et d'un ordinateur. Ce futur motel ouvrirait ses portes en 1998. Mais son dossier «financement» n'est pas encore bouclé.

Un nouvel hôtel de luxe

Le restaurant du Parc des Eaux Vives souhaiterait quant à lui s'équiper d'une douzaine de chambres afin de compenser une baisse de sa fréquentation. Situé en dehors du centre ville, en plein cœur d'un immense parc, face au lac Léman, cette maison de maître bâtie au XVIIIe siècle, serait un endroit idyllique pour créer un hôtel haut de gamme. Les gérants ont déposé une demande à la ville de Genève, pro-



Cher à Tintin et au Professeur Tournesol, l'Hôtel Cornavin, à côté de la gare de Genève, construit actuellement 45 chambres qui viendront se greffer sur les 115 déjà existantes.

Photos: Véronique Tanerg

Hôtel Masia: une mue originale

L'Hôtel Masia remplacera l'Hôtel de La Motte au début du mois de septembre. Situé rue des Alpes, non loin de la gare de Cornavin, cet établissement trois étoiles a été repris par une société immobilière d'Yverdon qui veut se placer sur le créneau bon marché.

«Plutôt que de nous lamenter sur la

crise qui n'en finit pas, nous avons préféré chercher des idées nouvelles», explique Pierre de Chambrier, responsable du projet. Le futur Hôtel Masia comprend 46 chambres, dont une dizaine ont été spécialement aménagées pour enfants: les nouveaux propriétaires ont ainsi fait d'un handicap (des

chambres trop petites), un avantage: ces chambres pour les «pitchounets» ne possèdent pas de salle de bains, mais elles sont équipées de meubles pour enfants et surtout de jeux vidéo. Elles sont communicantes avec les chambres de leurs parents. Ces dernières ne sont pas seulement dotées d'un mini-bar et d'une télévision, mais elles sont en outre toutes raccordées à Internet. Actuellement, seul le Président Wilson, un hôtel 5 étoiles, en a fait de même.

L'Hôtel Masia dispose également d'une cafétéria et d'un bar ainsi que d'un service de limousine. «Notre objectif est de nous battre sur les prix. Nous commercialisons la chambre à 90 francs petit déjeuner compris, explique Pierre de Chambrier. Notre groupe est bien implanté dans les ex-pays de l'est, c'est pour cela que le gros de notre clientèle provient de cette région. C'est pour cela aussi que nous avons lancé un forfait d'une semaine à Genève, excursions comprises. Ce programme s'est très bien vendu. En moyenne, nous accueillons 70 clients par semaine. Mais comme les travaux de rénovation de l'hôtel ont pris du retard, nous les répartissons dans d'autres établissements, notamment chez Manotel.» VT



L'Hôtel Masia, qui remplacera bientôt l'Hôtel de La Motte, commercialisera ses chambres à 90 francs, petit déjeuner compris.

priété des lieux, pour aménager douze chambres de catégorie trois ou quatre étoiles au-dessus des salles de restaurant et les salons de réception (à la place d'un appartement de fonction et des logements du personnel). Ces transformations sont estimées à 3,8 millions de francs (y compris la rénovation de la cuisine). Il faudra attendre la rentrée pour savoir si un crédit d'étude de 300 000

francs sera accepté. Près de l'aéroport de Cointrin, mais de l'autre côté de la frontière, les projets de création d'hôtels sont encore plus nombreux. Dans le Pays de Gex (Ferney-Voltaire et environ), six dossiers sont en suspens. Les autorités ne semblent guère pressées d'accorder des autorisations... car l'hôtellerie locale souffre également de la crise!

Du nouveau à l'Hôtel Touring-Balance

Alors que l'on croyait que l'Hôtel Touring-Balance allait cesser ses activités, il a été repris par son voisin, l'Hôtel de la Cigogne. Ces deux établissements situés en plein centre de Genève disposent de 60 chambres, mais ils sont très différents: le premier est un trois étoiles tandis que le second est le seul «Relais et Châteaux» de la cité de Calvin.

Ces deux établissements, situés côte à côte à la Place Longemalle, collaborent

depuis le début du mois de juillet. Les synergies sont d'ordre pratique: l'Hôtel Touring-Balance dispose d'un large sous-sol alors que l'Hôtel de la Cigogne manque d'espace.

La cave à vins du nouveau propriétaire sera transférée chez son voisin. Et un tunnel devrait relier les deux hôtels. Quant à la buanderie, elle devrait être commune. Un projet d'ouverture d'un bistro dans l'Hôtel Touring-Balance est lui aussi à l'ordre du jour. VT

IMMEUBLES

SPAGNA - TORREMOLINOS

vendesi ev. affittasi
(per motivi di doppia gestione)

RISTORANTE

ca. 50 posti interni + terrazza.
Per informazioni telefonare allo
0034 52 38 49 06

P 95678/390926

hotel+
mus revue

Abonnements
par fax
031 370 42 23

A louer

restaurant-pub

cadre unique en Suisse, situé au bord du lac,
avec terrasse dans ville de Suisse Romande.
Loyer au chiffre d'affaires, pas de reprise.
Garantie de Fr. 50 000.- demandée.

Faire offre sous chiffre L 028-102574, à Pu-
blicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.
P 95642/44300

A vendre

Hôtel-Restaurant «AU VIEUX PECHEUR» 1844 VILLENEUVE-Montreux

Situé au bord du Lac Léman, sur la Riviera vaudoise

- Restaurant de 100 places
- Terrasse au bord du lac de 120 places
- Hôtel de 21 chambres
- Vue imprenable sur le lac et les Alpes

Pour tous renseignements, s'adresser à:
M. Bruno Vocat, Av. Jomini 8, C.P. 156, 1000 Lausanne 9
Téléphone 021 641 46 46, Fax 021 641 46 40

95673/36536

**Dernier délai
pour
placer vos
annonces
commerciales:
jeudi
17 heures**

France - Puy de Dôme.
Vente en toute propriété superbe

Hôtel Restaurant

2** équipé 3***,
38 chambres. Forte rentabilité, forte no-
torité, possibilité logement de fonction.
Prix murs et fond: 1 400 000.- FS.

Ecrire sous chiffre 91812, hotel + touris-
mus revue, case postale, 3001 Berne.
91812/38996

Donnez du sang.

MÉLI-MÉLO

**Best Western Swiss Hotels: progres-
sion.** Les membres suisses du groupe-
ment hôtelier Best Western Swiss Hotels
se déclarent «très contents» des résultats
obtenus au cours du premier semestre
1997. En effet, le nombre de nuitées des
78 établissements membres a atteint
19 811, soit une progression de 20%.
Quant au chiffre d'affaires, il a égale-
ment augmenté de 20% et a atteint 3,8
millions de francs. Ces résultats, indique
Best Western, sont à mettre sur le compte
de l'affaiblissement du franc suisse et
de programmes promotionnels «bien ci-
blés» sur les différents segments de la
clientèle, comme par exemple, la clientèle
du troisième âge, les voyageurs en
train, les membres du «Gold Crown
Club». Best Western se dit aussi satisfait
de sa présence dans les médias électro-
niques internationaux et les systèmes de
réservation des compagnies aériennes et
des branches touristiques. Best Western
International compte quelque 3500 hô-
tels répartis dans septante pays. MH

*

**Classement de Bilanz: trois hôtels ge-
nevois dans les dix premiers.** Trois hô-

tels genevois figurent dans les dix pre-
miers du classement des meilleurs hôtels
établi par le magazine économique Bil-
anz et remporté, rappelés-le, par l'«Al-
bergo Giardino», d'Ascona. Il s'agit de
l'Hôtel Richemont (4e), de l'Hôtel du
Rhône (6e) et de l'Hôtel Beau-Rivage
(8). Il faut remonter au seizième rang
pour trouver l'établissement romand sui-
vant, soit Le Vieux Manoir au Lac, à Mo-
rat, qui précède de peu l'Hôtel des
Bergues, à Genève (18e). Premier
«quatre étoiles» du classement, le «Ro-
salp» du cuisinier renommé Roland Pier-
roz à Verbier figure à la vingt-septième
place. Il précède de peu entre trente et
trente-troisième rang, respectivement,
l'Hôtel Beau-Rivage et le Lausanne-Pa-
lacio, à Lausanne, l'Hôtel Le Mirador,
au Mont-Pèlerin, et le Montreux-Palacio,
à Montreux. Deux autres établissements
genevois figurent encore dans les cin-
quante premiers de la liste: l'Hôtel Noga
Hilton et l'Hôtel La Cigogne. Sans qu'il
précise formellement les critères qui ont
permis ce classement, l'auteur de l'ar-
ticle dit avoir pris en compte le confort et
l'ambiance des établissements ainsi que
de la qualité du ou des restaurants. JJE

COUP DE FIL À...



Jean-Pierre Carrier

Responsable de l'accueil et de l'information à Genève Tourisme

Genève a complètement remodelé sa politique d'accueil. Quelle est sa nouvelle philosophie et comment est-elle perçue par les clients?

Nous avons en effet décidé d'aller au devant des touristes afin de leur faire mieux connaître la ville. C'est pourquoi, depuis deux ans, deux triporteurs et une voiture de sport circulent dans les zones touristiques pour proposer de la documentation aux vacanciers et répondre à leurs questions. Cette année, nous avons ajouté deux patineurs. Les sept jeunes qui composent cette équipe parlent au moins le français et l'anglais et souvent une troisième langue, italien, allemand, voire même polonais, espagnol ou portugais. Ils portent tous un T-shirt bleu et une casquette jaune avec le logo de Genève Tourisme. Cette initiative permet de toucher un public qui ne serait jamais entré dans l'office du tourisme. En général, l'accueil est bon. Les gens sont parfois un peu étonnés. Ensuite, ils s'assurent que la documentation distribuée est gratuite. Ils sont sceptiques lorsqu'ils voient notre nouveau guide. Puis, lorsqu'ils sont en confiance, ils demandent des renseignements sur les excursions à faire. La plupart d'entre eux ne passent qu'une journée à Genève: ils veulent donc savoir ce qu'il y a de plus intéressant à visiter en peu de temps. En général, nous leur parlons de la vieille ville, du Jardin anglais et du Mur des Réformateurs aux Bastions. A ceux qui disposent d'un peu plus de temps, nous leur conseillons de se rendre au palais des Nations Unies ou d'effectuer une visite guidée thématique avec l'Association des guides. Nous avons parfois un peu de mal à communiquer avec les visiteurs provenant des pays de l'Est. Mais lorsque nous allons au devant d'eux et qu'ils comprennent que les guides que nous distribuons sont gratuits, ils les prennent comme souvenir... même s'ils ne parviennent pas à les lire. Quant aux Japonais, ils ne résistent pas à la tentation de prendre les triporteurs et les patineurs en photos!

Propos recueillis par
Véronique Tanerg

MÉLI-MÉLO

Les Bains de Saillon étendent leur offre. Le moins que l'on puisse écrire, c'est que les centres thermaux ont actuellement le vent en poupe. On en veut pour preuve les investissements qui ont été récemment consentis par les Bains de Saillon afin d'étendre leur offre. La station thermale du Valais central a en effet investi huit millions de francs dans la construction d'une troisième piscine extérieure qui devrait être terminée avant la fin de cette année et dans la réalisation d'un espace de bien-être qui sera baptisé «Carpe diem». Grâce à ces nouveaux équipements, Saillon entend attirer une nouvelle clientèle, plus active que celle des curistes», a indiqué le quotidien valaisan «Le Nouvelliste» la semaine dernière. LM

NOTA BENE

Voyages en Suisse: Suisses très satisfaits

Les Suisses sont en général satisfaits des voyages qu'ils effectuent dans leur pays. Ils sont même très satisfaits et cela à raison de 80,5 %. Seul 1 % d'entre eux sont moins satisfaits qu'il y a dix ans ou pas du tout satisfaits. Les voyageurs les plus critiques sont ceux qui figurent dans des catégories de revenu mensuel variant entre 3400 et 6500 francs. A noter que le taux de satisfaction des voyages à l'étranger est de 77,4%. MH

Source: Marché touristique suisse 1995/96, édité par Suisse Tourisme.

Portes du Soleil

Le VTT, pendant estival du ski

Le vélo de montagne, plus connu sous son appellation anglaise mountain-bike ou sous les trois lettres VTT qui sont en fait l'abréviation de vélo tout terrain, est sur le point de devenir le pendant estival du ski dans de nombreuses stations touristiques helvétiques. Cela, notamment grâce à l'essor de la pratique du VTT en descente qui présente de nombreuses similitudes avec le ski alpin. Les exemples des Portes du Soleil et du Télésiège Buttes-La Robella sont à ce sujet très significatifs.

LAURENT MISSBAUER

L'arrivée du ski alpin après la seconde guerre mondiale a représenté une nouvelle source de revenus en hiver pour les paysans de montagne. Ce même phénomène se reproduit-il en été avec le VTT en général et plus particulièrement avec le VTT de descente? Il est encore bien trop tôt pour y répondre étant donné que cette discipline n'en est encore qu'à ses débuts. Force est néanmoins de constater que le vélo de montagne présente en tant que cheval de bataille pour le renouveau du tourisme estival peut apporter une source de revenus non négligeables pour un tourisme suisse actuellement en difficulté.

Il est vrai que la pratique du VTT en descente et le ski alpin possèdent de nombreuses similitudes. Tant le VTT de descente que le ski alpin font en effet appel aux remontées mécaniques pour graver les sommets et les milieux touristiques n'ont pas tardé à s'apercevoir de l'intérêt qu'ils pourraient retirer de cette nouvelle discipline. Un intérêt qui est multiple car le vélo de montagne pratiqué en descente ne complète pas seulement de façon idéale l'offre touristique d'une station, mais il attire également à la montagne une clientèle jeune et dynamique qui n'était jusqu'ici que peu intéressée par les randonnées pédestres, qualifiées bien souvent de ringardes.

Accroître l'attractivité de l'été

Last but not least, le VTT de descente, avec l'apparition ici et là de véritables pistes de descente permanentes, permet aux sociétés de remontées mécaniques de faire tourner leurs installations également pendant l'été. Et cela, de façon beaucoup plus intensive que ne le feraient seulement les randonneurs ou les participants aux levers ou couchers de soleil mis sur pied généralement une fois

Les responsables des Portes du Soleil ont décidé de mettre l'accent cette année sur l'attrait estival du VTT.

Photo: Laurent Missbauer



par semaine par les différents offices du tourisme concernés.

On le voit, les atouts du vélo de montagne sont nombreux pour les stations touristiques et plusieurs d'entre elles en ont d'ores et déjà fait leur cheval de bataille. Cela notamment pour mieux utiliser la saison estivale et réduire leur dépendance à la seule saison d'hiver. C'est notamment le cas de Château-d'Ex qui accueillera au mois de septembre les championnats du monde de VTT et dont l'altitude de 1000 mètres ne lui a pas tous jours permis de bénéficier de conditions de ski idéales lors de certains hivers particulièrement avarés en neige.

L'exemple des Portes du Soleil

Le domaine des Portes du Soleil, situé à cheval sur la frontière franco-suisse, dans le Chablais vaissan et la Haute-Savoie, a pour sa part assis une bonne partie de sa réputation sur l'étendue de son domaine skiable, l'un des plus importants d'Europe avec ses 650 km de pistes et plus de 219 installations de remontées

mécaniques. Un des principaux attraits de ce domaine est de rejoindre, skis aux pieds, douze stations: quatre sur sol suisse avec Morgins, Champéry, Torgon et Val d'Iliez (Les Crosets, Champoussin) et huit sur sol français avec Avoriaz, Morzine, Châtel, Chappelle d'Abondance, Les Gets, Saint-Jean d'Aulps, Montriond et Abondance.

L'attrait de pouvoir rejoindre ces différentes stations sans trop d'efforts grâce aux remontées mécaniques est également valable pour le VTT en été et c'est justement sur cet aspect que les responsables des Portes du Soleil ont décidé de communiquer cette année. Lancé timidement il y a cinq ans, le produit VTT dans les Portes du Soleil fait aujourd'hui l'objet d'une stratégie de marketing bien ciblée. Un seul forfait permet ainsi d'accéder à 380 km de sentiers balisés reliés entre eux par 23 remontées mécaniques ouvertes tout l'été. Ce forfait coûte 19 francs suisses par jour. Les abonnements pour six jours ou pour toute la saison d'été reviennent respectivement à 75 et

à 150 francs suisses. «Notre domaine est hyperconnu en hiver, mais il l'est nettement moins en l'été. En axant notre communication sur le VTT, nous entendons justement souligner l'attrait de la saison estivale et insister sur la polyvalence été/hiver de notre domaine», relève Christian Long, directeur de la promotion suisse des Portes du Soleil.

Sorties accompagnées en VTT

Tous les offices du tourisme des différentes stations des Portes du Soleil proposent ainsi des sorties accompagnées à la demi-journée, à la journée, voire même des sorties de plusieurs jours. Ils proposent également la liste de tous les magasins de sport qui pratiquent la location des vélos de montagne à l'heure, à la journée ou à la semaine. L'engouement du VTT est aujourd'hui devenu tel que ce ne sont pas moins de 12 293 vélos de montagne qui ont été vendus en Suisse en 1995. C'est du moins ce que l'on peut lire dans le travail de diplôme de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre qui a été réalisé par Marlène Granger et qui cite les chiffres de l'Office suisse de conseils pour deux roues.

Ces chiffres révèlent également que le vélo de montagne représente 2,7% des 455 300 vélos vendus en Suisse où, comme en Chine, on achète davantage de vélos que de voitures. Ce travail de diplôme note aussi que la branche du vélo, en 1995, a réalisé dans notre pays un chiffre d'affaires de 635 millions de francs suisses. On y apprend par ailleurs que l'industrie du vélo occupe actuellement 6000 personnes réparties dans environ 2400 commerces de cycles en Suisse.

Rentabiliser les remontées

Ces chiffres, en pleine croissance, comme l'indique notamment l'augmentation des ventes de vélo de 2% entre 1994 et 1995, laissent ainsi entrevoir d'intéressantes perspectives pour le cyclotourisme. L'engouement suscité par le VTT est-il cependant suffisant pour rentabiliser l'ouverture des remontées mécaniques en été et leur adaptation au transport des vélos?

Dans son travail de diplôme, Marlène Granger révèle qu'une bonne stratégie d'action pour développer le produit vélo de montagne permet de mieux rentabiliser les remontées mécaniques, souvent très coûteuses. Les exemples concrets évoqués dans les encadrés ci-dessous par le domaine neuchâtelois du télésiège Buttes-La Robella et par la société de remontées mécaniques de Torgon, la station la plus septentrionale des Portes du Soleil, apportent quant à eux des éléments de réponse particulièrement intéressants.

Torgon croît fermement au VTT

Située à l'extrémité septentrionale du domaine des Portes du Soleil, la station de Torgon sort d'une période financière plutôt difficile. C'est la raison pour laquelle le télésiège du Tronchey ne transporte les adeptes du VTT que les samedis, les dimanches et les jours fériés, du 28 juin au 22 septembre.

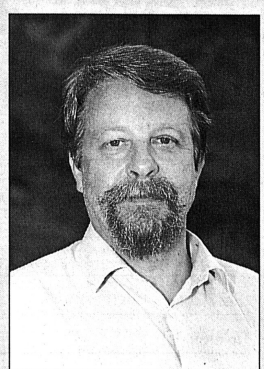
«Nous avons constaté que nous arrivions à couvrir nos frais d'exploitation pendant les week-ends avec un public mixte composé de 70% de randonneurs et 30% de VTT», explique Tony Stampfli, le futur directeur de l'Office du tourisme de Torgon. «Si la demande pour le vélo de montagne devait devenir plus importante, nous pourrions cependant envisager d'ouvrir l'été prochain le télésiège du Tronchey également pendant la semaine. Avant de prendre une décision, nous analyserons toutefois soigneusement les chiffres du présent exercice».

Actuellement, avec un employé au départ du télésiège et un autre à l'arrivée, il est impératif de réaliser un chiffre d'affaires de 1000 francs pour couvrir les frais d'exploitation. L'avantage du VTT par rapport au ski alpin réside ainsi dans le fait qu'il a besoin de nettement moins de personnel. Il n'est en effet nul besoin de damer les pistes de ski en été!

«En sachant que l'aller simple et l'aller-retour sont respectivement facturés sept et neuf francs, il nous faut tabler sur une moyenne de 120 personnes par jour pour rentrer dans nos frais en été», précise Tony Stampfli qui croit fermement

à l'avenir du VTT et qui dispose avec la nouvelle cabane du ski-club une infrastructure de choix pour héberger les groupes sportifs aussi bien en été qu'en hiver.

«Au niveau de l'hébergement, nous entendons également développer la petite hôtellerie à Torgon. Un projet pour la construction d'un hôtel qui comprendrait 100 lits et dont la capacité pourrait être successivement portée à 200 lits est actuellement à l'étude. Le coup d'envoi pourrait être donné le printemps prochain», conclut-il. LM



Tony Stampfli croît fermement en l'avenir du VTT dans les Portes du Soleil. Photo: Laurent Missbauer



Les télésièges sont très utiles pour faciliter la pratique du VTT en descente. Photo: Les Portes du Soleil

«Nous arrivons à une moyenne de 500 montées par jour en été», relève Michel Rietmann, président de la société du télésiège Buttes-La Robella. «La renommée que nous ont valu nos différentes épreuves de descente et de cross-country, avec notamment les championnats de Suisse de la spécialité au début du mois d'août, nous permettent d'avoir davantage de VTT que de randonneurs, soit 70% de VTT contre 30% de promeneurs qui, avec le forfait «Téléröst», se voient proposer dans les différents restaurants de la région une offre combinée télésiège-spécialités gastronomiques régionales». LM



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Mit voller Kraft in den Weiterbildungs-Herbst!

Unsere Kurse im September:

Rhetorik – sich richtig ausdrücken

Datum/Kursort Montag, Dienstag, 1., 2. September 1997, Swissôtel Le Plaza, Basel
Referent Peter B. Grossholz, lic.phil., Abteilungsleiter Weiterbildung SHV, Bern
Kursinhalt **Auszug:** Grundlagen und Auswirkungen der Kommunikation bewusst machen persönliche Wirkungsmittel einsetzen / Bedeutung der sprachlichen Wirkungsmittel erkennen und trainieren / Manuskripte erstellen / Aufbau einer Rede / Hemmungen und Ursachen ergründen und Abhilfe schaffen / praktische Übungen etc.
Mitglied Schweizer Hotelier-Verein/Gastro Suisse
Fr. 700.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied Schweizer Hotelier-Verein/Gastro Suisse
Fr. 820.– (inkl. MwSt)

Kurspreis

Die Teamsitzung – Basis zur Spitzenleistung

Datum/Kursort Dienstag, 30. September 1997, Hotel Krone Unterstrass, Zürich
Kurszeit 09.00 bis 12.00 Uhr
Referent Fritz Sterchi, dipl. PR-Berater, Schulungsleiter SHV, Bern
Kursinhalt **Auszug:** Grundlagen für wirksame Teamsitzungen / Nicht schon wieder eine Sitzung! / Was wollen wir besprechen? / Wer ist Sitzungsleiter? / Ohne Teilnehmer wären Sitzungen einfachen! / Wer hat das Protokoll gelesen? etc.
Mitglied Schweizer Hotelier-Verein/Gastro Suisse
Fr. 94.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied Schweizer Hotelier-Verein/Gastro Suisse
Fr. 110.– (inkl. MwSt)

Kurspreis

Freundlichkeit ist lehrbar

Datum/Kursort Dienstag, 30. September 1997, Hotel Krone Unterstrass, Zürich
Kurszeit 14.00 bis 17.00 Uhr
Referent Fritz Sterchi, dipl. PR-Berater, Schulungsleiter SHV, Bern
Kursinhalt **Auszug:** Knowhow für kurze und wirkungsvolle Mitarbeiterschulungen / Führen heisst ausbilden / Keine Zeit für Schulung im Betrieb? / Mit kurzer Vorbereitung wirksam schulen / Einsatz von Methoden und Hilfsmitteln etc.
Mitglied Schweizer Hotelier-Verein/Gastro Suisse
Fr. 94.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied Schweizer Hotelier-Verein/Gastro Suisse
Fr. 110.– (inkl. MwSt)

Kurspreis

Sie erhalten 10% Reduktion auf den Kurspreis, wenn Sie sich noch im August anmelden!

HOTELA – Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

SWANDEAN School of English
Englisch lernen in England
Worthing (Südküste) oder Wimbledon (London)
• kleine Klasse / super Schule
• vielseitiges Angebot
• Originalpreis
Infos: Margaret Knecht, Werdenbergstr. 11
9470 Buchs / SG Tel. 081 75 623 48

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
für Anfänger und Fortgeschrittene
England • USA • Australien
Neuseeland • Frankreich • Italien
• Kostenlose Beratung • Originalpreise •
Annamarie + Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

Italienisch in Italien

Spezialkurse für Hotellerie und
Gastgewerbe in Florenz / Siena / Rom
Unterlagen/Beratung A.-R. Frischknecht
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Tel. 01 926 39 58

Die Schule für Show & Animation

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

HTTI School of Hotel Management
Neuchâtel, Switzerland

HOTEL MANAGEMENT STUDIES, SWITZERLAND

3-Year Bachelor's Degree and Higher Diploma in Hotel Management
2½-Year Diploma in Hotel Management
1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma
1-Year Certificate Courses
For information ask Maria Baki at the ADMISSIONS OFFICE, HTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland
Phone: +41 61 312 30 94
Fax: +41 61 312 60 35



ENGLISH
SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH
Top Jobs weltweit
stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie und Gastgewerbe.
3. November bis 12. Dezember 1997
Der Eintritt in Grund- und Intensivkurse ist rund ums Jahr jeden Montag möglich.
Eva Friedl und Kurt Metz beraten Sie während den Bürozeiten persönlich und am Telefon
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.
metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümliingen

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

Weiterbildung SHV Formation permanente SSH

– Bern 031 370 41 11
– Lausanne 021 320 03 33

Hotel-Handelsschulen SHV Ecole de secrétariat hôtelier SSH Scuola cantonale di segretariato d'albergo SSA

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

Schulhotels SHV Hôtel-écoles SSH Albergo-scuola SSA

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

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

– Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

021 785 11 11
Höhere Gastronomie- und Hoteltachsche SHV Thun
033 221 55 77

SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche

027 481 12 23

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

– Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
– Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
– Intensivkurse ab 4 Wochen
– Grosses Freizeit- und Sportangebot
– Familienunterkunft
Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 30 13
Fax 041 637 43 28
94530/328405

FRANZÖSISCH

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares
* Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
* Intensivkurse für jede Stufe und Alter in familiärer Landhaus-Atmosphäre
* inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
* Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
* Partnerschule für Spanisch in Mexico
CCIEL, Negressauve de Verrines
F-79370 CELES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-49-279-275, Mr. Simonnet



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

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05
90373/262595

Spende Blut. Rette Leben.



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

Eine Barfachscheule mit Diplomabschluss in einer unserer 2 Schulen

WIR BIETEN:

– PRIMARKURSE (ANFÄNGER)
– SEKUNDÄRKURSE (FORTGESCHRITTENE)
– PROFILKURSE
– SHOWKURSE
– WORKSHOPS UND HOBBYKURSE
– BERATUNG UND PLANUNG
– FÜR IHRE EIGENE BAR
– INTENSIVER EINZELUNTERRICHT



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

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern

Inland

Ausland (Landweg)

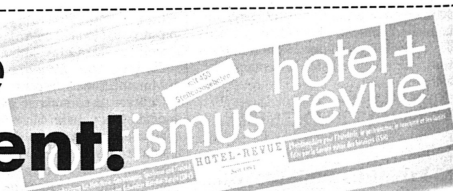
Europa (Luftpost)

übersee (Luftpost)

☐ Zutreffendes bitte ankreuzen

* inkl. 2% MwSt

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis.
Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.–*



	1/4 Jahr	1/2 Jahr	3/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 134.–*	☐ Fr. 79.–*	☐ Fr. 46.–*
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 168.–	☐ Fr. 98.–	☐ Fr. 58.–
Europa (Luftpost)	☐ Fr. 228.–	☐ Fr. 131.–	☐ Fr. 75.–
übersee (Luftpost)	☐ Fr. 299.–	☐ Fr. 181.–	☐ Fr. 99.–

Schweizer Hotelier-Verein «on the road»

Botschafter der Gastfreundlichkeit

In wenigen Tagen geht der Schweizer Hotelier-Verein auf Tournee. Am Mittwoch, 27. August, ist der SHV auf der Lenzerheide zu Gast. Tags darauf in Sion, am 29. in Neuenburg und am Dienstag, 9. September, in Ascona. Der Verband sieht sich nicht nur als Botschafter einer gastfreundlichen Schweiz. Auch die Bindung zu den Mitgliedern soll während der auf zwei bis drei Jahre konzipierten Tour verstärkt werden. Und ein Weltrekord wird ebenfalls angestrebt...

WALO MÜHLHEIM

Zwei Festzelte stehen bereit, ebenso das Dokumentations- und Dekorationsmaterial. Die Mitglieder des SHV, Vertreterinnen und Vertreter der touristischen Leistungsträger, der Behörden, der Politik, der Wirtschaft und der Medien in den vier Etappenorten und in den umliegenden Regionen erhielten eine Einladung. Zeit- und Routenplan stehen fest. Der Tross der SHV-«Roadshow» wartet auf den – schon fast erlösenden – Startschuss zur Tour 1997.

Heinz Probst, Direktor des SHV, ist gespannt: «Es ist eine Kampagne mit vielen Unbekannten. Besuchen unsere Hoteliers das kleine Zelt? Nehmen sie ihre Familien mit? Ermuntern Sie die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu einem Besuch des Hotelier-Happenings? Sind Hotellerie und Tourismus so verbunden, wie wir uns das vorstellen? Und kann die Bevölkerung motiviert werden?» Probst ist jedoch zuversichtlich. Die Informationspalette sei reich befrachtet und der Rahmen darum herum tatsächlich besonders, meint er. «Die Tournee 1997 wird sicher ein Erfolg». Vier Etappenorte fährt der SHV an. Am Mittwoch, 27. August steht das kleine Zelt auf der Lenzerheide (beim Ho-

tel Schweizerhof), am Donnerstag, 28. August, in Sion (Restaurant Les Iles), am Freitag, 29. August, in Neuenburg (beim Hotel Touring au Lac) und am Dienstag, 9. September, in Ascona (Park Hotel Delta). Vier Stationen – und trotzdem spricht man von einer «Tour de Suisse». Der SHV-Direktor relativiert: «Die Roadshow ist auf zwei, vielleicht drei Jahre konzipiert. 1998 und 1999 möchten wir jeweils sechs bis zehn Stationen anfahren». Der Begriff «Tournee» sei damit sicher gerechtfertigt.

Interessantes Info-Paket

Für den SHV ist allerdings nicht die Grösse der Fahrzeugkolonne massgebend, sondern was in den zwei Zelten, die an den Etappenorten jeweils von 11 bis 15 Uhr offenstehen, geboten wird. «Wir haben ein interessantes Paket geschnürt», bekräftigt Probst. In den Vordergrund gestellt werden gemäss seinen Ausführungen detaillierte Informationen über die Servicequalität (ein freiwilliger Bestandteil der neuen Hotelklassifikation), über Switzerland Destination Management (SDM) und Deskline (das Informations- und Reservationssystem der Destination Schweiz) oder über Internet (die aktuellen Angebote der Schweizer Hotellerie und des SHV). «Die Verantwortlichen dieser Bereiche sind immer mit dabei», betont Heinz Probst.

Auf die Karte Bike setzen

Mit von der Partie sind auch Spezialisten aus dem Bereich Berufsbildung mit Informationen über Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten und die *hotel + tourismus revue*. Und «on the road» ist auch die Hotel-Boutique des SHV mit einem ganz besonderen Angebot: «Veloland Schweiz» lautet das Motto. Gemeinsam mit dem Team des Fachhändlers cycle craft entwickelte die Hotel-Boutique das «Hotel-Velo». Zur Verfügung steht nun ein für jeden Hotelbetrieb massgeschneidertes Velo- und Mountain-Bike-Angebot. Kostproben aus dieser Veloflotte stehen für Probefahrten zur Verfügung.

Heinz Probst weiter: «Für Fragen im Bereich Sozialversicherung stehen Spezialisten der Hotela – Soziale Kassen SHV zur Verfügung. Und Fachleute der Radio TV Steiner AG beantworten Fragen im Bereich Consumer-Electronic.

Tourismusbewusstsein stärken

Information und Beratung, das steht im Vordergrund der ganzen Aktion. «Ziel der Tour ist es aber auch, einer breiten Öffentlichkeit die Botschaft einer gastfreundlichen und offenen Schweiz und die Bedeutung des Hotel- und Gastgewerbes und des Tourismus für unser Land näherzubringen», hält Probst weiter fest. Er bringt es auf diesen Nenner: «Das Tourismusbewusstsein stärken, die wirtschaftliche Bedeutung der Branche hervorheben und die Beziehung zwischen Gästen (Touristen) und Gastgebern sowie der einheimischen Bevölkerung vertiefen, das sind ganz wichtige Zielsetzungen der Roadshow.» Die Rundreise sei in enger Zusammenarbeit mit den Kantonalverbänden und Sektionen des SHV entstanden, der damit auch die Bindung zu seiner Mitgliedschaft unterstreichen und den Kontakt noch verstärken wolle, führt er aus.

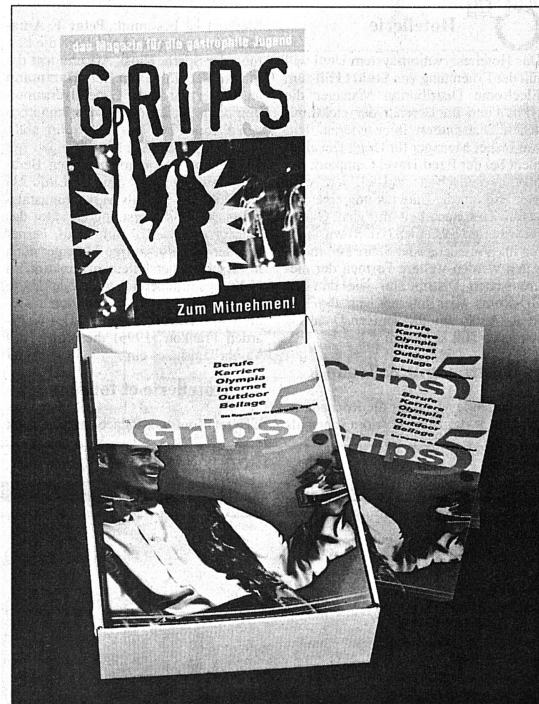
Weltrekord-Gemälde

Neben der Informationsvermittlung und Fachgesprächen steht für SHV-Direktor Heinz Probst aber auch ein gesellschaftliches Moment im Vordergrund, zumal die Bevölkerung aus der Region ja auch zu den Hotelier-Happenings eingeladen sei. «Alle Besucherinnen und Besucher unseres Zeltorfes sind eingeladen, am längsten Bild der Welt mitzuwirken», betont Probst. Der SHV stelle an den Etappenorten jeweils Farbe, Pinsel und Leinwand bereit. «Überall, wo wir Station machen, wird das Gemälde entrollt und weitergemalt». Entstehen solle das bunte, lustvolle, vielleicht auch kritische Bild einer gastfreundlichen, offenen Schweiz.

Definitiv entrollt und präsentiert werde das Gesamtkunstwerk – Probst spricht von einem Zeitdokument – erst nach Abschluss der Aktion. Übrigens: International bekannte Künstler aus den vom SHV besuchten Regionen unterstützen die Aktion, stehen den Malfeudigen mit Rat und Tat zur Seite und malen selber aktiv mit. Auf der Lenzerheide ist es der Maler Rudolf Stüssi, in Sion Hans-Peter Bumann, in Neuenburg Oreste Pellegrini und in Ascona Emilio Rissone.

Heinz Probst abschliessend: «Wir freuen uns auf die Tour, wir freuen uns auf die Happenings in ungezwungener Atmosphäre, die zum Treffpunkt der Tourismusbranche und zum Event für Bevölkerung und Gäste werden soll. Ich bin überzeugt, dass unter unseren Zelt-Kuppeln ein paar informative, fröhliche Stunden genossen werden können – musikalisch untermalt und mit kulinarischen Spezialitäten aus der Region verziert...»

Jugendmagazin «Grips», Ausgabe 5



Schnuppern und Zappen

Welche Möglichkeiten verbinden sich mit einer Lehre im Gastgewerbe? Antworten auf diese Frage sind im neusten «Grips» nachzulesen. Die fünfte Ausgabe des Jugendmagazins erfüllt damit wiederum ein wichtiges Informationsbedürfnis angehenden Schulabgänger. «Grips» ist konzipiert für Schüler und Jugendliche im Berufswahlalter. Es bietet wichtige Einblicke in die Welt der Gastronomie, ein trendgerechter Mix an Themen, die Jugendliche interessieren. Beispielsweise Hintergrundinformationen über Berufe und Karrieremöglichkeiten im Schweizer Gastgewerbe, eine brandaktuelle Vor-

geschichte über die beiden Schweizer Goldmedaillengewinner an der Berufssolympiade in St. Gallen, Tips und Adressen für unvergessliche Outdoor-Abenteuer, ausgekochte Internet-Hompages für gastrophile Surfer, Einblicke in den Schulalltag von angehenden Gastro-Profis. Als Herausgeber zeichnen der Schweizer Hotelier-Verein und Gastrosuisse gemeinsam verantwortlich. «Grips» wird gratis an Schulen, Fach- und Publikums-messen und weiteren Veranstaltungen abgegeben. Das Magazin ist bei den Herausgebern auch direkt zu beziehen. (Foto: zvg) mt

Hôtel-école

Relève pour l'hôtellerie

Au total 50 assistantes d'hôtel et 9 sommeliers/sommeliers ont réussi cette année l'examen de fin d'apprentissage à l'hôtel-école de la Société suisse des hôteliers (SSH) à Montana (et Glion). Ainsi, une nouvelle volée de jeunes gens dynamiques peut entrer dans la vie professionnelle. Les meilleurs résultats ont été

obtenus par les élèves suivants: Assistantes d'hôtel, 5,7: Sarasin Marie-J., Crans Ambassadeur, Crans-Montana; 5,6: Petitpierre Marianne, Le Mirador, Le Mont-Pèlerin; 5,5: Lalaouze Gwenola, de la Navigation, Lausanne; Luchetta Aline, Beau-Rivage Palace, Lausanne; 5,4: D'Avrincourt Virginie, de la Paix, Lausanne; Sculati Liza, du Port, Villeneuve. Sommelier, 5,5: Opplinger Yves, Fletschhorn, Saas-Fee; Vilarino Francisco, le Vieux Manoir, Morat-Meyriez. mt

ZUM GEDENKEN

Primo Rinaldi

Primo Rinaldi wurde am 24. Januar 1921 als ältestes von vier Kindern im «Bahnhöfli» Klosters geboren. Drei Jahre später zog seine Eltern nach Davos, wo sie das damalige Restaurant Schiachhorn erwarben. Nach seiner Schulzeit in Davos und Schiers absolvierte er während vier Jahren die Handelsschule in Neuenburg, nach dieser Ausbildung fand er eine Anstellung in einem Import-Exportgeschäft in Genf.

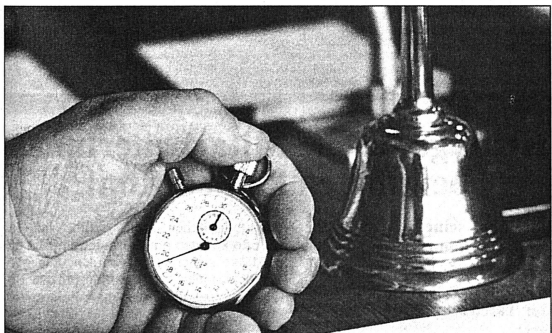
1948 kauften die Eltern die Liegenschaft neben dem Restaurant Schiachhorn, das heutige Hotel Rinaldi, dazu und wandelten das Haus in einen stattlichen Hotelbetrieb um. Primo Rinaldi kehrte nach seiner Ausbildung an der Hotelfachschule Zürich in den elterlichen Betrieb zurück. Während Jahren pflegte er eine schöne Beziehung zu seiner Freundin Nettli Scherrer, die ihm überall beistand und half. 1969 hatten die beiden geheiratet und durften 28 schöne Jahre zusammen erleben.

Als echter «Beizler», wie er sich selber nannte, waren ihm die Geschehnisse in Davos wichtig. 1960 trat er in den Vorstand des Hotelier-Vereins ein, dem er während 13 Jahren vorstand. Von 1971 bis 1984 war Primo Rinaldi Vorstandsmitglied des Bündner Hotelier-

Vereins, den er während sechs Jahren präsidierte. Von 1972 bis 1981 gehörte er auch dem damaligen Zentralvorstand des SHV an.

Zwischen 1971 und 1975 leitete er den Hockey-Club Davos als Präsident. Er wollte die erste Mannschaft, die 1969 in die Nationalliga B abgestiegen war, unbedingt wieder in die höchste Spielklasse zurückführen, was damals leider nicht gelang. Nebst all diesen Aufgaben pflegte Primo Rinaldi auch seine Hobbys. Besonders das Pilzesammeln war seine Leidenschaft. Er kannte alle einheimischen Arten und betätigte sich bis zu seiner Erkrankung als fachkundiger Pilzkontrolleur. Das Wohl seiner Gäste und der Kontakt zu ihnen war ihm indes ein besonderes Anliegen.

Während seiner Leidenszeit, die ihn über sieben Jahre an den Rollstuhl band, durfte Primo Rinaldi auf die beispielhafte Pflege und Betreuung seiner Frau Nettli zählen. Trotz ihres Einsatzes im lebhaften Hotelbetrieb widmete sie sich intensiv ihrem Gatten. Aber auch die Hilfsbereitschaft der Ärzte und des Pflegepersonals des Spitals und des Pflegeheims Davos prägten seine letzten Lebensabschnitte. Nach einer langen, mit grosser Geduld ertragener Krankheit, wurde Primo Rinaldi anfangs Mai in die Ewigkeit abgerufen. Aldo Persico



Der Countdown läuft: Ab 27. August heisst es für den SHV «on tour». Lenzerheide ist die erste Station auf der «Roadshow» des Verbandes. Foto: koe

Design Preis Schweiz 1997

Konzepte aus Tourismus und Hotellerie

Zwischenbilanz im Wettbewerb Design Preis Schweiz 1997: Von insgesamt 595 eingereichten Konzepten resultierten drei aus der Hotellerie und sieben aus dem Tourismus. In der neuen Kategorie «Service-Design», zu der diese zehn Arbeiten gehören, kamen insgesamt 28 für die Vorjurierung zusammen. Für die Hauptjurierung qualifizierten sich zwölf.

HEDWIG SCHAFFER

Gesamthaft gesehen, ist die Beteiligung am diesjährigen Wettbewerb Design Preis Schweiz (mit Geschäftsstelle in Langenthal) erfreulich: In der traditionellen Kategorie «Produkte» wurden 399 Arbeiten eingereicht (1995 waren es 202), in der Kategorie «Textil» 88 (1995 69). Mit rund 40 Prozent ausländischen Eingaben aus 20 Ländern wurde eine hohe Internationalität erreicht. In der Nachwuchskategorie «Willy Guhl Preis» tra-

fen in Langenthal bis Anfang Juni 1997 80 Diplomarbeiten von Design-Studenten ein. Weniger reich war die Ernte in der erstmals ausgeschriebenen Kategorie «Service-Design» mit 28 Dossiers. Dabei war ein vielseitiges Gebiet angesprochen, das die Sektoren Tourismus, Finanzmärkte, Versicherungen, Freizeitindustrie, Gesundheitswesen, öffentlicher Verkehr und weitere Sparten umfasst.

Ein noch neuer Begriff

Für Eva Gerber, Geschäftsführerin von Design Preis Schweiz, war die bescheidene Beteiligung im Dienstleistungsbereich keine Überraschung: «Der Begriff «Service-Design» ist neu – er muss in den entsprechenden Kreisen erst noch eingeführt werden», erklärt sie. Deshalb soll anlässlich der Preisverleihung vom 7. November 1997 und der Eröffnung der Ausstellung im Kunsthaus Langenthal sowie an einer, am 3. Dezember dieses Jahres vorgesehenen Veranstaltung, noch gezielter informiert werden.

Die Kategorie Service-Design wurde geschaffen, weil die Dienstleistungen rund um ein Produkt heute ebenso wichtig sind wie das Produkt selbst. «Das Servi-

ce-Design ist die Visualisierung des Servicekonzepts», präzisiert Eva Gerber. Im zweistufigen Wettbewerb, den Design Preis Schweiz in diesem Jahr zum vierten Mal durchführt, geht es in dieser neuen Kategorie um Auszeichnungen von durchdachten Dienstleistungen.

Ruth Dreifuss ist Patin

Bewerben konnten sich Konzepter, private und öffentliche Institutionen sowie Firmen mit Beispielen von Dienstleistungen, die in den neunziger Jahren eingeführt oder neu gestaltet wurden. Erst anlässlich der Preisverleihung wird bekannt werden, ob die drei aus der Hotellerie und die sieben aus dem Bereich Tourismus eingegangenen Konzepte (beziehungsweise wie viele von ihnen) zu den zwölf Auserwählten der Kategorie «Service» gehören, die es bis zur Hauptjurierung geschafft haben.

Das Projekt Design Preis Schweiz steht unter dem Patronat von Bundesrätin Ruth Dreifuss. Es wird von der schweizerischen Öffentlichkeit (Bundesamt für Kultur, Kantone Bern und Solothurn, Gemeinden Langenthal und Solothurn) sowie von privaten Sponsoren getragen.

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Hotellerie

Das Hotelreservationssystem Utell will mit der Ernennung von **Stuart Hill** zum Electronic Distribution Manager die Aktivitäten im Bereich der elektronischen Distribution intensivieren. Hill war bisher Manager für Hotel Development bei der Reed Travel Company, der Muttergesellschaft von Utell. Jetzt wird sich Hill um die Entwicklung einer engeren Zusammenarbeit mit den Global Distribution Systemen (GDS) wie Galileo Int., Amadeus oder Sabre kümmern. Auch werden weitere Formen der elektronischen Distribution wie dial-ins, CD-Roms oder Internet von ihm betreut. Auch um die Unison-Database wird sich Hill kümmern. **APK**

Gastronomie & Technik

Der fehlende Mann für die Rochade an der Spitze der Berner Valora (ehemals

Merkur) ist bestimmt: **Peter F. Amacher** übernimmt im April 1998 die Leitung der Sparte Kiosk AG und tritt damit die Nachfolge von **Reto Hartmann** an. Dieser soll an der Generalversammlung vom 24. Juni 1998 den langjährigen Valora-Chef **Fritz Frohofer** ablösen. Der 48jährige Amacher ist seit 1993 beim international tätigen Beratungsunternehmen Arthur D. Little AG tätig und hat dort als Verwaltungsratsdeligierter und Managing Direktor das Schweizer Geschäft aufgebaut. Ferner war der heute 48jährige Manager auch in verschiedenen leitenden Funktion im Nahrungsmittelbereich tätig. Die Sparte Kiosk, welche 1998 mit Merkur fusioniert werden soll, bringt mit 1,4 Milliarden Franken (1996) die Hälfte des Valora-Umsatzes ein. **GSG**

Hôtellerie et tourisme

L'Hôtel Montreux-Palace annonce deux



nouvelles nominations au sein de son personnel. La direction des ventes «incentives» est ainsi désormais confiée à **Jill Button**, alors que la direction du département ventes et marketing a été attribuée à **Kenneth Soresen**. Ce dernier, de nationalité danoise, occupait jusqu'ici le poste de directeur des ventes et du marketing à l'Hôtel Hilton de Bruxelles. Il était auparavant «Sales Executive» pour la Scandinavie et la Finlande de la chaîne «Hilton International». **LM**

SSG Hotel Egerkingen



«Réceptionsloses» Einchecken

Als «Hotelomat» bezeichnet man im SSG Hotel Egerkingen den jüngsten «Réceptions-Automat», an dem Gäste mit ihrer Kreditkarte direkt vom Auto aus einchecken. Ein Display zeigt an, welche Zimmer noch zur Verfügung stehen. Der Gast tippt sein Wunschzimmer an, bekommt seine Schlüssel und gleich auch die Quittung. Gäste, die vorreserviert haben, erhalten beim Buchen telefonisch ein Passwort und können sich damit am Hotelomat nur noch ihren Schlüssel holen. Das Hotel hat erkannt, dass in Egerkingen ein Service dieser Art gefragt ist, auch wenn daneben die Réception weiterhin auf traditioneller Weise Gäste empfängt. Der Hotelomat dürfte vor allem für

Touristen mit Familie, für spät ankommende Geschäftsleute oder für bestens eingeführte Stammkunden geeignet sein. Solche Hotelomaten machen aus mittelständischen Hotelbetrieben, die ohnehin hohe Personalkosten haben, Rund-um-die-Uhr-Betriebe – ein Service, den bisher nur die industrielle Hotellerie vorweisen konnte. Das Hotel wird nun auch für jene Gäste, die auf sogenannt unmögliche Check-In- und Out-Zeiten angewiesen ist, zugänglich. Der Hotelomat eröffnet ausserdem den Link zu den elektronischen Reservationssystemen. Hotelomaten werden in der Schweiz durch die Glutz AG vertrieben. **APK**

Internationales Chef's Gathering in Schönried/Gstaad



Treff der Küchenchefs und F&B-Manager

Die Teilnehmer des Chef's Gathering, rund 110 Küchenchefs und F&B-Manager mit Begleitung, trafen sich in der ersten Augustwoche zum bereits zur Tradition gewordenen jährlichen Meeting bei strahlendem Wetter auf dem Horneggli bei Gstaad. Vornehmlich aus dem Fernen

Osten, aus den Emiraten und den USA angereist, benutzten die «Internationalen» den Aufenthalt im Saanenland zum Golfen, Wandern, Klettern unter Anleitung von Bergführern sowie zum gemütlichen Zusammensitzen mit Berufskollegen. Die Hyatt-Chefs **Max Burkhalter**

(Hyatt Jakaera) und **Heinz Kohler** (Hyatt Regency Riyadh) sorgten für das leibliche Wohl ihrer Kollegen aus aller Welt. Die Organisatoren, **Marcel Knöpfel** und **Andy Mannhart**, denken bereits an das nächste Treffen im August 98. «See you!» (Foto: zvg) **CM**

Parkhotel du Sauvage

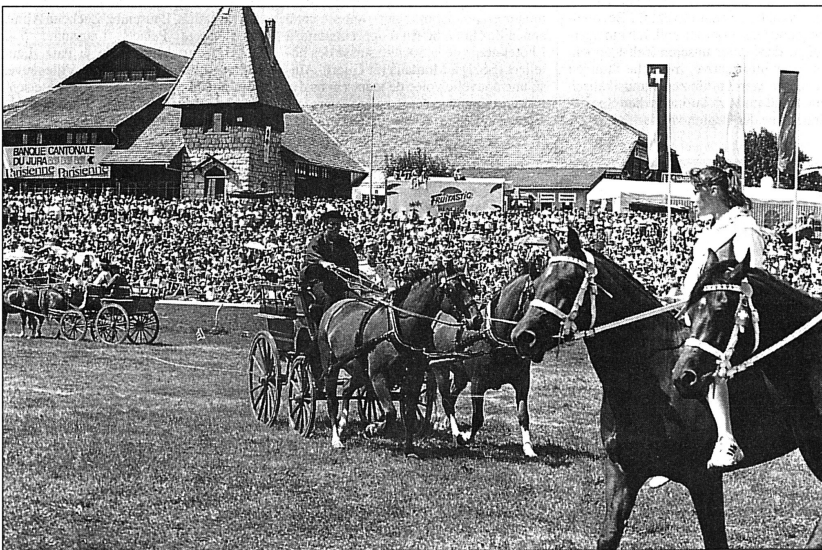
Krimigewohnte Mitarbeiterinnen bewahrten kühlen Kopf

Das für seine «Mystery-Weekends» bekannte Hotel in Meiringen wurde am vergangenen Samstag tatsächlich überfallen. Der Täter wurde inzwischen gefasst.

Nicht schlecht staunte Hotelier **Jürg Musfeld**, als er erfuhr, dass sein für die «Mystery Weekends» bekanntes Hotel in Meiringen überfallen worden war. Ein maskierter Mann hatte am Samstagabend kurz vor 22 Uhr die Réceptionistin **Gaby von Jenner** mit vorgehaltenem Sturmgewehr bedroht. Diese hatte das verlangte Bargeld, knapp 1000 Franken, sofort ausgehändigt. Geistesgegenwärtig notierte die Maitre d'Hôtel, **Petra Lustig**, die Zeugnis des Überfalls, war die Nummer des Fluchtfahrzeugs, was am folgenden Sonntag zur Ergreifung des

mutmasslichen Täters geführt hat. Im Auto konnten ein Sturmgewehr und die Maske sichergestellt werden. Die Mitarbeiterinnen konnten eine präzise Beschreibung der Täterschaft liefern. Am Vorabend hatte sich ein Anrufer gegenüber einem Lehrling als Mitarbeiter einer Sicherheitsfirma ausgegeben und sich über das Sicherheitssystem im Hotel erkundigt. Als der Anrufer schliesslich wissen wollte, ob auch an der Réception ein Safe vorhanden sei, wurde der Lehrling schliesslich stutzig und verwies ihn an die Direktion. Jürg Musfelds Fazit: «Nie grössere Bargeldsummen an der Réception aufbewahren. Und die Mitarbeiter darauf aufmerksam machen, dass sie am Telefon niemandem Auskunft über Sicherheitsfragen im Hotel geben.» Bei den Mystery-Weekends sind im übrigen natürlich nie Waffen im Spiel. **SR**

Franches-Montagnes



Le cheval s'affirme dans le Jura

Le fantastique succès remporté par le 100e Marché-concours de Saignelégier, qui a réuni 60 000 personnes, ne peut que conforter les responsables jurassiens du tourisme dans leur projet de faire du cheval un des atouts touristiques majeurs de leur canton. Aucune autre région de Suisse

ne présente en effet une offre touristique liée au cheval aussi complète que le Jura. Equitation, voyages en roulotte, réseau équestre et camps équestres, marché-concours donnent au canton le moyen de s'affirmer comme le pays du cheval. Si

cette image est déjà bien ancrée, dans l'esprit des Suisses surtout, des efforts de promotion et commercialisation importants devront encore être accomplis pour que le tourisme jurassien tire tous les bénéfices escomptés de cette spécialité. (Photo: asl) **MH**

«Strandkosten»

Was ein Platz an der Sonne kostet

Im Liegestuhl ist das Sonnenbad mancherorts keineswegs umsonst. Eine Untersuchung des deutschen Verkehrsclubs ADAC ergab, dass die Preisspanne von gratis bis zu knapp 25 Franken pro Tag reicht, schreibt der «Tages-Anzeiger». Am teuersten scheint das Sonnenbaden im Liegestuhl an der Côte d'Azur – mit 24,50 Franken pro Tag. Preislich in der zweiten Klasse bewegt sich die Costa del Sol (8 Franken) und Sizilien (8 bis 13 Franken). Am billigsten ist der Liegestuhl in Tunesien (2 Franken) und der Türkei (1 Franken). In Ägypten ist er sogar gratis. **GSG**

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

FRONT/KADER

DOMINO GASTRO

Für einen Grossbetrieb in der Nordwestschweiz suchen wir den zukunftsorientierten und unternehmerisch denkenden

Executive Küchenchef

Der Betrieb umfasst mehrere Restaurantbereiche: vom gepflegten A-la-carte bis zum Self-Service. Die Küchenbrigade umfasst zirka 30 Mitarbeiter, der Führungsstil ist teamorientiert und kooperativ.

Da der Küchenbereich renoviert werden wird, ist eine aktive Mitarbeit bei der Detailplanung und der Ablauforganisation erwünscht sowie bei der Einführung und Umsetzung des neuen Gastronomiekonzeptes.

Nebst Ihrem Diplom als eidg. dipl. Küchenchef bringen Sie eine mindestens 5jährige Küchenchefspraxis aus grösseren, renommierten und zeitweilig geführten Betrieben mit und sprechen flüssig deutsch und französisch.

Reizt Sie diese grosse Herausforderung, dann erwartet Frau M. Otterbach gerne Ihre kompletten Unterlagen. Der Eintritt wäre Spätherbst 1997 oder auch früher möglich.

95344/309184

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

HOTEL HECHT

Geliebte Gastfreundschaft.

Das Märchen vom Restaurant, das die Gastgeberin im Service suchte.

Es war einmal ein Hotel mit 42 Zimmern, das auch zwei Restaurants hatte und im malerischen Herzen von Appenzell lag. Die Restaurants waren immer traurig, da ihnen eine aufgestellte und junge Gastgeberin fehlte, die sich für einen freundlichen Service einsetzte und aus den zwei Restaurants einen Treffpunkt für alle Fans einer gepflegten, frischen und neuzeitlichen Tafelkultur machte. Traurig waren auch die motivierten und fachlich qualifizierten Mitarbeiter/innen in der Küche, an der Réception und im Service, die sich schon seit langer Zeit auf eine Kollegin zum Mitarbeiten, Spass haben und Ausgehen freuten. Dann sie alle profitierten vom jungen und aufgestellten Märchenprinz, der sie mit einem tollen Arbeitsklima und Top-Anstellungsbedingungen für ihren Einsatz belohnte.

Wie Sie wissen, ist an jedem Märchen etwas Wahres dran. Wenn Sie neugierig geworden sind, sollten Sie sich schnellstens mit Samuel Engel, Telefon 071 787 10 25, in Verbindung setzen.

Hotel Hecht
Hauptgasse 9, 9050 Appenzell

95799/949

Gute Leute für gute Häuser

Die Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Betriebsleiter/in

Für ein kleines aber feines Hotel in Graubünden. Zirka 40 Betten, Sauna, Solarium, sowie diverse Sporteinrichtungen. Sie sind frontorientiert haben, sehr gute Führungseigenschaften, sind flexibel, kreativ und haben Freude am Beruf.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen.

gastro S VPS FSCF

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



Verkehrsverein Murten und Umgebung
sucht auf 1. Januar 1998 oder nach Vereinbarung in sein kleines Team

Geschäftsführer/in

im Rahmen der Neuorganisation und im Hinblick auf die EXPO 2001.

Ihr Aufgabengebiet:

- Leitung des Verkehrsbüros Murten und Umgebung
- Angebots- und Produktgestaltung
- Organisation und Durchführung von Gästeevents
- Öffentlichkeitsarbeit nach aussen und nach innen
- Protokollführung bei Ausschuss- und Vorstandssitzungen.

Unser Anforderungsprofil:

- dynamische, kreative, teamfähige Touristikpersönlichkeit
- abgeschlossene Tourismusfachausbildung
- Erfahrung im Marketing und PR-Bereich von Vorteil
- Freude am Aufbau einer Neuorganisation
- Beharrungs- und Durchsetzungsvermögen
- Begeisterung für Murten und die Region
- Fremdsprachenkenntnisse (D/F/E).

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung im Hinblick auf die EXPO 2001 mit viel Selbstständigkeit und Verantwortung.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis spätestens 31. August 1997 an:

Andres Beratung, Hauptstrasse 123, Postfach 770, 3855 Brienz.

Telefonische Rückfragen: Markus Fiedler, Präsident, Murten,
Telefon G: 026 670 31 91 oder p: 026 670 26 34.

AN 95682/383003

GASTROGRAUBÜNDEN

VERBAND FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

Wir suchen per 1. Oktober 1997 oder nach Übereinkunft für den öffentlichen Restaurationsbetrieb in unserem Schulungszentrum Rosengarten in Chur ein fachlich ausgewiesenes **Gastronomiepaar als**

Mieter oder evtl. als Geschäftsführer

Wir bieten:

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

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

Er/Sie:

- Ausbildung als Koch und evtl. Weiterbildung zum Gastronomiekoch/eidg. dipl. Küchenchef/in
- hohe Einsatzbereitschaft
- erfolgreiche, mehrjährige Tätigkeit als Mieter oder Geschäftsführer eines Restaurationsbetriebes.

Sie/Er:

- Ausbildung als Servicefachangestellte/r und/oder mehrjährige Erfahrung als Gastgeber/in im Service
- Bereitschaft, an der Front aktiv mitzuwirken
- erfolgreiche, mehrjährige Tätigkeit als Mieter/in oder Geschäftsführer/in eines Restaurationsbetriebes.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung inkl. Lebenslauf freuen wir uns:

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

95628/68829

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



hoteljob

Kanton Bern

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir ein

DIREKTIONS(EHE)PAAR

für die Leitung eines Geschäftshotels ab März 1998 (evtl. früher).
Der Betrieb verfügt über zirka 100 Betten, 2 Restaurants, Bar und Räumlichkeiten für Bankette und Gruppenverpflegung.
Wir bieten eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestattete Direktionsstelle. Das gemeinsam mit dem Besitzer erarbeitete Betriebsbudget gilt als Führungsinstrument. Der Unternehmerlohn kann durch Ihr Handeln stark beeinflusst werden.
Wir erwarten von den Bewerberinnen eine gute Aus- und Weiterbildung mit Hotelfachschulabschluss. Sie verfügen zudem über gute Führungsqualitäten und mehrjährige Erfahrung in leitender Position. Gute Sprachkenntnisse erleichtern Ihnen den Kontakt mit den Gästen.
Alter zwischen 40-45 Jahren.

Interessiert? Ihr vollständiges Bewerbungsdossier senden Sie bitte an untenstehende Adresse, z. H. Herrn Walter Rohrer.

95795/84735



Schweizer Hotelier-Verein

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



Restaurant Falken

Anfang September ziehe ich nach Kanada.
Für meine Gäste im "Falken", übrigens das Stammhaus der Brauerei Falken, suche ich eine/n Nachfolger/in als

Gastgeber/in.

Der "Falken" zählt rund 500 Sitzplätze, und er liegt im Zentrum der Schaffhauser Altstadt.
Mein Aufgabenbereich umfasst: Gästebetreuung, Teamleader von 18 Mitarbeitern, Einsatzpläne, F&B Aufgaben.

Mein Chef bietet Dir unternehmerische Freiheit in Deinem Aufgabenbereich. Das Idealalter für diese Stelle ist ca. 25 Jahre.

Interessiert Dich diese Stelle, schreibe uns oder rufe uns an. Mein Name lautet Liselle Wettstein. Mein Chef heisst Tomislav Babic. Unsere Adresse:

Vorstadt 5 8200 Schaffhausen
Tel. 052 625 32 21



HOTELS & RESTAURANTS AG

O 95701/145238

Für unseren lebhaften 2-Saison-****-Betrieb im Berner Oberland (120 Betten) suchen wir auf die kommende Wintersaison

Direktor/in Direktionspaar

Ein Restaurant, eine Bar und Diskothek runden das Angebot für unsere einheimische und internationale Klientel ab. Der gut eingeführte Betrieb stellt eine Herausforderung für beruflich versierte Fachleute dar und ist mit einem hohen Mass an Eigenverantwortlichkeit verbunden.

Ihre Bewerbung erreicht uns unter Chiffre 95794, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95794/37834

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1-2
Kader/Verkauf/Hot.	3
Hotellerie	4-18
Stellengesuche	21

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	
Marché international de l'emploi	18-20
Demands d'emploi	20
	21

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

hoteljob

Kanton Waadt

Im Auftrag der Swiss Hotel Management School in Caux suchen wir per 8. September 1997 je eine/n

LEHRERIN/LEHRER

Bereich Hauswirtschaft (Theorie und Praxis)
Pensum: 26 Std. pro Woche

LEHRERIN/LEHRER

Bereich Verkauf Bankette/Konferenzen
Pensum: 20 Std. pro Woche

Diese Stellen eignen sich für Hotelprofis (z. B. ehemalige Kader), die Ihr Wissen an Studenten aus der ganzen Welt weitergeben möchten.

Der Unterricht ist in englischer Sprache!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

95768/04735



Schweizer Hotelier-Verein

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



Auf Beginn der Wintersaison 1997/98 suchen wir für unser Bergrestaurant Alp Dado auf 1850 m. ü. M.

einen/eine **Gerant /in**

Sind Sie

- belastbar, initiativ und Zielstrebig
- gewöhnt selbständig zu arbeiten
- fähig, ein kleines Mitarbeiterteam erfolgsorientiert zu führen?

... dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

Wir bieten

- weitgehende Kompetenz zur Erfüllung dieser interessanten Aufgabe
- Zeitgemässe Anstellungsbedingungen

Richten Sie Ihre Bewerbung an:

Bergbahnen
Brigels Waltenburg Andiaast AG
Direktion
7165 Brigels
Telefon 081 941 16 12

P 67272/383099



Hotel-Restaurant Roter Turm

Dir. D. Lorenz-Wirth
4500 Solothurn

Nach über 20jähriger erfolgreicher Führung unseres umfangreichen Betriebes im Herzen der Stadt tritt unser Direktionshepaar in den wohlverdienten Ruhestand.

Wir suchen deshalb per 1. Mai 1998 ein neues

Direktionsehepaar

evtl.

Geschäftsführer/in

evtl.

Pächter/in

zur selbständigen Leitung folgender Teilbereiche:

- Stadrestaurant mit 120 Plätzen
- Saal mit 120 resp. 35 Plätzen
- Dachrestaurant mit 40 Plätzen und 30 Plätzen auf der Terrasse
- Hotel mit 35 Zimmern und 60 Betten.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte bis spätestens 31. August 1997 an:

Turm AG, Postfach 441, 4502 Solothurn
Telefon 032 625 85 35

95574/31879



Der jetzige Pächter, Herr Josef Pelzmann, hat einen langjährigen Wunsch verwirklicht. Auf 1. Januar 1998 hat er einen eigenen Betrieb erworben.

Diese grüne Insel, wie Herr Pelzmann «die Sonne» Scheunenberg liebevoll nennt, sucht darum auf 1. Januar 1998

einen neuen Pächter

Diese Oase der Feinschmecker befindet sich im übrigen mitten in der Natur im lieblichen Limpachtal und ist von Bern, Biel und Solothurn in 20 Minuten zu erreichen.

Ich bin beauftragt, für diesen erstklassigen Gastro-Treff einen ausgewiesenen Fachmann zu suchen.

Richard Bittel, Wirtschaftsberatung SGW, 3045 Meikirch/Bern, Ringstrasse 6, Telefon 829 29 81 oder Telefon 031 829 47 51.

P 95729/390952

Die Gemeinde Casti-Wergenstein GR sucht auf Anfang Dezember oder nach Vereinbarung junge, initiativ

Pächter- oder Gerantenfamilie

für das romantische Hotel-Restaurant Piz Vizan in Wergenstein am sonnigen Schamsberg.

- Restaurant 80 Plätze
- Hotel 60 Betten
- Aufenthaltsraum und diverse Säle
- Kegelbahn, Sauna.

Weitere Auskunft erteilt der Gemeindevorstand
Telefon 081 661 18 84, abends.

Interessenten senden Ihre Bewerbung bis 20. September 1997 an den

Gemeindevorstand
Casti-Wergenstein
7433 Wergenstein GR

P 95702/385624



KAISER GASTRO CONSULTING

Wir suchen per sofort einen motivierten und begeisterten

GESCHÄFTSFÜHRER

für den

originellen - einzigartigen PUB-Betrieb

mit zusätzlicher Keller-Bar in der Nordwestschweiz im Oberbaselbiet

Interessiert?

Herr D. Kaiser freut sich über Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf

KREBSBACHWEG 1 4148 PEEFINGEN
TEL. 061/756 96 01 FAX 061/756 96 06

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Zur erfolgreichen Umsetzung unseres neuen Gastrokonzeptes eines modernen Unterhaltungs- und Treffpunkt-Lokals in der Nordwestschweiz fehlt noch der/die dazupassende

Geschäftsführer/in

Hauptaufgaben sind:

- den Betrieb selbstständig leiten
- Partys und Anlässe organisieren
- Umsatzziele nach gemeinsamem Budget erreichen
- Mitarbeiter ausbilden und führen
- die Kosten im Griff haben.

Dafür erhalten Sie:

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

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Alexandra Hämmerle

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

Wir suchen für unser italienisches Spezialitätenrestaurant in Glattpburg per 1. Oktober oder nach Vereinbarung, einen gut qualifizierten, jüngeren

Küchenchef

Sie sollten Freude und Flair an der italienischen Küche haben und selbstständig ein mittelgrosses Küchenteam zielorientiert und motivierend führen können.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle Kaderposition in einem erfolgreichen Betrieb mit einem jungen Team.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, wir werden uns dann mit Ihnen in Verbindung setzen.

Mamma Mia AG
Verwaltung
Gubelstrasse 44
8050 Zürich

95800/341614

Ich möchte meine eigene

Telefon 031 370 43 33 für ein Jahresabonnement für Fr. 134.- inkl. MWST.

P 95636/127000

BETTMER ALP

Die Chance

bietet sich für ein unternehmerisches Wirtepaar oder einen dynamischen Restaurateur als

Pächter

gleichzeitig (evtl. einzeln) das Restaurant Sportzentrum und die Disco Bachtla mit interessanten Nutzungsmöglichkeiten zu fairen Bedingungen zu übernehmen.

Beide Mietobjekte sind Bestandteile des Sportzentrums Bachtla, das mit einem reichhaltigen Sportangebot wie Hallenbad, Tennisplätzen, Sauna/Solarium, Fitnessraum mit Spiegelsalon ausgestattet ist. Diese Anlagen werden von der Sportzentrum Bachtla AG in Eigenregie geführt.

Die Betriebe bieten einem initiativen und aktiv mitarbeitenden Pächter/Pächterpaar eine langfristig sehr gute Existenz, Wirtwohnung und zwei Angestellten-Studios sind vorhanden.

Offizieller Pachtbeginn: 1. Dezember 1997

Ernsthafte Interessenten mit den erforderlichen Leistungsausweisen bitten wir um Einreichung Ihrer Unterlagen bis 10. September 1997 an:

Sportzentrum Bachtla AG, VR-Präsident
3992 Bettmeralp

ME 95638/190034

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

TERRA · VITE · VITA

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

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

GESCHÄFTSFÜHRERIN

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

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

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

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

Ristorante Pizzeria ROSENGARTEN

FORCHSTRASSE 191, 8125 ZOLLIKERBERG

Ein paar Minuten von der Stadtgrenze Zürichs entfernt, ist der Zollikerberg schon fast ein städtischer Vorort.

Der Rosengarten, das Ristorante mit Pizzeria, Cucina Italiana in sehr schönem Ambiente, ist Ihre neue Herausforderung als

TeamleiterIn Küche

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

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

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

01 391 66 01

936971/02024



Die modernste 6er Gondelbahn Europas erschliesst das einmalige Wanderparadies First mit über 80 km gut markierten Wanderwegen nach dem Faulhorn, Bussalp, Axalp, Schwarzhorn mit Klettersteig, Grosse Scheidegg und vielen Möglichkeiten nach Grindelwald. Im Winter stehen 50 km Pisten, 6 Lifte (Sessel, Teller, Bügel) eine der bekanntesten Half Pipes der Schweiz, ein Snowboardpark, 40 km präparierte Winterwanderwege und vieles mehr zur Verfügung.

Wir suchen eine/n erfahrene/n Tourismus-Fachfrau/-mann) als

Marketingleiter/in

welche/r mit vollem Einsatz und Überzeugung dieses Superangebot und das einmalige Panorama bei den Tourperatrern in der ganzen Welt sowie bei Carunternehmern, Partnerbahnen, Touristoffice, Hotels und Endkunden in Europa verkauft. 2/3 unseres Umsatzes machen wir im Winte, 1/3 im Sommer, jährlich befördern wir rund 1/2 Million Gäste ab Grindelwald bergwärts. Wenn Sie eine Ausbildung als eidg. dipl. Tourismus-experte/-in abgeschlossen oder eine gleichwertige Ausbildung haben, sich in der Branche gut auskennen, einige Erfahrungen und die notwendigen Sprachkenntnisse mitbringen, bereit sind, des öftern im In- und Ausland mehrtägige Werbereisen zu machen, dann sind Sie die Person, die wir suchen.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung und Sozialleistungen, in der Freizeit können Sie unsere Infrastrukturen benutzen und die Natur zur Erholung geniessen.

Ihre Bewerbung nimmt gerne entgegen:
Bergbahnen Grindelwald-First AG
z. H. Herrn C. Baumann, Direktor
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 50 50

95843/390981

VERKAUF

Arosa Tourismus sucht Sie als



Sales Manager

Das erwarten wir von Ihnen:

- Sie sind einsatzfreudig, belastbar und koordinieren gerne
- Sie verfügen bereits über Erfahrungen im Verkaufsbereich und sind verhandlungstark
- Sie beherrschen neben D die Sprachen E, F und I

Wir bieten Ihnen:

- eine attraktive, anspruchsvolle und entwicklungsfähige Ganzjahresstelle mit allen Vorzügen eines internationalen Ferien- und Sportortes.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit konkreten Salärvorstellungen und Foto.

Arosa Tourismus
z. Hd. Herrn Martin Vincenz
7050 Arosa

P 95703/382962

Das Hotel Atlantis gehört zu der weltweit operierenden Hotelkette ITT Sheraton mit über 450 Hotels und ist auf dem Platz Zürich eines der führenden 5-Sterne-Häuser.

Um unsere Marktposition weiter festigen zu können, suchen wir einen

Sales Profi w/m

als Account Executive für unsere Verkaufsabteilung.

Sie stehen ständig in Kontakt mit bestehenden Kunden der zugewiesenen Region – führen Produktpräsentationen durch und Akquirieren neue Geschäfte. Sie sollten deshalb Verkaufserfahrung haben, kontaktfreudig sein und entsprechend auftreten können. Vorzugsweise haben Sie die Hotelfachschule absolviert, in jedem Fall aber sprechen Sie Deutsch, Englisch und Französisch. Innovative und pfiffige Ideen zur Förderung der Kundenbeziehungen gehören zu Ihren weiteren Stärken.

Es erwarten Sie ein dynamisches und motiviertes Team, Weiterbildungsmöglichkeiten, ein internationales Umfeld und attraktive Anstellungsbedingungen.

Unsere Personalchefin, Frau Susanne Eichenberger steht Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung oder erwartet Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

DÜTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELE: 813-338 ATS CH



95835/39853



POSTHOTEL VALBELLA

Für die kommende Wintersaison suchen wir zur Ergänzung unseres Teams noch folgende Berufsleute mit Erfahrung.

Küche:

Chef pâtissier (m/w)

Chef saucier (m/w)

Chef entremetier (m/w)

Service:

Servicefachmitarbeiter/in

(für regen A-la-carte-Service)

Chef de rang (für Speisesaal)

Bar und Disco:

Bardame (für Piano-Bar, sprachgewandt)

Barmaid (lebhaftes Disco)

Barmaid-Tournant (auch Anfängerin)

Ein moderner und vielseitiger Arbeitsplatz in einem jungen und motivierten Team erwartet Sie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Posthotel Valbella
Walter und Miriam Trösch
CH - 7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 0041/81 384 12 12

95820/35513

JOBS

Das moderne Club-Hotel
in den Bergen mit der einmaligen Infrastruktur

Kreativ, aktiv - und nahe beim Gast

«Der Gast als Mittelpunkt unseres Tuns». Dieses Ziel lässt sich nur gemeinsam in einem funktionierenden Team erreichen. «Arbeiten im Team» heisst für uns rücksichtsvolles Miteinander, kreatives Tun und Aktives sein.

Für die kommende Wintersaison ab 18. Dezember 1997 bis 19. April 1998 suchen wir folgende Mitarbeiter:

eine begeisterungsfähige Person für die

Animation und Gästeunterhaltung

die verschiedenen Wintersportarten beherrscht (Ski, Snowboard, Big Foot usw.) und unsere Gäste dafür faszinieren kann,

eine nette, aufgestellte

Servicefachmitarbeiterin

für das Panorama-Restaurant à la carte, oder unsere Club-Bar mit täglich wechselndem Gästeprogramm

eine selbständige, erfahrene

Pâtissier

der mit seiner Kreativität unsere Gäste begeistert

aktive, flinke und zuverlässige

Chef de partie und

Commis de cuisine

für die Hauptküche und das A-la-carte-Restaurant «Panorama»

eventuell in Jahresstelle

Leiter/in der Wellnessabteilung

eine initiative, sportliche Person, mit Erfahrung in der Führung eines

kleinen Teams von vier Personen.

Dazu gehören: Solbad, Aussenbäder, Saunas, Whirl-Pools, Massage, Fitness, Gymnastik usw.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen, oder rufen Sie uns einfach an, wir informieren Sie gerne!

Wenden Sie sich an Urs Brotschi oder Hans Gschwend, Club-Hotel Altein

Ursula und Hans Gschwend, Direktion 7050 Arosa

Telefon 081 377 31 51, Fax 081 377 45 75

Club-Hotel mit Solbad/Fitnessraum

Club-Hotel Altein

In Davoser Hotel gesucht

Gastgeberin/Gastgeber

für den Speisesaal und Hausbar

Sie sind verantwortlich, dass der Service rund läuft, die Gäste eine gutgelaunte Servicebrigade am Morgen wie auch am Abend antrifft.

Wenn Sie sich für eine längere Zeit binden möchten, sind wir Ihr Partner.

Offerten bitte unter Chiffre 95825 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95825/9296

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Wir suchen aufgestellte Fach- und Kaderleute verschiedener Führungsebenen und Funktionen, Betriebs-Assistenten, Chef de service, Chef de rang, Réceptionisten, Gouvornanten sowie Küchenchefs und Köche aller Stufen.

Viele Teilzeit- und Aushilfsstellen!

Ihr direkter Draht zu umwerfenden Stellen in der Gastronomie & Hotellerie in der ganzen Schweiz.

Ihre Karrierechancen werden von uns kostenlos, neutral, diskret und unverbindlich bewertet. Profitieren Sie von den Vorteilen. Rufen Sie uns noch heute an oder besuchen Sie uns im Internet!

Temporär • Dauer • Kader

Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44

Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44

<http://www.gastronet.ch>

Home
away from
home



PUBMASTER

For more than 20 years now we have been running original English pubs all over Switzerland. To bring the good old English pub tradition to the continent is one of our main goals. And who could ensure reaching this goal better than an original English or Irish man with a big talent to create an easy going atmosphere with music, games and fun? So, would you like to work in Mr. Pickwick Pub in Thun?

If you feel to be one of our future Pub Masters please send us your application:

GASTRAG, Mrs. Marlies Hubert
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
Tel. (061) 272 04 80

0 95709/3182

Lions Pub

heisst das an der Oetenbachstrasse und in unmittelbarer Verbindung zur Brasserie LIPP stehende, stimmungsvolle Lokal. Ich möchte auf den September oder nach Übereinkunft die Position des

Pubmasters

einer erfahrenen, dynamischen Persönlichkeit, die guten Kundenkontakt und gute Stimmung zu pflegen versteht, übertragen. Sie sind Mitdenker und Mitgestalter, führen und motivieren ein fünfköpfiges Team und verstehen es, das tägliche Geschäft wie auch Aktivitäten zu organisieren und konsequent durchzuführen.

Ich freue mich auf Ihre Kontaktnahme und Unterlagen über Ihre bisherige Tätigkeit und Ihren Werdegang.

Sébastien Jaeger, Direktor
URANIA RESTAURANT AG
Urienstrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 15 65

95173/41297



..... VALS • SCHWEIZ

Das junge, frische Ferien- und Sporthotel mit der grossen Lebensfreude

Wir sind Feuer und Flamme für den/die

Betriebsleiter/in

der/die das nötige «feu sacré» mitbringt, um die brodelnden Ideen für unser junges Ferien- und Sporthotel zum Entflammen zu bringen.

Selber zupacken in Service und Hotelführung. Mithelfen bei der Umsetzung eines kreativen und aussergewöhnlichen F&B-Konzeptes. Flexibel sein, um auf flexible Gästebedürfnisse einzugehen. Seine Gäste und Mitarbeiter motivieren. Sich von «Stein und Wasser» inspirieren lassen. Einfach von Beginn weg mit Feuer und Flamme dabei sein.

Feuer gefangen? – Sibylle und Danilo Meyer freuen sich auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Therme Vals, 7132 Vals, Telefon 081 926 80 80

95790/35580

HOTELLERIE

HoReGa
SELECT**Geschäftsführerin**

(mit Patent A, Grossraum Zürich)

Für ein grosses, sehr gepflegtes Tagescafé-Restaurant mit einer anspruchsvollen Kundschaft und einem von Qualität geprägten (Konditorei)-Angebot suchen wir eine echte Gastgeber-Persönlichkeit mit sympathisch-warmer Ausstrahlung und natürlichem, ödem nötigen Know-how.

Wir stellen uns eine Dame (zirka 27 bis 40 Jahre) vor, die sich über einen erfolgreichen Leistungsausweis in Führungspositionen, mit Vorteil in ähnlichen Betrieben (evtl. Confiserie-Erfahrung), ausweisen kann und die bereit ist, dieses schöne Geschäft «wie ihr eigenes» zu führen. Eintritt sofort oder Früherbest. Frau Y. Hirsbrunner.

Generalgouvernante

für einen sehr lebhaften und vielseitig tätigen Grossbetrieb in der Stadt Zürich suchen wir die Allrounderin, die mit Sachkenntnis und Fachkompetenz «Ihr» Reich managt. Der ganze hauswirtschaftliche Bereich dieses grossen Restaurantunternehmens sind in Ihrer Verantwortlichkeit.

Stv. Generalgouvernante

wenn Sie Ihre Karriere wirklich in den besten *****-Häusern der Schweiz fortsetzen möchten und bereits in Hotels allerersten Ranges tätig waren, so haben wir 2 Superangebote für Ihre weitere Karriere: 1 Stelle in Basel, 1 Stelle in Zürich
Frau S. Wagner.

Sales Manager/in

Verkauf ist eine Begabung! – Hotelverkauf (Sales) setzt zudem eine fundierte Ausbildung und Berufserfahrung vor allem im Bereich Front-Office voraus. Wir suchen für zwei erstklassige Häuser in Basel w/e, engagierte und vor allem «erfolgsbesessene» Sales Manager/innen.

Im weiteren haben wir noch ein besonderes interessantes Angebot in der Zentralschweiz, sowie in der Richtung Bern-Biel.
Frau S. Wagner.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste Informationen gerne zur Verfügung – **unverbindlich, diskret und kostenlos.**

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

HoReGa SELECT
Fachpersonal • Kaderstellen • Direktionen
Mieter • Pächtersuche • Krisenmanagement

95736/208191

ART
FURRER
HOTELS

Wir suchen nach Vereinbarung in Jahresstelle:

Chef de réception, m/w**Wir erwarten:**

- Abgeschlossene Hotelfachschule oder kaufmännische Ausbildung mit Erfahrung in ähnlicher Position
- Kenntnisse in Windows NT Workstation, Winword, Excel / Front-Office: Protel
- Stilsichere Korrespondenz sowie Englisch und Französisch in Wort und Schrift
- Kontaktfreudige und verkaufsorientierte Persönlichkeit mit Organisationstalent, Teamfähigkeit und Durchsetzungsvermögen
- Idealerweise zwischen 25 und 35 Jahren.

Wir bieten:

- Vielseitige, verantwortungsvolle und interessante Kaderposition
- Sorgfältige, fundierte Einführung
- Zeitgemässe Arbeitsbedingungen
- Arbeitsplatz in schöner Berglandschaft in einem innovativen Betrieb.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung, Telefon 027 927 17 17, Fax 027 927 18 08.

ART FURRER HOTELS****
z. H. Jean-Marc Theler
3987 Riederalp

95531/28703



HOTEL PISCHA
DAVOS
...und man fühlt sich wie zu Hause!

Für unser Jugendstil-Ferienhotel mit 150 Betten und grosser Stammkundschaft suchen wir ab Mitte Dezember 1997 zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Saucier/Sous-chef
Bar/Service-Mitarbeiterin
(Hausbar/Halbpensions-Service)
Servicemitarbeiter/in
Nachtportier

Interessiert? Dann sollten wir uns kennenlernen!
Senden Sie uns Ihre kompletten Unterlagen
mit Foto oder rufen Sie uns einfach an.

Hotel PISCHA
Jürg und Heidi Trepp
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 55 13, Fax 413 16 19

95814/9431



CHARTREUSE

HORNWACH-THUN

Wer aufhört besser zu werden, hat aufgehört, gut zu sein!

Inspiziert durch die eurasische Küche entwickeln wir unser Konzept weiter und erarbeiten im kleinen Team die etwas andere Küche.

Wir suchen die kochbegeisterte Persönlichkeit, welche nun die Ideen bündelt und neue Massstäbe setzt.

Möchten Sie als engagierter

Küchenchef

diese Aufgabe übernehmen?

Ich freue mich auf Ihren Anruf!

Markus Mani, Geschäftsführer
Telefon 033 243 33 82

95783/15946

Eders Restaurant Eichmühle
8820 Wädenswil

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in ein fröhliches, junges Team bestausgewiesenen und kreativen

Koch (Chef de partie/sie oder er) und junge

Servicefachangestellte

Wir bieten in jeder Hinsicht beste Anstellungsbedingungen. Zimmer vorhanden. Auch EU-Bürger/innen mit Bewilligung C sind willkommen.

Doris und Jürgen Edor-Egli
Telefon 01 780 34 44
Telefax 01 780 43 64
Sonntag ab 16.00 Uhr und Montag geschlossen

AP 95639/37028

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

– Pizzaiolo

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

87006/386251

BERGHAUS
TGANTIENI
LENZER-HEIDE

In unser Berghaus, dass mitten im Ski-gebiet Lenzerheide/Valbella liegt, suchen wir für die kommende Wintersaison 1997/98

Koch
Hilfssköche
Serviertöchter oder Kellner
Zimmermädchen
Hausburschen/Office
Buffetburschen
Arbeitskräfte für Schneebar

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Fam. Beatrice Parpan
Berghaus Tgantieni
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 12 86

95662/104515

DOMINO GASTRO

Wir haben eine Vielfalt von attraktiven Stellen, hier eine kleine Auswahl

Küchenchef m/w
vielseitigen A-la-carte-Betrieb und Bankette, Kt. Aargau

Restaurantleiter w/m
ital. Stil, Kt. Solothurn, ab Oktober

Einkäufer m
KV-Ausbildung oder ähnliche Position schon innegehabt, Kt. Solothurn

Réceptionistinnen
Innerschweiz, Aargau, Solothurn

Koch
für italienisches Speiseangebot Aargau

Commis de cuisine
vielseitige Ganzjahresstellen Innerschweiz, Aargau

Chefs de partie
in Stellen mit Verantwortung und Kompetenzen, Aargau

Barmains/Bardamen
unterschiedlichste Betriebe mit Erotik, Charme und Eleganz, Aargau

Servicefachangestellte w
Commis de service
Innerschweiz, AG

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Schaefer oder Frau Geissbühler

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

95323/26290

SCUOL
ENGIADINA

Für die Leitung des InfoCenters Scuol suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n erfahrene/n

Leiter/in Information

Wir suchen: mehrjährige Führungserfahrung im Front-Office-Bereich, fundierte EDV-Kenntnisse und tourismusspezifische Ausbildung, gute Sprachkenntnisse E/F/I. Als Kadermitarbeiter/in sind Sie belastbar und stehen flexiblen Arbeitszeiten positiv gegenüber.

Wir bieten: verantwortungsvolle Führungsposition, interessanten Tätigkeitsplatz im schönsten Hochtal der Schweiz, innovative Tourismusorganisation, zeitgemässe Entlohnung, ausbaufähige Stelle mit Einbezug externer Infostandorte.

Gleichzeitig suchen wir im InfoCenter Scuol nach Vereinbarung eine/n Mitarbeiter/in für die

Gästeeinformation

Wir suchen: Persönlichkeit mit Erfahrung in der Gästebetreuung, welche Freude am Umgang mit Gästen hat. Zudem sind Erfahrungen mit EDV, Sprachgewandtheit in E/F/I, das Akzeptieren flexibler Arbeitszeiten, Flair im Verkauf und am Telefon sowie projektorientiertes Arbeiten für diese interessante Tätigkeit von Vorteil.

Wir bieten: anspruchsvolle, interessante Tätigkeit in innovativer Tourismusorganisation, intensive Zusammenarbeit in jungem Team, Arbeitsplatz im schönsten Hochtal der Schweiz, Tätigkeitsfeld im neu eingerichteten InfoCenter Scuol, zeitgemässe Entlohnung.

Wir freuen uns auf Ihr Interesse!

Bewerbungsunterlagen an:

Herrn Roland Huber, Scuol Tourismus, 7550 Scuol
Telefon 081 861 22 22, Fax 081 861 22 23

95819/77348



LE VIEUX MANOIR AU LAC
Murten-Morat

Lächeln
Ruhe bewahren
Professioneller Service
Natürliche Freundlichkeit
Freude am Beruf
Teamgeist.

Treffen diese Eigenschaften auf Sie zu?
Dann sind Sie der/die Richtige in unserem jungen Team als

Chef de service

oder

Chef de partie

oder

Chef de rang

um zum guten Namen unseres Hauses beizutragen.
Wir bieten den Rahmen, in welchem Sie Ihren Traumberuf mit Verantwortung ausüben können.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

E. und E. Thomas
Relais- Châteaux-Hotel-Restaurant
LE VIEUX MANOIR AU LAC
3280 Murten-Morat
Telefon 026 678 61 61, Fax 026 678 61 62



95650/26212



HOTEL-GARNI
Astoria
CH-3920 ZERMATT

Suche ab sofort oder nach Übereinkunft

Chefsekretärin

Voraussetzungen für diese interessante und anspruchsvolle Aufgabe sind:

- kaufmännische oder gehobene Ausbildung im Hotelbereich
- Erfahrung im Administrationsbereich u. a. im Umgang mit PC
- Organisationstalent, Initiative und Kontaktfreude
- Muttersprache Deutsch, weiterer Englisch und Französisch in Wort und Schrift.

Längere Anstellungsdauer erwünscht.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Hotel Astoria
Familie Sieber-Holenstein
3920 Zermatt
Telefon 027 967 52 22
Fax 027 967 56 72

95342/173193

Express-Stellenvermittlung des SHV

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr beliebig viele Bewerbungstalon von Stellensuchenden, die bei unserer Aktion «Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» mitmachen. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1300	Chef de partie	28	CH	Okt. 97	D/I/F	TG/SG/ZH/zus. m. 2669	
1301	Küchenchef	36	F	C	Okt. 97	D/F/E	4*Hotel
1302	Kü.-Chef/Einkauf	38	CH	sofort	D/E	Tagesbetr., ZH u. Umgeb.	
1303	Köchin	22	CH	Okt. 97	D	BE	
1304	Anfangs Souschef	25	CH	sofort	D/F/E	3-4*Hotel, BE-Oberl., Jahresbetrieb	
1305	Küchenchef	29	CH	Sept. 97	D/F	3*Hotel/LGH, ZH/GR	
1306	Küchenchef	55	CH	Sept. 97	D/F/E	SZ/UR/LU	
1307	Küchenchef	32	CH	Okt. 97	D/I/F	BE-Oberl.	
1308	Koch	21	CH	Sept. 97	D/F/I	Seeland/Bern	
1309	Konditor/Pâtissier	27	A	B	Okt. 97	D/E	Inner-CH
1310	Küchenchef	34	A	B	Sept. 97	D/F/E	Inner-CH
1311	Souschef	28	CH	n. Ver.	D/F/E	Tagesbetr., Zug	
1312	Alleinkoch	48	CH	sofort	D	TI/GR/VS/BE-Oberl.	
1313	Jungkoch/w.	19	D	A	Okt. 97	D/E	GR
1314	Pâtissière	19	D	A	Nov. 97	D/E	GR
1315	Küchenchef	59	CH	n. Ver.	F/I	Genève	
1316	Pizzaiolo	37	I	A	Okt. 97	D/E/I	Rest./Pizzeria
1317	Chef de partie	24	CH	Okt. 97	D/F	VD/FR/VS	

Service/service

2664	Chef de service	56	D	A	Sept. 97	D/F/E	4*-Hotel
2665	Kellner	51	CH	Okt. 97	D/F/E	ZH	
2666	Sefa	26	CH	Okt. 97	D/F/E	Café, Bern	
2667	Oberkellner	58	I	C	n. Ver.	D/F/E	TI
2668	Chef de service	45	CH	n. Ver.	D/F/E	Deutsch-CH/TI	
2669	Sefa	25	CH	Okt. 97	D/F/E	zus. m. 1300	
2670	Sefa	21	YU	C	Okt. 97	F/D	4-5*-Hotel, LU/ZH
2671	Chef de service	30	CH	sofort	D/E	BE/AG/ZH	
2672	Sefa	26	CH	sofort	D/E	Zürich	
2673	Kellner	27	F	B	Sept. 97	F/E	Bern/Biel

2674	Kellner	20	CH	sofort	D/F/I	Thun/Bern	
2675	Soalkellner	29	P	A	sofort	P/D/I	GR
2676	Anfangssofa	22	CH	sofort	D/F/E	Bern	
2677	Chef de service	41	P	C	n. Ver.	F/I/E	VD/NE
2678	Soalkellner	32	I	A	Nov. 97	I/D/F	
2679	Chef de service	26	TR	C	sofort	D/E	Deutsch-CH
2680	Sefa	22	E	C	sofort	D/F/I	BS/BL
2681	Chef de service	37	I	C	sofort	I/D/F	Rest., West-CH

Administration/administration

3696	Direktor	35	CH	sofort	D/F/E	Inner-CH/BE	
3698	Aide du patron	48	CH	sofort	D/F/E	Café/kl. Rest., Basel	
3699	Receptionistin	21	F	A	n. Ver.	F/E/D	
3700	Admin./w.	30	CH	Okt. 97	D/I/E	GR/SG/Sonntag frei	
3701	Gerant	40	CH	sofort	D/F/E	GR/SG/ZH	
3702	F&B/Controller	39	CH	sofort	D/F	BE/SO	
3703	Gerant/in	26	CH	sofort	D/E/F		
3704	Direktionsass.	35	F	B	sofort	F/E/D	
3705	Hotelsekretär	21	TR	C	Sept. 97	D/F/E	3-5*Hotel, Schaffhausen/Zürich
3706	Anfangsrecept.	25	CH	sofort	F/D/E	n. Ver.	
3707	Receptionist/pr./w.	18	CH	n. Ver.	D/E/E		
3708	F&B-Manager	29	NL	B	Okt. 97	D/E/E	Hotel, BE/ZH/GR/SG/LU
3709	Admin./w.	35	CH	Sept. 97	D/F/E	Hotel, Zürich+Umgeb.	
3710	Geschäftsführer	39	CH	sofort	D/F/E	Kleinbetriebe, BE/SO/LU/AG/BL/BS	
3711	Anfangsrecept.	20	CH	sofort	D/F/E	BE	
3712	Telefonistin	35	CH	sofort	F/D/I	VS/VI	

Hauswirtschaft/ménage

4134	Hotelpraktikantin	30	I	C	sofort	I/D/F	Bern
4135	Haushilfe	41	P	A	sofort	P/E/I	
4136	Gouvernante	30	CH		sofort	D	LU/SZ/AG/ZH
4137	Hofa	20	E	C	Sept. 97	D/I/F	4*Hotel, BE
4138	Hotelpraktikant	21	CH		Okt. 97	D/F/E	Hotel, West-CH
4139	Hofa	17	CH		sofort	D	AG
4140	Haushilfe	27	CH		Okt. 97	D	Spital/Hotel, ZH/AG/GL/Ob-CH

4141	Hofa	19	CH	sofort	D/E	Zürich/St. Gallen
4142	Hofa/Sefa	25	CH	Sept. 97	D/F/E	Schaffhausen/Winterthur
4143	Allrounderin	29	IND B	sofort	D/E/F	ZH
4144	Hotelpraktikantin	22	CH	sofort	D/F/E	BE
4145	Hilfskraft/w.	35	CH	sofort	D	ZH/Unterland
4146	Hilfskraft	19	P A	Okt. 97	D/F/E	ZH/AG
4147	Hilfskraft/w.	48	CH	sofort	D	Uzwil

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

Ort:

Funktion:

Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen.

Datum:

Unterschrift:

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

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

95775/84735

Meierhof
HOTEL
UND SPEISERESTAURANT
FL-9490 VADUZ

Für unser 3-Stern-Hotel-Restaurant südlich von Vaduz suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

1 qualifizierten Koch-Saucier
zu 5-Mann-Team

1 Serviceangestellte
sprachkundig

1 Réceptionistin E/F

Für weitere Auskünfte verlangen Sie bitte

Roland Kindle
Telefon 075 399 00 11
Fax 075 399 00 88

95685/142794

Neueröffnung!!!

Spezialitätenrestaurant

Als Ergänzung in unser leistungsstarkes Team, wo ein Weltmeister kocht, suchen wir einen

Jungkoch/Commis de cuisine

per 1. oder 15. September 1997
der gelernte Koch, der einsatzfreudig, lernbegierig und interessiert ist, mit in einen neuen Betrieb einzusteigen, der es in sich haben wird.

Die Anstellungsbedingungen werden Sie bestimmt interessieren!

Nehmen Sie bitte Kontakt mit
Telefon 033 222 25 00
oder senden Sie Ihre Unterlagen an
Herrn W. H. Zimmermann
Seestrasse 45
3600 Thun

95499/60593

BIVIO
«DIE PERLE AM JULIER»

Wir suchen ab sofort für den Herbst 1997 (ab 1. September) und die Wintersaison 1997/98

junge, nette

Service-mitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Giovanoli Jörg und Laura
Restaurant Piz Neir
7457 Bivio

Telefon 081 684 51 75

95802/390963

NEUERÖFFNUNG!!!

Wir suchen für unser neues, exklusives Cabaret in Affoltern am Albis eine qualifizierte

CABARET-BARMAID

Wir stellen uns eine selbständige, saubere, aufgestellte Person, 35 Jahre aufwärts, vor, die gerne eine anspruchsvolle Kundschaft bedient und bereits Cabaret-Erfahrung mitbringt!

Stellenantritt: 1. November 1997.

Wir bieten zeitgemässe Entlohnung, 13. Mt.-Lohn usw.

Schriftliche Bewerbungen sind mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto an:

Cabaret, Direktion Arche Freizeit AG, Zürichstrasse 183, 8910 Affoltern am Albis, zu richten.

95723/390949

Hôtel - Restaurant de la Rose

Rue de Morat 1, CH-1702 Fribourg
Telefon 026 351 01 01, Fax 026 351 01 00

Für unser traditionelles, unter Denkmalschutz stehendes Hotel aus dem 17. Jahrhundert, im Herzen der Altstadt von Fribourg (70 Betten, 2 Restaurants, Bankett- und Seminarsäle, 1 Bar und 1 Discothèque), suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine freundliche, qualifizierte und belastbare

1. Réceptionssekretär/in – Aide du patron

in Jahresstelle.

Wir erwarten von Ihnen:

- abgeschlossene kaufm. Lehre, Berufserfahrung in der Hotellerie
- sehr gute Sprachkenntnisse in D, F, E wenn möglich Italienisch
- Front-Office, System Fidelio-, Microsoft Word-, Excel-Kenntnisse
- Teamgeist, Mithilfe an der Front (Buffet, Mittags- und Bankett-service).

Wir bieten Ihnen:

- eine sehr interessante, abwechslungsreiche und äusserst verantwortungsvolle Aufgabe, selbständiges Arbeiten sowie ein angenehmes Arbeitsklima
- der Aufgabe entsprechende Entlohnung, geregelte Freizeit sowie auf Wunsch eine nette Unterkunft.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hôtel*** de la Rose, z. Hd. Frau Elisabeth Demola-Stangl

Rue de Morat 1, CH-1702 Fribourg.

95530/11746



HOTEL ALPIN
SAAS FEE

Für die kommende Wintersaison suchen wir für unser ***-Hotel/Restaurant

jungen Küchenchef (m/w) Saaltöchter (auch Anfängerin) Kindermädchen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Hotel Alpin
3908 Saas Fee
Telefon 027 957 15 77

95734/23066

Möchten Sie teilhaben am Erfolg eines neuen Konzeptes und besitzen Sie das nötige Selbstbewusstsein, um als Teamleiter und kreativ

Küchenchef

Eintritt nach Vereinbarung

in einem bekannten ***-Hotel in den Bündner Bergen für Furore zu sorgen?...

Dass Sie mit der neuzeitlichen Küche gleichviel anfangen können wie mit der klassischen versteht sich von selbst, auch probieren Sie gerne mal etwas Neues aus und lieben die Vielfalt und Frische des Marktes. Ein kulinarischer Traum.

Sind Sie überdies noch ein guter «Unternehmer», welcher die Küchenrendite als Herausforderung sieht und nicht als Hindernis...
...und haben Sie auch noch viel Spass an der Förderung und Ausbildung von Lehrlingen, dann senden Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 95796 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95796/17566



Beau-Site
Hotel Restaurant Adelboden

Als mittelgrosses *****-Hotel mit 65 Betten, Restaurant mit erstklassiger Gourmet-Küche und umfangreichem Weinangebot, legen wir grossen Wert auf Qualität sowie auf eine freundliche, zuvorkommende und fachlich korrekte Gästebetreuung.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir per Mitte Dezember 1997 oder nach Vereinbarung, in Saison- oder Jahresstelle, folgende motivierte Mitarbeiter/innen:

Küche:

Chef de partie

mit Freude an einer kreativen, abwechslungsreichen Küche

Service:

Servicefachangestellte oder Kellner

(mit abgeschlossener Berufslehre) für den gepflegten Speiservice in unserem A-la-carte-Restaurant und im «Le Gourmet»

Etage/Lingerie:

Gouvernante/Hotelfachassistentin

Minimum 1-2 Jahre Berufserfahrung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen:

Hotel Beau-Site, J. + R. Lévy-Beyeler, 3715 Adelboden.
Für Auskünfte steht Ihnen Frau Lévy gerne zur Verfügung.
Telefon 033 673 22 22.

95792/191

Cresta Palace Celerina

Suchen Sie eine neue Herausforderung in der einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins?

Wir suchen ab 20. Dezember 1997 folgende, bestens ausgebildete und motivierte Mitarbeiter/innen:

Concierge (D, I) Réceptionist/in (D, I)

Chef de rang Commis de rang

Commis de cuisine

Etagenportier Zimmermädchen

In unserem renommierten und traditionsreichen Viersternhotel (170 Betten) erwartet Sie eine interessante und vielseitige Aufgabe.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Cresta Palace Hotel
H. P. und E. Herren
7505 Celerina/St. Moritz
Telefon 081 833 35 64

95771/6955

Ein renommierter Landgasthof im Aargau sucht per sofort einen/n

Küchenchef/in

Beste Qualität und hoher Standard haben in unserem kulinarischen Angebot absolute Priorität. Deshalb beschäftigen wir einen/n Fachmann/-frau, der/die in /seinem/ihrer Berufserfahrung zu bieten hat. Sie haben ein ausgesprochenes Organisationstalent sowie wirtschaftliches Wissen. Die Qualifikation für eine erfolgreiche Lehrlingsausbildung bringen Sie mit.

Wir bieten eine anspruchsvolle Position, eine vielseitige Küche, auf Wunsch moderne Wohnung vorhanden. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie unter Chiffre 95838 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95838/241636

BERGBAHNEN SAANENLAND-SIMMENTAL AG

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Auf den kommenden Winter fehlen Sie noch in unserem jungen Team im Berggasthaus Rinderberg-Spitz in Zweisimmen als

Küchenchef (w/m)

Wir erwarten:

- abgeschlossene Berufslehre
- verantwortungsbewusste, kreative Führung
- wirtschaftliches Denken und Handeln
- guter Organisator

Wir offerieren:

- vielseitige, interessante Jahresstelle
- modernes Lohn- und Beteiligungssystem
- Stellvertretung der Geranten
- Abendsatz nur bei Anlässen und Veranstaltungen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann richten Sie bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto bis spätestens 16. September 1997 an:

Bergbahnen Saanenland-Simmental AG
z.H. Frau Solveig Lanz, Geranten
Bahnhofplatz/Postfach
3777 Saanenmörser
Telefon 033 748 87 37

95690/27535

Rigiblick am See

Buchs

Herausforderung am Vierwaldstättersee in wunderschöner Jugendstil-Hotel. Wir suchen nach Vereinbarung Mitarbeiter für kreative Frischküche:

Chef de Partie Commis de Cuisine

C.J. Rölli, Rigiblick am See, Seepfad 3, 6374 Buochs, Tel. 041 620 48 64, Fax 041 620 68 74

95710/95869

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Wir suchen nach Übereinkunft in Jahresstelle noch folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:

Direktionssekretärin

Erfahrungen an der Hotélreception unbedingt erforderlich. Mindestalter 24 Jahre.

F & B-Betriebsassistent Betriebsassistentin

für Service

Etagengouvernante

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

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

95643/11332

Wir suchen einen

Sous-Chef

In unserem vielseitigen Unternehmen mit 3 Restaurants und einer 12 Mann-Frau-Brigade, setzen wir Freude an Menschen (-führung) und am Essen voraus.

Die systematische Arbeitsweise dürfen Sie als erstzertifizierten Gastrobetrieb Europas mit einem Qualitätsmanagement-system nach ISO 9001 voraussetzen. Interessiert? Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Hans Robert Weiss

95480/92510

Best Western

STERNEN MURI

Hotel Sternen, Postfach, 3074 Muri/Bern

GRÄCHEN

Der Tourismusverein Grächen hat auf die kommende Wintersaison (Eintritt ab 1. November 1997 oder nach Vereinbarung) folgende Jahresstellen zu besetzen:

Leiter/in Animation

(mit teilweiser Stellvertretung der Direktion)

Sie sind innovativ und voller Tatendrang. Als Verantwortliche/r der Gästeanimation stehen Sie im täglichen Kontakt mit unseren Gästen und wissen diese zu begeistern. Gute Fremdsprachenkenntnisse (F/E/I) sowie ein sicheres Auftreten sind Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Stelle. Zudem verfügen Sie über Erfahrung im Tourismus und kaufmännische Kenntnisse.

Mitarbeiter/in Gästeinformation

Sie haben Freude im Umgang mit Gästen, sind aufgeschlossen und haben stets ein offenes Ohr für das Anliegen unserer Gäste. Selbst in hektischen Zeiten meistern Sie die Situation spielend. Sie verfügen über solide EDV- und Sprachkenntnisse sowie über eine gute Allgemeinbildung. Teamgeist, touristische Erfahrung und motiviertes Arbeiten sind für Sie keine Fremdwörter.

Falls Sie sich durch eine dieser Tätigkeiten angesprochen fühlen, so erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen bis spätestens 15. September 1997. Wir freuen uns, Sie anschliessend noch ausführlicher über die Tätigkeiten zu informieren.

Tourismusverein Grächen
Herrn Otto Andenmatten, Präsident
3925 Grächen/Wallis

95656/28234

Wanted!

WINTERSAISON in der Alpenarena Flims-Lax-Falera

Gratis-Bergbahn-Abonnement, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und Unterkunft im Betrieb oder im Tal sind bei uns selbstverständlich.

Mit Eintritt per Mitte Dezember 1997 oder nach Vereinbarung suchen wir für unsere Restaurationsbetriebe im Skigebiet Weiss Arena:

Restaurant Trattoria Startgels 1600 m ü. M.
Lebhafter Tagesbetrieb

Betriebsleiter-Küchenchef

(evtl. Betriebsleiterpaar:
er: Küchenchef; sie: Buffet + Kasse)

Kassierin

Serviceangestellte m/w Leiterin Schneehäsl-Bar Hausangestellte

Bergrestaurant Narau 1838 m ü. M.
Lebhafter Tagesbetrieb

Betriebsleiterpaar

er: Küchenchef;
sie: verantw. für Service + Administration
(3 1/2-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung)

Köche/Köchinnen Serviceangestellte m/w

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung direkt an:
Weisse Arena AG, Dieter Kramer, 7017 Flims
Telefon 081 921 58 22 oder 079 611 01 28
Fax 081 911 58 57

95751/17884

weissearena

DER TEUFELHOF BASEL

Für unsere Weinstube mit ihrer anspruchsvollen Kundschaft und ihrem ököpigen Team suchen wir eine oder einen

WEINSTUBELEITER/IN als Vermittler/in

- * der Kochkunst unseres 14köpfigen Küchenteams
- * unserer stets wechselnden Weine im Offenausschank
- * unserer 450 Flaschenweine

Übrigens: Diese Kaderperson benötigt:
Neugier, Offenheit, Flexibilität, Selbstständigkeit, Belastbarkeit, Organisationstalent, Führungsqualitäten, gute Weinkenntnisse, Sprachen D - F - E

Eintritt wenn möglich auf den 1. September 1997 oder auf Vereinbarung

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:
Monica Thommy, Leonhardsgraben 49, CH - 4051 Basel

95702/25449

Direktionsassistentin

GRAND HOTEL KRONENHOF
PONTRESINA

Unser architektonisch und historisch bedeutendes Grand Hotel pflegt eine feine Engadiner Gastfreundschaft. Die Ansprüche unserer internationalen Gäste erfüllen wir mit Freundlichkeit, Spass, Engagement und fachlichem Können.

Zur Ergänzung unseres motivierten und erfolgreichen Teams suchen wir für die Wintersaison 1997/98 folgende Mitarbeiter/innen:

**CHEF DE PARTIE
COMMIS DE CUISINE
COMMIS PÂTISSIER
TOURNANT GARDE-MANGER/PÂTISSIER**
FÜR DIE ANSPRUCHSVOLLE HOTELKÜCHE MIT GEFLLEGTEM
A-LA-CARTE-BETRIEB

**CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG**
(MIT DEUTSCHKENNTNISSEN)

**BARMAN
COMMIS DE BAR**

RÉCEPTIONIST/IN
MIT BERUFLICHER ERFAHRUNG (FRONT-OFFICE-SYSTEM
«FIDELIO») UND GUTEN SPRACHKENNTNISSEN IN D/E/I

LOGENTOURNANT
FÜR INFORMATION-, TELEFON- UND CHAUFFEURDIENST MIT
GUTEN DEUTSCH- UND VORZUGSWEISE AUCH ENGLISCH- UND
ITALIENISCHKENNTNISSEN

**ASSISTENTIN DER GOUVERNANTE
OFFICEMITARBEITER/IN
ZIMMERMÄDCHEN**
MIT DEUTSCHKENNTNISSEN UND BERUFLICHER ERFAHRUNG

BADEMEISTER
FÜR AUFSICHT UND BETREUUNG HALLENBAD
SOWIE WELLNESS-BEREICH

DIPL. MASSEUR/IN

KINDERBETREUERIN
MIT SPRACHKENNTNISSEN (D/E)

SPORTANIMATOR/IN

HAUSTECHNIKER
ZUR UNTERSTÜTZUNG UNSERES TECHNISCHEN LEITERS

**ALLROUNDER
MIT PRAKTISCHEM FLAIR**
U. A. FÜR DIE BETREUUNG DES HOTELEIGENEN EISELFELDES

Falls Sie gerne Ihr berufliches Können einbringen und weiterentwickeln möchten, flexibel und zuverlässig sind und auch einen freundlichen Umgang pflegen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Unsere Anstellungsbedingungen richten sich nach dem L-GAV.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

GRAND HOTEL KRONENHOF
Frau Vreni Birri
CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 01 11
Telefax 081 842 60 66

95595/2782

Wanted!

WINTERSAISON in der Alpenarena Films-Laax-Falera
Gratis-Bergbahn-Abonnement, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und auf Wunsch Unterkunft sind bei uns selbstverständlich.

IGLU-BAR, - ARENA, - STERN-BAR

An der Talstation der Bergbahnen in Films
Geöffnet von 8.00 bis 04.00 Uhr

Mit Eintritt per November/Dezember suchen wir zur Verstärkung unseres jungen, aufgestellten Teams:

Serviceangestellte
für lebhaften Bar- und Discobetrieb

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung direkt an:
Weisse Arena AG, Dieter Kramer, 7017 Films
Telefon 081 921 58 22 oder 079 611 01 28
Fax 081 911 58 57

95750/17884

Weisse arena

Gesucht in Jahresstelle ab November/Dezember 1997

**Aide du patron/
Direktionsassistentin**

in einem ***-Hotel in Davos.

Mit Verantwortung der Réception, Service- und Lohnbuchhaltung. PC vorhanden.

Offerten bitte unter Chiffre 95826 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

95826/9296

Wir suchen

Beste Qualität und hoher Standard haben in unserem kulinarischen Angebot absolute Priorität. Deshalb beschäftigen wir Fachleute, die in ihrem Beruf Erstklassiges und Kreatives zu bieten haben. Per Ende 1997/Anfang 1998 suchen wir einen

Küchenchef

Unser idealer Bewerber verfügt über ausgezeichnete praktische Erfahrung (evtl. eidg. dipl. Küchenchef), fundierte Kenntnisse im Bereich Bankette und Party Service, ausgesprochenes Organisationstalent sowie wirtschaftliches Wissen. Es macht Ihnen Freude, eine Küchenbrigade von 26 Mitarbeitern zu führen. Die Qualifikation für eine erfolgreiche Lehrlingsausbildung bringen Sie mit, Sie arbeiten gerne im Team und sind ein guter Motivator. Entscheidungen zu treffen und Verantwortung zu tragen, das ist für Sie eine Selbstverständlichkeit.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Bahnhof Restaurants Basel
Hans Berchtold, Personaldienst
Centralbahnstrasse 14, 4051 Basel.

95471/2941



**BAHNHOF RESTAURANTS
BASEL**

HOTEL BAHNHOF TERMINUS

Mittelklasshotel mit 100 Betten, Hausbar,
3 Restaurants, Seminarräumen

Auf kommende Wintersaison suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle freundliche, fach- und sprachkundige Mitarbeiter:

- Chef de rang (Oberkellner)
- Servicefachangestellte
(per 1. Oktober 1997)
- Chef de partie
- Commis de cuisine
- Hotelfachangestellte

Sind Sie interessiert, unser junges Team zu unterstützen? Dann freuen wir uns auf eine schriftliche Bewerbung an:

Hotel Bahnhof-Terminus
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3, 7270 Davos Platz
Telefon 081 413 25 25

95543/9539

HOTEL WALTHER

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf kommende Wintersaison (ab 18. Dezember 1997) noch folgende Mitarbeiter/innen für unser Relais & Châteaux Hotel.

- Service:
- 2. Chef de service
- Servicefachangestellte, Bar und Halle

Empfang:
- Nachtportier

Gerne erwarten wir 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**

95846/2780

Adecco HOTEL

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
01/297 79 79
Waaaghausgasse 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
Place du Midi 29, 1951 Sion 1
027/329 06 80

GESCHÄFTSFÜHRER

Ein erfolgreiches Trendlokal sucht den frontorientierten Geschäftsführer. Sie tragen die Verantwortung für den Einkauf, das Controlling, die Organisation, die Administration und für die Hygiene. Sie verfügen über eine gastronomische Ausbildung und gute Führungs- und Fronterfahrung. Sie sind 25 bis 30 Jahre alt, flexibel und motiviert und suchen eine Stelle, die wie Musik in Ihren Ohren ist? Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

GESCHÄFTSFÜHRER w/m

Wir suchen für ein modernes Fastfood-Restaurant in Luzern einen Geschäftsführer mit Flair für den «American way of life». Organisation und Flexibilität sind Ihre Stärken, und Sie verstehen es, ein junges Team zu führen, zu motivieren und zu schulen. Idealerweise bringen Sie Erfahrung in einer ähnlicher Position mit und besitzen das Wirtepatent. Sie unterstützen Ihre Mitarbeiter an der Front und erledigen die administrativen Aufgaben in Randzeiten. Aufstiegs- und Weiterbildungsmöglichkeiten sind ebenso interessant wie die Anstellungsbedingungen. Sind Sie interessiert, senden Sie umgehend Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie mich an.

Luzern, Frau Roggenmoser, 041/210 02 60

BETRIEBSASSISTENT w/m

Als rechte Hand des Geschäftsführers übernehmen Sie in diesem Landgasthof die Gastgeberrolle und leiten mit organisatorischem Geschick den gesamten Frontbereich. Ihr Berater- und Verkaufertalent ist ebenso gefragt wie die Fähigkeit, Mitarbeiter kollegial zu führen und zu motivieren. Dank Ihrer Begeisterungsfähigkeit stehen Sie neuen Ideen offen gegenüber und bringen oftmals den Stein gleich selber ins Rollen. Rufen Sie mich noch heute an!

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

SOUS CHEF

An Ehrgeiz, Spass und Freude am Beruf hat es Ihnen noch nie gefehlt. Wir suchen für ein Erstklasshotel in Zürich mit vielfältiger Kundschaft den ambitionierten Sous chef, der einen Karriereschritt machen möchte. Neben Ihren eigenen Berufskennntnissen fördern Sie auch gerne die das Wissen der Lehrlinge und lieben es, Ihre kreativen Ideen im à la carte-Bereich (mediterrane Küche) umzusetzen. Für Ihre Zukunft kontaktieren Sie Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SOUS CHEF (TAGESDIENST)

Für die hochstehende Küche (à la carte, Bankett, Spezialkost) dieser exklusiven Residenz in Zürich öffnen sich per November einem ambitionierten und kreativen Sous chef zwischen 26 bis 35 Jahren Tür und Tor für den weiteren erfolgreichen Verlauf seiner kulinarischen Karriere. Sie sind die kompetente Vertretung des Küchenchefs in allen Belangen, verfügen über einen guten Leistungsausweis in der gehobenen Gastronomie und in der Mitarbeiterführung. Eine echte Herausforderung. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

ADMINISTRATIONSMITARBEITERIN

Für ein sehr bekanntes, der Hotelbranche verwandtes Dienstleistungsunternehmen suchen wir die Administrationsmitarbeiterin. Wenn Sie eine jüngere, selbstsichere Person sind, die über gute Sprachkenntnisse verfügt, Sie stark in EDV und Kommunikation sind, Korrespondenz für Sie kein Problem darstellt, und Sie sich in einem dynamischen Umfeld behaupten möchten, so bietet sich hier eine nicht alltägliche Gelegenheit. Sollten Sie zudem über Erfahrung in der Hotellerie verfügen und eine Tagesstelle suchen, rufen Sie an.

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

VERBIER, CRANS MONTANA, VILLARS, CHAMPÉRY

Envie de passer une saison dans les stations? Si vous êtes cuisinier, sous-chef, serveur(se), chef de rang ou réceptionniste, vous aimez votre profession et vous cherchez un nouvel challenge, vous êtes la personne recherchée. Nous avons différents postes à vous proposer. Appelez de suite ou envoyez vos dossiers.

Sion, Monsieur Chabbey, 027/329 06 80

«Zeit zum Leben»

Das Motto gilt nicht nur für unsere Gäste, sondern als Leitsatz auch für unsere ganze Mitarbeiter-Crew.

Teamgeist, Motivation, Eigenverantwortung und Herzlichkeit sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere natürliche Art, in einem sportlichen First-Class-Hotel mitzuarbeiten.

Haben Sie Lust dabeizusein?

Ab Mitte Dezember 1997 brauchen wir Ihre Mitarbeit als:

2. Oberkellner/in

Chef de rang

Chef de bar

Chef de partie

Demi-chef de partie

Commis de cuisine

Unsere Basis sind:

Ihr Wissen, Ihre Erfahrung, Ihre Freude an der gelebten Dienstleistung, gepaart mit unserer offenen Herzlichkeit, unserem Teamgeist sowie unserer Zielstrebigkeit.

Ein junges Chalet-Hotel mit 230 Betten, zwei Restaurants, Hallenbar, Dancing, Konferenzräumlichkeiten und diversen Sportanlagen erwartet Sie.

Umgeben sind wir von der herrlichen Bergwelt des Saanenlandes, welches uneingeschränkte Freizeitmöglichkeiten in einem einmaligen Ambiente bietet.

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen
Monika Schüpbach
Auf der Halten
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 64 64
033 748 64 03 (direkt)

STEIGENBERGER
G S T A A D - S A A N E N

HOTEL EUROPE AU LAC, Ascona****
sucht per sofort – Sommersaison

Chef de partie Commis de cuisine

Offerten erbeten an:

Hotel Europe au lac, 6612 Ascona
Telefon 091 791 28 81

95740/2003



Meiringen-Hasliberg-Bahnen

Die Meiringen-Hasliberg-Bahnen AG erschliessen ein Wander- und Schneesportgebiet im Berner Oberland zwischen 600 und 2 500 m ü. M. Über 2 500 000 Personen lassen sich von uns jährlich an die Sonne transportieren.

Wir suchen per 1. September 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

Marketing-Mitarbeiter/in

Sie sind jung, dynamisch, zielorientiert und kreativ und kaufm. ausgebildet. Sie verfügen über eine Marketing-Zusatzausbildung oder über qualifizierte Erfahrungen in diesem Bereich und gute EDV-Kenntnisse (MS-Office).

Mit Ihrem Einsatz unterstützen Sie den Ausbau einer marketingorientierten Organisation in einem kleinen Team. Ihr Aufgabengebiet umfasst u. a.:

- Produkt- und Tarifgestaltung
- Planen von Werbemitteln und VF-Aktionen
- Betreuung der Verkaufsstellen und Weiterbildung des Verkaufspersonals
- Aufbau einer Verkaufsstatisik.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Ihre Unterlagen richten Sie bitte an:

Meiringen-Hasliberg-Bahnen AG
Hans Beerli, Direktor
Postfach 607
3860 Meiringen
Telefon 033 972 50 10

**Meiringen
Region
Hasliberg**

95672/88463

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Dafür, dass das Hotel Ermitage direkt am Zürichsee und nur wenige Autominuten von Zürichs Stadtgrenze steht, können wir nichts. Dass jedoch die exzellente, mediterrane Küche mit 17 Gault & Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist und dass wir auch zu den «Grandes Tables Suisses» gehören, verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz aller unserer Mitarbeiter. Zum Landhaus ähnlichen Hotel gehören neben dem renommierten Restaurant «Le Pavillon» das Terrassenrestaurant und der Beach Club, die Hotel-Bar und die 26 eleganten Gästezimmer (davon 6 Suiten).

Per sofort suchen wir für das Restaurant «Le Pavillon» einen

Chef de service

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stilvoller Umgebung und einzigartiger Ambiente Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

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

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

ERMITAGE

**** Hotel • Restaurant • Bar am See
Frau Constanca Jörger
Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80, 8700 Küsnacht
Telefon 01 910 52 22, Telefax 01 910 52 44
E-Mail: ermitage@bluewin.ch
http://www.ermitage.ch

84545/1785

Wir suchen für unser ***Hotel im Herzen der Stadt Zürich

Hotelsekretärin (Réception)

So stellen wir uns unsere neue Mitarbeiterin vor: Sie sollten viel Freude im Umgang mit internationalen Gästen und Hotelberufserfahrung haben. Viel Eigeninitiative, Einfühlungsvermögen, flexibel und auch in hektischen Momenten den Kopf bewahren. Sprachen E/F/I oder Spanisch. PC-Erfahrung.

Wir bieten:
– interessante, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgaben
– Selbstständigkeit und Verantwortung
– sehr gute Anstellungsbedingungen

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Direktion Hotel Astor
Weinbergstrasse 44
8006 Zürich

95362/39845

LINDE BADEN



In unseren lebhaften und vielseitigen Betrieb suchen wir in Jahresstelle zuverlässigen, einsatzfreudigen

Jungkoch/Koch

in kleine Brigade. Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeits- und Freizeit, 5-Tage-Woche, die üblichen Sozialleistungen, auf Wunsch kann mobiles Studio vermittelt werden.

Fam. F. Wanner
Hotel-Restaurant Linde
Mellingerstrasse 22
5400 Baden
Telefon 056 222 53 85

Parkhaus hinter dem Hotel



Hotel Walensee
TRATTORIA
8872 WEESEN
Tel. 055-616 16 04
Fax. 055-616 16 71

Für unseren lebhaften Betrieb am wunderschönen Walensee suchen wir nach Vereinbarung eine freundliche

Serviceangestellte
sowie einen versierten
Chef de Service

Für nähere Auskünfte und Informationen stehen wir gerne zur Verfügung und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herr Loris Betto
Hotel Walensee TRATTORIA
Hauptstrasse 27, 8872 Weesen

Seiler au Lac
BÖNIGEN-INTERLAKEN

75 Betten
Restaurant Français
Grill-Pizzeria
«La Bohème»

Welche/r aufgestellte

Servicemitarbeiter/in
möchte ab sofort bis Ende Oktober unser Team vervollständigen?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
E. Zingg, Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen
Telefon 033 822 30 21

CARRIERE

95513/2590

DOMINO GASTRO
«Stein um Stein», wir von der DOMINO GASTRO ZÜRICH bringen Sie garantiert ans Ziel!
Gesucht in und um Zürich:
Jungkoch, Chef de partie (Tagessdienst möglich), Sous-chef, Küchenchef, Pâtissier, Chef de rang, Chef de service, Betriebsassistenten, Réceptionsmitarbeiter w/m, Gouv. nanten und viele weitere interessante Stellen.
Nutzen Sie Ihre Chance, und senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu, oder rufen Sie Herrn R. Eng an.
Telefon 01 432 73 73
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

GRAND HOTEL PARK

GSTAAD
★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage in Gstaad.

Für die kommende Wintersaison 1997/98 suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:

Chefs de rang

kontaktfreudige, verkaufsorientierte Fachleute, welche mit Freude und Engagement unsere Kundschaft verwöhnen
(Sprachkenntnisse D/F/E)

Etage:

Zimmermädchen

mit Berufserfahrung, D, F, evtl. E

Nachreiniger/Reiniger

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00



The Swiss Leading Hotels

95846/15075

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____ Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____ PLZ/Ort _____
Telefon _____

	1/4 Jahr	1/2 Jahr	3/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 134.-*	☐ Fr. 79.-*	☐ Fr. 46.-*
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 168.-	☐ Fr. 98.-	☐ Fr. 58.-
Europa (Luftpost)	☐ Fr. 228.-	☐ Fr. 131.-	☐ Fr. 75.-
übersee (Luftpost)	☐ Fr. 299.-	☐ Fr. 181.-	☐ Fr. 99.-

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

*inkl. 2% MwSt

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis, Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.-*

Bitte ausschneiden und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst,
Postfach, CH-3001 Bern



KRONE-NEWS

Nur zehn Minuten von Luzern entfernt, am schönen Sarnersee, suchen wir per 1. November 1997 oder nach Vereinbarung einen

Chef de service

Wir erwarten jemanden, der sich an der Front wohl fühlt und Erfahrung hat, stressorientiert ist, gerne ein Team führt und für unsere Lehrlinge ein Vorbild ist. Fachliche Kompetenz und die entsprechenden Sprachkenntnisse setzen wir voraus.

Rufen Sie uns an, gerne gibt Ihnen Herr Stuppan, Personalchef, weitere Auskünfte, oder senden Sie die Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL KRONE SARNEN
Brünigstrasse 130, 6060 Sarnen
Tel. 041 660 66 33, Fax 041 660 82 34

P 95627/6404

WIR

WERDEN IHNEN SCHON ZEIGEN, WIEVIEL SPASS DIE GASTRONOMIE MACHEN KANN...

...kennen Sie das Schloss Schadau?

Wir meinen, dass Sie es nicht wiedererkennen werden!

- MAÎTRE D'HÔTEL/
RESTAURANT MANAGER
- SERVICEMITARBEITER
- PÂTISSIER
- SOUS-CHEF

Anlässlich der **Neueröffnung** dieses gastronomischen Treffpunktes in der Thuner Region suchen wir **junge, dynamische** Mitarbeiter, denen ein 08/15-Job zu langweilig ist.

Wir wünschen uns Kandidaten, die **Eigeninitiative** zeigen und **Lust** haben, an der Gestaltung von Konzepten und Arbeitsabläufen mitzuwirken.

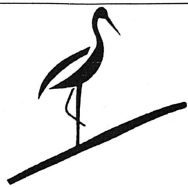
Neben einem netten und gepflegten Erscheinungsbild, legen wir Wert auf **Engischkenntnisse** und vor allem **Kundenorientierung**.

Wir bieten nicht nur eine **abwechslungsreiche** Tätigkeit in einem **motivierten, jungen Team**, sondern auch noch sehr viel mehr...

Weitere Informationen erhalten Sie bei einem persönlichen Gespräch.

Ihren Lebenslauf mit Foto senden Sie bitte umgehend unter Chiffre 95855 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

95855/390990



Hotel zum Storchen

Für unser traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich, direkt an der Limmat, suchen wir per Anfang September 1997 eine/n

Chef de partie

Sie sind jung, haben bereits Erfahrungen auf den verschiedenen Posten sammeln können. Dann sind Sie genau die/der Richtige für unseren eidg. Dipl. Küchenchef Fredi Nussbaum der es versteht, unsere Gäste mit abwechslungsreichen und marktfrischen Gerichten zu verwöhnen.

Neben L-GAV Arbeitsbedingungen, bieten wir Ihnen ein attraktives Arbeitszeitmodell.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an unseren Personalchef Robert Liechti, oder rufen Sie einfach an.

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich
01/211 55 10



ZERMATT - Schweiz

«Die Alex Hotels»

Hotel Alex★★★★ & Alex
Schlosshotel Tenne★★★★

Gastfreundschaft ist Freundschaft – Freundschaft verpflichtet.

Wir suchen für die kommende Winter- und evtl. Sommersaison in unseren beiden renommierten Hotels folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

- Réception/Büro:** **Sekretärin/Mithilfe im Service**
mit Hotelerfahrung und guten Kenntnissen in Englisch und Französisch in Wort und Schrift
- Hotelbar/Dancing (3 Bars)** **Barmaid mit Erfahrung**
– mit Inkasso (sehr gute Verdienstmöglichkeiten)
– sprachkundig
- Saal/Restaurant:** **Servicefachangestellte/r**
mit Sprachkenntnissen
- Küche:** **Chef de partie**
Chef de partie mit asiatischen
Kochkenntnissen
Commis de cuisine
Grillkoch (Holzkohlengrill)
– Hotelgäste und à la carte mit hohem kulinarischem Niveau

Wenn Sie an dieser Herausforderung Freude finden und in einem motivierten Team unseren Leitsatz in die Tat umsetzen möchten, dann senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL ALEX
Familie Alex Perren, CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 17 26

95667/39497

At home in Zurich

★ ★ ★ ★ ★

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung engagierte, gewinnende Mitarbeiter mit Berufserfahrung als

Réceptionist/in für unser lebhaftes Front-office

Servicefachmitarbeiter/in für den A-la-carte- und Bankettservice

Wirtin

für unser gemütliches Altstadtbeizli,
die Wirtschaft zur Schtund

Herr Christoph Brügger, Administration,
freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit den kompletten Unterlagen und Foto.

Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich
Telefon 01 224 25 26



The Swiss Leading Hotels

95789/379204

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 bis 17 Uhr bei

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

95730/217735

Gesucht in eine Villa am Zürichberg in Zwei-Personen-Haushalt, vollamtlicher

Butler/Koch oder Haushälterin oder Paar

Arbeitseintritt möglichst bald oder nach Vereinbarung. Bitte Bewerbungen oder Auskünfte richten an:

Inter Treuhand- und Verwaltungs AG
Postfach 28, 8030 Zürich, Tel. 01 251 82 10.
O 95691/290933



Hotel - Restaurant Thalwilerhof

sucht zur Ergänzung
junge, dynamische, be-
rufserfahrene

SERVICE MITARBEITERIN

Schichtbetrieb! Sehr gute

Deutschkenntnisse & C-Bewilligung

Versuchen Sie's!

Bewerbungsunterlagen richten sie
bitte an M. Amstutz Bahnhofstr.

16. 8800 Thalwil oder

Telefon ab 13.30 720'06'03

BETELBERG LENK, DANK

Wir sind ein erfolgreiches, mittelgrosses Bergbahnunternehmen an der Lenk im Berner Oberland.

Wir suchen per sofort eine/n verantwortungsvolle/n

Leiter/in Administration

In dieser anspruchsvollen Stelle sollten die Themen Rechnungswesen, Sekretariat, Verkauf, Personalwesen und sehr gute PC-Kenntnisse für Sie keine Fremdwörter sein.

Wir erwarten eine junge, dynamische Person, die terminbewusst und selbständig ein kleines Team führt und die Stellvertretung des Geschäftsführers übernehmen kann. Sie sind flexibel und belastbar und fühlen sich in schöner Bergwelt wohl.

Interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung bis spätestens Ende August.

Bergbahnen Lenk-Betelberg
z. H. HU. Schläppli
Kronenplatz
3775 Lenk
Telefon 033 733 20 20

P 95699/237884

Für unser

JUGEND-WIRTSCHAFTSPROJEKT

im Ristorante PULCINO in Zürich/Niederdorf suchen
wir einen experimentierfreudigen

KOCH

Sie sind eine Persönlichkeit mit guter Berufsausbildung und -erfahrungen, welche es Freude macht in einer nicht alltäglichen, mediterranen Küche den Küchenchef zu unterstützen und, zusammen mit einem jungen Team, neue gastronomische Ideen umzusetzen und damit unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

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



Das etwas andere PALACE HOTEL bietet Ihnen:

- eine Arbeitsstelle in einem modernen, renovierten aber auch traditionsreichen 4-Stern-Hotel mit 100 Betten
- eine vielfältige Restauration mit internationalen Gästen
- einen aussergewöhnlichen Lebensraum auf 1650 Metern vis-à-vis von Eiger, Mönch und Jungfrau im Berner Oberland
- einen autofreien Wintersportort mit sehr attraktiven Sportmöglichkeiten zu reduzierten Preisen
- die Vorteile des **alten Gesamtarbeitsvertrages**
- eine Saisonstelle von zirka 20. Dezember bis Ostern 1998 mit der Möglichkeit der Weiterbeschäftigung im Sommer.

Sie haben Interesse an einer Stelle als:

2. Chef de service (w/m)

- Sprach- und Fachkenntnisse, Freude am Beruf und Flexibilität sind Ihre Stärken

Servicemitarbeiter/in

- Erfahrung im A-la-carte- und Menüservice
- gute Sprachkenntnisse in D und E
- Interesse am Beruf und an der Kommunikation.

Anfangsréceptionistin

- ein idealer Einstieg in einen nicht alltäglichen Job
- Sie bringen sehr gute D- und E-Kenntnisse, Spass am Gästekontakt, Interesse am Computer und Offenheit für viel Neues mit.

Barmaid für die BALLON-BAR

- Ihr charmantes Lächeln, bunte cocktails, Gespräche in verschiedenen Sprachen, Ihre Flexibilität und Ihre Erfahrungen helfen die Ballon-Bar zu einem «IN PLACE» in Mürren zu machen!

italienischer Spezialitätenkoch

- die klassische italienische Küche und frische Teigwaren sind Ihre grosse Stärke.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Andreas Dietler, Direktor
Hotel Palace, 3825 Mürren
Telefon 033 855 24 24

Bistro-Café – marktfrisch auf den Tisch
Ristorante Peppino – tipicamente italiano!
Inferno-Bar – wenn die Nacht zum Tage wird...
Ballon-Bar – Getränke sehen über Bord

95773/26034

★★★★★
Solbad-Hotel
ERMITAGE-GOLF
CH-3778 Schönried-Gstaad
☎ 033 744 27 27

Unser Chalet-Hotel an bevorzugter Lage in Gstaad-Schönried bietet den Gästen in 69 komfortablen Zimmern und Suiten, einem vielseitigen Restaurationsangebot (15 Punkte Gault Millau) und grosszügig ausgebautem Wellnessbereich (Hallen- und Frei-Solbad, Saunapark usw.) den idealen Rahmen für die schönsten Tage im Jahr.

Wir sind gästerorientiert, verstehen uns als Team, schätzen ehrlichen Einsatz für etwas Besonderes und lieben die Herausforderung im Gastgewerbe – wenn Sie diese Leitsätze auch für sich in Anspruch nehmen, so werden Sie ab kommender Wintersaison unser/r neuer/r Mitarbeiter/in, als

Küche
**Chef Garde-manger
Demi-chef Saucier
Pâtissier**

★★★★★

Service
**Chef de rang D/E/F
Demi-chef de rang
Servicemitarbeiter/in**

★★★★★

Réception
**Night-auditor D/E/F
Ihr Einstieg an der Réception**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Hotel Ermitage-Golf
3778 Schönried-Gstaad 95822/32565

Private Member of
ALPINE CLASSICS
IN NIA
HOTEL OF SWITZERLAND
swiss golf Hotels

See you **GSTAAD SCHÖNRIED**

DAVOS

**Parsenn Sporthotel
7260 Davos Dorf**

vis-à-vis Parsenn-Bahn und Pisch-Bus-Terminal sucht für lange Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception: 1. **Sekretärin D, F, E**
Fidelio- und Windows-kundig
Restaurant: **Restaurationsstochter**
Saal: **Saaltöchter**
Cuisine: **Saucier
Entremetier
Garde-manger
Tournant**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien an:

J. Fopp, **Hotel Parsenn**, 7260 Davos Dorf
Telefon 081 416 32 32 95709/9040

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Für unseren vielseitigen Restaurationsbetrieb im Zentrum Zürichs, die Brasserie Lipp, Panorama-Bar Jules Verne und Lion's Pub suchen wir eine führungs- und berufserfahrene

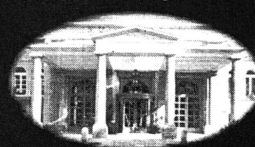
Gouvernante

die in enger Zusammenarbeit mit der Assistentin im F&B-Bereich unsere 16 Mitarbeiter des RWD führt und anleitet. Es handelt sich um eine Dauerstelle, von deren Inhaberin wir nebst guten Sprachkenntnissen eine gute Ausbildung und Erfahrung in der Mitarbeiterführung erwarten.

Gerne stellen wir Ihnen den Betrieb und die Aufgabenstellung im Detail anlässlich eines Vorstellungsgesprächs vor und erwarten zwischenzeitlich Ihre Bewerbungsunterlagen.

Sébastien Jaeger, Direktor
URANIA RESTAURANT AG
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 15 65 95714/41297

The Swiss Leading Hotels



Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekannten Wintersport St. Moritz
sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception/Büro: 2. **Chef de réception**
(mehrsprachig)
Réceptionist/in (CH)
Réceptionspraktikant/in (CH)
Praktikant F & B/Einkauf

Küche: **Chef garde-manger**
(mit Erfahrung)
Chefs de partie

Service: **Chef de rang à l'étage, D.F.I.E.**
Commis de rang
Commis de bar (sprachkundig)

Grill/Rôtisserie: **Commis de rang (sprachkundig)**

Etage: **Hausdamenassistentin**
Zimmermädchen (mit Berufserfahrung)
Etagenportier

Divers: **Kinderbetreuerin (sprachkundig)**

Chesa al Parc: **Serviertochter (sprachkundig)**
gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Eis- und Curlingplatz:
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Kulm Hotel, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

KULM HOTEL ST. MORITZ

CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

HOTEL STREIFF AROSA

Damit unsere Gäste am Morgen mit einem fröhlichen «Grüezi» empfangen werden, einen duftenden Kaffee erhalten und abends von ihren Erlebnissen erzählen können, dazu in gemütlicher Atmosphäre das mit viel Liebe zubereitete Essen mit einer guten Flasche Wein geniessen können, suchen wir für den kommenden Winter aufgestellte, fröhliche und motivierte

Réceptionist/in mit Erfahrung im Hotelfach
Servicemitarbeiter/innen für den Speisesaal

Barmaid für die Hotelbar

Hofa/Tournante für die Etage, Speisesaal und Hotelbar

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Familie M. Christen-Streiff
Hotel Streiff
7050 Arosa

Telefon 081 378 71 71 95554/1651

BâleHotels

****EUROPE/****VICTORIA/***BASLER TOR

Für das gemeinsame Controlling der beiden führenden Vier-Stern-Hotels in Basel sowie für das neue Hotel in Muttens suchen wir nach Vereinbarung, spätestens per Mitte Oktober 1997, einen

Controller

Sie haben einen kaufm. Background und/oder eine Hotelfachschule absolviert sowie EDV-Erfahrung, im speziellen gute Excel-Kenntnisse.

Wenn Sie ein besonderes Flair für und im Umgang mit Zahlen haben und eine spezielle Aufgabe als Dauerstelle suchen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an

Frau Ruth Bunke, Personalleiterin
c/o Hotel Europe
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 690 87 75



95381/3140

Wanted!

TÉGIA LARNAX

Tagsüber lebhafter Skihüttenbetrieb, abends gepflegter A-la-carte-Service
15. Min. von der Talstation Weisses Arena, Laax, entfernt

Ab Mitte Dezember bis Mitte April suchen wir folgende aufgestellte und einsatzfreudige Mitarbeiter:

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Servicemitarbeiter/innen
Barmaid/Barman Tegia Bar
Allrounder/in**
(Mithilfe Tegia-Bar & Schneebar sowie Buffet und Office)

Gute Entlohnung, Gratis-Bergbahn-Abonnement, auf Wunsch die Unterkunft im Betrieb oder im Tal/Personalhaus sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Familie Meyer, **Tegia Larnags**, 7032 Laax
Telefon 081 921 22 60 95755/17884

Weisse Arena

★★★★★
HOTEL EIGER
aktive Ferienräume in den Bergen
Grindelwald
Bistro-Bar
Restaurant
Gipfler

In unser ungezwungenes und lockeres ****-Hotel Eiger im Herzen von Grindelwald suchen wir ab der kommenden Wintersaison aufgestellte und motivierte Persönlichkeiten, um unser Team zu vervollständigen:

**Chef de service
Koch/Köchin (Tournant)
Barmaid** (evtl. auch Studentin)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Schicken Sie uns doch Ihre Unterlagen – wir freuen uns schon heute, Sie persönlich kennenzulernen!

★★★★-Hotel Eiger, Familie Heller, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 21 21, Fax 033 853 21 01 95601/14435

HOTEL RESTAURANT CAPRICE
WENGEN

In unserem ****-Hotel in Wengen (Berner Oberland) suchen wir für unsere Hotelgäste und unser A-la-carte-Restaurant für die Wintersaison oder Jahresstelle einen

**Sous-chef
und
Jungkoch/-köchin**

Für einen Jungkoch/-köchin wäre schon ab 1. Oktober 1997 eine Stelle frei.

Haben Sie Spass und Erfahrung im selbstständigen Arbeiten sowie in der Verarbeitung von Frischprodukten in der gehobenen Gastronomie? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Bewerbung.

Hedy Graf, **Hotel Caprice**, 3823 Wengen
Telefon 033 855 41 41 95840/244236



Das ****Ferien- und Seminarhotel WALDEGG (130 Betten) über den Dächern von ENGELBERG sucht freundliche, teamfähige und motivierte Mitarbeiter für die kommende Wintersaison.

**Chef de partie
Commis de cuisine
Servicefachangestellte
Servicepraktikant (m/w)**

Sind Sie interessiert, in diesem lebendigen und vielseitigen Hotelbetrieb zu arbeiten? Dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL WALDEGG
P. und C. Wallimann
6390 Engelberg



95573/10391

Réceptionisten/-innen

tourismus

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

95819/31224

Wanted!

WINTERSAISON in der Alpenarena Flims-Laax-Falera
Gratis-Bergbahn-Abonnement, 5-Tage-Woche, gute Entlohnung und Unterkunft im Betrieb sind bei uns selbstverständlich.

Berghaus Nagens 2127 m ü. M.

Eines der grössten Berghäuser der Alpen, mitten im Skigebiet gelegen, 140 Betten, 1350 Innen- und Aussenplätze, Selbstbedienungsrestaurant, Röstisserie, Stiva Falera, Hausbar.

Zur Vervollständigung unseres aufgestellten Teams suchen wir mit Eintritt per ca. Mitte Dezember 1997:

Köche m/w
Hotelmetzger/Garde-manger
Serviceangestellte m/w
Kassierinnen
Leiterin Hausbar
Kellermeister/Allrounder
(mit Fahrbew. B)
Zimmermädchen/
Hausangestellte

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung direkt an:
Weisse Arena AG, Dieter Kramer, 7017 Flims
Telefon 081 921 58 22 oder 079 611 01 28
Fax 081 911 58 57

weissearena FLIMS LAAX FALERA

95752/17894

Hotel Dolder
waldhaus
Zürich

Erfolg! Auch Ihr Ziel?

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

Chef de partie entremetier (w/m)
Eintritt nach Vereinbarung

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

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

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann sollten Sie nicht zögern und uns Ihre Bewerbungsunterlagen zukommen lassen; oder rufen Sie uns zur Besprechung Ihrer Fragen vorher an, **Telefon 01 269 10 00**, Herrn Thierry Kern, Küchenchef, (verlangen).

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

95774/41327

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.

Nach Übereinkunft suchen wir einen

Concierge

welcher unsere Gäste aus aller Welt charmant begrüsst, kompetent berätet und ihnen sowohl in Deutsch wie auch in Englisch und Französisch den Weg auf den Pilatus oder ins Verkehrshaus beschreiben kann.

Sind Sie kontaktfreudig und flexibel und bewahren Sie auch in hektischen Momenten stets die Übersicht und Ruhe, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Markus Glaser
Hoteller

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

95669/23132

Eine berufliche Herausforderung in einem bekannten Bündner Kurort:

Unser Filialleiter wird «bald» pensioniert! In der Nachfolgeregelung suchen wir einen

Metzger, evtl. Metzgermeister

- mit
- Flair für Verkauf und Organisation
- guten Kommunikationsfähigkeiten
- Führungserfahrung
- Kenntnissen in der Gastronomie,

den es reizt, eventuell zusammen mit seiner Partnerin, einen Neuanfang zu wagen.

Wir beliefern unsere Kunden aus der Gastronomie mit qualitativ hochwertigem Fleisch und Fleischprodukten. Dazu ist unser Filialleiter Ansprechpartner und kompetenter Berater unserer Kunden.

Wir bieten nicht einfach eine Stelle, wir bieten Ihnen eine Lebensweise in einem anspruchsvollen, interessanten Umfeld. Sollte Ihre Frau «zufällig» Charcuterieverkäuferin o. ä. sein, so wäre das Team komplett.

Haben wir Ihre Aufmerksamkeit erregt? Dann freut sich unsere Frau Ch. Frey auf Ihre Kontaktaufnahme.

ALBERT SPIESS AG
Ch. Frey
CH-7220 Schiers, Telefon 081 328 14 53

95563/290890

fun & you

Für unser legendäres Bergrestaurant auf dem Weisshornpfel, 2653 m ü.M. suchen wir die pflifigen, flexiblen, aufgestellten, natürlichen und vor allem freundlichen

Köche m/w
Servicemitarbeiter m/w
Buffet- und Officemitarbeiter m/w

mit einer unglaublichen Portion Berufsstolz, kurz, wir suchen Sie.

Wenn Sie also Pep haben, den Winter nicht in der Nebelsuppe verbringen wollen, nichts gegen faire Arbeitszeiten, gute Entlohnung und fortschrittliche Sozialleistungen haben und obendrein schon immer einmal gratis und franko einen persönlichen Skipass besitzen wollten, dann sollten Sie jetzt keine Zeit verlieren und sich subito bei uns bewerben. In Wort und Bild, per Post oder per Telefon.

Wir sind gespannt auf Sie.

Bergrestaurant Weisshornpfel
Familie D. und R. Perret
Telefon 081 378 84 02 (Geschäft), Fax 081 378 84 03
Telefon 081 377 12 58 (privat)

AROSA BERGBAHNEN

P 95761/173401

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch einen verantwortungsbewussten

Alleinkoch (m/w)

Unser Betrieb befindet sich mitten im Skigebiet, Torrent Leukerbad/Albinen, bietet Unterkunft für 50 Personen und hat eine grosse Sonnenterrasse. Wir würden uns auf Ihre Bewerbung freuen. Walter Briand, Restaurant Pension Briand, 3955 Albinen, Telefon 027 470 19 08.

P 95632/386320

Gesucht per 1. September oder nach Vereinbarung

Koch/Küchenchef
Koch/Entremetier

in idyllischen Landgasthof im Thurgau.
Weitere Auskünfte erteilt Ph. Niedermann, Telefon 052 746 11 58.

95804/172421

In unsere Western-Bar, suchen wir zwei initiative **Barmaids**

für Do-Fr-Sa abends, oder Fr-Sa abends.

Sie verstehen es, mit Witz und Charme unsere Gäste mit Ihren Spezial-Drinks durch den Abend zu begleiten. Eintritt per 10. Sept.

Rufen Sie doch einfach an (13.30-19.00)
"Little Joe" Western Saloon
8854 Siebnen
(a. oberen Zürichsee)
Tel. 055 / 440 26 26

Renommiertes Haus im Fürstentum Liechtenstein sucht nach Vereinbarung

Entremetier
und
Servicefachfrau/-mann

Bitte schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

Hotel Restaurant Real
Städtle 21, FL-9490 Vaduz
Telefon 0041 75 232 22 22
Fax 0041 75 232 08 91

95739/35416

Sunstar

Hotel Grindelwald

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?

Möchten Sie in einem topmotivierten Team mithelfen, neue Akzente zu setzen und innovativ in einem renommierten Haus neue Wege mitzugehen?

Sie haben uns gerade noch gefehlt...

...Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir auf kommende Wintersaison per Mitte Dezember

Réception:
Réceptions-/Hotelsekretärin
(D, E, F/EDV)
Night-auditor
(Gelegenheit für Hotelfachschulabsolventen)

Küche:
Chef saucier
Chef entremetier
Chef tournant
Commis pâtissier/-ère
Commis de cuisine

Adlerstube:
Commis de rang
(A-la-carte-Rest.) (flambier- und tranchierkundig)

Speisesaal:
Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Hotelbar:
Commis de bar w/m

Adlerhorst:
Servicemitarbeiterin
(A-la-carte-Rest. mit Tellerservice)

Housekeeping:
Generalgouvernante
(ausgebildete Hofa)

Economat/Office:
2. Economat-Officegouvernante
Hausdame
für den Bereich Wareneinkauf, Lagerverwaltung, Office und Kaffeeküche.

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann zögern Sie nicht und richten Ihr Schreiben an Herrn Thomas Schaad, Vize-direktor/Personalchef.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Telefon 0041 33 854 77 77; Fax 0041 33 854 77 70

95502/14737



Für unser neugestaltetes Haus, die **HOSTELLERIE GEROLDSWIL**, in südlichem Stil und neu unter dem Management der Familie Frapolli (Hotel Sommerau Ticino, Dietikon), suchen wir zusätzlich per sofort oder nach Vereinbarung

KOCH od. JUNGKOCH
(Saucier)

für unsere südliche, kreative Küche in der Hauptküche; ein sehr abwechslungsreicher, kreativer und wichtiger Posten in unserer italienischen Kulinarik. Eine nicht alltägliche, italienische Karte und sehr individuelle Bankette bis 600 Personen fordern einiges an Erfahrung, Einsatzwillen und Selbständigkeit, bringen aber Ihnen viel Erreuliches, nebst einer erstklassigen Referenz. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver und ausbaufähiger Arbeitsplatz in einem topmodernen Betrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, Bar, Kongressmöglichkeiten bis 600 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte: Elio Frapolli, **HOSTELLERIE GEROLDSWIL**, 8954 Geroldswil ZH
Telefon 01 747 87 87

AZ 95649/13323

THE Central PLAZA HOTEL

Superior First Class

100 Zimmer • 4 Restaurants & 2 Piano Bars

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

• **SERVICE-MITARBEITER/IN D/E**
(CH, C- oder B-Bewilligung)

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

The Central Plaza Hotel, Personalbüro,
Central 1, 8001 Zürich



Member of International Hotel Association

95809/40070

HOTEL Silberhorn

Das Hotel Silberhorn ist ein traditionsreiches und gepflegtes 4-Sterne-Hotel in bester Lage im Wintersport- und Sommerkurort Wengen im Berner Oberland. Es verfügt über 75 Zimmer, ein Restaurant für unsere Hotelgäste, ein A-la-carte-Restaurant mit 80 Plätzen, Felsenkeller, Bar und Diskothek.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Winter- und Sommersaison folgende Mitarbeiter:

Empfang: **Réceptionistin/Hotelsekretärin (D/F/E)** mit Erfahrung

Küche: **Küchenchef** – auch aus der 2. Reihe
Chef de partie
Jungkoch/Commis de cuisine

Speisesaal/Silberhornstube: **Servicefachangestellte**

Diskothek: **Barmaid/Barman**

Housekeeping: **Zimmermädchen**
Portier/Hausbursche mit handwerklichem Geschick

Gästekinder-garten: **Kinderbetreuerin**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Silberhorn
Direktion
CH-3823 Wengen
Telefon 033 856 51 31

95817/37800

HOTEL PRÄTSCHLI

Hoch über Arosa, an der Skipiste gelegen und dennoch nur 5 (Bus-)Minuten vom Zentrum: 4-Stern-Hotel mit 150 Betten, 3 Restaurants, Bar und einer der schönsten Terrassen Arosas; Kolleginnen und Kollegen, mit denen gut auskommen ist, Gäste, die immer gerne wiederkommen, sehr angenehme und fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

In diesem Hotel stellen wir nun das Mitarbeiterteam für die kommende Wintersaison (20. Dezember 1997 bis 19. April 1998) neu zusammen und haben noch folgende Positionen zu besetzen:

Hauswirtschaft:

Lingeriegouvernante/Hofa
Zimmermädchen

Küche:

Chef de partie Garde-manger
Chef de partie Entremetier
Pâtissier
Commis de cuisine

Service:

Servicefachangestellte/r

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Brigitte und Christian Menet, Hotel Prättschli
7050 Arosa, Telefon 081 377 18 61

95807/1548

Trend Hotel

Schlafen – träumen – wenn nicht heute, dann vielleicht morgen – spielt keine Rolle ...

...ist nicht die Haltung, welche wir von unserer selbständigen, gut ausgebildeten Teamverstärkung erwarten:

- **Chef de partie tournant(e)**
- **Pâtissier/Chef de partie mit Pâtisserieerfahrung**
- **Empfangssekretärin/Réceptionistin** mit Fido-Kenntnissen
- **Restaurationsleitung- und Betriebsassistentin**

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

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

5-Sterne-Hotel, Berner Oberland, sucht eine

Persönlichkeit

für die Administration, mit vollständiger Ausbildung und Erfahrung.

Sprachen: Deutsch, Französisch, Englisch

Alter: 30 bis 40 Jahre

Eintritt: zu vereinbaren.

Sehr interessante, gut bezahlte Dauerstellung.

Diskretion selbstverständlich.

Vollständige handschriftliche Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Referenzen an Chiffre 95667, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

95667/224421

al pontile

Arbeiten Sie an einem der schönsten Orte der Schweiz!

Ambiente-Ristorante AL PONTILE

an der Seepromenade von Ascona

sucht per sofort oder später

Servicefachmitarbeiter/innen

sowie

Commis di cucina

Telefon 091 791 46 04, Fax 091 791 90 60

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

ascona

95712/2194



In Mürren – im autofreien Bergferiendorf auf 1650 m ü. M. im Berner Oberland – suchen wir für das junge Jungfrau-Team noch selbständige und verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen:

In Wintersaison:
ab Mitte Dezember 1997

Küche:

Garde-manger
Saucier
Entremetier
Tournant mit Pâtisserie-Kenntnissen
Casserolier
jung und motiviert
Bedingung: Deutschkenntnisse

Service:

Chef de service
Servicefachangestellte/r für A-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse, Flambieren, Tranchieren und Plattenservice, D/E/F
Saaltochter/Kellner für aufgestellten Plattenservice, D/E

Barmaid aufgestellt und pfliffig, D/E/F, mit Phantasie für unsere Schnee- und Hotelbar

Réception

Réceptionistin mit Erfahrung aufgestellte und kompetente Schweizerin, D/E/F

Anfangsreceptionistin fröhliche und unternehmungslustige Schweizerin, D/E/F

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Hotel Jungfrau ★ ★ ★
und Jungfrau Lodge
Familie Othmar und Silvia
Emmenegger-Jordan
3825 Mürren BE
Telefon 033 855 45 45
Internet: www://muerren.ch/jungfrau
E-Mail: jungfrau@muerren.ch

95707/26018

Hotel Landgasthaus Adler
4313 Möhlin

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir flinke, aufgestellte

Servicefachmitarbeiterin

Muttersprache Deutsch.

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

95465/73580

Gasthof zum Wilden Mann

sucht per sofort oder nach Vereinbarung einen
Koch und eine/n

Serviceangestellte/n

mit Berufsausbildung. Sonntags frei. CH oder mit Bewilligung.

Auskunft erhalten Sie bei Herrn A. Mukan, Telefon 052 212 42 41.

95684/38474



In unserem A-la-carte-Restaurant (16 Punkte, 2 Toques Gault Millau) brauchen wir auf die kommende Wintersaison in Jährsstelle

Chef de partie

und sprachkundigen/sprachkundige

Restaurationskellner/in

Wir sind ein kleines, innovatives Team, das grossen Wert auf Gastfreundschaft legt.

Auf Ihre Bewerbungsunterlagen freuen sich Yvonne und Richard Stöckli.

Hotel Alpenblick

Richard + Yvonne Stöckli
CH-3312 Wilderswil/Interlaken
Berner Oberland/Schweiz

Telefon 033 822 07 07
Telefax 033 822 80 07

95663/38008



Um unser Team zu vervollständigen suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

- 1 diplomierter Koch
- 1 Chef de Rang
- 1 Saal-Commis
- 1 Casserolier
- 1 Kellnerlehrling
- 1 Zimmermädchen (Stundenweise)
- 1 Putzfrau (Stundenweise)

Wir bieten: Jahresstelle.

Karriere-Aufstiegs-möglichkeiten.
Den Fähigkeiten entsprechender Lohn Berücksichtigung des CCNL 92.

Fam. Marconetti
Tel. 091/857 24 31

Restaurant Rössli am See
6300 Zug

Wir suchen für unser Restaurant mit dem «speziellen Ambiente» im Herzen der Stadt Zug und doch am See gelegen sprachkundige/n

Servicefachangestellte/n

auf 1. Oktober oder nach Übereinkunft. Sind Sie flexibel, belastbar und behalten in hektischen Momenten den Überblick, dann wären Sie der/die Mitarbeiter/in in unser kleines, aufgestelltes Team!

Sind Sie interessiert, dann schicken Sie Ihre Bewerbung an:

Annemarie und Werner Jenni-Wieser
Restaurant Rössli am See
6300 Zug

Telefonisch sind wir ab 26. August erreichbar über 041 710 96 36.

95759/41637

Salem Spital

des Diakonissenhauses Bern



Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

Zum Wohlbefinden von Patienten, Angehörigen, Besuchern und Mitarbeitern trägt eine gastliche Ambiance im Haus viel bei. Ein gepflegter, freundlicher Service, vielfältige Auswahlmöglichkeiten und individuelle Betreuung sind uns wichtig. (Aus Leitbild Salem-Spital)

Stellen Sie sich einmal vor...

...dass Sie als ausgebildete Hofa oder Servicefachperson in einem Spital arbeiten und den Patienten jeden Tag einen persönlichen Service bieten, wie die Beratung bei der Menüwahl, die Zubereitung von kleinen Zwischenverpflegungen, das Servieren der Mahlzeiten etc. Als

Mitarbeiter Room-Service m/w

helfen Sie mit, eine gastliche Atmosphäre auf den Pflegestationen zu schaffen. Sie können sich über eine abgeschlossene Berufsausbildung als Hofa oder im Service ausweisen und besitzen bereits einige Jahre Berufserfahrung. Sie arbeiten gerne selbständig, sind zuverlässig, verantwortungsbewusst und motiviert eine neue Herausforderung anzunehmen. Ihre Muttersprache ist Deutsch. Sprachkenntnisse in VF oder Sp sind von Vorteil. Beschäftigungsgrad 80 - 100%.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, zeitgemässen Arbeitsplatz in einem modernen, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführten Privatspital an einer schönen Lage im Zentrum von Bern.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Beatrice Wytenbach.

Schänzlistrasse 39 Postfach 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

IF 8011/27008



HOTEL PARDENN

Klosters

Internationales 4-★-Haus mit 110 Betten, 2 A-la-carte-Restaurants, Panoramasaal für Pensionsgäste, Planobar, Hallenbad, Coiffeur, Massage, Kosmetik.

Ein Winter in Schnee und Sonne...

Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Empfang: **Réceptionist/in**
D/E/F, mit Fido-Erfahrung

Nachportier
D/E/F

Küche: **Chefs de partie**
Commis

A-la-carte: **Servicefachangestellte (m/w)**
D/E/F

Bar: **Barman**
D/E/F

Beauty-Center: **Coiffeuse**
Kosmetikerin/Masseurin

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem dynamischen Team und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

J. C. Huber, Direktor, Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Tel. 081 422 11 41, Fax 081 422 40 06

95506/17403



Wir suchen für unser ***-Hotel am Murtensee

Hotelsekretärin (Réception)

So stellen wir uns unsere neue Mitarbeiterin vor:

Sie sollten über einen kaufmännischen Lehrabschluss verfügen, viel Freude am Umgang mit Gästen und wenn möglich Hotelerfahrung haben, Sprachen D/F, PC-Erfahrung.

Wir bieten eine abwechslungsreiche Stelle, die viel Selbstständigkeit verlangt;

– gute Anstellungsbedingungen
– auf Wunsch 2-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

A. und D. Bischoff, **Hotel Weisses Kreuz**
3280 Murten
Telefon 026 670 26 41

95606/26255

Flims HOTEL ADVLA

Zeit für das Echte.

Hotel Adula, 7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 911 01 61, Telefax 081 911 43 15.
4 Sterne für: Sportferien mit Stil, Konferenzen auf höchster Ebene,
Genuss für den Gaumen

Für unser ****-Hotel in *****-Umgebung (100 Zimmer/180 Betten) suchen wir für die kommende Wintersaison (Beginn Mitte Dezember) folgende Mitarbeiter:

Empfang:

Réceptionist/in

mit Hotelerfahrung, guten Fremdsprachenkenntnissen
D, E, F, gepflegten Umgangsformen und Freude am
aktiven Zimmerverkauf.

Hauptküche/Gourmetrestaurant La Clav und Barga:

Chefs de partie Commis de cuisine Chef pâtissier Commis pâtissier

Hotelrestaurant:

Saalkellner

Hotelhallenbar:

Bardame

(Hotelhalle)

Etage:

Wäscherin/Glätterin Zimmermädchen Etagenportier Chauffeur (Ski-Bus)

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie uns
an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.
Gerne erteilt Ihnen Herr Ralph Möller, Leiter Mitarbeiter-
büro, nähere Auskünfte (Telefon 081 911 01 61).

95458/11193

JET AVIATION

JET AVIATION BUSINESS JETS AG is a
leading business aircraft operator. We are
presently hiring for one of our aircraft

CABIN ATTENDANT

In this position you are responsible for:

- the safety of our passengers during flights
- the Menu-planning and catering supplies
- a professional meal-service as well as the comfort of our V.I.P. passengers and their assistance before and after flights when necessary
- a perfect appearance of the cabin interior at all times.

A pleasant appearance, excellent professional background with diploma in gastronomy or equivalent. Fluent knowledge of the English language, flexibility as well as sense of responsibility are the ideal qualifications for this interesting and challenging position.

Age: preferably between 25-32 years.

Please send you application with your curriculum vitae, two full size photographs and the copies of your certificates and references to the following address:

JET AVIATION BUSINESS JETS AG
Mrs E. Bingesser
P.O. Box 1347
8058 Zurich Airport (Switzerland)

95715/198013

JET AVIATION



Das Design-Restaurant

Unser Restaurant ist ein Ideen-Mix aus Trends,
Design, Ethno-Food und Hollywood.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung
fröhliche, aufgestellte

Servicemitarbeiterin oder Servicemitarbeiter

Mundart sprechend

Unser trendiges Restaurant Oscar
ist ausser Mo./Di. jeden Abend
ab 17.00 Uhr bis Mitternacht geöffnet.

Rufen Sie mich doch gleich an.
Ich freue mich auf Ihren Anruf über
Telefon 062 963 15 15

Walter Jenzer, Gasthof Kreuz
4922 Bützberg

95764/131385

Hofas...

tourismusrevue



HOTEL eiger MÜRREN

Mürren – der höchstgelegene Wintersportort des Berner Oberlands bietet Ihnen unzählige Möglichkeiten für Sport und Spass.

Hotel Eiger – ist das traditionelle und persönlich geführte ****-Haus am Ort. Gastlichkeit muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns.

Wir suchen für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember bis Anfang April:

1. Réceptionist/in in Jahresstelle

Eintritt bereits Mitte September oder nach Vereinbarung.

Réceptionist/in für die Wintersaison

Dank modernster EDV haben Sie die Reservationen und administrativen Arbeiten im Griff und genügend Zeit, sich um unsere Gäste zu kümmern.

Chef de service

Zur Betreuung unserer Hotelgäste im Speisesaal und im A-la-carte-Restaurant Eiger-Stübli.

Saal-Barkellner

Sie arbeiten in der Regel abends erst im Speisesaal und anschliessend in unserem Dancing «Tächi-Bar».

Servicefachangestellte

für den Speisesaal und unser A-la-carte-Restaurant Eiger-Stübli

für die gepflegte, kreative und neuzzeitliche Küche, zur Ergänzung unseres Top-Küchenteams:

Chef de partie (mit Erfahrung)

Commis de cuisine Küchenbursche

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis-
kopien und Passfoto an:

Frau Annelies Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, CH-3825 Mürren
Telefon 033 855 13 31

95294/25992

In unseren modernen Betrieb mit rasch wechselndem
Angebot suchen wir nach Vereinbarung berufserfahrene

Servicefachangestellte/n

Ausserdem engagieren wir einen berufskundigen

Chef de partie

Sie haben Freude an einem gepflegten Speiseservice und an aussergewöhnlichen Weinen und Spirituosen? Sie haben Freude, zusammen mit einem jungen, engagierten Wirt-
tepaar am gleichen Strick zu ziehen? Sie haben Freude,
unsere Gäste zu verwöhnen? Dann rufen Sie doch an:
Telefon 061 481 33 70.

Montag Ruhetag.



Conny und Urs Kunz 4123 Allschwil
Mühlebachweg 41 061 481 33 70

95027/46272



AUF DIE SÄTTEL! FERTIG! LOS!

Zwischen Frick und Aarau, am Fusse der Staffelegg
gelegen, liegt „The United States of Deischbere“.
Für unser neu eröffnetes, amerikanisches Restau-
rant mit Bar und Dance Club suchen wir aufgestellte
und mitdenkende Mitarbeiter in den Positionen als

SERVICEMITARBEITER / IN BARMAID / -MAN

HILFSKÖCH

Bringst Du bereits Erfahrung in einem dieser Be-
reiche mit und stehst auch Du auf Amerika, dann
schick uns noch heute Deine schriftliche Bewerbung
zu:

RIDERS RESTAURANT, Urs Marrer
Ocean-Drive 1, 5026 Densburen

Im Best-Western-Hotel Albatro, ein modernes
und elegantes Haus, verkehren Gäste aus aller
Welt.

Die Geschäftsleute legen Wert auf eine effiziente
Dienstleistung. Die Feriengäste erwarten Infor-
mationen über das touristische Angebot in und
um Lugano. Sie erfüllen die Wünsche der Gäste
mit Herzlichkeit und Kompetenz in deutscher,
englischer, französischer und italienischer Spra-
che. Sie sind belastbar und haben Erfahrung mit
dem Fidelio Front-office-Programm sowie Word
Perfect 6.1 Window und Lotus oder Excel. Sie
fühlen sich in einem lebhaften Betrieb zu Hause.

Dann haben wir Sie gefunden, denn wir suchen
uns baldigsten Eintritt für Jahresstelle eine mo-
tivierte Mitarbeiterin oder einen motivierten Mit-
arbeiter als

Empfangssekretärin oder Empfangssekretär

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie
uns Ihren kurzformulierten, handgeschriebenen
Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an die

Direktion Best Western Hotel Albatro
Via Clemente Maraini 8, 6907 Lugano



95478/253032

CARRIERE

Wanted!

RESTAURANT PLAZZA

Direkt bei der Talstation Weisse Arena, Laax.

Ab November/Dezember bis Mitte April suchen wir fol-
gende aufgestellte und einsatzfreudige Mitarbeiter:

Commis de cuisine Servicemitarbeiter/innen Buffettochter (gute D-Kenntnisse) Officeburschen Buffet-/Officemädchen

Gute Entlohnung, Gratis-Bergbahn-Abonnement und auf
Wunsch die Unterkunft im Personalhaus sind bei uns
selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
Herrn G. Oesch, Restaurant Piazza
7032 Laax, Telefon 081 921 22 40

95753/17884

Weisse arena

Grindelwald



Das Erstklasshaus mit Charme. Ein junges Team pflegt
die Tradition der Gastfreundschaft mit natürlicher Freund-
lichkeit, grossem Engagement und Fachkompetenz.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf kommende
Saison (Eintritt Herbst/Winter)

- ★ **Réceptionist/in**
mit Erfahrung in ****-Häusern
- ★ **Barmitarbeiter/in**
für unser originelles Dancing
- ★ **Servicefachmitarbeiter/in**
für unser gut frequentiertes A-la-carte-Restaurant
und unseren Speisesaal
- ★ **Chef de partie und
Commis de cuisine**
für unsere traditionelle, kreative Küche
- ★ **Etagenportier und Zimmermädchen**
mit Deutschkenntnissen und Erfahrung
in ****-Häusern

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92

94629/14770

WALDHOTEL NATIONAL

Das Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkompliziertes Ferien-Erlebnis-Hotel sucht für die kommende Wintersaison (6. Dezember 1997 bis 13. April 1998) folgende Teammitglieder:



Réception

Réceptionist/in



Hotelbar

Commis de bar, weiblich



Küche

Sous-chef/Chef saucier
Chef de partie
Demi-chef de partie
Chef pâtissier
Commis pâtissier
Bäcker



Thomas-Mann-Restaurant und Kachelofastübl

(deutsche Muttersprache)
Chef de rang
Commis de rang



Housekeeping

2. Hausdame
Zimmermädchen
Portier

Denken Sie an berufliche Spitzenleistungen und fachliche Weiterbildung, verbunden mit Ski fahren, Snowboarden, Eishockey spielen und internationalem High-Life, so sollten Sie sich sofort bei uns melden.

Waldhotel National
z. H. Bruno Caratsch
Direktionassistent und Leiter Teamwesen
7050 Arosa
Telefon ++41 81 377 13 51
Telefax ++41 81 377 32 10

Member of
swiss golf hotels

ALPINE CLASSICS

95761740

Neueröffnung!

Gasthof Hirschen, Regensdorf

Restaurant, Bar, Hotel, Bankett

Wir suchen per Oktober 1997

Koch (w/m)

Sie sind:

- eine aufgestellte Persönlichkeit
- pflichtbewusst und ehrgeizig
- gut Deutsch sprechend
- mit guten Umgangsformen vertraut
- kein Einzelkämpfer, Sie möchten mit dem Team ans Ziel kommen.

Sie haben:

- eine abgeschlossene Kochlehre
- Freude, unsere Gäste zu verwöhnen
- Einsatzwille und die Fähigkeit, selbstständig und sauber zu arbeiten
- „Einfach da Plausch am Bräufer“.

Wir bieten:

- eine modernst eingerichtete, helle Küche
- ein top motiviertes Team
- evtl. Mitarbeiterzimmer.

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

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an: Gasthof Hirschen, z. H. Frau E. Bader Keller, Wiesackerstrasse 99, 8105 Regensdorf oder Telefon 01 840 22 60 (Herrn Mostart verlangen).

O 95833/390982

SPÜNGENSCLOSS

Das kleine Stadt-Paradies Zürich
Spilgenstrasse 2/Genferstrasse, CH-8002 Zürich, Switzerland
Telefon 01 289 99 99, Telefax 01 289 99 98, Telex 815 553

Nach Übereinkunft suchen wir für unseren Herrn Künzig seinen Nachfolger als

Nachtconcierge

mit Berufserfahrung, fundierten Sprachkenntnissen in D/E/F/I und gepflegtem Auftreten zur Betreuung unseres internationalen Gästekreises.

Bewerber, welche an einer Dauerstelle interessiert sind, senden bitte ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Herrn G. Pecoraro, Chef de réception.

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

ALPINE CLASSICS

Les Amis de l'Art de Vivre

CHATELAIN

deikatesSEN & TRINKEN



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir sind ein vielseitiger, renommierter und fortschrittlicher Restaurationsbetrieb im Zentrum Zürichs und suchen per Oktober 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

Assistenten/-in Partyservice

unser Partyservice organisiert Anlässe für 20 bis 1200 Gäste in Zunfthäusern, Privathäusern, Fabrikhallen und im Zirkuszelt.

Wenn Sie flexibel sind, über Organisations- und Durchsetzungsvermögen verfügen, könnte dies Ihre neue Herausforderung sein.

Sie bringen einen Hotelfachschulabschluss oder eine Servicelehre mit einiger Erfahrung mit und erledigen auch administrative Arbeiten mit dem PC (Word for Windows) speediv.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Bahnhof Buffet Zürich
Personalabteilung
Postfach, 8023 Zürich

95649/39870

Hotel Restaurant



Kühboden

CH-3984 FIESCH/KÜHBODEN

Gesucht

Jungküchenchefin

per sofort.

Hotel Restaurant Kühboden, auf 2200 m ü.M. im Aletschgebiet.
Interessiert?

Telefon 027 970 12 20.
(M. Vögele, A. Staffeli)

95765/142956



Für unsere Bar im Restaurant LATINO suchen wir nach Vereinbarung

Gastgeberin-Barmitarbeiterin

Sie sind der charmante Mittelpunkt in einem einmaligen Ambiente. Dank Ihrer Kontaktfreudigkeit und Gastfreundschaft treffen sich Luzernerinnen und Luzerner zum Apéro oder zum Schlummertrunk, um sich von Ihnen verwöhnen zu lassen.

Wir offerieren Ihnen geregelte Arbeitszeiten und sehr gute Entlohnung. Auf Ihr kurzes Schreiben mit Foto freut sich Frau Sandra Anliker.

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

95610/22667



Tolle Herausforderung
in internationaler Bergwelt!

Bei uns wird die Stelle einer

1. Réceptionistin

frei.

Wir möchten Ihnen die Verantwortung für unsere Réception übertragen, mit allen für die Betreuung unserer Gäste anfallenden Arbeiten.

Ist Ihre Muttersprache Deutsch und verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch? Und haben Sie EDV/Fidelio-Erfahrung? Dann erwarten wir gerne Ihre entsprechenden Bewerbungsunterlagen.

Hotel Alpenblick
Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Bernese Oberland/Schweiz
Telefon 033 822 07 07
Telefax 033 822 80 07

95664/38008



Hotel Bären Lachen am See

Der gepflegte Landgasthof mit neu-erbautem Hotel, Säle und Bar sucht für sofort

– **Servicefachangestellte**
für das Restaurant und Bärenstübl

auf den 15. September

– **Koch oder Köchin**
einsatzfreudig und flexibel für Bankett- und A-la-carte-Küche

Wir bieten Ihnen eine vielseitige, interessante Mitarbeit mit zeitgemässer Entlohnung. Interessiert? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Fam. W. Benz, Telefon 055 451 99 99

95813/136271



Wir suchen eine motivierte Führungspersönlichkeit, die mit uns Gastfreundschaft einer internationalen Kundschaft näherbringt.

Haben Sie Erfahrung im Bereich Hotelpflege und möchten gerne als

Chef de réception (m/w)

mit einem jungen Team und an einem modernen Arbeitsplatz arbeiten? Unterstützt werden Sie an diesem von Fidelio, Word/W und Excel.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie doch einfach Ihre Unterlagen an:

Hotel Engimatt
z. H. Bruno Schenk
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich



95506/40207

Hotel & Restaurant Engimatt
Engimattstrasse 14 8002 Zürich
Telefon 01-284 16 16 Telefax 01-201 25 16

Grindelwald



Hotel Restaurant KIRCHBÜHL



In unserem Chalethotel an schönster Lage suchen wir auf Mitte Dezember oder nach Übereinkunft junge, dynamische Mitarbeiter für folgende Bereiche:

Réceptionistin D, E, F

(min. 1 Jahr Réceptionserfahrung)

Chef de service Servicefachangestellte Barmaid/Chef de bar

(Hotelbar und Stübl)

Sous-chef Saucier Entremetier Commis de cuisine Portier/Chauffeur

(Deutschkenntnis)

Küchenburschen (Portugal) Zimmermädchen (Portugal)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung mit Zeugnissen, Foto, Lebenslauf.

Fam. Christian Brawand-Imboden
Hotel-Restaurant Kirchbühl
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 35 53



95772/14540

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 Mitarbeiter/innen

Köche/-innen (Hilfskoch) Servicemitarbeiter/innen Buffetmitarbeiter/innen Kassierer/innen

Neben einem Gratisskipass, 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? Rufen Sie uns doch an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns...

Rothornbahn & Scalottas AG

Frau Anja Lensing,
Betriebsassistentin Restaurationen
CH-7078 Lenzerheide
Tel. 081 385 0 322, Fax 081 385 0 352

P 95779/51730

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

Servicefachangestellte/r und Jungkoch

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

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

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

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Wirtschaft zum Wiesengrund
Kleindorfstrasse 61
8707 Uetikon am See
Telefon 0041 1 920 63 60

95652/294128

Das Freddy Burger Gastro Management sucht für den Restaurant- und Theaterbetrieb Stadthof 11 in Zürich per Anfang September 1997 oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter:

– BetriebsassistentInnen – MitarbeiterInnen Service/Bufferet – MitarbeiterInnen Küche

In diesem traditionellen Betrieb der Stadt Zürich wird Mitte September durch das FBGM Gastro Management ein neues Konzept umgesetzt.

Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

FBGM Gastro Management
Herr Karl Dübendorfer
Telefon 041 220 17 71
Fax 041 220 17 79

95611/382557

Wanted!

Wintersaison auf dem Crap Sogn Gion/Laax

Damit auch in der Wintersaison 1997/98 im **Berghotel Crap Sogn Gion** auf 2228 m ü. M. inmitten der Alpenarena wieder alles rund läuft, suchen wir folgende Mitarbeiter in unser top-motiviertes Team:

Küche	Pizzaiolos Pâtissier Köche Hilfskoch mit Erfahrung Küchenhilfe
Kasse/Kiosk Selbstbedienung	Kassierin Buffetmitarbeiterinnen (Deutschkenntnisse) Selbstbedienungs- mitarbeiter/innen
Service/Bar	Hostess für Gästeempfang Sefa/Kellner Service-Praktikanten Hotel-Barmaid Barhilfe Schneebar + Snowboard-Bar(No-Name)
Hotel/Keller	Hausburschen mit techn. Flair Zimmermädchen Hofa (mit Lehre)
Réception	Réceptionssekretärin

Am besten schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen umgehend an:

Berghotel Crap Sogn Gion
Fr. S. Wyss u. Hr. T. Hersche, CH-7032 Laax
Tel. 081 921 22 70

Wesseearena LAAX

95756/17804



Für unser **Restaurant Gmüetli Berg** auf dem Uetliberg/Zürich suchen wir eine/n

Betriebsassistenten/-in

der/die sich auf dem Hausberg der Stadt Zürich zu Hause fühlen könnte. Eine/n junge/n, aufgestellte/n **Gastgeber/in**, der/die:

- gute Erfahrung im Service hat
- im Service mitteilt
- vielleicht schon etwas Führungserfahrung hat
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und für diesen die Stellvertretung übernimmt.

Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Bergrestaurant Gmüetli Berg, Christian J. Wetter
Postfach 2519, 6342 Baar
Telefon 079 444 66 22

P 95777/35009

Wir sind ein modernes Seminar- und Tagungszentrum in St. Gallen und suchen für unser Restaurant per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter oder Mitarbeiterinnen:

Servicefachmitarbeiter/in als Teamleiter/in

- Deutsch ist Ihre Muttersprache
- Sie sind zwischen 25 und 40 Jahre alt
- Sie möchten hauptsächlich im Service aktiv mitwirken
- Sie sind administrativen Aufgaben gegenüber nicht abgeneigt
- Sie haben eine Hotelfachschule absolviert, oder haben eine abgeschlossene Lehre im Service/Küche mit einigen Jahren Erfahrung
- Ihre Erfahrung in der Führung von Servicemitarbeitern ist von Vorteil
- Sie sind eine loyale Persönlichkeit mit grosser Einsatzbereitschaft.

Jungkoch oder Jungköchin

(Sonntage meistens frei)

- Sie sind zwischen 18 und 23 Jahre alt
- Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre
- Sie sind motiviert, teamfähig und bereit, überdurchschnittlichen Einsatz zu leisten.

Interessiert? Dann richten Sie Ihre Bewerbung an:

PSG
c/o WBZ-HSG
Frau Silvia Troxler
Holzweid 15, 9010 St. Gallen
Telefon 071 224 20 12

95726/390950

Neueröffnung!

Gasthof Hirschen, Regensdorf
Restaurant, Bar, Hotel, Bankett

Wir suchen per Oktober 1997

Bardame

Sie sind:

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

Sie haben:

- sehr gute Erfahrungen und ein fundiertes Fachwissen
- Freude, unsere Gäste zu verwöhnen
- Einsatzwille und die Fähigkeit, selbstständig und sauber zu arbeiten.

Wir bieten:

- eine 100-%-Stelle
- ein top motiviertes Team
- evtl. Mitarbeiterzimmer.

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

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an: **Gasthof Hirschen**, z. H. Frau E. Bader Keller, Wiesackerstrasse 99, 8105 Regensdorf oder Telefon 01 840 22 60 (Herrn Mostart verlangen).

0 95632/39082



A. und W. Lindauer-Meier, 8427 Rorbas

In unser gepflegtes Speiserestaurant (zirka 10 Automaten vom Flughafen Kloten entfernt), suchen wir junge, deutschsprachige:

Servicefachangestellte (m/w)
(Saison September 1997 bis Mai 1998)

Interessieren Sie sich für diese Stelle, telefonieren Sie uns:

A. und W. Lindauer
Telefon 01 865 01 12
Fax 01 876 02 16

95818/29122



Wir suchen auf den 1. Oktober 1997 oder nach Übereinkunft

Koch (m/w)

der uns hilft, aus unserem Landgasthof etwas ganz Besonderes zu machen.

Ein Profi aus Leidenschaft, der mit Freude, in einem kleinen Team tatkräftig, mit Phantasie und Eigenverantwortung mitarbeitet.

Das Gasthaus St. Anton, zwar kein GOURMET-TEMPEL, aber ein Landgasthof mit grossen Zielen.

Bewerbungen an:

Gasthaus St. Anton
Erika und Franz Hunkeler-Häberli
Dorf 6, 6243 Egolzwil LU
Telefon 041 980 31 06

95766/208132



Gesucht per sofort

Serviertochter

in Ausflugsrestaurant der Innerschweiz, geregelte Arbeitszeit, auf Wunsch Zimmer im Hause.

Ausländer nur mit vorhandener Bewilligung. Weitere Auskünfte:

Familie Rubli-Reichmuth
Hotel Passhöhe, 8843 Ibergereg
Telefon 041 811 20 49

95600/115770

Für die etwas andere Beiz, die im Fabrikareal der Bleiche entsteht, suchen wir per 1. Oktober 1997 aufgestellte, motivierte, junge

MITARBEITER/INNEN

für Service, Buffet und Bar.

Bist Du neugierig auf unser Projekt und hast Lust, beim Aufbau mitzuhelfen, dann sende Deine Bewerbungsunterlagen an:

Bleichbeiz, z. Hd. v. Monika Diggelmann
in der Bleiche, 8636 Wald
Telefon 055 246 53 43

95724/390939

CITY-HOTEL

Ochsen Zug

Für unser lebhaftes Hotel suchen wir per 1. Oktober oder nach Übereinkunft eine aufgestellte

Réceptionistin

in Jahresstelle
Réceptionserfahrung, Englisch- und Französischkenntnisse sind erwünscht.

Zimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Matthias Hegglin
City-Hotel Ochsen, 6301 Zug
Telefon 041 729 32 32



Das Restaurant
Da Veraguth Carnetg
(17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin Stern)
sucht für die Wintersaison eine/n aufgestellte/n, qualifizierte/n

Servicefachangestellte/n Jungkoch-Entremetier

mit deutscher Muttersprache, die/der Freude an ihrem/seinem Beruf hat.

Sagogn liegt in der Alpenarena von Laax/Flims.

Wenn Sie interessiert sind, schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Hans und Hilda Veraguth
7152 Sagogn

95593/253774

Ristorante

da Giancarlo

Giancarlo Giorgioni - Drei Könige
6403 Küssnacht
Tel. 041 850 10 69, Fax 041 850 15 94
sucht per 1. September 1997 oder 1. Oktober 1997

Kellner

Italiener benötigen die Aufenthaltsbewilligung C oder B.

95548/17779



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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- **Anfangsréceptionistin**
- **Réceptionistin**
- **Praktikantin**
- **Koch Teilzeit**
- **Sefa mit E-Kenntnissen**

17.30-21.45 Uhr, Sa. und So. frei.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40860



Ins Obertoggenburg suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

in gepflegten Speiservice.

Weitere Auskunft erteilt:

Frau Schlumpf
Hotel Rössli
9656 Alt St. Johann
Telefon 071 999 24 60 oder
Fax 071 999 22 40

95470/125939

Sunstar

Hotel Lenzerheide

Die Wintersaison 1997/98 in **Graubünden...**

Die Wintersaison 1997/98 in **Lenzerheide...**

Die Wintersaison 1997/98 im **Sunstar Hotel...**

Ab Mitte Dezember 1997 bis Ostern 1998 sind noch folgende Stellen für aufgestellte und kreative Mitarbeiter/innen in unserem Haus offen:

RÉCEPTION:

- **Réceptionist/in** mit Erfahrung
- **Praktikant/in**

KÜCHE:

- **Sous-chef/Saucier** mit mehrjähriger Berufserfahrung
- **Chef de partie**
- **Commis de cuisine**
- **Hilfskoch**

RESTAURANT + SPEISESALA + HOTELBAR:

- **Chef de service**
- **Servicemitarbeiter/innen** mit Berufserfahrung
- **Tournant** mit Ablösung Barmaid
- **Praktikant/innen**

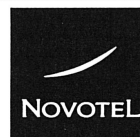
HAUSWIRTSCHAFT:

- **Gouvernante** mit Erfahrung
- **Nachtportier** mit Sprachkenntnissen
- **Portier/Chauffeur** mit Deutschkenntnissen
- **Zimmer/Lingeriemädchen**

Am liebsten erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Vorstellungsgespräch, was wir Ihnen alles anzubieten haben. Senden Sie uns bitte Ihre ausführliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Wir werden uns dann mit Ihnen in Verbindung setzen.

SUNSTAR HOTEL
Familie O. Federspiel, Direktion
7078 LENZERHEIDE
Telefon 081 384 01 21, Telefax 081 384 24 92

95733/19666



ZÜRICH AIRPORT

Wir sind ein 257-Zimmer-Hotel in der Nähe vom Flughafen Kloten mit einem A-la-carte-Restaurant sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionist/in

und

Night-auditor

Sie sind dreisprachig (D, F, E), kontaktfreudig, initiativ, selbstständig, flexibel, teamorientiert und fronterfahren. Mit viel Einfühlungsvermögen und Charme begegnen Sie unseren multikulturellen Gästen.

Sind Sie Schweizer/in oder verfügen über eine B- oder C-Bewilligung?

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Novotel Zürich Airport, Roland Meyfarth
Tallackerstrasse 21, CH-8152 Glattpburg
Telefon 01 810 31 11

95808/205575

Hotel-Restaurant Münchnerhof, Basel

Für unsere gemütliche und rustikale Münchner Keller-Bar suchen wir eine zwischen 20 und 40 Jahren junge, fröhliche, motivierte und flexible

Bardame

die ab Oktober 1997 gerne selbstständig arbeitet, es liebt Verantwortung zu übernehmen und Freude daran hat, ihre Kundschaft zu unterhalten und zu verwöhnen. Dabei aber nicht vergisst, an Sonntagen für sich Zeit zu nehmen. Sind Sie die Dame mit «Pep» und Mut zu dieser Herausforderung, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie uns für weitere Auskünfte doch einfach an.

Hotel Münchnerhof, Riehenring 75, 4058 Basel
Herrn B. Hertig, Direktion, Telefon 061 691 77 80

95590/3379

BLATTER'S BELLAVISTA HOTEL AROSA

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

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

Portier, Zimmermädchen

(gute Deutschkenntnisse)

Chef de rang, Commis de rang

(Speisesaal, gute Deutschkenntnisse)

Commis garde-manger

(mit Lust, Neues zu erlernen)

1. Réceptionist/in

(Fidelio, Word 6.0)

Réceptionsabläusung

(1/2 Service, 1/2 Empfang)

Bitte senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Salärvorstellungen und Foto, oder rufen Sie uns einfach an!

Familie Blatter
Blatter's Bellavista Hotel
7050 Arosa

95767/1155

Telefon 081 377 24 21, Fax 081 377 14 06

Die Stellenmarkt-übersicht

tourismus hotel+ revue

tourismus hotel+ revue

tourismus hotel+ revue

tourismus hotel+ revue

tourismus hotel+ revue

tourismus hotel+ revue

tourismus hotel+ revue



Im Garten Hotel, einem total renovierten ☆☆☆-Hotel mit 60 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar mit live Musik, diversen Bankett/Meeting-Räumen, sind per 1. September oder nach Vereinbarung folgende Positionen neu zu besetzen:

Servicemitarbeiter/in

Barman/maid

Jungkoch

Belastbare, freundliche, junge Gastro-Profis oder solche die es werden wollen bewerben sich oder rufen einfach gleich an bei:

Adrian Schaffner, Garten Hotel
Stadthausstrasse 4
8402 Winterthur

Tel. 265 0 265 direkt 265 0 133

95463/45825



hotel des alpes

Wo die Berge am schönsten und sonnigsten sind, suchen wir noch folgende berufserfahrene Mitarbeiter ab Mitte Dezember

in Jahresstelle: **Réceptionist**
sprach- und EDV-gewandt

in Saisonstelle: **Chef de service**
Muttersprache deutsch
Servicefachangestellte
Muttersprache deutsch

Küche: **Chef de partie**
Anfragen an M. Seiler, Küchenchef
Küchenbursche

Etage: **Anfangsgouvernante/
Zimmermädchen
Etagenportier/
Hausmeister**

Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Unterlagen oder Anruf für weitere Details an:

Hotel des Alpes
z. Hd. R. Westermaier
7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 911 01 01
Fax 081 911 31 93

95723/11282

Barmaid/Serviertochter/ Gerantin/Pächterin gesucht

Wir können Ihnen (22- bis 35j.) eine Auswahl von Möglichkeiten anbieten, ganz nach Ihren individuellen Vorstellungen. Voraussetzung ist nur, dass Sie im St. Galler Rheintal in Pub Bar oder discoähnlichem Betrieb tätig sein möchten. Oder möchten Sie sogar mit Ihrer Kollegin oder allein einen Betrieb übernehmen? Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben, dann rufen Sie uns an.

Telefon 071 755 15 92 oder 755 78 33

95688/390935



Das ★★★★★-Ferien- und Seminarhotel WALDEGG (130 Betten) über den Dächern von ENGELBERG sucht freundliche, teamfähige

Réceptionist
mit Eintritt 15. Oktober 1997

Sind Sie interessiert, in diesem lebendigen und vielseitigen Hotelbetrieb zu arbeiten? Dann melden Sie sich mit den üblichen Unterlagen an:

HOTEL WALDEGG
P. und C. Wallimann
6390 Engelberg

95572/10391



HOTEL REGINA

★★★★

Für unser stilvolles 4-Stern-, 175-Betten-Hotel im autofreien Ferienort Wengen im Berner Oberland mit vielen, jedes Jahr wiederkehrenden Gästen, einer bekannten, frischen und abwechslungsreichen Küche, suchen wir ab Dezember in Jahresstellung noch folgende Positionen zu besetzen:

Grand Restaurant: **Servicefachangestellte** (D, F, E)

Chez Meyer's: **Servicefachangestellte** zur selbständigen Führung (D, E, F)

Küche: **Chef de partie
Entremetier und
Garde-manger** (m/w)

Etage: **Zimmermädchen
Portier**

Hotelbar: **Barman/Barmaid**

In einem persönlichen Gespräch würden wir Ihnen gerne mehr über unsere Philosophie unseres «Reginas» erzählen, bitten Sie jedoch zuvor, uns Ihre vollständigen Unterlagen zu übersenden an:

Ariane und Guido Meyer
Hotel Regina, 3823 Wengen
Telefon 033 855 15 12, Fax 033 855 15 74

95763/37753



PONTRESINA SPORT HOTEL

84 Zimmer mit allem Komfort
Restaurant, Arvensaal, Bar,
Wellness-Erlebniswelt, Massage.

Sind Sie Engadin-Fan und lieben es, unsere Gäste zu verwöhnen? Bei uns gibt es diese Möglichkeit!

Für die kommende Wintersaison haben wir uns viel vorgenommen. Helfen Sie uns, diese Ziele zu erreichen?

Réception: Erfahrene/r Réceptionssekretär/in EDV- und fideliokundig in Jahresstelle. Eintritt 1. 12. 1997 oder nach Absprache

Restaurant Sportstübl: Aufgestellte und qualifizierte Servicefachangestellte (Eintritt 22. 12. 1997)

Küche: Commis de cuisine
Eintritt 23. 12. 1997

Bar: Barmaid
Eintritt 21. 12. 1997

Haben Sie Interesse? Dann erwarten wir gern Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns an. Wir bieten Ihnen eine interessante Anstellung mit zeitgemässen Konditionen.

Pontresina Sporthotel
Fam. H.-G. Pampel
CH-7504 Pontresina
Telefon 081 842 63 31

95705/27855



PALACE HOTEL GSTAAD

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Telefonist
gute mündliche Sprachkenntnisse in D, F, E evtl. I

Economatgouvernante
Hotelfachassistentin mit Organisationstalent und Führungserfahrung

**Etagenportier
Zimmermädchen**
mit Französischkenntnissen und Berufserfahrung
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Palace Hotel Gstaad
G. Ambühl, Vizedirektor
3780 Gstaad
Telefon 033 748 50 00

95539/15067

Gesucht: Wellenreiter!

Jedermann beneidet uns um unsere Lage an einem der schönsten Flecken der Schweiz. Eine knappe Autostunde von Zürich, zehn Minuten von St. Gallen, kurze Entfernung zu Skigebieten, herrliche Landschaft für allerlei Aktivitäten und den Bodensee direkt vor dem Vier-Wellen-Hotel Bad Horn: alles an Ort und Stelle für Sportler und andere aktive Leute.

Apropos Stelle: Wir suchen zur Ergänzung unserer Crew eine/n schwungvolle/n

Betriebsassistenten/-in (F&B)

mit Berufspraxis und Freude an seinem Metier. Wir führen zwei gut frequentierte, gepflegte Restaurants mit Garten und sind spezialisiert auf Kongresse und Bankette. Viel Arbeit also – aber auch viel Vergnügen.

Interessiert? Am besten, Sie rufen gleich Urs Hatt an. Er freut sich sehr auf Sie.



Seestrasse 36 • 9326 Horn TG • 071 841 55 11

P 95834/15822

Inserieren Sie in der...

... über Telefon 031 370 42 22

Wanted!

Gletscherrestaurant VORAB 3000

inmitten der WEISSEN ARENA Flims/Laax/Falera

Für eine lange Wintersaison von Ende Oktober bis ca. Ende April 1998 suchen wir folgende aufgestellte, einsatzfähige Mitarbeiter (Eintritt ab Ende Oktober/Mitte Dezember):

**Kassier/innen
Buffetmitarbeiter/innen/
Allrounder/innen
Alleinkoch/Alleinköchin**

(alles Tagesstellen mit Unterkunft im Tal)

**Allrounder-Ehepaare mit guten
Deutschkenntnissen**
für Küche/Office/Bufett/Service

Hilfssköche

(alle Stellen mit Unterkunft im Bergrestaurant)

Das Bergrestaurant (Selbstbedienung) ist ab der Talstation Laax mit der Gondelbahn in ca. 45 Min. erreichbar. Gute Entlohnung, Gratis-Bergbahn-Abonnement, auf Wunsch die Unterkunft im Betrieb oder im Tal/Personalhaus sind bei uns selbstverständlich.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

Weisse Arena AG, Hotel-Restaurationsbetriebe
Frau Bea Keller, 7032 Laax
Telefon 081 921 21 21

95757/17884



Telefax
031
372 23 95

«hotel+tourismus
revue»

RotHAUS

HOTEL *** RESTAURANT

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

Wer möchte mit uns ab zirka Mitte September
Rothausgeschichte schreiben?
Als

Direktionsassistent/in (D, F, E)

Die Hauptaufgabe ist die Leitung der Réception.
Sie übernehmen aber auch gewisse allgemeine
Administration und über die Servicezeiten dessen
Überwachung.

Wir stellen uns einen jüngeren Absolventen einer
Schweizer Hotelfachschule vor, der/die vor allem
im Bereich Réception bereits Erfahrung mitbringt.

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

Klosterstrasse 4, 6003 Luzern
Telefon 041 240 10 01



95824/23248

CARRIERE

CASINO AROSA

Das attraktivste Spielcasino der Schweiz
mit Restaurant, Bars, Kino und Disco.

Wir suchen für die Wintersaison 97/98
zuverlässige, belastbare, aufgestellte
und flexible

Barangestellte

In einem persönlichen Gespräch werden
wir Ihnen gerne mehr über die Philosophie
des Casino Arosa erzählen. Senden Sie
bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit
aktuellem Foto an:

Casino Arosa, Herr Peter Müller,
7050 Arosa

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Afin de renforcer notre Direction des ventes nous cherchons:

un(e) assistant(e) sales manager

Dynamique, de contact facile et disponible, vous serez chargé de
promouvoir notre hôtel sur le marché local et national.

Votre profil:

- formation hôtelière
- expérience de plusieurs années en hébergement ou ventes
- maîtrise des langues anglaise et allemande.

Si vous correspondez au profil demandé et que vous êtes de nationalité
suisse ou au bénéfice d'un permis valable, veuillez nous faire parvenir votre
offre avec photo sous chiffre 95538, à *hôtel revue*, case postale, 3001
Berne.

TOURISMUS

Wir sind ReiseleiterInnen bei Imholz.



Sie auch bald?

Wir wurden in einem Intensiv-Seminar gründlich auf unsere
Aufgaben vorbereitet.
Wir arbeiten selbstständig und übernehmen die reise-technischen
Aufgaben vor Ort.
Wir sprechen fließend Deutsch, Französisch und Englisch.
Wir sind kontaktfreudig und betreuen unsere Feriengäste
erstklassig.
Wir sind belastbar, flexibel und fahren gerne Auto.
Wir haben eine kaufmännische oder gleichwertige Ausbildung.
Wir sind interessiert an fremden Kulturen.
Wir sind älter als 22 Jahre.

Sind das auch Ihre Fähigkeiten und Interessen?

Dann sind Sie evtl. schon ab Frühling 1998 eine/r unserer
neuen

ReiseleiterInnen

an einer Bade- oder Städtestation.

Franziska Bähler freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung
mit Foto.

Imholz Reisen AG, Birmensdorferstrasse 108, 8036 Zürich,
Telefon 01 455 45 49.

Buchen Sie jetzt Ihren Arbeitsplatz bei uns

Imholz



Die Ferienregion Grächen/St. Niklaus sucht für die Führung des Tourismus-
vereins Grächen eine engagierte, kommunikationsfähige Persönlichkeit als

Tourismus-Manager/in

Als Tourismus-Manager/in zeichnen Sie für sämtliche unternehmerischen Tätig-
keiten des Tourismus verantwortlich, Sie koordinieren unser touristisches Pro-
dukt und das Marketing, informieren Gäste und Bevölkerung über alles touris-
tische Wissenswerte, betreuen unsere Gäste und vertreten die touristischen
Interessen bei Behörden und Organisationen.

Wir erwarten von Ihnen:

- eine höhere Fachausbildung (Tourismusfachschule, dipl. Tourismus-
experte/-in, HNW oder betriebswirtschaftliches Studium)
- betriebswirtschaftliche Kenntnisse
- touristische Kenntnisse im Incoming-Tourismus
- partnerschaftliches Denken und Kooperationsfähigkeit
- besonderes Flair für Kommunikationsaufgaben
- gute Fremdsprachenkenntnisse.

Die Anstellung erfolgt nach Vereinbarung.

Wenn Sie sich durch diese vielseitigen und verantwortungsvollen Aufgaben
angesprochen fühlen, so erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungs-
unterlagen bis spätestens 12. September 1997 an

Tourismusverein Grächen

Herrn Otto Andenmatten, Präsident des Tourismusvereins
CH-3925 Grächen

ME 95637/282634

Arosa

Gesucht flexible/n, selbstständige/n und zuverlässige/n

kaufm. Angestellte/n

mit KV-Abschluss oder gleichwertiger Ausbildung. Gute
Sprachkenntnisse in Französisch und gute PC-Kenntnisse
erforderlich. Sprachkenntnisse in Englisch und Italienisch
erwünscht.

Zu Ihrem vielseitigen Aufgabenbereich gehören Sekretä-
riats-, Verwaltungs- und Organisationsarbeiten und die
Betreuung der Gäste.

Möchten Sie gerne in einem Sommer- und Wintersportort
ganztägig arbeiten und sind Sie fröhlich, kontaktfreudig
und belastbar, freuen wir uns auf Ihre handschriftliche
Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder
Ihren Anruf.

Familie Bär, Ferienwohnungen, Herr K. Bär
Haus Bistöl, 7050 Arosa
Telefon 081 377 50 60, ab 19 Uhr

95258/330043

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Cherchons pour la prochaine saison
d'hiver 1997/98

cuisiniers (chef partie) commis femme de chambre lingère serveuses

Faire offre avec copies de certificats et
photo à:

Auberge et Poste Hôtels
1936 Verbier

95828/35742



CH-1993 Veysonnaz

Hôtels*** en Valais ensoleillé avec une
vue magnifique sur la Vallée du Rhône
et les Alpes et atmosphère conviviale

cherchent pour saison d'hiver
1997/1998:

chef de service f/d/e

(débutant accepté)

chefs de rang f/d

(un de suite)

serveurs/serveuses f/d

barmaid f/d

pour Winebar-Carnotzet

dame de buffet

Pour restaurant italien avec bonne

expérience:

chef de cuisine f/d

chefs de partie/cuisiniers

pizzaiolo

garçon d'office

Pour restaurant gastronomique F/CH:

chefs de partie

femmes de chambre

«homme à tout faire»

(entretien et divers autres travaux ainsi
que remplacement en cuisine)

Pour nos restaurants d'altitude, nous
cherchons du personnel sachant skier.

Serveurs/serveuses

cuisiniers avec expérience

personnel pour débarrasse

(Self-service)

Personnes intéressées sont priées
d'envoyer le dossier complet à la direction
de l'Hôtel Chalet Royal, 1993 Vey-
sonnaz.

95789/367818

Places à l'année à Crans-Montana

1 serveuse/serveur

dès le 1^{er} sept. 1997

1 cuisinier

dès le 1^{er} déc. 1997

Envoyer vos dossiers à:

Hôtel Beau-Site
3963 Crans-Montana

95503/8362

URGENT

Restaurant au Parc

à Montreux

cherche

un cuisinier

connaissant la cuisine italienne.

Bon salaire assuré.

Téléphone 021 963 31 57

M^{me} Mirafiore

95583/25500

Hôtel garni «Les 4 Vallées» Verbier

Nous cherchons pour la saison d'hiver
1997/1998

- 1 portier-garçon de maison

avec expérience et permis de conduire.

Faire offre écrite avec curriculum vitae,
photo et références.

Hôtel «Les 4 Vallées», 1936 Verbier.

95738/84131

Grand Hôtel des Rasses
recherche pour le 15 septembre ou
date à convenir

une réceptionniste/ employée du bureau

français, allemand, bonne

connaissance de l'anglais.

Transmettre offre à la direction

Hans Wyssbrod

Grand Hôtel Résidence

1452 Les Rasses

95743/20176



HÔTEL RESTAURANT CARLTON GENÈVE

Nous cherchons de suite ou à convenir
un(e)

réceptionniste

- minimum une année d'expérience dans

une réception d'hôtel

- français, anglais, allemand un atout

- intérêt pour l'informatique.

Nous vous proposons un travail intéressant

et varié.

Veuillez faire parvenir votre dossier com-
plet à:

Hôtel Carlton, Bureau du personnel,

case postale 228, 1211 Genève 21

95793/2149



des formatrices ou formateurs

en économie domestique (étages, lingerie)

Les personnes intéressées doivent posséder

plusieurs années d'expérience dans le do-

maine requis, une connaissance parfaite de la

matière enseignée, une expérience dans

l'enseignement, un plus. En outre, elles doi-

vent être disponibles pour une période de

cinq semaines, qui correspond à la durée d'un

cours.

Si la formation vous intéresse et que vous

correspondiez au profil requis, nous atten-

dons volontiers votre dossier complet avec

photographie qui est à adresser à:

CSF

A l'att. de Monsieur A. Rohrbach

case postale 2139, 1110 Morges 2

Tél. 021 804 55 37, Fax 021 804 55 38

GRAND HOTEL EDEN

LUGANO

cerca:

- segretaria/o di

ricevimento

qualificati, con ottima conoscenza

delle lingue I.D.E.F.

- maître d'hôtel

con specifica esperienza maturata in

Alberghi e/o Ristoranti di lusso - ot-

tima conoscenza delle lingue I.D.E.F.

- governante ai piani

con specifica esperienza nel settore

- portiere ai piani

- cameriera ai piani

- capo-partita

- commis di cucina

con buone conoscenze professionali

- fiorista

I candidati interessati, in possesso di un

permesso valido, sono pregati di inviare

le loro offerte dettagliate, corredate di

certificati e fotografia a:

- Direzione Grand Hotel Eden

Riva Paradiso 7

6900 Paradiso

95644/21938

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.



95466/18848

CARRIERE

Boîte branchée à Neuchâtel cherche

gérant(e)

- jeune
- dynamique
- bon contact
- animateur/-trice
- patente

Si vous vous sentez concerné(e), veuil-
lez envoyer un dossier complet avec
photo sous chiffres Q 028-102566, à
Publicitas, case postale 1471, 2001
Neuchâtel 1.

P 95633/44300



Per completare il nostro team

cerchiamo da subito o per data

da convenire:

1 Cuoco qualificato

1 Chef de rang

1 Commis di sala

1 Casseroier

1 Apprendista cameriere

1 Cameriera ai piani (a ore)

1 Donna di pulizia (a ore)

Si offrono: Posto annuale,

Possibilità di carriera,

Salario adeguato alle

capacità.

Rispetto del CCNL 92.

Fam. Marconetti

Tel. 091/857 24 31

P 95630/81142

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Grand Hôtel
Excelsior ★★★★★

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

pâtissier confiseur

- avec expérience
- place stable, à l'année
- excellentes conditions de travail

Les personnes suisses ou pos-
sédant un permis valable sont
priées d'adresser leur dossier
complet avec photo à

Grand Hôtel Excelsior
Monsieur Giorgio Brandani
21, rue Bon-Port
1820 Montreux
Téléphone 021 963 32 31

95618/34410



Le Sport et l'Élégance
Lindner Golf Hôtel
RHODANIA
Crans-Montana

Nous cherchons pour la saison d'hiver,
du 15 décembre 1997 au 31 mars 1998,
les collaborateurs suivants:

Cuisine:

sous-chef de cuisine/saucier – f
chef de partie – f
pâtissier – f
commis de cuisine – f

Réception:

2^e chef de réception – f/i/d/e,
(avec possibilité d'avancement comme 1^{er} chef de
réception)

réceptionniste/rempl. night-
auditor, masc. – f/i/d

Lingerie:

filles de lingerie, responsable – f/i

Service:

filles de buffet/petit déjeuner – f/i
chef de rang – f/i/d

Veuillez adresser votre dossier complet avec photo
à la direction.

Lindner Golf Hotel Rhodania★★★★
Walter Kandi, directeur
Case postale 63
3963 Crans-Montana – Valais
Téléphone 027 480 11 41

95741/8880

Nous cherchons pour le bar
de notre complexe hôtelier

BARMAN

Ce poste s'adresse à un jeune professionnel
ayant de l'expérience comme serveur,
un contact aisé avec la clientèle et une bonne
présentation. Bonnes connaissances de
l'anglais souhaitées. Formation assurée
par nos soins.

Les candidats de nationalité suisse ou
titulaires d'un permis de travail valable sont
priés de faire leurs offres écrites avec photo
et certificat sous chiffre N° 95537
à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Le Mirador
MONT-PELERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

Nous recherchons

**1 coordinateur de
conférences F/GB**

bonnes connaissances informatiques.
Entrée immédiate.

Ce poste sera confié à une personne
disponible et flexible, diplômée d'une
école hôtelière, à l'aise dans les
contacts, sachant faire preuve de
diplomatie et travailler de façon
organisée.

Les candidats de nationalité suisse
ou titulaires d'un permis de travail
valable sont priés d'envoyer leur
dossier complet avec photo
au bureau du personnel

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pèlerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

95607/25160



Ecole Hôtelière à Leysin
cherche

portier de nuit

entrée immédiate
appartement à disposition
anglais parlé indispensable.

Envoyer c.v. avec photo à

HOTA Ecole Hôtelière
1854 Leysin

95651/112348



Jacky's Bar
à Verbier

cherche pour longue saison
d'hiver 1997/98

Barmaid

sympa, agréable, expérimentée,
parlant français et anglais.

Faire offre avec c.v., portrait et
prétentions de salaire à:
Monsieur Jacques Bessard
Golf Hôtel

1936 Verbier
Téléphone 027 771 65 15
Fax 027 771 14 88

95849/35718

Hôtel *Verluisant*★★★★

CH-1936 Verbier

cherche pour la saison d'hiver:
(15 décembre 1997 – 15 avril 1998)

– une réceptionniste
nationalité Suisse, F/A/A.

Faire offre écrite avec c.v., photo et co-
pies de certificats.

Uniquement les offres de personnes
ayant de l'expérience en réception d'hô-
tel seront prises en considération.

95758/35939

HOTEL SPLENDIDE ROYAL – LUGANO

Tel. 091 985 77 11 – Fax 091 985 77 22 – Internet: <http://www.fivenet.ch/splendide>
Riva Caccia 7 – 6902 Lugano



TICINO

sole, cultura e tradizione

Per completare i nostri reparti, posto annuale, cerchiamo:

Restaurant «Veranda»: **1 Chef de rang**
1 Commis de rang

Conciergerie: **1 Chasseur**

Etage: **1 Femme de chambre**
1 Portier d'étage

Piscine: **1 Maître nageur**

Avrete piacere di far piacere ai nostri ospiti?

Esperienza richiesta e permesso di lavoro valido.
Curriculum Vitae e certificati inviati alla
Direzione dell' Hotel.

one of
*The Leading
Hotels
of the World*

The Swiss Leading Hotels

Hôtel de 1^{er} ordre
Bassin Lémanique

met au concours le poste de

responsable du personnel

Ce poste de cadre conviendrait à une personne étant au bénéfice de plusieurs
années d'expérience dans la gestion du personnel hôtelier, doublée d'un sens aigu
de l'organisation et de la planification, dotée d'un esprit rigoureux et de fortes ca-
pacités d'analyse.

Nous recherchons une personne jeune et dynamique, sachant motiver le personnel
de l'entreprise en communiquant son enthousiasme, parfaitement à l'aise dans un
environnement informatisé, possédant d'excellentes connaissances des langues
anglaise et allemande.

Dans un cadre de travail agréable et moderne, nous vous offrons l'occasion de
relever un défi professionnel passionnant.

Veuillez adresser vos offres sous chiffres 95389, *hôtel revue*, case postale,
3001 Berne.

Lausanne
Clinique Cecil

Une clinique
du Groupe Hirslanden



Votre expérience confirmée et vos exigences professionnelles vous
incitent à rechercher un poste en qualité de
cuisinier, chef de partie

au sein d'une clinique privée réputée.

Votre expérience en diététique serait un atout. Veuillez adresser
vos offres de service écrites à l'attention de Madame I. Grêt,
responsable du Dépt. des relations humaines.

Notre adresse: Clinique Cecil, av. Ruchonnet 53, 1003 Lausanne.

Le Groupe Hirslanden
Clinique Cecil Lausanne ■
Klinik Beau-Site Bern □
Klinik Hirslanden Zürich □
Klinik Im Park Zürich □
Klinik Im Schachen Aarau □

hoteljob

Vous êtes

COMMIS DE CUISINE
CHEF DE PARTIE
SERVEUR/SERVEUSE
RECEPTIONNISTE

Vous cherchez un nouveau défi dans un hôtel
ou un restaurant de Suisse romande.

Alors, c'est vous que nos clients attendent avec
impatience afin de compléter leur **équipe**
de professionnels.

Le formulaire de candidature peut être obtenu
sur un simple coup de fil auprès de Laurence Herren
et Elisabeth Sermier Chahidi.

95742/94735



Société suisse des hôteliers

Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76
CP, CH-1000 Lausanne 9 Téléfax 021 320 02 64

GRAND HOTEL
DES BAINS

CH-1400 YVERDON-LES-BAINS

Avenue des Bains 22

cherche de suite ou pour date à convenir:

– un(e) chef de réception
– un(e) réceptionniste

avec expérience, permis valable, parlant français/
allemand/anglais

– un chef de rang qualifié
– un commis de rang

avec expérience, permis valable et si possible
bilingue (français/allemand).

Prière d'adresser vos offres avec c.v., photo et copies
de certificats à la direction.

95779/250660

Annonces par téléfax:

031 372 23 95

*hotel +
tourismus revue*

INTERNATIONALER STELLENMARKT



Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und Seminarsäle

cherche pour le 15 août ou à convenir un(e)

chef(fe) de réception

Profil du (de la) candidat(e) souhaité:

- 25-35 ans
- connaissances des langues: F/D/Schwyzerdütsch/E
- expérience minimum de 2 ans à la réception
- informatique: Classic Line, Fidelio
- evtl. comptabilité salaire sur informatique.

Nous offrons:

- un emploi stable comme responsable d'un team de 5 collaborateurs
- un poste à responsabilité avec une occupation supplémentaire en qualité de chef du personnel (salaires, gestion ressources humaines)
- un salaire en relation avec les responsabilités.

Prière d'envoyer votre candidature à:
J.-C. Bondolfi, dir., Hôtel Elite, 2501 Bienne
pour renseignements: **téléphone 032 322 54 41**.

94019/4936

Rue de la Gare 14 · CH-2502 Biel-Bienne
Tél. 032 322 54 41 · Fax 032 322 13 83

Ecole Hôtelière de Genève "ES"

TRADITION, QUALITÉ ET DYNAMISME
UNE RECETTE GAGNANTE DEPUIS 1914

ISO 9002

Nous cherchons pour compléter notre équipe :

1 PROFESSEUR F & B / HÉBERGEMENT

(diplômé d'une école hôtelière)

Vous aimez communiquer et partager vos expériences;
le contact avec la jeune génération vous passionne et le
défi de former de nouveaux cadres vous motive.

Vous êtes un(e) professionnel(le) de 35 à 45 ans, au
bénéfice d'une formation supérieure et d'une
expérience internationale de 10 ans.

Nous vous offrons de travailler dans l'ambiance d'une
école professionnalisée, au sein d'une petite équipe proche
des milieux professionnels, et dans un cadre agréable.

Entrée en fonction à convenir

Merci d'adresser vos offres à O. R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève "ES"
Avenue de la Paix 12 CH - 1202 Genève

95671/92207

5-Star **Sonesta Paradiso Hotel**, 230 rooms, beach front
location at El Gouna, on the Red Sea, Egypt
requires

General Manager

Previous resort experience is an advantage. Attractive
expatriate package.

Fax c.v. to

VP OPTD: 002 065 549707 or Courier c.v. to VP OPTD
- EL GOUNA, RED SEA, EGYPT

95497/390850

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für
professionelles Personal und
Kader in Hotels und auf
Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFARTSCHIFFE:

Executive Chef
Sous-chef
Baker/Pâtisiers
Chefs de partie (m & f)
Chefs de rang (m & f)
Guest Hostesses
Cocktail Waitresses

AFRIKA:

Culinary instructor

NAHER OSTEN:

Chefs de partie

OSTEUROPA:

Executive chefs

ENGLAND UND KANALINSELN:

Hotelfachpersonal
Chef de partie (m & f)
Chef de rang (m & f)
Réceptionistinnen

Büro Metro

Freiutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz
Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 45

95816/61136

USA

Leben und Arbeiten?

Green Cards: Fristen - Formen - Formalitäten
INFO-LINE 041-282 04 54 24 STD.
Erlenmatte 32 - 6020 Emmenbrücke - Schweiz
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

PETER PERSONAL

HOSPITALITY, CAREERS, AND DEVELOPEMENT
Wir haben laufend Angebote auf renommierten
Kreuzfahrtschiffen und in Hotels und Restaurants
weltweit für junge, motivierte und professionelle

- Sous-chefs, Chef de partie,
Commis de cuisine
- Bäcker und Pâtisier
- Maître d'hôtels, Oberkellner,
Chefs- und Commis de rangs
- Generalgouvernante

Peter Personal: Interessante Stellen für Fachpersonal,
Kader & Manager im In- und Ausland.
Peter Personal, Zünstrasse 11, CH-8152 Optikon
Tel. 01 828 18 75, Fax 01 828 18 19

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

Internationale Stellen finden Sie...



ALVOR PRAIA

- RESORT CONFERENCE & GOLF HOTEL -

★ ★ ★ ★ ★
ALGARVE • PORTUGAL

Das Hotel Alvor Praia gehört seit drei Jahren zu Pestana Hotels & Resorts, der grössten Hotelgruppe in Portugal (12 Hotels) und ist, als ***** Hotel, das Flaggschiff des Unternehmens hier an der Algarve, wo wir weitere ***** Hotels besitzen. Das Hotel mit 200 Zimmern, 3 Restaurants und 2 Bars wurde 1968 eröffnet, liegt an der absolut besten Lage an der Algarve und steht seit einem Jahr unter Schweizer Leitung. Um die Umstrukturierung schneller vorantreiben zu können, suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung die folgenden Mitarbeiter:

F&B Manager (Stv. der Direktion)

Die gesuchte Person muss Erfahrung in der internationalen Hotellerie, wenn möglich in vergleichbaren Positionen, haben. Gefragt ist vor allem Innovation; das Geschick, die bestehenden Lokalitäten besser zu nutzen. Erfahrung in Personalführung und Schulung sowie Durchsetzungsvermögen, Computerkenntnisse sind von Vorteil. Als Sprachkenntnisse erwarten wir Englisch und wenn möglich Deutsch.

Verantwortliche/r Guest Relations

Die gesuchte Person (m/w) wird ein attraktives Gästeprogramm aufbauen und für dessen Durchführung verantwortlich sein. Gefragt ist Innovation und Phantasie, um unseren internationalen Gästen ein abwechslungsreiches Programm zu bieten. Sehr gute Deutschkenntnisse (Wort und Schrift) sind unerlässlich; Englisch ist wichtig und Kenntnisse von Windows erforderlich.

Direktionsassistentin/Direktionssekretärin

Zur persönlichen Unterstützung suche ich eine Mitarbeiterin, welche selbstständig und zuverlässig Projekte betreuen und durchführen kann. Deutsch und Englisch in Wort und Schrift sind Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Stelle. Kenntnisse von Windows erforderlich.

Portugiesischkenntnisse sind für alle drei gesuchten Positionen von Vorteil, aber nicht unbedingt erforderlich. Kandidaten mit EU-Pass werden bevorzugt. Ihre vollständigen Unterlagen senden Sie bitte an die untenstehende Adresse:

ALVOR PRAIA
z.H. Peter John, Direktor
P - 8500 ALVOR
Telefon 00351/82/458 900
Fax 00351/82/458 999

Pestana
HOTELS & RESORTS

95847/390883

US HOTEL MANAGEMENT TRAINEE PROGRAM

Info at www.sartori-associates.com

We currently have over 25 positions available throughout the United States for Hotel Management School graduates or Hotel Professionals with a Diploma and under the age of 30 (Swiss or European Nationalities only).

SARTORI & Associates can obtain a Management Trainee position for you in first class/luxury Hotels in the US and acquires the necessary visa for an 18-month period, provided you qualify. Fax us your one-page summary c.v. at 001 818 505-9557 and we will fax you in return detailed information about the program.

95861/392929

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben! Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zugnisse/Diplome).

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

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 49, CH - 4310 Rheinfelden, • +41(0)61/422 06 57, Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

Hotel Unipark

★★★★★
Guayaquil - Ecuador
Prima Hotel

Wir suchen für unser 5-Sterne-Hotel in Ecuador einen

Sous-chef

mit Erfahrung in kalter Küche, jung, dynamisch und kreativ, für unsere 80köpfige Küchenbrigade.
Sprachkenntnisse von Vorteil.

Wir bieten:

- einen guten Lohn
- 2-Jahres-Vertrag
- Flug
- Wohnung
- internationale Versicherung.

Senden Sie bitte Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an Herrn David Cortini, Grundstrasse 16, 8048 Zürich.
95494/390847

Internationale Juwelier-Gesellschaft mit diversen Shops auf Kreuzfahrtschiffen sucht

Verkaufspersonal

mit folgenden Voraussetzungen:

- Über 20 Jahre alt, nettes, ehrliches Auftreten, Sprachkenntnisse: Deutsch, Englisch, Italienisch, wenn möglich Französisch; Verkaufserfahrung. Mindesteinsatz 6 Monate.

Englischer Lebenslauf mit Foto bitte unter Chiffre 95786 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.
95786/35526

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@leeway.co.uk

Leeway International Recruitment

17 Queen Street, Oldham, England OL1 1RD

Hotel Tannbergerhof★★★★
A-6764 Lech 111
Telefon 0043/5583/22020
Fax 0043/5583/3313

Wir sind ein traditionsreiches und familiär geführtes 4-Sterne-Hotel (50 Betten) im Zentrum von Lech.
Wir suchen nach Vereinbarung für die Wintersaison 1997/98:

Réceptionsssekretärin

mehrfährige Réceptionserfahrung notwendig, E/F Bedingung

Sous-chef

Oberkellner

mehrfährige Praxis, E/F Bedingung

Wir bieten Ihnen leistungsgerechte Bezahlung bei freier Kost und Logis.
Auf Ihre Bewerbung mit Lichtbild freut sich Ihr **Hotel Tannbergerhof**.

OE 95844/384489

Wo ist meine htr?
Jedem seine htr!



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

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

CH, 34, gelernter Koch, SIU, Wirtschaftsschule, D, F, E, ortsunabhängig, 6-jährige Geschäftsführung (erfolgreich) in diversen, mittleren Betrieben, front- und führungsstark, sehr gute PC- und Internet-Kenntnisse, sucht nach 20monatigem, selbständigem Wirten (nicht erfolgreich, sonst würde ich nicht eine neue Stellung suchen) eine

neue Herausforderung

mit langjährigen Perspektiven in den Bereichen Geschäftsführung, Personal- oder Bereichsleitung mit vielseitigem Tätigkeitsfeld. Offen für Neues, möchte ich auch gefordert werden. Eintritt möglich nach Vereinbarung.

Zuschriften an:
Postfach 3170, 8021 Zürich
gastroweb@hotmail.com

95841/390979

Svizzera tedesca, 49 anni, esperienze come guida turistica, insegnante ramo sportivo, segretaria (CFC), I/T/F/Ingl. cerca impiego a lungo termine quale

Barmaid

in bar d'albergo di standing superiore nel Ticino. Telefono 091 993 33 61.

95666/370851

Ich suche

Nacharbeit an Réception, auch als Nachtportier

Ich bin 1941 geboren, ledig, Nichtraucher, mit Niederlassungsbewilligung C, zwei Zeugnisse mit vollkommener Zufriedenheit.

Man kann mich kontaktieren auf Englisch, Französisch, Deutsch, Italienisch und Spanisch über mein **Natel 079 430 86 59**.

95842/390980

CH 34, compétent, diplômé EH, très qualifié, D/F/E, bonnes connaissances informatiques (Fidelio), cherche une place de

night-auditor

un ou deux jour par semaine, dans un hôtel de Suisse romande.

Chiffre 95687, **hotel revue**, case postale, 3001 Berne.

95687/390987

Wir sind ein junges, dynamisches Paar mit mehrjähriger Erfahrung in der einfachen und gehobenen Gastronomie. Deshalb suchen wir die Gelegenheit, uns als

Geschäftsführerpaar

selbst unter Beweis zu stellen.

Chiffre 95727, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

95727/390946

CH 34, diplômé EH, très polyvalent, D/F/E, bonnes connaissances informatiques, cherche une place à l'année d'assistant de direction (déjà expérience du poste) dans un hôtel 3- ou 4* région VD/GE.

Contact tél. 024 441 47 79 ou fax 024 441 59 79.

Chiffre 95737, **hotel revue**, case postale, 3001 Berne.

95737/390927

Suche Stelle! als

Küchengehilfin oder Zimmermädchen

für 80%-100% für Tagesschicht, ab 1. 9. 1997 oder nach Übereinkunft, im Raum Olten, Burgdorf oder Stadt Bern.

Chiffre 95728, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

95728/390951

Als gut ausgebildete, motivierte und vom Beruf überzeugte Schweizer wollen wir als zukünftiges Ehepaar gemeinsam die

Leitung eines Hotels

als neue Herausforderung annehmen. Die mehrjährigen Erfahrungen in Kadernpositionen werden uns helfen, die Qualitäten als Gastgeber unter Beweis zu stellen.

Gerne erwarten wir Ihr Angebot unter Chiffre 95410 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

95410/297163

Dynamischer Gastronom, 36

mit Führungserfahrung und Initiative, unternehmerisch denkend, sucht neue Herausforderung im F&B-Bereich oder als Betriebsleiter in der Gemeinschaftsverpflegung. Arbeitsort: Stadt Zürich. Offerten unter Chiffre 95716 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

95716/274224

Jeune homme, 20 ans, parlant français, allemand, anglais, cherche une place comme

stagiaire réceptionniste

dans hôtel 4-5 étoiles en Suisse.

Téléphone 021 947 50 30

Fax 021 947 49 00

95850/390987

37-jähriger CH, verh., no kids, D/E/F/Sp, mit internationaler Managementenerfahrung in der Resort-Hotellerie, sucht neue Herausforderung weltweit. Als Ihr neuer

General Manager

leite ich Ihr Hotel nach Ihren Vorgaben von A-Z selbständig, kompetent, innovativ und gewinnbringend.

Ich freue mich auf Ihr Angebot über Fax: Seychellen 00248 23 21 55

95821/390927

Bestausgewiesener, dynamischer und kreativer

Chef pâtissier

sucht neue Herausforderung mit Verantwortung in Hotellerie oder Restaurationsbetrieb. Möglicher Eintritt 1. November 1997, evtl. früher. Jahresstelle bevorzugt. Ganze Schweiz.

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 95688, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

95688/390934

Wir sind nun auch in Norditalien und Österreich am Kiosk erhältlich:

Sie finden die **hotel + tourismus revue** in folgenden Orten/Städten:

Italien:**Region Gruber - Bozen**

Bozen-Stadt, Auer (Ora), Neumarkt (Egna), Salurn (Salorno), Kaltern (Caldaro), Kalterer See, Eppan (Appiano), Giran (Cornaiano), Vadena, Plana, Deutschschonofen (Nova Ponente), Welschnofen (Nova Levante), Obereggen, Oberinn (Auna di Sopra), Unterinn (Auna di Sotto), Tschermes (Cermes), Terlan (Terlano).

Region Ansoldi/Paoletti - Meran

Meran-Stadt, Dorf Tirol (Tirol), Scenna, Hafing (Avelengo), Marling (Marlengo), Algend (Lagundo), Parcins (Parcines), Naturns (Naturno), Schländers (Silandro), Malls (Malles), Riffian (Riffiano), St. Martin (San Martino), St. Leonhard (San Leonardo), Prato dello Stelvio, St. Pankraz (San Pancrazio), Schnalstal (Val Senales).

Region Wipptal - Villanders

Brixen (Bressanone), Klausen (Chiusa), Seis (Siusi), Kastelruth (Castelrotto), Völs (Fié), St. Ulrich (Ortisei), Selva di Val Gardena, Bruneck (Brunico), St. Vigil (Van Vigilio), San Cassiano, Kurvar (Corvara), Riscione, Sterzing (Vipiteno), Olang (Valdaora), Unterrasson (Rasun di Sotto), Welsberg (Monguelfo), Niederdorf (Villa Bassa), Toblach (Dobbiaco), Innichen (San Candido), Sexten (Sesto), Zwischenwasser (It. Longeva), Barbian (Bariano), Pfalzes (Falzes), Kienes (Chienes), Racines (Racines), Gais, Campo di Tures, St. Johann (S. Giovanni), Steinegg (Colle di

Pietra), Franzensfeste (Fortezza), Brenner die Autobahnraststätte, St. Sigmund (S. Sigmund), Pustertal, Raas (Rasa).

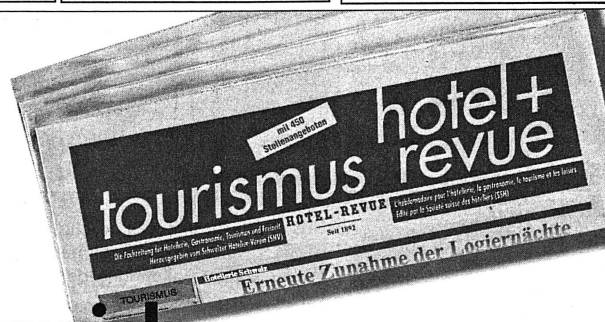
Distributeur: Messagerie Internazionali, Rozzano (MI),

Numero verde: 1678 27 112

Österreich:

- Bad Aussee, Bruck an der Mur, Graz, Knittelfeld, Muerzsch, Schlading, Trofaiach
- Gmünd, Klagenfurt, Lienz, Spittal, Villach
- Bludenz, Brand, Bregenz, Feldkirch, Gaschurn, Lech, Schruns, Zuers
- Alpbach, Hintertux, Imst, Innsbruck, Ischgl, Jenbach, Kitzbuehel, Kuehtai, Kufstein, Landeck, Lermoos, Maurach, Mayrhofen, Neustift, Obergurgl, Pfunds, Reith-Seefeld, Reutte, Seefeld, Soelden, St. Anton am Arlberg, St. Johann, Tannheim, Voels, Wattens, Woergl
- Attnang, Bad Ischl, Linz, Pasching, Ried Innkreis, Rohrbach, Scharding, Steyr, Voecklabruck, Wels
- Bad Hofgastein, Badgastein, Salzburg, St. Johann, Wals Airport, Zell am See
- Amstetten, Horn, Krems an der Donau, Schwechat, St. Poelten, Wr. Neustadt, Wien

Vertrieb: Morawa Pressevertrieb GmbH, Wien, Telefon 01 51652

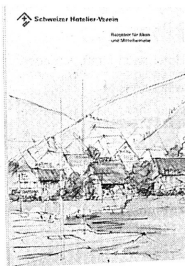


Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



Interessante Titel aus der Fachbibliothek des Schweizer Hotelier-Vereins

Ratgeber für Klein- und Mittelbetriebe



Praxisorientierte Anleitungen und Problemlösungen für die gängigsten Probleme bei der Führung eines Klein- und Mittelbetriebes.
112 Seiten

Fr. 18.-

Standards SHV/Verträge



Musterverträge als Kopiervorlage
– Unbefristeter Arbeitsvertrag
– Befristeter Arbeitsvertrag
– Aushilfevertrag
– Beherbergungsvertrag
– Verpflegungsvertrag
zusammen mit Diskette und Kommentar

Fr. 30.-

Fairsicherung/Versicherung in der Hotellerie



Der Aufwand für Versicherungsabdeckungen beträgt rund 8% des Umsatzes. Die Studie als Grundlage einer Überprüfung der eigenen Situation.
78 Seiten im Format A4
Sonderpreis

Fr. 20.-

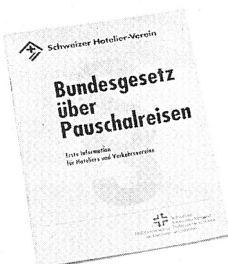
Leitfaden Unternehmensnachfolge



Die Nachfolgeregelung in Familienbetrieben bereitet oft Schwierigkeiten. Es lohnt sich, die Vorbereitungen früh anzugehen.
72 Seiten

Fr. 20.-

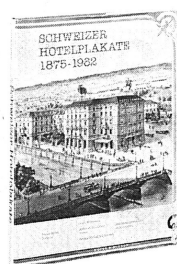
Bundesgesetz über Pauschalreisen



Das Bundesgesetz für Pauschalreisen ist am 1. Juli 1994 in Kraft getreten. Wichtige Information für jeden Veranstalter.

Fr. 15.-

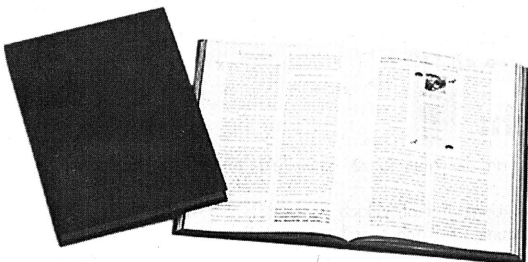
Schweizer Hotelplakate 1875 bis 1982



Werbung für das Ferienland Schweiz gab es schon vor der Jahrhundertwende. Prächtiger Bildband mit einer Auswahl von 170 Plakaten.
160 Seiten 23,5 x 32 cm.
Sonderpreis

Fr. 48.-

Marketing der Gastfreundschaft



Marketing kann echte Gastfreundschaft nicht ersetzen. Unser Werk will nicht nur anregen und anleiten, es sorgt auch für die systematische Umsetzung neuer Gedanken.

Fr. 136.-

Der Direktionsvertrag in der Hotellerie



Jetzt ist er da, der langersehnte Leitfaden für Direktions- und Kaderverträge, welcher Ihnen erlaubt, bestehende und neue Verträge individuell und situationsgerecht zu formulieren.

NEUERSCHEINUNG!
Subskriptionspreis bis 30. September 1997
Normal-Preis ab 1. Oktober 1997

Fr. 28.-
Fr. 35.-

Bestellung
Fax 031 370 42 99

Telefon 031 370 41 11



Hotel-Boutique
c/o Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern

Bitte Bestellcoupon faxen oder einsenden an: Hotel-Boutique, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern

☐ Ex. Ratgeber für Klein- und Mittelbetriebe	Fr. 18.-	☐ Ex. Standards SHV/Verträge	Fr. 30.-
☐ Ex. Fairsicherung/Versicherung in der Hotellerie	Fr. 20.-	☐ Ex. Leitfaden Unternehmensnachfolge	Fr. 20.-
☐ Ex. Bundesgesetz über Pauschalreisen	Fr. 15.-	☐ Ex. Schweizer Hotelplakate 1875 bis 1982	Fr. 48.-
☐ Ex. Marketing der Gastfreundschaft	Fr. 136.-	☐ Ex. Der Direktionsvertrag in der Hotellerie	Fr. 28.-
		Subskriptionspreis bis 30. 9. 1997	Fr. 35.-
		Normalpreis ab 1. 10. 1997	

Betrieb: _____
Name: _____ Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ: _____ Ort: _____
Telefon: _____ Unterschrift: _____