

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 40

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 489
 Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Destination Management 2
 Die Umsetzung von Destination Management stösst oft auf den Widerstand bestehender Strukturen.

TGV Paris-Zürich 5
 Die bessere Anbindung der Schweiz an das französische TGV-Netz soll den Incoming-Tourismus fördern.

HOTELLERIE

Viel Hotelpläne in Bern 7
 Es entspricht zwar nicht dem Klischee der Bundeshauptstadt, doch hotelmässig tut sich einiges in Bern.

Arbeitsgesetz 7
 Problematische Sozialpartnerschaft: Nach dem Gewerbeverband ziehen sich auch die Arbeitgeber zurück.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Mit dem Preis werben 13
 Zwölf Wirt in Muttens haben gemeinsam eine aufsehenerregende Aktion gestartet: «2 (Menus) für 1».

Kampf den Milben 17
 Luft in Räumen mit richtig gepflegten Teppichen enthält weniger Milbenallergene als in solchen mit glatten Böden.

HOTEL · TOURISME

Le café dans la chambre 20
 Nespresso a eu des contacts pour équiper les chambres d'hôtels de luxe de machines à café individuelles.

Kempinski sous la loupe 21
 Le groupe germano-thaï Kempinski, basé à Genève, est dirigé depuis deux ans par un Zurichois. Interview.

SHV · SSH · SSA

Schule und Betrieb 23
 Ein Grundsatz der Zusammenarbeit zwischen Schule und Betrieb ist die Kommunikation. Die Berücksichtigung der gegenseitigen Ansprüche und Wünsche ist dabei ein Anliegen. Teil 2 der Serie zum Lehrbeginn 1997 befasst sich mit dem Dialog zwischen Unternehmer und Lehrling.

Switzerland Destination Management

In Etappen realisieren

Die am Projekt Switzerland Destination Management beteiligten Partner haben sich für eine etappenweise Umsetzung von SDM entschieden. Primär soll eine Informations- und Buchungslösung für das Logement realisiert werden. Der Transportbereich wurde zurückgestellt.

STEFAN RENGGLI

Die Resultate aus dem Audit von Coopers & Lybrand zum Business-Case von SDM sind düster ausgefallen. Coopers & Lybrand hat zu vielen im Business Case getroffenen Schätzungen Vorbehalte angebracht. Hinter die optimistische Umstärkung, wie sie im Business Case festgehalten wurde, setzte Coopers & Lybrand ein besonders dickes Fragezeichen. Um die finanziellen Risiken einzuzugrenzen, hat sich das Steering Committee deshalb für eine etappenweise, pragmatische Umsetzung von SDM ausgesprochen.

In einem ersten Schritt soll die Informations- und Buchungslösung für den Bereich der Beherbergung (mit Schweregewicht Hotellerie) realisiert werden. Der Start erfolgt damit im für SDM ertragsstärksten Bereich. Im Sinne einer zusätzlichen Einschränkung will man sich vorerst lediglich auf die Märkte Schweiz und Deutschland beschränken. Auf das Buchungssystem soll über ein Callcenter sowie via Internet zugegriffen werden können. Eine Schnittstelle zu den CRS/GDS und ein Zugang für Reisebüros ist in dieser ersten Phase noch nicht vorgesehen.

Für den Aufbau der ersten Phase wurde eine Kerngruppe von Schweiz Tourismus, Schweizer Hotelier-Verein und Gastrosuisse eingesetzt, die jetzt rasch die Gründung der Firma SDM einleiten und einen Geschäftsführer als treibende Kraft einstellen soll. Die Partner der ersten Phase müssen gemeinsam noch die Finanzierung klären. Bis Ende Oktober soll ein Businessplan erstellt werden, der

als Basis für die Firmengründung dienen soll, erklärt der SDM-Projektleiter Michel Ferla. Die SDM-Partner hoffen, im Frühling, spätestens aber im Sommer 1998 operativ arbeiten zu können. Die Bereitstellung der technischen Lösung soll wie bis anhin von der Telecom/Swisscom gewährleistet werden.

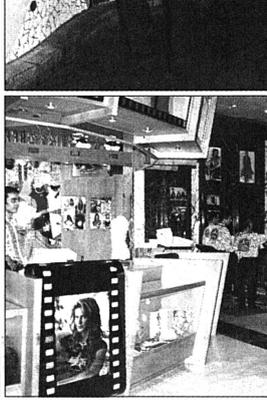
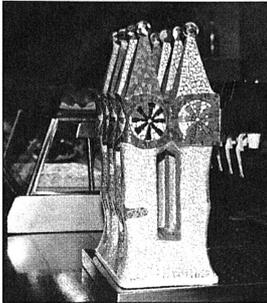
Transport und Packages später

In einer späteren Phase sollen zusätzliche Leistungen (Transport, usw.) integriert und die Eigenproduktion von Packages ermöglicht werden. Die Transportpartner Swissair und SBB haben besonderes Interesse am Touroperating-Tool, die SBB zusätzlich auch an der Anbindung an die weltweiten elektronischen Reservationssysteme, was Bestandteil der zweiten Phase sein wird. Bis dahin ziehen sich die beteiligten Transportpartner Swissair, SBB und Postauto Schweiz auf eine Art Beobachterstatus zurück, der allerdings noch nicht genau definiert ist. Mit den Partnern der zweiten Phase soll vorderhand ein «Memorandum of Understanding» formuliert werden, erklärt dazu Ferla. In dieser zweiten Phase sollen dann auch weitere Märkte in SDM integriert werden. Schlussendlich soll nach wie vor die Komplettlösung SDM realisiert werden, wie sie ursprünglich projektiert war. Der Zeitpunkt der zweiten Etappe ist bislang nicht fixiert. Nicht von der Hand zu weisen ist allerdings das Risiko, dass im Falle eines nur mässigen Geschäftsganges von «SDM light» die Vollversion von SDM definitiv vom Tisch sein könnte.

Weitere Auswirkungen

Mit dieser Etappierung kann das Investitionsbudget und damit auch das Risiko für die beteiligten Partner reduziert werden. Wie viel billiger jedoch die abgespeckte erste Variante gegenüber der Vollversion sein wird, dazu existieren offenbar noch keine verlässlichen Zahlen. Grössere Einsparungen werden erwartet durch das Zurückstellen des Touroperating-Tools mit GDS-Anbindung (mindestens 3 bis 4 Millionen Franken). Seite 3

FBMA-Reise, Barcelona



Gastro-Design mit «Gaudi»

Antonio Gaudi hat nicht nur Wohnhäuser und eine imposante Kathedrale in Barcelona errichtet. Sein Baustil und die Epoche des Jugendstils prägen heute markant die Innenraumgestaltung der Restaurants. Es war speziell die «Hardware» der Gastro-Branche Barcelonas, welche die 46 Teilnehmer der Food and Beverage Management Association bei ihrer Reise in die Metropole am Mittelmeer faszinierte: individuelle Fast-Food-Lokale,

Kombination stilvoller Restaurants mit Shops oder Shopelementen. «Corporate Identity» bei der Einrichtung. Der Mut zu kreativem Design und die Kunst, dieses dann ins rechte Licht zu setzen, garantieren die Ambiance. Aber ebenso Tradition ist in den Lokalen und Küchen Barcelonas gefragt. Authentische Restaurants wie das «Los Caracoles» ziehen die Gäste an und sind jeden Abend ausgebucht... (Fotos: Gudrun Schlenzeck) Seite 15

Kärnten

Hotelierfamilien bilden Holding

In Kärnten haben sich 11 Hotelierfamilien mit selbständigen Betrieben zu einer Kooperations-Holding zusammengeschlossen, der «Millstätter Hotel Kooperation». Unterstützt vom österreichischen Tourismusfond, der auch das Coaching besorgt, erzielen die Hoteliers eine gemeinsame Kostenreduktion bis zu 20%. Alle Betriebsdaten der Hotels werden zentral verwaltet, ein «fliegender Buchhalter» ist von Betrieb zu Betrieb unterwegs, und zwei Gärtner besorgen die Grünanlagen aller Hotels. Seite 9

Gästebefragung

Umfrage mit 2 Millionen Tischsets



Unter dem Patronat von Nationalratspräsidentin Judith Stamm stellten letzte Woche im Bundeshaus Monique R. Stiegel und Thomas M. Hübner die soeben lancierte Gästebefragung im Rahmen der Aktion «Allez-hopp CH-Gastronomie» der Öffentlichkeit vor. Die Befragung soll der Hotellerie wichtige Erkenntnisse liefern und zu neuen Taten anspornen. Andererseits sollen den Gästen bewiesen werden, dass sie und ihre Bedürfnisse ernstgenommen werden. Die Ergebnisse aus dieser Umfrage werden an der IGEHO '97 als Basis für die Themen der Forumsveranstaltungen dienen. Seite 13

Hébergement

Accroître l'attrait de la parahôtellerie

Lorsqu'on évoque le tourisme en Suisse, on pense immédiatement à l'hôtellerie. Or, la parahôtellerie, qui regroupe le tourisme rural sous toutes ses formes, le camping-caravaning et les centres de vacances, dépasse, en ampleur, l'offre et la demande strictement hôtelières. L'Office du tourisme du canton de Vaud, par son directeur Charles-André Ramseier, a tenté de rappeler cette réalité. Il a également tenu à évoquer certaines innovations susceptibles d'accroître à l'avenir l'attrait de la parahôtellerie. Page 19

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

micros SYSTEMS AG
 IHR PARTNER FÜR EDV-LÖSUNGEN IN DER GASTRONOMIE
 Micros Systems konzentriert sich ausschliesslich auf die Herstellung, den Vertrieb und den Service von Hard- und Software branchenorientierter Buchungs-, Abrechnungs- und Informationssysteme.
 EINE KASSEN-LÖSUNG ?
 -> MICROS TOUCH-SCREEN !
 Micros Systems AG
 Wiesenstrasse 10 A Tel. 01 733 74 50
 8952 Schlieren/ZH Fax 01 733 74 51
 89667/384595

Adecco
 HOTEL
 Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus
 Beachten Sie die aktuellen Stellenangebote in der «stellen revue».

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

VARIFLEX
 Das umweltfreundliche Hotel-Kartenschloss
 - ohne Strom
 - ohne Batterie
 - sofortige Umstellung bei Schlüsselverlust möglich
 REIN MECHANISCH
 STS Systemtechnik Schänis GmbH
 CH-8718 Schänis
 Tel. 055 619 68 00
 Fax 055 619 68 08

VSTD-Tagung in Luzern

Destinationen vor gesellschaftlicher Hürde

Die Bildung von Destinationen erfordert ein gesellschaftliches Umdenken. Angst, mit der Neustrukturierung Macht und Arbeitsplätze einzubüssen, erschweren Schritte in diese Richtung. Hier Informations- und Aufbauarbeit zu leisten, wird viel Zeit brauchen. Zu diesem Schluss kommen die Teilnehmer des VSTD-Seminars in Luzern.

CHRISTINE KÜNZLER

«Von der Idee zur Tat» wollen 113 Teilnehmerinnen und Teilnehmer schreiben. Die Tourismusfachleute lassen sich am VSTD-Seminar von den Referenten **Thomas Bieger**, Professor am Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der Universität St. Gallen und **Hansruedi Müller**, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern über Destinationsmanagement und Destinationsmarketing informieren. Doch bezüglich Begriffen herrscht auch nach den Ausführungen unter den touristischen Fachleuten noch nicht Einigkeit: Im Laufe der Tagung wird «Heidiland» einmal als Marke und einmal als Destination bezeichnet. Oder als beides. «Verschiedene Produkte können eine Marke, verschiedene Marken können eine Destination bilden», klärt Bieger auf. «Vieles ist unklar», fasst Müller zusammen. «Nur eines ist klar: Wir haben zu viele Stufen für den Gast.» Er rät deshalb, die Kräfte auf die Stufen «Leistungssträger, Subregion/Destination, ST/Destination Schweiz» auszurichten.

«Wir stehen vor einem Reengineeringbedarf», sagt Thomas Bieger. Dies aufgrund der Nachfrageveränderung und der Globalisierung. Mit der Umorganisation in Destinationen können, so Bieger, verschiedene Ziele erreicht werden: erhöhte Qualität, Kostenoptimierung und systematische Weiterentwicklung des Produktes. Basis für die Umstrukturierung müsse eine konsequente Ausrichtung auf die Kundenbedürfnisse und die dafür erforderlichen Leistungsprozesse sein.

Die Widerstände

Rund 20 bis 30 marktfähige Destinationen sieht Bieger für die Schweiz. Doch die Destinationsbildung stösst auf Widerstände. Nicht zuletzt in der Bevölkerung, wie das «Heidiland» zeigt: Die Einwohner von Bad-Ragaz wehren sich, weil sie nicht als «Heidiländer» abgestempelt werden wollen. Diesem Verlust der Identität gelte es vorzubeugen. Für Bieger ist der beste Weg, auf Verständnis zu wecken, die Professionalisierung – und damit Abgrenzung – der Dienstleistungskultur. Es gelte, sagt er, den Einwohnern bewusst zu machen, dass die Dienstleistungskultur und die Kultur der Zielgruppe zwei verschiedene Paar Stiefel sind. «Die nachhaltige strategische Entwicklung einer Destination ist ein öffentliches Gut», argumentiert er. Nicht einzelne Unternehmer, sondern kleine Zielgruppen setzen sich für die Gestaltung dieses Guts ein, sagt Bieger. Von Widerständen berichtet in der Arbeitsgruppe auch **Max Nadig**, VSTD-Präsident und Direktor Appenzelr Aargau Tourismus AR. «Jeder sieht nur sein Hotel, seine Bergbahn und vergisst, dass der Gast nur die Destination sieht.» Der Bas-



Roland Lymann, Erich Egli, Gottfried F. Künzi, Peter Feuz, Roland Huber und Urs Kamber (von links) diskutierten in Luzern über Destinationsmanagement.

Foto: Christine Künzler

ler Tourismusdirektor **Hans-Peter Ryhner** bezeichnet die Angst vor Identitätsverlust als «gesellschaftliches Problem», das sich nicht verändern lasse. Man rede von der Dienstleistungskette, aber nicht davon, dass sie nur so stark sei wie ihr schwächstes Glied, gibt er zu bedenken. «Alle haben Angst, zuviel zu verlieren. Wie können wir den Leistungsträgern zeigen, dass alle gewinnen können?». Das ist die Frage, die die Mitglieder der Arbeitsgruppe unter der Leitung von **Gottfried F. Künzi**, Direktor des Schweizer Tourismusverbands, in den Raum stellen. Eine mögliche Antwort gibt die Abteilungsleiterin von Voralberg Tourismus, **Brigitte Plomel**: «Nur Leidenschaft und Diktat führen zu Veränderungen.»

«Einfach mal anfangen»

«Let's do it – wir müssen einfach mal mit dem Destinationsmanagement anfangen», sagt ein Seminarteilnehmer und erntet damit Applaus. Fragt sich nur, wo man am besten anfängt. ST rät, zuerst ein Leitbild zu entwickeln, dann eine rollende Mittelwertplanung zu erstellen. Selber will ST mit Partnerschaftsseminaren zum Destinationsmanagement beitragen.

Hansruedi Müller skizziert Übergangsprozesse und unterschiedliche Strategien: Für lokale Tourismusvereine, die bereits schon heute Destinationen darstellen (z.B. Davos), heisst die Strategie «Ausdehnung». Lokale Tourismusvereine in der Umgebung von starken Destination können sich «anschliessen» und Regionen mit einem Netz kleiner Tourismusvereine «zusammenschliessen». Einzelnen Tourismusvereinen und Betrieben in weitgehend nichttouristischen Regionen (z.B. Zurzach) rät Müller, ein marktfähiges Leistungsbündel zu bilden (z.B. Weinstrasse) und/oder neigungstouristische Kooperationen zu bilden (z.B. Wellness). Eigenständigen mittelgrossen Tourismusvereinen innerhalb starker Destinationen (z.B. Grindelwald) schlägt er vor, ihre Marke für die Marktbearbeitung in nahen

Zielmärkten eigenständig zu pflegen, sich aber für ferne Zielmärkte mit anderen Destinationen zusammenzuschliessen. Eine Umfrage der Konferenz der regionalen Verkehrsdirktoren (RDK) der Schweiz zeigt, dass bereits rund 19 Destinationen gebildet oder aufgebaut sind. In den Regionen sei viel in Bewe-

gung, fasst RDK-Präsident **Alberto Vonaesch** zusammen. Lokale Marketingbudgets würden vermehrt zusammengelegt. Ein zu schnelles Umsetzen des Destinationsgedanken bezeichnet Vonaesch aber als «gefährlich». «Wir wollen nicht die Geldmittel des Staates gefährden», sagt er.

Die Anforderungen

Hansruedi Müller formuliert die Anforderungen an eine Destination anhand von Zahlen: 300 000 Logiernächte und ein Budget von 1 Million Franken braucht, wer Gäste aus dem eigenen Land anwerben will. Mit 600 000 Logiernächten und einem Budget von 2 Millionen Franken können Destinationen auch Märkte im nahen Ausland bearbeiten. Zusätzlich in ganz Europa und Übersee werden können Destinationen mit 1 Million Logiernächten und 4 Millionen Franken Budget. Für das Marketing muss jeweils die Hälfte des gesamten Budgets bereitgestellt werden. Laut Logiernächte-Statistik 1996 (allerdings nur Hotellerie) gehören in die Kategorie «national Players» zum Beispiel Crans-Montana, Saas Fee, Grindelwald und Ascona. In die Kategorie «international Players» wären beispielsweise Davos, Luzern, St. Moritz und Lugano eingeteilt. Als «global Players» würden lediglich Zürich, Zermatt und Genf gelten. Zu beachten gilt, dass bei dieser Einteilung von einzelnen Orten und nicht von Destinationen ausgegangen wird. Auch Schweiz Tourismus stellt Anforderungen an eine Destination. **Rainer Müller**, Leiter Gästemarketing: «Eine Destination erfordert eine konsequente Gastpolitik, eine professionalisierte Dienstleistungskette, ein professionelles Marketing, professionelle Partnerschaften und Entpolitisierung.» CK

Die Aufgaben

Hansruedi Müller, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern, umschreibt die Aufgaben einer Destination. Wer sie führt, erstellt ein Leitbild und ist für die Organisation zuständig. Die Mitarbeiter informieren Gäste, Einheimische und betreten Journalisten. Die Gästebetreuung, Gästeverhalten, die Koordination touristischer Infrastruktur, der Betrieb von Freizeiteinrichtungen sowie die Qualitätssicherung und -entwicklung sind weitere Aufgaben der Destinationsverantwortlichen. Werbung, Verkaufsförderung, PR, Markenmanagement und Marktforschung haben sie im Bereich Marketingkommunikation zu leisten. Sie betreiben das Informations- und Reservationssystem und verkaufen Packages. Zudem setzen sie sich ein für die Steigerung des Tourismusbewusstseins in der Bevölkerung und übernehmen politische Arbeiten. Damit die Umstrukturierung gelingen kann, empfiehlt Müller klare Strukturen und Aufgabenteilung, grosse Kompetenzen für Verantwortliche, frühzeitiger Einbezug aller Kreise in die Planung, die Erfahrung anderer zu berücksichtigen, Zwischenschritte zu planen und sich von politischen Gremien unterstützen zu lassen. Als positives Beispiel führt er die Entwicklung des Tourismusverbands Gstaad-Saanenland an. CK

«Best of the Alps»

«Zeitgemässe Politik» gefragt

Weniger Nachfrage und weniger Buchungen: dieses Problem besteht im gesamten Alpenraum. Die Geschäftsführer der Tourismusorganisationen der elf «Best of the Alps»-Orte fordern eine zeitgemässe Tourismuspolitik.

Der alpenländische Tourismus steckt in der Krise, Nachfrage und Buchungen gehen in vielen Ferienorten zurück. Die Tourismusdirektoren der Gemeinschaft «Best of the Alps» haben sich während einer Tagung in Davos eingehend mit diesem Thema befasst. Herausgearbeitet wurden dabei zahlreiche Umstände und Gründe, die negative Auswirkungen auf die alpenländische Tourismusentwicklung haben: Das reale Nettoeinkommen in den Alpenländern – und damit gleichzeitig in den wichtigsten Gäste-Herkunfts länder – sei gefallen, heisst es in einer Presseinformation. Dies wirke sich unmittelbar auf den Tourismus aus. Reisen, vor allem auch Kurzreisen, fielen diesen Sparmassnahmen zum Opfer. Die momentan schwierige Lage der alpenländischen Tourismusbranche erfordere Änderungen und Verbesserungen. Gefragt sei vor allem eine koordinierte Tourismuspolitik sowie eine bedeutend grössere Beachtung der touristischen Belange in der Europäischen Union. «Die Repräsentanten der «Best of the Alps»-Orte glauben genauso wenig an Aktivismus wie an Zukunftsregulierungen, die sich an Dumpingpreisen orientieren», heisst es in der Pressemitteilung. Um die Gästezahlen wieder zu erhöhen, wollten die alpenländischen Orte nach wie vor das unterstreichen, was sie so besonders mache – ihre Individualität, ihren eigenen lokalen Charme und Charakter. Allerdings sei man sich bewusst darüber, dass eine permanente Verbesserung der Infrastruktur genauso notwendig sei wie ein hohes Niveau im Servicebereich, und zwar bei allen im örtlichen Tourismusgeschehen Beteiligten. «Wir stehen kurz vor dem Eintritt in das zweite Tourismusjahrhundert. Um dieses erfolgreich zu beginnen, fordern wir Direktoren von «Best of the Alps» eine zeitgemässe Tourismuspolitik mit zumutbaren Rahmenbedingungen.»

Gute Zusammenarbeit

Bereits vor zehn Jahren starteten die elf Bergferienorte aus fünf Alpenländern ihre Zusammenarbeit. «Mit dieser Eigeninitiative leisteten die Tourismusdirektoren hinsichtlich einer gemeinsamen erfolgreichen Arbeit in Europa viel Pionierarbeit», schreibt die Pressestelle. Dieser Aufwand habe sich gelohnt: «Best of the Alps» sei heute ein erfolgreicher Marketingverbund. Ziel der Zusammenarbeit seien von Anfang an die aussereuropäischen Märkte gewesen. Obwohl die jeweiligen «Best of the Alps»-Ferienortler Konkurrenten seien, sei die Kooperation unter den Tourismusdirektoren hervorragend. «Erfahrungen werden ausgetauscht und Informationen weitergegeben, eine auf alle Fälle unbürokratisch und auch weitblickende Vorgehensweise», heisst es in der Pressemitteilung. Die Marketinggemeinschaft sei ein positives Beispiel für effektive Koordination und Diskussion in der Tourismusbranche. r/pd

DRUCKFRISCH

Seeländer und jurassische Museen gemeinsam

19 Museen der Region Bieler- und Murtensee, Seeland und Arc jurassien haben sich 1996 zu einer Interessengemeinschaft zusammengeschlossen, um die Zusammenarbeit zu pflegen und zu verstärken. Im Hinblick auf die Expo 2001 präsentieren sie sich nun erstmals gemeinsam in einem Werbeprospekt, für den etliche Sponsoren gefunden werden konnten. Das Spektrum der im neuen Führer vorgestellten Museen umfasst das dörfliche Heimatmuseum bis zu Museen, die zeitgenössische Kunst vorstellen. Mit dem Prospekt möchten die Museumsverantwortlichen auch vermehrt Reiseunternehmen und Tourismusbüros in der übrigen Schweiz erreichen. SK

Prospekte können bezogen werden bei: Interessengemeinschaft Museen Bielsee, p.A. Museum Schwab Biel, Seestadtstrasse 50, 2502 Biel, Fax 032 323 37 68.

«Jetzt muss man das Gleiche suchen»

Unter **Gottfried F. Künzi** Leitung diskutieren Podiumsteilnehmer über Destinations-Erfahrungen und -Visionen: **Erich Egli**, Direktor Solothurn Tourismus, **Peter Feuz**, Direktor Schilthornbahn AG und Präsident des Schweizerischen Verbands der Seilbahnunternehmungen, **Roland Huber**, Direktor Scuol Tourismus, **Urs Kamber**, Direktor Heidiland Tourismus und **Roland Lymann**, Direktor Adelboden Tourismus. Huber möchte in 24 Monaten die Dachmarke Engadin kommunizieren. Seit Februar besteht eine Projektgruppe von Gemeinde- und Tourismusvertretern aus vier Orten. Die Gruppe soll den Kontakt mit der Bevölkerung aufnehmen. Egli will die Marke Mittelland aufbauen. «Sie soll in zwei bis drei Jahren zu einem festen Begriff werden», sagt er. Feuz spricht von «bereits gut

positionierten Marken in der Jungfrau-Region, die es auszunutzen gilt.» Das Marketing könne zusammengelegt werden. «Bis jetzt hat man das Unterschiedliche gesucht, jetzt muss man das Gleiche suchen», erklärt er am Beispiel Wengen und Mürren. Adelboden hat die Richtung Destination bereits eingeschlagen, sagt Lymann. «Unser Ziel ist es, vom Gast aus gesehen optimale Produkte gegen aussen zu kommunizieren», sagt er. Adelboden wolle eine Destination für sich sein und sich nicht vermehrt Richtung Lenk ausdehnen. Kamber sei daran, die Marke Heidiland «erfolgreich aufzubauen.» Seine Vision ist eine Kooperation mit der Bündner Herrschaft und Glarus. «Denn», sagt er, «wir müssen aufpassen, dass die Destinationen nicht neue Grenzen schaffen.» CK

«Aufbruch zu smarten Destinationen»

Peter Keller, Chef, und **Karl Koch**, stellvertretender Chef Dienst für Tourismus beim BIGA, sprechen von der «smarten Destination». Vorbild ist ihnen **Nikolas Hayek** und sein «Smart»-Mobil. Das Wettbewerbs-, Kosten- und Rationalisierungspotential beziehe sich bei «Smart» nicht nur auf Mercedes, sondern auf eine grosse Reihe von Zulieferern. Die Beziehungen zwischen Herstellern und Zulieferern sei entscheidend für die Effizienz und Qualität. «Sie bilden die Wertschöpfungskette, auf die es ankommt», sagt Koch. Im Tourismus gebe es ähnliche Wertschöpfungsketten – die Dienstleistungsketten. Wie beim «Smart», gelte es für die Destinationen herauszufinden, wo der wettbewerbsfähige Marktpreis eines Aufenthalts liegt. Die Dienstleistungskette müsse dann so gestaltet werden,

dass die Zielvorgabe erreicht werde. Die schlanke Destination setze auf langfristige Vereinbarungen der Zusammenarbeit. «Wenn man das auf Macht beruhende Verhandeln aufgibt zugunsten einer allseits akzeptierten Struktur, dann werden Kooperationen zum Erfolg», sagt Koch. Keller spricht in seinem Referat über die neue Tourismuspolitik des Bundes. «Kernstück der neuen Tourismuspolitik ist die destinationsorientierte Tourismusförderung», die auf einem kooperativen Ansatz beruhe, hält Keller fest. «Der Bundesrat hat vor, mit einem schrittweise zu vollziehenden Aktionsplan die Rahmenbedingungen der Schweiz und ihrer Destinationen zu verbessern.» Dafür würden auf Bundesebene ungefähr gleich viel finanzielle Mittel eingesetzt wie bei allen Kantonen zusammen. CK

Switzerland Destination Management

Innovativer Gehalt neu beurteilen

Die Etappierung von SDM stellt auch die Frage nach Auswirkungen auf die in Aussicht stehenden Bundesbeiträge. Auch die Folgen der Telecom/Swisscom aus dieser neuen Situation sind noch nicht bekannt.

STEFAN RENGGLI

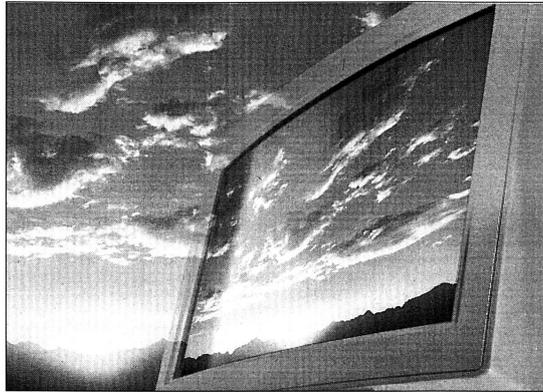
Welchen Einfluss die Etappierung von SDM auf die zu erwartenden Bundesbeiträge haben wird, könne er noch nicht abschätzen, erklärt Peter Keller, Chef Dienst für Tourismus am Biga. Es fehlen ihm noch die detaillierten Kenntnisse zum revidierten Projekt. «Von der Zielsetzung her passt SDM hinein und erfüllt wahrscheinlich auch die erforderlichen Kriterien», meint Keller zu dem Chancen von SDM. Geld aus dem Innovationsförderungskredit zu erhalten. Entscheidend für die Vergabe der Bundesmittel sei einerseits der Innovationsgehalt eines Projekts, andererseits das vorgesehene Investitionsvolumen.

Weiter wie geplant?

Nicht bekannt ist, ob die Telecom/Swisscom, die als Service Provider mit Desk-

Line die technische Lösung für SDM bereitstellen soll, nun trotz der Etappierung von SDM umgehend das technische Paket für die Vollversion realisieren und damit auf dem internationalen

Markt nach Kunden suchen wird. Oder ob die Telecom/Swisscom – offenbar sehr gefordert mit der Realisierung der GDS-Schnittstellen – froh um die gewonnene Luft ist.



Morgenstimmung oder Abenddämmerung für Switzerland Destination Management? Illustration: Telecom

Kommentar

Risiken wurden hoch gewichtet

Mit der SDM-Etappierung wird der pragmatische Weg des überschaubaren Risikos und der machbaren Finanzierung beschrieben. Die Gründe dazu scheinen nachvollziehbar und verständlich. Dennoch stellen sich auch Fragen: Wird das Verhältnis zwischen Kosten und Ertrag bei einem etappierten SDM tatsächlich so viel besser sein als bei der Vollversion? Die SDM-Vollversion würde dem buchenden Kunden immerhin eine signifikante Mehrleistung bieten, nämlich jene der Buchungsstelle für eine umfassende Palette von Schweiz-Produkten als Basis für individuell zusammengestellte Packages. Dagegen erbringt das auf Logement (zwar der ertragsstärkste Bereich innerhalb der potentiellen SDM-Produktepalette) beschränkte SDM lediglich eine Leistung, die in vielen Fällen auch durch bestehende Hotel-Reservierungslösungen substituiert werden kann – nicht immer, aber oft. Die Praxis wird zeigen müssen, ob das einfachere Buchen einer Beherbergungsleistung bei einem zentralen Call-Center von genügend Kunden gegenüber der Direktbuchung beim Leistungsträger bevorzugt wird. Und: In der Parlamentsdebatte um den

18-Millionen-Bundesbeschluss wurden SDM mehrmals als ein Beispiel für ein innovatives Tourismusprojekt von nationaler Bedeutung genannt. Ob SDM in seiner reduzierten Form den Ansprüchen an die innovative Leistung und damit an die Förderungswürdigkeit noch im selben Masse genügen wird, wie dies von ursprünglich diskutierten SDM vermutet werden darf, wird das Biga beurteilen müssen. Jedenfalls könnte bei geringerem Investitionsvolumen auch der Bundesbeitrag sinken, zumal ja Gelder nicht allein aus dem Innovationsförderungskredit in Aussicht gestellt wurden. Schade ist, dass aus dem einst wegweisenden Projekt zumindest vorerst eine bestenfalls sektoriell wirksame Lösung wird, deren Ausbau zur Vollversion in unsicherer Ferne liegt. Die SDM-Beteiligten haben die unternehmerischen Risiken höher gewichtet als die Chancen für den gesamten Schweizer Tourismus, für deren Zukunft die rasche Realisierung der SDM-Vollversion ein Meilenstein bedeuten würde. Das Risiko, allenfalls auch längerfristig eine nicht kostendeckende Vorleistung zugunsten der ganzen Tourismusbranche zu erbringen, sind sie nicht eingegangen. Stefan Renggli

Fachtagung «Kommunikation im Tourismus»

Es gibt kaum mehr technologische Barrieren

Die neuen Kommunikationstechnologien überbrücken die Distanz zum potentiellen Gast problemlos und ermöglichen die sofortige Realisierung von virtuellen Destinationen. Bei der Überwindung von gewachsenen Strukturen und Kommunikationsbarrieren zwischen Touristikern helfen die verfügbaren Technologien aber nur selten weiter.

SUSANNE RICHARD

«Kommunikation im Tourismus – Lösen die neuen Technologien die aktuellen Kommunikationsprobleme?» hiess das Thema der Fachtagung, die zur Einweihung des neuen Schulhauses der Höheren Fachschule für Tourismus Graubünden HTF in Samedan stattfand. Fachleute aus Tourismus und Technologie präsentierten am Morgen ihr Arbeitsgebiet, während am Nachmittag fünf Workshops zum Thema angeboten wurden, die von fast hundert Touristikern besucht wurden. Als Tourismuspraktiker fiel dem St. Moritzer Kurdirektor Hanspeter Danuser die Aufgabe zu, die Bedeutung der traditionellen Marketinginstrumente im Licht der neuen Technologien zu bewerten. Dem in St. Moritz bereits stark ausgebauten Bereich des Event-Marketings hätten die modernen Kommunikationstechnologien zu zusätzlicher Dynamik und Effizienz verholfen. Als Beispiele

nannte er die Unterstützung von Organisationsabläufen durch das ortsinterne Intranet und den Ticketvertrieb. Der Einsatz von Intranet im Ort habe durchaus auch eine positive PR-Wirkung gegen innen erzeugt. Und in der Kommunikation gegen aussen hätte Marke und Corporate Identity durch die Internet «Domain Names» eine zusätzliche strategische Bedeutung erhalten.

Destination mit Kundennähe

Schliesslich habe das veränderte Buchungsverhalten eine neue Phase der Produktwerbung eingeleitet. Die saisonalen Angebotsprofile würden, so Danuser, teilweise abgelöst durch kurzfristig gedruckte Flyer, die auch direkt über die neuen Kanäle Internet, Teletex etc. verbreitet würden. Die Aufgabe eines digitalen Vertriebskanals und eines eigentlichen «Informations-Highways» der Destinationen könnte nach Danusers Ansicht das geplante DeskLine übernehmen. Eine nicht zu unterschätzende Stärke des Internets sei, so Danuser, dass es als Informations- und Absatzinstrument den Point of Sale näher zum Kunden bringe. Auf der Basis der Kunden-History von Mehrfachkunden könnten – die bisher an Marketingdaten oft knappen touristischen Leistungsträger – in Zukunft jedem Stammkunden das auf seine Bedürfnisse zugeschnittene Angebot zum richtigen Zeitpunkt unterbreiten. Wenn das Konkurrenzdenken dereinst ausgeschaltet sei, kann sich Danuser auch eine zentrale Destinations-Datenbank vor-

stellen, auf der diese Gäste-Spezifikationen gespeichert wären. Die echten Kommunikationsprobleme im Tourismus seien, schloss Danuser sein Referat, allerdings auch weiterhin nicht im Computer, sondern eher in den Köpfen der Touristiker zu vermuten.

KMU-Problematik

Die rasante technologische Entwicklung fordert auch ganz konkret neue Formen der Zusammenarbeit innerhalb und zwi-

schenden den zukünftigen Destinationen. Thomas Bieger, Professor am Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft der Universität St. Gallen, skizzierte in seinem Referat erfolgsversprechende Kooperationsstrategien. Das Eingehen von Kooperationen sei bekanntlich die Voraussetzung, um eine Destination überhaupt als lückenlose, kundengerechte und preislich abgestimmte Dienstleistungskette zu präsentieren. Damit Kooperationen dauerhaft funktionsfähig

bleiben, sei, so Bieger, eine Win-Win-Beziehung Voraussetzung, das heisst beide Partner müssen überzeugt sein, von der Kooperation tatsächlich zu profitieren. Ein Vertrauensverhältnis und eine möglichst grosse Übereinstimmung der Kooperationspartner bei Vorgehen, Taktik und Zielen hält Bieger für nachhaltige Kooperationen zudem für eine unabdingbare Voraussetzung. Die klein- und mittelbetriebliche Struktur des Tourismus habe im übrigen zur Folge, dass viel zuwenig Investitionen in Forschung und Entwicklung fliessen, betonte Bieger. Nur mittels Kooperationen könne das nötige Potential für brancheninterne Innovationen erreicht werden, um dieses Defizit abzubauen. Zum brisanten Thema DeskLine sprach Roland Baumgartner von Schweiz Tourismus. Wichtige Voraussetzung für zukünftige Erfolge sei, dem potentiellen Kunden weltweit bessere Angebotsinformationen und damit Vergleichsmöglichkeiten liefern zu können. DeskLine, das auf einer zentralen Serverstruktur aufbaue, biete diese Möglichkeiten. Die technologischen Bedürfnisse seien bei allen Verkehrsvereinen in etwa die selben. Es sei deshalb eine Chance, die notwendigen Entwicklungsinvestitionen im Technologiebereich gemeinsam zu tätigen. Generell gelte aber: Technologie dürfe nie dazu verwendet werden, allgemeine Organisations- und Marketingprobleme zu lösen. Auch dürften technologische Möglichkeiten alleine nicht über das Vorgehen bestimmen. Mitarbeit: Stefan Renggli

Andreas Netzle geht schon wieder



Der Leiter des Instituts für Tourismus und Freizeit (ITF) der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule Chur/Samedan, Andreas Netzle, verlässt Ende Oktober nach nur viermonatiger Tätigkeit seinen Posten wieder. Der ehemalige Chefredaktor der hotel+tourismus wurde zum Chefredaktor der «Solothurner Zeitung» gewählt. Netzle trat erst am 1. Juli in Samedan die Nachfolge von Michael Schallhart an. Entscheidend für seinen raschen Abgang sei die Tatsache, so Netzle, dass die Stelle, wie sie sich in seiner Probezeit präsentierte, nicht den Er-

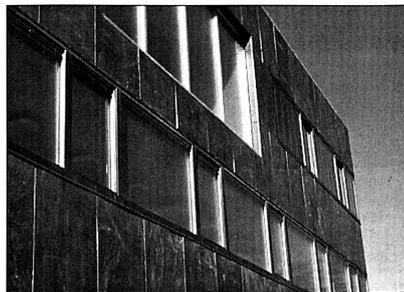
wartungen entsprach, wie er sie nach den diversen Einstellungsgesprächen mit verschiedenen Exponenten der Academia Engiadina aufgebaut hatte. Netzle wurde in Samedan während der vergangenen Monate schwergewichtig in der Lehre eingesetzt. Die Verbindung von Lehre und Forschung sei, gerade auch im Hinblick auf die in Zukunft angestrebte Position als Fachhochschule, besonders wichtig. Deshalb müssten alle Institutsmitarbeiter ebenfalls in der Lehre tätig sein, erklärte der Verwaltungsratspräsident der Academia Engiadina, Thomas Nievergelt. Der Vorstand des Instituts für Tourismus und Freizeit an der HWV Chur/Samedan wird in den kommenden zwei Wochen über die Nachfolge entscheiden. Im Vordergrund steht gemäss Nievergelt eine interne Lösung. SC/STR

Name und Schulhaus sind neu

Academia Engiadina: So heisst neu die Mittel- und Tourismusfachschule Samedan. Die Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden (HFT) weichte vergangene Woche in Samedan ihre neuen Räumlichkeiten ein. Damit wird nach den Worten von Heinz Teuscher, Direktor der übergeordneten Mittel- und Tourismusfachschule Samedan (MTS), bezeugt, dass «die Aufbauphase abgeschlossen, die Existenz gesichert ist». Vor rund 140 Gästen übergaben die Architekten Lorenzo Guilliani und Christian Hanger die Hausschlüssel des Schulhauses dem MTS-Verwaltungsratspräsidenten Thomas Nievergelt. Das Gebäude beherbergt Klassen der Tourismusfachschule und der HWV Chur/Samedan sowie das HWV-Institut für Tourismus und Freizeit. An die Gesamtkosten des Neubaus von 7,5 Millionen Franken steuern der Bund 1,7 und der Kanton 2,6 Millionen Franken bei. Im Zusammenhang mit der Eröffnung des Neubaus wurde auch die Oberen-

gader Bildungsinstitution neu benannt. Der alte Name ist laut Teuscher «zu eng» geworden. «Die Academia Engiadina soll unser gemeinsames Dach sein, unter dem gelehrt und gelernt, Wissen aufbereitet, vermittelt und auf die Probleme der Praxis angewandt wird», sagte der neue Direktor. Die

Academia Engiadina soll zu einem diversifizierten Ausbildungs-, Forschungs- und Beratungszentrum mit den Kompetenzschwerpunkten Hochschul- und Berufsvorbereitung, Wirtschaft, Tourismus und Freizeit, Landschaftsanalyse und geographische Datenverarbeitung ausgebaut werden. SC



Mit dunklem Schiefer eingekleidet: Das Gebäude der Fachrichtung Tourismus, eines Studienzweiges der Academia Engiadina in Samedan. Foto: RB

REKLAME

Was erhalten Sie für Sfr. 8650.-???

Antwort:

VISUAL® Front-Office

Front-Office Programm auf Windows 95-Basis

- Reservationen, Gäste- und Debitorenbuchhaltung, Gästedeat...
- 1 PC Compaq Pentium 166 MMX Multimedia System mit Drucker HP Laserjet 6 Seiten/Minute
- Installation, Schulung, Parametrisierung und 1 Jahr Programm-Support sowie Updates

Zögern Sie nicht länger und rufen Sie uns vor dem 31. Oktober 1997 an, um von dieser Superofferte zu profitieren!!!

Gültig für Hotels bis zu 50 Zimmer (Grössere Hotels bitte mit uns Kontakt aufnehmen, um ihre Spezialofferte zu verlangen)

klipp:

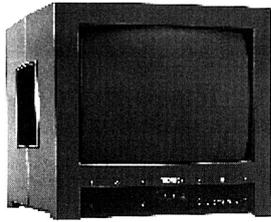
Hotels, Restaurants, Kongresshäuser, Museen, Caterer, Kommunalbehörden, Spitäler, Architekten, Kirchen, usw.



Mobil, leicht, praktisch, kompakt, platzsparend, leicht, preisgünstig.

Klappstühle und Stühle MobiSyst

MobiSyst GmbH Baslerstrasse 15 4102 Binningen
Telefon 061 426 92 28 Fax 061 426 92 29



HOTELZIMMER TV/RADIO

die kostengünstige Alternative nach dem Ausstieg aus dem Telefonrundspruch. Wir haben die Lösung für Ihr Problem. Verlangen Sie unverbindlich Unterlagen und Beratung.

*THOMSON 14MK66BC

HOTEL KOMMUNIKATION Paul Welker, Postfach 552, 8305 Dietlikon - Telefon 01 833 05 58, Fax 01 833 05 18

ESTERMANN

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

Hoteleinrichtungen + Bedarf

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

- Silberwaren ● Tischwäsche
- Glaswaren ● Frotteewäsche
- Maschinen ● Bettwäsche
- Küchenutensilien ● Uniformen
- Bestuhlung ● Gartenbestuhlung
- Porzellan + Bestecke ● Schirme + Grossschirme
- Grafik-Beschriftungen ● Hotelmöbel

1-A
Hotelqualität zu
fairen Preisen

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

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

Wenn's pressiert...

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



Spitzenleistungen à discrétion.



Die internationale Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration, Igeho, zählt zu den wichtigsten und innovativsten Gastronomie-messen Europas. Für Küchenchefs, Manager, Gastwirte, Hoteliers, Einkäufer, Planer, Servicepersonal und Lehrlinge bildet die Igeho die Informationsplattform par excellence. Igeho 97: 21. bis 26. November 1997. Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Informationen:
Igeho 97, Messe Basel
Postfach, CH-4021 Basel
Telefon +41 61 686 20 20
Fax +41 61 686 21 88
e-mail: igeho@messebasel.ch
Internet: www.messebasel.ch/igeho

21. - 26.11.1997



Messe Basel.

Weiterbildung SHV Ein Erfolgsfaktor

Tourismus-, Personal-, Gruppenunterkünfte, Privat

ARTLUX

- Schaumstoff-Matratzen
- Matratzen-Überzüge

nach Mass

- Bettwaren für den Objektbereich

Wiggerrmatte 6 Telefon 062 758 35 66
CH-6260 Reiden/Mehlsecken Telefax 062 758 35 67

Direkt vom Hersteller

Tischdecken & Bettwäsche

KACHELE

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

Wir realisieren seit über 50 Jahren vorfabrizierte Raumsysteme. Dieses wirtschaftliche Baukonzept eignet sich ganz besonders für Pensionen und Hotelbauten. Für Provisoren oder anstelle eines Massivbaues. Miete, Kauf, Leasing.

HERNE

Intelligenter Systembau

Erne AG Holzbau, Werkstr. 3, 5080 Laufenburg
Tel. 062/869 81 81, Fax 062/869 81 00

Beschriftungen

Selbstkleb, Offener Buchstaben, Schmal, Optikk

* Polier-, wetterfest, 1200°C, allen Farben + Größen.
Für innen + aussen, 5122 Größen.
Für jeden Zweck 1233 062/842 25 02 ☎ 062/842 38 76

NEU ★ ★ ★ ★ ★ NEU

Hotel - Rest. - Bar - Disco

Unsere individuelle Gratisberatung abgestimmt auf Ihre Bedürfnisse. Beste Qualität zu konkurrenzlosen Preisen.

Professionelle Einrichtungen von A-Z

DIREKT AB FABRIK

- Mobiliar für Restaurant, Zimmer, Terrasse
- Küche, Geschirr, Bestecke, Accessoires
- Gestaltung von Bars und Wintergärten
- Bodenbeläge, Vorhänge, Lampen
- Fenster, Storen, Aussenbeleuchtungen

EHS EQUIP'HOTEL (Suisse) Luzern
Tel. 041 368 06 10, Fax 041 368 06 11
E-Mail techni@mail.tic.ch

klapp:

Klappstühle und Klappstühle mit enorm günstigem Preis-Leistungsverhältnis

Verlangen Sie die Dokumentation und eine Offerte.

IGEHO 97
Halle 214/Stand P46
(21. - 26.11.1997)

Klappstühle und Stühle

MobiSyst

MobiSyst GmbH Baslerstrasse 15 4102 Binningen
Telefon 061 426 92 28 Fax 061 426 92 29

Für Hotel und Gastgewerbe
hotel + tourismus revue Abonnemente: 031 370 42 22.

TGV Paris-Zürich

Nicht die Minuten sind entscheidend

Mit dem Wechsel zum Winterfahrplan hat Zürich eine direkte TGV-Verbindung mit Paris. Die Chancen für den Schweizer Tourismus resultieren weniger aus der lediglich um einige wenige Minuten reduzierten Fahrzeit, sondern vielmehr aus der nach wie vor prestigeträchtigen TGV-Direktanbindung Zürichs.

STEFAN RENGGLI

Auf den TGV-Verbindungen von Paris via Frasné in die Schweiz macht der Incoming-Verkehr nur einen geringen Anteil aus. Gemäss Hans-Peter Leu, Direktor des GIE TGV France-Suisse, entstammen rund 70% des internationalen Verkehrs aus dem Outgoing ex Schweiz, 10% sind Transpassagiere auf dem Weg durch die Schweiz und nur rund 20% sind Incoming-Passagiere für die Schweiz. Aus Incoming-Sicht verbessert die direkte Anbindung Zürichs (Paris ab 16.52 / Zürich an 22.47; Zürich ab 07.13 / Paris an 13.07) an das TGV-Netz die Vermarktbarkeit der Limmatstadt auf dem französischen Markt. «Direkter TGV» ist in Frankreich gleichbedeutend mit einfacher, schneller und komfortabler Erreichbarkeit, auch wenn bereits bisher

direkte Züge zwischen den beiden Städten Paris und Zürich verkehrten (EC Arabalète via Basel) und auch die Fahrzeit kaum reduziert werden konnte. «Wir hoffen, dass damit Zürich in Zukunft in den Katalogen der französischen Reiseveranstalter besser präsent sein wird», drückt die Zürcher Tourismusdirektorin Edith Strub ihre Erwartungen aus.

Auch Marcel Fragnière, neuer Direktor von Schweiz Tourismus in Paris, äussert sich in derselben Richtung: «Bisher waren von den Städten fast nur Lausanne und Genf in den Angeboten der französischen TOs drin. Ich erwarte, dass neu auch Zürich und damit die deutsche Schweiz in Frankreich besser verkauft wird.» Dazu beitragen soll auch die neu geschaffene Morgenverbindung von Paris mit Umsteigen in Frasné nach Bern, die ex Frankreich eine verbesserte Erreichbarkeit des Berner Oberlands mit sich bringt. Weiterhin werden die zwei täglichen Anschlusszüge Bern-Frasné-Bern mit den SBB-Zügen «Graue Maus» geführt, die neu zwischen Bern und Neuchâtel den Umweg über Biel machen.

TGV des Neiges

Dieser Zug hat im Winter 1996/97 gegen 3500 französische Kunden in die Wintersportgebiete der Kantone Waadt, Wallis und teilweise auch Bern (Gstaad-Saanenland) gebracht, die insgesamt rund 20 000 Logiernächte für den Schweizer Tourismus generiert haben. Der TGV des Neiges wird im kommenden Winter wiederum jeden Samstag um 20. Dezember bis am 11. April sowie an einzelnen Zusatztagen während der Pariser Wintersportferien von Paris via Lausanne nach Montreux, Aigle, Martigny, Sion, Siere/Siders, Visp und Brig fahren. Für die Zukunft steht auch zur Diskussion, einen Lausanner TGV bis Aigle oder Bex weiterzuführen und damit die Waadtländer Alpen für den französischen Markt besser zu erschliessen. Dereinst soll auch die Fahrzeit zwischen Paris und der Schweiz um etwa 20 Minuten verringert werden können. Technische Verbesserun-



Die Zürcher Tourismusdirektorin Edith Strub tauf den ersten TGV im Zürcher Hauptbahnhof auf den Namen «Zürich».

Foto: Stefan Renggli

gen an der Strecke durch den Jura (bessere Stromversorgung) sollen diese Zeiterparnis ermöglichen.

Die seit 1984 im Verkehr mit der Schweiz im Einsatz stehenden neun orangen TGV-Kompositionen des GIE TGV France-Suisse werden sukzessive bis Ende 1999 modernisiert. Jährlich vier Züge erhalten einen grau-blauen Aussenanstrich ähnlich den neueren TGV-Generationen mit einer zusätzlichen roten Zierlinie und dem Logo «Ligne de Coeur» des GIE. Die Anzahl der Sitze in Vis-à-vis-Bestuhlung wird um 40% angehoben, gleichzeitig wird zugunsten eines besseren Komforts die Zahl der 2. Klasse-Sitzplätze leicht reduziert. Der

erste renovierte TGV wird noch in diesem Oktober die Werkstätten verlassen. Die von Grund auf erneuerten TGV werden in erster Priorität in der Verbindung Paris-Zürich eingesetzt. Ab Herbst 1999, wenn alle neun TGV wieder zur Verfügung stehen, soll die Einführung einer zweiten TGV-Verbindung zwischen Zürich und Paris geprüft werden, die anstelle des Gare de Lyon via Marne-la-Vallée (Disneyland-Bahnhof) in den Gare du Nord fahren wird. In Marne-la-Vallée oder im Gare du Nord würden damit auch Anschlüsse an die Thalys-Züge von und nach Brüssel und an die Eurostar-Züge von und nach Lille und London sichergestellt.

TGV-Catering: Mitropa ersetzt Servair

Mit dem Fahrplanwechsel hat auf den Zügen des GIE TGV France-Suisse auch ein neues Catering-Unternehmen die Zugsverpflegung übernommen. Aus einer gesamteuropäischen Ausschreibung, auf die sich sechs Firmen bewarben, wurde die Mitropa AG, eine Tochtergesellschaft der Deutschen Bahn AG, ausgewählt. Die eigens gegründete Tochtergesellschaft Caterer Servair aus, dessen Leistungen nicht mehr zu befriedigen vermochten und dessen Preis-Leistungs-Verhältnis bei den Fahrgästen auf Kritik stiess.

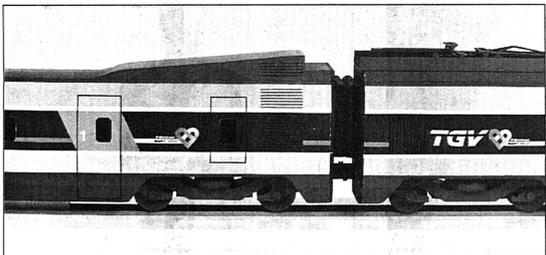
In der Schweiz ist die Mitropa seit der Übernahme der Buffet Suisse SA per 1. März 1997 im Bahncatering tätig und verfügt daher über logistische Basen in den TGV-Endbahnhöfen. In Paris, von wo aus das Catering für die Schweizer TGV-Verbindungen hauptsächlich erfolgen wird, hat Mitropa France eine entsprechende Infrastruktur aufgebaut.

Neu ist, dass der Service am Platz auch in der 2. Klasse auf einen umfassenden Mimbbar-Service (Getränke, Sandwiches, kalte Snacks, kleines Frühstück etc.) ausgebaut wird. In der 1. Klasse wird weiterhin ein Mahlzeitservice (mit warmen Menüs) angeboten. Damit soll der bisher sehr stark benutzte Barwagen etwas entlastet und damit die Möglichkeit für eine gehobene Qualität geschaffen werden.

Verwehrt bleibt dem GIE und der Mitropa AG der Umbau der Barwagen zu eigentlichen Speisewagen. Die SNCF als hauptsächliche Besitzerin der TGVs sträubt sich gegen entsprechende Ideen der Mitropa. Weiterhin geschlossen bleiben die Barwagen während der Fahrt über die Grenze: Der französische Zoll verhindert damit beispielsweise einen Frühstücksservice auf der Morgenverbindung ab Lausanne bereits auf Schweizer Gebiet. (siehe auch Seite 13) STR

GIE TGV France-Suisse

Das Groupement d'intérêt économique pour le développement des TGV France-Suisse (GIE TGV France-Suisse) betreibt die TGV-Züge auf den Strecken von Paris via Frasné in die Schweiz. Von den neun für den Verkehr auf Schweizer Strecken ausgerüsteten TGV befinden sich deren acht im Besitz der SNCF und einer im Besitz der SBB. Im selben Verhältnis gehört auch die Betriebsgesellschaft GIE TGV France-Suisse den beiden Staatsbahnen. STR



Die renovierten TGV-Züge des GIE TGV France-Suisse werden das GIE-Logo «La Ligne de Coeur» mit dem roten Zierstreifen tragen. Foto: zvg

PANORAMA

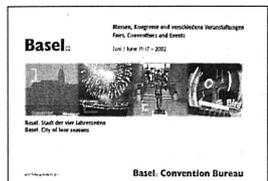
Swissair geht neue Kooperationen ein. Die SAir-Gruppe wird in Zukunft mit der portugiesischen TAP und der französischen AOM (Air Outre Mer) zusammenarbeiten. Von der Zusammenarbeit mit der AOM erhofft sich Swissair einen verbesserten Zugang zum französischen Markt. AOM bedient die französischen Überseedepartemente Guadeloupe, Martinique, Guayana, La Réunion sowie die französischen Territorien Polynesien und Neukaledonien. Mit den neuen Partnergesellschaften sollen die Flugpläne harmonisiert und Flüge unter gemeinsamer Flugnummer durchgeführt werden. In den Bereichen Marketing, Informatik, Flugzeugunterhalt, Abfertigungsdienste, Fracht, Catering und Bordverkauf soll ebenfalls zusammengearbeitet werden. SR

*

STA Travel kauft Mehrheit von SSR Reisen. Die in Singapur domizilierte STA Travel Group hat 60% der noch zu gründenden SSR Reisen AG übernommen. Die Genossenschaftler haben am vergangenen Samstag an einer ausserordentlichen Versammlung dem Verkauf der STA Travel mit 95% der Stimmen zugestimmt. Die bisherige Genossenschaft wird an der neuen Aktiengesellschaft noch 40% halten. Die STA Travel Group gehört zu 100% zur Schweizer Edward-Keller-Handelsgruppe. Der Anbieter von Reisen für Jugendliche und Studenten rechnet für das laufende Jahr mit einem Umsatz von 650 Millionen Dollar. SR

DRUCKFRISCH

Daten-Broschüre bis ins Jahr 2002



Das Basler Convention Bureau (BCB) wurde vor drei Jahren von den drei Hauptgründern Messe Basel, Basel Tourismus und der Handelskammer aus der Taufe gehoben. Das erste Convention Bureau der Schweiz, eine unabhängige Non-Profit-Organisation, will Kongresskunden als zentrale Basler Adresse für Anfragen verschiedenster Art dienen. Als weitere Innovation für die Schweiz hat BCB-Geschäftsführer Heinz Moser kürzlich eine umfangreiche BCB-Broschüre lanciert, die Messen, Kongresse und andere Veranstaltungen in Basel von 1997 bis zum Jahr 2002 auflistet. Allen interessierten Kreisen wird die Broschüre (Schutzgebühr 2 Franken) abgegeben, beispielsweise den Swissair-Agenturen und den Ablegern von Schweiz Tourismus in aller Welt. «Es gibt sehr viele Veranstalter, beispielsweise im Incentivebereich, die Ausschau nach interessanten Messen und Kongressen halten», erklärt Moser: «Mit unserer Broschüre, die zu

Beginn zwei Mal pro Jahr (Januar/Juni) und später vier Mal pro Jahr mit allen neuen Daten erscheinen soll, wollen wir auf das Basler Angebot jeweils für die nächsten Jahre aufmerksam machen». Dank dem Datenservice mit Angaben der Veranstaltung, des Orts und des Veranstalters weiss ein Leser beispielsweise schon heute, dass die IGEHO '99 vom 19. bis 24. November stattfinden wird. LA

*

Jährlich neu: Das Schweizer Tourismus Handbuch

In der 13. Auflage ist das von Urs Meierhofer herausgegebene Schweizer Tourismus Handbuch erschienen. Auf 448 Seiten enthält es die neuesten Angaben von mehr als 4000 Unternehmungen und Organisationen der Schweizer Reisebranche. Nebst der Adresse sind bei jedem Eintrag auch die Namen der Manager, die Tätigkeitsbereiche und die Geschäftsverhältnisse der betreffenden Organisation vermerkt – ein eigentliches «Who is who» der Tourismusbranche. Ein neues Sichterregister erleichtert den Zugang zu den einzelnen Rubriken, und das Stichwortregister am Schluss des Handbuchs führt rasch zur gesuchten Information.

Die Neuausgabe 97/98 dieses Handbuchs ist im Buchhandel oder direkt beim Herausgeber erhältlich (Studio de tourisme, 1137 Yens-sur-Morges, Fax 021/800 51 60, Preis: 130 Franken).

Musiksommer

Geglückter Wechsel

Der heikle künstlerische Wechsel an der Spitze des Musiksommer Gstaad-Saanenland ist gelungen. Nach vierzig Jahren unter der Leitung von Lord Menuhin ist Gidon Kremer als neuer Leiter sehr positiv aufgenommen worden. Kommerziell musste nach dem Jubiläumsjahr 1996 allerdings einige Frequenzeinbußen in Kauf genommen werden. Die Auslastung im 2300 Sitzplätze zählenden Zelt lag gegenüber dem Jubiläumsjahr mit 86% nur bei rund 70% in diesem Sommer. Festivaldirektor Hansueli Tschanz schreibt die tieferen Besucherzahlen auch der wachsenden Konkurrenz von Festivals in der Nähe der Agglomerationen wie Avenches und Solothurn zu. Nachdem der Saaner Gemeinderat sich gegen das Projekt einer kombinierten Konzert- und Kongresshalle ausgesprochen hat, plant der Musiksommer Gstaad-Saanenland in den nächsten Jahren die Anschaffung eines neuen, moderneren Zelts.

Für das Saanenland hat der Musiksommer eine grosse direkte und indirekte volkswirtschaftliche Bedeutung. Tschanz schätzt das gesamte volkswirtschaftliche Volumen auf rund 3 bis 3,5 Millionen Franken. Eine Million Franken werden dabei direkt durch die Sponsoren geleistet. Daneben gibt erfahrungsgemäss jeder Sponsor noch einmal finanzielle Mittel in gleicher Höhe für Unterbringung und Bewirtung der Gäste aus. STR

SWISSORAMA

10 Millionen für Schneekanonen in Saas-Fee. Die Burger- und die Munizipalgemeinde von Saas-Fee erklären sich bereit, die seit Jahren geplante Beschneidung der Talabfahrten mit 10 Millionen Franken zu finanzieren. Die Stimmbürgerinnen und Stimmbürger haben am letzten Wochenende die entsprechende Finanzvorlage mit grosser Mehrheit angenommen. Damit geht ein langer Finanzierungsstreit zu Ende. Das Projekt als solches wurde nämlich bereits vor zwei Jahren genehmigt. Nun soll das Vorhaben nach Möglichkeiten mit dem Bau eines kleinen Speicherdammes energetisch noch verbessert werden, erklärte Gemeindepäsident Claude Bumann gegenüber der htr. Er hofft aber, dass die Talabfahrten bereits auf die Wintersaison 1998/99 beschneit werden können. GER

*

Berner Tourismusvorlagen angenommen. Die beiden Tourismusvorlagen haben bei den Abstimmungen in der Stadt Bern Ja-Mehrheiten erhalten. Die Leistungsvereinbarung mit Bern Tourismus hiess die Stimmbürger mit 67,9% Ja-Stimmen gut. Für die Vertragsdauer von fünf Jahren kann Bern Tourismus nun mit festen Beiträgen der Stadt rechnen und somit seine Aktivitäten besser planen. Die Totalrevision des Reglements über die Erhebung einer Übernachtungsabgabe erzielte 69% Ja-Stimmen. Künftig wird Bern Tourismus der Stadt Bern 20% mehr pro Übernachtung abliefern. SR

*

Keine Einsprachen gegen Gipfelrestaurant der Meiringen-Hasliberg-Bahnen. Fast gleichzeitig mit dem Bau einer Achtergondelbahn ab Mägdisalp wird auch ein Rundlicht-Gratrestaurant auf Planplatten erstellt. Geplant wird der gläserne Rundsturm von Ernst Andereg, der auch für die Gestaltung der Sphinx auf dem Jungfraujoch verantwortlich war. Das Restaurant mit 240 Aussehenplätzen und 180 Innenplätzen soll einerseits in die Landschaft eingebettet sein, aber auch markant gestaltet sein. Pro Natura kritisiert zwar den Aussichtsraum, will aber keine Einsprache machen, weil es sich bei der Erschliessung nur um Ersatzanlagen handelt. Die Kosten für das Restaurant sind mit 6 Millionen Franken budgetiert, die Achtergondelbahn wird 11 Millionen Franken kosten. Finanziert werden die Projekte einerseits aus Eigenmitteln, aber auch aus erwarteten Beiträgen von Kanton und Gemeinden. SR

*

Grünes Licht für Slot-Machines in Mendrisio. Das Einkaufszentrum «Fox Town» in Mendrisio/TI kann 200 Slot-Machines aufstellen. Das Tessiner Verwaltungsgericht hat zwei Rekurse gegen eine entsprechende Bewilligung des Staatsrates abgewiesen. Die Geldspielautomaten sollen bis Ende November im Einkaufszentrum eingerichtet werden. Gegen die Aufstellung der Slot-Machines hatten Ende August zwei Firmen aus der Branche rekuriert. Die Tessiner Regierung hatte das Projekt in Mendrisio trotz Kursaal-Moratorium des Bundesrats bewilligt. sda/r

REKLAME

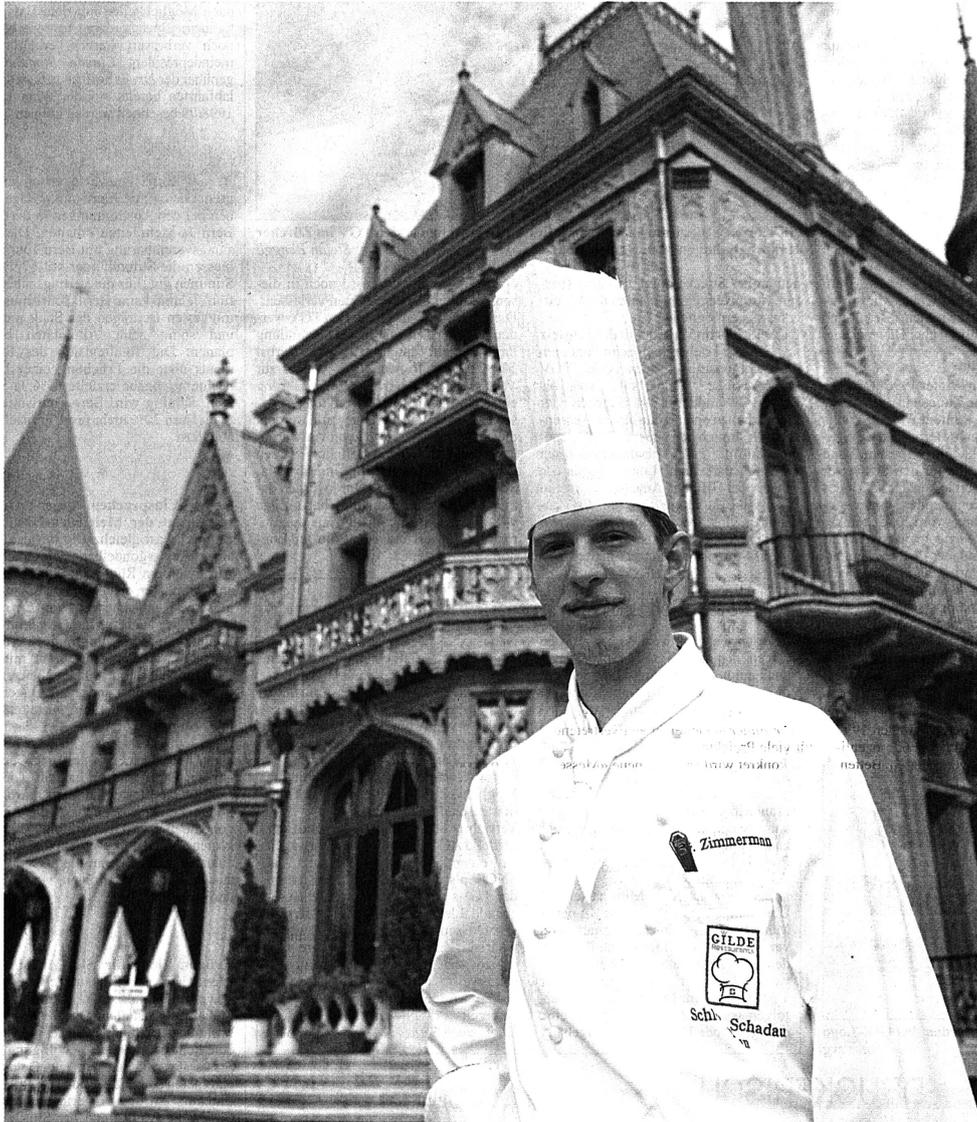
CHECK IN DATA

Fidelio-Hotels haben es leichter. «Nicht nur bei der Suche nach guten Mitarbeitern».
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

DER GOLDENE KOCH VON KADI 1997

GREGOR ZIMMERMANN KOCHT UM DEN GOLDENEN KOCH VON KADI.



Gregor Zimmermann, 26, eidg. dipl. Gastronomiekoch und bereits vielfach mit Gold ausgezeichnete Kochkünstler, erspielt sich die Ideen für harmonische Extravaganzen bei Blues und Jazz am Klavier. Für den Goldenen Koch von KADI kochte er noch als Küchenchef im Thuner Schloss Schadau; heute begeistert er seine Gäste im Restaurant Zum alten Post- und Zollhaus, Aarburg.

WETTBEWERBS-MENU

*Luftiger Seeforellen-Schaum mit
mariniertem Seesaibling,
frittierten Sellerieblättern,
kaltem Ratatouille und Randen-
Dressing*

.....

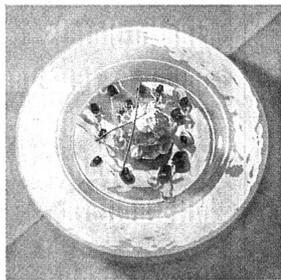
*Scampi-Ravioli mit
feinen Gemüsen im Curry-Sud*

.....

*Variation vom Lammkarree und
Chops mit Kalbsmilken und
Kartoffeln, parfümiert mit Vanille;
Ingwerstäbchen und Marktgemüse*

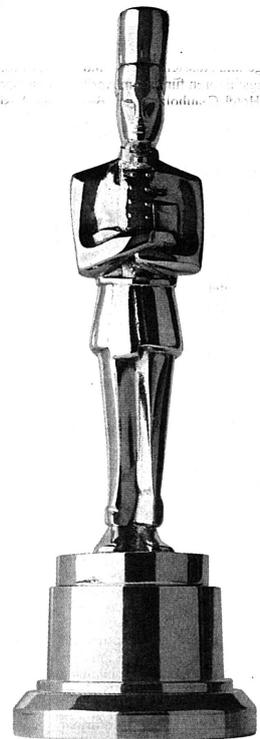
.....

*Kirschen- und Limonencreme
mit Macadamia-Nuss-Biskuit;
warmes Kirschenkompott
mit Balsamico-Essig; Honig-Eis*



Als sechster der sechs Nominierten kochte Gregor Zimmermann seinen Beitrag um die einmalig attraktive Trophäe, die für Schweizer Kochkünstler im KADI-Wettbewerb um höchste Meisterschaft in ihrem Fach zu holen ist. Für den Goldenen Koch von KADI gab er sein Bestes und präsentierte der Jury ein exzellentes Menu – vier köstliche Gänge, die einen würdigen Schlussakkord zum diesjährigen Kochfinale bildeten.

KADI AG, Kühl- und Tiefkühlprodukte, 4901 Langenthal, Telefon 062 916 05 00, Telefax 062 916 06 80.



KADI®

VON KADI DIE QUALITÄT,
VOM KOCH DIE KUNST.

Hotelprojekte Stadt Bern

Fehlen Berns Hotels die Zimmer oder die Gäste?

Das Schicksal von Berns Hotellerie wird immer mehr an das Potential der Stadt geknüpft, ein geeigneter Convention Standort zu werden. Viel wurde letzthin über die verschlafene Bundeshauptstadt gelästert, was ihre fehlende Dynamik betreffe. Doch die Hotelprojekte sind zahlreich, viel zahlreicher als in bewegteren Schweizer Städten... Die Bettenauslastung beträgt momentan rund 60%, was mehr ist als anderswo.

URS WALTER

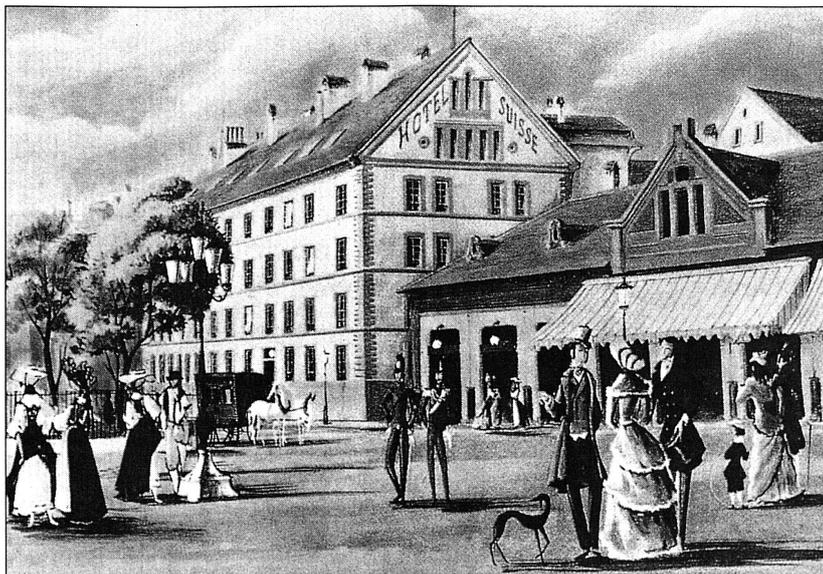
«Für Grossanlässe ist Bern oft nicht attraktiv genug, weil zu wenig gute Hotelzimmer verfügbar sind», bekommt Berns Tourismuschef *Raymond Gertschen* immer wieder gesagt. Entsprechend freut er sich über die vielen Hotel-Ideen, die Abhilfe schaffen könnten. *Hans Zurbrugg*, erfolgreicher Hotelier und Initiator des heute weltbekannten Jazzfestivals, sieht das Problem von seiner Seite: «Es ist wie beim Huhn und beim Ei. Fehlen Bern die Anlässe, weil es zu wenig Zimmer hat, oder hat es zu wenig Zimmer, weil nicht genügend bedeutende Anlässe durchgeführt werden?» Zurbrugg schreibt der Stadt und seinen Kollegen ins Pflichtenheft: «Nur wenn mit Eigeninitiative Anlässe geschaffen werden, entsteht auch die nötige Nachfrage».

Ideen sprissen

Oft wird Bern aber auch aus politischen oder geografischen Gründen als Tagungs-ort gewünscht. Immerhin steht Bern als

Schon auf der Autobahn

«Gute Lage und Ausstellungen» sind zwei Erfolgsfaktoren für das im April eröffnete Hotel Grauholz, meint Betriebsleiterin *Ursula Junger* in ihrer ersten Bilanz. Fazit: bereits 45 Prozent Auslastung. Touristen auf der Durchfahrt übernachten spontan, denn reserviert werde noch kaum. Geschäftsleute schätzen die Nähe der BEA expo. Ebenso decke das Hotel mit seinen 62 Doppelzimmern ein Bedürfnis der Industrie in Schönbrunn und Zollikofen im Nordosten Berns. Deshalb vermutet Junger, dass «wir kaum anderen Hotels Gäste weggenommen haben». *UW*



Je behäbiger sich Bern gibt, desto belustigender wirkt dies für den Rest der Schweiz. Doch in der Hotellerie trägt die Fassade: Die Stadt ist voller Hotelprojekte. Auch der Schweizerhof hat viele seiner Zimmer umgebaut. Im Bild: Der Schweizerhof im Bern 1859. *Bild: zvg*

von der Unesco auserkorener Ort eines Weltkulturerbes ähnlich da wie beispielsweise Dubrovnik. Nur wird dieses theoretische Bild in der Praxis durch die offene Drogenszene ausgerechnet rund um das Bundeshaus und beim Bahnhof etwas nivelliert. Dennoch fördern Statistiken Ideen zu neuen Hotelprojekten. So bringen bisher 7,3 Prozent mehr Übernachtungen 1997 den Berner Hotels bald eine 60prozentige Auslastung der verfügbaren Betten. Das ist mehr als andernorts. Und das Tourismuskonzept der Stadt sieht 1900 Betten als Ziel für 2001 vor. Der Zuwachs ist auf Geschäftsleute ausgerichtet. Doch auch das Jugendherbergen-Segment sollte erweitert werden, wünscht sich *Frank Meier* vom Wirtschaftsamt. Entsprechend verfolge die Stadt Pläne von bis zu hundert zusätzlichen Gästebetten.

Novotel mit Konferenzräumen

Viel mehr Kapazität würde mit den Projekten für klassische Hotels entstehen:

Beim Messegelände BEA am Guisanplatz, im Westen Berns beim Entwicklungsschwerpunkt Ausserholligen/Gangloff, auf dem Areal des Warenhauses Loeb in Bern-Bümpliz sowie beim Hauptbahnhof oder dem leer werdenden Gelände der Von Roll in der Länggasse. «Eine Idee oder Gedanken-spielerei», sagt dazu Von Roll-Sprecher *Victor Bader* – vielleicht stellvertretend für viele Projekte. Als konkret wird aber das neue «Messehotel» bei der BEA eingestuft. «Im Frühling 2001 soll Eröffnung sein», gibt *Richard Trachsel* von der mit der Planung beauftragten Ecompta AG in Bern bekannt. Träger ist eine Investorengruppe unter Beteiligung des französischen Kettenunternehmens Accor. Aus dessen Palette von Hotelmarken sei ein 4-Sterne-Navotel vorgesehen, vielleicht ergänzt durch ein 2-Sterne-Ibis oder ein Etag. Das Mitwirkungsverfahren für die Zone mit Planungspflicht läuft an. Gibt Trachsel weiter bekannt. Zugleich würde die Machbarkeitsstudie für die gegen 500

Hotelbetten und weitere Vorarbeiten vorbereitet, damit Ende 1999 die Baubewilligung vorliege.

Veränderte Lage

Eines ist dabei für Trachsel klar: «Novotel wird selbständig werden, das heisst über genügend eigene Räume für Konferenzen und andere Geschäftsanlässe ver-

Schweizerhof: Neue Zimmer, neuer Direktor

Noch war das Bundeshaus in Bern gar nicht gebaut, da gab es das Hotel schon, das anspruchsvolle Gäste verwöhnte. Der «Schweizerhof» reagiert auf seine Weise auf den Konkurrenzdruck und/oder Ausbau des Convention-Ortes Bern und baute seine 5-Sterne-Offerte entsprechend um. Auch der Direktionswechsel könnte damit zusammenhängen. Hinter seiner 138jährigen Fassade hat der Schweizerhof 50 Zimmer und 50 Badezimmer neu gebaut. Der

oberste Stock ist so umgebaut worden, dass jeweils aus kleineren Zimmern Suiten mit Badezimmer und Toiletten geworden sind. Alle Zimmer im Hotel sind nun klimatisiert, die Hauptkorridore neu gestaltet. Ausserdem wurden vier neu Konferenzzimmer eingerichtet. Gleichzeitig findet ein Direktorenwechsel statt: *Ueli Mürger* wird nach über zehn Jahren Arbeit für die Gauer AG von *Martin Studer* abgelöst (siehe Seite 24). *APK*

Mehr Preisdruck

Mit dem «Allegro» verfügt Bern bereits 1998 über die für 2001 erwünschte Zahl Hotelbetten. Konkurrenz darüber hinaus steigert den Druck auf die Preise. Dabei stagnierten diese seit Jahren und so fehlte verbreitet das Geld für nötige Erneuerungen, weist Gertschen auf eine negative Auswirkung für Bern als Ganzes hin. Aber vielleicht reguliert sich das selber. «Heute rechnen Investoren anders. Ein neues Projekt muss ganz einfach rentieren», sagt Zurbrugg. Grössere Chancen erwartet *Bernhard Schwenter* im Low-Budget-Bereich und hat das Hotel Landhaus für «Rucksacktouristen» eröffnet. Auch «die Jugendherberge könnte viel mehr 2er, 3er oder 4er-Zimmer vermieten», stützt Betriebsleiterin *Beatrice Stalder* Schwenters Aussage. Ob die 34 Betten im Landhaus die Auslastung der – deutlich günstigeren – 180 Jugi-Schlafstellen (1996 rund 41 Prozent) vermindern, muss sich aber erst weisen. Aber vielleicht graben sie den Plänen der Stadtverwaltung für 100 weitere Gästebetten das Wasser ab.

Revision Arbeitsgesetz
Auch Arbeitgeber ziehen sich zurück

Die Revision des Arbeitsgesetzes, dessen erste Version vor der Abstimmung im vergangenen Dezember die Gemüter in der Hotellerie und Gastronomie stark in Wallung gebracht hat, sorgt auch in der zweiten Auflage für Überraschungen. Anfangs letzter Woche hat sich der Gewerbeverband abrupt aus den Sozialpartner-Verhandlungen zurückgezogen, weil, gemäss zuständigem Sekretär *Christian Gerber*, «der Gewerbeverband mit dem alten Arbeitsgesetz besser leben könne als mit einem teuren neuen Kompromiss», wie die «Neue Zürcher Zeitung» vom 24. September schreibt. Vor zwei Wochen bereits hatte die Arbeitgeberseite in gewichtigen Punkten nachgegeben (vgl. *hotel + tourismus revue* vom 25. September).

Jetzt ist der Arbeitgeberverband aber aus den Verhandlungen ausgestiegen. Es liegt nun wahrscheinlich am Parlament, einen Kompromiss zu finden. Die Arbeitgeberseite hatte bereits auf die vorgesehene Ladenöffnung an sechs Sonntagen pro Jahr verzichtet und sagte Zeitzuschläge bei der Nacharbeit zu. Wogegen sie sich, zusammen mit Gastgewerbe und Tourismus, letztes Jahr stark gewehrt hatte. Gastgewerbe und Tourismus bestehen darauf, dass ihre Arbeitszeiten nicht üblichen Bürostunden entsprechen und deshalb Nacht- oder Wochenendarbeit bei der Dienstleistung einen ganz anderen Stellenwert erhalten als in Industriebetrieben. *APK*

Hotelaufenthalte Schweiz: August 1997

Aufwärtstrend hält weiter an

Nach negativen Augustzahlen seit 1992 zeigt die Kurve der Übernachtungszahlen der Schweizer Hotellerie für diesen August erstmals wieder nach oben. Der vom Ausland getragene Aufwärtstrend seit Mai wurde damit bestätigt. Vor allem aus Deutschland ziehen die Zahlen wieder an.

Der Monat August brachte der Schweizer Hotellerie 4,7 % mehr Logiernächte als 1996 (+168 000 Logiernächte, Total 3,75 Mio.), meldet das Bundesamt für Statistik (BFS). Das vierte aufeinanderfolgende positive Ergebnis führt zu einem klaren Aufwärtstrend der Schweizer Hotellerie, die seit dem Rekordjahr 1991 nur noch auf negative Augustzahlen zurückblicken konnte. Die inländische Übernachtungszahl erhöhte sich im August 1997 um 3,2 % oder 43 000 Logiernächte auf 1,38 Mio.

Im Plus dank Ausland

Das Übernachtungsplus im August ist jedoch zu 70 % auf Mehrübernachtungen ausländischer Gäste zurückzuführen, vor allem auf Gäste aus Deutschland (+76 000 LN/+11%). Die Übernachtungszahlen aus dem Vereinigten Königreich beliefen sich auf +27 000 LN/+18%, aus Italien auf +17 000 LN/+13%, aus den Niederlanden auf +5300 LN/+5,5% und aus den USA

+6800 LN/+3,8%. Rückläufige Zahlen wurden bei den Gästen aus Frankreich (-8200 LN/-4,7%) und aus Belgien (-14 000 LN/-9,8%) registriert.

Jugendherbergen

Die kumulierten Zahlen von Januar bis August dieses Jahres ergeben eine Zunahme der Übernachtungen von 544 000 Logiernächten (+2,5%) auf 22,15 Mio. Der Binnentourismus konnte in diesem Zeitraum um 99 000 LN (+1,1%) gesteigert werden, das Aufkom-

men der ausländischen Gäste wurde 445 000 (+3,5%). Um 31 000 LN (+5,6%) auf knapp 600 000 LN konnten sich in den ersten acht Monaten auch die Schweizer Jugendherbergen steigern, die inländischen Gäste um +5,3%, die ausländischen um 6,0%. Allein im August konnte ein Plus von zehn Prozent registriert werden. Die Jugendherbergen führen diese Zunahmen auf ihre neue, gästeorientierte Ausrichtung zurück. Der Erfolg ist jedoch nicht überall gleich verteilt. *VY/HH*

Logiernächte im August 1997

HERKUNFT	AUGUST 1997			JANUAR BIS AUGUST 1997		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 87-96	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 87-96
Insgesamt	3749	+ 4,7	-10,6	22150	+ 2,5	- 9,1
Inland	1384	+3,2	- 8,9	8935	+ 1,1	- 9,1
Ausland Total	2365	+ 5,6	-11,6	13215	+ 3,5	- 9,2
Deutschland	778	+10,9	+ 1,5	4591	+ 2,4	- 6,1
USA	186	+ 3,8	-25,3	1195	+ 3,4	-16,0
Grossbritannien	176	+17,8	- 5,5	1050	+18,9	- 1,9
Belgien	129	- 9,8	-10,9	692	- 5,2	- 7,5
Frankreich	167	- 4,7	-30,9	866	- 2,1	-24,4
Niederlande	101	+ 5,5	- 6,0	629	+ 4,1	- 1,8
Italien	152	+12,5	-28,2	607	+13,1	-23,3
Übriges Ausland	676	+ 2,3	-12,1	3585	+ 2,6	- 6,7

ex-Hotel Hirschen
Besitzerwechsel im Niederdorf

Wo vor Jahrzehnten das Cabaret Cornichon die Schweiz verunsicherte, herrscht heute Einsturzgefahr. Das ehemalige Hotel Hirschen mit dem Restaurant Rockfabrik im Zürcher Niederdorf. Der Besitzer der Liegenschaft seit 1982, *Viktor Meier*, laut Betriebsamtsamt unbekanntes Aufenthalts, sieht sich mit Forderungen von rund 7 Millionen konfrontiert, wie der «Tages-Anzeiger» vom 26. September berichtet. An der Versteigerung kaufte *Hans Neufeld* das Haus für etwas mehr als 3 Millionen Franken. *APK*

REKLAME

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profis

Zürich Roland Eng 01 432 73 73
Basel Margret Otterbach 061 313 40 10
Interlaken Daniel Imboden 033 823 32 32
Rapperswil Region + Zentrale 055 222 67 00
Will AG Marcel Zollinger 071 925 33 66
Suhr AG Ernst Schaefer 062 842 48 31

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

DOMINO GASTRO



Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Weiterbildungskurse im Überblick

AKTUALITÄT:

- **Neues Lebensmittelgesetz**
Am Kurs erfahren Sie, wie die geforderte Selbstkontrolle und Schulung zu einem Bestandteil einer einfachen, aber effizienten Qualitätssicherung gemacht werden kann.
Donnerstag, 13. November 1997, Nachmittag, Swissôtel Le Plaza, Basel

ORGANISATION UND ADMINISTRATION:

- **Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik**
Sie lernen Ihre Schwachstellen in der persönlichen Arbeitstechnik zu erkennen. Mögliche Wege werden aufgezeigt, wie Sie noch zweckmässiger und effizienter arbeiten, d. h. eine Steigerung der eigenen Arbeitsproduktivität erreichen können. Vermindern Sie Zeitdruck, Fehler, Nervosität und Stress.
Montag, 27. Oktober 1997, ganzer Tag, Kursaal, Bern

MARKETING:

- **Korrespondenz – Können Ihre Briefe verkaufen?**
Ihr Betrieb soll sich durch kundenorientierte, moderne Briefe auszeichnen? An diesem Kurs haben Sie die Gelegenheit, Ihre eigene Korrespondenz zu überprüfen und zu optimieren. Auf der Basis von Praxisbeispielen erhalten Sie Impulsinformationen, wie Sie Ihrer Korrespondenz persönliche und frische Formulierungen und eine überzeugende, Ihrem Betrieb entsprechende Gestaltung verleihen können.
Mittwoch, 22. Oktober 1997, ganzer Tag, Hotel Stella, Interlaken
- **Bitte recht freundlich!**
Ein Kurs für alle, die im täglichen Kundenkontakt sind und die erkennen, dass Freundlichkeit kein Zufallsprodukt ist, sondern die Summe von beeinflussbaren Faktoren. Teilnehmerbedürfnisse und Praxisbezug sind bestimmend für den Kursinhalt.
Mittwoch, 5. November 1997, ganzer Tag, Hotel Hermitage, Luzern
- **Kreative Verkaufsförderung**
Mehr Umsatz – mehr Freude am Beruf! Die Teilnehmer erhalten zahlreiche Impulse, wie sie besser mit Ihren Kunden (Gästen) umgehen, eine grössere persönliche Wirkung entfalten und aus einer Vielzahl von Anregungen konkrete Ideen für ihren Betrieb umsetzen können.
Dienstag, 2. Dezember 1997, Nachmittag, Hotel Krone Unterstrass, Zürich

PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG:

- **Gelassenheit in Belastungssituationen**
Gäste und Mitarbeiter erwarten eine gute Atmosphäre in Ihrem Betrieb. Sie sind gefordert, bei Belastungssituationen durch Ihre Ausstrahlung diese positive Atmosphäre aufrechtzuerhalten und zu fördern. Ziel ist es, die persönlichen Fähigkeiten der Stressbewältigung zu erhöhen. Die trägt dazu bei, die Stressreaktionen bei anderen zu verringern und das positive Klima im Betrieb zu verstärken.
Dienstag/Mittwoch, 4./5. November 1997, Swissôtel Le Plaza, Basel

FINANZEN:

- **Vom Bittsteller zum Partner – Der richtige Umgang mit Banken**
Sie erhalten Tipps für den erfolgreichen Umgang mit Banken, lernen, das Raster zur Erstellung eines Kreditgesuches anzuwenden und die Finanzierungsgrundsätze kennen.
Donnerstag, 27. November 1997, Vormittag, Hotel Freienhof, Thun
- **Liquidität – Risiken und Chancen**
Sie erkennen die Bedeutung der Zahlungsfähigkeit und der Liquidität, definieren die Faktoren, welche die Liquidität beeinflussen und erstellen einen Liquiditätsplan.
Donnerstag, 27. November 1997, Nachmittag, Hotel Freienhof, Thun

Für Kursinformationen und Anmeldungen: Telefon 031 370 41 11

Weiterbildung, Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

HOTELA – Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

Weiterbildung SHV

Ihre Schwäche – unsere Stärke

031 370 41 11



BAR
FACH
SCHULE
THÖRIG

Eine Barfachausbildung mit Diplomabschluss in einer unserer 2 Schulen

BAR
FACH
SCHULE
BERN

WIR BIETEN:

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

Steinhausweg 1
CH-8006 Zürich
Fon ++41-1-310 21 50
Fax ++41-1-310 21 51
E M A I L :
I N F O @ B A R S C H U L E . C H
W W W . B A R S C H U L E . C H

Aarberggasse 35
1. UG, 3011 Bern
Telefon 031/312 60 07
Fax 031/312 32 12
I N T E R N E T A D R E S S E
H T T P : W W W . M S O . C H / T O N S /

ENGLISH Top Jobs weltweit

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für Hotelier und Gastgewerbe.

3. November bis 12. Dezember 1997
9. Februar bis 20. März 1998
13. April bis 22. Mai 1998

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 Gümligen



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares
FRANZÖSISCH
COIEL, Negressaue
F-79370 CEULES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-49-279-275
http://www.mellecom.fr/coiel

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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

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

IHTI School of Hotel Management
Neuchâtel, Switzerland

HOTEL MANAGEMENT STUDIES, SWITZERLAND

3-Year Bachelor's Degree and Higher Diploma in Hotel Management

2 1/2-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma

1-Year Certificate Courses

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



Weiterbildung SHV
Ein Qualitätsfaktor

Weiterbildung SHV
Ein Sicherheitsfaktor



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

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

Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05

SPRACHEN DA LERNEN WO MAN SIE SPRICHT!

Sprachschulen/Au-pair-Stellen weltweit
Vermittlung/Beratung bei
Stellen-Express, 9034 Eggersriet,
Telefon/Fax 071 877 34 03

Italienisch in Italien

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

SWANDEAN School of English

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

Sprachausbildung

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



Inserate per Fax
031 370 42 23

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

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

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

Schulhotels SHV
Hôtel-écoles SSH
Albergo-scuola SSA
– Deutsche Schweiz 031 370 41 11
– Suisse Romande 021 320 03 32
– Tessin 091 826 20 38
Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
– Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne
021 785 11 11
Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
033 221 55 77
SHA Hotel Management School
«Les Roches» Bluche
027 481 12 23

Marketing- und Sales-Management

Tagesseminar «Mastering Sales Leadership for the 21st Century» mit Cindy Novotny.

Die Effizienz, Entwicklung und Führung des Verkaufs und des Marketings wird den Erfolg aller Unternehmung auch in der Zukunft massgeblich bestimmen. Der Aufbau und die Definition von strategischen Verkaufsplänen und deren finanziellen Zielsetzungen sind unabdingbar. Auch die Organisation der Verkaufsaufgaben und das Management von Direkt- und Dialogmarketingaktivitäten bilden das Fundament für den Markterfolg. Auf diesem Fundament können motivierte Mitarbeiter aller Stufen aufbauen und umsetzen.

Deshalb bietet die HSMMA Hospitality Sales & Marketing Association International (HSMMA) Chapter Switzerland die einzigartige Möglichkeit, mit Cindy Novotny, Partnerin der Beratungsgesellschaft Master Connection Associates, die Schlüssel für den Markterfolg zu entdecken. Frau Novotny ist eine Spezialistin für Weiterbildung im Verkauf und Marketing und zählt renommierte Hotelgesellschaften wie Westin Hotels & Resorts, The Ritz Carlton Hotel Company oder Holiday Inn zu ihren Kunden.

Das Tagesseminar offeriert Direktoren, Geschäftsführern sowie Verkaufs- und Marketingprofis aktuelle und anwendbare Instrumente zur Verbesserung von Verkaufseffizienz und zur Erreichung der Unternehmensziele an. Schlüsselbereiche für den Verkaufserfolg wie Motivation und Inspiration der Mitarbeiter werden eingehend behandelt.

Datum: Samstag, 18. Oktober 1997, 09:00-18:00 Uhr

Ort: Zürich Airport Hilton, Hohenbühlstrasse 10, 8058 Zürich-Flughafen
Kosten: HSMMA MitgliederInnen: Fr. 259 und Fr. 210.- für jedes weitere Mitglied Nichtmitglieder Fr. 315.-.

Leistungen:
Tagesseminar in englischer Sprache mit Pausengetränken, Mittagessen und Seminarunterlagen, Parkplatz, Shuttlebus Transfer Flughafen-Hotel-Flughafen.

Anmeldung: HSMMA Chapter Switzerland, Telefon: 01 8624102 oder Fax 01 8624101 bis spätestens 15. Oktober 1997.

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

Herausgeber / Editor:
Schweizer Hoteller-Verein SHV, Bern.

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

SHV - SSH - SSA:
Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

marktplatz

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

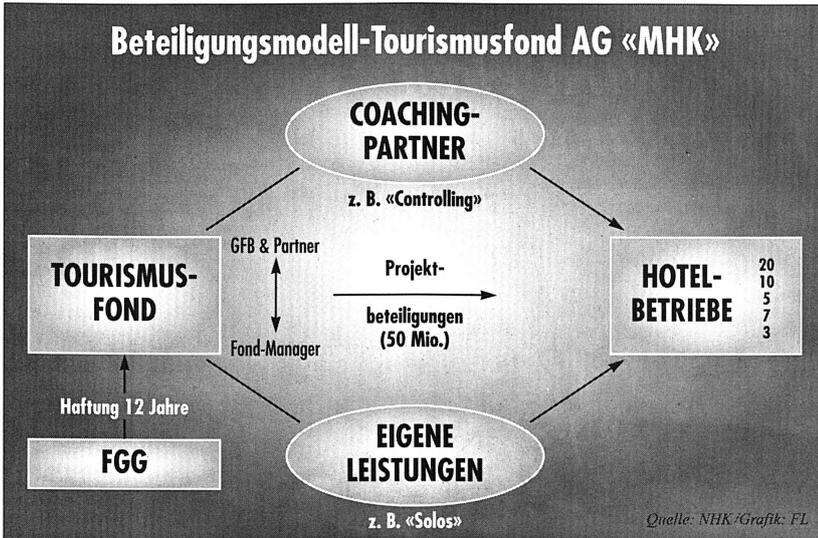
Verlag / Edition:
Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

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

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

«Millstätter Hotel Kooperation» MHK, Kärnten



Das Konzept des Beteiligungsmodells des Tourismusfond an der «Millstätter Hotel Kooperation». Das Gründungskapital beträgt eine halbe Million ÖS, die Gesellschaftsanteile sind gleich gross. Der Tourismusfond beteiligt sich mit 50 Mio. ÖS und sorgt über die Firma GFB für Coaching-Partner. Die Garantiegesellschaft FGG haftet während 12 Jahren.

Hotelholding mit 1200 Betten

Elf Hotelierfamilien mit selbständigen Betrieben schliessen sich in Kärnten als «MHK-Partnerbetriebe» zu einer 1200-Betten-«Kooperationsholding» zusammen: Millstätter Hotel Kooperation. Vom Rasenmäher über die Wäscherei bis zum «fliegenden» Buchhalter und den eingesparten Versicherungspolizen dürften mindestens 20% Kostenreduktion erwartet werden.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

«Das ist unsere Antwort auf die Krise: Wenn die Übernachtungszahlen sinken, müssen wir eben die Kosten senken, ohne dass die Leistung darunter leidet». Mit diesem Credo hat Gerhard Maier vom Hotel Zanker in Döbriach, Kärnten, die Initiative für eine in der österreichischen Hotellerie noch nie dagewesene enge Kooperation selbständiger Häuser ergriffen.

Elf Hoteliersfamilien in der Region Millstättersee haben sich als «Konzern» organisiert und wollen damit ihre Kosten im Schnitt um mindestens 20 Prozent reduzieren. Dabei soll, so Maier, die Reorganisation «hinter den Kulissen» greifen. Die Gäste selbst sollen «nichts anderes bemerken als mehr Gastfreundschaft und mehr Begeisterung der Hoteliers».

Holdingvertrag im August

Nach intensiver Vorbereitung wurde Ende August der Vertrag für eine Holding («MHK – Millstättersee Hotel-Kooperation») unterzeichnet. Damit werden die Geschäfte der 13 Mitglieder (elf 4-Stern-

und zwei 3-Stern-Häuser) mit zusammen rund 1200 Gästebetten auf eine neue Basis gestellt. Im einzelnen wird die MHK-Holding eine Reihe von Geschäftsfeldern direkt organisieren und kontrollieren, wie zum Beispiel Verkauf und Marketing, Einkauf, Rechnungswesen, Versicherungen, Investitionen, Mitarbeiterpool, Küche, Wäscherei und Reinigung. So würden derzeit, wie der zum Geschäftsführer der Holding gewählte Hotelchef gegenüber der *hotel + tourismus revue* berichtet, beispielsweise alle Versicherungspolizen «auf Herz und Nieren geprüft». Derzeit zahlen die 13 Betriebe zusammen etwa 2,4 Millionen Schilling (knapp 300 000 Franken) pro Jahr an Prämien. Es sei realistisch, davon 20 bis 28 Prozent durch den Abschluss einer Gruppenversicherung oder andere Massnahmen einzusparen, rechnet Maier vor.

Buchhaltung per Internet

Ein weiteres Vorhaben betrifft die Zusammenlegung der Buchhaltungen: «fliegende Buchhalter» werden künftig ohne jeden Leerlauf die MHK-Betriebe betreuen, wobei die Daten in einer zentralen EDV-Anlage verwaltet werden. Die Auswertungen gelangen per Internet schnell und flexibel zurück in die Betriebe. «Damit kommen wir künftig rasch zu aussagekräftigen Branchenvergleichen». Auch vor scheinbaren Kleinigkeiten macht diese Zusammenarbeit neuen Stils nicht Halt: So gab und gibt es in jedem Betrieb beispielsweise einen eigenen Gärtner, der nach einigen Stunden Gartenarbeit meist mit etwas anderem «beschäftigt» wird. Das Ziel ist nun, nur mehr zwei bis drei Gärtner für alle Betriebe einzustellen. Anschaulich macht Maier das Einsparungspotential mit dem Beispiel

«Rasenmäher, Teppich-Schamponiermaschinen und andere sperrige Dinge, die derzeit jeder selbst hat, aber sinnvoll reduziert werden können». Möglich wäre es auch, denkt Maier schon weiter, künftig eine gemeinsame Pâtisserie zu führen. Ein Pâtissier könnte mühelos statt für 100 auch für 300 Gäste Süssigkeiten zubereiten. Ein durchorganisierter Wäschereibetrieb wäre leistungsfähiger als elf separate Betriebe, die Maschinenleihe sich viel besser ausnützen. Und eine zentrale Küche könnte schliesslich die Speisen so vorbereiten, dass sie in den Mitgliedshotels nur mehr fertiggestellt werden müssen. Mit der praktischen Arbeit begann die neue Gruppierung im September. Beraten wird die in Form einer Ges.m.b.H. & Co KG gegründete Hotelkooperation von der Firma GFB & Partner (Geschäftsführer Roland Haslauer), einer Tochter der im Salzburger Land beheimateten Tourismusberatungsfirma Prodingler.

Finanzierungs-Partnerbetriebe «MHK»

Beteiligungspartner	Tourismusfond Management AG
Investoren	Girocredit, Sparkassen
Haftungspartner	Finanzierungs-garantiegesellschaft (FGG)
Beteiligungsfond	1 Mio. ÖS 800 Mio. öS Beteiligungskapital
Beteiligungsziele	Umschuldung Neuinvestitionen Freier betriebs-abhängiger Umsatz r.

EurHotec

Technologie-Event

Der in Europa inzwischen führende Anlass rund um Beherbungs- und Restaurations-Hi-Tech wird im Februar zum dritten Mal durchgeführt*. «EurHotec» verbindet die wichtigsten Themen der Branche mit den neuesten technologischen Möglichkeiten.

Die International Hotel & Restaurant Association IH&RA führt im nächsten Februar in Nizza zum dritten Mal ihren Hotelltechnologie-Event durch. Seit der ersten Durchführung der EurHotec 1996 hat sich der Event als führender Anlass für europäische Hotellerie-Führungskräfte etabliert, die ihr Management und ihre Rentabilität mittels Technologie weiter optimieren möchten. John Cahill, Vorsitzender des EurHotec 98 Planungskomitees und Senior Vice President Information Technology bei Inter-Continental Hotels & Resorts, meint zum Event: «Die erfolgreichen Hotelunternehmen im nächsten Jahrhundert werden jene sein, die in allen Bereichen ihrer Organisation computerfähige Mitarbeiter einsetzen, deren Technologiemanagement sehr kompetent ist und die ein ständiges Weiterbilden in dieser Richtung eingeplant haben.» EurHotec ist ein derartiger Weiterbildungsanlass, und zwar für Hotelkader aller wichtigen Ausrichtungen. Die Thematiken umfassen die letzten Trends in den GDS-, CRS- und Internet-Bereichen, Ertrags- und Yield Management, Telekommunikation, In-Room Gästerservice, Datenbanken, Data Warehousing und Date Mining, computerisiertes Restaurant Management und Technologie im Personalwesen.

«Der symbiotische Mensch»

Als Keynote Speaker hat EurHotec den in Frankreich sehr bekannten Futurologen und Wissenschaftler Joël de Rosnay verpflichtet. De Rosnay, Strategie-Direktor des Cité des Sciences et de l'Industrie im bekannten Pariser La Villette, arbeitete früher im Forschungsbereich des amerikanischen Massachusetts Institute of Technology (MIT) und bei Institut Pasteur in Paris. Seine jüngste Publikation heisst «Der symbiotische Mensch - ein Blick ins dritte Jahrtausend». APK

* EurHotec, Pan-european hospitality technology exhibition and conference, 25.-27. Februar 1998 in Nizza im Acropolis Convention Centre. IH & RA, Ellen Mollay, Tel: +33 1 44 89 94 00.

HOT-TELL

SRS-Hotels auf Internet buchbar. Surfer auf dem WWW können über die SRS Hotels-Homepage Zimmer der Mitgliedshotels online buchen sowie die Verfügbarkeit und die Preise der einzelnen Häuser abfragen. Die Reservation wird unter Angabe der Kreditkartennummer vorgenommen und innerhalb weniger Sekunden bestätigt. Diese Dienstleistung ist unter der Homepage-Adresse «http://www.srshotels.com» abrufbar. HU

HOT-TELL

Interlaken: Hapimag kann auf «Belvédère»-Areal bauen. Die Interlakener Stimmberechtigten haben sich am letzten Wochenende für den Hotelneubau auf dem «Belvédère»-Areal entschieden. Die entsprechende Überbauungsordnung hat die Volkshürde mit 1313 Ja gegen 146 Neinstimmen überraschend deutlich genommen. Die Stimmeteiligung betrug 46,5%. Nach dem Ja des Volkes kann am Höhenweg, der Interlakener Renommiermeile, die seit Jahren bestehende Baulücke geschlossen werden. Die Hapimag will ein Hotel mit 140 Appartements erstellen und erwartet 85 000 zusätzliche Logiernächte für den Oberländer Touristenort. Das Hotel Belvédère war 1983 abgerissen worden. Seither scheiterten alle Pläne für ein Neubauprojekt. Aufgrund des genehmigten Zonenplans werde die Hapimag jetzt die Detailplanung in Angriff nehmen, hiess es am Sonntag in einem Communiqué, wobei der architektonischen Gestaltung der Fassade an diesem städtebaulich exponierten Ort besondere Sorgfalt zugemessen werde. Innert einem Jahr soll die Planung und Baubewilligung über die Bühne gehen. sda

Neues Hotel-Magazin für 1998 geplant. Gastrosuisse will mit einem neuen Medium auf Touristenfang in Deutschland, Österreich und der Schweiz gehen. Ab Frühling 1998 will der Verband mit einem einmal jährlich erscheinenden vierfarbigen Magazin im deutschsprachigen Raum für preisgünstige Hotelangebote werben. Das A4-Magazin soll «Schweiz Direkt» heissen, eine Startauflage von 60 000 haben, «unter 10 Fr. kosten» und in Deutschland, Österreich und der Schweiz erhältlich sein. Distributionspartner von Gastrosuisse ist die Bielefelder Verlagsanstalt. Ziel ist es, eine bunte Palette von «1001 buchbaren Ferienmöglichkeiten mit konkreten Preisbeispielen» anzubieten, günstige Hotels bekanntzumachen und neue Gäste zu gewinnen. Mit der Projektleitung beauftragt ist Chardon Communications in Wädenswil. Die Finanzierung ist allerdings noch nicht gesichert. Laut Inhaber Daniel Chardon müssen die potentiellen Inserenten bis Ende Oktober ihr Interesse angemeldet haben. Zu den Hauptinsereenten werden Hotels, Ferienregionen, VV, Seilbahnen und Fewo gezählt. VY

REKLAME

Que pouvez vous obtenir avec Sfr. 8650,-???

Réponse:

VISUAL® Front-Office

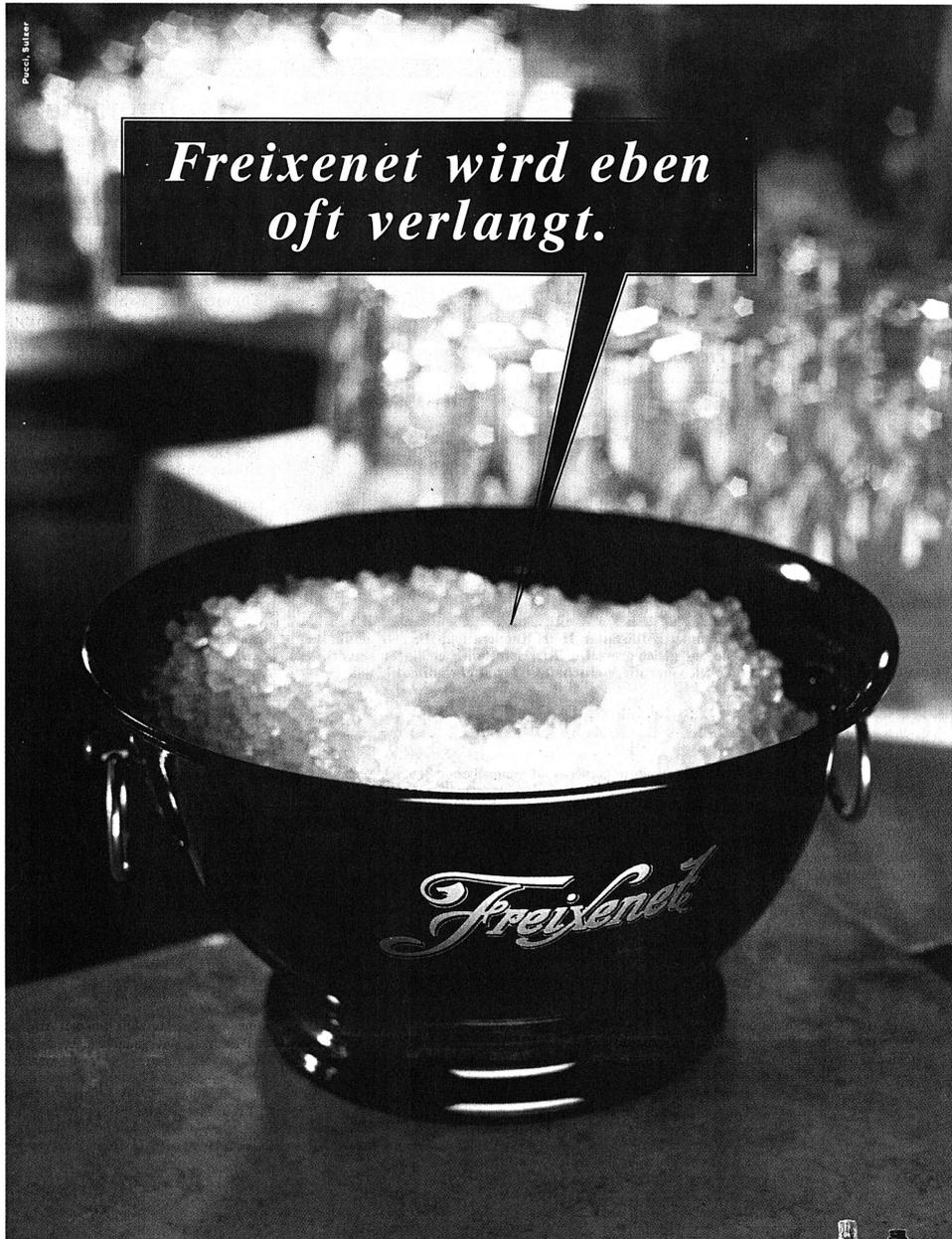
Logiciel de Front-Office en environnement Windows 95

- Réservations. Main-Courante. Fichier clients. Gestion des débiteurs...
- 1 Système Multimedia Compaq Pentium 166 MMX avec imprimante HP Laserjet 6 p/min.
- Installation, formation, paramétrage et 1 an de maintenance logiciel et de mises à jour

N'hésitez plus, contactez nous avant le 31 octobre 1997 pour profiter de cette offre extraordinaire!!!

Valable uniquement pour les hotels jusqu'à 50 chambres (Hotels plus grands, nous contacter pour une offre personnalisée)

SHS S.a.r.l. - Avenue de Provence 4 - 1007 Lausanne - Tél. 021 624 56 22 - Fax. 021 624 81 21



Freixenet wird eben oft verlangt.

Er hat Leidenschaft. Und er hat Charme. Dies allein könnte schon erklären, warum Freixenet so begehrt ist. Tatsächlich ist der spanische Cava in der Schweiz schon seit einigen Jahren stolzer Marktleader unter den Schaumweinen. Vielleicht liegt der Erfolg aber

genauso darin, dass Freixenet ein Genuss ist, den man sich gerne leistet. Und auch öfters. Doch bilden Sie sich selber eine Meinung. Unter Tel. 01/481 90 11 können Sie noch heute Ihre Bestellung aufgeben. Freixenet wird bestimmt auch Sie überzeugen.

J. CARRERAS AG
Weinkellerei seit 1899



Richtig inserieren:

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

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

ICH POCHTE AUF MEHR BEWEGUNG. IHR HERZ.

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



Wussten Sie schon

- dass die SHV Hotel-Boutique über ein umfassendes Materialsortiment verfügt?
 - dass wir Sie im Bereich der administrativen Hilfsmittel gerne beraten?
 - dass unsere Verkaufspreise sehr günstig sind?
- Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

Spende Blut. Rette Leben.

BAZAR

Suite rénovations, nous vendons

Machine à laver la vaisselle MEIKO type BA 002P-C

- Longueur de la machine: 5700 mm
- Largeur bande transporteuse utilisable: 600 mm
- Hauteur de passage dans la machine: 400 mm
- Tapis de transport à rouleau pour paniers
- Exécution entièrement en acier inoxydable 18/9
- Vitesse de transport: 0,66m/min. et 1.00m/min.
- Système de chauffage des bacs par eau surchauffée

Mise en fonction en 1991, régulièrement entretenue, en parfaite condition. Cédée CHF 30 000.-.

Pour visiter et traiter, contactez: Gate Gourmet Geneva SA, Mr C. Habisreutinger, Téléphone 022 799 50 04.

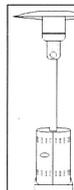
97015/391425

N° 1

Tische + Stühle
Direkt ab Fabrik
Konkurrenzlose Preise - Stühle ab Fr. 46.-
EHS EQUIP HOTEL (Suisse), Luzern
Telefon 041 368 06 10, Fax 041 368 06 11
97007/391168

Suche neue oder gebrauchte, mechanische
Sweda Hotelbuchungsmaschine
Offerten erbeten an Fax: 091 922 09 55
96975/21849

Donnez du sang.



Wärmestrahler

... ermöglicht Aufenthalt im Freien, unabhängig von Witterung und Jahreszeit...

... für Bars, Restaurants, Garten- und Terrassenlokale

PATIO TRADING
Alte Landstrasse 40 • CH-8800 Thalwil
Tel. 01-722 38 00 • Fax 01-722 38 01

Sie braucht. Er hat.



Spende Blut. Rette Leben.

Etwas Gutes tun

Denken Sie an die Querschnittgelähmten

Verlangen Sie unsere Unterlagen

 Schweizer Paraplegiker-Stiftung
Tel. 061-281 48 28 PC 40-8540-6

Vor dem Expressor



hotel + tourismus revue
Abonnemente
031 370 42 22.

HOT-TELL

Event-Hotelgruppe mit Best Western Franchise. Die Bochumer Event Hotelgruppe übernimmt per Pachtvertrag alle vier Hotels der Atlantis Hotelgesellschaft mbH. Es handelt sich dabei um Business- und Tagungshotels der 4-Stern-Kategorie mit insgesamt 490 Zimmern. Die Hotels sind seit mehreren Jahren über einen Franchisevertrag mit Best Western verbunden und werden auch von der neuen Betreibergruppe, der Event Hotelgruppe, mit Best Western geführt. Die vier Häuser respektive die Atlantis gehören der Hotel- und Freizeitanlagen-Gesellschaft in Rödermark bei Frankfurt. Diese Gesellschaft befindet sich in Auflösung. Event besitzt bereits fünf Hotels mit 740 Zimmern (vier davon als Holiday Inn). Bei einer durchschnittlichen Zimmerbelegung von 42,5% erreichte der Umsatz im letzten Jahr 21,4 Mio. DM. Für 1997 wird mit einer Belegung von 54% und einem Umsatz von 32 Mio. DM gerechnet. Mit den vier Atlantis Hotels wird die Event Gruppe nun über 9 Hotels, 1230 Zimmer und 500 Mitarbeiter verfügen. *APK*

Peninsula Hongkong Nummer 1 in Rangliste des Institutional Investor. Das Peninsula in Hongkong belegte in der Rangliste der 100 weltbesten Luxus-hotels des «Institutional Investor» den Platz 1 – vor dem Bel-Air in Los Angeles, dem Regent in Hongkong oder dem berühmten Oriental in Bangkok. Das Peninsula New York erreichte den Platz 37. 1997 bewerteten die Leser des Institutional Investors über 600 Hotels in 151 Städten. Die prestigeträchtige Rangliste gibt es seit 17 Jahren. Der Institutional Investor ist das führende Finanzmagazin der USA. Es spricht weltweit Leser aus dem Finanzmanagement in Institutionen, Gesellschaften, Finanzverwaltungen und Regierungen an. Die Peninsula Hotelgruppe ist in Hongkong beheimatet. *HU*

«Les Fermes de Marie», Megève, neu bei Prima Hotels. Les Fermes de Marie ist ein kleines Privatgut in den Savoyen Alpen, in einem zweieinhalb Hektar grossen Park im Zentrum von Megève gelegen. Die Inhaber *Jocelyn* und *Jean Louis Sibuet* haben es restauriert und seither wird es als idyllisches Landhotel geführt. Es verfügt über 69 Zimmer im Savoyen Stil mit Terrasse oder Balkon mit Blick auf die Alpen. Die Prima Hotels, eine Tochtergesellschaft von HRI (wie The Leading Hotels of the World), haben das «Les Fermes de Marie» neu ins Portfolio aufgenommen. *APK*

«Neues Schloss», Zürich

Erstes Schweizer Arabella-Hotel

Nach einem 2-Millionen-Face-Lift feiert heute das Zürcher 4-Stern-Hotel Neues Schloss offiziell die Aufnahme in die Münchner Arabella-Hotels: als erstes, wohl aber nicht letztes Schweizer Haus. Das kleinste Haus von Stefan Schörghuber expandieren der Hotelgruppe soll im Stil der traditionellen Schweizer Privathotellerie als «Boutique-Betrieb» weitergeführt werden.

ELIANE MEYER

Am 3. März dieses Jahres verkaufte *Bernhard Seiler* die Betriebs-AG seines Seiler Hotels Neues Schloss altershalber der an der Zürcher Bahnhofstrasse domizilierten Arabella Hotel AG Schweiz (ihr VR-Präsident ist *Robert Salz*, ihr VR-Delegierter der für die Operations zuständige *Eugen Hangartner*). Das Haus selber gehört nach wie vor der Patria-Helvetia-Versicherung. Ende September wurde es offiziell als Arabella Hotel Neues Schloss eingeweiht. Getreu der Arabella-Philosophie wurde das 60-Zimmer-Haus nach der Übernahme zuerst auf Vordermann gebracht, bevor man das neue Namensschild befestigte (derzeit passiert dasselbe in grösserem Rahmen beim Münchner Sheraton): Für knapp 2 Mio. Franken renovierte Arabella 28 Badezimmer, 21 Zimmer, verschiedene Korridore und baute eine neue Lobby-Lounge-Bar. Als Reservationssystem nutzt Direktor *Shasta P. Aardema* nach wie vor Supranational, dazu E-Mail und Internet der Welcome Swiss Hotels.

Carlson Wagonlit, Amex, BTI

Reisebüros werden Etagenhoteliers

Unter der Management-Strategie des «Ausweitens des eigenen Logos» übernehmen Reisebürokette im Commercial-Bereich Hotelzimmer zur eigenen Bewirtschaftung. Die Zimmer, exklusiv für die eigene Reisebüro-gästeschaft, werden dabei büro- und telekommunikationsmässig für die Kundenbedürfnisse aufgerüstet und gleichzeitig mit dem eigenen Logo versehen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Ein «Wagonlit-Zimmer» gefällig? Oder lieber eine «American-Express-Suite»? Die Meldung, dass die englische Geschäftsreiseagentur Hogg Robinson, Teil von BTI (Business Travel International, dem auch Kuoni angehört), einige tausend Hotelzimmer in amerikanischen und europäischen Hotels übernehmen wird, dürfte Hoteliers zum Staunen bringen. Es geht um das exklusive Unterbringen der Hogg Robinson- oder anderer Reiseketten-Kundschaft: Die Hotelzimmer dürften deshalb entsprechend neu ausgestattet werden! Schlüpfen die internationalen Geschäftsreise-Agenturketten aus dem Buchungsbereich langsam in die Rolle von Etagenhoteliers? In der Zwischenzeit hat auch American Express damit begonnen, mit eigenem Logo ausgestattete Hotelzimmer vorerst in einem Dutzend Hotels weltweit auf «American Express Standards» zu trimmen, das heisst vor allem



Werden bald in Hotels ganze Etagen unter dem Markennamen von Reiseagenturen gestellt? Geschäftsreisen-Agenturketten möchten bald Hotelzimmer unter eigenem Namen übernehmen, in Form von Jahresnieten oder ähnlichen Verträgen. Im Bild: Art Deco Modern, Hotel Montana, Luzern. *Foto: zvg*

zusätzliche Büro- und Telekommunikations-Installationen für ihre Geschäftsfreisenden einzubauen. Bisher gab es in Geschäftshotels oft sogenannte «Executive

Floors», wo die Geschäftsreisenden unter sich waren und spezielle Büro-Infrastrukturen vorfanden.

Eigener Hotelflügel

Carlson Wagonlit, ein weiterer Reisebüro-Gigant mit besten Beziehungen zu Accor, wird diesen Monat in der englischen Provinz, in Hertfordshire, in einem Jarvis International einen eigenen Gebäudeflügel beziehen, wie die «Financial Times» kürzlich berichtete. Der Flügel ist ein Anhang des «Executive»-Teils des Hotels. Offenbar dienen die «eigens bewirtschafteten» Zimmerkontingente als eine Art Erweiterung des bestehenden Carlson-Wagonlit-Produkts. Was konkret die juristische Ausgestaltung des Zimmer-«Besitzes» betrifft, spricht Hogg Robinson entweder von üblichen Zimmerkontingenten wie im Urlaubsgeschäft oder vom zeitlich beschränkten Kauf auf ein Jahr. Dieses Spielchen beinhaltet auch eine

Portion Preislogik: Übernimmt nämlich die Reisebürokette ein Zimmer zum Jahrespreis oder zu Kontingentskonditionen, trägt sie und nicht mehr der Hotelier das Belegungsrisiko. Entsprechend kommt der Hotelier beim Zimmerpreis entgegen. Auch die administrativen Kosten rund um die Buchungen fallen für den Hotelier weg. Neben diesem Preiseffekt ist es den Agenturen offenbar sehr daran gelegen, ihren Kunden eine umfassende Zimmergarantie offerieren zu können. «Besitzt» zum Beispiel American Express eine ganze Etage, die nur über American Express gebucht werden kann, wird die Garantie aufs Hotelbett möglich. Zusätze sind dabei eigene Check-In-, also receptionsähnliche Anlagen und Gratisfrühstück. Die Business-Travel-Agenturen versuchen analog zu den Hotelzimmern auch Flugsitzreihen «aufzukaufen», doch hatten sie bisher bei den Airlines weniger Erfolg als bei den Hotels.

Hotelzimmerpreise – netto ohne MwSt

Die grossen Travel-Management-Agenturen ärgern sich über einen weiteren Trend in der Hotellerie, der die Preistransparenz je nach Sicht der Dinge verbessert oder vernebelt. Zahlreiche Hotels mit hohen Logiernächtezahlen von ausländischen Gästen liebäugeln mit dem Gedanken, ihre Zimmerpreise netto – ohne Mehrwertsteuer – zu publizieren, weil ausländische Kunden sie ohnehin wieder abziehen können. Gerade europäische Hotels mit viel US-Kundschaft argumentieren in diese Richtung, auch weil sie es von zuhause her gewohnt seien, Nettopreise offeriert

zu erhalten. In London beispielsweise macht das eine Differenz von beachtlichen 17,5% aus... Ausserdem, so argumentiert die Hotelseite, seien Preisvergleiche auf dem Bildschirm von globalen Reservationssystemen zwischen den USA und Europa verzerrt, wenn US-Hotels alle Nettopreise angeben, während die europäischen Preise inkl. MwSt deklarieren müssen. Geschäftsreise-Agenturen hingegen fürchten, dass die Bemühungen der Hotellerie um eine Nettopreisangabe oft die Bemühung um eine versteckte Preiserhöhung miteinschliesse. *r*

Qualitätsmanagement in der Hotellerie, Deutschland

Ist perfekte Qualität erstrebenswert?

Während die Autoindustrie mit einer Fehlerquote von 1,7 Prozent immer noch nach der Null-Fehler-Qualität strebt, befürchtet man in der Hotellerie bei einer Fehlerquote von 40 bis 50 Prozent einen Verlust der Individualität im Service. In Berlin moderierte Prof. Suzanne Lachmann eine ISO-Zertifizierungs-Kontroverse zwischen Hotellexperten.

THOMAS VASZARY

Standardisierte Formen des Qualitätsmanagements sind nicht nur in der Industrie, sondern auch in Handel und Transport zur Selbstverständlichkeit geworden. Viele Hotelbetriebe stehen vor der Frage, ob sie ebenfalls eine solche Anerkennung, beispielsweise gemäss den Normen der ISO 9000 ff., anstreben sollen (ISO International Standard Organization). Fünf Experten diskutierten in Berlin unter der Leitung von Prof. *Suzanne Lachmann* die Pros und Contras. Lachmann verbindet ihre Professur an der Fachhochschule Wilhelmsheim mit einer praktischen Mitarbeit in einem Ferienhotel im österreichischen Oetzal. Einer der Experten, *Andreas Pfäum*, deutscher «Hoteller des Jahres» (Pflaums Posthotel Pegnitz), konnte der Zertifizierung einiges abgewinnen, ein anderer, *Owen Eastale*, Verkaufsleiter von Holiday Inn Worldwide, hielt die betriebswirtschaftliche Betrachtung von Kosten und Effizienz für noch wichtiger als die Zertifizierung. Pfäum meinte, dass ISO ein Verstärker ist, um von nor-

malen zu galaktischen Erfolgen zu gelangen. Denn es ist sicher, dass gewinnende Gäste von Siegern betreut werden wollen! Der Prozess, der beispielsweise die Zertifizierung nach der Norm ISO 9001 zum Ziel hat, wäre deshalb die Chance, sich im Wettbewerb abzuheben und interne Fehler zu senken. Auch für die Aus- und Weiterbildung nütze ISO erheblich.

Verband empfiehlt Abwarten

Um einiges nüchterner betrachtete *Manfred Koch*, Hoteller in Wiel im Bergischen Land und Vizepräsident des Dehoga (des deutschen Hotel- und Gastverbands), die Zertifizierung: Noch empfehle der Dehoga-Verband seinen Mitgliedern ein Abwarten. Die Gefahr einer zu grossen Normierung im Sinn eines Schematismus, einer Uniformierung und einem Verlust an Individualismus bestehe momentan noch zu stark. Doch schloss Koch nicht aus, dass in Zukunft ein Zertifikat ganz selbstverständlich zu einem Hotel gehöre. Gerade dieser Schematismus, aber diesmal im positiven Sinn, interessiert als weltweite Kette jedoch Holiday Inn: «Bei knapp einer halben Million Betten», so Owen Eastale, «ist eine gute und einheitliche Servicequalität wirklich nicht einfach zu erreichen.»

ISO als i-Tüpfchen

Die Zertifizierung sei nur das i-Tüpfchen für jene Hotelbetriebe, die stets und gleichbleibend gute Qualität produzieren möchten, meinte *Markus F. Weidner*, Geschäftsführer des Instituts für Hotelmanagement (IFH). Die als zu bürokratisch erachtete Dokumentation der Arbeitsab-

läufe, die Teil der Zertifizierung sind, dienen gemäss Weidner zur Erhaltung des Fachwissens in einer Branche wie der Hotellerie, wo die Personalfleuktuation sehr hoch liege. In Deutschland betragen die externen Kosten einer Zertifizierung für ein Hotel zwischen 20 000 und 35 000 DM. Käme noch eine Betriebsanalyse dazu, fallen weitere 50 000 bis 150 000 DM an. Amortisiert würden diese Zusatzkosten selten durch mehr Gäste, so Weidner, sondern durch eine Kostenreduktion dank «ausgemisteter interner Abläufe». Der IFH-Geschäftsführer wandle sich gegen die Befürchtungen, dass wegen ISO die Individualität eines Betriebs leide. ISO sei ein Führungs-Hilfsmittel für ein Hotel, das nach Qualität strebe. Dem pflichtete auch Pfäum bei: «Bei der Autoproduktion liegt die Fehlerquote derzeit bei 1,7 Prozent, und man versucht, sie zu senken. In der Hotellerie aber liegt sie zwischen 40 und 50 Prozent.» Die Notwendigkeit, diese hohe Quote zu senken, wiegt stärker als sämtliche Befürchtungen um den Verlust von Individualitäten. Individualität im Sinn von Unverwechselbarkeit sei dennoch wichtig, denn damit habe sich das Einzelhotel oder die Kette von der Konkurrenz ab, resümierte Suzanne Lachmann die Kontroverse. Ob die Servicequalität im Hotel jedoch über eine Zertifizierung des Typs ISO oder eine andere Form des Qualitätsmanagements realisiert werden soll, darüber muss der Hotelmanager vor Ort selbst entscheiden. Sie meinte auch, dass gerade Hotels im Tagungs- und Seminarbereich sowie Businesshotels mit der ISO-Zertifizierung ein besonders geeignetes Marketinginstrument besäßen.

Keine Management-Fee

Der Holländer *Shasta Peter Aardema*, zusammen mit Ehefrau *Alice* schon unter *Bernhard Seiler* Gastgeber im Neuen Schloss, bezeichnet den Arabella-Einstieg als Glücksfall: «Wir sind völlig frei in der Führung, können das Haus nach Schweizer System weiterbetreiben und haben doch eine grosse Gruppe mit starker Logistik, guter Schulungsabteilung, effizientem Sales und Marketing sowie mit einem gewaltigen Vertriebssystem vor allem in Deutschland im Rücken.» Er müsse nur den Pachtzins an die Hausbesitzer bezahlen, keine Management-Fee. *EM*

MEINE MEINUNG

Neue Lex Friedrich seit 1. Oktober



Könnte es sein, dass mit dem 1. Oktober die Hotelleriebranche dank etwas aufgeweichten Immobilien-Restriktionen wieder mehr Luft kriegt? Es ist nämlich das erste Mal seit bald 30 Jahren, dass gesetzgeberisch etwas für (und nicht gegen) das Engagement ausländischer Investoren in schweizerische Liegenschaften getan wird: Die neuen, etwas liberaleren Regelungen der revidierten Lex Friedrich traten am 1. Oktober in Kraft. Es lohnt sich wohl, eine gute Flasche zu öffnen und darauf anzustossen, dass die Referendumsfrist für einmal abließ, ohne dass irgendwer etwas aussetzen gehabt hätte.

Wenn die lange dauernde Rezession unseres Landes, zumindest im Immobilienbereich, jetzt eher ihrem Ende zuneigt, dann dürfte dies auch dank den wieder im Markt zugelassenen Ausländern sein. Ab 1. Oktober dürfen Ausländer frei in kommerzielle Immobilien investieren und auch Schweizer Firmen kaufen, deren Bilanzen stark immobilienlastig sind – die Hotellerie ist ein klassisches Beispiel dafür. Nur, um es gleich vorwegzunehmen: Alles, was irgendwie nach freizeit- oder ferienmässigem Besitz aussieht, ist weiterhin derselben Verbotstrenge unterworfen wie bisher. Mit anderen Worten: Condominium-Finanzierungen für Hotels über Apartments, inzwischen überall in der Welt mit Erfolg praktiziert, bleiben für die Schweiz auch in Zukunft als Geldquelle ausgeschlossen.

Doch obwohl dieses wichtige Element auch weiterhin fehlt, könnten die anderen Erleichterungen zu einer Mehrnachfrage führen. Dies stoppt den Preiserfall für Immobilien ganz allgemein, also auch jenen für touristische Objekte. Ausländer dürften nämlich wieder in geschäftsbezogene Immobilien investieren, die an Dritte vermietet werden, was bisher verboten war.

Schon 1995 war versucht worden, die Lex Friedrich aufzuweichen, doch scheiterte dies an den Überforderungsgängsten respektive der Blindheit, die schon damals lastende Rezession durch eine Lockerung der Vorschriften zurückzubinden. Solche aus dem Bauch statt mit Blick ins Portmonnaie getroffenen Volkentscheide haben klar dazu mitgeholfen, dass die Schweizer Bevölkerung die ohnehin bisher längste Rezession seit dem Weltkrieg selbst noch weiterzog.

Der Umstand, dass momentan, zumindest Anfang Oktober, der Franken immer noch weniger hart ist als auch schon, dürfte Ausländer zusätzlich motivieren, in der Schweiz wieder nach Boden und Häusern Ausschau zu halten. Auch wird die Schweiz als Standort-Destination für Unternehmen von dieser Liberalisierung profitieren. Alexander P. Künzle

«Floating Real Estate», ResidenSea, Ltd. (Kloster)

Hotelimmobilie auf dem Wasser

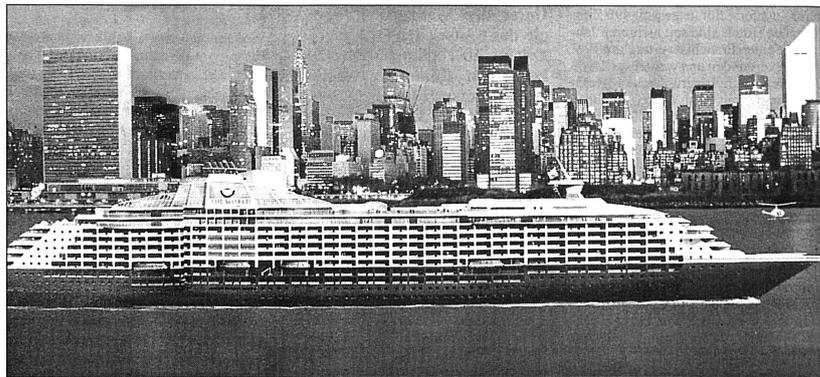
Dass die Kreuzfahrtschiffe eine ernstzunehmende Konkurrenz für die standortgebundenen Land-Hotels sind, weiss man inzwischen. Doch einige norwegische Investoren um die Kloster-Gruppe gehen weiter: Sie wenden das Landratten-Finanzierungsinstrument des Apartment- oder Condominium-Verkaufs erstmals auf dem Meer an: Die «wassergleitende Aparthotel-Immobilie» mit Off-Shore-Charakter.

JACKIE MITCHELL, LONDON

Im Neuwort «ResidenSea» ist bereits die Kernidee enthalten: Wer in ein Apartment oder eine Luxusvilla auf dem neu geplanten ersten «ResideSea»-Kreuzfahrtschiff investiert, wird erstmals in der Feriengeschichte der Menschheit die Möglichkeit haben, «die Welt zu bereisen, ohne sein Heim zu verlassen» (To Travel the World Without Leaving Home). Während Schweizer und ausländische Investoren in der Schweiz immer noch den Lex-Friedrich-Effekt verdauen, der dem Zweitwohnungsboom in den Alpen und der parallel dazu laufenden Aparthotellerie einen abrupten Todesstoss versetzt, läuft in anderen Teilen der Welt diese Formel förmlich vom Land ins Wasser hinaus. Condominium-Hotels gilt als bewährte Finanzierungsformel für grössere Leisur-Resorts, wovon das Times-Sharing-System als Unterart ebenfalls profitiert.

Off-Shore-Hotelpartment

Das Schiff, um das es geht, heisst «The World», die Welt, und verspricht sehr viel. Gebaut ist es noch nicht, aber geplant. «The World of ResidenSea» gilt als jüngstes Leisure-Produkt der norwegischen Reederei-Familie Kloster (Royal Cruise Line, Royal Viking Line) und soll die jüngsten Trends im global orientierten Freizeitbusiness zu einer Synthese verschmelzen: Ein Hotelbetrieb, wo



Das geplante Hotel-Condominium-Schiff vor der Sky-Line New Yorks. Der Hotelarchitektur nachempfunden sind vor allem die Balkone, die jedes Apartment aufweist. Fotos: zvg

nicht Zimmer, sondern Apartments bewirtschaftet werden; eine Destination, die zwar viel eigenen Unterhaltungswert aufweist, sich aber trotzdem bewegt; und eine Finanzierungskombination, die auch das Condominium-Element berücksichtigt. Off-shore das heisst fern von Lex Friedrich, verständnislosen on-shore-Gemeindepräsidenten und Regierungsrätnen, neinsagenden Stimmbürgern und starkem Franken offeriert Kloster Hotel-Wohnungen, wo die Rendite so sicher scheint wie der nächste Wellenschlag!

«Reisen mit der Wohnung»

Knut Kloster jun. verspricht solchen Apartment-Käufern die Möglichkeit «to travel the world without leaving home», also die Welt zu bereisen, ohne die eigenen vier Wände zu verlassen. Der Reeder hat, wohl gewitzt durch Erfahrung, diese englisch geschriebene Reiseformel wegen ihrem grossen Zukunftswert auch gleich als geistiges Eigentum registrieren lassen... Camping- und Caravan-Fans kennen das Gefühl, wenn auch nur auf vier Rädern und mit weniger Luxus. Das Ferienerlebnis kehrt sich um: Während man zuhause bleibt, wechselt

sich vor der Türschwelle die schönsten Feriendestinationen ab. Lifestyle des 21. Jahrhunderts: Ich bin zwar in Singapur, aber ich kann zuhause bleiben. Dies ist, trendforscherisch gesprochen, wohl schon fast die Sublimierung des Couch-Potato-Feelings, das die US-Trendforscherin Faith Popcorn vor bald einem Jahrzehnt erstmals so schön beschrieben hatte. «Couch Potatos» gehören zu jener Verbrauchergruppe, die vor lauter Bequemlichkeit und Übersättigung immer mehr vor der eigenen Glotze Weltrreisen machen.

Dem «Ferieninvestor» werden auf dem Schiff «The World» geräumige private Hotelapartments offeriert, in denen man seine Lebensqualität mittels Reisen und Bildung erhöhen könne: Kein Transport- und Zeitstress, kein Leiden unter Verschmutzung, keine Kriminalität an Bord und vieles mehr bietet das Meer als Apartment-Umfeld.

Hotelschiff mit Balkon

Die Planer der Reederei haben bei ihrer Ausarbeitung der «The World»-Konzeption nicht nur mögliche Käufer, sondern auch Seeleute und natürlich Hotellerie-Experten um ihre Expertise gebeten.

Herausgekommen sind Änderungen im Schiffsdesign wie der Einbau grosser Balkone vor den Apartments, und die Nutzung des obersten Decks als intimes Privatclub. Das Äussere des Schiffs wurde dabei stark an die Hotelaspekte und Hospitality-Bedürfnisse angepasst, um für die Benutzer und Gäste ein perfektes Umfeld zu schaffen. Ein normales Luxus-schiff transportiert bis 2400 Paxe – «The World» aber soll nicht mehr als 400 bis 700 Personen beherbergen.

Auch die öffentlichen Räume sind stark der Hotellerie nachempfunden: Durchsichtige Lifte mit Blick auf den Ozean heben und senken die Gäste durch das zehnstöckige Atrium, natürlich alles im Tageslicht. Auch der Schiffsingang soll einer exklusiven Hotellobby entsprechen. Mit dem Auto kann der Gast direkt bis zum Schiffsingang vorgefahren werden. Ganz oben im Schiff soll es ein Art Ausgucks-Lounge geben, die wolkenkratzerartige Sicht auf Meer, Landschaften oder Häfen bietet. Die Apartment-Grösse ist für Schiffsrelationen riesig: Ab 93 bis knapp 300 Quadratmeter sind sie vermessen. Wobei auch Duplexe vorgesehen sind. Mitarbeit: Alexander P. Künzle

Kongresse und Off-Shore-Meetings

Kongress-Planer kennen viele Vorteile von Kreuzfahrtschiffen, wenn es ums Organisieren von Conventions geht. Kein Hotelschiff mehr ohne grosse Meeting-Räumlichkeiten. Doch die Unterschiede zum Land-Kongress sind enorm, wenn auch nicht sofort ersichtlich. Kreuzfahrten-Kongresse können sehr günstig ausfallen, weil der «All-Inclusive»-Charakter obligat ist. Schiffe verrechnen auch den Gebrauch der teuren technischen Hilfsmittel rund um Bühnenbeleuchtung, Audio, Video etc. nicht immer, weil diese Installationen auf den Schiffen ohnehin jeden Abend für die Shows gebraucht werden. Für den Kongressorganisator entfallen ausserdem die Probleme der Frauenprogramme, Kinderobhut, Spezialdekoration oder der Suche nach Enter-

tainment-Spezialisten für den angenehmen Teil der Zusammenkunft: Es ist an Bord ohnehin schon alles da. Dafür wird vom Convention-Teilnehmer mehr Disziplin verlangt: Während Vorträgen kann sich keiner in die Stadt zum Shopping verdrücken. Zu spätes Einchecken von Partizipanten ist ebenfalls unmöglich: Einige Stunden später ist das Schiff schon auf hoher See. Auch verschiebbare Sitze in Sitzungsräumen gibt es an Bord wegen des Seegangs keine. Wissenswert ist auch der Umstand, dass Kreuzfahrtgesellschaften im Auftrag der Kongressorganisatoren meist bessere Konditionen bei den Flugtickets herauslassen als die Kongressbiros selbst! Denn die Cruise Line ist es ja, die den Airlines die An- und Abfahrtszeiten diktieren muss. JM



Der Eingang des Hotelschiffs «The World» soll an einen luxuriösen Landhotel-Eingang erinnern: Man kann sogar direkt mit dem Auto vorfahren.

Wirtschaftszahlen

Negative Bauinvestitionen

Im 2. Quartal 1997 hat sich das Bruttoinlandsprodukt um 1,9% gegenüber dem Vorquartal erhöht. Eine derart hohe Wachstumsrate hat es in der rezessionsgeplagten Schweiz seit Jahren nicht mehr gegeben. Nur die Bauinvestitionen sind im negativen Bereich geblieben. Sie entwickelten sich mit einem Minus von 5,9% sogar noch schlechter als in den beiden Vorquartalen. Immerhin: Im 2. Quartal 1996 betrug das Minus sogar 12%! Die Immobilienpreise haben sich gegenüber 1992 mit einem Minus von 20% jetzt scheinbar stabilisiert. Für die Hotellerie und Gastronomie dürften die Konsequenzen klar sein: Je grösser der Anteil an ausländischen Gästen in Beherbergung und Restauration im jeweiligen Betrieb ist oder ausgebaut werden kann, desto besser stehen die Chancen, am sich abzeichnenden gesamtwirtschaftlichen Wachstum mitzumachen. APK

Künftige Hotel- und Investitionsstandorte in Europa. Westeuropa und Amerika sollen in den kommenden fünf Jahren zu den bevorzugten Hotel-, Business- und Investitionsstandorten zählen, da der Appeal der asiatischen Tiger künftig et was abflache, meint die EIU in ihren International Business Environment Rankings*. Für die Schweiz im Besonderen ist keine Veränderung im Standort-Ranking zu erwarten: Sie bleibt bis zum Jahr 2001 auf Platz 9 von 58 Ländern, genau wie 1992. Hongkong fällt stark zurück, um von Holland als weltbestem Hotel-Standort im Business-Bereich abgelöst werden. Grossbritannien bleibt auf Platz 2. Europa wird auch 2001 sieben der zehn weltweit attraktivsten Standorte ausweisen. Hongkong fällt auf Platz 1 auf Platz 14 zurück. Die EIU weist auf Europas Schwächen wie die rigiden Arbeitsmärkte hin, die aber durch Deregulationen auf anderen Gebieten («Open Sky») mehr als wettgemacht werden. Diesem schweizerischen Halten der Ranking-Position bezüglich Business- und Hotel-Attraktivität stehen die Ergeb-

nisse der Fremdenverkehrsbilanz gegenüber, wo der übernachtende Reiseverkehr 1996 gegenüber dem Vorjahr stark litt: 1995 wurden noch Einnahmen von 8049 Mio. Fr. ausgewiesen, 1996 nur noch 7746 Mio. Dieser übernachtende Reiseverkehr entspricht rund 70 Prozent aller touristischen Gesamteinnahmen. r.

* Global Outlook, 2. Quartal 1997, Economist Intelligence Unit, 15 Regent Street, London SW 1V 4 LR.

Immobilienmarkt Spanien: Moderat optimistisch. Der spanische Immobilienmarkt, gibt auch im Bereich Ferien- und Hotelbauten, kam der Cash Anfang der neunziger Jahre unverhofft. Die Olympischen Spiele und die Weltausstellung hatten in den späten 80er Jahre noch für Goldgräberstimmung gesorgt. Die 1991 einsetzende Rezession liess diese Hoffnung sinken. Das Preisniveau ist auch heute noch niedrig. Spitzenmieten bei Neuabschlüssen in besten Lage von Madrid und Barcelona kosten nur knapp

27 Franken pro Quadratmeter, schreibt die «fAZ» vom 12. September in ihrer Immobilienbeilage. Jetzt will die Regierung Hunderte von Kasernen verkaufen, weil die Armee in ein Profiteer umgewandelt wird. Vor der Armee haben schon Spaniens Kirche und die Bahnen begonnen, ihre Liegenschaften kommerziell zu verwerten. Einkaufs- und Freizeitzentren entstehen somit vor allem in vermietbaren Bahnhöfen. r.

Immobilien-Uhr von Jones Lang Wootton. Das internationale Immobilien- und Brokerunternehmen Jones Lang Wootton (JLW) publiziert pro Quartal eine Immobilienuhr. JLW ist in der Hotel-liegenschaft-Branche kein Unbekannter, hat er doch unter anderem den Mega-Deal rund um das «Plaza» in New York vermittelt, der in den USA als grösstes je getätigtes Einzelimmobilien-geschäft in die Annalen einging (325 Mio. Dollar). Die JLW-Immobilienuhr zeigt steigende Mieten in London, Dublin, Amsterdam, Luxemburg, etwas weniger auch Madrid.

Brüssel, Wien und Paris an. Die Mieten stagnieren in München, Budapest, Mailand und Barcelona, Hamburg, Frankfurt, Düsseldorf und Berlin, während sie in Richtung Osten, Leipzig, Moskau, Prag und Warschau, fallen. Schweizer Städte sind in der JWU-Uhr leider nicht enthalten. r.

China begehrt «Hotelpflaster». Vor kurzem hat Marriott International den ersten Trakt des neuen Ramada Hotels Wuxi mit 130 Zimmern eröffnet. Nach Fertigstellung Mitte des nächsten Jahres wird das Haus über 280 Zimmer und Suiten verfügen. Die Marke Ramada International verfügt mit dem neuen Hotel in Wuxi in China über insgesamt 18 Häuser. Im November eröffnet Hilton International das neue Nanjing Hilton. Die Hotelkette hat das Management für die Eigentümer, die China Travel Services übernommen. Das 38stöckige Haus mit 561 Zimmern, welches in der Provinz Jiangsu liegt, ist das dritte Hotel von Hilton International in China. HU

Allezhopp CH-Gastronomie!

Start für grosse Gästenumfrage

Jetzt werden die Gäste am Tisch befragt: In diesen Tagen verteilen Cash+Carry-Märkte sowie weitere Lieferanten im Rahmen der Aktion «Allezhopp CH-Gastronomie» zwei Millionen Tischsets mit aufgedrucktem Fragebogen an Hotels und Restaurants in der ganzen Schweiz. Denn die Gastgeber sollen endlich die Gästewünsche besser kennen. Die Ergebnisse aus dieser Umfrage sollen als Basis für die Themen der Forumsveranstaltungen an der IGEHO dienen.

CHRISTIAN MEYER

Würdiger Rahmen für den Startschuss der wohl grössten Gästebefragung der Schweiz. In der Eingangshalle des Berner Bundeshauses nahm in der vergangenen Woche die Aktion «Allezhopp CH-Gastronomie» ihren Anfang. Vorgestellt wurde das Projekt von Innovationsberaterin Monique R. Siegel und Prodega-Direktor Thomas M. Hübner, unter Mitwirkung der «Hausherrin», Nationalratspräsidentin Judith Stamm und Allezhopp CH-Stiftungsratspräsident Nationalrat François Loeb. «Die Allezhopper müssen befördert, die Allezhopper müssen blockiert werden», so die launige Formulierung des Berner Warenhausinhabers. Thomas M. Hübner wies auf die Notwendigkeit hin, dass die Gastronomen wieder vom Gast aus denken müssten, und nicht interne Abläufe über alles stellen sollten. Er gab der Hoffnung Ausdruck, dass aufgrund der geplanten Umfrage künftig mehr Transparenz herrsche. Rund 650 Gäste, darunter zahlreiche Parlamentarier, folgten der Präsentation und dem Rahmenprogramm mit verschiedenen Darbietungen.

Fragen beantworten...

Da die Gäste im Restaurant vor dem Servieren des Menus ohnehin ein paar Minuten Zeit haben, können sie die acht Fragen direkt auf dem Tischset nach der



Gehen mit Optimismus zur Sache: «Allezhopper» Monique R. Siegel und Thomas M. Hübner.

Foto: hr

«Kreuzchenmethode» mühelos beantworteten. Da steht zum Beispiel bei Frage drei: «Was ich nicht mag, sind Orte an denen a) das Essen gewöhnlich und durchschnittlich ist; b) es weder Abwechslung noch Spezialitäten gibt; c) das Personal unfreundlich oder gestresst wirkt; d) ich lange warten muss; e) die Preise übersteht sind; f) die Atmosphäre und die Art der anderen Gäste als unangenehm empfinde». Die Gästebefragung soll einerseits Schweizer Hoteliers und Gastronomen zu neuen Taten anspornen, andererseits den Gästen beweisen, dass sie ihre Bedürfnisse ernstgenommen werden.

...und ein Ticket gewinnen

Als kleines Dankeschön für die Befragten gedacht ist die Verlosung von über

300 Preisen in Form von Ausflügen, gespendet von den meisten Tourismus-Orten in der Schweiz. Über die Ergebnisse der Befragung, durchgeführt vom Ernest Dichter Institut und ausgewertet von Isopublic, wird zweimal täglich an der IGEHO '97 in Basel (21.–26. November) im Gastro- und Tourismusforum debattiert und unter der täglich wechselnden Leitung von TV-Grossen wie Jana Caniga, Kurt Aeschbacher, Róbi Koller, Walter Eggenberger, Erich Gysling, Patrick Rohr und Filippo Leutenegger mit den geladenen Sachverständigen nach neuen Erkennt-

nissen für den Tourismus, die Gastronomie und die Hotellerie gesucht. Die Talk-Runden vor mehreren hundert Messebesuchern werden jeweils live ins Gebäude 2, in den Welcome-Treffpunkt der Gastfreundschaft von Gastrouisse, Schweizer Hotelier-Verein und Schweiz Tourismus übertragen. Im nächsten Jahr soll, wie bereits in der *hotel+tourismus revue* Nr. 39 berichtet, ein Gastro-Panel, d. h. eine kontinuierliche Befragung von Gästen etabliert werden, wie sie in manchen Branchen, beispielsweise im Detailhandel, längst gebräuchlich sind.

Allezhopp CH-Gastronomie!

Initiator und Hauptsponsor der Aktion Allezhopp CH-Gastronomie ist die Prodega AG; Mitträger sind der Schweizerische Hotelier-Verein und Gastrouisse. Als Sponsoren treten die Firmen Tela, Ernest Dichter AG, Selecta, Eurest, Marketinggold und Isopublic auf. Es haben sich bereits weitere Sponsoren, besonders Zulieferer der Hotellerie und Gastronomie, gemeldet. Die Stiftung Allezhopp CH! wurde im letzten Jahr im Beisein von Bundesrat Jean-Pascal Delamuraz gegründet. Mit den fünf I – Ideen, Impulse, Innovationen, Initiativen, Investitionen – möchte die Stiftung Allezhopp CH Ideen entwickeln, Impulse geben, Initiativen offen gegenüberstehen und sie unterstüt-

zen, Innovationen und innovative Wege fördern und auch Investitionen tätigen, welche in die Zukunft gerichtet sind. Organisationen und Einzelpersonen, die etwas für den Aufschwung in der Schweiz tun möchten, melden sich bei der Geschäftsstelle der Stiftung Allezhopp CH!, Bundesgasse 28, 3001 Bern, Telefon 031 333 66 66 und führen ihre Aktionen und Aktivitäten in eigener Regie aus. CM

Mitglieder des Stiftungsrates: Ursula Bally-Fahr, NR J. A. Baumann, H. J. Bruppacher, SR Christiane Brunner, NR Fulvio Caccia, NR Eugen David, Eveline Hasler, Christian Kauter, Ursula Keller, NR Peter Kofmel, NR E. Ledergerber, NR François Loeb, Christian Lutz, Gaius d'Uscio.

2 Millionen Tischsets mit 8 Fragen werden in diesen Tagen an die Gastro-Betriebe abgegeben. Foto: zvg

IG Muttentzer Wirte

Zusammen erfolgreich

Gäste ansprechen, die sonst nicht ins Restaurant gehen – den 12 Wirten aus Muttentz bei Basel scheint mit ihren Aktionen zu gelingen, wovon viele Wirte nur träumen können.

Zwei Menus bestellen und nur eines bezahlen – das können Gäste vom 6. bis 12. Oktober ab 18 Uhr in allen Restaurants in Muttentz (BL). Mit dieser Aktion «2 für 1» rühren die 12 Wirte der basellandschaftlichen Gemeinde zusammen die Werbetrömmel für ihre Lokale. Bereits 1994 hatten sich die Wirte zu einem Erfahrungsaustausch zusammengesetzt. Eigentlich wollten sie sich damals gegenseitig unter die Arme greifen, bei Problemen mit der Mehrwertsteuer. Entstanden ist eine «lose und unverbindliche, aber kontinuierliche Zusammenarbeit», erzählt Kurt Jenni, Direktor vom Hotel Muttentza in Muttentz. Die IG besteht aus ihm – als einzigem Hotelier – und 11 Inhabern oder Pächtern von Restaurants, die im unteren bis mittleren Preissegment angesiedelt sind.

Doppelt so viele Gäste

Bisherige Höhepunkte waren im Herbst 1996 und im Frühjahr 1997 die sogenannten Nostalgiewochen. Während dieser Wochen hat jeder Wirt ein eigenes Menü angeboten, zum Einheitspreis von 9,90 Franken. «Wir hatten einen überwältigenden Erfolg», sagt Kurt Jenni. Diesen Erfolg wollen sie jetzt mit ihrer dritten Aktion wieder verbuchen. Rund doppelt so viele Gäste soll hängen die Wirte die letzten Male verzeichnen. Die Restaurants seien mit zwei bis drei Schichten pro Abend belegt gewesen. «Mit unseren Aktionen haben wir Gäste angesprochen, die sonst nie in einem Lokal zu sehen sind», schwärmt Kurt Jenni. Ausserdem haben die Muttentzer Wirte erreicht, dass Gäste auch einmal in Lokale gegangen sind, wo sie vorher noch nie waren. «Wie ursprünglich erhofft, hatten wir eine Rotation der Gäste», so Jenni.

Werbung für die Wirte

Allerdings sind bei dem tiefen Menüpreis die Einnahmen nicht im gleichen Mass in die Höhe geschwollen, wie die Gästezahlen. «Viel Geld haben wir nicht verdient, aber es hat auch niemand draufgelegt», sagt Kurt Jenni. Jedoch dürfe man die Rechnung auch so nicht machen. Denn diese Aktionen seien Werbung für die Muttentzer Restaurants. Einmal abgesehen vom zusätzlichen Arbeitsaufwand, haben diese Werbeaktionen nichts gekostet, rechnet Kurt Jenni vor. Hingegen wisse er, dass einige Male der eine oder andere Saal gemietet worden sei, aufgrund eines Besuchs während der Aktionswochen. Genau quantifizieren lasse sich der Erfolg im Nachhinein aber nicht, so Jenni. Zahlen hin oder her – immerhin beobachten die Wirte der umliegenden Gemeinden das Treiben in Muttentz sehr genau. Der Muttentzer Hotelier schmunzelt: «Sie können uns aber unsere Aktionen nicht einfach nachmachen. Wir sind ihnen eben voraus.» AF

Mitropa Suisse SA

Hauch von Anthroposophie auf der Schiene

Biologisch-dynamische Kost erstmals auf Schweizer Schienen: Die Mitropa Suisse SA will im Oktober den Markt für diese Produkte testen.

UELI STAUB

Wenn Gemüse, Früchte oder Getreide nach den Mondphasen und der Sonne angebaut, bearbeitet und geerntet werden, geht es nicht mehr nur um Landwirtschaft, sondern um Philosophie. Biologisch-dynamisch heisst das dann. Vordenker war Rudolf Steiner, Begründer der Anthroposophie. Unter seinem Einfluss wurde 1924 auch der Begriff «Demeter» geprägt. Nach der griechischen Göttin der Fruchtbarkeit ist die auch heute noch weltweit einzige Schutzmarke für biologisch-dynamische Produkte benannt. Produkte mit diesem Demeter-Label will jetzt die Mitropa Suisse SA ihren Gästen

anbieten. Neben dem regulären Speiseangebot soll während des Monats Oktober die Demeter-Spezialkarte samt Tischset und Wettbewerb aufgelegt werden. Dank gegenseitigem Entgegenkommen können sogar die Preise auf dem üblichen Niveau gehalten werden. Mit dieser Aktion wollen die Verantwortlichen bei Mitropa Suisse den Markt für Demeter ausserhalb seiner Nische testen. Serviert werden etwa Rindsgulusch mit Blauburgundersauce und Spätzli, Gemüsegratin mit Tomatensauce, Wirsingroulade, Linzertorte sowie Rot- und Weisswein. Die Rezepte stammen von Herbert Schmied, Küchenchef im Rütihlbelbad. Die «Rieder Catering» in Wohlen wird die Speisen anliefern.

Genügend Produkte vorhanden

Initiator und Projektleiter der Speisewagen-Aktion sowie zeitweiliger Demeter-Lizenznehmer ist Werner Kommann. Gleichzeitig ist er aber auch zuständig für

Öffentlichkeitsarbeit am Goetheanum in Dornach, einem Zentrum der Anthroposophie. «Vom Geschmack her sind diese Produkte wunderbar ursprünglich und im Zeitalter von BSE und Gentech sehr willkommen», sagt er. In unserer Landwirtschaft sei aber der biologisch-dynamische Anbau noch unterentwickelt; nur 170 Bauern wendeten diese mit Mehrwissen und -kosten verbundene Methode an; der Zuwachs gehe zu langsam vor sich, holt Werner Kommann aus. In diesem Bereich werde bis anhin das meiste direkt ab Hof verkauft, nur wenig finde man in Reformhäusern und auf Märkten, sagt der Initiator der Speisewagen-Aktion. Aber für die Mitropa Suisse sollte es während dieses einen Aktionsmonats keine Schwierigkeiten geben, genügend Produkte zu bekommen. Schwierig werde es erst, wenn Hotels und Restaurants in grösserem Rahmen diese Art von Aktionen entdecken sollten. Siehe auch Seite 5

MIXED PICKLES

Feldschlösschen verkauft Sinalco. Die Feldschlösschen Hürliemann Gruppe hat die deutsche Sinalco AG in Detmold an die WMMC Beteiligungs- und Grundbesitz AG in Hamburg verkauft. Gemäss FHH-Pressesprecher Davor Masek behalte die Feldschlösschen-Hürliemann-Gruppe die Markenrechte in der Schweiz. sda

*

Jacques Chibois in Frankreich zum «Koch des Jahres» gekürt. Der französische Küchenchef Jacques Chibois ist von seinen Kollegen zum «Koch des Jahres 1997» gewählt worden. Dies teilte das Gastronomie-Magazin «Le Chef» am Dienstag in Paris mit, das den Titel nach einer Umfrage unter den Meisterköchen des Michelin-Führers vergibt. Chibois besitzt bereits zwei Michelin-Sterne. Der 46jährige betreibt in der südfranzösischen Stadt Grasse das Restaurant «La Basti de Saint-Antoine». «Le Chef» bescheinigt ihm eine innovative Küche mit mediterranen Akzenten auf klassischer Grundlage. sda

Trübe Aussichten für Cognac-Winzer. Die seit 1990 rücklaufenden Zahlen des Cognac-Absatzes haben dazu geführt, dass Handel und Winzer sich auf einen Plan geeinigt haben, der vorsieht 12 000 ha Wein auszureissen, um so der Überproduktion zu begegnen. Ausserdem haben die grossen Cognac-Häuser angekündigt, in dieser Saison den Alkoholeinkauf um 15–20% zu senken und somit von den rund 420 000 Hektolitern der 96er Ernte nur 350 000 hl abzunehmen, was bedeutet, dass 70 000 hl von den Winzern gelagert werden müssen. Das stellt eine zusätzliche Belastung der Winzer dar und könnte die kleineren Weinbauern an die Grenze ihres Existenzminimums treiben. Zudem ist die neue Politik der Cognac-Häuser ein Bruch mit alten Traditionen – bisher waren Händler und Winzer durch langfristige Abkommen aneinander gebunden – was Kenner der Szene darauf zurückführen, dass die Cognac-Häuser inzwischen fast alle Teil internationaler Holdings sind, die nur von finanziellen Interessen geleitet werden. HAS



BUS-JAHRBUCH seit 1981 das tägliche Arbeitsinstrument der Carhalter, Carhauffeure, Gruppenreisen-Veranstalter sowie der Import- und Zubehörfirmen.

Wer in der Carbranche erfolgreich werben will, kommt am BUS-JAHRBUCH nicht vorbei. Es wird von den Benützern als unentbehrliches und praktisches Ganzjahres-Arbeitsinstrument bezeichnet und hat eine unerwartet hohe Akzeptanz erworben. Die konsequente Aufteilung einzelner Rubriken wie Technik, Carhalter-Verzeichnisse, Touristik und Menü-Car-Guide mit Übersichtskarten hat sich bewährt. Praktische Ratschläge aus Insider-Kreisen werden stets berücksichtigt und haben das BUS-

JAHRBUCH - mit seiner vielfältigen und aufwendigen Redaktion - auf einen Stand gebracht, der seinesgleichen sucht. Hotels, die in der nächsten Januar-Ausgabe darin präsent sein möchten, können bei folgender Adresse Unterlagen anfordern.

Transit Service
Redaktion Bus-Jahrbuch
Oberlandstr. 6, Postfach 349
CH-3700 Spiez
Telefon 033 654 57 27
Fax 033 654 70 40

Bitte recht freundlich!
hotel + tourismus revue Abonnenten: 031 370 42 22.

HUGENTOBLER

Kochsysteme HG 2000

Hugentobler AG Grubenstrasse 107
3322 Schönbühl Tel. 031 858 17 17

Generalagentur von **FRANKE** für
BE, FR, SO, AG, ZH Stadt, Innerschweiz

**Occasionsverkauf
in Heimberg**
Aarestrasse 13

Unglaublich!
GN-Schalen
ab Fr. 5.-
(z.B. 1/9)

Freitag, 10. Oktober bis
Dienstag, 14. Oktober 97
(inkl. Samstag und Sonntag)

täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr

Apparate, Tische, Korpusse usw. von verschiedenen Herstellern in rauen Mengen zu zartesten Preisen!
Noch nie ergänzten Sie Ihre Küche so günstig!

Prioritäten setzen . . . und Geld sparen!

Autobahn-Ausfahrt Thun-Nord - Heimberg - Richtung Prodega



Institut «Omega» Zürich

... denn Sie wissen, daß Sie bei uns in den besten Händen sind.
Der ideale Vertrauenspartner für niveauvolle Menschen weltweit.

Unternehmer, 52/189. ein absolut erfolgreicher, gutaussehender Geschäftsmann, ein sportlich und eleganter Mann von Welt mit Zweitwohnsitz in Paris. Er besitzt einen guten Namen und ist eine exzellente Erscheinung. Dieser Gentleman kann Ihnen ein märchenhaftes Leben bieten. Er ist nicht einsam, aber allein, er möchte durch uns die schlanke, gutaussehende und gebildete Dame (bis Anfang 50), die sein Anwesen mit Begeisterung und Liebe zu führen versteht, kennenlernen. Sein Wunsch ist, mit Ihnen eine harmonische „Partnerschaft“ zu verbringen. Auch Sie können uns vertrauen; zögern Sie deshalb nicht und rufen Sie an oder schreiben uns. Frau Hämmerli steht Ihnen gerne zur Verfügung.

Rebenstrasse 5, CH-8913 Ottenbach. Tel./Fax 0041/1/760 26 15, Mo-So 10-21 Uhr

**Gourmessen nach
Herzenslust**

Freitag, 10. Oktober
Diner mit **Irma Dütsch**,
Fletschhorn, Saas-Fee.

Samstag, 11. Oktober
Smoker Night mit Cigarrenbaron
Heinrich Villiger
und **Tony Navarro**
vom Turm, Zürich.

Sonntag, 12. Oktober
Diner mit **André Jaeger**,
Rheinhotel Fischerzunft,
Schaffhausen.

Montag, 13. Oktober
Seafood-Festival mit
Horst Petermann,
Petermann's Kunststuben,
Küsnacht.



Gourmet'97

10. - 13. Oktober 1997
Messe im Kongresshaus Zürich

Täglich von 11-21 Uhr

DINIEREN
LUKULLEN
LONGFILLER
GOURMESSEN
BACCHUSEN

Event-Reservierungen und Informationen für Geniesser:
Telefon 052-224 01 34/37, Fax 052-224 01 32
Email: salz_pfeffer@proLink.ch, Internet: <http://www.meos.ch/salzpfeffer>

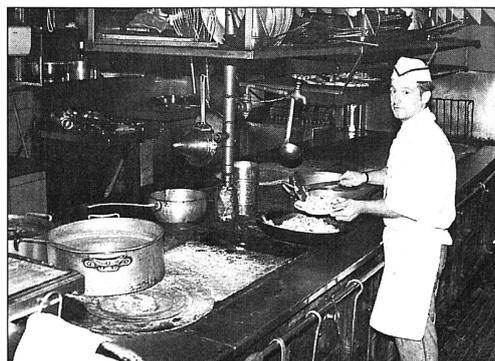
Barcelonas Gastro-Szene

Barcelona: Authentisch und abwechslungsreich

Barcelonas Gastronomie bietet Abwechslung, individuelle Fast-Food-Lokale mit Design, kombiniert mit Einzelhandelsgeschäften. Doch das Gastgewerbe hat auch in der wachsenden Metropole mit der Wirtschaftlichkeit zu kämpfen.

Im Entrée des Restaurants wird regionale Feinkost angeboten (li.): Einzelhandel und Gastronomie ergänzen sich. Authentisch wirken die Lokale in Barcelona, egal ob mit viel Tradition (re., «Los Caracoles») oder mit modernsten Design.

Fotos: Gudrun Schleniczek



GUDRUN SCHLENCZEK

Was an Trends und Designlokalen in Barcelona heute zu bewundern ist, ist noch jung: Mit dem Zuschlag für die Olympischen Spiele 1992 verwandelte sich die Mittelmeerstadt in die heutige Metropole. Die Zahl der Übernachtungen pro Jahr in der 1,5-Millionen-Einwohner-Stadt hat sich seit 1990 fast verdoppelt auf inzwischen gut 6 Millionen pro Jahr (1996). Die Zahl der Betten liegt bei 28 000 mit einer durchschnittlichen Auslastung von 61%. 1990 waren es erst gut 18 000. Von den 162 Hotels in Barcelona gehören 60 der 3-Stern-Kategorie an, der durchschnittliche Preis pro Bett liegt in diesen bei rund 80 Franken.

Fast-Food mit Design

Gastronomisch wird man reichlich bedient in Barcelona, häufiger als nur an jeder Strassenecke trifft der Besucher in der weitläufigen Mittelmeermetropole auf ein Lokal. Preiswert und vielseitig kann man sich mit regionalem Fast Food

verpflegen. Die amerikanischen Schnellverpfleger wie McDonald's oder Burger King sind allerdings fast unscheinbar im Auftreten. Tapas und Tortillas, die landesüblichen Vorspeisen, dagegen finden sich in den Vitrinen der vielen gestylten Bars wie dem «Flash Flash» in der Granada del Penedes. Und auch internationale Einheitsessen – von Pizza bis belegte Baguettes – wird stimmungsvoll ins rechte Licht gesetzt. So werden die Hot Dogs im «Von Till» an der Passeig de Gracia an der geschwungenen Bar serviert, Fanta und Cola fliessen aus Zapfsäulen, welche an die Türme der von An-

toni Gaudi entworfenen Katedrale in Barcelona erinnern. Die schnelle Verpflegung an der Bar wird durch zahlreiche Sitzplätze im hinteren Teil des Lokals ergänzt.

Häufig mit Shop

Kombinationen von Feinkostläden oder Bekleidungsgeheimnissen mit stillvollen Restaurants und Cafeterias sind speziell in der Passeig de Gracia anzutreffen. Die schnelle Verpflegung zeichnet sich durch niedrige Preise aus: Pizza und Pasta, mit reichlich Zutaten für umgerechnet 7 Franken, nichtalkoholische Getränke zwischen 1 und 2 Franken. Anders die Preisstruktur im gehobenen Restaurant: Bis zu 75 Franken wird für ein – zwar üppiges – 3-Gang Menu verlangt, trotz niedriger Waren- und Lohnkosten (Kellnerlohn: ca. 1200 Franken pro Monat). Von insgesamt rund 1000 Restaurants weist Barcelona gut eine Handvoll Spitzenrestaurants auf, alle bieten katalanische Küche. Eines der traditionsreichsten ist das «Los Caracoles» in der Gasse Escudellers. Spanferkel oder Hähnchen werden noch immer vor dem Haus gegrillt, gekocht wird mitten in dem Restaurant, Schinken hängt an der Decke und Ölbilder an der Wand erzählen über die Geschichte Barcelonas.

Erfolg mit Tradition

Die Ambiance dieses traditionsreichen Hauses zieht 365 Tage im Jahr zahlreiche Gäste in den Bann: Das weitzerweigte Lokal soll jeden Abend ausgebaut sein. Moderne katalanische Küche bietet Carles Abellan in seinem «Talaia Mar» am Hafen Barcelonas. Abellan führt seit drei Jahren zusammen mit dem Kochbuchau-

tor Ferrer Adria das Gourmet-Restaurant. Katalanisch an der Küche sind lediglich die Zutaten, neu und leichter komponiert dann zu einer «nouvelle cuisine»: So wird beispielsweise «Gazpacho», eine kalte Gemüsesuppe, als «plat fraiche» mit Sauce serviert. Manche Kompositionen sind gewagt: Gefrorene Speckremkloßchen in warmer Kartoffelsuppe zum Beispiel. Das Talaia Mar mit seinen 100 Plätzen in kühler Atmosphäre spricht vor allem einheimische Geschäftsleute an.

Wirtschaftliche Probleme

Trotz einer Auslastung von 70% an den Wochentagen und einem Umsatz von umgerechnet 2,5 Millionen Franken pro

Jahr spricht Carles Abellan von «schweren wirtschaftlichen Zeiten». Diese prägen das Gastgewerbe Barcelonas: Gemäss jüngerer Zeitungsberichte soll in der Metropole täglich sowohl ein Lokal öffnen als auch schliessen.

Silvia Ferrer, Directrice des Restaurants «el Petit Miau» am Moll d'Espagna, schweigt über die Umsätze ihres erst vor zwei Jahren eröffneten Restaurants: «Wenn ein Restaurant in Barcelona noch geöffnet ist, dann spricht man bereits von Erfolg.» Zu viele Speiselokale und sehr hohe Mieten schränken die Wirtschaftlichkeit ein. 40 000 Franken Mietzins muss Ferrer monatlich für ihr 400 Sitzplätze umfassendes Spitzenlokal bezahlen.

Cava und Spumante legen zu

1996 wurden rund 9 Millionen Liter Schaumwein in die Schweiz importiert. Dabei ist Frankreich mit 5,6 Millionen Liter (1996) noch immer an erster Stelle bei den Importländern, doch mit abnehmender Tendenz: 1995 wurden in die Schweiz noch rund 10% mehr exportiert. Mengenmässig an zweiter Stelle beim Import steht der spanische Cava mit 1,7 Millionen Liter im vergangenen Jahr – gefolgt vom italienischen Schaumwein mit 0,8 Millionen Litern. Beide Länder konnten in den vergangenen Jahren ihren Export in die Schweiz bedeutend steigern. Deutschland bildet beim Sektexport in die Schweiz das Schlusslicht. Knapp 0,6 Millionen Liter werden vom nördlichen Nachbarland getrunken. Weltweit ist Freixenet mit einer Jahresproduktion von über 40 Millionen Litern die Nummer eins unter den Schaumweinproduzenten mit tradi-

tioneller Methode. Die Schweiz ist das drittgrößte Exportland. Beim Cavaimport der Schweiz erreicht Freixenet einen Anteil von rund 85%, gemessen am gesamten Sektimport liegt der Anteil heute bei 17%. Der grösste Teil wird jedoch über die Schweizer Grossverleiher direkt an den Endkonsumenten abgesetzt. Gemäss dem stellvertretenden Geschäftsführer der Weinhandlung J.Carreras AG in Zürich, Daniel Caro, soll nur rund 5% des Freixenet-Importes bislang in der Gastronomie getrunken werden. Während im Detailhandel vor allem der Semi-Seco (Restzucker: 33–50g/l) nachgefragt wird, genießt der Gast im Restaurant lieber die Brutqualität (Restzucker: 15 g/l). Im Gegensatz zum trendigen Flaschensidigen des italienischen Schaumweins Prosecco solle bei Freixenet auch künftig die klassische Etikette bleiben. GSG



Die Food and Beverage Management Association 3 Tage auf Trendtour in Barcelona: Ein Besuch galt dem Sitz des Schaumweinproduzenten Freixenet in Sant Sadurn d'Anoia. Freixenet war Hauptsponsor der Reise.

PROINDEX 29.9. bis 4.10.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996		Index	Index-Jahresübersicht ²
	Woche 40	Woche 39	Woche 40	Vorwoche		
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb						
Rindshuft ¹	34.90	34.90	33.90	-1,0%	+6,5%	
Entrécôte ¹	37.90	37.90	29.90			
Siedfleisch ¹	9.70	11.90	10.80			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb						
Kalbsnuss ¹	37.90	37.90	35.90	±0,0%	-2,3%	
Kalbssteak ¹	36.50	36.50	40.90			
Kalbsbrust ¹	13.50	13.50	13.90			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb						
Nierstück mit Huft ¹	20.90	16.90	20.30	±0,0%	-1,0%	
Hals ¹	12.70	16.90	12.90			
Schulterbraten ¹	12.90	12.90	14.50			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb						
Endiviasalat ¹	0.99	0.95	1.30	-3,1%	+3,1%	
Rüebli ¹	0.94	0.94	0.80			
Fenchel ¹	1.32	1.42	1.65			
Früchte						
Gesamter Warenkorb						
Birnen «Gute Louise» ¹	2.20	2.45	2.15	+25,6%	+16,9%	
Trauben «Regina» ¹	1.87	1.76	1.40			
Kiwi, Stück	0.44	0.50	0.40			

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

Han Mongolian Barbecue AG

1997: Drei neue Betriebe

Ende Jahr umfasst die Han AG elf Betriebe, drei davon im Franchising und ein erster als Hotel-Restaurant. Mit einem erweiterten Konzept will die Gruppe auch zukünftig expandieren.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Han Mongolian Barbecue AG mit Sitz in Bern expandiert: Allein dieses Jahr werden gesamthaft drei Betriebe neu eröffnet. Damit umfasst die Gesellschaft Ende Jahr 11 Betriebe, inklusive einem entfernten Ableger in Kanada. Nachdem Mitte September ein Franchisebetrieb in den historischen Räumlichkeiten des Hotels Carlton Tivoli seine Tore öffnete, folgt heute ein eigener Betrieb in Zug. Im Dezember dieses Jahres wird mit einem Ableger im Casino in Montreux auch in die französischsprachige Schweiz vorgestossen. Ist der Jahresumsatz der Gruppe für das laufende Jahr auf 8,8 Millionen Franken budgetiert, soll er bereits im kommenden Jahr auf fast 14 Millionen anwachsen. Auch 1998 plant Herbert Gerencser wiederum drei Eröffnungen, mindestens eine davon in Deutschland. Die weitere Expansion soll laut dem Geschäftsführer aus Kapitalgründen in erster Linie mittels Franchiseverträge erfolgen. Deswegen sei auch die Franchisemesse 1998 in Frankfurt für die Gruppe ein Muss. Die Einstiegsgebühr ist mit 30 000 Franken vergleichsweise niedrig. Als laufende Franchisegebühr verlangt die Han AG 5% vom Umsatz.

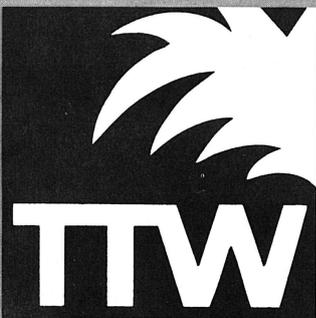
Die Vorstösse sind mutig, haben doch die Umsätze der bereits bestehenden Betriebe stagniert.

Nicht für Vegetarier

Ein neues Konzept soll jetzt die Gästefrequenz erhöhen: Der Bereich Mongolian Barbecue wird durch eine «Colonial Bar» mit exotischen Cocktails ergänzt. «Mit unserer Neuausrichtung sind wir für die atmosphärische Abendgastronomie gewappnet.» Damit wird auch Zürich als Standort anvisiert, ein Vorvertrag für eine Eröffnung Ende 1999 besteht bereits. Das asiatische Esserlebnis entspricht nach Gerencser zudem dem heutigen Gästebedürfnis von kreativ und kalorienarm. Trotz des grossen Gemüseangebotes inklusive Tofu eigne sich Han Barbecue jedoch weniger für strenge Vegetarier.

Saga Khan: Catering

Weniger Expansionsgelüste zeigt der Mitkonkurrent im Segment Mongolian Barbecue, die Saga Khan in Baar. Christian Hausheer von der drei Betriebe umfassenden Aktiengesellschaft plant dagegen den Aufbau eines neuen Profitcenters: 25% der Umsätze sollen künftig mit Catering verdient werden. Die beiden Gruppen unterscheiden sich in Konzept und Preisstruktur: Bei Han Restaurant Bar kann der Gast bereits für 54 Franken – Getränke inclusive – à la carte dinieren, in den Lokalen von Saga Khan muss er für ein ebensolches Menü – laut Hausheer jedoch mit wesentlich grösserer Auswahl – 86 Franken hinblättern.



MONTREUX



Donnerstag/Jeudi
30. 10. 1997

Exklusivangebot für die Abonnenten der *hotel + tourismus revue*

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

Eintrittspreis für unsere Abonnenten

Fr. 130.- statt Fr. 220.- (Sie sparen Fr. 90.-)

Anlass

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

Öffnungszeiten

Donnerstag, 30. Oktober 1997, 9.30 bis 16.30 Uhr

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

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

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

Bestelltalon für 1 Eintrittsticket

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

Abonentennummer 5

Betrieb _____

Name _____ Vorname _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Datum _____ Unterschrift _____

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

Donnerstag/Jeudi
30. 10. 1997

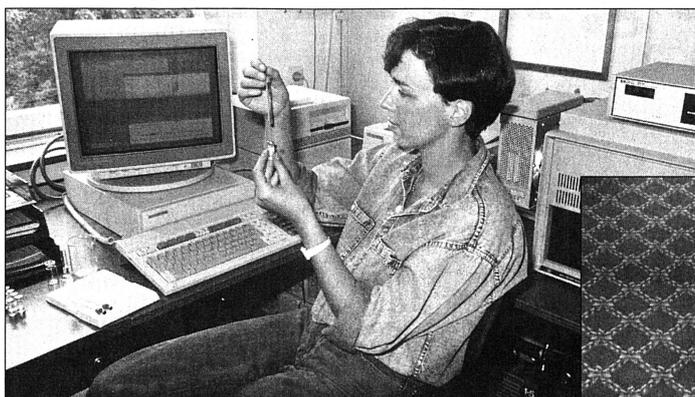
Milben-Allergie

Neue Erkenntnisse sprechen für Teppiche

Milben sind omnipräsente, aber harmlose Haus- und Hotelbewohner – falls man nicht auf sie allergisch ist. Allergikern ist allerdings mit dem üblichen Rat, Teppichböden zu meiden, schlecht gedient. Eine neue Untersuchung zeigt nämlich, dass in Räumen mit richtig gepflegten Teppichen weniger krankmachende Allergene in der Raumluft vorhanden sind als in Räumen mit glatten Böden.

MARGRIT DE LAINSECQ

Während 1960 erst 12 Prozent der Bevölkerung von Allergien betroffen waren, sind es heute bereits 30 Prozent. Besonders viele Menschen reagieren allergisch auf Milben – 0,2 bis 0,8 mm kleine, von blossen Auge nicht erkennbare Mikroorganismen, die fast alle Innenräume bewohnen und kaum zu eliminieren sind. Für Allergiker bedeutet dies eine chronische Beeinträchtigung des Wohlbefindens, denn der moderne Mensch verbringt 90 Prozent seiner Zeit in Innenräumen (Verkehrsmittel eingerechnet). Dies erklärt, weshalb sich die Deutsche Gesellschaft für Allergieforschung mit Sitz in Düsseldorf so intensiv mit den Milben beschäftigt. So wurde kürzlich in 500 deutschen Haushalten untersucht, welche Bodenbeläge, Möbel und raumklimatischen Bedingungen die Milbenpopulationen begünstigen respektive eindämmen. *Andreas Winkens*, der diese



Dank moderner, computerunterstützter Analysemethoden können Teppichböden auf eventuelle Schadstoffe geprüft werden.
Fotos: zvg

Studie leitete, kam am vergangenen Freitag auf Einladung des Teppich Forums Schweiz nach Lenzburg und stellte die teilweise überraschenden Resultate vor.

Krankmachende Allergene

Das eigentliche Problem seien nicht die Milben selbst, sondern ihr Kot, erklärte *Andreas Winkens*. Er zerfällt feinstäubig und gelangt – als krankmachendes Milbenallergen – in die Raumluft. Nun haben die Messungen in den 500 deutschen Haushalten gezeigt, dass entgegen der weitverbreiteten Annahme nicht die Spanteppe, sondern Polstermöbel und Matratzen die eigentlichen Milbenbrutstätten sind. Auch in den Teppichen

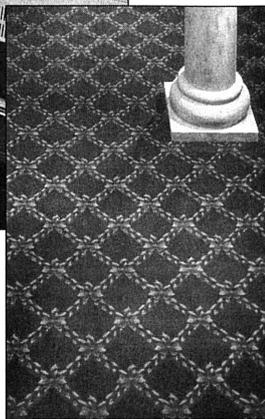
sind die Mikroorganismen zwar in geringer Konzentration vorhanden, doch spricht das eher für den Teppich – ein Paradox? Nicht für den Fachmann: «Durch regelmässiges Staubsaugen lassen sich Milben und ihr Kot am effektivsten entfernen», sagt *Andreas Winkens*. In Räumen mit gut gepflegten Teppichen sind aus diesem Grund vielmehr weniger Allergene in der Raumluft vorhanden als in Räumen mit glatten Böden.

Wichtig: Frische Luft...

Der manchmal auf von Ärzten erteilte Rat, bei Milbenallergien die Spanteppe zu entfernen, kann also kaum Erleichterung bringen. Für wirksam hält *Winkens* dagegen den Einsatz von Mattenzugmaschinen (sogenannten Encasings). Ausserdem hat die deutsche Untersuchung gezeigt, dass in Haushalten mit Ledermöbeln und mit Fussbodenheizungen verhältnismässig wenig Milben vorhanden sind. Von zentraler Bedeutung ist schliesslich auch eine genügende Luftwechselrate: Sie sollte mindestens 1 betragen, was bedeutet, dass die gesamte Raumluft innerhalb einer Stunde durch Ausströmen ausgetauscht wird. In modernen, luftdicht gebauten und gut isolierten Bauten beträgt die Luftwechselrate jedoch oft nur 0,3 bis 0,5. Ideal – wenn auch kostspielig – ist in solchen Gebäuden der Einbau von Lüftungsgeräten: Sie filtern die hereinströmende Frischluft und gewinnen aus der abgeführten Luft die Wärme zurück, tragen also gleichzeitig zu einem gesunden Raumklima und einer verbesserten Energiebilanz bei.

... und Teppichpflege

Wesentlich zur guten und möglichst Allergen-freien Raumluft trägt schliesslich



auch die Teppichpflege bei. «Regelmässig staubsaugen mit einem leistungsfähigen Gerät», empfiehlt *Winkens*. Es müsse gewährleistet sein, dass in der Luftführung des Staubsaugers keine «Lecks» vorhanden seien. Und die Staubbeutel solle man nach relativ kurzer Zeit austauschen. Am gründlichsten reinige ein Staubsauger mit rotierenden Bürsten, sagt der deutsche Fachmann, der bedauert, dass solche Geräte erst vereinzelt im Einsatz sind. Den Hotels allerdings stellt *Volker Dreckmann*, Präsident des Teppich Forums Schweiz, ein gutes Zeugnis aus: «Die Hotelbranche kennt hohe Pflegestandards.» Neben dem täglichen Staubsaugen der ganzen Zimmer- und Gangflächen empfiehlt er einmal pro Jahr ein Nassreinigungsverfahren; insbesondere die Sprühextraktion biete Gewähr, dass der Teppich auch in der Tiefe gereinigt werde. Manchmal sei sich das Reinigungspersonal in Hotels und Restaurants der Tatsache zu wenig bewusst, dass ein sofortiges Entfernen noch frischer Flecken viel Zeit und spätere Mühe spare. Und zum Thema Allergien und gesunde Raumluft hat *Volker Dreckmann* noch ein Anliegen: «Sicher würden es viele Gäste begrüßen, wenn es in Schweizer Hotels vermehrt auch Nichtraucherzimmer gäbe.»

Umweltverträgliche Teppiche

Der Fachvortrag über allergierelevante Staubmilben war Teil eines Seminars zum Thema «Teppichboden – Gesundheit und Umwelt», welches das Teppich Forum Schweiz am 26. September in Lenzburg durchführte. In einem zweiten Teil des Seminars wurde informiert über die Bemühungen der europäischen Teppichindustrie, Herstellungsprozesse und Entsorgung ökologisch zu optimieren. 75 Prozent der europäischen Teppichfabrikanten sind Mitglieder der 1990 gegründeten GuT (Gemeinschaft umweltfreundlicher Teppichböden). Im Auftrag der GuT überprüfen das Deutsche Teppich-Forschungsinstitut in Aachen und weitere anerkannte Prüfstellen die Teppichpro-

duktion der Mitgliedfirmen. So ist der Einsatz von Asbest, von bestimmten Farbbebeschleunigern, FCKW und schwermetallhaltigen Färbemitteln verboten; und für aromatische Kohlenwasserstoffe gelten strenge Grenzwerte. Für gut befundene Teppiche erhalten ein mit individueller Prüfnummer versehenes Signet «Teppichboden schadstoffgeprüft». Da die von der GuT festgelegten Grenzwerte auf einem breiten

Konsens beruhen, garantiert dieses Zeichen bezüglich Ökologie zwar nur einen minimalen Standard, doch gibt es bisher kein breiter anerkanntes Label, das strengere Massstäbe setzt und beim Teppichkauf als Orientierungshilfe dienen könnte. MDL



Fachmesse

Equip'hôtel besucherfreundlicher

Die grösste Fachmesse Frankreichs, die 43. Equip'hôtel, hat vom 18. bis 23. September in Paris stattgefunden. Zahlreiche Aussteller präsentierten wiederum ihre Neuheiten, während die Messeleitung mit einigen wichtigen organisatorischen Neuerungen aufwartete.

KATJA HASSENKAMP

Den Umzug der Equip'hôtel in das neue Messegelände von Villepinte im Norden von Paris haben die Organisatoren genutzt, um den Forderungen der Aussteller nach mehr Professionalität gerecht zu werden, unter anderem durch übersichtlich und thematisch angeordnete Zonen und eine vereinfachte Identifizierung des Besuchers (über das Namensschild).

Thematische Schwerpunkte

Ebenfalls neu waren sieben thematische Rundgänge, die den Besuchern die Orientierung erleichtern sollten und zwischen 100 und 200 Aussteller auf einem speziellen Messeplan zusammenfassten. Natürlich gab es auch den traditionellen «Espace Cuisine», wo jeden Vormittag die Vereinigung der Jungen Europäischen Restaurateure Kochvorführungen tätigte. Neu hingegen war der «Espace Arts de l'Eau», wo sechs verschiedene

Badezimmerentypen auf jeweils 10 m² vorgestellt wurden.

Trichter, Töpfe, Mandolinen

In Sachen technische Neuerungen für die Restauration geht der Trend hin zu immer perfekteren Herden, Öfen und Kochtöpfen. In Zuge steigender Hygieneansprüche löst das hitzebeständige Exoglass jetzt den guten alten Holzkochlöffel ab und ein automatischer Plastiktrichter macht dem herkömmlichen Spritzbeutel den Garaus («Express»). Der Herd «Express» von Capic kombiniert überhitzten Wasserdampf mit pulsierter Heissluft und ermöglicht so alle Kochvorgänge – Auflauen, Aufwärmen, Backen, Grillen ... – er ersetzt damit den traditionellen Herd und die Mikrowelle. Zudem verhindert ein programmierbarer, automatisch durchlaufender Rost jedes Anbrennen. Für die Grossküchen wurden multifunktionelle schwenkbare Gastöpfe vorgestellt, die als Fritze, Kochtopf oder fürs Wasserbad zu programmieren sind (Morice). Und auch die Grossküchen-Schmorpfanne von HMI-Thirode ist schwenkbar, hat drei Funktionen – Schmoren, Frittieren und Kochen – und ist mit drei Temperaturmessern ausgestattet, von denen einer die Temperatur des Produktes kontrolliert; während im schwenkbaren Inox-Kochtopf Culinio/ Culimix von Hackmann Metos ein integrierter Rührarm (mit Kratzer) dafür sorgt, dass Suppen, Saucen und Creme-speisen gleichmässig aufgeschlagen werden.

Küchen- und Gartenabfälle/Erneuerbare Energie

Aus Grünzeug wird Biogas

Komogas liegt voll im Trend der erneuerbaren Energien. Die Vergärungsanlagen verwerten organische Abfälle zu Komposterde und Biogas. Auch der Flughafenbetrieb Kloten hatte Pläne, sich an einer solchen Investition zu beteiligen.

PAULA CAREGA

Hinein kommt eine Tonne Bioabfall – heraus kommen 600 Kilowattstunden (kWh) Wärme und Elektrizität. Würden alle 2,6 Millionen Tonnen Grünabfälle in der Schweiz in Komogas-Anlagen verwertet, könnten 200 000 Autos umweltschonend betrieben werden. Im Gegensatz zum gewöhnlichen Kompostierverfahren, wo verrottende Küchen- und Gartenabfälle manchmal buchstäblich zum Himmel stinken, entstehen in einer Komogas-Vergärungsanlage neben der Komposterde rund 1300 Kubikmeter Biogas pro Tag. Dies entspricht der Energie von etwa 840 Liter Heizöl.

Sogar verdorbenes Obst

Der Erfinder dieses Systems heisst *Walter Schmid*. Mit der Unterstützung des eidgenössischen Aktionsprogramms «Energie 2000» hat sein Unternehmen bis heute fünf Komogas-Anlagen in der Schweiz erstellt. Rund 5000 Tonnen

Küchen- und Gartenabfälle pro Jahr – oder ein Einzugsgebiet von etwa 60 000 Einwohnern – braucht es, damit die Anlage ausgelastet ist. Das Komogas-System wertet auch verdorbenes Obst und Gemüse von Grosshandel und Grossverbrauchern sowie organische Industrieabfälle. Das Grünzeug wird im Gärreaktor während 15 bis 20 Tagen unter Ausschluss von Sauerstoff, also anaerob, vergärt. Dabei entsteht Methan und Kohlendioxid. Das Methan betreibt Generatoren, die pro Tag rund 7800 kWh Strom und Wärme produzieren. Nach dem Gärungsprozess wird die Masse entwässert und in einer Nachrotte in hochwertige Komposterde umgewandelt.

Kein Vorsortieren mehr

Grosser Vorteil neben der Biogasgewinnung: Bananenschalen, vergammeltes Gemüse oder Schnittgras zu vergären, ist günstiger, als das Grünzeug der Kehrichtabfuhr zur Verbrennung mitzugeben. So verlangt das Transportunternehmen Lienhard in Bassersdorf/ZH zwischen 24 und 30 Franken für einen 140 l Behälter. Lienhard holt Küchenabfälle aus Gastronomiebetrieben der Stadt Zürich und Umgebung ab und liefert sie den Komogas-Anlagen Oteltingen, Rümliang und Bachenbühlach. Für ein Zürcher Restaurant sind dies zwar nicht unbedingt billiger, als die Küchenabfälle den Schweinemästern zu übergeben, dafür mit wesentlich weniger Aufwand

SVGG-Qualitätslabel

Neues Label für Küchengeräte

Der Schweizerische Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungssysteme führt auf die IGEHO 1997 ein fakultatives Qualitätslabel für Küchengeräte ein. Knapp die Hälfte der Mitgliedsfirmen des SVGG zeigt bislang Interesse.

Der Schweizerische Verband für Gastronomie- und Gemeinschaftsverpflegungssysteme (SVGG) führt auf die IGEHO 1997 das SVGG-Qualitätslabel ein. Mit dem Label soll sichergestellt werden, dass Apparate den neuesten schweizerischen elektrotechnischen Vorschriften entsprechen. Abgelöst wird damit das CE-Zeichen, welches der Hersteller eigenständig durch ein Ausfüllen entsprechender Formulare den Geräten verleihen kann. Als Kontrollinstanz für das neue Label ist zur Zeit ausschliesslich der Schweizerische Elektrotechnische Verein (SEV) beauftragt. Die Kontrolle beim Hersteller erfolgt jährlich und kostet gemäss *Peter Pfenniger*, Präsident des SVGG, rund 2000 Franken pro Hauptgruppe einer Baureihe. Das Qualitätszeichen ist rein fakultativ und geht über die staatlichen Anforderungen hinaus. In der aktuellen Form beschreibt das Label nur die technische Sicherheit und entspricht somit grob dem bestehenden Zeichen «SEV». Langfristig soll es noch Qualitätskriterien wie beispielsweise Energieverbrauch enthalten und somit ein «added value» für ein Gerät darstellen.

Nicht für den Export

Die 22 Mitgliedsfirmen der SVGG nehmen auf dem schweizerischen Markt der Kücheneinrichtungen einen Marktanteil von rund 70% ein. Gegenwärtig zeigen sich nach Auskunft von *Matej Grile*, SVGG, zwischen 5 und 10 Firmen an einem solchen Zeichen interessiert. «Wird ein Gerät nicht über den Preis sondern als Qualitätsprodukt verkauft, kann sich der Hersteller mit unserem Label profilieren», ist *Pfenniger* überzeugt. Der Leiter der Geschäftsstelle der SVGG, *Richard Schmoker* schränkt allerdings ein, dass das SVGG-Label primär für den Schweizer Markt – im Gegensatz zum europäischen CE-Zeichen – gedacht ist. Grosse Kücheneinrichter wie Franke oder Elro verdienen jedoch bereits heute den grössten Teil ihres Umsatzes im Ausland.

Weiterhin initiiert der SVGG eine Ombudsstelle für individuelle Kundenanliegen. Die Beurteilung eines Sachverhaltes soll bei Bedarf durch ein Gespräch aller Beteiligten und drei Personen der «Ombudsstelle auf Zeit» erfolgen. GSG

Küchen- und Gartenabfälle/Erneuerbare Energie

Aus Grünzeug wird Biogas

verbunden, so Betriebsleiter *Felix Lienhard*. Die Abfälle müssten – anders als beim «Schweinekübel» – nicht sortiert werden. Aus zu geringem Interesse gescheitert ist vorläufig eine Komogas-Anlage in Kloten: Der Flughafen wollte sich zusammen mit den Gemeinden Kloten, Opfikon und der Swissair an dieser Öko-Investition beteiligen. Mit der gewonnenen Energie von vergärem Grünchnitt und Catering-Abfällen plante man, Fahrzeuge auf dem Flughafengelände anzutreiben. Doch das Gemeinschaftsprojekt ist sisiert, wie *Max Eberhard*, Stadtrat von Kloten, bemerkt. Noch vor dem Bau habe man feststellen müssen, dass die für 10 000 Tonnen Bioabfall konzipierte Anlage nicht ausgelastet wäre. So hätten schlichtweg 3500 Tonnen Grünzeug gefehlt. Grund: Die Gemeinden haben günstigere Entsorgungsmöglichkeiten gefunden.

Rechtabel ab 5000 Tonnen

Auch die Stadt Zürich, die Interesse am Projekt gezeigt hat, überlegt sich, das Grünabfuhr-Material selber zu entsorgen. So verbrennt die Swissair ihre Catering-Abfälle weiterhin, die Gemeinde Kloten bringt ihren Bioabfall unter anderem in die Komogas-Anlage in Bachenbühlach. Laut *Schmid*, der die Komogas-Idee bereits nach Japan verkaufen konnte, lohnt sich eine Vergärungsanlage erst ab einer Abfallmenge von 5000 Tonnen jährlich.

Als Duo erfolgreich!

2 Größen mit verschiedenem Kohlensäuregehalt für jeden Geschmack und jeden Durst.

Henniez rot 33 cl ist der Favorit für Liebhaber spritziger Mineralwasser.

Henniez grün 50 cl, das leicht prickelnde Mineralwasser löscht den grossen Durst und begeistert die Feinschmecker.

HENNIEZ

Deutsch und en français:

hotel + tourismus revue
Abonnemente
031 370 42 22.

Anzeigenschluss für Wiederholungen im Stellenmarkt: Montag, 11 Uhr

Etwas Gutes tun

Denken Sie an die Querschnittgelähmten

Verlangen Sie unsere Unterlagen

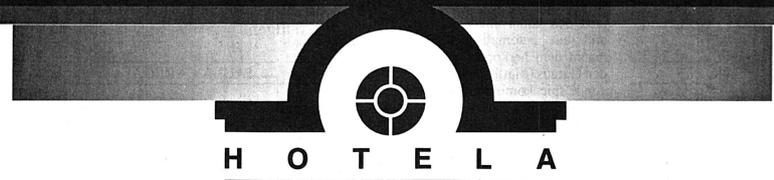
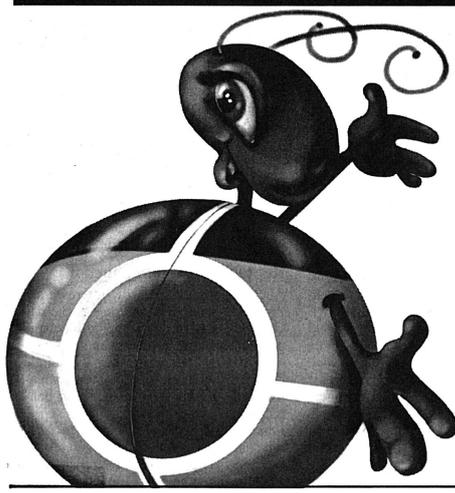
Schweizer Paraplegiker-Stiftung
Tel. 061-281 48 28 PC 40-8540-6

Jeden Donnerstag aktuell:

Abonnemente
031 370 42 22.

Er braucht. Sie hat.

Spende Blut. Rette Leben.



Combien payer son assurance maladie?
Nous avons une bonne nouvelle pour tous les partenaires du tourisme

En appelant au 021 / 962 48 40 nous vous renseignerons volontiers.

HOTELA. L'assurance maladie ouverte à tous.
 Vos assurances sociales établies depuis 1948 à Montreux. - Tél. 021/ 962 48 10 - Fax 021/ 962 48 48

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Comment promouvoir les stations des Alpes?

L'intérêt des stations touristiques de l'espace alpin est en recul et cela se ressentirait particulièrement au niveau des réservations. Devant ce constat, les onze stations membres de l'association «Best of the Alps», à savoir Zermatt, Grindelwald, St-Moritz, Davos, Chamonix, Cortina d'Ampezzo, Garmisch-Partenkirchen, Kitzbühel, Seefeld, St-Anton et Lech am Arlberg, se sont récemment réunies à Davos pour trouver des solutions afin de mieux promouvoir leur région. Elles ont ainsi pris la décision de communiquer davantage sur le charme et le caractère unique de chaque station plutôt que d'attirer le chaland en baissant les prix. Page 2

Une ligne TGV relie désormais Paris à Zurich

Destinée essentiellement aux touristes, la nouvelle ligne TGV Paris-Zurich a été inaugurée la semaine dernière. Selon le GIE, le Groupe d'intérêts économiques pour le développement des TGV France-Suisse, cette nouvelle ligne de TGV devrait enregistrer un taux d'occupation de plus de 40% de ses sièges au départ de Zurich, alors que le taux de rentabilité est fixé à 33%. Le départ depuis Paris s'effectue désormais à la Gare de Lyon et non plus à la Gare de l'Est. Cette ligne ne devrait pas seulement séduire les Zurichois désireux de visiter Paris et la Bourgogne, mais également les Parisiens désireux de relier les stations des Grisons sans changer de train jusqu'à Zurich. Page 5

De nouveaux projets hôteliers à Berne

La ville de Berne accueille-t-elle peu d'événements importants car ses hôtels possèdent peu de chambres de premier ordre ou est-ce au contraire le manque d'attrait de Berne qui empêche l'hôtellerie locale de se développer? Ces deux questions reviennent sans cesse sur la table lorsqu'il s'agit de lancer de nouveaux projets hôteliers dans la Ville fédérale. Certains croient cependant fermement au potentiel de Berne. Ainsi, un nouveau complexe hôtelier sera érigé en 2001, près du centre d'expositions de la BEA avec l'appui du groupe Accor. Il devrait s'agir d'un Novotel 4 étoiles, complété peut-être par un Hôtel Ibis ou un Etag Hôtel. Page 7

La chaîne hôtelière Arabella arrive en Suisse

La chaîne hôtelière allemande Arabella, dont le siège de sa holding se trouve à Zurich depuis le mois de mars dernier, poursuit son expansion hors de son pays d'origine. Après le Son Vida Golf Hotel à Majorque, elle vient en effet d'ajouter à ses douze établissements en Allemagne, le Neues Schloss Hotel de Zurich. Cet établissement 4 étoiles, récemment rénové pour deux millions de francs, s'appelle désormais Arabella Hotel Neues Schloss. D'autres établissements helvétiques devraient venir s'ajouter à l'avenir à ce premier Hôtel Arabella de Suisse. La chaîne hôtelière Arabella, dont la devise est «Service First», occupe aujourd'hui 1265 salariés. Page 11

Equip'hôtel placé sous le signe de la nouveauté

La 43e édition d'Equip'hôtel, la plus grande foire spécialisée de France pour la restauration et l'hôtellerie, s'est déroulée du 18 au 23 septembre derniers à Paris. Elle était placée cette année sous le signe du changement et de la nouveauté. Changement de lieu tout d'abord puisque ce n'est plus le salon de la porte de Versailles, mais bien celui de Villepinte, au nord de la capitale, qui l'a accueillie. Ce nouveau site a été de pair avec un nouvel agencement des halles dont la répartition s'est effectuée en fonction de sept thèmes bien distincts. Le nouveau site a permis aux exposants de se présenter de façon encore plus professionnelle que par le passé. Page 17

Hébergement

Accroître l'attrait de la parahôtellerie

Lorsqu'on évoque le tourisme en Suisse, on pense immédiatement à l'hôtellerie. Or, la parahôtellerie, qui regroupe le tourisme rural, le camping et les centres de vacances, dépasse, en ampleur, l'offre et la demande strictement hôtelières. L'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV) a tenu récemment à rappeler cette réalité. Il a également évoqué certaines innovations susceptibles d'accroître l'attrait de la parahôtellerie. Tour d'horizon.

LAURENT MISSBAUER

Comment mesurer avec plus d'exactitude l'importance de la parahôtellerie, comment développer encore davantage le tourisme rural, comment apprécier le camping à sa juste valeur et comment souligner l'aspect éducatif des camps de vacances? C'est avant tout à ces quatre questions que l'OTV a tenté de répondre la semaine dernière dans le cadre de ses désormais traditionnels «Mercredis du tourisme». A cette occasion, Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, s'était entouré de quatre interlocuteurs, à savoir Marie-Paule Praz, directrice de l'Office du tourisme de Gryon, une station essentiellement axée sur la parahôtellerie; Jean-Paul Schulé, directeur de la Fédération du tourisme rural de la Suisse Romande; Claude Meyer, président de l'Association vaudoise des terrains de camping et Jean-Marc Peitrequin, directeur du centre de vacances de la ville de Lausanne à Château-d'Ex. Charles-André Ramseier a tenu pour sa part à relever que l'OTV s'efforçait d'intégrer tous ces types d'hébergement dans

Comment lutter contre les «volets fermés»?

«Sur les 5000 lits en parahôtellerie dont dispose Gryon, seuls 1000 sont loués», déplore Marie-Paule Praz. «C'est dommage car, pour les périodes de vacances scolaires, nous recevons à l'office du tourisme trois fois plus de demandes que de lits disponibles». La directrice de l'Office du tourisme de Gryon comprend très bien que les propriétaires, qui ont souvent aménagé leur appartement avec amour, rechignent à le louer de peur que leur mobilier familial se détériore. Elle estime néanmoins que des solutions existent pour lutter contre ce phénomène, communément appelé des «volets fermés».

Certaines stations ont par exemple décidé d'offrir des primes d'encouragement aux propriétaires d'appartements. Cela, de concert avec les sociétés de remontées mécaniques. Ainsi, pour chaque jour de location de son appartement, le propriétaire reçoit en compensation une journée de libre parcours auprès de l'entreprise locale de remontées mécaniques. Cela lui permet ainsi de skier gratuitement. Force est de constater qu'il s'agit là d'une mesure d'encouragement relativement intéressante pour les propriétaires-loueurs hésitants. LM

Tourisme jurassien

Le canton veut s'engager

Le gouvernement jurassien veut réorganiser et redynamiser le secteur touristique dans le canton en prévision de l'Expo 2001. A cet effet, il propose notamment de modifier la loi sur le tourisme et, partant, accroître les fonds disponibles.

Le gouvernement souhaite que les communes passent à la caisse en apportant une contribution financière. Si son projet est accepté, cette contribution de l'ensemble des communes se monterait à plus de 250 000 francs. Au total, Jura Tourisme pourrait bénéficier d'un budget de

La parahôtellerie, qui regroupe également le tourisme rural, dépasse en ampleur, l'offre et la demande strictement hôtelières. Il s'agit-là d'une rampe suffisante pour essayer d'en accroître l'attrait.

Photo: ex-press



sa politique de marketing et dans la présentation de son offre: «On ne saurait négliger les modes d'hébergement parahôtelier. Ceux-ci font en effet partie de la dynamique du tourisme et, contrairement à certaines idées préconçues, ils ne doivent pas leur développement à de quelconques restrictions de budget-vacances mis à mal par la récession», a-t-il notamment relevé.

Un art de vivre

«Il est vrai que, par leurs structures et leurs prix, ces types d'hébergement se prêtent particulièrement bien à l'accueil des familles avec enfants, mais la parahôtellerie réunit aujourd'hui toutes les couches sociales car elle correspond davantage à un certain art de vivre en vacances qu'à des critères purement économiques», a encore ajouté le directeur de l'OTV.

«On oublie en effet souvent que la clientèle du tourisme rural est fort intéressante et recouvre souvent les catégories moyenne et supérieure qui souhaitent vivre un autre style de vacances», ajoute encore Jean-Paul Schulé, le directeur de la Fédération du tourisme rural de la Suisse romande. Selon lui, ce mode de tourisme possède un avenir prometteur car il répond à certaines tendances telles que le retour à la nature et à la tranquillité, en toute liberté et en toute simplicité.

Une tâche ardue

La promotion de la parahôtellerie de la part d'un organisme tel que l'OTV n'est cependant pas une tâche des plus faciles.

Au contraire de l'hôtellerie qui dispose d'organisations faitières nationales et cantonales, la parahôtellerie n'est pas du tout structurée, précise Charles-André Ramseier qui constate une réelle difficulté de trouver des interlocuteurs pouvant parler à un niveau national, là où s'élabore généralement la politique globale d'un mouvement quel qu'il soit. Et la statistique fédérale, qui n'a jamais atteint le degré d'affinage de la statistique hôtelière, sort maintenant d'une période de léthargie», ajoute encore le directeur de l'OTV.

Or, le manque d'affinage des statistiques parahôtelières ne permet pas de situer avec exactitude l'importance de ce type d'hébergement sur les revenus touristiques. Il est évident qu'on ne saurait comparer, pour schématiser, les dépenses journalières d'un campeur ou d'un locataire d'appartement de vacances à celles d'une personne descendant dans un palace. Il serait toutefois faux de minimiser l'apport économique du mouvement parahôtelier dans son ensemble, relève encore Charles-André Ramseier.

Mesurer l'impact économique

Hormis les nuitées, d'autres indicateurs, malheureusement difficiles à mettre en place sur des bases scientifiques sérieuses, permettraient de mesurer l'impact économique des adeptes de la parahôtellerie. De la consommation journalière de pain, à la quantité des ordures ramassées, en passant par les affaires réa-

lisées par les magasins d'alimentation. Les données comparatives, pondérées par rapport aux périodes de séjour, permettraient de dégager localement d'intéressantes données sur l'importance du mouvement touristique et sur ses incidences sur l'économie.

«Nous en sommes malheureusement réduits aux hypothèses lorsqu'il s'agit de mesurer cette évolution sur un territoire plus vaste. Le même problème existe d'ailleurs au niveau de l'excursionnisme, soit le tourisme d'un jour sans nuitée, dont l'importance est réelle, mais extrêmement difficile à saisir», conclut Charles-André Ramseier.

40 millions de nuitées pour la parahôtellerie en Suisse

Quelques chiffres valent mieux que de longs discours pour situer l'importance de la parahôtellerie dans notre pays. Les lits d'hôtels recensés en Suisse sont au nombre de 262 000 pour un total de 6000 établissements, contre 824 000 lits et places pour la parahôtellerie. Les nuitées par année dans l'hôtellerie et dans la parahôtellerie se montent respectivement à 29,7 millions (chiffres de 96) et à 40 millions (chiffres de 93). Les statistiques de la parahôtellerie ont en effet été temporairement supprimées il y a quatre ans. Elles n'ont été réintroduites qu'au mois de mai de cette année. LM

Le tourisme rural, concurrent des hôtels?

Le tourisme rural peut parfois se heurter à certaines réticences. Tant au niveau des agriculteurs, qu'au niveau des hôteliers qui peuvent voir dans ce type de tourisme une forme de concurrence. Pour Jean-Paul Schulé, directeur de la Fédération du tourisme rural de la Suisse romande, ces réticences peuvent être applanies dans la plupart des cas par une meilleure information des milieux concernés. Il a également évoqué le cas d'un agriculteur qui lui a dit qu'il refusait de voir des touristes sur une chaise longue devant sa ferme alors que lui-même se tuait à ramasser le foin!

Certaines réticences ont aussi été soulevées par des hôteliers gruyériens et jurassiens, indique encore Jean-Paul Schulé qui leur a expliqué que le monde amène le monde et que la clientèle du tourisme rural permettait aussi de remplir les restaurants de la région. D'autre part, si on ne lui proposait pas du tourisme rural, cette clientèle ne descendrait pas dans les hôtels de la région, mais se rendrait à l'étranger où le tourisme rural est plus développé qu'en Suisse. Cette clientèle serait donc perdue pour notre pays. Il est encore à relever que le tourisme rural

n'intéresse pas seulement les Allemands et les Hollandais, mais également les Espagnols.

Afin d'accroître l'attrait du tourisme rural, un nouveau catalogue «Vacances à la campagne» sera publié en 1998. Il offrira un éventail encore plus large des infrastructures parahôtelières en milieu rural que le catalogue de 1997 qui avait été publié pour la première fois en couleurs dans un nouveau format A4. Depuis l'été dernier, une centrale de réservation, installée à Payerne, est en service et «ses départs ont été prometteurs», a encore indiqué Jean-Paul Schulé. LM

Marketing

Vaste enquête sur la restauration

Lancée par Prodega, Production est une initiative entièrement nouvelle dans le domaine de la restauration. Deux millions de sets de table vont lui permettre d'effectuer le «plus grand sondage de Suisse dans le secteur de la restauration».

Production estime que les mentalités doivent radicalement changer dans le secteur suisse du tourisme et de la restauration. Pour cela, il est cependant impératif de connaître les besoins des consommateurs. Ces besoins seront cernés au moyen de deux millions de sets de tables

qui comprendront un questionnaire. Celui-ci sera structuré en fonction de l'établissement, de sa fréquentation, ainsi que de l'âge et du sexe de sa clientèle, indique Production. Ce questionnaire s'intéressera aux raisons et aux motivations des consommateurs, à leur degré de satisfaction, ainsi qu'à l'importance qu'ils accordent à des aspects aussi différents que «manger sagement à l'extérieur» et la commodité. Les résultats de cette enquête, qui a reçu le soutien de Gastrosuisse et de la Société suisse des hôteliers, seront ensuite présentés à Igeho, le salon international de l'hôtellerie et de la restauration qui se tiendra à Bâle du 21 au 26 novembre. Ils y seront analysés deux fois par jour dans le cadre de forums. LM

COUP DE FIL À...



Philippe Sublet

Directeur de l'Office de Tourisme de Chateau-d'Ex

Château-d'Ex vient de vivre des journées exceptionnelles lors des championnats du monde de VTT. A cette occasion, vous avez bénéficié d'une couverture médiatique parfaite. L'avenir de Château-d'Ex est-il dès lors fait de VTT?

Château-d'Ex n'a pas attendu les championnats de cette année pour se profiler sur le VTT puisque c'est dès 1991 que nous avons accueilli des compétitions internationales.

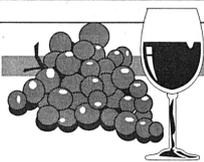
C'est d'ailleurs en partie grâce à la qualité de l'organisation de cette année-là que l'UCI nous a attribué la manifestation de cette année. Et la qualité de l'organisation 97 – l'accueil de 2000 coureurs et 50 000 spectateurs – nous permet d'augurer de bonnes chances d'accueillir la finale de la Coupe du Monde 1999 pour laquelle nous avons d'ores et déjà déposé un dossier de candidature.

Pourtant, s'il est bien évident que nous allons profiter de cette image, nous n'allons pas en faire une image exclusive. Car Château-d'Ex demeure une station à vocation familiale. Le VTT, qui est une activité qui peut fort bien se pratiquer en famille, s'inscrit dans cette politique et en est le facteur dynamique. Et les championnats du monde nous ont servi à démontrer notre capacité d'accueil.

Durant la première semaine d'octobre nous recevons par exemple un «incertive» de 1600 Allemands qui viennent faire du VTT. C'est bien la conjonction de nos atouts que nous avons pu faire valoir, et non l'un ou l'autre.

L'entreprise allemande qui en est à l'origine le souhaitait d'ailleurs bien ainsi puisque ce «voyage de motivation» est destiné tout autant aux employés qu'à leurs familles. Sur les 1600 participants, nous avons ainsi dû prévoir l'accueil d'une centaine d'enfants en bas âge. Le genre étant actuellement en expansion, il y a à l'un «créneau» où Château-d'Ex compte bien être présent.

Propos recueillis par Jean-Jacques Ethoz



PAPIER-BOUCHON

Les «petits» bordeaux se rebiffent

Hors de prix, les grands crus de Bordeaux? La flambée des 96 l'atteste. Mais il n'y a pas que des grands crus dans le plus vaste vignoble d'appellation contrôlée du monde. Il y a les «petits» qui se battent. Notamment en Suisse où, trop souvent, dans l'hôtellerie et la restauration, la clientèle est constituée de «buveurs d'étiquettes».

PIERRE THOMAS

C'était il y a dix jours, dans le bordelais. Les blancs, dont le sauvignon, étaient déjà vendangés, les merlots aussi, du côté de Saint-Emilion. A chaud, Jean-Louis Trocard, le jeune président des deux appellations bordeaux et bordeaux supérieur, jouait le millésime 97: «Cette année, les tanins sont solides et facilement extractibles si l'on égrappe. Nous allons faire des vins parfumés, ronds, sans tanins rêches, des vins comme le marché les demande, amples et souples».

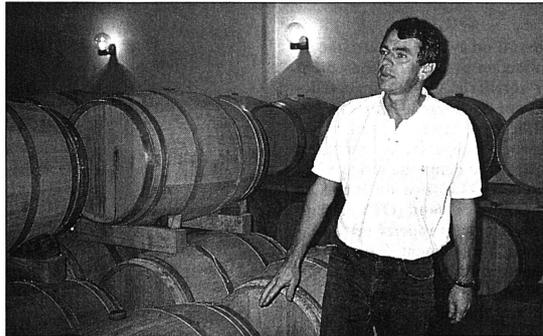
Le Suisse, buveur de cru

Ce marché, hélas, concerne peu la Suisse. Pourtant, notre pays se trouve en tête des exportations du beaujolais et du côtes-du-rhône... Pas du bordeaux, où il n'apparaît pas en première ligne, sauf pour les grands crus. C'est là que le bât blesse: «Il est difficile de pousser les appellations comme le bordeaux et le bordeaux supérieur. Les Suisses peuvent se permettre de boire des vins chers et n'ont une image de Bordeaux qu'à travers les crus classés», résume Mireille Vinot, en charge du marché helvétique chez le grand négociant Yvon Mau.

À la question «Pourquoi ne remplacez-vous pas, sur votre carte, les grands crus hors de prix (voir encadré) par des bordeaux moins chers?», Christian Martray, le sommelier de Bernard Ravet, à Vufflens (VD), répond: «Ce serait trop facile et ne répondrait pas à la demande. Les clients des restaurants de haut de gamme veulent boire des vins qui marquent l'événement. Avant d'entrer, ils savent ce qu'ils vont commander... On peut les conseiller sur des régions mal connues, comme le Languedoc, l'Espagne ou la Californie. Pas sur le bordeaux: les clients s'attachent trop à l'étiquette.»

Champions qualité-prix

Et pourtant... Si le producteur Patrick Cartheyon (30 hectares repris il y a quinze



Pour son «bordeaux supérieur», Patrick Cartheyon renouvelle chaque année ses barriques, comme dans les premiers crus du Médoc. Photo: Pierre Thomas

ze ans de son père) dit: «Dans toute la région, le calcul économique est primordial», il prouve aussi qu'il n'y a guère de meilleur rapport qualité-prix que son Château Pénin*.

Avec une bouche ronde, harmonieuse, de la structure et une finale un peu amère, parce que le boisé n'est pas encore fondu, la cuvée vieilles vignes (de plus de trente ans) est remarquable. Elle réalise cet idéal, commercial aussi: «Un vin à boire jeune mais qui peut tenir dix ans». Pour 9 francs suisses, toutes taxes comprises... En prime, un sévère contrôle à la vigne, des rendements inférieurs à ceux des vins suisses (un peu plus de 60 hl/hectare dans les appellations bordeaux et bordeaux supérieur) et un élevage en barriques renouvelées chaque année. Comme dans les plus prestigieuses châteaux! Patrick Cartheyon ne se fait pas trop de souci: «Quand un vin leur plaît, les gens se fichent du prix...»

Merlot superstar

Dans l'Entre-Deux-Mer géographique, entre la Gironde et la Dordogne, là où se situent la majorité des 60 000 hectares des appellations bordeaux et bordeaux supérieur, le merlot redevient le cépage vedette, après que le cabernet-sauvignon ait tenté une percée, il y a trente ans, pour singer inutilement le Médoc.

Avec un enthousiasme d'entrepreneur – il règne sur trois domaines, les châteaux Tour de Mirambeau, Bel Air Perponcher

* Importé en Suisse par le CAVE, à Gland, et Les Codales, à Vevey.

et Rauzan Despaigne, soit 210 hectares –, Jean-Louis Despaigne fait volontiers visiter ses chais, des installations à la pointe du progrès... Le moût passe dans un «évaporateur sous vide». Ce coûteux appareil fait bouillir à basse pression, donc à basse température, le liquide pour évacuer un trop-plein d'eau et concentrer les arômes et le sucre. De l'alchimie? «La méthode a un grand avenir si on l'utilise parcimonieusement», explique le vigneron. Mais, pour lui, le combat pour la qualité a lieu dans le vignoble: «Ne parlons plus de rendement à l'hectare, mais de 1,5 à 2 kilos par pied de vigne, avec des ceps plantés à haute densité.

Contrôlons, parcelle par parcelle, la taille, le développement de la végétation et la surface foliaire», s'enthousiasme-t-il.

Des vins aimables

En blanc, plus de deux tiers de son vignoble, classique, aromatique, frais et vif, son Château Bel-Air 95 est bien typé sauvignon vif, avec, pour la finesse, un tiers de sémillon. En rouge, la Cuvée Passion du Château Tour de Mirambeau** 95, un pur merlot, exhale des senteurs de mûres, un nez grillé qui tient autant au cépage qu'à l'élevage en barriques, avec une finale sur des tanins fins. «On espère que ce vin sera bu dans un délai d'un an», pronostique le vigneron. En esthète, on vient à regretter la complexité, marquée par des arômes de café et de chocolat noir, du même vin, millésime 88, à base de 70% de cabernet-sauvignon...

Le merlot, précoce, bien maîtrisé, suave constitue pourtant la planche de salut des bordeaux «aimables», comme les appelle le président Trocard. Avec des ventes en progression de 25% et des prix en hausse de 3%, le «petit bordeaux» affiche, dans l'ombre des grands, une bonne mine. Comme Jean-Louis Despaigne quand il dit: «Je suis convaincu qu'à Bordeaux, on n'a pas épuisé le potentiel. Nous avons tout pour bien faire: le vignoble, le terroir et les hommes.» Quand ils sont de sa trempe...

** Importé en Suisse par Mosca, Crissier et Blavignac, Chavornay.

Les crus 1996 exclus de table

La spéculation sur les grands crus 96 s'est emballée dès la vente en primeur: on commande son vin six mois après la vendange, on le paie comptant et on ne le reçoit que deux ans plus tard. A ce jeu, qui s'apparente à la bourse, les Asiatiques ont misé gros, pour la première fois. Trop heureux de réaliser un joli coup, les châteaux et les négociants bordelais se sont laissés faire... Qui boira ces vins, en l'an 2005? En tout cas pas les clients des hôtels et restaurants! Au Domaine de Châteauvieux, à Peissy (GE), le sommelier Thierry Jeantet confie: «On a acheté deux caisses, une de Latour, l'autre de Pichon-Comtesse. C'est tout. Alors qu'on avait misé plusieurs dizaines de milliers de francs sur les 95 en vente en

primeur». Christian Martray, le sommelier de Bernard Ravet, à Vufflens (VD), confirme: «96 n'est pas un millésime de connaisseurs, mais de spéculateurs. Nous n'avons pratiquement rien acheté en primeur, au contraire de 94 et de 95». Les clients vont-ils, le jour venu, déplorer cette absence de 96 sur les cartes des restaurants? Thierry Jeantet: «Non, si, comme chez nous, elles proposent un large éventail de bonnes années à des prix intéressants. Et puis, d'ici trois ou quatre ans, ces 96 achetés les yeux fermés par l'Asie nous reviendront peut-être meilleur marché, qui sait?». La bourse, on vous le dit. En attendant, un conseil qui ne coûte rien: n'achetez pas! PT

Café portionné

L'intérêt reste modéré pour l'hôtellerie

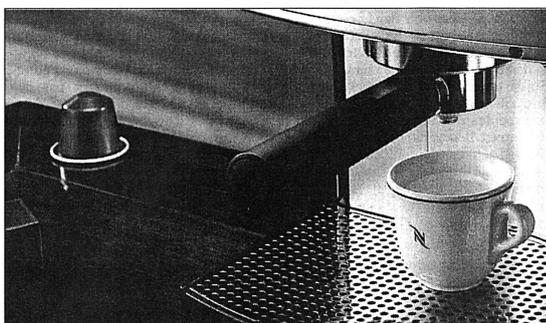
Même si la marque Nespresso a développé deux machines à café portionné professionnelles avec le constructeur italien Gaggia, l'hôtellerie et la restauration ne sont pas en première ligne. Sauf dans des cas très particuliers.

PIERRE THOMAS

Un des rares restaurateurs suisses qui utilise une telle machine, lors de banquets et sur sa terrasse, Adolfo Blockbergen, du Raisin à Cully le dit: «Dans un usage professionnel, la machine Gaggia-Nespresso complique le service. La matière première est plus chère, aussi... Mais le système intégré capsule-machine garde tous ses avantages quant à la fraîcheur du café pour de petits débits, y compris des restaurants qui ne serviraient que quelques cafés. Car le café, c'est une affaire de roulement: l'Italie sert les meilleurs espressos du monde, même si le café lui-même est souvent de mauvaise qualité, parce que les machines tournent en permanence!»

Du café en chambre

Lancé en Suisse, dans une première version en 1984, le système Nespresso est largement présent à la maison: plus de 100 000 machines dans les ménages helvétiques. Il ne peut donc plus guère faire bénéficier de l'effet mode et gadget les hôtels et restaurants qui s'y converti-



Nespresso pourrait bientôt équiper certaines chambres d'hôtels de machines individuelles. Photo: Nespresso

raient. Au contraire de la France – où la chaîne du glacier américain Häagen Dazs a équipé une trentaine de ses boutiques –, de la Belgique et des Etats-Unis, où c'est un «mûst» que de servir une des huit sortes de café, au goût du client. «Pour nous, la restauration ne sera jamais une source de revenu, même si, en matière d'image, ce secteur est important», constate Jean-Jacques Senn, directeur de la communication. Si elle a de la peine à franchir les hôtels par la grande porte, la marque pourrait entrer par la fenêtre: la chaîne Relais & Châteaux a eu des contacts pour équiper les chambres d'hôtels de machines individuelles.

Répondant aux standards élevés en matière de sécurité, une machine spéciale équipe certains avions, de Swissair, British Airways ou Cathay et figure d'embellie en option chez Airbus.

Développement programmé

Pour Nestlé, le café portionné est un créneau porteur que la multinationale veveysanne a l'intention de développer dans le monde entier. Si, en 1986, elle vendait cinq millions de capsules, elle en était à 172 millions dix ans plus tard. Et le franchira le cap des 200 millions cette année et espère 241 millions de capsules l'an prochain, toutes produites à Orbe

(VD). Ces prochains jours, cette usine mettra en service une troisième chaîne de conditionnement automatisée (investissement: 4 millions de francs).

La filiale du géant de l'alimentaire ne mise pas seulement sur Nespresso: la société, basée à Pully, a été rebaptisée depuis deux ans NCS (pour Nestlé Coffee Specialties SA). Reprenant le principe de la capsule (jetable, mais recyclable!), un nouveau système, Caféspresso, a été développé, destiné aux bureaux. Le marché pilote est suisse (Zurich, bientôt Berne et Bâle) et espagnol (Barcelone). Système intégré où la capsule et la machine à café sont indissociables (l'un ne fonctionne pas sans l'autre...). Nespresso joue sur des partenariats. D'une part, les clients privés font partie d'un club, qui assure l'information, la maintenance et la livraison des capsules. D'autre part, les licences sont cédées à divers fabricants de machines. Le dernier en date, l'italien Alessi, à son habitude, va casser l'image qui voudrait, comme le dit un homme du marketing, que «le monde du café est carré, noir et codé».

Un système 100% suisse

Même si elles portent une marque différente, toutes les machines à vapeur sont produites par un fabricant de Romanshorn, tandis que les capsules en aluminium viennent, elles, de Rorschach. Et l'ingrédient principal, on l'a dit, d'Orbe, où le café portionné bénéficie de la synergie avec le café soluble, d'une qualité

différente, produit au même endroit. A l'époque du refus de l'entrée de notre pays dans l'EEE, on avait parlé d'une menace de délocalisation. Selon un cadre de l'usine urbigène, l'expertise acquise aujourd'hui, et la conquête de nouveaux marchés à l'Est, conforterait la position de l'usine vaudoise.

Le café, ça se déguste!

La salle n'a rien d'un carnotzet: des bols de liquide noirâtre – de l'eau chaude et du café moulu, mais pas filtré! – des tabourets et un crachoir du modèle que vous trouvez chez le dentiste... C'est comme cela qu'un aéroplane de dégustateurs goûte le café et affinent les mélanges. L'expérience ressemble furieusement à la dégustation du vin, la torréfaction figurant la vinification et le mélange, l'assemblage. Climat et terroir jouent, du reste, un rôle important dans le café, du plus acide (Kenya) au plus rond (Santos brésilien).

Le café dégagerait une gamme de six cents composants aromatiques, assure Giorgio Colli, de l'Institut international de dégustation de café de Brescia (Italie du Nord). Ces experts, italiens en général, sont appelés à juger les espressos du monde entier. Dans la catégorie des cafés portionnés, récemment, Nespresso a obtenu les meilleures notes d'un collège de onze dégustateurs. PT

Marketing

Kempinski rayonne sur le monde depuis Genève

La plus ancienne société de gestion hôtelière de la planète, Kempinski, qui a vu le jour en 1897, a implanté son siège international à Genève. Réputé pour ses établissements cinq étoiles au charme historique et à la technologie du XXI^e siècle, ce groupe germano-thai est dirigé depuis deux ans par un Zurichois, Reto Wittwer, qui a reçu pour mission de faire revenir Kempinski dans les chiffres noirs. Interview d'un PDG au franc parler et à l'analyse pertinente.

Interview:
VÉRONIQUE TANERG

Peu connu en Suisse, Kempinski s'occupe de 23 hôtels dont sept dans son fief allemand. Cette société de management hôtelier dont la moitié de ses établissements sont membres des Leading Hotels of the World, emploie plus de 2000 collaborateurs en Allemagne et près de 11 000 dans le monde entier. En 1985, Lufthansa en devient actionnaire et lui donne son impulsion internationale. Racheté à la fin de 1994 par Dusit Sindhorn (qui possède 83,27% des parts), ce groupe allie la rigueur allemande au raffinement thai.

Il a réalisé l'an dernier un chiffre d'affaires de 465,5 millions de deutsche marks, tout en parvenant quasiment à l'équilibre financier après avoir passé plusieurs années dans les chiffres rouges. Kempinski est dirigé depuis le 26 juillet 1995 par un Zurichois, Reto Wittwer, qui a pris tout d'abord la direction générale de Kempinski, puis celle de Dusit quelques mois plus tard. Reto Wittwer n'est pas un inconnu dans les milieux hôteliers genevois. Il a en effet été directeur par le passé du Swissôtel de Genève devenu depuis lors le Président Wilson.

Pourquoi avoir basé à Genève votre développement international?

Au départ, nous pensions transférer notre siège international à Londres. Mais en fin de compte, nous n'avons trouvé aucun pays européen qui soit aussi intéressant au niveau fiscal que la Suisse: aucune TVA n'est facturée sur les services et l'impôt sur les sociétés est nettement inférieur au niveau européen. Nous avons demandé au canton s'il était prêt à faire un geste pour que nous restions. Il a prolongé de dix ans le tarif de faveur qu'il nous a fait lorsque nous avons installé notre antenne à Genève. En outre, les autorités nous ont promis de nous accorder facilement les permis de travail pour les

Kempinski a implanté son siège international à Genève où figure notamment l'Hôtel Kempinski Président Wilson.

Photo: Kempinski



étrangers. Ce qui n'est pas négligeable pour une société hôtelière comme la nôtre qui travaille avec des cadres de toutes les nationalités.

«Nous n'avons trouvé aucun pays européen qui soit aussi intéressant au niveau fiscal que la Suisse.»

Vous êtes à la direction générale de Kempinski depuis deux ans. Qu'est-ce que vous avez changé depuis votre arrivée?
Au début, nous perdions 17 millions de marks par an. Maintenant, nous sommes presque parvenus à l'équilibre financier. J'ai restructuré la société en étudiant tous les contrats et en les modifiant si nécessaire. J'ai également imposé une cure d'aménagement au siège et en décentralisant. Les directeurs généraux ont plus de compétences. En outre, j'ai changé la culture d'entreprise. Avant, les relations étaient très hiérarchisées. Maintenant, elles sont plus relax: elles sont basées sur la performance. Nos collaborateurs sont plus motivés. Nous misons sur une politique d'expansion: depuis que je suis devenu PDG, nous avons élargi notre portefeuille de gérance de neuf établissements. Et l'année n'est pas encore terminée.

De quelle manière Kempinski se différencie-t-elle des autres chaînes?

Pour les Américains, Hyatt, Hilton, Sheraton ou Marriott, leur définition de la qualité est la standardisation. A force de fabriquer des «cloned hotels», ils ont obtenu des «cloned clients». Nous sommes aux antipodes de cette stratégie: nous sommes pour l'individualité du produit. Nous choisissons des établissements haut de gamme, dont la teneur historique dégage une atmosphère, comme par exemple le Grand Hôtel à Saint-Petersbourg. Lorsque vous descendez au Ciragan à Istanbul, vous êtes plongé dans l'ambiance turque, vous vivez à l'époque des mille et une nuits. Cela demande plus de talents de la part de nos directeurs généraux et plus de travail de ma part, car ils ne sont pas interchangeable. Mais presque partout où nous sommes, nous sommes les leaders du marché, nous dictons le marché.

«Nous espérons reprendre un second établissement à Genève.»

Quels sont vos projets en Suisse?

Nous espérons reprendre un second établissement à Genève. Zurich nous intéresse beaucoup, mais aucun hôtel n'est disponible. Nous réfléchissons pour signer un contrat de marketing: compte tenu de notre forte position en Allemagne, nous pourrions amener de nombreux

clients allemands à un hôtel partenaire. Bâle nous intéresse également. Mais c'est tout. Nous ne voulons être présents que dans les grandes villes.

A partir de quel volume un établissement vous intéresse-t-il?

Il doit nous rapporter au moins un million de deutsche marks par an.

Kempinski a été racheté par des Thaïlandais à la fin de 1994. Comment composez-vous entre la culture allemande et thaï? Leurs méthodes de travail ne sont-elles pas trop différentes?

Kempinski reste une société autonome, cotée en Bourse. Les Allemands apportent le savoir-faire technologique, tandis que les Thaï font preuve de discrétion, de raffinement et de gentillesse. Ils ne veulent pas se mettre en avant. Mais notre actionnaire principal est souvent ici et je vais régulièrement à Bangkok. Nous organisons des séminaires communs à Dusit et Kempinski pour que nos cadres supérieurs se connaissent entre eux. Nous faisons de la formation dans les hôtels asiatiques. En outre, comme ces derniers recherchent souvent du personnel qualifié, nous allons mettre au point une banque de données commune.

«A chaque changement d'hôtel, un directeur se remet en question et relance la machine.»

Imposez-vous à vos cadres de changer régulièrement de lieu de travail?

Un directeur d'hôtel est comme un ambassadeur. S'il se plaît quelque part, a fortiori si Madame se plaît, il s'intègre à la communauté locale et il en oublie de défendre les intérêts de son pays. A chaque changement, un directeur est obligé de se remettre en question et de relancer la machine. Un célibataire changera tous les trois ans et un père de famille qui a des enfants scolarisés tous les cinq ans.

Le parcours international de Reto Wittwer

Reto Wittwer directeur depuis deux ans de Kempinski, est un ancien de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL). Il compte un bon quart de siècle d'expérience dans l'hôtellerie et a notamment passé six ans chez Intercontinental avant de devenir successivement F&B manager au Mandarin de Singapour et Resident Manager au célèbre Peninsula de Hong Kong. Son ascension s'est ensuite poursuivie chez Hyatt. La chaîne américaine lui offrit sa première direction générale à Surabaya. Il passera par la suite cinq ans au Méridien Montparnasse, de 1982 à 1987, avant de rejoindre les rangs de Swissôtel à Genève. En 1992, il est débouché par Ciga et se laissera convaincre par Kempinski, trois ans plus tard. Reto Wittwer ne manque pas d'ambition pour son employeur: il est prêt à multiplier les accords de gestion avec les établissements-phares des grandes métropoles. 1/T



Reto Wittwer est un ancien étudiant de l'EHL. Photo: Kempinski

MÉLI-MÉLO

Aggrandissement de l'Hôtel Forclaz Touring de Martigny. Directeur depuis 27 ans de l'Hôtel Forclaz Touring de Martigny, Rico Muff investit actuellement cinq millions de francs dans l'agrandissement et la modernisation de son établissement. Celui-ci verra sa capacité passer de 60 à 90 chambres, a indiqué le quotidien valaisan Le Nouvelliste. LM

NOTA BENE

La lecture, une activité appréciée

La lecture est une occupation de choix des touristes suisses qui passent leurs vacances dans leur propre pays. Ainsi, en hiver, elle vient au deuxième rang des activités autres que sportives, après «les promenades». Suivent par ordre décroissant d'importance les activités suivantes: «flâner dans la station, faire du lèche-vitrines et des achats», «passer du temps avec la famille», «converser avec d'autres gens», «dormir beaucoup, se reposer, flâner», «faire des jeux de société, jouer aux cartes», «aller au restaurant, aller prendre un verre», «jouer avec les enfants, entreprendre quelque chose avec eux». MH

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

Hôtel Beau Rivage, Genève

«Sissi», un argument supplémentaire pour accueillir la clientèle japonaise

1998 sera l'année Sissi. Alors que l'Autriche et la Hongrie préparent de copieux programmes pour célébrer le centenaire de la mort de leur impératrice, Genève ne veut pas être en reste. Un comité «Sissi» a concocté une kyrielle de manifestations.

VÉRONIQUE TANERG

Cette association a dévoilé ses projets le 10 septembre, soit exactement 99 ans après l'assassinat qui a eu lieu sur les quais genevois. Ce comité «Sissi» est présidé par Jacques Mayer, administrateur de l'Hôtel Beau Rivage, établissement dans lequel séjournait l'impératrice lorsqu'elle était de passage dans la cité de Calvin. Ce groupement se défend de toute récupération du succès post-mortem de la princesse de Galles, Lady Di.

Attirer une clientèle japonaise

Bien que Sissi et Lady Di possèdent de nombreux points communs avec notamment leur beauté et leur fin tragique en pleine fleur de l'âge, les préparatifs pour la commémoration du centenaire de l'assassinat de Sissi ont déjà commencé au mois de janvier dernier. «C'est le per-



L'impératrice Sissi a connu à Genève un destin aussi tragique que celui de Lady Di. Photo: Ldd

sonnage historique féminin qui a la plus grande notoriété dans le monde», affirme Jacques Mayer avant de brosser le portrait d'une «femme libérée, cent ans avant la lettre».

Au programme, l'année prochaine, une exposition sur Sissi, composée de ses effets personnels, une statue remplacera la plaque qui signale l'assassinat, plusieurs colloques sur des thèmes historiques et même la publication des mémoires de l'assassin, écrites en prison. De plus, une kyrielle de voyages thématiques sont en gestation. L'historien Jean des Cars a profité de la récente conférence de presse de pour présenter son voyage qui emmènera une quarantaine de participants sur les traces de l'impératrice, de Vienne à Genève en passant par Munich, Salzbourg, Budapest, Zurich et Montreux du 7 au 11 septembre 1998 (pour 7000 francs en chambre double).

D'autres tours-opérateurs, Kuoni notamment, sont en train de plancher sur le même thème. Les hôteliers misent beaucoup sur la clientèle japonaise, fervente admiratrice de l'impératrice Elisabeth de Habsbourg, plus connue sous son diminutif Sissi. Plusieurs livres d'auteurs européens ont en effet été traduits et adaptés aux lecteurs du pays du soleil levant. La vie de Sissi en bande dessinée vient même de sortir de presse. Il ne reste plus qu'à leur donner envie de venir rêver à cette belle impératrice sur le Vieux-Continent en général et plus particulièrement à Genève.

Nuitées suisses

L'éclaircie s'est confirmée en août

L'éclaircie constatée depuis le début de l'été dans l'hôtellerie suisse s'est confirmée au mois d'août. Ce ne sont en effet pas moins de 3,75 millions de nuitées qui ont été enregistrées en août, soit 168 000 ou 4,7% de plus qu'à la même période de 1996. Ce résultat reste néanmoins inférieur de plus de 10% à la moyenne des dix dernières années, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS).

Ce sont aussi bien les clients suisses que les clients étrangers qui ont augmenté le nombre de leurs nuitées dans notre pays. La demande indigène, qui n'avait cessé de reculer depuis 1992 pendant le mois d'août, a progressé de 3,2% pendant le mois d'août dernier pour atteindre 1,38 millions de nuitées. Cette augmentation s'explique par les excellentes conditions atmosphériques, précise encore l'OFS. La clientèle étrangère a quant à elle effectué 2,37 millions de nuitées, ce qui représente une augmentation de 5,6%. Les touristes allemands (+11%/+76 000) ont fortement contribué à cette progression. On relève également une augmentation des nuitées de la part des ressortissants du Royaume-Uni (+18%/+27 000), d'Italie (+13%/+17 000), des Pays-Bas (+5,5%/+5300) et des Etats-Unis (+8%/+6800). En revanche, le volume des nuitées vendues aux Français et aux Belges a diminué par rapport à l'année dernière de respectivement 8200 (-4,7%) et 14 000 nuitées (-9,8%). LM



Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

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

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

**★★★-FAMILIEN-
HOTELBETRIEB**

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

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

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

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

Anfragen und Bewerbungen sind zu richten an:

Daniel Spicher
Schweizer Hotelier-Verein
Immobilienberatung SHV
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Fax 031 370 43 44

0652/94729

Packen Sie den Urstier an den Hörnern, packen Sie die Gelegenheit!

Wir verkaufen:
an bester Zentrums- und vis à vis Bahn-
**das Hotel-Restaurant «HOF»
in Erstfeld, Kt. Uri**

- Dorfbeizli 32 Plätze
- Speisesäle 30 Plätze
- Stilvoller Saal 100 Plätze
- Sitzungssäle 25 Plätze
- 4 Doppelzimmer
- 1 Einzelzimmer
- 3-Zimmer-Dachwohnung

Schon der attraktive Kaufpreis ist Grund genug, ernsthaften Interessenten mit Eigenmitteln das Objekt vorzustellen.

Um eine Dokumentation zu erhalten, melden Sie sich schriftlich bei:

**PROFIT
GASTRONOMIE**

Herbert Huber, Hurschlistrasse 4, 6383 Dallenwil,
Telefon 041 628 10 02, Fax 041 628 29 02

9705/134699



700 m² Privatstrand, 900 000 m² Palmen und Urwald.

Seltene Gelegenheit

für Touristik-Projekt mit Golf, Tennis, Wellness, Seminare usw.
Finanzierungsmöglichkeiten vor Ort.
Informationen: Postfach 6665, 8023 Zürich.

97025/091430



In der Wachstumsregion
Nordwestschweiz

befindet sich dieser schöne, gastgewerbliche Betrieb, in dem sich Tradition und wirtschaftlicher Erfolg stets verbinden lassen. Aus Altersgründen haben uns die Eigentümer beauftragt, für diesen vielseitigen und sehr gut im Markt positionierten Betrieb den/das engagierte/n und bestens qualifizierte/n

Mieter/Mieterpaar

zu suchen. Das Objekt umfasst im wesentlichen drei Konsumationsräume im Innern (davon einer italienisch) und eine attraktive Gartenterrasse mit insgesamt ca. 185 bzw. 100 Sitzplätzen.

Attraktive Mietkonditionen (mit Übernahme des Kleininventars) führen dazu, dass sich Ihr Einsatz und Können auch finanziell lohnen wird. Mietantritt nach Vereinbarung. Qualifizierte Mietinteressenten sind gebeten, Ihre schriftliche Anfrage mit kurzem Lebenslauf an folgende Adresse zu richten:

GASTROCONSULT

Treuhand für Hotellerie und Restauration

z.H. Norbert Riesen
Unternehmensberatung
Standstrasse 8, 3000 Bern 22
Tel. 031/ 331 01 41 · Fax 031/ 332 85 25

97010/391412

jbt BUCHER TREUHAND AG
Göschweg 9, Postfach 42, 8011 Kloten
Telefon 041-320 61 45 Fax 041-320 39 40

Wir verkaufen das in der ganzen Schweiz bekannte und vielfach ausgezeichnete Spitzenrestaurant

**Gasthof Adler in
Nebikon
Kanton Luzern**

Der «Adler» (17 Punkte Gault Millau, ein Stern im Guide Michelin) ist eine Perle unter den Gastronomiebetrieben der Schweiz.

Nehmen Sie mit uns Kontakt auf. Wir senden Ihnen gerne nähere Unterlagen. 0 96816/991349

jbt BUCHER TREUHAND AG
Göschweg 9, Postfach 42, 8011 Kloten
Telefon 041-320 61 45 Fax 041-320 39 40

Zu verkaufen im Raum Zürich-Baden an attraktiver Lage gut frequentiertes und gepflegtes

★★★★Hotel

mit 106 Zimmern und 150 Betten, verschiedenen Konferenzräumen für Seminare und Tagungen, moderner Infrastruktur, Jahresumsatz über Fr. 8 Mio. (Restauration Fr. 4.5 Mio./Beherbergung Fr. 3.6 Mio.) Verkaufspreis: auf Anfrage.

Anfragen für detaillierte Unterlagen bitte an Chiffre M 249-317474 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.
0 95862/199176

Zu verkaufen in der Region Thunersee/Berner Oberland

Hotel/Restaurant

- mit grossem Umschwung (ca. 4000 m²) und Nebengebäuden
 - 15 Doppelzimmer
 - Restaurant mit ca. 200 Sitzplätzen inkl. Terrasse
 - 2 grosse Parkplätze
 - 4-Zimmer-Wirtswohnung
- Übernahme und Preis nach Absprache.
Solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 97008, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

97008/391413

Zu verpachten nahe Wattwil

Neues Restaurant

an herrlicher, erhöhter Aussichtslage. Wir suchen einen Wirt oder eine Wirtin, kreativ und unternehmerisch, bereit, zusammen mit dem Besitzer hochgesteckte Ziele zu erreichen. Das schöne und vorbildlich ausgebaute Haus mit 3 Gaststuben, Saal und Bar mit zusammen 120 Sitzplätzen und Sonnenterrasse mit 50 Sitzplätzen und sehr vielen Parkplätzen bietet dazu alle Voraussetzungen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf. P. A. Stäheli Immobilien AG, 8704 Herrliberg, Telefon 01 915 38 30, Fax 01 915 19 03

97010/391412



Twann
Zu verkaufen im alten Ortskern an sehr guter Lage, renovationsbedürftige
**Gastgewerbe-
und Wohnliegenschaft**

Raumangebot: Restaurant mit 50 Sitzplätzen und 15 Gartenplätzen, drei Gästezimmer, drei 2-Zimmer-Wohnungen, eine 3-Zimmer-Wohnung.
Grosser Garten angrenzend an die Rebberge.
Kaufpreis: Fr. 430 000.-
Auskunft, Dokumentation und Besichtigung durch
KUNZ + LIECHTI AG
IMMOBILIEN, VERWALTUNGEN
Monbijoustrasse 114, 3000 Bern 23
Telefon 031 370 15 11

Saunabetrieb

neu, Nähe Grenze Deutschland, Nebenräume, Appartements, Parkplatz.
Tel. 0049 711 2265012 od. 172 7109411

97024/391429

Am Thunersee in **Faulensee**
schönes, neu umgebautes

Restaurant

mit Bar- und Seeterrasse, 1000 m² Land direkt am See. Bootplätze, viele Parkplätze etc. Umbaukosten inkl. Inventar ca. 2 Mio. Fr., jetzt nur 1,75 Mio. Fr., Eigenkapital mind. 100 000.-
Telefon 01 261 85 80, Frau Brühweiler,
97024/391428

ASCONA - LOSONE

ruhiges, modernes

Hotel-Garni

mit 40 Betten zu verpachten. Grosser Garten mit Swimming-Pool, eigene Parkplätze. Fairer Preis für das Gesamtinventar.
Offerten unter Postfach 640, 6612 Ascona.
95604/97535

Zu verkaufen an der «Strada Alta» in der «Leventina-TI»

OSTERIA/Grottino/Terrazza

mit 75 Sitzplätzen, gepflegter Zustand, tadelloser Mobiliar/Inventar: gute Ortslage, altengesehener Restaurationsbetrieb.
Kaufpreisangebot: Fr. 480 000.-
Telefon 062 878 16 18
Fax 062 878 16 67
96768/280917

Nachmieter gesucht

per 1. Mai oder früher
in heimeligem Restaurant

Strecke Weinfelden - Wil

- Restaurant ca. 55 Sitzplätze
- Garten ca. 30 Sitzplätze
- grosse Wirtswohnung

Für weitere Auskünfte: Tel. 071 633 10 88
97026/391431

IMMEUBLES

FRIBOURG
à remettre

Café Restaurant

partiellement renové au centre ville. Prix favorable.
Ecrite sous chiffre 97009, *hotel + tourismus revue*, case postale, 3001 Bern.
97009/391414

A vendre, France (département du Doubs - 25), dans petite ville touristique et industrielle

HÔTEL GARNI

(proche frontière Suisse)
18 chambres/garages
Renommée, clientèle, bon C.A.
Prix FF 2 450 000.-. Ecrite: Case postale 785,
CH-2301 La Chaux-de-Fonds.
P 96531/390929

Région Bourgogne

**UDS Bar Restaurant-
Gastronomique**

Unité traitaire. Chiffre d'affaire important, développement possible.
Renseignements sur rendez-vous
au 03 85 30 67 33
97014/391426

**Spende
Blut.**

**Reife
Leben.**

DOMINO GASTRO

**Eine Herausforderung für
wahre Gastgeber**

Mein Auftraggeber ist eine Stiftung; wir suchen für ein bekanntes Speise-lokal mit fantastischer Feniernicht nach Baden AG (Stadt zum Festen) das erfahrene

Pächterpaar

per Juni 1998 oder früher. Er als solider, kalkulationssicherer Koch und Patron, Sie als charmante Gastgeberin, Verkäuferin und Chef.

Tagesrestaurant 50 Plätze
Speiseabteil auf gleicher Ebene
50 Plätze.

Terrasse mit Stören 100 Plätze.
Parking 40 Plätze.
Wirtswohnung im Hause oder extern möglich.

Das Lokal geniesst einen sehr guten Ruf und wird von Stammgästen als auch von Geschäftsleuten frequentiert.

Beim Finanzbedarf gehen wir von ca. Fr. 60 000.- aus.

Interesse an dieser Aufgabe?
Der Beauftragte Ernst Schaefer steht Ihnen für Auskünfte und Beratungen gerne zur Verfügung.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

Einmalige Gelegenheit

In der Nähe von Houston Texas offerieren wir zum Verkauf:

RAMADA INN

147 Zimmer, Restaurant/Bar und Konferenzräume. Das Hotel hat die höchste Ramada-Standard-Bewertung. Beste Lage. Die Umsatzzahlen weisen eine hohe Rendite aus. US-Visa-Erhalt möglich.
Verkaufspreis SUS 4.900.000.-
BLUE RIDGE REALTY INC. USA
Tel. 505 869 51 31, Fax 505 869 13 26
97058/379719

Am Zürichsee

**Zu verpachten nach
Vereinbarung**

- ein gemütliches und interessantes Speise-à-la-carte-Restaurant
- mit 60 Sitzplätzen und ruhiger Sommerterrasse
- optimaler langjähriger Mietvertrag
- Nähe See
- grosses und treues Kundensegment

Interessiert? Bitte richten Sie Ihre **SCHRIFTLICHE** Bewerbung mit Lebenslauf unter Chiffre 97069, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln.
97069/391441

Wir verkaufen in der

**Stadt LUZERN
gepflegtes
★★★Hotel**

Das Hotel befindet sich im Zentrum von Luzern, an ruhiger Lage, in der Nähe von Bahnhof und See.
40 Zimmer, 75 Betten.

Finanzkräftige Interessenten melden sich unter Chiffre 94561, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
94561/280208

Zu verkaufen oder zu verpachten

**Im Engadin
Hotel Restaurant**

aus Gesundheits- und Altersgründen. 15-20 Minuten von St. Moritz, Golf- und Flugplatz Samedan und zukünftigen VEREINA-Bahn- und Strassentunnel. Dorfzentrum Nähe Bahnhof. Absolute Nachtruhe, weil kein Durchgangsverkehr (Umfahrungsstrasse). Zurzeit 60 Betten. Enorme Ausbaureserven für BAR/DANCING, etc. Das über 300 Jahre alte, interessante Objekt ist in gutem Bauzustand. Seit 1985 wurden über 2,3 Mio. Fr. Neuinvestitionen getätigt.
Verkauf an Ausländer oder Auslandsgesellschaften möglich. Grosse Hyp. vorhanden. Der jetzige Besitzer wäre bereit, eine gewisse Zeit im Angestelltenverhältnis den Betrieb weiterzuführen und eine neue Leitung eingehend zu instruieren.
Verkaufspreis 2,98 Mio. Fr., Pachtzins nach Absprache.
Auskünfte unter Telefon 034 422 90 70.
0 97057/391231

Weiterbildung SHV

speziell für Sie

031 370 41 11

Zum Lehrbeginn 1997: Zusammenarbeit Schule und Betrieb (2. Teil)

Unternehmer und Lehrlinge im Dialog

Ein Unternehmen führen heisst Mitarbeiter führen und Auszubildende betreuen. Mit den Anforderungen dieser Aufgabe setzen sich die Teilnehmer am Seminar SHV für Unternehmensführung (US) regelmässig auseinander. Beispielsweise in Diskussionen mit Absolventen des Schulhotels SHV Regina und der Hotel-Handelsschule (HHS) SHV in Bern über deren Erfahrungen im Ausbildungsbetrieb. 15 Schülerinnen und Schüler der HHS Bern* haben ein solches Treffen ausgewertet.

ROLAND HOHL*

Ausgangspunkt für das Gespräch zwischen Führungskräften und Lehrlingen war am diesjährigen Seminar SHV für Unternehmensführung (Zyklus 24, Kurs Mitarbeiterpolitik) ein Referat von Dr. Roland Lüthi, Psychologe und Unternehmensberater aus Neuenegg. Er zeichnete die Situation der Jugendlichen auf ihrem Weg vom Kind/Schüler zum erwachsenen Berufstätigen auf – eine Situation, die von den Jugendlichen vielfältige Anpassungsleistungen erfordert. Daraus ergeben sich wiederum Anforderungen an die Begleiter der Jugendlichen in dieser Umbruchsphase. Roland Lüthi formulierte fünf Leitsätze, welche die Ausbil-

dungsverantwortlichen für eine effiziente Förderung junger Mitarbeiter beachten sollten.

Ehrliches Interesse

Am US verglichen die Lehrlinge die fünf Anforderungen mit den Erwartungen, die sie an ihre Ausbilder stellen, und vor allem mit den Erfahrungen, die sie während dem Praktikum im Betrieb gemacht hatten. Sie nutzten gerne die Gelegenheit, den Chefs aus ihrer Sicht zu zeigen, was eine gute Ausbildung fördert. Die Lehrlinge stellten erfreut fest, dass die Teilnehmer am US nicht nur höflich zuhörten, sondern ehrliches Interesse zeigten für ihre Vorschläge und, noch wichtiger, offensichtlich bereit sind, sie in den Betrieben in die Tat umzusetzen. Da zeigt sich, wie es eine Schülerin sagt, «... dass es Lehrmeisterinnen und Lehrmeister gibt, die sich für das Wohl ihrer Lehrlinge einsetzen.»

Partner sein

Roland Lüthi erinnert die Auszubildungsverantwortlichen daran, dass sie sich der Situation des Jugendlichen bewusst sein müssen. Was heisst das aus der Sicht der Lehrlinge? Ganz zuoberst in ihrem Katalog steht die Forderung, die Ausbildungssituation nie aus den Augen zu lassen: Der Lehrling ist nicht einfach eine billige Arbeitskraft, die unauffällig und problemlos zu funktionieren hat. Er braucht einen Ansprechpartner, der ihn nicht nur instruiert, sondern auch unterstützt, mit ihm in regelmässigen Ge-



Hotel-Handelsschüler und -schülerinnen werten ihre Praxiserfahrungen aus. Foto: Roland Koella

sprächen Probleme (durchaus auch privater Art) angeht und ihm gelegentlich den Rücken stärkt. Er will aber auch als eigenständige Person ernst genommen werden, die aus der Schule schon Wissen und Können wie auch eigene Ideen in den Betrieb hineinbringt und diese gerne erprobt.

Führung übernehmen

Diese Forderung leitet sich aus dem Hauptanliegen der Auszubildenden ab, als vollwertige Mitarbeiter eingesetzt zu werden. Sie freuen sich, Verantwortung an ihrem Posten zu übernehmen, aber sie brauchen dabei Anleitung – schon nur durch ganz klar formulierte Anforderungen, die sie sich mit ihrer zunehmenden Praxis steigern sollen. Gerade dieser Punkt scheint aber etlichen Auszubildern zu wenig bewusst zu sein. Ein häufig wiederkehrender negativer Eindruck aus dem Praktikum ist das Gefühl, «ins kalte Wasser geworfen» zu werden, zu viele sehen sich – gerade zu Beginn der Lehre «ausgenutzt» und «ohne Rückendeckung». Hier zeigt sich jedoch, wie nützlich das Gespräch ist: In den meisten Fällen fand sich für solche Anfangsschwierigkeiten eine Lösung durch Reden miteinander.

Kommunikativ sein
Dieser Leitsatz betont die Wichtigkeit eines angemessenen Umgangs im Betrieb. Besondere Aufmerksamkeit ist hier der Kritik zu widmen. Die Lehrlinge wissen, dass sie nicht alles perfekt meistern, und sie sind durchaus bereit, Kritik einzustecken – sofern diese angemessen ist,

in einem höflichen Ton vorgetragen wird und vor allem die Möglichkeit gibt, etwas zu lernen; dies bedingt, dass man sich zusammensetzt, die Fehler bespricht und gemeinsam nach Verbesserungsmöglichkeiten sucht. Die Erfahrungen der Lehrlinge zeigen aber, dass viel zu oft nur getobt wird, und das erst noch vor den Augen der Gäste, was die Lehrlinge als besonders erniedrigend empfinden. Ein ebenso wichtiges, aber leider viel zu selten eingesetztes Führungsmittel ist das Lob. Immer wieder betonen die Lehrlinge in ihren Erfahrungsberichten, wie motivierend es ist, wenn eine gute Leistung offen als solche bezeichnet wird. Und welch ein Auftrieb, wenn eine ausserordentliche Leistung mit einem einfachen «Danke» belohnt wird. Wie es eine Schülerin formuliert: «Ein «Danke» an den Praktikanten kostet rein gar nichts und tut unheimlich gut.» Und übrigens: Warum eigentlich gehen Vorgesetzte davon aus, dass man sie selbstverständlich siezt, wenn sie ebenso selbstverständlich den Lehrling denzen?

Unternehmenskultur
Dies verlangt vom Unternehmensführer Bewusstsein über die eigene Wirkung und vor allem den Einklang in Rede und Tat, in Forderung und Einsatz, denn nur so kann ein positives Betriebsklima entstehen, das auch nach aussen trägt. Die Lehrlinge haben hier ein feines Sensorium. Wo Leitung und Mitarbeiter zusammenarbeiten und sich vertrauen, fühlen sie sich wohl und setzen sich ein. Was sie gar

nicht mögen: Chefs, die Forderungen stellen, die sie selber nicht bereit sind zu erfüllen(!) oder die über die Köpfe der Angestellten weg entscheiden und sie kaum informieren. Für die Lehrlinge an der Front hat der Gast Priorität – sie setzen voraus, dass für den Unternehmensleiter die gleiche Priorität gilt.

Ganz praktisch heisst das, dass sie absolut kein Verständnis haben für einen Chef, der im grössten Trübel an der Rezeption vom Lehrling die Erledigung einer Arbeit verlangt, deren Dringlichkeit nicht offensichtlich ist. Umso mehr schätzen sie es, wenn ein Vorgesetzter mit anpackt, wenn vorne alles drunter und drüber läuft. Wichtig ist ihnen auch das Gefühl, dass die Interessen des Gastes im Hotel wirklich wahrgenommen werden. Dann können sie sich zu ihrem Betrieb bekennen: «Ich konnte hinter dem Hotel stehen, sprach gerne davon und vertrat es mit gutem Gewissen. Das ist jedoch nicht selbstverständlich.»

Gemeinsame Vereinbarungen

Die Erfahrungsberichte der Lehrlinge zeigen es: Wichtigster Grundsatz ist die Kommunikation. Diese muss auf ein ständiges Abstimmen der gegenseitigen Ansprüche und Wünsche zielen, damit beide Seiten ihre Ziele in einer für sie lebbareren Form erreichen können. Dann ist aber auch der gegenseitige Respekt gesichert und das unabdingbare Vertrauen in einander.

Wer Vorgesetzte hatte, die das Gespräch suchten, äussert sich insgesamt positiv über seine Ausbildung und ist auch bereit, über Unannehmlichkeiten hinwegzusehen. Wer sich allein gelassen oder überfahren sah, wird eher dazu neigen, negative Seiten seines Berufes verstärkt zu empfinden und sie zu verallgemeinern. Wie aber will die Hotellerie einen frisch ausgebildeten Mitarbeiter mit derart finsterner Sicht auf seinen Beruf bei der Stange halten?

* Dieser Artikel stützt sich auf die Beiträge von Absolventinnen und Absolventen der Hotel-Handelsschule SHV Bern (1994-1997): Christian Altenburger, Danielle Bachmann, Zeynalbaki Cavdar, Karin Friedli, Sandra Gerber, Andrea Lehmann, Corinne Mattmann, Andrea Reubi, Sina Ruprecht, Franziska Schmid, Marianna Schnidrig, Barbara Stettler, Manuela Vogt, Denise Wahlen, Adrian Witschi. Redaktion: Ursula Hostettler, freie Mitarbeiterin Hotel-Handelsschulen SHV, Roland Hohl ist Mitglied der Geschäftsleitung SHV und Leiter der Hotel-Handelsschulen SHV. Der 1. Teil der Serie erschien in der *hotel + tourismus revue* Nr. 32, vom 7. August 1997.

Handlungsbedarf erkannt

Die Lehrlinge, die ihre Erfahrungen und Wünsche am Seminar SHV für Unternehmensführung (US) vorlegten, äusserten sich überrascht von der Offenheit der Teilnehmer für ihre Anliegen. Wird sich diese Offenheit in den Betrieben in konkreten Massnahmen zeigen? Seminarleiter Peter B. Grossholz: «Es ist tatsächlich so, dass die US-Teilnehmer echt betroffen und zum Teil entsetzt waren von den Erfahrungen der Lehrlinge in einzelnen Betrieben. Der Handlungsbedarf auf dem Gebiet der Lehrlingsbetreuung ist ganz sicher erkannt, ebenso die Notwendigkeit einer sorgfältigen Planung des Ausbildungsprogramms. Wer von den Teilnehmern in seinem Betrieb Auszubildende aufnimmt, weiss, dass auch der Unternehmensleiter sich sehr um einen engen

Kontakt mit den jungen Mitarbeitern kümmern muss, will er sich – und damit seinem Betrieb und der Hotellerie an sich – nicht den Goodwill verschmerzen, der bei diesen Leuten vorhanden ist. Die sorgfältige Ausbildungsplanung fängt schon bei der Überlegung an, ob der Betrieb von seiner Ausrichtung her geeignet und vom vorhandenen Personal her in der Lage ist, Lehrlinge aufzunehmen und in ihrer Ausbildung zu begleiten. Die Diskussion mit den Teilnehmern hat gezeigt, dass diese Frage ihnen sehr deutlich bewusst ist. Wer von ihnen keine Lehrlinge ausbildet, hat fundierte Argumente hierfür. Ich denke, dass diese Unternehmer ihre Angestellten auf allen Stufen tatsächlich als Mit-Arbeiter betrachten und nicht einfach als Arbeits-Kräfte.»

Imageanalyse

Eine 1996 im Kanton Bern bei Jugendlichen im Berufswahlalter und bei Absolventinnen und Absolventen der entsprechenden Ausbildungen durchgeführte Imageanalyse der Berufe im Gastgewerbe zeigt, dass die Berufe Hotelsekretär/Hotelsekretärin beziehungsweise kaufmännische Angestellte/kaufmännischer Angestellter am meisten Kredit geniessen.

ROLAND HOHL

Roger Schäfer, Hombrechtikon, stellt in einem Sonderteil seiner am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der rww. Fakultät der Universität Bern eingereichten Lizentiatsarbeit die Einschätzung des Berufes durch Absolventinnen und Absolventen der Hotel-Handelsschule SHV Bern vor und nach dem Praktikum dar. «Währenddem die Erstsemestrigen ihren Beruf insgesamt recht hoch einschätzen, sehen die Fünftsemestrigen diesen schon ein bisschen weniger positiv (siehe Grafik). Bei der Betrachtung der beiden Profile werden die Unterschiede recht deutlich. Die grösste Abweichung tritt bei der Lohnfrage auf. Offenbar schwebt Erstsemestrigen ein Lohn vor, der realitäts-

fremd ist, und sie werden im Praktikum eines Besseren belehrt. Ebenfalls korrigierend wirkt der Einsatz in der Praxis im Bereich der Arbeitszeiten. Sie werden als eher unangenehm bezeichnet, wobei diese Beurteilung nach dem Praktikum verstärkt wird. Ansonsten sind die Abweichungen eher gering, was den Schluss zulässt, dass der Einsatz in der Praxis während der Ausbildung nicht desillusionierend wirkt. Die Vorbereitung auf den Berufseinstieg scheint sehr gut vorgenommen zu werden.»

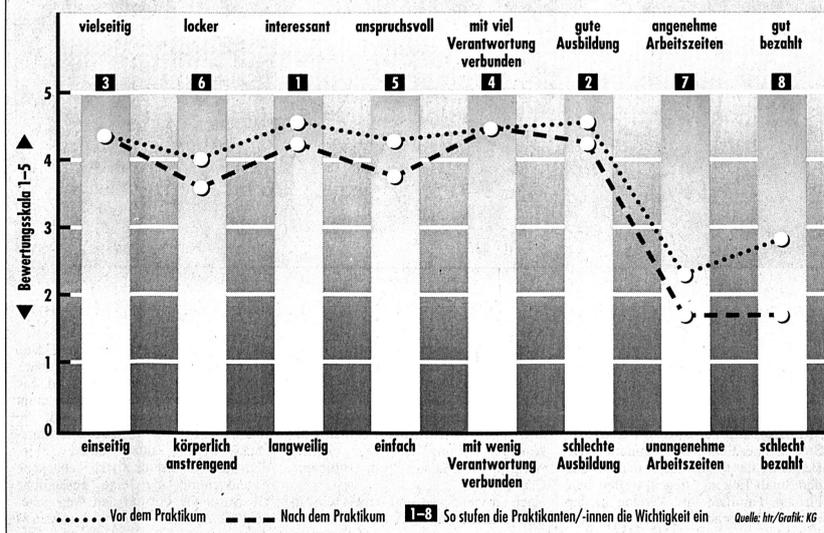
Am Ende der Skala

Die insgesamt sehr gute Einschätzung des Berufes zeigt sich auch bei den 15 Schülerinnen und Schülern der Hotel-Handelsschule SHV in Bern, die mit den Teilnehmerinnen und Teilnehmern des Seminars SHV für Unternehmensführung diskutierten. Sicher, auch sie bemängeln die Lohnverhältnisse und die oft abschreckenden Arbeitszeiten. Aber sie setzen diese Schwachpunkte ans Ende der Skala bei ihrer Gewichtung der Beurteilungskriterien. Was für sie am meisten zählt, sind die interessante Arbeit mit ihrer Vielfalt an Aufgaben und die gute Ausbildung – Dinge, die ohne finanziellen Mehraufwand realisierbar sind. Sie verlangen jedoch Überlegung bei der Arbeitsplanung und Begleitung während dem Praktikum.

Über das Berufsbild: Was wirklich zählt

Selbstbild vor und nach dem Praktikum (Profil)

83 befragte Hotel-Handelsschüler/innen



031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Hotel Alpenblick, Bern

Hotellerie

Nach einem halben Jahr als operativer Leiter und Delegierter des Verwaltungsrates trennen sich **Thomas P. Wicky** (51) und die Thermalbäder und Grand-Hotels Bad Ragaz AG. Das Arbeitsverhältnis werde «in freundschaftlichem Einvernehmen» beendet, teilte der Verwaltungsrat nach einer turbulenten Sitzung im Anschluss an die ausserordentliche Generalversammlung mit. Dort war es zu einem harten Kopf-an-Kopf-Rennen zwischen Wicky und dem langjährigen Direktor der beiden Hotels Quellenhof und Hof Ragaz, **Hans Geiger**, gekommen. Geiger, der schon viele «überlebt» hat, stellte die Vertrauensfrage und Wicky musste gehen. Wicky hatte erst im März **Alfred E. Urfer** nach zehn Jahren als Verwaltungsratsdelegierter abgelöst und war mit viel Vorschussloberer gestartet. Laut der Wirtschaftszeitung «Cas» soll Wicky aber alles andere als eine gute Figur gemacht haben. Sein amerikanisch angehauchter Führungsstil sei beim Personal nicht gut angekommen. Brancheninsider vermuten demgegenüber, dass Wicky beim Versuch, mit unorthodoxen Methoden das deutlich hinter den Budgetzahlen zurückliegende Luxusrisort zügig auf Kurs zu bringen, auf Widerstand traditioneller Gemüter gestossen sei. Wicky war über den Zürcher Headhunter **Björn Johansson** für viel Geld engagiert worden. Vor seinem Wechsel nach Bad Ragaz war

Wicky während 20 Jahren als Hotelier in den USA tätig und hatte zuletzt in Florida exklusive Golfresorts gemanagt. Der gebürtige Luzerner soll angeblich dem Bad Ragazer Luxushotel weiterhin als Berater zur Verfügung stehen.



Ein seltenes Carrousel in der Branche: **Martin Studer** (Bild), der letzte Hoteldirektor des «Carlton Elite» an der Zürcher Bahnhofstrasse, das von der UBS «ausgeräumt» wurde, verlässt das Luzerner Grand Hotel National, noch bevor er sich richtig einarbeiten konnte. Und wird im Berner «Schweizerhof» Nachfolger von **Ueli Mürger**, der seine Kündigung erhalten hat. Studer trat im nicht unproblematischen «National» als Direktor die Nachfolge von **Xaver Stocker** an, der als Pächter das Handtuch geworfen hatte. Der VR-Präsident des schönen Luzerner Hotels, **Umberto Erculiani**, dürfte nach diesen beiden Abgängen die Option, einen dritten Hoteldirektor in der Qualifikation von Stocker oder Studer einzustellen, vorläufig wohl kaum erreichen. Es bleibt die «Familienlösung»: Sohn **Umberto Erculiani jun.** wird

gegenwärtig von Studer ins direktoriale Geschäft eingeführt. Auch der jüngere Bruder, **Raimondo Erculiani**, soll für die Hardware des Hauses verantwortlich sein. Inzwischen rätselt man in Bern über die Gründe, die zur Trennung des langjährigen Gauer-Profis Mürger geführt haben: **Jean-Jacques Gauer**, der VR-Delegierte des Schweizerhofs, gibt – nach zwölf Jahren Zusammenarbeit – «unterschiedliche Philosophien» als Grund an. Und verneint sowohl die Umsatzentwicklung im Hotels als auch jene bei den Gerant-Betrieben als Kündigungsgrund. Mürger, der vor seinem Engagement für Gauer bei der Hotelgruppierung Welcome Swiss tätig gewesen war, begann 1987 in Jerusalem mit dem Management des Journalisten- und Künstlerhotel American Colony. 1991 wurde er von Gauer 1991 in den «Schweizerhof» geholt. Als Hoteldirektor folgte Mürger auf **Benjamin Güller**. In diese Zeit fiel auch die Abtrennung des Gauer-Schwagers **Hans Zurbrugg**, der seither mit der Inneren Enge ein eigenes Hotel besitzt. Als Jean-Jacques Gauer, Schweizerhof-Hauptaktionär und Berater des neuen «Palace» in Lausanne, aus seinem Mandat eine Direktionsstelle machte und im Frühling 1996 von Bern nach Lausanne zog, übernahm Mürger in Bern die gesamte Leitung. Im Gegensatz zur Tagespresse, die den Abgang Mürger als Überraschung darstellte, spürten die Stadtberner Hoteliers dem Vernehmen nach seit Monaten eine ge-

wisse Unstimmigkeit im «Schweizerhof».

Die Seiler Hotels teilen mit, dass **Hans Gasser** nach 37 Dienstjahren als Chef der Fuhrhalterei pensioniert wird. Gasser war einer der alten Schule: Was Führungskräfte heute in Tagen rechnen, baute er in Jahren auf. Als 1960 die Seiler Hotels in Zermatt noch keinen Sennen gefunden hatten, um die zur Milchversorgung des grossen Betriebs auf Riffelalp gepachteten Kühe zu betreuen, meldete sich Hans Gasser. Generaldirektor **Bernhard Seiler** verpflichtete den jungen Senn noch im gleichen Jahr als Kutscher. Ein Jahr später wurde Gasser als Nachfolger des langjährigen Meisternknechts Chef der Fuhrhalterei. Und ein effizienter Chef blieb Gasser 36 lange Jahre.

Bruno H. Schöpfer, 42, wird VR-Delegierter und Vorsitzender der Konzernleitung bei Mövenpick. **Ulrich Geissmann**, dessen Mandat bereits einmal verlängert wurde, wird sein Amt Anfang Mai 1998 zur Verfügung stellen. Schöpfer, ein Luzerner, ist gegenwärtig Managing Director Far East für Mövenpick in Hongkong. Vor seiner Zeit bei Mövenpick war er bei der Mandarin Oriental Gruppe tätig.

Schmuck aus Zimmer gestohlen

Während ein deutscher Schmuckhändler beim Frühstück sass, raubten Diebe sein Hotelzimmer aus. Der Verlust: Eine 1,2 Mio. Franken teure Schmuckkollektion. Der Schmuckhändler des grossen deutschen Herstellers Abel und Zimmermann war zuvor schon mehrmals im Hotel Alpenblick in Bern abgestiegen, fühlte sich sicher und war laut «Berner Zeitung» entsprechend «sichtlich erschüttert». Zwischen 7.30 und 8 Uhr sass der Händler beim Frühstück, als seine vier Kunstlederkoffer (60x30x25 Zentimeter) aus dem Hotelzimmer geraubt wurden. Die Polizei tippt wie der Bestohlene selber auf Insider-Täter. Die Türe sei verschlossen gewesen und nach dem Raub unversehrt vorgefunden worden. Gegenüber der «Berner Zeitung» sagte der Händler, er nehme an, der oder die Täter seien unter den Hotelangestellten zu suchen. Die Polizei will sowohl die Angestellten überprüfen als auch der Frage eines möglichen fingierten Raubes als Versicherungsbetrug nachgehen. Auf die Frage, wieso er nicht wie vorgeschrieben seine Kollektion von Ringen, Ohr-, Arm- und Halsschmuck im Hotelfsafe aufbewahrt habe, sagte der Händler: «Der Schmuck könnte in den meist zu kleinen Safes nicht sicher deponiert werden.»

Sommelier-Ausbildung

Erste schweizerische Sommelier-Schule

Die erste Fachschule für Sommeliers und Weinkenner in der Schweiz will ab 1998 in Zürich ihre Tätigkeit aufnehmen. Noch sind keine Verträge abgeschlossen. Doch der künftige Stiftungsrat zeigt sich voller Zuversicht.

GUDRUN SCHLENCZEK

Unter dem Patronat des Schweizerischen Sommelier-Verband (SSOV), der Vereinigung eidgenössisch diplomierter Maitres d'hotel (VDM) und der Kellerinnen- und Keller-Zunft wird in Zürich die erste schweizerische Sommelier-Fachschule (SFS) gegründet. Trägerin der Schule wird eine private Stiftung unter dem Präsidium von **Bruno-Thomas Eltschinger** und dem Mitgründer und künftigen Schuldirektor

Werner Müller-Disconti sein. Müller-Disconti führt hauptberuflich mit der eigenen Firma Vincultura Schulungen für Weinverkäufer durch. Die Stiftung bei der die beiden Begründer zu je 50% finanziell beteiligt sind, soll noch dieses Jahr ins Leben gerufen werden. Noch sind keine konkreten Verträge mit Fachlehrern, Raumvermietern (AKAD-Haus, Oerlikon) etc. unterschrieben. «Wir warten erstmal das Echo von Seiten der Nachfrage ab», erklärt Eltschinger. Voranfragen erreichen ihn jedoch zahlreich, darunter die Hälfte je aus Hobby- und Fachkreisen.

Diplomkurse ab Herbst 1998

Der künftige Stiftungspräsident schätzt, dass die geplante Sommelier-Diplomausbildung definitiv im Herbst 1998 startet. Diese soll berufs begleitend innerhalb eines Jahres Fachleute aus der Gastronomie und dem Weinhandel zu

Weinkennern ausbilden. Der Unterricht soll jeweils ganztägig am Montag erfolgen. Für das kommende Frühjahr sind bereits verschiedene Spezialkurse für Hobbyweinliebhaber geplant. Letztere sollen primär zur Finanzierung der Schule beitragen, während der Diplombelag mit einer Gebühr von 6000 Franken laut Eltschinger wohl defizitär bleibt. Die ersten Anmeldungen will die Schule Anfang 1998 entgegennehmen. Zwar soll im Bereich Oenologie und Degustation eng mit der Ingenieurschule Wädenswil zusammengearbeitet werden, doch der Ansatz der Sommelier-Schule ist kein wissenschaftlicher. «Es geht primär um die Fähigkeit der Geschmacksbildung», erklärt Eltschinger. Neben Wädenswil sollen weitere Fachlehrer von den Schweizer Sommelier-Meistern und aus Fachschulen rekrutiert werden. Die Diplomprüfung wird unter dem Patronat der SSOV erfolgen.

Restaurant Waldhaus, Oberrüti/Horw

Rosenblatt eröffnet Kreativküche

Im November wird Starkoch **Lucas Rosenblatt** im Waldhaus Oberrüti am Vierwaldstättersee, ein Restaurant mit Naturküche eröffnen.



Lucas Rosenblatt kocht nun in der eigenen Restaurant-Küche. Foto: zvg

Lucas und Astrid Rosenblatt übernehmen per 1. November 1997 von der Galliker Waldhaus AG das Restaurant Waldhaus in Miete. Um die Gäste rundum zu verwöhnen, ist ferner ein Hotel mit rund 50 Komfortzimmern geplant. Im anliegenden Residenzhotel entsteht ein umfassender Wellnessbereich. Zusammen mit den kulinarischen Streicheleinheiten von **Lucas Rosenblatts** Naturküche und der einmaligen landschaftlichen Kulisse soll auf der Oberrüti ein Verwöhnangebot der besonderen Art entstehen, ein harmonisches, kreatives Zentrum in einer Oase der Ruhe. Der Hotelbetrieb wird weiterhin von der Besitzerfamilie Galliker betrieben.

Körnliicker-Image verpönt

Mit dem eigenen Restaurantbetrieb ist die Basis für sämtliche Tätigkeiten von **Lucas Rosenblatt** geschaffen, die zu einem Zentrum seiner Philosophie führt: eine naturnahe, ökologische und jahreszeitengerechte Küche, reich an Vitaminen und Ballaststoffen, arm an Fett, Zucker und Salz, jedoch frei von jedem übertriebenen Gesundheitsfanatismus. «Ich verwende ausschliesslich biologisches Gemüse», versichert **Lucas Rosenblatt**. Bio-Fleisch liefern ausgesuchte Knospen-Betriebe: überhaupt sind rund 80 Prozent aller verwendeten Zutaten Schweizer Produkte. Heimische Süsswasserfische werden den Meerfischen vorgezogen. Auf März 1998 plant **Lucas Rosenblatt** die Eröffnung des Kreativzentrums mit Kitchenschule. Bekannt wird **Rosenblatt** als Fernsehkoch und Gastronomieberater in verschiedenen Ländern sowie als Autor von Kochbüchern. CM

Restaurant Bäckerstube/Richmond, Luzern



Knusper, knusper, knusper...

Einen Empfang der besonderen Art bereitet der Luzerner Hotelier und Bäckerstuben-Chef **Urs Brunner** seinen Gästen: Zur Einstimmung eines geselligen Abends ist in der Bäckerstube der «Knusper, knusper-Aperitif» angesagt. Statt in einer Ecke des Restaurants oder Bankettsaales mit dem Glas in der Hand den Small Talk zu pflegen, treffen sich Firmen, Familien und Vereine in der warmen Backstube (zugleich Bäckerei-

fachschule Richmond) im Untergeschoss. Nach einer kurzen Einführung ist die ganze Gesellschaft an der Reihe. Die Stimmung steigt, die Gäste binden sich eine Schürze um, werden zum Teigkneten geführt und gestalten unter fachkundiger Leitung ihr eigenes Kunstwerk, je nach Saison Zopf, Grittbänz, Osterhasen... Nach so viel Spass und Arbeit wird in der Backstube ein spritziger Weisswein

serviert. Dazu beobachten die Gäste, wie das für sie bestimmte Aperogebäck frisch aus dem Ofen geholt wird. Sie werden anschliessend im Restaurant kulinarisch verwöhnt, während die Kunstwerke vom Bäcker fertiggebacken werden. Zum Abschied wird jedem «Bäcker» seine frisch gebackene Eigenkreation und eine zusätzliche Überraschung mit auf den Weg gegeben. (Foto: zvg) CM

Meeting Professionals International



Swissair setzt weiter auf Genf

Die sich neu formierende Fluggesellschaft SWA (Swiss World Airways), welche ab Dezember Flüge von Genf in die USA bieten will, scheint man zumindest bei der Swissair als mögliche ernsthafte Konkurrenz zu betrachten. Anlässlich eines Gastreferates vor den Mitgliedern des MPI Swiss Club (Meeting Professionals International) mit Chairman **Daniel Tschudy** (l.) am ver-

gangenen Donnerstag in Zürich, liess es **Jeff Katz** (r.) nicht an deutlichen Worten mangeln. Der neue Swissair-Boss: «Wir müssen unsere führende Position in Genf halten und wir werden uns dafür mit aller Kraft einsetzen.» Immerhin generiert der National Carrier über 30 Prozent seines Aufkommens von oder nach Coitrin. (Foto: Michael Hutschnecker) HU

FRONT/KADER

**Adecco
HOTEL**

Ecke Badenerstr./Langstr. 11
8026 Zürich
01/297 79 99

Wir suchen den verantwortlichen

**PERSONALBERATER / IN
BASEL**

für die Geschäftsstelle Adecco HOTEL Basel, der erfolgreichen Dienstleistungsunternehmung der Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Adecco HOTEL, führend in Hotellerie und Gastronomie in der Schweiz, betreut Selektionsaufträge für Temporär-, Dauer- und Kaderstellen. Dabei verhandeln wir mit den unterschiedlichsten Hotel- und Gastronomieunternehmen und stehen in Kontakt mit qualifizierten Bewerbern aus der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es, jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Wir suchen die einsatzfreudige, aktive Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre in Hotellerie oder Gastronomie und Hotelfachschule. Sie weisen mehrjährige Berufserfahrung, Beratungs- und Verkaufsfair sowie EDV- und Sprachkenntnisse auf. Ihr Idealalter liegt zwischen 26 und 34 Jahren.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungsfähige und selbständige Aufgabe, welche viel Freude an Hotellerie und Gastronomie, Initiative, Belastbarkeit, Begeisterungsfähigkeit und Unternehmenden voraussetzt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter dem Stichwort «Personalberater» an Herrn M. Keller.

Ein/e

**Geschäftsführer/in
oder Ehepaar!**

Ein neuer Betrieb mit einem top-modernen Konzept mit Vollbedienung und viel Ausbaupotential sucht **Sie!** Beste Stadtlage im Raum Bern mit 180 Sitzplätzen und Terrasse. Sie wissen, wie man ein Geschäft kontinuierlich und erfolgreich aufbaut, sind kein «Bürohöcker», scheuen sich nicht vor viel Einsatz und Engagement an der Gäste-Front und können mit uns unsere Ziele erreichen und übersteigen. Eine spätere Beteiligung – bei Top-Zufriedenheit – liegt auf jeden Fall in unserem Interesse.

Trauen Sie sich das alles zu? JA? Dann senden Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Chiffre 96997, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96997/352899

Neuer Wind an der Lenk!

Für unser, auf die Wintersaison 1997/98 zu eröffnendes **Sporthotel Betelberg***** (ehemals Parkhotel Bellevue) mit 65 Betten, Restauration, Bar, Fitnessraum, Sauna, Terrasse und grossem Park suchen wir den/die junge/n, initiative/n

Geschäftsführer/in

mit Fähigkeitsausweis. Wir zählen auf Ihre Bereitschaft, mit uns zusammen die neuen Ideen umzusetzen und die gesteckten Ziel zu erreichen. Den erwarteten jüngeren und sportlichen Gästen sind Sie ein/e vorbildliche/r Gastgeber/in.

Wir bieten Ihnen volle Unterstützung in allen Bereichen, gutes Teamwork und eine leistungs- und erfolgsbezogene Entlohnung. Wollen Sie, gemeinsam mit uns, dem bekannten Winter- und Sommerferienort Lenk, neue Impulse vermitteln?

Interessenten/-innen senden ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen umgehend an:

Sporthotel Betelberg AG
Hr. H.-U. Schläppi, VR-Präsident, 3775 Lenk
(Auskunft über Telefon 033 733 20 20)

97078/391300

Hotel Dolder
waldhaus
Zürich

Erfolg! Auch Ihr Ziel!

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine selbständige, verkaufsorientierte, mitdenkende, kommunikative und engagierte Kadermitarbeiter/in als

Chef de réception (w/m)

Sie sind eine junge und initiative Persönlichkeit, möglichst mit Hotelfachschulabschluss, haben Erfahrung im Réceptionsbereich und bringen zudem sehr gute PC-Kenntnisse (Fidelio/Words/Excel) mit. Sie führen und motivieren Ihre Mitarbeiter kompetent und verstehen es mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft charmant und freundlich umzugehen. Gewandtheit im deutschen, englischen und französischen Ausdruck sowie Eigenmotivation und Spass an der Arbeit runden das Idealprofil ab.

Wenn Sie an diesem herausfordernden, dynamischen Job mit viel Eigenverantwortung Interesse haben, dann finden Sie in unserem ****-Hotel mit internationaler Geschäfts-, Ferien- und Résidence-Kundschaft Ihre gewünschte, abwechslungsreiche Tätigkeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Dolder Waldhaus
Herr Béat P. Zeller, Direktor
Kurhausstrasse 20, 8030 Zürich
Telefon 01 269 10 00

96862/41327

Gelegenheit

für innovativen Pächter, Ehepaar, Restaurant- oder Hotel-Gesellschaft sofort oder per 1. 1. 1998 zu verpachten, mitten in Winterthur an zentraler Lage

Hotel Zentrum Töss

- 22 Doppelzimmer
- 8 Personalzimmer
- 2 Restaurants mit 60 resp. 80 Plätzen (neu renoviert)
- elegante Bar (neu erstellt) für 40 Personen
- moderne Küche
- grosser Saal inkl. Bühne für zirka 400 bis 500 Personen
- grosses Foyer
- 2 Sitzungszimmer für 20 resp. 40 Personen geeignet für Bankette, Club-Veranstaltungen, Schulungen
- 4 Kegelbahnen
- genügend Parkplätze vorhanden.

Besonders die Restaurants als auch die übrige Infrastruktur bilden mit neuen, kreativen Ideen einen vielversprechenden Weg in die Zukunft.

Der ganze Komplex befindet sich inmitten eines Ladencenters.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen oder Interesse haben, senden Sie baldmöglichst Ihre Unterlagen an:

Erb-Gruppe
Bauwesen Konzern
z. H. von Herrn H. Burger
Zürcherstrasse 62, 8401 Winterthur

96974/38431

Inserieren bringt Erfolg!



Organisieren, Planen, Kochen, Ausliefern...

...und vieles mehr gehört per 1. November 1997 oder nach Vereinbarung zu Ihren Aufgaben als

Betriebsleitung (Frau/Mann)

im neuen, modernen Panorama-Restaurant in der Militärkaserne in Neuchlen-Anschwilien. Im öffentlichen Selbstbedienungsrestaurant sind die Angehörigen der Armee sowie auch Wanderer, Velofahrer und Spaziergänger herzlich willkommen. Öffnungszeiten von Montag bis Freitag jeweils von 6.00 bis 22.00 Uhr und am Sonntag von 10.00 bis 17.00 Uhr.

Für die Führung dieses anspruchsvollen Restaurants suchen wir eine kompetente Betriebsleitung mit Führungserfahrung im Gastgewerbe (evtl. in ähnlicher Position) und Organisationstalent. Eine Kochausbildung ist von Vorteil.

Wenn Sie zudem Spass an administrativen Aufgaben und PC-Kenntnisse haben, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Damit Sie unseren Firmenwagen auch mal steuern können, benötigen Sie den PW-Führerschein.

Ein Koch und ein gut eingespieltes Team freuen sich auf ihren neuen Chef

Neugierig? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
SV-Service, Personaldienst, Beatrice Gubler, Forchstrasse 41, 8032 Zürich.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

969001/2008

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt:	
Front/Kader	1-2
Hotellerie/Verkauf	3-16
Internationaler Stellenmarkt	17-18
Stelleng suche	18

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	16-17
Marché international de l'emploi	17-18
Demandes d'emploi	18

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

**Adecco
HOTEL**

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9

971167/5604

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

WIR SUCHEN AUF DIE WINTERSAISON 1997/98
EINEN INITIATIVEN

HOTEL- UND F + B-FACHMANN

WELCHER IN DER LAGE IST, 2 HOTEL- UND RESTAURATIONSBETRIEBE MIT 160 BETTEN, VERSCHIEDENEN RESTAURANTS, BARS, SEMINARZENTRUM U. A. M. ADMINISTRATIV UND MARKETINGMÄSSIG ZU BETREUEN SOWIE DIE BEIDEN DIREKTIONEN AN DEN FREITAGEN ZU VERTRETEN. DIE BETRIEBE BEFINDEN SICH AN BEKANNTEM FERIENORT IN DER ZENTRALSCHWEIZ.

GERNE ERWARTEN WIR IHRE BEWERBUNG,
WELCHE ABSOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WIRD.

ZIGERRIBIWEG 37, CH-8753 MOLLIS
055 612 50 15 - 079 422 37 24



BACK & BRAU

Steinfels Super-Girl oder Super-Man

Wir suchen nur die Besten! Jung & wild. Wir sind ein schlagkräftiges Management-Team und möchten Dich zu uns an Bord nehmen. Obwohl wir uns Restaurant-Supervisor nennen sind wir doch für unser Restaurant voll verantwortlich. Im Büro trifft man uns fast nie. Die alte "Chef de Service-Attitude" findet bei uns kaum Platz. Etwas zu Deiner Persönlichkeit: führen, trainieren, vorleben, gäste-verliebt, bewirten, steuern, anleiten, strukturieren, offen, fröhlich, schnell, gewitzt und natürlich humorvoll... und dazu noch hochqualifiziert-na ja, einige Ecken und Kanten sind auch bei uns herzlich willkommen. Wir suchen eben wirkliche Super-Girls and -Men. Möglichst mit langfristigen B&B-Ambitionen und Zielen.

Schick uns bitte Deine kompletten Bewerbungsunterlagen, ohne schriftliche Handprobe- aber gerne mit einem Schnappschuss von Dir. Ich freue mich auf Deine Vorstellungen & Erfahrungen. Es mögen sich "Arbeitsamt-Absagen-Bewerber" bitte enthalten. Danke.
Walter Willmann jr.
Franch-I.C.E. AG
Heinrichstrasse 255
8005 Zürich

PS: Die originellste Bewerbung erhält einen Spezial-Preis von unserem Jury-Team!

At home in Zurich

★ ★ ★ ★ ★

Für den Neuaufbau unserer internen Buchhaltung suchen wir per Anfang Jahr 1998 eine versierte und selbständige Persönlichkeit als

Buchhalter/in

(Teilzeitpensum möglich, 60-80%)

Verfügen Sie bereits über Buchhaltungserfahrung im Gastronomiebereich?
Dann sollten wir uns kennenlernen!
Herr Beat Sigg, Direktor, freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich
Telefon 01 224 25 26



The Swiss Leading Hotels

97082/379204

Hotel-Restaurant Krone

8707 Uetikon am See

Welcher flexible, einsatzfreudige

Chef de partie

sucht eine neue Herausforderung in einem dynamischen Betrieb?

Fühlen Sie sich angesprochen?!

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel-Restaurant Krone
Seestrasse 117
8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 45 66

96988/34983

Wir suchen gut ausgewiesenes

Wirte-Ehepaar

in die Region Schwyz-Stoos
per 1. Dezember 1997 oder nach Vereinbarung

Leistungsstarke, belastbare Führungskräfte, die Freude am Umgang mit Gästen haben, aktiv im Betrieb mithelfen und ein freundliches Auftreten haben.

Richten Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

A. Betschart's Söhne AG
Paul und Moritz Betschart
6440 Brunnen
Telefon 041 820 12 55
Fax 041 820 52 85

P 96984/386240

zooRESTAURANTS

Für die Leitung der ZOO-Gastronomie suchen wir eine/n

Restaurantleiter/in

Als verantwortliche/r Leiter/in sind Sie - unter Berücksichtigung der Unternehmensziele - für die ertragsorientierte Führung der Zoo-Restaurants verantwortlich. Mit den direkt unterstellten Mitarbeiter/innen planen Sie kundenorientierte Aktivitäten, legen Budgets fest, kontrollieren die Umsatz- bzw. Kostenentwicklung und pflegen die Aus- und Weiterbildung des Personals.

In den Voreröffnungsphasen nehmen Sie aktiv an der Projektplanung teil, erarbeiten die notwendigen Konzepte und sind für die Personalrekrutierung verantwortlich. Diese vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe setzt mehrjährige erfolgreiche strategische und operative Tätigkeit in der Gastronomie voraus, verlangt ausgeprägte Führungseigenschaften, Flexibilität sowie grosse persönliche Leistungsbereitschaft.

Wenn Sie interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung.

Zoo Restaurant GmbH
Herrn U. Ritschard
Zürichbergstrasse 221
CH-8044 Zürich

0 97020/310665

hoteljob

Kanton Waadt

Im Auftrag der Swiss Hotel Management School in Caux suchen wir per sofort eine/n

Lehrerin/Lehrer

für den Bereich Hospitality Sales (Bankett/Konferenzen)
Pensum: 20 Std. pro Woche
Unterricht in englischer Sprache!

Diese interessante Herausforderung eignet sich für Hotelprofis (ehemalige Kader), die ihr Fachwissen an Studenten aus der ganzen Welt weitergeben möchten.

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

96976/84735



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

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Welcher bestausgewiesene Restaurateur oder Küchenchef mit gehobenem Gault-Millau-Profil sucht eine neue und interessante Herausforderung als

Geschäftsführer

Wir erwarten:

- eine Persönlichkeit mit mehrjähriger Erfahrung in einer gleichen Position, gepaart mit Qualitätsbewusstsein, Führungsstärke und Teamgeist.
- Sie verstehen es, unsere internationalen Gäste zu verwöhnen und kulinarische Kreationen zum Erlebnis werden zu lassen.
- Verantwortungsbewusstsein, ein Flair für das Administrative, ein Sinn für die Wirtschaftlichkeit, Belastbarkeit und eine ausgeglichene Wesensart.

Wir bieten Ihnen:

- zwei Restaurationskonzepte
- ein hohes Mass an Selbstständigkeit
- eine interessante und verantwortungsvolle Position in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der dynamischen, internationalen SAir-Gruppe
- ein attraktives Salär, fortschrittliche Sozialleistungen, Anstellungsbedingungen nach L-GAV 92 sowie swissôtel/SAir-Gruppe-Benefits.

Wenn Sie diese vielseitige Aufgabe und eine nicht alltägliche Herausforderung interessiert, bitten wir Sie um Ihre komplette schriftliche Bewerbung an:

swissôtel Basel
Herrn Joe L. Gehrter
Messeplatz 25
4021 Basel

97115/3387

Luzern

Wir suchen für die Führung unseres modernen

3-Stern-Hotels

im Zentrum von Luzern ab 1. April 1998

Pächter (bev. Ehepaar)

Der Betrieb verfügt über zirka 60 Betten mit Restaurant und Saalbetrieben mit zirka 250 bis 300 Plätzen. Das Hotel ist modern eingerichtet und befindet sich in einer sehr zentralen Lage in Luzern.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung, die Sie an folgende Adresse zustellen können:
Postfach 4919, 6002 Luzern

P 97125/391445

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



HOTEL DAVOSERHOF ***** DAVOS

Für unser bestbekanntes Erstklasshaus

Mitglied der «Les Grandes Tables de Suisse»
16 Punkte Gault Millau
1 ★ Michelin

suchen wir per 1. Dezember 1997 oder nach Übereinkunft eine/n initiative/n, verantwortungsbewusste/n

Maitre d'hôtel - F & B-Manager/in

Wir stellen uns eine erfahrene, sprachgewandte (D, F, E), belastbare und flexible Persönlichkeit vor, welche in einem dynamischen Team unsere internationale Kundschaft verwöhnen möchte und bereit ist, Überdurchschnittliches zu leisten.

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

Hotel Davoserhof *****
7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold
Telefon 081 415 66 66
Telefax 081 415 66 67

97100/9318



Gastfreundlich - effizient - innovativ

führen wir gesamtschweizerisch 370 Betriebe der Gemeinschaftsgastronomie. Für ein gepflegtes Personalrestaurant in der Region Basel suchen wir per 1. Januar 1998 Sie als kompetente/n

Betriebsleiterin/Betriebsleiter mit Kochfunktion

Mit Ihrem Team von 3 Mitarbeiterinnen verpflegen Sie täglich zirka 80-120 Gäste.

Berufs- und Führungserfahrung, hohe Flexibilität, Teambereitschaft, Selbständigkeit sowie Freude am Umgang mit Gästen sind für diese Stelle unerlässlich.

Wenn Sie ausserdem ein guter Gastgeber sind, Flair für die saisonale Küche mit Augenmerk für Details haben und zwischen 30 und 35 Jahre alt sind, bringen Sie gute Voraussetzungen für diese Stelle mit.

Sind Sie interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an SV-Service, Personaldienst, Gartenstrasse 95, 4052 Basel.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

P 96971/37808



ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Sind Sie die junge, innovative Persönlichkeit, die als

Direktor/in (Direktionsehepaar)

ein komfortables, modernes und gastfreundliches Hotel am Bodensee mit lebhafter Restauration und Seminarabteilung erfolgreich weiterführt?

Diese ausbaufähige Unternehmung bietet einer beruflich bestausgewiesenen Persönlichkeit eine aussergewöhnliche Chance, sich zu profilieren.

Wenn Sie sich durch Kreativität, wirtschaftliches Denken, motivierendes und sympathisches Führungsverhalten auszeichnen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu und orientieren unseren Auftraggeber erst auf Grund eines persönlichen Gesprächs und mit Ihrem Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

96558/308846

Wo ist meine htr? Jedem seine

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



VERKAUF



SEEDAMM
PLAZA

KONGRESS-HOTEL-AUSBILDUNG

PFÄFFIKON SZ
GANZ OBEN AM ZÜRICHSEE

Wir: Das Hotel, Kongress- und Ausbildungszentrum Seedamm Plaza in Pfäffikon SZ eröffnet im Herbst 1998. Modernste Telekommunikationstechnologie, grosse Raumvielfalt und ein ****-Komfort zeichnen uns aus.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

Verkaufs-Repräsentant/in

Ihr Job: Sie bearbeiten aktiv den Schweizer Konferenz- und Tagungsmarkt, akquirieren bei Firmen, Seminarveranstaltern, Internationalen Organisationen, Verbänden und und. Ihr Arbeitsort ist ab und zu Pfäffikon SZ mit Blick auf den See, meistens jedoch in der ganzen Schweiz. Um die ehrgeizigen Ziele zu erreichen, erhalten Sie viel Unterstützung durch ein junges, dynamisches Team.

Ihr Profil: Sie sind intelligent, hartnäckig, einsatz- und kontaktfreudig, belastbar, verhandlungssicher und repräsentativ. Sie haben Erfahrung im Verkauf, in der Hotellerie oder in einem verwandten Dienstleistungsbereich. KV oder Mittelschule mit beruflicher Weiterbildung (z.B. Hotelfachschule). Sie sind sprachgewandt (D, F, E), mobil und lieben es nicht, im Büro zu sitzen. Ihr Alter: 25-35 erfahrene Jahre jung.

Neugierig? Senden Sie Ihre Unterlagen an: Seedamm Plaza, Postfach, 8808 Pfäffikon SZ.

VA 97123/09098

HOTELLERIE

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Auf Anfang Dezember 1997 suchen wir für unseren hektischen Stadtbetrieb eine erfahrene

Réceptionistin

Sind Sie *schwungvoll, kreativ und herzlich*, dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres Réceptions-Teams.

Bitte rufen Sie unsere Chef de réception, Frau H. Lehmann an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.



im Hotel Bern



Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 021-312 10 21
Fax 021-312 11 47

ALPINE CLASSICS
HOTELS
OF SWITZERLAND

0 97106/6028

Wir suchen per Dezember 1997 oder Januar 1998 einen tüchtigen

Küchenchef

Wir erwarten:

- Erfahrung in der Hotel- und Bankettküche
- Pflege der traditionellen Küche, und Sie sind begeisterungsfähig für Neues
- guter Kalkulator und Planer
- Freude an der Lehrlingsausbildung

Wir bieten:

- den Fähigkeiten entsprechendes Salär
- Weiterbildung an SHV-Kursen usw.
- äusserst angenehme Arbeitszeiten
- Teamwork in familiärem Ambiente

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

ATRIUM-HOTEL ZUR BLUME

Atriumhaus nach römischem Vorbild / Unter Denkmalschutz / Urkundlich 1421 erstmals erwähnt / Eigene Thermalquellen / Therapie im Haus / Wetzinger Herrenberg-Eigenes Gewächshaus / Das ganze Jahr geöffnet / im Herzen des Kurbgebietes.



Thermalkurort mit Kultur und Kurzwelt

ATRIUM-HOTEL ZUR BLUME
Am Kurplatz 4
CH-5400 Baden
Tel. 056/222 55 69
Fax 056/222 42 98
J.R. Erne Lendenmann



0 97106/6028

HOTELLERIE

We offer you an exciting position in a leading international company

Kultur- und Sprachkenntnisse werden auf dem internationalen Markt immer wichtiger. Wir, EF Education, wirken in diesem Prozess aktiv mit. In den letzten 30 Jahren haben wir uns zum weltweit führenden Sprachreiseveranstalter mit Büros in über 30 Ländern mit zirka 1000 Mitarbeitern/-innen entwickelt.

Unser dynamisches Team in Zürich sucht zum frühestmöglichen Termin eine/n

Manager Sales & Marketing und Assistant Managers Sales & Marketing

Um sich bei uns wohl zu fühlen, sollten Sie folgende Anforderungen erfüllen: Sie sind 25-30 Jahre jung, flexibel, belastbar, haben eine gute Grundausbildung und evtl. Weiterbildung im Marketing (z. B. Marketingplaner) und gute Englisch- und Französischkenntnisse. Sie sind ein offener, optimistischer Typ mit überzeugender Ausstrahlung und abschliesslicher im Verkauf. Es macht Ihnen Spass, Kunden zu beraten und kooperativ in einem Team zu arbeiten oder ein solches zu leiten.

Wir bieten Ihnen ausbaufähige Positionen mit viel Freiheit und ebenso viel Verantwortung. Wenn Sie diese Angebote spontan als Herausforderung empfinden, dann schicken Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen in Englisch bis zum 10. 10. 1997 an:

EF Education
Attn. Helene Uppfeldt
Limmatquai 94
8001 Zürich
www.ef.com



Education

0 97106/6028

HOTELLERIE

Arosa - Davos Lenzerheide - Valbella

Aufgestellte, humorvolle und motivierte «Teamgeister», welche sich auf jeden Gästekontakt freuen, sind bei uns herzlich willkommen.

Wir brauchen Sie!

Réceptionist/in (nur Davos)
mit Erfahrung, Charme und Kompetenz

Praktikanten/-innen
Einsteiger in Service und Réception

Servicefachmitarbeiter/in
deutschsprachende Profis und Anfänger/innen

Küchenchef und Sous-chef

Sie sind für den reibungslosen Ablauf in unseren Küchen verantwortlich

Jungkoch und Chef de partie
in kleiner Brigade, kollegial und selbständig

Hofa

vielseitig und mit Flair für die Pflege unserer Suiten

Zimmerfrau und Hausangestellte/n

verantwortlich für die Reinlichkeit und Ordnung im und ums Haus

Lust auf mehr Infos? Rufen Sie uns doch einfach an. Wir freuen uns aufs Kennenlernen.

PANORAMA HOTELS

PANORAMA
*** 7050 Arosa
Markus Lüönd
Tel. 081 377 02 41
Fax 081 377 22 79

PANORAMA
*** 7270 Davos
Christian Bächtold
Erwin Gruber
Tel. 081 413 23 73
Fax 081 413 23 83

PANORAMA
*** 7077 Valbella
Erwin Gruber
Tel. 081 384 01 01
Fax 081 384 52 52

LA RIVA
*** 7078 Lenzerheide
Kay Brönnimann
Tel. 081 384 01 34
Fax 081 384 53 25

besuchen Sie uns im Internet <http://www.panoramahotels.com>

0 97106/6028



HOTEL GUARDA VAL

Wir im ****-Maionsäss-Hotel Guarda Val warten auf Sie, um uns bei unseren Gastgeberaufgaben zu unterstützen. Auf der Alp Sporz in Lenzerheide wird Teamarbeit und Fröhlichkeit grossgeschrieben. Für eine lange Wintersaison, ab zirka 20. Dezember 1997 für mindestens 1 Jahr:

Direktionsassistentin

mit Schwergewicht Marketing und Animation (Fidelio-Erfahrung, D/F/E) sowie

Ablösung Chef de réception und Chef de service

mit Fidelio-Kenntnissen sowie D/F/E

Übrigens, unser Maionsäss-Hotel Guarda Val ist einmalig in jeder Beziehung, und seine Küche wird mit 15 Punkten Gault et Millau bewertet.

Wir würden uns sehr freuen, mit Ihnen zusammenarbeiten zu können und erwarten Ihre schriftliche Bewerbungen mit Foto an

Angelika und Erich Kurzen
Maionsäss-Hotel Guarda Val
7078 Lenzerheide/Sporz
Telefon 081 384 22 14, Fax 081 384 46 45

97079/19550

HOTELLERIE

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Wir suchen aufgestellte und clevere Fach- und Kaderleute sowie solche, die es werden wollen. In verschiedensten Führungspositionen und -funktionen wie Geschäftsführer, Betriebsassistent, Chef de service, Servicechef, Réceptionsangestellte, Hotelsekretärin, Gouvernanten sowie Küchenchef und Köche aller Stufen.

Wintersaison 1997/98 Warum nicht dort arbeiten, wo der Winter am schönsten ist? Für berühmte Wintersportorte im Kanton Graubünden und Berner Oberland und deren Hotellerie suchen wir motivierte Gastroprofis. In Jahres- oder Saisonanstellung (Arbeitsbewilligungen sind vorhanden).

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 diesen Vorteilen. Rufen Sie uns noch heute an oder besuchen Sie uns im Internet!

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

ZÜRICH
AIRPORT



Suchen Sie den Einstieg in die
internationale Hotellerie?

Im Zürich Airport Hilton – einem *****-Hotel mit 281 Zimmern, Executive Floor, drei Restaurants, einer Pianobar und 16 Bankett/Meeting Räumen – sind ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Positionen neu zu besetzen:

Junior Sous-chef Chef pâtissier Chef de partie Demi-chef de partie Commis de cuisine

Als zukünftiger Mitarbeiter bringen Sie eine solide Grundausbildung und Erfahrung in gleicher oder ähnlicher Position mit.

Wir bieten Ihnen einen abwechslungsreichen Arbeitsplatz in einem internationalen Umfeld und Aufstiegsmöglichkeiten in unserem weltweit operierenden Unternehmen.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständige Bewerbung.

ZÜRICH AIRPORT HILTON

Stephan Storchenegger, Personalchef a. i.
8058 Zürich-Flughafen
Telefon Personalbüro: 01 8103163

97106/6028



Verantwortung und Selbständigkeit
in gepflegtem Ambiente

Ihre Wunsch-Kombination für eine neue Herausforderung als

Chef de service (Dame/Herr)

In unseren vier Lunchräumen und den Kaffeeken an der Bahnhofstrasse in Zürich betreuen und beraten Sie anspruchsvolle Gäste, führen kompetent ein Team von 7 Mitarbeitenden und sorgen für den reibungslosen Arbeitsablauf. Als kontaktfreudiger, front- und kundenorientierter Kadermitarbeiter verfügen Sie über fundierte Serviceerfahrung, kennen sich in der Weinkunde aus und besitzen erwiesene Führungsqualitäten. Sie sind Schweizer, Ausländer mit Bewilligung C, und freuen sich über die Möglichkeit, Ihre guten Englisch- und Französisch-Kenntnisse einzusetzen.

Geregelte Arbeitszeiten, Montag bis Freitag, 8.00-17.00 Uhr, und alle Vorteile eines Grossunternehmens sind Ihnen bei uns gewiss.

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette schriftliche Bewerbung an: Herrn Anselm Töngi, Personalrestaurant Bank Julius Bär, Postfach 762, 8010 Zürich.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service!®
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

97062/7628



HoReGa
SELECT

Geschäftsführer/in

– Wunderschönes Hotel in der Region Luzern. Wir suchen eine starke Gastgeberpersönlichkeit mit Erfahrung in der Leitung eines ähnlichen Betriebes. Das Hotel hat einen sehr grossen und regen Restaurantteil (direkt am See) und unser Auftraggeber stellt sich deshalb einen Teamleiter vor, der aktiv an der Front «managt».

Küchenchef

– Für ein sehr schönes *****-Hotel im Berner Oberland.
– Traditionsreiches Restaurant in Bern.
Für diese herausfordernden Positionen in einer kleinen und in einer mittleren Brigade suchen wir einen kreativen Küchenchef mit hohem Qualitätsbewusstsein. Gerne gibt man auch einem Initiativen Sous-chef die Chance, sein Können unter Beweis zu stellen.

Sous-chef

– *****-Seminarhotel, zirka 1 Autostunde von Zürich. Schönes A-la-carte-Restaurant.

1. Koch

Für ein neu eröffnetes Restaurant im Bereich Erlebnisgastronomie suchen wir einen jüngeren Koch mit 2–3 Jahren Berufserfahrung, der Verantwortung übernehmen möchte. Stadt Zürich.

Réceptionist/in

– Eine interessante Aufgabe erwartet Sie in dieser Position. Einige Jahre Erfahrung an der Réception, FIDELIO-Kenntnisse, D, F, E in Wort und Schrift. Ihr neuer Arbeitsplatz wäre in Basel oder in der Region von Basel.
– *****-Hotel im Berner Oberland. Kfm. Ausbildung und PC-Kenntnisse. Auch mit Saisonbewilligung möglich.

Chef de service

– Neue Brasserie in Basel sucht zur Ergänzung des dynamischen Teams eine jüngere Dame die mit Charme «ihre» Gäste verwöhnen möchte.
– Als Stellvertreter des Restaurantleiters unterstützen Sie ihn in allen Bereichen des anspruchsvollen Service in einem bekannten Seminarhotel in der Region Chur-Walensee.

Stv. Generalgouvernante

– Zwei Erstklass-Häuser mit einer anspruchsvollen Gästestruktur. Wir sprechen für diese Stellen ausgewiesene Berufsfachfrauen an, die über Erfahrung in entsprechenden Häusern verfügen.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf für einen persönlichen Termin. Für ergänzende Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

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

HOReGA SELECT

Fachpersonal • Kaderstellen • Direktionen
Mieter • Pächtersuche • Krisenmanagement

97072/208191



HOTEL PISCHA DAVOS

...und man fühlt sich wie zu Hause!

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

Servicemitarbeiter/in

Interessiert?

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

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

95814/9431



HOTEL ALPINA




Arosa
1800 Meter Höhe

Sucht für die Wintersaison
1997/98

Hotelbarmaid/Hostess (CH)

fröhliche, charmante, junge Persönlichkeit, zur Betreuung unseres gemütlichen «Stübli-Lokals» mit Cheminée, Bar und Snack-Ecke, evtl. Hofa oder versierte Serviceangestellte (F und E erforderlich).

Réceptionistin/Sekretärin (CH)

mit Hotelerfahrung, Charme und Kompetenz, welche sich freut, in einem kleinen Team «Grosses» zu leisten (evtl. Jahresstelle).

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto.

Hotel Alpina, Hans Eberhard, 7050 Arosa
Telefon 081 377 16 58

97043/49786

At home in Zurich

★ ★ ★ ★ ★

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung motivierte, initiative Mitarbeiter mit Berufserfahrung als

Chef de partie

für die Widder-Küche

Servicefachmitarbeiter/in

für den A-la-carte- oder Bankettservice

Réceptionist/in

für unser lebhaftes Front-office

Night-auditor/Teilzeit

(Freitag/Samstag)

Ein nicht alltäglicher Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten erwartet Sie! Herr Christoph Brügger, Administration, freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich
Telefon 01 224 25 26

97083/079204



WIDDER HOTEL



The Swiss Leading Hotels



POSTHOTEL VALBELLA

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

Küche:

Chef pâtissier (m/w)

Chef de partie

Service:

Servicefachmitarbeiter/in

(für regen A-la-carte-Service)

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

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

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

96925/35513

Cercasi per subito o data da
convenire

cuochi/chef de partita

camerieri/e

Per nostro Ristorante
Italiano.

Siete interessati? Inviatelo il vostro curriculum e foto o contattateci telefonicamente.

Trattoria al Porto
Frau E. Lazzarin
Harissenbucht
6363 Stansstad
Telefon 041 610 79 07

97130/11932



Gasthof Bären

Städtchen 16
4663 Aarburg
Telefon 062 791 68 40
Fax 062 791 66 98

Welcher flexible, einsatzfreudige,
belastbare

junge Koch

sucht eine neue Herausforderung in einem jungen, kleinen Betrieb.
Wir betreuen ein Restaurant mit Gästezimmern. Unsere Küche zeichnet sich durch eine vielseitige A-la-carte-Küche sowie diverse Bankett-Anlässe aus. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit sowie ein Zimmer an.
Falls Sie Freude an Ihrem Beruf haben und Sie Ihr Können bei uns noch erweitern möchten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gasthof Bären, Aarburg
Heinz Jaggi
4663 Aarburg

96715/155143



THERME
VALS

Hotel Therme • Felsen-Therme • Therme-Häuser

Einladung!

Wir möchten Sie gerne in die Therme Vals locken, um mit Ihnen ein bisschen zu plaudern. Nein, nicht nur über unser 280-Betten-Hotel-Therme, nicht nur über unsere legendäre Felsen-Therme, das jüngste und aussergewöhnlichste Thermalbad der Schweiz, sondern in erster Linie über Sie!

Für die Wintersaison sind folgende Stellen offen:

Küche: **Commis entremetier
Casserolier**

Speisesaal: **Saalkellner/in
A-la-carte-Rest: Servicefachangestellte/r**

Felsen-Therme: **Badekassen-Disponentin
(auch Teilzeit)
Hilfsbademeister/in**

Sporthotel **Küchenchef
Rovananda: Chef de partie**
in einem kreativen 3-Mann-Team

Aide du patron
kompetente Stellvertretung der Betriebsleiterin an der Réception und im Service

Servicefachangestellte/r
jung, dynamisch, einsatzwillig, flexibel

Ja, und weil unsere Gäste sehr anspruchsvoll sind, legen wir auch grossen Wert auf tolle Dienstleistungen. Wenn Sie also in einem modernen Betrieb arbeiten möchten, der vielleicht etwas anders ist als andere, und wenn Sie zu jenen gehören, die Spass daran haben, Gastgeber zu sein, sollten Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung setzen. Wir sind gespannt auf Sie.

Therme Vals
Sibylle und Danilo Meyer, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80 – Fax 081 926 80 00

97122/35580



The Swiss Leading Hotels



Wir suchen in Jahresstelle, Eintritt nach Vereinbarung – baldmöglichst –

2. Chef de réception (w/m)

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

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

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

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

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



KULM HOTEL ST. MORITZ

CH-7500 St. Moritz

Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

95131/33812



ZERMATT MATTERHORN

Wir suchen für die
kommende Winter-
saison 1997/98 noch
freundliche, jüngere

Servicefachangestellte

oder

Kellner

Haben Sie Interesse bei uns zu arbeiten, dann senden Sie Ihre Bewerbung oder rufen Sie an:

Pension-Restaurant Burgener, Rico Schöb
Bahnhofstrasse, 3920 Zermatt
Telefon 027 967 10 20

97133/38890

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1358	Koch	23	CH	Dez. 97	D/F/E	Zentral-CH	
1359	Koch	21	CH	Nov. 97	D/F/E	West-CH	
1360	Koch	19	CH	sofort	D/F/E	Chur	
1361	Jungkoch	21	D	sofort	D/E	ZH/FL	
1362	Koch	31	F	sofort	F/E/D	BS/BL	
1363	Jungkoch	24	D	Dez. 97	D/E		
1364	Souschef	35	A	sofort	D/F/E	ZH	
1365	Jungkoch/w.	22	CH	Nov. 97	D/F/E	3-4*Hotel	
1366	Allianckoch/Souschef	37	D	sofort	D/F/E	Hotel	
1367	Küchenchef	49	D	A	n. Ver.	D/I/E	Aushilfe
1368	Pizzaiolo	32	I	A	Dez. 97	I/F/E	TI
1369	Küchenchef	47	CH	Nov. 97	D/F/I	Heim/Rest., ZH/AG	
1370	Koch	25	CH	Dez. 97	D	Klosters	
1371	Küchenchef	50	F	C	n. Ver.	F/D/I	3-4*Hotel
1372	Jungkoch/w.	19	CH	sofort	D/F/E	Tagesbetrieb, AG/ZH	
1373	Jungkoch/w.	20	CH	Nov. 97	D/F/I	Interlaken	

Service/service

2714	Sefa	20	CH	Dez. 97	D/F/I	GR	
2715	Kellner	21	CH	n. Ver.	D/E/F	AG/ZH/BE	
2716	Chef de service	60	CH	sofort	D/F/I	BE/VS/FR	
2717	Sefa/Bardame	21	D	sofort	D		
2718	Barman	23	CH	Dez. 97	D/F/E	VS/GR	
2719	Barman	20	CH	Dez. 97	D/F/E	VS/GR	
2720	Barman	22	CH	Dez. 97	D/F/E	VS/GR	
2721	Oberkellner	55	F	C	sofort	F/D/E	4-5*Hotel
2722	Barman	44	CH	sofort	D/E/F	LU/ZH/Skigebiet	
2723	Barman	22	I	C	sofort	I/D/F	Deutsch-CH
2724	Barman/Kellner	40	A	A	Dez. 97	D/E	VS/GR
2725	Sefa/Bardame	29	F	A	Dez. 97	D/F/E	VS/VD/BS/BL

2726	Sefa	21	CH	Nov. 97	D/F	BE/FR/Skigebiet	
2727	Oberkellner	58	I	C	sofort	I/D/F	TI
2728	Oberkellner	49	A	A	Nov. 97	D/E/F	4-5*Hotel, GR/FL
2729	Sefa/Bardame	26	D	A	Dez. 97	D/E/F	4*Hotel, ZH/LU
2730	Kellner	22	CH	sofort	D/F/E	Disco/Dancing	
2731	Chef de service	55	I	C	sofort	I/D/E	

4194	Hilfskraft	41	P	A	Dez. 97	E/F/D	
4195	Gouvernante	28	CH	n. Ver.	D/E/F	3-5*Hotel, ZH	
4196	Zimmerfrau	23	I	A	Dez. 97	I/F	GR
4197	Hilfskoch	24	JP	B	Nov. 97	E/D	ZH
4198	Zimmerfrau	30	I	A	Dez. 97	I/D/E	GR
4199	Hilfskochen	25	CH	Dez. 97	D/E/F	Kleinbetrieb, BE	

Administration/administration

3773	Anfangsrecept./w.	20	CH	sofort	D/E/F		
3774	Anfangsrecept./w.	22	CH	Dez. 97	D/E/F	3-4*Hotel, BE	
3775	Réceptionistin	33	CH	sofort	F/D/E	ZH/AG	
3776	Direktionsass./w.	29	CH	Dez. 97	D/F/E	Zürich+Umgeb., 80%	
3777	Anfangsrecept./w.	20	CH	Nov. 97	D/F/E	3-5*Hotel, West-CH	
3778	Anfangsrecept./w.	24	CH	sofort	D/F/E	Skigebiet	
3779	Réceptionistin	21	I	C	sofort	I/D/F	LU/ZG
3780	Geschäftsführer	42	A	A	sofort	D/E/F	Disco
3781	Réceptionistin	31	CH	sofort	D/E/F	Deutsch-CH	
3782	Anfangsrecept.	23	CH	Dez. 97	D/F/E	Davos/St. Moritz	
3783	Réceptionistin	24	CH	sofort	D/F/E		
3784	Anfangsrecept./w.	20	CH	sofort	D/F/E	BE	
3785	Réceptionistin	21	D	A	Dez. 97	D/E/F	Skigebiet
3786	Géranin	29	CH	sofort	F/D/E	Vevey/Montreux	

Hauswirtschaft/ménage

4182	Hilfskraft	33	P	B	Nov. 97	D/I/E	Engadin
4183	Zimmerfrau	23	C	B	sofort	I/F/E	4-5*Hotel, Lausanne
4184	Hilfskraft	29	P	A	sofort	P/I	GR
4185	Hilfskraft/w.	38	ALB	C	Nov. 97	D	ZH
4186	Gouvernante	27	CH	Dez. 97	D/F/E	3-4*Hotel, BE-Oberl.	
4187	Zimmerfrau	26	P	B	Dez. 97	D/I/F	AR
4188	Zimmerfrau	23	P	A	Dez. 97	F/D/I	
4189	Hilfskraft	29	ET	B	sofort	E/D	
4190	Hilfskraft	19	P	A	sofort	D/F/E	
4191	Küchenhilfe/w.	42	P	A	sofort	F/E/D	ZH/ZG/GR/BE/FR
4192	Hilfskraft/w.	31	EAK	B	sofort	E/D	AG/ZH/LU/BE/Skigebiet
4193	Küchenhilfe		CH	sofort	D	Rest., BS	

- 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 unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgrhonore 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 pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt prélevable récupérable.

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:

Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

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

1. _____

2. _____

3. _____

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

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, 3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

97071/04725

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

Küchenchef

Wir bieten:

- eine anspruchsvolle, ausbaufähige Position
- ein junges und motiviertes Team
- eine vielseitige Küche in verschiedenen Restaurants
- auf Wunsch auch Unterkunftsmöglichkeiten.

Wir erwarten:

- Sinn für Organisation und Führungsqualitäten
- Koch aus Leidenschaft
- Kalkulieren und Rezeptieren
- EDV-Kenntnisse erwünscht.

Fühlen Sie sich durch diese Herausforderung angesprochen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen uns für eine erste Kontaktaufnahme an:

Hotel St. Gotthard
John M. Rusterholz
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 227 77 00

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

Hotel Landhaus Giswil

In unserem bekannten Hotel- und Restaurationsbetrieb oberhalb des Dorfes Giswil ist ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Stelle neu zu besetzen:

Gouvernante 60%

Zum Aufgabenbereich gehören:

- Überwachen und Mithilfe bei allen Arbeiten im hauswirtschaftlichen Bereich
- Organisation und Pflege der Blumen und Dekorationen im ganzen Haus
- Führen der Mitarbeiter/innen

Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus persönlich und geben Ihnen alle weiteren Informationen. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Landhaus Giswil
Brünigstrasse, 6074 Giswil
Roland Walker, Direktor
Telefon 041 675 13 13

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- **Anfangsreceptionist**
- **Koch** Teilzeit 17.30-21.45
- **Servicemitarbeiter**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

BERGRESTAURANT

Sillerenbühl

Wir, ein gemütliches Bergrestaurant (Tagesbetrieb, 08.00-17.00 h) inmitten Adelbodens Skigebiet gelegen, suchen für die nächste Wintersaison noch einen

Jungkoch sowie einen Pizzaiolo

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf unter 033 673 38 40.

Allen anderen wünschen wir schon jetzt eine schöne Wintersaison.

Familie S. Lauber-Hari

Ein Betrieb der Adelboden-Silleren-Bahnen AG

Adelboden

97131/090720



Adecco HOTEL

Waaghausgasse 5
3000 Bern 7
031/310 10 10

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams
den unternehmerisch denkenden

PERSONALBERATER w/m

für die Temporär- und Dauerstellenabteilung Adecco HOTEL
Bern, der erfolgreichen Dienstleistungsunternehmung in
Personalberatung für Hotellerie, Gastronomie und Tourismus.

Adecco HOTEL, führend in Hotellerie und Gastronomie in der
Schweiz, betreut Selektionsaufträge im Temporär-, Dauer-
und Kaderstellensektor. Dabei verhandeln wir mit den
unterschiedlichsten Hotel- und Gastronomieunternehmen
und stehen in Kontakt mit qualifizierten Bewerbern aus
der ganzen Schweiz und dem Ausland. Unser Ziel ist es,
jede Stelle mit der richtigen Person optimal zu besetzen.

Wir suchen eine einsatzfreudige, aktive Persönlichkeit
mit abgeschlossener Berufslehre in der Hotellerie,
Gastronomie oder Matura und Hotelfachschule. Sie weisen
mehrjährige Berufserfahrung, Beratungs- und Verkaufsfair
sowie EDV- und Sprachkenntnisse auf.
Ihr Idealalter liegt zwischen 24 und 30 Jahren.

Es erwartet Sie eine verantwortungsvolle, entwicklungs- und
selbständige Aufgabe, welche viel Freude an
der Hotellerie, Gastronomie und dem Tourismus, Initiative,
Belastbarkeit und Begeisterungsfähigkeit voraussetzt.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Herrn Andreas Schenk unter dem Stichwort «Personalberater».

Kreativ – Aktiv und nahe beim Gast

Club-Hotel mit Solbad/Fitnesszentrum ALTEIN Arosa

Für die kommende Wintersaison
vom 12. Dezember 1997 bis 21. April 1998 suchen wir:
einen kreativen, selbständigen

Pâtissier

Wir sind ein modernes Clubhotel mit ca. 300 Betten und einer
ausgezeichneten Infrastruktur. Dies gilt auch für die Küche,
in der Sie die Tagesdesserts, das wöchentliche Dessertbuffet
sowie das Angebot für das A-la-carte-Restaurant
bereitstellen würden.

– Interessiert? –

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

Wenden Sie sich an Urs Brotschi oder
Dir. Hans Gschwend, Telefon 081 377 31 51
Club Hotel Altein, Alteinstrasse, 7050 Arosa

97084/68934

HOTEL SARAZENA ★★★

CH-3920 ZERMATT

Für die kommende Wintersaison ab zirka 15. Dezember
1997 suchen wir noch eine freundliche, selbständige und
sprachkundige

Mitarbeiterin

(wenn möglich Hofa mit Réceptionserfahrung)

zur Mithilfe auf der Etage, beim Frühstücksservice und
an der Réception.

Falls Sie an einer abwechslungsreichen Arbeit in einem
lebhaften Kleinbetrieb interessiert sind, erwarten wir
gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel garni Sarazena
Catherine Wyrsch
Postfach 119, 3920 Zermatt

97134/113824



EXCELSIOR ★★★

Winter-Saisonhotel mit 125 Betten sucht noch
folgende Mitarbeiter:

Hotelsekretärin/Réceptionistin

(Fidelio/MS Office 95/97/CH)

Nachtportier (keine EDV-Kenntnisse nötig)

Gouvernante für Econombereich Zimmermädchen/Officebursche (Paar)

Chef saucier

Chef garde-manger

Chef pâtissier

Commis de cuisine/Jungkoch

• es werden ausschliesslich Frischprodukte (keine
Convenience Food) verwendet, welche von Grund auf im
Haus zubereitet werden.

Barmaid/-man

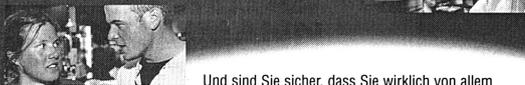
Jungkellner/in für Hotelbar

Ausführliche Offerten mit Foto erbeten an:

Oscar E. Rederer, Direktion
Hotel Excelsior, 7050 Arosa

97110/1287

Haben Sie schon mal von
allem so richtig
genug gehabt?



Und sind Sie sicher, dass Sie wirklich von allem
genug gehabt haben? Zum Beispiel genug
Förderung? Genug in der Lohnhöhe? Genug Teamgeist und Freizeitwerte? Genug
Spass am Job und so? Wenn Sie wirklich einmal genug von allem haben möchten,
kommen Sie zu uns als

ADMINISTRATOR/IN

Sie sind verantwortlich für:

- die buchhalterischen Vorbereitungsarbeiten und die Verbindung zur
externen Treuhandstelle
- den gesamten Geldfluss, Tagungsabrechnungen, Bankwesen, Liqui-
ditätsplanung, Debitorenbuchhaltung
- Zusammenstellung des Jahresbudgets und dessen Überwachung
- Controlling, Interpretation der Monatsabschlüsse und Bearbeitung
von Korrekturmassnahmen mit den Departementschefs und der Di-
rektion, Inventarkontrolle
- Versicherungswesen

Sie sind:

- CH und mind. 30jährig
- zuverlässig
- ehrlich, offen, gradlinig
- teamfähig?

Sie haben:

- Diplom einer Hotelfachschule oder HWV
- Praxis im kaufmännischen Bereich, möglichst in Verbindung mit der
Hotellerie
- fundierte EDV-Kenntnisse
- gute Kenntnisse der Betriebsabläufe in der Top-Hotellerie
- evtl. technische Kenntnisse?

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erzähle ich, Direktor Christoph
Ziegler, gerne mehr darüber. Ich freue mich auf Ihre schriftliche
Bewerbung mit Foto.

KULM
★★★★★
Arosa Kulm Hotel
CH-7050 Arosa • Telefon 081 377 01 31 • Telefax 081 377 40 90
Member of
swiss golf Hotels
The Swiss Leading Hotels

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

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

Réceptionisten/-in

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit verfügen Sie über eine fun-
dierte Ausbildung und Hotelerfahrung. Sie sind mit dem Windows-Umfeld
und HOST-Office 97 (HIS) vertraut und kommunizieren gerne in Deutsch,
Englisch und Französisch.

Wenn Sie diese herausfordernde
Tätigkeit interessiert, senden Sie
bitte Ihre vollständigen
Bewerbungsunterlagen an:
Hotel International Basel
Frau Sandra Michel, Personaldirektor
Steinertorstrasse 25, Postfach, 4001 Basel

Represented by **SRS** STEIGENBERGER RESERVATION SERVICE

96841/3255

Inserate per Telefon
031 372 23 95

DOMINO GASTRO
Segnesstr. 1, 8048 Zürich
01 432 73 73
Roland Eng freut sich auf Ihren Anruf,
oder senden Sie Ihre gesamten
Bewerbungsunterlagen
inklusive Foto zu...
... wenn eine der folgende
Berufsbezeichnungen auf Sie zutrifft:
Jungkoch, Chef de partie,
Sous-chef, Küchenchef,
Servicefachangestellte/r,
Barmitarbeiter/in, Chef de service,
Réceptionist/in, Gouvernante.

**ZERMATT
MATTERHORN**

Für unser

Bergrestaurant «Alm»

suchen wir auf Anfang Dezember 1997:
selbständigen

Koch

zur Führung von 2 Mitarbeitern

kontaktfreudige

Service-mitarbeiterin

Interessiert? Dann senden Sie Ihre
Bewerbungsunterlagen oder rufen uns
an.

Anni und Toni Strametz, Cheminots B,
3920 Zermatt, Telefon 027 967 64 04
oder 967 50 23.

96734/34830

Resort GRANDHOTELS Bad Ragaz

Bei uns im RESORT sind per sofort oder nach Vereinbarung
folgende Jahresstellen zu besetzen:

*****GRANDHOTEL QUELLENHOF
LEADING HOTEL OF THE WORLD:

Servicefachangestellte/Kellner (mit Erfahrung im A-la-carte-Service)

Etagenportier Zimmermädchen

****GRANDHOTEL HOFRAGAZ

Servicefachangestellte/Kellner Commis pâtissier Commis de cuisine

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich
auf Ihre persönliche Bewerbung mit Foto und beantwortet
erste Fragen gerne telefonisch. 081 303 30 30 (Direktwahl 081
303 20 08).

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ
CH-7310 BADRAGAZ

Hotel Sântis****, 9657 Unterwasser

Gastlichkeit mit Herz...

Ist unser Ziel – kommen Sie mit uns?

Für kommenden Winter bzw. nach Vereinbarung
suchen wir saisonal oder längerfristig:

AIDE DU PATRON

(50 % Service und 50 % Réception)

Freundliche, kommunikative Person mit Verkaufserfah-
rung und Vorwärtsdrang im Service für den Gast.

SERVICEFACHANGESTELLTE m/w für den gepflegten A-la-carte- und Pensionservice.

JUNGKoch m/w

für die aktive und moderne Restaurations- und
Hoteltüche.

Das ****-Hotel Sântis – Unterwasser,
das familiär geführte Haus mit 70 Betten,
siner regen A-la-carte-Restaurations-
mit zahlreichen kulinarischen Aktivitäten,
erwartet Sie. Neben der zeitgemässen Entlohnung
bieten wir Möglichkeiten, sich selber
und uns weiterzuentwickeln.

Sie fühlen sich angesprochen? – Herr oder Frau
Söllinger erwartet Ihre schriftliche bzw. telefonische
Bewerbung.

****-Hotel Sântis, 9657 Unterwasser
Telefon 071 999 28 11 / Fax 071 999 34 74

Hotel «Post» Bivio ★★★



Bivio, die Perle am Julier

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Köchin oder Koch

zu unserer innovativen Kleinbrigade

Kellnerin oder Kellner

für unser bekanntes A-la-carte-Restaurant.

Zur Betreuung unserer Pensionsgäste

Saalkellnerinnen oder Saalkellner

und zur Mithilfe im Büro

Hofa, Praktikantin oder Praktikant

Sollten Sie Interesse und Freude haben, den Winter in
den Bündner Bergen zu verbringen, liebenswürdige
Gäste zu betreuen und viel Wintersport zu betreiben,
melden Sie sich!

Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen an folgende
Adresse:

M. + A. Lanz, Hotel Post, 7457 Bivio
Telefon 081 684 52 75

87873/5134

POSTHOTEL

St. Moritz.

Im sonnigen St. Moritz suchen wir für das vielseitige und innovative Posthotel aktive Verstärkung für die Wintersaison. Wir brauchen deshalb

BarleiterIn/Barman-Barwomen
Service-Mitarbeiter
Service-Praktikantin
Chef de partie
Commis de cuisine

die Spass haben am Umgang mit Gästen aus aller Welt. Sie schätzen einen selbständigen und modernen Arbeitsstil, sind flexibel, kreativ und denken gerne mit, dann sollten Sie sich unbedingt bei uns melden. Sie werden sich in unserem aktiven, jungen Team wohlfühlen! Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen. Die Gastgeber Monique und Hans-Jörg Good



c/o Hotel Schweizerhof
zhd. Herr M. Scherer
CH-7500 St. Moritz
Tel. 081-837 07 07

Alterswohnenzentrum Gässliacker
Obersigenthal
5415 Nussbaumen

Unser langjähriger Küchenchef übernimmt eine neue Aufgabe. Deshalb suchen wir für unser neues, in der Nähe von Baden gelegenes, Alters- und Leichtpflegeheim mit 60 Pensionären eine/n

Küchenchef/in

Sie verfügen über
- Erfahrung in einer Heim- oder Spitalküche
- Erfahrung in Diätküche
- Verständnis im Umgang mit betagten Menschen
- Erfahrung in Mitarbeiterführung und Teamgeist.

Wir bieten Ihnen
- geregelte Arbeitszeit
- eine gut eingerichtete Küche
- Anstellung in Anlehnung des kant. Besoldungsreglementes.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, Foto und Gehaltsansprüchen bis 11. Oktober 1997. Senden Sie diese an die Heimleitung:

B. und R. Helbing
Mühleweg 2
5415 Nussbaumen
Telefon 056 282 55 66

0 97021/390406

GRAND HOTEL LOCARNO

HOTELS & RESTAURANTS

Lieben Sie das Tessin? Arbeiten Sie gerne im Ambiente eines Erstklass-Hotels und haben Sie Freude, ab zirka Mitte März 1998 in einem jungen Team tatkräftig und kreativ mitzuarbeiten?

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter:

- **Chef de réception**
mit Berufserfahrung, D, I, F, E
- **1. Réceptionist/in** D, I, E
- **Réceptionist/in** D, I, E
- **Maître d'hôtel**
jung, dynamisch, guter Organisator im Bankett-Bereich
- **Kellner/in**
- **Etagenportier**
- **Zimmermädchen**
- **Koch (w/m)**
- **Buffetangestellte (w/m)**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Grand Hotel Locarno
Via Sempione 17
6600 Locarno
Telefon 091 743 02 82
Fax 091 743 30 13



97089/21164

Stätzerhorn

STÄTZERHORN
GASTRONOMIE

CHURWALDEN · PARPAN · LENZERHEIDE-VALBELLA

Für kommende Wintersaison, 29.11.1997 bis 15.4.1998, sind bei uns noch folgende Herausforderungen offen:

Küche: Küchenchef
Chef de partie
Commis de cuisine

Service: Kellner
Servicemitarbeiterinnen
Barmaid oder Barman

wichtig: deutschsprachig

Übriges: Mitarbeiterinnen für
Selbstbedienung
Kassamitarbeiter/innen
Kioskverkäuferin

Anita Gasser, unsere stellvertretende Leiterin Restaurationsbetriebe, freut sich auf schriftliche Bewerbungsunterlagen mit Foto von fröhlichen und motivierten Mitarbeiter/innen!

Stätzerhorn Ski- und Sessellift AG
Hauptstrasse, 7075 Churwalden
Telefon 081 382 11 73
Fax 081 382 21 62

97142/183490



SV-Service - Region Zürich

Für unser modernes Personalrestaurant MÄX, Mühlebach AG in Lupfig, suchen wir nach Vereinbarung einen

Alleinkoch (Frau/Mann)

In diesem Kleinbetrieb werden täglich zirka 80 Mahlzeiten produziert sowie diverse Bankette durchgeführt.

Wir stellen uns vor, dass Sie eine abgeschlossene Kochlehre und fundierte Berufspraxis mitbringen. Zudem kochen Sie mit Begeisterung und Kreativität und verstehen es, unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen. Wenn Sie auch ein wenig Spass an administrativen Aufgaben haben, dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen.

Neugierig? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:
SV-Service, Personaldienst, Beatrice Gubler, Forchstrasse 41, 8032 Zürich.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

97020/7808



Wert zum ausschneiden

Auf der Suche nach etwas Neuem?

Sie sind fröhlich, teamfähig, motiviert und sprachgewandt? Dann freuen wir uns auf Ihre komplette Bewerbung für die Wintersaison als:

RECEPTIONIST/IN (M/W)

Jahres- oder Saisonstelle, Erfahrung am Empfang, Kontaktfreudig, EDV-Kenntnisse.

SERVICE-TOURNANTE (W)

Speisesaal - Bar - Restaurant Stüvetta.

SERVICEFACHANGESTELLTE (W)

Restaurant Stüvetta. Selbständig mit Gastgeberflair.

Hotel La Margna,
CH-7500 St. Moritz, Schweiz · Suisse · Svizzera
Familie Schweizer-Pitsch
Telefon 0 81 / 832 21 41, Fax 0 81 / 833 16 72



RESTAURANT - ZUR BRÜCKE

Qualität aus Küche und Keller
ein Karriereschritt erwartet Sie!

Per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir den selbständigen und ideenreichen

Koch

mit einem «Faible» für die Fischküche
Nebst Spass und Freude an der Arbeit gibt es bei uns die 5-Tage-Woche (Di + Mi frei) und zweimal Betriebsferien im Jahr (Winter und Spätsommer).

Schätzen Sie ein angenehmes Betriebsklima in einem jungen Team, so senden Sie Ihre Bewerbung an

Restaurant zur Brücke
3270 Aarberg
Telefon 032 392 11 45

97066/139548



Lenzerheide-Valbella
mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Wintersaison 1997/98 (zirka Mitte Dezember '97 bis zirka Mitte April '98) mit der Möglichkeit für die folgende Sommersaison:

Service: - Servicefachangestellte/Kellner
à-la-carte-kundig

Küche: - Sous-chef/Saucier
- Chef de partie
- Commis de cuisine
Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Kinder: - Praktikantin
zur Unterstützung der Kindergärtnerin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn E. Frauchiger, persönlich



Hotel Valbella Inn

CH-7077 Valbella-Lenzerheide
Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04
Familie E. und R. Frauchiger

95879/35521

Gute Leute für gute Häuser

Personalekrüftung und -beratung
seit 1990

Küchenchef

Sind Sie kreativ, innovativ und haben bereits Führungserfahrung?
***/GR und ***/BE

Stv. Generalgouvernante

Sind Sie belastbar, haben Hofa-Ausbildung und Erfahrung in Stadthotellerie?
***** in BS

Restaurantleiter/in

Haben Sie Hotelfachschulabschluss und F&B-Erfahrung? *****/***** in BS/VD

Chef de partie

Commis de cuisine
verschiedene Stellen in der gehobenen Gastronomie, GR/ZH/SH/AG/VD/VS

Chef/in de réception

Receptionist/in
Saison- und Jahresstellen in verschiedenen 4- bis 5-Stern-Häusern in VS/GR/ZH/BE/SO/LU

Chef/in de service

Chefs de rang
Saison- und Jahresstellen in gehobener Hotellerie/Restauration.
GR/VD/LU/ZH/VS

Barmaid/Chef de bar

Jahres- und Saisonstellen, *****/***** in BS/BE/GR

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

gastro S
VPS FSCP

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



Wintersaison 1997/98 mitten im Skigebiet von Wangs-Pizol im Heildland

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb direkt im Skigebiet suchen wir für die kommende Wintersaison 1997/98 (Dezember bis April) noch folgende junge, motivierte, einsatzfreudige und qualifizierte Mitarbeiter:

Koch, Jungkoch, Servicefachangestellte, Zimmer- und Küchenangestellte (Ehepaar)

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einem jungen Team mitzuarbeiten das bestrebt ist, unsere Gäste zu verwöhnen? Und sind Sie dazu noch ein Skifahrer, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf eine schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Hotel Furt, Artho Meli, 7323 Wangs-Pizol,
Telefon 081 723 21 66, Fax 081 723 40 66
96603/94323

Wir suchen per Mitte Dezember für Wintersaison junge, freundliche, ehrliche, frontorientierte Mitarbeiter/innen, welche Freude am Beruf haben.

- **Jungkoch**
- **Hofa**
- **Verkäuferin**
- **Mitarbeiterin** (Allrounderin für Küche und Zimmer) wird gerne angeleitet.

Es erwartet Sie ein kleines Team. Kost und Logis im Haus möglich.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich:

Familie I. Borer-Bourquin
Bergrestaurant/Hotel Giswilerstock
6076 Mörtlialp ob Giswil OW
Telefon 041 675 18 15, Fax 675 23 98
97001/281360



Wintersaison oder ganzjährig:

Bar/Service

Eine nicht alltägliche Chance für eine aussergewöhnliche Person: Sie sind jung, kulturinteressiert, flink, fröhlich, offen, herzlich, können sich in D/E/F gut verständigen. Eine verantwortungsvolle Aufgabe in einem wunderschönen Lokal und ein feines Team erwarten Sie. Sie werden begeistert sein!

Bewerbungen bitte an:
Schorno, Förlibuckstrasse 181, 7005 Zürich, Telefon 01 273 35 00.
SC 9718/384146



JOIN THE SCHOOL OF EXCELLENCE

HOTEL INSTITUTE MONTREUX, an English speaking International Hotel Management School seeks:

PART-TIME LECTURER

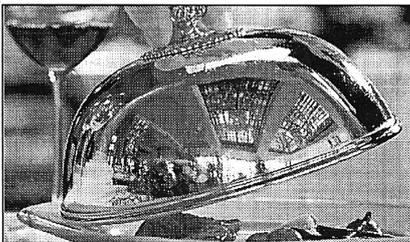
with relevant teaching experience for the following subject:

English Business Communication

Candidates must be native English speakers, degree holders and in possession of a valid work permit. Please send a hand-written application with photo and curriculum vitae to:

Ms. D. Coleman, Academic Dean
Hotel Institute Montreux
15, av. des Alpes, 1200 Montreux
Telephone 021 963 74 04
Fax 021 963 80 16
email: him@him.ch

97042/24013



Willkommen

DIE HERAUSFORDERUNG FÜR EINEN KREATIVEN KOCH
MIT SOLIDER KARRIERE

BIETET SICH AB 1. NOVEMBER 1997

ALS ZUKÜNFTIGER

SOUS-CHEF

SIND SIE VERANTWORTLICH FÜR DIE SATELLITENKÜCHE UNSERER BEIDEN RESTAURANTS JUNGFRAUSTUBE (100 PLÄTZE, TERRASSE 70 PLÄTZE) UND RACKET-CLUB (45 PLÄTZE). DIE ANSPRUCHSVOLLE, VIELSEITIGE ANGEBOTSPALETTE UMFASST SCHWEIZER UND INTERNATIONALE SPEZIALITÄTEN, KÖSTLICHKEITEN VOM GRILL, VERSCHIEDENSTE BUFFETS UND GASTRONOMISCHE SPEZIALITÄTENWOCHE.

SIE VERSTEHEN ES, IHRE MITARBEITER MOTIVIEREND ZU FÜHREN UND ZU FÖRDERN.

UNSERE HOHEN QUALITÄTSANFORDERUNGEN TRAGEN UND ENTWICKELN SIE AKTIV MIT.

WIR FREUEN UNS, SIE KENNENZULERNEN!

FRAU A. KRUMMENACHER, PERSONALCHEF, ERWARTET GERNE IHRE BEWERBUNG.



Victoria Jungfrau

THE SWISS LEADING HOTELS

GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
victoria@bluewin.ch http://www.victoria-jungfrau.ch

97042/1682



Sporthotel Restaurant Dieschen 7078 Lenzerheide

Wir suchen auf die Wintersaison 1997/98 folgende qualifizierte Mitarbeiter:

1 Réceptionistin
(Kenntnisse im Fidelio Frontoffice, sprachenkundig)

4 Serviceangestellte
(à-la-carte- und sprachenkundig)

1 Bardame
für unsere Hotelbar

1 Barman
für unsere Schirmpar

1 Buffettochter

Spricht Sie einer unserer attraktiven Arbeitsplätze an!!! Melden Sie sich telefonisch oder bewerben Sie sich schriftlich!!!

Familie G. + G. Blaesi
Telefon 081 384 12 22

97113/19518

DA VERAGUTH



Das Restaurant Da Veraguth Carnetg (17 Gault-Millau-Punkte und ein Michelin Stern) sucht für die Wintersaison eine/n aufgestellte/n, qualifizierte/n

Servicefachangestellte/n

mit deutscher Muttersprache, die/der Freude an ihrem/seinem Beruf hat.

Sagogn liegt in der Alpenarena von Laax/Films.

Wenn Sie interessiert sind, schicken Sie uns Ihre Unterlagen.
Hans und Hilda Veraguth
7152 Sagogn 97003/253774

QUAGLINOS

Für unser Restaurant QUAGLINOS

Cuisine méditerranéenne, Art Déco, Bar, Oper, unkonventionell, interessante Leute, Musik, Garten, junges Team, In-Lokal, See, Top Lage, Hotel usw.

suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Commis de cuisine

Deine Unterlagen sollten schon seit gestern auf unserem Tisch liegen, damit Du die kulinarische Reise rund um das Mittelmeer nicht versäumst.

Restaurant Quaglinos
z. H. A. Rathausky,
Dufourstrasse 4, 8008 Zürich
Telefon 01 261 17 00

96950/376787

Restaurant Alpstubi
6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen für Wintersaison, zirka 15. Dezember 1997

2 Servicefachangestellte (m/w)
evtl. Kurzaufenthalter für zirka 4 Monate.

**Köchin
Hilfskoch, Küchenbursche
Tochter** für Buffet und allgemeine Mithilfe.

Bitte schriftlich melden. Adresse:
Dir. E. Amstad, Restaurant Alpstubi,
6375 Klewenalp, Kt. Nidwalden.
Telefon 041 620 31 44

96282/71889

DOMINO GASTRO

Topstellen in Basel und Region
Sous-chef/Anf.-Küchenchef
Kleineres, sehr gepflegtes Restaurant mit hohem Qualitätsniveau, sucht den kreativen Fachmann.

Executive-Sous-chef
für Grossbetrieb in der Personalverpflegung. Erwartet werden gute Praxis in der Organisation, Kalkulation und Produktion von bis zu 1000 Menüs. Sehr selbständige Arbeitsweise sowie gute PC-Kenntnisse sind erwünscht. Alter ab 28 J.

Réceptionist/in auch in TZ 50-80%
für ****-Hotels in Basel und Region. Sie verfügen über einige Jahre Hotel-Réceptions- und PC-Praxis: Fidelio.

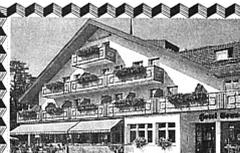
Gouvernante
für mittleres Geschäftshotel garni, 70 Betten. Zu führen wären 5 Mitarbeiterinnen. Sie sind jung, dynamisch und möchten sehr selbständig arbeiten. Gewünscht werden Hofa-Abschluss sowie mindestens 2-3 J. Praxis als Hofa oder Anfangsgouvernante.

Chef/in de service, D, E, F
für Restaurant im gehobenen A-la-carte-Bereich. Sie sind jung, dynamisch und wollen Gastgeber und Teamleiter in einem Betrieb mit einem schönen Ambiente und moderner Infrastruktur sein.

**Chefs de partie
Jungköche/-köchinnen**
Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

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

97060/20184



Wir, das sonnigste Gastro-Team im Toggenburg suchen per anfang Oktober einen cleveren

Sous-Chef

in unser kleines aber feines 7 Mitglieder zählendes Küchenteam. Wenn Sie die naturnahe, lustvolle und kreative Küche mögen und sich in den Bergen so richtig wohl fühlen, kann ich Ihre Bewerbung kaum erwarten:
Paul Beutler, Hotel Sonne, 9658 Wildhaus. ☎071/999 23 33

BERGHAUS TGANTIENI

LENZER-HEIDE

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

Koch

**Zimmermädchen
aufgestelltes Girl für
Schneebar**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

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

97037/104515

Graziella

GESUNDHEITSSAASE
CH-6353 Weggis

Zur Eröffnung der Wellness- und Beauty-Oase Hotel Graziella, suchen wir folgende Mitarbeiter/innen

**Réceptionist/in
Kellner
Hilfsköchin
Zimmermädchen
Masseur**

Möchten Sie ab Ende Oktober oder November zu unserem Team gehören? So erwarten wir gerne die schriftliche Bewerbung.

Wellness und Beauty-Hotel Graziella
z. H. Olivier Müller
Hertensteinstrasse
6353 Weggis

96921/253804

DAVOS HOTEL CRYSTAL

Bar / Restaurant

Für unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant und Bar suchen wir auf kommende Wintersaison, ca. Mitte Dezember 1997

BARMAID

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

HOTEL CRYSTAL
F. Wallner, Eisbahnstrasse 2
7270 Davos Platz
Telefon 081/413 57 57
Telefax 081/413 32 62

DAVOS/13956

Grillrestaurant

CH-3981 Gschichten
Wallis



TEL. 027/973 20 00

Wir suchen für die kommende Wintersaison

Servicemitarbeiter/in
ab ca. Mitte Dezember 1997.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!
Fam. Müller-Fux
Tel. 027/973 22 41 (P)

ME 96973/220671

RESTAURANT

BELVOIRPARK

HOTELFACHSCHULE
ZÜRICH-HF

Langeweile können wir Ihnen nicht bieten, dafür aber eine abwechslungsreiche und herausfordernde volltätige Tätigkeit als

Servicefachlehrer mit den Hauptfächern Wein- und Getränkekunde

Bevoirpark ist eine der führenden Höheren Fachschulen mit über 140 Studierenden pro Jahr und einem eigenen öffentlichen Restaurant. Dies bietet Gelegenheit, theoretische Erkenntnisse mit praktischen Erfahrungen zu verknüpfen. Wenn Sie Freude am Unterricht in Theorie und Praxis haben, das Servicefach und die Gästebetreuung für Sie Passion sind, dann sind Sie möglicherweise per Ende des Jahres oder nach Vereinbarung unsere Frau oder unser Mann.

Sie sind eine aufgeschlossene, positiv denkende Persönlichkeit und mindestens 30 Jahre alt, haben nebst einer fundierten Ausbildung im Service mehrere Jahre Berufs- und Führungserfahrung und sind profunde/r Weinkenner/in. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freut uns Ihre schriftliche Bewerbung sehr.

Bevoirpark, Hotelfachschule Zürich
Höhere Fachschule - HF
Herr Daniel Vülliger, Fachvorstand
Seestrasse 141, 8002 Zürich

Übrigens: Auch die Anstellungsbedingungen sind bei uns nicht alltäglich.

97042/59692



HOTEL
VILLA POST
VULPERA/ENGADIN

Wir sind ein gehobenes ***-Hotel im Engadin/Schweiz. Vulpera als Juwel in diesem einmalig schönen Hochtal bietet Ihnen eine neue Herausforderung. Nebst einem stark frequentierten A-la-carte-Restaurant sind wir mit unserem schönen Bankettsaal auf Spezialanlässe eingerichtet.

Möchten Sie eine erfolgreiche und kreative A-la-carte-Küche mit Erfolg weiterführen resp. noch weiter ausbauen? Wenn Sie als junger, selbstbewusster und strebsamer Fachmann diese Herausforderung als

Küchenchef

auf den kommenden Winter annehmen möchten, so erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Rolf Zollinger, Direktor, Hotel Villa Post, 7552 Vulpera
Telefon 0041 81 864 11 12

96231/248940

Wir suchen:

Réceptionistin und Servicefachangestellte

die unsere Hotelgäste zu verwöhnen wissen. Möchten Sie in unserem neuen Seminarhotel mit zwei Restaurants, Bar, 14 Kreativräumen, 57 Zimmern unseren Gästen aus aller Welt einen unvergesslichen Aufenthalt bereiten? Möchten Sie Ihre Erfahrung, Ihre Flexibilität und Ihre Freude am Umgang mit Menschen bei uns einsetzen? Möchten Sie Ihre Sprachkenntnisse einsetzen und weiter ausbauen? Möchten Sie Verantwortung übernehmen?

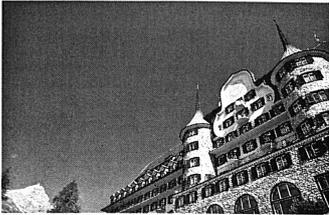
Runo Odermatt
freut sich auf Ihre Bewerbung
und auf ein persönliches Gespräch.

MÜLLERBAD

6062 Wilen am Sarnersee (OW)
Tel. 041/660 00 15 - Fax. 041/660 12 92

9391/438270

Zur Spitze vorstossen.
Ein edler Ort, ein edles Haus. Hier ist es unser
Stolz, als Team für unsere Gäste da zu sein.



Ist das nicht auch Ihr Wunsch?
Kommen Sie zu uns! Wir suchen auf kommende
Wintersaison

**Chef F&B Control/
Einkauf**
(Jahresstelle)

**F&B Assistent
Etagengouvernante
Chef de rang
Chef garde-manger**

Rufen Sie uns an. Peter Korn,
Personalchef, erzählt Ihnen mehr über die
Arbeit in unserem aussergewöhnlichen Haus.
Suvretta House. Eine Welt für sich.

SUVRETTA HOUSE

CH - 7500 ST. MORITZ
TEL. 081 832 11 32, FAX 081 833 85 24

95919/34096

täglich Frühstück am Pool?

Schön wär's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum
Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund ums Wasser.
Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

Direktionsassistent m/w

für unser vielseitiges Erstklasshotel mit 150 Betten, bedeutendem
Bankett- und Seminarbereich sowie modernsten Wellnessanlagen.
Eintritt per November/Dezember. Sie besitzen bereits einige Führungserfahrung,
vorzugsweise im FO-Bereich, und Ihre teamorientierte,
kommunikative Arbeitsweise hilft Ihnen, in folgenden Aufgabenbereichen
mitzuarbeiten und diese später selbstständig zu führen:

Qualitätskontrolle
Überwachung der Arbeitsabläufe
Mitarbeiterplanung
Controlling
Produktgestaltung
Vertretung der Direktion als Gastgeber.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre
Bewerbungsunterlagen. Wir informieren Sie gerne genauer über den
Alltag in einem nicht alltäglichen Kur- und Ferienort.

**HOTELS
MAISON BLANCHE
GRAND BAIN**

Dir. A. Pedolin
CH-3954 Leukerbad
Tel. 027 470 51 61
Fax 027 470 34 74

SANTA LUCIA

An der Marktgasse, im Norderdorf in Zürich steht unser
SANTA LUCIA, stilvoll aber unkompliziert das
Ambiente; echt und ursprünglich die Küche.

Zür Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir einen

KOCH

Haben Sie sich mit Herz und Seele der unverfälschten
Esskultur Italiens verschrieben, und ist die berühmte
cucina italiana Ihre grosse Leidenschaft?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

SANTA LUCIA
Marktgasse 21, 8001 Zürich
José Cardenas ☎ 01/262 36 26

0 9087/299413



Arbeiten, wo Gäste sich wohl fühlen!
Arbeiten, damit Gäste sich wohl fühlen!
Fühlen Sie sich angesprochen?

Zur Wiedereröffnung unseres
Betriebes Anfang Dezember 1997
suchen wir ab zirka
15. November 1997

Servicefachangestellte (CH, A, D)

in Saison- oder Jahresstelle.

Wenn Sie an selbstständiges Arbeiten
gewöhnt sind und Freude haben,
unsere Gäste zu verwöhnen,
dann melden Sie sich schriftlich bei:

B. Wettach
Postfach 629
3855 Brienz
Telefon 033 951 35 46

97033/391419



Für unser renommiertes

Romantikhotel JULIEN

im Herzen vom weltbekannten Kurort Zermatt
suchen wir für die kommende Wintersaison
noch folgende motivierte Mitarbeiter
in Jahresstelle:

**Chef de partie
Garde-manger (Koch Metzger)**
(gute Verdienstmöglichkeiten)

Kellner
(mehrjährige Erfahrung erwünscht)

Servicefachangestellte

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

Anfragen erbeten an:
Romantikhotel Julien
Familie Daniela und Paul Julien
CH - 3920 Zermatt
Telefon 027 966 76 00
Fax 027 966 76 76

97041/29110

Berggasthaus Männlichen
2227 m ü. M., 3818 Grindelwald
sucht für kommende Wintersaison

**junge Buffetköchler
junge Köchin
Kassierin**

Eintritt: 22. Dezember 1997.

Bewerbungen an Familie Kaufmann
Telefon 033 853 10 68

Anrufe von anderen Zeitungen nicht
erwünscht.

97119/14575



**hotel
viktoria**

CH-6086 Hasliberg Reuti
Tel. 033 971 11 21 Fax 033 971 54 57

Zur Ergänzung unseres jungen Teams
suchen wir ab Dezember 1997:

– **Réceptionsangestellte/n**

Kaufmännische oder ähnliche Ausbildung, PC- und Fremdsprachenkenntnisse.

– **Servicefachangestellte/n**

Abgeschlossene Servicelehre oder Erfahrung im Service!

– **Mitarbeiterin Zimmer/
Lingerie**

– **Mitarbeiter im
Technischen Dienst**

Junger Allrounder mit handwerklichem Geschick!

Gute Aussichten für junge,
motivierte Leute:

- attraktiver Arbeitsplatz in einem ganz neu umgebauten ***-Betrieb
- fortschrittliche Anstellungs- und Lohnbedingungen, Jahresstellen
- viele Möglichkeiten, sich zu entfalten.

**Junge Leute mit guter
«Ausrüstung» sind willkommen!**
Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann
sollten Sie nicht zögern!

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre
schriftliche Bewerbung:

Telefon 033 971 11 21 (Herrn P. Siegfried
oder G. Schmalhardt verlangen).
96715/68276



Es schneiet, es beielet,
es geht ein chüele Wind...

Damit uns im nächsten Winter kein
kalter Wind um die Ohren bläst, suchen
wir für unser Hotel mit 31 Zimmern auf
die Wintersaison 1997/98 (ab 15.12.97)

Réceptionistin

Wir wünschen uns eine fröhliche und
qualifizierte Mitarbeiterin, die Freude an ihrer
Arbeit hat und sich in FiG gut unterhalten
kann. Sind Sie bereit, in Spitzenzeiten auch im
Service etwas mitzuhelfen, so freuen wir uns
auf Ihre Bewerbung.

Hotel Bristol
CH-3715 Adelboden
Rita und Heinz Jöhner
Tel. 033/673 14 81

96993/221



Für unser gemütliches ***-Hotel
suchen wir auf die Wintersaison eine
kontaktfreudige, aufgestellte

– **Réceptionistin/Praktikantin**

(Mithilfe im Frühstückservice)

– **Servicearbeiterin**
für unser Restaurant «La Taverne»

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

HOTEL CITY garni
Christoph Petrig
3920 Zermatt
Telefon 027 966 39 40

97080/53953

DAS VIER-WELLEN-HOTEL



Seestrasse 36
CH-9326 Hom
Telefon 071-841 55 11
Telefax 071-841 60 89

DAS WASSERSCHLOSS-HOTEL
AM BODENSEE-SÜDSEEUFER

Wir suchen Sie in unser *****-Hotel
als Mitarbeiter/in für

Küche:

**Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine**

Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer/innen oder Ausländer/innen
mit Grenzgänger-Bewilligung,
Bewilligung B oder C, welche gerne
in einem der modernsten Hotels
der Ostschweiz in einem jungen Team
arbeiten möchten, richten Ihre
geschätzte Bewerbung bitte an:
Herrn U. Hatt.

Mit einer 170jährigen Tradition pflegen
wir exklusive Gastlichkeit an einem
der schönsten Flecken am Schweizer
Bodenseeufer. Unser «Vier-Wellen-
Hotel» erstrahlt in einer maritimen
Eleganz, die im ganzen Haus nie protzig
wirkt. Auch kulinarisch bieten wir
ein Ambiente wie auf legendären
Luxusyachten.

P 96817/15822

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Für ein renommiertes, international
tätiges Dienstleistungsunternehmen
suchen wir eine gepflegte, junge

Hotelsekretärin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus
der gehobenen Hotellerie mit sehr
guten D-/E-/F- und evtl. I-Kenntnissen.

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 381 00 42

97141/28539

Tessin/Carona

Persönlich geführtes Ferienhotel sucht

Hotelpraktikantin

(Ideal zur Weiterbildung für Hofa)

Beginn: Ende März 1998.

Aufgabenbereich:
Frühstückservice/Réception.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen mit
Foto: Fam. C. Wirth



VILLA CARONA ☆☆☆

CH- 6914 Carona TI
Telefon 091 649 70 55
Fax 091 649 58 60

Adecco HOTEL

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich

01/297 79 79

Waaghaugasse 5, 3000 Bern 7

031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern

041/210 02 60

Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen

071/228 33 43

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne

021/343 40 00

Place du Midi 29, 1951 Sion 1

027/329 06 80

KÜCHENCHEF

Bewährte Zürcher Küchentradition ist das Erfolgsrezept dieses bekannten Zunfthauses in Zürich. Als erfahrener Küchenchef (30 bis 40 Jahre) verfügen Sie neben den bewährten klassischen Rezepturen auch im Umgang mit Ihren Mitarbeitern über die richtigen Zutaten. Sie kennen die neue Lebensmittelverordnung, sind kalkulationsicher und suchen zum Jahreswechsel eine neue Herausforderung mit Profil. Rufen Sie an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

PRIVATKOCH NIZZA

Die Aufgaben umfassen die Mitarbeiterführung und Kontrolle in den Bereichen Küche, Hygiene, Einkauf und Menüplanung. Sie kochen für die Herrschaft und Ihre Gäste auf hohem Niveau der Schweizer Küche. Sie haben gute Erfahrungen in der Luxushotellerie, sprechen englisch und französisch, haben beste Umgangsformen und sind unabhängig, flexibel und belastbar. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST)

Wir suchen für Personalrestaurants im Banken- und Versicherungsbereich gut qualifizierte Chefs de partie mit Ambitionen zum Weiterkommen. Wenn Sie Ihren Feierabend bereits um fünf Uhr geniessen und das Wochenende zum Ausspannen nützen möchten, dann melden Sie sich sofort.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

SALES MANAGER w/M

Für einen sehr modernen Betrieb in der Stadt Bern, suchen wir eine Persönlichkeit mit ausgeprägtem Verkaufstalent. Sind Sie extrovertiert und sprachgewandt, zwischen 25 und 30 Jahre alt und verstehen es, mit Stil und flair neue Kunden zu akquirieren. Haben Sie eine Hotelfachschule besucht oder Erfahrung in einer ähnlichen Position, und bevorzugen Sie eine nicht ganz alltägliche und sehr selbständige Aufgabe? Dann senden Sie mir noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an
Bern, Frau Stalder, 031/310 10 10

AIDE DU PATRON

Als rechte Hand des Besitzers vornehmen Sie in diesem Spezialitäten-Restaurant mit Dancing die Gastgeberrolle und leiten mit organisatorischem Geschick den gesamten Frontbereich. Ihr Berater- und Verkaufstalent ist ebenso gefragt wie die Fähigkeit, Mitarbeiter kompetent zu führen und zu motivieren. Sie haben bereits Erfahrungen in ähnlicher Position, sind 25 bis 30 Jahre alt und auf der Suche nach einer nicht alltäglichen Herausforderung ab kommender Wintersaison eventuell in Jahresstelle im Kanton Graubünden. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

BETRIEBSASSISTENT w/M

Kennen Sie den neuesten Club in Zürich? Zur Eröffnung und als optimale Ergänzung zum Geschäftsführer suchen wir den flexiblen und charmanten Assistenten. Wo es nötig ist, packen Sie mit an, schreien ein, wo es sein muss und unterstützen, wo man Sie braucht. Ihre Stärken liegen in der Frontpräsenz, in einer konsequenten Mitarbeiterführung – und auch die tägliche Administration erledigen Sie tadellos. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung und haben eine fundierte, abgeschlossene Ausbildung in der Gastronomie. Rufen Sie sofort an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SALES REPRESENTATIVE

Für ein internationales Grosshotel suchen wir die verkaufsorientierte und charmante Mitarbeiterin. Sie betreuen die anspruchsvolle Geschäftskundschaft, akquirieren Neukunden und sind aktiv im Verkauf aller Dienstleistungen dieses Hotels. Sie überzeugen durch Ihr tadelloses Auftreten, beste Umgangsformen und ausgezeichnete Sprachkenntnisse in Französisch, Englisch und Deutsch. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und haben eventuell Verkaufserfahrung. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite



Romantik Hotel
Beau-Site
Saas-Fee/Schweiz

Wir sind ein renommiertes Ferienhotel mit einer internationalen Kundschaft und suchen für unseren lebhaften Betrieb mit 88 Betten, Hotelrestaurant, Pizzeria/Steakhouse und ganzjährig geöffnetem Passantenrestaurant per 1. Mai 1998 in Jahresstelle einen qualifizierten

Küchenchef

Verfügen Sie über beste Fachkenntnisse, unternehmerisches Denken und ausgezeichnete Führungsqualitäten und sind Sie ausserdem kreativ, kooperativ, qualitäts- & teamorientiert und selbständig, dann sind Sie unser idealer Bewerber. Einem kompetenten Küchenchef bieten wir eine erfolgsorientierte Entlohnung und die Möglichkeit bei der Neuorganisation unseres neuzeitlich geführten Betriebes mitzuwirken. Interessiert Sie diese Herausforderung? Wenn ja, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Romantik Hotel Beau-Site,
zhd. Urs Zurbriggen
3906 Saas-Fee **Tel. 027/958 15 60**

Neu und einmalig in Saas-Fee!

Beau-Vital
Die Traumbadlandschaft mit Wellness-Center

Ein Mitglied von
ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS INTERNATIONAL
97035/29564

Salem Spital
des Diakonissenhauses Bern



Berns Privatspital mit Perspektive und Tradition

Als modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital legen wir grossen Wert auf eine ausgewogene, nach neuesten Erkenntnissen zusammengestellte Ernährung. (Aus Leitbild Salem-Spital)

Zur Unterstützung unserer Küchenbrigade suchen wir auf den 1. Januar 1998 eine/n gut qualifizierte/n

Koch / Diätkoch m/w

Sie arbeiten gerne selbständig, sind zuverlässig, verantwortungsbewusst und teamfähig. Sie sind kreativ und haben Freude an der Zubereitung leicht bekömmlicher Speisen und der phantasievollen Anrichtung der Menüs.

Wir bieten Ihnen in unserem modernen Küchenneubau einen zeitgemässen, attraktiven Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an Frau Beatrice Wytenbach, Personalwesen.

Schänzlistrasse 39 Postfach 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

97035/29069

Hotel * Restaurant**
GLARNERHOF

Per sofort oder nach Übereinkunft ist bei uns eine Stelle als

Servicefachangestellte/Kellner

zu besetzen. Unser vielseitiger Restaurations- und Bankettbereich, mit regionalen und internationalen Gästen, bietet eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit.

Das Hotel Glarnerhof – an zentraler Lage in der Stadt Glarus – ist ein traditionsreiches Haus mit moderner Infrastruktur. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personalzimmer zur Verfügung.

Für weitere Informationen über diese Stelle rufen Sie uns einfach an. Ihre Bewerbung erreicht uns an folgender Adresse.

Hotel Glarnerhof, F. und R. Leuenberger-Feldmann,
8750 Glarus, Telefon 055 640 11 91.

97000/13501



Wintersaison 1997/98 oder in Jahresstelle

Für die kommende Wintersaison oder in Jahresstelle suchen wir noch begeisterte «Artisten», die bereit sind, überdurchschnittliche Leistungen zu erbringen, um unseren «Ferienartisten» (Gästen) einen einmaligen Aufenthalt zu bieten.

Unterschiedliche Eintrittsdaten
Restaurants:

Chef de service m/w

★

Chef de rang m/w

★

Hotelbar:

– Barmaid

★

Dancing-Bar:

– Barmaid

Ihren Einsatz honorieren wir mit einem zeitgemässen Gehalt und neuzeitlichen Anstellungsbedingungen.

Wir erwarten nur Bewerbungen von Menschen, die Freude am Gastgewerbe haben und bereit sind, sich voll mitzueingagieren.

Ihre Bewerbung freut uns, und wir laden Sie gerne zu einem «Probeauftritt» ein.

Beat Anthamatten
Ferienart Walliserhof
3906 Saas Fee
Telefon 027 958 19 00
Fax 027 958 19 05



Inserieren bringt Erfolg!

DOMINO GASTRO

Winter, Frühling, Sommer oder Herbst, bei der **DOMINO GASTRO** finden Sie zu jeder Jahreszeit die besten Stellen in der Gastronomie!

Servicefachangestellte w/m
– für sehr gehobenes und gepflegtes Speiserestaurant an der Stadtgrenze von Zürich

Chef de service
– für den absoluten Gastgeber-Profi, in ein nicht ganz alltägliches Speiserestaurant in Zürich

Betriebsassistent w/m
– für italienisches In-Lokal im Herzen von Zürich (von Vorteil mit abgeschlossener Serviceausbildung)

Reservationssekretärin
– mit kfm. Lehre oder Hotelfachschule und praktischer ERFÄ in der Administration für 4-★-Hotel in Zürich

Gouvernante
– für ein sehr schönes 4-★-Hotel (70 Zimmer) und Seminarräumlichkeiten an der Stadtgrenze von Zürich

Top-Küchenchef
– mit mehrjähriger ERFÄ in Grossbetrieben für 4-★-Hotel mit grossem Bankettanteil und zwei Restaurants

Sous-chef w/m
– mit grosser Kreativität im Blut für schmackes 4-★-Hotel auf dem Platz Zürich

Chef de partie oder Jungkoch
– für junge und begeisterungsfähige Gastroprofis in verschiedenen Hotel-/Restaurantbetrieben in und um Zürich

Réceptionisten w/m
– für sehr traditionellen und schmackes 4-★-Hotel im Herzen von Zürich (nur mit guten Sprachkenntnissen und Réceptionserfä.)

Viele weitere interessante Stellenangebote warten auf Sie. Rufen Sie Roland Eng an, oder senden Sie uns Ihre gesamten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73
Domino Gastro, Segenstr. 1, 8048 Zürich

HOTEL JULIER – CHESA ARSA

SILVAPLANA / St. Moritz

Unsere Köche wünschen sich für kommenden Winter einen aufgestellten, pflichtbewussten

Koch-Tournant m/w

der ihren Posten vertritt, während dem sie am Carven, Snowboarden oder Skaten sind.

Ausserdem möchte unsere

Servicemitarbeiterin

Irene, genannt «Piccolo», eine fröhliche deutschsprachige Kollegin, die mit ihr die Gäste, in unserem Restaurant mit 13 Gault-Millau-Punkten, verwöhnt. Wenn Sie einer dieser abwechslungsreichen Jobs in unserem Hotel-Restaurant interessiert, rufen Sie uns doch an oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns schon heute, Sie kennenzulernen.

Hotel Julier – Chesa Arsa
Madeleine und Reto Gilly
CH-7513 Silvaplana/St. Moritz
Telefon 081 828 96 44

97108/31402

Per 20. 12. 1997 suchen wir

2 Mitarbeiter/innen

für Buffet und Office.

Melden Sie sich bitte mit Referenzen bei:

Hotel Albuja
7450 Tiefencastel GR
Familie Schnöller
Telefon 081 681 11 21

97143/34797

Biel – Bienne – Bienna

Gesucht – recherché – cercato!
Kellner – Koch – Allrounder als

Aide du patron/Geschäftspartner

Plein d'idées, original, einfallsreich, appassioni, unternehmerisch, entrepreneurial, intraprenant.

Kurz: Vielseitig – flexibel – interessiert. Eintritt nach Vereinbarung. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter Chiffre 97035_hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97035/391423

Moderne 4-Sterne-Stadthotel mit Fisch-Restaurant, kleiner Bankettabteilung und Brasserie am Bahnhofplatz St. Gallen sucht nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Küchenchef

in Team mit 6 Köchen und 2 Lehrlingen

Haben Sie die nötige Erfahrung und Fachkenntnisse für diese selbständige Kaderposition? Für Sie wie für uns sind Teamgeist, Kreativität und Führungsqualitäten keine Fremdwörter. Sie haben auch in hektischen Zeiten Freude am Planen und Kochen für unsere Gäste? Möchten Sie «Am Puls der Zeit das Leben geniessen»? Wenn Sie sich angesprochen fühlen, haben wir die richtige Stelle für Sie.

Richten Sie Ihre Bewerbung an:
Roland Studer, Hoteller
Hotel Walhalla
Bahnhofplatz, 9001 St. Gallen

CARRIERE



9696/33308

HOTEL **Jungfrau** MÜRREN
UND JUNGFRAU-LODGE

In Mürren – im autofreien Bergferiendorf im Berner Oberland, suchen wir für das Jungfrau-Team noch selbständige, verantwortungsbewusste Mitarbeiter/innen:

In Wintersaison: ab Mitte Dezember 1997:

Küche:

Garde-manger
Entremetier
Commis de cuisine
jung und motiviert

Service:

Servicefachangestellte/n
für A-la-carte-Restaurant mit Sonnenterrasse, Flambieren, Tranchieren und Plattenservice, D/E

Saaltöcher
für aufgestellten Plattenservice, D/E

Barmaid
aufgestellt und pfiffig, D/E
mit Phantasie, für unsere Schnee- und Hotelbar.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto zu.

Hotel Jungfrau*** und Jungfrau-Lodge
Fam. O. und S. Emmenegger-Jordan
3825 Mürren
Telefon 033 855 45 45
Internet: www.muerrn.ch/jungfrau

96949/26018

Stiftung Diakoniewerk Neumünster

Für unser neuzeitliches Alters- und Pflegeheim Rehapp in Zürich suchen wir mit Eintritt per 1997 oder nach Vereinbarung einen

Commis de cuisine

Im Anschluss an Ihre abgeschlossene Kochlehre bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre Kenntnisse im Schonkost- und Diätküchenbereich auszubauen (Küchenchef ist Fachlehrer für Diätköche).

Sie sind zuverlässig und arbeiten gern selbständig. Zusammen mit einem kleinen Team verwöhnen Sie die 80 Pensionsgäste. Die Arbeitszeiten sind geregelt, mit turnusmäßigem Wochenenddienst. Ein möbliertes Zimmer mit Parkplatz steht auf Wunsch zur Verfügung.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung, einen modernen Arbeitsplatz mit Tageslicht und die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Bitte schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Diakoniewerk Neumünster
Gastronomie
Frau U. Caduff
Trichtenhauserstrasse 24
8125 Zollikerberg

96562/212970

Das ****-Hotel St. Gotthard in Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

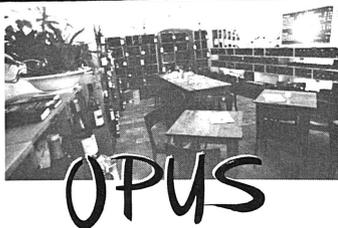
Bar-/Servicemitarbeiterinnen Zimmer-/Servicemitarbeiter mit Aufstiegsmöglichkeiten

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

Hotel St. Gotthard
John M. Rusterholz
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 227 77 00

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

9696/11220



OPUS

RESTAURANT, BAR, VINOHEK
LUZERN

Der Name verpflichtet. Deshalb suchen wir Sie, die interessante Persönlichkeit als

Vinothek Servicemitarbeiter/in

Sie sind verantwortlich für die Vinothek mit 200 Weinen aus aller Welt und den Direktverkauf an Ladenkunden. In der Vinothek verwöhnen Sie die Gäste an 25 Sitzplätzen mit Weinen und allem, was aus der Küche kommt.

Ausserdem sind Sie aktiv an der Bar, dem Treffpunkt der Weinliebhaber Luzerns. Neben Ihrem Engagement an der Front verwalten Sie das Weinlager und vermitteln Ihr Wissen gerne an Gäste und Teammitarbeiter/innen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie an, Silvia Huber erzählt Ihnen mehr. **041 289 02 11**

97005/102024



Tolle Herausforderung in internationaler Bergwelt

Bei uns wird die Stelle einer

1. Réceptionistin

frei.

Wir möchten Ihnen die Verantwortung für unsere Réception übertragen, mit all den für die Betreuung unserer Gäste anfallenden Arbeiten.

Ist Ihre Muttersprache Deutsch und verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse in Englisch und Französisch? Haben Sie EDV-/Fidelio-Erfahrung? Dann erwarten wir gerne Ihre entsprechenden Bewerbungsunterlagen.



Richard + Yvonne Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Berner Oberland/Schweiz
Telefon 033 822 07 07
Telefax 033 822 80 07

9699/38008

HOTEL PERREN ZERMATT

Sie haben uns noch gefehlt! Spielen Sie mit? Wir haben ab 15. 12. 1997 noch folgende Teamrollen zu vergeben:

Hotelbarmaid (nur Winter)

Commis de cuisine

(für kreatives, marktorientiertes Kochen)

Fühlen Sie sich angesprochen?
Gespannt wartet unser Teamleader, Herr Perren Patrick, auf Ihre Bewerbung.
Telefon: 027 967 01 45, Fax 027 967 55 62

ME 96814/39314

Alpin nova

Die nächste Wintersaison verbringen Sie vielleicht im Saanenland, wenn Sie ab Mitte Dezember zu unserem jungen Team gehören. Für die kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

- ★ Küchenchef
- ★ Thai-Koch
- ★ Chef de service (m)
- ★ Servicemitarbeiter/in
- ★ Zimmermädchen
- ★ Portier

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann warten wir gespannt auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL ALPIN NOVA
Frau Ruth Klossner
3778 Schönried

Telefon 033 748 67 67
Fax 033 748 67 68

97047/97640



Haberli's SCHÜTZENHAUS

3053 MÜNCHENBUCHSEE

Wir sind ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, Brasserie, Gourmet- und Bankettsaal. In unserem aktiven Team haben wir folgende Stellen neu zu besetzen.

Aide du patron/ Betriebsassistent/in

Ihr Aufgabengebiet umfasst:
60 % Mitarbeit im Service
40 % administrative Aufgaben
Betreuung und Ausbildung der Servicelehrlinge.

Service

Servicefachangestellte oder Kellner für die Brasserie und unseren gepflegten A-la-carte-Service im Gourmet.

Küche

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir einen Koch/Jungkoch für den gepflegten A-la-carte- und Bankett-service. Ist als Jahresstelle zu vergeben.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeiten einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf. Schweizer erwünscht oder Ausländer mit Bewilligung B oder C.

FAMILIE J. UND F. HÄBERLI
OBERDORFSTRASSE 10
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

97137/214207



Für unser Berghotel-Restaurant Schwarzwasser suchen wir für die kommende Wintersaison einen

Koch und eine Serviertochter

mit A-la-carte-Erfahrung.

Auf Ihre Bewerbung freut sich

Familie Humborg
Hotel Schwarzwasser
3920 Zermatt
Telefon 027 967 22 63

97084/39403

Alte Post



Kloster

Für die Wintersaison suchen wir in unser Spezialitätenrestaurant mit jungem, aufgestelltem Team

Servicemitarbeiter/in Buffettochter

5-Tage-Woche, geregelte Arbeitszeit.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie John Ehrat
Restaurant Alte Post
7250 Klosters
Telefon 081 422 17 16

96796/278190

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen für die kommende Wintersaison 1997/98 oder nach Vereinbarung

- Koch/Köchin - Serviertochter

Hotel Restaurant DIANA
Familie G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon 033 722 34 00

97029/62510

Wir suchen in unser stark frequentiertes Ausflugsrestaurant im Zürcher Oberland auf den 1. Oktober tüchtigen und teamfähigen

Hilfskoch

(für 3 Monate, evtl. Dauerstelle)

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

Restaurant Bachtel-Kulm
8342 Wernetshausen
R. Hurschler Telefon 01 937 33 88
Fax 01 937 53 62

97120/60055



Herzlich willkommen in Zürich!

Zur Verstärkung unseres jungen Mitarbeiterteams und zur Betreuung unserer internationalen Kundschaft suchen wir aufmerksame, charmante

Sefa/Hofa

Die Betreuung des Frühstückbuffets, Rezeptionsablösung und Zimmerkontrolle sind nur einige der Aufgaben, die Sie erwarten. Bietet Ihnen diese frontorientierte, vielseitige Arbeitsstelle eine neue Herausforderung, tragen Sie gerne Verantwortung und sind Sie zu überdurchschnittlichen Leistungen bereit? Unser Hotel Europe an der Dufourstrasse 4, mitten in Zürich, wird Sie begeistern!

Eintritt nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Europe
Frau Mürner
Dufourstrasse 4
8008 Zürich
Telefon 01 281 1030

96824/707897



cherche pour son département des ventes

UNE SECRÉTAIRE

Organisée et apte à gérer de manière efficace un secrétariat, notre candidate devra avoir une formation hôtelière, ainsi qu'une bonne maîtrise de l'anglais et des outils informatiques.

Au sein d'une petite équipe, nous vous offrons un travail agréable avec de réelles possibilités d'avancements.

Si vous correspondez au profil décrit, envoyez vos offres avec photo à:

Hôtel Penta
Case postale 22
1216 COINTRIN

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend sofort/nach Vereinbarung:

Serviceangestellte (w)

Region Bern/Emmental

Servicefachangestellte (w)
in renommierte Betriebe im Berner Oberland

Servicefachangestellte

Commis de cuisine

Chef de partie

Barmails

für Wintersaison/Jahresstellen
Kt. BE / Kt. GR / Kt. VS / ganze Schweiz

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 243 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler.

97102/271829

MINOTEL BAHNHOF-POST IN KREUZLINGEN AM BODENSEE

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft

Jungkoch

der Freude daran hat, selbstständig mit dem Patron eine neuzeitliche Küche zu führen.
Auf Ihren Anruf oder auf eine schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

MINOTEL BAHNHOF POST
Fam. Schmid-Brunold
Nationalstrasse 2
8280 Kreuzlingen TG
Telefon 071 672 79 72
Fax 071 672 49 82

96820/17663

Nach Umbau unter neuem Management Restaurant und Bar Kantorei Zürich sucht per Okt./Nov. 1997

Team

(Küche, Service, Bar, Hilfskoch) auch Quereinsteiger und Teilzeit.
Nur schriftliche Bewerbungen an
Restaurant Bar Kantorei, PF 1024,
8700 Küsnacht.

95445/390818

Triemelhütte

mitten im Skigebiet, Nähe Arosa, suchen wir noch für die Wintersaison

Jungkoch m/w

Ihre Bewerbung an:
Triemelhütte
E. Fargazzi
7028 Paigü
Telefon 081 374 16 33

97030/391422

Adecco HOTEL

MARKETINGASSISTENT W/M

Als Assistent des Abteilungsleiters sind Sie (23 bis 28 Jahre) für den administrativen Ablauf der professionellen Marketingabteilung dieses weltweit tätigen Cateringunternehmens verantwortlich. Sie verfügen über ausgezeichnete Sprachkenntnisse (deutsch, englisch und französisch), haben eine Hotelfachschule abgeschlossen, sind administrativ ausgebildet und möchten bald mehr von Marketingstrategie und Marketingplänen verstehen. Sie sind flexibel und ausdauernd und überzeugen mit Ihrem gepflegtem Auftreten. Wenn Sie ein aufbauendes Engagement suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

F&B-ASSISTENT

Für ein junges und dynamisches Cateringunternehmen in Zürich suchen wir eine junge Persönlichkeit mit Organisationstalent, Führungsqualitäten und Elan. Sie sind 22 bis 26 Jahre jung, haben fundierte F&B-Kenntnisse (Kochlehre/Hotelfachschule) und suchen heute eine Herausforderung mit Perspektiven.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

ANFANGS-CHEF DE SERVICE W/M

Gesucht wird eine frontorientierte Persönlichkeit, welche über ein ausgezeichnetes Flair für die Gäste verfügt, verkäuferisch voll auf der Höhe ist und es versteht, ein dynamisches Team zu führen und zu motivieren. In einem bestbekanntesten Restaurationsbetrieb in der Umgebung von Bern bietet sich die Möglichkeit zu einem weiteren Karriereschritt. Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie mich an.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

GASTGEBER W/M

Man muss Menschen mögen um in die Rolle des unkomplizierten und herzlichen Gastgeber schlüpfen zu können. Für mehrere interessante Betriebe in der Region Luzern suchen wir Persönlichkeiten, die sich mit Ihrer ansteckenden Fröhlichkeit und Ihrer Freude am Beruf, ob im Service oder an der Bar, schnell in einem kleinen Team einleben. Gerne gebe ich Ihnen mehr Informationen über diese Betriebe. Rufen Sie mich noch heute an.
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

BARMAID

In einem bekannten Wintersportort im Kanton Graubünden suchen wir für ein Dancing mit kommerzieller Tanzmusik sowie Live-Musik, eine aufgestellte charmante Fachfrau, die auch in heiklen Situationen einen kühlen Kopf bewahrt. Wenn Sie zwischen 23 bis 28 Jahre alt sind und eine neue attraktive Herausforderung für die kommende Wintersaison suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

ETAGENGOUVERNANTE

Ein erstklassiger Hotelbetrieb an zentraler Lage in Zürich sucht die junge Etagegouvernante mit Berufserfahrung. Sie unterstützen die Generalgouvernante bei der Organisation des gesamten Etagebereichs, im Umsetzen des neuen Hygienegesetzes und beim führen der 25 Mitarbeiter. Suchen Sie eine Veränderung? Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

VOM REKRUT ZUM COMMIS ...

Der schnellste Weg von der Kaserne zur Küche führt über Adecco Hotel. Einfach anrufen oder Bewerbungsunterlagen schicken (das kann auch die Freundin oder die Mutter für Sie tun), und Sie können damit rechnen, unmittelbar nach dem RS-Ende Ihren Sold aufbessern zu können. Wir bieten Ihnen die unterschiedlichsten Stellen für Commis de cuisine oder Kellner an - temporär, fest oder saisonal.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

GESUCHT FÜR WINTERSAISON '96/'97 AUFGESTELLTE, JUNGE MITARBEITERIN IN DISCO CLUB PLAZA CLUB GRINDELWALD



079-431 53 45

Edi Bucher, Plaza Club, 3818 Grindelwald
Tel/Fax abends ab 22.00 Uhr 033-853 42 40

97034/391418

★ ★ ★ ★ ★
ASTORIA
DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Für die kommende Wintersaison suchen wir junge und motivierte Kollegen und Kolleginnen zwischen **20 und 25 Jahre jung**, die bereit sind, aktiv mitzuwirken.

PENTHOUSE **Bargirl/Barman**
(deutschsprachig)
Dachgarten-Bar **Baraushilfe** (Do./Fr./Sa.)
Eintritt: 1. Nov. oder 1. Dez. 1997
Willkommen hoch über den Dächern von Luzern! Berufserfahrung setzen wir nicht unbedingt voraus. Charme und Gastfreundschaft müssen Sie jedoch mitbringen.

LATINO **Servicefachmitarbeiter/in**
(deutschsprachig)
Eintritt: 1. Nov. 1997
Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre. Ein belastbares Team unterstützt Sie in unserem neuen Restaurantskonzept mit **14 Punkten Gault Millau**.

Eintritt: 1. Dez. 1997 **Jungkoch (w/m)**
Sie sind ein kreatives Koch-Talent mit viel Berufsbildung und Sie haben 2 bis 3 Jahre Erfahrung als Koch? **14 Punkten Gault Millau**

LATINO-BAR **Barmitarbeiterin**
Eintritt: 1. Nov. 1997
Hier treffen sich Luzernerinnen und Luzerner zum Apéro und bleiben dank Ihnen bis spät in die Nacht

Eintritt: 1. Aug. 98/99 **Kochlehrling (w/m)**
Eintritt: 1. Aug. 98/99 **Hofa-Lehrtochter (w)**
1. Aug. 1999 **KV-Lehrtochter (w)**
Eine abwechslungsreiche Ausbildung bieten wir motivierten und aufgeweckten Jugendlichen.

Wir offerieren Ihnen geregelte Arbeitszeiten und ein angenehmes Arbeitsklima. Auf Ihre kurze schriftliche Bewerbung freut sich Frau S. Anliker.

Hotel Astoria Luzern
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 210 22 44

97091/22667

★ ★ ★ ★ ★
HOTEL ELITE

Biel-Bienne

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

Für unser komplett renoviertes 120-Betten-Hotel suchen wir auf Anfang Oktober oder nach Vereinbarung eine/n

Chef/in de réception

Erwünschtes Profil:
- 25-35jährig
- Sprachkenntnisse: D/Mundart/F/E
- mindestens 2 Jahre Réceptionserfahrung
- Informatik: Classic Line/Fidelio
- evtl. Lohnbuchhaltungskennntnisse auf Computer.

Wir bieten:
- eine Dauerstelle in Kaderposition zur Führung eines Teams von fünf Mitarbeitern
- eine verantwortungsvolle Stelle mit zusätzlicher Betreuung des Personalwesens (Löhne, Human Resource)
- eine den Anforderungen entsprechende Entlohnung.

Vollständige Bewerbungsunterlagen sind erbeten an: J.-C. Bondolfi, Direktor Hotel Elite, 2501 Biel
Für weitere Auskünfte: **Telefon 032 322 54 41**
Rue de la Gare 14 · CH-2502 Biel-Bienne 94019/4936
Tél. 032 322 54 41 · Fax 032 322 13 83

9760/309759

STIFTUNG AKADEMIE FÜR FORTBILDUNG S. A. F.

- Ist Kochen Ihre Leidenschaft?
- Geniessen Sie Küchenarbeit von A-Z?
- Komponieren Sie ein Menü, trotz Kalkulation?
- Ist Kreativität eine Ihrer Charaktereigenschaften?
- Verspüren Sie den Ehrgeiz, dem guten Ruf unseres Seminarhauses denjenigen der Küche anzuschliessen?

⇒ dann sind Sie unser/e Koch-/Künstler/in!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Frau A. Willi, Oberstadt 20,
Postfach 33, 8201 Schaffhausen

9685/300257

DOLDER
GRAND HOTEL
ZÜRICH

Das traditionsreiche ★★★★★-Hotel mit weltweit erstklassigem Ruf verfügt über insgesamt 185 Zimmer und Suiten. Als

ETAGENGOUVERNANTE
sind Sie für den reibungslosen Ablauf auf der Etage mitverantwortlich. Das Wohlfinden unserer internationalen Kundschaft liegt Ihnen sehr am Herzen, und Sie wenden in einem Team von über 42 Mitarbeitern gerne Ihre Fremdsprachenkenntnisse an. Als

HOTELFACHASSISTENTIN
BUFFET/ECONOMAT
arbeiten Sie bevorzugt in einem kleinen Team und sorgen sich um einen reibungslosen Bedienungsaufbau. Bei beiden Positionen haben Sie die Hotelfachassistentin-Lehre abgeschlossen und/oder verfügen über Berufserfahrung. Sie arbeiten gerne in einem lebhaften Betrieb und schätzen unregelmässige Arbeitszeiten. Wir bieten Ihnen ein junges, dynamisches Umfeld und moderne Anstellungsbedingungen.

Unsere Personalverantwortliche, Frau Sandra Conzelmann, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte und freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 39 20

The Leading Hotels of the World®

97104/6150

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

In Solothurn, am Ritterquai, steht unser **Ristorante LA CANTINETTA**. Beliebt für einen Streifzug durch kulinarische, toskanische Spezialitäten, unkompliziertes Verweilen bei einem Glas Wein und hin und wieder als Treffpunkt für live-Jazz-Liebhaber.

Vielleicht ist dieses aussergewöhnliche Ristorante eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen eine/n

BETRIEBS-ASSISTENTIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.
Eine/n junge/n, aufgestellte/n **Personalität**, die/der:

- gute Erfahrungen im Service hat,
- im **Service-Team** mitarbeitet,
- dem Geschäftsführer zur Seite steht
- und für diesen die Stellvertretung übernimmt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:
BINDELLA terra vite vita SA
Gerechtigkeitsgasse 5, 3000 Bern 8
Thomas Käser ☎ 031 / 312 63 70

0 96979/299413

Hotel - Restaurant
KREUZ
CH-3715 Adelboden

Wir brauchen Unterstützung!

Das Team vom Hotel-Restaurant Kreuz sucht eine Kollegin mit Ausstrahlung und Motivation, die bereit ist, mit uns in der kommenden Saison die Gäste zu verwöhnen:

Servicemitarbeiterin
mit A-la-carte-Erfahrung

Sind Sie interessiert an einem Stellenantritt auf Anfang Dezember 1997 oder nach Vereinbarung? Dann rufen Sie uns an oder schreiben Sie uns!

Albert Gempeler und Mitarbeiter/innen
Hotel Kreuz
3715 Adelboden
Telefon 033 673 21 21, Fax 033 673 21 52

96689/256

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung
Koch/Saucier
Koch/Entremetier
in idyllischen Landgasthof im Thurgau.
Weitere Auskünfte erteilt Ph. Niedermann, Telefon 052 746 11 58.
97139/172421

Wir suchen...
... die junge Frau mit dem charmanten Lächeln, pfligig, aufgestellt und mit abgeschlossener **Service-Ausbildung**. Wir bieten Dir einen aufregenden **Job** mit geregelten Arbeitszeiten und gutem Cash in einem tollen Team mit noch tollerem, anspruchsvollen Gästen. Wenn es Dir und Du uns passt, kamst Du schon ab Oktober loslegen.
Wir freuen uns auf Deinen Anruf!
Telefon 041 870 12 29
Bar-Restaurant Lehnhof
Patrik, Rolf und Stefan Bucher
Lehnplatz 18, 6460 Aitdorf
96809/135158

Ich möchte meine eigene

tourismus revue

Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 134.- inkl. MWS.

Hofas...

hotel + tourismus revue

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der **hotel + tourismus revue** Tel. 031 370 42 22

Stad Bern
Präsidialdirektion

Die Zukunft hat begonnen!

Standortpromotion für die Stadt Bern, das ist Ihre zukünftige Tätigkeit. Wollen Sie als junge oder junggelebene Persönlichkeit mit unserem kleinen, dynamischen Team des Wirtschaftsamts mutig in die Zukunft schreiten? Ergreifen Sie die Chance und werden Sie ab 1. Januar 1998 unsere oder unser

Sachbearbeiterin / Sachbearbeiter Standortpromotion (80%)

Mit einer kaufmännischen oder ähnlichen Grundausbildung, einer Weiterbildung in Richtung Marketing/PR helfen Sie mit, den Wirtschaftsstandort Bern attraktiver zu machen. Als Grundlage dazu dient das städtische Wirtschaftsleitbild, bei dessen Umsetzung Sie ebenfalls tatkräftig mitwirken. Mit Ihrem Fachwissen begleiten Sie Werbeagenturen bei der Bereitstellung der geeigneten Promotionsmittel. Sie pflegen als kontaktfreudige Person die Beziehungen zu interessierten Firmen und Kreisen sowie Behörden und Ämtern. Das Organisieren von Reisen, Messen sowie Empfangen von Studiengruppen gehört ebenso zu den zukünftigen Aufgaben. Ihr Tätigkeitsfeld ist vielseitig und bietet eine kreativen Persönlichkeit mit politischem Fingerspitzengefühl ein breites Einsatzfeld zwischen Verwaltung und Wirtschaft. Möchten Sie unsere erste Frau in dieser Funktion sein?

Wir bieten Ihnen einen selbständigen und interessanten Arbeitsbereich in einer modernen Verwaltung. Ein kollegiales Team und Büros im Herzen der Stadt Bern erwarten Sie. Interessiert?

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an das **Wirtschaftsamt der Stadt Bern, Waisenhausplatz 25, Postfach, 3000 Bern 7**.

Auskünfte erteilt Ihnen gerne der Leiter, Herr Dr. D. von Weissenfluh, Telefon 031 / 321 68 70 oder der Stellvertreter, Herr F. Meier, Telefon 031 / 321 75 73.

Mit der Stadt Bern in die Zukunft

P 96982/299529

Hotel Krone Solothurn
Tradition et Qualité

Unser Team wünscht sich auf 1. Dezember 1997 junge, lebensfrohe Kolleginnen, die es verstehen, Verantwortung zu tragen und neue Herausforderungen kompetent und mit viel Elan anzunehmen.

Réceptionistin
mit KV-Ausbildung, D/E/F, EDV-Kenntnisse, Front-Office-Erfahrung.

Barmaid
für unsere Hotel-Bar mit fachlichen Fähigkeiten und Fremdsprachenkenntnissen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns an und senden Sie uns Ihre Unterlagen.
Marie-Theres und Gerald Dörfner-Aerni
Hotel Krone, Postfach
4500 Solothurn
Telefon 032 622 44 12

96785/1852

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH

Ein/e initiativ/e

Koch/Köchin
welche/r Freude daran hat, selbständig, ausserhalb der üblichen Konzepte eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen, ist ein/e willkommene/r Bewerber/in.
Eintritt: Ende Oktober.

Ebenfalls suchen wir eine/n

Servicefachangestellte/n
Eintritt: Nach Vereinbarung.

Der Betrieb befindet sich im Einzugsgebiet von Zürich. Es handelt sich um einen attraktiven Arbeitsplatz mit einem nicht alltäglichen Umfeld. Ein aufgeschlossenes Team freut sich auf eine aufgestellte Kollegin oder einen Kollegen.
Sind Sie interessiert? Klaus oder Elsi Imhof geben Ihnen gerne Auskunft.
Telefon 01 760 11 61

96400/350052

FESTE & FEIERN

by Hunziker

Die Herausforderung und Entwicklungschance für einen unabhängigen

Koch

mit Ambitionen

Sie betreuen einerseits die kulinarische Seite unserer schweizweit stattfindenden Anlässe und organisieren andererseits den infrastrukturellen Hintergrund.

Einem belastbaren, kundenorientierten Bewerber bieten wir hohe Selbstständigkeit in einem aufstrebenden Unternehmen.

Herr H. Zauner freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre kompletten Unterlagen.

Feste & Feiern
by Hunziker
Seidenhofstrasse 14
6003 Luzern
Telefon 041 210 13 56

96793/260755

Gasthaus Weinhalde

REBHALDE 9 KEMPRATEN
8640 RAPPERSWIL TELEFON 055 210 66 33, Fax 055 211 17 72
SPEZIALTÄTENKÜCHE KOMFORTABLE ZIMMER
WYHALDESTÜBLI/REBHALDESTÜBLI

Sous-chef

In unserer sehr kreativen und feinen Küche ist ab 1. November 1997 oder nach Übereinkunft die Stelle als Sous-chef in mittlere Brigade neu zu besetzen.

Unser Gasthaus befindet sich an herrlicher ruhiger Lage ausserhalb von Rapperswil im Rebberg. Wir verfügen über elf komfortable Business-Hotelzimmer. In unseren drei Restaurations-Räumlichkeiten verwöhnen wir unsere Gäste sieben Tage in der Woche mit einer marktgerechten regionalen und internationalen Küche. Nebst einem sehr gepflegten Service bieten wir auch das Beste aus unserem hochdotierten Weinkeller mit eigener Weinhandlung an.

Sind Sie zirka 25-30 Jahre, mit Erfahrung in der klassischen Küche, motiviert, eine kleine Brigade (6 Personen) mitzuführen, und suchen eine neue Herausforderung, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen, um alles Weitere zu besprechen.

Bitte Herrn Richard Pfiffner, eidg. dipl. Küchenchef, verlangen.

96842/802233

A. + R. PFIFFNER-MEISSER

SANTA LUCIA

An der Marktgasse, im Niederdorf in Zürich steht unser SANTA LUCIA, stilvoll aber unkompliziert das Ambiente; echt und ursprünglich die Küche.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine/n

BETRIEBSASSISTENTIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist 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?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

SANTA LUCIA
Marktgasse 21, 8001 Zürich
José Cardenas ☎ 01 / 262 36 26

0 96900/299413

Romantik-Hotel/Restaurant

Chesa Grischuna

7250 Klosters

Das originelle Bündner Kleinhotel mit A-la-carte-Restaurant, marktorientierter Küche und internationalen Gästen sucht für lange Wintersaison:

Chesa-Bar: **Servicepraktikant/in**
evtl. **Hotelfachschüler/in**

Etage: **Portier/Hausbursche**
Zimmermädchen-
Tournants

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto, Lebenslauf und Zeugnissen an:

Romantik-Hotel Chesa Grischuna **ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS**
Familie Guler
7250 Klosters
95529/17434

KD TR

Die Flusskreuzfahrten-Spezialisten

Die KD TRITON AG veranstaltet und vermittelt Flussreisen auf Rhein, Mosel, Elbe und Donau. Unser gehobener Standard erfreut sich europaweit und in Übersee einer steigenden Nachfrage.

Zur Unterstützung unserer Schiffsbesatzungen suche ich für die Gastronomie-Zentrale in Basel eine/n

Assistenten/-in

Zu unseren Hauptaufgaben gehören: Einkauf und Logistik, Schulungen, Personalbetreuung, Qualitätskontrollen, Analyse von Kennzahlen.

Unsere Anforderungen: Abgeschlossene Hotelfachschule, Kenntnisse von klaren administrativen Abläufen, Routine in Excel und Word, Energie zum selbständigen Arbeiten, schnelle Auffassungsgabe, kommunikativ, Freude am Umgang mit Menschen, Sprachen: Deutsch und Englisch.

Reizt Sie eine Herausforderung in einem lebhaften und abwechslungsreichen Unternehmen? Dann freue ich mich auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung.

KD Triton AG, Herr Thomas Keel, Gastronomieleiter,
Auberg 6, Postfach, 4001 Basel.

97081/180203

HOTEL PRATSCHLI



Hoch über Arosa, an der Skipiste gelegen und dennoch nur 5 (Bus-)Minuten vom Zentrum: 4-Stern-Hotel mit 150 Betten, 3 Restaurants, Bar und einer der schönsten Terrassen Arosas; Kolleginnen und Kollegen, mit denen gut auszukommen ist. Gäste, die immer gerne wiederkommen, sehr angenehme und fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Für die kommende Wintersaison (20.12.1997 bis 19.4.1998) haben wir noch folgende Positionen zu besetzen:

Hauswirtschaft:

Lingeriegouvernante/Hofa Zimmermädchen Etagenportier

Küche:

Pâtissier Commis de cuisine

Service:

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Brigitte und Christian Menet, Hotel Pratschli
7050 Arosa, Telefon 081 377 18 61

97114/1546



Hôtel Penta
Genève

Maître d'hôtel banquets

Vous aimez des responsabilités.
Vous vous engagez à fond élevé votre travail.

Vous êtes ambitieux, flexible. Vous avez le goût du contact. Vous aimez diriger une équipe et prendre des initiatives. Vous bénéficiez de quelques années d'expériences. Vous parlez anglais et français, vous avez entre 25 et 35 ans et désirez travailler dans une grande maison. Vous êtes Suisse ou en possession d'un permis valable.

Alors envoyez-nous rapidement votre dossier de candidature complet avec photo à:

Hôtel Penta, case postale 22, 1216 Cointrin

RESTAURANTS



In unserem lebhaften Betrieb sind folgende Stellen zu besetzen:

Servicefachangestellte/n

(CH oder sehr gute Deutschkenntnisse)

Chef de partie (Entremetier)

Verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung, arbeiten gerne im Team und bleiben auch in hektischen Situationen ruhig, - dann zögern Sie nicht und senden Ihre Unterlagen (mit Foto) noch heute an Frau Andrea Wachter-Pfister.
Waidbadstrasse 45, 8037 Zürich

97036/94390

Die Stellenmarkt-übersicht



Telefax
031
372 23 95
«hotel+tourismus revue»

Hotelfachassistentin

Wir suchen eine ausgebildete Hotelfachassistentin oder Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin FA für den Gastronomiebereich unserer Ökonomie.

Neben der Bereitschaft zur praktischen Mitarbeit steht die kundenorientierte und wirtschaftliche Leitung der Cafeteria und das Führen der sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter im Vordergrund.

Wenn Sie Initiative, Teamfähigkeit und Organisation zu Ihren Stärken zählen, Ihnen der Umgang mit Menschen in einem lebhaften Spitalbetrieb Freude bereitet und Sie bereits einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung in ähnlichen Funktionen gewinnen konnten, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Frau Birgit Runge, Leiterin Restaurants, Tel. 255 39 11, gerne zur Verfügung.

UniversitätsSpital
Personalbüro 4
Frau Karin von Gunten
8091 Zürich



UniversitätsSpital
Zürich

0 97124/933868

HOTEL SEEHÖF

LENZERHEIDE-VALBELLA

Der Ort zum Leben - der Ort zum Arbeiten

Zur Vervollständigung unserer Küchen- und Servicebrigade suchen wir für die kommende Wintersaison für unser gepflegtes und gut frequentiertes A-la-carte- und Hotel-Restaurant noch folgende motivierte und aufgestellte Mitarbeiter:

Chef entremetier Commis entremetier Commis pâtissier Servicefachmitarbeiter/in

Falls Sie gerne in einem jungen, dynamischen Team mitwirken möchten und sauberes und speditives Arbeiten für Sie selbstverständlich sind, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Ihre Bewerbung senden Sie bitte an:
HOTEL SEEHÖF, 7077 VALBELLA

96933/80934

SEEHOTEL STERNEN

BECKENRIED
Sternstunden, die munden!

Zur Unterstützung unserer Küchenmannschaft suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n versierte/n

Tournant

welche/r auch in hektischen Situationen die Übersicht nicht verliert.

Ihre kompletten Unterlagen wollen Sie bitte richten an:

Seehotel Sternen, Beckenried
z. H. Familie Otto Gander-Klausner
6375 Beckenried, Telefon 041 620 61 61

97004/3875

Klosters ALBEINA

HOTEL****

Rustikales, gemütliches ****-Ferienhotel, 120 Betten, Hallenbad, Sauna, Dampfbad, Solarium, Massage und grosse Sonnenterrasse!

Lieben Sie die Berge? Arbeiten Sie gerne in einem einmalig schön und ruhig gelegenen Hotel und haben Sie Freude, ab zirka Mitte Dezember 1997 in einem jungen Team tatkräftig und kreativ mitzuarbeiten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen!

Réceptions-Praktikantin D, E, F mit EDV-Erfahrung, Mithilfe im Service Servicefachangestellte für gepflegtes Hotel-Restaurant Commis de cuisine

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

97073/87971

Hotel California

Ein Hauch USA in Zürich!

Für unser farbenfrohes kleines Bijou mitten im Herzen von Zürichs Altstadt brauchen wir Dich als erfahrene, sprachgewandte und flexible

Mitarbeiterin für Reception und Empfang
(Restaurant Papa Joe's)

Unser Angebot: ein junges aufgestelltes Team, ein motivierendes Umfeld, eine vielseitige Aufgabe, interessante Arbeitszeiten, Fun and a lot of work.

Wenn der "American way of life" auch Dein Stil ist und Du Lust hast, mit uns etwas Neues anzupacken, dann melde Dich bitte bei:

Marco Dirollo, Hotel California, Schiffplände 18, 8001 Zürich, Tel. (01) 262 40 50



LIEGENSCHAFTENVERWALTUNG



Restaurant Guggach

Für unser Familienunternehmen (Restaurant und Liegenschaftsverwaltung) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine sympathische, selbständige Persönlichkeit (Schweizerin, 25-35), für unser Buchhaltungsssekretariat und Unterstützung der Chef de service im Restaurant.

Buchhaltungsssekretärin Teilzeit (9.00-14.00 Uhr)

Wir erwarten:

- fundierte Kenntnisse in der Buchhaltung
- Kenntnisse im Gastgewerbe.

Wir offerieren:

- vielseitige Tätigkeit
- selbständigen, angenehmen Arbeitsplatz
- freie Wochenenden und kostenlosen Parkplatz.

Hr. P. Zumbühl freut sich auf Ihre Unterlagen.
Restaurant und Liegenschaftsverwaltung Guggach
Rötelstrasse 150, am Bucheggplatz, 8057 Zürich

96994/40300

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

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

Direktionssekretärin

Wir erwarten:

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

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

Wir bieten Ihnen:

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

Interessiert?

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

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

95141/3387

Réceptionisten/-innen

TOURISMUS REVUE

Parkhotel

Brenscino 98

in Brissago/Tessin

Die neue Saison, die Mitte März 1998 beginnt, ist für uns wiederum eine echte Herausforderung, auf die wir uns schon sehr freuen. Ferienerfahrungen vermitteln, dem Gast ein Ambiente zum Wohlfühlen schaffen - eine schöne Aufgabe, wenn auch nicht leicht. Aber mit Ihnen als zukünftige Teamstütze zu erreichen. Und so machen wir uns auf die Suche nach einer/einem

Réceptionistin

Hotelfachassistentin

für Etage und Büro/Réception tournante

Chef de partie

Commis de cuisine

Servicemitarbeiterin

Der nächste März scheint vielleicht noch weit weg, dennoch suchen wir bereits jetzt interessierte Mitarbeiter/innen, die ihren Beruf aus Überzeugung ausüben, sich für Neues begeistern können und auch bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und sich in einem Team wohl fühlen. Der Stellenantritt erfolgt nach Vereinbarung.

Sie sind neugierig auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Parkhotel Brenscino, z. H. M. und H. Dolder, 6614 Brissago/Tessin
(Telefon 091 793 01 21).

97052/6009

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL

LUZERN/SCHWEIZ

240 BETTEN

LATINO, Bar & Restaurant

PENTHOUSE, Bar

THAI GARDEN, Restaurant

Neueröffnung, 1. Dezember 1997

TOSCANA, PIEMONTE, VIVA L'ITALIA

Cherchiamo

- un/a gerente
- cameriere/a
- cuoco
- pizzaiolo

Lei dispone di un gusto per la vita italiana e un forte legame alla cucina italiana tradizionale. Si richiede una personalità con formazione solida e con grande italianità.

Si offre una sfida in un nuovo ristorante con un ambiente inconfondibile che dispone di 80 posti e bar/notecia.

Attendiamo con piacere la Sua candidatura completa con foto.

Hotel Astoria Luzern
Herr Ferdi Sieber
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 210 22 44

97107/22667

In unserem gepflegten Restaurant «Belle Epoque» (zirka 50 Plätze) ist ab sofort eine Stelle frei als

Servicemitarbeiter/in

Unsere Erwartungen:

- Berufserfahrung für A-la-carte-Service
- Muttersprache D
- Kenntnisse in F und E.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel Continental
Aarbergstrasse 29
2503 Biel-Bienne

97117/4901

HOTEL SCHÖNEGG

CH - 3823 Wengen

Austragungsort der internationalen Lauberhornrennen!

Für unser einzigartiges, mit Altholz umgebautes Restaurant suchen wir ab Dezember 1997 freundliche, qualifizierte

Servicemitarbeiterin

oder

Kellner

Möchten Sie in einem kleinen Team mitarbeiten, bewerben Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen.

René Berthod, Hotel Schönegg, CH - 3823 Wengen
Telefon 033 855 34 22

96956/37770

HOTEL ALBERGO Brocco e Posta

6565 San Bernardino

sucht für Wintersaison 1997/98 noch folgende Mitarbeiter:

Küche:

Chef de partie (Saucier/Entremetier)
Demi-chef de partie

Büro:

Sekretärin/Réceptionistin
Anfangssekretärin

Divers:

Hofa (für Etage, Lingerie, Office, Kindergarten, Service usw.)

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.

Telefon 091 832 11 05/Fax 091 832 13 42.

97064/30376



Unsere Ziele zeigen weiter nach oben,
neu mit 15 Gault-Millau-Punkten

Vom Engadin kam ich an den Zürichsee...

Nun müssen wir unser motiviertes Küchenteam weiter ausbauen, wir suchen

ab Oktober/November

Gestalter für den Saucier, mit Sous-chef-Ambitionen

Solide Klassik, kulinarische Weltreisen und faszinierende Naturküche.

Ab Dezember

Gestalter für Garde-manger und Pâtisserie

Bunte Salade, pfiffige Vorspeisen und süsse Schmankerln.

Jahreszeitengerecht und lustig verpackt...
Freddy Christandl freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Fürs Gastgebersteam, ab Ende November

Servicemitarbeiterin

die Freude hat, unsere Gäste zu verwöhnen (Muttersprache Deutsch).
Herr Moretti freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Hotel-Restaurant Chrueg
8832 Wollerau über dem Zürichsee
Tel. 01 784 02 33, Fax 01 784 15 18

96871/09088



Freude und Spass im Schnee...

Erleben Sie den Winter in einer herrlichen Skiregion und bei einer vielseitigen Tagesarbeit in unseren SB-Bergrestaurants.

Von ca. Mitte Dezember 1997 bis Ende März/anfangs April 1998 suchen wir

Bedienung Schnee-Bar
(Berufserfahrung)

Buffet/Essensausgabe

Betreuung Personalhaus

Zimmer im Tal vorhanden.
Gratis-Benützung der Bergbahnen in der Skiregion Savognin.

Nandro-Bergrestaurants
CH-7460 Savognin Tel. 081 684 21 27
oder Tel. 081 322 18 66

P 97044/17132

THE ZIC ZAC DREAM-TEAM



sucht zur Verstärkung per sofort oder nach Vereinbarung eine initiative und kontaktfreudige Persönlichkeit als

Assistent/in des Geschäftsführers

Sie sind mindestens 22 Jahre jung, verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung und ebensolche Berufserfahrung, idealerweise in einer ähnlichen Position. Eine selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde und entwicklungsreiche Aufgabe erfolgreich zu meistern.

Packen Sie die Chance, im **ZIC ZAC Rock-Garden** in ein nicht alltägliches Umfeld einzusteigen, das voll im Trend liegt und Sie bei entsprechender Einsatzbereitschaft weiterbringt.

We Save the World!

Bitte senden Sie Ihr komplettes Bewerbungsossier an:



ZIC ZAC Rock-Garden
z. H. Herrn Roger Maier
Marktgasse 17
8001 Zürich
Telefon 01 261 21 91



97121/376787



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels



Wir suchen für unsere lange Sommersaison 1998 (Mitte März bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

Administration Aide du patron (Dame)
(zur selbständigen Führung unseres Familienhotels Arancio★★)

Empfangssekretärin (CH)

(mit Hotel- und EDV-Erfahrung)

Réceptionspraktikantin

Hotelpraktikant/in

(für Réception/Service)

Restaurant Restaurationskellnerin
(gute Deutschkenntnisse)

Hauswirtschaft Hilfgouvernante-Tournante

Küche Chef de partie
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

96734/1929

Inserieren bringt Erfolg!

Für unser gepflegtes, in der Weissen Arena und darüber hinaus bestbekanntes Speiserestaurant, suchen wir für die kommende Wintersaison (ab 15. 12.) noch

Servicemitarbeiter/innen

die ihren Beruf noch mit Freude zelebrieren, denen auch in hektischen Zeiten die Freundlichkeit noch von Herzen kommt und Freude haben, ihren Gästen etwas zu bieten.

Sowie
eine erfahrene

Barmaid

für unsere gemütliche «Pintga Bar».

Bewerbungen mit Ihren Unterlagen an folgende Adresse:

J. und P. Boeni-Erni
Hotel Grischuna
7018 Flims Waldhaus

96995/153958

Im Herzen des Oberengadins

SAMEDAN

GOLF-HOTEL DES ALPES

Für die kommende Wintersaison, ab 15. Dezember 1997, suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

1 Serviceangestellte

für unser A-la-carte-Restaurant
Berufserfahrung und selbständiges Arbeiten
mit Freude sind Voraussetzung

Flugplatzrestaurant Kerosin-Stübli



für das Flugplatzrestaurant suchen wir:

1 Serviceangestellte

einsatzfreudig, selbständig

Bewerbungen sind zu richten an:
Fam. A. Tarnuzzer
Golf Hotel des Alpes
7503 Samedan, Tel. 081 852 52 62

97074/30244



GOLFHOTEL
Les Hauts de Gstaad

Für die kommende Wintersaison 1997/98 suchen wir noch folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

Service: Chef de rang (w/m)
A-la-carte- und HP-Service

Bar: Barmaid oder Barman
für unsere Hotelbar

Fitness: Fitnessverantwortliche/n
(zirka 80 %), für unseren GO(L)Fit-Club

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto:

Golfhotel Les Hauts de Gstaad
Frau Andrea Meister
3777 Saanenmörer
Telefon 033 748 68 68
Fax 033 748 68 00

97129/29408



Für die kommende Wintersaison, ab zirka Mitte Dezember 1997, suchen wir

Jungkoch (w. oder m.) mit Lehrabschluss

Allrounderin

(Etage/Lingerie/Office/Mithilfe Speisesaal)

Küchen-/Officeburschen

(evtl. Ehepaar)

Wer hat Lust, in einem kleineren Team mitzuarbeiten? Wir bieten geregelte Freizeit, leistungsgerechte Entlohnung, Kost und Logis im Haus.

Auf Ihren Anruf, damit wir alles weitere persönlich besprechen können, freuen sich:
H. und F. Fitz, Propr., Telefon 033 855 13 27

96953/26042



Wollen Sie einmal den Eiger besteigen?
Suchen Sie eine Herausforderung?
Dann versuchen Sie es doch einmal im ★★★★★-Hotel Eiger.

Ab der kommenden Wintersaison oder nach Vereinbarung suchen wir eine erfahrene, aufgestellte und motivierte Persönlichkeit (Idealalter: 25-35 Jahre) als

Chef de réception

(Jahresstelle)

Na, interessiert? Schicken Sie uns Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Eiger, Gisela Thum, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 21 21

97046/14435

Hofas...



...Warum...

nicht einmal in einem Hotel mitten im Skigebiet arbeiten?

Auf 2000 m bieten Ihnen dazu die **Gelegenheit**.

Für unser Berghaus mit gepflegter Atmosphäre und erstklassiger Küche suchen wir noch

gute **Köche** und

Servicemitarbeiter/innen!

Wenn Sie Lust auf eine besondere Stelle haben und die tägliche **Herausforderung** schätzen, unseren Gästen erstklassige Leistung zu bieten, dann telefonieren Sie mit Herrn Gianni Savoldelli - oder senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Foto.

Savoldellis **BERGHAUS RADONS**
CH-7460 Savognin • Tel. 081 659 10 10



96382/370428

Parkhotel Baur

Für die kommende Wintersaison ab zirka 15. Dezember 1997 suchen wir für unser ★★★★★-Hotel in Disentis, direkt an den Bergbahnen, mit 120 Betten, 3 Restaurationsbetrieben, Hotelbar und Discothek, noch folgende einsetzfreudige Mitarbeiter zur Ergänzung unseres jungen Teams:

Büro
Réceptionistin

Küche
Sous-chef
Chef de partie
Hilfskoch
Casserolier

Etage
Zimmermädchen

Service
Servicemitarbeiter/innen

Hotelbar & Disco
Barmaid

Zwei nette Damen, welche mit viel Freude und Charme unsere Gäste bedienen und gerne selbständig arbeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständige Bewerbung.

PARKHOTEL BAUR
Frau Verena Schenini
CH-7180 Disentis
Telefon 081 929 54 54

P 97101/02570



Wir sind ein komfortables 4-Sterne-Ferien- und Seminarhotel mit 110 Betten im autofreien Winter- und Sommerferienort (Skigebiet) Stos, oberhalb Brunnen über dem Vierwaldstättersee gelegen.

Für die kommende Wintersaison (zirka 15. Dezember 1997 bis 31. März 1998) suchen wir einen jungen und kreativen

Sous-Chef

der es versteht, den Küchenchef kompetent zu vertreten und die hohen Ansprüche unserer vielschichtigen Kundschaft (A-la-carte-Gäste, Tagungs- und Seminaräste, Familien mit Kindern) zu erfüllen. Kenntnisse in der Vollwert- und Diätküche wären von Vorteil.

Gerne informieren wir Sie näher über unseren Betrieb und freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.



Sporthotel Stos
6433 Stos, Marc-André Peter, Direktion
Telefon 041 810 45 15
Fax 041 811 70 93



97112/34207

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der **hotel + tourismus revue!**
Tel. 031 370 42 22



CH-6440 Brunnen, Telefon 041 825 06 06
Rôtisserie · Café/Restaurant · Bar-Dancing · Boulevard-Café
Seeterrasse · Privat-Strandbad · Tennisplatz · Bootsstege

Charisma – Kreativität – Qualität

Wir suchen für unsere Rôtisserie per November 1997 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle eine/n

Servicefachangestellte/n
(Stellvertretung Chef de Rôtisserie)

Sie wünschen sich die Möglichkeit

- echte Gastfreundschaft zu pflegen
- Ihre beruflichen Fähigkeiten in einem kleinen, dynamischen Team einzusetzen.

Wir wünschen uns die Persönlichkeit

- mit abgeschlossener Berufsllehre
- mit Sprachkenntnissen D, E, F
- mit Überzeugung und Freude am Beruf.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Seehotel Waldstätterhof, 6440 Brunnen
Frau Esther Epp, Personalleiterin

97088/6327



auch als Geschenk!
Telefon 031 370 42 22



ZÜRICH AIRPORT

Wir sind ein 257-Zimmer-Hotel in der Nähe vom Flughafen Kloten mit einem A-la-carte-Restaurant sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten.

Für unseren lebhaften Betrieb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionist/in
und

Night-auditor

Sie sind dreisprachig (D, F, E), kontaktfreudig und flexibel, haben bereits Erfahrung und lieben die Hektik eines Flughafenhotels. Zur Erholung bieten wir Ihnen 5 Wochen Ferien und alle weiteren Vorzüge des L-GAV.

Falls Sie Schweizer/in sind oder über eine B- oder C-Bewilligung verfügen, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Zeugnissen und Foto an:

Novotel Zürich Airport, Roland Meyfarth
Talackerstrasse 21, CH-8152 Glattpfegg
Telefon 01 810 31 11

96823/205575



★★★★HOTEL VICTORIA RITTER

Kandersteg – Berner Oberland

Traditionsreiches ★★★★★-Hotel in Dorfmitte gelegen, 140 Betten, A-la-carte-Restaurant, 2 Bars, Hallenbad, Tennisplätze.

Auf kommende Wintersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter/innen:

Réceptionistin
Servicemitarbeiter/in
Barmaid
Commis de cuisine
Chef de partie
Pâtissier

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Victoria Ritter, Herrn C. Platzar, 3718 Kandersteg
Telefon 033 675 80 00, Fax 033 675 81 00



9610/1742

Leukerbad/Wallis

Lieben Sie die Berge, den Wintersport und eine abwechslungsreiche Tätigkeit?

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de partie m/w
Jungkoch m/w
Servicefachmitarbeiter m/w
(Saal und Restauration)

Réceptionistin
nur CH-Bewerberinnen
Fremdsprachenkenntnisse
EDV-Erfahrung

Eintritt ab 20. 12. 1997

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Gehaltsvorstellungen und Foto an:

Hotel Heilquelle
Familie S. Loretan-Grüchting
3954 Leukerbad VS
Telefon 027 470 22 22
Fax 027 470 37 93

96992/20494

★★★ Hotel und Restaurant Kristall
Familie Lütolf-Leu
Bahnhofstrasse 172
6423 Seewen-Schwyz

Wir suchen per 1. Dezember oder nach Vereinbarung

Koch/Jungkoch (m/w)

Einem/einer belastbaren, kundenorientierten Bewerber/in bieten wir hohe Selbstständigkeit in einem aufstrebenden Unternehmen.

Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen.

Familie Lütolf-Leu, Postfach 313, 6403 Küssnacht

97129/30380

Gasthaus zum Adler
8640 Hurden/SZ
bei Rapperswil am Zürichsee

zum Eintritt nach Übereinkunft suchen wir noch

jugen Koch
(Commis de cuisine)

sowie

Servicefachangestellte
(freundliche Serviertochter mit deutscher Muttersprache)

Ausländer bitte nur mit Bewilligung B oder C. Nähere Auskunft erteilt gerne telefonisch Herr H. G. Wolf

GASTHAUS ZUM ADLER
Hurdnerstrasse 143
8640 HURDEN
Telefon 055 410 45 45

Insertieren bringt Erfolg!

SPEZIALITÄTEN-RESTAURANT

ALTE mähle

Wir suchen auf 1. November 1997 freundliche, aufgestellte

Servicefachangestellte

Interessiert? Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

Karl und Irene Weber
Telefon 081 785 2460
(Sevelen, gegenüber Vaduz)

96999/189308

MARCHE DE L'EMPLOI

Conseillère en Clientèle

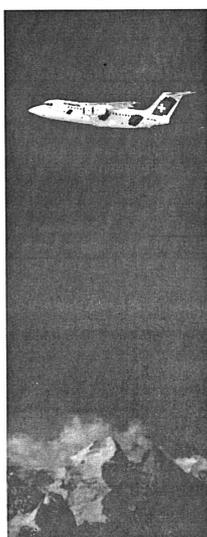
- Si vous êtes titulaire d'un diplôme hôtelier
- Si vous avez une expérience de la réception d'un hôtel
- Si vous maîtrisez parfaitement l'anglais et si possible l'allemand
- Si vous êtes dynamique, ambitieuse et convaincante
- Si vous aimez une certaine indépendance
- Si vous voulez progresser rapidement à un poste à responsabilités

Alors vous êtes la candidate idéale pour repouvoir ce poste au travail varié et motivant.

Nous attendons vos offres avec photo sous chiffre 96932 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Ich möchte meine eigene

Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 134 inkl. MWST.



Take off chez Crossair en qualité de Flight Attendant

- Nous vous proposons :**
- une activité extrêmement diversifiée, intéressante et autonome sur nos vols de plus de 60 destinations européennes
 - une formation enrichissante

Vous :

- avez entre 20 et 33 ans et ne dépassez pas 1m75
- parlez le français, l'allemand et l'anglais

Le contact avec le passager et un service parfait sont nos devoirs.

Ready for a challenge?
Alors téléphonez nous au : 061 325 46 01.



MARCHE DE L'EMPLOI

Hôtel***** cherche pour entrée immédiate ou à convenir

secrétaire des ventes

De formation hôtelière ou avec une expérience d'au moins une année dans la branche. Maîtrisant parfaitement l'anglais et si possible l'allemand, cette jeune femme de caractère souple, agréable et de présentation excellente sera responsable de la gestion administrative du département des ventes.

attaché(e) commercial(e)

Personne diplômée d'une école hôtelière ou avec une expérience d'une année dans un poste similaire. De langue maternelle française, maîtrisant parfaitement l'anglais et si possible l'allemand et/ou l'arabe. Elle doit avoir une personnalité dynamique, de l'entregent, une excellente présentation et le sens des négociation pour s'occuper du marché local genevois et développer certains marchés internationaux.

★★★

Nous offrons des postes stables avec des responsabilités et possibilités d'évolution au sein d'une équipe jeune et dynamique. Salaire en rapport avec les capacités.

Les candidats intéressés, de nationalité suisse ou titulaires d'une autorisation de travail valable sont priés de faire parvenir un dossier complet, avec photo, sous chiffre 97027 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

97027/13030

Mettre une annonce rend du succès!

A remettre
Hôtel-Brasserie 2 étoiles, riviéra vaudoise
Cherchons

couple professionnel indépendant

hôtel 45 lits, brasserie 80 places et terrasse d'été 20 places. Centre ville, à proximité de la place du Marché, à Vevey.

Profil du couple:

- Formation hôtelière complète et expérience.
- Langues: bonnes notions d'allemand et d'anglais (clientèle internationale).
- Maîtrise des outils de gestion modernes.

Appartement à disposition pour le couple. Entrée en fonctions: 1^{er} juillet 1998.

Faire offres avec curriculum vitae, lettres de recommandation et lettre justificative, à: **PROVINS VALAIS, M. Ch. Zuchuat** rue de l'Industrie 22, 1950 Sion.

Déla: 30 octobre 1997.

P 97076/81426

Auberge du Lac des Jons
1619 Les Paccots FR
Téléphone 021 948 71 23

cherche pour le 15 décembre
cuisinier

sachant travailler seul, nourri et logé, possibilité de permis.
Offre par écrit.

97038/76929

Hôtel-Restaurant de Siviez, «Nendaz»
cherche pour entrée à convenir

– un(e) cuisinier/-ère – serveurs/serveuses – femme de chambre

pour la saison d'hiver 1997/98.

Offres avec certificat et photo à **Hôtel-Restaurant de Siviez** CH - 1997 Siviez
Téléphone 027 288 16 23

97132/121541

Hôtel Mirabeau LAUSANNE

**** SSH
100 lits - Restaurant - Bar -
Salons - Jardin

cherche pour tout de suite ou date
à convenir

- chef de partie
- secrétaire de réception

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

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



96969/18848

**Inserieren bringt
Erfolg!**

Entreprise neuchâteloise du secteur alimentaire cherche un(e)

représentant(e)

Profil du candidat:

- âge entre 28 et 38 ans
- formation hôtelière, métier de bouche
- bonne connaissance en poissons et volailles
- sens du contact et du commerce
- expérience dans la vente
- excellente présentation

Cahier des charges:

- développement de la clientèle régionale
- suivi des affaires commerciales courantes

Nous offrons:

- un poste stable a responsabilités
- un travail varié et indépendant
- une ambiance jeune et dynamique.

Entrée en fonction a déterminer.

Les candidats intéressés voudront bien adresser leur offre de services manuscrite, curriculum vitae avec photo sous chiffre 97085 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

97085/391435

L'hôtel de charme au bord du lac de Zurich

Que l'hôtel Ermitage soit directement situé au bord du lac et seulement à quelques minutes de voitures en quittant Zurich est un fait qui nous comble d'aise, même si nous n'y sommes pour rien. Par contre, si l'excellente cuisine méditerranéenne mérite 17 points au Gault & Millau et une étoile au Michelin ou si nous appartenons de plein droit aux «Grandes Tables Suisses», nous le devons évidemment à l'engagement permanent et à la grande compétence de tout notre personnel. Outre le réputé restaurant «Le Pavillon», notre hôtel aux allures d'auberge de campagne propose encore un service en terrasse, un beach-club, un bar et 26 chambres d'une rare élégance (dont 6 suites).

Pour notre brigade de cuisine, nous sommes actuellement à la recherche de deux professionnels confirmés, soit un

sous-chef entre 25 et 35 ans (pour le 1^{er} décembre 1997)

et un

chef de partie (pour le 1^{er} janvier 1998)

Ces deux nouveaux collaborateurs devront pouvoir faire état d'une expérience similaire dans des établissements de même niveau que le notre, parler français et être prêts à travailler avec plaisir au sein d'une jeune équipe, éprise de grande cuisine. Sous la direction du chef Edgar Bovier, les mets servis quotidiennement à l'Ermitage célèbrent avec éclat la Cuisine niçoise.

Etes-vous intéressé? Dans ce cas, nous nous réjouissons de recevoir votre dossier de candidature complet (Suisse ou avec permis B ou C).

ERMITAGE

**** Hotel • Restaurant • Bar am See

Monsieur Martin Hintermann
Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80, 8700 Küsnacht
Téléphone 01 910 52 22, télex 01 910 52 44
E-Mail: ermitage@bluewin.ch
http://www.ermilage.ch

96264/17800

HÔTEL DU LAC

1800 Vevey
4 étoiles
100 lits au bord du Léman
avec restaurant-terrasse piscine
cherche pour le 1^{er} novembre 1997

jeune cuisinier avec CFC

pour approfondir ses connaissances avec notre chef breston Hervé Lecardonnell et éventuellement améliorer son français. Place à l'année pour collaborateur/-trice motivé(e) et stable.

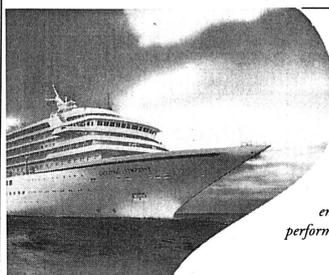
Veuillez faire vos offres avec curriculum vitae et photo à:

P Ehrensperger
Hôtel du Lac
1, rue d'Italie
1800 Vevey



96912/36102

INTERNATIONALER STELLENMARKT



*Our guests tell us
that what sets a Crystal cruise
apart from all the others is the
"Crystal Attitude". It is an
attitude reflected in the genuine
concern our staff members have
for each guest's comfort and the
enormous pride they take in
performing their jobs well.*

Crystal Cruises is committed to offering its guests the most luxurious and elegant cruise experience afloat. The line's two ships, the Crystal Harmony and the Crystal Symphony cater to discriminating travellers who expect and appreciate a Six-Star service. If you would like to work in an environment where everyone can make a difference, the line invites you to apply for a position on board.

Following job opportunities:

Chefs de Partie Waiters Bakers Assistant Waiters Confectionners Sommeliers

For these positions we require a minimum of 2-3 years experience from leading international hotels or restaurants.

- Previous cruise ship experience is considered a plus, but not essential
- Good command of the English language is required for all positions
- The successful candidates must be at least 22 years of age (Asst. Waiters: 20 years)
- We offer competitive salaries and realistic career development within the company
- Free transportation to the vessel and sailing periods between five and six months, followed by two months vacation
- Medical and accident coverage while on board and on approved vacation.

Please send your application and enclose a complete curriculum vitae, recent passport photo and copies of your reference papers to:

International Cruise Management Agency A/S
P.O. Box 95, Sentrum, N- 0101 Oslo, Norway
Phone: ++47-22 33 49 30, Fax ++47-22 33 49 35
Website: http://www.icma.no E-mail: office@icma.no



96987/281336

Live and Work in the U.S.A.

Jetzt neue Green Card Lottery der U.S.-Regierung. Anmelde-
schluß bereits am 18. November. Kostenlose Informationen.
New Green Card Lottery now upcoming. Deadline November,
18th. Free information provided. Fax or mail or call 24 hrs:
FAX: 0049 40 229 84 10 • TEL: 0049 40 22 71 56 7 • ext. -8 (ENGLISH) or ext. -7 (GERMAN)
DIPL.-KFM. MICHAEL MEYER / HT • P.O. BOX 76 32 02 • D-22071 HAMBURG



Italy meets Vietnam

Für das Restaurant «Cucina» in unserem SAIGON MARRIOTT HOTEL suchen wir nach Übereinkunft den

italienischen Küchenchef

welcher sich nebst den Führungsaufgaben auch auf die authentische, italienische Küche bestens versteht und sich fest damit identifiziert. Sie sollten zudem bereits über Erfahrung als Küchenchef verfügen und fließend Englisch sprechen.

Das Restaurant wird mit Holzofen ausgestattet sein und die Einrichtung soll viel Holz enthalten, da wir eine ungezwungene und gemütliche Atmosphäre für dieses Lokal bevorzugen. Das SAIGON MARRIOTT HOTEL wird gegen Ende dieses Jahres in Ho Chi Minh eröffnet. Die Stadt ist sehr charmant und der französische Einfluss ist auch heute noch spürbar.

MARRIOTT als Hotelgruppe, mit Hauptsitz in Washington, USA, ist weltweit mit 1500 Betrieben vertreten und ständig im Ausbau begriffen. Um unsere Standards überall auf dieser Welt garantieren zu können, sind wir auf initiative, engagierte und gästerorientierte Mitarbeiter/innen angewiesen. Diese fördern wir aber auch entsprechend und bringen Sie, wo immer Möglichkeiten bestehen und das Interesse da ist, innerhalb der Gruppe weiter.

Sind Sie ein bestens ausgewiesener Berufsmann, und reizt Sie der Ferne Osten? Können Sie sich gut in eine andere Kultur einleben und mit Menschen anderer Mentalität umgehen? Richten Sie Ihre Anfrage bitte entweder an Fax Nr. 00852-2721-0741 oder aber senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen schnellstmöglich an die folgende Adresse:

Mr. Paul Downing, Director of Operations Central and Southern Asia, Marriott International, Inc., Hong Kong Office, 1603 East Wing, New World Office Building, 24 Salisbury Road, Tsimshatsui, Kowloon, Hong Kong.

97068/41432

Traditionelles Gourmet-Restaurant unter Schweizer Führung (Best of Ireland - im Bridgestone Guide), in marischem Städtchen an der Südküste Irlands, bei Cork, sucht für die Zeitperiode von Ostern bis Ende Oktober 1998 oder eventuell auch für Anfang März bis Ende Jahr 1998

1 Serviertochter
mit guten Basiskennnissen
und Erfahrung in gepflegtem Service

1 Koch (junger Chef de partie)
mit abgeschlossener Lehre und Erfahrung
in erstklassiger Gourmet-Küche

Gute Gelegenheit, um Ihre Englischkenntnisse zu verbessern. Angenehmes Arbeitsklima in Familienatmosphäre. Sport aller Art, herrliche Natur und reger Betrieb im Ort. Hin- und Rückreise bezahlt nach erfolgtem Arbeitsjahr oder vereinbarter Zeit. Lohn je nach Erfahrungsgrad ist zu verhandeln. Alle üblichen Versicherungen und Bedingungen nach europäischem Recht, Logis, Arbeitsbewilligung eingeschlossen. Vollständige Auskunft erhältlich auf seriöse Anfragen und C. V.

Chiffre 87659, *hotel + tourismus revue*,
Postfach, 3001 Bern.

87659/38453

Vous êtes à la recherche d'un emploi vous permettant d'affirmer pleinement vos talents de négociateur et de dirigeant alors relevez ce défi

SALES MANAGER

- vous possédez une solide formation hôtelière
- vous êtes à l'aise dans la **prospéction** et la **communication**
- vous avez un caractère indépendant, dynamique, ambitieux et persévérant
- vous êtes un négociateur hors pair et maîtrisez l'**anglais** et l'**allemand**.

Venez rejoindre notre équipe dynamique!

Nous vous offrons une activité passionnante dans un environnement moderne.

Adressez-nous votre dossier complet avec photo sous chiffre 96943, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Richtig inserieren:

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

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



büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal und Kader in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen, Führungspositionen, Kaderstellen, Sprachaufenthalte, Reisebüro (Seemannstickets)

KREUZFAHRTSCHIFFE:

Professionelles Hotelfachpersonal
Kellner/Kellnerinnen
Hotelsekretärinnen
Hotelfachassistentinnen
Bartender
Köche/Köchinnen
Bäcker/Pâtissier/Innen

ENGLAND UND KANALINSeln:

Hotelfachpersonal für Saison- & Jahresstellen

WELTWEIT:

Professionelles Hotelfachpersonal
Führungskader

Büro Metro

Freiutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz
Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

97037/61136

ÜBERSETZUNGSDIENST

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

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

WIPS
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

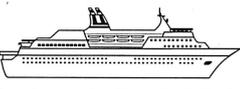
The responsible recruiter of a large cruise company said recently "I have stopped employing West Europeans, e. g. Swiss, Germans, Austrians etc. on board our ships because they have forgotten what "working hard" means."

We would like to prove the contrary and are presently recruiting

West European

CHEFS DE PARTIE WAITERS

who are interested in working on board



large luxury cruise ships sailing in the Caribbean, North and South America areas. We know that working on board a large ship is a very special matter, so we want to make sure you have ALL information BEFORE you decide to sign up.

Join us on Monday, oct. 20th (15-18) in our Information Meeting "Working on a cruise ship" in Basel.

We invite candidates with the necessary professional qualifications, a single, good knowledge of English or Spanish keen to see the world from another angle, to send their application to:

WIPS Eggliuhstrasse 17, CH - 4054 Basel
☎ 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

WIPS Eggliuhstrasse 17, CH - 4054 Basel
☎ 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

Inserieren bringt Erfolg!

Welcome aboard

Chefs de rang Demi-chef de partie Pâtisiers

CND Cruise Services invite applicants, all year round, to work aboard the worlds most prestigious superlines:

QUEEN ELIZABETH 2 ROYAL VIKING SUN VISTAFJORD SEA GODDESS I and II

Successful candidates should be qualified individuals, at least 22 years old, who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants, and possess a good command of the English language.

Being a part of our highly committed and professional team, you will have the ideal opportunity to develop your skills and your career with one of the world's leading cruise line companies which offer competitive salaries at every level.

Interested applicants are requested to reply in English enclosing your full Curriculum Vitae, reference papers and passport sized photograph to:

CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Kafen 12 - 20459 Hamburg - Germany

Ristorante di lusso a Shanghai (Cina) cerca urgentemente direttore di sala/Maitre d'hotel etá minima 30 anni con esperienza nel settore, lingue inglese/francese preferibilmente celibe e con spirito di adattamento in un ambiente con forte espansione, quale l'Asia. Rispondere ed inviare c. v. all'attenzione di Luigi Ferrara Fax 0086-21-62482400, grazie

97089/391434

STELLENGESUCHE

Suche mit Eintritt auf Herbst 1997 neue

Position

als Direktor eines mittelgrossen 3-4-Hotels. An der Geschäftsführung eines Restaurants oder Gasthofes bin ich ebenfalls interessiert. Aussagekräftige Miet-/Pachtofferten überprüfe ich ebenso. Regional bin ich unabhängig.

Zu meiner Person: Schweizer, 38J., verw. ohne Kinder, Koch- und Serviceberuf erlernt, Jahreskurs Belvoirpark Zürich, 3 J. Ausländerfahrung im Adm.-Bereich. Erfolgswachweise: 4 J. als Gastro-Geschäftsleiter, jetzt seit 5 J. 3*-Hoteldirektion (Umsatz 3,8 Mio. p. J.).

Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 97002 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97002/211990

NORFOLK HOTEL

Well-established, international Boutiquestyle Hotel located in the Centre of the Business District of

Ho Chi Minh City, Vietnam

providing 100 elegantly appointed rooms with restaurant, lounge, bar, club, banquet facilities and Health Club is looking to fill vacancies for

Executive Chef & Food & Beverage Manager
positions with immediate effect.

The candidates should be creative, dynamic, hardworking, able to adapt to a new working environment, have a good command of English and a solid working experience.

Should you be interested in one of the above challenging positions, we would be happy to receive your application at the following address:

Norfolk Hotel
Deputy General Manager, Ms. Ngoc My
117 Le Thanh Ton Street, District 1
Ho Chi Minh City, Vietnam
Tel. 84 8 829 5368
Fax 84 8 829 3415

9703/1931421

STELLENGESUCHE

Kreativer Küchenchef (38), mit besten Referenzen, sucht im Raum Bern, ab November 1997, Dauerstellung in mittlerer Brigade.

Offerten unter Chiffre 97127, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97127/352799

Ehepaar, CH, 44/49 sucht per Dezember 1997 oder nach Übereinkunft neuen Wirkungskreis als

Gerantenehepaar

in einem Hotel-Restaurant oder Hotel garni im deutschsprachigen Raum. Jahrelange Erfahrung in der Führung des eigenen Hotel-/Restaurantbetriebes. EDV-, kaufmännische-, Personalführung-, Betriebsleitungs-Erfahrung. Wir freuen uns, eine neue Herausforderung annehmen zu dürfen.

Gerne erwarten wir Ihr Angebot unter Chiffre M 247-31762, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8840 Einsiedeln.

0 96697/199176

Sind Sie der Besitzer eines Hotel- oder Restaurantobjektes oder Sie denken in Zukunft eines zu betreiben? Sie sind evtl. persönlich nicht unmittelbar vom Gastgewerbe, so könnte ich als Ihre Vertrauensperson und versierter Partner in verschiedenen Bereichen wertvolle, praxisbezogene Dienste erweisen, z. B. in Geschäftsführung oder Organisation, Planung, im Personellen u. a. m.

Dies kann je nach Vereinbarung erfolgen. Für kürzere oder längere Frist; je nach Ihrem Bedarf. Fähigkeitsausweis A kann zur Verfügung gestellt werden.

Für allgemeine Fragenbeantwortungen erreichen Sie mich unter Chiffre 97140, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97140/211990

Wir suchen für

Portugiesen (auch Ehepaare)

mit Referenzen Stellen für die kommende Wintersaison (teilweise mit Deutsch- oder Französischkenntnissen). Für den Arbeitgeber ist die Vermittlung kostenlos.

Büro Rio & Select
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 17 65 oder 211 61 73.

96670/217190

Hotelfachmann, CH, 32, gelernter Koch, Hotelfachschule, Führungserfahrung in einem Mittelbetrieb, sucht ab sofort für kurz- oder mittelfristig eine

Zwischenverdienstmöglichkeit

Bin sehr flexibel, zuverlässig, ehrlich und belastbar. Ich kann für Sie eine Ferienablösung übernehmen oder je nachdem Sie tatkräftig in jedem Bereich unterstützen, sei es an der Front, in allen administrativen Belangen oder in der Küche.

Ich freue mich auf Ihr Interesse unter Chiffre 97144 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97144/391450

Junger Küchenchef

30jährig, B-Bewilligung, staatl. gepr. Küchenmeister, seit Jahren in der gehobenen Gastronomie tätig (Relais und Châteaux, Gault et Millau).

Suche auf Frühjahr/Sommer 1998 neue Herausforderung in einem niveauvollen Haus oder 4- bzw. 5-Stern-Hotel mit moderner Betriebsführung, Teamwesen und Profit-Centern.

Gerne erwarte ich Ihre Offerten unter Chiffre 97067, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97067/370045

Hotel Management & Services recherche pour l'ouverture de son hôtel **Le Maitai Polynésie** en mars 1998, situé sur l'île de Bora Bora en Polynésie française, ses cadres confirmés:

1 assistant GM/F&B
1 chef de cuisine
1 gouvernante générale
1 chef de réception

Les candidats doivent être de nationalité française, justifiés d'une expérience confirmée dans leur domaine, parler les langues et être disponibles dès février 1998.

Les offres manuscrites avec c. v., copies de certificats, 1 photo récente, prétention de salaire, doivent parvenir jusqu'au 30 octobre 1997 à l'attention de la Direction et à l'adresse suivante:

LE MAITAI POLYNÉSIA
Boîte postale 505
Bora Bora
Polynésie Française

Seul les dossiers complets seront pris en considération.

96281/360635

Personne de confiance Parf Trilingue, Alle Bases, Exc Refer et Bonne Pres rech: Saison d'hiver ou plus poste; concierge de nuit, Suisse Fr ou Sui Ita. Tél. Jrs de Sem de 15 à 18 027 967 85 29 ou ecr. case postale 302, 3920 Zermatt.

97070/381422

Réflexologue diplômée

désire mettre en pratique ses connaissances dans le milieu touristique.

Ecrire sous chiffre D 132-14575, à Publicitas, case postale 2054, 2302 La Chaux-de-Fonds.

P 96993/44300

Suche auf den Sommer 1998 eine Lehrstelle als Servicefachangestellter oder Hotelfachassistent in Weggis oder im Raum Zell, Luthern, Willisau.

Telefon 032 384 21 84

96836/391335

Svizzera tedesca, 49 anni, guida turistica, insegnante ramo sportivo, segretaria (CFC), I/T/F/Ingl. cerca attività quale

Barmaid

in albergo nel Ticino.

Telefeno 091 993 33 61.

95666/370851

Top Duo, Instrumental/Vocal, Keyboard, Akkordeon, Klavier, Gitarre, Posaune. Von Dinner bis Modern, frei für Gala oder Kurzengagement Silvester 1997/98.

Offerten unter Chiffre 97032, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97032/391420

Wintersaison 1997/98, CH sucht

neue Herausforderung

als Bardame, Chauffeur (PW + LKW) oder Nachtportier in exkl. Hotel.

Ich freue mich über Ihr Angebot per Fax 071 222 14 40.

96611/291255

Last-Minute-Inserate

Haben Sie Ihr Stelleninserat vergessen aufzugeben? Kein Problem! Mit den neuen Last-Minute-Inseraten haben Sie neu die Gelegenheit, bis Montag 16 Uhr dies zu tun.

Gestalten Sie Ihr Last-Minute-Stelleninserat mittels nebenstehender Vorlage. (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen) Faxen Sie diesen Coupon an: **hotel + tourismus revue** Telefax 031 370 42 23.

Erscheinungsweise des Inserates:
Nur 2spaltig (56 mm breit), Höhe nach Bedarf sowie ohne Logo.

1. _____
2. _____
3. _____
4. _____
5. _____
6. _____
7. _____
8. _____
9. _____
10. _____
11. _____
12. _____
13. _____
14. _____

* exkl. MwSt 6,5 % (Preisänderung vorbehalten)

Chiffreanzeige ja nein (Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und 20 Fr. Chiffregebühr)

Name _____ Telefon _____
Adresse _____ Telefax _____
Datum _____
Unterschrift _____

