

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 105 (1997)  
**Heft:** 43

## 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>**



## TOURISMUS

**Eine gute Wintersaison** 2  
Das erwarten die von der UBS befragten Kurdirektoren. Der leichte touristische Aufwärtstrend scheint sich zu festigen.

**Buchmesse Frankfurt** 5  
Die Schweiz soll sich nächstes Jahr auch touristisch präsentieren. ST Frankfurt arbeitet ein Konzept aus.

## HOTELLERIE

**Fusion der Verbände?** 7  
Der Wirtverband des Kantons Bern sucht nun offiziell die Fusion der nationalen gastgewerblichen Dachverbände.

**ITT-Sheraton aufgekauft** 8  
Starwood ist lachender Dritter: Sheraton wird nicht von Hilton, sondern von Starwood für 13,3 Mrd. Dollar übernommen.

## GASTRONOMIE · TECHNIK

**Chance Convenience** 11  
Statt Convenience-Shops als Konkurrenz abzustempeln, bietet das Co-Branding für die Gastronomie eine Chance.

**Wieder auf dem See** 11  
Nach 2 Jahre Pause kochen Stars aus aller Welt am 5. St. Moritz Gourmet Festival wieder auf dem zugefrorenen See.

## HOTEL · TOURISME

**Lausanne-Palace** 16  
Le «lifting» du Lausanne-Palace est quasiment terminé. Il a coûté 70 millions de francs.

**Le «Tour» à Neuchâtel** 17  
Un an après Fribourg, Neuchâtel accueillera elle aussi le Tour de France. Celui-ci arrivera le 30 juillet 1998.

## SHV · SSH · SSA

**L'informatique d'Hotela** 19  
Avec 60 000 contrats d'assurance, les «cinq institutions sociales sous un même toit» qu'Hotela gère à Montreux nécessitent un management dont l'outil de travail numéro un est un impressionnant parc informatique. Interview de Gabriel Fartaria, responsable de la division informatique.

### Sicherheit im Hotel



## Das Sicherheitsbedürfnis steigt

Sicherheit ist eine Dienstleistung in der Hotellerie, die der Gast nicht bewusst wahrnimmt, doch unbedingt voraussetzt. Moderne elektronische Zutrittsysteme

(Card, Key-Clips) bieten bereits einen hohen Sicherheitsstandard. Jetzt sollen sie durch biometrische Systeme (Finger-tip) noch überboten werden. Trotz aller

Elektronik: Drehen nachts «menschliche» Wächter ihre Kunden um das Hotel, fühlt sich der Gast erst richtig behütet. (Zeichnung: Cecilia Bozzoli) Seite 13

### Expo 2001

## Kein inhaltliches Engagement von ST

Schweiz Tourismus ergreift von sich aus keine Initiative, um den Schweizer Tourismus an der Expo 2001 zu präsentieren. Es sei Sache der touristischen Partner, dies an die Hand zu nehmen, erklärt Marco Hartmann gegenüber der hotel + tourismus revue.

STEFAN RENGGLI

Die Aufgabe von Schweiz Tourismus sei, die Expo 2001 touristisch bestmöglich zu vermarkten, nicht aber inhaltlichen Einfluss auf die Expo zu nehmen, erklärt ST-Direktor Marco Hartmann. «Wir gehen davon aus, dass der Tourismus an der Expo 2001 die Besucher durch seine Leistungen, durch eine funktionierende Dienstleistungskette überzeugen wird.» Die Plattform Expo für ein spezifischeres Tourismusmarketing zu nutzen, dazu sieht Hartmann keine Notwendigkeit.

Die ST werde sich auf die Vermarktungsseite konzentrieren. «Wir können aus dem ordentlichen Budget keine Mittel für eine Präsentation der Schweiz an der Expo 2001 einsetzen», begründet Hartmann diese Haltung. «Die Expo 2001 soll zudem auch keine Leistungsschau à la 1964 in Lausanne mit Präsentationen einzelner Branchen werden.» Es sei auch nicht Aufgabe von Schweiz Tourismus und in deren Pflichtenheft nicht vorgesehen, einen Auftritt des Schweizer Tourismus an der Expo zu organisieren. Hartmann sieht eine solche Aufgabe, die durchaus auch tourismuspolitischen Charakter habe, eher beim Schweizer Tourismus-Verband angesiedelt.

### Konkrete Ideen liefern

«Es gibt tatsächlich Kreise im Schweizer Tourismus, die von uns erwarten, dass wir einen Expo-Auftritt organisieren.» Hartmann hat sehr wohl zur Kenntnis genommen, dass insbesondere aus dem Kreis der Regionaldirektoren eine ent-

sprechende Erwartungshaltung besteht. Man könne aber nicht immer nur fordern. Stattdessen sei es wünschenswert, so Hartmann, dass die Regionen, Destinationen oder die touristischen Partnerorganisationen selber konkrete Ideen und Vorschläge im Hinblick auf die Expo entwickeln würden. Mit solch konkreten Ideen sei aber bislang niemand bei ST vorstellig geworden. Dann sei es aber durchaus denkbar, dass ST als gleichberechtigter Partner mithelfen würde, solche Projekte in die Tat umzusetzen. ST könnte sich dann auch vorstellen, Koordinationsaufgaben wahrzunehmen, die an die nationale Tourismusmarketing-Organisation delegiert und abgefordert würden. «Wir wären die letzten, die etwas dagegen hätten, dass sich der Schweizer Tourismus an der Expo engagiert. Wichtig wird aber sein, dass auf nationaler Ebene ein Schulterschluss stattfinden werde und damit ein kunterbuntes Durcheinander vermieden werden könne, erklärt Hartmann. Vorangehen will die

ST dabei aber nicht. Immerhin, die Zeit drängt: Die Frist zur Einreichung von Projekten für die Expo 2001 würde offiziell Ende Jahr ablaufen. Seite 3

### Nach dem Verhaltenskodex nichts Neues mehr

Vor rund einem Jahr haben sich die Hoteliers der Region Expo 2001 verpflichtet, keine Zimmerkontingente an Privatveranstalter zu vergeben, um so das Expo-Geschäft in fairen und geordneten Bahnen ablaufen zu lassen. Mittlerweile herrscht bei den Hoteliers Enttäuschung und Verunsicherung: Im Bereich Reservation/Distribution wurden seither keine für die Hoteliers greifbaren Fortschritte erzielt. Wird dereinst die Hotellerie also doch mit einzelnen Vertriebsorganisationen und TOs individuelle Lösungen treffen? Seite 7

**Miele**  
Wäscherei-Leasing  
4.75 %

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

Miele Professional  
Tel. 056 / 417 24 62

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

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

**REBAG  
DATA  
AG**

Albisstrasse 33  
8134 Adliswil  
Tel. 01-711 74 10  
Fax 01-711 11 47  
internet www.rebag.ch

**Hotel-  
Informatik  
Beratung  
Organisation**



**keys**

Innovative Lösungen seit über 10 Jahren  
Besuchen Sie uns an der IGEHO 222/A91

## Umfrage der UBS

## Kurdirektoren erwarten gute Wintersaison

Nach der günstigen Entwicklung im Sommerhalbjahr werden auch die Aussichten für die kommende Wintersaison 1997/98 optimistisch beurteilt. Die von der UBS (Schweizerische Bankgesellschaft) im September befragten Kurdirektoren gehen von einer Zunahme der Logiernächte gegenüber dem letzten Winterhalbjahr aus.

ALEXANDRA BAY\*

Der sich bereits in der Juni-Umfrage der UBS abzeichnende leichte Aufwärtstrend im Schweizer Tourismus hat sich gefestigt. Für das Sommerhalbjahr 1997 (Mai bis Oktober) meldeten 29 von der UBS befragten 56 Kurdirektoren eine im Vorjahresvergleich steigende Zahl von Hotelübernachtungen. Demgegenüber musste in 16 Destinationen eine Abnahme registriert werden. Dabei war der Zuwachs seitens der ausländischen Hotelgäste etwas stärker als jener der Schweizer. Der leichte Anstieg ist aufgrund des tiefen Ausgangsniveaus allerdings zu relativieren, war doch die Zahl der Hotellogiernächte im Sommer 1996

\*Alexandra Bay ist Volkswirtschaftlerin bei der UBS (Schweizerische Bankgesellschaft) und zuständig für den Tourismus-Teil in der quartalsweise erscheinenden UBS-Publikation «Outlook Schweiz».

## Übernachtungen in wichtigen Schweizer Ferienorten

|                      | Sommersaison 1997<br>(Mai bis Oktober)              |                  |                                 | Erwartungen für die Wintersaison<br>1997/98 (November bis April) |                  |                                 |
|----------------------|-----------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|------------------------------------------------------------------|------------------|---------------------------------|
|                      | Anzahl Ferienorte (56 befragte Tourismusdirektoren) |                  |                                 |                                                                  |                  |                                 |
|                      | Zunahme<br>gegenüber<br>Vorjahr                     | Unver-<br>ändert | Abnahme<br>gegenüber<br>Vorjahr | Zunahme<br>gegenüber<br>Vorjahr                                  | Unver-<br>ändert | Abnahme<br>gegenüber<br>Vorjahr |
| Hotellerie           | 29                                                  | 11               | 16                              | 24                                                               | 23               | 4                               |
| – Schweizer Gäste    | 22                                                  | 12               | 15                              | 16                                                               | 23               | 3                               |
| – Ausländische Gäste | 28                                                  | 10               | 12                              | 19                                                               | 21               | 4                               |
| Parahotellerie       | 15                                                  | 22               | 15                              | 9                                                                | 36               | 3                               |

Ergebnisse der UBS-Umfrage vom Oktober 1997

Ergebnisse der UBS-Umfrage vom Oktober 1997

Nach der erfreulichen Sommersaison soll auch der Winter mehr Gäste bringen als im Vorjahr. Das jedenfalls erwarten die von der UBS befragten Kurdirektoren.

Zahlen: UBS, Grafik: htr

nach einer sechsjährigen Talfahrt auf den niedrigsten Stand seit 1959 gefallen. Regional betrachtet erholte sich der Tourismus im Tessin überdurchschnittlich: alle befragten Orte verzeichneten zweistellige Zuwachsraten. In der Ostschweiz und in Graubünden musste hingegen mehrheitlich eine leichte Einbusse bei den Hotelgästen hingenommen werden. Bezüglich der Nachfrage nach Logiernächten in der gesamten Parahotellerie hielten sich die Zunahme- und Abnahmemeldungen die Waage.

Für die kommende Wintersaison

1997/98 (November bis April) rechnen die von der UBS befragten Kurdirektoren mit einer fortgesetzten Belebung der touristischen Nachfrage.

## Mehr Gäste erwartet

24 Orte erwarten mehr Hotelgäste als im letzten Winterhalbjahr, und nur vier Kurdirektoren einen Rückgang befürchten. Die geschätzten Zuwachsraten der Übernachtungen bewegen sich insgesamt in der Grössenordnung von 2 bis 3%. Der Anteil an ausländischen Hotelgästen, der im letzten Winterhalbjahr

57% der gesamten Hotellogiernächte ausmachte, wird leicht zunehmen, schätzen die Befragten. Allenorts werden mehr Feriengäste aus Grossbritannien (Anteil an den ausländischen Hotelgästen: 7,3%), den USA (6,8%) und Italien (5,1%) erwartet. Die Nachfrage aus Deutschland als bedeutendstem Herkunftsland (38%) wird stark unterschiedlich, per saldo aber leicht positiv beurteilt.

## Stadthotellerie: guter Verlauf

Als wichtigste nachfragefördernde Einflussfaktoren nennen die Kurdirektoren die Konjunkturlage und die verbesserten Wechselkursverhältnisse. Weiterhin negativ wirkt sich die Konkurrenz durch Billigreisangebote ins Ausland aus. Betreffend Auslastung der Ferienwohnungen rechnet die grosse Mehrheit der Befragten mit einer im Vorjahresvergleich unveränderten Entwicklung.

In der Stadthotellerie mit dominierendem Geschäftstourismus verlief die Entwicklung überdurchschnittlich gut. Im Sommerhalbjahr 1997 konnten alle befragten Städte mehr Hotelgäste verbuchen. Die Zuwachsraten betrugen gegenüber dem Vorjahr zwischen 2 und 10%. Für die kommende Wintersaison 1997/98 rechnen je vier der acht befragten städtischen Verkehrsdirektoren mit einer steigenden beziehungsweise unveränderten Zahl von Hotelgästen. Die Nachfrage aus dem Ausland wird etwas optimistischer eingeschätzt als jene aus dem Inland.

## Langlauf

## Die Gommer beteiligen sich nicht am Loipenpass

Die Schweizerische Arbeitsgemeinschaft Loipenunterhalt (AGL) führt auf die neue Wintersaison 1997/98 einen einheitlichen Langlaufpass ein, der in der ganzen Schweiz gilt – ausgenommen im Goms. Das zweitgrösste Schweizer Langlaufgebiet ist mit dem Verteilschlüssel nicht einverstanden und kassiert deshalb weiterhin eine eigene Loipengebühr ein.

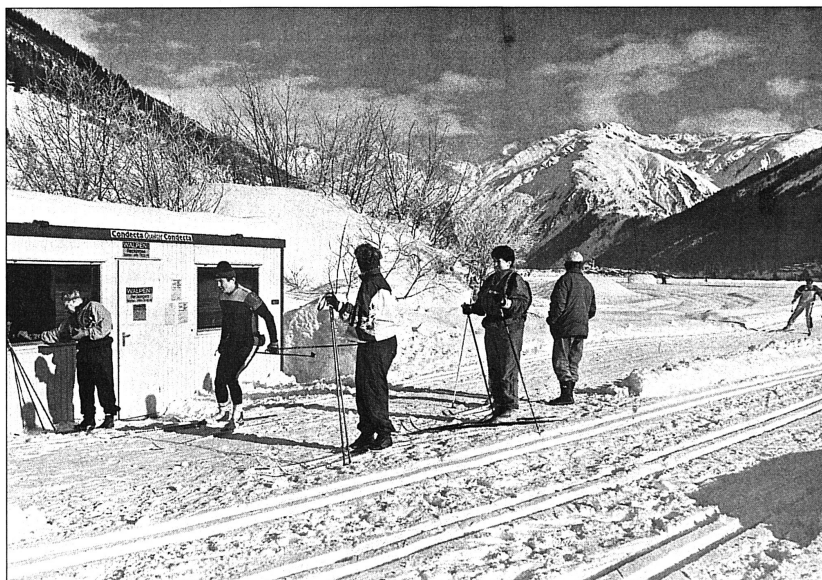
GERMAN ESCHER

«Für mich ist der Entscheid völlig unverständlich», klagt AGL-Präsident Toni Schmid. «Wir sind mit den Gommern grosszügig umgegangen und haben wirklich Zugeständnisse gemacht.» Doch aus dem gesamtschweizerisch gültigen Langlaufpass wird vorerst nichts. Für Werner Lager, Präsident des Vereins Loipe Goms, waren die Gegenvorschläge ungenügend und «das gesamte Konzept noch zu wenig ausgereift». Diskutiert und gestritten wird um die Verteilung des Geldes: Der Schweizer Langlaufpass 97/98 kostet 50 Franken; davon fliessen 15 Franken in einen gesamtschweizerischen Topf. 35 Franken behalten jene Loipenorganisationen, die den Pass verkaufen. «Zu viele Loipenorganisationen können den Pass verkaufen», kritisiert Lager. Loipenorganisationen im Unterland, die selbst bei guten Schneeverhältnissen nur wenige Kilometer mit bescheidenem Aufwand präparieren, würden so nach Ansicht der Gommer zu stark profitieren. Fällt zum Saisonauftakt auch im Unterland genügend Schnee, finden die dortigen Loipenvereine genügend Abnehmer für ihren Langlaufpass. Bei prekären Verhältnissen bezahlen zumindest die Mitglieder den Pass – ohne aber Kosten für die Loipenpräparierung zu verursachen. In beiden Fällen – so die Befürchtung der Gommer, kämen die grossen Langlauforte zu kurz. «Wir wollen nicht Profiteure des Langlaufpasses sein. Aber wir wollen auch nicht die Verlierer sein», betont Lager. «Uns geht es darum, dass der Langlauf im Goms selbsttragend ist».

## Keine Einigung

Der Loipenunterhalt im Goms kostet jährlich zwischen 700 000 und 800 000 Franken. Mit dem Verkauf der eigenen Saisonkarte, dem sogenannten «Talis-

mann» haben die Gommer in der Schweiz Pionierarbeit geleistet (siehe Kasten). Sie haben nicht zuletzt auch dem AGL den Weg zur Einführung eines Schweizer Passes mit entsprechender Kontrolle geebnet. Seither ist die Gommer Loipe in etwa selbsttragend. Mit dem Verkauf des schweizerischen Passes würden die Gommer mindestens so gut oder gar besser abschneiden, erklärt Toni Schmid. Aufgrund der Loipenpläne und Betriebsdauer rechnet der AGL-Präsident den Gommern vor, dass sie für die in den Pool einbezogenen 15 Franken mindestens 16 bis 18 Franken zurückbekämen. «Aber Garantien können wir natürlich keine geben.» Für den Gommer Loipenpräsidenten Werner Lager sind die Prognosen deshalb «zu unsicher und das finanzielle Risiko einfach zu gross». Der effektive Kostenaufwand, beispielsweise für die Kontrolleure, müsse besser berücksichtigt werden. Beiderseits werden die Meinungsverschiedenheiten bedauert, eine Einigung indes war nicht mehr möglich.



Kassenhäuschen an der Langlauf-Loipe im Obergoms: Hier löst der Langläufer den «Talisman». Mit diesem Langlaufpass kann er allerdings nur im Goms laufen.

Foto: German Escher

## Die Loipengebühr ist massiv höher

Wer in der Schweiz Langlauf betreibt, greift diesen Winter tiefer in die Tasche. Für den Schweizer Langlaufpass der Arbeitsgemeinschaft für Loipenunterhalt (AGL) muss neu 50 statt bisher 30 Franken bezahlt werden. Der neue Ausweis berechtigt allerdings auch zur kostenlosen Benützung der Westschweizer Loipen. Nicht anerkannt wird der Schweizer Langlaufpass im Goms. Der Verein Loipe Goms verkauft weiterhin ihre

eigene Saisonkarte, den sogenannten «Talisman», der ab kommender Saison ebenfalls 50 (bisher 35) Franken kosten wird. Neu geben die Gommer ihren Feriengästen auch eine Zweiwochenkarte für 45 Franken und eine Wochenkarte für 35 Franken ab. Wer eine Kurkarte besitzt, erhält auf die Saison- und Wochenkarten einen Rabatt von 5 Franken. Die Gommer Tageskarte kostet unverändert 6 Franken. GER

Für die Gommer hat das Ausscheren Folgen: Die AGL als Untersektion des Schweizer Skiverbandes hat sämtliche Vergünstigungen, Materiallieferungen und Subventionen für Investitionen (Brückenbauten, Fahrzeuge etc.) mit sofortiger Wirkung sistiert. «Das sind keine Sanktionen», betont Schmid. «Aber wir müssen alle Mitglieder gleich behandeln». Das führt letztlich gar

dazu, dass die zweitgrösste Langlaufregion im neuen Loipenführer gestrichen wird. Verhärtete Fronten, unter denen auch das Image des Gommer Tourismus leiden wird, wie Lager gegenüber der htr einräumt: «Aber letztlich ist die Verein Loipe eine unabhängige Organisation, die für den Langlauf im Goms aufkommen muss. Das ist unsere Aufgabe.»

## hotel + tourismus revue

## Magazin für deutsche Reiseveranstalter

Mitte Februar 1998 bringt die *hotel + tourismus revue* wie letztes Jahr ein 4farbiges Schweiz-Magazin für die deutschen Reisebüros, Tour Operatoren, Busunternehmer und Fachbesucher der ITB heraus. Das Magazin «Die Schweiz in Deutschland – Die Schweiz an der ITB» erscheint 1998 in deutscher Sprache und richtet sich innerhalb des so wichtigen Marktes Deutschland exakt an jenen Teil der Fachbranche, der jährlich zirka 800 000 Reisende aus Deutschland in das Ferienland Schweiz bringt. Damit ergibt sich für Tourismus und Hotellerie eine einmalige Chance, überzeugend an jene touristische Schnittstelle zu gelangen, die jährlich Hunderttausenden von Deutschen die Schweiz schmackhaft macht.

Die Auflage von zirka 7000 Exemplaren wird im Vorfeld der ITB zielgerichtet an jene Veranstalter in Deutschland gesandt sowie während der ITB an die Fachbesucher beim Eingang und am Schweizer Stand verteilt. Das Schweiz-Magazin wird nebst redaktionellen Schwerpunkten mit Angebotsübersicht auch einen integrierten Serviceteil beinhalten, der in enger Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus produziert wird und den ITB-Standplan sowie das Ausstellerverzeichnis aufweist. Sämtliche Schweizer Teilnehmer werden zudem speziell und mit Foto aufgeführt.

## DRUCKFRISCH

## Neue Broschüre für den Winter



Ein Beispiel für eine fruchtbare Zusammenarbeit in der Jungfrau Region liegt druckfrisch vor: Eine Informationsbroschüre über die Winterangebote von Interlaken und Wilderswil.

Die zwölfseitige Broschüre in einer Auflage von 17 000 Exemplaren informiert über Skipreise, Skibus, Pauschalangebote, Skischulen, Mietpreise, Winter-Wanderwege und enthält viele weitere Winter-Infos. «Der Schritt für eine gemeinsame Broschüre ist eigentlich nur eine logische Folge», erklären Nicole Liniger, Leiterin Wilderswil Tourismus und Sabine Egli, verantwortlich für das Marketing bei der TOI. «Interlaken und Wilderswil befinden sich beide nicht direkt im Skigebiet, deshalb profitieren die Gäste von Nebensaison-Preisen», hält Egli fest. Zudem kooperieren beide Orte mit der gleichen Skischule und auch die Transportpreise in der Jungfrau Region seien die gleichen. Durch das Zusammenspannen könnten die Kosten für die Herstellung der Broschüre gesenkt werden. Die Winter-Broschüre wurde in deutscher und englischer Sprache gedruckt. Sie werde laufend eingesetzt an Messen, Workshops und auf Verkaufsfreien. SM

Die Informationsbroschüren für den Winter können an den Informationsschaltern beider Tourismus-Organisationen bezogen werden.

## 32 mal Spass im Schnee

Erstmals diesen Winter bieten 32 Winterorte und -regionen der Schweiz einheitlich aufbaute, preiswerte und leicht buchbare Arrangements an. Sie sind auf die verschiedenen Bedürfnisse des Gastes ausgerichtet und ab jedem Wochentag buchbar. Die Angebote beinhalten Übernachtung mit Frühstück in diversen Unterkunfts-kategorien – von Gruppenunterkunft bis Erstklasshotel oder Ferienwohnung – und sind mit oder ohne Liftpass erhältlich. Zur Begegnung mit dem ersten Schnee laden Schneeschnupperangebote vom 1.–20. Dezember 97 mit zwei Übernachtungen ein. Die Angebote vom 3.–31. Januar und vom 14. März bis 4. April 98 basieren auf sieben Übernachtungen. Eine zentrale Reservationsstelle pro Ort oder Region ermöglicht dem Gast, das Angebot einfach und direkt zu buchen.

Diese Angebote sind in der neuen ST-Broschüre «Die Schweiz. 32 mal Spass im Schnee» enthalten. Sie ist ab Mitte Oktober bei Schweiz Tourismus erhältlich. Sämtliche Angebote sind auch über die Internet-Homepage von Schweiz Tourismus abrufbar und zu reservieren.



Expo 2001

# Der Tourismus soll auch inhaltlich präsent sein

Soll der Schweizer Tourismus an der Expo 2001 mit einem Projekt oder mit Projekten inhaltlich vertreten sein? «Er muss», sind sich die befragten Tourismusfachleute einig. Nur, wer ergreift die Initiative? Schweiz Tourismus (ST) wäre ein möglicher Koordinator. Doch dort gibt man sich äusserst zurückhaltend.

CHRISTINE KÜNZLER

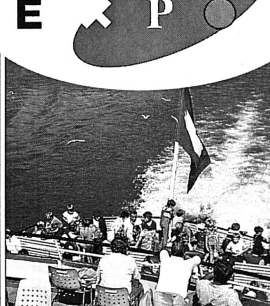
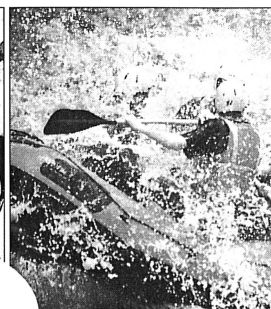
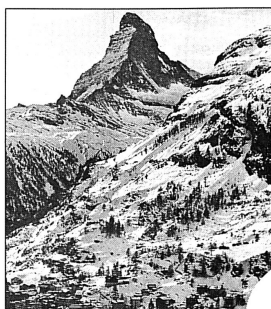
Hans-Peter Ryhiner, Basler Verkehrsdirigenten und RDK-Mitglied, brachte die Frage des Tourismus-Auftritts an der Expo in der Konferenz der regionalen Verkehrsdirigenten (RDK) zur Sprache. Es steht auf der Traktandenliste und soll demnächst behandelt werden. Ryhiner forderte in einem Brief ST auf, die eingeschlagene Expo-Strategie nochmals zu überdenken. Für dieses Event nur Packages zu kreieren, genügt Ryhiners Ansicht nach nicht. «Es gilt die Expo-Plattform auch inhaltlich für den Tourismus zu nutzen.» Mit dieser Ansicht ist Ryhiner nicht allein. Eine Umfrage bei Tourismusfachleuten zeigt, dass alle davon ausgehen, der Tourismus sei auch inhaltlich ein Thema an der Expo. Zur Koordination der Projekte hat sich allerdings kaum jemand Gedanken gemacht. Die Betroffenheit, dass in dieser Richtung vorläufig nichts läuft, ist gross. Einige Tourismusdirektoren haben sich aufgrund der *ht*-Umfrage entschlossen, gleich selber aktiv zu werden und sich für ein Projekt einzusetzen.

## ST als Koordinator

Für den Davoser Tourismusdirektor Bruno Gerber wäre es «paradox, wenn sich der Tourismus nicht noch anders als im Bereich der Infrastruktur an der Expo präsentieren würde.» Gerade weil die Expo zukunftsgerichtet sei und der Tourismus eines «Freistosses» vom schlechten Image bedürfe. Eine «lustvolle, überraschende» Präsentation zu kreieren, sei Aufgabe von kreativen Leuten, sagt er.

## Das «Visit Switzerland year»

Beat Anneler, Vizedirektor Berner Oberland Tourismus, hat bei ST einen Vorschlag deponiert, der sich weniger auf den Expo-Inhalt denn auf den Rahmen bezieht: «Das 2001 Visit Switzerland year.» Die Expo ist seiner Ansicht nach eine Chance, alle touristischen Unternehmen und Verbände zumindest für das Expo-Jahr zu vereinen. «Der Restaurateur bietet das Expo-Menü, der Bäcker das Expo-Brotli, der Metzger das Expo-Würstli und der Gast bekommt den Expo-Event zu sehen», umreist er seinen Vorschlag. Ideen hätte Anneler noch viele. In einem gemeinsamen geschlossenen Auftritt der Schweiz sieht er ein grosses touristisches Potential. Das «Visit Switzerland year» wäre, so



Die touristischen Chancen der Expo sollen auf allen Ebenen bestmöglich genutzt werden.

Fotos: zvg

Ähnlich argumentiert Urs Kamber, Heildand-Direktor: «Der Tourismus muss inhaltlich an der Expo vertreten sein. Umso mehr, weil seine wertschöpfende Bedeutung von der Bevölkerung immer noch stark unterschätzt wird.» Für Edith Strub, Direktorin von Zürich Tourismus, «muss der Tourismus Thema an der Expo sein, um das Tourismusverständnis zu fördern.» Der St. Moritzer Kurdirektor Hans-Peter Danuser sieht einerseits die funktionierende Infrastruktur als touristisches Erlebnis und andererseits soll die touristische Schweiz

auch inhaltlich vertreten sein, um eine nachhaltige Wirkung zu haben. Eine Zusammenarbeit von ST mit dem Schweizer Tourismus-Verband scheint ihm in dieser Hinsicht ideal. «Eine Katastrophe wäre es für den Luzerner Tourismusdirektor Kurt H. Illi, wäre der Tourismus an der Expo inhaltlich nicht präsent. «ST ist die Werbeagentur für die Schweiz – sie soll dafür sorgen, dass Werber beauftragt werden», spricht Illi Klartext. Diese Ansicht teilen mit ihm nicht nur fast alle befragten Tourismusdirektoren, sondern auch Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismusverband und Lorenz Schläfli, Geschäftsführung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). Für Künzi gehören solche Projekte klar zu den Kommunikationsaufgaben, die ST zu erbringen hat.

## ST schnürt Packages

Bis Ende Jahr nimmt die Expo-Leitung Projektideen entgegen. Ob touristische Projekte eingereicht wurden, lässt sich

## ST ernannt Koordinator

Schweiz Tourismus hat für die Expo 2001 einen internen Expo-Koordinator ernannt, der die Aufgaben im Bereich der Expo-Vermarktung ST intern koordinieren und der auch als Ansprechpartner für die Branche wirken soll. Diese Funktion wurde an den Leiter der ST-Vertretung Schweiz, Fiorenzo Fässler übertragen. STR

laut Expo-Sekretariat nicht eruieren, weil die Vorschläge noch gar nicht sortiert sind. Die neue Werbeagentur von Schweiz Tourismus, Weber, Hodel, Schmid in Zürich, hat von sich aus jedenfalls kein touristisches Projekt eingereicht. «Wir wissen auch nicht, ob wir das noch tun werden», hält Tanja Barlogis von Weber, Hodel, Schmid fest. Und bei ST scheint man abzuwarten, bis der Druck von aussen, ein inhaltliches Projekt zu initiieren, wächst. «Für uns ist es wichtig, Expo-Packages zu vermarkten und Zusatznächte für die Expo-Region und die ganze Schweiz zu gewinnen», erklärt Eva Brechtbühl die ST-Position. «In dieser Hinsicht werden wir uns sehr stark engagieren.» ST sei nicht primär daran interessiert, wie sich der Tourismus an der Expo darstelle. «Wir müssen vor allem dazu beitragen, dass möglichst viele Leute aus der Schweiz aber auch aus dem benachbarten Ausland an die Expo gehen», hält Brechtbühl fest. «Die Expo-Besucher sollen nicht nur kurz – als Tagestouristen – kommen, sondern dank guter Expo-Packages auch übernachten.» In einer ersten Phase konzentrieren sich die Anstrengungen von ST deshalb in Richtung Package-Gestaltung. «Im Rahmen des Key-Account-Managements geht es darum, diese Packages rechtzeitig in die Kataloge der Reiseveranstalter zu bringen.»

## Ansätze vorhanden

Ansätze, Projekte zu entwickeln, sind vorhanden. So hat beispielsweise der

SHV unter der Leitung von Vizedirektor Werner Friedrich eine Arbeitsgruppe einberufen. Diese habe zwar konkrete Projekte entwickelt, sie doch wieder zurückgestellt. Man wolle warten, bis die Leiter der Expo-Bereiche Beherbergung und der Restauration gewählt seien. Anschliessend wolle man die Projekte weiter verfolgen, so Friedrich, denn Inhalt und Struktur sollten nicht losgelöst voneinander bearbeitet werden.

Die bernische «Steuerungsgruppe Zukunft» macht die Expo ebenfalls zum Thema. Unter der Leitung von Barbara Hodel, Leiterin Abteilung Tourismus des Kantons Bern, treffen sich in dieser Gruppe seit einem Jahr bernische Tourismusfachleute. Auf kantonaler Ebene diskutieren sie die Themen Destinationsmanagement, Telekommunikation, Velo und Expo auf kantonaler Ebene zu diskutieren. Die Mitglieder werden sich noch diesen Monat entscheiden, ob Handlungsbedarf für ein inhaltliches Expo-Projekt bestehe, hält Martin Tritten, Arbeitsgruppenmitglied und Leiter der Geschäftsstelle Berner Mittelland Tourismus, fest. Wenn ja, werde die Arbeitsgruppe den Input weitergeben. Tritten selber begrüsse ein solches Projekt.

## Touristischer Ansprechpartner

Auch die 3-Seen-Region – die eigentliche Expo-«Gastgeberin», ist aktiv geworden: Morgen Freitag wird die Vereinigung «Trois-Lacs-Tourisme» gegründet. Sie wird touristischer Ansprechpartner sein für die Expo-Verantwortlichen vor allem bezüglich Infrastruktur. Der Vereinigung, die ihren Sitz in Neuenburg hat, gehören Vertreter verschiedener touristischer Organisationen und Verbände an.

## Kommentar

## Erwartungshaltung genügt nicht

Wessen Aufgabe es formaljuristisch wäre, die inhaltliche Präsenz des Tourismus an der Expo an die Hand zu nehmen (so das überhaupt klar festgelegt ist), ist ziemlich belanglos. Dass aber von den lokalen bis zu den nationalen touristischen Organisationen nahezu alle selber initiiert bleiben und davon ausgehen, natürlich müsse sofort und unbedingt etwas getan werden, doch der andere habe (zuerst) aktiv zu werden, ist erschreckend. Kreative Ideen sind gefragt. Kreative Ideen zu haben, kann aber nicht einfach weiterdelegiert oder abgeschoben werden. Wertvolle Zeit verstreicht, der fern scheinende Zeithorizont 2001 täuscht, die Fristen laufen. Die Koordinationsaufgabe im Tourismusbereich wird wahrgenommen werden müssen (hier könnte ST tatsächlich eine Aufgabe übernehmen), allerdings ohne dass sich die anderen touristischen Partner dann beruhigt und entlastet zurücklehnen dürfen. Stefan Renggli

## Kartographie

# Luftbild-Karten für die Schweiz

Das hohe Niveau der Schweizer Kartographie bleibt dank der neuen Generation der digitalisierten Luftaufnahmen auch in Zukunft erhalten. Die einfachen lesbaren Luftbildkarten eignen sich besonders gut auch für touristische Belange.

SUSANNE RICHARD

Nach längerer Wartezeit findet die im vergangenen Jahr erstmals aufgelegte Reihe neuer, auf digitalisierten Luftaufnahmen basierenden Karten ihre Fortsetzung (siehe *ht* Nr. 29 vom 18. Juli 1996). Damals wurde eine Serie von Ausflugs-/Wanderkarten lanciert, neu sind jetzt Städte an der Reihe. Diese Karten der Luzerner Firma Sympalan Map AG erscheinen in der neu gegründeten Top Map Karten Verlag AG. Die Karten basieren auf aus einer Höhe von 4400 bis 9300 Meter über Meer aufgenommenen

Luftaufnahmen der ehemaligen Swissair-Tochter Swissphoto Vermessung AG in Regensdorf. Das Kartenrelief mit Landschaft und Orten liefert das Luftbild, was für den Laien eine wesentlich verbesserte Lesbarkeit ergibt. Eingetragen sind zusätzlich Strassen, Namen, touristische Sehenswürdigkeiten etc. Ein von der Kartoplus AG erstellter konventioneller Stadtplan auf der Kartenrückseite mit Bahn-, Tram- und Buslinien und Piktogrammen ergänzt das Angebot für luftbild-ungeübte Benutzer.

## Städte und Ausflüge

Bereits im November werden Luftbildkarten der Städte Aarau, Basel, Biel, Dübendorf, Liestal, Luzern, Schaffhausen, Thun, Uster, Winterthur und Zürich in den Verkauf kommen. Bis im April 1998 sollen insgesamt 40 Luftbildkarten von Schweizer Städten und Gemeinden erscheinen sein. Die im Sommer 1996 vorgestellte Serie der Top-Swiss-Ausflugs-karten, auf denen nebst Wanderwegen,

Bergrouen, Feuerstellen und Aussichtspunkten auch Informationen über historische Verkehrswege etc. zu finden sind, wird ebenfalls fortgesetzt: Nach dem Weg der Schweiz, dem Nationalpark, dem Rigi-Gebiet und dem Zugerland werden anfangs November für die folgenden Regionen Erlebniswanderkarten erscheinen: Schaffhausen, Sihltal, Winterthur, Zürich, Genf, Biel, Zermatt, Matterhorn, Locarno und Saastal. In Vorbereitung sind die Blätter Aegerisee, Greifensee, St. Gallen, Vaduz und Solothurn. Neu erschienen ist auch eine vom Satelliten Landsat 5 aufgenommene Satellitenbildkarte der Schweiz im Massstab 1:350 000.

Auch als CD-Rom sind jetzt neuste Schweizer Luft- und Satellitenbilder verfügbar. Unter dem Namen «Helvetica 98» gibt der Top Map Kartenverlag diese CD-Rom heraus. Benutzerinnen und Benutzer können damit ganz nach den eigenen Bedürfnissen mit Kartenausschnitten und Piktogrammen eigene Karten am Bildschirm gestalten.



Neue Top-Map Stadtpläne auf der Basis von Luftbildern. Foto: zvg

## REKLAME



Ihr Partner für  
Hotel EDV

Technologie von  
morgen für Leute  
von heute!

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG  
Buzibachring 1 • CH-8023 Rotherburg  
Tel: 041 289 10 10 • Fax: 041 289 10 20

# LIEGENSCHAFTEN

Zu verkaufen

## 100% unserer Familien-Aktiengesellschaft

**Aktivum:** Hotel-Restaurant Niesenblick, 3625 Heiligenschwendi ob Thun  
**Zimmer:** 16, davon 13 mit Dusche oder Bad/WC, 3 mit fliessend Kalt- + Warmwasser, alle mit Wandfön, beleuchtetem Kosmetikspiegel, Telefon, Radio, Minibar, teilweise Sudbalkon.  
**Betten:** 25 plus 3 bis 4 Zusatzbetten  
**Klassifikation:** SHV-\*\*\*-Ferienhotel (Jahresbetrieb)  
**Sitzplätze:** Speisesaal 40, Restaurant 32, Salon 16, Bar/Mehrzweckraum 40 bis 60, Gartenterrasse offen ca. 80.  
**Parkplätze:** 10 eigene, öffentlicher Parkplatz in ca. 150 Meter Entfernung (ohne Parkgebühren)  
**Zustand:** Gebäude und Einrichtungen gut. Fassadenrenovierung 1990.  
**Umschwendung mit Hotel:** ca. 1600 m²  
**Lage:** Süd-Hanglage, 1100 m ü.M. Unverbaute Panoramansicht auf See und Berge. Umnutzung des Betriebes kann möglich sein.

Solvente Interessenten werden persönlich beraten. Vermittler nicht erwünscht.  
**Familie F. Steinmann-De Giorgi, 3625 Heiligenschwendi/Thun**  
 Telefon 033 243 27 27 oder Fax 033 243 53 43.

86392/15466

Per Januar oder nach Vereinbarung vermieten wir das schöne und bekannte

## RESTAURANT LE MONTIVERT in Marly, Kanton Freiburg

Dazu gehören:

Speisesaal 30 Personen  
 Café 40 Personen  
 Garnotzel 30 Personen  
 Terrasse 40 Personen

Wirtswohnung, sowie 2 Personalzimmer.

Anfragen und Besichtigung H.A. Bächler

Telefon 026 436 18 35

97578/144711

Zu verkaufen in grösserer Ortschaft im Emmental

## Restaurant

Gaststube, Sali und Terrasse mit ca. 68 Sitzplätzen. 4 Wohnungen mit zeitgemäsem Ausbau.  
 Gute Kapitalanlage. Für tüchtige, freundliche Leute gute Existenz.

Anfragen unter Chiffre U 291 - 42265  
 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 3400 Burgdorf.

0 97537/199176

Wir suchen ein initiatives Wittepaar, welches in einer Vorortsgemeinde von Luzern ein gutbekanntes

## Restaurant mit Terrasse

mieten möchte.

Das Restaurant hat 96 Sitzplätze, die Terrasse 50 Sitzplätze.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen unter Chiffre T 025-121245 an Publicitas, Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 97581/44300

Zu verpachten nach Vereinbarung in

## CHUR

an vorzüglicher Verkehrslage, modern eingerichtete Betriebskantine, geeignet auch als Restaurationsbetrieb.

Kantine: 80 Plätze  
 20 Zimmer, 38 Betten

Interessenten melden sich unter:  
 Telefon 081 253 54 46

P 97540/36162

## Investitionen in der Schweizer Hotellerie?

**Banken**

verfolgen heute eine Politik des Kreditabbaus in der Hotelbranche.

**Unternehmer**

finden kaum Umfinanzierungslösungen.

**Investoren**

können deshalb heute Bankforderungen zu interessanten Bedingungen ablösen.

**Interesse?**

Kontakt für solvente Interessenten  
 Bruppacher & Partner  
 Sonnenfeldstrasse 4, 9102 Herisau

97297/206640

Kreativer Gastronom mit langjähriger Erfahrung

**sucht** in Miete (evtl. Kauf)

**Restaurant** ca. 100 Plätze

bevorzugte Lage Bern/Umgebung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
 Natel: 089 311 01 94

97702/202533



**Anzeigen-schluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr**

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

## Restaurant

mit Bar- und Saalterasse, 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.

97550/390928

**Zu verkaufen auf der Trauminsel Phuket**

## Restaurant SKI Hütte

Das Speiserestaurant am Patong Beach mit 80 Plätzen und einer schönen Aussicht gehört zu den beliebtesten «Schlemmertempeln».

Gesamtkaufpreis Fr. 340 000.-

Beteiligung min. Fr. 170 000.-

Weitere Unterlagen von:

Beat Lustenberger, Schreinererei, CH-7074 Malix, Telefon 081 252 25 31, Fax 081 252 21 68

97153/386281

**Zu verkaufen in Italien**

## Ristorante / Pizzeria / Gelateria

ca. 100 Sitzplätze und Gartenterrasse. In der Nähe von Pescara (Abruzen), direkt am Meer.

Verhandlungspreis: Fr. 200 000.-

Weitere Auskunft: Frau Baumann, Telefon 031 302 18 14

97582/301627

Ab 1. Januar 1998 zu vermieten

## neu renoviertes Kleinhotel in Montfaucon, Jura

11 Doppelzimmer, 3½-Zimmer-Wohnung möbliert, Restaurant mit 18 Plätzen, schöne Terrasse, gut eingerichtete Küche, Lingerie, Keller, Garagen, Velorum mit Mountainbikes, inkl. Inventar.

Jahresmiete exkl. NK Fr. 39 000.-

Nur solvente Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 177-738607 Z, Publicitas, Postfach 458, 6431 Schwyz.

P 97580/44300

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). Kurzzeit 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



**Attraktives Investment in der Zentralschweiz**

## Traditionsreiches ★★★★★ Kongresshotel

Ganzjahresbetrieb mit über 80 Zimmern (Zimmerauslastung über 60%), 3 Restaurants, Bar sowie verschiedenen grosszügigen Konferenz- und Bankettsälen mit moderner und erstklassiger Ausstattung. Die wunderschöne Lage der Hotelliegenschaft (27'000 m²) bietet einen einzigartigen Blick auf See und Schweizer Alpen. Durch die Konzentration auf den Kongress- und Seminar-tourismus besteht ein interessantes Gewinnpotential. Eine gesunde Bilanz und eine starke Ertragskraft runden das Profil des Betriebes ab. Solvente Interessenten melden sich bitte bei:

KPMG Corporate Finance, Zürich  
 Jeannine Jüstrich / Bruno Odermatt  
 Tel. 01/249 24 66 Fax 01/249 31 05

## BAZAR

Super-Gelegenheit

## Paco Jet und 50 Becher

abzugeben.  
 Telefon 079 205 39 79.

97704/299251

## Hôtel de Ville et du Maure d'Avances

La Commune offre à louer, pour date à convenir, le restaurant de l'Hôtel de Ville et du Maure, comprenant

**Au rez-de-chaussée:**

une salle à manger, restaurant français de 44 places;  
 une brasserie de 62 places; une terrasse-jardin de 70 places;  
 une terrasse sous les arcades de 20 places.

**Au premier étage:**

une grande salle pour banquets de 80 places.

Il s'agit d'un établissement d'excellente renommée, très bien situé au centre de la localité, au cœur du festival d'opéras, l'événement culturel de l'été pour les années à venir.

Pour toutes les demandes d'informations ou renseignements, veuillez contacter le secrétariat municipal au Tél. 026 675 51 21.

97627/386242



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

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

**Weiterbildung SHV Formation permanente SSH**

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

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

– Bern 031 370 41 11  
 – Spiez (NOSS) 033 654 23 51  
 – Zürich (AKAD/Minerva) 01 361 17 27  
 – Engelberg (SSSE) 041 639 63 24  
 – 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



Buchmesse Frankfurt 1998

# Die Schweiz als touristisches Gastland

Im nächsten Jahr ist die Schweiz Gastland an der Frankfurter Buchmesse. Schweiz Tourismus in Frankfurt klärt ab, wie diese Plattform touristisch genutzt werden könnte. Für eine touristische Ausstrahlung der Buchmesse sprechen auch die Vorgängerbeispiele Portugal und Österreich.

GEORG UBENAUF

1998 fallen zwei Jubiläen zusammen: Das 50-Jahr-Jubiläum der Buchmesse in Frankfurt und der 150. Geburtstag des Schweizer Bundesstaates. In diesem Jahr steht die Schweiz im Mittelpunkt der Buchmesse. Allein davon werde die Gastlichkeit «des in Deutschland immer noch hochgeschätzten Landes profitieren», sagt Christoph Vitali, Projektleiter für den Auftritt der Schweiz in Frankfurt. Die Schweizer Autoren hätten zwar darauf bestanden, nicht als Vorspannpferde für den Tourismus eingesetzt zu werden, liess Verlegerpräsident Werner Stocker am Rande der Pressekonferenz durchblicken. Dieser Behauptung mag Vitali nur bedingt zustimmen. Den Tourismus in den kulturellen Auftritt auf der Buchmesse einzubinden, scheint Vitali falsch, dies würde eine «Schräglage» erzeugen, sagt er. Anderer Meinung ist Schweiz Tourismus: «Peter Michel von ST Frankfurt wird mit Christoph Vitali abklären, wie die Plattform Buchmesse touristisch genutzt werden kann», versichert die ST-Pressesprecherin Susanne Rieder.

## Verfremdete Klischees

Vitali ist der Erfinder des Slogans «Hoher Himmel – Enges Tal» unter dem die Schweiz sich kulturell auf der Buchmesse präsentieren will. Er hat dafür echte Schweiz-Postkarten («ironisierend verfremden» lassen und will sie mit (nochmals verfremdeten) Literaturzitierten versehen. Ganz bewusst habe man das Klischeebild der Tourismus-Schweiz



Das von Christoph Vitali kreierte Plakat soll schweizerische Klischees verfremden. Allerdings bleibt fraglich, ob die Ironie verstanden wird. Foto: zvg

benutzt. Das «enge Tal» dürfe jedoch weder geografisch noch topografisch verstanden werden, gemeint sei die gegenwärtige Krise der Schweiz in ihren verschiedensten Ausprägungen, aus der nur der Blick zum Himmel helfen könne. Das Motto sei «Ausdruck einer trotzigen Selbstbehauptung» und als Hoffnung zu verstehen, aus der Enge auszubrechen.

Dieser positive Grundtenor, gibt sich Vitali überzeugt, werde auch auf die Wirtschaft der Schweiz und auf den Tourismus durchschlagen. Die Schweiz sei zwar «nicht mehr heil, aber sie ist schön». Und zusammen mit dem Buchverleger-Präsidenten ist sich der Projektleiter für «Gastland Schweiz» sicher, dass «vom Interesse für das Schweizer

Buch auch wieder Lust auf Reisen in die Schweiz ausgehen» werde.

## Imagegewinn für Österreich

1995 hatte Österreich seinen Buchmesse-Auftritt. Allerdings ohne Mitwirkung seitens «Österreich-Werbung». Trotzdem habe der Österreich-Tourismus profitiert, sagt der damalige Projektleiter Rüdiger Wischenbart. Er kann zwar «die Ergebnisse nicht quantifizieren», jedoch habe eine Auswertung durch die Akademie der Wissenschaften einen gewaltigen Imagegewinn für Österreich ergeben. Durch die Berichterstattung rund um die Buchmesse sei ein Bild «eines modernen und offenen Österreichs» entstanden. Insgesamt seien 6000 Zeitungsartikel über Österreich publiziert und ungezählte Fernseh- und Radiobereiche ausgestrahlt worden. Zur Zeit wird «mindestens eine Dissertation über das Thema geschrieben», berichtet Wischenbart. Ausserdem fanden rund um die Buchmesse zahlreiche kulinarische Österreich-Veranstaltungen statt. Die Fluggesellschaft AUA finanzierte Flugreisen zur Buchmesse. Unter anderem auch Warentransporte. Auch Portugal, das in diesem Jahr Schwerpunktthema der Buchmesse ist, registrierte bereits vor Beginn der Messe zahlreiche mehrseitige Reisereportagen in angesehenen deutschen Zeitschriften. Und sicher nicht zufällig erschien auch in der Schweiz zum Buchmesse-Beginn in Frankfurt ein ganzes Touristik-Sonderheft «Portugal». Zeitgleich mit der Buchmesse findet eine «Gastro-Woche Portugal» in Frankfurt statt. Die Fluggesellschaft TAP sponsert nicht nur Flugreisen, sondern auch den Transport kulinarischer Spezialitäten ins Buchmesse-Umfeld. Während Österreich für seinen Buchmesse-Auftritt als Gastland rund 10 Millionen DM bezahlte, hat die Schweiz etwa 7 Millionen DM zur Verfügung, 6,2 Millionen Franken. Portugal hingegen bezahlte allein für seinen Pavillon mitten auf dem Messe-Helikopter-Landeplatz 4,3 Millionen DM. Der Pavillon soll im kommenden Jahr an die Weltausstellung nach Lissabon transportiert werden.

Mitarbeit: Christine Künzler

TV-Magazin

## Ab November: It's Snow Time

Grindelwald und Lötschental sind die ersten Gäste im Fernseh-Magazin «Snow Time», das ab 3sat, Deutsche Welle und SF 2 ausgestrahlt wird. Die Schweiz ist in sechs von sieben Sendungen vertreten.

«Snow Time» ist eine informative, unterhaltende 15minütige Sendung über den Wintersport für die jungen Gäste. In jeder Sendung werden ein oder zwei Orte vorgestellt. Die Sendung informiert über die geografische Lage, die Besonderheiten und die sportlichen und unterhaltenden Möglichkeiten. Der Schwerpunkt liegt jeweils auf dem Skigebiet der einzelnen Orte und der sportlichen Infrastruktur. Zusätzlich wird ein spezielles, informatives oder lustiges Thema, das direkt oder indirekt mit dem Wintersport zu tun hat, behandelt. In der Sendung über das Lötschental wird beispielsweise der alte Brauch «Tschägatt» dargestellt. Vorgestellt werden aber auch verschiedene Wintersportarten wie Carving oder extremes Snowboarding. Ziel der Sendung ist es laut Produzenten, den Zuschauern professionell aufbereitete Informationen anzubieten. Das Bedürfnis nach Informationen, wo und wie Wintersport betrieben werden könne, steige laufend.

## In Saas Fee gedreht

Gedreht werden alle Präsentationen der Moderatorin in Saas Fee. Sie werden dann so in die einzelnen Sendungen eingebaut, dass die Örtlichkeiten von Saas Fee nicht mehr sichtbar sind.

Grindelwald und Lötschental werden im ersten Snow Time vorgestellt (3sat, 2.11., 15.45 Uhr, 26.11., 17.45 Uhr, 27.11., 10.15 Uhr). In SF 2 wird die Sendung Mitte November und auf der Deutschen Welle am 11. und 12. November ausgestrahlt. Das Val d'Anniviers ist in der dritten Sendung, Andermatt und Airolo in der vierten Sendung und Saas Fee, Brig/Rosswald in der fünften Sendung zu Gast. In der sechsten Sendung ist «Snow Time» in Melchsee Frutt und in der siebten Sendung in Belalp zu Gast. Produziert wird «Snow Time» in Visp von der Den Hartogh Productions AG.

Deutschland

# Bayern ist bald auf allen Kanälen zu sehen

Bayern, Deutschlands Tourismusland Nr. 1, will sich künftig in allen (neuen) Medien unentbehrlich machen. Bayerns Wirtschaftsminister Otto Wiesheu kündigte zu Tourismusfragen mehrere neue Initiativen an.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Bayern sucht künftig die Kundennähe. Drei strategische Eckpunkte stellen sich die Touristiker vor: die Schaffung und Pflege der «Dachmarke Bayern», die stärkere Ausrichtung von Angeboten an Kundenwünschen (darunter versteht man unter anderem die Erarbeitung von «All-inclusive-Angeboten» und eine «Bayern Card») und drittens – angesichts von Überangebot am Markt

– eine Stärkung von Werbung und Vertrieb.

Werbung und Vertrieb soll künftig eine bayrische Dachgesellschaft wahrnehmen, die von der Privatwirtschaft mitgetragen wird. Dies GmbH wird Regionalverbände und die Tourismuswirtschaft vereinen. Den Vertrieb soll die Bayern-Tourismus-Linie (BTL) bündeln. Hinter BTL verbirgt sich Bayerns Informations- und Reservierungssystem, das aus den 1994 ins Leben gerufenen Modellprojekten Reservierung/Reisebürovertrieb sowie Information hervorgegangen ist. Beide Projekte werden in diesem Jahr noch zusammengeführt und auf ganz Bayern ausgedehnt. Betriebsgesellschaft ist die neu gegründete Bayern Tourismus Linie GmbH (BTL). Gesellschafter sind der Bayerische Tourismusverband, der vier regionalen Tourismusverbände, der Bayerische Hotel- und Gaststättenverband, der

Bayerische Heilbäderverband und der Zweckverband Volkshochschule Passau als Betreiber des Rechenzentrums.

## Mehr Kundennähe

In dem Informationssystem sind angeblich inzwischen die Daten von über 1000 bayerischen Fremdenverkehrsorten, über Gastronomie und Unterkünfte, das Kur- und Bäderangebot, Veranstaltungen, Freizeit- und Sportangebote erhältlich. Im Reservierungssystem können bereits über 350 Betriebe in 80 Orten direkt über BTL gebucht werden. BTL ist an das Start-System angeschlossen und damit in 17 000 Reisebüros abrufbar.

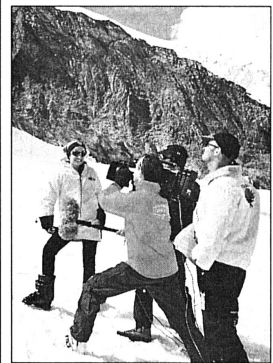
Die EDV soll auf alle Fälle die Kundennähe intensivieren. Monatlich klicken über 50 000 Surfer BTL an. Darüber hinaus gibt es seit dem 15. Oktober 1997 einen Faxabrufservice. An Autobahn-Raststätten wurden elektronische

Infosäulen installiert. Zusätzlich wurden die BTL-Daten im Rahmen eines Modellprojekts im Kabel-TV-Netz in Nordrhein-Westfalen über 10 000 privaten Haushalten zugänglich gemacht. Für die Zukunft sind die Einrichtung eines Call-Centers mit einer 0180-Nummer geplant, ferner die Anbindung an Videotext und Digital Audio-Broadcasting.

## Gäste bleiben weniger lang

«In anderen Ländern – wie in der Schweiz – bleiben die Gäste weg, bei uns verkürzt sich wenigstens nur die Aufenthaltsdauer», kommentierte der Minister die jüngsten Zahlen. Nach der amtlichen Fremdenverkehrsstatistik registrierte das Tourismusland Bayern von Januar bis Juli 1997 knapp 11 Millionen Gästeankünfte und 37,5 Millionen Übernachtungen. Das bedeutet ein leichtes Plus von 0,7%, bei den Übernachtungszahlen jedoch ein Minus von 7,6%. Allein im Juli fehlten im Vergleich zum Vorjahr 800 000 Übernachtungen. Die Schuldigen: der schlechte Sommer und der Wettbewerb.

Nur die Ausländer zieht es verstärkt nach Bayern (+4,6% Übernachtungen), das Inlandgeschäft war rückläufig: Amerikaner und Italiener brachten den höchsten Gästezuwachs (10,3 und 16,4%). Aus der Schweiz kamen immerhin 2% mehr Gäste (116 291 nach 113 962 im Vorjahreszeitraum), hauptsächlich allerdings Tagesbesucher, da die Übernachtungen gleichzeitig um 0,2% fielen (von 244 086 zurück auf 243 504). In der Stadthotellerie registrierte man generell einen Anstieg der Gästezahlen, die Auslastungsraten sind nach wie vor nicht zufriedenstellend. Der Trend zum kürzeren Aufenthalt setzt sich sowohl bei Geschäfts- wie auch Urlaubsreisen fort. Hingegen waren die Übernachtungsverluste in den Heilbädern und Kurorten überdurchschnittlich: Sie bleiben um 21,9 bzw. 19,8% hinter den Vorjahresergebnissen zurück.



Aufnahme in Saas Fee. Foto: zvg

REKLAME

CHECK IN DATA

Unsere Referenzen finden Sie in der «stellen revue» dieser Zeitung.

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



Das Tourismusland Bayern soll effizienter vermarktet werden. Foto: htr

## Patchworklösung nimmt Gestalt an

**Der deutsche Reservierungsriese Start und die österreichische Tourismus Informations Systeme GmbH TIS arbeiten in Zukunft enger zusammen. Damit werden auf einen Schlag die Informationen aus TIScover über den österreichischen Tourismus in 17 000 Reisebüros mit Start-Anschluss verfügbar sein.**

FRED FETTER

Künftig greift der deutsche Reservierungsriese Start auf drei Ebenen auf Produkte der TIS GmbH zurück: Am bedeutendsten für Österreichs Tourismus sollte die Präsenz in europaweit 17 100 Reisebüros mit Start-Terminals und jene auf der Internet-Plattform Start Media plus (SMP) sein. Vereinbart wurde auch ein Reisebüroprodukt, aber

es bedarf noch einiger Anlaufzeit, bis alle Agenturen mit der passenden Hardware ausgestattet sind. Laut Karl Rütter, Geschäftsführer der Start-Holding, wird zudem das Start Partner Net «in der ersten Hälfte des kommenden Jahres» verfügbar sein. Dieses Intranet beliefert auf der technischen Basis des Internets künftig die Start-Reisebüros.

Für Österreich ist der Fortschritt beachtlich, selbst wenn der optimistisch formulierte Fahrplan vielleicht nicht ganz eingehalten werden kann und der angekündigte Reisebürovertrieb für die Sommersaison 1998 zu spät kommen sollte: Sämtliche im TIScover enthaltenen Informationen – angeschlossen sind bisher die Bundesländer Tirol, Kärnten, Vorarlberg und Oberösterreich, «Schlussverhandlungen» laufen mit Niederösterreich – werden online den Reisebüros zugänglich sein. Immerhin sind das inzwischen rund zwei

Drittel des österreichischen Tourismus. Weiters sind zurzeit 1700 Hotels direkt buchbar.

### Dank ÖHV-Empfehlung

Hilfreich für die TIScover-Verbreitung war die Empfehlung der Österreichischen Hoteliervereinigung (ÖHV), den Weg ins Netz der Netze über TIScover anzutreten. Bereits über 80% der ÖHV-Mitgliedsbetriebe sind heute angeschlossen. Um über Reisebüros wirklich buchbar zu sein, bedarf es allerdings eines zusätzlichen Vertrags zwischen Start und Hotel. Wirksam werden dann die europäischen Pauschalreiserichtlinien und eine Kommission von bis zu 12,5%.

Auch für diesen Weg via Internet wurde zwischen TIScover und Start ein wichtiger Vertrag abgeschlossen. Start Media plus (SMP), seit Ende 1996 im Internet, wurde unter <http://www.start.de> mit mehr als 60 000 Last-Minute-Reisen von 20 Veranstaltern und dem kompletten Li-

nienflugangebot sofort zu einer der wichtigsten Tourismus-Homepages. Jetzt erweitert SMP sein Angebot und stellt das komplette Touristikprodukt in mehreren «Containern» zur Verfügung. Der Container «Zielgebiete» gehört dabei TIScover. Womit Österreich hier sofort präsent ist, inklusive uneingeschränkter Buchbarkeit aller TIScover-Hotels.

### Und was macht Deutschland?

Warum das so ist, erklärt das dritte Vertragswerk. Denn zu Österreich gesellt sich Deutschland. Start Media Plus SMP hat die komplette TIScover-Software als Generalnutzungslicenz für die Zielgebietsinformation Deutschland erworben. Für die Generalnutzungslicenz soll SMP laut TIS-Geschäftsführer Arno Ebner «einen zweistelligen Millionenbetrag in Schilling» zu bezahlen haben. In Franken darf ein Betrag zwischen 4 und 7 Millionen geschätzt werden,

jedenfalls bescheinigte Rütter TIS nicht nur Innovations-, sondern auch Geschäftstüchtigkeit. «TIScover Germany» soll, nicht unter diesem Namen, im April 1998 starten und 1999 eine akzeptable Flächendeckung erreichen.

### Deutschland will buchen

Die Summe von Einzellösungen fügt sich nun zusammen. Der «Fleckerlteppich» wird begehbar. Massgeblich für die weitere Entwicklung könnte die ausstehende Entscheidung der Deutschen Informations- und Reservierungsgesellschaft (DIRG) werden. Am 15. Oktober – gleichzeitig mit dem Projektstart der SMP für «TIScover Germany» – wurde die Ausschreibung für eine Deutschland-Buchungs-Software abgeschlossen. Start ist einer von etwa zehn Bewerbern.

Wie die DIRG-Empfehlung aussehen könnte, ist noch völlig offen. Eher unwahrscheinlich ist eine der Österreich Werbung vergleichbare Variante, mit Empfehlung für den Weg ins Internet, aber Neutralität bei der Reservierungssoftware. Möglich wäre der umgekehrte Ansatz. Präventiv begegnete Ebner bereits dem möglichen Vorwurf aus dem österreichischen Tourismus, als 100-prozentige Tochter der Tirol Werbung «Entwicklungshilfe» für die deutsche Konkurrenz zu betreiben: «Wir können den Orten nicht Kirchturnpolitik vorwerfen und selbst kleinkariert denken.» Und Rütter dazu: «Unser aller Anliegen muss die erleichterte Buchbarkeit der Nahziele sein, um den Sonnenzielen etwas entgegenzusetzen zu können.»

### Marketingmittel investieren

Wobei, auch das wurde von Rütter, Ebner und SMP-Projektleiterin Stefanie Waechter mehrfach betont: Die Präsenz im Reisebüro wie im Internet ist ein schöner Erfolg, in Buchungen wird die Sache nur umschlagen, wenn zusätzlich entsprechende Marketingmittel investiert werden. Damit Mittler und Konsument die neuen Buchungsmöglichkeiten bemerken.

### Strategie mit De facto-Standards erfolgreich

TIS ist nun in etwa gelungen, was seit etwa drei Jahren angestrebt wurde: Die eigene Lösung TIScover mit Hilfe von Start zu einer Art europäischen Standard zu machen. Start ist ja wichtiger Teil des globalen Systems Amadeus (In einem späteren Schritt soll über Amadeus sogar die weltweite Distribution ermöglicht werden). Am Anfang stand das Projekt «Eurostart». Im Rahmen eines Joint Venture beauftragte die Start-Holding die Firmen Siemens Österreich und TIS, einen gemeinsamen Standard für lokale und regionale Reservierungszentralen zu schaffen. TIS war dabei für das Informationsmodul zuständig. Die Sache verzögerte sich, war zeitweise schon «klinisch tot».

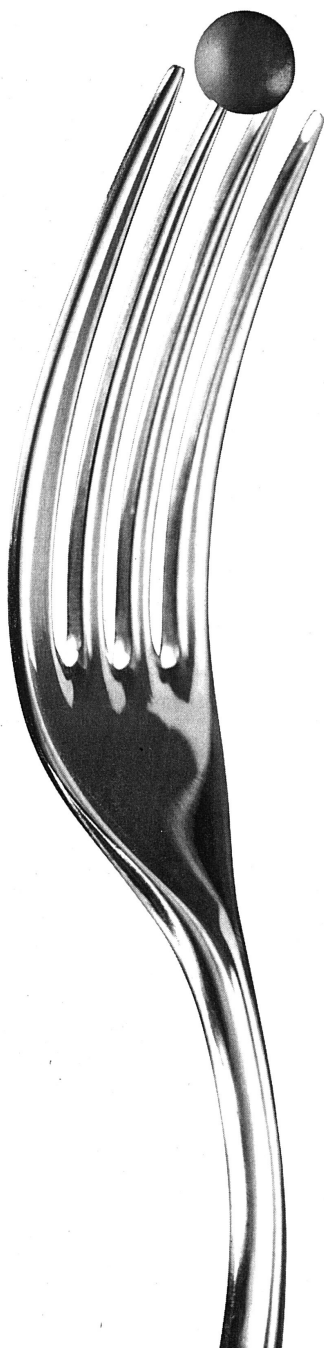
Doch jetzt wurde auch Eurostart als startklar präsentiert. Wobei Eurostart nichts anderes als eine (unter mehreren) Softwarelösungen für regionale oder örtliche Reservierungszentralen sein wird. Der Vorteil: Die Datenpflege (Eingabe) für die örtliche Information und Reservierungszentrale, für das Reisebüro und den Vertriebsweg Internet kann in einem Vorgang erfolgen. **FF**

## PANORAMA

**AUA-Gruppe will nicht bei Swissair «andocken».** Die neuen Fusionsgerüchte um Swissair, Sabena und AUA in Schweizer und italienischen Medien werden von AUA-Vorstand Herbert Bammer klar dementiert. Die Berichte hatten damit argumentiert, dass die Swissair als nicht EU-Airline von einer Fusion mit der AUA profitieren könnte. Arbeitsgruppen seien zwar daran, weitere mögliche Synergieeffekte zu prüfen, aber von einer Fusion sei keine Rede, erklärte Bammer. Austrian Airlines AUA will an der nächsten Generalversammlung ihr Kapital von 2,6 auf 3,4 Milliarden Schilling aufstocken. **HP/SR**

ANZEIGE

## Spitzenleistungen à discrétion.



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

### Informationen:

**Igheo 97, Messe Basel**

**Postfach, CH-4021 Basel**

**Telefon +41 61 686 20 20**

**Fax +41 61 686 21 88**

**e-mail: [igheo@messebasel.ch](mailto:igheo@messebasel.ch)**

**Internet: [www.messebasel.ch/igheo](http://www.messebasel.ch/igheo)**

**21. – 26.11.1997**



**Messe Basel.**

Hoteliere in der 3-Seen-Region

## Das lange Warten auf die Expo 2001

Vor rund einem Jahr unterzeichneten die Hoteliere der Expo-2001-Region eine Charta, in der sie sich verpflichten, keine «Privatarrangements» sprich Zimmerkontingente an Privatveranstalter zu vergeben. Seither lief eigentlich nicht mehr viel – viele Hoteliere sind enttäuscht bis verärgert. Sie hoffen auf einen Prinzen oder eine Prinzessin, die die Vertriebsverantwortlichen der Expo wachküss.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Will ein Schweizer nach Hannover an die Weltausstellung Expo 2000, braucht er nur ins nächste Reisebüro anzurufen – die Inserate- sprich Buchungskampagne läuft bereits. Falls er sich jedoch um ein Arrangement rund um die Schweizer Expo 2001 interessieren sollte, kauft er am besten jetzt schon ein Campingzelt – oder versucht, auf eigene Faust ein Hotelzimmer zu buchen, wie in der Frühzeit des Fremdenverkehrs. Die Expo 2001 hat in den letzten Monaten personality-mässig viel von sich reden gemacht – die verantwortlichen Posten rund ums Kreative, Operative und Politische sind alle besetzt. Doch über die Distribution, den Vertrieb des Anlasses inklusive des Logements weiss man noch herzlich wenig: «Niemand ist im Bild – es harzt», fasst Pierre Lehmann vom Murtener Schiff am See die Situation zusammen, «seitdem wir vor rund einem Jahr die Charta unterschrieben haben, ist nichts mehr gelaufen.»

### Verhaltenskodex

Mitte November 1996 hatten sich die Hoteliere Pierre-André Michoud, Yverdon-les-bains, Pierre Lehmann, Fribourg, und Samuel Kocher, Direktor des Verkehrsverbands Biel-Seeland zusammen mit Francis Matthey, dem Präsidenten des Exekutivkomitees, feierlich zur Unterzeichnung eines Verhaltenskodexes zusammengefunden. Ein Jahr später, an der Gründungsversammlung der Desti-



Noch geht es idyllisch zu auf dem Neuenburger See: Ein Fischer fährt seine Netze und Schleusen ein. Bei der Expo 2001 hingegen weiss man noch nicht so recht, wie die Vertriebsnetze ausgelegt werden sollen. Foto: Inge Lehmann

nation «Trois-Lacs-Tourisme», die nächsten Freitag in Neuenburg selbst stattfinden wird, hat bisher einzig der Expo-Generalsekretär Alain Becker zugesagt. George Sardi, Hotel-Worbenbad, und Hotelier-Vereins-Präsident der Sektion Biel Plus, befürchtet gegenüber der *hotel + tourismus revue* eine Separierung von Destinationsmanagement der 3-Seen-Region einerseits und der Expo 2001 andererseits. «Die Destination Trois-Lacs-Tourisme wird vor allem für die Zeit nach der Expo gegründet», so Sardi, «sollte aber keineswegs für sich allein ohne die Ausstellung kutschieren». Es ist klar, dass dadurch die Motivation zur Disziplin für eine transparente Expo-Preisabsprache, im November 1996 in Biel gelobt, auch nicht grösser wird. Lehmanns Expo 2001 besteht deshalb

vorderhand vor allem aus seinen Privatprojekten: Er organisiert seine Gondelbahn und die sechs original nachgebauten Post-Pferdekutschen, die in Murten in den lokalen Verkehrseinsatz kommen sollen – dank Sponsoring durch marketingbewusste Hoteliere aus anderen Landesgegenden. Lehmann tröstet sich mit den Erfahrungen seines Vaters, der in der Zeit der berühmten Expo 1964 in Lausanne Hoteliere war. Damals seien die Erwartungen der Hotellerie bezüglich Übernachtungen viel zu hoch gewesen.

### Mit Blick auf Thun

Ein schwacher Trost, denn damals waren die Verkehrswege lang und die Zimmerpreise hoch – heute dürfte die Situation umgekehrt sein, falls die Logement-Projekte rund um die Expo verwirklicht werden. Jean-Claude Bondolfi, ein altgedienter Profi unter den Bieler Hoteliers, schielt mit traurigen Augen an den Thunersee: «Die Gemeinden dort sind informatisch und buchungsmässig zusammengepackt. In dieser als Vorläufer dienenden Seeregion bemüht sich Swisscom mit Desklime um standardisierte Reservationswege und ein Vertriebsnetz. Wir könnten analog für unsere drei Seen etwas ähnliches tun.» (Siehe Seiten 1 und 3)

Die Expo 2001 verlangt allerdings vom regional «mitbetroffenen» Hoteliere ein spezielles Yield Management. Während der Event-Leader noch schweigt, muss sich der Hoteliere jetzt schon klar werden, ob der Event für ihn überhaupt etwas wird oder nicht. Falls es stimmt, dass bisher noch kein Tour Operator bei den Hoteliers um Zimmerkontingente nachgefragt hat,

würde ich mir als Event-Veranstalter langsam die ersten Fragen stellen. Geschiedt dann immer noch nichts, kommt für den einzelnen Hoteliere das «Primitiv-Szenario» zum Tragen: Die Preise steigen mit dem Näherrücken des Event langsam an, um während der Ausstellung aus der Kontrolle zu geraten, weil es immer solche gibt, die der Versuchung nicht widerstehen können. Resultat: Das Image der ganzen Region leidet, sie liegt nach der Expo für lange Zeiten brach. Statt «feu sacré» also ein Strohofer...

Kann der Hoteliere andererseits auf das «Ideal-Szenario» zählen? Vielleicht schon, obwohl «Swiss Destination Management» (SDM) nur noch in der Light-Version realisiert werden soll: SDM würde im Idealfall als Marketing- und Vertriebssystem die Rolle als zentrales Reservationssystem für die Expo-Region übernehmen. Und der Hoteliere wäre in allen Vertriebskanälen vertreten. SDM könnte dafür gesorgt, dass die Ausstellung als touristische Initialzündung für die Jahre nach 2001 dient.

Ein «pragmatisches Szenario», bei dem die Rolle des Hoteliers noch nicht ganz klar ist, zeichnet sich jetzt ebenfalls ab, wenn weiterhin nichts läuft: Verschiedene Vertriebsorganisationen, von einer Expo-abhängigen, einer regionalen, von einigen Grossveranstaltern bis zu ausländischen Einkäufern, agieren mehr oder weniger koordiniert, kaufen separat ein, vermarkten über die üblichen Touristik/Agenten-Netze und behandeln die Expo wie EuroDisney oder irgendeine andere Ausstellung. Professionell zwar für den Anlass selbst, aber ohne grosses Interesse für das nachher. Alexander P. Künzle

## MEINE MEINUNG

### Hochpreisland und Hotellerie

Kartellistische Absprachen, langezeit ein Gentleman-«Delikt» starker Wirtschaftsbranchen, wirken in einer Zeit zumindest verbaler Deregulierung negativ. In der Schweiz sind sie trotz allen mündlichen Versicherungen rund um eine funktionierende Marktwirtschaft stark verankert (siehe Artikel unten auf dieser Seite). Dieser Umstand kostet auch die Hotellerie viel Geld. Thematisiert wurde dies bisher wenig. Die Notwendigkeit einer besseren Wettbewerbspolitik formulierte man primär aus Konsumentensicht. Dass KMU-Branchen wie die Hotellerie ebenfalls unter der staatlichen oder kartellistischen Reglementierung der Einkaufspreise leiden, kam bisher kaum aufs politische Parkett. Wenn es eine ausserstehende Organisation wie die OECD ist, und nicht ein Schweizer Institut, das das statistisch erhärtet, was wir ohnehin schon gewusst haben, spricht das an sich schon Bände. Aber: Können die Konsumenten von den Hoteliers billigere Zimmerpreise verlangen, wenn die Hoteliers selbst mit einem kartellistisch erhöhten Preisniveau fertig werden müssen, gegen das sie nur wenig unternehmen können. Ein ähnliches klassisches Beispiel sind die Weinpreise in der Gastronomie, wo die Wirte als Sack dienen, den man schlägt, obwohl man eigentlich den Esel, die subventionierte Weinwirtschaft und ihre administrativen Supporter meint... Alexander P. Künzle

### Wirtverband Kanton Bern

### Fusionsvorschlag zu Handen Gastrosuisse

Seit längerer Zeit ist die Fusion der beiden grossen gastgewerblichen Dachverbände, Schweizer Hoteliereverein (SHV) und Gastrosuisse, ein Branchenthema. Am Dienstag ist in Erligen (BE) eine neue Runde eingeleitet worden: Nach monatelanger Diskussion hat der Fusionsvorschlag nun eine formelle Ebene erreicht. Mit 70 zu 0 Stimmen bei 3 Enthaltungen gaben die Delegierten des Wirtverbandes des Kantons Bern ihrem Vorstand grünes Licht für einen Fusionsvorschlag zu Handen von Gastrosuisse. Ziel ist es, die Verschmelzung von SHV und Gastrosuisse zu einem einzigen grossen gastgewerblichen Dachverband an der nächsten Delegiertenversammlung von Gastrosuisse zu traktandieren. Eine Arbeitsgruppe «Vision» unter der Leitung des geschäftsführenden Sekretärs des Stadt Berner Hoteliere- und Wirtvereins Franz U. Schmid arbeitet seit 18 Monaten an einem entsprechenden Marketingkonzept. Als nächster Schritt werden Anfang November die Delegierten des Hoteliervereins des Kantons Bern über einen gleichlautenden Vorschlag zu Handen des SHV abstimmen. FY

### «Accueil Expo»: Betten-Angebotspalette

Die Modulhotels sollten helfen, in der 3-Seen-Region rund um die Expo 2001 das Hotelbettendefizit abzufüllen. Doch haben sich gewisse Unsicherheiten ergeben, seit die Expo 2001-Direktion alle bestehenden Projekte – und damit auch jene der Hotellerie – schon vor einiger Zeit siestiert hat. Seither ist es noch viel wichtiger, dass Hotelbauten egal welcher Art so kalkuliert werden, dass sie nicht nur die sechs Monate Expo, sondern darüber hinaus auf längere Zeit rentieren.

Auch jene Expo-Besucher, die nicht im Hotel übernachten wollen oder können,

sollen logieren dürfen: Traditionelle Campingplätze, eine Zeltstadt, das Übernachten in althergebrachten «Fremdenzimmern» sprich «Bed 'n' Breakfast»-Möglichkeiten, Jugendherbergen sind denkbar. Schliesslich gibt es sogar die landwirtschaftliche Extremversion des «Schlafens im Expo-Stroh». Mit der Gründung von «Accueil Expo» ist ein Projekt aufgestellt worden, das eine Reservationszentrale aufbauen soll, die in der ganzen Schweiz läuft. Noch müssen das Zimmerangebot der Region definiert und die Grenzen der Expo-Region klar festgelegt werden. r.

### Einkaufspreise Schweiz

## 40% höheres Preisniveau gegenüber EU

Die Schweiz weist gegenüber dem EU-Durchschnitt ein um 40% höheres Preisniveau auf. Die OECD errechnete das 1992, weil niemand im Land selbst es wagte. Die Uni Basel hat die OECD-Methode für 1997 nochmals angewandt und kommt zu ähnlichen Zahlen. Die Hotellerie leidet darunter: Denn sie darf nicht dort einkaufen, wo es am billigsten wäre.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Dass die Schweizer Hotellerie zu überhöhten Preisen offeriere, gehört zu den Standardvorwürfen, die die Branche seit Jahren zu hören bekommt. Weniger bekannt ist der Umstand, dass Schweizer Hoteliers nicht wie die Schweizer Konsumenten in Süddeutschland, im Elsass

oder in Italien billiger einkaufen gehen können, die gemäss einer Coop-Schätzung jährlich 1,5 Mrd. Fr. für Nahrungsmittel und ähnliches im nahen Ausland ausgeben.

1992, ein Jahr nach dem EU-Volksverdict, hatte die OECD in der Schweiz den Einfluss von Regulierungen und Kartellen auf die Preise untersucht und kam auf einen skandalös niedrigen Wert von nur 35,6% relativ frei gebildeter Preise. 44,5% aller Preise wurden vom Staat kontrolliert oder waren kartellistisch oder absprachemässig reguliert. Im Fall der Hotelbranche darf wohl behauptet werden, dass zum mindesten grosse Teile des F&B-Aufwandes (Landwirtschaftspolitik), des baulichen und des Finanzierungsbedarfs in diese Kategorie fällt. In der Zwischenzeit wurde innenpolitisch das Wort «Liberalisierung» grossgeschrieben – unter anderem musste auch die sogenannte «Preisabsprache» bei den Hotelpreisen weggefallen, weil sie kartellistisch nicht lupenrein erschi-

en. Nun hat aber das Wirtschaftswissenschaftliche Zentrum der Universität Basel die OECD-Analyse-methode von 1991 auf das Jahr 1997 angewendet, wobei resultiert, dass sich die Liberalisierungsanstrengungen in den Preisen nicht viel weiterentwickelt haben. Die Uni Basel zeigt damit in Zahlen den Umstand auf, dass ein derart missbräuchliches Preisniveau im Inland zum starken Nachteil für die internationale Konkurrenzfähigkeit der Schweiz gereicht.

### Benachteiligte Hotellerie

Die inländische Hotelbranche ist dabei gegenüber industriellen Exporteuren doppelt benachteiligt: Während ein Maschinenexporteur zumindest Bestandteile seiner Maschine ebenfalls billiger (dank hohem Franken) aus dem Ausland importieren kann, gibt es für einen Hotelier nicht sehr viel, das er billig importieren könnte. Der direkte Waren- und Dienstleistungsaufwand, gemäss den SGH-Statistiken rund 20% des Be-

triebsertrags\*, stammt wohl zum grössten Teil aus dem Inland. Finanz-/Anlageaufwand, Unterhalt und Ersatz (über 20%) ebenfalls, allenfalls noch über einem Importeur, weil der KMU-Hoteliere nicht selbst aus dem Ausland beziehen will. Bleibt der Personalaufwand (32,2%), wo der Hoteliere oft angekreidet wird, sie «importieren billige Arbeitskräfte aus dem Ausland». Während an der Konsumentenfront gewisse bisher eiserner Kartelle, wie Bier, Motorfahrzeugversicherung oder Autoteilimport, zu bröckeln beginnen, zeigen sich bei den Aufwandsseiten der Hotelbetriebe wenig ähnliche Entwicklungen. Kürzlich wurde im Parlament die Fortführung landwirtschaftlicher Subventionen beschlossen. Und wer es ökologisch will, zahlt nochmals einen saftigen Aufschlag als Prämie.

\*Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit, Summarische Gesamtbetriebsrechnung aller 1040 statistisch erfassten Hotels.

### REKLAME

### Die bessere Lösung!



### Hogatex Starlight HMS Hotel Management System

Die Hogatex-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung Winword von Microsoft

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

Standard-Lösungen unter Windows 95 oder Windows NT

hogatex  
fennel  
HOTEL COMPUTER SYSTEM

Tel. 01/743 47 50  
Fax 01/741 11 12



Starwood übernimmt ITT-Sheraton

## ITT schlägt Hilton ein Schnippchen

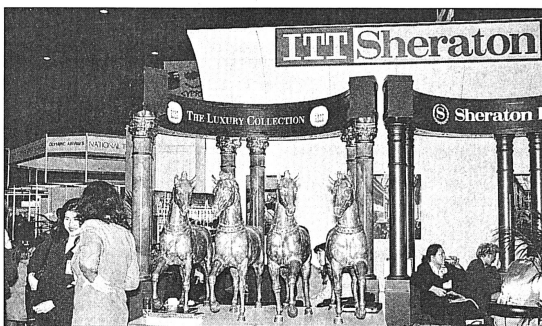
Im Übernahmestreit um ITT Corp. hat der US-Konzern Starwood den Zuschlag erhalten. ITT habe dem Starwood-Angebot von 13,3 Mrd. Dollar zugestimmt, hiess es am Montag in New York. Damit hat ITT Hilton ausgebremst und deren unfreundliche Übernahme vermutlich vereitelt.

THOMAS VASZARY

Seit Januar versucht die Hilton Hotels Corp. mittels einer unfreundlichen Übernahme von ITT Corp. die renommierten Sheraton-Hotels sowie Luxushotels und Spielkasinos von Caesars einzuheimsen und zum Hotelkonzern Nr. 1 aufzusteigen. Hilton köderte die Aktionäre mit einer 6,5 Mrd.-Dollar-Offerte (55 Dollar pro Aktie) zuzüglich Schulden von 3 bis 4 Mrd. Dollar. ITT lieferte Hilton einen erbitterten Kampf, der sich zu einem persönlichen «Krieg» zwischen ITT-Chef *Rand V. Araskog* und Hilton-Chef *Stephan F. Bollenbach* hochschaukelte. Araskog hatte immer wieder betont, dass Hiltons billigeren Ketten wie Super 8, Days Inn oder Knights Inn nicht zu den Luxushäusern von ITT passen würden.

### Hilton deutlich überboten

Als Ende September Hilton erst 6,5 Mio. der 118 Mio. Aktien angeboten worden waren, erhöhte Hilton das Angebot auf 70 Dollar pro Aktie (11,5 Mrd. Dollar inkl. Schulden) und verlängerte die Offerte bis zum 10. Oktober. Doch mit der Übernahme von ITT durch Starwood für 13,3 Mrd. Dollar inklusive 3,5 Mrd. Dollar Schulden (82 Dollar pro Aktie) gelang der ITT-Führung vermutlich der entscheidende Schachzug gegen Hilton.



Wie der neue Name des grössten Hotelkonzerns der Welt lauten wird, ist noch unklar. Zuerst müssen die ITT-Aktionäre der Übernahme von Starwood zustimmen.

Foto: Alexander P. Künzle

Starwood offeriert 15 Dollar in bar, den Rest in Aktien. Hilton hatte bei einer 70-Dollar-Aktie die Hälfte in bar offeriert. Das Angebot gilt, solange der Starwood-Mittelkurs von 57,263 Dollar nicht um mehr als 4 Dollar abweicht. Anderfalls sollen die ITT-Aktionäre mindestens 1,094 und höchstens 1,258 Aktien von Starwood erhalten. Laut «Neue Zürcher Zeitung» halten Analytiker eine erneute Gegenofferte von Hilton für unwahrscheinlich. Starwood ist als ein Immobilien Investment Trust organisiert und weist steuerliche Vorteile auf.

### Starwood wird Nr. 1

Das Immobilienunternehmen Starwood hatte kürzlich die Westin Hotels für 799 Mio. Dollar inklusive 1,03 Mrd. Schulden gekauft. Zudem besitzt Starwood die Hotelketten Ritz und Marriott mit insgesamt 162 Häusern im oberen Preissegment.

Mit den Häusern und Spielkasinos von ITT zusammen käme Starwood auf 650 Hotels in 70 Ländern mit einem Jahresumsatz von 10 Mrd. Dollar. Das neue und grösste Hotel-Imperium der Welt würde dann von Starwood-Chef *Barry Sternlicht* geführt. Laut «TagesAnzeiger» nimmt ITT-Chef Araskog nur noch im Verwaltungsrat Einsitz. Die ITT-Aktionäre müssen allerdings am 12. November entscheiden, ob die Selbstzerteilungs-Politik des ITT-Managements opportunistisch ist. Dies entschied ein Gericht in Las Vegas zugunsten von Hilton. ITT wollte Hilton mit neuen Firmenteilungen (Hotel/Kasinos, Telefonauskunftsdienste, Erwachsenen-schulung) und Verkäufen (Kabelfernsehschaltungen, Madison Square Garden N.Y.) abschrecken. Sollten die ITT-Aktionäre das Fusionsabkommen nicht billigen, steht Starwood eine Vertragsbruchgebühr von 195 Mio. Dollar zu.

Hotelmarkt USA

## Übernahmewelle dank Rekordgewinnen und Hochpreisen

Die US-Hotelbranche wird dank steigenden Zimmerpreisen 1997 einen Rekordgewinn von 14,5 Mrd. Dollar verbuchen. Im übernächsten Jahr werden die US-Hotelfirmen sogar 17,1 Mrd. Dollar verdienen, prognostiziert Coopers & Lybrand. Vor diesem Hintergrund ist die derzeitige Übernahmewelle zu verstehen.

PETER BAUER, DPA/SDA

Die ITT Corp. wehrt sich erfolgreich gegen die unfreundliche Kaufofferte der Hilton Hotels Corp. (11,5 Mrd. Dollar), indem Starwood für 13,3 Mrd. Dollar den Zuschlag erhält. Der Immobilien-Investmentfond Starwood Lodging Trust hatte zuvor schon den Hotelkonzern Westin Hotels gekauft. Promus und Doubletree fusionieren ebenfalls. Marriott International schluckte die Luxus-hotel-Gruppe Renaissance Hotels und Patriot American die Wyndham Hotels.

### Kaufen ist billiger als Bauen

Neben Kostenersparnissen ist das Hauptmotiv der Käufer die Tatsache, dass es trotz hoher Hotelkonzern-Aktienkurse noch immer erheblich billiger ist, Hotelketten zu kaufen als neue Hotels zu bauen. Dies gilt vor allem für Grossstadthotels, wo Bauplätze in gesuchten Lagen fast unmöglich zu bekommen sind. Enttäuschte amerikanische und ausländische Touristen bekommen immer häufiger in US-Grossstädten die Auskunft «kein Zimmer frei». Sie müssen oft auf teurere Hotels ausweichen. Dies

wird sich auch in absehbarer Zeit nicht ändern, obwohl in diesem Jahr in den USA nicht weniger als 1250 Hotels mit 127 500 Zimmern eröffnet werden. Das sind immerhin 53,6% mehr als das jährliche durchschnittliche Bauvolumen von 83 000 Hotelzimmern pro Jahr während der vergangenen 25 Jahre.

### 16% mehr Hotels eröffnet

«Das ist ein neues Rekordergebnis für ein Einzeljahr», sagt *Bjorn Hanson*, der Leiter der Hotel- und Spielkasino-Forschungsgruppe der Consultingfirma Coopers & Lybrand in New York. In diesem Jahr werden in den Vereinigten Staaten 16% mehr Hotels eröffnet als 1996. Der andauernde Hotelbau-Boom wird zwar bis zum Jahre 2000 einen Rückgang der durchschnittlichen Auslastung der Hotels von 64,6 auf 63,1% bringen, doch werden die Zimmerpreise weiter kräftig um 5 bis 6 Prozent pro Jahr steigen. Für 1998 beziffert C & L die durchschnittlichen US-Hotelzimmerpreise auf 78,47 Dollar und für 1999 auf 82,59 Dollar. In diesem Jahr kostete eine Übernachtung im Schnitt 74,29 Dollar.

In fragten Touristenorten wie New York, Miami, San Francisco, Seattle, New Orleans und Los Angeles kosten komfortable Hotels aber oft 150 bis mehr als 300 Dollar pro Nacht, ohne dass man dabei in den Luxushotels abstiegt. New York, das amerikanische Touristenmekka, hat mit seinen 232 Hotels, 17 000 Restaurants, zahlreichen Broadway-Theatern und 150 Museen im vergangenen Jahr 31,2 Millionen Besucher beherbergt. Sie liessen mehr als 13 Mrd. Dollar in der Unterhaltungs- und Finanzmetropole liegen.

ANZEIGE

# 800 000 Gäste aus Deutschland: Ihre Chance!



Jährlich kommen zirka 800 000 Reisende  
via deutsche Reiseveranstalter in die Schweiz



hotel + tourismus revue  
publiziert in Zusammenarbeit mit  
Schweiz Tourismus  
auf die ITB März 98 das  
4-Farben-Magazin (210x297 mm)  
«Die Schweiz in Deutschland».  
Inkl. Serviceteil und der Liste  
Schweizer Teilnehmer.

1/8-Seite ab Fr. 480.-  
(ohne 6,5 % MwSt)

**Inserieren Sie jetzt!**

Mosse-Annoncen AG, Zürich

Telefon: 01 250 32 67

Fax: 01 250 33 10

Anzeigenschluss: 14. Januar 1998



# Ärger wegen «patronaler Umfrage»

Kritik an den Hoteliers trotz Gutwetterstimmung in Sachen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV): Die Union Helvetia (UH) ging letzte Woche an ihrer Delegiertenversammlung mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) hart zu Gericht. Die UH forderte mehr Servicequalität, eine unabhängige Hotelklassifikation und ärgerte sich über die jüngste Umfrage des SHV zum L-GAV.

THOMAS VASZARY

«Orchestrierte patronale Umfragen bringen uns nicht vom Weg ab», tönte es scharf vom Rednerpult in Richtung Delegierte und Gäste aus Politik, Wirtschaft und Sozialpartnerschaft. Hatte man im Vorfeld der Delegiertenversammlung der UH noch die Vermutung gehegt, die jüngste Umfrage des SHV in Sachen L-GAV würde UH-Zentralsekretär Karl Eugster den Wind aus den Segeln nehmen, wurde man an der DV eines Besseren belehrt. Der SHV hatte nämlich die Umfrage zwei Wochen vor der DV in den Medien publiziert und befragte seine Mitglieder auch gleich noch zu den in L-GAV-Verhandlungen erarbeiteten Minimallohnvorschlüssen. Verärgert war die UH-Spitze vor allem, weil nach bald 15 Monaten vertragslosem Zustand ausgerechnet jetzt, wo Schwung in die L-GAV-Verhandlungen gekommen war, der SHV seinen Mitgliedern die «Gretchenfrage» stellte. Zwar muss man dem SHV für dieses Unterfangen einigen Mut zugestehen, doch könnte der Schuss auch nach hinten losgehen und die Verhandlungen zum Platzen bringen. So spricht die UH von «patronalen Allüren», schiesst zur Zeit eher auf den SHV als auf Gastrosuisse.

## Schlüsselstelle 5. Ferienwoche

Sollte der Vorschlag der Verhandlungsdelegationen zuhanden der politischen Gremien bis Ende Jahr erfolgen, dürfte ein neuer Vertrag frühestens 1. Juli 1998 anlaufen, spekuliert Stephan Unterhäh-

ner vom UH-Rechtsdienst. In vielen Bereichen wie der Mindestlöhne inklusive Teuerung haben sich die Delegationen geeinigt. Deutlich wurde an der DV allerdings auch, dass die 5. Ferienwoche die Schlüsselstelle für einen neuen Vertrag ist. Karl Eugster kann seinen Mitgliedern 1998 keinen Vertrag mit vier Wochen Ferien auf den Tisch legen, nachdem er Ende 1995 einen Vertrag gekündigt hatte, in dem die 5. Ferienwoche verankert war. Bei den Arbeitgebern hingegen gilt die 5. Ferienwoche als «rotes Tuch». Dies, obwohl die 5. Ferienwoche mit zirka 2 Lohnprozenten wirtschaftlich weniger belastet als der 13. Monatslohn mit 8,33 Lohnprozenten. Wie weit die UH bei der Staffelfung des 13. Monatslohnes Konzessionen machen wird (L-GAV 92: 50% rückwirkend auf 1. Jahr und 100% im 2. Jahr), ist noch weitgehend unklar und hängt wohl stark von Signalen der Arbeitgeber in Richtung 5. Ferienwoche ab.

## «Zechprellerei»

UH-Zentralsekretär Karl Eugster äusserte sich zu den Flexibilisierungsmassnahmen pointiert: «Wer mit weiteren Flexibilisierungsforderungen mangels rationaler Abbau-Argumente den Abschluss eines neuen L-GAV verzögert oder gar verhindert, macht in bewusster Irreführung. Die von den Arbeitgebern in Frage gestellte 5. Ferienwoche ist der vereinbarte Preis für die totale Flexibilisierung der Arbeitszeit im L-GAV 92 mit dem Wegfallen der Überstundenentschädigungen, der Preis auch für die nicht entschädigte Nacht- und Sonntagsarbeit, für die unregelmässigen Arbeitszeiten, die flexible 5-Tage-Woche und für die Minderzahl bezahlter Feiertage.» Eugster an die Adresse der Hoteliers und Wirt: «Seine Konsumation nicht zu bezahlen, ist Zechprellerei.» Ein wichtiger Eckpunkt für die UH ist auch ein «institutionalisierter Konfliktbeilegungsmechanismus», insbesondere für die Bereiche Löhne und Arbeitszeiten. Die UH will damit verhindern, dass «Verhandlungen über Jahre blockiert werden können». Ohne befriedigende Lösungen in diesen Eckpunkten gebe es keinen L-GAV, sagte Eugster, der sich auch nicht «von noch so geschickt orchestrierten patronalen Umfragen» von seiner Linie abbringen lassen will.

## Unabhängige Klassifikation

Hart ins Gericht ging die UH mit der Hotelklassifikation des SHV, einem der In-



Zentralsekretär Karl Eugster: Deutliche Worte an die Arbeitgeber und Sozialpartner an der Delegiertenversammlung der Union Helvetia in Bern: «Orchestrierte patronale Umfragen zum Landes-Gesamtarbeitsvertrag bringen uns nicht vom Weg ab.»

Foto: Thomas Vaszary

strumente zur Qualitätssicherung. Die UH bemängelte, dass ihre Anregungen «patronal ignoriert» worden seien. Der SHV handle bei der Hotelklassifikation, einer privaten Selbstklassifikation, primär als Interessensvertreter seiner eigenen Mitglieder. Eugster verlangte eine unabhängige Institution, bei der nicht nur die Hoteliers, sondern auch die Gäste als Konsumenten und die Mitarbeiter und Kader als Leistungserbringer mitbestimmen könnten (siehe Kasten). Doch auch Gastrosuisse war ein Teil der «Vorstellung» gewidmet: Seit Jahren verweigert Gastrosuisse als einziger Arbeitgeberverband die Unterschrift unter das Lehrlingsabkommen mit der 6. Ferienwoche. «Wie der Lehrling seine Arbeitswelt erlebt, ist für die Motivation in Beruf und Branche für immer prägend», sagte Eugster und verwies auf das Plus

der 6. Ferienwoche als Kompensation für die branchenbedingten Handicaps wie unregelmässige Arbeitszeiten, Nacht- und Sonntagsarbeit.

## Gerechte Arbeitsverteilung

Eugster warf den Arbeitgeberverbänden zudem vor, sich bei der Arbeitsgesetzgebung aus der Sozialpartnerschaft abgemeldet zu haben. Die jüngsten Entscheide des Volkes beim Arbeitsgesetz und der Arbeitslosenversicherung machten Mut. Deshalb habe die DV beschlossen, die Volksinitiative für eine gerechte Arbeitsverteilung, die sogenannte GeGAV-Initiative, zu unterstützen. Die Initiative bringe die dringend notwendige Initialzündung für die Suche nach neuen Wegen bei der Verteilung von wirtschaftlicher und gesellschaftlicher Arbeit.

## Hotelklassifikation mit Mitarbeiterqualifikationen

Resolution: Die Union Helvetia (UH) fordert eine vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV) unabhängige Hotelklassifikation sowie eine Hotelklassifikation, die Kader und Mitarbeiter als Qualitätsfaktoren einbezieht. Bei der «privaten Selbstklassifikation des SHV» handle es sich «primär um die Interessenvertretung der eigenen Mitglieder». Die UH schlägt deshalb eine «ihren Entscheiden von den Interessen der Anbieter unabhängige Institution» vor. Hoteliers, Gäste und Mitarbeiter müssten bei der Formulierung der Klassifikationskriterien mitbestimmen und die Umsetzung kontrollieren.

Qualitative Kriterien, die «Software», die Servicequalität, müssten ebenso ein wesentliches Element bilden wie der formelle Gästekomfort und das quantitative Dienstleistungsangebot. Die Qualität aber sei direkt abhängig von der Qualifikation und Motivation von Kader und Mitarbeitern. Mitarbeiterorientierte Kriterien und Standards sind für die UH u. a.:

- Anzahl gelernte Mitarbeiter im Verhältnis zur Gesamtzahl
  - Zahl gelernter Kader mit Ausweis (Höhere Fachschule, Fach- oder Berufsprüfung)
  - Zahl der Lehrlinge
  - Sprachkenntnisse
  - Anteil einheimischer Mitarbeiter
  - Anteil langjähriger Mitarbeiter
  - Einhaltung minimaler Anstellungsbedingungen
  - Standard der Personalunterkünfte
- Damit werde das Klassifikationssystem auch zum Führungssystem in Mitarbeiter- und Qualifikationsbelangen. YY

## Europas Arbeitsmarkt für Schweizer öffnen

Resolution: Die Union Helvetia (UH) fordert den raschen Zugang der Schweizer Berufsleute zum europäischen Arbeitsmarkt. Das Tourismusland Schweiz könne einem Europa ohne Binnenrennen und mit einheitlicher Währung im Interesse der Wirtschaft und der Arbeitnehmer nur mit Offenheit begegnen.

Die UH spricht sich für den freien Personenverkehr mit der EU und den Schutz gegen soziales «Dumping» aus. Der freie Personenverkehr innerhalb der EU sei sehr wichtig für die Berufsleute und Kader der Tourismusbranche, für die internationale Erfahrungen und Kontakte ebenso zur Konkurrenzfähigkeit gehörten wie unsere hochstehenden Berufsbildungseinrichtungen. Um dies auch politisch akzeptabel zu machen, müsse der Import von Arbeitslosigkeit verhindert werden, indem mit der EU Massnahmen gegen Lohn- und Sozialdumping getroffen würden.

Die UH fordert eine qualitativ neue Ausländerpolitik mit einem Zweikreis-Modell. Dieses Modell solle den freien Personenverkehr mit der EU verwirklichen, und aus der übrigen Welt nur in klar begrenztem Mass hochqualifizierte Mitarbeiter zulassen, die in der Schweiz fehlen oder die für den internationalen Wissenstransfer notwendig sind. Ein Modell, das den Begehren nach billigen, unqualifizierten Arbeitskräften insbesondere aus den mittel- und osteuropäischen Ländern eine klare Absage erteilt, erhöhe die Akzeptanz des freien Personenverkehrs mit der EU, so die UH-Resolution. YY

## Kooperation mit Bäckern

Umbruch in der Gastrobranche: Die Delegiertenversammlung der UH sagte Ja zu strukturellen Anpassungen des Zentralverbandes und der Berufsverbände sowie Ja zu einer Kooperation mit den Bäckern und Konditoren.

«Wir laufen dorthin, wo der Puck sein wird, nicht dorthin, wo er ist», so Zentralsekretär Karl Eugster zur Strategie der Union Helvetia (UH) für das 3. Jahrtausend. Trotz Rezession gebe es immer noch gleich viele Restaurants und immer noch etwa gleich viele Hotelbetten, sagte Eugster. Die Zahl der Arbeitsplätze aber sei um zika 30 000 gesunken. Die Mitarbeiter hätten bislang also die Zech bezahlt, und die Strukturen seien nicht besser geworden. Andere Strukturen würden sich hingegen unaufhaltsam verändern: So bestimme die Gemeinschaftsgastronomie und der Kollektivhaushalt die Gastrobranche bald einmal stärker als die traditionelle Individualgastronomie. Hotelier und Gastronomie fänden immer mehr ihren bewussten betriebswirtschaftlichen Stellenwert in Spitälern, Kliniken und Heimen. Diese Art von effizientem Management werde neue Massstäbe für modernes Hotelmanagement setzen. Professionelle Mitarbeiter- und Schülerverpflegung prägte die täglichen Ess- und Konsumgewohnheiten. Auch sei der harte Konkurrenzkampf unter den professionellen Caterern bezeichnend.

## Systemgastronomie

Ein weiterer grosser Teil des Gastronomiekreis laut Eugster die Systemgastronomie und auch die Systemhotellerie, welche sich nicht nur auf Containerhotellerie beschränkt. Nicht weit weg liege dann auch die Gastronomie der Grossverteilung, auch Warenhausgastronomie genannt. Die beiden grössten Restaurantketten der Schweiz – Migros und Coop – bestimmten immer entscheidender die Angebots- und Preis-Leistungs-Vorstellungen der Schweizer Konsumenten. Die traditionellen Schranken lösten sich immer mehr auf, indem Bäcker auch zu Restaurateuren würden, Metzger zu Partyveranstaltern, Tankstellen zu Pizzaverkaufsstellen etc.

«Diese Entwicklung verändert die Arbeitswelt, sie verlangt Anpassung der beruflichen Aus- und Weiterbildung», erklärte Eugster. Die UH werde auch im kollektiven Sektor der Gastrobranche ihre Aufgabe als repräsentativer Berufsverband wahrnehmen sowie ihre Berufs- und Organisationspolitik und ihre Verbands- und Führungsstrukturen gezielt darauf ausrichten, auch die Heime und Spitäler und Gemeinschaftsgastronomie/Catering umfassender zu organisieren.

## Kooperationen eingehen

Die DV ist weiter einem Antrag des Zentralvorstandes gefolgt. Partnerschaften mit anderen Berufsorganisationen einzugehen. Als erster Schritt soll mit dem Schweizerischen Bäckerei- und Konditorei-Personal-Verband (SBKPV) eine institutionalisierte Partnerschaft gebaut werden. Beiden Seiten, so Eugster, könnten im Dienstleistungs- und Verwaltungsbereich profitieren, ohne dass sie ihre Selbstständigkeit aufgeben müssten. Der SBKPV hat zirka 5000 Mitglieder, die UH rund 20 000 (davon 50% Kader). YY

## Präsidentenwahl: Bruno Poma wiedergewählt



Die Delegiertenversammlung der Union Helvetia (UH) wählte letzte Woche in Bern Bruno Poma (55) aus Arzo TI, Küchenchef im Kurhotel Serpiano in Serpiano TI, für eine weitere Amtsdauer zum UH-Zentralpräsidenten. Poma ist seit 1985 im Amt. Poma appellierte an alle Anwesenden, sich für einen zukunftsgerichteten und modernen L-GAV einzusetzen, der nicht einer unvernünftigen Strukturverhaltung diene und der den zurzeit herrschenden «Wild-West»-Methoden Einhalt gebiete. YY

## IMPRESSUM

### hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

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

SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

### marktplatz

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

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

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

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

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

## Deutschland

# Mehr Zimmer und niedrige Auslastung

Die Situation im deutschen Hotelmarkt bleibt vorerst angespannt. Die unabhängige Unternehmensberatung Gugg & Hank-Haase aus Frankfurt, die nun eine Studie veröffentlicht, prophezeit auch für die nächsten Jahre eine weiterhin scharfe Konkurrenzsituation.

MARIA PÜTZ-WILLEMS,  
MÜNCHEN

Die Zahlen der Unternehmensberater zeichnen von der deutschen Hotelszene ein noch negativeres Bild als dies der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga) tut. Mit rund 104 Millionen Übernachtungen in deutschen Hotelbet-

rieben konnte 1996 zwar eine Steigerung um 1,5% gegenüber dem Vorjahr erreicht werden, allerdings fiel die Wachstumsquote nur halb so hoch aus wie in den Vorjahren. 26 000 Hotelbetten kamen neu hinzu, die durchschnittliche Auslastung sank weiter ab: Übers Jahr waren die Betten nur noch an 119 Tagen voll belegt. Folglich gewähren die Hotels immer höhere Preisabschläge. Daraus folgt: Die Umsätze stagnieren oder sinken, die Rendite fällt mangelhaft aus. Angebot und Nachfrage driften in Deutschland seit Jahren eklatant auseinander. Seit 1993, so die Unternehmensberatung, kamen 125 000 Hotelbetten dazu (+16%), davon über die Hälfte in den neuen Bundesländern. Im gleichen Zeitraum wuchs die Nachfrage jedoch nur um 9%. Das Resultat zeigt sich in Bettenbelegungsquoten, die um 3 Pro-

zentpunkte auf knapp 32% im Jahr absanken; in Ostdeutschland rutschte der Wert sogar auf 29% ab. Erhoben wird in sämtlichen Hotelklassen, so dass sich das Ergebnis repräsentativ als gesamtdeutscher Querschnitt präsentiert (siehe auch nebenstehenden Artikel).

## Individuelle KMU unter Druck

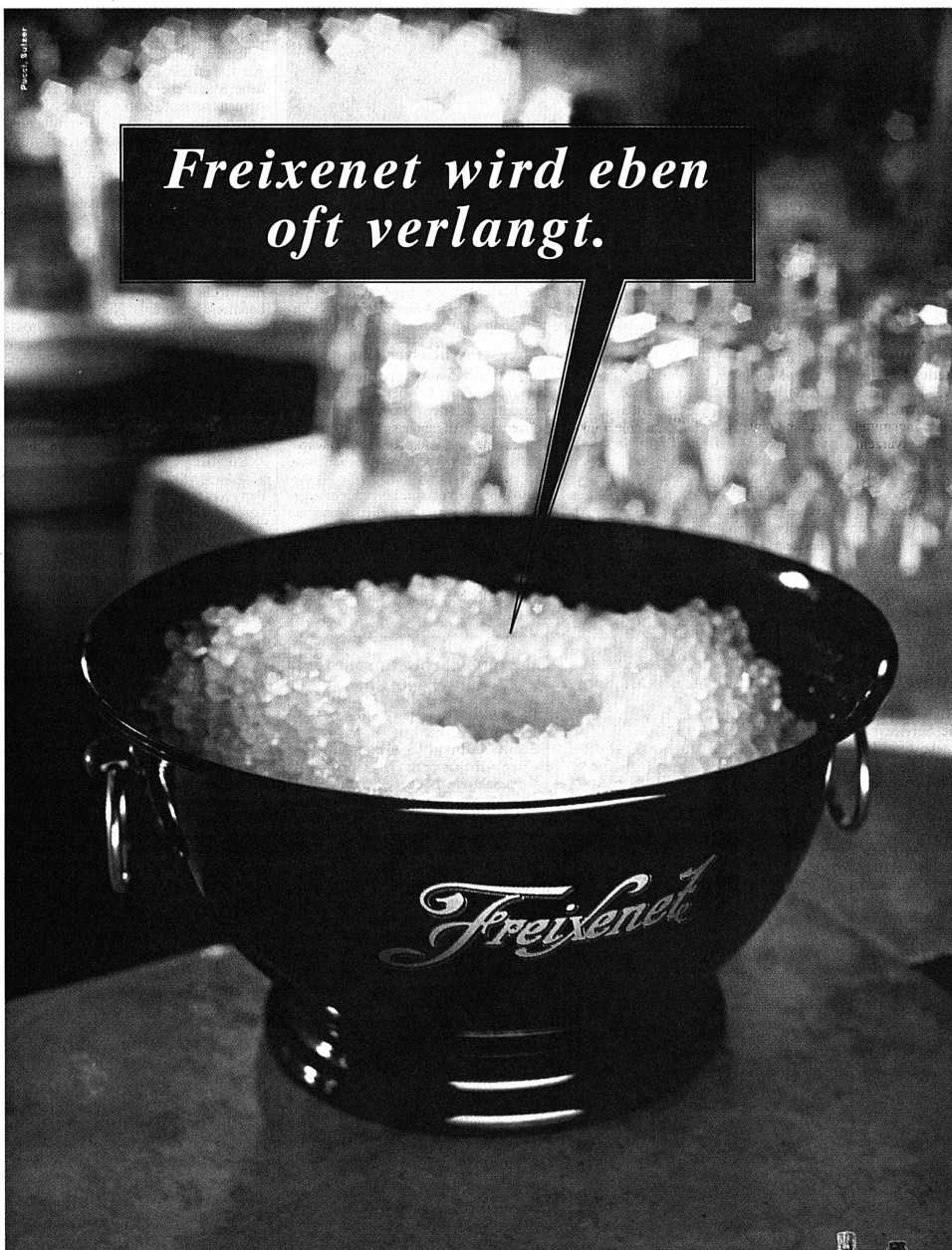
Indem die Hotellerie weiter expandiert, verschwinden allerdings immer mehr Klein- und Mittelbetriebe vom Markt. Vor allem im Osten dominieren die Grosshotels. Jedes dritte Hotelzimmer gehört inzwischen zu einer der 64 am deutschen Markt präsenten Hotelgesellschaften. Doch jede dritte Hotelgesellschaft musste, meist nach bereits vorausgegangenen Nachfragerückgängen, auch 1996 sinkende Auslastungswerte hinnehmen. Die Umsatzentwicklung im ersten Quartal

dieses Jahres verlief allgemein negativ. Die Prognose von Gugg & Hank-Haase für den deutschen Markt: «Die Angebotsexpansion konzentriert sich auf Standard- und Mittelklassebetriebe in Grössenordnungen bis 100 Zimmer pro Betrieb. Bevorzugte Standorte sind Grossstädte und deren Randbereiche. Bestehende Auslastungsquoten sind nur mit weiteren Preiszugeständnissen zu halten, für viele Betriebe somit mangelhafte Renditen nicht zu vermeiden. Individuelle Klein- und Mittelbetriebe verlieren zunehmend an Bedeutung. Im Nachfragebereich sind kaum Wachstumsmärkte auszumachen.»

Detaillierte Analyse: «Der Hotelmarkt in Deutschland 1997», 95 DM, Gugg & Hank-Haase, Grosser Hirschgraben 15, D-60311 Frankfurt/Main, Telefon 0049 69/283421, Fax 288629.

ANZEIGE

*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



## IHA Deutschland

## Obere Segmente stabilisiert

Im ersten Halbjahr 1997 hat sich die Geschäftsentwicklung der führenden Hotels in Deutschland etwas stabilisiert. So stieg die Zimmerauslastung um 3 Prozentpunkte auf 59,4%. Der IHA-Hotelverband Deutschland führt die Umfrage zusammen mit Arthur Anderson durch.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die repräsentative Umfrage unter den 660 im oberen Segment arbeitenden Mitgliedern des deutschen IHA-Hotelverbandes zeigt, dass sich im ersten Semester 1997 die Zimmerauslastung in die Nähe der 60%-Marke erhöht hat. Dies im Unterschied zu einer gesamtdeutschen Studie aller Hotelkategorien durch die unabhängige Unternehmensberatung Gugg & Hank-Haase (siehe Hauptartikel auf dieser Seite). Zusammen mit «angemessenen» Preisen, so schreibt dazu die «Allgemeine Hotel- und Gaststätten-Zeitung», gelte die 60%-Schwelle als Einstieg ins profitable Geschäft. Die Wachstumsrate für die Zimmerbelegung von 3%, die die erfassten 228 Hotels der IHA auswiesen, liegt über den 1,1%, die das Statistische Bundesamt für alle Hotels in Deutschland kürzlich publizierte.

## Bereinigte Preise sanken

Diese Studie, die die IHA zusammen mit dem Beraterhaus Arthur Anderson erstellt, wird von nun ab halbjährlich veröffentlicht. In der Schweiz erstellt die Konjunkturforschungsstelle der ETH (KOF) eine quartalsmässig publizierte ähnliche Studie, die auf über 400 Hotels und Gaststätten beruht. Allerdings publiziert die KOF weder Belegungs- noch Zimmerpreise, sondern prozentuale Veränderungen von Meldungen.

In Deutschland stiegen im 1. Halbjahr 1997 die Zimmerpreise nominell um 0,2% auf durchschnittlich 159,34 DM; inklusive Teuerung kommt dies immer noch einem Rückgang gleich. Dieser Preis ist übrigens als durchschnittlicher Nettopreis ohne MwSt und Frühstück erfasst.

## Drei Preiskategorien

Die Zimmerbelegungs-Zunahme fiel bei den drei Preiskategorien verschieden hoch aus. In der Preiskategorie bis 125 DM pro Nacht ergab sich einer Erhöhung von +2,1%, bei der Kategorie 125 bis 200 DM ein Wachstum von +4%, und bei Preis von über 200 DM eine Zunahme von +1,9%.

Die Hotels in den Städten wie Düsseldorf oder Leipzig, die beide ihre durchschnittlichen Zimmerpreise um über 10% reduzierten, konnten dementsprechend auch ihre Zimmerauslastung erhöhen. Die Kölner Hoteliers hingegen verstanden es, sowohl ihren Preis (+86%) als auch die Belegung (+5,6%) zu erhöhen.

## IHA: Neu 700 Mitglieder

Mit dem geschlossenen Beitritt aller 30 Hotels der Astron-Gruppe hat die IHA dieser Tage die Marke von 700 Mitgliedbetrieben überschritten. Der Fachverband wurde 1992 mit 370 Hotels gegründet. Die 700 IHA-Mitglieder bestreiten inzwischen knapp 50% des Gesamtumsatzes der Vollhotels des Hotelmarktes Deutschland.

## Genf: «Bettenbesetzung» als Konjunkturindikator

Die Privatbank Pictet & Cie, die Universität Genf und das Statistische Amt des Kantons Genf haben zwei neue kantonale Konjunkturindikatoren entwickelt. Dabei spielt erstmals auch ein touristischer Wert eine wichtige Rolle: Unter den zehn einigermassen verlässlichen Datenserien, die man dem kantonalen Index zugrundelegen möchte, figuriert auch die Bettenbelegung der Genfer Hotellerie. Weitere Indikatoren sind die Stellenangebote, das Frachtvolumen des Flughafens Cointrin oder die Industrieproduktion. Dennoch bleibt, so die Konjunkturforscher, das Problem bestehen, dass der Dienstleistungssektor, der in Genf das Gros der Wirtschaftsaktivitäten ausmacht (inkl. Hotellerie) über wenig wirtschaftsbezogene Statistiken verfügt, die über den Zustand dieses Sektors informieren.



## 5. Gourmet Festival St. Moritz

### Man wagt sich wieder aufs Eis

Nach zwei Jahren auf festem Boden wird 1998 wieder der zugefrorene St. Moritzersee Schauplatz für Gourmets aus aller Welt. Und 1999 planen die Organisatoren des Gourmet Festivals St. Moritz bereits eine internationale Zusammenarbeit.

Nach 2jähriger Unterbrechung findet das grosse Finale der Kochkünstler aus aller Welt vom 30. Januar bis 7. Februar 1998 wieder in einem Zelt auf dem zugefrorenen St. Moritzersee statt. Die beiden zwischenzeitlichen Gastspiele in St. Moritzer Grosshotels erleichterten zwar Organisation und Finanzierung des Festivals, doch «der Gag der Einzigartigkeit auf dem gefrorenen See» fehlte, so der Präsident des Organisationskomitees, **Reto Mathis**. «Auch die Sponsoren haben den Wunsch auf dem See zu festem», begründet **Jolanda Picononi** vom Kurverein in St. Moritz weiter. Wurde im vergangenen Jahr die Verlegung auf festen Boden propagiert, machen nun eine verbesserte Infrastruktur ein Event auf den See laut Mathys wieder möglich.

#### Finanziell wird's enger

Finanziell geht die Neuausrichtung nicht spurlos am Organisationskomitee vorbei: Denn für die Infrastruktur auf dem See müssen rund 50 000 Franken zusätzlich veranschlagt werden. «Mit den beiden Festivals im Hotel hatten wir unsere Kasse saniert», rechnet Mathys vor. Der Finanzierung des kommenden Events stehe deshalb nichts im Wege. Doch wird das Festival auch in Zukunft auf dem See abgehalten, reicht das Budget von aktuell gut 400 000 Franken nicht aus. «Damit wir einen Top-Anlass auf dem See bieten können, benötigen wir für jeden Event eine halbe Million.» Dafür brauche das Festival künftig eindeutig mehr Sponsoren (Sponsorenbeitrag heute: 200 000 Franken). Beteiligt sind 1997 noch 8 Betriebe, kreieren 1998 bereits 10 Hotels und Restaurants mit internationalen Kochequipes Menüs. Neu mit dabei sind die beiden 4-Stern-Hotels Monopol und Crystal. Die finanziellen Kosten für die teilnehmenden Hotels konnten nochmals gesenkt werden – auf 5000 Franken. Die Karten werden für das Grand Finale auf dem See dafür um 20 Franken verteuert, 30 Plätze stehen im Zelt mehr zur Verfügung. Neu findet allabendlich um 22 Uhr ein offener Gourmet-Treff für Küchenprominenz und Gäste an der Bar im Crystal-Hotel statt.

#### Weltweiter «Gourmet-Summit»

Die Idee des Gourmet Festivals macht Schule: Neben dem wintertlichen Ereignis in St. Moritz und dem Singapore-Festival im Sommer, findet im Frühling nun «The Cape Gourme» in Südafrika statt und in Kalifornien soll laut Mathys ein Gourmet-Event im Herbst folgen. Geplant sei eine Zusammenarbeit dieser in 4 Kontinenten stattfindenden Gourmet-Ereignisse. 1999 sollen erstmals alle Events unter einem gemeinsamen Logo – wahrscheinlich wird das Signet des Singapore Food Festivals übernommen – verkauft werden. Der Auftritt soll laut Reto Mathys dann unter dem Begriff Gourmet-Summit erfolgen. GSG

#### Stars aus aller Welt

Das 5. St. Moritz Gourmet Festival wartet mit neuen Kochgrössen aus aller Welt auf: Das Badrutts Palace empfängt die Chefs des bekannten Four Seasons Hotel aus Philadelphia/USA, das Suvretta House jene des Restaurants Gualtiero Marchesi aus Erbusco (Venezia). Das Hotel Kulm zelebriert Leckerbissen mit dem Küchenchef aus dem Restaurant Lameloise aus Chagny-Bourgogne, im Steffani wirken die Stars aus dem The Regent Hotel, Bangkok. Die Brigade des Hotels Schweizerhof kocht mit **Lisi Wagner** (Landhaus Bacher in der Wachau), jene des Hotels Albanas mit dem Küchenchef vom The Hyatt Regency, New Delhi. Die Hotels Monopol und Chrystal empfangen die Brigaden vom Sjömagasinet/Göteborg und aus dem Hotel Deidesheimer Hof. Die Equipe des Osaka Hilton Hotels kocht im Marmite und **Roland Jöhri** kocht solo. GSG

## Forum für die Convenience-Branche

# Convenience: Konkurrenz und Chance

Ein grosses Wachstumspotential sagen Branchenkenner den Convenience-Shops in Europa voraus. Für die Gastronomie bedeutet das nicht nur Gefahr, sondern auch Chance.

AINA KELLER

Der «Tante-Emma-Laden» ist tot – sein moderner Nachfolger heisst Convenience-Shop. Allein in Deutschland erzielen die Vertriebsformen mit Convenience-Konzepten (Tankstellenshops, Kioske, Backshops) rund 10% des Gesamtumsatzes mit Lebensmitteln, dies mit steigender Tendenz. Branchenkenner erwarten im Laufe der nächsten Dekade eine Verdoppelung des Umsatzes. Grund genug, im Rahmen der diesjährigen Ernährungsfachmesse Anuga '97 in Köln erstmals einen speziellen Kongress für diesen Wachstumsmarkt ins Leben zu rufen.

Im Zentrum der Diskussion stand das Potential des Wachstumssegments, das mit ganz deutlichen Einflüssen aus den USA das bisherige Konsumverhalten in Europa zunehmend verändern wird. Unterschieden wird generell zwischen Tankstellen-Shops, Kiosken ohne Anbindung an Mineralölgesellschaften und Convenience-Shops im Rahmen des Lebensmittel-Einzelhandels.

#### Männer kaufen Convenience

Interessantes gibt es dazu vor allem von den Zielgruppen zu berichten: Annähernd 80% der Käufer, vor allem in Tankstellen, sind männlich, der Grossteil ist bereit, höhere Preise für die schnell verfügbaren Markenprodukte zu bezahlen, und eine durchschnittliche Aufenthaltsdauer von drei Minuten schliesslich zeigt, wie wichtig die richtige Präsentation der Produkte ist.

Neben Tabakwaren, Süßwaren und Pressezeugnissen spielen Nahrungsmittel und Getränke sowie der Direktverzehr die wesentliche Rolle im neuen Convenience-Markt. Im Shop, egal welchen Standorts, wollen sich immer mehr Betreiber über das Thema «Essen und Trin-



Dem boomenden Convenience-Markt widmete die Anuga dieses Jahr erstmals einen speziellen Kongress.

Foto: zvz

ken» profilieren. Das gilt besonders für Betriebe ohne Anbindung an eine Tankstelle.

#### Neue Berufsmöglichkeiten

Mit dieser Entwicklung wird sich auch die Gastronomiebranche künftig be-

schäftigen müssen, denn immer mehr Convenience-Angebote sind eine direkte Konkurrenz zu den klassischen Gastronomiebetrieben. **Hans Jürgen Krone**, stellvertretender Chefredakteur der deutschen Fachzeitschrift «Convenience Shop», beschreibt die Situation: «Der

Gastronomiebereich eines Convenience-Shops wird immer wichtiger, und die jeweiligen Betreiber müssen sich in diesem Segment mit neuen Ansprüchen vertraut machen. Nicht zuletzt HACCP-Anforderungen gewinnen auch hier an Bedeutung. Das Angebot reicht schliesslich von der Tiefkühlpizza, die in der Mikrowelle warmgemacht wird, bis hin zu einem regelrechten Bistro, in dem am Tisch gegessen wird.» Die «neuen Nachbarn», die Qualitätsprodukte schnell an den Konsumenten bringen, sind aber nicht nur eine Gefahr, sondern gleichzeitig eine Chance für die Gastronomie: Zum einen bieten sich nämlich für gelernte Fachkräfte neue berufliche Möglichkeiten im Segment Convenience. Dazu **Hans Jürgen Krone**: «Ab einer bestimmten Shopgröße werden in Zukunft nicht nur Aushilfen benötigt, sondern auch Führungskräfte, die mit der gastronomischen Denkweise vertraut sind.» Zum anderen können Gastronomen im Hinblick auf den «modernen Konsumenten» entweder ihr eigenes Speisangebot in Richtung Convenience überprüfen und verändern oder aber ganz deutliche Kontrapunkte mit der Hausmacher-Küche setzen.

#### Zukunft: Co-Branding

Convenience bedeutet demnach nicht das Aussterben der guten Küchen. Vielmehr findet ein Umdenken statt. Europa blickt diesbezüglich, wie sollte es anders sein, nach Amerika, wo eine sehr interessante Convenience-Szene die Standards setzt. Dort finden sich bereits Tankstellenshops, in denen der Betreiber mit drei verschiedenen Fast-Food-Ketten einen Franchisevertrag eingeht und damit eine Vielfalt an Speisen zum Direktverzehr anbietet. Dieses sogenannte Co-Branding zwischen Mineralölgesellschaften und Fast-Food-Ketten ist derzeit das Top-Thema der amerikanischen Branche. Das eigentliche Kerngeschäft der Tankstellen wandelt sich in den vereinigten Staaten zum «Service and People Management» – eine Entwicklung, die gar nicht weit weg zu sein scheint vom althergebrachten Konzept des Tante-Emma-Ladens.

## MIXED-PICKLES

**Gate Gourmet verstärkt Position in Asien.** Am internationalen Flughafen von Manila auf den Philippinen, übernimmt Gate Gourmet, das geplante, neue Inflight Catering. Das teilt das Unternehmen in einem Presse-Communiqué mit. Zu diesem Zweck hat die Tochter der SAIRRelations ein Joint Venture-Abkommen mit der Flughafen-Service-Gesellschaft Manila Integrated Airport Services und der Fluggesellschaft Malaysian Airline System geschlossen. Das neue Catering am Flughafen von Manila soll seinen Betrieb in der zweiten Hälfte 1998 aufnehmen, mit einer Startkapazität von 5000 Mahlzeiten pro Tag. Dank des Know-hows der Malaysian Airlines können in Zukunft auch Mahlzeiten nach islamischen Kriterien (Halal-Produktion) zubereitet werden. r.

\*

**Burger King hat Taiwan im Visier.** Verfügen will der US-Fast-Food-Riese die Zahl seiner Restaurants in Taiwan innerhalb der nächsten Jahre. Das meldet die deutsche «Allgemeine Hotel- und Gaststättenzeitung». Damit will Burger King sein Auslandswachstum auf einige Schlüsselmärkte konzentrieren. In der asiatisch-pazifischen Region seien dies Australien, Südkorea und Taiwan. In dieser Region wolle Burger King seine Präsenz in den nächsten fünf Jahren von derzeit rund 400 Restaurants verdoppeln. r.

\*

**Hiestand ab 27. Oktober an der Schweizer Börse.** Wie der Produzent von Tiefkühl-Backwaren bekanntgab, werden dem Publikum rund 52% der insgesamt 348 000 Namensaktien zur Zeichnung angeboten. Etwa 40% Prozent der Aktien verbleiben im Besitz des Firmengründers **Fredy Hiestand** sowie **Albert Aberhalden** und **Benno Traber**. Die Titel sind für 1997 voll dividendenberechtigt. Im Rahmen eines bevor-

stehenden Beteiligungsprogramms werden die Direktion und die Mitarbeiter neu mit 1 bis 3% am Unternehmen beteiligt. Im ersten Halbjahr 1997 hat das Unternehmen den konsolidierten Umsatz um 19,8% auf 51,9 Mio Franken gesteigert und den Gewinn um 62,4% auf 3,2 Mio Franken. Weil sich das Konsumverhalten geändert habe, rechnet Hiestand auch in den kommenden Jahren mit einem guten Umsatz- und Gewinnwachstum. Das Going Public wird die Eigenmittel der Gesellschaft auf 50 Mio Franken verdoppeln und soll für eine «gezielte Wachstumsstrategie» eingesetzt werden, lässt das Unternehmen weiter verlauten. r.

\*

**Neues Gastgewerbegesetz in Luzern hat Auswirkungen auf die Ausbildung.** In Luzern wird 1998 das neue Gastgewerbe-Gesetz in Kraft treten. Weil dann nur noch minimale Wirtprüfungen verlangt werden, musste die Gastgewerbeschule Luzern (GSL) ihr Kursangebot umgestalten, vermeldete die «Neue Luzerner Zeitung». Künftig dauern deshalb die Wirtkurse nur noch ein Semester, statt wie bisher zwei Semester. Angehende Wirtknechte sollen ihre Prüfung bereits nach einer sechsmonatigen Ausbildung ablegen, sie müssen auch nicht mehr wie bisher für neun Fächer büffeln, sondern nur noch für sechs. Damit sich die künftigen Wirtknechte in den Fächern weiterbilden können, die neu nicht mehr geprüft werden, bietet die GSL zwei Weiterbildungs-Semester an. Dafür gibt es nicht zuletzt ein finanzielles Argument: Mit der Liberalisierung des Gastgewerbe-Gesetzes in verschiedenen Kantonen, wird nicht nur die Ausbildung kürzer, auch die Zahl der SchülerInnen und Schüler wird zurückgehen. Dennoch gibt sich Kursleiter **Franz H. Ruchti** optimistisch: «Wir müssen den Leuten, die in Gastgewerbe tätig sind, klar machen, dass auch künftig eine kompetente Ausbildung nötig ist.» r.

## Crazy Cow

### Franchisnehmer sucht Aktionäre

**Der Mietvertrag für das zweite Crazy Cow-Lokal im Horgener Hotel Meierhof ist unterschrieben. Ein neuer Franchisnehmer konnte nicht gewonnen werden: Mieterin ist wiederum die Crazy Cow Leoneck AG, die nun einen Master-Lizenz-Vertrag anstrebt.**

GUDRUN SCHLENCZEK

Das Gastronomiesystem «Crazy Cow» hat einen zweiten Ableger: Ab März 1998 öffnet das neue Restaurant im Parterre des Seehotels Meierhof Horgen/Zürich seine Tore. Die CFP Gastro AG in Zürich will mit Crazy Cow traditionelle Schweizer Küche und Gastfreundlichkeit in moderner, lustiger Art verkaufen. Mieterin in den Räumlichkeiten des Hotels ist, wie bereits im Tschand-Betrieb Hotel Leoneck in Zürich, die Crazy Cow Leoneck AG. Deren Aktionäre werden wahrscheinlich auch künftig alle Crazy Cow-Ableger unter ihren Fittichen eröffnen. Ein entsprechender Master-Lizenz-Vertrag für die Schweiz ist in Arbeit. Die drei Aktionäre der Leoneck AG suchen laut dem Geschäftsführer der CFP Gastro AG, **Guido Senn**, für weitere Projekte allerdings noch Mitinvestoren. Die CFP Gastro ist mit ihrem Crazy Cow-Projektleiter **Dirk Baumann** als Aktionär aus selbst finanziell bei der Crazy Cow Leoneck AG beteiligt.

#### Hohe Investitionen

Die Umsetzung eines Crazy Cow-Konzeptes ist weniger etwas für den Kleinunternehmer: Zwischen einer halben und einer ganzen Million liegen die Investitionskosten für die Einrichtung des Ethno-Lokals – je nach baulicher Ausgangslage des Betriebes. Die Einstiegsgebühr beträgt 75000 Franken und jährlich muss an

den Franchisegeber, die CFP Gastro AG, 6% des Umsatzes abgeführt werden. Baumann rechnet damit, dass die Investitionskosten bereits nach 5 bis 7 Jahren amortisiert sind.

Die Umsätze des seit 18 Monaten geöffneten Pilotprojektes lassen sich sehen: Im ersten Geschäftsjahr erwirtschaftete der Franchisenehmer im 112 Plätze umfassenden Restaurant stattliche 2,2 Millionen Franken Umsatz. Für das zweite Jahr rechnet man bereits mit 2,4 Millionen. Anders präsentiert sich dagegen der Cash-Flow: Mit rund 5% im ersten Betriebsjahr ist dieser vergleichsweise niedrig. Dazu Baumann: «Die Umsätze bei Crazy Cow müssen über 2 Millionen Franken jährlich liegen.» Der zweite Ableger im Hotel in Horgen verfügt nun über 130 Sitzplätze und soll wie der Pilotbetrieb jährlich mindestens 2,4 Millionen Franken Umsatz abwerfen.

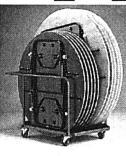
#### Kein kurzlebige Konzept

Die für ein so trendiges Konzept recht lange Amortisationszeit stört den Gastro-Konzepter Senn nicht: «Crazy Cow ist kein kurzlebige Konzept – leider wird es vielfach falsch interpretiert.» Projektleiter Baumann doppelt nach: «Mindestens 10 Jahre soll das Konzept Erfolg haben.» Denn Crazy Cow basiert – im Vergleich zu anderen Trendkonzepten – auf viel Tradition. Der Gast trifft auf Bekanntes und kann Menüs – fast alle Tellergerichte unter 20 Franken – verzehren, welche er schon immer gegessen hat. Nicht ausländische Gäste sind Kunden von Crazy Cow. 95% der Gäste sind Schweizer, das Durchschnittsalter liegt bei 35 Jahre. Zudem ist der Systematisierungsgrad bei Crazy Cow vergleichsweise niedrig. «Das Konzept wird ständig weiterentwickelt und auch individuell dem Standort angepasst», erklärt Baumann. Ab kommendem Jahr solle nun auch definitiv der deutsche Markt bearbeitet werden.



# klipp:

Hotels,  
Restaurants,  
Kongresshäuser,  
Museen, Caterer,  
Kommunalbe-  
höörden, Spitäler,  
Architekten,  
Kirchen, usw.



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

## Klappstische und Stühle

**MobiSyst**

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

## Lohnprobleme?

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

## WORKING ABROAD

Are you looking for a different and better life?

Now the book is here which gives you detailed information about work permits, wages-, working and loading conditions, visas, travel expenses etc. abroad. You will also find addresses to companies in Europe, USA, Canada, West Indies, Australia and the Far East, looking for employees within most professions.

Interested? If yes, ask for our free brochure which will give you further information about the book, by sending us an envelope with your name and address on it.

For a more rapid delivery send us an international coupon that can be bought in all post offices.

You can also buy the book directly from us by paying US\$ 27 through an international moneyorder to:

GunBritt Gojenfalk  
Stångörgatan 26  
742 31 Östhammar  
Sweden

Note: We're not an employment agency!  
97652/391157

## KLEIDERBÜGEL+ -STÄNDER

**Dunkel-Service**  
Basel  
061/ 311 31 31

## Kapital

### Liquiditäts- und Finanzprobleme?

Schnelle Hilfe durch Sanierungs-  
Konzept, Neufinanzierungen,  
Umfinananzierungen, Hypothek  
oder Immobilienleasing.

Telefon 031 720 30 59  
Fax 031 720 30 59



**Inserate per Fax**  
**031 370 42 23**

## AlgoRex® mit AlgoLogic® - wegweisend in der Brandmeldetechnik.



In der Praxis bewährt.  
Ohne Falschalarme.  
Einzigartig.

**Cerberus AG**  
CH-8708 Männedorf  
Telefon 01/922 61 11  
Telefax 01/922 64 50



Zweigniederlassungen und  
Verkaufsbüros in Bern, Chur,  
Genf, Lausanne, Lugano, Luzern,  
Pratteln, Sitten, St.Gallen, Zürich



*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



Rez AG / SA / LTD.  
Furkastrasse 25  
CH-3904 Naters  
Schweiz  
Suisse/Schweizland  
Tel. 027/922 40 92  
Fax 027/922 40 91



**AirStar** Hotelhaartrockner  
für anspruchsvolle Gäste  
Boquemes, ermüdungsreife und gefährliches  
Haartrocknen. Robuste Wandgeräte, Schlauch mit  
Ondulierdüse fest verbunden

## 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 Hotel-Restaurant,  
Zimmer, Terrasse
- Küche, Geschirr, Bestecke,  
Accessoires

Die N° 1 für Tische & Stühle  
ab Fr. 46.-

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

97625/391168

Tourismus-, Personal-, Gruppenunterkünfte, Privat



- Schaumstoff-Matratzen
- Matratzen-Überzüge

**nach Mass**

- Bettwaren für den Objektbereich

Wiggerratte 6 Telefon 062 758 35 66  
CH-6260 Reiden/Mahlsecken Telefax 062 758 35 67

## Löhne und EDV?

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

## Ab Fr. 50 000.-

zu Top-Konditionen zu vergeben.  
24h Faxabruf-Dokumentations-  
Service. Polling oder Transfer/Line  
Taste drücken (Fr. 4.23/Min) 157 84 05  
wählen, Start drücken.

97337/391521

## Buchhaltung einfach - Mit unserer EDV-Lösung!

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

## Telefon mit Karte und Münz



### comtello-CASH

- Vorteile der CASH-Karte:
- grosse Verbreitung: der CASH-Chip ist  
auf allen Bank- und Post-Kontokarten
  - kein Kartens Risiko: Betrag auf Chip ent-  
spricht Bargeld (elektr. Portemonnaie)
  - keine Fixkosten für Kartenmanagement
  - periodisch vollautomatisierte Abrech-  
nung und Überweisung an Betreiber
  - Einsatz von neutralen CASH-Karten  
Kauf oder Leasing, monatl. ab Fr. 83.-

### Münztelefon comtello-comfort

Münztelefon ohne Karte  
Kauf oder Leasing, monatl. ab Fr. 57.-

### telcoma

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

### Repräsentant en

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

## Beschriftungen Selbstklebend, oft Buchstaben

\* Folien, wetterfest, \* 222 Grössen \* in allen Farben \* Gröszen  
für Innen- u. aussen \* für jeden Zweck \* 123 063/842 25 02 \* 062/842 38 76

## Ihr Partner für Lohnbuchhaltung!

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

## klapp:

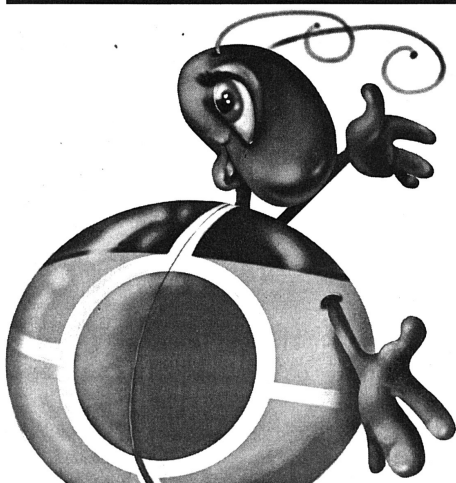
Klappstische und Klapp-  
stühle mit  
enorm günsti-  
gem Preis-/  
Leistungsver-  
hältnis



## Klappstische und Stühle

**MobiSyst**

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



Wieviel für seine Krankenversicherung bezahlen?

**Wir haben gute Nachrichten  
für alle Partner des Tourismus**

Rufen Sie 021 / 962 48 40 an. Wir informieren Sie gerne.

**HOTELA. Die Krankenversicherung für alle.**

Ihre Sozialversicherungen in Montreux seit 1948. - Tel. 021/962 48 10 - Fax 021/962 48 48

## Neue Zutrittssysteme im Hotel

## Fingerprints: Belästigung oder «Fun»?

Was in den Hochsicherheits-trakts der Industrie längst üblich ist, wird jetzt auch der Hotellerie angeboten: Biometrische Zutrittssysteme, die beispielsweise auf der elektronischen Fingererkennung basieren. Die neuen Systeme werfen gleichzeitig die Frage nach der Akzeptanz des Gastes und des Datenschutzes auf.

CHRISTIAN MEYER

Selbst im überschaubaren Ferienort, wo das Holen und Bringen des Schlüssels vom Hoteller noch gerne benutzt wird, um den Kontakt mit dem Gast zu pflegen, wächst die Angst. Ist das Hotel noch mit Sicherheitsschlössern ausgerüstet, verlangen Prominente immer öfter, dass vor ihrer Ankunft die Schlosszylinder an der Zimmertüre ausgewechselt müssen – eine teure Angelegenheit, die zudem mit Umtrieben verbunden ist. Doch das Bedürfnis nach mehr Sicherheit nimmt allgemein zu. Während die seit einiger Zeit angebote-

nen digitalen Schliesssysteme mit Karten (Badge) oder Key-Clips mit ihrer Speicherfähigkeit und Programmierbarkeit bereits einen hohen Sicherheitsstandard bieten und sich vielfältig – besonders auch mit Arbeitszeit-Erfassungssystemen – kombinieren lassen, wollen die Anbieter der biometrischen Systeme (Fingerprint, Messung von Daumen und Zeigefinger usw.) die Standards entscheidend verbessern.

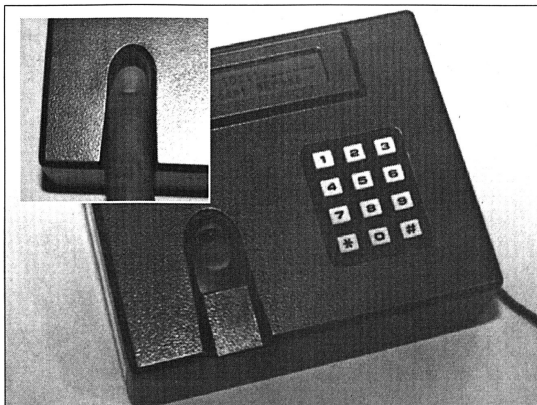
## Finger wird zum «Schlüssel»

«Zum einen geniesst der Gast mit dem Fingerprint-System mehr Komfort, weil er keinen Schlüssel mehr braucht. Beim Check-in wird auf Grund wichtiger Kreuzungspunkte der Fingerlinien (Minutien) ein unverwechselbarer Code (Algorithmus) erstellt, der nichts mit einem Fingerprint der Polizei zu tun hat. Die Sicherheit für die Gäste wird unter anderem entscheidend erhöht, weil keine Passepartouts mehr benötigt werden», fasst *Gottfried Schulze*, Inhaber der Firma AOP Schulze in Horn TG und Anbieter des Systems «Hollock/Hogatotal» die wichtigsten Vorteile des biometrischen Systems zusammen.

## Big Brother is watching...

Mit Hollock werden die Mitarbeiter in das System integriert und benötigen deshalb keine Passepartouts mehr, womit das Risiko des Diebstahls oder Verlustes entfällt. Aussehen lässt sich das System, wie bei Badge- oder Key-Clip-Systemen auch, auf die Überwachung sämtlicher Eingänge des Hotels sowie des Eintrittens von klar definierten Zutrittsberechtigten innerhalb des Gebäudes. Bezüge in Outlets lassen sich ebenso integrieren wie der Zutritt zu Zonen in der Umgebung des Hotels, etwa zu Sportanlagen wie Golf, Schwimmbad, Tennis sowie Einstellhallen. Und wer schon einmal seine Karte im Hotelzimmer vergessen hat, erkennt den erhöhten Komfort der biometrischen Systeme sofort.

Vielfältige Kombinationsmöglichkeiten bieten übrigens die meisten elektronischen Systeme in den Bereichen Anwe-



System zur Erfassung und Identifikation von Fingerlinien: Check-in mit Unterhaltungsmoment?  
Foto: AOP

senheitsstatus für Gäste und Mitarbeiter, Zeiterfassung sowie für den Zutritt in Warenlager.

Für einen «Hollock»-Leser – man benötigt je einen an der Réception und auf den Etagen – ist mit rund 3000 Franken zu rechnen. Die Kosten für die Installation an jeder Zimmertür belaufen sich gegen 220 Franken. Nicht eingerechnet ist die Verkabelung (Vierdrahtleitungen) für den on-line-Betrieb; deren Kosten sind stark von der Bauart des Hotels abhängig. Zum Vergleich: das Dia-Lock-System von Glutz ist ab etwa 450 Franken pro Zimmertür erhältlich (Software nicht inbegriffen), ein Key-Clip kostet 16 Franken.

*Kurt Schiesser*, Verkaufsleiter der Kaba Systems in Rümlang und Anbieter biometrischen Identifikationssystems Kaba «Biover» für die Industrie, ist der Meinung, dass Fingerprint-Systeme vom Hotelgast nicht akzeptiert würden. Den kombinierten Zutrittssystemen mit aufladbarer Wertkarte für die verschiedenen

Leistungen (Bar, Tennis, Bad usw.) schreibt er bessere Marktchancen zu: «Wertkarten vereinfachen die Abrechnung, und eine teure Vernetzung erübrigt sich».

## Einstellung entscheidend

«Ob die mentale Einstellung der Gäste mit den technischen Möglichkeiten Schritt halten kann, ist entscheidend», sagt *Jean Louis Wammer*, Datenschutzbeauftragter des Kantons Basel-Land. Werden dem Gast die Vorteile eines biometrischen Sicherheitssystems hinreichend erklärt, und wird ihm garantiert, dass der Code nicht weiterverwendet wird, sieht Wammer überhaupt keine Probleme in der Anwendung der neuen Technologie. Gibt der Gast seine schriftliche Einwilligung zu einer streng zweckgebundenen Speicherung, dürfen die Codes sogar gespeichert werden.

## Kombinierte Systeme

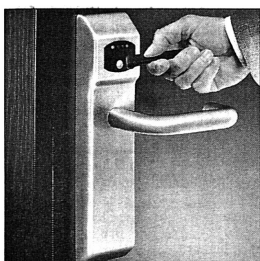
Karte mit Barcode oder Fingerprint – hat

der Gast die Wahl zwischen zwei Sicherheitssystemen, dann sieht Jean-Louis Wammer erst recht keine Probleme hinsichtlich der Akzeptanz. Gästen mit Abneigung gegen die neue Technologie könnte ein alternatives Sicherheitssystem angeboten werden: Ein Kombisystem, Karten- und Fingerprint-Leser zugleich, womit das Risiko für die Pioniere der biometrischen Systeme minimiert werden dürfte. Zudem würde dies grossen Hotels mit Gruppengeschäft einen weiteren Vorteil bieten. Reisegruppen von 50 Personen und mehr würde das Schlangestehen bei der Fingeroderfassung an der Réception erspart, indem der Reiseleiter die Karten vor der Ankunft der Gäste verteilt, beispielsweise im Bus. Gegen einen Aufpreis von rund 400 Franken pro Etage lässt sich gemäss AOP ein kombiniertes System mit Bar-Code-Karten und Fingerleser installieren.

Verkauft hat AOS in der Schweiz bisher nur Karten-Systeme, die indessen ohne weiteres für Fingerprint-Systeme nachgerüstet werden können. Gottfried Schulze versichert, dass die Installation des ersten Fingerprint-Systems im Hotel bald erfolgen dürfte.

Fazit: Den elektronischen Zutrittssystemen gehört auf Grund ihrer vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und Schnittstellen zu den gängigen Front-Office Programmen die Zukunft. Ob die biometrischen Systeme vom Gast akzeptiert werden, hängt unter anderem davon ab, wie die Vorteile (erhöhte Sicherheit, Komfort, «Fun») kommuniziert werden. Sicher ist, dass den konventionellen Schlössern künftig gerade noch die Aufgabe zukommen dürfte, den Zutritt der «Aussenwelt» des Gebäudes oder von Räumen in Notfällen zu sichern, beispielsweise bei Feuerbruch oder bei Ausfall der Elektronik.

Einige Anbieter von Zutrittssystemen:  
AOP Schulze, Telefon 071 841 58 26  
Glutz Dialock, Telefon 032 625 65 20  
Kaba Systems, Telefon 01 818 94 11  
Schulte & Co, Telefon 055 619 68 00  
Siscom, Telefon 01 883 70 00  
Zettler AG, Telefon 055 618 43 43



Berührungsloses Öffnen der Hoteltüre mit dem Key-Clip. Gleichzeitig ist eine Codierung (Zutritt zu Einstellhalle usw.) möglich; Vernetzung ist nicht erforderlich (Batteriebetrieb).  
Foto: Glutz Dialock System

## Sicherheitpersonal

## Auf die Patrouille kann nicht verzichtet werden

Sicherheit ist eine der Dienstleistungen in der Hotellerie, die der Gast nicht bewusst wahrnimmt, aber unbedingt voraussetzt. Immer mehr verlangen Firmen bei Tagungen und Kongressen eine vollumfängliche Absicherung. Trotz aller Technik vermindert die nächtliche Patrouille das Restrisiko noch beträchtlich – und auch der Gast fühlt sich bei der Anwesenheit eines «menschlichen» Wächters behüteter.

GUDRUN SCHLENCZEK

Die Schweiz besonders, aber auch das übrige deutschsprachige Europa, gelten allgemein als sicher. Laut Polizeistatistik nimmt die Zahl der Delikte seit einigen

Jahren ab, die Gewaltbereitschaft pro Delikt aber steigt. Kommt es zu Ekzats, kann das für die entsprechende Branche verheerende Folgen haben. Der jüngste Postfall in Zürich beschäftigte die Öffentlichkeit stark. «Die PTT hatte jahrelang zu wenig in den Schutz vor Übergriffen investiert», meint *Martin Graf*, Produktmanager bei der Securitas AG in Bern: Jetzt sei Sicherheitspersonal von Seiten der Post plötzlich wieder gefragt. Sicherheitsberater und technischer Leiter beim Hotel Hilton in Basel, *Urs Kläy*, schätzt den Sicherheitsstandard in der Schweizer Hotellerie zwar als relativ gut ein, doch fordert er das Gastgewerbe gleichzeitig zu mehr Engagement auf. «Auch die Sicherheit muss budgetiert werden», Graf ergänzt, dass bislang Sicherheit fast ausschliesslich ein Bedürfnis der 5-Stern-Hotels ist. Weiterhin bedauert Graf: «Früher war die nächtliche Patrouille um das Hotel üblich.» Heute

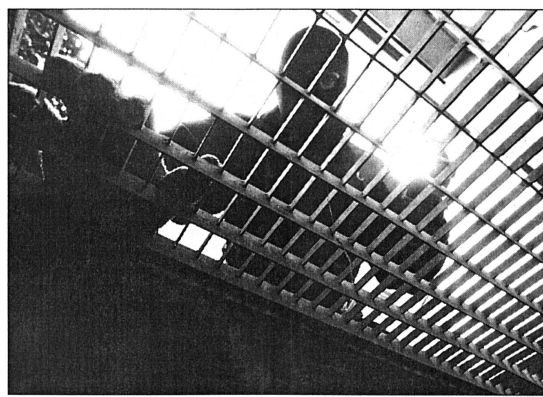
ersetze diese vielerorts die Technik. Dabei sei gerade für das subjektive Sicherheitsgefühl des Gastes die Anwesenheit eines «menschlichen Wächters» wesentlich. Und Sicherheitsexperte *Paul Kestermann* aus Zürich fragt provokativ: «Was nützt mir das teuerste Hotel, wenn ich mich nicht sicher fühle?»

## Sicherheit verkaufen

«Firmen verlangen heute zunehmend einen guten Sicherheitsstandard», weiss Kläy wiederum aus Erfahrung. Er ist sogar überzeugt, dass Hotels mit einem guten Sicherheitspaket dieses als klaren Zusatznutzen beim Gast verkaufen können und somit neue Zielgruppen hinzugewinnen. Vor allem solle ein Sicherheitskonzept nicht nur auf Spitzengefahren ausgerichtet sein, sondern auch scheinbare Bagatellen berücksichtigen. «Dem Gast ist es doch egal, ob er am Fischgrat erstickt oder ob er angegriffen wird. In beiden Fällen kann er sterben.» Deshalb spricht Kläy auch von integraler Sicherheit als vollumfängliche Sicherheit für den Gast. Dafür müsse – ähnlich dem HACCP-Konzept in der Küche – vorderhand eine Gefahrenanalyse für den Betrieb durchgeführt werden. Zu diesem gehöre ein Festlegen der Risikopunkte, ein statistisches Erfassen von Schäden und ein Abheben der Schnittstellen zu Behörden. Darauf baut dann gemäss Kläy das Risikomanagement auf. Dazu gehöre als zentraler Punkt die Mitarbeiterschulung – vom Lehrling bis zum Kader. Alle müssen laut Kläy alarmieren. Erste Hilfe u.a. leisten können. «Sicherheit ist primär eine Frage des Managements.»

## Angestellt oder outgesourct?

*Stephan Kistler*, Hoteller des 4-Stern-Hotels Inter Continental in Zürich, legt Wert auf Sicherheitspersonal in der Nacht: Zwischen 21 Uhr und 4 Uhr sorgt ein Wärter am Eingang des Hotels für die nächtliche Ruhe. Für diesen Dienst hat



Sicherheitsexperten sind sich einig: Auch die modernste Sicherheitstechnik kann nicht die nächtliche Patrouille ersetzen.  
Foto: comet

Kistler zwei Personen (150%) fest angestellt. Auf 140 000 Franken jährlich schätzt Kistler die Kosten für die Patrouille. Auf Sicherheitsfirmen ist der Hoteller jedoch allein schon aus fachlichen Gründen nicht so gut zu sprechen. «Man braucht Leute, welche die kriminelle Szene kennen und keine Angst haben – gleichzeitig aber auch einen sauberen Leumund und gutes Benehmen vorweisen.» Zudem wären Firmen, die Sicherheitspersonal vermitteln, vergleichsweise teuer. Anders denkt darüber *Heinrich Hunold*, Direktor vom 5-Stern-Hotel Dolder in Zürich. Zwischen Mitternacht und 5 Uhr morgens patrouillieren zwei Securitätshelfer mit Hund vor dem Hotel. Er schätzt die Kosten für die externe Sicherheitskräfte im Vergleich zu eigenen Angestellten dagegen wesentlich geringer ein. Auf technische Lösungen setzt der Vizedirektor des 4-Stern-Hotels Glärnischhof in Zürich, *Rolf Benz*: Das

ganze Hotel ist an den kritischen Punkten mit Sensoren ausgestattet, welche Informationen an eine Zentrale in der Réception weiterleiten.

## Technik ersetzt Mensch nicht

Dort sind mittels Touch Screen alle Sicherheitsanlagen abrufbar. Réceptionspersonal und Nachtportier sind laut Benz mit der Technik vertraut. Früher absolvierte noch jede Nacht ein Mann der Securitas AG einen Kontrollgang durch das Hotel. Jetzt kommt dieser nur noch einmal zwischen 2 und 5 Uhr morgens, um zu sehen, ob an der Réception alles in Ordnung ist. Benz ist sicher, dass sich die technische Anlage durch das Einsparen der Patrouille bald amortisiert. Doch: «Gegen Überfall bietet unsere Technik natürlich keinen Schutz.» Und Graf von der Securitas AG doppelt nach: «Technik kann den Rundgang eines Wächters nicht ersetzen.»

## Tendenz klar Richtung Technik

Die Securitas AG, mit gut 65% Marktanteil im Bereich Sicherheitsdienstleistung in der Schweiz, erwirtschaftet 235 Millionen Franken jährlich. Tendenz eher fallend. Die Muttergesellschaft, die Securitas-Gruppe, erzielt jedoch fast die andere Hälfte der Einnahmen bereits mit Sicherheitstechnik. Dazu gehört auch die Certas AG als Joint-Venture mit der Cerberus AG. Damit das Einbruchlämpchen in der Hotelhalle nicht nur leuchtet, sondern die Gefahr auch wahrgenommen wird, bietet die Certas drei Alarmzentralen in der Schweiz. Angeschlossene Hotels – das obere Segment soll gut vertreten sein – werden via «Alarmnet» (Digitalnetz für Sicherheit) so zentral überwacht. Die laufenden Kosten betragen pro Monat 50 Franken, die Installation an die 5000 Franken. Mit einer Fern-

überwachung mittels Videokamera könnte so künftig sogar der Nachtportier ersetzt werden, visioniert der Produktmanager der Securitas AG, *Martin Graf*. Wenn auch der allgemeine Trend eindeutig Richtung Technisierung zeige, könne auf eine Patrouille grundsätzlich nicht verzichtet werden: «Vor Mitternacht sollte ein Rundgang erfolgen.» Holt der Hoteller sich hierfür einen Mitarbeiter der Securitas, so kostet dieser 50 Franken pro Stunde. Ein Bodyguard liegt mit 84 Franken in der Stunde preislich eine Klasse höher. Letztere werden jedoch von den gefährdeten Gästen meist selbst mitgebracht. *Urs Kläy*, technischer Leiter im Hotel Hilton Basel, erklärt: «Wir vermitteln unseren Gästen keine Bodyguards mehr – wegen Regressansprüchen.» GSG



## Frankfurter Buchmesse

Fünf mal Gold für  
Gastro-Bücher

Zu Beginn der 49. Frankfurter Buchmesse hat die Gastronomische Akademie Deutschlands (GAD) aus 86 eingereichten Titeln 5 Goldmedaillen und 18 Silbermedaillen für Bücher aus den Bereichen Tafelkultur, Kochkunst, Kultur und Geschichte der Gastronomie sowie fachbezogenen Wissenschaft und Bildung vergeben. Der Berner Hallwag-Verlag erhielt über seine deutsche Tochter eine Goldmedaille (für «Cote d'Or») und eine Silbermedaille (für «Täglich Wein»). Die Titel «Portwein», «Das Buch der Schokolade», «Havanna – Hommage an eine Zigarre» (alle drei bei Wilhelm Heyne) sowie «Vegetarische Ernährung» (Verlag Eugen Ulmer) waren die übrigen Goldmedaillen-Gewinner.

Bei der wissenschaftlichen- und Ausbildungsliteratur wurden das «Lebensmittellexikon in zwei Bänden» (Behr's Verlag, Hamburg) und die «Wirtschaftslehre für Hotellerie und Gastronomie» (Verlag Handwerk und Technik, Hamburg) mit Silber bedacht. Silber ging unter der Rubrik «Gastrosophisch-kultur-historische Literatur» an «Barocke Tafelfreuden an Europas Höfen» (Belser-Verlag, Stuttgart). Im übrigen wurden zahlreiche Kochbücher – von «Backen mit Erfolg» bis «Ethnic Food» mit Silbermedaillen ausgezeichnet.

Bei den eingereichten Büchern habe sich «der Trend zu esoterischer Kochliteratur verstärkt».

GU

## MIXED-PICKLES

Aus Diner's wurde The Fifties. Dem American Nostalgic Restaurant Diner's in Uster war nur eine kurze Lebensdauer beschieden. Nach wenigen Monaten schloss der Betrieb bereits im Sommer seine Türen. Hauptgrund des schlechten Geschäftsgangs war einerseits das schlechte Preis-Leistungs-Verhältnis und andererseits die unterschiedlichen Philosophien der beiden Teilhaber Yvonne Jacobelli und Daniel Singy. Nachdem der Vertrag mit Singy aufgelöst wurde, übernahm Yvonne Jacobelli das Restaurant im Alleingang. Da Singy den Namen Diner's geschützt hatte, heisst das vor wenigen Tagen wiedereröffnete Lokal nun neu «The Fifties». Neu ist nebst dem Namen auch die Speisekarte mit italienisch-amerikanischem Touch und moderateren Preisen sowie täglich drei verschiedenen Menüs ab 13 Franken. Graziella Peter ist als Geschäftsführerin engagiert worden und in der Küche zeichnet nun der Koch des ehemaligen Restaurant Scala (Hotel Zürich/Mariotti), Pier Luigi Nova, verantwortlich.

HU

## Swissôtel Zürich



Gut 3 Millionen Franken kostete allein das neue Design der Empfangshalle im Swissôtel Zürich.  
Foto: zvg

## Neue Lobby: sinnlich und weiträumig

Die Hotel-Lobby des Swissôtel Zürich, mit der soeben die umfangreichen Renovationsarbeiten der letzten fünf Jahre im Gesamtumfang von über 35 Millionen Franken abgeschlossen wurden, präsentiert sich in einem völlig neuen Kleid. Ein Zehntel der Umbauinvestition verschlang allein die Eingangshalle.

HELGA WIENRÖDER

Unter der Leitung der Avireal AG, einer Tochtergesellschaft der SAIR-Group, gelang es der in Hongkong etablierten Schweizer Hoteldesignerin Marianne Gauer Zurbügg, dem Entrée des 4-Stern-Business-Hotels Swissôtel Zürich eine geradezu sinnliche Note aufzusetzen. Aus dem etwas biedereren ehemaligen Entrée ist eine glanzvolle Eingangshalle entstanden. Marianne Gauer hat bei der Umgestaltung der 500 Quadratmeter grossen Fläche Mut zu visionärer Umsetzung gehabt. Der Boden glänzt als Schachbrett aus kostbarem italienischem «Nero Africa» und Multicolor Rosso. Granit in einer rötlichen Grundfarbe. Weisses «Statuario» kleidet Lifte und Säulen ein, und eine grosse Drehtüre aus Glas schliesst das Ganze nach aussen ab. Die Halle gewinnt nochmals an Dimension, indem das Mobiliar, kleine rote

Sessel und Minisofas, eher an den Rand gesetzt und das Gefühl von verschwenderisch viel Raum nur durch den runden blumengeschmückten Glastisch in der Mitte optisch unterbrochen wird.

## Raffinierte Beleuchtung

Die Farbe, die in der Halle und der Reception den Ton angibt, ist ein warmes Ocker, welches die raffinierte komplett neue Beleuchtung – ein Mix aus Sparlampen, Akzente setzenden Spots und modernen Stehlampen – dezent reflektiert. In der bereits vor zwei Jahren umgebauten Reception und dem angrenzenden Businesscenter wurden lediglich ein paar Retouches angebracht. In den grossformatigen Bildern der Künstlerin Marlyse Bartis geht es in erster Linie um

Raumgestaltung durch Farbe. Die Bilder sind expressiv gemalt und geben der Lobby einen besonderen Rhythmus.

## 0,5 Millionen für Kantine

Für die letzte Umbauetappe hat das Swissôtel die recht happige Summe von insgesamt 3,682 Millionen Franken, immerhin ein Zehntel der kompletten Umbauinvestitionen seit 1992, investiert. Dabei beträgt der Aufwand für das Personalrestaurant – neu «Time Out» genannt, eine halbe Million Franken. Das Restaurant wurde völlig erneuert und funktionierte als Selbstbedienungsrestaurant. Nach Abschluss der Umbauarbeiten präsentieren sich nun Lobby, Konferenz- und Bankettbereich im ersten Stock aus einem Guss.

## Allein 6 Millionen Franken fürs Personal

Bauliche Investitionen des Swissôtel Zürich (Hotel International AG) von 1992 bis 1997

|                                            | Hotel | Personal-Häuser | Total (in 1000 Fr.) |
|--------------------------------------------|-------|-----------------|---------------------|
| 1992 Zimmer 27-29, Fenster, Heizg.         | 4361  | 1006            | 5367                |
| 1993 Zimmer 11-26                          | 10862 |                 | 10862               |
| 1994 Restauration Erdgeschoss Personalhaus | 6214  | 4744            | 10958               |
| 1995 Küche, Konferenz- und Banketträume    | 6060  | 170             | 6230                |
| 1996 Konferenzgeschoss                     | 4101  |                 | 4101                |
| 1997 Lobby, Personalrestaurant             | 3682  |                 | 3682                |
| Im Durchschnitt pro Jahr                   | 35280 | 5920            | 41200               |

Im Durchschnitt pro Jahr

6867

CM/sda

## Weinlese 1997

Viel Öchsle –  
weniger Ertrag

Die gute Qualität der heurigen Weine äussert sich in den hohen Öchslegraden; doch wegen des miesen Frühsommerwetters melden die Winzer starke mengenmässige Einbussen.

«Die Qualität ist absolut hervorragend, beim Ertrag müssen wir allerdings Einbussen von bis zu einem Drittel hinnehmen». Mit diesen Worten charakterisiert Annemarie Steiner, Weinbäuerin in Schernelz und Mitarbeiterin der Informationsstelle für Bielerseewine, das Rebjahr 1997. Die gute Qualität äussert sich in den hohen Öchslegraden: 100 Grad habe sie beim Gewürztraminer gemessen (92 sind es in Durchschnittsjahren) oder 78 beim Chasselas, der sonst bei 65 bis 72 Grad liegt. Die mengenmässigen Einbussen sind in den höheren Standorten wie in Schernelz, etwa 200 Meter oberhalb von Ligerz, besonders zu spüren. Auch wenn der Bielerseewein dieses Jahr rarer ist als sonst, soll er nicht mehr kosten. Eine ähnliche Bilanz zieht der Rebmeister der Rebbaugenossenschaft Spiez, Klaus Schilling.

## Ostschweiz: berauschend

Die Ostschweizer Weinbauern erwarten einen «berauschenden» Jahrgang. Zwischen der Bündner Herrschaft und Hallau werden bis zu 90 Öchslegrade beim RieslingXSYlvaner und Werte darüber beim Blauburgunder erwartet. Allerdings wird auch hier der Umfang der Ernte geringer sein als in den Vorjahren. Der Bündner Rebbaukommissär Hans Jüstrich weiss vom höchsten je gemessenen Durchschnitt bei den Öchslegraden des RieslingXSYlvaner zu berichten. Der Zuckergehalt bewege sich zwischen 79 und 93 Grad Öchsle. In den Kantonen St. Gallen und Thurgau liegt der Öchslegrad zwischen 76 und 84; in Schaffhausen sieht es ähnlich aus. Diese Öchslegrade seien für leichten trockenen Weisswein fast schon zu hoch, wird festgestellt. Zu wenig Säure mache aus dem leichten einen schweren und männlichen Wein, der aber dem Image nicht entspreche. Einen grossartigen Zürcher Wein versprechen die ersten Resultate der diesjährigen Wümmet. Der bereits geerntete RieslingXSYlvaner hat qualitativ Spitzenwerte erzielt, die Menge ist dagegen sehr klein. Auch beim Blauburgunder, dessen Ernte soeben begonnen hat, werden hohe Öchslewerte erwartet. Das Wallis meldet ebenfalls «petite quantité, grande qualité». Die Ertragsverluste betrage gegen 45 Millionen Liter allein im Wallis.

CM/sda

## PRODINDEX 20.10. bis 25.10.1997

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

| Artikelbezeichnung                 | 1997     |          | 1996     | Index    | Index-Jahresübersicht <sup>2</sup> |
|------------------------------------|----------|----------|----------|----------|------------------------------------|
|                                    | Woche 43 | Woche 42 | Woche 43 | Vorwoche | Vorjahr                            |
| <b>Frischfleisch</b>               |          |          |          |          |                                    |
| <b>Rindfleisch</b>                 |          |          |          |          |                                    |
| Gesamter Warenkorb                 |          |          |          | + 3,1%   | + 2,4%                             |
| Rindshuft <sup>1</sup>             | 28.90    | 28.90    | 33.90    |          |                                    |
| Entrecôte <sup>1</sup>             | 37.90    | 31.80    | 36.90    |          |                                    |
| Steakfleich <sup>1</sup>           | 11.90    | 11.90    | 10.80    |          |                                    |
| <b>Kalb- und Schweinefleisch</b>   |          |          |          |          |                                    |
| Gesamter Warenkorb                 |          |          |          | ± 0,0%   | - 1,0%                             |
| Kalbsbrust <sup>1</sup>            | 38.90    | 38.90    | 32.90    |          |                                    |
| Kalbssteak <sup>1</sup>            | 37.50    | 37.50    | 42.50    |          |                                    |
| Kalbsbrust <sup>1</sup>            | 14.50    | 14.50    | 15.90    |          |                                    |
| <b>Schweinefleisch</b>             |          |          |          |          |                                    |
| Gesamter Warenkorb                 |          |          |          | - 2,6%   | + 0,1%                             |
| Nierstück mit Huft <sup>1</sup>    | 19.90    | 20.90    | 15.90    |          |                                    |
| Hals <sup>1</sup>                  | 15.40    | 16.90    | 16.20    |          |                                    |
| Schulterbraten <sup>1</sup>        | 12.90    | 12.90    | 14.50    |          |                                    |
| <b>Gemüse</b>                      |          |          |          |          |                                    |
| Gesamter Warenkorb                 |          |          |          | - 3,1%   | + 1,7%                             |
| Broccoli <sup>1</sup>              | 2.95     | 2.95     | 3.20     |          |                                    |
| Brüseller <sup>1</sup>             | 2.75     | 3.20     | 3.30     |          |                                    |
| Lauch, gebleicht <sup>1</sup>      | 2.30     | 2.60     | 1.95     |          |                                    |
| <b>Früchte</b>                     |          |          |          |          |                                    |
| Gesamter Warenkorb                 |          |          |          | - 3,2%   | + 24,1%                            |
| Trauben weiss UVA <sup>1</sup>     | 2.55     | 2.25     | 2.20     |          |                                    |
| Äpfel Jonathan, Kl. I <sup>1</sup> | 1.43     | 1.43     | 1.55     |          |                                    |
| Ananas <sup>1</sup>                | 3.20     | 3.50     | 3.25     |          |                                    |

<sup>1</sup> ausgewähltes Produkt in Sfr./kg

<sup>2</sup> Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)

## Aktion «Guet und gsund»

Das Aarauer Gastgewerbe bietet  
den Gästen gesunde Kost

Noch bis Ende Oktober verwöhnen 22 Restaurants der Region Aarau ihre Gäste mit einem «Guet und gsund»-Angebot. Die Wirte wollen zeigen, dass in der Gastronomie gesund gekocht wird. Initiant dieser Aktion ist die Stiftung «Aarau eusi gsund Stadt».

ROLAND BECK

«Ein bestimmtes Zielpublikum erreichen wir nur über Restaurants», begründet Kurt Röhli, Leiter der Aarauer Stiftung, diese Aktion. «Weil «gsund» für viele bereits anrüchlich ist, haben wir bewusst «guet» in den Vordergrund gestellt. Die beteiligten Gastbetriebe helfen uns, eine falsche Vorstellung zu korrigieren.» «Guet und gsund»-Teller sollen sich durch eine ausgewogene Zusammenstellung von saisonalen Produkten aus möglichst inländischer Herkunft auszeichnen. Und sich von paniertem, frittiertem, gepökeltem Fleisch – der Gesundheit zuliebe – distanzieren.

## Vegi-Ecke umgetauft

Verbunden mit dieser Aktion ist ein Wettbewerb, bei dem ein Wellness-Wochenende für zwei Personen im Wert von 1000 Franken gewonnen werden kann. Die ganze Aktion kostet die Aarauer Stiftung rund 3500 Franken. Die Wirte beteiligen sich mit je 25 Franken, profitieren aber von der Werbung für diese Gesundheits-

kampagne. Albi von Felten junior, vom Landhotel Hirschen in Obererlinsbach, begrüssst diese Gesundheitskampagne. Weil sein Betrieb den Ruf hat, zu den besseren zu gehören, kann er jetzt den Gästen zeigen, dass sich der «Hirschen» auch für gesunde Kost engagiert. «Aufgrund der guten Erfahrung mit dieser Aktion haben wir unsere Vegi-Ecke definitiv in «Guet und gsund» umgetauft. Diese Bezeichnung ist viel besser», sagt von Felten.

## Weniger für das Geschäft

Das Restaurant Chez Jeannette in Aarau, das als Gourmet-Restaurant bekannt ist, beteiligt sich aus «solidarischen Gründen», nicht aus geschäftlichen. «Zumal im Restaurant im Parterre immer mehr gesunde, beziehungsweise vegetarische Kost, namentlich von Frauen, verlangt wird», stellt Rolf Bühler fest. Er will den Gästen zeigen, dass Vollkorngetreide, gut zubereitet, ebenso eine Gaumenfreude sein kann. Die Aktion könnte sich, meinte er, auch gegen McDonald's richten, «die immer von Gesundheit sprechen, aber doch nichts dafür tun.» Im Ausflugsrestaurant Rütihof in Gränichen kann man jetzt auch Forellenfilets – auf einem Linsengericht serviert – bestellen. «An einzelnen Tagen verkaufen wir sehr gut, an andern weniger», sagt Klaus Fetscher. Aarau führt mit den Wirten bereits im Dezember die nächste Aktion durch: Für «Nez Rouge» stellen sich Mitglieder des FC Aarau und des TV Suhr als Chauffeure zur Verfügung.

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

## Expo 2001 et tourisme: pas de projets concrets en vue

Le tourisme se signalera-t-il pendant l'Expo 2001 par un projet qui lui est propre? Ce serait la moindre des choses estiment plusieurs responsables touristiques. Aucun projet concret n'est cependant sorti jusqu'ici et bon nombre d'observateurs n'y croient plus beaucoup aujourd'hui. Or le temps presse car le comité directeur d'Expo 2001 a fixé à la fin de cette année la date limite pour lui soumettre des propositions. Du côté de Suisse Tourisme, on avoue ne s'être pas préoccupé d'un tel projet. Ce qui n'a pas manqué d'irriter Hans-Peter Ryhiner, le directeur de l'Office du tourisme de Bâle: «Suisse Tourisme ne doit pas se contenter d'élaborer de simples forfaits pour l'Expo 2001». Pages 1 et 3

## Le projet d'un Hôtel Hyatt à Zurich n'est pas enterré

La construction d'un Hôtel Hyatt en plein cœur de la ville de Zurich n'a pas été jeté aux oubliettes. Et même si un des partenaires initialement pressenti a fait faillite entre-temps, le projet demeure toujours d'actualité. Fred Hürst, responsable du développement de la chaîne Hyatt en Allemagne et en Suisse, a d'ailleurs récemment confirmé depuis ses bureaux de Mayence que le dossier suivait son cours. Les longues tractations menées avec la ville de Zurich seraient ainsi sur le point d'aboutir et les différents plans de construction ne devraient pas tarder à être acceptés. L'architecte Markus Meili a en effet tenu compte dans son projet des nombreuses exigences de la ville. Page 8

## UH parie sur la conclusion d'une nouvelle CCT en 98

Si tout va bien, l'hôtellerie-restauration sera à nouveau régie par une convention collective de travail (CCT) en juillet 1998, a indiqué, la semaine dernière, Stefan Unternährer, de la division juridique d'Union Helvetia (UH). Les responsables du syndicat ne s'accrochent plus que sur deux points avec le patronat: le treizième salaire et la cinquième semaine de vacances. Ce dernier point, compensatoire d'un travail irrégulier, reste déterminant, a renchérit le secrétaire général Karl Eugster. L'assemblée des délégués d'UH a également rappelé ses exigences et exigé un blocage des autorisations délivrées aux saisonniers. Page 9

## Ouvrir sa chambre d'hôtel avec son empreinte digitale

Les clés et autres cartes magnétiques sont-ils appelés à disparaître un beau jour dans les hôtels? Il est bien entendu encore trop tôt pour répondre de façon catégorique à cette question, force est néanmoins de constater que les progrès technologiques permettent aujourd'hui d'ouvrir une chambre d'hôtel en exerçant une légère pression du doigt sur un lecteur d'empreintes digitales. Ce lecteur n'ouvrira la porte de la chambre que s'il a reconnu l'usager qui aura au préalable laissé, à la réception, son empreinte digitale sur un appareil similaire. Avec ce système, il n'y aura plus besoin d'ameuter ciel et terre si le client sort de sa chambre en ayant oublié sa carte magnétique. Page 13

## Un bon repas ne doit pas être mauvais pour la santé

La fondation «Aarau eusi gsund Stadt», soit «Aarau votre ville en bonne santé» en suisse allemand, a lancé dans 22 restaurants du canton d'Argovie une campagne de sensibilisation sur le thème qu'un bon repas ne doit pas être forcément mauvais pour la santé. Intitulée «guet und gsund», soit «bon et sain», cette campagne n'a pas seulement pour but de faire passer au second plan une alimentation très calorifique avec force graisses et autres fritures, elle entend aussi répondre à la demande de la clientèle avec des produits régionaux. De plus en plus de femmes demandent, par exemple, des menus végétariens. Page 14

## Festival international des métiers de montagne

## Les «pros» à la rencontre des jeunes

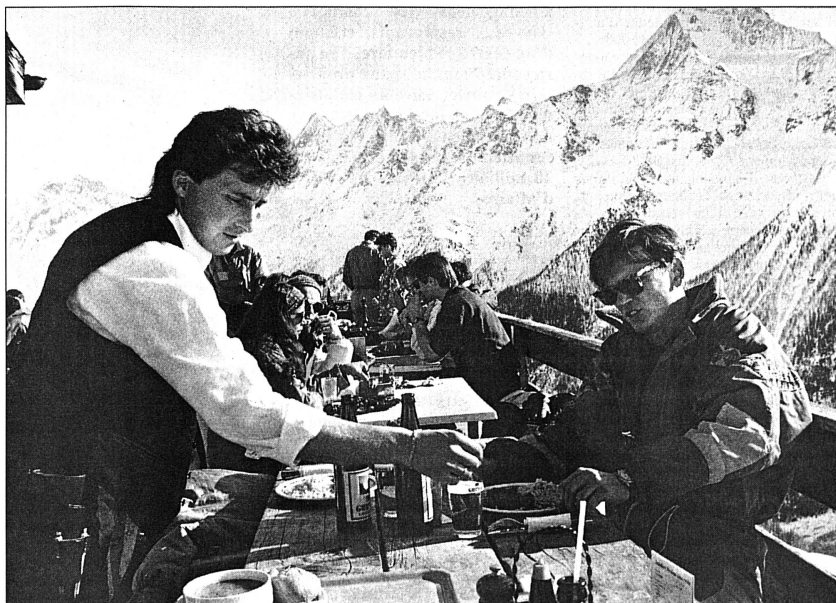
Pour la première fois, le Festival international des métiers de montagne fera halte en Suisse. Il se tiendra du 3 au 6 décembre prochains au CERM, à Martigny. Une occasion pour les jeunes encore indécis sur leur avenir professionnel d'envisager une carrière dans le monde des métiers alpins, et notamment dans le tourisme. Une manifestation qui pourrait s'apparenter à un exercice pratique d'orientation professionnelle.

ALEXANDRE BOCHATAY

Le canton du Valais se prépare à accueillir son premier Festival international des métiers de montagne. Les trois premières éditions de cette manifestation ont eu lieu à Chambéry et à Pinerolo, dans la province turinoise. L'idée d'un tel festival revient initialement à Edmond Blanchoz, le grand patron de la Société de développement de La Plagne. En 1990, ce professionnel du tourisme s'était efforcé de susciter la prise de conscience du manque réel de formation dans ce domaine. Il avait fait appel à Monique Marchal, spécialisée dans le domaine de la formation, et lui avait demandé de réaliser un petit guide des métiers de montagne, à l'usage des habitants de la vallée. Quatre années plus tard, Chambéry organisait le premier festival sur ce vaste thème.

## Eviter l'exode des jeunes

Le tourisme a donc été à la base de cette démarche inédite. Avec cette manifestation, les organisateurs veulent surtout faire passer un message de confiance face à l'avenir de la population de l'arc al-



Les métiers de montagne sont surtout liés au tourisme.

Photo: German Escher

que régionale exemplaire, la collectivité a pu, non seulement, enrayer l'exode rural montagnard, mais encore assurer dans ces régions un taux de croissance de la population plus élevé que la moyenne nationale. Aujourd'hui, à la vue de certaines statistiques démographiques la tendance semble pourtant s'inverser.

Car c'est là, réellement, que réside le problème. Pour que les jeunes gens ne quittent pas la montagne vers des destinations de plaine, professionnellement plus intéressantes, il s'agit de développer, mais surtout de faire connaître des activités professionnelles assurant un véritable avenir. D'où l'intérêt d'un tel festival. Il permettra aux jeunes de rencontrer des professionnels de tout bord, et surtout en contact quotidien avec la réalité du travail en montagne.

## L'exemple du thermalisme

Parmi l'une de ces réalités, celle des chiffres qui témoignent de l'importance d'une activité touristique bien ciblée. Alors que de nombreuses petites stations ou simples villages de montagne ont vu leur population diminuer parfois même jusqu'à 43% en l'espace de dix ans, d'autres régions n'ont cessé d'augmenter la leur, ou d'attirer de nouveaux résidents. Tel est, par exemple, le cas de Loèche-les-Bains qui, grâce au développement du thermalisme, a enregistré une

augmentation de sa population de près de 35%. Une situation qui confirme le développement important de ce secteur touristique ces dernières années, mais surtout de l'effet mobilisateur que provoquent toutes activités tournées vers

## Forum sur le tourisme

Les organisateurs du Festival international des métiers de montagne ont prévu divers forums dont un concerne directement le tourisme. Le vendredi 5 décembre, à 11 h, les participants se pencheront en effet sur le thème: «De nouveaux métiers dans le tourisme, un leurre?». Pour ce qui est des autres thèmes, on notera: mercredi 3 décembre à 11 h, «Vivre et travailler en région transfrontalière: une perspective d'avenir, de valorisation personnelle, économique et culturelle»; et à 17 h 30, «Télétravail - télécommunication et avenir du Valais»; jeudi 4 décembre, à 11 h, «Apprentissage aux métiers d'art, est-ce possible?»; et à 17 h 30, «Formation et perspectives professionnelles, la galère!»; vendredi 5 décembre, outre le thème touristique, à 19 h, «Mondialisation de l'économie: fossoyeuse d'emplois?»; samedi 6 décembre, à 11 h, «La pluriactivité, utopie ou réalité?». MH

l'avenir. Les résultats de nuitées enregistrées à Ovronnaz ou encore Saillon démontrent l'importance grandissante de cette branche, la seule à ne pas avoir subi les conséquences de la crise économique qui frappent le tourisme depuis plusieurs années.

## Véritable interface

La manifestation qui sera organisée prochainement en Valais veut donc agir comme une véritable interface entre les réels acteurs de l'économie et le public. Pas moins de trois mille jeunes gens sont ainsi attendus à Martigny. Ceux-ci auront la possibilité d'approcher concrètement les professionnels de l'industrie et du commerce, de l'artisanat et des services, de la construction et des communications, de l'agriculture et des transports, mais aussi de l'hébergement et de la restauration avec tous les métiers du tourisme qui s'y rattachent. Ainsi, parmi les exposants, figureront notamment l'Ecole suisse du tourisme, l'Institut de tourisme et d'accueil, l'Association valaisanne des écoles suisses de ski, Information Valais, la Commission cantonale valaisanne de formation professionnelle pour les hôteliers et restaurateurs, l'Association hôtelière du Valais, Gastro-Valais ou encore Tourval. De quoi présenter dans le détail, l'éventail des activités professionnelles, parfois même inconnues, que propose la montagne.

## MÉLI-MÉLO

**Montreux: bon pour le Tour.** Montreux accueillera bien une étape du Tour de Romandie cycliste, le 7 mai prochain. On pouvait craindre début octobre que, faute de sponsors, les organisateurs locaux ne puissent réunir les 80 000 francs nécessaires (dont 65 000 pour l'organisation du Tour). C'est en partie l'engagement de la commune, au niveau d'une garantie de déficit, qui a permis l'aboutissement des négociations. A noter que la station valaisanne de Veveysson, consciente des retombées touristiques de l'événement, s'est engagée à accueillir le Tour de Romandie en 1998, 1999 et l'an 2000. JJE/MH

\*

**SWA: succès de l'appel aux investisseurs.** L'appel aux investisseurs lancé par Swiss World Airways (SWA) a été couronné de succès. Les responsables de la future compagnie aérienne romande ont réuni à ce jour un capital de 42 millions de francs. Ce montant pourrait même augmenter, car le délai de souscription a été prolongé d'une semaine. La compagnie avait besoin de 24 millions pour obtenir l'aval des autorités fédérales. Cette somme représente six mois d'activités sans recettes. Un premier avion devrait être disponible début décembre. MH/ats

## Table-ronde touristique à Bulle

## Affirmation des positions existantes

A l'invitation de Dominique-Caroline Moritz, directrice de l'association «La Gruyère-Tourisme-Promotion», une pléiade de représentants du tourisme frivole et de personnes gravitant dans le secteur, était réunie lundi au Comptoir gruérien pour débattre du «tourisme à la recherche de nouvelles structures».

JOSÉ SEYDOUX

Sous la direction de Patrice Borcard, rédacteur en chef de «La Gruyère», une cinquantaine de participants ont assisté à la présentation des structures quelques peu originales et complexes du tourisme frivole: les sociétés de développement SD (accès sur le bénévolat), les offices du tourisme locaux (professionnels), les associations touristiques régionales (organismes professionnels de promotion et de coordination) et l'Union frivole du tourisme (l'office cantonal investi de tâches de promotion et de représentation, jouant de surcroît le

rôle d'un service touristique de l'Etat). En principe, ces différents niveaux sont complémentaires. On avait demandé à Olivier Chevallaz, directeur de l'Ecole

## Tourisme et fromage en synergie

L'Association touristique de la Gruyère (ATG) et l'Union suisse du commerce du fromage (USF) profitent du Comptoir gruérien 1997, qui fermera ses portes à Bulle le 26 octobre, pour entamer une collaboration et trouver des synergies dans la commercialisation du «gruyère et de la Gruyère». L'objectif de cette présence est de démontrer le lien entre le fromage et la région d'une part et de sensibiliser les Gruériens à l'apport économique du tourisme d'autre part. Une fresque de 125 m<sup>2</sup>, représentant les Préalpes frivole, est mise à disposition par l'USF. Le public peut voyager à travers les 100 m<sup>2</sup> du stand, allant à la découverte de la Gruyère et de son produit fétiche. JS

suisse de tourisme, à Sierre, et ancien directeur de Suisse Tourisme à Paris, de présenter l'activité de l'office national et tous les espoirs qu'il est censé susciter.

## En résumé

On retiendra de ce débat, caractérisé surtout par une affirmation des positions existantes, la nécessité d'améliorer les structures existantes, les lacunes mais aussi les potentialités de l'offre touristique frivole, le roman-feuilleton des relations entre la politique et le tourisme (condamnés à coopérer), l'indispensable partenariat entre pouvoirs publics et milieux privés, l'aberration que représenterait la municipalisation des offices du tourisme locaux, l'inefficacité et le ridicule de la région 7 de Suisse Tourisme (FR, NE, JU, JB), l'inexistence du lobbying touristique au niveau national, le rôle fondamental des OT locaux, l'éventuelle réorganisation des régions frivole, tout le temps perdu à échafauder des structures au lieu de se concentrer sur l'attitude de la population et surtout des «pros» du tourisme à se préoccuper des hôtes, de leur accueil et de leur bien-être...



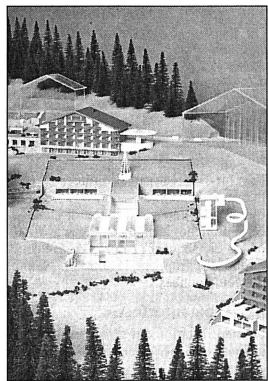
## Crans-Montana

## Souscription lancée pour le centre thermal

Les initiateurs du complexe thermal de Crans-Montana ont lancé la semaine dernière une souscription publique destinée au financement du projet.

Cette souscription, qui est ouverte jusqu'au 1er mai 1998, permettra d'augmenter le capital-actions de 200 000 à 22 millions de francs. Une «part prépondérante» d'actions a d'ores et déjà été réservée par les initiateurs du projet, les six communes du Haut-Plateau et les futurs acquéreurs de parts de propriété, indique la Compagnie des eaux thermales de Crans-Montana Aquamust SA.

Les travaux, d'un montant de 95 millions de francs, devraient débuter au printemps prochain et se dérouler en trois étapes réparties sur quatre à cinq ans. Le complexe, rappelons-le, comprend la construction d'un centre thermal, avec notamment quatre piscines thermales, une piscine sportive, un centre de physiothérapie et un centre médical, un hôtel de 84 chambres et trois chalets résidentiels d'une capacité de 118 appartements qui seront vendus sous forme de multipropriété. Les initiateurs estiment que le complexe créera une centaine d'emplois, représentant une masse salariale de 6 millions de francs, et devrait augmenter les nuitées de la station de 12%. MH



Le complexe projeté comprendra notamment un centre thermal avec cinq piscines. Photo: Aquamust SA

## Lausanne-Palace

## Perspectives optimistes pour l'an 2000

Le lifting est quasiment terminé pour le Lausanne-Palace. Réaménagement des chambres, nouveaux restaurants, création d'un centre de bien-être, il en aura coûté 70 millions aux propriétaires pour en faire un établissement répondant aux goûts d'une nouvelle clientèle. Et pour espérer atteindre, très vite, le cap des 20 millions de francs de chiffre d'affaires.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Nous avons fait d'un instrument du passé un établissement parfaitement adapté aux besoins d'une clientèle actuelle, issue de la génération Swatch et Benetton. Un palace qui supporte aujourd'hui la comparaison avec les meilleurs du genre». Directeur du Lausanne-Palace depuis un peu plus de 18 mois, Jean-Jacques Gauer ne craint pas les images fortes lorsqu'il présente le nouveau look du «palace du haut».

Il en aura coûté 70 millions à la société propriétaire pour ce lifting effectué en trois ans, tout en tenant le pari de garder continuellement l'hôtel en exploitation. Et le conseil d'administration vient encore de débloquer une nouvelle enveloppe d'environ 3 millions de francs pour le réaménagement de la partie nord-ouest de l'hôtel, qui accueillera deux nouveaux restaurants; ils remplaceront l'actuel restaurant «Le Relais».

## Une offre élargie

«Notre but», précise à ce propos, Jean-Jacques Gauer, «n'est pas de proposer 18 points sur 20 ou un trois toques, mais bien d'élargir l'éventail de nos propositions pour une clientèle lausannoise». Ce seront donc un petit restaurant (une trentaine de places) gastronomique français et restaurant italien («du type «Accademia» à Zurich ou «Rotonda» à Genève, et non d'une traditionnelle pizzeria), insiste le directeur, qui auront pignon sur rue au nord-ouest du bâtiment. Ils seront le pendant

Emeline et Jean-Jacques Gauer (à dr.) croient à un accroissement du chiffre d'affaires de 10% en cinq ans sur le seul attrait du nouveau centre de bien-être du Montreux-Palace. Photo: asl



de la Brasserie du Grand-Chêne, qui a remplacé l'ancien «Tinguely» et qui connaît un succès remarqué. L'offre restauration est d'ores et déjà complétée d'un restaurant à vocation diététique, inclus dans la nouvelle partie sud de l'hôtel, aménagée en un centre de bien-être complet.

Outre les restaurants, c'est sur ce centre de bien-être de 1200 mètres carrés, dont le maître d'œuvre est Emeline Gauer, que la nouvelle direction compte surtout pour que le Palace devienne véritablement le palace des Lausannois. Ils y auront en effet accès (à concurrence de 300 abonnements) parallèlement à la clientèle de l'hôtel. Entre sauna, hammam, solarium, gymnastique, piscine chauffée, ils y trouveront même une garderie, ainsi qu'une unité de soins esthétiques puisque une partie des locaux ont déjà trouvé preneurs, en location, chez des médecins. Une dizaine de postes

complets et huit à temps partiels y ont déjà été créés.

Ces nouveaux aménagements ponctuent, en quelque sorte, le lifting complet de l'établissement puisque l'an dernier, nous en avons déjà parlé dans ces colonnes, c'est l'équipement informatique et télécommunications d'avant-garde des 150 chambres qui était achevé.

## Accroître le chiffre d'affaires

Avec ce nouveau Lausanne-Palace, qui n'a plus à rougir des comparaisons avec les meilleurs des trente autres 5 étoiles suisses, le conseil d'administration (Jean-Jacques Gauer, le banquier genevois René de Biccio et Pierre Schwitzgabel), compte bien parvenir, à l'orée de l'an 2000, à un chiffre d'affaires annuel de 20 millions de francs. Il était de 11 millions en 1996, au plus fort des travaux. En 1997 (pour un prix moyen par chambre de 307 francs), il devrait at-

teindre 15 millions (6,5 millions pour le logement et 8,5 pour le F&B). Le budget 98 prévoit un accroissement à 17 millions, avant d'atteindre le cap des 20 millions (7 millions de logement, 13 millions F&B).

Citant l'exemple de Bad Ragaz et du Victoria Jungfrau d'Interlaken, Jean-Jacques Gauer croit à un accroissement de ce chiffre d'affaires de 10% en cinq ans sur le seul attrait du nouveau centre de bien-être. Il table aussi, dans le même terme, sur un bénéfice d'exploitation (avant intérêts et amortissements) de 25%, ce qui situerait le Lausanne-Palace dans la moyenne de établissements urbains du genre. Tout en sachant, la métaphore est de lui, «qu'un palace, c'est comme une écurie de formule 1, dont l'image profite à grands frais à une marque. Il coûte extrêmement cher et c'est surtout l'image d'une ville, d'une région qui en profite.»

## Hôtel de la Croisée, Malvilliers (NE)

## Débuts prometteurs sur le créneau bon marché

A proximité de l'autoroute Neuchâtel-La Chaux-de-Fonds, l'Hôtel-restaurant «La Croisée», ouvert en juin 1996, est un des rares complexes d'accueil d'une certaine importance inaugurés en Suisse romande ces dernières années, en pleine déprime éconómico-touristique. Il était donc intéressant d'en tirer un bilan au terme de sa première année d'existence, dans la mesure où les expériences enregistrées ont valeur de tendances pour l'avenir.

JOSÉ SEYDOUX

Le complexe de «La Croisée», complètement axé sur le mouvement automobile dans l'attrayant paysage naturel du Val-de-Ruz, est à la fois un hôtel de 26 chambres (52 lits) de niveau 3 étoiles, un vaste restaurant (140 places en self-service et traditionnel, plus une grande terrasse et des salles de banquets d'une capacité dépassant 200 personnes) et un centre de séminaires et de réunions (trois salles de 200, 30 et 25 m²). Le tout a coûté 4,8 millions de francs, terrain compris, avec des installations techniques de pointe.

Contrairement à certaines prévisions et en dépit de sa situation privilégiée, «La Croisée» travaille peu avec la clientèle de vacances et de passage; en revanche, l'établissement accueille une clientèle très panachée de représentants, monteurs, ouvriers spécialisés, ingénieurs et autres personnes travaillant avant tout dans les industries et sur les routes neuchâteloises.

Le prix choc des chambres (55 francs



A l'Hôtel de la Croisée, les expériences enregistrées pendant la première année d'exploitation ont valeur de tendances pour l'avenir. Photo: José Seydoux

pour deux personnes sans petit déjeuner), qui a bien évidemment suscité les gros yeux de la profession, semble avoir particulièrement intéressé les entreprises peu enclines à enfler leurs frais généraux que la clientèle touristique. Sans publicité et partant de zéro, l'hôtel annonce 80 à 90% de taux d'occupation des chambres durant sa première saison d'été, mais 30% sur l'ensemble de sa première année.

## Grand succès des restaurants

Des annonces paraîtront essentiellement dans les revues automobiles spécialisées. «Nous désirons que notre hôtel, qui comble une lacune dans l'offre touristique neuchâteloise et qui lui donne un nouveau créneau bon marché, soit la carte de visite d'une hôtellerie pas chère, notamment sur le marché des sémi-

naires/congrès recherchant ce type d'établissement», explique Denis Leuba, le propriétaire et maître des lieux. A raison de 130 repas par jour (sur 365) depuis l'ouverture, avec des pointes de 300 le week-end, ce qui devrait représenter plus de 45 000 repas la deuxième année, la restauration de ce nouvel établissement neuchâtelois connaît un véritable succès. Le service chaud est proposé de 11 h 30 à 22 h 30, la cuisine assure tout: assiettes, menus, cartes, pâtisseries, pains et croissants. Prix de l'assiette avec café: 13 francs.

L'établissement, sis à cinq minutes de Neuchâtel et à huit minutes de la Chaux-de-Fonds, dispose de 80 places de parc. Il accueille une clientèle très hétéroclite, à 90% neuchâteloise, de tous les âges et de toutes les conditions. «Les VIP venus chez nous en séance ou en séminaire re-

viennent et nous envoient du monde», affirme Denis Leuba. Dès le 15 septembre, le restaurant traditionnel (60 places) a pris une allure plus feutrée: nappes, carte du soir, etc.

## Séminaires: le bouche à oreille

Les mètres carrés de «La Croisée» et leur chaud décor tout en bois semblent plaire aux responsables de séminaires de plusieurs jours ou de réunions d'un jour. Sur deux hôtes de ce type, un vient du canton de Neuchâtel et l'autre de l'extérieur. La fréquentation est en augmentation et le bouche à oreille joue ici un rôle prépondérant. Le tiercé des raisons avancées est simple: la tranquillité, les prix, le parking. Il faut préciser que les locaux ne sont jamais loués, la maison préfère compter sur les consommations. Ceci explique cela.

L'Hôtel de la Croisée se caractérise en outre par une série de solutions tech-

niques étudiées pour répondre à des critères de simplicité d'utilisation et de rationalité, en particulier à la cuisine et dans les étages (matériaux, isolation phonique, tableaux de contrôle, etc.). L'eau de pluie récupérée sur les 890 m² de toiture sert sans problème aux sanitaires. Le système d'aération et de ventilation permet également de récupérer, de nettoyer et de redistribuer l'air à satisfaction. Quant à la chaleur nécessaire au fonctionnement de la centrale du froid (frigo, chambres froides, congélateur, etc.), elle est, elle aussi, récupérée... et permet de chauffer le boiler.

Enfin, pour en finir avec ces quelques exemples, le système d'aspirateur central à suceuses (un appareil, 15 prises, tuyaux de 10 mètres), utilisé dans l'ensemble des locaux, s'avère extrêmement pratique, rationnel, hygiénique et silencieux. Et pourtant très rare en Suisse!

## L'avenir est attendu avec optimisme

On avait dit que l'Hôtel de la Croisée était né du rapport conjoncture/accueil, il est en train de prouver que sa conception tient la route, même si le chiffre d'affaires prévu est inférieur de 20% aux prévisions. La reprise économique et, dans quatre ans, l'Exposition nationale vont mettre «La Croisée» sur l'orbite du succès. Mais l'avenir a déjà commencé pour cet hôtel pas comme les autres qui est exploité et payé en fonction de ses propres données, comme toute entreprise, en dehors des règlements obsolètes et des habitudes dépassées.

Denis Leuba, le directeur de l'Hôtel de la Croisée, cherche à le doter, en collaboration avec des milieux spécialisés,

d'une coupole astronomique pour le public et les professionnels, séminaires inhérents en sus... Il envisage également d'aménager un grand grill exterieur, style Courte-Paille. Et l'hôtel peut être agrandi très facilement, grâce à l'adjonction d'une trame de douze chambres.

«Non seulement, j'adore les défis», ajoute Denis Leuba, «mais j'ai vraiment le sentiment que les gens cherchent aujourd'hui autre chose que ce que l'on a toujours voulu leur imposer; cet hôtel a été pensé dans cet esprit et répond à différents besoins nouveaux». Il utilise en cela une démarche de plus en plus rare dans l'hôtellerie: l'enthousiasme. JS

## COUP DE FIL À...



Jean-Paul Schulé

Directeur  
de l'Asso-  
ciation  
touristique  
de la Broye

Les districts d'Avenches, d'Estavayer, de Moudon, d'Oron et de Payerne ont tenu un stand commun à la récente Foire du Valais, à Martigny, où la Broye était invitée en tant qu'hôte d'honneur. Quel bilan tirez-vous de cette présence?

Nous tirons un bilan très positif de notre présence en Valais. Surtout au niveau interne. C'était en effet la première fois qu'une telle collaboration a pu être mise sur pied entre le tourisme, l'économie et la politique de chaque district de la Broye. Le bilan peut être également qualifié de très positif sur le plan externe. La Foire du Valais est en effet très bien fréquentée et cela a eu des répercussions très favorables pour notre restaurant qui a servi tout au long des dix jours d'exposition bon nombre de spécialités telles que l'assiette broyarde avec de la charcuterie de Payerne, du jambon d'Estavayer et du fromage de Moudon ou encore le papet broyard et l'assiette de chasse de Bussy-sur-Moudon avec une sauce au vin cuit. La fréquentation du restaurant a ainsi été plus importante que prévu et son chiffre d'affaires devrait dépasser 100 000 francs. Un autre sujet de satisfaction a été l'intérêt manifesté par les visiteurs valaisans. Ceux-ci ont demandé passablement de renseignements sur notre région qu'ils avaient parfois de la peine à situer exactement sur le plan géographique. L'intérêt a également été considérable pour notre pavillon gourmand qui comportait de nombreux produits régionaux que même certains Broyards ne connaissaient pas, comme, par exemple, un apéritif d'Oron à base de dents-de-lion. Les retombées touristiques d'une telle foire ne sont pas chiffrables avec précision étant donné que nous n'avons pas pu faire de vente directe sur place. L'expérience nous a cependant appris que ces retombées sont loin d'être négligeables. Par le passé, la présence dans une foire similaire, à Bellinzzone, nous avait permis d'accueillir, deux ans plus tard, un train spécial avec plus de 600 touristes tessinois.

Propos recueillis par  
Laurent Missbauer

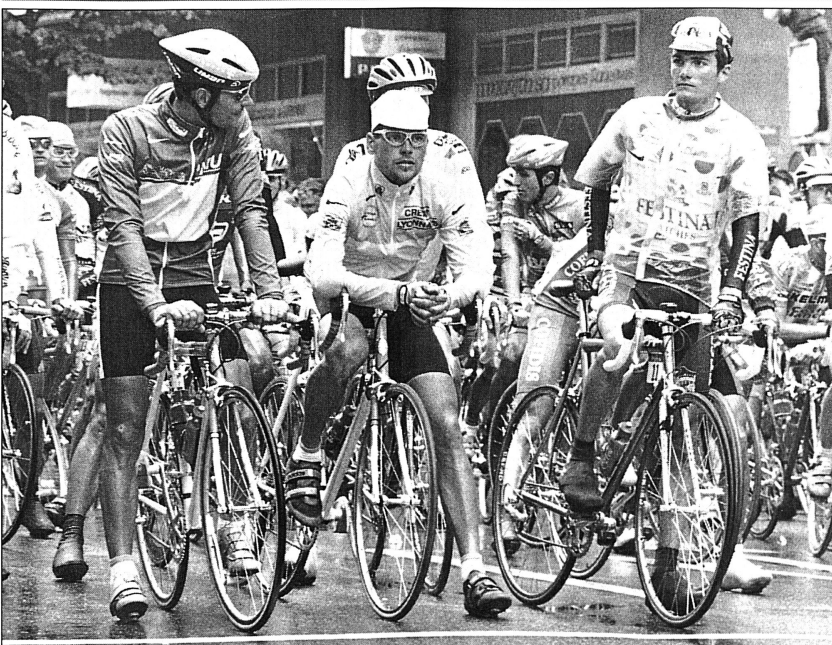
## MÉLI-MÉLO

**Convention des Alpes: la FST dit oui.** La Fédération suisse du tourisme (FST) plaide en faveur de la ratification de la convention des Alpes et de ses cinq protocoles d'exécution, dont le protocole «tourisme». Elle souligne que l'objectif ce dernier concorde avec la politique touristique de la Confédération à laquelle elle apporte son soutien. Cet objectif est un développement touristique harmonisé avec les exigences écologiques et sociales par le biais d'une restriction ciblée des activités nocives pour l'environnement. La FST relève aussi que le protocole peut améliorer la protection des régions alpines d'une manière «appropriée». Elle salue enfin le fait que le protocole encourage la promotion de projets menaçant le paysage et l'environnement. MH

\*

**Destination Aletsch-Brigue.** Les stations des districts de Brigue et de la région orientale, dans le Haut-Valais, ont mandaté une étude qui devrait aboutir à la création de la destination touristique Aletsch-Brigue qui regrouperait les stations de Bettmeralp, Riederalp, Blatten-Belalp, Rosswald, Rotwald et le Simplon, a révélé le Nouvelliste. Une des premières ambitions de cette nouvelle destination serait de construire un centre d'informations à Brigue. Une enquête a en effet démontré que seules 44% des informations dispensées par l'Office de tourisme de Brigue concernaient Brigue et les deux communes de Ried-Brigue et de Ternen. Le reste concernait déjà la sous-région, le Haut-Valais, voire même le Valais. LM

## Canton de Neuchâtel



Ils emprunteront l'an prochain les routes neuchâteloises, créant l'événement pour toute une région.

Photo: asl

## Le Tour de France pour le 150e

**Le Tour de France apprécie la Suisse et il le prouve. Un an seulement après son incursion très remarquée à Fribourg, il fera étape le 30 juillet 1998 à Neuchâtel. Cette halte donnera une dimension supplémentaire aux manifestations qui marqueront le 150e anniversaire de la République et canton de Neuchâtel. Autant d'événements qui seront exploités sur le plan touristique.**

MIROSLAW HALABA

C'est une excellente nouvelle que les Neuchâtelois ont appris la semaine dernière et qui est annoncée officiellement ce jeudi à Paris lors de la présentation du Tour de France 1998. En fait, ils n'ont pas été vraiment surpris car leur dossier était solide et le directeur du Tour de France, Jean-Marie Leblanc, leur avait assuré que la candidature de Fribourg pour 1997 ne préjugerait pas une décision à leur sujet. Il faut dire aussi que les contacts que le directeur de Tourisme neuchâtelois, Yann Engel, avait établis avec le patron du Tour lorsqu'il travaillait comme tours-opérateur aux Etats-Unis ont aussi été utiles à la cause neuchâteloise. Un regret toutefois: l'arrivée de l'étape ne sera pas jugée au col de La Vue-de-Alpes, centre des manifestations du 150e anniversaire, mais sur l'avenue

du 1er-Mars à Neuchâtel. Selon les organisateurs du Tour, le col n'offre en effet pas suffisamment de dégagement pour accueillir l'étape. Le lendemain, le départ devrait être donné à La Chaux-de-Fonds.

## Communication

Yann Engel ne cache pas satisfaction, lui, qui s'était juré, lors de son séjour aux Etats-Unis, d'amener un jour le Tour dans son canton. Contrairement à d'autres localités suisses, Neuchâtel est parvenue à ses fins à sa première candidature. Pour les organisateurs locaux et Tourisme neuchâtelois, il s'agit maintenant de communiquer cet événement et d'en tirer le meilleur parti. Pour ce faire, ils pourront profiter de l'expérience des Fribourgeois, qui, souligne Yann Engel, ont spontanément mis leurs informations à leur disposition. Un appel d'offre est sur le point d'être lancé pour trouver un responsable de la communication. Quant à la chasse aux sponsors, elle est ouverte. «Par ailleurs, nous mentionnons l'événement, à partir de maintenant, dans tous nos prospectus», dit Yann Engel.

## Les retombées

Le passage du Tour de France, révélé par le quotidien L'Express, sera l'événement de toute une région. Le dossier de candidature prévoit que les quelque 3000 personnes du Tour seront logées dans un rayon de 30 km (les organisateurs demandent 50 km au maximum), soit notamment à Yverdon, à Morat, à Bienne.

«En gros, l'Expoland», dit Yann Engel. A ces retombées immédiates s'ajoutent l'impact du Tour sur la promotion touristique. Ce passage devrait en effet renforcer l'image du canton de Neuchâtel, pays du vélo, une image que les responsables touristiques ont cherché à créer en accueillant le Tour de Romandie, le Tour de Suisse, le championnat de Suisse de VTT ou en installant un réseau de parcours VTT couvrant l'ensemble du canton.

## Le 150e anniversaire

Le passage du Tour de France donnera aussi au canton de Neuchâtel l'occasion d'enrichir le programme des manifestations de son 150e anniversaire. Certes, une bonne partie de ces manifestations seront destinées avant tout à la population locale. Une demi-douzaine d'entre elles auront cependant un rayonnement national et international. On citera notamment: les 27, 28 février et le 1er mars, la commémoration de la révolution pacifique, il faut le rappeler – qui a libéré les Neuchâtelois du joug prussien, marquée par des colloques et une marche révolutionnaire entre Le Locle et Neuchâtel; l'inauguration, le 6 juin, d'un parcours historique et touristique, aussi entre Le Locle et Neuchâtel, type «Voie Suisse»; fin juin, une course de côte de voitures anciennes. Outre en Suisse, ces événements feront l'objet de campagnes promotionnelles en Allemagne, en France et en Italie, souligne Yann Engel. Du bon terreau pour l'Expo 2001.

## OPINION

## Indispensables associations

Grâce aux performances réalisées cette année avec l'appui de la météo, la branche touristique a retrouvé quelque peu le sourire. Pour leurs associations, en revanche, les temps restent durs. La Fédération suisse du tourisme et la Fédération suisse des agences de voyages viennent d'en donner la preuve. Toutes deux sont en effet confrontées à des problèmes financiers, faisant peser des menaces sur le volume de leurs prestations. Même si les raisons qui ont conduit à cet état de fait ne sont pas les mêmes dans les deux cas, le phénomène n'en révèle pas moins quelques constantes, propres, en fait, à la plupart des associations professionnelles.

\*

L'interdépendance toujours plus grande des secteurs touristiques, la globalisation des marchés, la spécialisation des services ont considérablement accru le rôle des organisations professionnelles. Imperceptiblement, leurs tâches se sont accumulées sans que leurs structures

aient été adaptées pour autant. Dans la plupart des cas, c'est le personnel administratif qui, vaillamment, a absorbé le surplus de travail. En effet, ce n'est pas une petite affaire que de traiter de front les dossiers très complexes que sont la communication, la collaboration interbranche – que ce soit sur le plan politique ou commercial –, la promotion des métiers défendus par l'association, la formation professionnelle, le lobbying. Leur traitement exige beaucoup de professionnalisme et requiert des appuis logistiques qu'une entreprise de petite ou de moyenne importance – ce qui est le cas de la majorité des sociétés qui composent l'économie touristique helvétique – ne peut guère s'offrir.

\*

Tout indique donc qu'il serait particulièrement inopportun d'abandonner les associations à leur sort. Si celles-ci tirent aujourd'hui la sonnette d'alarme, c'est qu'elles sentent bien qu'elles n'ont plus les moyens d'assumer leur mission de manière satisfaisante. A l'heure où ils

seront appelés à se prononcer sur l'avenir de leur association, les membres devront être conscients de cela et de la valeur que représente leur organisation. On leur demandera, sans doute, d'apporter leur soutien en acceptant une hausse des cotisations. Ils peuvent cependant le faire aussi, et tout de suite, en faisant usage des services et des prestations qui leur sont offerts par leur organisation à des tarifs préférentiels.

\*

Une association ne saurait cependant recevoir un tel soutien si elle ne montre à ses membres qu'elle s'est interrogée sur son fonctionnement. Pour être efficace et, partant, attractive, elle doit, en ces temps difficiles, simplifier ses structures, s'assurer que l'information interne circule bien, tenir compte des minorités linguistiques ou sectorielles. Bref, donner aux membres de bonnes raisons de lui être fidèle. C'est le prix qu'elle doit aussi payer pour poursuivre son activité dans la sérénité.

Miroslaw Halaba

## Montreux

## Grand rendez-vous touristique

Les professionnels du tourisme se retrouveront la semaine prochaine à Montreux pour le traditionnel TTW (Travel Trade Workshop). Cette 22e édition du principal rendez-vous de la branche du voyage devrait accueillir quelques dix mille visiteurs. Un millier d'exposants, représentant une centaine de pays, seront présents.

Les organisateurs ont, dans l'ensemble, repris le schéma de l'édition précédente. Le jeudi, soit le dernier jour du TTW, sera ainsi marqué par la 4e Journée des autocaristes. Patronnée par notre hebdomadaire, cette journée, considérée comme la plus importante de ce type en Suisse, permettra à cinquante autocaristes de rencontrer les prestataires touristiques helvétiques et étrangers. Le mardi et le mercredi, acheteurs et vendeurs se retrouveront à la bourse de contacts.

La principale nouveauté résidera dans l'organisation, le mardi, soit le jour de l'ouverture, d'une bourse d'interviews durant laquelle les représentants de la presse pourront s'entretenir avec les exposants. Notons, par ailleurs, qu'une soirée folklorique suisse sera proposée aux hôtes du TTW. Elle débuttera par un voyage avec le train panoramique du MOB. La veille de l'ouverture, la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV) tiendra pour la seconde fois son assemblée générale. Les membres devront se prononcer sur des modifications structurelles qui devraient notamment améliorer le financement de l'institution. MH

## Hiver 1997/98

## Perspectives favorables

Les directeurs des offices du tourisme suisses sont optimistes pour la saison d'hiver 1997/98, soit de novembre à avril. C'est ce que révèle l'enquête conjoncturelle trimestrielle de l'Union de banques suisses dont les résultats ont été diffusés la semaine dernière.

Selon cette enquête, 24 directeurs sur les 51 qui ont été interrogés s'attendent à une hausse des nuitées par rapport au nombre enregistré un an auparavant. Cette hausse est estimée à 2 à 3%. Vingt-trois directeurs prévoient des chiffres identiques et 4 seulement un recul. Ces prévisions font état d'une augmentation des touristes en provenance de Grande-Bretagne, des Etats-Unis, d'Italie et d'Allemagne. L'appréciation est différente pour la paratourisme. La majorité des directeurs interrogés, soit 36, pensent que le nombre de nuitées sera identique à celui de la saison hivernale précédente. Les perspectives sont aussi bonnes pour l'hôtellerie de ville. Quatre directeurs d'offices du tourisme sur huit s'attendent à une hausse des nuitées ou à des chiffres identiques.

Les personnes interrogées expliquent leurs prévisions par l'amélioration de la situation conjoncturelle et des relations de change. La concurrence des voyages bon marché à l'étranger influence toujours négativement la demande pour les produits suisses.

On note enfin que 29 directeurs sur 56 annoncent une hausse des nuitées pour la saison estivale (mai à octobre), 11 parlent de stagnation et 16 de recul. MH

## NOTA BENE

## Les clubs: des tours-opérateurs

Les clubs, les associations et les écoles jouent un rôle non négligeable dans l'organisation de voyages en Suisse. On a en effet constaté qu'ils mettent sur pied 21% des voyages effectués dans notre pays par les petits Suisses âgés de 7 à 15 ans.

MH

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





INSTITUT SUISSE POUR LA FORMATION  
DES CHEFS D'ENTREPRISE  
DANS LES ARTS ET METIERS  
avec la collaboration de GASTROSUISSE

## COURS DE GESTION POUR RESTAURATEURS ET HOTELIERS

354 périodes de cours + examens  
Cours intensif: 3 jours par semaine  
Cours en emploi: 1 jour par semaine  
ou 1 soir par semaine et samedi matin

### Matières traitées:

- les principes fondamentaux de la gestion d'entreprise
- la gestion des ressources humaines
- la comptabilité et l'analyse financière
- la gestion d'entreprise de production
- la gestion d'entreprise et le marketing
- la gestion d'entreprise: l'administration et l'informatique
- les questions économiques et juridiques

L'ensemble de ces cours ont été spécifiquement adaptés à la demande des restaurateurs et des hôteliers.

Pour de plus amples renseignements, contactez nous au:  
Petit-Chêne 38 (face à la Gare de Lausanne)  
Téléphone 021 319 79 79, Fax 021 319 79 05



0 97448/391593

## Weltsprache Englisch lernen in England. IHR ERFOLG!

90 Minuten von London,  
in Stadt direkt am Meer  
● Spezialkurse für das Hotelfach  
● Intensivkurse  
● Vorbereitungskurse für Cambridge-Diplome

Sie bestimmen Ihr  
Ein-/Austrittsdatum selber

Kostenlose Informationsunterlagen:  
1. Herzog, St. Karlstr. 54, 6004 Luzern  
Tel. 041 240 48 86 / Fax 041 240 53 77

P 97628/943404

## Italienisch in Italien

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

## ENGLISH Top Jobs SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH weltweit

stehen Ihnen offen nach  
dem Englisch-Sprachkurs für  
Hotellerie 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

## Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse  
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



In kurzer Zeit zum Erfolg  
durch praktisch anwendbares  
**FRANZÖSISCH**  
CCIEL, Negressauve  
F-79370 CELES/BELLE  
Tel/Fax 0033-5-49-279.275  
http://www.mellecom.fr/cciel

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

## Die Schule für Show & Animation

½-jährige Ausbildung z. Animateur/in  
1-jährige Ausbildung z. Showtänzer/in  
Tanzschul-Center Esther Gabriel  
Neumarkt Oerlikon / 8050 Zürich  
Tel. +41 (0)1 / 818 11 91

Diverse grosse und kleine Showeinlagen  
für Veranstaltungen jeder Art



## DIPL. TOURISMUS-EXPERTIN DIPL. TOURISMUS-EXPERTE

Das Kursprogramm wurde überarbeitet und an die Vorgaben des  
neuen, eidgenössischen Prüfungsreglements angepasst. Neu  
sind die zentralen Durchführungsorte Luzern und Aarau, die eine  
kostengünstigere Kursteilnahme ermöglichen.

Das Stoffprogramm umfasst die Schwerpunkte: ▼ Unternehmens-  
führung ▼ Marketing ▼ Unternehmenskommunikation ▼  
Tourismusgrundlagen und -politik ▼ Rechts-/Staatskunde ▼  
Finanzmanagement ▼ Informatik. Ein fachbezogenes Rahmen-  
programm ergänzt den Unterricht und zeigt beispielhafte  
Anwendungen der Tourismus-Praxis.



"Mehr Lektionen, konzentriertes  
und effizientes Lernen mit Tourismusprofil  
aus Theorie und Praxis, modernste  
Seminarinfrastruktur – mit unserem  
Kurs bereiten Sie sich optimal auf  
die höhere Fachprüfung vor."

Manfred Ritschard  
dipl. Tourismus-Experte

- ▼ Kursbeginn:  
10. Dezember 1997
- ▼ Kursdauer:  
360 Lektionen, berufsbegleitend, verteilt auf zwei Jahre (sechs  
Viertages- und sieben Dreitages-Seminare, immer Mittwoch  
resp. Donnerstag bis Samstag)
- ▼ Kurskosten:  
Fr. 7'250.- (keine separate Anmeldegebühr)
- ▼ Trägerschaft:  
Institut für Tourismuswirtschaft an der HWV Luzern  
Schweizerische Reisefachschule SRF in Aarau
- ▼ Anmeldetermin:  
so bald als möglich (aus Qualitätsgründen begrenzte Teil-  
nehmerzahl), spätestens jedoch bis 15. November 1997
- ▼ Hinweis:  
1998 startet kein Vorbereitungskurs.  
Nächste Kursteilnahme erst wieder Ende 1999 möglich
- ▼ Auskunft und Anmeldung:  
Institut für Tourismuswirtschaft an der HWV Luzern,  
Zentralstrasse 9, 6002 Luzern  
Tel. 041/228 41 45, Fax 041/228 41 31

**Weitere Infos am TTW!**  
Stand B 203 (STAR) / Stand B 328 (SRV)

## Spitzenjob in Amerika?

Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule  
Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun  
Telefon 033 221 55 77, Telefax 033 221 62 50

Marco von Euw, 23 Jahre, Student

## BAR

FACH  
SCHULE  
THÖRIG

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

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

WIR BIETEN:

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

## BAR

FACH  
SCHULE  
BERN

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

## CHECK IN DATA

## KURSPROGRAMM November • Dezember

Kurse für Hotellerie und  
Gastronomie in Schlieren (ZH).

Jetzt anmelden!  
Tel 021 966 15 55 oder  
Tel 01 733 74 00

| Datum    | Zeit  | Kurs                                       |
|----------|-------|--------------------------------------------|
| 12.11.97 | 9.00  | Fidelio Front Office für Anfänger (Teil 1) |
| 12.11.97 | 14.00 | Fidelio Front Office für Anfänger (Teil 2) |
| 2.12.97  | 9.00  | Fidelio Front Office mit Vorkenntnissen    |
| 2.12.97  | 14.00 | Fidelio Front Office Stammdaten            |
| 3.12.97  | 9.00  | Fidelio Front Office Debitoren             |
| 3.12.97  | 14.00 | Fidelio Front Office Gruppen               |
| 4.12.97  | 9.00  | Fidelio Front Office Listen, Berichte      |
| 15.12.97 | 9.00  | Fidelio Front Office für Anfänger (Teil 1) |
| 15.12.97 | 14.00 | Fidelio Front Office für Anfänger (Teil 2) |
| 16.12.97 | 9.00  | Fidelio Front Office für Anfänger (Teil 1) |
| 16.12.97 | 14.00 | Fidelio Front Office für Anfänger (Teil 2) |
| 17.12.97 | 9.00  | Fidelio: Mailings mit Winword und Excel    |

(Wir führen auch Kurse in Montreux, Locarno und Davos durch).

Ray Lancaster wird Ihnen gerne unsere Gratisbroschüre  
zusenden und weitere Auskünfte unter der Telefonnummer  
021 966 15 55 oder 01 733 74 00 geben.  
E-mail: cidm@checkin.ch

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



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

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

## Hotela

## L'informatique au service du management social

Quelque 60 000 contrats d'assurance, 220 000 dossiers par an, 1000 courriers par jour, 1,5 million de francs investis chaque année dans l'informatique, 500 millions placés sur le marché, 120 employés... Les «cinq institutions sociales sous un même toit» qu'Hotela gère à Montreux nécessitent un management dont l'outil de travail numéro un est un impressionnant parc informatique. Interview, dans son nouvel espace, de Gabriel Fartaria, le responsable de la division informatique.

Interview:  
JOSÉ SEYDOUX

**Quelles sont les particularités d'Hotela en matière de gestion et quelles sont les contraintes qui en découlent?**

Dans le domaine des assurances sociales, la conservation des données est vitale, puisque les documents n'ont pas de date de destruction; ils peuvent concerner une personne du jour de sa naissance jusqu'à sa mort si l'on considère l'ensemble des prestations d'Hotela: allocations familiales, AVS/AI, assurances maladie et accidents, fonds de prévoyance.

Une simple fiche de salaire peut être gardée 50, voire 60 ans. Aussi les équipements en informatique pour une institution d'assurances sociales dépassent-ils en importance ceux de la plupart des autres entreprises. Les nombres précités de contrats d'assurance, de courriers et de dossiers en tous genres attestent également de cet extraordinaire volume d'activités.

D'où l'ampleur du matériel informatique et, comme chacun le sait, sa perpétuelle évolution. Or, seul un système intégré hautement performant permet de maîtriser la gestion de nos cinq institutions, Hotela étant, à ma connaissance, la seule compagnie d'assurances qui pratique ainsi. Si l'on veut exploiter toute la valeur ajoutée que peut donner l'information, il est nécessaire d'avoir un système cohérent.

A cet égard, il y a lieu de préciser que nous n'achetons pas de progiciel, car nous créons nos propres développements

## Gabriel Fartaria digest

Chef de la division informatique d'Hotela, où il est entré en 1982, Gabriel Fartaria, 43 ans, économiste et diplômé en informatique de gestion de l'Université de Fribourg, emploie 14 personnes dans les nouveaux locaux, opérationnels depuis le 13 septembre 1996, que les caisses sociales de la SSH ont aménagés à la rue de la Gare 18, à Montreux. Mais ce sont bien les 120 collaborateurs et collaboratrices d'Hotela qui dépendent de l'informatique. «Sans elle, ils ne pourraient rien faire, même pas du classement, car l'informatisation très poussée de notre entreprise a un caractère tout à fait stratégique, une véritable révolution dans les techniques de travail.» JS

Gabriel Fartaria,  
responsable de  
la division  
informatique à la  
Caisse Hotela de  
Montreux.  
Photo: mad



spécifiques, lesquels nous assurent la flexibilité exigée dans ce métier et permettent, par un système d'information ad hoc, d'assumer la responsabilité qui nous a été confiée. Chaque jour, nous œuvrons à «Made in Hotela for Hotela»...

«Hotelanet pour assurer  
l'avenir.»

**Hotela a récemment aménagé un nouvel espace informatique, véritable centre nerveux de toute l'entreprise. Pourquoi un tel aménagement et quelles en sont les caractéristiques?**

Il s'agissait de trouver de nouvelles surfaces et d'adapter nos locaux à l'évolution de la technologie, notamment en matière de sécurité et en termes de câblage, de climatisation et de mobilité. La force d'Hotela, c'est d'être en mesure de faire circuler les données d'une manière tout à fait fiable, car les serveurs communiquent entre eux, soit automatiquement, soit par poste de travail. L'évolution aidant, ce centre informatique s'avère un véritable laboratoire permanent. Dans ce contexte, la sécurité, on s'en doute, est un souci constant. Sécuriser l'information, la rendre fiable et disponible, c'est en garantir la pérennité, ceci dans l'intérêt de nos affiliés.

**L'un des objectifs d'Hotela est évidemment la satisfaction optimale de ses adhérents qu'il s'agit non seulement d'assurer mais aussi de sécuriser. Que pouvez-vous leur dire en votre qualité de responsable de l'informatique?**

Nous abordons là déjà l'avenir d'Hotela, à court, moyen et long terme.

Face à l'informatisation à outrance de toute la vie économique du pays – la Suisse bat tous les records dans ce domaine – notre division informatique doit sans cesse prévoir les questions qui vont se poser dans six mois, un an ou dix ans en matière de gestion de nos différentes institutions sociales.

D'où le logiciel Hotelanet, système permettant à un hôtelier de confier à Hotela toute la gestion des salaires dans un premier temps, beaucoup plus après si entente. En fait, le concept prévoit que les membres mandatent Hotela pour la gestion de tout le système d'information, celui-ci étant centralisé dans notre centre de calcul plutôt que chez eux. Sécurité, fiabilité, rentabilité assurées.

En pratique, via le réseau téléphonique, les données passent de l'entreprise affiliée au centre de calcul d'Hotela; chaque interlocuteur accède au système d'information tout en bénéficiant de notre assistance immédiate. Un site-pilote est quelques nouveaux établissements sont

déjà en cours d'installation, l'idée étant de présenter Hotela, au début des années 2000, comme un véritable centre de compétences animé par un personnel hautement qualifié, des experts et des conseillers en mesure de prendre des décisions et d'aider ainsi les membres à agir dans leur propre intérêt.

L'objectif permanent d'Hotela, c'est de maximiser la satisfaction de ses clients; c'est donc de leur donner la meilleure information et la meilleure prestation, au moment où ils la désirent. Seul un système informatique performant, tel que je viens de le décrire, le permet...

«Made in Hotela  
for Hotela.»

**On a longtemps prétendu que l'informatique devait permettre de rationaliser l'utilisation des ressources humaines. Quel est votre avis à ce sujet?**

Rationaliser, chez nous, c'est utiliser les capacités des individus de façon intelligente. Hotela a un rôle social à jouer en tant qu'entreprise de service, la technologie est là pour optimiser les capacités et les connaissances de nos employés appelés d'ailleurs à assurer le contact avec la clientèle, à devenir de véritables conseillers et experts.

C'est pourquoi Hotela investit actuellement beaucoup dans la formation de son personnel, dans les connaissances professionnelles de base, le perfectionnement et la maîtrise informatique. Il y a lieu de préciser que contrairement à de nombreuses autres sociétés, Hotela n'a pas d'actionnaires, donc pas de dividendes à honorer en fin d'année; nous avons dès lors la liberté de réinvestir automatiquement tous nos bénéfices sous deux formes: soit en déduction des cotisations, soit en amélioration des prestations.

Pour ce faire, Hotela investit beaucoup dans la formation, un formateur professionnel a d'ailleurs été engagé le 1er janvier 1997 pour en coordonner les programmes. Les principaux bénéficiaires n'en restent pas moins nos adhérents, dans la mesure où seul un personnel bien formé peut fournir des prestations de qualité.

«Un énorme gaspillage  
informatique.»

**Comme vous l'avez déjà esquissé, l'avenir passe par une collaboration accrue entre Hotela et ses adhérents. Jusqu'où va votre optimisme à cet égard?**

Il y a longtemps déjà que j'ai imaginé le centre de calculs et de compétences Hotela gérant toutes les assurances sociales des entreprises hôtelières et touristiques affiliées, mais aussi la comptabilité générale, le F&B, le «back office», etc.

Aujourd'hui, la plupart des entreprises n'utilisent qu'une partie des possibilités de leur ordinateur; dès lors, pourquoi disposer d'une infrastructure extrêmement chère pour répéter des milliers de fois ce qu'un seul ordinateur central (et une seule personne) peut faire? Il y a là, comme dans de nombreux autres cas, un extraordinaire gaspillage, à la mesure de notre temps...

C'est le monde des PC, cette informatisation à outrance qui coûte des milliards avec une utilisation infinitésimale de l'énorme puissance de calcul disponible des microprocesseurs.

Il est évident que la logique et le bon sens parlent en faveur d'une connexion entre les hôteliers, les autres professionnels du tourisme, et leur centre informatique; la collaboration viendra ensuite toute seule, car le coût sera déterminant. La solution idéale préconisée par Hotelanet, qu'il s'agit maintenant de préparer et de communiquer, s'inscrit dans la mission même d'Hotela, au service de ses membres et non d'actionnaires aux motivations si différentes.

Nous sommes ainsi tournés vers l'avenir, animés d'un dynamisme volontaire et d'un enthousiasme inébranlable dans l'accomplissement de notre mission. En cela, nul doute que nous anticipons les attentes et les besoins de nos clients. Sur une base de confiance réciproque, nous nous efforçons en effet de prévoir l'évolution dans un domaine où tout va très vite (le matériel informatique, pour ne parler que de lui, n'est-il pas régulièrement dépassé entre le moment où il est commandé et celui où il est livré?). Après tout, les hôteliers font leur métier, nous faisons le nôtre...

## Mehrwertsteuer in der Hotellerie: Fakten (Teil 2)

## Über die Rückerstattung der Vorsteuer

**Ausländische Geschäftsleute haben Anspruch auf eine Rückerstattung der Vorsteuer auf ihrer Restaurant- beziehungsweise Hotelrechnung. Gewisse Bedingungen müssen dafür aber erfüllt sein.**

BRIGITTE ZAUGG

Rückerstattungen sind möglich, wenn die ausländischen Geschäftsreisenden im Ausland Wohn- oder Geschäftssitz begründen und dort eine Unternehmerrückstellung gemäss den Anforderungen der

Eidgenössischen Steuerverwaltung nachweisen können. Im «Nachweis der Eintragung als Umsatzsteuerpflichtiger (Mehrwertsteuerer)» sind die entsprechenden Anforderungen aufgelistet. Die Vorsteuer auf Restaurantrechnungen können auch von ausländischen Steuerpflichtigen nur zur Hälfte zurückverlangt werden. Demgegenüber haben ausländische Geschäftsreisende, die im Inland Gegenstände liefern oder Dienstleistungen erbringen, keinen Anspruch auf Steuererrückstattung.

## Gegenrecht gewähren

Die Verrechnung der Vorsteuern setzt allerdings voraus, dass der Staat des An-

tragsstellers das volle Gegenrecht gewährt. Zu diesen Staaten gehören im Moment: Belgien, Deutschland, Finnland, Frankreich, Grossbritannien, Luxemburg, Niederlande, Norwegen, Österreich, Portugal, Schweden, Spanien, Ungarn, USA.

## Ein Erstattungsantrag jährlich

Erstattungsanträge können innerhalb von sechs Monaten nach Ablauf des Kalenderjahres gestellt werden, in welchem die Leistungen bezogen worden sind. Die Anträge müssen in einer der Schweizer Amtssprachen abgefasst sein. Zu verwenden sind dafür die entsprechenden Formulare der Eidgenössischen

Steuerverwaltung (Nr. 1222 «Antrag auf Erstattung der Mehrwertsteuer» und Nr. 1223 «Aufstellung zum Antrag auf Erstattung der Mehrwertsteuer»). Benötigt werden weiter die Originale der korrekt ausgestellten Rechnungsbelege.

Pro Jahr ist nur ein Erstattungsantrag möglich. Und der totale Vorsteuerbetrag pro Jahr muss dabei mindestens 500 Franken erreichen.

## Keine Überweisung ins Ausland

Der Gesuchsteller hat einen Vertreter mit Wohn- oder Geschäftssitz in der Schweiz zu stellen, an welchen die zurückzustellende Vorsteuer von der Eidgenössischen

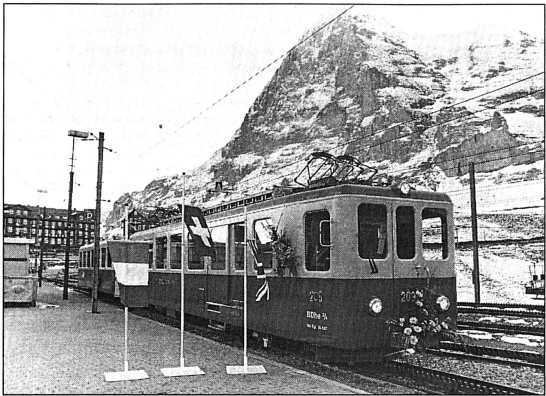
Steuerverwaltung ausbezahlt wird. Denn: Überweisungen ins Ausland sind nicht möglich.

## Formulare anfordern

Im Sinne einer Dienstleistung am Gast kann ein Hotelier mit einem hohen Anteil an ausländischen Geschäftsleuten die beiden Formulare vorgängig bereits anfordern und dem Gast beim Check-out zur Verfügung stellen. Es dürfen Fotokopien erstellt werden. Wenden Sie sich an folgende Adresse: Eidgenössische Steuerverwaltung, Hauptabteilung Mehrwertsteuer, Schwarztörstrasse 50, 3003 Bern, Telefon 031 322 21 11.



## Jungfraubahn



## Höchster und tiefster Tunnel

Die Jungfraubahn, höchste Zahnradbahn Europas, taufte ihren Triebwagenzug Nr. 209 auf den Namen «Eurotunnel». Die Taufzeremonie fand auf 3160 Metern über Meer, in der Aussichtsstation Eismeer statt. Der Zug ist seit 1964 auf der Strecke zum Jungfraujoch unterwegs. Im Laufe dieses Jahres wurde er total revidiert und erhielt ein neues Interieur und neue automatische Türen.

Der Name «Eurotunnel» hat der Wagen dem 150sten Geburtstag der Schweizer Bahnen zu verdanken. Aus diesem Grund bekamen nämlich vier Züge, die

unter dem Ärmelkanal zwischen Frankreich und England verkehren, die Namen der vier bekanntesten Bahntunnel der Schweiz: Gotthard-, Lötschberg-, Furka- und Jungfraubahn-Tunnel. Somit sind der höchste und tiefste Tunnel Europas miteinander verbunden.

Der Channel-Tunnel liegt rund 80 Meter unter dem Meeresspiegel, die höchste Schwelle der Jungfraubahn liegt auf einer Höhe von 3454 Metern über Meer. Beide Tunnelbauten gelten als Pionierleistung im Eisenbahnbau.

Bild und Text: zvg

## Parkhotel Waldhaus, Flims



## Erstes Staff Tennis Tournament in der Alpenarena

Echt auf Konkurrenz gegeneinander arbeiteten während dem ganzen Monat September Direktoren, Hotelbesitzer und Mitarbeiter touristischer Leistungsträger, Hotels und Geschäfte der Alpenarena Flims/Laax/Falera. Ende Monat kam es dann zum Finale des ersten Hotel Staff Tennis Turnaments.

Ranglistenauszug (jeweils erste Plätze): Damen Einzel 45- Verena Wyss, Geschäftsführerin Ferienheim; Herren Einzel 45- Daniele Foglia, Chef de rang Park Hotel Waldhaus; Herren Einzel 45+ Marcel Seiler, Küchenchef Hotel des Alpes; Gemischte Doppel Verena Wyss/Mario Caviezel. Im Bild: die Finalisten in Siegerpose.

## USA

## Fälle von Euthanasie im Motel

Im US-Staat Michigan trafen sich kürzlich Motelbesitzer und -manager, weil ihre Zimmer vermehrt von Euthanasie-Aktivisten für Selbstmorde benutzt werden. Es begann sich herumzusprechen, dass Hotel- und Motelangehörige vermehrt unter dem emotionalen Stress leiden, die Selbstmorde im Hotelzimmer auslösen. Das Auffinden der Leichen bis zum Umgang mit dem darauffolgenden Presse-Run seien Vorkommnisse, die die Mitarbeiter beunruhigen. In Michigan ist es gesetzlich nicht explizit verboten, einen Selbstmord zu assistieren. In den letzten Monaten haben sich mindestens drei Leute in bekannten Hotel-/Motellen wie Quality Inn oder Holiday Inn rund um Detroit auf diese Weise das Leben genommen, wie die «Financial Times» vom 20. Oktober schreibt. Man

bringt die Fälle in Zusammenhang mit einem Euthanasie-Aktivist, der 1990 im Zusammenhang mit einem assistierten Selbstmord einer an Alzheimer erkrankten Frau in ganz Amerika bekannt wurde. Der Aktivist habe bekannt, seit- her Dutzenden von Schwererkrankten beim Freitod geholfen zu haben.

Probleme ergeben sich in der rechtlichen Abgrenzung im Staate Michigan: Nur ein Mediziner darf in Michigan die Toten abtransportieren, Verwandte haben im Fall eines assistierten Selbstmords keine entsprechende Immunität vor dem Gesetz.

In den USA wurde kürzlich der Fall von Oregon bekannt. Oregon bemüht sich, der erste Staat in den USA zu werden, wo ein ärztlich assistierter Suizid bei schwerkranken Patienten legalisiert wird («Death With Dignity Act»). Denn der US Supreme Court, das oberste Gericht der Vereinigten Staaten, lehnte es ab, dieses Gesetz zu blockieren.



031 370 42 16

## Tourismus

Bei den St. Moritzer Bergbahnen (SMBB) sind auf den Frühling nächsten Jahres drei Kaderverträge aufgelöst worden. Die Massnahme erfolgt im Rahmen einer personellen und organisatorischen Neuausrichtung der Unternehmung, die sich im Besitze der Gemeinde St. Moritz befindet. Der Betriebsleiter **Edi Graf** wird die St. Moritzer Bergbahnen auf Ende Mai 1998 verlassen. Zwei Technische Leiter, **Herbert Garfer** und **Hanspeter Laubacher** müssen ebenfalls gehen, einer davon wird vorzeitig pensioniert. Beim übrigen Personal werden schrittweise frühzeitige Pensionierungen vorgenommen. Zudem sollen die Gehälter der Saisonangestellten eine Korrektur nach unten erfahren, wie die SMBB-Verwaltungskommission bekanntgab. Die Umstrukturierungen sollen laut SMBB-Angaben zu namhaften Kosteneinsparungen führen. Die St. Moritzer Bergbahnen stecken in den roten Zahlen. 1996 wurde ein Verlust von 4,1 Millionen Franken ausgewiesen.

sda



**Jean-Michel Gunz** stösst zur Equipe der Schweizer Olympiakandidatur als Berater in olympischen Belangen. Er arbeitet künftig für das Kandidaturkomitee 2006.

Organisatorisch ist er direkt dem Co-Präsidium **Sepp Blatter** und **Jean-Noël Rey** angegliedert. Der 37jährige Gunz soll seine Erfahrung aus 13 Jahren Tätigkeit beim IOC sowie aus seiner Mitarbeit bei zwei Olympiakandidaturen einbringen. Er war bereits auf der Seite Equipe 2002 und Berater der Präsidentin des Kandidaturkomitees von Athen für die Olympischen Sommerspiele 2004.

r.

**Daniela Brüngrer** (31) aus Einsiedeln verlässt nach fast neun Jahren – davon sieben Jahre als Geschäftsführerin – den Verkehrsverein Einsiedeln in Richtung Disentis. Brüngrer übernimmt im Januar 1998 Disentis und Sedrun den Bereich Marketing und Verkauf sowie die Leitung Sedrun. Gesamtleiter der

neuen Destination oder Subdestination «Rheinquelle» ist **Bruno Gantenbein**, seit sieben Jahren Tourismusdirektor von Disentis. Sein bisheriger Stellvertreter **Guido Huonder** übernimmt die Leitung von Disentis, wo künftig Administration und Technik platziert sind. Brüngrer und Gantenbein arbeiten auf Grund der Klöster in Einsiedeln und Disentis seit rund drei Jahren in einem gemeinsamen Pilgerreisen-Produkt zusammen. Brüngrer absolvierte die Höhere Fachschule für Tourismus Luzern (HFT/HWV) und die Ausbildung zur Eidg. dipl. Tourismusexpertin. Ihre Nachfolgerin **Astrid Kälin** (30) wurde diesen Montag vom Vorstand des VV Einsiedeln gewählt. Sie absolviert zur Zeit die HFT in Luzern und schliesst im Herbst ab. Die Einsiedlerin arbeitet seit 1995 beim VV Einsiedeln.

VY

**Hannes Wittwer** übernimmt ab sofort die Führung des Geschäftsbereichs Internationaler Verkehr bei der Direktion Personenverkehr der Generaldirektion SBB in Bern. Er tritt die Nachfolge von **Chris Zoebeli** an, der per Ende Jahr die SBB verlässt und die Stelle des Verkehrsleiters in Montreux antreten wird. Hannes Wittwer (Jg. 1958) ist ausgebildeter Sekundarlehrer und studierte weiter Erziehungswissenschaften an der Universität Bern. Seit 1989 arbeitet Wittwer bei den SBB, zuerst im Bereich Ausbildung und Managementschulung, danach als Gesamtleiter eines Organisations- und EDV-Projekts zum Thema Personal und Lohn. Seit 1995 ist Wittwer in der Direktion Personenverkehr, zuletzt als Chef des Qualitätsmanagements und der Ausbildung des Verkaufspersonals.

pd/r.

## Hotellerie

**Leo Duffer** (47) ist der neue Regionaldirektor von Mövenpick Middle East. Zur Unterstützung der wachsenden Mövenpick Hotels & Resorts in Ägypten und dem Mittleren Osten wird er im Mövenpick Cairo Helipolis Hotel's regional offices stationiert sein, und von dort aus die betrieblichen Aktivitäten sowie Marketing und Verkauf überwachen. Leo Duffer, Vater von zwei Kindern, bringt eine langjährige Manager-Erfahrung von Club Med mit. Von 1994 bis 1997 amtierte er als Chief Executive Officer der AVS, einem touristischen

Dienstleistungs- und Hotelinvestment-Unternehmen in Singapore.

RF

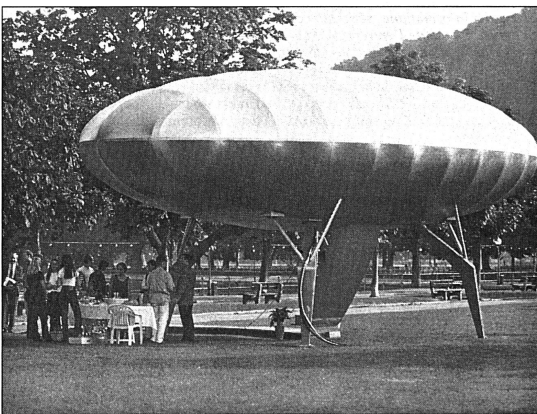
Das Hotel Rigihoi in Zürich-Oberstrass steht seit Anfang Oktober unter der neuen Leitung der Direktorin **Regula Wysling** (34). Seit Jahresbeginn gehört der 4-Stern-Rigihoi zur Turicum-Hotelgruppe, zusammen mit den Hotels Adler und du Théâtre in Zürich und dem Excelsior in Arosa. Wysling arbeitete in renommierten Betrieben in Zürich und New York. Zuletzt war sie stellvertretende Direktorin im Hotel Krone Unterstrass. Neu zum Rigihoi-Team stösst auch **Thomas Waser**, der im Hotel Storchchen als Einkäufer tätig war und beim Rigihoi nun den F&B-Bereich übernimmt. **Claudia Kunkel** ist bereits seit zwei Jahren im Rigihoi tätig und verantwortlich für den Hotel- und Mitarbeiterbereich.

r.

Nur wenige Wochen dauerte das Gastspiel von **Hannelore Schnöll** (45) als operative Leiterin der Manz Privacy Hotels und Gastronomie und eigentlicher Nachfolgerin von **Ljuba Manz**. Schnell habe sie realisiert, so Hannelore Schnöll zu den Gründen ihres noch während der Probezeit erfolgten Rückzugs, dass in der Manz-Gruppe kaum Handlungsmöglichkeiten bestehen und nicht viel zu bewegen sei. Die aus Österreich stammende Hotel- und Gastronomiefachfrau wird weiterhin als Freelance-Mitarbeiterin und Beraterin für die Manz-Gruppe tätig sein. Unter anderem hat Hannelore Schnöll die Planung des neuen Restaurant Olympia in Lausanne übernommen. Neu ist die operative Leitung der Manz Holding in zwei Bereiche aufgeteilt. Director Operations ist **Klaus Eisele** (37), seit April dieses Jahres Vizedirektor im Zürcher Hotel St. Gotthard. Zuvor war Eisele als Direktor für die Führung des Hotels Schatzalp verantwortlich und sammelte bei Hilton weitere Branchenerfahrung. In diesen Tagen zur Manz-Gruppe gestossen ist der neue Finanzdirektor **Alfred Knobel** (49). Als Absolvent der Hotelfachschule Lausanne sowie mit je 15jähriger Erfahrung in der Internationalen und Schweizer Hotellerie, in der Beratung und dem Finanzwesen im internationalen Treuhandbereich verfügt Knobel über die notwendigen einschlägigen Fachkenntnisse.

HU

## Ausstellung «Kunst in der Stadt», Bregenz



## Gästehaus auf «Spinnenbeinen»

Der «Publikumsmagnet» der diesjährigen Bregenzer Ausstellung «Kunst in der Stadt» war ein ellipsoid geformtes Haus auf «Spinnenbeinen». Konstruiert haben es die beiden Schweizer Architekten **Marco Koppell** und **Carlos Martinez** aus Widnau SG. Einem Ufo gleich scheint es jeden Moment abzuheben. Man müsste dazu nur die Treppe einziehen. Für den Weltraum ist das Novum aber nicht bestimmt. Es soll vielmehr für so rassistische Zwecke wie Ausstellungen oder als Informationsbüro dienen. Es könnte auch als Kinder- oder Gästehaus begeistern oder zur schwelbenden Bar umfunktioniert werden. Auf jeden Fall ist das Ufo-Haus ein Erlebnisraum der besonderen Art.

Es besteht aus einer selbsttragenden Holzkonstruktion, die mit zwei Lagen

Baumwollstoff bespannt und mit Spannlack behandelt wird. Zur Dämmung werden 28 Zentimeter Isofoam eingebaut. Dies ersetzt, wie Paul Ackermann vom Naturhaus in Herisau erklärte, die fehlende Masse und sorgt für eine konstante Temperatur von 18 bis 20 Grad. Ein UV-beständiger Schutzlack macht das luftige Haus für 25 bis 30 Jahre wetterbeständig. Der Prototyp ist 11 Meter lang, 6 Meter breit und 3,30 Meter hoch. Er besteht aus zwei Räumen mit Bad/WC sowie dem Entrée und kostet ohne Heizung rund 200 000 Franken. Sämtliche Installationsleitungen sind in den 2,20 Meter hohen, stählernen Spinnenbeinen versteckt. Möglich ist laut Koppell jede Variation und Grösse bis zu zehn Räumen. Die Fenster werden nach Wunsch eingefügt.

GA

## Tourismus

## Bitte lächeln...

Anlächeln statt anschreien: Diese Lösung zuhauften aller im Tourismus Tätigen hat nicht etwa Schweiz Tourismus herausgegeben. Sie wurde vielmehr von den Behörden im malaysischen Staat Kedah Hotelangehörigen, Kellnern, Busfahrern und Reiseveranstaltern im Umgang mit Touristen nahegelegt. Die Kampagne des Lächelns soll im nächsten Monat beginnen, teilte der Tourismusdirektor des Staates, **Abdul Rahman Ariffin**, Journalisten mit, heisst es im «Bund». Er forderte «mehr Professionalität und Höflichkeit» im Umgang mit den Touristen. «Es gibt keinen Grund, die Leute anzuschreien», sagte er. Ob die Kampagne gestartet wird, weil es Beschwerden über rüden Umgangston gegeben habe, wollte der Tourismusdirektor nicht sagen. Ob sich die Tourismusverantwortlichen in der Schweiz ähnliche Massnahmen überlegen, konnte nicht abgeklärt werden.

ap

## REKLAME

\*\*\*\*\*  
WIRTEPRÜFUNG!  
\*\*\*\*\*

Sie möchten Ihre Zukunft sichern und mehr Geld verdienen. Unser moderner Fernkurs führt Sie direkt zum Ziel – ein Lokal unter Ihrer Führung. Interessiert? Senden Sie noch heute das Coupon ein.

WIRTE-COUPON  
GASTWIRTS AG  
Badenerstrasse 678, 8048 Zürich

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

## FRONT/KADER

### Wirtschaft NEUMARKT DAS FRESSTHEATER

## SIE SIND DER KÜCHENCHEF IN ZÜRICH FRESSTHEATER!

Spielen Sie die Hauptrolle in unserem wunderschönen Haus im Herzen der Altstadt, Wand an Wand mit dem Theater Neumarkt. Ein eingespieltes und hochmotiviertes Team wartet auf Sie und Ihre charmananten Regieanweisungen für den erfolgreichen gemeinsamen Auftritt.

Zeigen Sie unserer anspruchsvollen bunten Gästeschar, was zeitgemässe Küche heisst und wie man saisonalen Gerichten den Duft der weiten Welt einhaucht. Verblüffen Sie mit Ihrem Organisationstalent und Ihrer Beweglichkeit, ab Mai 1998 in der neu eingerichteten Küche.

Und zeigen Sie auch, wie effizient Sie mit unseren drei Bühnen zurechtkommen, der Wirtschaft, den drei Banketträumen und dem 240plätzigen Sommernachtstraumgarten.

Wenn Sie jetzt schon spüren, wie unseren Gästen das Wasser im Mund zusammenläuft, dann sollten Sie René Zimmermann anrufen. Er sagt Ihnen dann, was er unter angemessener Gage und Erfolgsbeteiligung versteht.

Neumarkt 5, 8001 Zürich, Tel. 01/252 79 39  
Sommernachtstraumgarten – Destihek –  
Banketträume – Zunfthaus Hottingen

### delikatESEN & TRINKEN BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wir sind ein vielseitiger, renommierter und fortschrittlicher Restaurationsbetrieb im Zentrum Zürichs und suchen per Januar 1998 oder nach Vereinbarung für unsere zwei sehr bekannten Schweizer Restaurationsbetriebe «Brasserie Federal» und «Rösti-Bar» eine/n

## Restaurantleiter/in

Wir erwarten eine initiative und flexible Persönlichkeit, die Freude an Schweizerischem, Organisationstalent und Führungsfähigkeiten mitbringt und sich mit den Konzepten voll identifiziert.

Wir bieten eine Stelle mit viel Selbstständigkeit, Verantwortung und erfolgsorientierter Entlohnung.

Bringen Sie eine Ausbildung im Gastronomiebereich und einige Erfahrung in der Restauration mit, dann könnte dies Ihre neue Herausforderung sein.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Bahnhof Buffet Zürich**, Personalabteilung  
Postfach, 8023 Zürich

97573/39870

## At home in Zurich

★ ★ ★ ★ ★

Für unsere aussergewöhnliche, traditionelle Widder Bar mit regelmässigem Live-Jazz, suchen wir nach Vereinbarung die Persönlichkeit mit profunder Berufserfahrung als

## Chef/in de bar

Unsere Library of Spirits mit über 100 verschiedenen Single Malts und ein junges, ambitioniertes Team erwarten Sie!

Wenn Sie diese Herausforderung annehmen wollen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen und Foto (CH, C- und B-Bewilligungen).

Christoph Brügger  
Leiter Administration  
Widder Hotel  
Rennweg 7  
8001 Zürich-City  
Telefon 01 224 25 26

97691/379204

W  
WIDDER  
HOTEL



The Swiss Leading Hotels

Unser Auftraggeber und Besitzer plant aus der operativen Betriebsführung auszusteigen. Für diesen renommierten Landgasthof und Pizzeria (15 km von Bern) mit grossem Potential für eine lebensfrohe italienische Gastlichkeit suchen wir eine

## kreative und motivierte Geschäftsleitung

Sie bringen junge Ideen (welche sie auch umsetzen), Stilsicherheit gegenüber Gästen und Team und messbare Erfolge aus Ihrer bisherigen Arbeit mit. Zum Betrieb könnte eine Zweier-Leitung / Paar gut passen.

Jetzt sind wir gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Handschriftprobe und auf ein erstes Gespräch mit Ihnen.

Herrn Hans-Peter Misteli, Berner Tourismus Team  
Postfach 143, 3000 Bern 6

P 97549/33906

Euro Hotel-Immobilien sucht für die Abteilung Stellensvermittlung: **Kader**  
**Personalberaterin**  
erfahrene, kontaktfreudige Selbstständigkeit und moderne Infrastruktur werden geboten.  
EURO HOTEL-IMMOB.  
Birmensdorferstr. 55, 8004 Zürich.

97601/385451

Welche geschulte oder interessierte **Persönlichkeit (w)** möchte mit mir, Hotelier, 47jährig, eine Zusammenarbeit führen eines Hotelbetriebes, welcher noch gesucht werden müsste.  
Bitte mit Lebenslauf und Foto unter Chiffre 97647, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97647/65749

Gesucht zur Leitung eines renovierten 3\*-Hotels in Zürich (36 Zimmer und kleines Spezialitätenrestaurant)

## Gerant/in

Sie sind charmant und frontorientiert haben Erfahrung in ähnlicher Position möchten Verantwortung übernehmen.

Dann rufen Sie uns bitte an:  
Telefon 01 814 07 38.  
Gerne geben wir Ihnen nähere Auskunft.

97650/17694

Für unsere kleine **Snack Bar mit Grill** suchen wir per 2. Januar 1998 einen

## Geranten/-in im Raume Sarganserland.

- Sind Sie zwischen 25 und 30 Jahre jung!
- Haben Sie eine Kochausbildung?
- Verfügen Sie über Wirtsausweis A?
- Haben Sie Führungserfahrung?
- Wollen Sie aktiv an der Front arbeiten?

Wenn ja, dann sind Sie unser/e Mann/ Frau.

Wir bieten:

- leistungsbezogenes Gehalt
- ein hohes Mass an Selbstständigkeit.

Die üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

V. Berno  
Moosgasse 31  
3210 Kerzers

FR 97594/386372

*Insertieren bringt Erfolg!*

### SzeNARio Das Restaurant im Swissôtel

## „Muffel haben hier keine Chance“

Sind Sie der/die geborene Gastgeber/in?

„Smile and the world smiles too“. Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als Teamleader unsere internationalen Gäste anstecken und Ihre Teamkollegen motivieren.

Als ein Mitglied des jungen Führungsteams in unserem Restaurant „Szenario“ (180 Sitzplätze) spielen Sie eine entscheidende Rolle. Mit Ihrem unternehmerischen Denken überspringen Sie elegant jeden Röstigraben. Gastgeber zu sein macht Ihnen Spaß und mit Ihren flinken Augen behalten Sie selbst bei Hektik stets die Übersicht. Ihr Team schätzt Ihre sympathische und spontane Art und weiss, dass es sich jederzeit voll auf Sie verlassen kann, denn Sie sind immer zur Stelle.

Sie schmunzeln? Dann vereinbaren Sie mit Barbara Herrmann so schnell als möglich einen Termin, damit Ihr schmunzeln zum lächeln wird.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

swissôtel  
ZÜRICH

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon  
Telefon 01/317 34 50



## Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Von der Führung einer «einfachen Burg» über den persönlichen Familienbetrieb bis hin zur 300 Betten-Jugendherberge können wir Ihnen eine interessante und vielschichtige Aufgabe bieten als

## Betriebsleiter/in Springer

Ob Montreux, Pontresina, Basel oder Locarno - unsere 50 Betriebe sind flächendeckend über die ganze Schweiz verteilt. Als einsatz- und reisefreudige/r Allrounder/in übernehmen Sie während der Abwesenheit der Betriebsleitung die Verantwortung für alle Bereiche der Betriebsführung vor Ort oder helfen mit bei der Realisation von neuen Ideen.

Sie sind zwischen 27 und 35 Jahre alt, verfügen bereits über entsprechende Erfahrungen in den Bereichen Beherbergung und Verpflegung. Sie haben von Vorteil schon einen eigenen Betrieb oder Bereich geführt und haben nun Lust in einer unkomplizierten und persönlichen Organisation einzusteigen. Sie sind ein Machertyp, der auch gerne selber mit zupackt und flexibel genug ist, sich kurzfristig auf neue Situationen einzustellen.

Haben Sie Lust in einer jungen und lebendigen Organisation mit internationalen Verbindungen sich aktiv an der Neuausrichtung zu beteiligen und möchten Sie auf Anfang 1998 bei uns einsteigen? Dann schreiben Sie uns einen kurzen Brief mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien.

Schweizer Jugendherbergen, Martin Wagner, Schaffhauserstrasse 14, Postfach 161, 8042 Zürich (Tel. 01 360 14 31).

## Wenn's pressiert...

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

### Inhalt

|                  | Seite |
|------------------|-------|
| Stellenmarkt     |       |
| Front/Kader      | 1     |
| Kader/Hotellerie | 2     |
| Hotellerie       | 3-12  |
| Stellengesuche   | 15    |

### Sommaire

|                                  | Page  |
|----------------------------------|-------|
| Marché de l'emploi               | 13-14 |
| Marché international de l'emploi | 15    |
| Demandes d'emploi                | 15    |

# Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

# Adecco HOTEL

Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seite 7





Animator



Finanzchef



System-Gastronom



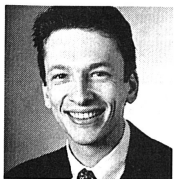
Teamleiter



Ausbilderleiter



Marketingleiter



Qualitätssicherung



Personalchef



Chef Gästebetreuung



Einkaufschef

### 10 Berufe, 1 Ausbildung "Management Trainee"

Sie haben eine **Berufsausbildung** und/oder eine **Hotelfachschule** abgeschlossen und verfügen über **Führungserfahrung**. Ihr Ziel ist es, Ihre Karriere mit der dynamischen Entwicklung eines führenden Unternehmens der Gastronomie zu verbinden. Unregelmässige Arbeitszeiten (am Wochenende und abends) machen Ihnen Spass. Sie sind freundlich, sicher im Umgang mit Menschen und schätzen die **tägliche Herausforderung**, unseren Gästen erstklassige Leistungen zu bieten. Teamgeist, Flexibilität und Zielbewusstsein haben Sie bereits bewiesen? Dann sollten Sie uns schreiben! In unseren Restaurants in Interlaken, Thun, Heimberg, Bern-Marktgasse, Zollikofen, Zuchwil und Grenchen bieten wir dynamischen Frauen und Männern eine fundierte **Restaurant-Management-Ausbildung**. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

Dallmacon AG, McDonald's Restaurants, Marktgasse 52, 3011 Bern, zHv Frau Claudia Signer



einfach gut.



Ab 1. Dez. vertrauen wir unsere Küche einem erfahrenen

## KÜCHENLEITER

an.

- Der Löwen in Meilen, liegt direkt am Zürichsee.
- Kreative Tex Mex Küche in der Cantina Navajo.
- Das Restaurant Leuenstübeli im 1. Stock.
- Bankette und Anlässe bis 250 Personen im grossen Löwensaal.
- Die lebhafteste Beach im Sommer.

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und in einem jungen, motivierten Team wirken möchten, auch gerne selber am Herd stehen, dann rufen Sie uns an. Gerne zeigen wir Ihnen unser Haus und freuen uns auf ein persönliches Gespräch mit Ihnen.

Seestr. 595, 8706 Meilen  
Christian Leschhorn & Team  
Tel. 01 923 43 66

97318/24120



## Messe Basel.

Wir sind das grösste Schweizer Messe- und Kongressunternehmen mit rund 300 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und internationaler Ausstrahlung. Weit über eine Million Personen besuchen jährlich unsere Veranstaltungen in Basel. Für die Realisierung und Umsetzung eines neuen Restaurationskonzepts (Bau, Technik, Angebot, Marketing, finanzielles Resultat etc.) suchen wir eine/n

### Projektleiter/in Restauration.

Die Aufgabe besteht unter anderem in der Neuorganisation von internen Abläufen sowie des Catering- und «Take-Away»-Bereichs, in der Betreuung der Vertragspartner inkl. Vertragswesen, in der Überwachung von Preis-/Leistungsverhältnissen und Qualitäts- und Umsatzkontrollen.

Vom künftigen Stelleninhaber oder der künftigen Stelleninhaberin erwarten wir eine fundierte Ausbildung in der Hotellerie oder Gastronomie (Hotelfachschule u.ä.) mit mehrjähriger Erfahrung in der kommerziellen Führung im gastgewerblichen Bereich. Ferner verfügen Sie über Organisations- und Verhandlungstalent, Eigeninitiative, die Fähigkeit konzeptionell und vernetzt zu denken, gute PC-Kenntnisse (Winword, Excel), korrespondenzsicheres Deutsch sowie gute Kenntnisse der französischen und englischen Sprache.

Sind Sie zwischen 30 und 45 Jahren jung und fühlen Sie sich von dieser beruflichen Herausforderung angesprochen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe an:

Messe Basel, Daniel Kaufmann, Personalabteilung, 4021 Basel.



6002 LUZERN - TEL. 041 410 04 04 - FAX 041 410 15 04  
http://www.palace-luzern.ch - palace-luzern@bluewin.ch

IN GLEICHEM BESITZ: VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

## PALACE LUZERN

★★★★



### als Küchenchef

Wo ist der initiative Jungkoch zwischen 22-35 der den Schritt vom Chef de Partie/Koch zum Küchenchef wagt. Dabei darf er ruhig noch Anfängerfehler machen, unser Wirt Andreas Lüthi steht ihm auf Wunsch gerne mit Rat und Tat zur Seite um aus ihm einen guten Chef zu formen. Die Initiative und Fachkenntnisse sollten vorhanden sein, der Rest ist harte Knochenarbeit im Team von total vier Küchenmitarbeitern. Eine lebhafteste Gasthausbrauerei die 360 Tage geöffnet ist und gute Kollegen erwarten Sie/ Dich ab spätestens Januar. Willkommen im Team!

A. Lüthi freut sich auf Ihr Telefon/Bewerbungsschreiben  
Wädi-BRAU-HUUS  
Florhofstr.13,  
8820 Wädenswil  
Tel. 01 783 93 92

### Gesucht in Jahresbetrieb, Graubünden (Surselva)

#### 1 Gerantenehepaar

zur Führung eines mittelgrossen Hotel- und Restaurations-Betriebes. EDV-Kenntnisse sind erforderlich. Einmalige Chance für ein initiatives und kreatives Gerantenehepaar. Antritt 1. Dezember 1997 oder nach Vereinbarung. Gut ausgewiesene Gerantenehepaare erhalten weitere Auskünfte bei vollster Diskretion unter Chiffre J 38254 IVA AG, Postfach, 8032 Zürich.

IV 97356/43761



Wir suchen auf kommende Wintersaison, zirka 15. Dezember 1997, in einem familiären 3-Stern-Hotel, Restaurant

### Küchenchef (Alleinkoch)

in gut eingerichtetem Betrieb

sowie

### Serviceangestellte

Fühlen Sie sich angesprochen, geben wir Ihnen gerne nähere Auskunft.

Fam. Louis Brendel-Bühlmann  
Hotel-Restaurant Alpina  
CH-3954 Leukerbad  
Telefon 027 472 27 27  
Fax 027 472 27 47

97606/20222



### Restaurant Skihütte



#### 7427 Oberurmein

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter/innen:

### Chef de partie

Jungkoch

in unsere innovative Kleinbrigade

### Kellnerin

in unser bekanntes A-la-carte-Restaurant.

Haben Sie Freude, die Saison am schönen Heinzenberg auch mit viel Wintersport zu verbringen, dann melden Sie sich!

Familie U. Attenhofer-Patt  
Restaurant Skihütte Oberurmein  
Telefon 081 651 11 66  
(Gourmet Catering)

P 97634/391636

Gepflegtes Café/Restaurant im mittleren Rheintal, welches erfolgreich auf die Zufriedenheit seiner Gäste ausgerichtet ist, sucht ein Gastroprofi-Paar für die

## Geschäftsführung

**Sie:** kundenorientierte, umsichtige erste Frau an der Front in direktem Kontakt mit den Gästen, voll integriert in die Service-Aktivitäten

**Er:** kreativer Küchenchef mit Konzentration auf ein abwechslungsreiches Angebot, welches die Kunden schätzen und gleichzeitig eine sehr gute Wirtschaftlichkeit sicherstellt.

Die **Entlohnung** ist am **Erfolg** orientiert und deshalb für unternehmerisch denkende Interessenten besonders attraktiv.

Bewerbungen unter Chiffre F 216-67324 an o/a Orell Füssli Werbe AG, Postfach 662, 9471 Buchs SG.

O 97623/199176



## Saas-Fee

### Im Winter in den Saaser Bergen...?

Als motivierter und aufgestellter

### Commis de cuisine m/w

suchen Sie eine neue Herausforderung, oder brauchen Sie einfach mal Tapetenwechsel?

Ab zirka 15. Dezember 1997 ist die Stelle in unserem kleinen Hotelbetrieb mit gepflegtem A-la-carte-Restaurant noch zu besetzen. Wir stellen uns einen selbständigen und teamfähigen Mitarbeiter vor, der uns mit Freude in allen kulinarischen Bereichen unterstützt.

Gespannt warten wir auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Fam. Supersaxo  
Hotel Mistral  
3906 Saas Fee  
Telefon 027 957 11 64

97690/29831



### Obertoggenburg

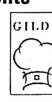
In unseren Familienbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

### Servicefachangestellte

in Speiseservice.

Weitere Auskunft erteilt:

Frau A. Schlumpf  
Hotel Rössli  
9656 Alt St. Johann  
Telefon 071 999 24 60  
Fax 071 999 22 40



97619/125938

## HOTEL BELVÈDÈRE-TANNECK

Für unser gepflegtes  
★★★-Hotel  
im weltbekannten  
Ferienort Arosa  
suchen wir für die  
kommende Wintersaison  
(ab 1. November 1997) oder  
nach Vereinbarung in Jahressstelle



### Aide du patron Direktionsassistentin

- Haben Sie bereits einige Jahre Erfahrung an der Réception?
- Sind Sie sprachgewandt (D, E, F)?
- Bereitet Ihnen die Mithilfe im Speiservice Freude?
- Haben Sie gute Umgangsformen und lieben einen aufmerksamen Kontakt zu allen Gästen?
- Sind Sie zwischen 25 und 40 Jahren?

Wenn Sie diese Fragen positiv beantworten können, so würde ich mich freuen, Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa kennenzulernen.

### Réceptionspraktikantin

Gesucht wird eine kaufmännische Angestellte oder Hofa, die sprachgewandt ist (D, E, F), EDV-Erfahrung mitbringt und sich an der Réception weiterbilden möchte. (Wintersaison)

Bitte richten Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Rudolf A. Kupfer  
Hotel Belvédère-Tanneck  
7050 Arosa, Telefon 081 377 13 35

97430/1180



Das Kunsthaus Restaurant ist bekannt für sein modernes Küchenangebot mit Trennkostmenüs, vegetarischem Angebot und täglichen internationalen Spezialitäten. Als Zunftlokal der Zunft Fluntern beherbergen wir auch immer alle Festlichkeiten des Sechseläuten.

Unser eidg. dipl. Küchenchef, Herr Rudolf Gfeller, sucht einen

### Chef de partie m/w

für die Bereiche Saucier und Entremétier, um einen tüchtigen Mitarbeiter, der uns auf Jahresende verlässt, zu ersetzen.

Hätten Sie Freude, in einem kleinen internationalen Team im Herzen der Stadt Zürich zu arbeiten? Wenn ja, so rufen Sie Herrn Patrick Betschart über die Telefonnummer 01 251 74 77 an, oder senden Sie uns eine kurzgefasste Offerte.

Auf Wunsch können wir Ihnen ein Personalzimmer mit guter Verbindung zum Arbeitsplatz zur Verfügung stellen. Der Eintritt kann nach Übereinkunft beider Seiten erfolgen. Wir freuen uns, mit Ihnen ein Gespräch führen zu dürfen und danken Ihnen für das geschenkte Vertrauen.  
Kunsthaus Restaurant, Heimplatz 1, 8001 Zürich, Telefon 01 251 74 77, Fax 01 261 83 22.

97559/40622



Kennen Sie den Chrüter Oski  
und seine Moospinte?

Ja den, der mit Chrut und Unchrut herrliche Gerichte kocht, der einheimische Produkte kreativ verarbeitet und mit viel Ästhetik anrichtet und dem Gast seine Lebensphilosophie persönlich näherbringt, der seine Mitarbeiter zur Qualität motiviert und sie für den Erfolg mitverantwortlich macht, ja der sucht einen begeisterungsfähigen

### Chef de partie

der von seinem Beruf genauso angefressen ist wie er selbst.

Interessiert?

Dann rufen Sie doch an – der Chrüter Oski – pardon – Herr Marti erzählt Ihnen mehr über diesen aussergewöhnlichen Betrieb.

Oskar Marti

Restaurant Moospinte in Münchenbuchsee  
Telefon 031 869 01 13  
(Sonntag und Montag geschlossen)

97615/18302



### Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin FA

Für ein aufstrebendes Unternehmen der Gebäude-  
reinigungsbranche Raum Basel.

Sie betreuen die Kunden von der Offertstellung, über die Objektorganisation bis zur Produktionsüberwachung. Anforderungen für diese vielseitige und verantwortungsvolle Position sind Organisationstalent, Flexibilität, PC-Kenntnisse (Excel, Winword), Führerschein und Sprachen D/F, evtl. I/Sp. Dafür erhalten sie hohe Selbstständigkeit, ein angenehmes Arbeitsklima und gute Entlohnung.

### Restaurationsleiter

Für diese anspruchsvolle Aufgabe in einem \*\*\*\*-Hotel Grossregion Bern suchen wir den Generalisten im Bereich Restauration. Mit Ihren mehrjährigen Erfahrungen in gleichwertigen Positionen sind Sie fähig, eine grössere Brigade zu führen, Ideen zu verwirklichen und diese vielfältige Restauration zu organisieren. 32- bis 37-jährig.

### Direktionsassistent/in

Raum Bern/Interlaken und Graubünden. Für äusserst renommierte Häuser suchen wir ausgewiesene Bewerber/innen mit Schwerpunkt: Administration/Réception/Personalwesen und Marketing. Es handelt sich um langfristig gedachte Kaderstellen mit einem breitgelegten Aufgabenbereich. Buchhaltungskenntnisse (für Bern) nötig.

### Direktionssekretärin

- kaufmännische Ausbildung Bedingung
- D, E, F, stilsicher in Wort und Schrift
- gepflegtes, charmanantes Auftreten
- Erfahrung in der Gastronomie/Hotellerie mit Vorzug in gleicher oder ähnlicher Position.

Diese Stelle, die wir Ihnen in einem der renommiertesten \*\*\*\*-Hotels der Nordwestschweiz anbieten können, ist wirklich eine Top-Position mit viel Selbstständigkeit.

### F&B-Assistent

Raum Zürich-Basel-Luzern. Sehr gute Einstiegschancen für Hotelfachschulabgänger mit entsprechenden Berufs- und Führungserfahrungen. Diese vielseitigen Positionen bieten Ihnen Aufgaben an der Front wie auch in der Administration/Controlling/Einkauf.

### Réceptionist/in

Für fachlich ausgewiesene Hotelsekretärinnen/Réceptionisten, D/F/E, haben wir zurzeit in den Regionen Basel, Zürich, Solothurn und im Raum Walensee sehr interessante Angebote.

### Mitarbeiter/in Verkaufsförderung

Führendes Unternehmen in der Gemeinschaftspflege. Erfahrung im Verkauf von Dienstleistungen, Verhandlungsgeschick, im Umgang mit Führungskräften sowie Kontaktfreudigkeit sind Voraussetzung für diese herausfordernde, interessante Position. Deutsche Muttersprache, gute Französischkenntnisse.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung – diskret und kostenlos.

Besuchen Sie uns doch an der IGEHO,  
Halle 115, Stand A65.  
Wir freuen uns auf Sie

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

## HoReGa SELECT

Fachpersonal • Kaderstellen • Direktionen  
Mieter • Pächtersuche • Krisenmanagement

97609/208191



### Gasthof Bären

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

### Welcher motivierte und einsatzfreudige Commis de cuisine

sucht eine neue Herausforderung in einem jungen, kleinen Betrieb.

Wir betreiben 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  
Helmut Jäggi  
4663 Aarburg

97615/158143

### RESTAURANT ALTE POST UND ZOLLHAUS 4663 AARBURG

### NEUERÖFFNUNG!!!

Als Ergänzung in unser junges und leistungsstarkes Team suchen wir per sofort Sie als

### Jungkoch/ Commis de cuisine

Sie sind gelernter Koch, einsatzfreudig und interessiert, in einer vollständig neuen und modern eingerichteten Küche zu arbeiten und in diesen neuen Betrieb mit einzusteiern, der es in sich haben wird, dann melden Sie sich über Telefon 062 791 30 40 oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

W. H. Zimmermann,  
Alte Post und Zollhaus, 4663 Aarburg  
Wir freuen uns auf Sie!

97510/389202



In unser Restaurant Golfpark Holzhausen, welches mit den modernsten Kochtechniken und Raffinessen ausgestattet ist, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n gut qualifizierte/n, flexible/n und gästerorientierte/n

### Küchenchef/in (Stv. Leiter/in Restaurant)

Sie zeichnen verantwortlich für die kalte und warme Küche sowie die Verwöhnung unserer anspruchsvollen Kundschaft. Ebenfalls obliegt Ihnen die Sicherstellung einer qualitäts- und sortimentsgerechten Produktion.

Um Ihre Aufgaben kompetent und zuverlässig erfüllen zu können, verfügen Sie über eine abgeschlossene Lehre als Koch und haben bereits mehrjährige Berufserfahrung gesammelt. Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung sind, unregelmässige Arbeitszeiten lieben und gewillt sind, eine 6-Tage-Woche während der Saison (April bis Oktober) zu übernehmen und die Überzeit in der Wintersaison zu kompensieren, freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Genossenschaft Migros Luzern  
Personalabteilung, Betriebszentrale Dierikon  
6031 Ebikon, Telefon 041 455 70 25

0 97524/281602

Restaurationsbetrieb mit Bankettanteil im Grossraum Basel sucht einen

### neuen Küchenchef

Unser neues Kadermitglied sollte unternehmerisch und neuzeitig denken. Die neuen Küchentechniken sind ihm nicht fremd, und seinen Mitarbeitern kann er diese Kenntnisse vermitteln. Er hat einen teamorientierten Führungsstil und kann seine Mitarbeiter zu guten Leistungen motivieren. Als ausgewiesener Fachmann sollte er bei Bedarf stark am Herd sein. Die kreative Angebotsgestaltung ist seine Aufgabe, und stimmt die Warenrendite, so wird er am Erfolg beteiligt. Sollte Sie diese anspruchsvolle und sehr vielseitige Aufgabe interessieren, so melden Sie sich möglichst rasch. Offerten unter Chiffre 97685 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97685/3646

Für oisen zweite Betrieb in Horgen  
suechet mir  
weri gud Mitwörkers:

Chuchischef/-in  
Chöch/-inne  
Betriebsassistent/-in



Bewärlige (mit allem was dazue ghört):  
CRAZY COW by CFP Gastro AG  
Herrn Dirk Baumann  
Zürcherstrasse 42  
8142 Uitikon

97575/11908



### Hotel Wysses Rüschli, Schwyz

Mit Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Küche:

### Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team, gute Entlohnung und auf Wunsch Unterkunft im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

U. und R. Ming-Odermatt, Telefon 041 811 19 22

95110/32700



# BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

**Betriebsassistent:** Für eine jüngere, dynamische und aufgestellte Persönlichkeit bietet sich die Chance, einen weiteren Schritt in der Karriere zu tätigen. Neben der Tätigkeit an der Front übernehmen Sie auch administrative Arbeiten. Wenn Sie ein abwechslungsreicher Allround-Job interessiert, sind Sie bei uns genau richtig! **Zürich und Basel**

**Empfangsdame:** Ihr Lächeln ist bezaubernd und einladend. Wenn Sie die Gäste empfangen haben, haben diese das Gefühl, man habe sie erwartet, auch wenn sie nicht reserviert haben. Bei der Speise- und Getränkeauswahl sind Sie gerne behilflich. Sie bedienen das Telefon und nehmen die Reservierungen entgegen. Sie halten den Blickkontakt, wenn es hektisch wird, und stehen Ihren Kollegen bei. Die Arbeitszeit lässt Sie vor Mitternacht nach Hause kommen. Für ein gepflegtes Lokal suchen wir Sie, die perfekte Empfangsdame. **Zürich**

**Telefonistin:** Sie telefonieren leidenschaftlich gerne, nicht nur in der deutschen Sprache, sondern ebenso in E/F/I. Der Umgang mit internationalen Gästen macht Ihnen Freude. Sie finden immer den richtigen Ton und wissen, dass Sie die Visitenkarte des Hauses sind. Für ein 5★-Hotel mitten in der Stadt suchen wir Sie, die versierte Fachfrau. **Zürich**

**Servicefachangestellter:** Sie schätzen eine gepflegte Küche und guten Wein. Sie kennen die Gesetze, wie man beides miteinander verbindet. Ein zufriedener Gast ist Ihr Ziel. Ihre Fachkenntnisse sind der Stolz des Betriebes. Sie kennen sich nicht nur im A-la-carte-Service aus, sondern können auch an der Bar aushelfen. Ihr Beruf macht Ihnen Spass. Ihr zukünftiger Arbeitsplatz ist in der Stadt oder auf dem Land. Der Eintritt wäre per sofort oder nach Vereinbarung. **Zürich und Basel**

**Etagenkellner:** Diskretion ist Ehrensache, gute Manieren sind für Sie selbstverständlich. Guter Service verbunden mit Feinfühligkeit ist Ihre Stärke. Natürlich sprechen Sie D/E/F/I. Der Umgang mit Gästen aus aller Welt ist Ihr tägliches Brot und bereitet Ihnen keine Probleme. Ihre Fachkenntnisse haben Sie sich in ähnlichen Positionen erworben. Sie sind der gute Geist, an den sich die Gäste erinnern, wenn sie abgereist sind. **Zürich**

**Commis/Chef de partie:** Sie sind jung und haben Freude am Kochen? Möchten Sie Ihre Kenntnisse in einem gepflegten Lokal mit gehobener Gastronomie in der Stadt anwenden? Dann melden Sie sich bei uns. **Zürich und Basel**

**Dies ist nur eine Auswahl** von verschiedenen Möglichkeiten. Wir beraten Sie gerne unverbindlich, diskret und kostenlos. Rufen Sie uns an oder besuchen Sie uns im Internet.

Temporär • Dauer • Kader  
Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44  
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44

## Klosters

Wir suchen für unser Restaurant in der gehobenen Klasse einen jüngeren, innovativen, einsatzfreudigen

## Sous-chef

Wir bieten Ihnen gutes Arbeitsklima, 5-Tage-Woche. Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung. Wir würden gerne Ihre Anstellung mit Ihnen persönlich besprechen.

Chiffre 96552, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96552/278190

Sörenberg

## Hotel Boarders-Inn

Für unseren jugendlichen Betrieb, direkt an der Skipiste gelegen, suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende aufgestellte und flexible Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

- \* Alleinkoch
- \* 2 Serviceangestellte
- \* Bardame
- \* Zimmermädchen
- \* Haus/Küchenbursche
- \* Serviceaushilfe

Sollten Sie Interesse und Freude haben, den Winter in der Skiarena Sörenberg zu verbringen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns für eine erste Kontaktaufnahme an.

Hotel Boarders-Inn

Bruno W. Moosmann

Seestrasse 3, 6373 Ennetbürgen

Telefon 041 622 08 31, Natel 079 211 03 04

97679/60888

Für unseren vielfältigen Gastrobetrieb in Langenthal mit Brasserie, Pickwick-Pub und Musikbar CU2 suchen wir einen fachlich ausgewiesenen

## Geschäftsführer-Assistenten

Als rechte Hand und Stellvertreter des Geschäftsführers sind Sie ein dynamischer Allrounder vorzugsweise mit Hotelfachschulabschluss und mit viel Freude an der Gastronomie. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste in der Brasserie und im Pub ebenso wie bei der Erledigung von organisatorischen Arbeiten wie Mitarbeiter-Einsatzplanung und -schulung, Einkauf und Qualitätskontrolle.

Sind Sie interessiert an dieser vielseitigen, abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Tätigkeit? Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

**Brau(h)of  
Langenthal**

0 97677/5162



**Kantonsspital  
Uri**

Für unsere Spitalküche suchen wir auf den 1. Januar 1998 oder nach Vereinbarung einen/eine

## Diätkoch/Diätköchin

Als unser neuer Mitarbeiter/unsere neue Mitarbeiterin sind Sie zusammen mit fünf weiteren Berufsleuten (zwei Köche, zwei Diätköche und ein Pâtissier) mitverantwortlich für eine abwechslungsreiche und schmackhafte Zubereitung der Vollkost- und Diätmenüs.

Bedeutet die Anpassung an neue Ernährungsformen sowie die Einführung der Qualitätsnormen und eines Menüwahlsystems für Sie eine echte Herausforderung? Legen Sie Wert auf eine kollegiale Zusammenarbeit in einem jüngeren Team und auf gute fachliche Qualität? Dann sollten Sie sich bei uns bewerben.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bläsi, Leiter Ökonomie, jederzeit gerne zur Verfügung (Telefon 041 875 51 07).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das

Kantonsspital Uri  
z. H. Herrn W. Bär, Personalchef  
6460 Altdorf  
Telefon 041 875 51 03

97358/229210

## DAVOS

Sportzentrum

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

**Servicemitarbeiter/innen**  
(Teilzeit möglich)

Wir bieten Ihnen im neuen Restaurant Time-Out auf der Davoser Eisbahn einen modernen Arbeitsplatz, geregelte Freizeit und guten Verdienst.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Melden Sie sich bitte bei Frau Claudia Bracher, Sportzentrum Davos, Talstrasse 41, 7270 Davos Platz, Telefon 081 415 36 36.

DA 97552/382976

## hoteljob

### Wünsch Dir was!

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

**Hoteljob.  
Exklusiv von Profis für Profis.**



Schweizer Hotelier-Verein

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

Mad Wallstreet Ascona

cerca per stagione 1998

– cameriera/e  
– aiuto cucina

Italiano e tedesco indispensabile.  
Solo con permesso valido.

Telefono 091 791 27 41 dopo le 17.00  
o 079 207 13 49.

P 97600/38556

## ZERMATT MATTERHORN

Genau Sie suchen wir noch... Sie sind jung, aufgestellt, nicht arbeitsscheu, lachen lieber als weinen, dann könnten Sie ab 20.12.1997 unsere neue

**Serviceallrounderin**  
(für Hotelbar und Restaurant)  
sein.

Fühlen Sie sich angesprochen? Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns: Hotel Perren, 3920 Zermatt z. H. Patrick Perren  
Tel. 027 967 01 45, Fax 027 967 55 62

97681/39314

**fun4you**

Bergrestaurant Sattelhütte  
2401 m ü. M., 7050 Arosa

Für die kommende Wintersaison 1997/98 suchen wir

**Köche m/w**

Bewerbungen senden Sie bitte an:

Familie O. Streicher, Setahus  
7050 Arosa  
Telefon 081 377 30 59

AROSA BERGBAHNEN

P 97638/173401



## FAMILIENHOTEL LENZERHORN

Familie Bossi  
7078 Lenzerheide  
Telefon 081 384 11 05  
Lenzerheide-Valbella

Haben Sie Freude, in einem jungen Team tatkräftig und kreativ mitzuarbeiten?

Für den kommenden Winter suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Küche: **Chef de partie  
Hilfskoch**

Bar: **Barmaid oder Barmen**  
für unser Apéro-Dancing mit Live-music

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit mit entsprechendem Salär.

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

Aldo Bossi, Hotel Lenzerhorn  
7078 Lenzerheide  
Telefon 081 384 11 05

97505/19593



**ZERMATT**

\*\*\*\* **Hotel AMBASSADOR** Zermatt

4-Sterne-Hotel mit 220 Betten, 2 Restaurants, Piano-Bar, Hallenbad, Sauna usw. sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Speisesaal: **Chef/in de service  
Servicefachangestellte**

Piano-Bar: **Barmaid**

Etage: **Gouvernante**

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an folgende Adresse:

Hotel Ambassador  
3920 Zermatt  
Telefon 027 966 26 11

97508/71811



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

## HOTEL WINKELRIED

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

am See

Möchten Sie gerne in der Zentralschweiz in einem sehr schönen neuen \*\*\*\*-Hotel arbeiten?

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung:

**Jungkoch**

**Chef de partie**

Wir organisieren die Aufenthaltsbewilligung und können Ihnen ein Zimmer im Personalhaus zuteilen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Winkelried, 6362 Stansstad.

97651/329525

# Express-Stellenvermittlung des SHV

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

## Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

### Küche/cuisine

|                 |    |    |               |               |                          |       |
|-----------------|----|----|---------------|---------------|--------------------------|-------|
| 1381 Jungkoch   | 20 | CH | solo          | D             | 1 Mt. Aushilfe/BE/Oberl. |       |
| 1382 Küchenchef | 52 | CH | solo          | D/E/F         | Hotel BE/FR/VS           |       |
| 1383 Pizzaiolo  | 28 | I  | C             | Dez. 97 D/I   | SO/ZH/LU                 |       |
| 1384 Koch       | 25 | F  | A             | Dez. 97 F/D   | St. Moritz/Zermatt/Crans |       |
| 1386 Sauschef   | 39 | D  | C             | solo          | D/E                      | ZH/AG |
| 1387 Küchenchef | 41 | CH | solo          | D/E/F         | Zürich                   |       |
| 1388 Koch       | 28 | D  | A             | Dez. 97 D/E/F | Engadin                  |       |
| 1389 Koch/w     | 24 | CH | Nov. 97 F/D/E | VD/FR         |                          |       |
| 1390 Küchenchef | 27 | CH | Dez. 97 D/E   | Region Bern   |                          |       |
| 1391 Koch       | 26 | CH | solo          | D/E/F         | Stadt Zürich             |       |
| 1392 Jungkoch   | 20 | CH | solo          | D/E/F         | Tagessbetriebl. BL/BS/AG |       |
| 1393 Sauschef   | 26 | CH | solo          | D/E           | LU/ZG/OW                 |       |
| 1394 Pâtissier  | 26 | CH | solo          | D/E           | 4*-5*Hotel               |       |
| 1395 Küchenchef | 42 | CH | n. Ver.       | D/F/I         | BS/BL/AG/SC              |       |

### Service/service

|      |                 |    |     |         |         |       |                             |
|------|-----------------|----|-----|---------|---------|-------|-----------------------------|
| 2750 | Chef de service | 35 | A   | C       | solo    | D/E   | Restaurant, ZH/ZG/LU        |
| 2751 | Sefa            | 36 | D   | A       | Dez. 97 | D/E   | Rest./Cafe, TG/SH           |
| 2752 | Kellner         | 42 | I   | A       | solo    | I/F/D | TI                          |
| 2753 | Barman          | 34 | CH  | solo    | D/E     |       | Bar/Pub, Inner-CH           |
| 2754 | Kellner         | 35 | I   | A       | solo    | F/I/E |                             |
| 2755 | Kellner         | 20 | AUT | A       | solo    | D/E   | 4* Hotel, Region Röm. Kath. |
| 2756 | Chef de service | 54 | CH  | Jan. 98 | D/E/F   |       | ZH/ZG/LU                    |
| 2757 | Kellner         | 31 | EGY | B       | solo    | D/E/I | ZH                          |
| 2758 | Sefa            | 29 | RI  | B       | Nov. 97 | E/D   | TG/SG                       |
| 2759 | Chef de rang    | 36 | I   | A       | Dez. 97 | I/E   |                             |
| 2760 | Sefa            | 26 | D   | B       | Dez. 97 | D/E   | LU/NW/OW                    |
| 2761 | Chef de service | 47 | I   | C       | solo    | I/D   | TI/GR                       |
| 2762 | Kellner         | 39 | I   |         | Dez. 97 | I/F   |                             |
| 2763 | Sefa            | 23 | CH  |         | Nov. 97 | D/F   | West-CH                     |

|      |                  |    |       |         |       |               |
|------|------------------|----|-------|---------|-------|---------------|
| 2764 | Barmann          | 25 | CH    | Dez. 97 | D/E/F |               |
| 2765 | Barmann          | 23 | SLÖ C | Dez. 97 | D/E   | ZH            |
| 2766 | Sefa             | 20 | CH    | Nov. 97 | D/F   | Crans/Montana |
| 2767 | Chef de service  | 32 | CH    | n. Ver. | D/F/E | LU/ZG/AG      |
| 2768 | Barmann          | 26 | D A   | Nov. 97 | D/E/F | Deutsch-CH    |
| 2769 | Kellner          | 35 | E C   | n. Ver. | D/I/F | ZH            |
| 2770 | Restaurantleiter | 41 | F A   | n. Ver. | D/F   | West-CH       |

### Administration/administration

|      |                     |    |    |         |         |                        |            |
|------|---------------------|----|----|---------|---------|------------------------|------------|
| 3805 | Receptionniste      | 23 | CH | Nov. 97 | D/F/E   | 4-5*Hotel, GR/VS       |            |
| 3806 | Geschäftsführer     | 46 | CH | Dez. 97 | D/F/E   | Restaurant, Deutsch-CH |            |
| 3807 | Ass. Betriebsführer | 30 | BR | solo    | D/F/E   | West-CH                |            |
| 3808 | Betriebsleiter      | 44 | CH | n. Ver. | D       | Personalrest., Zürich  |            |
| 3809 | Sales Manager       | 33 | D  | B       | Nov. 97 | D/F/E                  | ZH         |
| 3810 | Direktor            | 34 | CH | Dez. 97 | F/E/D   | 3-4*Hotel, West-CH     |            |
| 3811 | Direktionsass./w.   | 31 | CH | Nov. 97 | D/F/E   | SO/AG/BL/BS            |            |
| 3812 | F&B-Manager         | 36 | I  | C       | solo    | D/E/F                  |            |
| 3813 | Receptionniste      | 21 | F  | A       | Dez. 97 | F/E/D                  | West-CH    |
| 3814 | Betriebsassistent   | 40 | CH | solo    | D/I     | ZH/ZG                  |            |
| 3815 | Receptionniste      | 30 | E  | A       | Dez. 97 | D/I/E                  | Deutsch-CH |
| 3816 | Anfangsrecept./w.   | 24 | CH | solo    | D/F/E   |                        |            |
| 3817 | Receptionist        | 28 | CH | solo    | D/F/E   | 4*-5*Hotel, GR         |            |
| 3818 | Anfangsrecept./w.   | 20 | CH | solo    | D/E/F   | GR/BE/SG               |            |
| 3819 | Receptionist        | 27 | I  | A       | solo    | D/I/E                  | GR         |
| 3820 | Personalv./Adm.     | 34 | CH | solo    | D/F/E   | 4*-5*Hotel, ZH/AG      |            |

### Hauswirtschaft/ménage

|      |                  |    |    |   |         |       |                   |
|------|------------------|----|----|---|---------|-------|-------------------|
| 4212 | Hilfskraft/w.    | 17 | T  | C | solo    | D/F   | West-CH/Skigebiet |
| 4213 | Zimmerfrau       | 49 | CH |   | solo    | D/E/F | GE/VD             |
| 4214 | Hilfsgouvernante | 20 | CH |   | Dez. 97 | D/E/F | 3-4*Hotel, ZH/AG  |
| 4215 | Hilfskraft/w.    | 31 | E  | B | solo    | D/F/E | BE/LU/ZH          |
| 4216 | Hilfskraft       | 29 | E  | A | solo    | I/E/D | TI/BE/LU/ZH       |
| 4217 | Hilfskraft       | 20 | P  | A | Nov. 97 | D/I   | Skigebiet         |
| 4218 | Zimmerfrau       | 37 | YU | B | Nov. 97 | D/E   | BE                |
| 4219 | Hilfskraft       | 20 | CH |   | solo    | D/E/F | Davos/Burgdorf    |
| 4220 | Portier          | 56 | GR | B | solo    | D/I   |                   |

|                    |       |         |             |                 |
|--------------------|-------|---------|-------------|-----------------|
| 4221 Zimmerfrau    | 20 CH | solo    | D/E         | ZH/BS/BE-Oberl. |
| 4222 Hilfskraft/w. | 21 DK | A       | Dez. 97 E/D | Zermatt         |
| 4223 Gouvernante   | 19 CH |         | Dez. 97 D/F | GR              |
| 4224 Hofs          | 22 CH | n. Ver. | D/E         |                 |

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

### Werden Sie Abonnent

#### der Express-Stellenvermittlung

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

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

### Abonnez-vous au

#### Service de placement accéléré

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

Vous pouvez déduire la TVA sur votre décompte TVA au titre de l'impôt 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!)

97633/94735

### Celeriner Bergbahnen AG Restaurants- und Beherbergungsbetriebe

Wir suchen für die Wintersaison 1997/98:

- dynamischen
- flexiblen
- freundlichen
- kompetenten
- qualifizierten

## Koch

Wir sind: Eine Bergbahnunternehmung mit verschiedenen betriebseigenen Restaurants. Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit fortschrittlichen Konditionen und die Möglichkeit, Ihren Stärken freien Lauf zu lassen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung (mit Foto) oder Ihren Telefonanruf an:

**Celeriner Bergbahnen AG**  
**Restaurants- und Beherbergungsbetriebe**  
7505 Celerina  
Telefon 081 839 80 20, Fax 081 839 80 21



CELERINER  
BERGBAHNEN



Für unsere Bar im Restaurant LATINO suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

### Gastgeberin- Barmitarbeiterin

Sie sind der charmante und attraktive Mittelpunkt in einer einmaligen Ambiente, Kontaktfreudigkeit und Gastfreundschaft sind für Sie keine Fremdwörter. Wenn Sie zwischen 22-28 Jahre jung sind, haben wir Ihnen viel zu bieten.

Auf Ihr kurzes Schreiben mit Foto freut sich Frau Sandra Anliker.

**HOTEL ASTORIA LUZERN**  
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern  
Telefon 041 210 22 44

Gesucht für Ferienhaus in Brigels

### Koch/Köchin

für die Wintersaison 1997/98

Fährst Du gerne Ski und magst geregelte Freizeit (Wochenende ab Samstagmittag frei), so melde Dich über Telefon 081 941 12 79.

97564/386472



In unser gemütliches Chalet-Hotel suchen wir für die Wintersaison 1997/98

**Jungkoch (CH)**  
**Serviceangestellte (CH)**  
**Zimmermädchen**  
**Küchenhilfe**  
**(evtl. auch Ehepaar)**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!  
**Hotel Larix, Fam. J. Henderson**  
7270 Davos Platz, Tel. 081 413 11 88.  
DA 97596/9369



GEROLD SWIL - ZÜRICH

Für unser neugestaltetes Haus, die HOSTELLERIE GEROLD SWIL, in südlichem Stil, suchen wir per Januar oder nach Vereinbarung

### Chef de réception

(m/w)

Hotelreservationsverwaltung + Empfangsaufgaben, Seminar- und Kongressorganisation, Sales - also

ein sehr umfassendes, interessantes und selbstständiges Arbeitsumfeld in einem jungen Team.

Wir erwarten einen kaufmännischen Abschluss (den benötigen Sie, um unsere Lehrlinge zu betreuen), Erfahrung mit WINOFFICE und von Vorteil sind FIDELIO-Kenntnisse und Sales-Erfahrungen.

Als Mitglied des Kadets erwarten wir teamorientiertes, überdurchschnittliches Einsatzdenken. Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen ein attraktiver, intensiver Arbeitsplatz in einem topmodernen Tessiner Familienbetrieb mit 160 Betten, div. Restaurants, Pizzeria, Bar, Kongresse bis 600 Plätze.

Interessiert? Dann kontaktieren Sie bitte: Elio Frapolli, HOSTELLERIE GEROLD SWIL, 8954 Geroldswil ZH  
Telefon 01 747 87 87, Fax 747 88 88

AZ 97399/13323



**GOTTHARD**  
Untertor, 8400 Winterthur, Telefon 052 212 09 05

## Jack's Café

nachcafé winterthur

Die zwei Partnerbetriebe im Herzen der Stadt Winterthur suchen zur Vervollständigung des Staff-Member-Zirkels interessierte, aufgeweckte Mitunternehmerinnen und Mitunternehmer!

Per sofort oder nach Vereinbarung heissen wir willkommen:

### Alleinköchin/Alleinkoch

Wir bieten dem kompetenten Interessenten einen nicht ganz traditionellen Arbeitsplatz mit abwechslungsreichen Einsatzmöglichkeiten in beiden Betrieben und realistische Aufstiegsmöglichkeiten.

Bringst Du eine «gehörige» Portion Initiative, Kreativität und Einsatzfreude mit, bist Du unsere Frau/unser Mann. Bist Du neugierig auf eine «etwas andere» Stelle und möchtest Du auf Deinem Fachgebiet weiterkommen, sind wir Dein Betrieb.

Per sofort oder nach Vereinbarung heissen wir willkommen:

### Servicemitarbeiterin/Servicemitarbeiter

Wir bieten dem fachkundigen Interessenten einen abwechslungsreichen und lebhaften Arbeitsplatz in einem der beiden gut funktionierenden Betriebe.

Steht Dir stets der Gast an vorderster Stelle, und ist es für Dich ein Vergnügen, mit Deiner Ausstrahlung und Deinem Charme als Ambiance-Profis an unseren Fronten zu stehen, dann bist Du unsere Frau/unser Mann.

Reizt es Dich, ein Unternehmen mit leistungsorientierter Entlohnung, dynamischen Mitunternehmern und ideenreichem Konzept kennenzulernen, dann sind wir Dein Betrieb.

Deine Unterlagen richtest Du bitte schriftlich mit Foto an:

**Restaurant Gotthard 1900**  
Human Resources  
Untertor 34, 8400 Winterthur  
Gerne sind wir bereit, Dir bei Gelegenheit den einen oder anderen Betrieb persönlich vorzustellen.

97558/389567

**\*\*\***

Eine Saison in der italienischsprachigen Schweiz gefällig? precio!

Sie haben gute mündliche Kenntnisse der italienischen Sprache und möchten diese ab sofort oder nach Vereinbarung voll nutzen können? Na, dann zögern Sie nicht, denn wenn Sie Rezeptionserfahrung haben, ist unsere anspruchsvolle Arbeitsstelle als

## 2. Chef de réception

RÉCEPTIONNIST/IN

das, was Sie suchen!

Mit routinierten, dynamischen Kollegen verbringen Sie eine für Ihre beruflichen Kenntnisse fruchtbare Zeit.

65 Hotelzimmer und 40 Appartements, eine umfangreiche Ferienzentrum-Struktur bilden die Kulisse Ihrer Erfahrung.

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische Anfrage an Frau Sonja Eidendorfer, die gerne auch persönlich Auskunft gibt.

Weiter suchen wir qualifizierten

## Koch/Köchin

(CH oder C-Bewilligung)

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische Anfrage an Herrn Direktor Massimiliano Corti, der gerne auch persönlich Auskunft gibt.

**HOTEL ALBERELLA**  
CH-6565 SAN BERNARDINO  
Telefon 0041 91 832 01 01, Fax 0041 91 832 12 73

93482/30350

**Sunstar** \*\*\*\*  
Hotel Lenzerheide

☞ Die Wintersaison 1997/98 in Graubünden... ☞  
☞ Die Wintersaison 1997/98 in Lenzerheide... ☞  
☞ Die Wintersaison 1997/98 im Sunstar Hotel... ☞

Ab Mitte Dezember 1997 bis Ostern 1998 sind noch folgende Stellen für aufgestellte und kreative Mitarbeiter/innen in unserem Haus offen:

## KÜCHE ✓

- Chef de partie
- Commis de cuisine

## SPEISESAAL ✓

- Servicemitarbeiter/innen

für die Bedienung unserer Pensionsgäste

Am liebsten erzählen wir Ihnen in einem persönlichen Vorstellungsgespräch, was wir Ihnen alles anzubieten haben. Senden Sie uns bitte Ihre ausführliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Wir werden uns dann mit Ihnen in Verbindung setzen.

**SUNSTAR HOTEL**  
Familie O. Federspiel, Direktion  
CH-7078 LENZERHEIDE  
Telefon 081 384 01 21, Telefax 081 384 24 92

97591/19566

**HOSTELLERIE STERNEN** \*\*\*  
CH - 6454 Flüelen am See  
Peter und Andrea Bonetti-Christen  
Axenstrasse 6, Postfach  
Telefon 041 875 03 03, Telefax 041 875 03 05

Zur Ergänzung unseres Kaderteams suchen wir nach Vereinbarung, jedoch spätestens auf 1. Dezember 1997, eine/n junge/n, frontorientierte/n

## Betriebsassistentin oder Betriebsassistenten

Sie sind für die Ablösung der Service- und der Réceptionsleitung verantwortlich. Sie nehmen an den Kadersitzungen teil und helfen mit, Aktionen gekonnt umzusetzen. Sie vertreten die Besitzerfamilie und engagieren sich, als wären Sie in Ihrem eigenen Betrieb.

97693/11495

**At home in Zurich** ★ ★ ★ ★ ★

Zur Unterstützung unserer Hausdame suchen wir ab Januar 1998 oder nach Vereinbarung die anspruchsvolle, motivierte Persönlichkeit als

## 1. Assistentin der Hausdame

die mit Freude und Engagement die Details unseres einzigartigen Hotels pflegt.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen und Foto (CH, C- und B-Bewilligungen)

Christoph Brügger  
Leiter Administration  
Widder Hotel  
Rennweg 7  
8001 Zürich-City  
Telefon 01 224 25 26

The Swiss Leading Hotels

97692/379204

**Riverside**  
**im Hotel Good Night Inn**

Demnächst eröffnen wir in Brig unser trendiges Restaurant.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

## Köchin/Koch Serviceangestellte

Wir bieten: anspruchsvolle und gepflegte Arbeitsumgebung mit internationaler und Schweizer Kundschaft.

Wir erwarten: aufgeschlossenes und freundliches Auftreten, Flexibilität, Sprachkenntnisse.

Interessentinnen und Interessenten richten bitte die üblichen Bewerbungsunterlagen an:

**Good Night Inn AG**  
z. H. Herrn Stefan Gundi  
Englischnuss-Strasse 6, 3902 Brig-Glis

97656/391639

**DOMINO GASTRO** DG

Wir haben eine Vielfalt attraktiver Stellen von der Dorfbeiz bis zum 5\*-Hotel für aufgestellte, motivierte und flexible Berufsleute.

**Aargau/Solothurn/Zug**

## Chef de partie

für div. A-la-carte- und Bankettbetriebe.

## Alleinkoch

ab sofort in neuen Betrieb, absolut selbständige Küchenführung, Kontakt mit Gästen, Logis vorhanden. Grossraum Aarau.

## Küchenchef

für Kreativrestaurant Raum Zug. Herausforderung für einen Spitzenmann, Wochenende frei.

## Sous-chef

in 10-Mann/Frau-Brigade ab Dezember 1997. Überregional bekannter Betrieb am See.

## Barmaid

für charmante Damen, tolle Bars, auch Mietobjekte, Kt. AG.

## Servicfachangestellte

für verschiedenste Restaurants und Hotels mit klassischen Arbeitszeiten, nur mit B- und C-Bewilligungen möglich.

## Betriebsassistentin

mit guten administrativen Kenntnissen und Bereitschaft, an der Servicefront mitzuarbeiten.

## Receptionistin

mit guten Kenntnissen der Fidello, Word und Excel Software. Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Schaar oder Frau Geissbühler.

**062 842 48 31**  
Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

97693/25390

**Spielen Sie gerne Theater?**

Als Seminar- und Ferienhotel und als Tatort der Mystery-Weekends haben wir uns im In- und Ausland einen einprägsamen Namen geschaffen.

Unsere Vision, die Hotellerie als Erlebnis- und Theaterwelt zu sehen, hat sich bestätigt.

Wir suchen ab Mitte Dezember

## Chef/in de réception

(Fidello)

## Sous-chef

und

## Hotelbarmaid

die sich in einem quicklebendigen Umfeld und einem Superteam wohl fühlen und mit uns gemeinsam weiterhin auf Erfolgskurs steuern.

Rufen Sie uns an, und verlangen Sie Herrn oder Frau Musfeld. Wir freuen uns!

**PARK HOTEL**  
**DU SAUVAGE**  
CH-3860 Meiringen-Hasliberg  
Telefon 033 971 41 41 • Fax 033 971 43 00

97653/24163

**FÜRIGEN** ★ ★ ★ ★ ★

Hotel \* Restaurant \* Bar Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende bestqualifizierte Mitarbeiter:

## F&B-Assistenten (m)

## Anfangschef de réception

w/m, D, E, F mit EDV-Erfahrung

## Sous-chef/Saucier

## Anfangschef de service

für à la carte.

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

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

97640/11932

**Klosters DAVOS**  
BERGRESTAURANT, BERGGASTHAUS

## GOTSCHNAGRAT

Wir suchen für die kommende Wintersaison:

## 2 junge, tüchtige Köche

Wir bieten: Gratis-Skiabonnement Gotschna-Parsenn  
geregelte Freitage  
den Leistungen entsprechendes Salär

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Herrn H.J. Hegnauer, **Bergrestaurant Gotschnagratt**  
7250 Klosters, Tel. 081 422 22 15, Tel. 081 416 26 35 (P)

97674/51578

**HOTEL BELVÈDÈRE-TANNECK** ★ ★ ★

Für unser gepflegtes  
★ ★ ★-Hotel  
im weltbekannten  
Ferienkurort Arosa  
suchen wir für die  
kommende Wintersaison

## Sous-chef

## Chef garde-manger

## Chef entremetier

## Jungkoch

## Servicfachangestellte

(Muttersprache Deutsch, A-la-carte-Service)

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Rudolf A. Kupfer  
**Hotel Belvédère-Tanneck**  
7050 Arosa, Telefon 081 377 13 35

97429/1180

**Flims**

## Hotel Vorab

Für unser bestbekanntes Hotel und A-la-carte-Restaurant suchen wir für die kommende Wintersaison noch folgende motivierte Mitarbeiter/innen:

## Chef de partie

## Servicfachangestellte

Für die Pizzeria Veneziana suchen wir eine erfahrene:

## Servicfachangestellte

Wir bieten Ihnen zeitgemässe Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung, tolle Atmosphäre in jungem Team sowie viele Freizeit- und Sportmöglichkeiten.

Ja, Sie fühlen sich angesprochen? So senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Hotel Vorab**  
z. H. Herrn G. R. Meiler  
7017 Flims Dorf

97495/11185

**Hotel Christiania** ★ ★ ★ ★ ★  
Saas-Fee

Für unseren 50-Betten-Familienbetrieb (kein à la carte – nur für Hotelgäste) suchen wir für die kommende Wintersaison (ab zirka 20. Dezember 1997 bis Mitte April 1998) einen tüchtigen, selbständigen und qualifizierten (erwünscht ist eine mehrjährige Praxis)

## Alleinkoch m oder w

sowie eine aufgestellte, freundliche und motivierte

## Servicfachangestellte

mit guten Sprachkenntnissen in D und E sowie evtl. auch in F.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

Familie Pirmin Burgener, **Hotel Christiania**, CH-3906 Saas Fee, Telefon 027 957 31 66, Fax 027 931 16 07.

97658/29637



## Willkommen

### AUF ZU NEUEM!

Sie möchten sich verändern? Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!

Verstärken SIE ab 1. Dezember 1997 unser Team:

#### Réception

### RÉCEPTIONIST/IN

Sie sind sprachgewandt (D/E/F), haben Erfahrung am Empfang, gute EDV-Anwenderkenntnisse (Fidelio) sowie ein Flair für Zahlen. Auch in hektischen Zeiten behalten Sie Ihr Lächeln und den Überblick.

#### Restaurant La Terrasse

### COMMIS DE RANG

Sie freuen sich, unsere internationalen Gäste in stilvoller Atmosphäre zu verwöhnen.

#### Küche

### COMMIS DE CUISINE

### CHEF DE PARTIE

### COMMIS PÂTISSIER (ab 1. 3. 1998)

Unsere vielseitige Angebotspalette bietet Ihnen jede Möglichkeit, unsere anspruchsvollen Gäste kulinarisch zu überraschen.

Wir freuen uns auf engagierte Persönlichkeiten.

Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.



**Victoria Jungfrau**

The Swiss Leading Hotels

VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA

3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80  
victoria@bluewin.ch http://www.victoria-jungfrau.ch



### Das Familienhotel mit Charme.

Für die kommende Wintersaison suchen wir folgende Mitarbeiter in unser junges, aufgestelltes Team:

### Jungskoch (tournant)

für unser kreatives Küchenteam

### Servicemitarbeiterin

für unser feines Speiserestaurant

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und interessante Saisonstelle in einem bekannten Winterkurort.

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

**Hotel Collina**  
Familie St. Bergamin-Meyer  
7078 Lenzerheide  
Telefon 081 384 18 17

**Lenzerheide**  
**Valbella**

97571/19470

**HOTEL KREUZ**  
3510 KONOLFINGEN

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine freundliche, aufgestellte

### Servicefachangestellte

Auf Ihren Anruf freut sich Frau K. Wüthrich  
Telefon 031 791 10 50

P. 97550/171638



CH-9030 Abtwil • Telefon 071 311 85 75 • Telefax 071 311 85 76

### Das \*\*\*\*Hotel mit dem Freizeitpark.

In Abtwil, am westlichen Stadtrand von St. Gallen, liegt das modernste Hotel der Ostschweiz. Direkt bei der einzigartigen und originellen Freizeitwelt Säntspark. Erstklassiges Seminarzentrum, ideal für Geschäftsleute, ein Erlebnis für Familien, bekannt als Hotel für Sportmannschaften. Unter gleicher Leitung steht die Landbeim im Freizeitzentrum.

Wir suchen einen

## Night-Auditor/ Réceptions-Praktikanten

In unserem Hotel herrscht tagsüber reger Betrieb. Die tägliche Buchhaltung sowie weitere Aufgaben im administrativen Bereich werden deshalb während der Nacht erledigt.

Pflicht- und Verantwortungsbewusstsein, Zuverlässigkeit und Vertrauenswürdigkeit sind denn auch die wichtigsten Voraussetzungen für diese interessante Aufgabe. Sie sollten gerne selbstständig und nachts arbeiten. Selbstverständlich werden Sie sorgfältig eingeführt, so dass sich diese Stelle auch für junge Hotelfachleute als Einstieg in die Hotel-Administration eignet.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren unverbindlichen Anruf.

**Hotel Säntspark**  
Bruno Walter oder Christian Wild  
CH-9030 Abtwil, Telefon 071 311 85 75

Hotel Säntspark, für Business und Familie. Beim Freizeit- und Einkaufszentrum Säntspark, am westlichen Stadtrand von St. Gallen. 144 Betten (140 x 200 cm), 72 Zimmer, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen.

97670/207721



RESTAURANT LA MALVOISIE  
CH-3954 LOECHE-LES-BAINS-LEUKERBAD  
TELEPHONE (0) 27 470 51 51  
TELEFAX (0) 27 470 35 33

**CLARINS**  
PARIS

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

Lieben Sie die Berge? Wenn ja, dann haben wir die richtige Stelle für Sie in unserem Luxushotel. Zur Führung unseres hoteleigenen Schönheitssalons suchen wir per Mitte Dezember 1997 in Jahresstellung eine junge und dynamische

### Kosmetikerin

welche in Zusammenarbeit mit der weltweit bekannten Kosmetikfirma Clarins für den Beauté-Bereich verantwortlich zeichnet.

Idealerweise haben Sie nach Abschluss Ihrer Ausbildung einige Berufserfahrung gesammelt und sprechen fließend Deutsch und Französisch, vorzugsweise auch Englisch.

Suchen Sie genau eine solche Herausforderung? Ihre schriftliche Bewerbung macht Sie zur ernsthaften Kandidatin oder rufen Sie einfach an.

**Hotel Les Sources des Alpes**, 3954 Leukerbad  
Herr E. Gerenscher, Personalchef  
Telefon 027 470 51 51; Fax 027 470 35 33



### 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*  
*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 SEEHOF, 7077 VALBELLA**

97614/80934

● Werben Sie mit unserem Angebot bei Ihren Gästen – Dyhrberg

# Adecco HOTEL

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich

01/297 79 79

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7

031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern

041/210 02 60

Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen

071/228 33 43

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne

021/343 40 00

Place du Midi 29, 1951 Sion 1

027/329 06 80

### DIÄTKOCH w/m

Interessiert an einer zeitlich befristeten Herausforderung? Für eine bestbekannte Klinik in der Stadt Bern suchen wir auf das neue Jahr einen jungen und dynamischen Diätkoch. Wenn Sie Spass an Ihrer Arbeit haben, flexibel sind und zudem bereit, in einem Top-Betrieb, Top-Leistungen zu erbringen, dann rufen Sie mich an. Gerne gebe ich Ihnen weitere Informationen über diese interessante und anforderungsreiche Stelle. **Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10**

### CHEF DE PARTIE IM TAGESDIENST

Für das Direktionsrestaurant einer renommierten Bank in Zürich suchen wir einen jungen, interessierten und fachlich versierten Chef de partie. Sie schätzen es, in einem gepflegten Umfeld eine kreative Küche mitzugestalten und die Abende und Wochenenden nach den eigenen Wünschen zu planen. Wenn Sie daran interessiert sind, zu einem attraktiven Salär Spitzenleistungen zu erbringen, dann rufen Sie mich an. **Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79**

### BETRIEBSLEITERIN (TAGESDIENST)

Als charmante Berufsfachfrau aus Hotellerie und Gastronomie fehlen Ihnen nur noch die richtigen Arbeitsbedingungen um Ihrer Karriere die Krone aufzusetzen. In einem sehr gepflegten Personalrestaurant mit Gourmet-Direktionsrestaurant suchen wir die Frau mit Pfliff, Führungserfahrung und Ausstrahlung. Modernste Infrastruktur, attraktives Salär, Tagesdienst und freie Wochenenden sind absolute Pluspunkte dieser interessanten Kaderstelle. **Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79**

### HOTELFACH-BETRIEBSASSISTENTIN

Ein Altersheim im Raum Zürich sucht eine vielseitig begabte Persönlichkeit, die viel Flair im Umgang mit Menschen unterschiedlicher Altersgruppen hat. Sie führen den Service- und Lingeriebereich, helfen bei Bedarf im Service mit und arbeiten gerne mit Word und Excel. Wenn Sie eine abwechslungsreiche und interessante Stelle suchen, und ein 70%-Pensum zu einem attraktiven Salär schon lange Ihr Wunsch ist, dann rufen Sie an.

**Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79**

### ZWISCHENSAISON

Der Sommer ist vorbei, der Schnee lässt nicht mehr lange auf sich warten – und Ihnen bleiben noch ein paar Wochen bis zum Start der Wintersaison. Allen qualifizierten Berufsleuten aus Hotellerie und Gastronomie können wir attraktive temporäre Stellenangebote unterbreiten. Wir sorgen nicht nur für einen guten Verdienst, auch Kost und Logis organisieren wir gerne. Einfacher geht es nicht mehr ... **Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79**

### WINTERSAISON IN DER ZENTRALSCHWEIZ

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

Zur Betreuung unserer zehn verschiedenen Gastro-Betriebe suchen wir auf Anfang Dezember

### junges Organisationstalent

Sie führen das Büro für Administration, Korrespondenz, Buchhaltung und Controlling selbstständig.

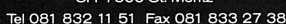
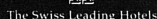
Erfahrungen in der Gastronomie und ein Flair für Zahlen und gesunder Menschenverstand sind Voraussetzung. Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

**Holstein Gastro, Bellerivestrasse 18, 8008 Zürich**

355802/97421

Lachsbrücherei  
Dyhrberg AG  
Solothurnstr. 40  
4710 Klus/Balsthal  
Tel. 062 391 40 71  
Fax 062 391 37 75





97610/3135



Hotel/Restaurant \*\*\*\*

# LA COLLINA

350 Tage Sonne, Skifahren, Snowboarden und vieles mehr bietet Ihnen der bekannte Winterkurort Pontresina.

**Hotel La Collina** – das renommierte und weit über Pontresina hinaus bekannte, persönlich geführte Haus sucht für die kommende Wintersaison ab Mitte Dezember bis Mitte April (evtl. auch Sommersaison):

## Réceptionistin

mit Erfahrung (Front-office-System «Fidelio»)

## Réceptions-/Service-praktikantin

## Servicefachangestellte

zur Betreuung unserer Hotelgäste im Hotel-Restaurant, Spezialitäten- und Thai-Restaurant

## Küchenchef und Sous-chef

für unsere anspruchsvolle, gepflegte, kreative und abwechslungsreiche Küche.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an:

Familie B. van Engelen  
Hotel La Collina  
CH-7504 Pontresina  
Telefon 081 842 01 21



97566/27731

Für unser kleines Speiselokal (17 Punkte Gault-Millau, 1 Stern im Guide Michelin) in Uetikon am See (rechtes Zürichseeufer) suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

## Servicefachangestellte/n

Arbeiten Sie gerne in einem jungen Team, haben Sie noch Freude an Ihrem Beruf, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir bieten gute Entlohnung, Sonntag und Montag frei, 5 Wochen Ferien, gutes Arbeitsklima und auf Wunsch ist ein Zimmer vorhanden.

Haben Sie Interesse? Dann schicken Sie doch einmal Ihre Unterlagen oder rufen uns an.

Nur mit B- oder C-Bewilligung möglich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

**Wirtschaft zum Wiesengrund**  
Kleindorfstrasse 61  
8707 Uetikon am See  
Telefon 01 920 63 60

97405/294128

**Nocturne**  
FasciNightling.

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

dies sind nicht nur wohlvertraute Namen für Sie, sondern Sie sind als unser/e neue/r

## Barmitarbeiter/in

selbst ein Zauberkünstler im Zusammenstellen solcher erfrischender Getränke für unser internationales Publikum.

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

Sie haben das Talent mit Menschen umzugehen. Sie verwöhnen unsere internationale Hotelkundschaft mit gepflegten Umgangsformen und haben für unsere Stammkundschaft auch mal einen Witz auf Lager. Das zeigt sich speziell dann, wenn der Piano Treff zum Entertainmentplace wird und der „Schweizer Charme on the rocks“ geschmolzen ist.

Wenn Sie bei uns „mitmixen“ möchten, setzen Sie sich mit Barbara Hermann telefonisch in Verbindung oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

**swissôtel**  
ZÜRICH

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon  
Telefon 01/317 34 50



Sie sind deutschsprachig, haben Erfahrung im Gastgewerbe und sind sich Stresssituationen gewöhnt, dann

*Eggi*  
*Willkommen welcome bienvenue*

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die kommende Wintersaison 97/98 freundliche, dynamische und motivierte Mitarbeiter/innen:

- Koch / Köchin
- Buffetmitarbeiter/in
- Schibar-Mitarbeiter/in
- Mac Eggi - Mitarbeiter/in (moderner Selbstbedienungscounter mit neuem Konzept)
- Teilzeitmitarbeiter/Innen (Service, Mac Eggi)
- Allrounder während Ferien

Schriftliche Bewerbungen mit Foto und Unterlagen sind einzu-reichen an:

Eggi Gondelbahn AG, Hr. V. Daamen  
Berghaus, Postfach 408  
3780 Gstaad, Tel. 033 748 96 12

97587/1508

# HOTEL MONTE ROSA \*\*\*\*



Z E R M A T T

Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersport bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren geschätzten Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts suchen wir auf die kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

**Réceptionssekretär/in D/F/E**  
evtl. Praktikantin einer Hotelfachschule (Muttersprache Deutsch) mit EDV-Kenntnissen (wenn möglich Hogatex)

**Commis de restaurant et bar**  
D/E/F m/w

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG  
Personalbüro  
Mireille Truffer  
3920 Zermatt  
Telefon 027 966 87 56



97683/39268

# HOTEL KREUZ \*\*\*

CH-3775 LENK

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft

## Chef de service

Für unsere Restaurants, mit einem sehr attraktiven Gastronomiekonzept, einen fachlich versierten Mitarbeiter.

Haben Sie

– Freude am Umgang mit Menschen

– können Sie Mitarbeiter motivieren

– gute Sprachkenntnisse (D, F, E)

– Verkaufstalent

– einige Jahre Berufserfahrung?

Dann sind Sie bei uns herzlich willkommen.

Mit unseren 140 Betten, 3 Restaurants, Bar, Seminarräumen, Schwimmbad, Sauna, Solarium und unserem Kulturkeller bieten wir ein vielfältiges Angebot.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

\*\*\*-Hotel Kreuz, Lenk  
Familie Ruth und Peter Ischi  
3775 Lenk  
Telefon 033 733 13 87

97512/19313



Ein nicht alltäglicher moderner Familienbetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit vielseitigem Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in Jahresstelle

qualifizierte/n und aufgestellte/n

**Service- und Kellner**  
für den gepflegten A-la-carte-Service in unserem Gourmet-Säli

## Commis de cuisine

für den gehobenen A-la-carte-Bankettservice mit Freude an der kreativen Küche

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeit einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten gerne Ihre Bewerbung.

FAMILIE J. UND F. HÄBERLI  
OBERDORFSTRASSE 10  
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

97641/212407



Sporthotel\*\*\*\*

Für die Wintersaison 1997/98 suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Küche

**Chef de partie**

**Commis de cuisine**

Hallenbad

**Schwimmbadaufsicht mit Kassa (Rettenbrevet)**

**Masseur**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels  
Dir. Fam. K. Franzen  
CH-3920 Zermatt  
Telefon 027 967 19 07



97701/28846

# Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung  
seit 1990

## Küchenchef

Sind Sie kreativ, innovativ und haben bereits Führungserfahrung? Verschiedene renommierte Häuser in GR und geh. italienische Küche, ZH, ab sofort oder Februar 1998

## Chef/in de service

Sie arbeiten selbständig, sind bereit eine grosse Brigade zu führen und F&B Aufgaben zu übernehmen. ZH/AG/SZ

## Sous-chef Chef de partie/ Commis de cuisine

(Pâtissier/Garde-manger/  
Entremetier/Saucier)  
verschiedene Stellen in der gehobenen  
Gastronomie, GR/ZH/SH/AG/VS

## Réceptionist/in

Saison- und Jahresstellen für  
verschiedene 4- bis 5-Stern-Häuser  
in VS/GR/ZH/BE/SO/OW,  
sofort oder ab 04/98 AG

## Servicefachleute Barfachleute w/m

Jahres- und Saisonstellen, verschiedene  
Häuser BE/GR/ZH

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen  
mit Foto senden Sie bitte an  
untenstehende Adresse.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.



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

Mit uns telefonieren Sie gratis  
aber nicht vergäbel!  
0800 80 85 80

97650/28284

# Hotel Pöstli, 7133 Obersaxen

Wir suchen auf kom-mende Wintersaison  
folgende Mitarbeiter:

## Kellner/ Serviceangestellte Hofa Kinder-/ Buffetmädchen

Wir bieten guten  
Lohn, Kost und Logis  
im Haus (Wohnungen  
vorhanden).

Wir freuen uns auf  
Ihren Anruf!

Familie Pius Loretz  
Hotel Pöstli Affeier  
7133 Obersaxen

97649/328995



## Klosters - Herrliches Ferienparadies

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

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

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

Eine/n versierte/n, verantwortungsbewusste/n

## Réceptionist/in

Fröhlich sollten Sie sein und teamorientiert.  
Engagiert und selbstbewusst.

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

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

97563/17396





Für die lange Sommersaison 1998 in unserem wunderschön gelegenen 4-Sterne-Haus suchen wir folgende engagierte Mitarbeiter

qualifizierte, aufgestellte

**Réceptionssekretärin** mit Erfahrung  
(Reservierungssysteme FIDELIO und STAR)

**Chef de rang**  
**Commis de rang**  
**Bardame** (part-time)  
**Officebursche**

Deutschkenntnisse unerlässlich. Gültige Bewilligungen. Eintritt und Vertragsdauer nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie mit Lebenslauf und Foto an die Direktion senden wollen.

**Hotel Ascona**  
Via Signor in Croce 1, 6612 Ascona  
Telefon 091 791 11 35, Fax 091 792 17 48

97603/1855

**TREFF-  
HOTELS**

**TREFF-SICHER  
IN DIE ZUKUNFT**

Für unsere Treff Hotels in Locarno: **Arcadia 4\*** und **Beau-Rivage 3\***, suchen wir für lange Sommersaison (März–November 1998) folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Réceptionsmitarbeiter m/w**  
(mit Hotel- und EDV-Erfahrung, D/I/E/F)  
**Servicefachangestellte D/I m/w**  
**Buffetiers**  
**Sous-chef**  
**Chefs de partie**  
**Commis de cuisine**

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Direktion  
**Treff Hotel Arcadia al lago**  
Postfach 1046  
6601 Locarno

97612/119415

**Réceptionisten-  
innen**

**tourismus**

**HOTEL ★★★  
CACCIATORI**

CH-6963 CADEMARIO, Tel. 091 605 22 36

**TICINO**

Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant, Pizzeria, grosser Gartenterrasse oberhalb Lugano suchen wir ab 1. April 1998 einen dynamischen

**Chef saucier/Sous-chef**

**Wir bieten:** Abwechslungsreiche Tätigkeit (kreative Küche, italienische Spezialitäten, Bankettservice). Gute Entlohnung. Gut organisierte Küche. Viel Selbständigkeit. Geregelter Arbeitszeit. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

**Wir erwarten:** Gute Ausbildung und Erfahrung in der gepflegten Restaurationsküche. Teamgeist und Freude an neuen Erfahrungen.

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

97643/6637



**Lenzerheide  
Valbella**  
1500 m  
Churwalden-Parpan-Lenz  
Smiles for You

Für die Wintersaison 1997/98 suchen wir:

**Servicefachangestellte/Kellner**  
(Schweizer oder Ausländer nur mit deutscher Muttersprache)

A-la-carte-kundige, aufgestellte und an Teamarbeit interessierte Mitarbeiter/innen finden bei uns eine kurzweilige und gut bezahlte Stelle.

**Buffet/Barbedienung** (weiblich)  
(Schweizer oder Ausländer mit deutscher Muttersprache)

Sie haben gerne Kontakt mit Leuten, sind flexibel und interessiert, dann finden Sie bei uns den richtigen Job, bei dem es Ihnen sicher keinen Moment langweilig wird.

Also nicht zögern, bewerben Sie sich schriftlich, oder orientieren Sie sich telefonisch.

**Grotto Pizzeria Da Elio**, 7078 Lenzerheide  
Telefon 081 384 33 36 oder 079 357 20 17  
Marcel und Silvia Caluori-Hartmann  
Anrufe oder Zuschriften anderer Zeitungen unerwünscht!

P 97599/164186

Traditionsreiches \*\*\*-Hotel Eden Garni an zentraler Lage in **St. Moritz Dorf**

sucht per 10. Dezember 1997 oder nach Übereinkunft eine/n selbständige/n

**Réceptionisten/-in**

für Empfang und Führung eines kleinen Teams.

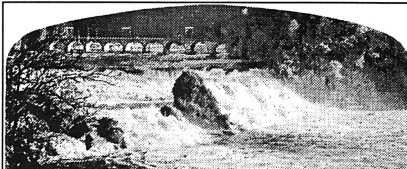
Voraussetzungen sind:

Erfahrung im Hotelbetrieb, gründliche Kenntnisse von FIDELIO, EXCEL, WINWORD. Sprachen: D/E/I.

Möchten Sie mehr wissen?

Frau Pia Jehle, Telefon 081 833 61 61, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung.

97590/3307



An Europas grösstem Wasserfall suchen wir per Mitte Januar 1998 oder nach Übereinkunft eine aufgestellte, flexible, jüngere

**1. Sekretärin**

(mit dreijähriger kaufmännischer Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe) für unseren lebhaften Betrieb in Jahresstelle (Sa./So. frei).

Sind Sie der Typ, der auch ab und zu mal gerne an der Front tätig sein möchte, wobei Sie auch Ihre Sprachkenntnisse anwenden können, und bringen Sie ein Flair für Zahlen sowie EDV-Kenntnisse mit, dann sind Sie genau die richtige Person für diese Stelle.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:



**RESTAURANT  
PARK  
AM RHEINFALL**

8212 Neuhausen a. Rhf., Telefon 052 672 18 21  
Ralph Alder

97420/26689

**THE Central  
PLAZA HOTEL**

**\*\*\*\* Superior First Class  
Riverfront**

100 Zimmer • 4 Restaurants & 2 Piano Bars

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

- RÉCEPTIONIST/IN D/E
- SERVICEMITARBEITER/IN D/E
- COMMIS DE CUISINE M/W

Aus Bewilligungsgründen können wir nur Schweizer/innen oder Bewerber/innen mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Rufen Sie uns an 01 251 50 02 Montag bis Freitag von 9.00–11.00 Uhr und 14.30–17.00 Uhr Frau Weber, Personal-Koordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin, oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro,  
Central 1, 8001 Zürich

Member of International  
Hotel Association  
and American Society  
of Travel Agents



finden Sie mit einem  
Insert im Stellen-  
anzeiger der hotel +  
tourismus revue!  
Tel. 031 370 42 22

**ZÜRICH  
Marriott.  
HOTEL**

Das international bekannte Zürich Marriott Hotel sucht für seine anspruchsvolle Gästeschar aufgestellte, initiativ Gastgeber/innen als:

**Servicemitarbeiter/in für:**

– die «Lobby Lounge»/Riverside Bar  
– den Room Service

(für diese beiden Aufgaben sind gute Deutsch- und Englischkenntnisse unerlässlich)

**Commis de cuisine und  
Demi-chef de partie für:**

– das Restaurant «La Brasserie»

(für diese Aufgabe sollten Sie bereits Berufserfahrung mitbringen)

Möchten Sie mehr darüber erfahren, was wir Ihnen als Hotel und als internationale Hotelgruppe sonst noch zu bieten haben? Rufen Sie uns doch an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu. Frau Regula Müller, Director of Human Resources, oder Frau Marietta Lombis, Personnel Manager, stehen Ihnen auch für telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung.

**Zürich Marriott Hotel**  
Neumühlequai 42  
CH-8001 Zürich

Telefon 01 360 74 20 oder  
01 360 74 21

97646/41432



**Relais & Châteaux  
Hotel-Restaurant  
LE VIEUX MANOIR AU LAC  
Murten**

Ein romantisches Haus im Park direkt am See in intakter Landschaft

Ein bezauberndes Ambiente, 30 wunderschöne Zimmer mit persönlicher Note individuell eingerichtet.

Haben Sie Lust und Liebe, ab Mitte Februar 1998 in einer solchen Umgebung die gute aber strenge Fee zu sein und als

**Generalgouvernante**

die Verantwortung über den Hauswirtschaftsbetrieb mit zirka 15 Mitarbeitern zu übernehmen?

Gute Französisch- und Deutschkenntnisse erforderlich.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Erich und Elisabeth Thomas, Direktion  
**LE VIEUX MANOIR AU LAC**  
3280 Murten/Meyriez  
Telefon 026 678 61 61



97673/26212



Das ★★★-Hotel mit ★★★★★-Komfort

**PONTRESINA  
SPORT HOTEL**

84 Zimmer mit allem Komfort  
Restaurant, Arvensaal, Bar,  
Wellness-Erlebniswelt, Massage.

Sind Sie Engadin-Fan und lieben es, unsere Gäste zu verwöhnen? Bei uns gibt es diese Möglichkeit!

Für die kommende Wintersaison haben wir uns viel vorgenommen. Helfen Sie uns, diese Ziele zu erreichen?

**Restaurant Sportstübl:** Aufgestellte und qualifizierte Servicefachangestellte (Eintritt 22. 12. 1997)

Haben Sie Interesse? Dann erwarten wir gern Ihre schriftliche Bewerbung oder rufen Sie uns an. Wir bieten Ihnen eine interessante Anstellung mit zeitgemässen Konditionen.

**Pontresina Sporthotel**  
Fam. H.-G. Pampel-Gross  
CH-7504 Pontresina  
Telefon 0041 81 842 63 31

97562/27655

Sind Sie auf Stellensuche...?  
... dann haben wir vielleicht das Richtige für Sie

#### Réception:

- Réceptionssekretärin
- Night-auditor
- Tournant/Allrounder

#### Etage:

- Gouvernante
- Portier

#### Restaurant:

- Servicepersonal mit Inkasso m/w

#### Hotelbar:

- Barmaid

Sind Sie interessiert, die Wintersaison (5. Dezember bis 19. April) mit uns zusammenzuarbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

**HOTEL SAN GIAN**  
EST. MORITZ

François Hofer, Direktor, Via San Gian 23,  
7500 St. Moritz  
Tel. 081 833 20 41, Fax 081 833 40 15

Unsere Restaurants und Gaststuben erstrahlen  
per anfangs Dezember 1997 in neuem Glanz und unser Sonnensystem  
ist wieder komplett! Das ist die Chance für

## KÖCHE/KÖCHINNEN UND SERVICEFACHANGESTELLTE

unser Sonnenteam auf den Eröffnungstermin hin  
in Küche und Service effizient zu verstärken.  
Für alle weiteren Details über Ihren neuen Platz an der Sonne rufen Sie  
jetzt Herrn Sepp Wimmer an: 01 914 18 18.



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

ML 978237744



**Hotel Restaurant**  
**Mohren**  
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental»

Möchten Sie in einem der schönsten  
Hotels im Emmental/Oberaargau nette  
Gäste verwöhnen?

Auf Dezember oder nach Übereinkunft  
suchen wir eine freundliche

**Servicefachangestellte/  
Anfangs-Aide du patron**

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche  
Arbeit in einem fröhlichen Team mit  
viel Herz und Humor.

Wenn Sie in unserem vielseitigen A-la-  
carte- und Bankettbetrieb etwas Verant-  
wortung übernehmen möchten, helfen  
wir Ihnen gerne, in die Rolle eines Aides  
du patron zu schlüpfen. Mindestalter  
23 Jahre.

Bitte rufen Sie uns zwischen 8 Uhr und  
17 Uhr an und verlangen Sie Herrn oder  
Frau Graber. Telefon 062 862 20 10. Aus-  
länder nur mit Bewilligung.

97419/139432

**Emmental** Ferien-  
und Seminarhotel



**EINSTEIN HOTEL**★★★★  
ST. GALLEN

Wir sind das führende Haus  
der Stadt St. Gallen und suchen  
per sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionisten**  
(auch für Ferienablösung  
des Night-auditors)

**Service- und  
Barangestellte**

**Jungkoch/-köchin**

Über Ihre Bewerbung und Ihren  
Anruf würden wir uns sehr freuen.

**Einstein Hotel**  
Iren Kuhn, Personalabteilung  
Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen  
Telefon 071 220 00 33

97604/125768

**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

DA 97856/13646

\*\*\*Hotel Dischma, Davos  
auf die kommende Wintersaison suchen  
wir in Jahres- oder Saisonstelle

**1. Réceptionssekretärin**

Sie sind freundlich, aufgeschlossen,  
dynamisch, Verkauf und Gästekontakt  
ist Ihr oberstes Gebot. «Fidelio» und  
Textverarbeitung sind Ihnen geläufig.  
Ablösung im Service ist Ihnen eine will-  
kommene Abwechslung und macht  
Spass. Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen mit  
Foto.

~ in unsere Chäshütte-Bar-Dancing  
versierte, aufgestellte

**Barmaid/Serviceangestellte**

Sie haben Freude am Beruf, arbeiten gerne  
abends, genießen lieber die schönen  
Tage ausser Haus, verwöhnen Ihre Gäste  
mit Flair und Charme.

~ ins bristol fitness

**Masseurin**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche  
Bewerbung mit Foto. Eintritt zirka Ende  
November, Mitte Dezember 1997.

**Hotel Dischma**

Frau M. Kramer, Direktion  
Promenade 128, 7260 Davos Dorf  
Telefon 081 416 33 23/  
Fax 081 416 32 88

97680/8940

**SCUOL**  
ENGIADINA

Schoch's Open-Air-Bar sucht auf kommende  
Wintersaison attraktive

**Mitarbeiterin**

mit Erfahrung im Gastgewerbe.

Du bist der Dirigent und Du bestimmst, wie  
lange der beste Après-Ski in Scuol dauern soll!  
Ebenfalls suchen wir noch für unser  
Restaurant eine freundliche

**Serviceangestellte**

Interessiert? Dann senden Sie uns bitte Ihre  
Bewerbung mit Foto. Für telefonische  
Auskünfte stehen wir gerne zur Verfügung.

**Hotel Bellaval**

Familie Schoch  
7550 Scuol  
Telefon 081 864 14 81  
Telefax 081 864 00 10

VIVA!!!  
9784/05697

**DOMINO GASTRO**

Im Kundenauftrag suchen wir  
nach Basel

**Top-Sous-chef**

(Tagdienst)

für Personalrestaurant. Erwartet werden  
gute Praxis in der Organisation,  
Kalkulation und Produktion von bis zu  
1000 Menüs unter Berücksichtigung  
neuartiger und gesunder Ernährung.  
Sehr selbständige Arbeitsweise sowie  
gute PC-Kenntnisse sind erwünscht.  
Alter ab 28 J.

**Küchenchef/  
Teamleader**

(für grösseres, umsatzstarkes Restau-  
rant mit sehr gehobenem Speiseange-  
bot und einem erweiterten Bankett-  
bereich. Sie sind ein Motivator,  
teamorientiert, denken unternehmerisch,  
kennen die neuesten Küchen-  
techniken und kreieren phantasievolle  
und schmackhafte Gerichte.

\*\*\*\*\*

**Commis pâtissier**

(Tagdienst)

**Chefs de partie w/m**

**Jungköche w/m**

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne  
weitere Infos diskret und kostenlos.

**Telefon 061 313 40 10**

St. Alban-Anlage 64, 4052 Basel

**HOTEL KRONE**  
LENZBURG

☆☆☆

Lenzburg, die Kleinstadt im Zentrum der Schweiz.

Der lebendige Hotel-, Restaurations- und Bankett-  
betrieb sucht zur Ergänzung des Front-office-Teams

**Night-auditor  
Réceptionsmit-  
arbeiter/innen**

Ein Team von aufgestellten Leuten zählt  
auf Ihre Mitarbeit.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Otto Gerber  
**Best Western Hotel Krone**  
Kronenplatz 20  
5600 Lenzburg 2  
Telefon 062 891 53 55



97367/19429



**PARK HOTEL KURHAUS**

Sind Sie auf Stellensuche...?  
... dann haben wir vielleicht das Richtige für Sie.

Réception: **- Réceptionssekretärin**

Loge: **- Logentournant  
- Telefonistin**

Küche: **- Chef de partie  
- Commis de cuisine**

F & B: **- Lagerverwalter/Einkäufer/  
Controller**

Speisesaal: **- Commis de rang**

Hotelbar: **- II. Barman  
- Chef de halle  
- Commis de bar**

Sind Sie interessiert, die Wintersaison (18. Dezember bis  
14. April) mit uns zusammenzuarbeiten, dann erwarten  
wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

**Parkhotel Kurhaus, D. Krigl, Personalchef, 7500 St. Mo-  
ritz, Telefon 081 832 21 11, Fax 081 833 88 61.**

97560/33820



**GASTHAUS KRONE**  
Kempten

Unsere Gäste tragen eine Krone!

Dieses schöne Gasthaus liegt bei Rapperswil am oberen Zürich-  
see. Der Startschuss zur Vision: 1. Dezember 1997. Gehören Sie  
zu den Mitarbeitern/-innen die dem Gast die Krone aufsetzen?  
Haben Sie Freude an Dienst und Leistung? Wir fordern viel und  
geben nicht wenig. Zur Vervollständigung unseres Teams suchen  
wir:

**Servicefachangestellte/n**

**Entremetier**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständi-  
gen Unterlagen an unsere Privatadresse:

O. und P. Künzli - Hagackerstrasse 20 - 8427 Freinsein

**HOTEL SCHWEIZERHOF**  
LUZERN

Für unser Hotel mit über 220 Betten,

einem beliebten und lebhaften Stadrestaurant mit einem  
internationalen Angebot sowie Bankettmöglichkeiten für  
bis zu 500 Personen suchen wir per sofort oder nach  
Übereinkunft:

**Servicefachangestellte/n (mit FA)**

zur Ergänzung unseres Teams. Für ausländische Interes-  
senten ist der Ausweis B oder C erforderlich.

Es erwarten Sie L-GAV-konforme Anstellungsbedingun-  
gen.

Interessiert Sie diese Stelle, dann senden Sie bitte Ihre  
Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an  
die Direktion, Hotel Schweizerhof, 6002 Luzern.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr D. Thüer gerne zur  
Verfügung.

TELEPHONE 041 - 410 0 410 - FAX 041 410 2 971  
6002 LUCERNE - SWITZERLAND

97696/23310

**pizpaz**  
RESTAURANT-PIZZERIA BAR

BAHNHOFSTRASSE 1  
CH-3800 INTERLAKEN  
TELEFON 033 - 822 25 33  
FAX 033 - 822 66 16

Per il nostro rinomato ristorante italiano con pizzeria  
a Interlaken (Oberland Bernese) cerchiamo per 1 dicem-  
bre 1997

**aiuto cuoco  
ragazzo di cucina**

Inviare offerte con certificati e foto alla direzione:

**Restaurant Piz Paz**  
Bahnhofstrasse 1, 3800 Interlaken.  
Per informazioni **telefono 033 822 25 33** (lunedì chiuso).  
Dal 3 novembre 1997 telefono 033 822 66 55.

97630/72214

**HOTEL SAVOY BERN**

Zur Ergänzung unseres jungen, dynamischen Teams  
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

**Réceptionist / Réceptionistin**  
und  
**Chef de Réception.**

Sind Sie initiativ, an selbständiges Arbeiten gewöhnt,  
lieben Verantwortung und sind charmant, und verfügen  
zudem über eine fundierte Ausbildung mit Berufs-  
erfahrung, dann sind Sie unsere Frau/unsere Mann!

Gerne erwarten wir Ihren Anruf (Hr. von Weissenfluh  
verlangen) oder schicken Sie Ihre Bewerbung (mit Foto)  
an: Direktion Hotel Savoy, Neuengasse 26, 3011 Bern.

97636/6533

**Wir suchen:**

**I. Réceptionistin**

die

unsere Hotelgäste zu verwöhnen weiss.

**Möchten Sie** in unserem neuen Seminar-  
hotel mit zwei Restaurants, Bar, 14 Kreativ-  
räumen, 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?

**Bruno Odermatt**  
freut sich auf Ihre Bewerbung  
und auf ein persönliches Gespräch.

**WILERBAD**  
SEEHOTEL

6062 Wilen am Sarnersee (OW)  
Tel. 041/660 00 15 - Fax. 041/660 12 92

591630370





### 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

Sie sind dreisprachig (D, F, E), kontaktfreudig, 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 Meyfard  
Tallackerstrasse 21, CH-8152 Glattbrugg  
Telefon 01 810 31 11

97593/205675



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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- Anfangsreceptionistin
- Koch Teilzeit 17.30 - 21.45
- Servicemitarbeiter
- Hofa

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40660

Zur Eröffnung des



### Marienhilf

im Dezember suchen wir: junge, talentierte und stimmungsbringende

**Assistenten / Assistentin**  
**Hostessen**  
**Barman / Barmaid**  
**Küchenpersonal**

Schweizer oder gültige Arbeitsgenehmigung  
Arbeitsangebote & Lebensläufe an:

**Planet Edelweiss AG**  
Marienhilf  
3186 Düringen

**Gstaad-Super-Skiregion**  
**Restaurant Chemistube**

Familienbetrieb mit persönlicher Note, direkt bei Sessel- und Skiliftstation, mit Strassenzufahrt, sucht

**Koch**  
und  
**Servicefachangestellte**  
für die Wintersaison 1997/98.

Modern eingerichtete Küche, Zimmer im Haus, Skiabonnament gratis.

Familie A. Kohli  
**Restaurant Chemistube**  
3772 St. Stephan  
Telefon 033 722 22 40

96937/87491



Sonne Wisen, wir sind jung, innovativ, voller Freude, lieben unseren Beruf und leben eine grosse Gastfreundschaft vor.

Nun ist es so, dass wir eine

### Servicemitarbeiterin

suchen, mit der wir unsere Freude teilen können.

LGAV '92 selbstverständlich, Mittwoch bis Sonntag geöffnet.

Angesprochen? Melden Sie sich doch bitte bei:

Patrizia Nussbaumer  
**Restaurant Sonne**  
4634 Wisen  
Telefon 062 293 23 32

97670/391645

**Hombrechtikon, Restaurant Arcade**

Wir suchen für unser Restaurant im Dorf einen tüchtigen, flexiblen und kreativen

**jungen Koch m/w, ab Nov./Dez. 1997**  
der/die mit dem Patron zusammen eine saisonal vielfältige Küche zu bewältigen hat.

**Restaurant Arcade**  
z.H.C. Baggenstos  
im Zentrum 10, 8634 Hombrechtikon  
Telefon 055 244 13 13

97666/391643



### ALTE POST

3818 Grindelwald

Wir suchen für unser heimeliges Spezialitätenrestaurant im Zentrum neben Bergbahn First: tüchtigen, fachkundigen

### Koch

Offerten bitte an  
R. und A. Gruber-Abegglen  
Telefon 033 853 42 42  
(Frau Gruber verlangen)

97686/14273



Saison- oder Jahresstelle  
in den Bergen

### Betreuung unseres Personalhauses mit Gästezimmer

- Allrounderin (25 - 50 Jahre)
- Réception
- Lingerie
- Reinigungsarbeiten

Ab sofort oder nach Vereinbarung.  
Dienstwohnung und Gratisfahrt  
auf den Bergbahnen Savognin.

Bewerbungen bitte an  
**Nandro-Bergbahnen AG Savognin**  
Verwaltung, 7302 Landquart  
Telefon 081 322 18 66

P 97540/107132

### HOTEL Elite GARNI

ZERMATT \*\*\*

Für unsere Country Bar mit Pool Billard und Dart, suchen wir auf den 1. November 1997 oder nach Vereinbarung noch folgende Mitarbeiterin:

### Anfangs-Barserviertochter

Sind Sie sprachgewandt, D, E, F und schätzen es, in einem jungen, engagierten Team mitzuwirken, dann freuen sich auf Ihre Bewerbung mit Foto:

Direktion Familie Grand-Julen  
**Hotel Elite & Country Bar**  
3920 Zermatt  
Telefon 027 967 31 74

96419/39020

Wir suchen für unser \*\*\*Hotel im Herzen der Stadt Zürich

### Réceptionistin

So stellen wir uns unsere neue Mitarbeiterin vor: Sie sollten viel Freude im Umgang mit internationalen Gästen und Hotelberufserfahrung haben. Viel Eigeninitiative, Einfühlungsvermögen, flexibel und auch in hektischen Momenten den Kopf bewahren. Sprachen: E/F/I oder Spanisch. PC-Erfahrung. Per sofort oder nach Vereinbarung.

Wir bieten:  
- interessante, abwechslungsreiche und anspruchsvolle Aufgaben  
- Selbstständigkeit und Verantwortung  
- sehr gute Anstellungsbedingungen.  
Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

Direktion Hotel Astor  
Weinbergstrasse 44  
8005 Zürich

97369/39845



### GELERNT - JUNG - PRAXISERFAHREN

- so wünschen sich viele Verantwortliche ihre neuen Mitarbeiterinnen für Jahres- und Saisonstellen.

Im Moment besonders gefragt:

- **Réceptionistinnen/ Réceptionisten**  
(Interessante Stellen in Hotels in ZH, LU, SZ, SG, VS, GR)

- aber auch jüngere Berufsleute für **Küche und Service**

Ihren Anruf oder/und Ihre Unterlagen nehmen gern entgegen:

Hans-Peter Fuchs 011 377 52 07  
Charlotte Zeller 011 377 52 04  
Yvonne Graf 011 377 52 02



Gastronomie Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Fax 01 371 89 09

### Hotel La Val Ruera-Sedrun

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf die kommende Wintersaison

- 1-2 Köche/Köchinnen**
  - 1 Hilfskoch**
  - 1 Küchenburschen/ Küchenmädchen**
  - 1 Saaltöchter**
- für unsere Hotelgäste.

Bewerbungen nimmt gerne entgegen:

**Hotel La Val Ruera-Sedrun**  
Carli Decurtins  
Tel. 081 949 11 15, Fax 949 10 45

P 97547/51160

### Hotel Krüzli

Auf zirka 20. Dezember suchen wir

- Köchin/Koch**
- Serviertochter**

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeiten einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten Ihre Bewerbung.

Herrn L. Brugger  
**Hotel Krüzli**  
7188 Sedrun

97695/75205



Ab Mitte Dez. 1997 oder Mitte Jan. 1998 suchen wir gelernte

- Kellner/in (CH)**
- Buffetochter**
- Kindermädchen**

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an

Familie Burgener Siegfried  
**Restaurant Châmi-Stuba**  
CH-3906 Saas-Fee  
Tel 027 957 12 78  
Fax 027 957 41 47

97586/207292

### Bivio «Die Perle am Julier»

Wir suchen ab Dezember für die Wintersaison 1997/98 eine junge, nette

### Servicemitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Giovannoli Jörg und Laura  
**Restaurant Piz Neir**  
7457 Bivio  
Telefon 081 684 51 75

97664/390963

**Ferienhotel Lengnau**  
3778 Schönried/BO

sucht für Wintersaison 1997/98

**Hilfskoch m/w**  
**Haus- und Zimmermädchen**  
(auch für gelegentliche Einsätze im Service)

auch Paar angenehm, gute D-Kenntnisse Voraussetzung.

Telefon 033 748 61 41

97700/391665

Grächen/Zermatt/VS

Für unser gepflegtes \*\*\*Hotel mit Bäckerei, in schöner Alpenarena, suchen wir für die Wintersaison ab Mitte Dezember

- 1 Serviceangestellte**
- 1 Bäckerinverkäuferin**
- 1 Serviceangestellte**

ab sofort.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto

Telefon 027 956 22 55, Fax 027 956 20 70

P 97672/14001

Skigebiet Nähe Arosa, Triemelhütte  
suchen wir für die Wintersaison 1997/98

- Serviertöchter** oder
- Kellner**
- Jungkoch m/w**

Auf Ihre Bewerbung freut sich

E. Pargitz  
**Triemelhütte**  
7028 Pagig, Telefon 081 374 16 93.

97618/214981



**Hotel-Restaurant**  
**Schlützen** ☆☆☆  
3822 Lauterbrunnen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf zirka 20. Dezember 1997

### Serviertochter

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie A. + P. von Allmen-Gerber  
Telefon 033 855 20 32

97576/19089

### SIESTA HOTEL RESTAURANT PUB

Wie wär's mit einer fetzigen Wintersaison in einem Hotel mit lässiger Arosa-Ski-Bar in den Flumserbergen? Wir suchen für den Abenddienst aufgestellte Mitarbeiter/innen:

### Service/Bar w Jungkoch m/w

Frau Sieber freut sich auf Ihre Bewerbung.

**Siesta Hotel- und Restaurantbetriebe**  
CH-8898 Flumserberg  
Telefon 081 733 44 44

97671/228901



Gesucht auf Anfang/ Mitte Dezember 1997

### Koch Servicemitarbeiter/innen

Studios stehen zur Verfügung. Bitte rufen Sie uns an:

**Restaurant Im Gada**  
Familie Widmer-Jegli  
7017 Flims Dorf  
Telefon 081 911 12 46

97662/384331



Für Sie ... attraktive Stellen in der Ostschweiz:

- Chef de partie/Sous-chef**  
Stadtristorant oder gepflegter Landgasthof in Winterthur und Region.
- Réceptionistin**  
4-★Hotels in Appenzell/St. Gallen mit Erfahrung/gute Sprachkenntnisse.
- Koch/Pizzaiolo + Servicefachangestellte**  
in ital. Spezial-Restaurant in St. Gallen.
- Commis de cuisine, Alleinlocher Servicefachangestellte**  
für interessante Stellenangebote in Wil, Weinfelden, Aadorf, Uzwil usw.

Interessenten rufen Marcel Zollinger an oder schicken Ihre Unterlagen.

Telefon 071 925 33 66,  
Postfach 825, 9500 Wil



### Levenheide-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: - **Chef de partie**  
- **Commis de cuisine**  
Vielseitiges Angebot mit Einblick in die Vollwertküche

Kinder: - **Praktikantin**  
zur Unterstützung der Kindergärtnerin

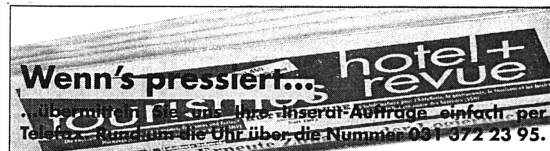
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an: Herrn E. Frauchiger, persönlich

**Hotel Valbella Inn**

CH-7077 Valbella-Levenheide  
Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04  
Familie E. und R. Frauchiger

95879/35521



**GP GastroPersonal**

*Ihr persönliches Vermittlungsbüro*  
 Froburgstrasse 7 - 4600 Olten - Tel. 062 205 60 16  
 Wir suchen für die gehobene Gastronomie:

**Réceptionist/in** für \*\*\*\*-Starthotel in  
 Zürich/L-GAV.

**Gouvernante** für Hotel im Raum Lenzburg

**Servicefachangestellte/n**  
 für Gourmet- und A-la-carte-Betriebe sowie Trendlokale  
 in LU/ZH-See/SG/Aarau, Umg./Raum ZH, gute Entlohnung.

**Sommelier** neues Gastronomiekonzept in Luzern

jungen **Küchenchef/Sous-chef** mit Flair für  
 die italienische Küche im Raum Aarau/Lenzburg

jungen **Sous-chef** evtl. mit Gastronomiekoch, für  
 Kurhotel mit starker Restauration, Nähe Sissach BL,  
 oder für stark frequentiertes Restaurant, Raum Lenzburg

**Chef de partie/Jungkoch**  
 interessante Stellen in AG/SO/ZH/BE/Olten Umgebung

**Commis pâtissier** m/w Raum Winterthur  
 Herr Eichmann freut sich auf Ihre Bewerbung.

**Ich  
 möchte  
 meine  
 eigene**



97520/29596

97520/29597

**MARCHÉ DE L'EMPLOI**

**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



97365/18848

CARRIÈRE

**Hotel Alpina & Savoy**  
 CH-3963 Crans  
 tél. 027 481 21 42, fax 027 481 61 75

Cherche pour saison d'hiver

**chef de partie**  
**commis de cuisine**  
**commis pâtissier**  
**garçon de cuisine**

Faire offre à la direction avec  
 copies de certificats.

97370/8320

**Hôtel National**  
 3963 Crans  
 Téléphone 027 481 26 81 -  
 Fax 027 481 73 81

cherche

**- serveur**  
**- portier**  
**- garçon de cuisine**

Faire offre par écrits avec certificat.  
 Mr Rey Hervé

97654/8664



**Annonces par  
 téléfax  
 031 372 23 95**

**BRASSERIE  
 LIPP  
 RESTAURANT**

Notre chef de cuisine nous quitte, après 10 années de  
 fructueuse collaboration, pour réaliser son vœu le plus cher,  
 «mijoter sa bonne cuisine derrière ses propres fourneaux».

**Nous cherchons pour une date à convenir son successeur,  
 et notre futur**

**chef de cuisine**

capable d'interpréter, avec une brigade de 25 personnes, le style  
 de la cuisine propre à LIPP: la cuisine bourgeoise française, tra-  
 ditionnelle et variée, à base de produits frais, les meilleurs. Une  
 attention particulière est donnée à tous les produits de la mer.

La préférence sera donnée à un candidat, ayant déjà dirigé avec  
 succès et compétence une grande brigade et sachant maîtriser le  
 service «à la carte» de plus de 500 couverts jour.

Veuillez adresser votre candidature et votre dossier complet à:

Messieurs Anton Jaeger, propriétaire, et Frédéric Gisiger, Direc-  
 teur,

**BRASSERIE LIPP**  
 8, rue de la Confédération  
 1204 Genève

97665/227358

**la carità**  
 OSPEDALE REGIONALE DI LOCARNO

Per il nostro servizio alberghiero cerchiamo un/a

**capo cucina**

Questa posizione conviene a candidati in possesso del diploma federale  
 di capo cucina con alcuni anni di esperienza. Il possesso del diploma H+  
 (ex VESKA) quale cuoco d'ospedale costituisce fattore preferenziale.

La mansione comporta la conduzione di 20 collaboratori, la gestione dei  
 turni lavorativi e delle attività ad essi collegata, la gestione delle comande  
 e delle scorte di magazzino, la promozione giornaliera di offerte ai nostri  
 clienti (pazienti e personale) nonché la responsabilità dell'igiene del  
 settore. Il candidato ideale è persona con spiccate capacità organizzative,  
 spirito d'iniziativa ed esperienza gestionale. Ci rivolgiamo a persone con  
 passione per il mestiere, con una personalità dinamica e buone capacità  
 relazionali. È indispensabile la conoscenza della lingua italiana.

Le persone interessate sono invitate a far pervenire la loro offerta  
 manoscritta accompagnata da un curriculum vitae dettagliato, da  
 fotocopie dei certificati d'uso e fotografia al Sig. Michele Gustarini, resp.  
 servizio alberghiero, Ospedale Regionale di Locarno, 6601 Locarno.

P 97636/291638

**TOURISMUS**

**Obwalden**  
*Im Einklang mit der Natur*

Obwalden Tourismus steht für effizientes Tourismusmarketing mit dem Ziel,  
 eine optimale Besucherfrequenz für das Sarneraatal zu erreichen. Diese über-  
 regionale Aufgabe erfordert ein überdurchschnittliches Mass an Pioniergeist  
 und Engagement.

Zur Verstärkung des bestehenden Teams suchen wir eine/n junge/n initiative/n  
 und selbständige/n

**Marketingassistentin oder Marketingassistenten**

Ihre Aufgabe umfasst sämtliche Verkaufsförderungsmaßnahmen, Verkauf  
 und Administration sowie den Aufbau der geplanten Reservationszentrale.  
 Kurz: Sie haben eine echte Drehscheibenfunktion inne - manchmal hektisch,  
 aber stets interessant und abwechslungsreich.

Ihr Profil: Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung, gute EDV-Kennt-  
 nisse, mehrjährige Berufserfahrung und eine Weiterbildung in Touristik oder  
 Marketing. Neben deutscher Muttersprache erwarten wir gute Kenntnisse vor  
 allem in Englisch und Französisch. Wir stellen hohe Ansprüche an Ihre Kom-  
 munikationsfähigkeit und an Ihre Freude, zusammen mit einem Team an-  
 spruchsvolle Ziele zu erreichen.

Interessiert an einem nicht alltäglichen Job mit neuen Herausforderungen?  
 Dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen, damit wir Sie so  
 schnell wie möglich zu einem persönlichen Gespräch einladen können.

Obwalden Tourismus, Frau Els Mettler, Direktorin, Hofstr. 2, 6060 Sarnen.

P 97624/85073

**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



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



| Nom         | 1 an                                                | 6 mois                                                                                                    | 3 mois           |
|-------------|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Prénom      | <b>Suisse</b>                                       | <input type="checkbox"/> Fr. 134.-* <input type="checkbox"/> Fr. 79.-* <input type="checkbox"/> Fr. 46.-* |                  |
| Profession  | <b>Etranger</b>                                     | <input type="checkbox"/> Fr. 168.- <input type="checkbox"/> Fr. 98.- <input type="checkbox"/> Fr. 58.-    |                  |
| Rue/no      | <b>Europe</b> (par avion)                           | <input type="checkbox"/> Fr. 228.- <input type="checkbox"/> Fr. 131.- <input type="checkbox"/> Fr. 75.-   |                  |
| CP/localité | <b>Outre-mer</b> (par avion)                        | <input type="checkbox"/> Fr. 299.- <input type="checkbox"/> Fr. 181.- <input type="checkbox"/> Fr. 99.-   |                  |
| Tél.        | <input type="checkbox"/> indiquer ce qu'il convient |                                                                                                           | *y. c. 2% de TVA |

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.  
 Prix de vente au numéro Fr. 4.-\*

A découper et à renvoyer s.v.p. au:  
**Service des abonnements de l'hotel + tourismus revue,**  
 case postale, CH-3001 Berne

Les établissements 5 étoiles  
**VILLA PRINCIPE LEOPOLDO**  
 membre des Relais & Châteaux  
 et

### HÔTEL MONTALBANO

cherchent de suite

### un(e) responsable des banquets et des réunions (Convention Sales Manager)

Cette personne, qui aura de l'expérience dans la gastronomie, devra s'occuper de l'organisation de réunions des différents segments des marchés auxquels nos hôtels s'approvisionnent, connaître le Tessin et la Lombardie. Nous désirons engager une personne ayant le sens des responsabilités, de la créativité, de l'entregent et pratiquant couramment l'italien, l'anglais et l'allemand. Il s'agit d'une place à l'année pour une personne suisse ou en possession d'un permis B ou C. Si vous désirez vous joindre à une équipe dynamique, envoyez votre c.v. y compris une photo récente à la direction des hôtels,  
 Via Montalbano 5, 6900 Lugano

97697/84816

Nous cherchons **Café / Rest. "La Marotse"**



Hôtel "Le Sourire"  
 1997 Haute-Nendaz  
 Tel: 027 288 26 16  
 Fax: 027 288 54 30

Ces postes s'adressent à:  
 Des jeunes gens dynamiques, aimant le fun, le stress, les clients exigeants et la neige. Nous demandons par contre une solide expérience et pour le cuisinier un CFC.  
 Une équipe jeune, motivée et pleine d'enthousiasme vous attends.  
 Veuillez adresser votre dossier complet avec photo à J. F. Pfister.

97577/15377

### GD HÔTEL BELLA TOLA & ST-LUC

DEPUIS 1883

Etablissement de tradition, restaurant français de 70 places. Salon 1900 pour réceptions et banquets. Cherchons pour la prochaine saison d'hiver (15. 12. 1997 au 20. 4. 1998):

### chef de partie commis de cuisine

Equipe jeune, dynamique et motivée pour qui Accueil et Hospitalité s'écrivent en majuscule. Riche programme d'activités culturelles et culinaires (buffets à thème, dîner-spectacle, quinzaines...). Intéressé(e)? Nous nous réjouissons de recevoir votre dossier complet avec photo. Suisse/esse ou permis valable.

Anne-Françoise et Claude Buchs, 3961 St-Luc  
 Tél. 027 475 14 44, Fax 027 475 29 98

97642/33375

Cherchons pour notre important Département des Ventes

### UNE ADJOINTE DU RESPONSABLE DES VENTES

Apte à promouvoir l'hôtel sur Genève et ses environs.

- Vous êtes une vendeuse dans l'âme, extravertie, ouverte, aimant la communication et vous n'avez pas peur d'aller à la rencontre du client.
- Vos connaissances et votre goût pour l'hôtellerie de grand standing seront un atout majeur pour ce poste.
- Pour mener à bien cette tâche, vous devez impérativement maîtriser le français, l'anglais et l'allemand.

Nous vous offrons d'évoluer au sein de notre établissement en développant notre produit de haute gamme.

Nous attendons votre offre complète accompagnée d'un c.v. et d'une photo sous chiffre 97252, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

Le piment d'une idée ...

### MÖVENPICK HOTEL

Tout sous le même toit !

4 étoiles Plus, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant type "Marché", 1 restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, 18 salons de banquets (1000m2)

Nous cherchons:

### UN(E) ATTACHE(E) COMMERCIAL(E) (Sales rep.)

Après votre formation hôtelière, vous avez une 1ère expérience professionnelle. De nature communicative, vous êtes à l'aise dans tous les milieux et vous vous exprimez aussi bien en français, en anglais qu'en allemand.

**Venez nous apporter votre bonne humeur et votre enthousiasme !**

Vous êtes de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable.

Adressez vos offres à:  
 Hôtel MÖVENPICK - Bureau du personnel  
 20, route de Pré-Bois  
 CP 556 - 1215 GENEVE  
 Tél. 022/717.16.24

MÖVENPICK

En Gruyère

nous cherchons pour la mi-décembre un/une

### jeune cuisinier/-ère qualifié(e), responsable et dynamique

faisant apprécier à notre clientèle la délicatesse d'une bonne cuisine (sans permis valable, s'abstenir).

Pour tous renseignements appelez:

Hôtel-Restaurant de la Cascade  
 1656 Jaun  
 Famille Baur  
 Téléphone 026 929 82 06  
 Fax 026 929 86 03

P 97648/391641

Irish-Pub, Les Collons (VS)

cherche pour la saison d'hiver

### barmaid ou barman

français, allemand, anglais.

Téléphone 027 281 16 56.

P 97635/391637

### Cherche cuisinier

qualifié, stable, entreprenant, désirent être dans un proche avenir son propre patron.

Date d'entrée à convenir.  
 Ecrire sous chiffres M 028-113275 à Publicitas, case postale 1471  
 2001 Neuchâtel 1.

P 97597/44300



BELLEVUE

HÔTEL BELLEVUE  
 route de la Corniche  
 1605 Chexbres

cherchons pour date à convenir pour la saison 1998

### deux serveurs et un(e) réceptionniste

Envoyer votre dossier complet à l'att. de Mr Besseling

97567/7650



WORLDWIDE HOSPITALITY

GOLDEN TULIP

INTERNATIONAL

Golden Tulip Fribourg  
 Grand'Places 14, 1700 Fribourg  
 téléphone 026 351 91 91

Hotel\*\*\*\*, 200 lits, situé au centre ville et à 3 min. de la gare, centre de séminaire jusqu'à 400 personnes, cherche pour entrée de suite ou à convenir:

### 1 responsable des réservations du département banquets & séminaires

- vous êtes jeune, dynamique et motivé(e)
  - vous maîtrisez les langues française et allemande (oral et écrit) et l'anglais ne vous est pas inconnu
  - vous appréciez un poste de travail indépendant et les responsabilités
  - vous possédez au minimum 2 années d'expérience dans un poste similaire
  - vous avez une formation hôtelière et/ou d'excellentes connaissances du domaine de la restauration
- alors, vous êtes peut-être la personne que nous recherchons pour ce poste fixe, à temps complet.

Si cela vous intéresse, n'hésitez pas et envoyez vos offres complètes, par écrit, à l'attention de M. Erik van Kessel, directeur, ou appelez au 026 351 91 91, pour de plus amples informations.

97644/11797



LAUSANNE PALACE

Afin de toujours améliorer nos services et satisfaire nos clients, nous désirons nous assurer la collaboration de

### sommelier

pour service des vins dans notre restaurant gastronomique ainsi que gestion de la cave et des cartes bonnes connaissances en oenologie souhaitées, bon vendeur

connaissances linguistiques: français, anglais, allemand

### chef steward

avec connaissance des secteurs offices, nettoyages, organisateur, capable de diriger un team d'une dizaine de collaborateurs

### responsable du room service

ayant déjà occupé semblable fonction, connaissances linguistiques: français, anglais, allemand.

Faire offre détaillée (curriculum vitae, photo, etc.) à la direction de l'hôtel.



one of  
 The Leading Hotels of the World®

GRAND-CHÊNE 7-9 - CH-1002 LAUSANNE - TEL. 021 331 31 31

97574/18724

# Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre





## INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

## Something very special...

Inmitten eines alten maurischen Bergdorfes auf Mallorca wurde mit sehr hohem Aufwand und persönlichem Engagement ein kleines, sehr anspruchsvolles Hotel konzipiert und realisiert – ein besonderes Unternehmen

...sucht someone very special:

## Hotelmanager/in

Die Anforderungen sind nicht gerade niedrig – wir meinen, für eine/n Manager/in mit internationaler Erfahrung speziell in der Führung kleiner Hotelanlagen ist unser Haus mit seinem individuellem Charakter eine schöne Herausforderung an Kreativität und Kommunikation. Unsere freundschaftliche Zusammenarbeit mit Künstlern und Designern und die sensitive Einbindung in eine – im wahrsten Sinne des Wortes – traumhafte mediterrane Landschaft gibt unserem Haus ein einzigartiges Ambiente.

Wenn Sie interessiert sind, schreiben Sie uns – in Englisch, Spanisch oder Deutsch.

Hotel Ca'n Verdera S.L.  
E-07109 Fornalutx España  
Carrer des Toros, 1  
oder per Fax +34-71-639398

97572/391825

## Gastro- &amp; Tourismus-Jobs



Job-Handbuch (280 Seiten) mit hunderten Job-Angeboten im In- und Ausland (+Schiffe, +Airlines, +Clubs, +50 Seiten Länderinfos...). Ab sofort im Buchhandel (ISBN-Bestellnr.: 3901675027). Oder: Tel. +43-(0)55 22.76.563, Fax .82134, A-6800 Feldkirch, Bahnbrückenw. 6, Postf. 588

# Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



We are an international company and we are looking for an experienced and dynamic

## General Manager

who will be in charge with one \*\*\*\*-resort in Malindi – Kenya – 170 rooms.

For this task we request the following:

- age between 30 and 40
- excellent knowledge of English
- good knowledge of German and Italian
- previous managing experience in foreign countries
- a very good F & B training
- good knowledge of maintenance.

Please send your offer to: chiffré 97553, hotel + tourismus revue, P.O. Box, 3001 Berne.

97553/160662

## ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben! Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zugnisse/Diplome).

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

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

## Sardinien/Sardegna

Jugendlich frisch und freundlich  
Strahlend und vielseitig  
Sportlich und natürlich  
Selbstbewusst und gastlich

So präsentiert sich die schönste Insel Europas, und so sollten Sie sein, wenn Sie sich bei uns als

- Réceptionnistin
- Hostess/Gästabtreuerin (mit Réceptions-Einsatz)
- Hofa (mit Réceptions-Einsatz)

für den Sommer 1998 (Anfang April bis Ende Oktober) bewerben möchten.

Sie betreuen unsere Gäste – oftmals Familien mit Kindern – in unserer vielseitigen Hotelanlage und haben Freude an der Unterhaltungsanimation am Abend. In Ihrem Rucksack bringen Sie Erfahrung in ähnlichen Positionen, Flexibilität sowie Italienischkenntnisse mit.

Wir, ein Clubhotel an der Ostküste Sardiniens, freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ferienverein PTT-Personal  
Postfach 636, 3000 Bern 25  
Telefon 031 338 31 01

97431/202215

Importante albergo 4 stelle nel centro di Milano cerca

## Funzionario Vendite

La persona ricercata deve conoscere almeno 3 lingue, avere conoscenza di marketing del settore, essere pronta a svolgere anche la funzione di Guest Assistant all'interno dell'albergo con i clienti acquisiti.

Scrivere a M.B.E., casella postale 367  
Via Moscova, 13 20121 Milano

97402/384150

Importante albergo 4 stelle nel centro di Milano cerca

## Capo Ricevimento

si richiede conoscenza di 3 lingue, capacità organizzativa e conoscenza del marketing del settore.

Scrivere a M.B.E.,  
casella postale 367  
Via Moscova, 13 20121 Milano

97403/384150

## ALPENHOTEL VALUGA★★★★

Möchten Sie Ihre nächste Saison dort verbringen, wo andere Ferien machen? Dann bewerben Sie sich bei uns als

Küche: **Küchenchef**  
**Sous-chef**  
**Chef de partie**

Service: **Chef de rang m/w**  
**Commis de rang**

Bar: **Barman/-dame**  
**Commis de bar**

Empfang: **Réceptionnistin**

Etage: **Gouvernante**  
**Kinderbetreuerin**

Motiviert, belastbar, kooperativ, kommunikativ – top-team, top-job.

Alpenhotel Valluga  
Sonja Brazzerol & Erich Gumpitsch  
A-6763 Züri am Arlbirg  
Tel. 0043 55 83 24 26

97665/31644

## Live and Work in the U.S.A.



Jetzt neue Green Card Lottery der U.S.-Regierung. Annahmeschluss 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)  
DIPLO-KFM MICHAEL MEYER / HT • P.O. BOX 76 32 02 • D-22071 HAMBURG



Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

## Chef de rang

## Chef de partie

die ihre kreativen Ideen in unserem Restaurant mit internationalen Spezialitäten sowie in der rustikalen bayerischen Zirbelstube in die Praxis umsetzen möchten.

Bei Interesse rufen Sie an oder senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Grand Hotel Sonnenbichl, Fr. Petry  
Burgstrasse 97, D-82467 Garmisch-Partenkirchen  
Telefon 0049-8821-7020

97562/1865



## Club Hotel Giverola

(960 Betten)  
Costa Brava, Spanien

Wir sind ein Club Hotel, welches sich in 8 Jahren zum Top Club erhoben hat. Dank unserem Küchenteam, welches mit viel Einsatz, Kreativität und ständigem Qualitätsbewusstsein viel beigetragen hat zu diesem Erfolg.

Nun suchen wir auf 1. Februar 1998 einen neuen

## Küchenchef mit

- Deutsch-, Französisch- und Spanischkenntnissen
- Sinn für Organisation und Führungsqualitäten
- Küchenchef aus Leidenschaft
- kreativem und flexiblem Verhalten
- Kalkulations- und Rezeptkrieger
- Einkaufskenntnissen für Grossbetrieb
- EDV-Kenntnisse wünschenswert.

Bei uns können Sie Ihre Fähigkeiten in folgendem Umfeld ausspielen:  
vielseitige Küche für Halbpension (Buffets) und für die diversen Restaurants.  
Sie werden von unserer best eingeführten Küchenbrigade (zirka 40 Personen) unterstützt.

Fühlen Sie sich durch diese Herausforderung angesprochen, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Vorstellungsgespräch am 20./21. November 1997 in Bern.

Club Hotel Giverola  
c/o Peter Gätzl, General Manager  
Aparat 330, E-17320 Tossa de Mar (Girona)  
Tel. (0034) 72 34 00 00  
Fax (0034) 72 34 10 66

97554/236705

## STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

## KINGA

Die exklusive Pianistin  
(Keyboard, Piano und Gesang)  
mit internationalem und  
klassischem Repertoire

Kinga Frei  
Adlibogenstrasse 26  
8152 Niederhasli  
Tel. + Fax 01-850 18 65



Sind Sie der **Besitzer** eines Hotel- oder Restaurantobjektes oder Sie gedenken in Zukunft eines zu betreiben? Sie sind evtl. persönlich nicht unmittelbar vom Gastgewerbe, so könnte ich als Ihre Vertrauensperson und versierter Partner in verschiedensten 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

Zwei junge Mädchen aus Dänemark, 19 und 20 Jahre, suchen für die Saison 1997/98 Arbeit als

## Serviertöchter

innerhalb des Hotel- und Gaststätten-gewerbes. Haben ein bisschen Erfahrung und stehen schon ab Anfang November zur Verfügung.

Maria Iversen  
Telefon 0045 97 18 17 75 oder  
0045 96 42 45 01  
Fax 0045 97 18 14 64

97657/391640

Zu zweit sind wir unschlagbar! Jetzt oder nie und nur mit etabliertem/etablierter

## Partner/in

sucht 44-jähriger Ex-Hotelier (trendig und verkaufsorientiert) den Wiedereinstieg. Offerten unter Chiffre 97407 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97407/111759

Gesucht wird für einen Gastronomie-fachmann, CH, Mitte 40, verheiratet, neuer Wirkungskreis in

## Hotel, Restaurant, Gasthof oder Kantine

Grossraum LU und angrenzende Kantone.

Werdegang. Aufgewachsen im Hotel-Restaurant, Metzgerlehre, Koch, Service- und Hotelausbildung sowie diverse Weiterbildungskurse und Auslandsaufenthalte.

Kontaktnahme unter Chiffre 96894, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96894/391365

## ESTETISTA DIPLOMATA

5 lingue: madre lingua francese, italiano, inglese, tedesco, spagnolo

## cerca impiego

presso albergo con clientela esigente nella cura del proprio corpo (igiene della pelle) a c ontratto fisso.

Scrivere a cifra: Z 155-765923, Pubbli-tas, casella postale 664, 6601 Locarno.

P 97546/43300

Sportlehrerin und Kinderbetreuerin sucht Hotelanstellung für Wintersaison 1997/98.

Fax 0049 9947 21 45

97669/391646

## Qualifizierter, deutscher Koch

Erfahrung in gehobener, bürgerlicher und Grossküche im In- und Ausland sucht Saisonstellung.

Bitte melden über Fax 0049 4-79-8187

97555/390390

## Kochpersönlichkeit (51)

sucht per Frühjahr neue Herausfor-derung.  
Raum Innerschweiz bevorzugt.

Offerten bitte unter Chiffre 97675, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97675/248223

16jährige, kontaktfreudige Berufswahl-schülerin mit Sek.-Abschluss sucht auf August 1998

## KV-Lehrstelle

in Hotelbetrieb im Raum Zürich, linkes Seeufer.  
Telefon 01 725 30 03

97667/391642

## Richtig inserieren:

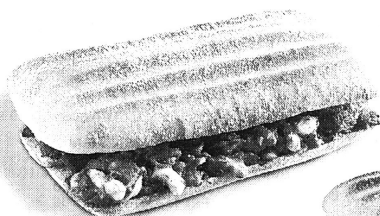
- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

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

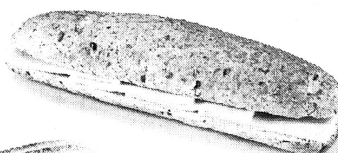




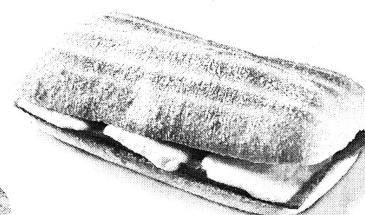
# HOT SANDWICH



**HOT TOMOZZA**  
Tomaten und Mozzarella

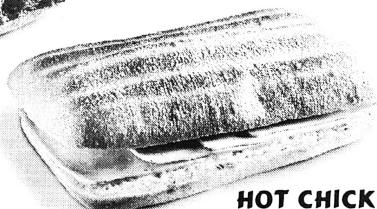


**HOT CHICKEN**  
Pouletbrust und Currysauce



**HOT TURKEY**  
Truthahnschinken und Käse

**HOT RACLETTE**  
Rusticobrot mit Raclettekäse

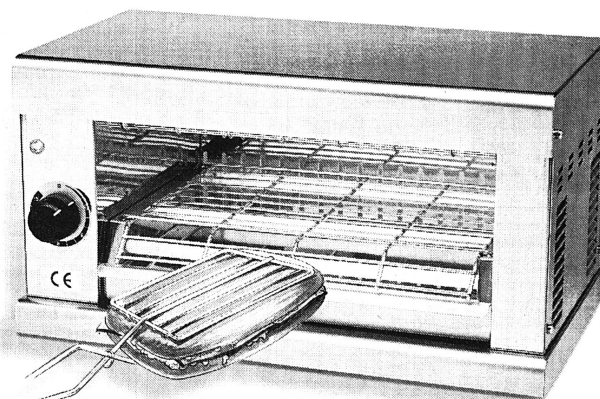


Jetzt sind sie schon zu viert - die heissesten Sandwiches der Saison: Die Hiestand Hot Sandwiches!

Blitzschnell zubereitet schmecken sie hot serviert genau so gut wie knuspercool.

Im Restaurant, auf der Piste, in der Hütte, am Pool, an der Bar, im Take-Out - überall da, wo jemand Lust und eine Hand frei hat!

Bestellen Sie gleich jetzt!



Cleveres Konzept mit vielen Ideen:

- Umsetzbar mit bestehenden Geräten
- Hot Sandwich Grill-Konzept
- Freche Verkaufshilfen und Werbekonzepte

