

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 2

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

mit 344
Stellenangeboten

hotel + tourismus 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 gastronomie, le tourisme et les loisirs
Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

TOURISMUS

Polyquest Gästebefragung 2

Die Berner Firma will mit «Top Swiss – Tourismus Profil Schweiz» national repräsentative Informationen bieten.

Deutschland Marketing 5

Die neue «Deutschland Tourismus Marketing GmbH» vereinigt drei verschiedene touristische Institutionen.

HOTELLERIE

Hotellerie an Ferienmessen 7

Mario Pessina von der Berner Ferienmesse ist von der Teilnahme der Hotellerie nicht begeistert.

Coaching im Hotel 9

Die Menschenführung im Hotel gleicht jener im Sport, meint der Sport- und Wirtschaftsberater Reto Venzi.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Franchising hat Mühe 11

Weil kaum gute Standorte zu finden sind, fassen Franchising-Konzepte in der Schweiz kaum Fuss.

Asiaten schmeckt es nicht 13

Gästen aus dem fernen Osten behagt die Schweizer Kost oft nicht. Die Gastronomie sucht nach anderen Wegen.

HOTEL · TOURISME

Marché de Noël 16

Pour le tourisme montreuens, le marché de Noël a été profitable. L'exercice sera donc répété dans douze mois.

Fidéliser le client 17

Les hôteliers développent de nouveaux moyens pour fidéliser leur clientèle. Tour d'horizon.

SHV · SSH · SSA

Hotela verwaltet Vermögen 19

Ein ganz bedeutendes Standbein der Sozialen Kassen des SHV ist natürlich das Versicherungsgeschäft. Indes, die Hotela in Montreux beschäftigen sich auch im Bereich der Vermögensverwaltung. Einzelheiten dazu in einem Gespräch mit dem Vorsteher der Finanzabteilung.

Wintersportorte: Bilanz und Ausblick



Aufwärtstrend auch für Februar in Sicht

Ist die Bilanz immer so positiv wie über die Festtage, gibt es im Schweizer Tourismus nichts zu klagen. Menschen, die sich spontan – aber kurzfristig – entschlossen, den Jahreswechsel in einem nationalen Wintersportort zu verbringen, mussten zuhause anstossen. Ferienwohnungen und Hotels waren ausgebucht, Bahnen und Restaurants hatten Hochbetrieb. Allein in der Jungfrauregion wurden im Dezember 11 138 Saisonabonnemente verkauft, das ist ein Viertel mehr als im Vorjahr. Die Bergbahnen Grindelwald-First haben ihre Frequenz

gegenüber Dezember 1995 gar um 63 Prozent gesteigert. Wie eine *ht*-Umfrage ergeben hat, dürfte sich der Andrang im Februar wiederholen. Auch in kleineren Skistationen sind – vor allem die Ferienwohnungen – bereits ausgebucht. (Foto: Niklaus Wächter) Seiten 3, 15

Zimmerentschädigung des EMD

Mehr Geld von den Gästen im Tarnanzug

Eine grobe Schätzung zeigt, dass die Hotellerie künftig über 17 Millionen Franken jährlich an «Offiziersumsätzen» einnehmen wird. Das EMD hat die Zimmerentschädigung um 5 Prozent auf 46 Franken angehoben. 20 Franken werden sonst ausgegeben. Und rund 250 000 Logiernächte kommen zustande.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Wegen der seit 1993 nicht mehr berücksichtigten Teuerung zahlt das Eidgenössische Militärdepartement (EMD) den Hoteliers seit Januar 1997 einen um 5 Prozent erhöhten Höchstpreis für Hotelzimmer. Also 46 Franken pro Zimmer mit Dusche oder Bad, 42 Franken für Zimmer mit Etagedusche (pro Mann und Einzelzimmer). Bisher betrug die Ansätze 42,6 respektive 38,9 Franken. Für ein Doppelzimmer ergeben sich neue Höchstsätze von 92 Franken – ohne

Frühstück, das von der Armee geliefert wird. Und die Betten muss man weiterhin selber machen! Die eigentliche Erhöhung belaufe sich auf Fr. 3,55, meint dazu Hans Peyer, Vizedirektor Gastronomie, in der Jahresendausgabe der «Schweizer Gastronomie». Peyer führte auch die Verhandlungen mit dem EMD. Bei militärischen Kurzaufenthalten bis zu vier Nächten bezahlt das Militärdepartement weiterhin Ansätze, die um 25 Prozent über den oben erwähnten liegen. Dafür wird die bisher separat bezahlte Heizungsentschädigung fest in das Zimmerfixum integriert. Allerdings wird sie neu auch während der Sommerzeiten bezahlt.

Folgen der Armeeform 95

Die Armeeform 95 hat mit der Verkürzung der Rekrutenschule und dem 2-Jahres-Rhythmus der Wiederholungskurse für grosse Einbussen in der Zwischensaison-Hotellerie gesorgt. Von den früher 60 Millionen Franken, die die Armee für die Truppenunterkunft ausgab, entfielen vor der Reform immerhin rund

25 Millionen auf Zimmerentschädigungen in der Hotellerie. Das entspricht mehr oder weniger den Dimensionen eines grösseren Fremdenverkehrsortes. Wie zu erwarten war, dürfte sich 1996 die Anzahl der militärisch bedingten Logiernächte (LN) in der Hotellerie um rund 5 Prozent reduziert haben, wie Thomas Lüthi vom Bundesamt für Statistik (BFS) schätzt. Von Januar bis November ergaben sich rund 12 000 weniger LN als im Vorjahreszeitraum, insgesamt 234 700. 1995 waren (übers ganze Jahr) 253 864 LN gezählt worden.

Vermehrte Kasernenbenutzung

Diese 253 864 LN 1995 entsprachen einem saftigen Minus von 40,6 Prozent gegenüber 1994 – das Resultat der Armeeform. Wobei in diesem Minus aber auch die Tendenz enthalten ist, bei Kurzen vermehrt Kasernen und Waffenplätze zu belegen, die Offiziere und höheren Unteroffiziere nicht mehr in Hotels einzuquartieren. Auch WK-Truppen werden in Kasernen untergebracht. Im EMD-Budget für die Anzahl benötigter

Hotel-Unterkunftsnächte 1997 bleibt Hans Fankhauser, Sektionschef Truppenrechnungswesen, bei der Vorjahresziffer von zirka 280 000. Die privaten Ausgaben von Armeegehörigen schätzt man beim EMD vorsichtig auf rund 20 Franken pro Tag. Diese Nebenauslagen (fürs Essen kommt ja die Armee auf), plus erhöhte Zimmerentschädigung, ergeben pro höheren Unteroffizier oder Offizier rund 66 Franken Einnahmen pro Tag. Grob geschätzt, resultieren daraus für die Hotellerie inklusive Restauration «Offiziersumsätze» von über 17 Millionen Franken.

MwSt als Geste

Als beständige Freundlichkeit gegenüber der Hotellerie sei der Umstand herausgestrichen, dass das EMD bis Ende 1996 die volle Mehrwertsteuer von 6,5 Prozent auf ihre Zimmerentschädigung bezahlt, obwohl ja per 1. Oktober 1996 der Satz für die Hotellerie auf 3 Prozent reduziert wurde. Wegen der geringen Grösse des Betrags dürften sich jedoch kaum Diskussionen ergeben.

Classification des hôtels

Hotelplan dispose de ses propres critères

Dans sa brochure Autoplan, Hotelplan dispose d'un système de classification des hôtels qui est indépendant de celui en vigueur dans les différents pays concernés. Un hôtel quatre étoiles SSH peut ainsi ne valoir chez Hotelplan que 3,5 barres obliques. Un établissement trois étoiles SSH peut au contraire être «surévalué» à 3,5 barres obliques. Comment justifie-t-on ces différentes cotations chez Autoplan? Nous avons posé la question à Hans Wiegand, directeur d'Autoplan. Page 15

4. Gourmet Festival St. Moritz

Sponsoren bleiben St. Moritz treu

Das 1994 erst ins Leben gerufene St. Moritz Gourmet Festival findet heuer zum vierten Mal statt. Auch die Zusammenarbeit mit den wichtigsten Sponsoren setzt sich fort: Pommery, Swissair, Franke und American Express lassen wiederum dieses Jahr Gelder fliessen. Dank Kosteneinsparungen und Neuzugängen bei den Sponsoren rechnen die Organisatoren des aufwendigen Gastro-Events 1997 mit einem ausgeglicheneren Budget. Und der Trend in St. Moritz zeigt sich eindeutig: noch reichhaltiger und lukullischer soll das Festival diesmal werden. Seite 11

Damit Sie Ihre
Wäscherei-Rechnung
nicht länger
ohne den Wirt machen:
Miele
PROFESSIONAL
Profii-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 417 24 62

Gegründet 1946
OERTLE
Ihr
Lieferant
für feine
Hotelwäsche
und Betwaren
OERTLE TEXTIL AG
CH 9030 ABTWIL - ST. GALLEN
Tel. 071 - 511 48 31

Personalberatung für
Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
ADIA HOTEL
verändert Ihr Leben
Beachten Sie die Angebote in der
«stellen revue».
Oder rufen Sie uns an!
ADIA HOTEL
Badener-Langstr. 11 · 8026 Zürich
Telefon 01/242 22 11

SEINET
Comestibles
frisch für flexibel
Seinet & Co. Comestibles und Fleisch
Postfach / Giblaltstrasse 1, 4000 Luzern 7
Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven
Tiefkühlprodukte
Der heisse Draht für kühle Frische:
Tel. 041 249 44 44
oder der linke Fax 041 249 44 49

Richtiger je Stück
ab Fr. 1450.-
Für spät
eintreffende
Gäste
**EINFACHE
MONTAGE**
DIGIBOX-Schlüsselausgabe-System
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Marktforschung Schweiz

Drei Orte testen eine neue Gästebefragung

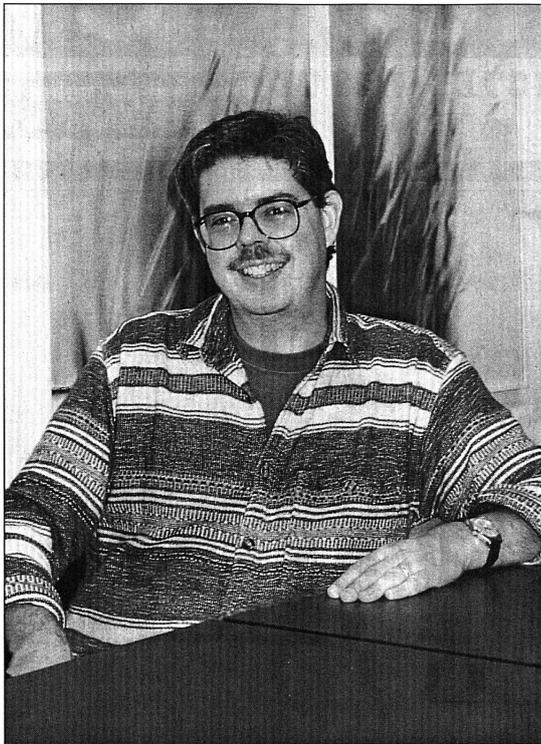
Leukerbad, Sörenberg und Saas Fee/Saastal nehmen als erste Tourismusorte an der Gästebefragung TOP Swiss – Tourismus Profil Schweiz – der Firma Polyquest teil. Bei einigen weiteren Orten ist die Finanzierung noch nicht gesichert, andere wollen noch abwarten. Ob aus der Polyquest-Befragung derneist eine Art Tomas-Nachfolge werden kann, ist noch ungewiss.

SUSANNE RICHARD

Die in den 80er Jahren von der Konferenz der regionalen Verkehrsdirektoren (RDK) initiierte und zweimal durchgeführte Gästebefragung «Tomas» (Touristisches Marktforschungssystem Schweiz) war eine «von oben herab» organisierte Befragung («top-down»), die auf Ortsebene oft wenig verwendbare Informationen brachte. Im Gegensatz dazu gibt nun die Berner Firma Polyquest dem Konzept «bottom-up» den Vorzug. Sie will mit ihrer Gästebefragung «Top Swiss – Tourismus Profil Schweiz» von unten, gemeinsam mit einigen engagierten Orten, längerfristig national repräsentative Informationen bieten. Dazu Hans-Peter Schmidhauser, Projektleiter des Reisemarktes Schweiz und ehemaliger Professor an der Hochschule St. Gallen: «Bei Tomas war das Problem, dass die Befragung zwar national repräsentativ war und auf regionaler Ebene gute Aussagen lieferte, aber auf lokaler Ebene wenig Informationen brachte. Ein bottom-up-Ansatz ist so gesehen sicher sinnvoller.»

Drei nehmen teil

Aber vorläufig mahlen die Mühlen im Tourismus langsam: Gerade drei von zunächst rund 30 Interessenten nehmen bereits in dieser Wintersaison an der Top Swiss-Gästebefragung teil. Mit von der Partie sind Saas Fee zusammen mit der Tourismusgemeinschaft Saastal, der Verkehrsverein Sörenberg und der Ver-



Roman Scherrer, Geschäftsführer der Polyquest, will ein nationales Marktforschungssystem aufbauen. Foto: Susanne Richard

kehrsverein Leukerbad. Die von Polyquest eingesetzten Fragebogen wurden den teilnehmenden Orten und allen wichtigen Tourismusinstitutionen zur Vernehmlassung unterbreitet. Daraus ergaben sich einige Anpassungen und Erweiterungen. Anfangs Juni werden die

teilnehmenden Orte erste Resultate erhalten. Für eine Teilnahme an der Sommerbefragung interessieren sich immerhin zwischen 10 und 15 Städte und zahlreiche Ferienorte. Der verhaltene Start erklärt sich auch damit, dass einige ernsthaft in-

teressierte Tourismusvereine erst die Finanzierung durch ihre Gremien verabschieden lassen müssen.

Tages- und Städtetourismus

Die Vernehmlassung zu den Fragebogen brachte einige Ergänzungen: Der Fragebogen zum Übernachtungstourismus wurde mit Fragen zu den Ausgaben der Gäste erweitert, um die Wertschöpfung präziser zu erfassen. Und aufgrund verschiedener Wertschöpfungsstudien, die die grosse monetäre Bedeutung des Tagetourismus ins Gespräch gebracht haben, wurde auch der Einbezug des Tagetourismus in die Befragung beschlossen. Der Fragebogen für den Städtetourismus schliesslich wird bis zum kommenden Sommer noch grundlegend überarbeitet. In zwei wesentlich kürzeren Fragebogen-Versionen werden strukturelle Fragen (Ausgaben der Gäste, Gästestrukturen) oder Bedürfnis- und Beurteilungsfragen (Qualität) im Zentrum stehen.

Aus den Fragebogen können sich teilnehmende Orte ihre gewünschte Frageauswahl zusammenstellen oder aber entsprechend ihren Bedürfnissen spezifische Fragebogen erstellen lassen. Die drei diesen Winter teilnehmenden Orte haben die Befragungen auf ihre speziellen Bedürfnisse anpassen lassen. Während für Leukerbad zusätzlich die Beurteilung ortsspezifischer Kommunikationsmittel und die Qualitätsbeurteilung der einzelnen Sportangebote erfragt wird, wünscht sich Sörenberg mehr Informationen zum Tagetourismus. Zusätzliche Fragen werden in Sörenberg auch zu den Verpflegungseinrichtungen gestellt.

Marketinginformationssystem

Im Gäste-Fragebogen für Saas Fee und die Tourismusgemeinschaft Saastal sind Zusatzfragen zum Konzept «Q for you» integriert worden. Polyquest entwickelt zur Zeit gemeinsam mit Saas Fee ein umfassendes Marketinginformationssystem für den Tourismus. So sollen beispielsweise Buchungswiderstände und die Konkurrenzsituation gründlich untersucht werden. Hierzu sollen regelmässig nicht buchende Gäste über deren Gründe und gewählte Destinationen befragt werden.

Zusätzlich sind in Saas Fee regelmässige Befragungen der touristischen Leistungsträger bezüglich Buchungsstand und anderer Marktindikatoren geplant. Diese Informationen wolle man als Frühwarnsystem einsetzen. «Wenn die Buchungszahlen für eine Periode nicht zufriedenstellend sind, können für diesen speziellen Zeitraum rechtzeitig Aktionen auf die Beine gestellt werden», sagt Kurdirektor Frank Bumann. Saas Fee und die Tourismusgemeinschaft Saastal haben

für ihre Teilnahme an der Gästebefragung Mittel aus der kantonalen Wirtschaftsförderung erhalten.

Vergleichbarkeit ermöglichen

Viele Orte führen heute bereits eigene Gästebefragungen durch, die allerdings untereinander nicht vergleichbar sind. Die Top-Swiss-Erhebung will die Gewähr für eine repräsentative Erhebung im Sommer und Winter bieten und soll dank der standardisierten Fragebogen Vergleichsmöglichkeiten mit anderen Orten ermöglichen, so Scherrer. Häufig sei die Verteilung der Fragebogen bei einer selbst durchgeführten Befragung zudem sehr zufällig und decke weder die gesamte Periode noch alle Gästekategorien ab. Top Swiss bietet zusätzlich den Vorteil der anonymen Auswertung, so dass nicht Rückschlüsse auf einzelne Betriebe gezogen werden können.

«Tomas» in Österreich

Österreich hat sich von der Gästebefragung «Tomas» inspirieren lassen und diese weiterentwickelt. Alle drei Jahre wird eine «Gästebefragung Österreich» durchgeführt. Die aufwendige Befragung mit 6000 Face-to-Face-Interviews im Sommer und 4000 im Winter kostete bei der letzten Durchführung rund 4 Millionen Schilling (480 000 Franken). In die finanzielle Trägerschaft teilen sich neben der Österreich Werbung die neun Bundesländer und die Bundeswirtschaftskammer. Die Befragungen werden von einem Marktforschungsinstitut durchgeführt, ausgewertet werden die Resultate an der Wirtschaftsuniversität Wien. SR

Nationale Erhebung für Sommer 1997 geplant

Roman Scherrer, Geschäftsführer der Polyquest und seinerzeit auch bei den Tomas-Untersuchungen beteiligt, möchte ein nationales Marktforschungsinstrument aufbauen, das repräsentativ ist und auch Vergleiche erlaubt. Gegenwärtig wird ein Konzept für eine Befragung erarbeitet, die für die Sommersaison 1997 gesamtschweizerisch und für die einzelnen touristischen Regionen repräsentative Ergebnisse ausweisen könnte. Die Resultate der im Sommer 1997 in eigener Regie von Polyquest durchgeführten Befragung könnten anschliessend von interessierten Orten gekauft werden. Dieses Projekt befindet sich allerdings erst in Planung. SR

Der präzise «Fiebermesser» fehlt dem Tourismus

Obwohl Schweiz Tourismus dem Projekt sehr positiv gegenübersteht, konnte offenbar aus grundsätzlichen Erwägungen keine finanzielle Unterstützung gewährt werden. ST analysiert zwar Daten aus den ausländischen Märkten, hat aber nicht die finanziellen Mittel, dies auch in der Schweiz zu tun. ST würde es «ausserordentlich bedauern, wenn die-

ser Ansatz zu einer nationalen Gästebefragung am Interesse der Orte scheitern würde», erklärt John Geissler, zuständig für Marktforschung. «Gerade die Neuerungen in der Gästebefragung, die Angebotsbewertung und der Vergleich mit der Konkurrenz würden den Orten wichtige Hinweise liefern.» Erst wenn vergleichbare Resultate aus Konkur-

renzorten verfügbar seien, könne sich jeder Tourismusverein ein klares Bild der eigenen Position machen und entsprechend agieren, ist Geissler überzeugt. «Ohne Gästebefragung fehlt dem Schweizer Tourismus aber der präzise «Fiebermesser», betont Geissler. «Wir erhalten häufig Anfragen von Orten zu ihrer Konkurrenzsituation.» SR

Mitarbeiterführung

«Emotional intelligente Menschen sind fähig, eine Unternehmenskultur zu schaffen»

«Im Tourismus wird mehr in die Sache als in den Menschen investiert», sagt Beat Krippendorff, Geschäftsführer IBK in Bern. Er fordert in den touristischen Unternehmen mehr Weiblichkeit. Denn Frauen oder «weibliche Männer seien grundsätzlich emotional intelligenter. Solche Menschen sind fähig, eine Unternehmenskultur zu schaffen.»

CHRISTINE KÜNZLER

Will ein Wirt, Hotelier oder Touristiker treue Kunden, muss er persönliche Beziehungen aufbauen. «Voraussetzung für eine solche Beziehung ist eine Unternehmenskultur. Denn so wie wir innerhalb eines Betriebs miteinander umgehen, so werden wir von aussen wahrgenommen», sagt Beat Krippendorff in einer Vorlesung über den Schlüsselfaktor Mitarbeiterführung. Sie fand statt im Rahmen der Lehrveranstaltung «Aspekte eines nachhaltigen Freizeit- und Tourismusmanagements» des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF)

der Uni Bern. Gerade der Tourismus bietet für die Kundenbindung gute Voraussetzungen, blieben die Gäste doch mehrere Tage an einem Ort oder in einem Hotel. Da der Kunde «immer mehr durch die Ware hindurch auf die Menschen» schaut, ist erfolgreicher, wer die Kunden in die Unternehmensführung miteinbezieht, hält Krippendorff fest. Aber: «Die Kundenbeziehung oder eben Gastfreundschaft kann nicht besser sein, als die Beziehung zwischen Management und Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.» Krippendorff bezeichnet die Unternehmenskultur als zentralen Faktor: Untersuchungen zeigten, dass 68 Prozent der Menschen eine Firma wechseln, weil dort die Dienstleistung nicht stimmt, und nur 14 Prozent suchen sich ein anderes Unternehmen, weil sie mit den Produkten nicht zufrieden sind.

Die Ansatzpunkte

Wie aber kommt man zu einer guten Unternehmenskultur? Als ersten Ansatzpunkt nennt Krippendorff die Lernfähigkeit, die es neu zu entdecken und entwickeln gilt. Nur in Mathematik und Sprachen gut zu sein, genügt nicht. Mindestens ebenso wichtig sei die emotionale

Intelligenz, die der rechten Gehirnhälfte, der weiblichen, zugeordnet ist. Emotional intelligente Menschen haben die Fähigkeit, anderen zuzuhören, einfühlsam zu sein, sich selber zu hinterfragen und Kritik von andern anzunehmen. Der Weg, das zu lernen, sei gepflastert mit Lernhemmern. Führungspersonen treten beispielsweise manchmal in die Falle, sich mit einer einzigen – ihrer – Position zu identifizieren. Ein enges Blickfeld (Hotel X gegen Hotel Y) verhindert die Weitsicht und raubt das Verständnis für grössere Systeme, so Krippendorff.

Die Stolpersteine

Sich selber und andere hemmt, wer gegen alles kämpft, was ausserhalb der eigenen Kontrolle liegt. Schuldzuweisungen und die Fixierung auf kurzfristige Erkenntnisse, die verhindern, langsame Entwicklungen zu erkennen, sind weitere Stolpersteine. Einem guten Klima hinderlich sind zudem Revierkämpfe, verwässerte Kompromisse oder stures Beharren auf dem eigenen Standpunkt. «Besonders verheerend ist, dass Unwissenheit als Schwäche ausgelegt wird», hält Krippendorff fest. Deshalb geben viele Menschen nicht zu, dass sie etwas

nicht wissen. Das kann unerfreuliche Folgen haben.

Die Lösungsansätze

Als Lösungsansatz schlägt Krippendorff vor, die emotionale Intelligenz mindestens ebenso zu entwickeln, wie die andere. Jeder und jede sollte die Fähigkeit erreichen, sich selbst zu führen und weiterzuentwickeln. Er rät, sich zu überlegen, was einem persönlich wichtig erscheint. Emotional intelligenter sei, wer die Fähigkeit hat, tief verwurzelte Annahmen und fixe Vorstellungen (Vorurteile, Verallgemeinerungen) über Bord zu werfen und sich auf ein echtes gemeinsames Denken einzulassen. Um an einer gemeinsamen Vision zu bauen, gelte es, eigene Bedürfnisse, Sinn und Werte zu hinterfragen. Schaffen wir es dann, systemisch zu denken – das heisst, alles miteinander zu verknüpfen und sich als Teil des Ganzen zu verstehen – dürfte der Weg zum persönlichen und unternehmerischen Erfolg gebet sein. Vielleicht hilft Krippendorffs Schlusswort, das Ziel eher zu erreichen: «Legen wir den Verstand an die Leine der Gefühle und nicht die Gefühle an die Leine des Verstands.»

PANORAMA

Der Verkauf der Reka-Checks erhöhte sich im letzten Jahr um 4 Prozent oder 12,8 Millionen Franken auf 332,9 Millionen Franken. Für total 331,9 Millionen Franken (+3,7%) haben Schweizerinnen und Schweizer Reka-Checks im Tourismus und Verkehr an Zahlung gegeben. Die höchste Zuwachsrate haben die Reka-Checks für den Kauf von Umweltabonnements des öffentlichen Verkehrs erreicht. Die Reka ist der zweitgrösste Ferienwohnungsanbieter der Schweiz und erzielte 1996 981 000 Logiernächte. Das sind rund 2,5 Prozent weniger als im Vorjahr. Besonders gefragt sind die reka-eigenen Ferienzentren: eine Wohnung ist dort durchschnittlich sieben Monate jährlich besetzt. Ausgebaut wurde die Reka Ferienhilfe. Sie ermöglicht 630 Schweizer Familien 14 Tage Gratisferien. r.

*

Vernehmlassung zu den touristischen Postautolinien. Aufgrund des neuen Eisenbahngesetzes dürfen die Postautolinien nicht mehr durch Quersubventionen aus dem Telekommunikationsgeschäft unterstützt werden. Die Weiterführung zahlreicher touristischer Postautolinien insbesondere über Pässe ist deshalb in Frage gestellt. Die Post will nun für die Weiterführung der touristischen Postautolinien bei den betroffenen Kantonen bis Mitte Januar eine Vernehmlassung durchführen. Aufgrund der Antworten entscheidet die Post dann über die Zukunft dieser Linien. SR

Festtagsbilanz

Schnee beschert volle Häuser und Bahnen

Für einmal sind die Berichte über den Schweizer Tourismus in allen Medien positiv: Schnee sei dank waren die Hotel- und Ferienwohnungsbetten über die Festtage gefüllt, Restaurants hatten Hochbetrieb, und die Bahnen fuhren Rekordfrequenzen ein. Für viele Stationen war es das beste Resultat der letzten Jahre. Und: erfreulich sind auch die Buchungen für den Februar.

CHRISTINE KÜNZLER

«Beste Saisonauftakt seit vielen Jahren», titelt die Schweizerische Depechenagentur (sda). Das gilt sowohl für die Hotellerie als auch für die Bahnen. Die Bergbahnen Laax und Flims haben das beste Resultat erzielt für die Zeit zwischen dem 24. Dezember und dem 1. Januar. Auch die Meiringen-Hasliberg-Bahnen verzeichnen den besten Dezember seit Bestehen des Unternehmens: sie transportierten doppelt so viele Gäste wie im Vorjahr, zeigt eine Umfrage beim Verband der Seilbahnunternehmungen. Über den besten Dezember der letzten fünf Jahre freuen sich die Jungfrau-Bahnen, erklärt Pressechef Peter Wenger dem «Bund». Die Mürren-Allmendhubel-Bahn beförderte fünfzig Prozent mehr Gäste als im Vorjahr. Die Frequenzahlen der Lenk-Bettelberg-Bahnen sind gleich dreimal höher als 1995. Die Einnahmen der gesamten Skiregion Adelboden-Lenk liegen im Dezember 54 Prozent höher als im letzten Jahr und bringen Mehreinträge von 2,3 Millionen Franken, schreibt der «Bund».

«Superstart» und «Boom»

Die Bahnen im Oberegadin melden laut Association Press (ap) Frequenzen, die um 45 Prozent über dem letztjährigen Resultat liegen. Die Rhätische Bahn verzeichnet gemäss Gieri Spescha, PR-Leiter Verkehrsverein Graubünden, einen Frequenzanstieg von 7,5 Prozent, Davos einen Mehrumsatz von 40 Prozent. Laut «Walliser Bote» freut man sich bei den Luftseilbahnen Saas Fee über einen «Superstart» und der Zermatter Verkehrsdirektor Amadé Perrig gibt sich «eindeutig zuversichtlich»: 21 000 Passagiere haben die Rigi-Bahnen zwischen Weihnachten und Neujahr befördert und damit das beste Resultat der letzten vier Jahre er-



Betten, Bahnen und Restaurants waren über die Festtage gefüllt. Unser Bild zeigt das Bergrestaurant Natschen (Skigebiet bei Andermatt). Foto: Niklaus Wächter

reicht. Einen eigentlichen Boom erlebte auch das Toggenburg: Die Bergbahnen Unterwasser-Iltois-Chäserugg verbuchen 40 Prozent höhere Frequenzen gegenüber dem Vorjahr. Solche Zahlen haben man seit den 80er Jahren nie erreicht, sagt Direktor Sani Müller dem «Walliser Bote».

Volle Häuser

Wer nicht früh genug seine Unterkunft buchte, hatte über die Festtage das Nach-

sehen. Willy Ziltener, Tourismusdirektor Lenzerheide-Valbella, berichtet von einer mindestens 10 Prozent höheren Bettenbelegung als in den letzten Jahren. Die sda schreibt, die Hotels und Ferienwohnungen der Bündnerkurorte seien über Weihnachten «gut bis sehr gut» belegt gewesen, über Neujahr sei es gar schwierig gewesen, ein leeres Bett zu finden. Von «echt gut» belegten Ferienwohnungen und Hotels im Berner Oberland kann man auch im «Berner

Oberländer» lesen. In Mürren seien beispielsweise die Ferienwohnungen bis am 4. Januar und die Hotels bis am 2. Januar «praktisch ausgebucht» gewesen. Auch im Verkehrsbüro Hasliberg spricht man von «sehr gut belegten Ferienwohnungen». Der Buchungsstand war besser als in den vergangenen Jahren, bestätigt Regi Wittwer, PR-Verantwortliche von Berner Oberland Tourismus.

Ferienwohnungen waren in Engelberg nicht mehr und Hotelzimmer nur noch vereinzelt zu kriegen. Gleicher (Not-)Stand herrschte auch in anderen grösseren Winterorten in der Zentralschweiz. Erfolg ebenfalls für das Wallis: Crans-Montana und Verbier melden übereinstimmend volle Häuser über den Jahreswechsel. Walter Loser, Kurdirektor von Crans, freut sich, vermehrt wieder italienische Gäste zu beherbergen. Dank des schwächeren Franksens und der stärkeren Lira hätten die Italienerinnen und Italiener längere Aufenthalte gebucht. Die gleiche Beobachtung macht auch Anna Fromm vom Verkehrsverein St. Moritz.

Sportferien: fast ausgebucht

Eine Umfrage der hotel + tourismus revue zeigt, dass selbst in kleineren Stationen der Februar volle Häuser verspricht. Nur noch einzelne kleine Wohnungen und Hotelzimmer kann der Verkehrsverein Hasliberg anbieten, sagt Karin Schäppi. Das gleiche berichtet der Adelbodener Verkehrsdirektor Roland Lymann. In Grächen gibt es in der ersten Februar-Hälfte laut Amanda Marig kaum noch Betten, besser sieht es in der zweiten Hälfte aus. Nur noch je eine Wohnung lässt sich in Bettmeralp in den ersten zwei Februar-Wochen buchen. Allerdings findet man dort noch Hotelzimmer. Denise Dillier vom Verkehrsverein Splügen berichtet über «sehr gut» gebuchte Ferienwohnungen und «recht gut» gebuchte Hotelzimmer. Riccarda Marguth vom Verkehrsverein Bergün muss Gäste abweisen, die vom 8. bis 22. Februar eine Ferienwohnung suchen. Und Monika Manhart vom Verkehrsbüro Flumserberg rechnet damit, dass die Leute je nach Schneeverhältnissen kurzfristig nachziehen werden. Bis Mitte Februar seien die Buchungen «recht gut.» Praktisch alle Ferienwohnungen ausgebucht sind in Sörenberg. Nach Auskunft von Mario Wäschesa betrifft das bereits die letzte Januarwoche. Freie Kapazitäten hat Sörenberg noch in der letzten Februarwoche. Siehe auch Seite 15

Tourismusabgabe

Bern will nachziehen

Die Berner Regierung hat entschieden, dass sie die Grundlagen zur Einführung einer Tourismusförderungsabgabe auf Gemeindeebene schaffen will. Noch im Januar soll auch der bernische Grosse Rat über eine entsprechende Motion des Grindelwaldner Grossrats Urs Zumburrn befinden.

Noch im vergangenen Mai zeigte die Berner Regierung kein Verständnis für den Wunsch nach einer Tourismusförderungsabgabe. «Die Erhöhung der Staatsquote ist möglichst zu verhindern», gab sie dem SVP-Grossrat und Restaurateur, auf dem Jungfrauoch, Urs Zumburrn, auf dessen ersten Vorstoss hin zur Antwort. Wenige Monate später hat die Berner Regierung ihre Meinung revidiert: Die Berner Tageszeitung «Der Bund» zitiert die Regierung, die neuerdings findet: «...dass auch bernische Gemeinden im Wettbewerb mit Tourismusorten in anderen Kantonen die Möglichkeit haben sollten, eine Tourismusförderungsabgabe einzuführen.» Die Regierung sei bereit, eine entsprechende Rechtsgrundlage zu schaffen.

Obolus von allen

Gegenüber dem «Bund» erläuterte auch Hannes Imboden, Direktor von Berner Oberland Tourismus, die Haltung der Berner Touristiker: «Alle, die vom Tourismus profitieren, sollen wir verpflichten, einen Obolus aus Tourismusmarketing zu leisten. Das ist nichts als gerecht.» Bis heute werden die Tourismusabgaben über die Nächtigungsstellen gemessen. Im wesentlichen bezahlt damit die Hotellerie und teilweise die Parahotellerie die Tourismuswerbung. Gemäss den Vorstellungen der Initianten wird dabei nicht zwangsweise eine Tourismusförderungsabgabe eingeführt, sondern lediglich die rechtlichen Möglichkeiten hierzu geschaffen. Die Umsetzung können dann jene Gemeinden beschliessen, die in starkem Masse vom Tourismus abhängig sind.

Mit der Möglichkeit einer erweiterten Tourismusabgabe sollen neu auch jene Betriebe und Wirtschaftszweige an der Tourismusförderung beteiligt werden, die bis anhin zwar Nutzniesser, aber kaum Beitragszahler waren. Sie bezahlen bis jetzt bestenfalls geringe freiwillige Beiträge an den örtlichen Verkehrsvereine. STR

PANORAMA

Bregenz senkte Vergnügungssteuersatz. Die Landeshauptstadt Bregenz senkte per 1. Januar 1997 die Vergnügungssteuer, die beispielsweise für Live-Musik auf Bühnen erhoben wird. Der Steuersatz wird von bisher 17,7 auf 11,0 Prozent zurückgenommen. Das hat die Stadtvertretung beschlossen. Bürgermeister Siegfried Gasser argumentierte, mit diesem Verzicht werde eine wirtschaftsfördernde Wirkung angestrebt. Dadurch könne möglicherweise der Steuerausfall wenigstens teilweise kompensiert werden. Die jährliche Mindereinnahme aus der Vergnügungssteuer schätzt der Bürgermeister auf rund 100 000 Schilling (12 500 Franken), sda

*

Ende des Ski-Mietpreis-Kartells. Auf die Wintersaison 1996/97 hin fielen die Preissabnahmen beim Vermieten von Alpin-Skiartikeln. Die Wettbewerbskommission war der Ansicht, dass die Preisempfehlungen für die Skimiete den Wettbewerb behindern. Der Schweizerische Sporthändlerverband (Asmas) verzichtet deshalb in Zukunft auf den Versand von Tariflisten. Die Sporthändler hatten die Preissabnahmen dann gerechtfertigt, dass die Skivermietung ein service- und beratungsintensives Geschäft sei, bei dem die Sicherheit eine grosse Rolle spiele. Vor allem ausländische Gäste mieten Skis. Bisher kostete eine Skimiete für Erwachsene je nach Skityp pro Tag 28 bis 50 Franken und zwischen 105 und 180 Franken pro Woche. Der Präsident des Asmas, Claude Benoit, glaubt nicht an einen Preissturz. In der ersten Hälfte des letzten Jahres war bereits die Preisbindung beim Verkauf von Sportartikeln aufgehoben worden. SR

Ferienmessen

Bern eröffnet die Messe-Saison

Informationen einholen, Angebote vergleichen oder einfach nur Ferienluft schnuppern: In den kommenden Wochen bieten vier Ferienmessen in der deutschsprachigen Schweiz dazu Gelegenheit. Den Auftakt macht die 12. Ferien- und Gesundheitsmesse in Bern.

EVELYNE MAYR

512 Aussteller verwandeln die 13 000 Quadratmeter Hallenfläche in Bern für die nächsten vier Tage in ein buntes Ferienparadies. Dabei präsentieren sich Destinationen in Spanien ebenso wie solche in Griechenland, Kanada oder Deutschland. Doch auch die Schweiz ist mit Anbietern und Angeboten aus verschiedenen Regionen präsent. Wie in den letzten Jahren erwarten die Organisatoren auch heuer zwischen 40 000 und 45 000 Besucherinnen und Besucher.

Zum Ersten, zum Zweiten...

Als spezielle Attraktion findet an der Berner Ferien- und Gesundheitsmesse dieses Jahr zum ersten Mal – und vermutlich auch erstmalig in der Schweiz – eine Ferien-Versteigerung statt. Der bekannte Gantruffer Alois Byss versteigert am Donnerstag und Freitag, jeweils ab 17.30 Uhr, Badeferien, Städtereisen, Flüge, Hotelaufenthalte, Kreuzfahrten etc. Die zu versteigerten Angebote stammen von den Ausstellern, die Steigerung beginnt jeweils bei 100 Franken. Vom ehemaligen Schwerpunktthema zur

eigenen Messe in der Ferienmesse hat sich das Tauchen entwickelt. Die Präsentationen der Tauchreiseveranstalter und Fachgeschäfte lassen die Besucher eintauchen in die faszinierende Welt unter Wasser. Sogar untertauchen ist möglich: Im neuen, mobilen Tauchtank kann das Tauchgefühl eines zu eins erlebt werden.

Gesundheit zum Mitmachen

Bereits zum fünften Mal in die Ferienmesse integriert ist die Gesundheitsmesse. Dieser Wellness-Park bietet eine Angebotsübersicht und animiert zum Entspannen und Geniessen. Der Verband Schweizer Kurhäuser betreut die Gesundheitsarena und den Wellness-Parcours, der zusammen mit den Schweizer Badekurorten über die vielen Möglichkeiten auf dem Weg zum Wohlbefinden orientiert. Ausserdem gibt's Gymnastikpauschen, Yogaanastik, Hata-Yoga, Stretch and Relax und Hip-Hop-Vorführungen zum aktiven Mitmachen. Im Zentrum der Wellness steht heuer jedoch die Traditionelle Chinesische Medizin (TCM). Das erste schweizerische Zentrum für TCM in Bad Ragaz informiert über das Wesen dieser fernöstlichen Heilmethode. Die Sonderschau «Lust auf andere Feriens» fasst alle Anbieter zusammen, die ihre Angebote mit dem Prädikat «sanft und sinnvoll» versehen. Die Schweiz ist hier mit «Schlaf im Stroh», «Schlüssel zur Natur» und alternativen Ferien auf dem Bauernhof vertreten. Aber auch der Auftritt der Schauhöhlen gehört dazu. Unter dem Titel «Lasst hören von den Höhlen» wirbt das Trekking Team für Höhlenbesuche. Max Guggen, Hölloch-Experte, wird Besuchern von der Faszination

Höhle erzählen. Weiter gehört «Muli Toni» Toni Sager zu den Ausstellern dieser Sonderschau. Seine Spezialität ist Mautier-Trekking im Engadin.

Um etwas mehr PS geht es in der Car-Show 1997. Sie präsentiert sich heuer mit einem neuen Konzept. So wurde den Verpflegungsständen mehr Platz geschaffen und den Sicherheitsaspekten eine grössere Bedeutung eingeräumt. Wiederum vielfältig sind die Exponate: Oldtimer, Behindertenbus, Doppelstocker und Salonbus lassen die Herzen der Busfans höher schlagen. Besondere Attraktion ist der erste Bus mit flexiblem Innenleben. Dieser verwandelt sich zum Bistrotour in kürzester Zeit vom 50Plätzer zum Bistrotour für 30 Personen.

Drei weitere Messen

Kurz nach der Berner Ferien- und Gesundheitsmesse finden drei weitere Messen in der deutschsprachigen Schweiz statt. Die Basler Ferienmesse dauert vom 17. bis 19. Januar, zählt heuer 341 Aussteller und bietet als spezielle Attraktion ein marokkanisches Zelt und die Sonderschau «Golf 97» an. 700 Aussteller werden sich kurz darauf an der Fespo Zürich präsentieren. Sie dauert vom 23. bis 26. Januar und wartet mit Sonderschauen zu den Themen Osteuropa und Golf auf. Auch eine Bus- und Motorhomeschau wird integriert. Als letzte Messe in der Deutschschweiz geht die Ferienmesse St. Gallen vom 14. bis 16. Februar über die Bühne. 400 Aussteller sind gemeldet. Besonderheiten werden Bogenschiessen und Internet-Surfen sein, ausserdem findet im Rahmen der Messe der St. Galler Touristikertag statt. Siehe auch Seite 7

SWISSORAMA

Neues Leitbild für Walliser Bergbahnen. Die Walliser Vereinigung der Seilbahn- und Skiliftunternehmungen wollen ihre Verbandstätigkeit ausbauen. Dabei stehen die intensivere Zusammenarbeit mit anderen touristischen Vereinigungen, die Öffentlichkeitsarbeit, der Kontakt zu politischen Behörden und Umweltverbänden im Vordergrund. Um diese Aufgaben auch wirklich wahrnehmen zu können, prüft der Vorstand derzeit die Schaffung eines permanenten Sekretariates. Zum 25jährigen Bestehen, das man 1997 feiern wird, soll zudem ein neuer Verbandsname und ein neues Logo kreiert werden. GER

*

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Arosers Tourismus werden belohnt. Einen Gutscheine im Wert von 20 Franken erhält, wer sich mit unterwarteten, ausserordentlichen, überdurchschnittlichen Leistungen im gesamten Aroser Tourismus bemerkbar macht. Eine sympathische Freundlichkeit genügt nicht, heisst es in einer Mitteilung von Arosa Tourismus, weil diese als selbstverständlich vorausgesetzt wird. Rund 30 Vertreterinnen und Vertreter von allen touristischen Organisationen der Gemeinde, des Handels und Gewerbes werden während der Wintersaison die Dienstleistungen beobachten und die Gutscheine abgeben. Das Bonus-System soll Anreize schaffen und für eine kontinuierliche Motivation sorgen. Das Budget von 14 000 Franken wird für 700 Gutscheine reichen. Das Projekt tragen: Arosa Tourismus, Gemeinde, Arosa Bergbahnen AG, Handel- und Gewerbeverein, Hotelverein, Schweizer Ski- und Snowboardschule, Snowboardschule Bananas, Bussträger-schaft und Ferienwohnungsverein. CK



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Erfolgreiche Werbung

Datum/Ort: Montag, 27. Januar 1997, Basel

Kurszeit: 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Referent: Dr. Christian Jaquet, Design Center D'S AG, Langenthal

Teilnehmer: UnternehmerInnen, Marketing- und SalesmitarbeiterInnen

Kursziel: Fragen zu betrieblichen Werbemassnahmen analysieren und Ansätze für wirkungsvolle Werbung erarbeiten.

Tip: Sie haben die Möglichkeit, **mindestens 14 Tage vor Kursbeginn** eine konkrete Fragestellung, die Ihren Betrieb betrifft, der Weiterbildung SHV einzureichen. Sie sichern sich damit wertvolle Impulse für Ihre weiteren Werbeaktivitäten.

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrouisse Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrouisse Fr. 110.- (inkl. MwSt)

Korrespondenz – Können Ihre Briefe verkaufen?

Datum/Ort: Dienstag, 4. Februar 1997, Zürich

Kurszeit: 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Referent: Christoph Ragaz, Sprachberater, Bern-Ostermudigen

Teilnehmer: MitarbeiterInnen, die im Betrieb die Korrespondenz erledigen

Kursziel: Ihr Betrieb zeichnet sich durch kundenorientierte, moderne Briefe aus.

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrouisse Fr. 295.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrouisse Fr. 340.- (inkl. MwSt)

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

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



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Die Teamsitzung – Basis zur Spitzenleistung

Datum/Ort: Dienstag, 28. Januar 1997, Thun

Kurszeit: 09.00 Uhr bis 12.00 Uhr

Referent: Fritz Sterchi, dipl. Berater, Schulungsleiter SHV, Bern

Teilnehmer: Alle, die sitzend weiterkommen wollen

Kursziel: Die TeilnehmerInnen erarbeiten die Grundlagen für wirksame Teamsitzungen.

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrouisse Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrouisse Fr. 110.- (inkl. MwSt)

Freundlichkeit ist lernbar

Datum/Ort: Dienstag, 28. Januar 1997, Thun

Kurszeit: 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Referent: Fritz Sterchi, dipl. Berater, Schulungsleiter SHV, Bern

Teilnehmer: Alle, für die Führung auch Ausbildung bedeutet

Kursziel: Die TeilnehmerInnen erwerben das Know-how für kurze und wirkungsvolle Mitarbeiterschulungen.

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrouisse Fr. 94.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrouisse Fr. 110.- (inkl. MwSt)

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

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

HOTELA – Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

HOTELA – Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

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

ENGLISH Top Jobs weltweit

stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie und Gastgewerbe.

10. Februar bis 21. März 1997
14. April bis 23. Mai 1997
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 Gümliigen

Sprachausbildung

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

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

BAR
FACHSCHULE THÖRIG
Infoline

Fon 01-310 21 50 • Fax 01-310 21 51

Suchen Sie Hilfsmittel für die Administration in Ihrem Betrieb?

Dann rufen Sie uns an!

SHV Materialdienst

Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 44 44

FORMATION

Cuisinier/cuisinière en hôtellerie et restauration avec brevet fédéral

Un cours de cinq semaines sera organisé à Pully. Il se déroulera au centre de formation professionnelle de la Société vaudoise des caféiers, restaurateurs et hôteliers. Examens 1998.

Une séance d'information est prévue le

jeudi 23 janvier 1997 à 15 h
au Centre de formation SVCRH à Pully

Tous renseignements complémentaires peuvent être obtenus au secrétariat de la Commission vaudoise de formation professionnelle CRH, Avenue Général-Guisan 42, 1009 Pully
☎ 021 721 07 07.

Weiterbildung SHV
Ein Erfolgsfaktor

Weiterbildung SHV
Ein Qualitätsfaktor

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 Fachschule SHV Thun

033 221 55 77

SHA Hotel Management School

«Les Roches» Bluche
027 481 12 23

Deutschland Tourismus Marketing GmbH

Stärkere Synergien mit neuer GmbH

Nach jahrelangen Diskussionen um die Deutsche Zentrale für Tourismus (DZT) entsteht jetzt in der Bundesrepublik eine neue touristische Institution: die «Deutschland Tourismus Marketing GmbH». An ihr beteiligt sind die DZT, der Deutsche Fremdenverkehrsverband (DFV) und der Bundesverband der Deutschen Tourismuswirtschaft (BTW).

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Ursula Schörcher, die Geschäftsführerin der neuen Marketing GmbH, erhofft sich von dem neuen Gremium stärkere Synergien zwischen DZT, DFV und BTW. Bisher habe man zwar «kooperiert», aber noch nicht in einem so engen Verbund gearbeitet, sagt sie. Aus diesem Verbund könnten künftig sogar neue Verbände erwachsen.

Die neue GmbH übernehme zunächst einmal die «operativen Dinge» von DZT wie von DFV. Damit sind hauptsächlich sechs Projekte gemeint: die Teilnahme am Germany Travel Market, am World Travel Market in London und an neuen Messen in den GUS-Staaten; ferner werden Angebotskataloge für drei Themen aufgelegt («Deutsche Städte erleben», «Kultursommer in Deutschland», «Deutschland als Musicalsland»). Die Projekte als solches sind nicht neu, lediglich die Ausrichtung der Angebotskataloge: Sie enthalten buchbare Angebote für den Konsumenten, gleichzeitig sind Anbieter wie Reiseveranstalter oder Hotels mit einzelnen Angeboten aufgeführt.

Zusätzlicher Zuschuss

Die neue Marketing GmbH ist für 1997 mit einem Budget von etwas über 10 Millionen DM ausgestattet. Für inderdeutsche Projekte gab der Bund 500 000 DM Zuschuss. Für Projekte, die DZT wie DFV schon längst beschlossen hatten, transferieren beide das dafür bestimmte



Den Kölner Dom und andere Sehenswürdigkeiten Deutschlands besser vermarkten: Die neue «Deutschland Tourismus Marketing GmbH» soll künftig solche Aufgaben übernehmen. Foto: htr

Geld in die Marketing GmbH. «Neu ist, dass der Bund Mittel dazugibt», sagt Ursula Schörcher. Das klingt paradox, denn der Bund kürzte jüngst die Mittel 1997 für die DZT von 43 auf 39 Millionen DM.

Ursula Schörcher bildet gemeinsam mit Adolf Meinung, dem Verbandsdirektor des Fremdenverkehrs- und Heilbäderverbandes Rheinland-Pfalz (Koblenz), die Geschäftsführung der neuen Deutschland Tourismus Marketing GmbH. Beide, so Schörcher, würden zunächst einmal ehrenamtlich arbeiten. Auch sollen vorerst keine neuen Mitarbeiter rekrutiert werden, sondern aus DZT und DFV herangezogen werden.

Mittel zweckwidrig eingesetzt

Die DZT war erst vor einem knappen Jahr in die Schlagzeilen geraten. Ein Prüfungsbericht des Bundesrechnungshofes offenbarte, dass die DZT jahrelang Steuergelder verschwendete, indem sie Bundesmittel zweckwidrig einsetzte. Es ging unter anderem um die Anschaffung eines Computersystems und um die Vergabe von Gutachten. Die grüne Politikerin Halo Saibold hatte daraufhin vehement die Auflösung der DZT gefordert. Die Verfolgung dieser Vorwürfe ist inzwischen im bürokratischen Sande versickert, manche Vorgänge seien durch eine undurchschaubare Personalpolitik inzwischen auch nicht mehr nachvollziehbar. Halo Saibold beharrt aber weiter an ihrer Kritik an der DZT, gerade auch wegen der Neugründung der Deutschland Tourismus Marketing GmbH. Sie sei, ähnlich wie die vor zwei Jahren gegründete DIRG, ein weiteres Beispiel dafür, dass öffentliche und private Interessen in unzulässiger Weise vermischt würden. Halo Saibold befürchtet einen «Organisations-Wildwuchs mit der Folge, dass der Koordinierungsaufwand zwischen diesen Institutionen ständig steigt.»

Schon in der Tourismusdebatte des Deutschen Bundestages letzten November hatte sich die Vorsitzende des Ausschusses für Tourismus gegen die Neugründung geäußert. Sie stelle lediglich ein Beweis für das ziellose Konzept deutscher Tourismuspolitik dar. Bündnis 90/Die Grünen beantragten damals, ein «Tourismus Service Center» in Form einer politisch kontrollierbaren Anstalt des öffentlichen Rechts einzurichten.

LESERBRIEF

Fragwürdige Spontanreaktionen

Ein Seilbahnunglück auf der Riederalp forderte am 14. Dezember einen Toten und zahlreiche Verletzte.

Das Seilbahnunglück auf der Riederalp mit seinen fatalen und tragischen Folgen bedarf in Verbindung mit bereits erfolgten Schuldzuweisungen einiger Überlegungen aus einer anderen Perspektive.

Vorerst gilt es, die seitens einzelner Tourismus- und Verkehrsvereinsdirektoren lauthals verkündeten Protest- und Entrüstungskommentare zu relativieren. Wäre hier nicht eine vornehme Zurückhaltung angebracht gewesen, bis zur definitiven Abklärung aller Fakten, bevor in aller Öffentlichkeit harsche und vollmundige Vorwürfe an die Branche (Sicherheit, Qualität, Verlässlichkeit) und an die Aufsichtsbehörde (Kontroll- und Abnahmesystematik) Vorverurteilungen erfolgen? Hoffentlich muss daraus nicht abgeleitet werden, dass im Falle einer sich ungünstig entwickelnden Wintersaison 1996/97 in einzelnen Kurorten oder Regionen das Seilbahnunglück auf der Riederalp beziehungsweise die sechs stillgelegten Anlagen (übrigens alle seit Weihnachten wieder in Betrieb) als Ursache herhalten müssen.

Der Ruf nach vermehrten, detaillierteren Kontrollen und Nachberechnungen neuer touristischer Transportanlagen könnte sehr bald zum Bumerang für die Seilbahnhersteller und insbesondere für die Seilbahnbetreiber werden. Eine drastische Zunahme der Kosten mit direkten Auswirkungen auf die Preisgestaltung für die Gäste wäre wohl die erste logische Folge. Ob die Sicherheit mit zusätzlichen Verordnungen, Kontrollen und entsprechender Bürokratie damit tatsächlich verbessert würde, darf mit Fug und Recht bezweifelt werden.

Eine Neu-Besinnung in Richtung Eigenverantwortlichkeit mit entsprechenden Auswirkungen auf alle unternehmerischen Tätigkeiten, wird im Endeffekt eher zu den gewünschten Resultaten führen, unabhängig davon, ob dies nun die «Seilbahnhersteller» oder die «Bergbahnunternehmungen» betrifft. Kein noch so ausgeprägtes und methodisch bis ins letzte Detail ausgeklügelte Kontrollsystem wird den Seilbahnbenutzern die absolute Sicherheit garantieren.

In Anlehnung an die Äusserung des Verwaltungsratspräsidenten der Firma Garaventa kann nicht genug betont werden, dass in unserem täglichen Tun und Wirken immer ein Gefahren-Restrisiko verbleibt.

Nach wie vor sind die Seilbahn- und Skiliftunternehmungen das sicherste Transportmittel in unserem Lande. Für einen Seilbahnpraktiker mit über 30jährigem Wirken in der Branche Grund genug, der Firma Garaventa und den heute im Markt tätigen Seilbahnherstellern auch in Zukunft das uneingeschränkte Vertrauen auszusprechen und über die Aufsichtsbehörden nicht gleich den Stab zu brechen.

Eugenio Rüegger, Direktor Titlis Rotair Engelberg

REKLAME

CHECK IN DATA

Die Informatik ist zu wichtig für Ihr Hotel. Sie darf nie zum Spielzeug werden.

Darum Fidelio von Check-In Data.

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

PANORAMA

Ab sofort können die Fremdwaldwechselkurse bei den Geldwechselstellen der SBB telefonisch abgefragt werden. Die neue Dienstleistung wird durch die Zusammenarbeit der SBB mit der Firma Précitel in Marin möglich. Der Service ersetzt das bisherige Auskunftsangebot für Fremdwährungen über die Telefonnummer 160. Die Wechselkurse können über folgende Nummern erfragt werden: 157 160 160 (Deutsch), 157 160 170 (Französisch) und 157 160 180 (Italienisch).

*

Die Intrawest Cop. hat die Skigebiete von Whistler Mountain und Copper Mountain in Colorado gekauft. Beides zusammen kostet laut «NZZ» 260 Millionen kanadische Dollars. Bis anhin besass Intrawest den Blackcomb Mountain im kanadischen Skigebiet Whistler (vergleiche htr Nr. 1, 1997). Nun gehören beide Skiberge der gleichen Gesellschaft.

Symposium

Sinnvolles Sponsoring

Ein hoher Bekanntheitsgrad und ein gutes Image können entscheidend sein für die erfolgreiche Marktpresenz einer Organisation. Sponsoring kann dazu einen wesentlichen Beitrag leisten – vorausgesetzt, es wird richtig verstanden und eingesetzt. Die MTS Mittelschule und Tourismusfachschule Samedan und das Institut für Tourismus und Freizeit Graubünden organisieren am 29. Januar in St. Moritz/Samedan ein Symposium zum Thema: «Sponsoring von Events in Tourismus und Freizeit: Schlüsselfaktoren für eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen Sponsoren und Veranstaltern». Das Symposium richtet sich an Unternehmen, Tourismusorganisationen, Marketingbeauftragte, Veranstalter von Events und andere am Sponsoring interessierte Kreise.

Programm und Anmeldungsunterlagen bei: MTS in Samedan, Telefon 081 851 06 30, Fax 081 851 06 25.

Reiseverhalten der Schweizer

Immer mehr Schweizer machen Ferien im Ausland

Zwar bleiben die Schweizerinnen und Schweizer noch am liebsten im eigenen Land, doch das Ausland reizt immer mehr. 1995 pasierten 10,67 Millionen Landsleute die Grenzen zum Ausland. Das sind 6,2 Prozent mehr als im Vorjahr. Gewinner dieser Entwicklung sind Spanien und Italien.

Dieser Trend entspricht dem internationalen: Weltweit reiste man 1995 knapp vier Prozent mehr als im Vorjahr (total 567,4 Millionen Unterkünfte). Diese Entwicklung führt das Bundesamt für Statistik (BFS) auf das zunehmende Angebot an preisgünstigen Fernreisen, auf sinkende Flugpreise und günstige Wechselkurse zurück.

In der Statistik sind Schweizerinnen und Schweizer erfasst, die die Landesgrenze überschritten und mindestens einmal in der betreffenden Destination übernachteten. Nach dieser Zählung hat 1995 Spanien am meisten zugelegt gegenüber dem Vorjahr: (+249 000/+20%). Italien rangiert an zweiter Stelle (+134 000/+12%), gefolgt von Griechenland (+84 000/+48%), Grossbritannien (+75 000/+16%), Deutschland (+49 000/

+6,2%), Zypern (+12 000/+12%), Portugal (+5300/+6,8%) und Österreich (+51000/+0,7%).

Am liebsten nach Westeuropa

Im letzten Jahr war Westeuropa der Schweizer liebste Destination. Dorthin führten 4,5 Millionen Reisen (-1,4%). Südeuropa lag an zweiter Stelle, holt aber punkto Beliebtheit auf (3,4 Mio. Aufenthalte, +17%). Mit 9 Millionen Ankünfte (+6%) liegt der Löwenanteil der Reiseziele auf dem eigenen Kontinent. Ausserhalb Europas sind Amerika (696 000/+7,6%), Asien (582 000/+4,5%), Afrika (360 000/+13%) beliebte Reiseziele.

Am meisten schätzen die Schweizerinnen und Schweizer ihr eigenes Feriendland (rund 5 Millionen Ankünfte). Würden die Ankünfte der Parahotellerie, die für letztes Jahr nicht erhoben wurden, dazugezählt, sähe die Statistik noch besser aus. Reisen die Schweizer über die Grenzen, dann am liebsten nach Frankreich (1,9 Millionen Grenzübertritte), am zweit- und drittliebsten nach Spanien und Italien. Doch es zieht auch immer mehr Schweizer in ferne Länder. Deutlich zulegen konnten USA (+31 000/+8,3%), Kanada (+13 000/+14%), Thailand (+9200/+14%) und China (+6200/+22%). CK

Immer mehr Schweizer bringen ihren Urlaub in südlichen Gefilden unter Palmen. Dabei wird Spanien neben anderen «heissen» Destinationen bevorzugt. Foto: htr



EuroCenter-Alps

Erste Hilfe für Touristen

Fünf Reiseversicherer aus Holland, Dänemark und Skandinavien bieten ihren Kunden auf der ganzen Welt direkte Hilfe vor Ort an. Vor kurzem wurde die St. Galler Niederlassung eröffnet, die den ganzen Alpenraum betreuen wird.

Die Dienste des «EuroCenter Alps» in St. Gallen können Touristen beanspruchen, die bei der Europäischen Reiseversicherung in Holland, Dänemark, Schweden, Norwegen oder Finnland versichert sind. «In Dänemark sind es 95 Prozent der Reisenden, in den anderen Ländern je nach Markt um die 50 Prozent», gibt Geschäftsführerin Danielle Baumgartner Auskunft. Von der Gallusstadt aus betreuen seit Anfang 1996 vier Angestellte die ganze Schweiz sowie Österreich. Neu gehört auch die Alpenregion Frankreichs dazu, und auch Touristen in Italien können künftig auf das EuroCenter zählen. «Wenn ein Tourist einen Skunfall hat und Behandlung braucht, liegt beim Arzt bereits ein Schadensformular von uns. Das wird direkt nach St. Gallen geschickt und dort bearbeitet. Wir übernehmen auch die Rechnung der Pistenrettung oder allfällige Spalkkosten und helfen mit, den Rücktransport zu organisieren», erklärt Danielle Baumgartner das Angebot. 1996 wurden bereits 3000 Schadensfälle bearbeitet.

Der grösste Teil der Touristen aus den betreuten Ländern machte bisher in Österreich Ferien. Das könne sich ändern, hofft Astrid Nakhostin, Marketingleiterin bei der Tourist Information St. Gallen: «Wir könnten uns vorstellen, via EuroCenter den skandinavischen Gästemarkt stärker zu bearbeiten und so sinnvolle Synergien zu nutzen». Bisher wurden in der Ostschweiz jährlich 12 000 Logiernächte von skandinavischen Feriengästen gebucht. AK

Für einen ****-Hotelbetrieb mit erstklassiger Restauration, an sonniger, ruhiger Lage in einem bekannten Winter- und Sommerkurort suchen wir einen engagierten, dynamischen Unternehmer als

Pächter

Sie sind gerne Gastgeber, verfügen über gute Fachkenntnisse und bringen eine mehrjährige Erfahrung und grosse Einsatzbereitschaft mit.

Wir bieten einen langjährigen Pachtvertrag für einen bestens eingeführten Betrieb mit 120 Betten und einem renommierten Speiserestaurant.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erwarten wir gerne unter Chiffre 90070, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

90070/329924



Wenn's pressiert...

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



Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Hallo Sie!

Hätten Sie Lust, auf den 1. Mai 1997 oder nach Vereinbarung in der Nordostschweiz **Unternehmer (Mieter)** zu werden?

Der neu renovierte Hotelbetrieb mit 30 Betten und 120 Restaurantsitzplätzen werden Sie dank Ihrer Erfahrung und Ihrem Können erfolgreich in die Zukunft führen.

Mit der **neuen Infrastruktur** und den sehr **fairen Mietbedingungen** haben Sie eine **einmalige Startchance**.

Wir freuen uns auf Sie!

Urs Bachmann
Schweizer Hotelier-Verein
Postfach 143
3000 Bern 6
Telefon 031 351 51 10

9025/04735

Per sofort oder nach Übereinkunft zu vermieten

Motel Garni

Das Motel liegt an bester Hauptverkehrsstrasse in der Nordwestschweiz. Mit seinen 60 komfortablen Betten und moderner Infrastruktur bietet es Gewähr für die Existenz einer einsatzfreudigen Familie. Inventar muss käuflich übernommen werden.

Anfragen mit Kapitalnachweis oder Bankreferenz richten Sie bitte an Chiffre 90093, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

90093/16782

Zu vermieten in Lugano

Restaurant – Bar

mit Wintergarten, Parking, 90 Sitzplätzen.

Telefon 091 967 20 77

P 90200/387694

Am Bodensee (SG) Krankheitshalber zu verkaufen, neu renoviertes

Hotel

mit Speise-Restaurant. 80 m von See und Promenade entfernt, mit Garten und weiteren Geschäftsräumlichkeiten (vermietet).

Zuschriften bitte unter Chiffre M 172-771634 an Publicitas, Postfach 1642, 9001 St. Gallen.

P 90193/44300

Im historischen Dorfteil von **Ennetbaden**, direkt an der Limmat, zu verkaufen:

Pizzeria/Bar

mit sonniger Aussichtsterrasse. Wirtswohnung mit separatem Büro und 12 Kleinwohnungen. Der **Richtpreis beträgt 2,0 Mio. Franken**.

Chiffre V 249-254694 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

0 897621/199176



ANZEIGEN

97 FBK 97

23. Fachmesse für Bäckerei- und Konditoreibedarf 26. – 30. Januar 1997
Messegelände BEA bern expo

Öffnungszeiten täglich 9.00–18.00 Uhr

Patronat: Schweizerischer Bäcker-Konditorenmeister-Verband
Schweizerischer Konditor-Confiseurmeister-Verband

Über 300 Firmen mit ihren Vertretungen zeigen in 6 Messehallen auf 18 000 m² Ausstellungsfläche ein breitgefächertes Produktangebot:

Backöfen und Zubehör, Bäckereimaschinen und -geräte, Bäckerei- und Konditorei-Einrichtungen, Rohstoffe, Süßwaren, Kühl- und Glacéanlagen, Backmittel und Zutaten, Verpackungsmaschinen und -geräte, Verpackungsmaterialien, Laden- und Café-Einrichtungen, Kassensysteme, Datenerfassung usw.

Sie haben die Möglichkeit, das gesamte Angebot direkt zu vergleichen. Zudem können Sie in einer gemütlichen Atmosphäre bestehende Kontakte zu Freunden aus der Branche pflegen oder neue anknüpfen. Der Besuch der FBK 97 ist für jeden Fachmann unerlässlich!

Reservieren Sie sich den Termin schon heute in der Agenda.

Veranstalter: Pfau-Fachmessen, Vogelsangstrasse 48, 8006 Zürich, Tel. 01/361 83 44, Fax 01/362 70 32

Nummer 1 für Stühle – Tische

Alle Stile – Holz – Alu – Rohr – etc.

ab Fr. 46.–

Telefon 032 751 52 50

DIREKT AB FABRIK

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

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

WIR-Anteil
NOVADIF AG
Telefon 032 751 52 50 – Fax 032 751 52 12
8919/387043

Beschreibungen

Selbstlektüre, Offenen Buchstaben

Schnittemaschinen in allen Farben + Größen

Ottlik

5722 Gränichen
für Firmen + ausserhalb
für jeden Zweck! 1230/02/842 20.02 01/82/042 30 76

Direkt vom Hersteller

Tischdecken
Hotel-Bettwäsche
Berufskleidung & Speisekartenmappen

KÄCHELE

Hindenburgstr. 19, D-89150 Laichingen
☎ 0800 55 3401, Fax 0049-7333 7556

Wo finden Sie coole Kühlschränke zu heissen Preisen?

Im «Bazar» der **hotel + tourismus revue**

Mehrwertsteuer Anmeldepflicht

1. Wer selbständig eine kommerzielle, industrielle, handwerkliche oder andere gewerbliche oder berufliche Tätigkeit ausübt und im Jahre 1996 mehr als 75'000 Franken Einnahmen erzielt hat, wird auf den 1. Januar 1997 steuerpflichtig und muss sich, sofern er nicht schon als Mehrwertsteuerpflichtiger eingetragen ist, **sobald als möglich, jedoch spätestens bis 31. Januar 1997, schriftlich anmelden** bei der

Eidg. Steuerverwaltung	Telefax	031 325 75 61
Hauptabteilung Mehrwertsteuer		031 325 71 46

Schwarzorstrasse 50, 3003 Bern

Nicht zum massgeblichen Umsatz zählen von der Steuer ausgenommene Tätigkeiten, wie Leistungen im Bereich des Gesundheitswesens, der Sozialfürsorge und der sozialen Sicherheit, der Erziehung, des Unterrichts sowie der Kinder- und Jugendbetreuung die von gewissen nicht-gewinnstrebtigen Einrichtungen (z.B. Vereinen) ihren Mitgliedern gegen einen statutarischen Beitrag erbrachte Leistungen, gewisse kulturelle Leistungen, Versicherungsumsätze, Umsätze im Bereich des Geld- und Kapitalverkehrs (mit Ausnahme der Vermögensverwaltung und des Inkassogeschäfts), Handänderungen von Grundstücken sowie deren Dauervermietung, Wetten, Lotto und sonstige Glücksspiele.

Für diejenigen, die mehrere steuerbare Tätigkeiten ausüben, ist der Gesamtumsatz aus allen diesen Tätigkeiten massgebend.

Nicht anmeldepflichtig sind:

- Betriebe mit einem Jahresumsatz bis zu 250'000 Franken, sofern die nach Abzug der Vorsteuer verbleibende Steuer regelmässig nicht mehr als 4'000 Franken im Jahr beträgt;
- Landwirte, Forstwirte und Gärtner, die ausschliesslich die im eigenen Betrieb gewonnenen Erzeugnisse der Landwirtschaft, der Forstwirtschaft und der Gärtnerei liefern;
- Viehhändler für die Umsätze von Vieh;
- Kunstmaier und Bildhauer für die von ihnen persönlich hergestellten Kunstwerke.

Wird ein Betrieb neu eröffnet oder ein bestehender erweitert, kann die Steuerpflicht bereits im Zeitpunkt der Aufnahme oder der Erweiterung der Tätigkeit eintreten. Es wird deshalb empfohlen, sich rechtzeitig mit der oben genannten Amtsstelle in Verbindung zu setzen.

2. Wer, ohne als Mehrwertsteuerpflichtiger eingetragen zu sein, in einem Kalenderjahr für mehr als 10'000 Franken steuerbare Dienstleistungen aus dem Ausland bezieht, die zur Nutzung oder Auswertung im Inland bestimmt sind (z.B. Bezug von Daten oder Computerprogrammen über Fernleitung, von Beratungs-, Vermögensverwaltungs- und Werbeleistungen, selbst wenn sie für von der Steuer ausgenommene Tätigkeiten - vgl. Ziffer 1 - oder für private Zwecke verwendet werden), wird für diese Bezüge steuerpflichtig und muss sich **innert 60 Tagen** nach Ablauf des betreffenden Kalenderjahrs bei der oben erwähnten Amtsstelle anmelden.

Werbung

INDIAN Tonic Water LIMONADE

bewahrt Sie vor bitteren Enttäuschungen.

ICH POCHTE AUF MEHR BEWEGUNG. IHR HERZ.

Machen Sie mit beim **IMPULS-Bewegungsprogramm**.
Gratis-Broschüre bei der Schweizerischen Herzstiftung,
Postfach 176, 3000 Bern 15.

Anmeldung

Name/Firma: _____

Vorname: _____

Genaue Adresse: _____

Telefonnummer: _____

Art der Tätigkeit: _____

Beginn der Tätigkeit: _____

Berner Ferien- und Gesundheitsmesse

«Anschluss an Hotellerie noch finden»

Diesen Donnerstag öffnet die Berner Ferien- und Gesundheitsmesse ihre Tore. Im Gespräch mit der *hotel + tourismus revue* nimmt Messe-Direktor Mario Pessina dazu Stellung, ob sich der Anlass mehr und mehr zu einer eigentlichen Gesundheitsmesse wandelt. Über die Art der Teilnahme der Schweizer Hotellerie zeigt sich Pessina nicht ganz glücklich. Er ist immer noch auf der Suche nach einer geeigneten Formel.

Interview:
MICHAEL HUTSCHNEKER

Die Schweizer Hotellerie glänzt ja bekanntlich nicht durch rege Teilnahme an den Schweizer Ferienmessen. Man wird das Gefühl nicht los, die Organisatoren, darunter auch die Berner Ferienmesse, haben diesbezüglich resigniert. Ist dieser Eindruck richtig? In der Tat, das Kapitel Hotellerie ist ein schwieriges. Zwar sind vereinzelte Häuser dabei, doch von einer zufriedenstellenden Situation zu sprechen, wäre weit übertrieben. Die Hotellerie zeigt sich für Ferienmessen noch relativ passiv. Selbstverständlich sind wir an einer breiteren Präsenz dieses Segments sehr interessiert.

Haben Sie für die diesjährige Messe in dieser Sache aktive Schritte unternommen? Wir haben ein breites Mailing gestreut und dabei auch die Nichtmitglieder der Verbände Schweizer Badekurorte (VSB) und Kurhäuser (VSK) angeschrieben. Gerade aus diesen Kreisen sind aber praktisch keine Reaktionen eingegangen. Immerhin, im Gesundheitsteil sind hauptsächlich reine Hotels, vor allem aus Deutschland, Österreich, Ungarn und der Schweiz präsent.

Die Berner Ferienmesse nennt sich korrekt Ferien- und Gesundheitsmesse. Betreiben die Organisatoren mit dem Reiten auf der momentanen Gesund-



Mario Pessina, Direktor der Berner Ferien- und Gesundheitsmesse, versucht die Hotellerie stärker einzubinden: «Der Messeauftritt der Hotellerie ist zu passiv.»
Foto: zvg

heitswelle nicht einfach «Kundenfänger», oder droht der traditionelle Treffpunkt der Ferien- und Prospektungen in eine Wellnessausstellung abzuweichen?

Seit 1993 führt die Berner Ferienmesse einen eigentlichen Gesundheitsteil. Den Ausschlag gab die damals nur halbvolle Halle 1. Zur besseren Belegung unterschieden wir uns, auf die Karte Kurortismus und Wellness zu setzen. Inzwischen ist dieser Teil nicht nur eine Sonderschau, sondern liegt voll im Trend. So wie sich das Interesse zu diesem Thema in den letzten zwei bis drei Jahren generell entwickelt hat, haben wir jetzt die Nase vorn. Oder anders gesagt: Wir waren bei unserem Entscheid dem Trend einige Schritte voraus.

Bedeutet dies, dass die Integration der Gesundheitsmesse als Erfolg zu werten ist?

Das Konzept hat sich positiv entwickelt, nicht zuletzt deshalb, weil der Gesundheitskonsument sehr interessiert ist. Zudem konnten wir vor drei Jahren mit dem VSK und dem VSB eine Kooperation vereinbaren. Wie man weiss, befinden sich die Kurhäuser in einer starken Ausbauphase und gleichzeitig einer Umwandlung zu eigentlichen Wellnesszentren.

Der Begriff Gesundheit wird oft mit Senioren in Zusammenhang gebracht. Wie reagieren die jüngeren Semester auf die Gesundheitsmesse?

Wir sprechen damit nicht nur Senioren

an, im Gegenteil. In der heutigen stressigen Zeit haben auch die Jüngeren ein grosses Bedürfnis nach echter Erholung und Pflege des Körpers. Sein Auto bringt man ja schliesslich auch regelmässig zum Service. Weshalb sollte man dies nicht auch mit dem eigenen Körper tun. Der Trend verläuft eindeutig in Richtung mehrerer, dafür kürzerer Ferien pro Jahr. Da ergeben sich für einige Tage Wellness durchaus noch Kapazitäten.

Mit dem Entscheid zu einem Gesundheitsteil scheint die Berner Ferienmesse also offenbar richtig gelegen zu haben. Läuft der Anlass nicht Gefahr, sich zu einer Inlandmesse zu entwickeln? Ferien bestehen ja nicht nur aus einem Outgoing-Segment. Unsere Ferienmesse soll deshalb auch eine Plattform für den Schweizer Tourismus, also ganz generell für den Tourismus sein. Der Interessent für einen ausgedehnten Kanadatripp soll ebenso angesprochen sein wie der Freund von Wanderferien in den Schweizer Bergen.

Wie viele Aussteller haben sich dieses Jahr für den Gesundheitsteil angemeldet? Die Zahl liegt etwa gleich hoch wie 1996, also bei rund 50 Anbietern. Daneben finden wir schon in den vergangenen Jahren auf der Gesundheitsarena wiederum verschiedene Präsentationen statt.

Haben Sie in Sachen stärkere Integration der Hotellerie schon Ideen für die kommenden Jahre entwickelt?

Ich suche weiter nach einer geeigneten Formel. Zugegeben, den richtigen «Schlupf», den richtigen Anschluss habe ich aber noch nicht ganz gefunden. Dabei könnte ich mir durchaus vorstellen, künftig einen separaten Messteil für die Schweizer Hotellerie zu gestalten. Dies wäre eine ideale Plattform für Imageverbesserungen. Die Erfahrung hat auch gezeigt, dass ein Hotelier von einer Messe mit Buchungen nach Hause reisen will. Hier wird wohl ein Umdenken und eine gegenseitige Annäherung unumgänglich sein. Siehe auch Seite 3

Renaissance/Doubletree

Newcomer mit grossem Appetit

Der US-Hotel-Newcomer Doubletree soll kurz vor der Übernahme der Management-Holding der Renaissance-Hotels stehen. Ein Renaissance-Hotel steht auch in Glattbrugg.

Die Renaissance Hotel Group setzt knapp 130 Mio. Dollar um, hat 152 Hotels mit 46 600 Zimmern in 38 Ländern, auch in der Schweiz. Um die Jahreswende liessen Peter Ueberroth und Richard Ferris von Doubletree wissen, dass sie im Begriff seien, die Aktienmehrheit der in Hongkong domizilierten Management-Holding der Renaissance-Hotels zu kaufen. Erwin Rieck, Renaissance-Präsident Europa und Naher Osten, gab sich gegenüber der *hr* vorerst noch ratlos: «Wahrscheinlich haben Aktienbewegungen sowohl der Doubletree- wie der Renaissance-Papiere eine vorzeitige Veröffentlichung erzwungen». Offenbar will die «New World»-Hotelgruppe der Familie Chang ihren Stake von 54,4 Prozent verkaufen.

«Mit diesem Kauf spart sich Doubletree rund 15 Jahre Entwicklungszeit im Markt», meint Rieck weiter. Erst kürzlich war die Ramada-Kette (Franchise) vom «New World»-Management übernommen worden. Auch 12 Penta-Hotels und die 28 Hotels der US-Kette Stouffer (ex-Nestlé) stiessen dazu: Jetzt passiert dasselbe mit Renaissance selbst! Die Immobilien der Renaissance-, Ramada- und New World Hotels bleiben in Händen der Familie Chang.

Doubletree wurde 1993 von Ueberroth und Ferris gegründet. Es kaufte erst einmal die Top-Residenzen der Marke «Guest Quarters». Dazu kamen bald 56 Hotels der Kette «Red Lion Inn». Verleiht sich Doubletree die rund 150 Betriebe aus dem Portfeuille der Chang-Familie mit ein, rückt der Newcomer in die Spitzenklasse des globalen Hotel-Geschäfts auf. GU

HOT-TELL

Hotel Grauholz, Ittigen bei Bern: Taxitransfer zu fixen Preisen. Das 3-Stern-Hotel bei der Autobahnstation Grauholz wird wie geplant Anfang April 1997 öffnen. Das Hotel bietet jedem Gast einen Gratisparkplatz und für 20 Franken einen Fixtarif zu den BEA-Ausstellungshallen respektive zum Wankdorf-Stadion. 25 Franken kostet der Transfer ins Stadtzentrum Bern. Ein Doppelzimmer kostet 150 Franken, bei Einzelbelegung 120 Franken, bei Dreifachbelegung 180 Franken. Das Grauholz-Hotel gehört bereits zur Gruppierung Best Western Swiss Hotels. Die Bauerschaft setzt sich aus drei Familien zusammen: Haller (Bahnhofbuffet Bern), Gerber (Landgasthof Schönbühl) und Hubler (La Neuveville). Pächter sind Kathrin und Ruedi Günter. Als Marktische sind neben den Autofahrern, BEA-Ausstellern und Sportlern auch die Velofahrer angesprochen: Ein Teil des schweizerischen Radnetzes, an dem gegenwärtig gebaut wird, führt nahe beim Hotel vorbei. APK

REKLAME



Back-Office-Lösung für das Gastgewerbe

unter DOS oder Windows 95 im Ein- oder Mehrplatzbetrieb mit BEBU, DEBI, F & B, FIBU, KREDI, LOHN (auch einzeln erhältlich)

ASP Informatik AG

Sonneggweg 10, 3066 Stettlen
Telefon 031 932 12 33
Fax 031 932 12 36

Hotel Jungbrunnen, Glüringen

Aus Stammgästen werden Aktionäre

Das Hotel Jungbrunnen in Glüringen will seinen Stammgästen die Möglichkeit bieten, als Kleinaktionäre Mitinhaber des Ferienhotels zu werden. Neben der willkommenen Finanzspritze erhofft sich Hotelier Hubertus Möhker davon ein weitverzweigtes Netz von Werbeträgern.

GERMAN ESCHER

«Die vielen kleinen Hotelbesitzer machen die beste Reklame für sich gleich selbst», freut sich Hubertus Möhker über seine Idee. Der initiative, deutsche Hotelier verbrachte bereits als Kind die Ferien regelmässig im Obergoms und liess sich schliesslich vor einigen Jahren hier nieder.

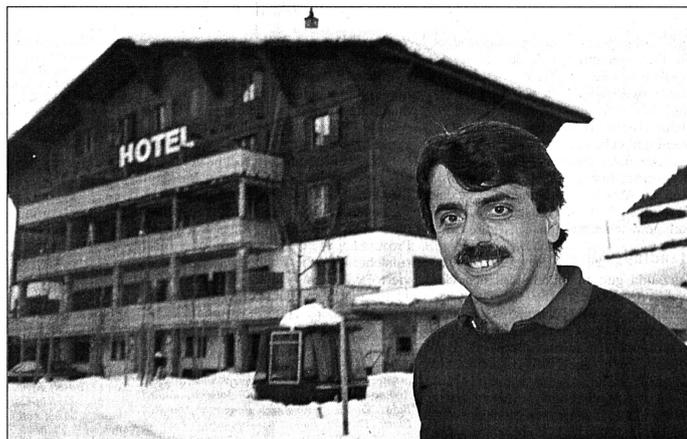
Er möchte seinen Stammgästen Aktien für 200 bis 300 Franken das Stück abgeben. Weil die Dividende nicht ausbezahlt, sondern als Rabatt im Hotel Jungbrunnen einbezogen werden kann, ist der Gewinn laut Möhker steuerfrei. Die rechtlichen Details werden derzeit durch die Treuhandfirma Atag noch abgeklärt. Doch Möhker ist überzeugt, bereits in den nächsten Wochen die ersten Aktien verkaufen zu können: «Bisher haben wir weit über 1000 Interessenten.» Die meisten stammen aus den neuen Bundesländern, wo das Hotel Jungbrunnen besonders aktiv wirbt. Die neuen Mitigentümer würden so zu einem idealen Netz von Werbeträgern, zumal der Rabatt der Aktionäre auch übertragbar ist und dadurch der Stammgästekreis weiter anwachsen könnte. Das heutige Aktienkapital wird deshalb von 0,5 auf 3 bis 4 Millionen Franken erhöht.

Neben der Hotelfinanzierung verspricht sich der Hotelier Hubertus Möhker von seiner Idee seinen Stammgästen Aktien seines «Jungbrunnen» in Glüringen anzubieten auch Werbeeffekte von seinen zukünftigen Mitigentütern.
Foto: German Escher

Die Aktienmehrheit will Möhker allerdings für sich behalten.

Umbau teurer als erwartet

Die zusätzlichen Gelder seiner neuen Mitaktionäre kommen Hubertus Möhker durchaus gelegen. Der Umbau des ehemaligen Massenlagers, das während sieben Jahren völlig leerstand, hat viel Nerven und vor allem Geld gekostet. Der frühere Riegelbau musste fast vollständig ausgehöhlt werden. Schliesslich kostete das 86-Betten-Haus samt Restaurationsbetrieb 6,3 statt 4,5 Millionen Franken, wie Möhker gegenüber der *hotel + tourismus revue* erklärte. An Eigenmitteln vermochte das Mitglied einer Düsseldorfer Hoteliers- und



Brauereifamilie rund 4 Millionen Franken aufzubringen. Falls die Stammgäste wirklich im gewünschten Ausmass Aktien zeichnen, stünde Möhker nach eigenen Angaben letztlich fast schuldenfrei da.

Seit Ostern 1995 ist das Hotel Jungbrunnen in Glüringen geöffnet. Der Betrieb ist einfach, aber komfortabel und vor allem vollständig behindertengerecht eingerichtet. So wohnt beispielsweise die nordische Behindertenationalmannschaft regelmässig im «Jungbrunnen». Mit dem ersten Betriebsjahr sei er zufrieden. Allerdings sei er seit über zwei Jahren an Messen in Deutschland und vor allem in den neuen Bundesländern präsent. Die meisten Gäste stammen

dennoch aus Möhkers Heimatland. Als neuen Markt hat er die Russen im Auge. Bereits ab nächstem Sommer erwartet er die ersten Gäste aus Russland.

Hotel für Special Interests

Aber auch angebotsmässig unterscheidet sich das grösste Gommer Hotel von der direkten Konkurrenz im Tal. Statt auf Wanderurlaub setzt Möhker etwa auf Motorradferien. Als Beispiel erzählt er von einer amerikanischen Kleingruppe, die er mit dem eigenen Bus am Flughafen abgeholt und zum Motorradcenter in Thun gefahren hat, wo die Gäste aus Übersee alle auf ihre BMW-Maschinen stiegen, um anschliessend von Glüringen aus durch die Alpen zu kurven.

HOT-TELL

Luzerner Klinik St. Anna plant eine Hotelabteilung. 45 Millionen Franken will die Klinik St. Anna in Luzern in den nächsten fünf Jahren investieren. Um sich ihre Marktchancen zu sichern, sind diverse bauliche und strategische Änderungen geplant. Gemäss einer von der Schweizerischen Gesellschaft für Kranken- und Wöchnerinnenpflege (SGKW) als Besitzerin der Klinik verabschiedeten Vorstudie soll eine Abteilung mit Hotelcharakter entstehen. Die Hotelabteilung mit zehn Zimmern ist Anfang 1998 bezugsbereit und für Begleitpersonen und rekonvaleszente, nicht oder kaum pflegebedürftige Patienten bestimmt, welche bis zum Einsetzen von Spitzleistungen überbrücken wollen, schreibt die «Neue Luzerner Zeitung». *YY*

Obwaldner Kantonbank ersteigt ältestes Engelberger Hotel. Das 1778 erbaute Hotel Engel in Engelberg ist für 1,5 Millionen Franken von der Obwaldner Kantonbank ersteigt worden. Die konkursantliche Schätzung hatte 2,95 Millionen betragen. Aufgrund feuerpolizeilicher Auflagen können die 42 Zimmer mit 74 Betten diesen Winter nicht genutzt werden. Das Restaurant mit Pub und Spielsalon jedoch kann weitergeführt werden. Die kantonale Kulturpflegekommission habe zudem das Haus gegen den Willen des Engelberger Einwohnergemeinderates in das Inventar der regionalen Kulturdenkmäler aufgenommen, schreibt die «Neue Obwaldner Zeitung». *YY*

Soleg AG mit Hotel Solbad in Sigriswil musste Bilanz deponieren. Nach ergebnislosen Verhandlungen mit den Banken und einer möglichen Investorengruppe zur Sanierung des Hotels Solbad in Sigriswil hat die Soleg AG am 30. Dezember 1996 in Thun ihre Bilanz deponiert. Die Betriebsgesellschaft hat mit dem bisherigen Direktor der Soleg AG, Walter Honegger, die Weiterführung des Hotel- und Solbadbetriebes ab 14. Januar vereinbart. 26 Arbeitsplätze bleiben bis auf weiteres erhalten. *YY*

«Walpurgisnacht» im Treff Hotel Regina-Titlis. Eine halbe Million Franken hat Direktor Roland Odermatt in das Treff Hotel Regina-Titlis in Engelberg gesteckt. Kernstück ist dabei das neue Ristorante La Strega (die Hexe). Das 4-Sterne-Hotel hatte bereits im letzten Herbst die Hotelhalle, das Café und die Bar neu gestaltet. *YY*

Hotel Europe, Zürich

Frühstücken bis spät nachmittags

Mit Daniela Reuss, einer der jüngsten Hoteldirektorinnen der Schweiz, und dem trendigen, separat geführten Restaurant-Konzept «Quaglinos» will man im Zürcher Hotel Europe die von einem Konkurs der Vorgänger überschattete Vergangenheit vergessen machen.

UELI STAUB

Die früheren Besitzer, eine Kollektivgesellschaft, brachten das Kunststück fertig, das renommierte Hotel an der Dufourstrasse nahe des Opernhauses in den Konkurs zu bringen. Nach zweieinhalb Monaten Pause wurde das «Europe» im Juli mit 41 Zimmern und 3 Suiten wieder eröffnet. Abgesehen vom Rezeptionsbereich war die Substanz des im 4-Sterne-Bereich anzusehenden Hauses intakt. Neuer Besitzer wurde für den Preis von rund 4,5 Millionen Franken Christian Kramer (in Zürich mit «ZunftHaus zur Zimmerleuten», «Albisriederhaus», «Gastro-Tram» und «Zic Zac»). Neue Direktorin des «Europe» ist die Bündnerin Daniela Reuss, mit 28 Jahren eine der jüngsten ihres Fachs. Mit jugendlichem Schwung und voller Begeisterung geht sie ihren Sales-Aufgaben nach und betreut ehemalige oder potentielle Kunden.

«Quaglinos» als Trendsetter

Nochmal drei Jahre jünger ist Sacha Geisen, Geschäftsführer des am 17. Oktober neu eröffneten Restaurants Quaglinos. Der sich schwer zu merkende Name – vermutlich wird man bald auf «Q» umstellen – kommt aus London, wo ein gewisser Mister Quaglinos seinen Betrieb nach sich benannte. Gegenwärtig ist der Zürcher Namensvetter im Art deco-Stil, als eigenes Profit-Center geführt, in aller Munde. Eine junge, aufgestellte Crew, eine originelle, preisgünstige Küche mit Seafood und Fischen als Schwerpunkt, zwei handgeschriebene Karten pro Tag, eine bemerkenswerte Speisekarte und eine Bar als Treffpunkt haben regen Zulauf.

Frühstück in ehemaliger Lobby

Auch kann man als absolute Seltenheit für Zürich bis um 16 Uhr frühstücken. Eine Verlängerung der Öffnungszeiten bis um 2.00 Uhr früh scheint nur noch ei-



«Europe» Zürich: Daniela Reuss, mit 28 Jahren wohl eine der jüngsten Hoteldirektorinnen der Branche, und Sacha Geiser, noch jüngerer Geschäftsführer des Restaurants Quaglinos. Foto: Ueli Staub

ne Frage der Zeit zu sein. Früher stieg eine vorwiegend ältere, betuchte Kundschaft, oft auch mit Bezug zum Opernhaus, im «Europe» ab. Das Quaglinos, das die ehemalige ehrwürdige Lobby ersetzt und die Hotelgäste nun ihr Frühstück einnehmen, zieht auch ein jüngeres Publikum an.

Natürlich wird Daniela Reuss bei ihren Sales-Bemühungen die ehemaligen Stammgäste einbeziehen, muss sich aber während der gegenwärtigen Aufbauphase angesichts dieser trendigen Kehrtwende auch Gedanken über ein neues, letztlich wohl auch jüngeres Kundensegment machen.

Hotelfachschule Belvoirpark Zürich

Wenn die Theorie zum Ernstfall wird

Was für 144 Damen und Herren vor etwa zwei Jahren begann, endete für 117 von 130 Prüfungsabsolventen der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich positiv. Bestandteil der Abschlussprüfungen war auch ein «Ritter»-Bankett. Aus Theorie wurde ein Ernstfall.

THOMAS VASZARY

Schauplatz Schloss Teufen bei Zürich: Die Klasse B2 der Hotelfachschule Belvoirpark Zürich steht für diesen speziellen Banketteinsatz bereit. 90 Prozent vor ihnen werden die Gesamtprüfungen bestehen. Dies weist zu diesem Zeitpunkt noch niemand. Realität. Ebenfalls harte Realität ist der Umstand, dass 54 Journalistinnen und Journalisten im Kellergewölbe des Schlosses Teufen mit einem Minimum an vorhandener Infrastruktur bekoht werden sollen. Dieses «Test» gilt es erst einmal zu bestehen.

Erschwerte Bedingungen

Jeder Studierende wurde seinen individuellen Fähigkeiten entsprechend eingesetzt. Oder anders ausgedrückt: «Top-Level» in den Bereichen Gastfreundschaft, Kulinarisches und Ambiente mit hohem, positivem Erinnerungswert für die eingeladenen Gäste, so die vorgegebene Zielsetzung. Es galt ernst, denn der Ernstfall zählte mit einer Teamnote, einer Gruppennote und einer persönlichen Beurteilung mit zur Abschlussprüfung. Nebst der Zielformulierung waren auch der Projektleiter festzulegen, Verantwortlichkeiten zu klären und ein Finanz-

budget zu erstellen. Das Budget für die direkten Aufwände betrug 45 Franken pro Person. Weit grössere Probleme stellten sich bei der (nicht) vorhandenen Infrastruktur ein. Die viel zu kleine Küche wurde als regenerierende Satellitenküche eingesetzt. Das Problem der minimalen Stromversorgung wurde durch einen Energienutzungsplan gelöst. Mangels Abwaschmaschinen musste das Geschirr in der Hotelfachschule Belvoirpark gewaschen werden.

Handlungskompetenz bewiesen

Kurz und gut: In mittelalterlichen Gewändern zauberten die jungen Gastgeber ein den Räumlichkeiten und der Ambiente entsprechend harmonisch abgestimmtes «Rittermahl». Diese Zauberei war denn auch weit besser als die diversen Schaulagen während dem Essen. Die Studierenden bewiesen in der Tat Handlungskompetenz. Managementtheorien unterrichten und darüber diskutieren ist eine Sache, die Realität jedoch ist eine andere. Schuldirektor Paul Nussbaumers Kommentar: «Klassische Lehrbücher und Lernkonzepte sind wie billige Convenience-Produkte: Zur Not mögen sie für eine kurze Zeit genügen, zum Gastrosophen wird man durch deren Konsum aber nie.»

Kurz vor den Festtagen erhielten 117 der 130 zur Prüfung angetretenen Absolventen ihr Diplom. Die Absolventen, welche nun den vom Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Bifa) geschützten Titel «Restaurateur-Hoteller/HF» tragen dürfen, wurden in einem zweijährigen Studium ausgebildet. Die drei Kernbereiche heissen Persönlichkeitsbildung, Führungsausbildung und Ökonomie. Die Hotelfachschule Belvoirpark ist eine

Weiterbildungsinstitution von Gastronomie und verfügt über ein eigenes öffentliches Restaurant, das den Studentinnen und Studenten gleichzeitig als Verknüpfungspunkt von Theorie und Praxis dient. 48 Prozent der Diplomierten sind Frauen, 53 Männer. Der Schweizanteil beträgt 80 Prozent. 38 Prozent besitzen eine Vorbildung in den Berufen Bäcker, Konditor, Confiseur, Köchin, Servicefachangestellter, Hotelfachangestellte oder Koch-/Servicefachangestellter. 23 Prozent haben eine kaufmännische Berufslernlehre oder die Handelsschule absolviert, 29 Prozent besitzen die Maturität, 11 Prozent kommen aus diversen anderen Berufen.

Die Absolventen: Jan Abegglen, Hasliberg-Wasserwendi; Johanna Altenberger, Österreich; Sandra Andermatt, Merenschwand; Alexis Armbruster, Adliswil; Heidi Asper, Kloten; Elio Audino, Araraj; Katja Bächli, Adliswil; Julia Balaz, Zürich-Buttikon; Ueli Bangerter, Davos-Platz; Patricia Battaglia, Poschivao; Esther Baurer, Samstagern; Nicole Baumann, Muttschellen; Claudia Belfa, Zürich; Sophie Beyerle, Döndli; Claudia Bieri, Rudolfsstetten; Karin Björkman, Täby; Robert Boss, Beringen; Sonja Bosshard, Rütli; Dominic Brunner, Mülödi; Kristina Carrasco Jimenez, Kloten; Veronique Cherk, Kirchdorf; Stephanie Dähler, Thun; Alessandra Dal Bosco, Meyrin; Isabelle Drivwächter, Winterthur; Annina Eberle, Rütli; Patricia Egli, Rafé; Jacqueline Eisenegger, Adliswil; Regula Eugster, Flims-Wildhaus; Theodor Falch, Österreich; Daniela Frehner, Tagelswangen; Stephanie Friemel, Adliswil; Werner Fuchs, Horgen; Christoph Gassmann, Zurich; Simon Gärtelin, Basel; Isabella Grenacher, Winkler; Sven Haile, Zürich; Corinne Hammer, Adliswil; Sandra Hauser, Glarus; Thomas Hegmann, Davos; Alex Heim, Klosters; Fabio Henz, Zürich; Karin Herzog, Sempach; Nadja Hofmann, Bremgarten; Sandra Hohemuth, Bönigen; Nicole Yvette Honegger, Mexico; Coliver Horvath, Zürich; Lorenz Huber, Kloten; Oliver Huber, Uster; Markus Hüntenmoser, Basel;

Young-Hyun Hwang, Südkorea; Ursula Ineichen, Luzern; Hans-Peter Kaufmann, Zürich; Jan Kränzlin, Basel; Markus Kuhn, Wil; Sara Kyburz, Lupfig; Martin Lagler, Zürich; Kitty Sarah Lersvidhaya, Horgen; Andrea Leuenberger, Solothurn; Felix Leuthold, Zürich; Carmen Linder, Zürich; Thomas Linsi, Horgen; Ingrid Mago, Peru; Salsit Manijang, Buttikon; Fatima Markau, Deutschland; Marco Meier, Olten; Tajuana Mittelbach, Deutschland; Renaud Montavon, Zürich; Marco Mula, Italien; Thomas Naef, Kollbrunn; Michel Neumann, Australien; Markus Neumann, Österreich; Anton Nigg, Kloten; Susanne Niklas, Deutschland; Susanne Oswald, Rimplang; Livio Parillo, Thun; Claudio Pecorino, Schaffhausen; Susanne Peter, Hedingen; Ursula Pflau, Deutschland; Christian Pfund, Zürich; Lorenz Plummetz, Wallisellen; Karolin Quaderer, Schaan; Kim Rausch, Muttens; Herbert Reichmuth, Schwyz; Sandra Reiser, Zürich; Roland Reutimann, Schaffhausen; Joao Miguel Ribeiro, Zürich; Sun Ricklin, Neufenbach; Harald Riedl, Nürnbren; Nicole Rietmann, St. Gallen; Eva Catherine Rohrer, Basel; René Rollier, Zürich; Christian Röschi, Zürich; Sibylle Salthe, Bubendorf; Manuela Saxer, Forch; Sandra Schaefer, Widen; Michael Schibli, Zürich; René Schliebe, Deutschland; Susanne Schmid, Schaffhausen; Gregor Schneider, Deutschland; Gerald Schrott, Deutschland; Christian Schürer, Winterthur; Andreas Schürmann, Sempach; Carola Scotoni Berger, Zürich; Gianni Sogantini, Zürich; Sven Skudelski, Zürich; Beatrice Spiegel, Thun; Stephan Stalder, Uster; Marion Steller, Deutschland; Martin Stöckli, Muri; Yasmine Strasser, Volketswil; Janine Stutz, Baar; Gottfried Supersaxo, Saas-Fee; Alexander Sys, Au; Christian Tanner, Baltherswil; Judith Trösch, Zollikofen; André Truttmann, Zürich; Marcel Tschumi Britter; Caroline Johanna Tutter, Oberbuchstien; Christophe Unternährer, Neuchâtel; Robert Unternährer, Luzern; Christina von der Schaar, Seuzach; Deborah Versteil, Deutschland; Catherine Vlach, Zürich; Marcel Vogt, Zürich; Reto Wickli, Hagglingen; Reto Wickli, Hagglingen; Ricki Wider, Wetzigen; Marc Wüthrich, Basel; Cornelia Zahner, Ruff; Joukje Zijlstra, Niederlande; Franz Zimmermann, Österreich; Urs Andri Zingg, Zürich.

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Gesamtleitung / Direction: Werner Friedrich.

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktor / Rédacteur en chef: Andreas Netzele (AN), Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

Redaktion / Rédaction:

Tourismus: Stefan Renggli (STR), Christine Kändler (SK), Evelyn Mayr (MAY), Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Urs Manz (UM), Thomas Vaszary (VY), F & B / Technik: Stephan Wehrle (SW), Andrea Flückiger (AF), Gudrun Schlenzcek Gasser (GSG), Partie française: Miroslaw Halaba (MH), Sandra Joye (SJ), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétaire:

Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page:

Karin Gugger, Franziska Liechti, Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur:

Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:

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

SHV - SSH - SSA:

Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

marktplatz

Texte und Sponsoring: Rolf Mantel, Telefon/Fax 052 / 343 84 54.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition: Peter Schibler.

Marketing:

Margaretha Schober.

Abonnemente / Abonnements:

Gérard Porta.

Inserate / Annonces:

Dominik Chammarin, Marc Moser, Pascale Zaugg.

Geschäftsanzügen Deutschlands:

Agentur Markus Füllmann, Industrie Nord 9, 5634 Merenschwand, Tel. 056 / 675 75 85, Fax 056 / 675 75 90.

Publicité pour la Suisse romande:

Kretz AG, 8706 Feldmeilen, Tél. 01 / 923 76 56, Fax 01 / 923 76 57.

Belichtung / Reproduction:

Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:

Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:

Einzelnummer Fr. 4.-

Jahresabonnement Fr. 134.-

* inkl. MwSt

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

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

Parallelen zwischen Hotellerie und Sport

Die Qualität der Dienstleistung erlangt in der Hotellerie zentrale Bedeutung. Diese Leistungen erbringen Menschen. Hier versprechen Erfahrungen und Konzepte aus dem Leistungssport den Weg zu weisen: Technisches Know-how alleine nützt nichts. Athleten wie die Mitarbeiter im Hotel müssen vom Coach mental richtig eingestellt sein. Der Coach in der Hotellerie ist der Hotelier.

RETO VENZL*

Sportler gehen noch zu oft davon aus, dass es reicht, zu wissen wie man sich konzentriert oder wie man Selbstvertrauen aufbaut. Im Wettkampfsport entscheidet jedoch nicht das Wissen, sondern das Können. Ganz ähnlich ist es in der Hotellerie, zum Beispiel im Bereich Freundlichkeit. Wohl jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter weiss um ihre Wichtigkeit, doch dadurch wird noch kein einziger Gast freundlicher betreut. Wie im Sport bringen erst eine Optimierung der eigenen Einstellung und das Erlernen einfacher Selbst-Management-Strategien einen freundlicheren Umgang mit dem Gast.

Mentale Stärke ist lernbar

Erfolgreiche Athleten halten sich an folgende vier wichtigen Einstellungen (diese Forderungen lassen sich durchaus auch auf die Hotellerie übertragen):

- Hartes Training als Herausforderung sehen und nicht als Mühsal.
- Auch bei hartem Einsatz die Freude nicht verlieren.
- Sich selbst hohe Ziele setzen.
- Leistungsorientiert denken und handeln.

Die Arbeitszeiten und Überstunden in der Hotellerie und im Gastgewerbe, die Nacht- und Wochenenddienste, die schwierigen Gäste und ihre vielen Sonderwünsche. Alle diese Aspekte sind nur in gewissem Rahmen veränderbar. Aber alle können eine bessere Einstellung erlangen, unabhängig vom Leistungsniveau oder der Entlohnung. Diese Einstellung kann aber nicht von aussen aufgezwingen werden.

* Reto Venzl arbeitet seit mehr als zehn Jahren als Berater in Wirtschaft und Spitzensport. Mit seinem TOP-TEN-Konzept führte er bisher Athleten wie Donghua Li, Gusti Weder oder das OL-Team zu Weltmeistertitel und/oder Olympiagold.

Zurück zum Sport: Ein Spitzenathlet trainiert Kraft und Ausdauer, Technik und Taktik, um im entscheidenden Moment Erfolg zu haben. Wenn man aber einen Spitzenathleten vor oder nach einem Wettkampf fragt, was denn für seinen Erfolg wichtig sei, dann sagt er meist: «Der Kopf, der mentale Bereich». Leider wenden jedoch nur wenige Athleten regelmässig Zeit auf, um diesen Bereich zu verbessern. Möglich wäre dies jedoch ohne weiteres.

Die richtige Einstellung

Die praxisorientierte Sportpsychologie kennt konkrete Strategien, um die Mentale Stärke zu erhöhen. Hier bestehen vor allem zwei Parallelen zur Hotellerie: Auch in der Hotellerie und im Gastgewerbe sind menschliche Kompetenzen ein zentraler Erfolgsfaktor. Aber auch hier wird noch immer das technische Können ins Zentrum gerückt.

Es ist unbestritten, dass das Fachtechnische die Basis darstellt. Schliesslich wird ein Athlet auch bei extremer mentaler Stärke nicht Olympiasieger, wenn er die Technik seiner Disziplin nicht perfekt beherrscht. Wenn viele auf einem ähnlichen Leistungsniveau sind, dann entscheidet der mentale Bereich über Erfolg oder Misserfolg.

Hotelier als Coach des Teams

Auch Sport-Coaches haben es immer wieder mit unmotivierten Athleten zu tun. Sie kennen jedoch Strategien, um

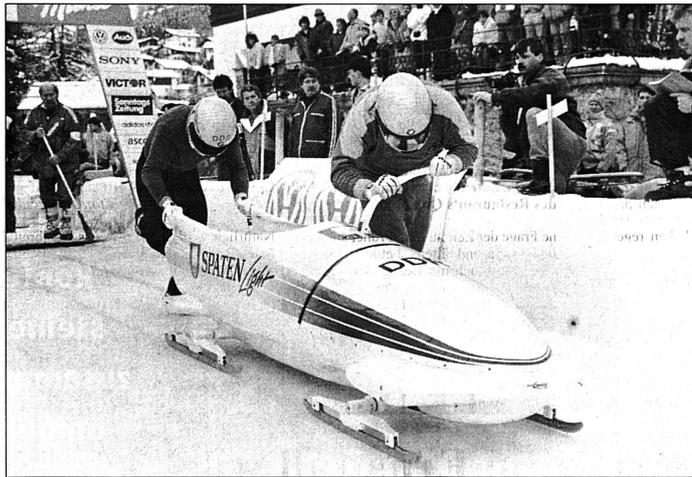
auch sie zu Höchstleistungen zu führen. Oft ziehen Sie Spezialisten bei, um die verschiedenen Bereiche zu optimieren, so zum Beispiel Sportmediziner, -psychologen oder -physiotherapeuten. Immer arbeiten erfolgreiche Coaches nach System und mit längerfristiger Perspektive. Ein Coach, welchem es gelingt, die Athleten längere Zeit zu formen und aufzubauen, auch im mentalen Bereich, der wird seine Früchte ernten können: Top-Resultate im internationalen Vergleich. Für Hoteliers dürfte dies bedeuten: Gäste, die immer wieder kommen, weil sie sich im Hotel mit dem freundlichen, motivierten und leistungswilligen Personal gut aufgehoben fühlen.

Ohne Druck oder Befehl

Wenn es darum geht, Leistungen zu erbringen, entscheidet der mentale Bereich über Erfolg oder Misserfolg. Selbstmotivation, Freundlichkeit und Engagement sind zentrale Erfolgsfaktoren. Entscheidend für eine Entwicklung in diesem Bereich ist die Einstellung. Diese Faktoren basieren auf einer professionellen, positiven Grundeinstellung gegenüber sich selbst, dem Beruf und den Gästen. Mentale Stärke heisst, sich selbst so im Griff zu haben, dass gute Leistungen möglich sind, immer dann, wenn man gefordert wird. Sich selbst von morgens bis abends, an allen Wochentagen so im Griff zu haben, dass man die Gäste optimal betreuen kann, ist eine Spitzenleistung, welche mentale Stärke und Stabi-



Golfspieler vor dem Einlochen auf dem Green: Der Caddie als informeller Coach (dahinter) hilft meist mit, die mentale Stärke eines Golfers zu erhöhen.
Foto: zvg



Letzte Anweisungen von der Bande: Boblegende Wolfgang Hoppe mit Partner Bobdan Musiol beim letzten Weltmeisterschaftsauftritt unter der Flagge der ehemaligen DDR 1990 in St. Moritz. Hoppes grosse Stärke lag im mentalen Bereich.
Foto: asl

lität verlangt. Einstellung und mentale Stärke lassen sich zwar systematisch verbessern (Training), aber nicht mit Druck oder auf Befehl. Unabhängig vom Lohn oder der Arbeit lässt sich aber der mentale Teil durch kleine Tips und Strategien – ähnlich wie im Spitzensport – trainieren.

Hotel Performance Check

Reto Venzl und seine Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen von der teamtime consulting ag bieten verschiedene Dienstleistungen für die Hotellerie an. Den Hotel Performance Check (ein detailliertes Feedback), verschiedene intensive Kurz-Seminare für Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter (Freundlichkeit, Motivation, Einstellung usw.) sowie eine systematische Gästebefragung der besonderen Art.

Informationen: teamtime consulting ag, Route de la Fontinerie 8, CH-1700 Fribourg, Telefon 026 424 01 02.

NEWS

BDO Hospitality Consulting und Hotel Partners, Inc., formieren Joint Venture. Jonathan Worsley wird Managing Director, und Paul Jones Präsident des Joint Venture Firma Hotel Partners, International. Die Partnerfirmen sind Hotel Partners, Inc., und BDO Hospitality Consulting. Mit Immobilien-Vermittlungen, Asset Management und Finanzdienstleistungen wendet sie sich an die Beherbergungs- und Freizeitbranche.
APK

*

Neue Struktur bei Holiday Inn in Deutschland und Österreich. Zwölf der 57 Hotels in Deutschland sowie zwei in Österreich sind nicht im Franchise, sondern in Eigenregie geführt. Sie werden, «um das Geschäft noch effizienter zu gestalten», direkt dem Geschäftsführer Bernd Riegger, der als «Area Director» amtiert, unterstellt.
GU

*

Ringhotels: Kooperationsvertrag mit österreichischen Hotels perfekt. Die Ringhotels-Kooperation hat mit den elf Ferienhotels Kärntner Oberland einen Partnerschaftsvertrag abgeschlossen, um den Marketingbereich zu intensivieren. Ringhotels sucht gemäss Geschäftsführerin Karin Abele-Danier Partnerschaften mit Kooperationen und nicht mit Einzelhotels. Bislang sind die Ringhotels bereits Partnerschaften eingegangen mit siebzehn Schweizer Idyll-Hotels und 87 Häusern der dänischen Dansk-Kroferie-Gruppe.
r.

Pegasus Systems, Inc.

Über den Desktop direkt ins Hotelzimmer

Mit der «Voyager»-Lösung offeriert Pegasus Systems den Travelmanagern und Corporate Travel Agenturen eine neue Buchungsmethode für Hotelzimmer. Sie verbindet die Vorteile der üblichen Buchungsweweise über die Global Distribution Systeme mit den neuen portablen Computern und bewirkt, dass die Agenten weniger selber buchen und dafür mehr Kontrollfunktionen wahrnehmen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Das texanische Hoteltechnologie-Unternehmen Pegasus Systems will ihr Thisco-Hotelreservierungssystem der Geschäftsreisereisebranche direkt anbieten. Thisco (Switch-Technologie) ist neben der Hotel Clearing Corp. und dem Travelweb eines der drei Produkte von Pegasus, die alle globale Hotel-distributions-Technologie offerieren. Zu den Aktionären von Pegasus gehören viele der grossen Hotelketten wie Hilton, Hospitality Franchise Systems, Hyatt, aber auch Reed Travel Group, Utell oder Best Western.

Travelmanager: direkter Zugang

Die Corporate-Travel-Manager, also die Inhouse-Reise-«Agenten» der grossen Unternehmen, sollen künftig einen di-

rekten Zugang zu Tausenden von internen Hotel(ketten)-Reservierungssystemen haben. Möglich gemacht wird dies durch eine Software, die ein Unternehmens-Intranet-Travel-Management aufbaut. Geliefert wird diese Software von TravelNet, Inc., Santa Clara, unter dem Namen «Voyager». Damit sollen die Travelmanager der Grossfirmen die Hotelzimmerreservierungen innerhalb ihrer geschäftspolitisch umschriebenen Regelungen via Internet vornehmen.

Bestätigung innert Sekunden

John F. Davis III, Präsident und Direktionsvorsitzender von Pegasus, schätzt gemäss Amex Travel Related Services die Summe, die US-Unternehmen 1997 für Reisen und Entertainment ausgeben werden, auf 156 Mrd. Dollar: «Bei diesem Umfang wird die Fähigkeit für Travelmanager, möglichst aufräufert und allumfassend zu vorher ausgehandelten Preisen im Hotel buchen zu können, zum Schlüsselthema jeder Geschäftspolitik». Das System nennt Pegasus «Thisco UltraDirect». TravelNet Inc. ist der erste Anbieter dieser Art, der sein Travel Management System, eben «Voyager», mit Thisco-Technologie ausstattet. Über Voyager kommt man ins UltraDirect, und von hier aus sind Verfügbarkeiten abzufragen, Buchungen real-time zu machen und in Sekunden bestätigt. Immerhin: Das Reisen figuriert auf der Aufwandsseite amerikanischer Unternehmen als Kostenfaktor Nummer drei, was

kontrollierbare Kosten betrifft. 21 Prozent dieser Reiseaufwände entfallen auf die Beherbergung, 42 Prozent auf Fliegen. Pegasus versucht durch ihr Thisco UltraDirect-respektive das Voyager-System, den Unternehmen bei ihren Bemühungen, die Beherbergungskosten besser zu überwachen, zu helfen.

Firmen-Agenten buchen selber

Interessantes Detail: Mit UltraDirect/Voyager bietet Pegasus im Geschäftsreisereisereich (Corporate Travel) auch eine Alternative zum Buchen über die Global Distribution Systeme (GDS) an. Das Buchen über GDS gilt als Standardmethode, wie Travelmanager zu ihren Hotelzimmern kommen. Das dafür benutzte Netzwerk sind die Intranet-Möglichkeiten der einzelnen Unternehmen. Geschäftsreisende können somit sogar mit ihrem Desktop oder mit ihrem portablen Computer Hotelzimmer bestellen. Und die zuständigen Travelmanager erhalten über Voyager alle Daten über die Buchhaltung, die sie fürs Budgetieren oder fürs Aushandeln von Preisänderungen brauchen. Und grosse Business Travel Agenturen können ihre Firmen-Kundschaft mit Voyager ausstatten. Damit entfällt für die Agenten das mühsame Suchen nach Hotelzimmern, das nicht als Aufwand kommissioniert wird: die Kundschaft bucht schliesslich selbst, während sich der Reiseagent auf die Kontrollarbeiten und die komplizierteren Aufgaben konzentrieren kann.

Arabella Hotels Deutschland

Qualität nicht erfüllt: Gast bezahlt weniger

Mit «garantierter Qualität» gehen die 13 Hotels der deutschen «Arabella»-Gruppe, 12 in Deutschland, 1 auf der Insel Mallorca, jetzt im Tagungs- und Veranstaltungsbereich in die Offensive. Die Hotelgruppe «verpflichtet sich, bei Nichterfüllung eines jeden der sieben Qualitätsstandards jeweils 10 Prozent der Veranstaltungskosten – ohne Logis – dem Kunden nicht in Rechnung zu stellen». Zugleich wurde für alle 13 Häuser der Gruppe ein zentrales Service-Center geschaffen. Die sieben garantierten Qualitätsstandards sind mit einer «100-Prozent-Garantie» versehen:

- Schriftliche Angebotserstellung innerhalb 24 Stunden (werktags und per Fax)
- Ein zentraler Ansprechpartner für die Konzeption und Organisation der Veranstaltung inklusive Beratung bei der Erstellung eines Rahmenprogramms
- Der Tagungsraum steht 30 Minuten vor Beginn – ausgestattet und gestellt wie vereinbart – zur Verfügung.
- Die vereinbarte Tagungstechnik ist auf ihre Funktionsweise überprüft.
- Persönliche Übergabe des Veranstaltungsraumes an den Tagungsleiter mit Erläuterung und Demonstration der Technik; Abstimmung des Veranstaltungsablaufs sowie der Teilnehmerzahl.
- Ständige Erreichbarkeit eines Betreuers.
- Basisausstattung des Tagungsraumes: individuelle Bestuhlung, Telefon, Papierkorb, Block mit Kugelschreiber sowie Verdunklungsmöglichkeit. GU

**Le 5 mars,
nous défaisons
l'hôtellerie
suisse
pour la
recons-
truire de
façon
modulaire.**

**L'avenir est au modulaire.
Chers, les éléments isolés
font place à d'habiles
combinaisons qui se
moulent au gré des
nécessités. Pour
gagner de l'argent
demain, optez pour la
conception modulaire.**

**A tous ceux qui,
demain, veulent être
de la partie, rendez-vous
le 5 mars à Thoune.**


**BLOX
Trend
2001**
Modul Hotel Market

**Am 5. März
zerlegen wir die
Schweizer
Hotellerie.
Und bauen
sie modular
neu auf.**

**Die Welt von morgen
ist modular aufgebaut.**

**Statt teure Einzel-
stücke, dominieren
konfektionierte Bau-
steine, die individuell
zusammen- und wieder
umgebaut, diese Welt
immer wieder neu
erfinden. Wer heute
modular denkt, verdient
morgen Geld.**

**Wer morgen dabei sein
will, ist am 5. März in
Thun dabei.**

expo **2001**



Schweizer Hotelier-Verein
Société suisse des hôteliers


HWK
CEB

Infos: 031 370 41 11

Franchising in der Gastronomie

Die Schweiz ist noch nicht «franchise-reif»

Franchising – ein Konzept, das in der Schweiz Mühe hat, sich durchzusetzen, weil kaum gute Standorte zu finden sind. Kontrovers sind auch die Meinungen: eher skeptisch zeigen sich Gastro-Berater, überzeugt sind dagegen einzelne Unternehmer.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Gute Standorte für das Franchising sind in der Schweiz kaum zu finden; zudem blickt das Land auf eine eigenständige gastronomische Tradition mit einem breiten Angebot zurück. Das sind für *Michael Hostmann*, den Gastro-Berater bei der Katag, die Gründe, warum es das Franchising schwer hat, in der Schweiz Fuss zu fassen. Dem widerspricht die selbständige Franchise-Beraterin *Veronika Bellone*: «Gastronomie-Betriebe auf Franchise-Basis zu führen wird nicht nur immer attraktiver, es entspricht auch zunehmend der Denkweise des eher konservativen Schweizer.» Weil gute Standorte rar sind, sieht allerdings auch sie nur begrenzte Marktmöglichkeiten.

An dieser Erfahrung hat beispielsweise auch das Unternehmen «Subway» zu beissen. In seinem Heimmarkt zählt der US-Sandwich-Riese bereits über 11 000

Betriebe und liegt hinter McDonald's auf dem zweiten Rang der Franchise-Hitparade. *John Lee*, Subway Managing Director für die Schweiz, spricht zwar von einem «relativ leichten Einstieg in den hiesigen Markt» und vom «besten europäischen Boden für ein erfolgreiches Business». Nach Meinung von Experten allerdings werden die Expansions-Brötchen nur halb so heiss gegessen, wie sie der «gelbe Untergrund» hierzulande gerne serviert hätte. Nachdem Subway kürzlich in Zug neu eröffnet hat, wird ein weiteres Lokal in Lausanne und Basel folgen. Noch nichts Definitives kann Lee zu einer zweiten Sandwich-Bude auf Zürcher Boden sagen: «Wir sind auf der Suche nach geeigneten Lokalen. In Europa ist das zweifellos das grösste Problem...».

Geeignet für Quereinsteiger

Auch auf der Suche, allerdings nach interessierten Franchise-Nehmern, befindet sich Sam mit seinem Pizza Land. Dabei stehen zuoberst auf der Prioritätenliste nicht etwa «allwissende Gastronomen». Der Pizza-Pate wendet sich vielmehr an initiativ junge oder jung geliebene Leute «mit Power». Die ersten fünf Restaurants basieren ausnahmslos auf Lizenzregeln, wobei jeder Betrieb eine eigene AG ist. Bezüglich dem Franchising hält *André Meuter*, Verwaltungspräsident der Schweizer Firma, nur

lobende Worte bereit: «Dies ist der beste Weg, eine Marke in der Systemgastronomie zu verbreiten und gleichzeitig das Risiko zu verteilen.» Er bleibt aber auf dem Boden der Realität und strebt mit zwei bis drei Eröffnungen pro Jahr ein, wie er betont, «gesundes Wachstum» an. «Auch in der Schweiz wird sich das Franchising früher oder später durchsetzen.» Die Aussage von *Guido Senn* mag kaum überraschen. Schliesslich ist es die Beratungs- und Planungsfirma CFP Gastro AG, welche für die Zürcher «Crazy Cow» und den «Starway» in Jona Franchise-Geber ist. Wie schon Meuter sieht auch Senn beim Franchising gute Möglichkeiten für Quereinsteiger und Investoren.

Ernüchternde Erfahrungen

Die Grundsatzfrage zum Thema Franchising stellt die Unternehmung *Bindella*: «Wir haben schon viele Bruchlandungen hinter uns», sagt *Gisela Lacher*. «Deshalb stellen wir uns auch die Frage, ob solche Strukturen überhaupt noch zeitgemäss sind.» Die Geschäftsleiterin Gastronomie jedenfalls spricht von sehr ernüchternden Erfahrungen. Sowohl in Wien als auch in Salzburg musste den Betreibern der Spaghetti Factory die Lizenz entzogen werden. Von den zehn «Nudelfabriken» in der Schweiz basiert lediglich diejenige in Genf auf einem Franchise-Abkommen. Die Schwierigkeiten dabei: langjährige Verträge, gruppendynamische Probleme und Abhängigkeiten auf verschiedenen Ebenen. Früher oder später würde sich jeder Franchise-Nehmer die Frage stellen, weshalb er überhaupt Gebühren bezahle. In die gleiche Richtung argumentiert der «Salz- und Pfefferstreuer» *Daniel E. Eggli*. Viel werde davon geredet, die erfolgreiche Umsetzung sei dann aber eine ganz andere Sache. «Die Geschichte zeigt es. In der Schweiz ist Franchising ein verdammt schwieriges Unterfangen.»



In den USA belegt der Sandwich-Riese «Subway» den 2. Rang der Franchise-Hitparade. Doch in der Schweiz fehlen dem Franchiseunternehmen die Standorte. Foto: htr

Arbeitsteilung im Verbund

Unter Franchising versteht man eine geschäftliche Zusammenarbeit beim Vertrieb von Waren und/oder Dienstleistungen. Das bedeutet: Auf freiwilliger Basis beruhende, vertraglich geregelte Zusammenarbeit rechtlich und wirtschaftlich selbständiger Betriebe. Der Franchise-Nehmer nutzt das gesamte Know-how des -gebers und profitiert

vom Image und der Zugkraft einer bekannten Marke. Die Einstiegsgebühren für Franchise-Nehmer liegen zwischen 30 000 und 150 000 Franken. 4 bis 6 Umsatzprozente betragen die laufenden Franchise-Gebühren, 1 bis 5 Umsatzprozente für Werbe- und Marketinggebühren und 2 bis 3 Prozente sind für Controllinggebühren zu veranschlagen.

Osterreich: Nielsen Gastronomie-Studie 1996

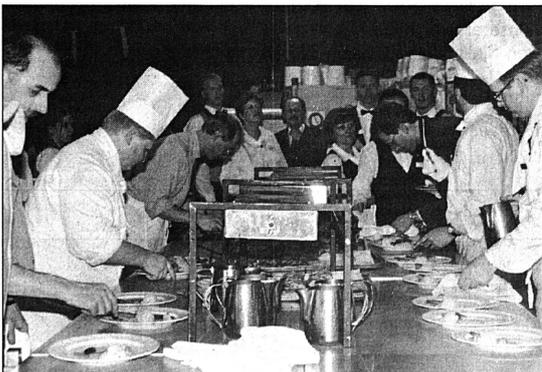
Wirte brauchen Zuerwerb

Die krisengebeutelte Gastronomie sucht neue Wege aus der Krise – auch in Österreich. Neben der Verbesserung der Rahmenbedingungen sollen die Betriebe mehr Zusatzleistungen anbieten.

«Rasche Massnahmen», um die österreichische Gastronomie aus der Krise zu retten, das fordert *Helmut Hinterleitner*, der Vorsteher des Fachverbands Gastronomie: Flexibilisierung der Arbeitszeiten, Gleichstellung der Wirte und der Veranstalter von Vereins- und Zeltfesten, Pauschalisierung der Steuern, praxisnähere Jugendbeschäftigung sowie Abbau der Bürokratie. Die Umsätze in der Gastronomie erreichten 1996 knapp 110 Milliarden Schilling (12,5 Mia. Franken), nach 113 und 114 Milliarden in den Jahren 1993 und 1994. Das geht aus der jüngsten Nielsen Gastronomie-Studie hervor. Die Umsatzentwicklung war zuletzt bei einem Viertel der Betriebe steigend, bei 35 Pro-

zent der Betriebe stagnierend und bei 40 Prozent der Unternehmen rückläufig. Als Gründe dafür nennen 74 Prozent der Betriebe die «schwierigen Rahmenbedingungen» (Veränderungen im Konsumverhalten, Sparneigung, rückläufiger Tourismus, Steuerbelastung, Lohnnebenkosten, Zeltfeste, unlauterer Wettbewerb, behördliche Auflagen sowie Kürzung der steuerlichen Absetzbarkeit von Restaurant-Rechnungen), 22 Prozent orten die Ursachen im eigenen Bereich.

Zum derzeit in Österreich aktuellen Thema «Nebentätigkeiten der Gastronomie» bemerkt die Studie, dass 23 Prozent der Betriebe Lebensmittel «über die Gasse» verkaufen. 19 Prozent verkaufen zubereitete Speisen oder Getränke und 10 Prozent liefern ausser Haus (Catering, Partyservice). «Die gegenwärtige Diskussion über die Lockerung der Gewerbeordnung sehen wir als Impuls dafür, dass die Betriebe ihre Chancen im Bereich der Nebengeschäfte besser nutzen. Wir wollen die Unternehmer animieren, zusätzliche Serviceleistungen anzubieten», sagt *Helmut Hinterleitner*. HP



Lösungsansätze für die krisengeschüttelte Gastronomie: bessere Rahmenbedingungen und Zusatzleistungen brauchen die Betriebe. Foto: htr

4. Gourmet Festival St. Moritz

Sponsoren finanzieren kräftig weiter

Es geht weiter: Die Hauptsponsoren bleiben dem Gourmet Festival in St. Moritz auch dieses Jahr treu und die Anlässe sind bereits überwiegend ausgebaut. Dank eines ausgeglichene Budgets liegen die Kosten für die teilnehmende Hotellerie beim vierten Festival sogar 20 Prozent tiefer.

GUDRUN SCHLENCZEK

Der gastronomische Grossanlass in St. Moritz scheint Bestand zu haben. Die Unterstützung der Hauptsponsoren ist auch dem vierten St. Moritz Gourmet Festival gewiss: Pommery, Swissair, Franke und American Express ziehen als Hauptsponsoren weiter mit. Letztes Jahr gab es mit Evian bereits einen Neuzugang bei den weiteren Sponsoren. Dieses Jahr unterstützen finanziell zudem

Heinecken und der deutsche Buchverlag Teubner. «So konnten wir unser Budget bei ca. 450 000 Franken halten», freut sich Organisator *Reto Mathis*. Einer ausgeglichene Finanzierung kommen zudem Einsparungen bei den Werbeausgaben und die Verlegung des «Grande Gourmet Finale» in Hotelräumlichkeiten entgegen. «Die Infrastruktur auf dem See kostete uns jeweils rund 50 000 Franken», rechnet *Mathis* vor. Zwar wurde schon letztes Jahr im «Suvretta House» auf festem Boden gefestet, doch kommen die Kostensenkungen, laut *Mathis*, erst dieses Jahr zum Tragen.

Kurverein hilft werben

Profitieren können auch die teilnehmenden Hoteliers von den geringeren Ausgaben. Während 1996 die aktive Teilnahme am Festival den Hotelier noch 10 000 Franken kostete, sanken dieses Jahr die Unkosten pro Hotel auf 8000 Franken. «Aufgrund des ausgeglichenen Budgets

wenigsten wir keinen Franken öffentlichen Geldes», betont *Mathis*. Allerdings ist der nichtmonetäre Beitrag des Verkehrsvereins St. Moritz nicht unbedeutend. Denn Sekretariat und PR-Abteilung des Kurvereins übernehmen Werbung und ein Teil der Organisation. In erster Linie profitiert die 4- und 5-Stern-Hotellerie in St. Moritz von dem Festival. Doch aufgrund des öffentlichen Rahmenprogramms kann auch die 1- bis 3-Stern-Hotellerie mitverdienen, ist *Jolanda Picconi* vom Kurverein überzeugt. Und auch *Reto Caprez* vom 2-Stern-Hotel Primula in St. Moritz stört weniger das jährliche Gourmet Festivals, als vielmehr das allgemein «teure Image von St. Moritz». Die Gäste sind dem Gourmet Festivals sicher: Die 284 Plätze des Grand Finale sind längst verkauft und laut *Mathis* sind alle Anlässe des Rahmenprogramms zum gegenwärtigen Zeitpunkt bereits zu 60 Prozent ausgebaut.

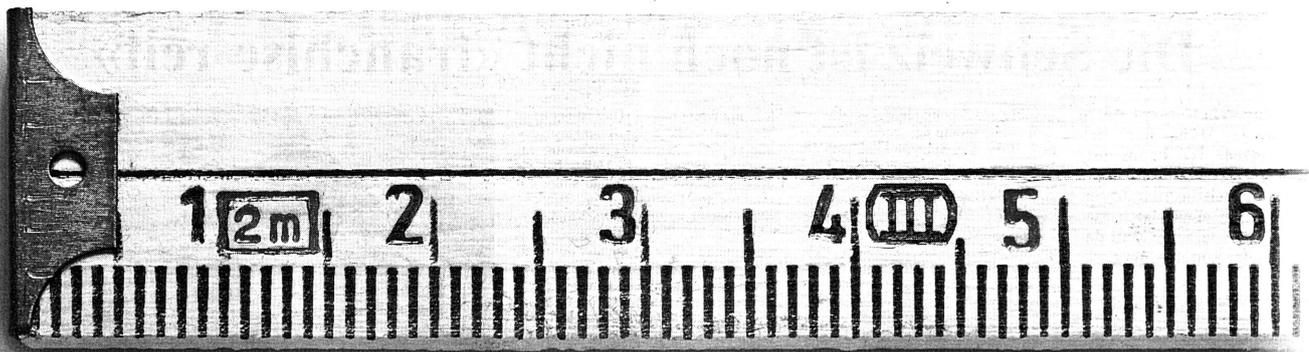
Noch attraktiver und lukullischer

Mit einem Programm der Superlative wartet das 4. St. Moritz Gourmet Festivals auf. Vom 24. Januar bis zum 1. Februar 1997 wird der Oberengadiner Weltkurort wieder zum kulinarischen Nabel der Welt. «Das Festival hat national und international nicht nur in Gastronomiekreisen, sondern auch in einer breiteren Öffentlichkeit Fuss gefasst», stellt *Reto Mathis*, Präsident des Organisationskomitees, fest. Das Organisationskomitee betrachtet den bisherigen Erfolg natürlich als Verpflichtung, den zweiten Dreijahreszyklus mit neuen Ideen noch attraktiver und lukullischer zu lancieren. Sieben Spitzenköche aus Amerika, Asien und Europa werden bei ihrem Gastspiel in der St. Moritzer Gastbetrieben ihr grosses gastronomisches Können unter Beweis stellen. In Badruts Palace Hotel gastiert eine Brigade des Regent Beverly Wilshire Ho-

tels in Los Angeles mit dem Schweizer Executive Chef *Urs Balmer* an der Spitze, im Suvretta House kocht *Emile Jung* vom Restaurant Au Crocodile in Strassbourg, im Hotel Kulm *Attilio Basso* vom L'Ecailler du Palais Royal in Brüssel, dem besten Haus für Meeresfrüchte in der belgischen Hauptstadt, im Hotel Steffani wirken die Kochkünstler des Hotels Hilton in Sebul mit dem Österreicher *Josef Hausberger* als Executive Chef, *Hans Beck Thomson* vom Restaurant Henne Kirkeby Kro im dänischen Henne ist Gast im Schweizerhof und *Erico Delgado* vom Restaurant Erico in Madrid sorgt für mediterrane Esskultur im Hotel Albana. *Roland Jöhri*, der kürzlich in die Gilde «Le Soste» der italienischen Top-Gastronomen aufgenommen wurde, überrascht diesmal mit einem Soloauftritt. Auf angenehme Art kann man sich an

diesem 4. Gourmet Festival auch in die goldenen Regeln des richtigen Benehmens am Tisch einführen lassen. *Lucia Bleuler* vermittelt Kindern und Erwachsenen auf spielerische Weise Tischmanieren, die sich nicht nur bei Gala-Dinern als nützlich erweisen. Schauplatz dieser «Weltmeisterei» wird *Matthias Food Affairs* auf dem legendären St. Moritzer Gourmet-Treffpunkt *Corviglia* sein. Gourmet-Safaris, bei denen in sechs Betrieben die Kreationen von Spitzenköchen aufgetischt werden, ein «Spanish Night» und eine «Nuit de Champagne» sowie eine «Wine, Dine and Cigar Night» bilden die weiteren «Special Events» des 4. St. Moritz Gourmet Festivals. Höhepunkt und Abschluss wird das unter dem Motto «St. Moritz Gourmet Festival goes Hollywood» stehende «Grande Gourmet Finale» im Palace Hotel bilden. FS

Die neue Swissbau: Ideen am Laufmeter.



1000 Aussteller präsentieren alle aktuellen Produkte, Techniken und Dienstleistungen für Ausbau, Umbau und Renovation. Interessante Sonderschauen über: Eigenheime, Wintergärten, Küchen-Visionen,

Holzbau, Solarenergie, Sicherheit usw. An der grossen Schweizer Baummesse mit neuem Konzept. Ein Muss für Fachleute, Planer und Bauherren. Vom 28. Januar bis 1. Februar 1997, täglich von 09.00 Uhr

bis 18.00 Uhr. Swissbau 97, Postfach, CH-4021 Basel, Telefon 061 686 20 20, Fax on demand 061 690 25 00, e-mail swissbau@messebasel.ch

28.1.-1.2.97
**SWISS
BAU97**
Messe Basel.

Wer baut, geht hin.

Audiovisuelle Seminar- einrichtungen

Kursleiter und Referenten schätzen es, ihre Erläuterungen bildlich darzustellen, z. B. mit:



- Videoprojektion
- Datenprojektion, auch ab Computer
- Mikrophon-Anlagen
- Ton-Anlagen
- Audiovisuelle Geräte aller Art
- Zentrale Steuerung (Geräte, Storen, Licht usw.)

RADIO TV STEINER Abteilung Professionelle Elektronik ist für Sie da. Von der Beratung bis zur Inbetriebnahme. Der kompetente Partner der Hotels, Gastronomie, Spitäler und Altersheime für Bild, Ton und Multimedia.

Verlangen Sie eine kostenlose Beratung.

Rufen Sie uns an: Telefon 061 811 12 36

Wir bieten mehr.

RADIO TV STEINER
PROFESSIONELLE ELEKTRONIK

RADIO TV STEINER
Abteilung Professionelle Elektronik
Junkholzweg 1, 4303 Kaiseraugst
Tel. 061 811 12 36
Fax 061 811 17 53



Kleininserenten aufgepasst

Wollen Sie keine langen Wartezeiten mehr vor dem Bank-/Postschalter verbringen?

Kein Problem! Bezahlen Sie direkt von zu Hause aus mit Ihrer Kreditkarte: American Express, Eurocard oder VISA.

Wir benötigen von Ihnen nur:

- **einen schriftlichen Auftrag per Post oder Fax** (031 370 42 23)
- **die gewünschte Grösse Ihres Inserates** (Spaltenbreite x Höhe). Ohne Grössenangaben wird das Inserat 2spaltig und in 8-Punkt-Schrift, der Betreff grösser und fett gesetzt. Ist die Grösse zu knapp angegeben, wird der Text in 7-Punkt-Schrift auf die nötige Minimalhöhe gesetzt.
- **das Erscheinungsdatum.** Das Inserat wird automatisch um 1 Woche verschoben, wenn Ihr Auftrag nach Inserateschluss eintrifft (Inserateschluss Liegenschaften: Donnerstag der Vorwoche 17.00 Uhr; Inserateschluss Stellen: Freitag der Vorwoche 17.00 Uhr).
- **die Kreditkartenfirma, die Kartenummer inkl. Gültigkeitsdauer sowie die korrekte Anschrift des Karteninhabers.**

Weitere Informationen:

- **Zusatzkosten für Chiffreinserate: Fr. 20.-** (Angebote werden täglich per A-Post verschickt).
- **Bei Falschangabe der Kreditkartennummer oder abgelaufener Gültigkeitsdauer der Karte** erscheint das Inserat, ohne Rückmeldung unsererseits, nicht.
- Von uns erhalten Sie schliesslich eine **Quittung des Betrages.**

Vielen Dank für Ihren Auftrag.

hotel + tourismus revue
Verlag

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

«Allgäuer Heuwirte»

Menu aus Heu

«Seit mehr als drei Jahren experimentierte ich mit Bergwiesenheu», erzählt der Heumenu-Erfinder und Koch Robert Tanzinger. Und das hatte Tanzinger bald einmal erkannt: Zur gastronomischen Nutzung eignet sich nur junges Bergwiesenheu, am besten sogar Magerwiesenheu, ungedüngt, aus über 900 Metern Höhe. Ausserdem entdeckte der heuschende Koch bei Exkursionen in die Vergangenheit, dass schon vor ihm andere das getrocknete Wiesengras in der Küche verwendet hatten. Zusammen mit dem Kemptener Marketing-Club GMC gründete Tanzinger die Gruppe der «Allgäuer Heuwirte» und setzte die ersten Heugerichte auf die Speisekarte.

Im Heu geräucherte Forelle, gebackene Heukartoffeln, Allgäuer Wiesenheuschuppen, Heukraftbrühe mit Bergkäseflädle, Bachsabläng in Heufolde gedämpft, gefülltes Zanderfilet in der Kräuterrisikruste, Heublumen-Kräutersauce und sogar Heublumen-Minzsorbent, im Heupunsch getränkter Savari, das sind nur einige der von Tanzinger geschaffenen Heu-Kreationen. «Inzwischen habe ich 62 Gerichte auf Heubasis entwickelt», rühmt sich der innovative Koch. «Man nehme junges Bergwiesenheu, wasche es kurz durch, lasse es in einem vorbereiteten Gemüsesofte ziehen, versetze den Fonds je nach Verwendung mit entsprechenden Aromaten und nehme ihn dann als Basisfonds», lautet einer von Tanzingers Heu-Ratschlägen. Immerhin, so ein Heu-Experte, sei Bergwiesenheu wegen seiner mindestens 50 verschiedenen Kräuter pro Quadratmeter «auch als Naturheilmittel zugelassen».

GU



Robert Tanzinger demonstriert, wie sich Bergwiesenheu in Suppe oder Fleischanteil und als Tellerdekoration verwenden lässt. Foto: zvg

Essverhalten östlicher Gäste

Schweizer Küche behagt nur wenigen

Die neuen Gäste aus östlichen Ländern suchen die ihnen fremden Schönheiten unseres Landes, üben sich gastronomisch aber oft in Zurückhaltung: Während es den Russen gar nicht westlich genug sein kann, tun sich die Asiaten schwer mit wahrhafter Schweizer Kost. Die Schweizer Gastronomie sucht nun den goldenen Mittelweg.

BETTINA MUTTER

Kurt H. Illi, umtriebiger Kurdirektor der Stadt Luzern, lässt keine Zweifel aufkommen: Die Schweizer Gastronomie muss sich noch anstrengen, um die neuen Gäste aus dem Osten zufrieden zu stellen: «Die Schweizer Gastronomie muss sich den Bedürfnissen dieser Gäste anpassen.» Denn, erklärt Kurt H. Illi überzeugt: «Sie funktionieren wie wir Schweizer: Am ersten Tag will man ein wenig lokal essen, aber am zweiten Tag heisst es «Futtern wie bei Mutttern». Was für Tourismusverantwortliche längst eine Selbstverständlichkeit darstellt, stellt die Schweizer Gastküchen eher vor Probleme: Die westliche Ernährung behagt den neuen Gästen kaum. Die Touroperatoren machen sogar kulinarische Auflagen. Kurt H. Illi zeigt es am Beispiel indischer Gäste, die in Luzern zunehmen: «Sie kommen nur in unsere Stadt, wenn sie Curry essen können.» Das gehe soweit, dass ein Touroperator sogar den indischen Koch stelle, der in der Luzerner Hotel Küche nach dem Rechten sieht: «Unser Vertrag mit einer indischen Agentur kam nur unter der Bedingung zustande, dass in den Hotels indisches Essen serviert wird.»

Russen: westlich und viel

An sich unkomplicierter sind russische Gäste, erklärt Anita Fromm als stellvertretende Leiterin des St. Moritzer Verkehrsbüros, «essen und trinken mehr als wir.» Das sei der wesentlichste Unterschied. Denn die Schweizer Köche erfahren mit Russen, dass sie die westliche Küche ausserordentlich gerne haben. Der Unterschied besteht eher in der Speisenabfolge und der Zusammenstellung von Menus. Jahr für Jahr macht das seine Erfahrungen mit den russischen Gästen. Brigitte Joehri, Inhaberin des Gourmetrestaurants «Joehris Talvo» in St. Moritz, muss zu den Menus stets genügend Kaviar, Gänseleber, Crevettencocktail oder etwa massenhaft gerö-

stete Zwiebelringe bereitstellen. Und eine russische Familie trinke zwischen guten Weinen auch mal Coca-Cola oder sogar einen Schluck Wodka. Charakteristisch für Gäste aus Russland sei, dass sie zwar Spezialwünsche hätten, die man aber in einer Schweizer Küche durchaus befriedigen könne.

Japaner verweigern hiesige Kost

Ganz anders, bestätigt die Branche, seien vergleichsweise die Bedürfnisse der Japaner. Martin Scherrer, Food- & Beverage-Manager im Hotel Schweizerhof in St. Moritz bringt das Problem, dass die Hotelküche mit den vielen japanischen Gästen hat, folgendermassen auf den Punkt: «Das Frühstücksbuffet ist unproblematisch. Aber sonst mussten wir wiederholt feststellen, dass sie fast alles stehen lassen.» Fazit: Für 1997 wird die Speisekarte im «Schweizerhof» neu zusammengestellt und angepasst. Gemeinsam mit japanischen Köchen und Reisebürovertretern versuche man die Speisekarte mit entsprechenden Angeboten zu ergänzen. Dass vor allem Südasiaten der Schweizer Küche zumindest etwas misstrauisch gegenüber stehen, haben auch die Reiseveranstalter erfahren: «Wenn grössere Reisegruppen bei uns absteigen, müssen wir die Menuvor-

schläge oft zum voraus bekannt geben», erfährt Wolfgang Pinkwart Direktor des 5-Stern-Hotels Mont Cervin in Zermatt immer wieder.

Chinesen: richtige Zubereitung

Bruce Chong, Inhaber des Noble House in Basel und Fachmann für asiatische Küche, erklärt, dass bei Chinesen die Schweizer Küche nicht zum vornherein verpönt sei: «Doch es kommt auf die Zubereitung an.» Konkret heisst das etwa: Gemüse kurz braten statt weichdämpfen, das richtige Öl verwenden, die richtigen Gewürze und vor allem beim Fleisch darauf achten, dass es nicht mit einer herkömmlichen Bratensauce überzogen wird. Doch betreffend Tourismusbetriebe ist auch Bruce Chong der Meinung, dass es nicht deren Aufgabe ist, ihr Angebot anzupassen: «Oft hängt es mehr damit zusammen, dass meine Landsleute nicht verstehen, was sich hinter den Angeboten auf der Karte verbirgt.»

Thais: nur Poulet und Reis?

Etwas anders, ist Nicole Huber vom Thailändischen Fremdenverkehrsamt in Ittigen überzeugt, verhalte es sich mit thailändischen Gästen, die unser Land besuchen: «Thailänderinnen und Thailänder unternehmen einiges, um ein

Thai-Restaurant zu finden.» Die sind jedoch in der Schweiz, gerade in Tourismusgebieten, sehr dünn verteilt: Nicole Hubers einfacher Vorschlag: «Herkömmliche Restaurants und Hotelküchen fahren sicher gut, wenn sie ihre Speisekarte mit ein bis zwei chinesischen Gerichten ergänzen.» Pouletfleisch statt Guggeli im Korb, Trockenreis statt Risotto und ein Gemüseintopf etwa, der auch bei der wachsenden Menge von Schweizer Vegetariern Anklang findet, könnte die Lücke schliessen.

Gästekzahlen aus Südostasien steigend

Dass der Osten und vor allem der südostasiatische Raum Zukunftsmärkte der Schweiz sind, belegen die neuesten Zahlen von Schweiz Tourismus. Seit Januar 1996 ist die Anzahl an Übernachtungen von südostasiatischen Gästen in der Schweiz im Vergleich zum Vorjahr um 4,7 Prozent auf 695 000 gestiegen. Japan verharbt bei 840 000, das sind 2,4 Prozent weniger als 1995. Indien legte am stärksten zu: Um 6,7 Prozent auf 85 361 Übernachtungen. BM



Die kulinarische Annäherung zwischen asiatischen Gästen und der Schweizer Küche ist häufig auch einfach ein sprachliches Problem. Foto: ex-press

PROINDEX 6.1. bis 11.1.1997				
Lebensmittelpreise und -indizes von Prodega und hotel + tourismus revue (Normalpreise)				
Artikelbezeichnung	1997		1996	Index
	Woche 2	Woche 1	Woche 2	
Frischfleisch				
Rindfleisch				
Gesamter Warenkorb				+0,0% -5,8%
Rindschuff ¹	31.90	31.90	33.90	
Ragoü ¹	13.90	13.90	13.90	
Siedfleisch ¹	11.50	11.50	11.90	
Kalbfleisch				
Gesamter Warenkorb				+0,0% -5,9%
Kalbsnuss ¹	37.50	37.50	40.90	
Kalbsbrust ¹	13.50	13.50	12.90	
Ragoü ¹	16.90	16.90	18.80	
Schweinefleisch				
Gesamter Warenkorb				+0,0% +27,8%
Nierstück, mit Huf ¹	20.50	20.50	17.50	
Schulterbraten ¹	13.90	13.90	10.90	
Ragoü ¹	11.90	11.90	9.90	
Gemüse				
Gesamter Warenkorb				+33,0% +28,6%
Brüseller, Karton ¹	3.45	2.95	2.36	
Fenchel, Gitter ¹	2.30	1.30	1.24	
Zwiebeln, Sack ¹	0.60	0.55	1.12	
Früchte				
Gesamter Warenkorb				+13,5% +0,0%
Apfel «Goldens» ¹	1.95	1.95	2.24	
Clementinas Gitter ¹	1.98	1.98	1.77	
Kiwi, Karton à 33 Stück ¹	6.60	6.60	7.08	

¹ ausgewähltes Produkt in Sfr./kg ² Preisindex (Bezugsmonat Dezember 1995)

Strozzi's Restaurant, Zürich

Mittags Fast-Food im Stehen und abends Essen à la carte

Die Gastro-Kette von Helen und Urs Strozzege in Zürich baut aus: Vor kurzem eröffneten die Besitzer ihr drittes Lokal. Das neueste Strozzi's bietet neben dem mittäglichen Self-Service vom Buffet abends Essen à la carte.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Dies könne man selbst nicht steuern, erklärt Helen Strozzege auf die Frage, weshalb sich die beiden bisherigen Zürcher Strozzi's Betriebe zu eigentlichen «Schickmicki-Treffpunkten» entwickelt haben. Auch im dritten, vor kurzem eröffneten Lokal beim Bahnhof Enge, dürfte sich an der Zusammensetzung der Kundenschaft kaum viel ändern. «Der Preis des Angebotes ist durch die hohe Qualität gesteuert, was wiederum von eben diesen Gästen geschätzt wird», formuliert die Mitbesitzerin der Strozzi's AG den Lauf der Dinge. Mit der Qualität und eben auch den Preisen im oberen Segment hat das Ehepaar Strozzege bei der Eröffnung ihres ersten Strozzi's im Frühling 1991 offenbar auf die richtige Karte gesetzt. Bereits beim zwei Jahre später eröffneten Restaurant hinter dem Paradeplatz bot sich die Möglichkeit das Konzept zu erweitern. Nun stand nicht mehr das Sandwich im Mittelpunkt des Angebots. Suppen und Pasta bereicherten die Karte. Einen weiteren Schritt nach vorne hat das

dritte und neueste Strozzi's in der Enge getan. Nebst dem bewährten Angebot von warmen und kalten Sandwiches, frischen Salaten und hausgemachten Kuchen sind nun immer zwei bis drei warme Gerichte erhältlich. Kommt also tagsüber das bewährte Angebot von gehobenen Fast Food (auch take away) in die Vitrine, so verwandelt sich das neueste Strozzi's abends in ein richtiges Restaurant mit Bedienung an weiss gedeckten Tischen. Auf der italienisch angehauchten mediterranen Abendkarte locken etwa ein lauwarmes Linsensalat, Bärenkrebse, verschiedene Pastas oder Arrosto di Vitello. Bei den Desserts dürfte der Ziegenkäse mit Blei- und frischen Feigen dem Apfelstrudel und Orangensalat den Rang ablaufen – zumindest was die Originalität betrifft. Noch hat es sich nicht überall herumgesprochen, dass im Enge-Strozzi's nun auch in gediegener Atmosphäre diniert werden kann. «Tagüber verzeichnen wir schon einen sehr guten Geschäftsgang», zeigt sich Helen Strozzege zufrieden. Die Abendfrequenzen und auch das erstmalige Sonntagsgeschäft seien steigend. Konkrete Expansionspläne liegen derzeit keine in den Schubladen der Gastro-Kette. Zwar wurden viele Anfragen von Haus- und Restaurantbesitzern entziffert, doch zeigt man sich zum Thema Franchising zurückhaltend. Helen Strozzege: «Unser Konzept verlangt eine hohe Frequenz. Da sind wir mit guten Standorten ziemlich eingeschränkt.»

Wasseraufbereitungs-Anlage

Wasser aus Dusche und Bad für die WC-Spülung

Weil das Arabella-Hotel im deutschen Offenbach sein Abwasser aus Duschen und Bädern für WC-Spülungen wiederverwendet, spart es jährlich 5 Millionen Liter Wasser. Möglich macht das eine Wasseraufbereitungs-Anlage von der Technischen Universität Berlin.

ERWIN KIEFER

Bis zu 90 Liter Trinkwasser verbraucht ein Hotelgast pro Tag fürs Baden und Duschen. Die Toilette hinunter rauschen pro Zimmer 50 bis 70 Liter, ebenfalls Trinkwasser. Das belastet die Betriebsrechnung und die Umwelt. Mit einer Wasseraufbereitungs-Anlage wird deshalb im 1995 eröffneten Arabella-Hotel im hessischen Offenbach das Abwasser aus Duschen und Badewannen gesammelt, biologisch aufbereitet und zur Toiletenspülung benutzt. Entwickelt wurde diese Anlage von Erwin Nolde, Technische Universität Berlin und von Jean Pierre Ziegenhagen, technischer Leiter in der Münchner Zentrale der Arabella Hotels: «Die Anlage ist ein in Europa bisher einmaliger Prototyp», schwärmen die beiden.

Sogar baden im Abwasser

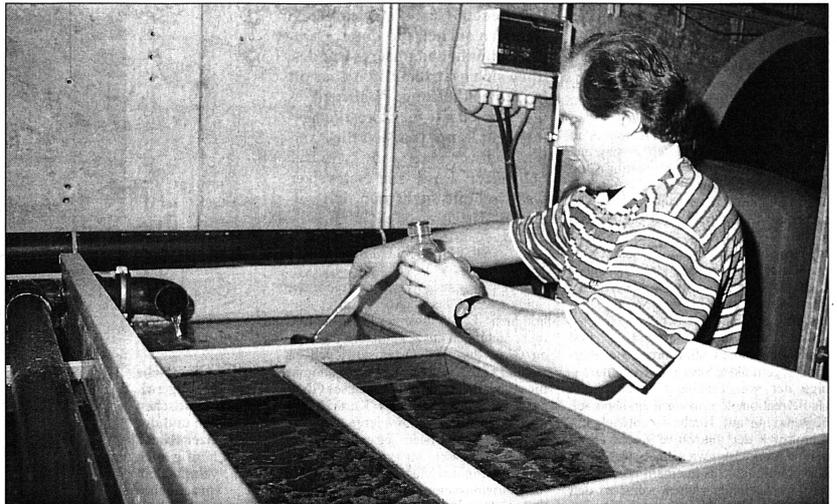
Die Anlage arbeitet rein biologisch, also ohne Zusatz von chemischen Mitteln –

mit einer Technik, die zwischen Abwasserbehandlung und Trinkwasseraufbereitung anzusiedeln ist. Das recycelte Wasser fließt klar, ohne Eigenfärbung, sauerstoffhaltig, nahezu schwebstofffrei und vor allem geruchlos. «Wer wollte, könnte darin sogar baden, denn die Anforderungen der EG-Richtlinien für Freibadegewässer werden mühelos erfüllt», sagt Erwin Nolde. Er arbeitet auf den Fachgebieten Hygiene und Umwelttechnik an der Technischen Universität in Berlin.

Das in den Hotelzimmern anfallende Bad- und Duschwasser fließt über ein separates Leitungssystem zur Reinigungsanlage, die in der Tiefgarage in einem 35 Quadratmeter grossen Raum untergebracht ist. Dort wird das Wasser erst einmal in vier Kunststoffbehältern mit einem Fassungsvermögen von insgesamt 6,5 Kubikmetern gesammelt. Zur Abscheidung von Haaren, Hautpartikeln und anderen Schwebteilen ist eine automatische Spüleinrichtung installiert. Die gleichmässige Beschickung der biologischen Reinigungsstufe besorgt eine zeitlich gesteuerte, füllstand-abhängige Intervallschaltung.

Desinfektion mit UV-Licht

Die biologische Reinigungsstufe wurde als Tauchkörperanlage konzipiert. In einem Nachklärbecken setzt sich der Schlamm aus der biologischen Stufe ab. Dieser fließt einfach in die Kanalisation. Wichtig für die endgültige Qualität des



Erwin Nolde von der Technischen Universität Berlin kontrolliert das aufbereitete Wasser: «Die Qualität erfüllt die EG-Norm für Frei-Badegewässer»
Foto: Erwin Kiefer

Betriebswassers ist der UV-Filter im Anschluss an die Nachklärung: Dort wird das Wasser umweltfreundlich mit hochdosiertem ultravioletten Licht desinfi-

ziert. Bei einer Reinigungsleistung von 1000 Litern pro Stunde reduziert dieser Filter die Keime um mindestens 99,99 Prozent. So auf Badewasserqualität ge-

bracht, fließt das Wasser in den Betriebswasserbehälter, der die Druckerhöhungs-Anlage speist und als Ausgleichsbehälter für den zeitlich stark schwankenden Betriebswasserbedarf dient. Sollte der Bedarf einmal kleiner sein, wird die Regenwasserzisterne gefüllt, aus der die Grünanlagen gegossen werden. Kommt zu wenig Bade- und Duschwasser nach, wird Trinkwasser nachgefüllt.

Bisher brachten solche Versuche, Wasser derart aufzubereiten erhebliche Probleme mit sich. Erwin Nolde erklärt warum: Wolle man ohne Behandlung, nur mit Sieben des Abwassers auskommen, seien die Siebe ständig verstopft. «Das Wasser fault und stinkt.» Das könne sich kein Hotel leisten. «Für den Nutzer darf kein Risiko und kein Komfortverlust damit verbunden sein. Der Gast darf es gar nicht merken.»

Schweiz: Vorbehalte gegen aufbereitetes Abwasser

400 000 DM hat die Wasseraufbereitungs-Anlage im Hotel Arabella gekostet. Das Land Hessen hat die Einrichtung mit 75 000 DM gefördert. Für ein Haus wie das «Arabella» mit seinen 221 Zimmern summiert sich der Verbrauch von Wasser für die WC-Spülungen bei 70prozentiger Auslastung auf 14 000 Liter täglich. Das macht 5 Millionen Liter im Jahr. Dem steht ein Wartungsaufwand gegenüber, «der mit 10 Minuten am Tag schon hoch angesetzt ist», sagt

der Erfinder Erwin Nolde. Dazu komme ein Energieaufwand, der mit maximal 1,5 Kilowatt pro Tag zu Buche schlage. Bei einem Wasserpreis in Offenbach von derzeit 8,48 DM pro Kubikmeter rechnet man bei Arabella damit, dass sich die Anlage nach wenigen Jahren amortisiert. Nicht zuletzt deshalb meint Erwin Nolde, dass eine solche Anlage grundsätzlich und fast unabhängig von der Bettenzahl für jedes Hotel interessant sein könnte.

In der Schweiz hingegen sieht diese Rechnung anders aus: Denn hier liegt der durchschnittliche Wasserpreis zwischen 1 und 3 Franken pro Kubikmeter. Allerdings wird der Preis in absehbarer Zeit auch in der Schweiz auf 3 bis 5 Franken klettern, weil Bund und Kantone keine Subventionen mehr bezahlen und die Verbraucher nach dem Verursacherprinzip bezahlen sollen. Das sagt Peter Michel, Chef der Sektion Restwasser und Wasserversorgung im

BUWAL. «Bei uns wird bis anhin Abwasser nur in der Industrie wieder aufbereitet.» Für den Hausgebrauch könne man in der Schweiz keine Wiederaufbereitung von Abwasser. Peter Michel räumt ein, die Wasseraufbereitungs-Anlage von Erwin Nolde nicht zu kennen. Trotzdem sagt er: «Schon aus Vorbehalten gegen Bakterien empfehle ich eine solche Anlage nicht ohne genaue Prüfung. Ich vermute, dass die Hotelgäste kaum Freude daran hätten» EK/AF

MIXED PICKLES

Produktion und Verkauf der vollautomatischen Kaffeemaschinen «Casamba» eingestellt hat die zur Eichhof-Gruppe gehörende Salvis AG im zentral-schweizerischen Reussbühl. Mit der Aufgabe des Kaffeemaschinen-Geschäfts, so die Salvis AG, konzentriert sich die Eichhof-Gruppe künftig auf ihr Kerngeschäft. Für die Weiterführung des Kundendienstes der noch existierenden «Casamba»-Kaffeemaschinen ist dennoch weiter gesorgt. GU

*

Verkaufseinbruch bei Feldschlösschen seit Ende Oktober: 80 Prozent weniger Bier und andere Getränke hat Feldschlösschen im Kanton Freiburg verkauft, seit bekannt wurde, dass die Holding die Freiburger Cardinal-Brauerei schliessen will. Allerdings spürt Feldschlösschen damit vornehmlich den Protest der Freiburger. Der «harte Kern» des Widerstands gegen Feldschlösschen-Produkte befindet sich in der Stadt Freiburg, meldete der «Der Bund». Je mehr man sich vom Grossraum Freiburg entferne, desto schwächer scheine die Solidarität mit der Brauerei Cardinal. AF

*

Fähigkeitsausweis für Gastwirte soll auch in Graubünden fallen. Künftig sollen nur noch der Jugendschutz, die öffentliche Ordnung und der Alkoholausschank geregelt werden. Das jedenfalls sieht die Totalrevision des Bündner Gastwirtschaftsgesetzes vor, die in die Vernehmlassung gegangen ist. Demnach wird künftig von einem Gastwirt in Graubünden Handlungsfähigkeit und ein guter Leumund verlangt. Das Qualitätsniveau im Gastgewerbe werde nicht über den staatlichen Fähigkeitsausweis sichergestellt, sondern nur der direkte Wettbewerb biete Schutz vor unfähigen Berufsleuten, sagte der Bündner Regierungsrat Klaus Huber. AF

Schnellverpflegung

Fast food ab Computer – es lebe Cyberfood

Cyberfood – aus der südlichsten Ecke der Schweiz kommt eine neue Schnellverpflegungs-Idee: die Mahlzeit am Computer bestellt und auch von ihm geliefert. Was vorläufig noch Idee ist, soll aber schon bald Realität werden.

BARBARA HOFMANN

Ein Schnellverpflegungs-Restaurant mit voll computerisiertem Gästeservice: Diese Idee hatte die 32jährige Werbefachfrau Genesia Pinna aus Chiasso. So entstand das «Projekt Cyberfood». Per Tastendruck am Computer bestellt sich der Gast ein Menü seiner Wahl. Bis das Tablet mit den bestellten Speisen automatisch auf dem «Cybertisch» serviert

wird, kann er oder sie am selben Bildschirm im Internet surfen oder Bankgeschäfte und Einkäufe tätigen. Bezahlen kann der Gast mit Kreditkarte oder indem er sich den Betrag von seinem «Cybercash»-Konto abbuchen lässt. Entwickelt wurde das Konzept von der Cyberfood-GmbH mit Sitz in Chiasso und Zürich. Realisiert wurde es bis anhin allerdings noch nirgendwo. «Wir stehen aber in Kontakt mit verschiedenen Interessenten, vorab aus Nordeuropa», sagt die «Cyberfood»-Geschäftsführerin Genesia Pinna. Sie hat das Konzept und die «Cyberfood»-Computeranlagen bisher an zwei Messen in Mailand präsentiert. Geeignet sind die Anlagen einerseits als ergänzende Attraktion innerhalb bestehender Fast-Food-Restaurants. Die Cyberfood GmbH erstellt aber auch schlüsselfertige Cyberfood-Lokale. Die Kosten

dafür belaufen sich auf circa 4 bis 5 Millionen Franken für etwa 20 «Tische». An einem Computer-«Tisch» finden immer mehrere Gäste Platz. Beim Zielpublikum denken die «Cyberfooder» in erster Linie an Jugendliche und junge Familien, vorzugsweise aus städtischer Umgebung. Die Cyberfood GmbH will im kommenden Jahr in Italien ein erstes Restaurant dieser Art ausrüsten. In einem Punkt allerdings dämpft Genesia Pinna allfällige Erwartungen: Personalkosten können nicht gespart werden. Zwar braucht es durch die durchgehende Automatisierung im Restaurantbetrieb im Service weniger Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen. Doch wird jedes Cyberfood-Lokal auf einen – teureren – technischen Spezialisten angewiesen sein, der die Maschinen wartet und im Notfall auch Schäden beheben kann.



Das Projekt «Cyberfood» ermöglicht alles an einem Arbeitsplatz: Mahlzeiten per Computer bestellen, im Internet surfen oder auch Einkäufe tätigen. Vorläufig ist es jedoch noch eine Idee.
Foto: Barbara Hoffmann

Erdwärme

Heizenergie aus der Tiefe

Rund die Hälfte der Heizenergie wird im Kurhotel Weissbad in Appenzell aus Erdwärme gewonnen. Das Hotel ist damit ein Pilotprojekt für Energie-2000.

Thermalwasser wurde eigentlich unter dem Kurhotel Hof Weissbad in Appenzell-Innerrhoden vermutet, als vor zwei Jahren gebohrt wurde. Aber selbst in 1600 Metern Tiefe fand sich kein Wasser. Stattdessen wurde jetzt die Erdwärme interessant.

Rund 500 000 Franken mussten noch investiert werden, bis aus dem Bohrloch ein funktionierendes Heizsystem wurde. Seit zwei Monaten wird durch eine 1200 Meter tiefe Sonde Erdwärme an die Oberfläche befördert und dort mittels einer Wärmepumpe auf die zum Heizen nötige Temperatur gebracht. Als Wärmetransportmittel dient Wasser, das in einem geschlossenen Kreislauf zirkuliert. Insgesamt deckt die Pilotanlage die Hälfte des Heizenergieverbrauchs des Hotels. 50 000 Liter Heizöl können so pro Jahr gespart werden. Allerdings stehen dem jährlich 150 000 Kilowattstunden Strom gegenüber für den Betrieb der Wärmepumpe.

Die Anlage in Weissbad ist denn auch weit von Wirtschaftlichkeit entfernt, anders als die sogenannten «untiefen» Erdwärmesonden, die höchstens 200 Meter in die Erde reichen. Sie konnte nur realisiert werden, weil sie vom Bund als Energie-2000-Projekt anerkannt und finanziell unterstützt wurde. Die Pilotanlage bringt einerseits neue Erkenntnisse über die Geologie in grosser Tiefe und zeigt andererseits Wege zur Umnutzung von Bohrlochern. «Das «Weissbad» ist nämlich kein Einzelfall», sagt Stefan Berli vom beauftragten Bohrunternehmen. Erfolgreiche Bohrungen gebe es immer wieder, und da sei die Nutzung der Erdwärme zu Heizzwecken eine saubere und umweltfreundliche Alternative. MDL

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Un questionnaire unique pour Loèche et Saas Fee

La société Polyquest a mis au point un nouveau questionnaire touristique. Répondant à l'appellation de «Top Swiss - Tourismus Profil Schweiz», ce questionnaire a été présenté à environ trente offices du tourisme. Seuls trois d'entre eux ont accepté de l'adopter. Il s'agit de la station lucernoise de Sörenberg et des deux stations valaisannes de Loèche-les-Bains et de Saas Fee. Contrairement au questionnaire touristique «Tomas» lancé dans les années quatre-vingts par la Conférence des directeurs d'offices du tourisme régionaux de Suisse, ce nouveau questionnaire «Top Swiss» devrait, selon ses initiateurs, s'avérer plus utile à l'échelle locale.

Page 2

Plus de 10 millions de DM pour le tourisme allemand

Les différentes querelles relatives à la bonne marche de l'Office national allemand du tourisme ont débouché cette année sur la constitution d'une nouvelle institution touristique, en l'occurrence la «Deutschland Tourismus Marketing GmbH». Celle-ci disposera d'un budget de plus de 10 millions de DM pour assurer la promotion du tourisme allemand en 1997. La participation à plusieurs salons touristiques, notamment dans les anciens pays communistes, et la publication de trois catalogues, sur les thèmes du tourisme urbain, de la musique et des séjours culturels en été, font partie des principales activités promotionnelles de cette nouvelle institution.

Page 5

Le sport et l'hôtellerie regorgent de similitudes

Quelles similitudes peut-il bien y avoir entre les sportifs de pointe et les hôteliers? Elles sont plus nombreuses qu'on ne le pense. Pour tous deux, la voie du succès passe par plusieurs principes de base. Les entraînements et les cours de perfectionnement ne doivent pas être assimilés à des exercices fastidieux, mais bien à un enrichissement. Pour progresser, il n'y a par ailleurs pas de meilleur moyen que de se fixer des objectifs élevés. De même, il s'agit de garder la tête froide en toutes circonstances. Les clients pénibles qui se plaignent pour un oui ou pour un non peuvent ainsi être comparés à un adversaire provocateur ou à un arbitre caporaliste.

Page 9

Quel faut-il penser des restaurants franchisés?

Les avis divergent dès que l'on évoque les restaurants franchisés. Si certains les craignent comme la peste, d'autres n'hésitent pas à en parler en termes élogieux. Il faut en effet savoir qu'un contrat de franchise se négocie généralement entre 30 000 et 150 000 francs. A cela s'ajoutent des taxes de franchise qui s'élevaient entre 4 et 6% du chiffre d'affaires. 2 à 3% passent en outre dans les frais de contrôle et 1 à 5% peuvent être encore prélevés à des fins publicitaires. Si les restaurants McDonald's figurent parmi les établissements franchisés les plus connus, on citera également Subway, Spaghetti Factory et Pizza Land.

Page 11

400 000 francs de budget pour le Gourmet Festival

La 4e édition du désormais célèbre Gourmet Festival de St-Moritz se tiendra du 24 janvier au 1er février prochains. Sept grands chefs provenant de trois continents redoubleront ainsi à nouveau d'ingéniosité pour régaler leurs hôtes. Le budget de la manifestation se montera à 400 000 francs et sera couvert grâce notamment à American Express, aux cuisines Franke, au Champagne Pommery, à Swissair, ainsi qu'à onze autres parrains. Le «Safari gourmet», avec la dégustation de six spécialités dans six restaurants différents, sera à nouveau mis sur pied cette année. Un nuit du champagne sera également organisée.

Page 11

Hotelpplan

La Suisse reste une valeur sûre

Le retour des premiers flocons de neige est allé cette année de pair avec l'arrivée du nouveau catalogue «Autoplan, neige et soleil» d'Hotelpplan. Ce catalogue offre une nouvelle fois la part belle aux stations de sports d'hiver suisses. Celles-ci y sont décrites de façon détaillée et les hôtels y font l'objet d'une classification indépendante qui diffère parfois de celle préconisée par la Société suisse des hôteliers.

LAURENT MISSBAUER

«La Suisse reste une valeur sûre», tel est le titre du communiqué de presse qu'Hotelpplan a consacré à la sortie de son nouveau catalogue «Autoplan, neige et soleil». Le fait que la Suisse reste une valeur sûre trouve d'ailleurs confirmation dans le nombre de pages consacrées aux destinations helvétiques. Celles-ci occupent en effet plus de la moitié du catalogue avec un total de 49 pages contre 37 à l'Autriche, quatre à la France et une au Liechtenstein.

Les pages consacrées à la Suisse romande passent notamment en revue Crans-Montana, Anzère, Veysonnaz, Ovronnaz, Haute-Nendaz, Verbier, Champoussin, Champéry, les Diablerets et Villars. Les différents hôtels et appartements y sont décrits de façon détaillée. En plus de la classification en vigueur dans les pays concernés, soit les étoiles attribuées par la Société suisse des hôteliers (SSH) pour notre pays, les hôtels sont également notés avec des barres obliques par les spécialistes d'Hotelpplan.

Etoile SSH contre barre oblique

«Afin que la qualité des hôtels corresponde à ce que vous êtes en droit d'attendre, Hotelpplan a établi un système de classification indépendant de celui des pays concernés», peut-on lire, en guise de préambule, dans les premières pages du catalogue «Autoplan, neige et soleil». Il y est en outre mentionné que «des spécialistes d'Hotelpplan évaluent et sélectionnent soigneusement les établissements en fonction de critères objectifs et actuels».

Ces critères d'évaluation rejoignent, dans la majorité des cas, les constatations de la SSH. Un hôtel 3 étoiles SSH dispose la plupart du temps de trois bars



AUTOPLAN NEIGE ET SOLEIL

HÔTELS ET APPARTEMENTS EN FACE DES PLUS BEAUX SOMMETS DES ALPES. VACANCES BEAUTÉ EN AUTRICHE.

SUISSE. LIECHTENSTEIN. AUTRICHE. FRANCE.

Le catalogue «Autoplan, neige et soleil» passe en revue de nombreux hôtels suisses. Ceux-ci y font l'objet d'une classification indépendante qui diffère parfois de celle préconisée par la SSH.

Photo: Hotelpplan

Des normes spécifiques pour les hôtels

Hotelpplan dispose, on l'a vu ci-dessus, d'un système de classification des hôtels qui est indépendant de celui en vigueur dans les différents pays concernés. Un hôtel 4 étoiles SSH, comme le Golden Tulip de Champéry, peut ainsi ne valoir que 3,5 barres obliques chez Hotelpplan. Au contraire, un établissement 3 étoiles SSH, tel que l'Hôtel Allalin à Saas-Fee, peut être «surévalué» à 3,5 barres obliques. Comment justifie-t-on ces différentes cotations chez Autoplan? Nous avons posé la question à Hans Wiegand, directeur d'Autoplan. «Nous avons instauré nos propres normes de qualité spécifiques pour les hôtels afin de rendre davantage service à notre clientèle», explique Hans Wiegand. «Les appréciations portées par les instances touristiques des différents pays que nous présentons dans nos catalogues peuvent en effet présenter pas-

sablement de différences entre elles. Un hôtel 4 étoiles italien ne correspond bien souvent qu'à un hôtel 3 étoiles en Suisse ou en Autriche. Au sujet des deux cas que vous avez mentionnés, nous avons enlevé une demi-barre au Golden Tulip de Champéry car il ne disposait pas de piscine.»

«Pour l'Hôtel Allalin de Saas Fee», ajoute-t-il, «nous avons en revanche ajouté une demi-barre car il dispose d'un sauna, d'une whirlpool et d'un jacuzzi. Dans d'autres cas, certaines différences s'expliquent par la qualité de l'infrastructure, de l'ameublement ou du service, voire, tout simplement, par l'âge et l'état de fraîcheur du bâtiment. Pour compléter les informations que nous donnons à nos clients, nous ne manquons toutefois jamais de mentionner la catégorie officielle SSH en regard de celle accordée par Hotelpplan.» LM

obliques chez Hotelpplan. Certaines différences peuvent néanmoins apparaître ici et là. A titre d'exemple, on relèvera que l'Hôtel Allalin de Saas Fee, 3 étoiles SSH, se voit attribuer 3,5 barres obliques par Hotelpplan. L'Hôtel Golden Tulip de Champéry, 4 étoiles, ne se voit au contraire décerner «que» 3,5 barres obliques.

Bonne publicité pour la Suisse

Ces cotations mises à part - cotations qui ne manquent pas de réjouir ou de décevoir les hôteliers concernés - force est de constater que ce catalogue «Autoplan, neige et soleil» est très bien fait et constitue une véritable invitation à passer ses vacances en Suisse. Il n'est ainsi pas impossible de penser qu'il pourra également inciter le touriste hésitant, qui franchit la porte d'une agence de voyages sans idées précises, à découvrir quelques belles stations helvétiques.

Last but not least, les clients qui choisiront un forfait de vacances d'hiver en Suisse chez Hotelpplan recevront un bon gratuit qui leur permettra de bénéficier d'un équipement «Swiss rent a sport» pendant toute une journée. Selon les périodes et les stations, il est également possible de bénéficier d'intéressants rabais sur les abonnements de ski si l'on choisit un forfait proposé dans la brochure «Autoplan, neige et soleil».



Hans Wiegand, directeur d'Autoplan: «Un hôtel 4 étoiles italien ne correspond bien souvent qu'à un 3 étoiles en Suisse.» Photo: L. Missbauer

Stations du Jura et des Préalpes

Février devrait être encore meilleur!

La neige... Jamais autant que cette année, elle n'avait mérité son nom de «*cor blanc*» pour les stations de basse et de moyenne altitude. D'autant plus que grâce à elle, après un mois de décembre déjà considéré comme satisfaisant, les Fêtes de fin d'année ont confirmé la tendance. Et que, d'ores et déjà, le mois de février s'annonce sous les meilleurs auspices.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Sept ans, dix ans, cinq ans...» Les chiffres varient pour la mémoire et selon l'altitude. Mais, partout jusqu'à 1200 mètres, il y a bien un lustre que les partenaires des stations du Jura et des Préalpes n'avaient pas connu pareille satisfaction. Principaux concernés: les commerces bien sûr, mais aussi les écoles de ski et surtout les sociétés de remontées mécaniques. A tel point que pour certaines, cet hiver «arrivé fin novembre déjà» fait figure de boucée de sauvetage. Et que quelques-unes d'entre elles, exsangues depuis deux ou trois ans, pressées par les banques sur les voies de l'assainissement et souvent incapables d'assumer quelque investissement que ce

Du Jura au Chablais

Il en va ainsi du Jura au Chablais. A Saint-Cergue, par exemple, où les trois hôtels restant dans la station ont enregistré des taux d'occupation de 80 à 100% pour la semaine du Nouvel An; et cela sans offres, ni forfaits particuliers. Mêmes chiffres du côté de la Vallée-de-Joux, avec un secteur chalets, appartements, chambres chez l'habitant affichant complet. Comme dans le canton de Fribourg au Lac Noir, à Moléson-Village et aux Paccots, malgré la proximité de Lausanne et de Fribourg, deux villes qui génèrent d'importants mouvements journaliers. Pareil taux d'occupation dans le Chablais, tant valaisan, à Torgon, que vaudois, à Gryon, la clientèle suisse occupant toute les disponibilités du village, alors que les

touristes venus du Bénélux préféreraient Barboleusaz et le style village de vacances. Au Pays-d'Enhaut, si on affichait complet à Rougemont pour la se-



Les plaisirs hivernaux à basse altitude, comme ici au Chalet-à-Gobet, au-dessus de Lausanne, sont à nouveau d'actualité pour le grand bonheur des stations du Jura et des Préalpes.

Photo: asl

maine de Noël, à Château d'Ex, c'est surtout pour la deuxième semaine de vacances que les forfaits de famille ont fait le plein.

Mois de février record?

Chiffres encore plus réjouissants encore pour tous les partenaires concernés: les réservations pour les vacances de février. Partout déjà, celles-ci vont bon train. A Saint-Cergue, où un hôtelier pourtant habitué à des réservations à court terme (10 jours, voire moins) peut annoncer dès maintenant un taux de 25 à 30%. Il en va de même à Moléson-Village qui annonce quasiment complet. Comme à Gryon-Barboleusaz, l'office du tourisme y annonce toutes les ressources complètes du 8 février au 8 mars. Il en va de même à Château-d'Ex. Dès le 18 janvier grâce à la Semaine internationale des ballons à air chaud, jus-qu'à la fin des vacances scolaires, à fin février. Dès le début février, c'est l'atout famille annoncé par la station pour la deuxième fois qui joue à fond. Quand ce n'est pas l'hôtelier qui annonce d'ores et déjà des réservations à hauteur de 80%. Les hôteliers de plaine se réjouissent aussi. A Montreux, par exemple, les forfaits ski offerts dès l'automne pour la fin de l'année par les grands hôtels ont été souvent demandés et des réservations pour les vacances de février ont été faites.

Voir aussi en page 3

COUP DE FIL À...



Peggy Brunet

Directrice de la «Public Golf Academy» de Champex (VS)

Vous proposez à partir de cet hiver une nouvelle attraction touristique sous la forme de stages de golf sur neige. Comment cette idée vous est-elle venue et quels sont les investissements et les infrastructures qui sont nécessaires au lancement d'une telle activité?

Au début, il y a eu une volonté déléguée de rendre le golf accessible au plus grand nombre de personnes. Chez nous, à Champex, il n'est nul besoin de faire partie d'un club pour jouer au golf et le fait de pouvoir pratiquer dès cet hiver du golf sur neige, avec des balles jaunes sur le «practice» et des balles oranges sur le parcours, s'inscrit dans la perspective de l'ouverture cet été à Champex d'un «practice» et d'un «driving-range». L'idée de jouer au golf sur la neige n'est par ailleurs pas nouvelle. Aux Pays-Bas, on y joue depuis le 17^e siècle et l'Ecosse, l'Irlande et la Suède possèdent également une longue tradition dans ce domaine. En Suisse aussi, aux Grisons en particulier, on a commencé il y a quelques années à pratiquer du golf sur la neige. Il s'agit en effet d'une diversification touristique hivernale bienvenue à côté du ski et de la luge. Le fait que Champex dispose d'un lac qui, gelé et recouvert de neige, se prête particulièrement bien à la pratique du golf a certes constitué un avantage de taille, les principaux investissements se sont toutefois limités à l'achat de 900 balles et à la mise à disposition de clubs de golf. Nos deux moniteurs de golf proviennent pour leur part du Golf Club de Sion qui a beaucoup d'expérience dans l'enseignement du golf aux enfants. Notre but est en effet de contribuer à élargir la clientèle du golf en y associant les enfants à partir de cinq ans. Le golf s'avère très important pour le développement de la motricité et de la concentration. Les stages d'initiation d'environ deux heures sont proposés coûtent 50 francs et les cours collectifs de six fois deux heures s'élèvent à 420 francs.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

MÉLI-MÉLO

Genève: salon du natisme annulé. Orgexpo-Palexpo, à Genève, n'organisera pas le Salon du natisme 97, prévu du 1^{er} au 9 février, en raison des difficultés économiques qui frappent la branche nautique. Malgré d'importants efforts de marketing, les objectifs minimums pour la mise sur pied de ce salon n'auraient pas pu être atteints, dit l'organisateur. Le prochain salon pourrait avoir lieu en 1999.

MH

Marchés de Noël romands

Les ambitions du marché de Montreux

Née dans les longues nuits scandinaves, via l'Allemagne puis, naturellement, la Suisse allemande, la tradition des marchés de Noël a passé le cap de la Sarine depuis quelques années pour s'implanter en Suisse romande. Et ils sont déjà de tradition à Fribourg, Bulle et Montreux. Sur le même principe d'animer les rues et d'attirer le chaland, mais avec des ambitions diverses.

JEAN-JACQUES ETHENOX

En effet, si les deux manifestations fribourgeoises se veulent essentiellement d'un caractère local et régional, à Montreux, c'est une option résolument touristique qui s'affiche après la deuxième édition du Marché. Une option qui sera encore développée pour l'édition 1997. «En 1995, nous ne nous sommes lancés dans l'organisation du marché de Noël que pour faire revivre Montreux durant la période de l'Avent. Le succès fut presque inattendu. Il s'est encore confirmé et accru pour l'édition 1996. Pour le prochain mois de décembre, tous les partenaires seront mis à contribution et les offres encore mieux coordonnées», précise Pascal Bettev, cheville ouvrière de la manifestation.

Des forfaits

Car le Marché de Noël de Montreux est bien vite devenu un but d'excursion. Il draine non seulement son public entre



Le marché de Noël de Montreux fera l'objet d'une publicité accrue.

Photo: asl

Genève et Martigny, mais encore en France voisine, en Suisse allemande, jusqu'à Saint-Gall, via les «flyers» déposés dans les principales gares CFF, partenaires des organisateurs. Sur la Riviera cependant, ce sont uniquement des initiatives «individuelles» qui se sont transformées en «forfaits»; ainsi un établissement haut de gamme a-t-il, de sa seule (heureuse) initiative, associé un événement musical (une soirée Menuhin dans le cadre des Grands concerts de Montreux) à une journée au marché. Avec quel succès. Ainsi des autocaristes allemands ont-ils, de leur propre initiative, inscrit Montreux au titre de desti-

nation du temps de l'Avent; un hôtelier a eu la surprise de se voir réserver une centaine de lits quelques jours seulement avant que deux cars ne débarquent ces hôtes d'une nuit.

Objectif 1997

C'est bien dire que les statistiques ne sauraient être définitives. Et que les chiffres de décembre générés par le marché de Noël seront à mettre en comparaison avec ceux des mois précédents à l'heure du bilan annuel; président des hôteliers montreuens et membre du comité directeur de l'Office du tourisme, Karl-Heinz Lukey a déjà annoncé qu'il

étaient meilleurs (environ 1%) que ceux de l'an dernier pour la période de janvier à octobre.

«Des exposants nous l'ont dit, des visiteurs venus tout exprès pour comparer nous l'ont affirmé: nous avons le plus beau marché de Noël de Suisse et même des régions frontalières», rapporte Pascal Bettev, avant de poursuivre: «L'an prochain, nous le ferons encore mieux savoir.

Et tous les partenaires du tourisme montreuens participeront à l'aventure, de façon plus concertée. Avec pour seul gagnant, au-delà des querelles et des susceptibilités: Montreux.»

L'UFT sur la N 12

Un bon début pour l'espace Info

Ouverte il y a un an à l'entrée du Restoroute de la Gruyère, situé sur la N 12, l'antenne d'information de l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) – appelée espace «Info Pays de Fribourg» – semble répondre aux attentes des initiateurs. L'UFT qualifie le premier bilan de «positif».

MIROSLAW HALABA

«Au terme des douze premiers mois de son exploitation, l'objectif promotionnel semble déjà atteint», écrit dans le dernier bulletin d'information de l'UFT le directeur adjoint de l'association, Erich Bapst. Le comportement des clients est conforme au but envisagé, soit donner à ces derniers des renseignements concrets et détaillés. Les représentants de l'UFT ont constaté que les visiteurs qui ignorent le stand d'information sont «peu nombreux». La plupart d'entre eux jettent «au moins» un coup d'œil à la vidéo, à la présentation informatique et aux panneaux lumineux. Ceux qui sont davanta-

ge intéressés entrent dans la zone de renseignements touristiques où ils trouvent des hôtes et des dépliant.

250 contacts par mois

Au cours de cette première année d'activité, les hôtes ont ainsi enregistré quelque 3000 contacts personnels réellement touristiques, soit 250 par mois. Près de la moitié des contacts a essentiellement concerné les Préalpes, le reste portant sur les autres régions et l'offre touristique fribourgeoise en général (20%) ou les sites touristiques extérieurs au

Géographie et route

Les sujets traités par les hôtes du stand d'information (Info Pays de Fribourg) lors de quelque 3000 contacts personnels enregistrés en 1996 sont, dans l'ordre d'importance: les informations géographiques et routières 36%, l'hébergement et la restauration 16%, la culture 11%, le sport 9%, les manifestations 3%, les réservations 2%. Les divers représentants une part de 23%.

MH

canton (plus de 30%). Les renseignements ont d'autre part été fournis en français (60%), en allemand (25%) et en anglais (15%). L'UFT a également constaté que l'activité d'Info Pays de Fribourg profite à l'ensemble du canton. Sur les quelque 70 000 imprimés qui ont été diffusés, 40% ont concerné les Préalpes et 60% l'offre des autres régions du canton. S'il présente de nombreux avantages, cet instrument de promotion génère cependant des frais d'exploitation «assez élevés», écrit Erich Bapst. Une somme de 160 000 francs a été inscrite à cette fin au budget 1996, budget dont le total est de 1,7 million de francs. L'antenne Info Pays de Fribourg, qui est ouverte, rappelle-t-elle, tous les jours de l'an, n'a toutefois pas encore atteint sa pleine capacité opérationnelle. Dans «un avenir tout proche», l'effet promotionnel global sera renforcé par l'installation à l'extérieur du restoroute d'une structure mobile présentant les trois volets de l'offre touristique fribourgeoise: les Préalpes, les lacs, le Plateau et les villes. D'autre part, les visiteurs du restoroute devraient profiter prochainement des services d'un système cantonal de réservation hôtelière.

Foires des vacances

C'est parti!

La série des foires des vacances, destinées au grand public, débute jeudi 9 janvier dans la ville fédérale. La Foire des vacances et de la santé de Berne dure quatre jours et propose diverses nouveautés. Elle accueille notamment cette année la première Foire suisse de la plongée et elle ouvre ses portes à la médecine chinoise traditionnelle, dont les représentants ont prévu un cycle de conférences.

Les visiteurs ont par ailleurs l'occasion de participer, en première suisse, à une vente de vacances aux enchères. Organisée pour la cinquième fois, la Foire de la santé constitue la principale plate-forme du secteur bien-être. Elle permet notamment aux stations thermales suisses de se présenter. La traditionnelle exposition de bus-Car Expo 1997 – est également visible cette année, mais sur une surface agrandie.

Les foires des vacances de Bâle (17 au 19 janvier), de Zurich (23 au 26 janvier), de Genève (30 janvier au 2 février) et de Saint-Gall (14 au 16 février) prendront le relais de la manifestation bernoise.

MH

ANNONCES

FIDELIO POUR DEBUTANTS: TRUCS ET ASTUCES

Nos cours d'une 1/2 journée de «trucs et astuces» ont connu un gros succès en 1996. De ce fait, leur nombre passera à douze dès janvier 1997, dont deux sur le thème «Fidelio Front Office pour Débutants».

Représentants exclusifs de Fidelio en Suisse, nous avons conçu ces cours spécifiquement pour l'hôtellerie et la restauration. Autres thèmes proposés: Winword, Excel, Fidelio (aussi pour utilisateurs habituels ou expérimentés), l'informatique en général, Microsoft Office, l'anglais (parlé) et le français (parlé).

Prix: frs 213.- par personne (frs 167.- pour les clients de Check-In Data), TVA comprise. Lieux: Lausanne, Locarno, Schlieren (ZH).

Pour recevoir notre brochure gratuite et tout renseignement, contactez Ray Lancaster au 021 966 15 55 ou au 01 733 74 00.

CHECK-IN DATA SA

Wiesenstrasse 10A, 8952 Schlieren (tél. 01 733 74 00, fax 01 733 74 02)

Ave. de Florimont 1, 1820 Montreux (tél. 021 966 15 55, fax 021 966 15 85)

90145/180670

La famille de
Madame Colette LEPPIN
 (Egouse de feu Charles LEPPIN, Président central, 1972-1974)

a le profond chagrin de faire part de son décès,
 enlevée subitement mais paisiblement dans sa 89^e année,
 le 27 décembre 1996.

Selon le désir de la défunte,
 les obsèques ont eu lieu dans l'intimité.

En sa mémoire, un don peut être adressé
 à l'Association pour le développement de la nouvelle thérapie
 de la sclérose en plaque (ADNT SEP) CCP 12-14220-5.

Domicile de la famille:
 Marcelle et Jan LEPPIN
 284, route d'Hermance
 1247 Anières

Cet avis tient lieu de lettre de faire part.

90307/906

Hôtellerie de chaîne

Les hôtes, des partenaires à fidéliser

Fidéliser la clientèle reste un objectif primordial, ce qui n'est pas une sinécure à l'heure de la concurrence à laquelle se livrent les hôtels. Jamais le client n'aura été aussi convoité qu'aujourd'hui. Mais, dans cette chasse à l'hôte, les chaînes disposent d'armes nouvelles.

JOSÉ SEYDOUX

Certes, comme le précisent Hans-Peter Rubi et Ursula Bächler, de la chaîne E&G Hotels, laquelle regroupe 160 établissements, le premier moyen de fidélisation reste «le contact et l'attitude personnalisée du propriétaire ou du gérant de l'établissement à l'égard de ses hôtes». Cet avis résume certainement la «profession de foi» que s'efforcent de respecter tous les hôteliers, quels que soient la nature et la taille de leur établissement. «Soigner la clientèle fidèle s'avère un moyen important de contrôle du succès et de la qualité» pour l'association précitée qui projette de lancer, sous le nom de E&G Facts, un système de communication, dans le but d'améliorer son service à la clientèle.

L'évolution des cartes de fidélité

Moyen classique en vigueur depuis de nombreuses années, la carte de fidélité évolue sous l'effet des dérèglementations en tous genres qui caractérisent le secteur du tourisme. A l'évidence, les chaînes jouent de leur avantage quantitatif pour conserver un maximum de clients. La nuitée ou la prestation gratuite offerte pour un certain nombre de nuitées dûment attestées par un tampon est



Fidéliser le client: un objectif primordial.

Photo: Mövenpick

devenue monnaie courante. Les groupes de collaboration, notamment, utilisent ce moyen. Minotel Suisse propose une bouteille de champagne pour 7 timbres d'au moins trois hôtels différents ou une quinzième nuitée gratuite pour une ou deux personnes pour 14 timbres d'au moins cinq hôtels. «Notre carte de fidélité est incluse dans notre guide d'hôtels; le pourcentage de clients faisant usage de la carte de fidélité est actuellement faible», explique Marielle Goy, directrice de Minotel Suisse, l'accent étant surtout porté maintenant sur la réservation par Internet et le système GDS.

De son côté, Inter Europe Hotels offre la dixième nuitée gratuite, mais «le programme doit être relancé parce que la demande est stagnante et le pourcentage d'utilisateurs négligeable», reconnaît Felix Amgwerd, marketing manager, qui annonce le lancement d'un système de réservation d'hôtel à hôtel permettant de stimuler et de récompenser les employés de réception les plus performants dans ce domaine. Ce groupe mise également sur

la collaboration avec les agents de voyages, la distribution électronique par GDS, le réseau Internet. Les Relais du Silence-Silencehotels offrent, quant à eux, un «cadeau fidélité» pour 15 nuitées (15 relais différents en 12 mois), sous la forme d'une Soirée Privilège pour deux personnes dans l'un de leurs 324 hôtels. Le groupe CDM Hôtels & Restaurants SA, à Lausanne, propose également sa carte de fidélité. «Le succès de cette carte est très mitigé, le chiffre d'affaires y relatif n'excède pas 1%», constate Reto de Mercurio, directeur général de CDM, qui envisage d'autres moyens de fidélisation dans le futur.

Tendance à la globalisation

Nées aux Etats-Unis, les cartes de fidélité ont littéralement envahi tous les secteurs du tourisme (hôtels, compagnies aériennes, loueurs de voitures, etc.). Ce qui est nouveau cependant, c'est la combinaison qui tend à se développer entre les prestations offertes (cf. encadré). De plus, les systèmes de fidélisation con-

ventionnels commencent aussi à se coupler avec les cartes de crédit (moyen de paiement, réduction de prix dans les hôtels, gain de billets d'avion, etc.); malgré le flot d'informations, cette évolution plutôt complexe ne facilite pour l'instant guère la transparence des avantages offerts et la comparaison des organisations. Best Western Swiss Hotels fidélise sa clientèle à l'aide de la carte «Gold Crown Club International» qui permet notamment d'échanger les points capitalisés contre des «Travellers Cheques», selon le modèle «Qualifyer» de Swissair. Sur le plan international (3400 hôtels), les avantages offerts varient: réservation

gratuite, garantie de réservation, surclassement de chambre, etc.). Depuis le 1er janvier 1997, les points accumulés permettent d'obtenir des nuitées gratuites. L'immense groupe Accor (4500 établissements et 23 marques dont Sofitel, Novotel, Ibis, Mercure, Formule 1) innove également avec la carte «Compliments», fruit de sa collaboration avec American Express. Le système combine moyen de paiement et programme de fidélisation donnant droit à des cadeaux (voyages, séjours, location de voitures), le tout étant censé créer de nouvelles synergies entre les divers prestataires liés au voyage. Décidément, la fidélité n'a pas de prix.

La fidélité à l'américaine

Les Américains ouvrent des voies nouvelles dans le domaine des moyens de fidélisation. La plus grande chaîne du monde (2000 hôtels dans 60 pays), Holiday Inn, fait de ses hôtes des membres du «Priority Club» (10 dollars par an). La carte de fidélité qui lui est liée permet d'accumuler des points utilisables soit dans les hôtels pour obtenir divers avantages (tarifs privilégiés, séjour gratuit, etc.), soit dans quinze compagnies aériennes (dont Swissair) sous forme de miles aériens. Enfin, comme l'explique Christian Maeder, directeur général de l'Hôtel Holiday Inn Crown Plaza, à Genève, la chaîne a un deuxième atout important avec son système de réservation Holiday 2000, le plus grand réseau informatique du monde. Autre exemple, celui de Hilton: avec, dès le 1er février 1997, l'application du programme «HHonors», en vigueur aux USA depuis dix ans, sur le plan inter-

national. Comme le précise Christian Baudat, resident manager du Zurich Airport Hilton, le nouveau programme offre à ses membres la possibilité de recevoir des nuitées gratuites, ainsi que d'autres produits (vois, voyages, etc.) à des prix réduits grâce aux points accumulés en logeant dans les Hilton ou en achetant des prestations auprès des partenaires (compagnies aériennes, agences de location de voitures, etc.). Il permet de cumuler les points obtenus par les nuitées et les miles. D'une manière plus générale, «la qualité de service du Noga Hilton étant reconnue, l'hôtel bénéficie des retombées de nombreux return guests», explique Eric Kühne, directeur général de cet établissement à Genève. C'est qu'au-delà du marketing et du merchandising, la fidélisation de la clientèle repose effectivement toujours sur la qualité de la prestation hôtelière... JS

ANNONCE

VISUAL®-Front Office Windows

Visual Front-Office, le seul produit Windows entièrement suisse, conçu et développé par une entreprise suisse selon les standards de l'hôtellerie suisse.

Profitez des avantages que seul un concepteur de logiciel peut vous offrir!

Voyez plutôt... et devenez vous aussi nos partenaires.

Si vous avez acquis un programme de gestion Front-Office depuis moins de 5 ans, contactez-nous avant le 31 mars 1997, nous vous offrons gratuitement* Visual Front-Office Windows, en remplacement de votre programme existant.

En informatique le progrès est permanent, dans notre CD-Rom Multimédia de démonstration, nos utilisateurs vous parlent du résultat...

**VISUAL,
Nous développons pour vous...**

* Programme offert gratuitement, seuls sont facturés les frais d'installation et, sur option, le contrat de maintenance. Les titulaires d'un contrat de maintenance reçoivent gratuitement les mises à jours de programme.

Visual Front-Office, das einzige Schweizer Windows-Produkt, von einer Schweizer Firma erstellt und entwickelt und dem Schweizer Hotelleriestandard angepasst.

Profitieren Sie von den Vorteilen, die Ihnen nur der Hersteller eines Programmes geben kann!

Sehen Sie nach... und werden auch Sie unser Partner.

Falls Sie schon seit 5 Jahren (oder weniger) ein Front-Office Programm besitzen, dann nehmen Sie vor dem 31. März 1997 mit uns Kontakt auf. Wir werden Ihnen gratis* als Ersatz Ihres Programmes unser Visual Front-Office Windows-Programm offerieren.

In der Welt der EDV gibt es dauernd Fortschritte, auf unserer Multimedia Demo-CD berichten unsere Kunden über die Resultate...

**VISUAL,
Wir entwickeln für Sie...**

* Das Programm ist GRATIS offeriert, es werden nur die Installationskosten und, auf Wunsch, der Wartungsvertrag verrechnet. Wenn Sie schon einen Wartungsvertrag (Ihres Programms) haben, so bekommen Sie unser Update GRATIS.

SHS

Swiss Hotel Software

Avenue de Provence 4, CH-1007 Lausanne

Téléphone ++41 21 624 56 33, Fax ++41 21 624 81 21

Cycle de management SSH

Les clés indispensables du juridique

Association? Quelle structure juridique faut-il choisir? Reprise d'établissement? Quelles modalités doit-on observer? Droit du travail? Quelles en sont les clauses contractuelles impératives? Construction? Comment les responsabilités sont-elles réparties? Le juridique fixe le cadre de nos activités. Des notions essentielles sont ainsi passées à la loupe lors du séminaire SSH pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration.

SANDRA JOYE

Une session pour mieux maîtriser les concepts architecturaux et les outils juridiques à l'enseigne de la «Planification d'entreprise», c'est ainsi que pourrait se définir le cours III du séminaire SSH qui s'est récemment déroulé, pour la Suisse romande*, à l'Hôtel des Bains de Saillon. Avec un concepteur spatial, la première semaine de cours vise à créer

* Les dix participants au cycle 9 du séminaire SSH assisteront au cours IV «Marketing», du 3 au 15 février à Saillon. La remise des diplômes aura lieu le jeudi 27 février à Lausanne.



Raphaël Dougoud (à g.), animateur du séminaire SSH pour chefs d'entreprise, et les intervenants du thème juridique, Me Jean Heim et Me Jean-Marc Reymond.

Photo: Sandra Joye

un lieu de vie pour le client et le collaborateur. Un espace personnalisé, imprégné de caractères définis par l'identité de l'entreprise: on parlera ici de «Corporate communication» dans sa dimension architecturale. Savoir lire et choisir les matières pour, par exemple, «amener l'Italie dans l'entreprise» d'une manière plus convaincante et attractive que par l'unique choix de pizzas figurant à la carte. Instruire un dossier de faisabilité, choisir une structure juridique appro-

priée, monter un portefeuille d'assurances; l'objectif de la seconde semaine s'inscrit dans une approche très concrète de l'orientation que l'on donnera à son entreprise. Et de la voie pour y parvenir.

Quelle association?

Trois personnes veulent créer un affaire: quelle forme juridique faut-il lui donner? Au cours de la journée placée sous le thème du juridique, Me Jean

Heim, de l'Etude Carrard, Paschoud, Heim & Associés à Lausanne, a répondu à cette question en commentant l'éventail des structures envisageables. Particularités, avantages et contraintes de la société de personnes, simple ou en nom collectif, de la Sàrl ou de la société anonyme. Au sujet de laquelle on notera, outre la double imposition, que «la limitation des responsabilités, donc des risques, est parfois un leurre lorsque des garanties personnelles sont demandées par la banque pour cautionner l'entreprise. Cela signifie qu'en cas de faillite, on perd tout». Liste des clauses impératives à figurer dans les différents contrats: «Même si les associés s'entendent parfaitement, il est important de mettre les décisions par écrit, insiste Me Heim. La forme écrite est une sécurité et une garantie qui permet de fixer des règles, afin de se donner les moyens de régler d'éventuels conflits», ajoutant par ailleurs que «c'est une erreur de ne pas juger utile d'établir un contrat de travail avec sa propre société». Un contrat destiné à la détermination des vacances et du salaire, dont l'amplitude est inversement proportionnelle à celle du bénéfice... Me Jean-Marc Reymond a, quant à lui, notamment détaillé quelques aspects essentiels du droit du travail, tels les contrats, les délais de congé ou encore les congés abusifs. «Si un problème juridique se pose, n'hésitez pas à prendre un avis de droit, cela permettra peut-être d'éviter qu'une situation

ne se détériore gravement», a-t-il en outre souligné.

Dynamique circulaire

Mandatitaire, concepteur et animateur du séminaire en Romandie, Raphaël Dougoud, directeur de l'Institut des relations du travail SA à Lausanne, assure aussi actuellement la gestion du cycle 9. Sa conception pédagogique s'appuie sur un principe qu'il qualifie de «dynamique circulaire». Cela implique de créer un esprit de groupe avec un séminaire résidentiel et de transmettre un savoir non seulement constitué d'éléments concrets, mais d'aller au-delà, en incluant une méthodologie basée sur le raisonnement et la créativité. L'objectif est de parvenir à ce que le participant connaisse les variables décisionnelles pour diriger une entreprise, qu'il soit donc à même d'envisager plusieurs modèles pour la résolution d'un problème.

Un potentiel en France

Ainsi que l'explique Manfred Ruch, vice-directeur de la SSH et responsable de la formation professionnelle, le séminaire a été institué voilà plus de vingt ans, à l'intention des professionnels qui se destinent à la direction d'entreprise. Chaque cycle se répartit sur dix-huit mois à raison de quatre sessions d'environ deux semaines portant sur les thèmes suivants: ressources humaines, gestion financière, planification d'entreprise et marketing. En Suisse alémanique, 20% d'Allemands et d'Autrichiens assistent à la formation, dont la fréquentation par cycle atteint une moyenne de cinquante participants. La situation diffère en Suisse romande, qui affiche un volume restreint. Et s'il bénéficie de la présence d'Espagnols et d'Italiens, le séminaire ne rencontre en revanche que peu d'écho en France, car les Français profitent d'un avantage accordé dans leur pays uniquement, sous forme d'une prime solidaire légale du Fonds national pour la formation permanente. «Afin de gagner ce marché, qui manifeste un réel intérêt pour le cours, il s'agirait de trouver une collaboration avec un partenaire officiel en France», remarque Manfred Ruch. /S/

L'hypothèque légale n'est pas inéluctable!

En cas de non-paiement d'un ouvrage au moment de sa livraison, le droit de la construction prévoit la possibilité d'inscrire sur l'immeuble une hypothèque légale des artisans et entrepreneurs*. Une situation, souvent méconnue et dont la fréquence n'a pour seul corollaire que ses conséquences catastrophiques. Elle a été évoquée par Me Jean Heim et Me Jean-Marc Reymond sous le thème «Responsabilité en cas de construction/transformation», lors du séminaire SSH pour chefs d'entreprises. Une éventualité qui a eu pour effet de voir s'allonger la mine des participants. Vous construisez? Voici ce que vous devez savoir. La non-rémunération par

le maître de l'ouvrage et la constitution d'une hypothèque légale auraient pour conséquence la vente dudit ouvrage à fin de paiement des entreprises créancières. Il apparaît cependant que le cas s'est présenté maintes fois, du paiement effectué de bonne foi par le maître de l'ouvrage à un entrepreneur général - donc mandataire et coordinateur - chargé en l'occurrence de redistribuer les montants versés aux sous-traitants concernés, paiement qui n'a pas été rétrocedé. Une opération «omise» pour la simple raison que dans l'intervalle, la faillite de l'entrepreneur général avait été prononcée. Qu'est-il alors advenu? La réalisation de l'hypothèque légale, par la vente de l'immeuble, a effectivement permis de rembourser les créances

des sous-traitants. Mais le maître de l'ouvrage s'est alors retrouvé dessaisi d'un bien qu'il avait pourtant dûment financé... ou placé devant l'obligation de le payer une deuxième fois! Existe-t-il dès lors un moyen de prévenir un tel désastre? Réponse par l'affirmative: le propriétaire peut se prémunir contre le risque d'un double paiement en prévoyant contractuellement avec l'entrepreneur qu'il paiera, lui propriétaire, directement les sous-traitants. Le propriétaire a aussi la faculté de consigner le montant qu'il doit à l'entrepreneur général et de convenir avec ce dernier qu'une banque dépositaire, par exemple, ne lui délivrera les fonds que s'il justifie du paiement des sous-traitants. /S/

* Article 837 al. 1er ch. 3 du Code civil.

Établissements publics

Les arts comme argument de vente

«Le Petit Paris», à La Chaux-de-Fonds, mérite qu'on s'y arrête. Ce café-restaurant a été distingué par une mention lors de la remise du prix ICOMOS 96. Plus qu'un simple bistrot, davantage qu'un monument historique dépourvu de vie, il a l'ambition d'être un lieu de bouillonnement de culture. Il n'est pas le seul à travailler sur ce registre: la Brasserie de l'Ancien manège, notamment, joue aussi la carte culturelle.

OLIVIER RATZÉ

Pas facile de gagner de l'argent avec une bonne affiche culturelle servant de toile de fond à l'animation d'un établissement public. Et pourtant plusieurs hôtels ou restaurants du canton de Neuchâtel s'y efforcent depuis plusieurs années, non sans succès. Le café Le Petit Paris est de ceux-là. Il vient de recevoir une mention au prix ICOMOS 96 (Conseil international des monuments et des sites). Organisé en collaboration avec la Société suisse des hôteliers et Suisse Tourisme, ce concours a honoré les hôtels et les restaurants les mieux conservés.

Un bistrot typique

Le gérant du Petit Paris, Reto Juon, a décidé de promouvoir le jazz dans son établissement. De fait, la notoriété de sa programmation dépasse largement La Chaux-de-Fonds. A ce propos, le patron

nous explique avec enthousiasme que ses concerts sont annoncés jusqu'en Allemagne d'où certains spectateurs se déplacent parfois!

Il faut relever que Le Petit Paris n'est pas un bistrot ordinaire. C'est l'un des plus anciens établissements publics de La Chaux-de-Fonds. Tombé en décadence à la fin des années soixante, le bâtiment qui l'abrite aurait été voué à une démolition certaine. C'était sans compter sur la ténacité de quelques idéalistes chaux-de-fonniers dont faisait partie l'expert-écologiste Michel von Wyss ou encore l'ancien conservateur des monuments et des sites. Des personnes prêtes à investir du temps et des convictions pour insuffler la vie à un bistrot typique. De fil en aiguille, le bâtiment a été assaini et il a retrouvé son cachet du XIXe siècle avec ses colonnes et ses boiseries néogothiques, ses devantures et ses boiseries d'époque, ainsi qu'avec cave voûtée.

Monument historique

Les concerts de jazz et les spectacles culturels présentés dans la cave rapportent-ils? La réponse du tenancier reste nuancée. Tout d'abord, il peut compter sur des sponsors: le journal L'Impartial (impression du programme et annonces gratuites des manifestations) et la SBS. Il tente ensuite de garder des prix accessibles. L'entrée des concerts de jazz est libre, mais les boissons sont légèrement majorées et les spectacles contribuent à attirer de nouveaux clients. La réputation d'être un lieu culturel vivifiant assure une fréquentation régulière à l'établissement et partant des retombées financières.



«Le Petit Paris», à La Chaux-de-Fonds, a été honoré cette année par les organisateurs du concours des plus beaux hôtels historiques.

Photo: Richard Leuenberger

Toujours à La Chaux-de-Fonds, la brasserie de l'Ancien Manège table également sur la musique. Un discaire anime et partage le même bâtiment, classé monument historique. Chaque premier samedi du mois, durant la saison, des

concerts classiques animent la superbrasserie du manège. Luka Andric, tenancier, se réjouit de cette initiative proposée par la coopérative qui gère le bâtiment. Il nous dévoile volontiers ses stratégies d'animation: «J'accueille également

d'autres spectacles, du théâtre, un marché artisanal et les cliques de Carnaval. Notre brasserie est recommandée par le guide Parents malins (pour les repas, un parent payant = un menu enfant gratuit) et chaque année, lors de la fête de la jeunesse, les menus sont gratuits pour les enfants de moins de sept ans et moitié prix pour ceux qui ont de sept à treize ans. Je le fais volontiers, j'ai moi-même quatre enfants!» Le patron de la Brasserie avoue que les bénéfices financiers de ces opérations sont intéressants car les clients mangent ou restent pour boire un verre après les spectacles. Par contre, les actions pour les familles ne sont pas toujours rentables.

Offre culturelle ciblée

A La Chaux-du-Milieu, l'Hôtel de la Poste met à l'affiche du rock, du blues ou du country. Les groupes sont souvent recrutés en France voisine. Pas de prix d'entrée, mais 4 francs de majoration sur les boissons permettent au propriétaire du lieu de rentrer dans ses frais. Les concerts commencent à 23 heures et prennent fin vers 2 heures, ce qui permet aux clients de manger tranquillement en salle. Ils prennent fin vers 2 heures. La clientèle est formée de gens de la région et l'établissement fait généralement salle comble lors de ces soirées.

Un même avis se dégage chez les trois patrons ayant opté pour une offre culturelle. Pour eux, celle-ci doit être ciblée et les cachets des artistes ne doivent pas être trop élevés. Inutile aussi de percevoir un prix d'entrée, car il ne faut pas décourager les clients habitués.

Vermögensverwaltung bei den Sozialen Kassen SHV Hotela

Klare Strukturen und rasche Entscheide

Die Sozialen Kassen SHV Hotela in Montreux versichern nicht nur, sie betätigen sich mit einer eigens dafür spezialisierten Abteilung in der Vermögensverwaltung. Wie dies vor sich geht und was genau mit den der Hotela anvertrauten Geldern geschieht, erläutert Gérard Coquoz, Vorsteher der Finanzabteilung Hotela.

Interview:
JOSÉ SEYDOUX

Hotela hat sich nebst der Geschäftstätigkeit im Sozialbereich auch in der Vermögensverwaltung spezialisiert. Was bedeutet dies im heutigen Umfeld und wie geht das vor sich?

Als Einrichtung der 2. Säule ist Hotela im Bereich der Vermögensverwaltung im Rahmen der gesetzlichen Vorschriften autonom. Dies trifft nicht für alle Pensionskassen zu, viele von ihnen lagern die Vermögensverwaltung aus, weil ihre Direktion nicht über das notwendige Know-how und die notwendigen Mittel verfügt.

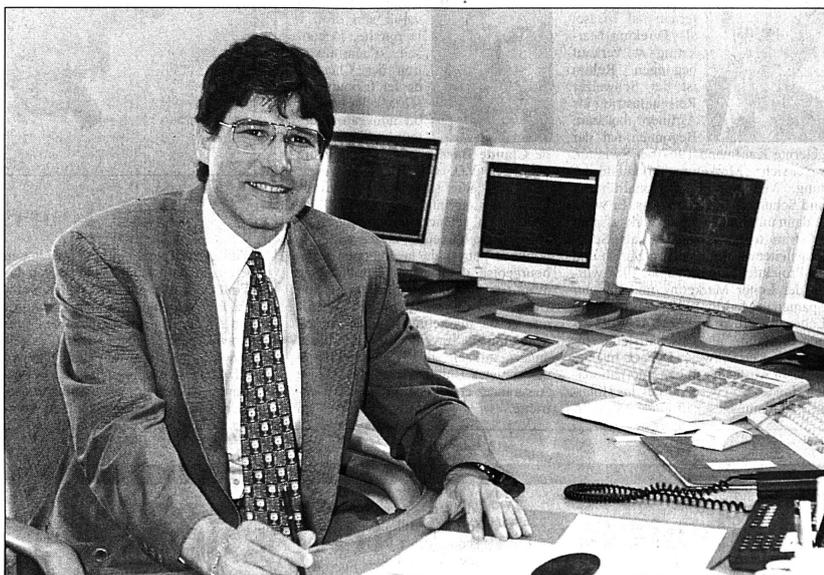
Einzig die grossen Kassen haben ein Reservoir an kompetenten Führungskräften, welche solche hohe Summen finanziell richtig verwalten können.

Das zur Zeit von Hotela verwaltete Vermögen beläuft sich auf rund 600 Millionen Franken. Es wird gemäss den im BVG vorgesehenen Quoten aufgeteilt. Wir verwalten hier in Montreux das obligatorische Portfeuille sowie die Schweizer Aktien. Im Gegensatz wurden zwei Privatbanken mit einem Mandat betraut, welche die international platzierten Aktien verwalten, denn es ist nicht möglich, sich auf alle Märkte zu spezialisieren. Mit der Einführung des Systems «Global Custody» sind die Banken zu Brokern geworden.

«Das von der Hotela verwaltete Vermögen beläuft sich auf rund 600 Millionen Franken.»

Global Custody wurde ja von Hotela in Zusammenarbeit mit einer Schweizer Grossbank am 1. September 1995 eingeführt. Wie funktioniert dieses System und welches sind seine Vorteile?

Bei Global Custody geht es in erster Linie um die Überwachung der Verwaltung von Titeln: Hotela hat sämtliche Titel, welche wir früher bei verschiedenen



«Jongliert» mit den Zahlen zum Wohle der Versicherten: Gérard Coquoz, Vorsteher der Finanzabteilung der Sozialen Kassen SHV Hotela. Foto: zvg

Bankinstituten hatten, bei einer einzigen Depositenbank zentralisiert, in unserem Falle die Waadtländer Kreditanstalt. Weitere Leistungen kommen zum Basisprodukt hinzu, darunter die Aufbewahrung der Titel, die Rückforderung der Verrechnungssteuer, die Verwaltung von Titeln, die Abwicklung von Transaktionen, usw. Wir haben hier alle diese technischen Trumpfkarten in der Hand, was für uns den Vorteil hat, dem Versicherten die Sicherheit und die Kontrolle der Risiken anbieten zu können.

Seit nun drei Jahren bietet Hotela einen Zinssatz von 6,25% auf Einzelverträgen. Im Vergleich mit anderen Pensionskassen, handelt es sich um einen sehr hohen Zinssatz, der weit über dem Mittel liegt. Global Custody hat es ermöglicht, die internen Kosten zu senken, was dem Versicherten unmittelbar zugute kommt.

Um dies zu bewältigen, verfügen Sie über die gesamte Infrastruktur eines Finanzanalysten...

Wir haben in der Tat, nebst anderen Informationstechniken, ein On-line-Pro-

gramm für die Verwaltung der Titel (konsolidierte Bilanzen, Zentralisierung der Buchhaltung, Leistungsberechnungen, Bilanzschätzungen, Überwachung der Fälligkeiten, Anfangskurse, usw.). Ein Werkzeug also, das uns im administrativen Bereich enorme Zeitersparnis bringt, insbesondere angesichts der Tatsache, dass das Portfeuille der Hotela über 600 Titel umfasst.

Wir müssen nahe am Markt bleiben. Unsere Zielsetzungen in der Vermögensverwaltung lassen sich wie folgt umschreiben: Vermögensbewahrung, Kontrolle der Liquiditäten, Risikoverminderung, Rendite (das obligatorische Portfeuille ist in diesem Zusammenhang unsere Kriegsvorsorge!), Qualitätsoptimierung und schliesslich auch die Realisierung eines Buchungsgewinns, was uns erlaubt, dem Versicherten einen hohen Zinssatz anzubieten. Wir beanspruchen übrigens die gesamte Palette der Wirtschaftsinstrumente: Schweizer Aktien, ausländische Aktien, Schweizer Obligationen. Aber um den Markt stets im Auge zu behalten, mussten wir unsere tech-

nische Analyse verbessern, denn dies erlaubt uns, unsere Transaktionen zu verbessern: Eingänge, Ausgänge, Kauf, Verkauf... Dies verlangt rasche Entscheide, weshalb intern klare Strukturen für die entscheidenden Organe geschaffen wurden.

«Das uns anvertraute Geld trägt auf beste Art Früchte.»

Wie werden derart wichtige Entscheide in Wirklichkeit getroffen?

Der Stiftungsrat hat der Direktion von Hotela das Mandat zur Vermögensverwaltung gemäss den Richtlinien der 2. Verordnung über die Berufliche Vorsorge erteilt. Im Rahmen einer Rechnungsprüfung durch einen Vertreter der eidgenössischen Bankenkommission und unser Kontrollorgan wurden die Zuständigkeitsbereiche des Vermögensverwalters umschrieben. Es wurde auch beschlossen, ein strategisches Kontrollorgan zu bilden, um Entscheide rasch fäl-

len zu können, ein Ausschuss, dem Jean-Paul Genoud, Direktor von Hotela und ich selber, angehören. Ein externer Berater, der auf internationale Wirtschaftsfragen spezialisiert ist, wird bei Entscheidungen unsererseits regelmässig konsultiert. Das uns anvertraute Geld trägt deshalb auf beste Art Früchte, da das vorhandene Instrumentarium es uns ermöglicht, alles aus nächster Nähe zu überwachen. Das Vermögen wird angesichts der erzielten Ergebnisse erfolgreich verwaltet: zusätzlich zum Zinssatz von 6,25% soll der Deckungssatz zwischen Aktiven und Passiven im Umfang von 124% erwähnt werden, was weit über dem Durchschnitt liegt. Im übrigen sind wir nicht so sehr darauf aus, Reserven zu bilden, sondern vielmehr, unsere Versicherten an den erwirtschafteten Gewinnen teilhaben zu lassen.

«Wir müssen immer nahe am Markt bleiben.»

Hotela verwaltet auch Immobilien und Sie haben weitere Trumpfkarten im Finanzsektor in den Händen, so dass man Sie ein wenig als Bankier der Hotela ansprechen könnte. Geben Sie uns nähere Erläuterungen.

Rund 10% der Aktiven von Hotela (genaugenommen 47 Mio. Franken) sind im Immobiliensektor investiert, ein Teil durch den Kauf von Gebäuden, ein anderer Teil in der Form von Darlehen zur Unterstützung der Hotelfachschulen und der Institutionen des SHV sowie auch ein gewisser Anteil bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH).

Ich befasse mich in der Tat mit der ganzen finanziellen Seite von Hotela: Prämieninkasso der verschiedenen Institute, der zentralisierten Buchhaltung, Vermögensverwaltung (Kapital und Immobilien).

Die Finanzabteilung von Hotela umfasst zehn Mitarbeiter. Wir verfügen über eine technische Infrastruktur, die uns im Bemühen um überdurchschnittliche Leistungen unterstützt und gleichzeitig erlaubt, uns im Hotelfach und Tourismussektor zu spezialisieren.

Um gegenüber der Konkurrenz wettbewerbsfähig bleiben zu können, haben wir verschiedene neue Vorsorgepläne unterbreitet. Eine neue Kommunikationspolitik erlaubt uns in Zukunft ausserdem, unsere Institutionen und deren Leistungen auch einem breiteren Publikum bekannt zu machen.

SHA Hotel Management School Les Roches, Bluche

97 nouveaux diplômés en Management

A mi-décembre, une centaine d'étudiants ont reçu leur diplôme au terme des trois ans passés à l'école «Les Roches», l'Hotel Management School de la SSH à Bluche. Une maison placée, comme le précise son propriétaire-fondateur Marcel Clivaz, sous la devise Accueil-Hospitalité/Welcoming-Hospitality.

JOSÉ SEYDOUX

Plusieurs exposés ont marqué cette cérémonie d'adieu entrecoupée d'intermèdes musicaux. A cette occasion, François Ducry, président du Conseil de l'Ecole, a rappelé les qualités de l'hôtelier d'aujourd'hui, un homme ou une femme constamment partagé(e) entre son rôle de manager et une dimension faite de tradition, de vocation, d'émotion, d'âme et de service...

Conseils de circonstance

La conduite d'une carrière professionnelle de qualité passe, comme l'a rappelé Patrick Bérard, directeur de l'Hôtel Crans-Ambassador, par le souci des hôtes, la formation permanente, le cœur à l'ouvrage et une bonne gestion du temps. Ce dernier thème est d'ailleurs repris par Eric Favre, directeur de l'Ecole «Les Roches», qui met l'accent sur l'im-

portance, pour le jeune hôtelier, d'organiser sa carrière et exhorte ses étudiants diplômés à faire profiter l'Ecole de leurs expériences dans la vie pratique.

La communication entre l'Ecole et ses «anciens», comme le rappelle Marcel Clivaz, s'avère en effet primordiale. Le progrès technologique devrait faciliter l'application idéale de ce paramètre,

puisque le réseau Internet et le système d'adresse électronique e-mail, entre autres, excluent désormais toute carence dans ce domaine. De plus, l'«Alumni Association» (6000 membres dans le monde) et son organe d'information «the link» sont de nature à stimuler les relations entre les «anciens» et leur Ecole.

Le semestre d'automne de Management (3e année) a été suivi par 102 étudiants; 97 l'ont réussi (4,9% d'échecs); 1 sur 4 a obtenu la mention «Mérite» et la médaille d'argent correspondante, 3 sur 4 ont reçu une médaille de bronze. Douze diplômés particulièrement méritants ont en outre été récompensés par des prix spéciaux.



L'école «Les Roches», comme le précise son fondateur Marcel Clivaz, est placée sous la devise Accueil-Hospitalité.



Le semestre d'automne de Management (3e année) a été suivi par 102 étudiants; 97 l'ont réussi (4,9% d'échecs); 1 sur 4 a obtenu la mention «Mérite» et la médaille d'argent correspondante, 3 sur 4 ont reçu une médaille de bronze. Photos: Lld

AVIS DE DECES

Colette Leppin

Nous déplorons la perte de Madame Colette Leppin, épouse de feu Charles Leppin (ancien président central SSH, 1972-1974), Anières, décédée le 27 décembre 1996 dans sa 89ème année. Nous exprimons à la famille de la défunte nos sincères condoléances. ssh

TODESANZEIGE

Gustav Sommer

Wir trauern um unser Veteranenmitglied Gustav Sommer, Ittigen. Er verstarb nach geduldig ertragener Krankheit am vergangenen 18. Dezember im Alter von 86 Jahren. Wir entbieten der Familie unser aufrichtiges Beileid. shv

Jede Woche praxisnah

hotel + tourismus revue

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus



Mathias Bodenmann ist als Junior Manager in das Initiativkomitee «Simon - Wallis 2006» gewählt worden. Er wird im Dienste der Exekutivdirektion und der Kommunikation stehen. Der 25jährige Bodenmann wohnt in Brig und hat ein Studium der Politischen Wissenschaften an der Uni Bern absolviert.

*

Josef Portmann ist als Direktor der Bergbahnen Sörenberg AG eingesetzt worden. In der Betriebsgemeinschaft wird eine enge Zusammenarbeit mit den drei Gesellschaften Luftseilbahn Sörenberg-Brienzer Rothorn AG, Skilift Risch-Hüegg AG und Touristik AG, Flühl, geplant. Die Bergbahnen Sörenberg AG ist das Resultat der Fusion der Sportbahnen Sörenberg-Platz AG und Skilift Sörenberg AG.

Hotellerie



Michel Rahim (49) hat Anfang Januar im Hotel International Basel als Direktor Marketing & Verkauf begonnen. Rahim ist der Schweizer Reiseindustrie als Airliner bekannt. Begonnen hat der gelernte Kaufmann 1967 bei Swissair, wo er sich in Marketing, Verkaufsförderung, Werbung, PR, Personalführung und Schulung ausbilden liess. Er wirkte dann unter anderem als Verkaufschef im Iran und Afghanistan, als Schulungsleiter am Hauptsitz in Zürich und als Projektleiter in Singapur. 1981 wurde der Leiter Marketing und Verkauf Spanien in Madrid, 1985 kommerzieller Leiter Österreich in Wien. Ab 1992 arbeitete Rahim als Geschäftsleiter für Iberia in der Schweiz. Danach machte er einen Abstecher in den internationalen Handel, von wo er zurück ins Hotel- und Tourismusgeschäft fand.

Hôtellerie et tourisme



Pour succéder au 1er janvier à **André Genoud**, qui a fait valoir son droit à la retraite, le conseil d'administration des Chemins de fer fribourgeois (GFM) a nommé un nouveau directeur en la personne de **Claude Barraz** (photo), originaire d'Epesses VD et domicilié à Vevey, jusqu'ici cadre supérieur au sein de l'UBS à Lausanne. Agé de 49 ans, docteur en sciences économiques de l'Université de cette même ville, le nouveau patron de la compagnie fribourgeoise de transports publics est avant tout un spécialiste de la gestion financière, du management stratégique et du marketing. Claude Barraz a notamment travaillé de nombreuses années au sein du groupe SMH et des sociétés Brandt Frères, Genevoise Assurances et Société romande d'électricité.

Winterangebot Wilderswil-Saxeten



Sanfter Tourismus in Saxeten

Wilderswil Tourismus unterstützt nun bereits in der zweiten Wintersaison das Wintersportangebot des kleinen Saxeten. Eine regionale Zusammenarbeit ist laut **Nicole Liniger**, Leiterin des Wilderswil Tourismus sehr wichtig. Es geht den Skitouristen die Möglichkeiten aufzuzeigen, welche sich ihnen bereits wenige Kilometer von Interlaken entfernt – abseits vom grossen Touristen-

strom – bieten. Da die Sonne tagsüber nur wenige Stunden in das kleine Seital von Wilderswil scheint, bleibt der Schnee lange liegen und bietet eine ideale Unterlage für Schlittelweg, Ski-Snowboardpiste und Wanderwege. Das familienfreundliche, vielseitige Angebot von Saxeten ermöglicht den Gästen, dem Rummel bekannter Kurorte zu entfliehen.

Gastgeber on Tour

Mehr für sich als für den Betrieb gelernt

Gastrosuisse hat das erste Gastgeber/innen-Seminar durchgeführt. Die acht Teilnehmerinnen und Teilnehmer haben aus dem dreiteiligen Seminar mehr für sich persönlich als für ihren Betrieb mitgenommen.

CHRISTINE KÜNZLER

Ein Zelt, das unter dem Motto «Gastgeber on Tour» in Interlaken aufgestellt war, bildete den Abschluss des Weiterbildungs-Seminars. Die Idee, sich, ihren Betrieb und ihre Spezialitäten vorzustellen, haben die drei Frauen und fünf Männer im Kurs erarbeitet. Grundgedanke ist, dass sich verschiedene Gaststätten einer Region zusammenschliessen und in einem solchen Zelt der Bevölkerung zeigen, was Gastgeberin oder Gastgeber sein bedeutet. Ob das Projekt allerdings einmal realisiert werde, sei noch ungewiss.

Sigi Hunn («Brauhoß», Langenthal), **Ursula Schmied** (Gasthof Weissbadbrücke, Weissbad), **Renate Dambach** («Buesu Pintli», Busswil) und **Walter Keusch** (Merkur «Al forno», Zürich) sind sich einig: In ihrem Betrieb Konkretes verändern werden sie auch nach dem Seminar nicht. Niemand scheint aber den Zeitaufwand für den Kurs zu bereuen, denn gebracht habe er einiges: «Ich habe viele neue Eindrücke gesammelt, neue Leute kennengelernt und war mit Herausforderungen konfrontiert», zieht Ursula Schmied Bilanz. Renate Dambach habe während der Weiterbildung entdeckt, bei welchen Gelegenheiten sie sich «selber an der Nase nehmen» müsse. Keusch indes sei bewusst geworden, «wie vielschichtig und wichtig die Funktion des Gastgebers ist.» Ideen bringe er einige mit es gelte jetzt, diese in sein Team zu bringen. Hunn hat sich, sagt er, in seiner Rolle als Gastgeber bestätigt gefühlt. Der Kurs habe ihn ermuntert, «mehr Entscheidungen aus dem Bauch zu fällen».



Gastgeber on Tour sind (von links): Mandi Keller, Christian Nussbaumer, Kirsten Schneider, Ursula Schmied, Sigi Hunn, Walter Keusch, Renate Dambach und Ueli Gerber. Foto: Gastrosuisse

Jahresrückblick 1996

Die feucht-fröhliche Schar auf der Helvetia



Für die letzte Ausgabe des alten Jahres (Nr. 51/52) liess die *hotel + tourismus revue* bei ihrer Zeichnerin **Cecilia Bozzoli** ein Bild mit den «Köpfen des Jahres 1996» malen. Zwanzig prominente Branchen-Insider aus Tourismus, Hotellerie und Gastronomie kamen so zusammen. Nachdem unsere Leser nun genügend Zeit hatten herauszufinden, wer sich da auf der etwas in Schiefelage geratenen «Helvetia» vergnügte, seien hier die Namen der Passagiere genannt:

- 1 Marco Hartmann, Direktor Schweiz Tourismus;
- 2 Jean-Jacques Gauer, ehem. Hotel Schweizerhof Bern;
- 3 Franz Holzschuh, Generaldirektor Mövenpick Restaurants International;
- 4 Ruedi Jaisli, Direktor Eurotrek;
- 5 André Witschi, Geschäftsführer Ibis Hotels, München;
- 6 Monika Kunz, Geschäftsführerin Gasthof Gyrenbad;
- 7 Annemarie Meyer, Schweiz Tourismus Zürich;

- 8 Heinz Probst, Direktor Schweizer Hotelier-Verein;
- 9 Peter Kuhn, ehem. Direktor Verkehrsverein Leukerbad;
- 10 Jean Philippe Maître, Conseil d'Etat du Canton de Genève;
- 11 Dick Marty, Presidente Svizzera Turismo;
- 12 Regula Pfister, Präsidentin ZFV-Unternehmungen;
- 13 Thomas Bieger, Direktor Tourismusfachschule Samedan;
- 14 Hans Wiedmann, Directeur Hôtel Montreux Palace;
- 15 Herbert Huber, Gastroberater, Hotelier;
- 16 Alfred E. Urfer, VR-Delegierter Thermalbäder AG Bad Ragaz, Präsident SHV;
- 17 Gérard Stalder, Direktionspräsident Brauerei Feldschlösschen;
- 18 Susy Brüscheiler, Vorsitzende der Geschäftsführung SV Service;
- 19 Fredy Girardet, Restaurant Girardet, Crissier;
- 20 Paul Reutlinger, Président Sabena, Bruxelles

Sonderdruck für Leser der htr

Immer wieder werden von Leserinnen und -Lesern Nachdrucke der exklusiv für die *hotel + tourismus revue* angefertigten Illustrationen unserer Zeichnerin **Cecilia Bozzoli** verlangt. Um diesmal einer grösseren Nachfrage zu genügen, hat deshalb die *htr* einen vierfarbigen Sonderdruck des Bildes «Helvetia 1997» von **Cecilia Bozzoli**

im A4-Format angefertigt. Die Auflage ist limitiert. Der Versand erfolgt kostenlos, gratis und franko! Interessenten, welche sich die optimistische Schweizer Tourismus-Prominenz als täglichen Motivationschub ins Büro hängen wollen, schreiben an: *hotel + tourismus revue*, «Helvetia 1997», Postfach, 3001 Bern.

Intercontinental de Genève

Une Fête des rois très internationale

C'est devenu une solide tradition. Voilà 33 ans que l'Hôtel Intercontinental de Genève organise une somptueuse Fête des rois. Au programme: un tour du monde culinaire. Chaque buffet est décoré d'une fresque murale représentant le pays. La petite sirène pour les spécialités scandinaves, le temple mythique pour l'Inde, une rue du Vieux-Lyon pour la cuisine française, une grande tente pour la cuisine arabe, clin doeil à une clientèle très fidèle. Pas surprenant donc, avec ce menu alléchant, que 950 convives aient fait le déplacement. Le parterre d'invités met en valeur la Genève cosmopolite avec ses milieux diplomatiques, politiques et économiques. «L'année 1996 s'est bien passée pour l'Intercontinental, explique **Herbert Schott**, son directeur général. Etonnement bien passée, compte tenu de la conjoncture. 1997 a débuté en douceur, avec prudence. Mais, c'est ainsi tous les ans. Le carnet de commandes se remplit progressivement. Puisse notre établissement servir de baromètre à l'économie genevoise.»

Victoria-Jungfrau Interlaken

«Ich bin ein perfekter Gastgeber»

«Jede Leistung und jedes Produkt erfüllt oder übertrifft die Erwartungen des Gastes und wird von mir mit Freude und Stolz erbracht.» So lautet das neueste Qualitätsbekenntnis eines jenes Mitarbeiters und einer jeden Mitarbeiterin des Grand Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken. Generaldirektor **Emanuel Berger** nennt es die «Top 12»-Basisverhaltensregeln und hat sie für seine gesamte Belegschaft in einem kleinen Nachschlagewerk festgehalten. «Der Erfolg von Quality Management hängt von vielen Details ab; vor allem aber vom Verhalten aller Mitarbeiter, vom Kader bis hin zu den Hilfskräften», sagt Berger. Das Ziel: Zufriedene Gäste, die gerne wiederkommen.

Vermittelt wurden den Mitarbeitern sowie eingeladenen Gästen, wie dem Direktor des Schweizer Hotelier-Vereins **Heinz Probst** und dem Direktor des Schweizer Tourismus-Verbandes **Gottfried F. Künzi**, die «Top 12» in Form von Rollenspielen. TV-Moderator **Kurt Aeschbacher** präsentierte, die Schauspieler **Dominik Flaschka** und **Michel Adatte** sowie die Pantomimen **Cédric Dubois** und **Isabel Haag** spielten die Konfrontationen Gast-Gastgeber und das Zürcher Kur- und Badeorchester musizierte. Die entsprechenden Verhaltensregeln wurden mit Grossbuchstaben plakatiert und musikalisch untermauert. Ein grosses Theater? Berger erklärt, wieso er der visuellen Komponente wie der Pantomime viel Gewicht zumisst: «Unsere Mitarbeiter sprechen verschiedene Sprachen und kommen aus verschiedenen Kulturen.» Was gesendet wird, soll auch ankommen.

FRONT/KADER



Das AlpenRock House ist ein völlig neues Nachtrestaurant vor den Toren Zürichs. Rund 1'300 Gäste pilgern jeweils von Mittwoch bis Sonntag in unser urgemütliches Bergdorf und kurieren den Alltag aus. Die Besucher dinieren am Fuss von Eiger, Mönch und Jungfrau. Geniessen «Äpler-Magronen», «Öpfüröschi» und viele weitere Schweizer Spezialitäten. Und tanzen bis in die frühen Morgenstunden zu den Klängen heisser Ethno-Rhythmen. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

BETRIEBSLEITER

Ihre Aufgabe ist auf dem Papier ganz einfach und in der Praxis eine ganz schöne Herausforderung: Sie sorgen für eine gewinnbringende, rationelle und reibungslose Betriebsführung unter Beachtung des Leitbildes der Flughafen Restaurants Zürich. Punkt.

Wenn Sie sich durch eine hohe Sozial- und Führungskompetenz auszeichnen. Wenn Sie den Service nicht nur ständig schulen und überwachen wollen, sondern auch können. Wenn Sie auch die rückwärtigen Bereiche in Bezug auf Lagerhaltung, Controlling und Betriebshygiene im Griff haben. Und wenn Sie zu alledem auch noch optimal mit den übrigen Betrieben der Flughafen Restaurants Zürich zusammenarbeiten, Synergien nutzen und einen reibungslosen Informationsfluss garantieren, sind Sie genau unser Mann. Oder unsere Frau.

Erklimmen Sie einen weiteren Gipfel Ihrer Karriere: Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen noch heute an: AlpenRock House, Flughafen-Restaurant AG, Frau Beate Weissenberger, Postfach, 8058 Zürich. Fon 01-816 60 30

Die Check-In Data AG mit Hauptsitz in Zürich-Schlieren hält eine starke Marktposition mit einer breiten Palette hochstehender Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie. Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team mit einer

Persönlichkeit für Support und Schulung

für die Einführung und Betreuung unseres FIDELIO-Front-Office-Programmes für unsere Niederlassung in Schlieren.

Voraussetzungen:

- Abschluss einer Hotelfachschule
- Erfahrung im Front-Office-Bereich
- sehr gute FIDELIO-Front-Office-Anwenderkenntnisse
- PC-Erfahrung (Microsoft-Produkte)
- sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache
- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
- gepflegte Umgangsformen.

Wir sichern Ihnen eine sorgfältige Einführung zu. Wenn Sie sich von dieser interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit, die mit viel Kundenkontakt verbunden ist, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr W. Kreisser (Telefon 01 733 74 00) oder Frau E. Altorf gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Check-In Data AG, Wiesenstrasse 10A, 8952 Schlieren.

CHECK-IN DATA AG

Informatik für Hotellerie und Gastronomie

Check-In Data AG, CH-8952 Schlieren, Wiesenstrasse 10A, Tel. 01 733 74 00, Fax 01 733 74 00
Niederlassung: CH-1820 Montreux, Av. de Flonmont 1, Tel. 021 966 15 55, Fax 021 966 15 85

90192/41220



Für unser ****-Hotel Continental in Lausanne suchen wir einen

Direktor

In dieser Funktion betreuen Sie unsere internationale Kundschaft in 2 gediegenen Restaurants und 116 gepflegten Zimmern.

Diese anspruchsvolle und vielseitige Position verlangt eine kompetente Persönlichkeit, welche über eine fundierte Ausbildung und Hotelerfahrung verfügt. Kostenbewusstes Denken, verkaufs- und teamorientiert, sehr gute Sprachkenntnisse in F/E/D/I sowie ein ausgeprägtes Flair für Zahlen sind wichtige Voraussetzungen.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte die ausführlichen Bewerbungsunterlagen inkl. Handschriftprobe an:

Franz N. Fallegger, Manz Privacy Hotels & Gastronomie, Lintheschergasse 21, CH-8001 Zürich
Absolute Diskretion ist zugesichert.

90192/41220

Unsere Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin Verpflegung macht Karriere in der Oekonomie unseres Spitals. Deshalb suchen wir eine kompetente Nachfolgerin.

Sind Sie

Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin HHF

oder verfügen Sie über eine vergleichbare Ausbildung und interessieren Sie sich für eine anspruchsvolle Aufgabe im Verpflegungsbereich? Zur Ergänzung unseres Küchenleitungsteams suchen wir eine initiative und unternehmerisch denkende Führungspersönlichkeit mit Organisationstalent und fachlicher Kompetenz für die folgenden Aufgabenbereiche:

- Führung von über 50 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
- Reinigung und Hygiene im Küchenbereich
- Einkauf und Lagerbewirtschaftung der Lebensmittel

Zusammen mit dem Küchenchef, der Leitenden Ernährungsberaterin und der Leiterin Restaurants sorgen Sie für ein attraktives und ausgewogenes Verpflegungsangebot für unsere Patienten und unser Personal.

Ein motiviertes und gut eingearbeitetes Mitarbeitersteam steht Ihnen für diese vielseitige und verantwortungsvolle Aufgabe zur Seite. Arbeiten Sie gerne selbständig, leistungs- und zielorientiert und ist Ihnen eine gute Kommunikation und Zusammenarbeit wichtig, so bringen Sie ausgezeichnete Voraussetzungen für diese Aufgabe mit.

Sind Sie interessiert?

Frau R. Frick, Leiterin Oekonomie, beantwortet gerne Ihre Fragen, Telefon 061/421 21 21. Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

90220/29862

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Haben Sie Spass am Einsatz an der Verkaufsfond eines Bar- oder Pub-Betriebes?

Für die Region Basel suchen wir Sie als

Geschäftsführer/in

oder

Geschäftsführer-assistent/in

Sind Sie kreativ, kontaktfreudig und gewohnt, ein kleines Mitarbeiter-team zu führen und zu motivieren, - auch in hektischen Zeiten? Mit uns können Sie erfolgreich und positiv Ihre Zukunft gestalten.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.
Alexandra Hämmerle
P 90083/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 85

**Insertieren
bringt Erfolg!**

HOTEL sursee

Für unseren Hotel-Restaurations- und Bankettbetrieb mit angegliederten Nebenbetrieben suchen wir baldmöglichst eine/n

Geschäftsführer/in

mit fundierten Berufskennnissen und gutem Organisationstalent. Sind Sie zudem kreativ, flexibel und belastbar, so bieten wir Ihnen eine interessante Stelle. Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hans Fries
Fries Gastro Team AG
Studen, 6207 Nottwil

Hotel Sursee

CH-6210 Sursee LU • Tel. 041 921 60 51
80 Betten • Restaurant Trotte • Wy-Treff
Gratis-Parkplätze • Konferenz- und Banketträume • Kegelhöhlen

HOTEL - CAFE - CONDITOREI - SPEZIALITÄTEN-BACKEREI

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Verkauf/Kader/Hotellerie	2
Hotellerie	3-11
Stellengesuche	13

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	12-13
Marché international de l'emploi	13
Demandes d'emploi	13

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

TERRA · VITE · VITA

Erde, Rebe und Leben - diese Trilogie steht über dem Konzept unseres neuen Ristorante in der Stadt Thun.

Für diesen neuen Betrieb mit jungem Team suchen wir eine/n

GESCHÄFTSFÜHRERIN

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

Wenn Sie den Fähigkeitsausweis besitzen, Organisations- und Führungserfahrungen, sowie gute Kenntnisse der italienischen Küche und Sprache haben, dann möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern.

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

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

0 9025/279473

KATAG

LUZERN

Für ein attraktives Stadthotel in der Nordostschweiz suchen wir eine/n bestens ausgewiesene/n

MIETER oder GERANTEN/-EHEPAAR

Der Betrieb liegt im Zentrum einer mittelgrossen Industriestadt und verfügt über

- 30 Zimmer mit 60 Betten sowie ein
- Stadtristorant mit 120 Plätzen
- 4-Zimmer-Wirtwohnung und Personalzimmer

Sie sind jung, dynamisch und voller Tatendrang. Nebst einer fundierten Hotelausbildung haben Sie ein ausgeprägtes Flair für die gepflegte und abwechslungsreiche Restauration.

Unser Auftraggeber bietet Ihnen umfassende Kompetenzen und eine leistungsorientierte, zeitgemässe Entlohnung.

Eintritt: im Frühjahr 1997.

Sind Sie interessiert? Herr F. Hausheer erwartet gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist zugesichert.



KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Tel. 041 311 02 44, Fax 041 310 72 04

0 90123/172723

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.29 (inkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.29 (inkl. MwSt.)

Last minute: Fr. 2.60 (inkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber,

Druck: Druckzentrum Bern

VERKAUF

Wir sind ein internationales, modernes, junges Hotel mit 257 Zimmern, Seminar- und Bankettmöglichkeiten bis 120 Personen, Restaurant «Le Jardin» und Pianobar.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in unser Verkaufsteam

Verantwortliche/n Reservation

Sie nehmen Anfragen und Reservationen entgegen, erstellen Offerten, verwalten Optionen, Allotments und Forecast. Als Ansprechpartner/in für unsere Kunden sind Sie kommunikativ, sprachgewandt und überzeugend. Sie besitzen verkäuferisches Talent und haben Erfahrung mit Yield Management.

Verantwortliche/n Verkauf im Aussendienst

Sie akquirieren und betreuen Neukunden für Rooms und Seminare, unterstützen Verkaufsförderungsmaßnahmen, bringen unsere innovativen Ideen auf den Markt und sind mitverantwortlich für die Durchsetzung unserer Verkaufs- und Marketingpläne. Sie bringen bereits Erfahrung im Verkauf mit, sind sich an selbständiges und kreatives Arbeiten gewöhnt, denken unternehmerisch und zielbewusst. Sie sind flexibel, gerne unterwegs, kommunikativ und sprachgewandt.



Zürich-Airport

Mehr als ein Job...

Ist es für Sie eine Herausforderung, bei einer der grössten internationalen Hotelketten mitzuarbeiten?

Sind Sie Schweizer/in und bereit, sich für Ihre neue Stelle zu engagieren? Dann erwartet Frau Graziella Micale gerne Ihre Unterlagen.

Novotel Zürich Airport
Talackerstrasse 21
8152 Glattbrugg
Telefon 01 810 31 11
Fax 01 810 81 85

0 90233/205575

EMIL NÜESCH

Weinkultur seit 1834

Mit hochstehenden Qualitätsweinen aus eigener Produktion und namhaften Kelterungen aus dem In- und Ausland haben wir einen bedeutenden Marktanteil erworben. Infolge bevorstehender Pensionierung unseres derzeitigen Repräsentanten suchen wir eine

Verkaufspersönlichkeit

In dem Ihnen anvertrauten Verkaufsgebiet pflegen Sie die guten Verbindungen zur Gastronomie sowie der Privatkundschaft und fördern den Verkauf eigener Markenweine. Nach einer gezielten Einführung werden wir Ihnen Kunden im Kanton Graubünden zur selbständigen Betreuung anvertrauen.

Idealerweise sind Sie zwischen 30 und 45 Jahren jung, haben Ihre Begeisterungsfähigkeit und Ihren Verkaufserfolg bereits in einem ähnlichen Gebiet der Getränke- oder Nahrungsmittelbranche bewiesen. Als dynamischer Verkäufer finden Sie eine entwicklungsfähige Position vor und werden auch die Erfolgsbeteiligung schätzen, die das Fixum und die Vertrauensspesen ergänzen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie uns über **Telefon 071 722 22 22** an (Herrn Reto Nett verlangen), oder bewerben Sie sich schriftlich. Diskretion ist bei uns Ehrensache.

90282/261165

HOTELLERIE

Das neue alte Hotel Saratz ist wieder da!

Bereits kurz nach der Neueröffnung haben wir so viele Gäste, dass wir dringend zusätzliche Mitarbeiter/innen brauchen!

Im Vier-Stern-Hotel Saratz wird traditionelle Engadiner Hotelkultur und modernes Lebensgefühl verbunden. Wir haben 20 Familienzimmer, 72 Aussichtszimmer, zwei Restaurants, zwei Bars, Hallenbad, Freibad, Wellnessbereich, Kindergarten und 35000 m² herrliche Parklandschaft!

Wenn Sie als

Chef/in de rang und/oder Barman/Barwoman

oder als

Gouvernante 50 % oder 100 %

(Eintritt auch erst auf Sommersaison 1997 möglich)

Chef de partie

Spass daran hätten, mit viel Teamgeist ein einzigartiges Hotel in eine weiterhin erfolgreiche Zukunft zu führen, dann sind Sie der oder die Richtige für uns!

Bettina Plattner, unsere Vizedirektorin, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto!

90318/27707

· H · O · T · E · L · S · A · R · A · T · Z ·

HOTEL SARATZ POSTFACH 25 CH-7504 PONTRESINA
TELEFON 081 839 40 00 TELEFAX 081 839 40 40

HOTELLERIE

Hotel Restaurant Landhaus

6020 Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust, Telefon 041 280 17 37

Für unser modernstes ***-Hotel mit Gourmetrestaurant suchen wir auf 1. Februar 1997

Sous-chef Chef de partie und Commis de cuisine Servicefachangestellte/n

(Muttersprache Deutsch)

Wenn Sie fundierte Kenntnisse mitbringen, belastbar sind und Freude am Beruf haben, erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

90137/10111

Für ein renommiertes ***-Hotel im Grossraum Zürich mit A-la-carte-Restaurant, grossem Seminar- und Bankettbereich, suchen wir nach Vereinbarung eine qualifizierte Persönlichkeit als

Chef de service

Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Kaderstelle mit entsprechender Verantwortung und Kompetenzen.

Wir suchen eine Persönlichkeit mit gastgeberischem Flair, die bereits Erfahrungen als Chef de service mitbringt, unternehmerisch denken und handeln kann, fundierte Kenntnisse in allen Bereichen des Service hat, sich gerne um das Wohl langjähriger Stammkunden kümmert und sich freut, neue Kunden zu gewinnen. Sie können sich und Ihre Mitarbeiter optimal organisieren.

Fühlen Sie sich herausgefordert?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erreichen uns unter Chiffre 90297 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

90297/19429

FLORALPINA

Folgende Stellen sind im Ferien- und Seminarhotel Floralpina *** in Vitznau neu zu besetzen:

Betriebsassistent/in

zur Leitung des F&B-Bereichs.

Köchin/Koch und Serviceangestellte

für Restaurant, Terrasse und Bankett.

Réceptionist/in

mit kaufmännischer Ausbildung, Erfahrung im Tourismus, Kenntnis des Front-office-Programmes Fidelio, Sprachen D/F/E.

Hotelfachassistent/in

mit abgeschlossener HOFA-Lehre.

Stellenantritt: März 1997 oder nach Übereinkunft.

Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an **ZIVAG VERWALTUNGS-AG**, -Persönlich-, Claudia Hofstetter, Weltpoststrasse 20, 3000 Bern 15.

90173/16407



Für unsere Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs, geprägt durch die Cuisine bourgeoise française, suchen wir per sofort oder nach Über-einkunft einen

Chef de partie/ Demi-chef de partie

Wir pflegen die schmackhafte, solide, französische Küche auf der Basis von Frischprodukten (Fleisch, Fisch und Meeresfrüchte).

Wenn sorgfältiges Arbeiten am Herd, Freude am Arbeiten mit Qualitätsanspruch sowie ein starkes «feu sacré» für schmackhafte und tadellos präsentierte Gerichte zu Ihren Prinzipien und Ihrem Leistungsausweis zählen, dann erwartet Sie ein gut organisiertes Team.

Ihre Anfrage samt Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an Sébastien Jaeger, Personalchef, oder an J.-G. Bratschi, Direktor.

90268/41297

Brasserie LIPP
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 15 65

HOTEL-RESTAURANT Bernstrasse 215
Bahnhof Zollikofen
 Tel. 031 911 16 58

Für unseren gepflegten Restaurant- und Hotelbetrieb suchen wir zur Entlastung des Geschäftsführers qualifizierte

Aide du patron

Wir bieten eine interessante, vielseitige Stelle für eine initiative, selbständige Mitarbeiterin mit Erfahrung in Service und Etage. Bürokenntnisse erwünscht. Schweizerin oder Ausländerin mit sehr guten Deutschkenntnissen; Bewilligung B oder C Voraussetzung. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert und möchten Sie mehr über unseren Betrieb und die Stelle wissen, so melden Sie sich bitte bei Herr Y. Caminada, Telefon 031 911 16 58

LO 90170/385123

Hotel Tamaro au Lac, Ascona

Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit gültiger Arbeitsbewilligung

Sekretärin mit Berufserfahrung
Commis de cuisine
Restaurationstochter oder -kellner
Buffetochter oder -burschen
Zimmermädchen
Hausburschen mit Führerschein

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Hotel Tamaro
 6612 Ascona
 Telefon 091 791 02 82

90219/2275

SEEHOTEL MEIERHOF
 HORGEN - ZÜRICH

Unser Haus liegt am Zürichsee, 15 km von der Stadt Zürich entfernt. Sehr gute Anschlussmöglichkeit mit der S-Bahn. Der Bahnhof ist vis-à-vis. Das 4-★-Seehotel Meierhof verfügt über 113 Zimmer, 1 Restaurant und Bar.

Wir suchen ab Januar 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

Front-office-Manager

Anforderungsprofil:

- Mehrjährige Erfahrung als Front-office-Manager oder Assistent (Kandidaten aus der Stadthotellerie werden bevorzugt)
- Fideliokenntnisse
- Flair für Salesaktivitäten.

Diese anspruchsvolle und vielseitige Position verlangt eine kompetente Persönlichkeit, welche über eine fundierte Ausbildung und Hotelerfahrung verfügt. Teamorientierung, Kommunikationsfähigkeit in D/E/F sowie EDV-Kenntnisse sind wichtige Voraussetzungen.

Kandidatinnen und Kandidaten, welche in dieser selbständigen und verantwortungsvollen Aufgabe Interesse sehen und in einem jungen Management-Team arbeiten möchten, senden uns ihre Bewerbung an:

Herr Damiano Salvia, Direktor
Seehotel Meierhof
 Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen
 Telefon 01 728 91 91

90215/5782

Sind Sie eine ausgebildete **Hotelfachangestellte (Hofa)** und bereit für eine neue Herausforderung? Die **KLINIK SONNENHOF** sucht ab sofort eine

HOFA 100%
 die unsere Patienten im Bereich der Hotellerie kompetent und fachgerecht betreut.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit in einem kleinen und abgeschlossenen Team. Sie stehen in ständigem Kontakt mit Patienten und Pflegepersonal. Von Ihnen erwarten wir eine gepflegte Erscheinung mit korrektem Umgang, Kontaktfreudigkeit und Teamfähigkeit. Sie haben die nötigen Fremdsprachenkenntnisse (F/I), sind flexibel, belastbar und bereit, Wochenenddienst zu leisten.

Sind Sie interessiert? Zögern Sie nicht und schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau K. Borer, Leiterin "Room-Service". Für allfällige Fragen gibt Ihnen Frau Borer gerne Auskunft (031/358 11 21).

SONNENHOF
 Klinik Sonnenhof
 Buchserstrasse 30
 CH-3006 Bern, (031) 358 11 21

P 90201/312460



Starten Sie mit uns in ein erfolgreiches 1997

Direktionsehepaar

(Aktiv: Küchenchef/in – Gastgeber/in)
 – die Lage stimmt – das Umfeld stimmt – und doch fehlt diesem Kleinhotel «die Seele».
 Für dieses Haus mit einer guten Infrastruktur, bekanntem Restaurant suchen wir die unternehmerischen Gastgeber.

Sie fangen hier praktisch von vorne an, überzeugen mit einem guten (eigenen) Konzept und sind fähig, durch Ihre Persönlichkeit und ein geschicktes Marketing «ihrem» Haus einen Namen zu machen, dann allerdings bietet sich eine gute und langfristige Zukunft.

Küchenchef

– ★★★★★-Hotel (9 Monate geöffnet für eine lange Sommersaison, jedoch Jahresstelle).
 Für diese absolute Top-Position im Raume Bern/Berner Oberland sprechen wir initiative Bewerber mit entsprechender Erfahrung in renommierten grösseren Häusern an, die an einer langfristige angelegten Dauerstelle interessiert sind.

Sous-chef

Spezielle Erlebnishotels in der Innerschweiz und im Raum Zürich-Chur suchen dynamische, powervolle Nachwuchskaderleute mit eigenen Ideen, Kreativität und diesem speziellen «Feu-sacré».

Abteilungsleiter Bäckerei/Konditorei

ein grosses und sehr bekanntes Gastrounternehmen, stark expandierend, sucht für seine stetig wachsende Produktionsabteilung der Backwaren den organisatorisch starken Abteilungsleiter. Sie sollten eine Ausbildung als Bäcker oder Konditor haben, Weiterbildung und bereits in leitender Stellung in einem grossen Gastrokonzern oder in einem grösseren Bäckerei-Konditoreiunternehmen tätig sein. Ferner verlangt unser Auftraggeber motivierende Mitarbeiterführung, gute Sprachkenntnisse in D/E sowie grosses Organisationstalent.

1. Hausdame

★★★★-Hotel mit anspruchsvollen Feriengästen Raum Berner Oberland.

Stv. 1. Hausdame

★★★★-Hotel mit vorwiegend internationaler Geschäftskundschaft Raum Basel. Bedingung: Erfahrung im In- und Ausland in erstklassigen Häusern. Sicherer, gepflegtes Auftreten, D/E/F.

Leiter/in Verkaufsabteilung und Marketing

eine ganz spezielle und sehr fordernde Kaderposition innerhalb eines grossen Gastronomieunternehmens auf dem Platze Zürich.
 Sie sollten sowohl im Bereich Verkauf (Restauration, Bankette usw.), als auch in der Abteilung Marketing Ihre Stärken resp. Aus- und Weiterbildung haben.

Verkaufsdirektor

eine Spitzenposition für eines der renommiertesten ★★★★★-Hotels, weltweit tätig, mit einer anspruchsvollen Geschäftskundschaft. Nähere vertrauliche Infos im persönlichen Gespräch. Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist selbstverständlich.

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

HOREGA SELECT

Fachpersonal • Kaderstellen • Direktionen
 Mieter • Pächtersuche • Krisenmanagement

90293/208191

Saas-Fee

Ab Mitte oder Ende Januar 1997 suchen wir gelernte

Servicefachangestellte
 (Schweizerin)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Familie Burgener-Siegfried
 Restaurant Chämi-Stuba
 3906 Saas Fee
 Telefon 027 957 17 47
 Fax 027 957 41 47

90296/207292

Hotel Gletschergarten★★★
 3818 Grindelwald

Wir suchen für die kommenden zwei Wintersaisonmonate (und eventuell auch für Sommersaison 1997)

Servicefachangestellte Saaltochter
Hotelfachangestellte Küchenburschen

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen an Frau E. Breitenstein, Hotel Gletschergarten, 3818 Grindelwald, Telefon 033 853 17 21.

90310/14478



Wir sind ein vielseitiger, renommierter und fortschrittlicher Restaurationsbetrieb im Zentrum von Zürich und suchen auf Februar oder nach Vereinbarung kompetente Mitarbeiter für folgende Positionen

Für unser Restaurant Au premier Restaurantleiter/in

Das Au premier umfasst 10 Banketräume und ein sehr gepflegtes A-la-carte-Restaurant.

Für unser Restaurant Brasserie Fédéral Chef de service m/w

Die Brasserie Fédéral wird im Februar neu eröffnet.

Wir bieten eine Stelle mit viel Selbständigkeit, Verantwortung und Abwechslung. Wenn Sie flexibel, einsetzbar, ein Verkauf- und Organisationstalent sind, könnte dies die richtige Herausforderung sein. Ein angenehmes und selbstsicheres Auftreten und Freude am Umgang mit Gästen sind wichtige Voraussetzungen für diese Stellen.

Für unser Marketingbüro

Marketingassistentin

Sie kümmern sich um die aktive Kundenakquisition, planen und organisieren Verkaufsförderungs-, Werbe- und PR-Massnahmen.

Des weiteren gewährleisten Sie die schnelle und kundenorientierte Verarbeitung der Reservationen und anfallende administrative Arbeiten auf dem Bankett-, Seminar- und Party-Service-Betrieb.

Zu Ihren Stärken zählen ein stilisches Auftreten, Organisationstalent und Kreativität. Weitere Voraussetzungen für eine erfolgversprechende Kandidatur sind Erfahrung im Sales- & Marketingbereich sowie Kenntnisse der Restaurantbranche.

Interessierten bitten wir um ausführliche Bewerbungsunterlagen an:

Bahnhof Buffet Zürich, Personalabteilung
 Postfach, 8023 Zürich

90336/39870

Live the caribbean dream ...

BARUBA
 Aarau

Das neue karibische Themen-Dancing mit Bar und Restaurant braucht auf den 1. März 97 eine Crew:

Assistant Managers
Barkeepers
Cashiers
Cleaning Engineers
Hosts & Hostesses
Kitchen Executives

Eine Megaerausforderung für jugendlich coole Tagträumer und Nachtschwärmer Festjob oder Teilzeit.

Mehr Infos gib't bei Gérard Destraz
 Ruf an!

CFP Gastro AG
 Zürcherstrasse 42 8142 Uitikon ZH Tel. 01-491 93 66

90227/11986

NOVA ALPIN HOTELS AG
Saas-Fee

Der Schweizerhof – das neue Erstklasshotel in Saas Fee – braucht noch Verstärkung...

Der persönliche Kontakt zu unseren internationalen Gästen, der individuelle Service sowie die junge, motivierte Crew bestimmen die ungezwungene Atmosphäre unseres Hotels.

In unserem Team suchen wir ab sofort

Réceptionisten/-in (D/F/E)
Serviceangestellte/n

Wir freuen uns auf flexible, aufgeweckte und begeisterungsfähige Mitarbeiter, die mit uns zusammen den Winter bestreiten. Bewerbungen senden Sie bitte an:

Nova Alpin Hotels
 Personalbüro
 CH-3906 Saas Fee
 Telefon 027 957 51 59, Fax 027 957 51 10
 ...oder rufen Sie einfach an!

90270/345962

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Sie wissen, was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben können.

Wir suchen Kadermitarbeiter/innen verschiedenster Führungsebenen und Funktionen, Mitarbeiter/innen für die Réception oder die Personalabteilung, Servicemitarbeiter/innen sowie Chef de partie und Commis de cuisine.

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

Ihre Karrierechancen werden von uns kostenlos, neutral, diskret und unverbindlich bewertet. Profitieren Sie von den Vorteilen! Rufen Sie uns an.

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>

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

TERRA • VITE • VITA

Erde, Rebe und Leben - diese Triologie steht über dem Konzept unseres neuen Ristorante in der Stadt Thun.

Für diesen neuen Betrieb mit jungem Team suchen wir eine/n

KÜCHENCHEFIN UND KOCH / KÖCHIN

Die echte italienische Küche ist Ihnen wie uns ein Anliegen; Kräuter, Zitronen und reines Olivenöl würzen die Speisen. Frische und Einfachheit sind die Zauberworte.

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

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

0 9025/298413

HERMITAGE

SEEHOTEL RESTAURANT

Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern mit zwei Restaurants und Banketträumlichkeiten suchen wir in unser Team nach Vereinbarung einen

Chef entremetier und Commis de cuisine

Für diese Positionen stellen wir uns motivierte Fachleute mit besten Kenntnissen und Freude am Beruf vor.

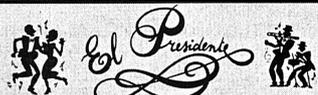
Möchten Sie mehr über uns wissen, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Gerne gibt Ihnen Herr M. Riedweg, Küchenchef, auch telefonisch Auskunft.

Hermitage

Seeburgstrasse 72, CH - 6006 Luzern
Telefon 041 370 37 37, Telefax 041 370 69 55

90149/22985



La vida es corazón, sentimiento, luz, armonía y pasión.
(Leben ist Herz, Gefühl, Licht, Harmonie und Leidenschaft)

Der Bar&Dance Club El Presidente am Zürich Airport ist ein einmaliges Vermächtnis in den Farben und Tönen des Kolonialstils. Wenn...

- Du weisst was ein RedKiss, Daiquiri oder ein CC-Ale ist und wenn
- Du es liebtest in der Nacht zu arbeiten (Mi-So jeweils bis 04.00 Uhr) und wenn
- Du sehr gepflegt bist, auf Deinen Body achtest & Dich wohl in Deiner Haut fühlst und wenn
- Du über 24ig und kein Newcomer in der Szene bist, dann haben wir sicher die richtige Position für Dich:

Geschäftsführer-Assistent/in
Servicemitarbeiter/in
Empfang

Gerne erwarten wir Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Cashbah AG, Ariane Kappel
Werftstrasse 40, 8302 Kloten
Tel. 01 / 881 33 33



ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Wir suchen für ein erfolgreiches HOTEL GARNI im Herzen der Stadt Zürich ein ausgewiesenen

CHEF DE RÉCEPTION

Das ***-Stern-Hotel ist Teil eines Gastro-Unternehmens, in dem der Stelleninhaber als Mitglied der Geschäftsleitung den Rang eines Vize-Direktors einnimmt.

Er ist persönlich verantwortlich für Marketing und Verkauf, und vertritt in dieser Aufgabe das Hotel in eigener Kompetenz nach aussen.

Der Betrieb steht unmittelbar vor der Realisierung einer tiefgreifenden Erneuerung, mit der er sich am Markt neu positioniert. Die Mitgestaltung dieses Prozesses ist für den Stelleninhaber einerseits eine faszinierende Aufgabe, stellt andererseits aber an das neue Kadermitglied auch hohe Anforderungen in bezug auf Fachkenntnisse, Kreativität und Organisations-talent.

Interessenten für diese auch salär-mässig attraktive Position bitten wir um Kontaktaufnahme mit dem Unterzeichneten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und sichern Ihnen absolute Diskretion zu. Ihre Bewerbung leiten wir erst nach einem ersten, unverbindlichen Gespräch und nur auf Ihren Wunsch an unsere Auftragsgeberin weiter.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

90116/300846

Gesucht für Neueröffnung Basel-land, Nähe Liestal

China-Koch (gelernt)

Eintritt: Februar 1997.

Offerten unter Chiffre K 219-102282, Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3001 Bern.

0 90202/199176

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 45 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen...

...und ein Lächeln dazu.

Zur Ergänzung des Teams in unserem ***-Hotel Seidenhof, im Herzen von Zürich, suchen wir per **Mitte März 1997** eine/n fröhliche/n, sprachgewandte/n

Chef de réception

Besitzen Sie fundierte Berufserfahrung oder eine entsprechende Ausbildung, Führungserfahrung (zirka sechs Mitarbeiter/innen), EDV-Anwenderkenntnisse der Systeme Fidelio/Excel/Winword sowie ein grosses Mass an Selbstständigkeit? Dann sind Sie genau die richtige Person, um bei einem zuvor-kommenden Empfang und der Betreuung unserer internationalen Gäste sowie bei allen anfallenden administrativen Arbeiten aktiv mitzuwirken.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute an Frau Petra de Capitani.



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

0 90300/41408

hoteljob

„Fräulein, zahlen bitte!“

Hoteljob Personalberatung vermittelt keine „Fräulein“ (dieses Wort zählt übrigens schon lange nicht mehr zu unserem Wortschatz), sondern Frauen, die wissen was sie wollen. Wenn Sie also über eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie verfügen und in Ihrer Karriere einen guten Schritt vorwärts kommen möchten, dann rufen Sie uns am besten gleich an. Und bevor wir es vergessen: Wir vermitteln selbstverständlich auch Männer...

Hoteljob.
Exklusiv von Profis für Profis.



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

99975/2739



EDEN AU LAC
ZÜRICH

Nur auf einem Posten einer gepflegten Hotelküche zu arbeiten, ist Ihnen zu langweilig. Immer wieder auf einer anderen Partie eingesetzt zu werden, betrachten Sie als Herausforderung und ist Ihnen willkommen. In unserem Fünfsternhotel ist die Stelle eines

Chef tournant (m/w)

zu besetzen. Wenn Sie eine abgeschlossene Kochlehre und bereits einige Erfahrung in vergleichbaren Gastronomiebetrieben gesammelt haben, freuen wir uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf. Es handelt sich um eine Jahresstelle. Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung. Ein günstiges Zimmer in unserem Personalhaus stellen wir Ihnen gern zur Verfügung. Unser Küchenchef Herr Bossotto oder Herr Frei gibt Ihnen gern nähere Auskunft.

Hotel Eden au Lac
Christoph Frei
Utoquai 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 25 25



The Swiss Leading Hotels

90116/40180



IHR KLEINES STADTHOTEL

Unser modernes 3-Stern-Hotel Herisau wird am 1. Juni 1997 eröffnet.

Wir suchen auf den 1. Mai 1997: eine zielstrebige, flexible

Direktionsassistentin

Anforderungen:

- älter als 23 Jahre
- Sprachen D/F/E evtl. I, in Wort und Schrift
- Grundausbildung als Sefa/Koch/Hofa/Gastro Futura
- Sie sind eine Persönlichkeit mit Charisma, die Verantwortung übernimmt und Entscheidungen treffen kann.

Wir bieten:

- eine verantwortungsvolle Position
- weitreichende Kompetenzen
- Stellvertretung des Direktors
- leistungsbezogenes Salär
- 13. Monatslohn (100% ab 1. Tag)
- Vertragsbedingungen L-GAV '92
- Top-Infrastruktur.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Herisau, Adrian Zumofen
Bahnhofstrasse 14, 9100 Herisau

90264/163724



CH-6440 Brunnen, Telefon 041 825 06 06

Rötisserie • Café/Restaurant • Bar-Dancing • Boulevard-Café
Seeterrasse • Privat-Strandbad • Tennisplatz • Bootsstege

Wir suchen aufs kommende Frühjahr oder nach Übereinkunft in lange Saison- oder Jahresstelle

Réceptionspraktikantin per 1. 5. 97
dreisprachig, mit EDV-Kenntnissen

Chef pâtissier (m/w) per 1. 4. 97

Commis garde-manger per 1. 4. 97

Buffettochter per 1. 3. 97
deutschsprachig, mit Erfahrung

Servicefachangestellte und

Kellner

per 1. 4. 97
deutschsprachig und einsetzfreudig, für unseren Saal-, Bankett- und A-la-carte-Service.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem vielseitigen Betrieb.

Sind Sie interessiert und haben Fragen?

Frau Epp, unsere Personalleiterin, erteilt Ihnen auch telefonisch nähere Auskünfte.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Direktion Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen

90146/93327

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

1038	Alleinkoch	47	CH	sofort	D/F/I	BE-Oberl./TI/VS/GR	
1039	Diakoch	23	CH	Febr. 97	I/D/F	LU/ZG	
1040	Sous-chef	24	CH	n. Ver.	E/D/F	SG/ZH	
1041	Koch	29	CH	n. Ver.	D/E/F	Tagesbetrieb, Zürich + Umgeb.	
1042	Koch	28	F	A	n. Ver.	F/E	4*Hotel, GR/VS
1043	Sous-chef	36	D	A	n. Ver.	D/E	ZG + Umgeb.
1044	Küchenchef	30	CH	sofort	D/I/E	TI	
1045	Küchenchef	33	CH	sofort	F/D/I		
1046	Küchenchef	31	D	A	sofort	D/E	Ost-CH
1047	Küchenchef	39	I	A	n. Ver.	I/F/D	3-4*Hotel
1048	Koch	49	D	C	n. Ver.	D	LU/OW
1049	Sous-chef	49	CH	sofort	F/E/D	VD/VS/GE	
1050	Alleinkoch	48	CH	sofort	D		
1051	Koch	29	D	A	Febr. 97	D/E	Grossküche, LU/ZH
1052	Chef de partie	23	CH	Febr. 97	F/D/E	3-5*Hotel, West-CH	
1053	Koch	31	F	A	sofort	F/D/E	ZH
1054	Küchenchef	29	P	C	März 97	D/I/F	
1055	Koch/Kellner	50	CH	n. Ver.	D/F/I	AG/BL/BS	

Service/service

2373	Sefa	37	D	B	sofort	D/F/E	Zermatt
2374	Kellner	20	CH	sofort	D/F/E		
2375	Sefa	23	CH	sofort	D/E	Zürich, 2 Monate	
2376	Sefa	35	YU	B	sofort	D	Zürich + Umgeb.
2377	Chef de service/w.	57	CH	n. Ver.	D/F/E	Zentral-CH	
2378	Restauranfleiter	32	D	A	sofort	D/E/F	Skigebiet
2379	Kellner	21	A	A	sofort	D/E/F	4-5*Hotel, Zentral-CH
2380	Kellner	36	GH	B	sofort	E/D	Bern
2381	Chef de service/w.	23	CH	n. Ver.	D	SG/ZH/SZ	
2382	Kellner/Buffer	25	YU	B	sofort	D/I	SH/ZH/TG

2383	Sefa	28	D	A	sofort	D/E/F	Deutsch-CH
2384	Sefa	40	P	C	sofort	F/D/P	
2385	Sefa	25	CH	Febr. 97	D/F/E	UR/LU/SZ	
2386	Barmen/Barkellner	47	A	C	sofort	D/E	Hotelbar/Pub, VS
2387	Sefa	26	D	A	März 97	D/E	ZH
2388	Sefa	22	CH	sofort	D/E/F	GR/VS	
2389	Sefa/Barmoid	33	D	März 97	D	ZH	
2390	Chef de service	30	D	A	sofort	D/E/F	3-5*Hotel

Administration/administration

3435	Direktionsass.	28	CH	sofort	D/F/E	4*Hotel, ZH/Basel	
3436	Gérantin	25	CH	Febr. 97	D/I	ZH/AG/BE	
3437	Réceptionist	21	CH	sofort	D/F/I		
3438	Betriebsass./w.*	29	CH	sofort	D	Bar/Disco, AG/Limmattal	
3439	Réceptionsprakt./w.	19	CH	Febr. 97	D/E/E	Aarau/Basel/Zürich	
3440	Réceptionist	22	CH	sofort	D/E/F	3-5*Hotel, Skigebiet	
3441	Gérantin	39	CH	sofort	D/E/F	GR	
3442	Réceptionist	33	F	A	n. Ver.	D/F/E	
3443	Réceptionist	21	CH	sofort	D/F/E	VS/BE-Oberl.	
3444	Réceptionist	28	CH	sofort	D/F/E	3-5*Hotel, Zentral-CH	
3445	F&B Manager	29	I	C	März 97	I/D/F	4-5*Hotel, Ost-CH
3446	F&B Manager	29	G	B	sofort	G/E/D	4-5*Hotel, ZH/LU/BS
3447	Betriebsass./Réc.	24	D	B	Febr. 97	D/E/F	3-5*Hotel, Zürich
3448	Direktionsass./w.	27	CH	sofort	F/D/E		
3449	Direktion/Gérant	37	CH	sofort	F/D/E	Montreux/Morges	

Hauswirtschaft/ménage

4918	Nachportier	52	I	A	sofort	D/I/F	BE/ZH/TI
4919	Animator	32	DOM	B	Febr. 97	D/E/F	AC
4920	Hilfskraft/w.	33	YU	B	sofort	I/D	SO/BE
4921	Hilfskraft	25	CH	sofort	E/F/D	GR	
4922	Hilfskraft/w.	35	CH	sofort	D/I/E	SZ	
4923	Hilfskraft	28	D	C	Febr. 97	D/E/F	Saisonbetrieb, GR/VS/BE
4924	Hilfskraft	46	CH	sofort	E/D		
4925	Hilfskoch	27	F	B	sofort	F/E/D	ZH
4926	Hilfskraft	42	CH	sofort	F/E	VD	

4927	Küchenhilfe	24	GR	A	sofort	G/E/D	BE
4928	Hilfskraft	21	P	B	sofort	P/I/D	SG
4929	Hilfskoch/Kü.hilfe	30	ET	B	sofort	D/E	Bern + Umgeb.
4930	Hofa/Gouvernante	22	CH	n. Ver.	D/E/F		Hotel, Bern
4931	Hilfskraft/w.	39	CH	sofort	D/E/F		

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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

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

Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:
Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

- 1.
- 2.
- 3.

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

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

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

90278/84725



Für unsere einmalige In-Bar **PENTHOUSE** hoch über den Dächern von Luzern suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

Barfrau

Sie haben Charme, Witz und ziehen unsere Gäste in Ihren Bann. Sie sind eine Spätaufsteherin und lassen die Nacht zum Tag werden. Sie sind zwischen 20 und 25 Jahre jung und haben vielleicht schon Berufserfahrung.

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

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

90152/22667

HOTEL WINKELRIED

am See
CH-6362 Stansstad, Telefon 041 610 99 01, Fax 041 610 96 31

Das junge, dynamische und aufgestellte Team vom Hotel Winkelried wartet auf eine/n Kollegen/-in.

Per Januar 1997 oder nach Vereinbarung suchen wir

1. Chef de service Chef de partie

Unser Hotel umfasst ein gepflegtes A-la-carte-Restaurant, ein Dorfcafé, zwei Terrassen, die Pizzeria sowie Banketträumlichkeiten.

Gerne erwarten wir die schriftliche Bewerbung z. H.

Herrn Oliver Müller
Hotel Winkelried
6353 Stansstad
Telefon 041 610 99 01

90210/329525



ZERMATT
Hotel Restaurant, Cheminée

Für unser Restaurant im Herzen von Zermatt suchen wir noch einen tüchtigen

Koch und eine

Servicefachangestellte

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie uns noch heute an.

Hotel Cheminée
K. + Ch. Perren
3920 Zermatt
Telefon 027 966 29 44
Fax 027 966 29 55

90289/92681

Sunstar

Hotel Lenzerheide

Unser Chef de réception hat kurzfristig eine neue Herausforderung im Ausland angenommen, deshalb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n aufgestellte/n

Chef de réception mit Erfahrung (längerfristiges Engagement erwünscht)

Wenn Sie bereit sind, diese verantwortungsvolle Stelle anzunehmen, dann senden Sie uns einfach Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Wir werden uns anschliessend gerne mit Ihnen für ein Vorstellungsgespräch in Verbindung setzen.

SUNSTAR HOTEL
Familie O. Federspiel, Direktion
7078 LENZERHEIDE
Telefon 0041 81 384 01 21, Telefax 0041 81 384 24 92

90247/9565

Original • Individuell Persönlich

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1989 unser Spezialgebiet.

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

Küchenchef

Jahres- oder Saisonstelle, **** BE

Generalgouvernante

mit Erfahrung und Durchsetzungsvermögen
Jahres- oder Saisonstellen, **** BE

Hotelfachassistentin

Jahres- oder Saisonstellen **** VS/AG

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

gastro
gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
CH-5430 Wettingen
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44
© 90283/32224



6182 Escholzmatt

Wir suchen in unser aufgestelltes, junges Team auf Anfang Februar einen dynamischen

Koch

mit viel Freude an Kreativität.

Bis bald.

Stefan und Monika Wiesner
Telefon und Fax 041 486 12 41
90246/10618

Der Bären Ostermündigen ist ein vielseitiger und interessanter Restaurants- und Hotelbetrieb in der Stadtnähe von Bern.

Um die vielfältigen Ansprüche unserer Kundschaft auch in Zukunft vollumfänglich erfüllen zu können, fehlt in unserer Küchenbrigade ein

Chef de partie
sowie ein

Commis de cuisine

Wir können nur Schweizerinnen oder Schweizer sowie Ausländerinnen oder Ausländer mit Bewilligung in Betracht ziehen.

Ihren Anruf erwartet gerne Brigitte Hemmi oder Klaus Künzli.

BÄREN OSTERMÜNDIGEN
R. + K. Künzli-Gfeller
Bernstrasse 25
Postfach 1044
3072 Ostermündigen
Telefon 031 932 08 32
P. 90256/44330

TESSIN GARTEN-HOTEL VILLA MARGHERITA

6935 Bosco Luganese
Tel. 091 611 51 11 - Fax 091 611 51 10

Für unser renommiertes Relais & Châteaux sowie Alpine Classic-SIH-Hotel (4-Stern), 74 Betten, 7 km vom Lugano, suchen wir ab Ostern bis zirka 20. Oktober

Chef saucier/ Chef-Stellvertreter

zur Zusammenarbeit mit unserem eidg. dipl. Küchenchef.

Chef de partie/Tournant Commis de cuisine

zur Ergänzung unseres Teams.
Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade.

Kellner/ Ablösung Chef de service

zur Zusammenarbeit mit unserem langjährigen Maître. D, I, F.

Servicefachmitarbeiter/in

zu vorzulebenden Service für anspruchsvolle Gäste. D, I, F.

Zimmermädchen

mit Berufserfahrung. D, I.

Küchen-/Gartenburschen

mit Fahrbewilligung. D, I.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Poretti
Hotel Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese
90276/5371



TESSIN - LAGO MAGGIORE Hotel Villa Caesar Brissago

★★★★

Für die Sommersaison 1997, mit Beginn am 15. März bis Ende Oktober, suchen wir folgende qualifizierte, freundliche und motivierte Mitarbeiter:

Küche:

Saucier/Sous-chef Entremetier

Restaurant:

Commis de rang/ Praktikum Hotelfachschule

(gute deutsche Sprachkenntnisse)

Etage:

Etagen-Portier

Réception:

Réceptionistin (D/I/F/E) Hotelfach-Assistentin

(D/I/F/E)

(50% Récept./50% Service)

Nachtportier

(gute Deutschkenntnisse)

Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen inkl. Foto wollen Sie bitte an folgende Adresse senden:

Hotel Villa Caesar
z. H. Herrn R. Panster
CH-6614 Brissago
(Telefon 091 793 27 66)
90252/3088



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

MITARBEITER

in unserer Kontrolle,
wo Ihr Flair für Zahlen und Computer
voll zum Einsatz kommen.

Die nicht ganz alltägliche Stelle für Sie?

Gerne gibt Ihnen unser Personalchef,
Herr W. Im-Obersteg, nähere Auskunft.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01-251 62 31



The Leading Hotels of the World.

90211/40150



Hotel-Restaurant Waldheim 6343 Risch am Zugersee

Wir möchten mit Ihnen die neue Saison starten und suchen per Anfang März für unseren lebhaften und gepflegten Speiseservice gelernte/n

Servicefachangestellte/n

Lieben Sie den Umgang mit nationaler und internationaler Kundschaft, die es sehr schätzt, von einer/einem tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden?

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

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

Telefon 041 799 70 70

Frau Schriber oder Herrn Eggimann verlangen
90262/2852



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison 1997 in Morcote, Tessin
(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes Familienhotel inmitten des romantischen Morcote, direkt am Luganersee, suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie/Tournant Commis de cuisine/Tournant

(ab März)
(modernst eingerichtete Küche)

Zimmer- und Lingeriemitarbeiterin

(ab März)

Haus- und Officeburschen

(ab März)

Buffetburschen

(ab März)

Hotelfachassistentin

(Ablösung der Freitage Réception und Buffet)
(Sprachkenntnisse in D, I, E und F)
(ab Mai)

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen
oder Ihren Anruf.

HOTEL-RESTAURANT CARINA CARLTON

Fam. R. Tschannen-Ulrichs - CH-6922 Morcote
Telefon 091 996 11 31 - Fax 091 996 19 29
90337/25666

☆☆☆☆
HOTEL ELITE
Biel-Bienne

Restaurant · Bar · Night Club
Salles pour Banquets et Séminaires
Bankett- und Seminarsäle

sucht auf Anfang Februar 1997 oder nach Übereinkunft

**Chef (Demi-chef) tournant
(Entremetier + Saucier)**

Kandidatenprofil:
- Abgeschlossene Kochlehre und mind. 3 Jahre Praxis
- Berufserfahrung, um auf beiden Posten die Verantwortung zu übernehmen
- Freude an exakter Arbeit und gehobener Qualität
- Schweizer oder Bewilligung C + B.

Wir bieten eine Jahresstelle in junger dynamischer Brigade und angemessenen Lohn.

Ihre Bewerbung wollen Sie bitte richten an:
Hotel Elite, J.-C. Bondolfi, Postfach, 2501 Biel
Für Auskünfte: Küchenchef Herr Urs Weidmann,
Telefon 032 322 54 41.
90287/4936

Rue de la Gare 14 - CH-2502 Biel-Bienne
Tél. 032 322 54 41 - Fax 032 322 13 83

Hotel Sonne

Zürichstrasse 2, 3360 Herzogenbuchsee

Unser vielschichtiger Gastronomiebetrieb braucht zur Entlastung der Direktion eine/n

Betriebsassistenten/ Betriebsassistentin

Sind Sie selbständiges Arbeiten gewöhnt? Interessiert Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in den verschiedensten Sparten der Gastronomie? Wollen Sie wirklich von der Bar zum Bankett zum Restaurant zur Küche zum Hotel alle Departemente kennen und führen (lernen)? Dann bewerben Sie sich bei uns, sehen Sie sich unseren Betrieb an und sprechen Sie mit uns. Eintritt nach Vereinbarung.

Ihre Unterlagen erwarten gerne:

Helgo und Marianne Wischmann-Stampfli
Hotel Sonne
3360 Herzogenbuchsee
Telefon 062 962 21 33
90304/73679



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Wir würden uns ausserordentlich freuen, Sie im Kreise unserer Mitarbeiter willkommen zu heissen, die während der kommenden Sommersaison 1997, ab zirka 15./20. März bis 31. Oktober, tatkräftig in unserem Team mitwirken.

Folgende anspruchsvolle Positionen sind zu besetzen:

Réception: **2. Chef de réception
Sekretär/in, D/F/E (I)
Praktikant**

Küche: **Chef garde-manger
Chef pâtissier
Konditor-Confiseur
Commis de cuisine
Commis pâtissier**

Restaurants: **Chefs de rang
Demi-chefs de rang
Commis de rang
Servicepraktikant**

Ausländer mit A-Bewilligung können nur berücksichtigt werden, wenn sie bereits 1996 im Tessin tätig waren.

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an die Direktion.
90112/2259



HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 Ascona
Tel. 091 791 02 02 - Fax 091 792 11 18



Das **Hotel International Basel** ist ein grosses, renommiertes ****-Geschäfts- und Kongresshotel mit 200 Gästezimmern – an das Steigenberger Reservationssystem angeschlossen, drei Restaurants mit insgesamt über 300 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Party- und Veranstaltungsservice.

Auf Mitte Februar oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Réceptionisten/-in

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung und Hotelerfahrung. Sie sind mit dem Windows-Umfeld und AS-400 oder Fidelio vertraut und kommunizieren gerne in Deutsch, Englisch und Französisch.

Wenn Sie diese anspruchsvolle Tätigkeit interessiert, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel International Basel
Frau Sandra Michel, Personaldirektor,
Steintorstrasse 25, Postfach, 4001 Basel.
90303/3255



HOTEL VERENAHOF

Sie lieben den Gästekontakt, haben schon Erfahrung in einer Réception sammeln können, Fidelio, Word 6 und eventuell Excel sind keine Fremdwörter für Sie. Wenn Sie sehr gute Französischkenntnisse haben, dann sind Sie vielleicht unser/e neue/r

Réceptionistin/ Réceptionist

Wir sind das führende 4-★-Kurahotel mit dazugehörigem Thermalschwimmbad im Kulturstädtchen Baden, nur 15 Minuten von Zürich HB entfernt, und lassen Sie gerne mehr über uns und diese interessante, abwechslungsreiche Tätigkeit wissen.

Übrigens: Wir halten uns an den L-GAV 92.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen zuhänden von Herrn H. P. Plas,

Hotel Verena Hof, Kurplatz 1, 5400 Baden
Telefon 056 203 93 93

092030/2593



BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

In unserer Produktion • warme Küche ist ein Platz frei für einen

Koch

mit abgeschlossener Berufslehre

Wir bieten Ihnen speziell:

- 40-Stunden-Woche bei angenehmer Arbeitszeit
- den vollen 13. Monatslohn
- eine topmodern eingerichtete Küche.

Eintritt sofort möglich oder nach Übereinkunft.

Allfällige Fragen und Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

BRL Bahnhof Restauration Luzern AG
Frau C. Egloff, Personalchefin
Postfach, 6002 Luzern
Telefon 041 210 57 77



P 90252/289361

Flughafen

Restaurants

Zürich



Die Flughafen-Restaurants Zürich suchen einen

Betriebsassistenten

Ihr Kompetenzbereich

Sie erstellen die Arbeitspläne, führen das Kassa- und Kontrollwesen, sind verantwortlich für Bestellungen, Inventuren und Statistiken. Sie überwachen den Serviceablauf und sind für die Mitarbeiter-schulung zuständig.

Unsere Anforderungen

Sie sind frontorientiert, verfügen über eine fundierte gastgewerbliche Ausbildung und verstehen einen kühlen Kopf zu bewahren.

Unsere Leistungen

Wir bieten Ihnen eine interessante, abwechslungsreiche, manchmal hektische und anspruchsvolle Vollzeitstelle mit Weiterbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen ein Zimmer oder Appartement in einer unserer Liegenschaften.

Der Stellenantritt Ihre Bewerbung

sofort / nach Vereinbarung
Bitte schriftlich mit Lebenslauf, Photo und Zeugniskopien an Flughafen-Restaurants Zürich, Frau B. Weissenberger, Postfach 1523, 8058 Zürich-Flughafen Tel. 01-816 60 30.

0 90241/40290

BINDELLA

GASTRONOMIA ITALIANA

TERRA · VITE · VITA

Erde, Rebe und Leben - diese Trilogie steht über dem Konzept unseres neueren Ristorante in der Stadt Thun.

Für diesen neuen Betrieb mit jungem Team suchen wir eine/n

BETRIEBSASSISTENTIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist, Italienisch spricht und die italienische Kultur kennt, liebt und lebt!

Haben Sie bereits gute Erfahrungen im Service und möglichst auch in der Küche? Sind Sie die Persönlichkeit, die im Service mithilft, dem Geschäftsführer an der Front und bei der Administration zur Seite steht und auch für diesen die Stellvertretung übernimmt?

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

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

0 90250/29143



Gastfreundlich - effizient - innovativ

Im Ferien- und Ausbildungszentrum der Schweizerischen Nationalbank unterstützen Sie als

gelernte Hotelfachassistentin mit PC-Kenntnissen

die Betriebsleitung im Service, auf der Etage, an der Reception und im Büro.

Sie haben Erfahrung im Umgang mit Gästen und Korrespondenz mittels PC schaffen Sie mühelos. Als Allrounderin haben Sie Spass daran, überall im Betrieb mitanzupacken und Ihr Können einzusetzen.

Das Ferien- und Ausbildungszentrum Hasliberg bei Meiringen bietet seinen Gästen nebst einem Hallenbad und einem Aufenthaltsraum ein gesundes und neuzeitliches Angebot an kulinarischen Köstlichkeiten, und und und - kurz - Professionalität.

Der SV-Service - grösster Caterer in der Schweiz - bietet Ihnen gute Sozialleistungen, interne Aus- und Weiterbildungsmöglichkeiten, fortschrittliche Arbeitsbedingungen und alle anderen Vorzüge eines Grossunternehmens.

Können Sie im Frühjahr (März oder April) für die Sommersaison bei uns anfangen?

Wir sind gespannt auf Ihre Bewerbung! Senden Sie bitte die üblichen Unterlagen an:
SV-Service, Sonja Bürki, Betriebsleiterin,
hasli-zentrum SNB, 6084 Hasliberg-Wasserwendi.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

0 90207/12808

Adecco HOTEL

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

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7

031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern

041/210 02 60

Neugasse/Oberer Graben 5, 9004 St. Gallen,

071/228 33 43

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne

021/343 40 00

Rue du Commerce 2, 1870 Monthey

024/473 70 20

LEITER PARTY-SERVICE

Für das intensive und abwechslungsreiche Party-Service-Geschäft eines grossen Gastronomieunternehmens in Zürich suchen wir die kreative und flexible Fachkraft, die als Allrounder für den Verkauf, den Ablauf und den Mitarbeiterinsatz verantwortlich sein will. Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule und Erfahrungen im Bankett oder Catering-Bereich und lassen durch Ihre Persönlichkeit begeisterte Gäste zu wiederkehrenden Gästen werden. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

GESCHÄFTSFÜHRER M/W

Für einen aussergewöhnlichen Restaurationsbetrieb mit zukunftsorientiertem Konzept suchen wir einen Geschäftsführer, welcher einer nicht alltäglichen Herausforderung nachgehen möchte. Sie sind jung, dynamisch und haben von Vorteil einen Hotelfachschulabschluss und einige Jahre Führungserfahrung. Dann könnten Sie die richtige Person sein. Als Allrounder führen Sie das motivierte Team an der Front, beraten die Gäste in allen Belangen und sind verantwortlich für den reibungslosen Betriebsablauf. Interessiert?
Bern, Frau Grossmann

GESCHÄFTSFÜHRER

Für einen umsatzstarken Restaurationsbetrieb mit internationaler Atmosphäre im Raum Zürich suchen wir eine starke Persönlichkeit, die gekonnt Mitarbeiter führt und schult. Als Gastgeber betreuen Sie - zusammen mit Ihrem Team - eine anspruchsvolle und prominente Kundschaft. Wenn Sie d, e, f sprechen, Erfahrung aus einer ähnlichen Position mitbringen und an einer spannenden und überdurchschnittlich entlohnten Herausforderung interessiert sind, rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

GESCHÄFTSFÜHRER

Für ein erfolgreiches Betriebskonzept im Kanton Graubünden suchen wir Sie, den Organisator, Promoter, Motivator und Coach. Sie haben Kontakte zur Unterhaltungszone, spüren Trends auf und wissen diese umzusetzen. Sie sind der ausgesprochene Nachtmensch und fühlen sich erst wohl, wenn der Mond am Himmel steht. Wenn Sie ein führungsstarker Fachmann sind, der mit seiner Persönlichkeit und seinem Auftreten überzeugt, dann sind Sie unser Mann. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

ERSTE GOUVERNANTE

Führungserfahrung haben Sie bereits gesammelt, ebenso verfügen Sie über einen fachlich fundierten Background. Für ein mittelgrosses Hotel im Herzen von Zürich suchen wir für die Position der ersten Gouvernante im Tagesdienst eine motivierte und sprachlich versierte Fachfrau. Wenn Sie eine echte Herausforderung annehmen möchten und gerne das Zepter der ersten Frau im Haus übernehmen wollen, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki

NIGHT AUDITOR

Sie sind zwar kein komischer Kauz, trotzdem lieben Sie die Stille der Nacht zum Arbeiten mehr, als das Licht des Tages. In einem traditionellen Vierstern-Hotel in Zürich haben Sie die Möglichkeit, dann aktiv zu werden wenn andere bereits schlafen. Sie erledigen selbstständig Tagesabschlüsse, machen Kontrollgänge und tragen die Verantwortung über den Betrieb in der Nacht. Ich freue mich Sie kennenzulernen.
Zürich, Frau Wicki

RECEPTIONISTIN

Für ein lebhaftes Geschäftshotel im Raum Zürich suchen wir eine junge (22 bis 26 Jahre) organisations- und einsatzfreudige Persönlichkeit mit solider Réceptionserfahrung und guten Sprachkenntnissen in d, e, und f. Wenn Sie den Umgang mit internationalen Gästen lieben und zudem gerne am Computer arbeiten, dann rufen Sie mich an.
Zürich, Wicki

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

CA 0027/12808

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die

Seit Jahren bekannt - jedoch ab
kommendem Frühjahr ein neues Konzept

Unser neues Familienangebot wird
einzigartig. Wollen Sie von Anfang an dabei-
sein? Haben Sie Lust, den Betrieb mit uns so
richtig in Schwung zu bringen? Arbeiten Sie
gerne in südlichem Ambiente?...

Für lange Sommersaison mit Eintritt nach
Übereinkunft suchen wir:

2 Réceptionisten/-innen (D/A/F)

2 Hotelfachassistentinnen
zur Unterstützung der Gastgeberin

2 Kindergärtnerinnen/Animatorin
(1 für Kleinkinder)

Chef de rang
Servicefachangestellte
Frühstücksserviceangestellte
(part-time)

Commis de rang

Saucier/Sous-chef
Entremetier
Garde-manger

Chef de partie/tournant
Demi-chef pâtissier
Commis de cuisine

Buffetangestellte/n

Officeangestellte/n
Küchenburschen

Etagerportier
Zimmermädchen

Garten/Badehilfe

(nur mit Rettungsschwimmerausweis)

Für Stellen mit direktem Gästekontakt sind
Deutschkenntnisse unerlässlich!

Wenn nicht nur die Professionalität Ihre
Stärke ist, erwarten wir gerne Ihre
Bewerbungsunterlagen
z. H. Frau Ch. Bachmann. 90217/5100

**** HOTEL Lago
di Lugano

Tel. 091 649 85 91, 6816 Bissone-Lugano

GASTRO SUISSE wünscht Ihnen

Es guets neus... Team fürs 97gi

Zum Beispiel neue

- **Kaderleute:** Geschäftsführer, Küchenchefs, Hotelfachschulabsolventen: suchen echte Herausforderungen
- **gelernte Köche und Servicefachangestellte** (CH, D, A): suchen Stellen, wo sie Gelerntes perfektionieren können
- **Kellner, Hilfsköche mit Ausweis B, C:** suchen Stellen, wo Erfahrung so wichtig ist wie ein Lehrabschluss
- **Angelernte mit Schweiz-Erfahrung:** suchen ab März Saisonstellen auf der Etage, im Service oder in der Küche

Wenn Sie mehr über diese Bewerber/innen wissen möchten, rufen Sie uns an, die Unterlagen aller dieser Stellensuchenden liegen bei uns für Sie bereit.

Mit den besten Wünschen für ein gutes neues Jahr mit einem guten Team, Ihre

GASTRO SUISSE

Stellenvermittlung **Telefon 01 377 51 11**
Blumenfeldstr. 20 (Frau Ch. Zeller, Frau Y. Graf, Herr H. P. Fuchs)
8046 Zürich Fax 01 371 89 09

90232/46183



Cresta Palace Celerina

Suchen Sie eine anspruchsvolle Position in der einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins?

Als

Direktionsassistent/in

mit Hauptaufgabenbereich Empfang/Réception erwartet Sie in unserem renommierten und traditionsreichen Viersternhotel (170 Betten) eine interessante und vielseitige Aufgabe.

Sie sind eine dynamische, bestens ausgebildete Persönlichkeit mit sehr guten Sprachkenntnissen (D/I/E) und Flair im Umgang mit Gästen und Mitarbeitern, die sich in einem anspruchsvollen Aufgabengebiet profilieren möchte?

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

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

90294/9955

HOTEL TAMINA BAD RAGAZ

Gourmet-Restaurant La Tavernetta/
Gartenterrasse/Strassencafé

Für unser sehr komfortables und bezauberndes ***-Hotel im Herzen dieses bekannten Kurorts suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung die

1. Réceptionistin

Unsere Anforderungen:

- initiativ, selbständiges und teamorientiertes Arbeiten
- Fähigkeit, telefonisch unsere Dienstleistungen zu verkaufen
- Fidello-Kenntnisse
- Sprachen D/E/F und evtl. I
- gepflegte Erscheinung mit guten Umgangsformen.

Unser Angebot:
- interessante, vielseitige und verantwortungsvolle Tätigkeit
- ein den gestellten Anforderungen entsprechendes Gehalt
- gut ausgebauten Sozialleistungen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen und Foto an:

Hotel Tamina
z. H. Herrn Urs Honegger
Am Platz
7310 Bad Ragaz

90189/222712

DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suchen wir für einen Grossbetrieb mit Bankettafelung und gepflegtem Speiserestaurant in Zürich einen kreativen, belastbaren

Chef de partie w/m

Eine gute Organisation und ein eingespieltes Küchenteam sprechen für diesen Betrieb. Viele weitere positive Punkte zeichnen diesen nicht alltäglichen Betrieb aus.

Weitere Infos über diese interessante Stelle erhalten Sie von Herrn Roland Eng.

Telefon 01 432 73 73
Domino Gastro
Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

90290/384435



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels



Wir suchen für eine lange Sommersaison 1997 (Mitte März bis November) folgende Mitarbeiter:

Administration: Empfangssekretärin (CH)
(mit Hotel- und EDV-Erfahrung)

Hotelpraktikant/in
(für Réception/Service)

Hauswirtschaft: Buffetedame/Tournante

**Küche: Chef de partie
Chef pâtissier
Commis de cuisine**

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Telefon 091 791 32 32

90225/1929

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTEL ZÜRICH-AIRPORT

Möchten Sie Ihre Gäste auch am liebsten mit einem bunten Blumenstrauss direkt unter der Haustüre willkommen heissen?

Dann sollten Sie so schnell wie möglich bei uns vorbeischauen. Wenn es Ihnen Spass und Freude macht, als

Reservations-Sekretärin oder Sekretär

Gäste am Telefon herzlich zu begrüssen, kompetent zu beraten und auch nett zu verabschieden, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Unsere Gäste kommen aus verschiedensten Himmelsrichtungen zu jeder Tages- und Nachtzeit, aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an ... und freuen sich auf ein richtiges Zuhause unterwegs.

Marc Hexspoor
Walter Mittelholzerstrasse 8
8152 Glatbrugg
Telefon 01 / 808 80 21

MÖVENPICK

PIN 90027/081



Rätisches
Kantons- und Regionalspital Chur

Wir wollen unseren Patientinnen/Patienten einen persönlichen Service erbringen.

Für unseren Room-Service auf den Pflegeabteilungen suchen wir per sofort

Hotelfach- oder Servicefachassistenten/-in

(80 bis 100 %)
mit abgeschlossener Ausbildung.

Freundlichkeit und fachliche Kompetenz im Umgang mit Kunden stehen für Sie im Vordergrund. Unser junges Team freut sich auf eine gute Zusammenarbeit mit einer flexiblen, toleranten und selbständigen Persönlichkeit, die ihr Fachwissen engagiert einsetzen möchte. Sich mit Kunden auch in einer fremden Sprache unterhalten zu können, sehen Sie als Vorteil an.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Frau C. Enzler, Leiterin Hotellerie (Telefon 081 256 61 11, intern 6760)

Ihre handschriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Rätisches Kantons- und Regionalspital
z. H. von Frau C. Enzler
Loëstrasse 170, 7000 Chur

90243/198617



auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Das Hotel Ermitage ist weit herum bekannt für seine exklusive mediterrane Küche; Gault & Millau «schenkte» uns 17 Punkte und zu den «Grandes Tables Suisses» gehören wir seit Frühling 1994. Zum Hotel zählen neben dem Terrassenrestaurant und dem Beach Club das Restaurant «Le Pavillon», die Hotel-Bar und 26 Gästezimmer (davon 6 Suiten).

Für unseren Empfang suchen wir per Mitte Februar 1997 zur Ergänzung unseres jungen Teams eine/n

Réceptionistin/en

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 Sprach- und EDV (Fidelio)-Kenntnissen sowie guten Umgangsformen und Freude am «gastgeben».

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie.

Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung.

Frau Constanca Jörger

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

Hotel Europe au Lac, Ascona

für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter.

3. Empfangssekretärin (w. m. mit Fidelio-Erfahrung)
Chef saucier
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Offerten erbeten an:

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona
Telefon 091 791 28 81

90220/2003



Hotel Vorab

Pizzeria Veneziana

Für unsere neue Pizzeria suchen wir per sofort bestverdienenden:

Chef de partie der italienischen Küche

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Interessiert?

Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Vorab
z. H. Herrn G. R. Meiler
7017 Flims Dorf
Telefon 081 911 18 61

90339/11185



Meln Ziel SAVOGNIN

Willkommen im Nandro-Team

Erleben Sie den Winter in einer herrlichen Skiregion und bei einer vielseitigen Tagesarbeit (08.00-17.00 h) in unseren SB-Bergrestaurants.

Ab sofort bis Mitte April 1997 suchen wir

Koch/Köchin
(abgeschlossene Kochlehre)

Zimmer im Tal vorhanden.
Gratis-Benützung der Bergbahnen in der Skiregion Savognin.



**Nandro-
Bergrestaurants**
7460 Savognin Telefon
081 684 21 27

GASTHOF ZUM ENGEL



Suchen Sie eine neue Herausforderung oder einen beruflichen Wiedereinstieg, wo Sie Ihre vielseitigen Kenntnisse in die Tat umsetzen können?

In unserem charmanten Gasthof, im Einzugsgebiet von Basel, wird per Februar/März 1997 die Position 50% für eine/n

Hotelsekretär/in

frei. Wir bieten Ihnen eine interessante, verantwortungsvolle und selbständige Tätigkeit in angenehmer Atmosphäre. Ihr Aufgabenbereich umfasst: die Führung der Réception, das Rechnungswesen, ferner die Gästekorrespondenz und die allgemeinen Sekretariatsarbeiten.

Wir wünschen uns eine initiative Persönlichkeit mit gutem Fachwissen, die auch in hektischen Zeiten die Übersicht behält; ein Organisationstalent, das Freude am Umgang mit Menschen hat. Sprachkenntnisse (E, F), Erfahrungen mit Microsoft Word for Windows und Excel sind erwünscht.

Sind Sie die Persönlichkeit, die mich unterstützen und kompetent vertreten kann? Dann bin ich gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Marie-Eve Martinelli
Gasthof zum Engel
Hauptstrasse 22
4143 Dornach

90272/333018

Hotel Villa Magliasina

★★★★

Idyllisch gelegenes Tessiner Landhaus mit 28 Zimmern, Restaurant, gedeckter Terrasse, Garten-Bar, Bankett- und Seminarräumen.

Für unser typisches, sehr persönlich geführtes

Ristorante Magliasina

suchen wir, zur Ergänzung unserer Mitarbeiterfamilie, per 1. März oder nach Übereinkunft für die Sommersaison 1997

Servicefachmitarbeiter (w/m) und Jungköche (w/m)

Wenn Sie freundlich, kommunikativ und engagiert sind, eine fröhliche Ausstrahlung haben und ausserdem top-professionell arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Familie Annette und Andrea Zanetti
Telefon 091 611 29 29

Hotel Villa Magliasina
Via Vedeggi 38, 6983 Magliaso

90285/23604

**KORNHAUS
KELLER**
Restaurant -
Le Grand Café

**Herzlich willkommen
im Kornhauskeller**

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Barman/Barmaid für unsere Loube-Bar

Sind Sie eine interessante Persönlichkeit mit Barerfahrung?

Ist Ihre Muttersprache Deutsch, und beherrschen Sie zudem Fremdsprachen?

Verwöhnen Sie gerne unsere internationale Kundschaft?

Freuen Sie sich über 6 Feiertage, 5 Wochen Ferien und 42-Stunden-Woche?

Dann erwarten wir Ihre Bewerbung!

Frau Karin Bähler
Kongress + Kursaal Bern AG
Postfach, 3000 Bern 25
Telefon 031 333 10 10

90244/4405



seit 1865

INNERE ENGE Hotel • Restaurant

Arbeiten, wo Gäste sich wohl fühlen
Arbeiten, damit Gäste sich wohl fühlen

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per 1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung

Réceptionistin/ Anfangsréceptionistin

Sind Sie sprachgewandt (D, F, E), belastbar, arbeiten gerne selbständig und verfügen über EDV-Kenntnisse (Fidelio), so freuen wir uns über Ihre mündliche oder schriftliche Bewerbung.

Hotel Innere Enge
Frau J. C. Kaderli oder Frau P. Seif
Engenstrasse 54, 3012 Bern
Telefon 031 309 61 11

90327/4359



BERGHOTEL SCHATZALP

Da arbeiten, wo andere Ferien machen?
- In einer phantastischen Umgebung mit einem tollen
Freizeitangebot direkt vor der Tür!

Ins Restaurant Schatzalp suchen wir ab sofort

Service Mitarbeiter/in

mit guten Fach- und Sprachkenntnissen

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und geben Ihnen auch telefonisch gerne weitere Auskünfte.

Berghotel Schatzalp
Monica und Marc Demisch, Direktion
7270 Davos Platz

Telefon 081 413 83 31, Fax 081 413 13 44

90301/9474

Schloss-Hotel

SWISS CHALET

Wir, ein bekanntes ****-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams auf März/April 1997

- Réceptionist/in - Koch - Hofa

Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle wissen, so schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Bitte verlangen Sie Herrn Alois Seeholzer.

CH-6402 Merlischachen/Luzern
Propri. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041 850 02 50
Fax 041 850 02 52



90354/2392



Im Engadin, dem
schönsten
Hochtal Europas!

Erstklasshotel**** mit 130 Betten, Appartements, Jugendspeisesaal, Restaurant, Bar, Terrasse, modernste Wellness- und Fitnessanlage

bietet engagierten, qualitätsbewussten und kontaktfreudigen Menschen attraktive Arbeitsplätze in angenehmer Ferienatmosphäre.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung vielleicht gerade Sie!

Réceptionistin
mit Erfahrung in der Hotellerie

Portier

mit Erfahrung und guten Deutschkenntnissen, auch für die Ablösung des Nachtportiers.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Hotel Edelweiss
Herr R. Brügemann
CH-7514 Sils Maria
Telefon 081 826 66 26
Telefax 081 826 66 55

90308/31259

Adecco HOTEL

CHEF DE PARTIE

Eine Privatbank in Zürich sucht den jungen, qualitativ einwandfrei arbeitenden jungen Berufsmann mit der Ambition, sich nach oben zu kochen. Sie lieben Ihren Beruf, sind zwischen 22 und 25 Jahre jung und möchten trotz Gastronomie auch den Abend und ein freies Wochenende genießen können. Gute Anstellungsbedingungen, ein kleines Team und eine schöne Arbeitsumgebung erwarten Sie. Zögern Sie nicht und rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Keller

CHEF DE PARTIE

Für ein rustikales, originell eingerichtetes Gourmetrestaurant und Hotel in der Umgebung von Luzern suchen wir per Anfang Januar versierte Chefs de partie. Kochen Sie mit viel Liebe zum Detail und haben Freude an schön angerichteten Tellern? Nebst einem marktfrischen und aussergewöhnlichen Speiseangebot bietet dieser Betrieb eine familiäre Atmosphäre, in der Sie Ihr menschliches und fachliches Potential entfalten und viel Neues dazulernen können. Rufen Sie mich an.
Luzern, Herr Fehlmann

Adressen und Telefonnummern
auf der vorhergehenden Doppelseite



In unser A-la-carte- und Bankett-Restaurant oberhalb von Winterthur, (110 Innen-, 280 Terrassenplätze) mit herrlicher Aussicht auf die Stadt, suchen wir per 18. Februar 1997

Servicefachmitarbeiterin

in ein Team von 6 Kollegen/-innen

jungen, initiativen Sous-chef

Es erwarten Sie:
eine interessante, ausbaufähige Stelle (Küchenchef) ein Team von 8 Mitarbeitern in der Küche moderne, sehr gut ausgerüstete Arbeitsräume geregelte Freizeit (Mo./Di. geschlossen, Betriebsferien im Februar und Oktober) auf Wunsch Zimmer im Personalhaus.

Wir erwarten von Ihnen:
Begeisterung, Kreativität, Teamgeist, Freude am Beruf die Bereitschaft, Bewährtes und neue Ideen zu verbinden motivierte Mitarbeiterführung grosse Belastbarkeit, positive Stressbewältigung.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Familie Thür,
Restaurant Goldberg, 8400 Winterthur,
Telefon 052 242 82 53.

90305/130150

Schloss Wartensee
Tagungs- und Begegnungszentrum
Postfach, 9400 Rorschacherberg
Telefon 071 858 73 73
Telefax 071 858 73 70



Schloss Wartensee, im Besitz der evangelisch-reformierten Kirche des Kantons St. Gallen, an einmaliger Lage über dem Bodensee gelegen, wurde nach umfassender Renovation im August 1996 wiedereröffnet.

Für unseren lebhaften Tagungs-, Seminar- und Bankettbetrieb mit 200 Sitzplätzen und 62 Betten suchen wir

Betriebsassistent/in

Neben der Stellvertretung des Betriebsleiters führen Sie selbständig gewisse Teilbereiche von Schloss Wartensee.

Wir stellen uns eine kundenorientierte, selbständige und flexible Persönlichkeit vor, mit einem gesunden Mass an Durchsetzungsvermögen.

Idealerweise verfügen Sie über einen Abschluss einer Hotelfachschule oder eine Berufsunterlehre im Gastgewerbe mit anschliessender Weiterbildung sowie einige Jahre Praxis.

Sind Sie interessiert, dann richten Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn P. Wickli, Betriebsleiter, welcher Ihnen auch für weitere Auskünfte zur Verfügung steht.

P 90258/109533

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**

Jules Verne
PANORAMA BAR

heisst die unter der Sternwarte und in unmittelbarer Verbindung zur Brasserie LIPP stehende, stimmungsvolle Panorama-Bar. Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für die Position als

stellvertretender Bar-Chef
sowie
Bar-Mitarbeiter/in
(Vollzeit und Teilzeit)

eine erfahrene, dynamische Persönlichkeit, die guten Kundenkontakt und gute Stimmung zu pflegen versteht. Sie sind ein Mitdenker und Mitgestalter und verstehen es, das tägliche Geschäft wie auch Aktivitäten zu organisieren und konsequent durchzuführen, dann reservieren Sie sich eine nicht alltägliche Aufgabe.

Sind Sie interessiert, dann richten Sie Ihre Anfrage samt Bewerbungsunterlagen an Sébastien Jaeger, Personalchef, oder J.-G. Bratschi, Direktor.

90269/41297

Urania Restaurant AG
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 15 65

al pontile

RISTORANTE AL PONTILE an der Seepromenade von Ascona sucht per sofort oder später junge, fröhliche

Servicefachmitarbeiter/innen
sowie
Commis di cucina

Ihre Bewerbung richten Sie bitte telefonisch oder schriftlich an:

RISTORANTE AL PONTILE
Familie Gaedeke
P.G. Motta 31, 6612 Ascona
Telefon 091 791 46 04, Fax 091 791 90 60

ascona
90267/2194

Willkommen
in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen ab Anfang Februar 1997 für unser Stadrestaurant «7-Stube» erfahrene/n

**Servicefachangestellte/
Kellner**

(Ausländer können nur mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.)

Bitte rufen Sie unsere Frau S. Rohrer oder J. Hani (zwischen 17 und 20 Uhr) an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

SWISS INTERNATIONAL HOTELS
Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

im Hotel Bern
ALPINE CLASSICS
HOTELS OF SWITZERLAND

90274/6693

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in (D, E)
mit Ablösung der Bardame
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Réceptionisten/-in (D, E)
(CH, C- oder B-Bewilligung)

Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Café Piano Bar
CONCERTINO
Restaurant & Piano Bar
CHAMPAGNEREF
CASABLANCA Bar
COSMOPOLITAN
Conference Room
BOARDROOM
NEPTUN'S Terrace

THE **Central**
PLAZA-HOTEL

Internationales ****-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Cafés-Piano-Bars, Terrasse.

Rufen Sie uns an: 01 251 50 02, Mo.-Fr. 9.30-11.30 und 16.00-17.00 Uhr, (Frau Weber, Personal Koordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin), oder schreiben Sie uns.

Central Plaza Hotel
Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich

90281/40070

als Sales & Marketing-Assistentin

- haben Sie die gesamte Administration dieser Abteilung voll im Griff. Kommunikation in verschiedenen Fremdsprachen, ob mündlich oder schriftlich, gehört zu Ihren bevorzugten Aufgaben
- unterstützen Sie Ihre Chefin aktiv und kreativ bei der Planung und Umsetzung von Verkaufs- und Marketingaktivitäten
- bereiten Sie Produktpräsentationen und gelegentliche Verkaufstreffen in der Schweiz professionell vor und führen diese kompetent durch.

als Personal-Assistentin

- liegt ein Schwerpunkt Ihrer Tätigkeit in der Mitarbeiterrekrutierung und -betreuung
- kennen Sie sich aus im Verkehr mit Behörden, Sozialversicherungen und anderen Ämtern
- beherrschen Sie WINDOWS 95 (Word 6.0 und Excel 7.0)
- haben Sie fundierte Kenntnisse der Lohnverarbeitung mittels EDV; wir arbeiten mit MIRUS
- kommunizieren Sie ausgezeichnet in Italienisch (mündlich und schriftlich) und haben gute Kenntnisse in Französisch und Englisch

Beide Damen zeichnen sich aus durch ein sicheres, gewinnendes Auftreten, durch eine teamorientierte Persönlichkeit und durch Ihre Freude an der komplexen Welt der Hotellerie, in welcher Sie sich wohl fühlen.

Sind Sie an einer dieser anspruchsvollen Aufgaben interessiert? Dann wird Ihre vollständige Bewerbung mit Spannung erwartet im

BADRUTTS PALACE
HOTEL ST. MORITZ
A member of The Leading Hotels of the World

Badrutts Palace Hotel, CH-7500 St. Moritz
Kurt Altorfer, Personalleiter
Telefon Hotel 081 837 10 00 / Telefon direkt 081 837 26 12

90313/30944

Sie ist eröffnet – unsere Felsen-Therme!
Und der Erfolg sprengt all unsere Erwartungen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort noch folgende Mitarbeiter/innen:

Felsen Therme: **Disponentin für unsere Badeskate**
(auch Teilzeiter/in)

Arvenrestaurant Chessi: **Servicemitarbeiter/in**

Bergrestaurant Gadastatt: **Koch**

Hotel Therme: **Nachtportier**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns an – miteinander reden ist immer gut.

Herzlich: Ihre Sibylle und Danilo Meyer, Gastgeber

Vals – falls Arbeit auch Spass machen darf!
90331/35580

THERME VALS

Hostellerie **ALPENROSE**
Schönried / Gstaad

REUNIS & CHATEAUX

Wir suchen
Chef de rang
mit Erfahrung
für unser gepflegtes Erstklasshotel im schönen Saanenland.

Fam. M. von Siebenthal
3778 Schönried
Telefon 033 744 67 67

90317/92549

★ ★ **Krone-Garni-Limmatqual**
Ihre neue Arbeitsstelle im Herzen von Zürich?

– Wir suchen –

Anfangsreceptionist/in
oder **Praktikant/in**
– Eintritt nach Vereinbarung –

Wir bieten:

- abwechslungsreiche Tätigkeit an der Front unseres traditionsreichen Stadthotels mit regelhaften Dienst- und Freitagen.

Wir erwarten:

- eine **topmotivierte Persönlichkeit** mit guten Sprachkenntnissen in D/E/F, die gerne abends arbeitet.

Gerne berücksichtigen wir auch Ein- oder Umsteiger für unser kleines, dynamisches Team.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel Krone-Limmatqual
Raymond Kronig, Direktor
Limmatquai 88
8001 Zürich

90249/40592

Leo's Lindenhofkeller
IM HERZEN VON
★ ZÜRICH ★

Welcher initiative Jungkoch und erfahrene Chef de partie sucht eine neue, anspruchsvolle Herausforderung in Jahresstelle, per 1. März oder nach Vereinbarung als

Saucier
und
Commis de cuisine

Sie bevorzugen in einem kleinen, jungen Gastroteam zu arbeiten. Sie lieben das kreative, marktorientierte Kochen. Sie sind belastbar und möchten mitentscheiden. Senden Sie Ihre Bewerbung, oder rufen Sie mich an.

Rôtisserie Leo's Lindenhofkeller
René Hofer, Pfalzgasse 4,
8001 Zürich
Telefon 01 211 70 71
Samstag, Sonntag & Feiertage geschlossen
90315/130559

Bergrestaurant Bachtel-Kulm,
1115 m, oberhalb Hinwil,
Zürcher Oberland

Wir suchen auf den 1. März, evtl. 1. April

1 Hilfskoch/-köchin
1 Küchenburschen

in unser gutfrequenziertes Ausflugsrestaurant: Auf Wunsch Zimmer im Haus. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

R. Hurschler, Restaurant Bachtel-Kulm, 6342 Wernetshausen
Telefon 01 937 33 88

90313/80055

Hotel Restaurant Panorama
3656 Aeschlen bei Stigiswil

Für unser gutfrequenziertes Hotel-Restaurant über dem Thunersee suchen wir auf 1. Februar 1997 oder nach Übereinkunft in modern eingerichtete Küche eine/n

Koch/Köchin
sowie
Küchenhilfe
in kleine Brigade

Weitere Auskünfte erteilen wir gerne in einem gemeinsamen Gespräch. Wenden Sie sich bitte telefonisch oder schriftlich an

Frau M. Ganter, Hotel Panorama
3656 Aeschlen
Telefon 033 251 31 31 oder
Fax 033 251 31 27

90309/442

Originalen • Individuell
Persönlich

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1989 unser Spezialgebiet.

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

**Sous-chef/
Chef de partie/
Commis de cuisine**

Saucier/Garde-manger/Entremetier/Tourmant, Jahres- oder Saisonstellen, ganze Schweiz

Pâtissier
Jahres- oder Saisonstellen, ganze CH

Servicefachleute
diverse Jahres- oder Saisonstellen ganze Schweiz, Hotel/Pubs/Restaurants

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

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

0 90303/932824

Le piment d'une idée ...

Genève
MÖVENPICK HOTEL

4 Sterne Plus, 350 Zimmer,
1 traditionelles Mövenpick Restaurant, 1 Brasserie,
1 Selbstbedienungsrestaurant typ "Marché", 1 Japanisches Restaurant,
1 Cocktail-Bar, 18 Bankettsäle (450 Personen-Kapazität) sind dazu bestimmt, die hohen Anforderungen unserer Gäste zu befriedigen.

WIR SUCHEN:

TEPPAN-YAKI KOCH
SUSHI-SASHIMI KOCH

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen z.Hd.Fr. Sophie Proz, Personalassistentin
HOTEL MÖVENPICK,
CP 550, 20 route de Pré-Bois
1215 GENÈVE
Tél. 022 717 16 24

90292/926450

MÖVENPICK

SCALA
RESTAURANT CAFE

Zur Ergänzung unserer Brigade suchen wir per sofort eine/n

Service-mitarbeiter/in

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und freuen uns, Sie bei einem Gespräch persönlich kennenzulernen.

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

DAVOS
DA 90306/9334

Waldmannsburg, Dübendorf ZH

Erstklassige Küche
saisonal-regional-frisch
Die Spitzenweine der Schweiz

Wir suchen per 1. März 1997 eine/n à-la-carte-versierte/n

Servicefachfrau/-mann
mit Stil und Pfiff, mit natürlichem Flair für echte Gastlichkeit und mit viel Lust am aktiven Verkaufen.

Interessieren Sie weiter: zeitgemässe Rahmenbedingungen und interne (Wein-)Ausbildung, dann melden Sie sich bei den Burg-Wirten:

Peter Aegerter und Ruedi Frei
Restaurant Waldmannsburg
Dübelsstein, 8600 Dübendorf
Telefon 01 821 10 22

90263/247278

DOMINO GASTRO
Aargau Ost:

Service m/w (April 1997)
in italienisches Spitzenrestaurant

Bardame mit Pfiff und Charme
Arbeitszeit Mo.-Fr., sehr gepflegte Ambiance

Küchenchef für 4-Mann-Crew,
klassisches Angebot

Aargau West:
Aide du patron m
Hauptsächlich Front/Verkauf

Bardame
mit Gefühl für Stammgäste,
gepflegter Betrieb

Serviceangestellte w
in Dorfrrestaurant mit Stammgästen

2 Chefs de service
in Grossrestaurant, Grossraum Olten

LU/AG/SO
Chefs de partie
für verschiedenste Betriebe und Anforderungen

062 842 48 31
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

90260/14524

acti gastro

Für ein ***-Hotel am Lac Léman suchen wir im Auftrag eine

Gästabreuerin

Réceptions-, Service-, PC- und Gästeanimationserfahrung wären von Vorteil für diese interessante, verantwortungsvolle Aufgabe. Sie sind 22 bis 35 Jahre jung und sprechen sehr gut Schweizerdeutsch? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre ausführliche Bewerbung mit Foto zu senden! (Auch 80 % möglich).

Activ Gastro GmbH
Balmfluhstrasse 19, 4515 Oberdorf SO
Telefon 032 622 60 80

P 90206/38647



Rustikales, gemütliches ****-Ferienhotel 120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage und grosse Sonnen-terrasse!

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort noch folgende einsetzfreudige und aufgestellte Mitarbeiter:in:

Commis de cuisine Office-Angestellte

(mit Zimmerablöse)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Hotel Albeina
Heidi Alder, Personalbüro,
7252 Klosters Dorf
Telefon 081 423 21 00

90209/971

Liebe Desirée,

oder wie auch immer Sie heissen - wir brauchen Sie. Wir tun doch im Leben nichts so lange wie arbeiten, und die Arbeit in der gehobenen Gastronomie ist hart, manchmal sehr hart, und die Tage lang - da wollen wir doch wenigstens Freude haben daran, - Freude, wenn wir unserem Stammgast, Herrn Oberholzer mit ansteckender Begeisterung erzählen, dass der empfohlene Wein an den steilsten Hängen am Rheinufer gewachsen ist und der Rebbauer Hansueli jeweils verschiedene hohe Absätze trägt, weil er den ganzen Tag schräg im steilen Hang steht, - Freude, wenn wir genussvoll die frische Hummerraviolisauce probieren, welche Pierre morgen aufs Menu setzt - Freude, wenn Frau Müller unsere ausgewählte Blumen-dekoration lobt, weil wir sie liebevoll arrangiert und gepflegt haben, - Freude, wenn Heinz der Kollege aus der Weinstube das neue Kleid lobt, - Freude, wenn wir nach Feierabend lustvoll eine kleine Zigarre rauchen und uns auf den nächsten Tag freuen, weil die Zusammenarbeit mit diesem Team halt einfach wirklich Freude macht und sicher auch Freude, weil sich die erarbeitete Erfahrung im gepflegten à la Carte-Service, genauso wie der Weinfachkurs in Wädenswil, oder die Sprachaufenthalte im Ausland, auszuzahlen beginnen. Wir haben Freude, wenn Sie sich angesprochen fühlen und uns Ihre Bewerbung senden.

Peter Bruns & Heinz Cäs

GOETHE-STÜBLI
in Kaiser's Reblaub

Glockengasse 7 8001 Zürich

TESSIN, Nähe Ascona/Locarno

Mit einmaligen Produkten des Südens anspruchsvolle Gäste zu verwöhnen, für das benötigen wir zur Vervollständigung unserer kleinen Küchenbrigade

Commis de cuisine Jungkoch/-köchin Chef de partie

Anfangstermin: 15. März.

«Da Agnese»
Hotel Rist, Statione
6655 Intragna
Telefon 091 796 12 12

90334/7841

RESTAURANTS DE LA MAISON DES HALLES



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

Suchen per Ende Januar 1997 oder auf Vereinbarung

Koch (m/w) Demi-chef de partie/ Chef de partie

für Brasserie und Restaurant gastronomique

- CH, B- oder C-Bewilligung bevorzugt.
- F-Kenntnisse notwendig.

Vollständige Unterlagen an:

Albert Reichl, eidg. dipl. Küchenchef.
90292/2655



Schloß Schadau Thun

Ganzjährig geöffnet

sucht...

als Ergänzung in unser junges, leistungsstarkes Serviceteam eine

Servicefachangestellte

oder einen

Restaurationskellner

per 1. März 1997 evtl. nach Vereinbarung.

Diese Jahresstelle oder Saisonstelle bietet Ihnen optimale und attraktive Bedingungen an.

Ihre Bewerbung erreicht uns an:
W.H. Zimmermann
Schloss-Restaurant Schadau
3600 Thun
oder Telefon 033 222 25 00

90320/60593



Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen

Jungkoch

Ihre Trümpfe:
Freude am Kochen und die Bereitschaft, Neues zu lernen
Teamegeist und Begeisterungsfähigkeit
Erfahrung in der A-la-carte-Küche
Belastbarkeit und Sportgeist.

Unsere Trümpfe:

abwechslungsreiche Arbeit
moderne und neugestaltete Küche
nette Chefs und freundliche Mitarbeiter
preisgünstige, möblierte Personalzimmer.
Sind Sie interessiert, dann senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto, oder rufen Sie uns einfach an.

HOTEL SCHILLER LUZERN
Beatrice Büttler
Pilatusstrasse 15, 6002 Luzern
Telefon 041 210 55 77

P 90214/23299

GASTHOF ZUM SCHÜTZEN



im Schachen, Aarau
Ruth + Hans Schneider

Für unseren gepflegten Gasthof am Rande der Stadt Aarau suchen wir per 31. März 1997 oder nach Vereinbarung

Chef saucier

Sie: - sind kreativ, dynamisch, einsetzfreudig und flexibel
- haben Erfahrung im Bankett- und A-la-carte-Service

Wir bieten: - angenehmes Arbeitsklima in jungem Team (12-Mann-Brigade)
- Illren Aufgaben entsprechende Kompetenzen
- langfristiges Engagement (erwünscht).

Spricht Sie diese interessante Position an? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an

Herrn Hans Schneider
Gasthof zum Schützen
5000 Aarau
Tel. 062 823 01 24, Fax 062 822 00 53



90209/9550

Mehr über people im marktplatz



Eingebettet in den friedlichen Glarner Alpen, umgeben von Natur und Kultur, liegt das moderne Berggasthaus Richisau.

Einem versierten

Koch

biете ich die Möglichkeit, ab Frühjahr 1997 seine eigene Küche zu führen. Eintritt ab Ende März möglich.

Eine junge Crew erwartet für eine achtmonatige Sommersaison einen aufgestellten Küchenkünstler, der mit zwei Mitarbeitern auch im hektischen Sommer den Überblick nicht verliert!

Ich freue mich auf unseren ersten Kontakt

Peter Sauter
Lerchenstrasse 1
8754 Netstal GL

90333/273821



Berner Oberland / Thunersee

Das führende Haus am Thunersee mit 77 Zimmern und grosser Restauration, traumhaft schön am See gelegen, sucht für lange Sommersaison 1997 ab Ende März noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:

Chef de brigade (D/E/F)
Chef de rang (D/E/F)
Chef de rang (D/E/F)
mit Bar-Erfahrung

Küche:

Commis saucier
Commis pâtissier
Frühstückskoch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis- und Kopien und Foto.

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Personalabteilung
3658 Merligen-Interfaken



BEATUS-MERLIGEN

3658 Merligen-Interfaken Tel. 033 252 81 81

90262/4520



Wir sind ein gut eingeführtes 50-Betten-Hotel mit einem umfassenden Restaurations- und Seminarangebot. Das Hotel liegt direkt am See, in der romantischen Horwer-Bucht.

Wir suchen kreative Fachleute für die nächste Sommersaison

CHEF DE PARTIE
ab 01.04.97

CHEF PÂTISSIER
ab 01.05.97

COMMIS DE CUISINE
ab 01.05.97

RESTAURATIONSTOCHTER A la carte kundig

Interessenten senden bitte ihre Bewerbung mit den Unterlagen an

Hans Unternährer

90229/718

R. & H. Unternährer

Gasthof Adler 8427 Rorbas ZH

In unser gepflegtes Speiserestaurant (zirka 10 Autominuten vom Flughafen Kloten entfernt) suchen wir

junge, deutschsprachige

Commis de cuisine m/w
(Jahresstelle CH, C, B)

Interessieren Sie sich für diese Stelle, telefonieren Sie uns!

A. + W. Lindauer

Telefon 01 865 01 12
Telefax 01 876 02 16

90236/29122



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

Für sofortigen Eintritt oder nach Übereinkunft suchen wir:

Anfangsreceptionistin Alleinkoch

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

90176/40860

FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar Kongresszentrum

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

Küche:

- Chef saucier
- Chef entremetier
- Chef garde-manger
- Pâtissier
- Commis de cuisine

Service:

- Servicefachangestellte
- Buffetedame

Réception:

- Réceptionistin
- Réceptionspraktikant (m)

Hauswirtschaft/Etage:

- Zimmermädchen
- Hausmädchen

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

Personalbüro, Frau J. Rogger,
6363 Fürigen, Tel. 041 610 00 60



90302/1932

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

- Serviertochter - Buffetedochter

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

87005/38521

Für unser Restaurant/Bar/Gartengrill suchen wir junge, verantwortungsbewusste, fachkundige, aufgestellte

Servicefachangestellte

welche mit Elan und Freude ihren Beruf ausüben möchte.

Wir bieten: Samstag und Sonntag frei 3 1/2-Zimmer-Wohnung mit Balkon Top-Salär.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Restaurant Bernier
5432 Neuenhof
Telefon 056 406 1992
Fax 056 406 45 98

Verlangen Sie Herrn Hanspeter Berner.
90239/38705

christiania hotels

das ZEMMANN

Sporthotel ****

Für die Wintersaison 1997 suchen wir für noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Restaurant:

Restaurations-tochter/Kellner

Küche:

Commis de cuisine

Etage:

Portier

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

Christiania Hotels
Dir., Fam. K. Franz
CH-3920 Zermatt
Telefon 028 967 19 07



90015/38946

HOTEL-RESTAURANT



FL-9490 VADUZ
Fürstentum Liechtenstein
Tel. 075 232 03 13
Fax 075 233 11 59

Wir suchen für unseren lebhaften Betrieb im Herzen von Vaduz ab 1. Februar 1997 eine

Réceptionistin

mit PC-Erfahrung und Kenntnissen in E/F sowie eine freundliche

Servicefachangestellte

mit Fremdsprachenkenntnissen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Herr und Frau Deufel, Direktion
90277/53394

Verkaufsstellen in der



MARCHÉ DE L'EMPLOI

Restaurant La Côte à Corin-Sierre
 Michelin, Gault et Millau
 cherche
chef de partie
commis de cuisine motivé
 Entrée à convenir.
 Faire offre écrite avec c.v. et photo à:
 Restaurant La Côte
 3960 Corin-Sierre
 Téléphone 027 455 13 51
 P 90286/31097

L'Hôtel Panorama**** à Villars
 cherche pour entrée immédiate:
1^{er} maître d'hôtel (F/D/E)
2^e maître d'hôtel
secrétaire-
réceptionniste (F/D/E)
assistant F & B

Postes à l'année pour suisse, permis
 B/C.

Offres complètes avec photo à:

Hôtel Panorama
 à l'attention de la direction
 1884 Villars

90286/158429

Le piment d'une idée...

Genève
MÖVENPICK HOTEL

4 étoiles Plus, 350 chambres, 2 restaurants
 traditionnels, 1 restaurant type "Marché",
 1 restaurant japonais,
 1 Cocktail-Bar, 18 salons de banquets

NOUS CHERCHONS:

CUISINIER TEPPAN-YAKI
CUISINIER SUSHI-
SASHIMI

Si vous êtes au bénéfice d'un permis
 de travail valable (B ou C), adressez
 vos offres à:

Hôtel MÖVENPICK
 Bureau du personnel 20, route de Pré-Bois
 CP 536 - 1215 GENEVE
 Tél. 022/717.16.24

MÖVENPICK

HOTEL ****
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX

CH-1820 Montreux/Suisse
 (021) 963 51 81, Télex 453 126/43, av. des Alpes

Nous cherchons pour entrée de suite
 et/ou pour la saison d'été à venir

Maître d'hôtel
chef de partie
chef de rang
personne dynamique pour
le marketing (F/D/A)
réceptionniste
 (F/D/A parlé et écrit indispensable)

stagiaire de réception
stagiaire night-auditor (F/D/A)
femmes de chambre
portiers

Nous attendons volontiers votre dossier
 complet.

90131/45578

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

**** SSH
 100 lits - Restaurant - Bar -
 Salons - Jardin

cherche pour tout de suite
 ou date à convenir

sommelier ou
sommelière

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



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



90291/18848



Hôtel ****

en Suisse romande
 Cherche une

ASSISTANTE
GOVERNANTE GENERALE

*Ce poste à responsabilités conviendrait à une
 jeune femme dynamique (24-28 ans) au
 bénéfice d'une formation hôtelière et
 possédant quelques années de pratique en
 qualité de gouvernante.*

*Nous demandons le sens de l'organisation,
 l'aptitude à diriger une importante équipe, de
 laisance dans les contacts ainsi qu'une bonne
 maîtrise de la langue anglaise.*

*Au sein d'un grand établissement moderne,
 nous vous offrons un travail très intéressant,
 varié et indépendant.*

*Nous attendons votre offre complète avec photo,
 sous chiffre 90 221 à hôtel revue, case postale,
 3001 Berne.*

Les étudiants de la

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

recherchent des

PLACES DE STAGE
SERVICE ou CUISINE

1. 2. 1997 (ou à convenir) - 31. 8. 1997

Téléphone 021 962 99 64
 M^{re} F. Mast

90234/383471

Nous sommes une entreprise de distribution de produits internationaux.
 Nos clients sont aussi bien suisses allemandiques, que suisses romands
 et suisses italiens.

Nous cherchons pour entrée tout de suite ou à convenir

délégué(s) commercial(s)

senior(s) et junior(s)

pouvant prouver capacités soit en interne ou externe dans la branche.
 Un collaborateur sérieux capable et entreprenant peut prendre contact
 avec nous pour un emploi stable et vivifiant.

Vous voudrez bien envoyer votre candidature manuscrite avec c.v.,
 photo, prétentions.

Toutes les candidatures seront étudiées confidentiellement et
 chacune recevra une réponse.

Faire offre à case postale 42, 1211 Genève 12.

90295/387749



Le plus grand marché
de l'emploi
pour la gastronomie,
dans votre

Votre poste à la
Société suisse des hôteliers



Nous souhaitons engager

une collaboratrice
ou un collaborateur

à plein temps, pour notre service de la formation continue
 en Suisse romande.

Cette activité requiert les qualifications et qualités suivantes:
 Connaissance des spécificités de la branche hôtelière et
 touristique. Intérêt et affinités pour les questions didactiques.
 Expérience et facilités dans les relations externes et
 publiques. Capacité de motiver et de mobiliser. Volonté
 de contribuer au développement de l'offre. Sens de
 l'organisation. Facilité d'intégration au sein d'une équipe
 jeune. Bonne compréhension de l'allemand, parlé et écrit.
 Age idéal: 28 à 38 ans.

Cette activité vous offrira: Une large autonomie dans
 l'organisation et l'administration des cours et séminaires,
 selon concepts établis, et dans les activités de marketing et
 d'acquisition. Un enrichissement professionnel dans le cadre
 de la collaboration interne. Le soutien de nos formateurs
 à Berne. Des possibilités de développement personnel et
 professionnel. Un lieu de travail au centre de Lausanne
 au sein d'une petite équipe qui vous attend avec plaisir.

Date d'entrée en fonction: A convenir.

Est-ce que ce sera votre poste à la Société suisse des
 hôteliers? Votre dossier complet, avec références pouvant
 être contactées, sera traité confidentiellement par
 M. Jean-Michel Illi, vice-directeur, Société suisse des
 hôteliers, case postale 872, 1000 Lausanne 9, qui se tient
 également à votre disposition pour tout renseignement
 complémentaire au téléphone 021 320 03 32.

(Il ne pourra être répondu qu'aux offres répondant
 strictement aux critères de qualification susmentionnés).

90215/64735

HÔTEL ****
LA PORTE
D'OCTODURE
MARTIGNY

nous cherchons

pour notre établissement comprenant 2 restaurants,
 2 terrasses, diverses salles de banquets et de
 conférences un

maître d'hôtel

Date d'entrée: début mars ou à convenir.

D'excellente formation avec quelques années de pra-
 tique. C'est aussi l'occasion pour un jeune profes-
 sionnel de continuer sa carrière et de s'investir dans
 une nouvelle position.

Nous demandons:

- personne dynamique, flexible et disponible
- autorité naturelle
- apte à motiver et de s'intégrer dans une brigade
 d'une quinzaine de collaborateurs
- langue française et allemande parlée
 (autres langues un atout)

Nous offrons:

- emploi motivant avec responsabilités
- cadre de travail agréable dans une ambiance de
 travail sympathique.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaire d'un
 permis de travail valable, renouvelable à l'année, sont
 priés de faire leurs offres à la direction, route du
 Grand-St-Bernard, 1921 Martigny-Croix, téléphone
 027 722 71 21.

Membre des Hôtels Seiler Zermatt!



90229/177210



Délai d'insertion
pour le marché de l'emploi:
le vendredi à 17 h

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Restaurant de bonne renommée sur la rive sud du lac de Neuchâtel

cherche:

– jeune cuisinier

dynamique, aimant son métier, pouvant développer la cuisine saine et du marché.

Ainsi qu'une

– jeune serveuse de métier.

Entrée fin février.

Faire offre sous-chiffre W 017-242697, à Publicitas, case postale 1064, 1701 Fribourg T.

P 90205/44300

Hôtel-Restaurant (Broye vaudoise) cherche jeune

chef de cuisine

créatif et ambitieux.

Bonnes connaissances des achats et de la gestion et parfaite maîtrise de la production.

Ainsi qu'une

sommelière

de préférence bilingue fr/all.

Faire offres sous chiffre D 196-797996, à Publicitas, case postale 571, 1401 Yverdon.

P 90259/44300

INTERNATIONALER STELLENMARKT

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben, so vergessen Sie nicht, dass Sie nur einmal die Gelegenheit geboten bekommen, einen ersten Eindruck zu machen!

Sie suchen eine Auslandsstätigkeit, dann muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein. Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/Diplome).

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

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

USA

Leben und Arbeiten ?

Green Cards für jedermann

Info-Tel. 041 - 282 04 54 24 Std.
Listrighalde 11, 6020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

POSTE EXCEPTIONNEL POUR UN PROFESSIONNEL DE L'HÔTELLERIE

Aimeriez-vous encadrer une équipe dynamique au sein de notre Etablissement genevois en qualité de

CHEF DE RÉCEPTION

Vous avez quelques années d'expérience dans la vente et l'hébergement avec l'habitude de gérer efficacement un groupe de collaborateurs.

Vous avez de l'aisance dans les contacts auprès d'une clientèle exigeante, le sens de la coordination, la capacité d'assurer des résultats performants dans un marché en pleine expansion.

Nous attendons votre offre complète avec c.v. et photo sous chiffre 90 338, à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
HOTELS & RESORTS

Für unsere Hotels und Resorts in Ägypten und Jordanien suchen wir nach Vereinbarung folgende Positionen:

Küchenchef (El Gouna, Luxor, Petra)
General Governante (Quseir)
F&B Manager (Cairo)
Pastry Chef (Luxor)

Von unseren zukünftigen Kollegen erwarten wir die entsprechende Ausbildung und einige Jahre Berufspraxis, gute Englischkenntnisse, viel Teamgeist, Belastbarkeit sowie kulturelles Verständnis.

Nebst Unterkunft und Verpflegung im Hotel offerieren wir Ihnen steuerfreies Einkommen sowie Schweizer Kranken- und Unfallversicherung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an die folgende Adresse:

Mövenpick Hotels & Resorts
Daniela Buchmüller
Zürichstrasse 106, CH-8134 Adliswil
Fax 0041 1 771 17 11

MÖVENPICK

STELLENGESUCHE

Engagierte und flexible 29jährige Hotelfachfrau, D. (Bewilligung B) mit mehrjähriger Erfahrung im In- und Ausland sucht neue Herausforderung im F&B, Catering, Verkauf oder Bankettbereich per Mitte März.
Offerten unter Chiffre 90323, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
90323/387756

Wir konnten manch personelle Engpässe in einigen Betrieben überbrücken.
Bei Unfall oder bei Ferien, wir springen für Sie ein, denn das neue Dienstleistungsunternehmen fürs Gastgewerbe kann man tage- oder wochenweise zu kostengünstigen Konditionen mieten.
Nähere Infos über:

Gastro Holiday Service
Telefon + Fax 052 242 57 40
90271/385183

Junger

Hofa-Konditor

31j., ledig, aus BRD, motiviert, begeistert für die CH, sucht neue, stabile Tätigkeit bei Kost und mit Logis und Aufenthaltbewilligung. Raum Basel/Berner Oberland/Zürich/Ostschweiz, ab Feb./ März. Bitte disk. über Telefon Berlin 030 - 4 455 342/039 754 - 21 625 (Löcknitz).
90238/387706

Qualifizierter

Küchenchef

aus Auslandsaufenthalt zurück, sucht neuen Wirkungskreis in Saison- oder Jahresstelle (ganze CH). Eintritt ab sofort möglich. Telefon 061 841 16 52 (ab 17 Uhr).
90081/386657

Die Möglichkeit, etwas zu erreichen, sucht

Hotelfachmann (30jährig)

im neuen Jahr als die Herausforderung. EDV-Front-Betriebsführungs-Erfahrung als Mitbringsel und eine gesunde Portion Ehrgeiz, um Ihre und meine Ziele zu erfüllen, sind meine Vorgaben.
Offerten unter Chiffre 90335, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
90335/281174

Hotelpersonal aus Holland

können wir Ihnen durchgehend vermitteln.

Inf.: Hermine Berkin
Hotelpersonalvermittlung
Telefon und Fax 091 648 16 21
90265/264741

Wer über die Branche Bescheid wissen will, liest die



Mehr über Konzepte im Marktplatz

Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr



WIPS Eggliuhstrasse 17, CH-4054 Basel
☎ 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

1997 could be YOUR year, so look now for new opportunities!

One of these jobs, among many others, could soon be YOURS, if you are a professional with international experience and not afraid to tackle a new challenge in a region which is economically booming, the

MIDDLE EAST

(Dubai - Abu Dhabi - Bahrain - Qatar)

and where some of the most prestigious hotels of the world can be found. Many new hotels are under construction, so there is a great demand for top qualified professional i. e. as

RESIDENT MANAGER

with proven experience in all fields of management in various large international hotels.

EXEC. HOUSEKEEPER

for very large operations, pre-opening experience is an advantage.

CHIEF ENGINEER

capable to take over area responsibilities.

CLUB MANAGER

to run an exclusive business Club, previous experience in restaurant and/or banquet management helps.

BEVERAGE MANAGER

an ideal position for someone with bar and/or night club experience.

Call us to get all necessary information or just send your application to:

90326/304913

WIPS Eggliuhstrasse 17, CH-4054 Basel
☎ 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

We are looking for the newly opened HA-CARMEL Isrotel in the national park in HAIFA, Israel, for a qualified

DIET COOK

(Chef de partie with additional apprenticeship or experience in diet cuisine)

who will be responsible for a very special sector of the kitchen, extremely important for our spa-hotel. If you are interested to meet with K. Waser, responsible Head Chef, who will be at the end of January in Switzerland to interview candidates, please phone us or send your complete application to:

ISROTEL RECRUITMENT OFFICE
c/o JCW Services, Waldhofstrasse 43
CH-4310 Rheinfelden
☎ 061 422 06 57 Fax 061 422 06 56



HOTEL BAD SCHACHEN

International bekanntes Sommersaison-Hotel allerersten Ranges, 200 Betten, direkt am Bodensee gelegen, sucht zur Ergänzung seines jungen Teams für die Saison von Mitte April bis Ende Oktober 1997 (Minimum 3 Monate) neue Mitarbeiter, die sich mit uns gemeinsam um das Wohl unserer Gäste bemühen wollen. Wenn Sie einen Sommer am Bodensee in einem renommierten Haus bei bestem Verdienst verbringen wollen, senden Sie uns bitte Ihre Unterlagen. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Wir stellen ein:

Empfangssekretärin
Hausdamenassistentin
Zimmermädchen
Hoteldiener

Chef de rang
Demi-chef de rang
Commis de rang

Chef de partie
Commis de cuisine

Bitte senden Sie Ihre ausführliche Bewerbung an Herrn Gustav Kämer

HOTEL BAD SCHACHEN
Bad Schachen 1
D-88131 Lindau (Bodensee)

Telefon 0049/8382/2980
Telefax 0049/8382/25390

90231/387570

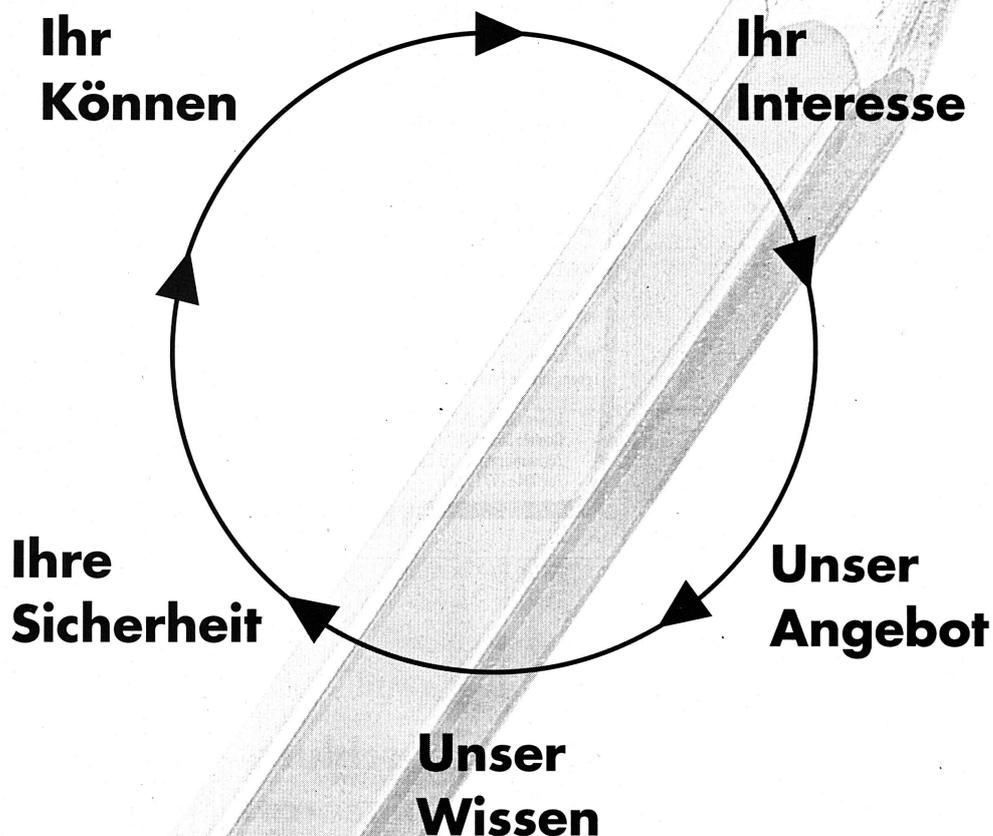


Schweizer Hotelier-Verein
Société suisse des hôteliers

Weiterbildung
Formation permanente

KURS NACH MASS

Sie bestimmen das Thema - wir erarbeiten das Kurskonzept.



3 Vorteile auf einen Blick:

- 1. Abstimmung der Kursinhalte auf Ihre Bedürfnisse**
- 2. Flexible Integration der Kursmodule ins Tagesgeschäft**
- 3. Direkter Transfer der Kursinhalte in die Praxis**

Für weitere Informationen setzen Sie sich bitte mit dem Weiterbildungsteam SHV in Verbindung. Telefon 031 370 41 11.