

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 44

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

Teures Deskline?

2

Nach einer Intervention aus Touristikerkreisen sucht die Swisscom jetzt das Gespräch mit der Branche.

Kongresse und Incentives

3

Trotz Startschwierigkeiten wird «Switzerland Conference & Incentive Clubs» weiter ausgebaut.

HOTELLERIE

«Gute Nacht» in Brig

7

In Brig ist das erste «Good Night Inn» der Schweiz eröffnet worden: Spartanisches Outfit und modernste Elektronik.

Hongkong in Nöten

10

Zuerst stocken die Hotelzimmerpreise, dann bröseln die Immobilienpreise, schliesslich purzelt die Börse.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Idee ohne Geld

11

Der Gewinner des letztjährigen Prix d'Or d'Action hat bis heute noch keinen Franken für seine prämierte Idee erhalten.

«Dine around in Zürich»

11

Die vier 4-Stern-Hotels im Zürcher Engquartier spannen zu einem «Dine around» für Hotelgäste zusammen.

HOTEL · TOURISME

Guide des vins

16

L'automne est la saison prodigieuse de la parution des guides des vins. Revue de détail.

Fêtes de Genève

17

Les Fêtes de Genève 1997 ont été une réussite. L'édition 1998 sera, dit-on, plus belle encore.

SHV · SSH · SSA

Spitzensport

19

Eine Karriere als Spitzensportler anvisieren und gleichzeitig die berufliche Ausbildung nicht aus den Augen verlieren? Was früher «Step by Step» hieß, ist heute in einem «Aufwisch» machbar. Der SHV hat ein entsprechendes Ausbildungsmodell erarbeitet.

Bustouristik



Busgäste in 5-Stern-Hotels willkommen

TTW Montreux: Am Donnerstag steht am Tag des Busses der persönliche Kontakt zwischen Busunternehmer und Anbieter im Vordergrund. Mehr als andere Jahre werden auch Vertreter von 4- und 5-Stern-Hotels anwesend sein. Immer mehr entdecken auch sie das Geschäft

mit den Bustouristen. Weniger Einzelbuchungen dürften wohl einer der Gründe sein, weshalb Busgruppen auch der grösseren Bettenkapazität wegen in erstklassigen Häusern willkommen sind. KMU-Hotels können grössere Busgruppen oft gar nicht aufnehmen. Immer mehr Mar-

ketinggruppierungen steigen ins Busbusiness ein: Nach «The Swiss Feeling» und Best Western will auch das Kettenunternehmen Mövenpick das Geschäft mit den Busgästen intensivieren. (Im Bild: Busumschlagplatz Luzern. (Foto: Thomas Vaszary) Seiten 4, 15

Swiss Incoming Group (SIG)/SRV

Ein Sprachrohr gegen aussen

Der Schweizerische Reisebüroverband gründete in Bern die Fachgruppe «Swiss Incoming Group» (SIG). Damit soll der Incoming Tourismus gegenüber öffentlichen und brancheninternen Stellen über ein gemeinsames Sprachrohr verfügen. Chairman der Group ist Chris Linder.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Vor knapp einem Jahr stimmte die Generalversammlung des Schweizerischen Reisebüro-Verbandes (SRV) einer Statutenanpassung für eine Incoming-Kategorie zu. Der bis anhin fast ausschliesslich auf das Outgoing-Business ausgerichtete Verband öffnete sich für reine Incoming-Büros. Nun ist ein weiterer, entscheidender Schritt erfolgt: In Bern ist die Fachgruppe «Swiss Incoming Group» (SIG) gegründet worden. Anwesend waren insgesamt 25 Vertreter von 15 Schweizer Incoming-Agenturen. In das SIG-Steering-Committee wurden für zwei Jahre gewählt: Oskar Laubi (SRV-Vorstand),

Chris Linder (Chairman), Yves Barraud (Welcome Swiss, Lausanne), Hans Meier (Meier Tourist, Zürich), Richard Muhl (Fert Tours, Genf) und Daniel Tschudy (MCI Zürich). Gewichtige Vorteile in der Interessenvertretung sehen die SIG-Leute insbesondere bei der Vertretung nach aussen. «Vor allem begrüsse ich die Tatsache, dass wir nun, eingebunden in einer schon existierenden und anerkannten Organisation, gegenüber öffentlichen Stellen und Behörden über ein gemeinsames Sprachrohr verfügen», kommentierte Chris Linder die Gründung der SIG. Für den zum SIG-Chairman gewählten Linder bestand in der Vergangenheit gerade in diesem Bereich, und dabei gerade in etwa an die Mehrwertsteuer-Diskussionen, ein spürbares Manko.

Mehr SDM-Infos gewünscht

In dieselbe Kerbe schlägt auch Daniel Tschudy, MCI Zürich: «Jetzt müssen wir allenfalls die Sub-Statuten mit den Aufnahmebedingungen nochmals anpassen und exakt definieren, wer eine Incoming-Agentur mit kommerzieller Zielsetzung ist.» Geht es um die künftigen SIG-Aktivitäten, so sieht er erste Pri-

ritäten in einem gemeinsamen Auftritt gegenüber Schweiz Tourismus und der Swissair. Dabei suche und wünsche er sich bezüglich Incoming-Agenturen eine offenere und detailliertere Information über das SDM-Projekt. «Insbesondere bei Punkten, die für den Marketingauftritt im Ausland relevant sind, wollen wir gerne am Projekt mitarbeiten.» Ein gerütteltes Mass an Arbeit auf die SIG zukommen sieht auch SRV-Vorstandsmitglied Oskar Laubi, Direktor der Reisebaumeister-Gruppe. Als Verbindungsmann zwischen dem Verband und der Incoming Group sieht auch er für das künftige Vorgehen gewichtige Vorteile. Gemeinsam sei man stärker, sei es beim Verschaffen von politischem Gehör, bei der Zusammenarbeit mit ST und Swissair aber auch in Sachen Informatik, etwa beim Stichwort SDM. Dem Incoming-Bereich habe bis jetzt ein meinungsbildendes Organ gefehlt. Wichtig für die Legitimation, als Vertretung der Incoming-Business anerkannt zu werden, sei eine möglichst hohe SIG-Mitgliederzahl. Laubi: «Wir hoffen, in etwa zwei Jahren rund 60 Firmen auf der SIG-Liste zu finden.»

Genève, Vaud et Valais

Importante promotion en Asie

Une délégation, composée de représentants des cantons de Genève, de Vaud et du Valais, ont fait un fait voyage de promotion touristique dans sept pays asiatiques. Une opération importante qui, aux dires des participants, a permis d'établir de nombreux contacts. Elle a également montré que les efforts communs sont payants. Page 17

IGEHO 1997

IGEHO ist 1997 einen Tag kürzer

Die IGEHO öffnet dieses Jahr ihre Tore einen Tag weniger als bis anhin. Somit werden auch weniger Fachbesucher in diesem Jahr erwartet. Dafür steigen die Eintrittspreise auf 35 Franken. Prominent ist wieder der Bereich Inneneinrichtung mit zahlreichen Ausstellern vertreten. Wachsen will die IGEHO künftig vor allem mit ausländischen Firmen. Seite 13

IN EIGENER SACHE

Peter Kühler, neuer Chefredaktor



Die Geschäftsleitung der Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) hat als neuen Redaktionsleiter/Chefredaktor der hotel + tourismus revue den Tourismusfachmann Peter Kühler gewählt. Kühler wird zugleich Mitglied des Herausgeberausschusses und übernimmt seine Funktion am 1. Januar 1998.

Peter Kühler (59) ist Absolvent der Universität Bern und promovierter Nationalökonom. Er verfügt über einen breiten Erfahrungshorizont in verschiedenen touristischen Bereichen. So war er schon in den siebziger Jahren während vier Jahren Chefredaktor der hotel + tourismus revue, anschliessend als selbständiger Unternehmensberater mit verschiedenen Management- und Marketingaufgaben in der Schweiz und im Ausland beauftragt. Seine Firma Marketeam war auch federführend bei der Herausgabe des ersten und zweiten Marketinghandbuchs des Schweizer Hotelier-Vereins. Vor vier Jahren hat er die Marketinggruppe «Swiss Golf Hotels» gegründet, die er nun in jüngere Hände legen wird.

Miroslaw Halaba, Chefredaktor ad interim

Miele
Wäscherei-Leasing
4.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

micros SYSTEMS AG
IHR PARTNER FÜR EDV-LÖSUNGEN
IN DER GASTRONOMIE

Micros Systems konzentriert sich ausschliesslich auf die Herstellung, den Vertrieb und den Service von Hard- und Software branchenorientierter Buchungs-, Abrechnungs- und Informationssysteme.

EINE KASSEN-LÖSUNG?
-> MICROs TOUCH-SCREEN!

Micros Systems AG
Wiesenstrasse 10 A Tel. 01 733 74 50
8952 Schlieren/ZH Fax 01 733 74 51
89661/384595

Adecco
HOTEL

Personalberatung
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus

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

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

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

Roland Huber, Tourismusdirektor von Scuol

«Jede Region hat eigene Gesetzmässigkeiten»

Roland Huber, Direktor von Scuol Tourismus, möchte in rund zwei Jahren die Dachmarke Engadin kommunizieren, sagte er an der VSTD-Tagung, die im September in Luzern stattfand. Er ist einer jener Tourismusdirektoren, die konkret an der Bildung einer Destination arbeiten. In einem Interview mit der *hotel + tourismus revue* spricht er über seine Erfahrungen.

Interview:
CHRISTINE KÜNZLER

Was glauben Sie, was einem Chinesen oder einem Amerikaner beim Wort «Engadin» einfällt?

Wenn er schon einmal in der Schweiz gewesen ist, fällt ihm sicherlich das Wort «Ferien» ein. Nachdem Hans-Peter Danuser zurück von einer China-USA Reise zuerückgekommen ist, wird es St. Moritz sein.

Was würde es kosten, bis zumindest jeder Süddeutsche weiss, was «Engadin» heisst?

Gute PR Ideen zur Bekanntmachung einer Marke kosten wenig. Würde zum Beispiel anlässlich des nächsten Oktoberfestes in München anstelle des Biers Engadiner Milch ausgeschenkt – jeder Süddeutsche würde dann das Engadin sicherlich kennen.

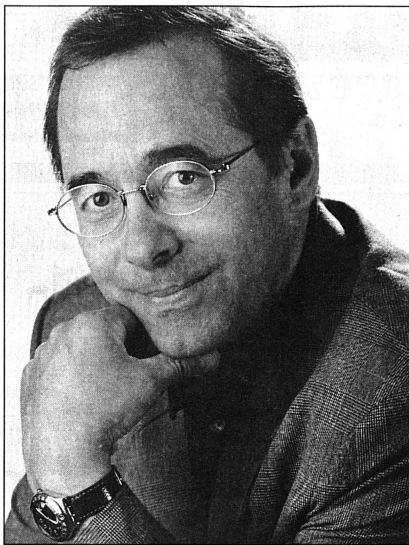
«Gute PR-Ideen zur Bekanntmachung einer Marke kosten wenig.»

Sie machen mit Regio Engiadina konkret einen Schritt in Richtung Destination. Wie gingen und gehen Sie vor, um ihr Projekt umzusetzen?

Bereits vor fünf Jahren bildeten wir mit der Interessengemeinschaft Scuol/Bad

Für Roland Huber, Tourismusdirektor von Scuol, sind es die kleinen Schritte, die zum grossen Ziel des Destinationsmanagements führen.

Foto: zvg



Tarasap-Vulpera/Sent und Ftan eine Destination, welche sich marketingmässig zusammenschloss. Der aufbauende Weg der kleinen Schritte führte uns allmählich zusammen. Heute präsentieren wir uns mit dem Engadin-Logo als geschlossene Region mit eigenem CI und allen notwendigen Kommunikationsmitteln.

Aufgrund der Motivationen des Verkehrsvereins Graubünden, die Destinationen weiter auszubauen, bemüht sich nun seit April 1997 die Projektgruppe Regio Engiadina mit Vertretern aus den Gemeinden und Tourismusorganisationen von Scuol/Bad Tarasp Vulpera/Sent und Ftan ebenfalls, den organisatorischen Zusammenschluss dieser vier Ferienorte anzugehen.

Welches sind die grössten Hürden, die Sie und Ihre Kollegen nehmen müssen?
Zu überzeugen, dass gemeinsam eine Veränderung oder eine Verbesserung der Ausgangslage angestrebt werden soll, und dass es keine Verlierer gibt. Damit verbunden sind viele Zeiträume für motivierende Sitzungen und Gespräche. Daneben braucht es ebenfalls die Bereitschaft der Gemeinden und Verkehrsvereine, mehr Geldmittel für die professionelle Umsetzung des Marketingmix einzubringen.

Sind Ihrer Ansicht nach die Anforderungen, die die Professoren Thomas Bieger und Hansruedi Müller an die Destinationen stellen, realistisch?
Die Strukturansätze sind grundsätzlich

richtig, können jedoch nicht generell für jede Destination ohne Vor-Ort-Kenntnisse umgesetzt werden. Jede Region hat eigene Vorzeichen und Gesetzmässigkeiten, vor allem aber eine eigene Identität mit Menschen, welche bereit sein müssen, eine Veränderung herbeizuführen.

Lässt sich ein Destinationsmanagement mit den vorhandenen Budgets überhaupt verwirklichen?

Im Leitfaden des Verkehrsvereins Graubünden gehen wir von einer Budget-Minimalgrösse von rund 500 000 Franken aus, um auf dem nationalen und beschränkt internationalen Markt tätig sein zu können.

«Auch die kleinen Schritte sind für das grosse Ziel wichtig.»

Die VSTD-Tagung in Luzern, die der Bildung von Destinationen gewidmet war, hat gezeigt: Die gesellschaftliche Hürde ist gross. Denken Sie, dass die Touristiker überhaupt die Möglichkeit haben, gesellschaftlich etwas zu bewegen?

Auch die kleinen Schritte sind für das grosse Ziel wichtig. Der Dialog zwischen allen an einer Unternehmung Tourismus direkt und indirekt beteiligten Personen und Organisationen ist jedoch absolute Minimalvorgabe, um das gemeinsame Ziel effizient angehen zu können.

Gestandene Touristiker haben solche Umstrukturierungsversuche schon mehrmals erlebt. Sie waren bisher wenig erfolgreich. Welche Chance geben sie dem Destinationsmanagement?

Wenn die Notwendigkeit, für eine Strukturwandlung Destinationen zu bilden, mit den wichtigsten Leistungspartnern definiert worden ist, ist das Destinationsmanagement ein zwingendes Instrument, professionell den hohen Anforderungen des Marktes genügen zu können.

Ohne diese Bereitschaft der Basis lohnt sich der Gedanke an ein professionelles – mit Kosten verbundenes – Destinationsmanagement kaum.

Zurück zum Engadin: Mit welchen Partnern will Regio Engiadina zusammenspannen? Ist die Air Engiadina beispielsweise an einer Zusammenarbeit interessiert?

Für einen starken Auftritt der Marke Engadin sind Partnerschaften auf lokaler bis internationaler Ebene zukünftig von entscheidender Wichtigkeit. Diese Kooperationen führen zu neuen Vertriebskanälen, welche wiederum die Basis des Verkaufserfolges sind. Der Kontakt zur Air Engiadina wird sicherlich nach definitiver offizieller Gründung der neuen Organisation «Engadin Tourismus» gesucht.

Ist die Destination Engadin, so wie Sie sie begrenzen, gross genug?

Der Weg der kleinen Schritte scheint uns für unsere Region der sinnvolle zu sein. Wenn sich diese erste Organisationsgrösse Scuol/Bad Tarasp Vulpera/Sent/Ftan bewährt hat, wird die bereits heute gut funktionierende Zusammenarbeit mit dem oberen Engadin verstärkt und hoffentlich dann zur Gesamtorganisation Engadin umgewandelt.

Wir sind stolz, dass wir mit dem Engadin bereits heute über eine international breit abgestützte und gut bekannte Marke verfügen, mit welcher wir bereits seit Jahren auftreten. Die Destinationsgrösse ist daher eine Frage der Marktbearbeitungsausrichtung.

«Die Destinationsgrösse ist daher eine Frage der Marktbearbeitungsausrichtung.»

Werden die Nusstorte und die Engadiner Haute-Cuisine helfen, die Marke Engadin zu etablieren?

Wenn die Engadiner Nusstorten zukünftig auch in China und Amerika verkauft werden, dann ja...

Deskline

Die Deskline-Preise werden jetzt mit Tourismusvertretern abgesprochen

Die Preise für Deskline geben zu reden, noch bevor das fertige Produkt auf dem Markt ist. Nachdem eine erste Version einer Preisliste bei Touristikern für Aufregung sorgte, will die Swisscom nun nochmals über die Bücher und dazu auch die potentiellen Kunden aus dem Tourismus anhören. Bereits Anfang November sollen die definitiven Preise anlässlich der VSTD-Managementtage in Thun kommuniziert werden.

STEFAN RENGGLI

Ende September fand im Wallis eine Deskline-Präsentation der Vertriebsfirma Tourist Online statt. Den anwesenden Touristikern wurde dabei eine Preisliste präsentiert, die in der Folge in der helvetischen Tourismusbranche zirkulierte und vielerorts für einige Aufregung sorgte. Besonders missfallen hat dabei den Touristikern die 3prozentige Kommission an Swisscom, die bei jeder Buchung über Deskline – selbst auf lokalen Buchungen – fällig geworden wäre. Die im Wallis präsentierte Preisliste wurde deshalb von der Swisscom rasch als «provisorisch» deklariert. Dennoch haben rund zwanzig Touristiker aus der ganzen Schweiz in einem Brief an die Swisscom ihr Unbehagen gegenüber den Deskline-Preisen zum Ausdruck gebracht.

Zentrale Datenlagerung

Ebenfalls nochmals diskutieren möchten die Touristiker die Frage, ob für die Lagerung der Daten eher eine zentrale oder eine dezentrale Lösung anstrebenswert ist. In Tourismuskreisen wird eine möglichst dezentrale Datenlagerung favorisiert, wogegen die Swisscom von einer zentralen Lagerung ausgeht.

Mit dem Schreiben der Touristiker an die Adresse der Swisscom wiederholt sich, was bereits im vergangenen Sommer zum Thema Switzerland Destination Management (SDM) nötig wurde: Die Verkehrsvereine und Tourismusorganisationen müssen sich mit aller Deutlichkeit dafür einsetzen, in Prozesse und Entwicklungen miteinbezogen zu werden, die sie letztendlich ganz direkt betreffen und wozu sie auch konstruktive Beiträge leisten können.

Swisscom gesprächsbereit

Die Swisscom hat auf den Touristiker-Brief positiv reagiert und Gesprächsbereitschaft signalisiert. Am 31. Oktober findet ein Treffen zwischen der Swisscom und einer Tourismusdelegation statt, wobei die Standpunkte von Swisscom und Tourismus einander angenähert werden sollen. «Die Swisscom nimmt die Einwände von touristischer Seite sehr ernst und hat sich einige Lösungsansätze überlegt, die mit den Partnern ausdiskutiert werden sollen», erklärt dazu Fritz Zingg, Swisscom-Verantwortlicher für Branchenlösungen und damit verantwortlicher Mann für Deskline. Ziel sei es, so rasch als möglich eine alleits befriedigende Lösung zu finden, gibt sich Zingg kompromissbereit.

Zingg bemerkt allerdings auch, dass «die Swisscom nicht darum herumkommen wird, das System am Markt so anzubieten, dass einerseits die Preise vom Markt akzeptiert werden, andererseits auch die Aufwendungen für das Gesamtsystem abgedeckt werden können.»

Kein starrer Prozentsatz

Bereits im Vorfeld dieser Sitzung haben die Swisscom-Verantwortlichen durchblicken lassen, dass Deskline von der Idee einer starren 3prozentigen Kommission abrücken wird. Nicht abräumen will Swisscom aber davon, nebst den

Mietgebühren für Hard- und Software sowie den Kommunikationsgebühren zusätzlich eine Gebühr je Buchung zu verlangen, die nicht im lokalen Verkehrsverein inhouse getätigt wurde. Swisscom rechtfertigt dies mit Mehrleistungen. Im Unterschied zum ursprünglich vorgesehenen starren Prozentsatz soll neu aber ein je nach Umsatz pro Buchung gestaffelter Frankenbetrag an die Swisscom zu entrichten sein.

Betreffend die Kommunikationskosten soll – so die Aussage von Fritz Zingg – immer nur der Tarif der Nahzone zur Anwendung gelangen, auch wenn der Server dereinst weiter entfernt stehen sollte.

Teurer oder nicht?

Anlässlich der VSTD-Managementtage vom 3. bis am 5. November in Thun will die Swisscom den Schleier lüften. Die Verantwortlichen von Swisscom und Tourist Online wollen über die endgültigen Deskline-Preise informieren. In ihrer nächsten Ausgabe vom 6. November wird die *hotel + tourismus revue* ebenfalls über die Deskline-Preise informieren. Für die Touristiker wird es dann endlich möglich sein, verlässlich abzuschätzen, wie hoch die finanziellen Aufwendungen für Deskline in ihrem Ort dereinst sein werden.

Den an den VSTD-Managementtagen in Thun anwesenden Tourismusdirektoren soll am Montag nachmittag in einem fünfviertelstündigen Workshop zudem Gelegenheit für erste eigene Erfahrungen mit Deskline geboten werden. Dazu wird die Swisscom in Thun 15 Deskline-Arbeitsplätze einrichten.

Auch Switzerland Destination Management wird am Montag nachmittag Thema an den VSTD-Managementtagen sein. Im Rahmen von Gruppenarbeiten werden sich die Tourismusdirektoren Gedanken über Anforderungen und Chancen von SDM machen können.

Umfahrung Gstaad Saanenland

Weniger Verkehr und mehr Gäste

Gstaad bekommt mehr Feriencharakter und weniger Verkehr: Am Montag ist die Umfahrringstrasse eröffnet worden. Somit ist das Gstaader Ortszentrum autofrei geworden. Das soll nicht nur mehr Lebensqualität, sondern auch zusätzliche Gäste bringen.

«Damit wird unsere Region ganz klar touristisch aufgewertet», hält Martina Reiter von Gstaad Saanenland Tourismus fest. «Wir erhoffen uns dadurch mehr Logiernächte und andere Gäste. Familien mit Kindern beispielsweise», sagt Reiter. Gstaad Saanenland wolle das Markenzeichen «autofrei» für die Promotion einsetzen. Ein mögliches Ziel sei, Gstaad den GAST-Orten anzuschliessen, wenn der Kurort die Bedingungen erfüllt. Zumindest soll er im gleichen Atem-

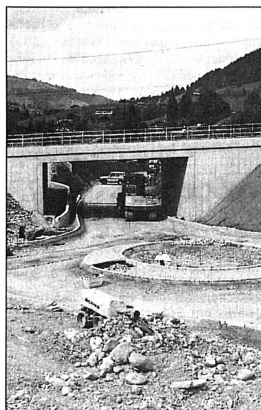
zug genannt werden wie die autofreien GAST-Orte. Im Gegensatz zu Zermatt beispielsweise ist Gstaad ganz autofrei: es dürfen auch keine Elektromobile zirkulieren. Zu einem Verkaufsargument für Gstaad Saanenland soll auch die saubere Luft werden.

Der autofreie Dorfkern und der Bahnhofplatz sollen bis 1999 umgestaltet werden. Gebaut wird jeweils in der Zwischensaison. Ab diesem Zeitpunkt werden Wochenmärkte, Abendverkauf und verschiedene Veranstaltungen eingeführt, hält Reiter fest. Die Gstaad-Promenade soll ein Treffpunkt für Einheimische und Gäste werden.

Mit dem Auto einkaufen

Den Autofahrern soll das Leben jedoch nicht schwer gemacht werden: Das neue Parkhaus Unter-Gstaad unter dem Rado Swiss Open-Areal ist ab Dezember dieses Jahres betriebsbereit. Die Lage ist zentral, so dass das Einkaufen mit dem Auto nach wie vor möglich sei. Dank der neuen Umfahrringstrasse gelange man bequemer und schneller zu den Grossanlagen und Bergbahnen, heisst es in der Pressemitteilung von Gstaad Saanenland Tourismus. Das Rado Swiss Open will seine Räumlichkeiten für die Spieler und die TV-Produktion ausbauen und Cinemasie prüft die Idee, klassische Konzerte und cineastische Vorführungen auf der Gstaader Promenade durchzuführen. 1998 wird auf dem Dach des neuen Parkhauses eine Open-Air-Kunstschaubahn gebaut.

Die Verwandlung vom Autodorf zum Fussgängerparadies hat eine lange Geschichte. Die ersten Planungsarbeiten wurden bereits 1962 an die Hand genommen. «Doch alle standen hinter dem Projekt» sagt Reiter. Das Umfahrring-Projekt umfasst die etwa einen Kilometer lange Strasse, drei Kreisel, einen 432 Meter langen Tunnel und fünf Brücken. Die Gesamtkosten für die Umfahrring, zwei neue Parkings, Gestaltung Dorfkern und Bahnhofplatz werden auf rund 52 Millionen Franken geschätzt.



Nun sind die Bauarbeiten an der Umfahrringstrasse abgeschlossen.

Foto: zvg

Gütesiegel für den Tourismus

Einheitlicher Auftritt

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) gleicht seine Auszeichnung im Bereich Servicequalität derjenigen des Qualitäts-Gütesiegels für den Schweizer Tourismus an. Damit ist der einheitliche Auftritt der Servicequalität gegenüber den Gästen gewährleistet. Das Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus wird an der IGEHO in Basel lanciert (siehe Kasten).

CHRISTINE KÜNZLER

Das Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus besteht aus zwei Stufen. Die zweite Stufe ist identisch mit dem «Servicequalitätspaket» des SHV. Vor diesem Hintergrund hat sich der SHV entschlossen, für die Auszeichnung das Signet der zweiten Stufe des Qualitäts-Gütesiegels für den Schweizer Tourismus zu übernehmen. So gibt es künftig ein einheitliches Signet, das dem Gast Servicequalität verspricht. «Mit dieser Harmonisierung haben wir einen wichtigen Schritt in Richtung Transparenz gemacht», sagt Fritz Sterchi, Qualitätsbeauftragter des SHV. «Sonst wären zwei verschiedene Signete für die gleiche Auszeichnung verliehen worden», so Sterchi. Das SHV-Paket wird als freiwilligen Bestandteil der neuen Hotelklassifikation vorgeschlagen. Die erste Stufe des Qualitäts-Gütesiegels für den Schweizer Tourismus sei ein idealer Einstieg in ein systematisches Servicequalitätsmanagement und steigert das Sterchibewusstsein im Betrieb, hält Sterchi fest.

Für die ganze Branche

Das Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus wird vom Schweiz Tourismus koordiniert und vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Uni Bern und der Frey Akademie in Zürich ausgearbeitet.

Träger sind die Tourismusverbände. Konzipiert worden ist das Qualitäts-Gütesiegel für die ganze Tourismusbranche. Es soll vor allem das Bewusstsein für mehr Service und Dienstleistung fördern. Bei der ersten Stufe des Qualitäts-Gütesiegels für den Schweizer Tourismus geht es im Rahmen einer Selbstbeurteilung darum, die eigenen Serviceketten im Betrieb aus Sicht des Gastes zu hinterfragen. Die zweite Stufe basiert auf einem umfassenderen Ansatz, der die Zufriedenheit der Gäste, Mitarbeiter und die Einschätzung der Leitung miteinbezieht. Das Ganze wird abgerundet mit einer obligatorischen Fremdkontrolle durch einen Mystery Man.

ST rechnet damit, dass in den nächsten drei Jahren 2000 touristische Unternehmen systematisch ihre Servicequalität entwickeln werden. Mittelfristig sollen auch nicht-touristische Dienstleistungsunternehmen zur Zielgruppe gehören.

Gütesiegel an der IGEHO



Im Rahmen des Allez-hopp Ch-Gastronomie- und Tourismus-Forums an der IGEHO in Basel lancieren die Trägervereine am Dienstag, 25.

November, das Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus. Informiert wird über das Vorgehen, die Anwendung und über die Preise dieses Qualitäts-Gütesiegels für die gesamte Tourismusbranche. Vertreter aller Trägervereine sind vor Ort und stehen für detaillierte Auskünfte zur Verfügung. Die Präsentation, moderiert von Erich Gysling, findet von 14.30 bis 16 Uhr statt. Zusätzlich ist in der Halle 214 am Info-Stand die Sonderchau «Welcome-Treffpunkt der Gastfreundschaft» zu sehen.

Am Vormittag, von 10 bis 10.45 Uhr, spricht Erich Gysling unter dem Thema «Der Tourismus ist ein Muss» mit Vertretern aus dem Tourismus. Diskutiert werden Bereiche wie die volkswirtschaftliche Bedeutung des Tourismus, Geldwertigkeit und Geldfreiheit, Freizeit, Fitness, kulturelle und hedonistische Aspekte. Das Forum wird auf der Galerie in der Halle 113 durchgeführt. CK

Switzerland Conference & Incentive Club

Als zentrales Marketing-Tool etablieren

Ursprünglich für den Markt Grossbritannien lanciert, erfährt der Switzerland Conference & Incentive Club (SCIC) eine Ausweitung auf weitere Märkte. Nach Deutschland und Frankreich folgen nun die Benelux-Staaten und Nordamerika.

STEFAN RENGGLI

In der Schweiz machen Business-Übernachtungen 14% am Total aller Logiernächte aus (9,5 Mio. Logiernächte, davon 5,5 Mio. aus dem Ausland). Der Schweizer Tourismus hat relativ gute Chancen im Tagungs- und Incentivebereich. Dieses Urteil teilt auch Schweiz Tourismus und will deshalb diesen Geschäftsbereich gezielt fördern. Die vom ST-Landesvertreter in London, Urs Eberhard, zuerst nur für den britischen Markt entwickelte Idee eines Loyalitätsprogramms für Veranstalter von Meetings, Kongressen, Konferenzen und Incentives – damals noch unter dem Namen Switzerland Conference Club SCC (siehe htr Nrn. 20/96 und 3/97) – ist deshalb zum zentralen Instrument von Schweiz Tourismus für die Bearbeitung dieses Segments geworden.

Mit der Ausweitung der Märkte, auf denen mit dem Instrument SCIC das Kongress-, Meeting- und Incentivegeschäft bearbeitet wird, hat sich Schweiz Tourismus entschieden, die SCIC-Gesamtverantwortung im Bereich Konzeption und Club-Strategie von London an den ST-Hauptsitz nach Zürich zu verlagern. Neue Projektleiterin ist Monika Knöpfel. In Zürich wird seit dem 1. September 1997 auch ein Helpdesk betrieben, das den Schweizer Anbietern als Anlaufstelle zur Verfügung steht. Für den Kontakt zu den Club-Mitgliedern sind weiterhin die entsprechenden Märkte verantwortlich, die hierzu je eine Hotline betreiben.

Hoher finanzieller Einsatz

1997 und 1998 investiert Schweiz Tourismus gemeinsam mit den teilnehmenden Leistungsträgern aus der Schweiz im Vergleich zu den vorherigen Jahren rund das Doppelte in das Produkt Business. Für 1997 beläuft sich das SCIC-Budget auf rund 800 000 Franken, woran ST beinahe die Hälfte beisteuert.

Auch um das Budget in Zukunft etwas entlasten zu können, sollen zwei weitere grosse Schweizer Partner gesucht werden. Damit würde die ursprünglich geplante Zahl von acht grossen Partnern erreicht. Daneben gibt es eine Anzahl «Members» zu tieferen jährlichen Mitgliedskosten. «Wir hoffen, entweder die SBB respektive das Swiss Travel System sowie die Tourismusregionen Berner Oberland oder Graubünden als Partner gewinnen zu können», erklärt dazu Monika Knöpfel. Denkbar wären auch Partner wie beispielsweise die Swisscom. Zusätzlich zu neuen Partnern sollen im kommenden Jahr auch fünf weitere Members gewonnen werden. Für 1998 ist ein Gesamtbudget von 700 000 Franken vorgesehen (ohne Nordamerika). Die Lancierung von SCIC auf den Benelux-



Auf verschiedenen Plattformen können die Partner und Member von SCIC für ihre Angebote Werbung machen. Bilder: zvg

lux-Märkten erfolgt noch in diesem Jahr. Die Ausweitung auf Benelux ist allerdings in den bisherigen Partner- und Member-Beiträgen nicht eingerechnet, weshalb Partner für die kommenden zwei Jahre 10 000 Franken nachzahlen sollen (total 60 000 für 1997 bis 1999 anstelle der ursprünglichen 50 000 Franken). Die 15 Members berappen ab 1998 jährlich 7000 anstelle der 5000 Franken für 1997. Da Teilmitgliedschaften nicht möglich sind, müssen die Partner und Members fast zwangsläufig nachzahlen oder aussteigen. Die Partner haben denn auch zugesagt, den Benelux-Auftritt mitzutragen. Partner und Members profitieren – unterschiedlich stark – von Werbefläche und redaktionellen Beiträgen im SCIC-Magazin «elite» und in den Newsletters

sowie von den SCIC-Auftritten in Fachmedien, an Messen und Workshops.

Im Januar 1998 wird auch ein Switzerland Conference & Incentive Club für den nordamerikanischen Markt (USA und Kanada) ins Leben gerufen. Im Unterschied zu den europäischen SCICs liegt die Verantwortung nicht beim ST-Hauptsitz in Zürich, sondern bei der ST-Vertretung in Chicago (Projektleiter Joe Lustenberger). Der SCIC Nordamerika wird sich schwerwiegend auf das Incentive-Geschäft konzentrieren, welches auf diesem Markt für die Schweiz wesentlich wichtiger ist als das Kongress- und Tagungsbusiness.

Partner tragen Idee mit

«Es stand und steht noch immer ausser

Lohnt sich das Punkte-Sammeln?

Pro für die Schweiz produzierte Logiernacht erhält das Club-Mitglied 2 Punkte auf seinem Punktekonto gutgeschrieben. Fliegt die Gruppe mit Swissair in die Schweiz, werden (ab 10 Pax) zusätzlich 200 Punkte gutgeschrieben. 1000 Punkte entsprechen einer Gutschrift von 200 Franken, die bei einer nächsten Veranstaltung an Zahlung gegeben werden kann. Es können aber auch Sachwerte bestellt werden (Wein etc.). Von den durchschnittlich 250 Franken, die ein Tagungsstapel je Logiernacht bringt, fliessen also 40 Rappen (2 Punkte) zurück an den Veranstalter. Wesentlich wertvoller ist die Unterstützung, die Club-Mitglieder bei der Planung und Organisation von Anlässen in der Schweiz beanspruchen können. Rasche Osterstellung, kostenlose Studienreisen, Aufenthalte in Hotels und Freizeitanlagen für das Netz des öffentlichen Verkehrs in der Schweiz sowie die Hotline im Heimatland des Clubmitglieds sind die wichtigsten Vorteile.

Bisher wurden für die Clubmitglieder drei Studienreisen aus Deutschland und je zwei aus Frankreich und Grossbritannien organisiert, an welchen insgesamt 45 Mitglieder teilgenommen ha-

ben. Weitere 40 Mitglieder sind individuell in die Schweiz gereist. Rund 20 Anrufe gehen täglich bei den Hotlines ein. Aus dem britischen Markt wurden bereits über 5000 Logiernächte von zehn Club-Mitgliedern via SCIC realisiert (Ziel bis Ende 1998: 26 000). Tiefer liegen die Zahlen in Frankreich mit 150 Logiernächten. Noch gar keine SCIC-Logiernächte konnten aus dem deutschen Markt verbucht werden. Der Ende Januar 1997 lancierte britische SCIC zählt heute bereits 391 Clubmitglieder. Für Ende 98 lautet die Zielvorgabe 800 Mitglieder. Während man bei ST mit den britischen Mitgliedszahlen zufrieden ist, happert es noch auf dem deutschen und französischen Markt: In Frankreich (Gründung am 1. April 97, verantwortlich ist Franziska Lüthi, in Paris) zählt der SCIC erst 68 Mitglieder (Ziel bis Ende 98: 150 Mitglieder), in Deutschland (Gründung am 1. Mai 97, verantwortlich ist Christina Marzluft in Düsseldorf) lediglich 76 (Ziel 98: 900). Besonders mit den deutschen Zahlen ist man bei Schweiz Tourismus nicht glücklich. «Hier müsste mehr drinliegen», glaubt Knöpfel. STR

Frage, dass wir uns als Partner an dieser hervorragenden Idee beteiligen», zeigt sich Stefan Otz, Marketing- und Kongressleiter von Zürich Tourismus, begeistert. «SCIC verfolgt den richtigen Ansatz, nicht allein über eine hohe Produktqualität, sondern zugleich auch mit ergänzender Dienstleistung am Markt aufzutreten.» Zürich Tourismus werde auch die Ausweitungen auf Benelux und Nordamerika mittragen. Otz betont aber, das zentrale Argument für die Teilnahme sei der Markt Grossbritannien gewesen und die Ausweitung auf weitere Märkte sei für ihn nur zweitrangig. Die schlechteren Zahlen zeigten auch, so Otz, dass es offenbar problematisch sei, eine für den britischen Markt konzipierte Idee mit wenigen Anpassungen auf andere Märkte zu übertragen. «Marketingtechnisch ist die Idee sehr gut, sie hat uns aber leider bis heute direkt keine einzige Logiernacht gebracht. Verbessert werden müssen eindeutig der Lenkungsmechanismus und damit die Arbeit von Helpdesk und Hotlines, so dass die erzielten Veranstaltungen auch den finanziell stark engagierten grossen Partnern zusätzliche Logiernächte bringen. Bislang haben vor allem die Members profitiert, die wesentlich weniger bezahlt haben.»

Diese Stütze stützt auch Helge Unruh vom Katag Incoming Service: «Mit der grossen Anzahl Members, die fast den gleichen Auftritt erhalten wie die Partner, ist der Nutzen für uns nicht ganz befriedigend. Ich finde die Idee sehr gut, wünsche aber, dass der Unterschied zwischen Member und Partner stärker spürbar wird.»

Partner von SCIC Europa sind die Swissair, das Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB), der KATAG Seminar Service, Zürich Tourismus, das Basel Convention Bureau und die Lake Geneva Region.

Members sind Genf Tourismus, Verkehrsverein Luzern, Verkehrsverein St. Moritz, Grandhotel Zermatt, Suverretta Haus St. Moritz, Steigenberger Belvédère Davos, Parkhotel Zug, Bürgenstock Hotels & Resort, Hotel Mont Cervin und Résidence Zermatt, Lausanne Palace, Grand Hotel les Bains Yverdon, Hotels of Switzerland, MCI Travel, Jungfraubahn und Hotel Allegro/Kursaal Bern.

SWISSORAMA

Solothurner Tourismusverband heisst neu Kanton Solothurn Tourismus. Der Solothurner Regierungsrat hat dem Solothurner Tourismusverband erlaubt, den geschützten Namen «Kanton Solothurn» zu gebrauchen. Die Generalversammlung, die auf dem Regionalflugplatz Jura-Grenchen stattfand, hat die Namensänderung von Solothurner Tourismusverband in «Kanton Solothurn Tourismus» gutgeheissen. Der umbenannte Kantonalverband ist nicht zu verwechseln mit dem Verband «Region Solothurn Tourismus», der Tourismusorganisation von Stadt Solothurn und Umgebung. Die schwerfälligen Bezeichnungen «Kanton Solothurn Tourismus» und «Region Solothurn Tourismus» dürften am Markt kaum unterschieden werden können. Im Sinne einer Markenbildung müsste in Solothurn dringend über einen Gesamtverband Solothurn Tourismus nachgedacht werden.

Traktandiert an der Generalversammlung war auch das Thema «Casinos im Kanton Solothurn». Der Inhalt dieser Diskussion sei aber noch nicht reif, um der Öffentlichkeit präsentiert zu werden. SR

DRUCKFRISCH

Die Schweiz. Treffpunkt der Welt.



Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB) hat unter den Namen «Die Schweiz. Treffpunkt der Welt.» eine neue Broschüre herausgegeben. Die Broschüre überzeugt mit ihrer Gestaltung sowohl in grafischer als auch in textlicher Hinsicht. Dem vierfarbigen Prospekt beigelegt sind zwei Informationsbroschüren: Eine stellt die Kongress-Tagungs- und Seminarmöglichkeiten vor, die andere informiert über Incentives. Klar und übersichtlich sind in der Tagungs-Broschüre die einzelnen Mitglieder des SCIB beschrieben und die Konferenzlokationen und Hotels vorgestellt. In der Incentive-Broschüre sind Aktivitäten und Ausflüge aufgeführt. Die hinterste Seite kann als Info-Fax an das SCIB gesandt werden. CK

Broschüre erhältlich bei ST oder SCIB.

REKLAME

Was erhalten Sie für Sfr. 8650.-???

Antwort:

VISUAL® Front-Office

Front-Office Programm auf Windows 95-Basis

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

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

Gültig für H. d. l. bis zu 50 Zimmer (Grössere Hotels bitte mit uns Kontakt aufnehmen, um Ihre Spezialofferte zu verlangen)

SHS S.A.R.L. / Avenue de Provence 4 - 1007 Lausanne / Tél. 021 624 56 22 - Fax. 021 624 81 21

Mövenpick Bustouristik

Die neue Abteilung soll Raststätten füllen

Bustouristen sollen vermehrt in den Mövenpick-Gast- und vor allem Raststätten Einkehr halten. Die neu geschaffene Abteilung «Touristik», welche in die Division Restaurants integriert ist, soll die verschiedenen Massnahmen umsetzen und die Kontakte zwischen Touristik und Gastronomie herstellen. Ziel ist eine Umsatzsteigerung in den Gastro-Betrieben.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Auf ihrer Fahrt über weite Lande haben 1996 europaweit 40 000 Touristen-Busse einen Halt an einem Mövenpick-Betrieb eingelegt. Dies wiederum entspricht einem Potential von rund 1,7 Millionen Gästen, welche eine Autobahnraststätte, ein Restaurant oder ein Hotel des Schweizer Hotel- und Gastronomie-Konzerns besucht haben könnten. Und die Vergleichswerte sind im laufenden Jahr bis anhin um rund 10% gestiegen. Für Mövenpick-Betriebe genügt, dass ihre Betriebe auf eine hohe Akzeptanz stossen, und dies sowohl bei Passagieren als auch bei den Chauffeuren. «Denn», so berichtet David Schneider, Leiter Touristik bei Mövenpick, «es sind in 90 bis 95% aller Fälle die Kapitäne der Landstrassen, welche ad hoc entscheiden, wann und vor allem wo ein Stop eingelegt wird.» Und genau hier sieht die neue Mövenpick-Abteilung, welcher der 26jährige ehemalige Imholz- und Hotelplan-Mitarbeiter seit anfangs September als Leiter vorsteht, ein erhebliches Marktpotential. Über die Frequenzen in den betroffenen Schweizer Betrieben besteht überhaupt kein Grund zur Klage, im Gegenteil: mit den Umsatzzahlen seien die Geschäftsführer sehr zufrieden. Dennoch, in Adliswil zeigt man sich überzeugt, dass mit dem Bustourismus noch ein weites Bearbeitungsfeld brach liegt.

Keine Konkurrenz

Waren es bisher vor allem die Hotels, welche in die Bustouren integriert waren, so besteht die Hauptaufgabe Schneiders nun darin, die Gastronomie ebenso professionell einzubinden. So ist es auch zu erklären, dass die neu geschaffene Abteilung der Division Mövenpick Gastronomie (Schweiz) AG angehört, und nicht wie der vorgängige Busservice in das Marketing integriert ist. «In den Randzeiten», so der Chef-Touristikler, «also etwa ab 13.30 Uhr und abends können insbesondere die Autobahnraststätten



Bustouristen sollen Einkehr im Mövenpick-Raststätten- und -Hotels halten. Die Abteilung «Touristik» will mit verschiedenen Massnahmen den Kontakt zu den Busunternehmen verbessern.

Foto: Michael Hutschneker

zusätzliche Gäste, auch ganze Gruppen, problemlos aufnehmen.» Zu erreichen wäre dies etwa mit dem Schnüren von Packages, welche im Ausland angeboten werden. Primär im Visier hat Mövenpick dabei die Busunternehmen, aber auch Interessensverbände, also Special Interests-Gruppen.

In Zusammenarbeit mit der Division Hotel tritt Schneider mit konkreten Angeboten im nächsten Jahr an verschiedenen Fachmessen, wie der ITB, TUR und dem RDA auf. Er betont, es sei keinesfalls Absicht von Mövenpick, die bestehenden Incoming-Agenturen zu konkurrenzieren. Im Gegenteil, wenn immer sich die Möglichkeit biete, wolle man mit diesen Büros zusammenarbeiten. Im Vordergrund der Aktivitäten stehe einzig die Einbindung der Fahrten in die Gastronomie und wenn möglich, diesbezügliche Vertragsabschlüsse zu tätigen. Zwar sei Mövenpick durchaus bereit, auch touristische Leistungen in die Arrangements einzubauen, dies aber nur auf ausdrücklichen Wunsch des Kunden.

Dass man auf einer Busreise nicht drei Mal täglich in einem Mövenpick-Betrieb einkehren kann, ist sich auch Schneider bewusst. «Es dürfen keine Mövenpick-Reisen sein», bemerkt Schneider mit

Nachdruck. Am effektivsten sei wohl diejenige Lösung, wenn im ganzen Paket schon Voucher inbegriffen seien, die in einem Mövenpick-Betrieb an Zahlung genommen werden. Denn bislang, so wird vermutet, besuchen bei einem Bushalt nur 10 bis 20% der Passagiere das Innere einer Raststätte – dies mit Ausnahme des stillen Örtchens, wo die «Erfolgsquote» doch deutlich höher liege...

Chauffeure sensibilisieren

Verstärkt «Bearbeiten» will die Touristik-Abteilung europaweit auch die Chauffeure, die, eben meist allein entscheiden, wo eine Pause eingelegt wird. Schon heute benützen rund 2000 Chauffeure aus ganz Europa den «Chauffeur-Pass»: Bei einem Besuch in einer Mövenpick-Raststätte wird die Anzahl der Passagiere eingetragen, die Karte mit einem Stempel versehen und dem Fahrer ein Grasmalzeit angeboten. Bei acht Stempeln winkt ein Gutschein im Wert von 50 Franken, der in allen Schweizer Mövenpick eingelöst werden kann. Aus wettbewerbsrechtlichen Gründen ist es in Deutschland untersagt, derartige Incentives zu akzeptieren.

Mit neuen und verbesserten Informationsbroschüren, wenn überarbeiteten

Restaurantführer sowie verstärkten Kontakten sollen die Chauffeure vermehrt auf die Marke Mövenpick sensibilisiert werden. Dabei sollen auch die Geschäftsführer der Raststätten und Restaurants vermehrt das persönliche Gespräch mit den Chauffeuren pflegen. Noch versucht Mövenpick genauer zu eruieren, was das Busgeschäft wirklich einbringt. Oberstes Ziel der neuen Abteilung ist, eine Umsatzsteigerung in den Restaurants und Raststätten zu erreichen.

Food-Verkauf direkt beim Bus

Kommt der Kunde nicht zu mir, gehe ich zu ihm: Weil viele der Buspassagiere bei einem Halt an der Raststätte die Reisepause nur ganz in der Nähe des Fahrzeugs verbringen oder gar nicht aussteigen, will Mövenpick ab kommendem Frühling auf ihren Raststätten auch aktiv bei den parkierten Fahrzeugen verkaufen. Für eine derartige Offensive würden sich insbesondere das Ciccadou-Angebot, etwa die Hot Sandwiches, aber auch Glace und Getränke sehr gut eignen. HU

Bus und Hotellerie

Das Verhältnis bessert sich

Busgruppen waren lange Zeit von der Hotellerie, besonders von der 4- und 5-Stern-Hotellerie, als Stiefkinder eines abgewandten Marketings erachtet worden. Das Zurückgehen der Einzelbuchungen von Zimmern in den vergangenen Jahren hat auch hier eine Änderung der Denkweise vollbracht.

Hotelgruppen kümmern sich wohl seit längerem schon unverkrampt um das Busgeschäft, besonders, wenn sie als Marketinggruppierungen nicht nur reine Hotels, sondern auch Restaurants und (Autobahn-)Raststätten vertreten. So bietet die Gruppe «The Swiss Feeling» (ex Windrose-SSG) mit ihrem Portfeuille von 49 Hotels und sieben Raststätten den Bushaltern «Frequency Programme» an. Auch Best Western mit 75 Hotels im Korb kümmert sich nicht nur um die Betten für die müden Bustouristen, sondern auch um sogenannte Lunch-Stops. Oft genug kommt es in der KMU-dominierten Schweizer Hotellerie vor, dass eine Busgruppe von über 20 Paxen die Zimmerbewirtschaftung eines Betriebs überfordert.

Als besondere Häppchen im Bus-Business gelten die Wochenarrangements: Die Gruppe logiert einige Nächte im selben Hotel und benutzt es als Drehscheibe für Tagesausflüge. Hier zeigen sich auch die Segmente: Solche Wochenarrangements werden wie die meisten Transit-Übernachtungen mit ausländischen Bus-Operatoren abgeschlossen. Während die Lunch-Stops sehr oft auch Schweizer Bus-Gruppen betreffen. LM/APK

Hotel-CD-Rom

Die deutschen Busunternehmen gehören mit jährlich rund 100 Mio. beförderten Gästen und einem Jahresumsatz von 5 Mrd. DM zu den wichtigsten Partnern der europäischen Hotellerie. Das Touristik Marketing Center offeriert Hoteliers deshalb die Möglichkeit, auf einer CD Rom mit ihren Angeboten mitzumachen. Auf insgesamt vier Seiten können Hoteliers ihren Betrieb, ihre Attraktionen und ihre Destination sowie die Preisstrukturen vorstellen. Diese CD Rom soll als Distributionsträger rund 5000 deutsche und 1400 österreichische und schweizerische Bus-Operatoren erreichen. VY

Touristik Marketing Center, Tel.: 0049 21 61 995 95 0

ANZEIGE

«Chömet cho zueluege!»

Kunsthandwerk live.
Schauglashütte täglich
geöffnet (ausser Montag)
von 10-17.30 Uhr
Samstag 10-16 Uhr und
Sonntag 11-16 Uhr,
für Gruppenführungen bitten
wir um telefonische
Anmeldung.

GLAS

SARNER CRISTAL
Faszination in Glas

SC Sarnar Cristal AG - Schauglashütte
Glütschbachstrasse 2 - 3661 Uetendorf bei Thun
Tel: 033 346 85 85 - Fax: 033 346 85 95

Trachtenfest in Bern

100 000 Gäste erwartet

Am 27./28. Juni 1998 findet in Bern das Eidgenössische Trachtenfest statt. Für diesen Grossanlass erwarten die Organisatoren 10 000 Trachtenleute und über 100 000 Besucher.

Um zu einer umweltfreundlichen Anreise zu motivieren, sollen in der Festkarte eine Bahnfahrt von jedem Schweizer Bahnhof nach Bern und zurück inbegriffen sein. Ebenfalls inbegriffen ist die Benützung der städtischen Verkehrsmittel. Bern Tourismus übernimmt den Verkauf der Karten für Stuhl- und Sitzplätze. 4000 bis 6000 Sitzplätze sollen auf den Festplätzen für Aktive und Gäste zur Verfügung stehen. Für den Festumzug am Sonntag werden es gar 7000 Tribünenplätze sein. Bern Tourismus ist auch zuständig für die Reservation der rund 2000 Hotelbetten in der Stadt und Region Bern. Die Organisatoren bezeichnen Bern als idealen Austragungsort. Die Stadt liege nahe der Sprachgrenze, sei mit öffentlichen und privaten Verkehrsmitteln gut erreichbar und biete ausreichende Unterkunftsmöglichkeiten in der Stadt und Region. Das Organisationskomitee hat vor drei Jahren mit den Vorbereitungen zu diesem Anlass begonnen. Die Hauptsponsoren für das Eidgenössische Trachtenfest sind Mövenpick, Credit Suisse, Bund, Kanton, Stadt Bern und die interkantonale Landeslotterie. CK

Mit Après-Ski mehr Schweizer Gäste holen

Eine Angebotsvielfalt schreibt sich auch Österreich für den Winter 1997/98 auf die Fahne. Als USP sollen das Après-Ski und Après-Snowboard ins Zentrum gestellt werden. Im Bereich der Winter-News fehlen aber die ganz grossen Würfe auch in Österreich.

SUSANNE RICHARD

Mit einem vielfältigen Angebot und mit der starken Après-Ski-Szene will die neue Direktorin der Österreich Werbung in der Schweiz, Carmen Breuss, mehr Schweizer im Winter nach Österreich locken. In Zürich und Bern hat die Österreich Werbung gemeinsam mit ihren Partnern über die bevorstehenden Winter-Highlights informiert. Seit 1985 ist der Anteil der Winter-Logiernächte an die insgesamt 3 Mio. Schweizer-Logiernächten von 30 auf 40% gestiegen. In Vorarlberg übernachten sogar 80% der Schweizer Gäste im Winter. Am beliebtesten sind Sölden mit 79 000 Winter-Logiernächten, Ischgl mit 62 000 und Gaschurn mit 48 000 Übernachtungen. Die Schweizer sind im Winter spendabel als im Sommer: Schweizer Wintergäste geben in Österreich schätzungsweise 200 Franken pro Person und Tag, gegenüber lediglich 150 Franken im Sommer. Die österreichischen Touristiker konstatieren, dass auch die Winterbuchungen der Schweizer Gäste parallel

zum gesamtösterreichischen Trend immer kurzfristiger erfolgen.

Mehr Schnee, weniger Verkehr

Vorarlberg, das bisher sehr restriktive Beschnieungsvorschriften kannte, wird diese angesichts des harten Konkurrenzkampfes aufweichen. Unter anderem habe sich das Beschnieungsverbot für Höhenlagen über 1800 Meter und unter 1000 Meter als wenig geeignet erwiesen, erklären Vorarlberger Touristiker. Für Beschnieung und Komfortverbesserungen werden in Vorarlberg auf den kommenden Winter umgerechnet rund 50 Millionen Schweizer Franken investiert. Zahlreiche österreichische Skiregionen bemühen sich weiterhin, wenn auch in der Regel mit bescheidenem Erfolg, um eine Verlagerung des Privatverkehrs auf den öffentlichen, sowohl bei der Anreise als auch im Ferienort. Auch auf dem Arlberg sind nun die Skipässe auf den Skibusen gültig. Wer zudem Mitte Woche anreist, kann am Arlberg mit einer Aufenthaltsbestätigung des Hotels einen um 7% günstigeren Midweek-Skipass kaufen. Neue Wege, um das Verkehrsaufkommen zu minimieren, geht Oberlech: Für knapp 30 Millionen Schilling (rund 4 Mio. Fr.) wurde ein 1070 Meter langes unterirdisches Erschliessungssystem erstellt, das 17 Hotels und Pensionen verbindet und den unterirdischen Gepäcktransport sowie Warenumschlag mit Elektrofahrern ermöglicht.

Neue Winter-Ideen

Neue Marketing-Ideen zu entwickeln fällt auch den Österreichern zunehmend



Fun auf der Piste und abends beim Après-Ski. Diese bewährte Formel soll auch in Österreich weiterhin gelten.

Foto: zvg

schwerer. Die eine oder andere Idee könnte dennoch auch für Schweizer Tourismusorte von Interesse sein.

Die Aktion für Stammgäste «Zahlen Sie, was es Ihnen wert ist» von Brand im Vorarlberg wird im kommenden Winter auf vier Wochen ausgedehnt. 90% der Gäste bezahlen im vergangenen Winter den vorgeschlagenen Preis, lediglich 5% bezahlen weniger und 5% legen freiwillig mehr auf den Tisch. Das Ziel, aus Gästesicht klare Hinweise auf das Preis-Leistungs-Verhältnis zu erhalten, werde

mit dieser Aktion erreicht, erklären die Verantwortlichen.

Bereits zum zweiten Mal bieten zahlreiche Hotels in Lech für die Jugend erschwingliche Einstiegspreise: Alleinreisende Jugendliche unter 20 Jahren bezahlen in einzelnen Hotels der Spitzenklasse nur rund 55 Franken pro Person für die Nacht im Doppelzimmer inklusive Frühstück.

Im Mountain-Casino in Lech, das mit der Schwebebahn erreichbare höchstgelegene Casino der Alpen (2336 m.ü.M.),

wird nicht um Bargeld gespielt, sondern um Gutscheine von lokalen Geschäften und Restaurants. Gewinnt die Bank, so kommt der Einsatz dem Behindertensport zugute.

Nach Laax und Vail hat nun auch Schruns ein New Technology Center eingerichtet. Diese neuartigen Kindererlebnisse erfreuen sich offenbar grosser Beliebtheit.

In Kitzbühel übernachten Kinder bis 15 Jahre von Mitte März bis Mitte April gratis.

Nachdem im letzten Winter alle Vorarlberger Skischulen Carving angeboten haben, wollen im kommenden Winter einige zusätzlich Skwalen anbieten. Beim Carving setzt man nun auch den kürzeren 70 bis 80 cm langen «Carvolino» ein.

Beim Privatunterricht setzt die Skischule Brand auf neue Instrumente. Skilehrer und -schüler sind über Mikrofon und Kopfhörer verbunden. Der Test des «geräuscharmen» Audio-Skikurses verlief im letzten Winter sehr erfolgreich.

Ein Snowboarder wird im Auftrag der Tirol Werbung alle Tiroler Snowboard-Gebiete testen, die Angebotsqualität in Restaurants etc. beurteilen und diese Informationen dann in einem Katalog aufbereiten.

Auch die Städte nutzen die Wintersaison zunehmend aktiv: Der Vorweihnachtsrummel entwickelt sich zum eigenständigen Reismotiv. Bei Selbstbuchern und bei Reisebüros wächst das Interesse an Adventsmärkten und -reisen, wobei Salzburg und zunehmend auch Wien auf Interesse stossen.

BÖRSENSPIEGEL OKTOBER

Verzerrungen im Bergbahnenbereich

Die Abschlüsse der Bergbahnen sind dieses Jahr gegensätzlich. Demzufolge liefert dieser Sektor beträchtliche Kursverzerrungen sowohl auf der Geldkurs- als auch auf der Briefkursseite. Nach wie vor beschränkt sich der Handel auf einige wenige Dutzend Gesellschaften.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Die Schilthornbahn AG, Mürren erreichte einen Jahreshöchstpreis von 800 Fr. Diese Gesellschaft liegt immer noch an der Spitze der Schweizerischen Bergbahnen, sowohl von der analytischen als auch von der Renditeseite.

Ebenfalls gut im Markt liegen die ertragsstarken Werte der Luftseilbahn Samnaun AG, wo jedoch das flottante Material bei einem doch grossen Aktienkapital von 9 Mio. Fr. kaum mehr gross ist.

Spitzenpreise von knapp 1900 Fr. erreichten die Sportbahnen Danis AG, Lenzerheide, die ebenfalls vom Sektor der engen Werte gezählt werden kann.

Das leicht schwächere Ergebnis der Bergbahnen Disentis erlaubte einen Kurs von 1 275 Fr., nachdem die Dividende auf 7% belassen wurde.

Trotz des guten Abschlusses für das vergangene Geschäftsjahr hat die Arosa Bergbahnen AG wiederum auf eine Dividenden-Zahlung verzichtet. Die Werte liegen bei 250 Fr. Geld und 260 Fr. Brief im Markt, wobei der Inhaberwert bei 1 000 Fr. geschätzt wird.

In Anbetracht der bevorstehenden Investitionen wurde die Dividende der AG Davos-Paradise-Bahnen von 15% auf 10% gekürzt. Entsprechend hat auch der Kurs reagiert und ist auf einen 5-jährigen Tiefstkurs von 310 Fr. zurückgeglitten.

Die Tochtergesellschaft, die Sportbahnen Pischas AG, musste die Dividende von 4% ausfallen lassen. Der Wert wird beim Nominalwert von 500 Fr. geschätzt und bei 530 Fr. offeriert.

Die Aktien der Luftseilbahn Wengen-Männlichen AG haben sich in den letzten zwei Jahren halbiert. Der Titel wurde kürzlich mit einigen hundert Stück zum Nominalwert von 100 Fr. aus dem Markt genommen.

Unbegreiflich ist immer noch der

schlechte Kurs der Adelboden-Silleren-Bahnen AG-Aktien, die bei 320 Fr. umgesetzt wurden. In Anbetracht des relativ guten Abschlusses und der grossen Substanz sollten die Titel beim Nominalwert gehandelt werden.

Grösseren Umsatz verzeichneten die Bergbahnen Unterwasserlios-Chäserrugg, die bei 600 Fr. gehandelt und offeriert werden. Sie rentieren zum Preise von 600 Fr. gute 5%.

Eine Studie der Luzerner Regiobank hat die Werte der Bergbahnen Obersaxen geringfügig im Kurs beeinflusst, sie notieren derzeit um die 1500 Fr. Der Titel scheint auf diesem Niveau unterbewertet.

Die Furtchellas-Bahn AG, Sils i. E. konnten dank dem guten Abschluss wieder eine Dividende von 5% auszahlen, was sich im Kurs kaum niederschlug.

Seit dem 10. Oktober 1997 werden die Papiere der Luftseilbahn Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG mit einem Nominalwert von 270 Fr. gehandelt. Die Preise wurden bei 875 und 900 Fr. beobachtet.

Grösseres Handelsvolumen wurden bei der Weissen Arena, Laax, festgestellt. Nachdem Tiefstkurse von 132 Fr.

registriert wurden, werden Titel derzeit bei 138 Fr. / 140 Fr. umgesetzt. Die Gesellschaft hat wieder eine 25% Dividende auf den Nominalwert von 10 Fr. ausbezahlt.

Trotz der relativ guten Bilanz werden die Werte der Televisier SA zum Nominalwert von 375 Fr. offeriert. In den vergangenen zwei Jahren wurden wiederum 25% vom Nominalwert zurückbezahlt. In den nächsten drei Jahren sollen ungefähr 29 Mio. Fr. investiert werden.

Etwas stärkere Nachfrage konnten bei den Luftseilbahnen Saas-Fee AG beobachtet werden, die den Tiefstkurs von 675 Fr. verlassen haben und heute wieder bei 775 Fr. gehandelt werden.

Die Bergbahnen Stätzerhorn AG zahlen wieder eine Dividende von 10%, nachdem eine namhafte Steigerung des Cash-flows ausgewiesen werden konnte. Die Titel liegen immer noch auf Tiefstkursen von 150 Fr. Geld und 160 Fr. Brief.

Neu in den Handel aufgenommen wurden die Bergbahnen Sörenberg AG, Sörenberg, die bei Preisen von 1550 Fr. und 1625 Fr. umgesetzt wurden. Die Werte rentieren knapp 5%.

Den Gerüchten wird mehr geglaubt als den Dementis

Wohl hat in den letzten Wochen die Zuversicht insgesamt zugenommen, aber von einer Bereinigung der Situation, speziell der Zinssituation, kann nicht gesprochen werden. Periodisch machen neue Zinsbefürchtungen die Runde, wobei jedem Gerücht mehr geglaubt wird als jedem Dementi.

WERNER LEIBACHER

Ein Stütze hat der Dollar gefunden, der nach einem Rückschlag auf 1.44 Fr. wieder auf 1.48 Fr. gestiegen ist. Geholfen haben dem Schweizer Markt sicher auch die besseren Konjunktur-Perspektiven.

In der Schweiz waren speziell Mövenpick gefragt. Zusätzliches Interesse ausgelöst hat besonders eine Direktbeteiligung eines saudiarabischen Prinzen im Mövenpick-Hotelbereich. Für Schlagzeilen gesorgt hat auch eine andere Hotel-Geschichte: Die von Hilton seit Monaten angestrebte Übernahme des Hotel- und Kasino-Konzerns ITT fand ein abruptes Ende, indem ITT auf ein Übernahmeangebot des Starwood Lodging Trusts eingetreten ist. Zum neuen Konzern gehören 650 Hotels in 70 Ländern, darunter die bekannten Ketten Sheraton und Westin. Dass nicht alle Hilton-Aktionäre mit der ITT-Übernahme glücklich gewesen wären, zeigt die anschliessende Verfestigung des Hilton-Aktienkurses. Auch Marriott International rückte auf einen neuen Spitzenkurs vor.

Gute Airlines

Zu den klaren Gewinnern der letzten Wochen gehören die US-Airlines: Sie profitieren von einem starken Verkehr wie auch von wiederholten, wenn auch geringen Tarifanhebungen. Besondere Fortschritte verzeichnete American Airlines und United Airlines. Weniger einheitlich notierten die internationalen Airlines. Rückschläge setzte es im Fernen Osten insbesondere für JAL und Singapore ab: Der Wettbewerb wird speziell in Asien zusehends härter. Die deutsche Lufthansa hat den letzten Schritt ihrer Privatisierung erfolgreich gemacht. Nicht ganz unerwartet hat sich dann die Kursbildung beruhigt, die Millionen an neuen Titeln müssen zuerst in festen Händen und definitiv platziert sein. Angezogen hat wiederum die SAirGroup, die nahe an die 2000-Fr.-Grenze heran-

gekommen ist. Die Banken sprechen dieser Aktie weiterhin Potential zu und rechnen vor allem auch mit der Wiederaufnahme der Dividendenzahlung.

Schlechte Euro-Titel

Auf den Stand vom Sommer zurückgefallen ist Kuoni. Gegenüber dem Höchstkurs beträgt der Abschlag bereits über 10%. Geschäftsvorfälle, die diese Schwäche begründen könnten, sind keine bekannt geworden. Im Gegenteil: Es ist fast ständig von einem sehr hohen Buchungsstand für den Winter zu hören.

Bewegung gekommen ist auch in die Aktien Feldschlösschen-Hürlimann, obwohl aus den dort erwarteten Immobilien-Verkäufen vorläufig nichts geworden ist. Weiterhin wenig Freude bereiten die beiden Titel Euro-Disney und Euro-Tunnel. Vor allem die Tunnel-Aktie ist auf ein neues Tief gefallen: Die Frequenzen lassen ganz einfach zu wünschen übrig. Es was besser steht es mit Euro-Disney. Aber bis das einmal verlorene Vertrauen wieder gewonnen ist, dauert es seine Zeit.

REKLAME

CHECK IN DATA

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

Darum Fidelio von Check-In Data.

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

NICHTKOTIERTE TOURISMUSAKTIEN

per 21. 10. 1997	Geld	Brief	+/- Vorm. Geld	Geld	Brief	+/- Vorm. Geld
Bahnen						
Arosa Bergbahnen AG, N*	250	260		500	530	-20
Bergb. Crap Sogn Gion AG, Laax, N*	135	140	+5	Ständelsb. Zermatt-Sunegg AG, N/I	775	-
Bergbahnen Disentis, I	1250			Stätzerhorn AG, Churwalden, N	150	170
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	2	5		Televisier SA, Martigny, I	355	375
Bergbahnen Unterwasserli, I	2	60	+25	Torrenbathen AG, Leukerbad, I*	500	
BET Engelberg-Titlis, I	970	990	+20	Zürchersee-Fähre Horgen-Meilen, N	6100	6300
Davos-Paradise AG, N*	300	325		Zürchersee-Schiffahrtsgesellschaft, I	100	110
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	3000	3100				
Furtchellas-Bahn AG, Sils i. E., I*	165	185		Übrige		
Gondolab. Grindelwald-Männlichen, I*	1425	1500	-50	Bad Schinznach AG, Prior, N	700	750
Hoch-Yong AG, I*	10	12		Dolder Hotel & Verw. AG, Zürich, N	9000	9500
Klosters-Madrina Bergbahnen AG	625	800	+25	Hotel Badrutt Palace, St. Moritz, N	5000	
LSB Andermatt-Gemstock, N/I	180	220	-20	Hotel Bernina AG, Samedan, N/I	150	
LSB Celerina-Salvuer, I*	625	675	I	Hotel Celerina, Cresta Pal., Celerina, I	450	-
LSB Fisch-Engishorn, I*	550	600	-30	Hotel Schweizerhof AG, Bern -A+, N	100	150
LSB Klostertal-Gotschnagrat, N/I*	1425			KHE Konferenzhotel Eperkingen AG, I	375	450
LSB Saas-Fee AG, N/I*	750	800	+75	Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	180	210
LSB Samnaun AG, I	1600	1700		Kurhotel Leukerbad AG, Leuk, N	5	-
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*	850	900		Kursaal Casino AG, Luzern, N	1250	-
LSB Wangs-Pizol, I*	500	600		Park Hotels Waldhaus AG, Flims, N	925	975
LSB Wengen-Männlichen, N	85	100	-15	Raststätte N2 Uri, I	3650	+150
Metschbahnen AG, Lenk, I	230	250	-20	Raststätte Werdenberg, Sevelen, I	1300	1500
Nandrio-Bergbahnen AG, Savognin, I	130	160	-50	Seller Hotels Zermatt AG, Zermatt, N	380	420
Pilatusbahnen, Arosch, Prior, I	730			Thermalbad Zuzach AG, I	730	750
Rig Bahnen AG, Goldau, N	4	450	-25			
Santis-Schwebel. AG, Urnäsch, N	900	950	+25	Schlussstand 15. 10. 1997	112.67 Punkte	
Schilthornbahn AG, Mürren, N	800	810	+35	Schlussstand Vorperiode (15. 7. 1997)	116.91 Punkte	
Seilbahnen AG, Blatten, I	400			Extremstände 1993/96 Tiefst/Höchst	112.96/127.90	
SGV Vierwaldstättersee Prior, N	85	115	+15			
Sportbahnen Bellwald	250	275		I = Inhaberaktien; N = Namenaktien; *Index-Titel		
Sportbahnen Danis AG, N/I	1800		+50	Quelle: Luzerner Regiobank AG		

* Meinrad G. Schnellmann ist Mitglied der Geschäftsleitung, Luzerner Regiobank AG, Luzern

Gelegenheit!

Altershalber zu verkaufen
in weltbekanntem Weinort,
Region Bordeaux
(1 Mio. Besucher/Jahr)

Renommiertes**4-Stern-Hotel /
Gourmet-Restaurant**

13 Zimmer + 3 Luxus-Suiten
Seminarraum

Umsatz: SFr. 3,5 Mio./Jahr
Starke Rendite!

VP inkl. Inventar SFr. 4,2 Mio. + Kosten

Auskünfte: Frankreich-Immo
Natal 079 400 46 33
Fax 0033 562 08 82 88

Weitere Hotels in Frankreich!
97793/391716

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 97539/199176

Suchen Sie ein kleines, gediegenes

Hotel/Restaurant

an guter Lage im Engadin?

Gerne erteilen wir seriösen
Interessenten nähere Auskünfte unter
Chiffre L 003-491837 an Publicitas,
Postfach, 4010 Basel.

P 97730/44300

**Gut eingeführtes
Restaurant**

im Zentrum von St. Moritz zu
verpachten. Ausgewiesener Umsatz.
Seriöse Interessenten mit vorhandenen
Fachkenntnissen in Küche und Umgang
mit Gästen.

Bitte melden unter Chiffre C 263-41414
an ofa Orell Füssli Werbe AG,
Postfach 255 7500 St. Moritz.

0 97776/199176

**Gourmet-Restaurant
in Südeuropa**

Eines der führenden Restaurants
der Algarve, Portugal, sucht neue
Besitzer. Sehr gut eingeführt bei
hochwertigem, internationalem
Golfpublikum. Im traditionellen
Landhausstil renoviert und ein-
gerichtet. Erweiterungsmöglichkeit
zu kleinem Landhotel. Separates,
liebvoll renoviertes Wohnhaus mit
3 Schlafzimmern. Nur 18 km vom
internationalen Flughafen Faro,
6 km vom Strand und 3 km von
den Golfplätzen in Quinta do Lago
und Vale do Lobo entfernt.
Keine Maklerprovision.

Nähere Einzelheiten:

Richard Neubersch

Almancil Portugal

Telefon: 00351-89-390 350,
Fax: 390 369

97862/386630

Zu vermieten ab sofort für Winter
97/98 evtl. länger in Davos Parsenn,
direkt an gut frequentierter Piste
gemütliche

SKIHÜTTE

mit sonniger und windgeschützter
Terrasse.

Interessenten melden sich unter
081 413 59 74 oder 332 13 24.

04-97777/391707

activgastro

Im Auftrag verkaufen wir sehr schöne

Disco in Lausanne

1995 total umgebaut mit 350 Plätzen
auf zwei Etagen an erstklassiger Lage.
Activ Gastro GmbH, Balmfuhstrasse 19,
4515 Oberdorf, Telefon 032 622 60 80
P 97602/54852

Einmalige Gelegenheit!!!

Locarno Tessin direkt vom Besitzer,
ab Saison 1998 zu vermieten an sehr
ruhiger Lage schönes

Hotel Garni

Bj. 90, 50 Betten und 2 Wohnungen,
Tiefgarage, grosse Sonnenterrasse
mit Grill, Garten und Swimming-Pool.
Evtl. mit Barübernahme. Alles in neu-
wertigem Zustand.
Inventarübernahme Fr. 600 000.-.

Interessenten melden sich unter Telefon
091 751 53 23 oder 091 751 77 41.

97644/25572

ASCONA

Verkaufe per sofort gutgebautes,
gepflegtes

HOTEL 40 Betten

an ruhiger und zentraler Lage.

Offerten unter Chiffre 94048, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

94048/2100

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

Restaurant

mit Bar- und Seeterrasse. 1000 m² Land direkt
am See. Bootsplätze, 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.

97050/39082

**EINMALIGE GELEGENHEIT!
Tourismuscenter Berner Oberland**

Zu verpachten ab 15. 12. 1997 in
Unterseen-Interlaken, gutbesuchtes

**HEIMELIGES
RESTAURANT**

- insgesamt 150 Sitzplätze
(Restaurant, Saal, Terrasse)
- komplett renoviert 1994
- eigener Parkplatz u.v.m.
- Umsatz durch angrenzenden
Hotelbetrieb ist zugesichert

Suchen Sie eine anspruchsvolle
Herausforderung? Dann richten Sie
bitte Ihre schriftliche Anfrage an

INTER-TREUHAND AG
Postgasse 12, 3800 Interlaken

P 97792/16073

**Zu vermieten
Tessin Bleniotal**

typisches Tessiner-Restaurant
50 Plätze mit grosser Terrasse.
komplett möbliert. Sfr. 2700.- pro Monat.
Unter Chiffre Z 018-433538 an Publicitas
Léman, Postfach 3575, 1211 Genève 3.

P 97800/44300

Zentrum St. Gallen

Zu vermieten

**Restaurant/Bar
Lokalitäten ca. 300 m²**

mit zusätzlicher
grosser Gartenwirtschaft
und eingebauter Küche.

Solvente Interessenten melden
sich bitte unter Chiffre 97891,
an die hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

97891/68640



Zu vermieten oder zu verkaufen

**Hotel Bahnhof, Birrwil am
Hallwilersee**

Dieser Kleinod ist weitherum bekannt für seine
ausgezeichnete Fischküche.

Es verfügt über folgendes Raumangebot:

Gaststube	28 Plätze
Veranda als à la carte-Restaurant	
mit schöner Seesicht	38 Plätze
Saal	60 Plätze
Stübli	20 Plätze
Gartenwirtschaft mit Blick auf See	40 Plätze

Die drei Hotelzimmer mit Seesicht sind mit
fliessend Kalt- und Warmwasser ausgestattet.
Zwei schöne Wohnungen stehen zur Verfügung.
Parkplätze sind genügend vorhanden.
Die Liegenschaft ist sehr gut unterhalten und
verfügt über 4000 m² erschlossenes Bauland.

Einem initiativen Wirtepaar, speziell mit Erfahrung
in der Fischküche bietet das Haus eine gute
Existenzgrundlage.

Interessenten melden sich bei:

GASTROCONSULT
Treuhand für Hotellerie und Restauration

Herrn Rolf Lang
Aarauerstrasse 55, 4601 Olten

Von Hotelfamilie zu kaufen oder zu pachten gesucht:
im Tessin (gute Tourismuslage)

oder
in grösserer Stadt

mittelgrosses, gepflegtes Hotel

Interessenten melden sich bitte unter Chiffre 97795,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97795/239909

Per sofort umständehalber zu verkaufen

Hotel/Landgasthof/Bar

in bekanntem Ostschweizer Luftkurort,
150jähriger Toggenburgerstil,
komplett neu renoviert.
Sehr günstige Übernahmebedingungen.

Solvente Interessenten melden sich bei:

Diethelm-Verwaltungen/Immobilien
Tel./Fax 071 793 10 60 (auch abends)
Natal 079 433 85 15
(Die Adresse für Gastro-Betriebe)

P 97731/170461

Zu vermieten

Auf Anfang Wintersaison 1997/98
im Berner Oberland in weltbekanntem
Kurort mit zwei Saisons, an bester Lage

**schönes HOTEL (Kat. 3-Stern)
mit ca. 70 Betten**

Nötiges Eigenkapital für Kleininventar
ca. Fr. 50 000.-.

Gerne geben wir Ihnen Auskunft unter
Chiffre 97393, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

97393/37672

Wir realisieren seit
über 50 Jahren
vorfabrizierte
Raumsysteme. Dieses
wirtschaftliche Bau-
konzept eignet sich
ganz besonders für
Pensionen und Hotel-
bauten. Für Provisori-
en oder anstelle eines
Massivbaues. Miete,
Kauf, Leasing.

HERNE
Intelligenter Systembau

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

**hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!**

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____

Bitte ausschneiden und einsenden an:

hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern

1/1 Jahr **1/2 Jahr** **1/4 Jahr**

Inland ☐ Fr. 134.-* ☐ Fr. 79.-* ☐ Fr. 46.-*

Ausland (Landweg) ☐ Fr. 168.- ☐ Fr. 98.- ☐ Fr. 58.-

Europa (Luftpost) ☐ Fr. 228.- ☐ Fr. 131.- ☐ Fr. 75.-

übersee (Luftpost) ☐ Fr. 299.- ☐ Fr. 181.- ☐ Fr. 99.-

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen *inkl. 2% MwSt

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis.

Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.-*

Murten

An zentraler Lage beim Bahnhof bieten wir Ihnen die Möglichkeit, Ihre unternehmerische Zukunft zu gestalten.

Wir verkaufen im Auftrag Gewerbe- und Bürohäuser mit einer Bruttogeschossfläche von rund 6300 m². Parkplätze sind vorhanden.

Einem kapitalkräftigen und kreativen Investor oder einer Investorengruppe eröffnet sich dank intakter Bausubstanz und der Möglichkeit einer vielfältigen gemischten Nutzung von Büro, Gewerbe und Dienstleistung/Verkauf über Gastronomie, Hotellerie und Schulungsräumen bis zu Ausstellungen und «Wohnen in der Fabrik» ein weites Betätigungsfeld. Nutzungskonzepte sind vorhanden.

Unterlagen erhalten Sie unter Chiffre 103-653064 an Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern.

Hotel Good Night Inn, Brig

«Gute Nacht» an der Briger Saltina

Der erste Betrieb der neuen Schweizer Hotelgruppe Good Night Inn ist eröffnet: Das 197-Betten-Haus in Brig hat letzte Woche allmählich den Betrieb aufgenommen. Die vom ex-SPS-Präsidenten Peter Bodenmann und seinen Brüdern realisierte Überbauung beeindruckt eher durch innovative EDV-Lösungen als die Architektur. 90% der Gäste kommen aus Deutschland.

GERMAN ESCHER

Nebst dem Reisebus vor dem Hoteleingang sind die Firmenfahrzeuge der Handwerker parkiert, über dem Dach des sechsstöckigen Gebäudes ragt noch ein gewaltiger Kran in den Briger Himmel. Die Architektur ist schlicht, kasernenartig die Anordnung der Hauptfassade dieses in Fertigelementen erstellten Hotels. Die Empfangshalle, Réception und Speisesaal sind in einem einzigen Raum zusammengefasst, durch den die Schritte und Stimmen der ersten Gäste und der letzten Handwerker hallen. «Im November werden wir hier wohl bereits umbauen müssen», gesteht Marco Monteforte, Direktor der Schweizer Good Night Inn-Hotelgesellschaft, schmunzelnd. Für die Decke müsse eine akustisch bessere Lösung gefunden werden.

Bereits die auf Anfang August geplante Eröffnung musste verschoben werden. Davon profitierten in erster Linie jene Briger Hotels, die im Good Night Inn eine neue Konkurrenz sehen. Zahlreiche Reisegruppen mussten kurzfristig in an-

Architektonisch keine Augenweide, aber preislich und betrieblich äusserst interessant: Das Good Night Inn in Brig.

Foto: German Escher



dere Hotels einquartiert werden. Die Differenz zum markant tieferen Preis des Billighotels übernahm Good Night Inn. Auch bei der Eröffnung Anfang September wurde noch wacker gebaut. «Die meisten Gäste waren sicherlich überrascht,

reagierten aber verständnisvoll», umschreibt Monteforte den «sanften Start». Mit einem zusätzlichen Serviceangebot habe man versucht, die Gäste bei guter Stimmung zu halten. Reklamiert hätten eigentlich einzig die Schweizer Gäste, meint Monteforte. Trotzdem fällt seine Zwischenbilanz nach den ersten Wochen positiv aus: Obwohl noch nicht der ganze Hotelkomplex in Betrieb war, zählte man in der schwierigen Startphase immerhin 1000 Übernachtungen. Nach einem Blick über den im Réceptionsdesk versenkten Bildschirm fügt der Direktor lächelnd hinzu: «Für 1998 ist der Buchungsstand bereits sehr komfortabel.»

«Fundus an Neuerungen»

Rund 90% der Gäste stammen aus Deutschland, weitere 6% aus Holland. Die meisten sind Gruppenreisende. Erst nach der vollen Inbetriebnahme soll der Individualgast intensiv umworben werden. Wichtigstes Verkaufsargument ist der Preis: Das Zimmer inklusive Frühstück und Parkplatz kostet 99 Franken – und das für zwei Personen. Die kostengünstige Fertigbauweise der Gesamtü-

berbauung, zu der auch Geschäftsflächen, Büros, Wohnungen, Studios und der Wohntrakt des Hotelfachschule Consult (ICHA) gehören, mag der eine Grund dafür sein. Der zweite dürfte in der rationalen Nutzung der Ressourcen liegen.

Trotz der Fertigbauweise mag der Standard im 3-Stern-Niveau zu überzeugen. Die Nasszellen wurden als vorfabriziertes Element inklusive Föhn und WC-Bürstchen angeliefert und eingebaut. Ein ausgeklügeltes, in den Fassaden verlegtes Rohrsystem sorgt dafür, dass die Raumtemperatur stets 21 Grad beträgt. Im Winter fliesst heisses Wasser, dessen Wärme aus der Abluft des Einkaufszentrums, der Kühlanlagen etc. gewonnen wird, durch die Röhre. Im Sommer werden mit demselben System die Fassaden mit kaltem Wasser gekühlt. Das Ganze ist mit einem Lüftungssystem kombiniert, das in jedem Zimmer 60 Kubik Luft einmal pro Stunde umwälzt. Trotzdem kann der Gast nach Belieben das Zimmerfenster öffnen. Der Verbrauch für Heizen, Kühlen und Warmwasser beträgt pro Jahr und Quadratmeter nicht mehr als 2 Liter Öl und 7 Kilowatt Strom. Das zumindest verspricht der erste Hotelprospekt. Bei den Garantiearbeiten könnte die Bauherrschaft allerdings noch Probleme bekommen. Die für den Rohbau zuständige Totalunternehmung Prefatex musste nämlich kürzlich ihre Bilanz deponieren. Nicht zuletzt deshalb wollen oder können die Bodenmänner derzeit keine näheren Angaben über die genauen Erstellungskosten machen.

Steinfels-Areal ZH

Die Schweizer Good Night Inn-Gruppe ist eine reine Schweizer Gesellschaft. Über einen Masterfranchisevertrag ist das Unternehmen mit der gleichnamigen deutschen Hotelkette verbunden. Nach der Inbetriebnahme in Brig geht die Hotelgesellschaft weiter auf Expansionskurs. In der von SP-Nationalrat Elmar Ledergerber initiierten Grossüberbauung auf dem Zürcher Steinfels-Areal soll das zweite Schweizer Good Night Inn entstehen. Das entsprechende Baugesuch mit insgesamt 120 Zimmern sei kürzlich eingereicht worden, bestätigt Marco Monteforte. Er hofft, dass die Eröffnungsfeier noch vor Weihnachten 1999 steigen kann. Weitere Standorte seien in Prüfung (Ostschweiz und Tessiner Stadt), aber noch nicht spruchreif, erklärt der Good Night Inn-Direktor weiter. GER

Magnetkarte für den Gast

Mit der an der Réception in Empfang genommenen Magnetkarte verschafft sich der Gast nicht nur Zutritt in sein Zimmer, sondern gleichzeitig in ein ausgeklügeltes EDV-System. Mit der Karte, die an verschiedenen Stationen für einen bestimmten Betrag geladen wird, kann der Gast telefonieren, die Lebensmittelaufgaben auf der Etage oder die geplante Sauna benutzen. Am kleinen, bedienfreundlichen Display im Zimmer erfährt der Gast, wieviel Geld ihm noch zur Verfügung steht oder wie lange er noch telefonieren kann. Eine absolute Neuheit, versichert der zuständige Projektleiter, einer schweizerisch-deutschen Arbeitsgrup-

pe, auf dem Rundgang. Weil der Gast das Zimmer im Voraus bezahlt, muss beim Auschecken lediglich die Karte in den Automaten in der Empfangshalle eingegeben werden und das nicht verwendete Geld wird automatisch ausbezahlt. Insgesamt soll das Hotel mit weniger als zehn festangestellten Mitarbeitern auskommen. Noch wird geprüft, wie die Karte im Restaurant verwendet werden kann. Ursprünglich war das Good Night Inn als Garni geplant. Die enorme Nachfrage nach Halbpension-Arrangements hat die Bauherrschaft und Good Night Inn dazu bewogen, dass Restaurant nicht zu vermieten, sondern selber zu betreiben. GER

Escher Wyss Areal Zürich

Drei neue Hotels: Start Frühling 1998

Auf insgesamt 6300 Quadratmetern sollen mit Beginn im nächsten Frühling auf dem Escher Wyss Areal in Zürich drei verschiedene Hotels unter einem Dach, aber mit getrennten Eingängen entstehen. Das geplante 3-Stern-Haus Novotel wird zirka 140 Doppelzimmer zum Preis von 160 Franken pro Zimmer anbieten (Businessgäste), 110 Franken soll das Zimmer im 2-Stern-Hotel Ibis kosten, wo 154 Einheiten bereitstehen werden (Tagestouristen). Und schliesslich bietet Etap mit 1 Stern und 155 Dreibett-Zimmern Unterkünfte für 60 bis 70 Franken an (junge Gäste). In sämtlichen Preisen ist zudem das Frühstück inbegriffen. Übernommen hat die Bauherrschaft die Telva Hotel AG mit juristischem Sitz in Genf. Die neu gegründete Gesellschaft befindet sich weitgehend in ausländischem Besitz und steht der Accor-Gruppe nahe. Zu den Kosten konnte der Vertreter der Bauherrschaft, Franz Hidber, noch keine genauen Angaben machen: «Wir sind jetzt am Kalkulieren, wobei ohne den Landkauf mit einem Aufwand von rund 35 Millionen Franken zu rechnen ist.» Die Hotels werden mit den üblichen Seminarräumen ausgestattet, wobei diesem Teil nur marginale Bedeutung zukommen soll. Mehrere Restaurants, deren Ausrüstung noch nicht definiert sei, sollen auch die lokale Bevölkerung anziehen. Mit der Betriebsaufnahme wird zwischen Ostern und Frühsommer 1999 gerechnet. HU

Hotelstatistik

Mehr Deutsche und Schweizer in Hotels

Plus 9,7% diesen September gegenüber 1996: Zum fünften Mal in Folge verzeichnen 1997 die Hotels in der Schweiz steigende Übernachtungszahlen. Massgebend waren die Logiernächte aus der Schweiz und Deutschland.

Die Logiernächtezahlen (LN) vom September letzten Jahres waren die schlechtesten seit 1965. Auf diesem Hintergrund sollten die jüngsten positiven Ergebnisse dieses Septembers (+9,7%/+280 000 Logiernächte) gesehen werden, interpretierte das Bundesamt für Statistik (BFS) die neuesten Zahlen. Aber auch die «4 für 3 Aktion» sowie Sonnenschein und milde Temperaturen dürften ausschlaggebend gewesen sein. Insgesamt registrierten die Hotelbetriebe in der Schweiz 3,17 Mio. Logiernächte. Allein die Inlandnachfrage erhöhte sich im September um 11% oder 133 000 Logiernächte auf 1,35 Mio. gegenüber der Vorjahresperiode. Bei den ausländischen Logiernächtezahlen registrierte das BFS ein Plus von 8,8% (+147 000 LN) und damit eine Erhöhung auf insgesamt 1,82 Mio. Logiernächte. Dominiert wurde die erhöhte Nachfrage aus dem Ausland in erster Linie aus Deutschland (+8,8%/+52 000). Ebenfalls positive Zahlen vermeldete das BFS – nicht zuletzt wegen des dank der Euro-Diskussion starken Pfunds – aus

Logiernächte im September 1997

HERKUNFT	SEPTEMBER 1997			JANUAR BIS SEPTEMBER 1997		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 87-96	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 87-96
Insgesamt	3174	+ 9,7	- 8,6	25323	+ 3,4	- 9,1
Inland	1353	+10,9	- 8,1	10287	+ 2,3	- 9,0
Ausland Total	1821	+ 8,8	- 8,9	15036	+ 4,1	- 9,1
Deutschland	648	+ 8,8	- 9,0	5237	+ 3,1	- 6,5
USA	222	+11,2	-13,3	1416	+ 4,5	-15,6
Grossbritannien	148	+21,2	+ 0,3	1198	+19,1	- 1,7
Belgien	49	- 4,5	-20,3	742	- 5,1	- 8,4
Frankreich	78	+ 6,3	-18,1	945	- 1,4	-23,9
Niederlande	67	+ 5,7	- 5,9	695	+ 4,2	- 2,3
Italien	68	+19,4	-14,2	676	+13,8	-22,4
Übriges Ausland	541	+ 5,8	- 6,2	4127	+ 3,0	- 6,6

dem Vereinigten Königreich (+21%/+26 000 LN). Aber auch andere Länder legten zu wie Italien (+19%/+11 000), die USA (+11%/+22 000), Frankreich (+6,3%/+4600) und die Niederlande (+5,7%/+3600). Rückgänge stellte das BFS fest bei den Gästen aus Belgien (-4,5%/+2900). In den ersten neun Monaten dieses Jahres wurden 25,32 Mio. Logiernächte in Hotels der Schweiz registriert. Das sind 3,4% oder 824 000 mehr als in der glei-

chen Periode Januar bis September von 1996. Der Anteil der inländischen Nachfrage stieg auf 10,29 Mio. Logiernächte (+2,3%/232 000 LN), jener der Gäste aus dem Ausland auf 15,03 Mio. Logiernächte (+4,1%/592 000). Die Schweizer Jugendherbergen (SJH) legten zwischen Januar und September 1997 um 6,8% (+678 000 LN) zu. Die inländischen Gäste fanden um 7,2% mehr Platz in den Jugendherbergen, die ausländischen Gäste um 6,4%. VY

Hyatt Zürich

Pläne aktuell

Um das Hyatt-Projekt in Zürich war es still geworden. Doch gemäss dem Schweizer Fred Hürst, Hyatt-Zuständiger in Köln, sind die Pläne nicht vom Tisch. Investoren werden gesucht.

Nach dem Niedergang der Basler Architektur- und Ingenieurfirma Suter + Suter AG verharnte das Kongresshotel-Projekt «Park Hyatt» beim Kongresshaus in Wartestellung. Und nachdem Suter + Suter ausschied, blieb Hyatt alleiniger Partner der Stadt Zürich im Baurechtsvertrag. Der Gemeinderat genehmigte im Frühling den Gestaltungsplan für das Hotel. Die Pläne für ein Park Hyatt seien nicht vom Tisch, meint der für die Deutschland- und Schweiz-Expansion zuständige Hyatt-Manager Fred Hürst. Mit der Stadt sei lange darüber verhandelt worden, jetzt könnten die Gestaltungspläne zur Genehmigung eingereicht werden. Die Architekten Marcel Meili + Markus Peter haben die Pläne gezeichnet, die den «sehr sensiblen» stadtplanerischen Gegebenheiten und Vorstellungen an dieser Stelle gefolgt seien, so Hürst gegenüber der htr. Meili jedoch hat seit langem nichts mehr von Hyatt gehört, wäre aber bereit, unter gewissen Voraussetzungen mit dem bestehenden Entwurf weiterzumachen.

Hyatt Alleinverantwortlicher

Dass es mit dem Projekt weitergeht, ist darauf zurückzuführen, dass Hyatt heute als alleiniger Partner der Stadt im Baurechtsvertrag über das Gelände zeichnet, bestätigt Jürg Keller, stv. Leiter der Zürcher Liegenschaftsverwaltung: Hyatt sei nun für den Hotelbau und den Bau-rechtszins ab Baustart verantwortlich. Hürst präzisiert, dass über einen neuen Partner Park Hyatt zwar noch nicht entschieden sei. Bald könne jedoch mit dem Fortgang der Bauvorbereitungen gerechnet werden. Die Parkplätze, die auf dem provisorischen Parkdeck vorhanden waren, werden innerhalb des geplanten Hotelaufbaus wieder realisiert. Zusammen mit anderen hat Hürst seit Jahren die Verhandlungen mit Zürich geführt, um dieses Projekt zu realisieren. Als gebanntes Kind will er zwar noch keinen genauen Zeitrahmen für den Neubau nennen, glaubt jedoch, dass in allerhöchster Zukunft das Projekt verwirklicht werden kann. Keller ist konkreter: Falls alles rund laufe, könne mit einer Baueingabe 1998 und mit einem Baubeginn im Jahr 1999 gerechnet werden. Das Hotel mit rund 200 Zimmern dürfte 80 bis 120 Mio. Franken kosten. GU/IA/APK

Zürcher Eurogate

Letzten Mai gab die Baubank der Stadt Zürich für die Gleisüberbauung Eurogate beim Zürcher Hauptbahnhof die Baubewilligung – mit Auflagen. Innerhalb von Eurogate ist ebenfalls ein Hotelprojekt vorgesehen. Im September kam es im Gemeinderat zu einer Eurogate-Debatte: Eine Alternative ist nun im Gespräch. Die Situation erinnert an den «Seepark» vor rund zehn Jahren, wo ebenfalls ein Hotel hingestellt werden sollte – der Seepark kam nie zustande. Ein erster Architekturwettbewerb für Eurogate (damals noch HB Südwest) fand schon 1980 statt, es gab auch einen Gewinner. Inzwischen nahm das Projekt zweimal die Hürde der Volksabstimmung und ist immer noch in Frage gestellt. APK

REKLAME

DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Zürich	Roland Eng	01 432 73 73
Basel	Margret Otterbach	061 313 40 10
Interlaken	Daniel Imboden	033 823 32 32
Rapperswil Region + Zentrale	055 222 67 00	
Wli AG	Marcel Zollinger	071 925 33 36
Suhr AG	Ernst Schaar	062 842 48 31

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

DOMINO GASTRO

Hongkong

Nach Hotelpreis-Baisse nun Börsensturz

Asia Pacific hat schon bessere Zeiten erlebt: Während das Dschungelfeuer in Malaysia weiterglimmt, attackieren Spekulanten den Hongkong-Dollar, verliert sich die Attraktivität des ehemaligen Stadtstaates im blauen Grau volkschinesisch verblümter Gängelung, fürchtet man Kapitalabfluss und eine Immobilienkrise. Hongkongs Hotelpreise erholen sich seit der Souveränitätsfeier letzten Juli nicht mehr. Und jetzt crasht auch noch die Börse!

ALEXANDER P. KÜNZLE

Man kann es drehen und wenden, wie man will: Ein grosser Teil des Destination Managements von Hongkong respektive der Attraktivität des Stadtstaates beruht auf dem Umstand, dass es nicht China war. Anfangs Oktober publizierte die Hong Kong Tourist Association (HKTA) einen Fall von 24% bei den Arrivals für August, gegenüber dem Vorjahr. Gleichzeitig hatte Ende August Douglas Barber, stv. Vorsitzende der Hongkonger Hotelier-Vereinigung, von «einem nie dagewesenen Entwicklungsboom» gesprochen, als man ihn zum starken Wachstum der Hotelkapazitäten befragte (Financial Times, 25. August 1997). Zwischen 1996 und 2000 steigt der Zahl der Hotel-Properties von 88 auf 120. Die Anzahl Hotelzimmer dürfte sich um 12 000 erhöhen – was einem Wachstum um einen Drittel gleichkommt.

Qualitätsservice

Hongkongs Hotellerie hatte sich im Lauf der Jahre nicht zuletzt dank dem Willen auch der Schweizer Branchenprofis diesen unvergesslichen Touch im Qualitätsservice erworben, der sie vom Rest der Welt abhob: Tolle Einkaufstaschen, die auf dem Hotelbett liegen, weil Hongkong ja eine Shopping Destination ist; frische weisse T-Shirts in der Hotellobby für Neueintretende, damit man sich ob der Air Condition nicht erkälte... Dem standen in Hongkong Asiens höchste Zimmerpreise gegenüber. Wenn nun wegen Hongkongs fallender touristischer At-



Anflug auf Hongkong zum alten Flughafen Kai Tak. Der neue, Chek Lap Kok, ist Hubverdächtig, was die Hotellerie an Ort retten könnte.
Foto: zvg

traktivität die Hotelpreise im Leisurereich fallen, dürfen sie sich im Corporate-Bereich kaum halten lassen. Betrug in der Hotellerie der Stadt die Belegungsrate üblicherweise ab 80% aufwärts, bewegten sie sich seit Juli bei 60%. Die Hoteliers in Hongkong fragen sich, ob es nun um ein kurzfristiges Zwi-

schentief nach den Rekorden vor dem Machtwechsel handelt, oder ob sich Strukturen zu ändern beginnen: Eine Zusatznacht in Hongkong kostet inzwischen das Vierfache einer Zusatznacht in Bangkok. Inner-südostasiatische Währungsprobleme bei den «Tiger-Staaten» haben inzwischen die in Hong-

kongs Hotellerie arbeitenden Schweizer schmerzhaft an ihr helvetisches Zuhause erinnert: Der Hongkong-Dollar, an den US-Dollar gebunden, entglitt unkontrolliert nach oben, weil die Nachbarmwährungen, allen voran in Thailand, nachliessen, was den Besucherstrom stark hemmt. «Wir sind über Nacht 30% teurer geworden für unsere thailändischen Gäste», klagt ein Hotelier der Nikko Hotelkette. Ähnliche Relationen gelten für Malaysia und Indonesien. Immerhin kommen 70% aller Hotelgäste in Hongkong aus solchen Nachbarmärkten. Der harte Franken lässt grüssen...

Wertschöpfung in Fernost

Finanzanalysten der Brokerhäuser lassen verlauten, dass mit der Touristenflaute das ganze Detailhandels-Geschäft der Stadt mit nach unten gezogen wird. Das zieht die prognostizierte Wachstumsrate von Hongkongs Bruttosozialprodukt für 1998 jetzt schon um einiges nach unten. Offenbar sind Wertschöpfungsstudien in Hongkong nicht nötig, um zu beweisen, wie stark die Hotellerie und der Tourismus die übrige Wirtschaft mittragen.

Chek Lap Kok als Hotelargument

Jahrelang hatte sich die britische Administration mit Beijing grosse Wortfechte rund um den Ausbau des Flughafens Chek Lap Kok auf der Insel Lantau geliefert: China ärgert sich, weil das Projekt einen Grossteil jener aufgehäuften Milliarden schluckte, die die Kronkolonie als eine Art staatlicher Gewinn erwirtschaftet hatte und die China gerne in cash gehabt hätte. Nächsten April soll er eröffnet werden, in Juni werden die Zubringer-Bahnen funktionieren. Chek Lap Kok könnte damit innerhalb der Region Asia Pacific zum grössten Hub aufsteigen. Der alte Airport, für 24 Mio. Paxe ausgelegt, musste 1996 31,5

Mio. durchschleusen. Weniger Slot-Engpässe und grössere Kapazitäten bei steigenden Flugverkehrsaussichten in der Region Asia Pacific sollte auch Hongkongs Hotellerie längerfristig besser auslasten.

Von Chek Lap Kok werden alle vier Minuten Bahnen in Richtung Kowloon oder Hong Kong Island abfahren, die Taxifahrt soll nicht länger als 30 Minuten dauern. Das Peninsula hat bereits auf seinem Dach seines neuen Towers – eine Hubschrauber-Flugbasis eingerichtet: Der Heli-Transfer bis zum Flughafen dauert knapp acht Minuten. **APK**

Kommentar

Was uns die Asien-Finanzkrise angeht



Mitte letzter Woche ergab sich an der Hongkonger Börse ein Tagesverlust von 10% – auch in Europa gaben die Aktien jener Unternehmen nach, die besonders stark

in Asien engagiert sind. Anfang dieser Woche kam dann der Rest! Was in der Schweiz fünf Jahre dauert, nämlich der Fall der Immobilienpreise um 30%, wird in Hongkong an der Börse in einer Woche erledigt. Sollte der Hongkonger Immobilienmarkt weiter kollabieren, ist ungewiss, was mit der Hotellerie geschieht – solange der HK-Dollar an den US-Dollar gebunden bleibt. Droht diese Bindung zu fallen, wird wohl viel Investitionsgeld nach Europa abfliessen. Chinesische Hotel-Tycoons werden dann vermehrt europäische Hotels kaufen wollen. Fällt die Bindung dann wirklich weg, wird Hongkong selbst wieder billiger und seine Hotelzimmer attraktiver. Fast nirgends ist die Wirtschaft derart abhängig vom Immobiliensektor wie in Hongkong. Die Liegenschaftspreise kletterten allein 1997 25% nach oben! Im Grunde spielt sich in Hongkong ähnliches ab wie in der Schweiz: Zu hoch bewertete Währung, zu hohe Immobilienpreise. Zuerst fallen dabei die Hotelzimmerpreise (und Mieten), und dann bringen Währungsprobleme die Immobilienpreise zum Einsturz. Was nichts schlechtes ist, falls der Hongkong-Dollar doch noch abgewertet wird. Und das dürfte für Hongkong eher der Fall sein als für die Schweiz, wo sich der Franken mit dem Euro so schwer tut: Chinesen sind eben oft pragmatischer als EU-Gegner...

Die Schweizer Hotellerie kann sich für 1998 darauf gefasst machen, dass der in den letzten Jahren stark wachsende Übersee-Logiernächtenanteil zumindest aus den «Tiger-Staaten» nachlässt. Nur die Länder dürfen vermehrt kommen, weil sich Kuoni dort in einen TO eingekauft hat und das Land von der Südostasienkrise verschont blieb. **Alexander P. Künzle**

Fred Hürst, Hyatt Regional Manager Deutschland und Schweiz

Problemstrecke in Zürich, Durststrecke in Berlin

Hyatt, bisher stark im asiatischen Raum expandierend, möchte sich vermehrt auch in Zentral- und Osteuropa etablieren. Für Fred Hürst, Hyatt Regional Manager Deutschland und Schweiz, sind Durststrecken nach Neueröffnungen unumgänglich. An einen Hyatt-Mergerversuch à la Starwood und Sheraton glaubt er kaum.

GEORG UBENAUF

Aus einem provisorischen Büro im Hyatt-Hotel-Neubau in Mainz leitet der Schweizer Fred Hürst derzeit die Geschichte von Hyatt Deutschland und die Aktivitäten in Richtung Schweiz. Ausser den Planungen für Zürich (siehe auch Seite 7) hat er als zweiten Schweizer Standort auch Genf im Visier.

Auch bei der von der aus Russland stammenden Familie Pritzker geführten Hotelgruppe Hyatt hat sich einiges verändert. Ging das Hauptaugenmerk von Hyatt international bisher in den asiatischen Raum, wird nun auch verstärkt der zentral- und osteuropäische Raum anvisiert. Im Februar 1998 wird Fred Hürst sein neues Hyatt Regency in Mainz eröffnen, etwa zur gleichen Zeit öffnet das feine «Park Hyatt» im historischen Hamburger «Levantehaus» seine Pforten.

Hotel aus Büroräumen

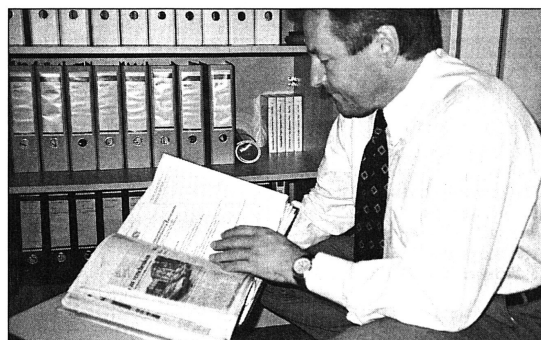
Aus seinen Erfahrungen mit den Planungsgesprächen in Zürich, Hamburg, Mainz und Berlin weiss Hürst, dass «es in Deutschland viel zügiger geht bei den Planungen». «Das Ganze ist in

Zürich politisch schwierig und sensibel», weiss Hürst. Besonders stolz ist er auf das Projekt in Hamburg. Hier will die Familie, der «praktisch alle Immobilien entlang der Mönckebergstrasse gehören, den Innenstadtbereich am Hauptbahnhof neu beleben». So wird hinter der aus 1912 stammenden Backsteinfassade des «Levantehauses» aus Büroräumen ein Hyatt-Hotel gebaut, das erst ab der zweiten Etage seinen Betrieb aufnimmt.

Für Berlin hat Hürst für das «Grand Hyatt» eine «Durststrecke von etwa fünf Jahren» eingerechnet. Er hofft allerdings, schon im ersten Jahr wenigstens einen betrieblichen Break-Even-Punkt zu erzielen, also ohne Kapitaldienstkosten. Dass besonders der Berliner Markt mit Hotelzimmern übersättigt ist, sieht auch Hürst. Doch er erinnert an Erfah-

Fred Hürst

Fred Hürst, 1949 geboren in Buchs, ist eidgenössisch diplomierter Hotelier. Nach der Kochlehre und dem Besuch der Hotelfachschule Lausanne kam er schon bald zu den Mövenpick-Hotels in Opfikon und Ägypten. Dann versetzte Ueli Prager ihn zur Autobahngastronomie, was dem hotelbesessenen Hürst auf die Dauer jedoch nicht behagte. So griff er zu, als Kollegen ihn auf die Chance aufmerksam machten, für die US-Hotelkette Hyatt nach Brüssel zu gehen. «Ich hatte mich bereits auf einen längeren Aufenthalt in Brüssel eingerichtet, als ich nach Köln versetzt wurde, um dort das erste deutsche Hyatt zu eröffnen. Das war Ende 1987». **r.**



In seinem neuen Mainzer Büro zeigt Hyatt Regional Director Fred Hürst die grosse Zahl der Aktenordner (unterste Reihe), die sich ausschliesslich mit dem langwierigen Projekt Hyatt Zürich beschäftigen. **Foto: Georg Ubenau**

rungen aus seiner Kölner Zeit. «Als wir vor zehn Jahren eröffneten, verdreifachte sich zusammen mit anderen Hotels die Zahl der Hotelzimmer dort schlagartig von etwa 600 auf 1800. Heute sind sich alle, auch die Besitzer kleiner Hotels, einig, dass es ein Glück war, dass es damals so gekommen ist.

Kein einheitlicher Standard

Im Blick auf die Schweizer Stadthotels («die anderen kenne ich zuwenig») fehlt ihm gerade dieses Servicedenken. Bei vielen Hotels – nicht nur in der Schweiz – hat Hürst «den Eindruck, dass Marketing von innen nach aussen betrieben wird und zuwenig danach gefragt werde, «was eigentlich der Gast will und erwartet». Die Konzentrationswelle auf dem Welt-Hotelmarkt beobachtet Hürst

gelassen. «Natürlich kann man nie wissen, ob nicht irgendwann auch die Familie Pritzker verkauft». Hürst glaubt nicht, dass Gefahr besteht, dass – ähnlich der Geschichte rund um die (vereitelten) Übernahmewünsche Hilton Sheraton – die Hyatt International separat an die Börse gebracht werden und damit aus der Hand der Besitzerfamilie und zum Konkurrenten geraten könnten. Die Hyatt-Besitzerfamilie sei so eng mit ihren zwischen 175 Hotels verbunden, dass sich daran wohl vorläufig auch nichts ändern werde. Hürst ist froh, dass die Hyatt-Hotels sämtlich individuell geplant und nach regionalen Bedürfnissen gebaut werden. «Wir haben nirgendwo einen Standard, den man zu übernehmen gezwungen wäre – einheitlich gilt nur das Streben nach Qualität».

Hyatt – zwei Firmen, drei Marken

«Hyatt Regency» – so heisst das grosse Full-Service-Hotel von Hyatt, mit guter Tagungs- und Konferenzkapazität. Darüber rangiert das «Grand Hyatt», mit all den Ausstattungen des «Regency», nur «alles mit mehr Grandeur, eben Grand», wie Fred Hürst es beschreibt. Zwischen diesen beiden Hotelkategorien gibt es das «Park Hyatt» – klein aber fein, wie die Umschreibung lautet. Es hat die Luxusausstattung des Grand Hyatt, jedoch weniger Konferenzkapazität. Die «Park Hyatt»-Hotels sind lediglich für kleinere Tagungen ausgerüstet. Dafür sind die «Park Hyatt»-Hotels meist in besonders feiner Architektur, oft hinter historischen Fassaden angesiedelt und dem regionalen Ambiente angepasst.

Hyatt Corporation heisst die in den USA für alle Hyatt-Hotels zuständige Dachgesellschaft. Für alle nicht in den letzten Jahren stark wachsenden Hyatt-Hotels ist die Firma Hyatt International zuständig. Diese Firmenkombi wurde geschaffen, weil die Besitzerfamilie Pritzker nicht alle Entscheidungen aus dem amerikanischen Omaha getroffen sehen will. Der Name der Hotelgruppe Hyatt stammt von dem Hotelier Hyatt van Dean, der in der Region von Los Angeles zwei kleine Airport-Hotels betrieb, die von der Familie Pritzker übernommen und zum Grundstock der Hotelgruppe gemacht wurden. **GU**

Emmental Seminar Hotels ESH

Getagt wird, ob es nun regnet oder schneit

Fünf findige Emmentaler Hoteliers haben in zehn Jahren ganze 24 Mio. Franken in Richtung Convention- und Seminarhotellerie bewegt. Noch gibt es keinen zentralen Verkauf, aber dafür bereits Pläne für einen gemeinsamen Personaleinsatz. Auf den Wert der «Destination» Emmentaler setzt man mehr bezüglich Animation und Umgebung, weniger bezüglich touristischem Schönwettermarketing. Denn getagt wird auch, wenn es regnet oder schneit.

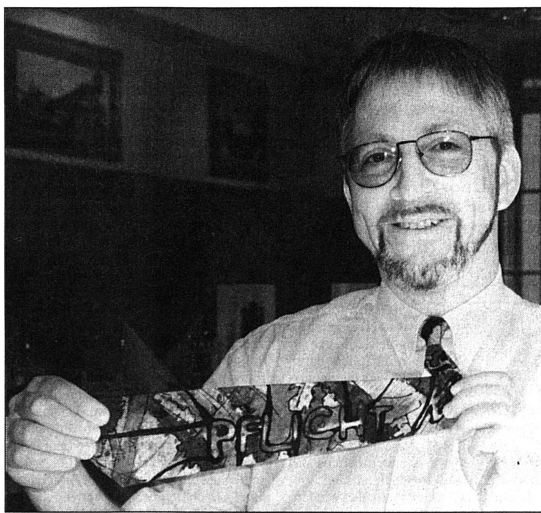
ALEXANDER P. KÜNZLE

Während sich die gesamte auf den Ferientourismus ausgerichtete Hotellerie in Sachen Landeswerbung, Destination Management und Währungsproblemen schwer tut, haben sich im «abgelegenen» Emmentaler Seminarhotellerie zusammengefasst. In acht Jahren brachten sie für diese Gegend nicht unbedeutende Summe von 24 Millionen Franken Investitionen für das Seminar- und Tagungssektor zusammen: Emmentaler Seminar Hotels ESH. Und während sich in den Ferienregionen der Schweiz die auf Feriengäste spezialisierten Betriebe entweder mit viel Regen oder mit wenig Schnee herumplagen müssen, erreicht bei den fünf findigen Emmentalern der Convention-bezogene Anteil an den bald 12 Millionen Franken Umsatz schon fast die Hälfte. Und das mit steigender Tendenz. Angesichts der «öffentlichen Armut» –

auch im Emmental – hat die Hotelgruppe in Sachen Destinationsmarketing die Fäden längst in die eigenen, privatwirtschaftlichen Hände genommen: «14 Seiten unseres gemeinsamen Seminarplaners stellen das Emmental vor – vier Seiten bleiben dann noch für unser eigentliches Seminarangebot», meint dazu Hans-Ueli Gerber, Direktor des Schloss Hünigen, einer der fünf Betriebe. Doch das Destinationsmarketing schlägt sich weniger in langwierigen Diskussionen um den Bekanntheitsgrad der «Marke», sondern vielmehr in der Ausgestaltung der Events nieder, in dessen Produktion die ESH stärker einsteigen will. «Wir holen die Firmenleute mit dem Car in den Städten ab. Dann kombinieren wir Hornussen, Grilladen, Pferdewagen, Seminare in Park und Buffets mit modulmäßig aufgebauten Abendgestaltungen zusammen. Schaukäserei, Alphornherstellung und weitere Attraktionen werden zusammengeschürt. Derart im Paket verknüpft, können wir Hoteliers das Ganze als Zusatznutzen anbieten, was günstiger kommt, als wenn sich ein einzelner Gast oder Seminarorganisator selbst darum kümmern muss», meint Gerber, als Betriebswirtschaftler ein Quereinsteiger in der Hotellerie.

Schlechtes Käse-Image

Auf diese Weise versucht die ESH ihr grösstes Problem, die fehlenden Mittel zur Promotion, zu umschiffen. Während «Pro Emmentaler» sich alle Mühe gebe, aber zu wenig Geld erhalte, haben die wenigen Hoteliers im Emmental unter dem Emmentaler Image die letzten Jahre auch gelitten: Käseexporte, Subventionen, Qualitätsschwund, etc. Dem versuchen



Hans-Ueli Gerber, einer der seltenen Hoteliers, der seine Krawatte weniger als i-Punktchen seines Self-Stylings, sondern mehr als formale Ulk begreift: Die «Pflichtkrawatte» hat ihm ein Künstler geschenkt... Foto: Alexander P. Künzle

sie nun, Pluspunkte wie intakte Landschaft, Erholungszone und die Echtheit ihrer Produkte entgegenzusetzen. «Auch der Seminaragart sucht das Echthe – die Videoanlage der letzten Generation und Internet-Anschlüsse setzt er ohnehin voraus», so Gerber. Vom Destinationsmanagement her gesehen, sei es nicht einfach, das Image der unverbrauchten Region mit der Selbstverständlichkeit von High Tech zu verbinden. Die ESH-Hoteliers ärgern sich darüber, dass der Name Emmental vielleicht zwar noch besser als St. Moritz und Zermatt auf der Welt bekannt seien, dass man es aber unterlassen habe, sowohl käse- als auch destinationsmässig diesen Namen zu schützen. Und inzwischen werde auch nur noch wenig Inhalt damit verbunden.

Über 6000 Seminare in 5 Jahren

In den letzten fünf Jahren haben die ESH jährlich rund 1300 Conventions durchgeführt, wobei der Anteil der ausländischen Kunden sehr hoch ist: Management, Bildung, Personal-Assessment, Kulturszene, die kirchliche Welt sind einige Kundenbranchen aus dem Gastespektrum. Besonders das kirchliche sei sehr global: Sogar Kopten hätten im Emmental schon konferti. Die Um-

gebung ist derart diskret, dass ESH-Betriebe verschiedentlich auch als Standort für geheime Treffen angefragt werden.

Das Schloss Hünigen gehört dem Evangelischen Gemeinschaftswerk des Kantons Bern, einem 160 Jahre alten Verein, der die 500jährige Liegenschaft 1922 erworben hatte, sie in den sechziger Jahren als Hotel umbaute und im Mai 1998 ein neues «Hünigen 2000» eröffnen wird. Dann werden 114 Betten sowie ein Wellness- und Fitness-Bereich zur Verfügung stehen. Ohne ein Minimum an Kapazitäten können viele Kongresse gar nicht erst angeworben werden.

Auch der Appenberg eröffnete diesen Sommer ein neues Seminar- und Hotelgebäude: Ein grosser Seminar- und Gruppenräume sowie 15 Zimmer mit 28 Betten zusätzlich werden zusätzlich angeboten. Das Hotel Appenberg verfügt jetzt insgesamt über 85 Betten. Hotelier und Besitzer Jakob Mosmann meint, damit sei vorläufig der Endausbau der Gebäude erreicht. Das Ganze kostete 3,5 Millionen Franken. Für den Betrieb bedeutet das neu, dass durchschnittlich drei statt vier bisher zwei Anlässe gleichzeitig stattfinden können.

Eine gewisse Exklusivität

Das Emmental, vom Hotelbusiness her am ehesten noch mit der ebenfalls Conventionsstarken Bodenseeregion vergleichbar, offeriert mit den fünf kooperierenden Hotels in der gleichen Region eine gewisse Exklusivität. An sich ähnliche Hotels, mit vier Besitzern und einem Direktor (Schloss Hünigen), die die Synergien der gleichen Destination fürs Marketing nutzen, trifft man auf so engen Räumen wie es das Emmental ist, selten. Allen fünf ist klar, dass Einzelaktionen im Vergleich zum Gruppeneffekt wenig nützen. Da man es leider bis-

her etwas verpasst habe, dem Emmental ein touristisches Gesicht zu geben, ist der Kreis der potentiellen ESH-Neumitglieder bisher nicht viel grösser geworden.

Zentraler Verkauf?

Viele der Seminare, so Gerber, hätten die Betriebe, jeder für sich genommen, alleine gar nicht durchführen können. Die Vielfalt innerhalb der ESH-Angebots müsse zwar bewahrt werden. Was jedoch eine Einheitlichkeit (Standard) – zum Beispiel bei den Qualitätskriterien – nicht ausschliesst. In diesem Zusammenhang noch ungeklärt, ist die Frage, ob ESH eine zentrale Verkaufsstelle einrichten will. ESH tritt bereits gemeinsam auf dem Internet, am Telefon und Fax auf. In diesem Zusammenhang sind auch die jeweiligen Preispolitiken der Hotels enorm wichtig, weil viele Nachfrager sie als Konkurrenten oft gegeneinander ausspielen versuchen. «Der Preisunterschied bei Pauschalen beträgt deshalb höchstens 20 Franken», so Gerber, «die Unterschiede bei den Pauschalen für Tagungsseminare 10 Franken».

Personaleinsatz

Gerber schliesst nicht aus, dass als nächstes der Personaleinsatz gemeinsam geplant wird: Da alle Hotels Bankette offerieren, liessen sich in diesem Bereich die Fixkosten relativ einfach zusammenlegen. Die fünf Hoteliers brauchen offenbar ziemlich Zeit, um sich zu finden: Auf die Zeittrends zu reagieren, sei im Emmental nicht einfach, wenn man dabei das Originale behalten möchte. (<http://www.tournet.de>)

Neubau Hünigen, «Seminarfinanzierung»

Hünigen wird in einer Urkunde, die heute im Berner Staatsarchiv liegt, im Jahr 1148 erstmals erwähnt. 1588 kam Hünigen an die Familie von May, die das Schloss bis 1922 bewohnte. Seit der Fixkosten relativ einfach zusammenlegen. Die fünf Hoteliers brauchen offenbar ziemlich Zeit, um sich zu finden: Auf die Zeittrends zu reagieren, sei im Emmental nicht einfach, wenn man dabei das Originale behalten möchte. (<http://www.tournet.de>)

Schloss-Mitbesitzer: Um den Umbau zu finanzieren, wurden «Hünigen-Anteilsscheine» von 1000, 5000 und 50 000 Franken offeriert. Die ersten beiden bringen 6% Rendite in Form von diversen Vergünstigungen. Sie können nicht weitergegeben, aber weiterverkauft werden. Die 50 000-Scheine geben bis 15% Rendite – auf Seminarbuchungen, und können nach fünf Jahren zurückgegeben werden. Auch Obligationen wurden angeboten. APK

Emmentaler Seminar Hotels ESH

Logementbereich

Anzahl Betten:	365 Betten
Anzahl Zimmer:	188 Zimmer
Durchschnittliche Auslastung pro Bett in %:	40%
Durchschnittliche Auslastung pro Zimmer in %:	60%
Durchschnittliche Logiemächte:	41700 Logiemächte
Durchschnittliche Aufenthaltsdauer pro Gast in Tagen:	2 Tage
Anzahl Veranstaltungen total pro Jahr:	3410 Veranstaltungen

Seminar- und Restaurationsbereich

Anzahl Seminare pro Jahr:	1350 Seminare
Anzahl Seminarräume:	37 Seminarräume
Anzahl Plenarräume:	49 Plenarräume
Anzahl Lokalitäten:	46 Lokalitäten
Anzahl Restaurationsplätze:	995 Restaurationsräume
Anzahl Parkplätze:	510 Parkplätze

Mitarbeiterbereich

Anzahl Festangestellte (Jahres-Ø):	100 Mitarbeiter
Anzahl Aushilfsangestellte (Jahres-Ø):	57 Mitarbeiter
Anzahl einheimische Mitarbeiter/innen in %:	90%
Anzahl Lehrlinge:	31

Zahlen

Durchschnittliches Werbebudget pro Jahr in sFr.:	145 000 sFr.
Investitionen von 1988-1998 in Mio. sFr.:	24,0 Mio. sFr.
Einkaufsumsätze in der Region pro Jahr in sFr.:	1,45 Mio. sFr.
Umsatz pro Jahr in Mio. sFr.:	11,4 Mio. sFr.

Emmentaler Seminar Hotels

Gasthof, Ferien- und Kulturzentrum Appenberg, Zäziwil
Landgasthof zur Hirschen, Eggwil
Hotel und Landgasthof Kemmeriboden-Bad, Schangnau
Hotel Restaurant Lüderalp, Wasen
Hotel Schloss Hünigen, Konolfingen

LESERBRIEFE

L-GAV:

«Gastrosuisse unter Druck»

«ht» Nr. 42 vom 16. Oktober 1997: «Branchenverbände raufen sich zusammen»

Es ist unhaltbar, einzelnen Verbänden zu unterstellen, die Vollzugskostenbeiträge seien der Grund für eine positive Haltung zu einem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV). Dies ohne näheren Hinweis auf Herkunft und Verwendung der Gelder und auf die Tatsache, dass das BIGA die ganze Angelegenheit kontrolliert. Die Vollzugskostenbeiträge machten bei Gastrosuisse lediglich zirka 3 bis 4 % der budgetierten Einnahmen aus. Durch Beschluss der Delegiertenversammlung im Jahre 1996 können aber während der vertragslosen Zeiten zusätzlich 30 Franken pro Betrieb eingefordert werden. Damit konnten bislang zwei Drittel der Vollzugskostenbeiträge aufgefungen und wichtige Aufgaben dennoch weitergeführt werden. Die finanzielle Situation der Kantonal-

sektion von Gastrosuisse hat nicht den geringsten Zusammenhang mit dem Abschluss eines neuen L-GAV. Der Kanton Genf ist bezüglich Arbeitsbedingungen im Gastgewerbe ein Sonderfall, seit die «Commission tripartite» die Mindestlöhne für den ganzen Kanton verbindlich festlegt.

Fazit: Die finanzielle Seite des vertragslosen Zustandes im Gastgewerbe ist für Gastrosuisse keineswegs dramatisch, machte keine Entlassungen notwendig und setzt Gastrosuisse auch nicht unter Druck.

Florian Hew,
Direktor Gastrosuisse



Um einen neuen L-GAV für 1998 wird hart gerungen. Foto: ex-press

Hotel-Aktion «Eine Nacht geschenkt»

Schweiz Tourismus: «Ziel erreicht»

50 000 Übernachtungen in Schweizer Hotels waren als Ziel definiert, 52 000 wurden 1997 erreicht: Schweiz Tourismus ist mit der Promotion «Eine Nacht geschenkt», besser bekannt als «4 für 3»-Aktion, zufrieden.

THOMAS VASZARY

In Schweizer Hotels drei Nächte bezahlen und eine vierte geschenkt erhalten: Das war die Idee der 1996 erstmals unter dem Titel «4 für 3» lancierten Preisaktion von Schweiz Tourismus (ST) für den Deutschen Markt. Nach etlicher Kritik wurde für 1997 die Aktion «4 für 3» bzw. «8 für 6» auch auf die anderen Länder ausgeweitet, diesmal unter dem Namen «Eine Nacht geschenkt» und begrenzt auf je einen Monat in der Vor- und Nachsaison.

Für 1998 ist erst einmal Schluss. Möglich ist jedoch, dass ST die Geschenkkarte in die 98er-Promotionen Veloland Schweiz und Familie integrieren wird.

123 Übernachtungen pro Betrieb

Die jüngsten Zahlen nach Abschluss der Preisaktion 1997 belegen, dass ST mit insgesamt 52 000 Übernachtungen das gesteckte Ziel von 50 000 erreicht hat. Die 422 Hotels verzeichneten damit durchschnittlich 123 Übernachtungen pro Betrieb. 1996 hatten 748 Hotel teilgenommen, aber im Vergleich zu 1997 nur 36 844 Übernachtungen erhalten (Ø Übernachtungen 1996 pro Betrieb: 49). Im regnerischen Frühsommer verzeichnete die 97er-Kampagne 19 000 Übernachtungen, in der Nachsaison von Mitte September bis Mitte Oktober hingegen 33 000. Allein 50% der 52 000 Übernachtungen erbrachten Gäste aus dem Inland. Nebst der Schweiz hatte ST auch die

Märkte Deutschland, Italien, Frankreich und Benelux aktiv beworben. Aus diesen Ländern buchten Stammgäste, grösstenteils aber neue Gäste. Deutschland (38%) führt gefolgt von den Benelux-Ländern (7%) die Auslands-Rangliste an.

Am meisten Gäste buchten den Tessin (24 % aller Übernachtungen); Graubünden und das Berner Oberland folgen. 1996 war die Reihenfolge gleich – einzig mit dem Unterschied, dass sich die Zentralschweiz zwischen Graubünden und das Berner Oberland geschoben hatte. Für 150 Franken pro Person in der billigsten Preiskategorie konnten die Gäste drei bezahlte Nächte und eine geschenkte in Hotels in der Schweiz verbringen. Die mittlere Preiskategorie (270 Franken pro Person für vier Nächte) der insgesamt sechs Kategorien verzeichnete laut ST die stärkste Nachfrage. Über 100 Buchungen aus aller Welt gingen via ST über Internet ein.

FORUM

Benchmarking – ist das Graffiti?



Jonathan Langston
Joint Managing
Director BDO
Hospitality
Consulting

Es fällt leicht, Freude zu haben am Umstand, dass man es gut gemacht hat. Es fällt aber auch schwer zu akzeptieren, dass man im Leistungsvergleich abgefallen ist. Aber genau das ist das Grundlegende am Benchmarking: Ein ständiges Begleiten der Schlüsselindikatoren, die durch das Beobachten der Betriebe von Kollegen und Konkurrenz entstanden sind, und der Vergleich des Gesehenen mit den eigenen Leistungen. Und natürlich das Ableiten von Aktionen daraus – entweder in Richtung eines Aufholens oder der Erhaltens von Vorpositionen.

Die Kollegen, deren Leistungen als Messlatte dienen, sind in eigenen Unternehmen ebenso zu finden wie im Wettbewerbs-Benchmarking innerhalb derselben Branche. Der vergleichende Blick kann auch leicht über die eigene Industrie hinaus in die allgemeine Wirtschaft gehen, wenn man wirkliche Vergleiche herstellen will. Die Technik besteht dann darin, betriebliche Abläufe und Prozesse herauszufiltern, die ähnlich genug sind, um miteinander verglichen zu werden, und schliesslich Finanz- oder Operationsstatistiken zu finden, woran die Vergleiche gemessen werden. Für den Hotelier, der das Messlatte-Management einführen will, heisst der erste Schritt die Bestandsaufnahme des momentanen Zustandes, der zweite Schritt das strategische Planen eines wünschbaren Zustandes. Diese Benchmarking-Infos gelten als Voraussetzung, beleuchten sie doch klar die Stärken und Schwächen.

Am Ende der Planungsperiode können die Ergebnisse kritisch im Licht der Leistungen der Konkurrenz betrachtet werden. Das Ganze macht natürlich als Einmal-Spielchen keinen Sinn. Ständiges Monitoring und Neuanfangen ist verlangt. Denn damit kann ein dynamisches Management im Lauf der Zeit neue Trends jeweils miteinbeziehen und schnell auf Möglichkeiten und Gefahren reagieren.

Darin liegt die Essenz des Benchmarking! Ein gesundes Vergleich jener Leistungsindikatoren, die für das Geschäft des betreffenden Hoteliers grundlegend sind. Der Manager stösst auf neue Sachverhalte, die vorher gar nicht gesehen oder erachtet wurden. Grosse Gaps im Vergleich zeigen immer bestehende Probleme auf. Jedenfalls gehört das Informiertsein über die Leistung der Konkurrenten beim Manager nicht bloss als Nebensächlichkeitsabgehandelt, sondern es ist Teil des Führungsinstrumentariums. Es nützt genauso beim Motivieren wie beim Warnen. Das kann unangenehm werden, aber eben auch das Überleben ermöglichen!

(Übersetzung: APK)

«Benchmarking» für die Hotellerie

«Management by Messlatte»

Wie weiss der Hotelier, wie er mit seinem Betrieb im Leistungsvergleich gegenüber der Konkurrenz und dem Markt abschneidet? Schweizer Hoteliers kennen eine ähnliche Methodik von den Erfa-Gruppen her. Gil Bar, Berater bei BDO Hospitality Consulting, geht im folgenden auf solche Performance-Vergleiche näher ein: Ohne Messlatte kann man sich nicht richtig einschätzen.

GIL BAR, LONDON*



Die Essenz des «Benchmarking» als betriebliches Instrument liegt darin, dass sich die Schlüsselvariablen des Betriebs in ihrer Performance, in ihrem Abschneiden identifizieren lassen. Das Benchmarking gibt individuellen Hoteliers genauso wie Hotelketten die Möglichkeit, nach geeigneten (Konkurrenz-)Unternehmen Ausschau zu halten, um gehaltvolle Vergleiche machen zu können. Und schliesslich, um herauszufinden, ob es zwischen den anderen und der eigenen Unternehmen einen sogenannten «Performance Gap», also ein Abfallen, gibt. Daraufhin weiss die Unternehmensführung, ob und wie sie die Schritte ansetzt, um den Gap zu neutralisieren.

Die einfachste und meist praktizierte Form des Benchmarking ist der Wettbewerbsvergleich. Man kennt zwei Unterformen: Erstens das direkte Vergleichen mit Konkurrenzfirmen, zweitens das Vergleichen mit der eigenen Branche als Ganzes. Aufgrund solcher Vergleiche kann das Unternehmen zahlreiche betriebliche Abläufe bei sich selbst qualifizieren. Aber auch ein Blick auf Unternehmen ausserhalb der eigenen Branche öffnet oft signifikante Erkenntnisse. Das Spiegeln der Unternehmens-Performance eines Unternehmens an jener der Branche

nennt sich «Klassenbeste»-Benchmarking.

Fallstudie aus England

Wie funktionieren diese Vergleiche in der Praxis? Eine der verbreitetsten Hotelketten mit Sitz in England hat ihr Benchmarking in einer recht effektiven Weise umgesetzt: Es gehört zum formierenden Teil der Zielsetzungen bei der Unternehmensstrategie. Das Benchmarking unterstützt die Umschreibung der Performance der Hotelkette innerhalb des Beherbergungsmarkts. Da es die Marktpositionierung unterstützt, hilft das Benchmarking auch, den richtigen Geschäftsmix des einzelnen Hotels festzulegen. Dementsprechend analysiert die Hotelkette die spezifischen Verkaufs- (Sales-) Profile. Da die Kette eine grosse Zahl von Konferenzhotels umfasst, zielt sie möglichst viel Hochpreisgeschäfte an. Einerseits vergleicht sie die Einkünfte der Konkurrenz mit dem eigenen Abschneiden. Andererseits werden spezifische betriebliche Relationen verglichen, wie Kostenfaktoren bei Personal oder beim Einkauf. So tastet man sich näher an den jeweiligen regionalen Konferenzhotel-Geschäftsmix, während die einzelnen Hotels ihre angepeilten Märkte neu definieren.

Was geschieht mit der Benchmark-Information, den das Unternehmen erhält? Die bereits erwähnte englische Hotelkette zum Beispiel hat einen sehr effektiven Benchmarking-Zyklus erarbeitet: Nachdem das Vergleichsmaterial in der Zentrale der Hotelkette angekommen ist, wird es analysiert und markten-, regions- und marktmässig strukturiert. Ausserdem wird aus der analysierten Information eine Zusammenfassung produziert, die dem Geschäftsausschuss vorgelegt wird. Die Direktoren der Schlüsselsbereiche richten ihre strategischen Entscheide danach aus. Die Einzelausführung schliesslich obliegt jedem Hotelbetrieb und deren Linienmanagern.

Immer von oben

Was so ein Benchmark-Zyklus im Bereich der Ketten vermag, kann auch beim Einzelhotel im Privatbesitz ablaufen: Ist die Information erst einmal beim Besitzer oder Direktor eingegangen, kann sie von

IH& RA-Kongress in Amsterdam

Jonathan Langston von BDO ist einer der Keynote Sprecher am Kongress der International Hotel & Restaurant Association (IH& RA) in Amsterdam, der vom 2. bis zum 5. November stattfindet. Langston wird am Kongress Benchmarking-Methoden zur Verbesserung der Rentabilität vorstellen. Der Kongress steht ganz im Themenbereich von Hotelfinanzierung, Time-share, Management-Methodik und der Anwendung von Megatrends. APK

ihm oder einem Leiter analysiert werden. Die Umsetzung der neuen Ziele schliesslich obliegt auch beim Einzelhotel den Linien- oder Departementsverantwortlichen. Immer jedoch muss das Benchmarking von der Führungsspitze her kommen, und zwar diplomatischweise von einem wenn möglich älteren Manager aus, der etwas über der Sache steht. Meist können abgeklärte Führungskräfte – Senior Manager – eher über ihren Schatten springen als führungsfreudige Jungrecken, wenn gewisse Vergleiche für gewisse Departemente im Unternehmen schlecht ausfallen sollten. Auch fällt es ihnen leichter, entsprechend ausgeglichene Massnahmen durchzusetzen, um dem entgegenzutreten.

Ständiges Monitoring

Eine Erfolgsstory in Sachen Benchmarking zeichnete sich bei der oben erwähnten Hotelkette in England ab, als die Kette in einer englischen Region den lokalen Hotelmarkt analysierte. Die Kette hatte bereits einen Betrieb in der Region, von dem man glaubte, er sei besser als die Konkurrenz. Doch das Benchmarking zeigte, dass noch mehr Raum für Verbesserungen offen stand. Die Hotelkette reagierte mit neuen Strategien und Performance-Zielen, die von neuen Verkaufsansätzen bis zu den Erfolgsbudgets der Betriebsabteilungen reichten. Es ist sehr wichtig, dass im Hotel Prozeden eingeführt werden, die ein ständiges Monitoring und ein sich wiederholendes Überwachen der Leistung vorsehen.

Fazit: Die betreffende Hotelkette konnte dank Benchmarking ihre Rendite- und Erfolgsleistung steigern. Das brachte innerhalb des Unternehmens die Frage zur Sprache, was denn die Konkurrenz besser mache. Mit anderen Worten, die Mitarbeiter machten sich dank Benchmarking Gedanken zur Marktposition ihrer Häuser.

BDO Hospitality Consulting glaubt fest ans Benchmarking als Basis-Managementinstrument. Es sollte nicht als Prozess erachtet werden, denn man je nach Umständen an- und wieder abschalten kann. BDO hat zu diesem Zweck einen Beherbergungs-Branchenprofil, Mark Dickens, als Senior Analyst eingestellt. Dieser berät BDO, wie am besten ein Benchmarking Service aufgezogen werden sollte, den BDO den Hotels zur Verfügung stellen möchte.

* Gil Bar, ein Lausanner Ancien, hat sich für die Beraterlaufbahn entschlossen. Er ist Consultant bei BDO Hospitality Consulting, der Hotel- und Tourismusberatungsfirma an der Baker Street in London.



Das unternehmerische Licht geht einem oft erst dann auf, wenn man die Leistungen der Konkurrenz richtig einschätzen kann... Foto: Alexander P. Künzle

Best Western Deutschland

Bindung über Management-Verträge

Best Western geht in Deutschland über das Marketing hinaus: Zwei Hotels werden selber managed – über eine Schwesterfirma der Muttergesellschaft von Best Western Deutschland.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

«Wir sammeln jetzt Managementbetriebe», formuliert es Markus Keller, Geschäftsführer von Best Western Deutschland, salopp und schmunzelnd. Denn derzeit gibt es zwei Betriebe bei Best Western (BW), die per Managementvertrag angebunden sind. Seit März 1997 managed BW das Hotel Stadt Güstrow in Norden Deutschlands und seit Juni ganz im Stillen einen Familienbetrieb im We-

sten Deutschlands. Im Frühjahr 1998 wird ein neues Hotel in Sachsen-Anhalt dazukommen. Managementverträge tragen zur Bestandssicherung bei, begründet Markus Keller, ein gebürtiger Schweizer, diese Initiative. Die Formulierung, dass BW jetzt Betriebe managed, ist dabei streng genommen nicht korrekt. Die Verträge, auch die künftigen, werden mit Unitels Consulting abgeschlossen. Diese GmbH ist genau wie die Best Western Hotels Deutschland GmbH und wie die Einkaufsgesellschaft Prognos eine 100prozentige Tochter der DEHAG Hotel Service AG. Diese bildet das Aktionärsdach, unter dem sich bisher 70 BW-Hotels zusammengefunden haben. Jeder BW-Hotelier kann eine, höchstens aber sechs Nominalaktien im Wert von je 15 000

DM zeichnen. BW Deutschland selbst ist ein Lizenznehmer von BW USA und hat als solcher ursprünglich keine Genehmigung zum Management von BW-Betrieben. Mit dem «Umweg» über Unitels ist dieser Weg jedoch frei. Bisher sind die BW-Häuser über einen Dienstleistungsvertrag mit der Gruppe verbunden.

Dieser Franchisevertrag regelt die Rechte und Pflichten beider Seiten, unter anderem Marketing-/Verkauf- und Reservierungsfragen sowie die Gebühren (ein 100 Zimmer-Hotel zahlt beispielsweise 27 000 DM Eintrittsgebühr sowie 56 000 DM jährlich für die Serviceleistungen). Managementvertragspartner können einen solchen Dienstleistungsvertrag mit Best Western abschliessen, müssen es aber nicht.

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

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

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Kenggli (STR),
Christine Künzle (CK)
Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Urs Manz (UM),
Thomas Vaszary (VY),
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Andrea Flückiger (AF),
Gudrun Schlenczek Gasser (GSG),
Partie française: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Miesbauer (LM).

Sekretariat / Secrétaire:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwalhen.

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

SHV - SSH - SSA:
Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus
Direktoren und Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierter
Tourismusexperten (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-
Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality
Sales & Marketing Association (HSM)
Swiss Chapter: Food and Beverage
Management Association (FBMA);
Swiss Congress & Incentive; Buspartner
Schweiz; Verband Schweizer Bakorte
(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.

Marketing:
Margaretha Schöber.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Dominik Chammarin, Marc Moser,
Pascale Zaugg.

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

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

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

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

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

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

PRESSESPiegel

Riccardo Gullotti
und Hotelpreise

«Die Einsparungen sind nicht beliebig ausbaubar...», meinte Kuoni-VR-Präsident Riccardo Gullotti kürzlich in einem «Facts»-Interview, «... einen Minimalpreis muss man den Hoteliers immer bezahlen» (Facts, 25. September 1997). Kuoni ist mit einem Umsatz von 3,5 Mrd. Franken Nummer drei unter den europäischen Reisekonzernen. Gullotti machte diese Aussagen im Zusammenhang mit Kommentaren zu den Konzentrationsbewegungen im (deutschen) TO-Geschäft. Im Gegensatz zu vielen Branchenvertretern im Veranstalterbusiness, die bei der Hotellerie Grossenkäufe tätigen, glaubt Gullotti auch, «dass die Preise nicht weiter sinken». Wobei er in diesem Fall die Endpreise der Arrangements und Pakage meint. Hoteliers werden die verstärkte Konzentration der Reisekonzerne bald zu spüren bekommen. APK

MIXED PICKLES

Cliccadou jetzt in Österreich. Vor wenigen Tagen hat Mövenpick in der Grazer Kinowelt UCI (Paramount/Universal Company) das erste Cliccadou in Österreich eröffnet. Das Angebot mit Hot Sandwiches, gefüllten Gipfeli, Süßigkeiten, Getränken und der Mövenpick Ice Boutique gleicht demjenigen der Schweizer Cliccadou-Betriebe. Den lokalen Gegebenheiten angepasst worden ist selbstverständlich die Kaffee-Auswahl, wo zwischen einem Kleinen und Grossen Brauen sowie einem verlängerten Cappuccino mit oder ohne Schlagobers gewählt werden kann. Schon im Dezember eröffnet im Transit-Bereich des Wiener Flughafens mit einem «Mini-Cliccadou» der zweite Betrieb in Österreich. Ein weiterer Ausbau der Präsenz in Austria ist geplant, wobei Mövenpick die Zusammenarbeit mit UCI forcieren will. **HU**

*

Preise beim Tellerservice in gehobener Gastronomie stark gesunken. Eine Erhebung der gastgewerblichen Treuhändergesellschaft Katag in der Deutschschweiz ergab, dass innert drei Jahren der Durchschnittspreis pro Tellergericht in Feinschmeckerrestaurants um 15 bis 20% fiel. Die unteren Segmente konnten dagegen ihre Durchschnittspreise meist halten, schreibt die «Handels Zeitung». Um rund 10% gestiegen sind dagegen die Tagesteller in der Handelsgastronomie und auch sonstige Fast-Food-Angebote. **r.**

*

Soll auf Rohmilch und Rohmilchkäse verzichtet werden oder nicht? Lebensmittelforscher an der ETH Zürich haben in einem aus Rohmilch hergestellten Weichkäse ein sich harmloses Milchsäurebakterium nachgewiesen, welches gleich gegen drei in der Humanmedizin gebräuchlichen Antibiotika resistent ist. Das, obwohl in der Milchwirtschaft überhaupt keine antibiotikahaltigen Futtermittel eingesetzt werden. Denn diese Leistungsförderer sind nur in der Mast und in der Aufzucht zulässig. Die Übertragung des Resistenzgenes ist demnach höchst wahrscheinlich im Körper der Kuh aufgrund eines tierärztlichen Einsatzes von Antibiotika erfolgt. Brisant an den Ergebnissen ist, dass die Resistenz auch im menschlichen Darm von dem Milchsäurebakterium auf krankmachende Bakterien übertragen werden kann. Ob Rohmilch aufgrund dieser Fakten ungeniessbar wird und ein Erhitzen bzw. Pasteurisieren gesundheitspolitisch nun obligatorisch wird, ist noch unklar: Während der ETH-Forscher *Michael Teuber* klar von dem Konsum unpasteurisierten Milch und daraus hergestellten Produkte abrät («Tages-Anzeiger»), stuft *Hans Schwab* vom Bundesamt für Gesundheit den Konsum von Rohmilch und Rohmilch-Käse aufgrund genannter Forschungsergebnisse der ETH nicht als akut gefährlich ein («Berliner Zeitung»). **GSG**

*

Zweiter «Marcellino» in Zürich. Anders als etwa bei Gault Millau urteilen hier nicht Berufsgourmets, sondern Gäste. Aus den 26 000 Fragebögen von 2600 Testessern ist wiederum «Petermanns Kunststube» als Sieger hervorgegangen. In der Kategorie «Luxus» wurde wie schon 1997 «Witschi» in Unterengstringen zweiter. Bei den «gehobenen» Gasthäusern (26 bis 40 Franken pro Teller) lautet die Rangfolge ebenfalls unverändert: «Il Giglio» vor «Goethestübl» Reblauben» Bei den «preiswerten» (bis 25 Franken) schwingt neu der «Tessinerkeller» obenaus, gefolgt vom letztjährigen Kategorieerster «Neumarkt». Am beliebtesten ist «Exer» vor der «Kronenhalle Bar». Und zum vielversprechendsten Flirt-Spot wurde das «Kaufleuten» erkoren. Die Buchreihe «Marcellino» feiert heuer ihr 10jähriges Bestehen. Mittlerweile erscheinen jährlich 20 Ausgaben fuer deutsche und europäische Metropolen, sechs für US-amerikanische. Zürich ist seit letztem Jahr dabei. Hatte die erste Ausgabe noch auf 1213 Fragebögen aufgebaut, hat sich dieses Jahr die Zahl verzehnfacht, denn nun können Geschmacksurteile auch per Internet abgegeben werden. Ausgewählt wurden die 250 Lokale mit den meisten Nennungen, von «nobel» bis «Steh-Imbiss». Tiefere Preise in der Zürcher Gastronomie: «Zürichs Gastro-Szene serviert Top-Qualität und senkt die Preise,» urteilt der neue «Marcellino». **sda**

Prix d'Or d'Action

Erst der Erfolg, dann das Geld

«Event-Nomaden» – dieses Projekt von Stefan Küttel beurteilen die Teilnehmer und die Fachjury vor einem Jahr am ProdActions Gastro-Forum in St. Gallen als die beste eingereichte Idee. Mit 100 000 Franken in Gold sollte diese Idee prämiert werden. Nur: Bis heute hat Stefan Küttel noch nicht einen Franken bekommen.

ANDREA FIEDLER

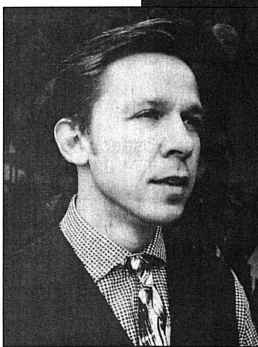
Vor einem Jahr stand Stefan Küttel, Absolvent der Hotelfachschule Luzern, auf dem «Siegerpodest». Die neunköpfige Fachjury und die Teilnehmer des ProdActions Gastro-Forums in St. Gallen hatten seine Idee der «Event-Nomaden» als die beste von rund dreihundert prämiert. 100 000 Franken in Gold hat die Prodega-Gruppe versprochen. Aber bis heute hat Stefan Küttel von dem Geld noch nichts bekommen. Zwischen ihm und den Verantwortlichen bei ProdActions krieselt es.

Der Preis ist kein Startkapital

Marianne Landolt, Projektleiterin von ProdActions verweist auf die Wettbewerbsbedingungen: «Diejenige natürliche oder juristische Person, (...) welche aufgrund der unterzeichneten Absichtserklärung die preisgekrönte Idee innert der gesetzten Frist realisiert, erhält den Prix d'Or d'Action, welcher mit Gold im Wert von 100 000 Franken dotiert ist. Die Fach-Jury bestimmt endgültig (...), ob die Idee realisiert worden ist...» Findet die Fach-Jury heraus, dass die Idee nicht realisiert wurde, geht die Preissumme in einen Jackpot und wird dann für einen

Erste Elemente hat der Gewinner des Prix d'Or d'Action Stefan Küttel im Luzerner Hotel «Seeburg» bereits realisiert. Doch nun fehlt ihm vor allem das Geld für weitere Schritte.

Fotos: zvg



weiteren, ähnlichen Wettbewerb ausgesetzt.

Stefan Küttel zeigt sich enttäuscht: «Was nützt ein solcher Preis, der erst verliehen wird, wenn eine zündende Idee bereits vom Erfolg gekrönt ist?» Als Berufsanfänger verfüge er über kein finanzielles Polster. Deshalb brauche er das Geld jetzt, um seine Idee umzusetzen, und

«Event-Nomaden»

Unter dem Titel «Event-Nomaden» will sich Stefan Küttel für jeweils drei bis vier Monate in Hotels oder Restaurants einmieten, wo bis anhin Räumlichkeiten ungenutzt genutzt wurden. Für diese Zeit will er «themenbezogene Restaurants und Events» aufziehen. Nach Ablauf seines Vertrags mit dem Besitzer des Gastro-Betriebes hat jener die Möglichkeit, Küttels Idee weiterzuführen. Bestehend daran sind

drei Punkte: Dem Gast wird geboten, was er heute sucht, nämlich sogenanntes «Eatertainment», Unterhaltung und persönliche Erlebnisse beim Essen. Damit werden zweitens neue Ideen in der Gastronomie umgesetzt und ziehen ihre Kreise. Drittens will Stefan Küttel mit jungen Berufsleuten arbeiten, die sonst vielfach dem Gastgewerbe nach ihrer Ausbildung den Rücken kehren. **AF**

SV-Service

In allen Betrieben nun Bio-Fertigprodukte

Der SV-Service macht ernst mit seinem Bekenntnis zu Erzeugnissen, welche nach den Richtlinien der Vereinigung der Schweizerischen Landbau-Organisation Bio-Suisse produziert werden. Ab dieser Woche müssen alle 370 Personalrestaurants und Schulumensen mindestens ein verpacktes Produkt in «Knospe»-Qualität anbieten. Dies entspricht dann der ersten Stufe des neu lancierten 3-Stufen-Modells zur Einführung von Bio-Produkten beim SV-Service. Bei der ersten Stufe werden ausschliesslich portionsweise verpackte Fertigprodukte in Bio-Qualität angeboten, die keinen Produktionsprozess im Betrieb durchlaufen müssen. Bei der zweiten Stufe wird das Angebot noch durch eigene Fertigprodukte – wie Gebäck, Brot, Obst, Salate – ergänzt. Die zweite Stufe macht den SV-Service bereits zum Lizenznehmer von Bio-Suisse. Eine Warenflusskontrolle im Betrieb sowie eine unabhängige Kontrolle durch das Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) wird erforderlich. Bei der dritten Stufe soll dann täglich mindestens ein Menü oder Snack in Knospequalität im Angebot sein. Bislang besteht ein Solches erst in den Personalrestaurants im Grossraum Zürich. Damit ist dann eine klare räumliche Trennung von der Verarbeitung der Knospe-Produkte in der Küche bis zum Servieren auf dem Teller erforderlich, erklärt die Pressesprecherin des SV-Service, Anita Mönteli. Ein bisschen teurer ist ein Knospe-Menü allerdings: In der Mensa der ETH Zürich wird diese im Vergleich zum konventionellen Essen um 80 Rappen teurer verkauft. **GSG**

Vierwaldstättersee

6 Hotels präsentieren sich gemeinsam

Sechs Hotels rund um den Vierwaldstättersee offerieren ihre Angebote aus Küche und Keller sowie dem Logierbereich neu gemeinsam in einem Prospekt: Das Hotel Balm in Meggen, Hotel St. Wendelin in Greppen, Hotel Beau-Rivage in Weggis, Hotel Rigiblick am See in Buochs, Hotel Friedheim in Hergiswil sowie das Seehotel Kastanienbaum in Luzern. Dabei beschränkt sich die Zusammenarbeit explizit auf die Präsentation in dem neu kreierten Gastroführer. Eine Zusammenarbeit auch auf der kulinarischen Ebene ist gemäss dem Hotelier vom Rigiblick, Claude Rölli, erst ab kommenden Jahr geplant. Die Initiativen der Hoteliers vom Vierwaldstättersee haben noch einen weiteren Partner in den Rigibahnen gefunden: Der Gast, der in einem der sechs Betriebe diniert, kann 20% günstiger auf die Rigi fahren. Dafür muss ein im Prospekt eingedruckter Talon nach dem Essen vom jeweiligen Restaurateur abgestempelt und dann bei der Bergbahn eingelöst werden. Das erste Prospekt mit einer Auflage von 50 000 kostete jeden Hotelier rund 3500 Franken. Darin enthalten ist bereits das Beilegen der Broschüre bei der Zeitschrift des Schweizer Automobilclubs. Die Rigibahnen übernehmen voll die Reduktion des Bahnbillets und beteiligen sich zusätzlich noch mit 1000 Franken an dem farbigen Prospekt. Dieser liegt an den Autobahnstättchen der Nord-Süd-Achse, bei den regionalen Tourismusorganisationen sowie in den mitmachenden Hotels aus. Eine Neuaufgabe im kommenden Jahr ist laut Rölli sicher. **GSG**

nicht erst, wenn er Erfolg habe, sagt er. Dennoch sei er sich bewusst, dass er rein rechtlich keine Mittel in der Hand habe. Aber der Luzerner hat nicht nur von ProdActions bisher kein Geld bekommen, er hat auch noch kein Projekt konkret in die Tat umgesetzt. Seit gut einem halben Jahr schlägt er sich mit Schwierigkeiten herum, die «ich komplett unterschätzt habe», räumt er ein. Ein australisches Restaurant soll im Luzerner Hotel «Seeburg» in einem Bankettsaal entstehen, mit à la carte-Angebot, Take-Away und kulturellen Events. Zehn junge Berufsleute möchte er dafür anstellen. Nur: Die hat er bisher noch nicht beisammen, schon weil er aus Datenschutzgründen nicht an entsprechende Adresskarteen kommt. Auch mit den Verantwortlichen bei der «Seeburg» und den baulichen Gegebenheiten im Hotel gibt es Probleme.

Noch ist nichts entschieden

Trotz dieser Schwierigkeiten und der eindeutigen Wettbewerbsbedingungen

will Marianne Landolt von ProdActions nicht alle Türen zuschlagen. Der Preis sei zwar nie als Startkapital deklariert worden; von Anfang an sei klar gewesen, dass das Geld erst ausbezahlt werde, wenn die Idee umgesetzt sei. Zudem habe Stefan Küttel während des Gastroforums in St. Gallen den «Dr. Beat Curti Förderpreis», dotiert mit 15 000 Franken direkt vor Ort erhalten. Dennoch: «Wir alle wären glücklich, wenn die faszinierende Idee der «Event-Nomaden» auch bald in die Tat umgesetzt werden könnte», sagt Marianne Landolt gegenüber der *htr*. Die Fachjury werde sich «korrekt, aber sicher auch kooperativ» verhalten. Wenn Stefan Küttel seine Idee nach dem Konzept umsetzen könne, wie er es vor einem Jahr vorgestellt habe, dann soll er «eine Chance erhalten», so Marianne Landolt. Um das zu beurteilen, lädt die Fachjury Stefan Küttel am 6. November 1997 zu einem Hearing ein. Dann soll entschieden werden.

«Dine around in Zürich»

Keine Angst vor Konkurrenz

Statt sich zu konkurrenzieren, spannen die vier 4-Stern-Hotels im Engequartier in Zürich zusammen. Beim «Dine around in Zürich» ist das Taxi inklusive und der Eintritt ins «Adagio» nach dem Essen auch.

nur ein bis zweimal in seinem Haus, begründet Aardema.

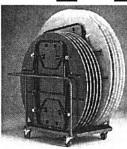
Kein Mehrumsatz

Auf der anderen Seite wollen die Hoteliers mit der gemeinsamen Aktion nicht unbedingt einen Mehrumsatz durch das gegenseitige Zuspätkommen von Gästen erwirtschaften. «Wir verstehen das «Dine around» als Zusatzleistung für den Hotelgast.» Auf Wunsch offerieren die Hotels weiterhin ein Gratis-Taxi zum gewählten Restaurant. Die Kosten schätzt Aardema auf durchschnittlich 10 Franken pro Person. Doch die Mehrzahl der Gäste soll mittels einem dem Prospekt angehängten Stadtplan die Restaurants in maximal 7 Minuten zu Fuss erreichen. Gleichzeitig empfehlen die Restaurateure vier «After-Dinner»-Lokale in Zürich: Adagio, Kings Club, Music-Hall Terrasse und Petit Prince. Ersteres schenkt den «Dine around»-Gästen zudem einen Gratisentritt im Wert von 15 Franken.

Unterstützt wird die Aktion auch vom Gault-Millau-Herausgeber *Silvio Rizzi*: Als Gourmet-Tip empfiehlt Rizzi das «Dine around»-Angebot im Grusswort des Restaurantführers. Der Prospekt «Dine around in Zürich» kostet die beteiligten Hoteliers zusammen jährlich rund 20 000 Franken. Die Zusammenarbeit der vier Zürcher Hotels hat Tradition. Seit drei Jahren treffen sich die Leiter der vier Hotels *Christian Frei*, *Urs Mathys*, *Christoph Suter* und *Shasta Aardema* einmal im Monat zum «Benchmarking». Ausgetauscht und verglichen werden die Betriebszahlen der Hotels bis zum Betriebsergebnis I. **GSG**

klapp:

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



Mobil, leicht, praktisch, kompatibel, platzsparend, leicht, preisgünstig.

Klappstische und Stühle

MobiSyst

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

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
Schreiben auf allen Farben + Größen
+ Folien, wetterfest, 6722 Grönichen
für jeden Zweck 1250 003 / 042 25 02 30 002 / 042 30 76

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

rahmenatelier kanzleistrasse

genau • schnell • günstig
rent a picture
Vergolden
Rahmen und Spiegel nach Mass

Kanzleistrasse 111, 8004 Zürich,
Telefon 01 241 24 11

97294/389934



Wenn's pressiert...

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

Kapital

Liquiditäts- und Finanzprobleme?
Schnelle Hilfe durch Sanierungs-
Konzept, Neufinanzierungen,
Uminfinanzierungen, Hypothek
oder Immobilienleasing.

Telefon 031 720 30 50
Fax 031 720 30 59

0 97542/391615

ESTERMANN



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

Hoteleinrichtungen + Bedarf

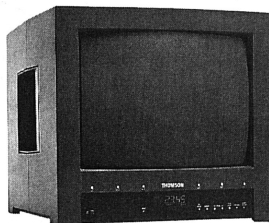
Wir verkaufen alles für Ihr Restaurant, Ihre Küche, Ihre Hotelzimmer und Terrasse!
Verkauf direkt ab Hersteller!

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

1-A
Hotelqualität zu
fairen Preisen

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

PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchartikeln. WIR noch Absprache



HOTELZIMMER TV/RADIO

die kostengünstige Alternative
nach dem Ausstieg aus dem
Telefonrundspruch.
Wir haben die Lösung für Ihr Problem.

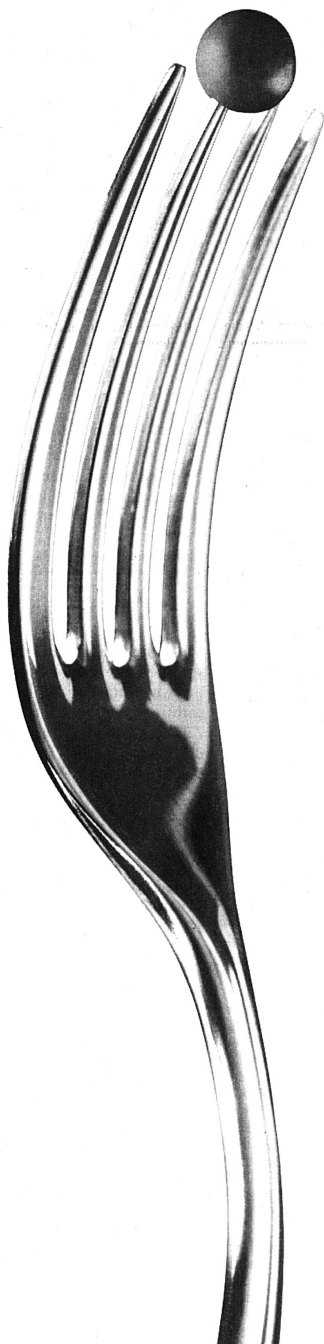
Verlangen Sie unverbindlich Unterlagen
und Beratung.

*THOMSON 14MK66BC

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

96797/391322

Spitzenleistungen à discrétion.



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

Informationen:

Igeho 97, Messe Basel

Postfach, CH-4021 Basel

Telefon +41 61 686 20 20

Fax +41 61 686 21 88

e-mail: igeoh@messebasel.ch

Internet: www.messebasel.ch/igeoh

21.-26.11.1997



Messe Basel.

Lieber kuren als taxieren
hotel + tourismus revue Abonnemente: 031 370 42 22.

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

- Möbiliar 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

Direkt vom Hersteller

Tischdecken & Bettwäsche

KACHELE

Baselweg 101, 4147 Aesch

☎ 061 756 94 50

Fax: 061 756 94 55

E-Mail: info@kachele.ch

klapp:

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



Verlangen
Sie die
Dokumenta-
tion und eine
Offerte.

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

Klappstische und Stühle

MobiSyst

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

AUS-WEITERBILDUNG

Sprachausbildung

Intensiv- Ferien- Diplomkurse
für Anfänger und Fortgeschrittene

England • USA • Australien
Neuseeland • Frankreich • Italien

• Kostenlose Beratung • Originalpreise •

Annamarie • Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

HTTI School of Hotel Management
Neuchâtel, Switzerland

HOTEL MANAGEMENT STUDIES, SWITZERLAND

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

2 1/2-Year Diploma in Hotel
Management

1-Year Postgraduate
Hotel Operations Diploma

1-Year Certificate Courses

For information ask Maria Baks
at the ADMISSIONS OFFICE,
HTTI, Box 4006 Basel,
Switzerland

Phone: ++41 61 312 30 94
Fax: ++41 61 312 60 35



Weiter-
bildung
SHV
Ein
Sicherheits-
faktor

IGEHO 1997

Trend: Fachmessen dauern weniger lang

Am 21. November 1997 wird die IGEHO in Basel ihre Tore öffnen. Bis 26. November erwarten die Veranstalter 75 bis 80 000 Besucher. Auf einer Fläche von rund 35 500 Quadratmetern werden rund 750 Aussteller das Fachpublikum aus Gemeinschaftsgastronomie, Restauration und Hotellerie ansprechen.

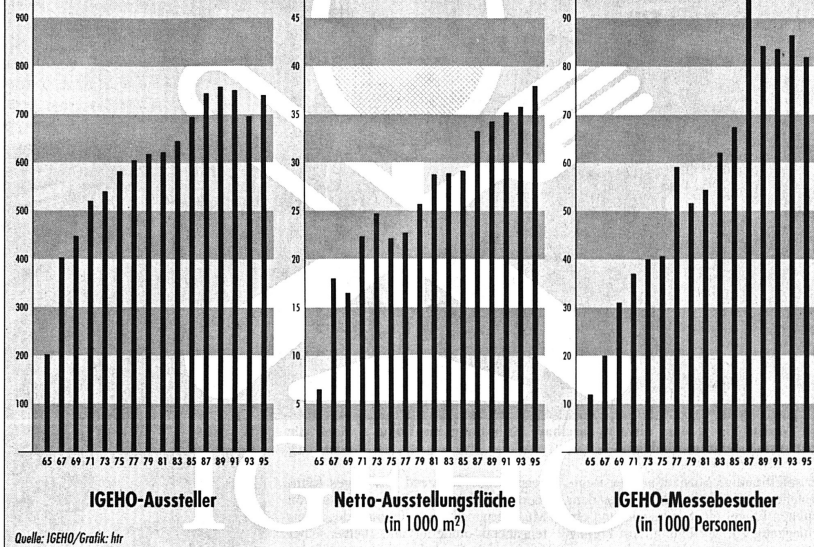
ANDREA FIEDLER

Die IGEHO ist dieses Jahr einen Tag kürzer als bis anhin. Deshalb rechnen die Veranstalter auch mit weniger Besuchern: Wurden vor zwei Jahren 82 000 Eintritte verkauft, werden es dieses Jahr 75 000 bis 80 000 sein. Davon geht jedenfalls Bernd Schuster aus, Kommunikationsleiter der IGEHO '97. «Mit der Verkürzung gehen wir auf den Wunsch der Aussteller ein», sagt er. Der Trend geht zu kürzeren Fachmessen. Im Schnitt

SHV und Gastrosuisse treten zusammen auf

Ein Novum an der diesjährigen IGEHO: Unter dem Motto «Welcome – Treffpunkt der Gastfreundschaft» organisiert die Messe Basel eine Plattform, an der der Schweizer Hotelierverein (SHV) gemeinsam auftritt mit Gastrosuisse und Schweiz Tourismus (ST). Auf die Anfrage der Messe seien alle drei Verbände der Auffassung gewesen, der gemeinsame Auftritt mache Sinn, sagt Stefan Senn, Leiter PR/Medien beim SHV. «Das ergibt Synergien, jeder profitiert und zudem ist es eine Dienstleistung am Besucher», so Senn weiter. Während der letzten drei Messen hat der SHV die Sonderschau «Bel Etage» gezeigt. Thematisch knüpft der neue Messeauftritt daran an. Unter dem Thema «Ambiente» werden Gestaltungsmöglichkeiten für Hotelzimmer und Restaurants gezeigt. «Die Seele eines Hauses ist uns nämlich ein grosses Anliegen», begründet Stefan Senn. Schwerpunkt der Präsentation ist das Modulhotel. Daneben soll «Welcome» dem Messebesucher eine «Oase im Messerummel» sein. Zudem will der SHV seine Dienstleistungspalette vorstellen, mit dem Schwerpunkt auf technische und betriebswirtschaftliche Beratung. AF

Entwicklung der IGEHO von 1965 bis 1995



dauert heute eine Fachmesse vier Tage, was allerdings bei einer Gastromesse nicht möglich sei. Denn: «Wir müssen Rücksicht auf den Wirtsonntag nehmen», sagt der Kommunikationsleiter.

Eintritt wird teurer

Rund 80% der Besucher waren schon bis anhin Fachpublikum und so soll es auch künftig bleiben. Deshalb wurden dieses Jahr erneut die Eintrittspreise heraufgesetzt, von 30 Franken 1995 auf 35 Franken 1997. Doch viele Aussteller hätten laut Schuster bereits realisiert, dass an der IGEHO keine Riesenaufträge mehr herein kämen. Die Kunden seien kritischer geworden. Aus Konkurrenzgründen und zur Kundenpflege sei es für die Aussteller heute wichtig, Präsenz zu markieren. Dagegen habe das Nachmesse-Geschäft an Bedeutung gewonnen. Ein Blick in die Fachgruppen-Statistik zeigt, dass rund ein Drittel der Aussteller Food präsentieren. Dieser Anteil nimmt in den letzten Jahren tendenziell ab. Zu-

genommen hat in den letzten Jahren der Bereich Inneneinrichtung. Mittlerweile seien hier mehr Anfragen vorhanden, als Fläche zur Verfügung stünde, sagt Bernd Schuster.

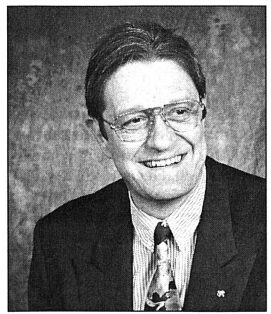
Das Wachstumspotential der IGEHO macht er, einmal vom Food abgesehen, tendenziell im Ausland aus. Der Anteil ausländischer Aussteller wie auch Besucher liegt bei rund 13%. Wichtigste Märkte seien Deutschland, Österreich, Frankreich und Italien. Dort verfüge die Messe Basel über Vertretungen, die die entsprechenden Märkte bearbeiten. Schwieriger sei hingegen die Marktbearbeitung in Asien und USA. Besucher aus Asien und speziell aus der gehobenen Gastronomie kämen jedoch «recht viele». Dies, weil viele Schweizer in Asien arbeiten und leben. Deshalb werde dort auch gezielt Werbung für die IGEHO gemacht. Aus den USA sei kaum jemand an der IGEHO interessiert, weil dort der Binnenmarkt so gross sei, dass weniger Firmen auf den Export angewiesen sei-

en. Und amerikanische Besucher? «Wir freuen uns natürlich über jeden», sagt Bernd Schuster.

hotel + tourismus revue an der IGEHO '97

Die «IGEHO-Revue» liefert aktuelle Messe-Informationen täglich vom 21. bis 26. November. Die Redaktion der *hotel + tourismus revue* produziert die Messe-Zeitung live im Welcome-Treffpunkt. Das Farbmagazin «IGEHO-Social» mit den Hallenplänen erscheint als Beilage zur *hotel + tourismus revue* Nr. 46. Den «Umweltpreis Schweizer Hotelier» verleiht die *hotel + tourismus revue* am Montag, 24. November um 11 Uhr unter Moderation von Walter Eggenberger in der Halle 113.

Herbert Huber zur IGEHO



Herbert Huber ist Absolvent der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern und arbeitete von 1958 bis 1992 im Gastgewerbe; seither ist er u.a. als Berater tätig. Foto: zvg

«Messe auf hohem Niveau»

«Die IGEHO zeigt der Branche seit 1965, wohin die Zukunft führt und was die künftigen Gäste wollen», lobt Herbert Huber. Daneben wünscht der Gastrobater den jungen Berufsleuten vermehrt eine Plattform, wo «realistische Impulse» gegeben werden.

Interview: ANDREA FIEDLER

Die IGEHO hat erstmals 1965 ihre Tore geöffnet. Welche Rolle spielt die Messe für das Gastgewerbe seit dieser Zeit?

Die IGEHO vertritt eine Branche, die innerhalb der Schweizer Wirtschaft einen grossen Stellenwert einnimmt. Die Messe hat es bis anhin verstanden, der Branche zu zeigen, wohin die Zukunft führt und was die künftigen Gäste wollen. – Also spielt die Messe nicht nur für das Gastgewerbe, sondern für die Schweizer Wirtschaft eine grosse Rolle.

Wie hat sich das Gastgewerbe innerhalb dieser Zeit verändert?

Da muss man unterscheiden zwischen Restauration und Hotellerie. In der Restauration hat eine gewaltige Entwicklung stattgefunden. Wir haben heute ein multi-kulturelles Angebot und eine grosse Auswahlpalette. Auch die IGEHO machte die Entwicklung jeweils deutlich: Anfangs zeigte sie eher Ideen in der technischen Entwicklung; heute werden die Verbindungen zwischen Lebensmitteln und der Technik immer wichtiger. Das zur Restauration. Die Hotellerie hingegen hat sich auf ihren guten Zeiten ausgerichtet. Man hat zu spät realisiert, dass es Innovationen braucht und zu lange mit Investitionen gewartet.

Hat denn die IGEHO nicht die richtigen Impulse gegeben?

Ich denke, die Impulse waren schon richtig. In den Bereichen Küchentechnik, EDV, Tafelkultur und Food ist die Messe der Zeit vorausgegangen; die IGEHO vertritt die wichtigsten Segmente, die es braucht, um einen Gastbetrieb einzurichten. Wenn in Bereichen des Gastgewerbes Entwicklungen verschlafen werden, liegt das nicht an der Messe, sondern an den entsprechenden Berufsverbänden. Ich frage mich, warum SHV und Gastrosuisse bis anhin ihr jeweils eigenes Sippchen gekocht haben. Insofern bin ich gespannt, was die beiden Verbände dieses Jahr gemeinsam auf die Beine stellen.

Jetzt haben Sie die IGEHO derart gelobt. Kann sie überhaupt noch etwas besser machen?

Die IGEHO sollte sich noch mehr an junge Berufsleute richten. Sie sollte eine Plattform für realistische Informationen für Berufseinsteiger sein. Damit meine ich, dass neben den schönen auch die Schattenseiten des Gastgewerbes und deren Berufe diskutiert werden müssten. Dazu müssen Direktbetroffene zu Wort kommen.

Wo sehen Sie künftig Wachstumsmöglichkeiten für die IGEHO?

Die Messe ist auf sehr hohem Niveau. Im Inland lässt sich kaum mehr etwas ausbauen. In Bezug auf das Ausland fragt sich, wie sich die Schweiz zu Europa stellen wird. Dazu kommt aber das Problem, dass die Schweiz für das Ausland zu teuer ist. Ich sehe kaum Wachstumspotential.

PRODINDEX 27.10. bis 1.11.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht ² — Index 1997 - - - - Index 1996
	Woche 44	Woche 43	Woche 44	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				+ 3,0%	+ 6,6%	
Rindshuft ¹	34.90	28.90	33.90			
Entrecôte ¹	37.90	37.90	36.90			
Siedfleisch ¹	11.90	11.90	10.80			
Kalb- und Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				± 0,0%	- 5,3%	
Kalbsnuss ¹	38.90	38.90	38.50			
Kalbssteak ¹	37.50	37.50	42.50			
Kalbsbrust ¹	14.50	14.50	15.90			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				- 2,2%	- 0,8%	
Niersstück mit Huft ¹	19.90	19.90	19.50			
Hals ¹	15.40	15.40	14.90			
Schulterbraten ¹	12.90	12.90	13.90			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				+ 1,7%	+ 3,1%	
Brüссeler ¹	2.75	2.75	2.95			
Lauch, gebleicht ¹	2.30	2.30	2.00			
Peperoni Tri-Color ¹	2.30	2.60	2.25			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				- 3,8%	+ 14,0%	
Äpfel Golden, Kl. II ¹	1.54	1.65	1.35			
Trauben Napoléon ¹	2.64	2.90	3.00			
Ananas ¹	3.20	3.20	3.30			

¹ ananass's Produkt in Sfr. An ² Preisindex des Warenkorbs (Basismonat Dez. 1995)

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

ExpoTour 97, Mailand

Messe für Technik und Ausstattung

Auf dem Mailänder Messegelände Fiera di Milano findet vom 7. bis zum 11. November die Expo Tour 97 rund um Einrichtung, Technologie und Service für Hotellerie, Restauration und Tourismus statt. Vorgestellt werden Produkte und Dienstleistungen von der Innen- und Aussenanrichtung bis zum Technologie-service für die 2- bis 5-Stern-Hotellerie. Von der Luftbefeuchtung und Heizung über Sicherheit, Betriebs-Software und Kommunikation bis zu Convention-Einrichtungen, von Silberbesteck bis Bad- und Toiletteneinrichtungen ist alles an italienischem und anderen Design zu bewundern.

Die Messe in Mailand, die alle zwei Jahre stattfindet, zeigt sich also ähnlich wie die IGEHO in Basel als Ausstattung- und Technologie-messe rund um den Tourismus.

In einer Mehrzweckhalle des Geländes wird eine Hotel-Eingangshalle mit Meeting-Point und Shopping Area eingerichtet, in der der Messebesucher mit neuen Technologieformen experimentieren kann. Er wird sogar selbst Video-Konferenz-Verbindungen herstellen können. Eine weitere Neuerung ist das «chambre verte» in orientalischer Atmosphäre: Messebesucher werden als Hotelgäste im Hotelzimmer alle möglichen zimmer-technologischen Optionen durchspielen, die mit dem Telekommando heute machbar sind. Beispielsweise die Hausvideos auswählen, die Sonnenstoren herunterlassen, in einer Hotelsuite die einzelnen Zimmerwände ein- und ausfahren, den Eingang abschliessen. OG

Musik im Hotel

Disc-Klavier statt Barpianist?

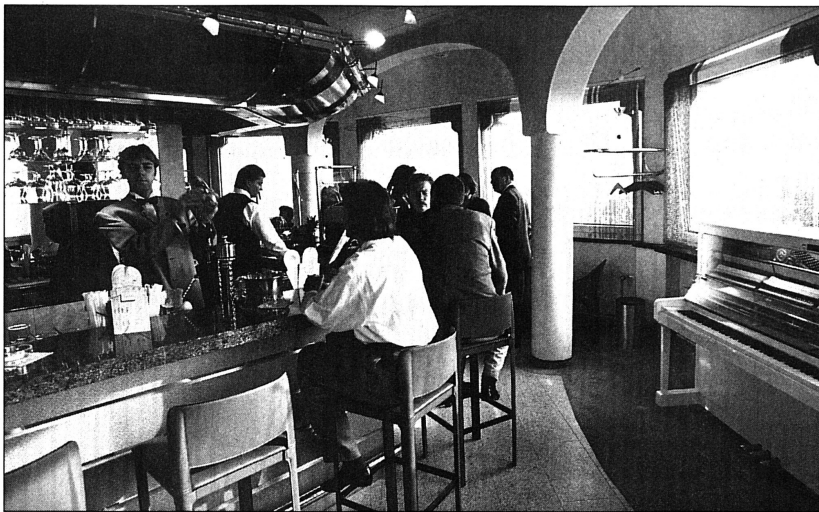
Die Kosten für Live-Musik in der Hotelbar oder im -Restaurant sind für viele Betriebe unerschwinglich. Geeignete Alternativen, die auch Stimmung und Gäste ins Haus locken, sind gefragt, aber nicht einfach zu finden.

SUSANNE RICHARD

Ob im Best Western Hotel in New York oder beim Weihnachtseinkauf im Harrods in London: Sie sind allgegenwärtig, die Pianos, deren Tasten von allein tanzen und die dem Kunden oder Gast doch ein anderes Musikerlebnis bieten, als die übliche Musik ab Stereoanlage. Live-Musik in Hotelhalle und Bar wird immer teurer. Alternativen sind gefragt. Als man im 4-Stern-Hotel «Bern» vor zwei, drei Jahren den Pianisten abgeschafft hat, hat man ein Disc-Klavier gekauft. Die Investition von damals rund 10 000 Franken war beträchtlich. Jetzt wird das Disc-Klavier oft bei Apéros aufgestellt. «Für eine Bar oder einen kleineren Raum, kann das durchaus eine originelle Lösung sein», ist Direktor Peter Schiltknecht überzeugt. Natürlich ersetzt das elektronische Instrument nicht den Pianisten, aber es sei eine valable Lösung, die in der Schweiz noch wenig eingesetzt werde. Disc-Klaviers sind akustische Klaviere, die mit CD-Player und Elektronik ausgerüstet sind. Sie kosten zwischen 12 und 18 000 Franken. Bei einer einjährigen Miete muss man, beispielsweise beim Musikhaus Krompholz in Bern, mit Kosten von 1500 bis 2000 Franken rechnen.

Instrumente zur Verfügung

In eine ganz andere Richtung geht das Musikkonzept im 4-Stern-Hotel Montana in Luzern. Fritz Erni, Direktor des Hotel Montana, setzt seit vergangenem Oktober mit einigem Erfolg voll auf Musik. Das Hotel, das nicht von einer Pausenanlage profitieren kann, suchte neue Argumente, um auch abends Gäste ins Haus zu locken. An fünf Abenden pro Woche wird nun Live-Musik geboten. Am Mittwoch stehen leichte Klassik, Musical oder Filmmusik auf dem Programm. Am Donnerstag ist Jam Session mit Dixieland, Jazz und Boogie-Woogie.



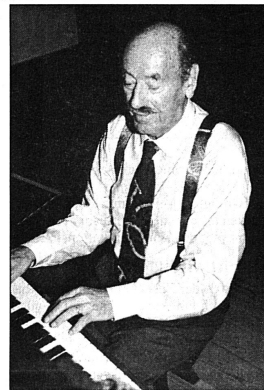
Live-Musik bringt eine unverwechselbare Stimmung ins Lokal – doch die Kosten sind nicht unerheblich. Fotos: zvg

Für spielfreudige Musiker aus der Region stehen in der «Louis Bar» neben dem üblichen Flügel ein Kontrabass und ein Schlagzeug zur Verfügung. Am Freitag und Samstag schliesslich spielen engagierte Musikgruppen. In kurzer Zeit haben die verschiedenen musikalischen Abende ihr Publikum gefunden. Für die Jam-Sessions, die den Hotelier nichts kosten, reisen Musiker aus dem Aargau und Zürich an, denn auch sie haben durchaus Lust und zu wenig Gelegenheit, vor Publikum zu spielen, weiss Erni inzwischen. Dank der guten Isolation des Hotelgebäudes hat es bisher auch keinerlei Reklamationen von Hotelgästen gegeben, selbst wenn hin und wieder sechs- oder siebenköpfige Bands auftraten. Organisator und Moderator des Abend- und teilweise Nachmittagsprogramms ist Richard Decker. Der Leiter Unterhaltung im Hotel Montana ist klassisch ausgebildeter Pianist und ist unüblicherweise in einem ganz normalen Arbeitsverhältnis

beschäftigt. Während des Tages kümmert er sich um Engagements von Musikgruppen und Übungsgelegenheiten, abends moderiert und spielt er selber mit – eine für beide Seiten attraktive Vereinbarung. Welcher Pianist erfreut sich sonst schon bezahlter Ferien? Mit der zunehmenden günstigeren Konkurrenz aus Osteuropa ist die Situation für Schweizer Pianisten indessen nicht einfacher geworden. Nach einer Kündigungswelle – viele Engagements von Pianisten fielen der Rezession zum Opfer – haben inzwischen auch andere Hotels in Luzern wieder Pianisten engagiert.

Flügel für Hotelgäste

Gar nicht kleinlich investiert wurde im neuen Hotel in der Autobahnstation Grauholz. Hier an der stark befahrenen A1 steht im Hotel Grauholz, das sich gerne als Oase der Ruhe versteht, für die durchreisenden Gäste ein Flügel – Kostenpunkt rund 50 000 Franken – zur



Benützung in der Hotelhalle: Für Pianisten und solche die es werden wollen. Eine Investition, die gute Stimmung garantieren könnte.

«The Last Minute Dinner»

Tessin: 6000 Essen verkauft

Über den Preis wollen die Initianten vom «The Last Minute Dinner» Neukunden in die gehobene Gastronomie locken. Allein im Tessin konnten innerhalb eines Jahres 6000 Essen über das Konzept verkauft werden.

Über 400 Restaurants partizipieren bereits schweizweit am Konzept «The Last Minute Dinner», berichten die Initianten und Gründer der Last Minute Service AG, Derek Bollag und Enrico Elzi. Nach dem Startschuss im vergangenen November im Tessin, kann der Gast nun sein Last-Minute-Dinner auch in der ganzen Deutschschweiz bestellen. In der Westschweiz ist die Einführung im kommenden Frühjahr geplant. Wer Inhaber einer «Last Minute Dinner-Karte» ist und kurzfristig einen Tisch in einem gehobenen Restaurant reserviert, muss – ab zwei Personen – ein Essen nicht bezahlen (siehe Htr Nr. 24/97). Bollag wehrt sich jedoch gegen in der Branche kursierende Vorurteile, die Aktion wäre ausschliesslich etwas für «Schnäppchen-Jäger».

«Kein Preisdumping»

Denn nicht als Preisdumping wäre das «The Last Minute Dinner» zu verstehen. Vielmehr sollen dadurch vor allem jüngere Menschen die gehobene Gastronomie entdecken. Gemeinsame Schätzungen mit den Wirten ergaben, dass rund 80% der Karteninhaber als Neukunden ins Lokal kommen. Die innerhalb eines Jahres über die «Last Minute Dinner-Karte» verkauften 6000 Essen im Tessin hat die Gastronomie somit – laut Bollag – zusätzlich verkauft. Die Ausgaben der Last-Minute-Gäste lagen bei durchschnittlich 50 Franken für das Essen pro Person, für Getränke kamen noch 30 bis 60 Franken dazu. Besitzen aktuell zirka 3400 Schweizer eine «Last Minute Dinner-Karte», sollen es laut den Initianten Ende Jahr bereits 6000 sein. Da knapp ein Viertel der bislang angeschlossenen Betriebe auch Logiernächte verkaufen, will Bollag künftig in das Konzept Übernachtungen integrieren. Bislang kann der Gast mit seiner Karte nur in einer der fünf Regionen dinieren. Eine sogenannte Goldkarte im kommenden Jahr soll dann für 300 Franken den Zutritt zu allen Lokalen mit «The Last Minute Dinner» ermöglichen. GSG

Schloss Schadau, Thun

Schwellenangst der Thuner vor dem «Schloss-Restaurant» soll fallen

Das Schloss Schadau in Thun soll unter dem neuen Namen «Arts Restaurants & Bar» wieder Treffpunkt von Ausflüglern und Gourmets werden. Die Küche von Küchenchef Albert Loretan will regionale Spezialitäten ebenso wie Worldfood anbieten.

SUSANNE RICHARD

Rund 50 Interessenten haben sich für die Pacht des wunderschön am Thunersee gelegenen Schloss Schadau Thun beworben. Statt auf den bekannten Starkoch Anton Mosimann ist die Wahl auf zwei 26-jährige einheimische Gastronomen Guy Friedli und seine Partnerin Bettina Schmid-Lossberg gefallen. Friedli war bisher als Food & Beverage Manager im

renommierten Hotel Rey Juan Carlos I in Barcelona und zuvor im Ritz Madrid tätig. Bettina Schmid-Lossberg war Bankettköchin im 5-Stern-Hotel Rafael in München und unter anderem mitverantwortlich für die Organisation des Tennis Compag Grand Slam Cup 1997 in München.

Thun finanzierte mit

Die beiden Junggastronomen haben das Schloss an der Eröffnungsfeier Ende Oktober wieder den Gästen übergeben. Vorangegangen waren während sieben Wochen Instandstellungsarbeiten. Die Stadt Thun als Liegenschaftsbesitzerin hatte dazu einen Kredit von 130 000 Franken bewilligt. Die Pächter haben zusätzlich für das Kleininventar rund 200 000 Franken aufgewendet. Im alten Schloss vermitteln nun moderne Einrichtung und Materialien wie Leinen,

Rattan und Holz eine frische und luftige Ambiance. Mit der Namensänderung in «Arts Restaurants & Bar» hofft das neue Wirtespaar, den Gästen aus der Umgebung die Schwellenangst vor dem Besuch im «Schloss» zu nehmen. Die beiden neuen Pächter haben viel Aufbauarbeit vor sich. Weil der Restaurationsumsatz in den letzten Jahren unter den Vorgängern Brigitte und Walter Zimmermann stark zurückgegangen war, wurde der Pachtvertrag aufgelöst.

Loretan als Küchenchef

Die Restaurantkonzepte sind auf die sehr heterogene Gästeschar, die die Lage im Park anzieht, ausgerichtet. Im «Arts Gourmet Restaurant» mit 50 Sitzplätzen soll klassische Gastronomie, allerdings in bewusst lockerer Ambiance, präsentiert werden. Im «Petits Arts Bistro» wird ein kleines, marktfreies und täglich wechselndes Speiseangebot offeriert. In der «Café des Arts Bar» schliesslich sollen nachmittags, bevor der klassische Barbetrieb beginnt, Kaffee und Kuchen serviert werden. In der Bibliothek, einer Erweiterung der Bar, entsteht ein «Cigar Room», ein Rauchersalon. Weitere 50 Sitzplätze werden im Sommer auf der Terrasse zur Verfügung stehen. Für die gastronomische Umsetzung dieser vielfältigen Ansprüche wird Albert Loretan, zuvor Küchenchef im Hotel Belvédère in Spiez, besorgt sein. Für Friedli seien Loretans 16-Gault-Millaux-Punkte und der Michelin-Stern weniger ausschlaggebend gewesen, als die Gewissheit, einen ideenreichen jungen Küchenchef einzustellen, der Lust habe, auch verrückte Ideen umzusetzen und der saisonale Spezialitäten und exotische Gewürze auf die Teller bringt.

«Swiss Gourmet», Deutschland

Schweizer Gipfeli als Fast-Food

«Swiss Gourmet» nennt sich ein neues Fast-Food-Angebot in Deutschland, das auf Tiefkühl-Backwaren aus der deutschen Niederlassung des Grossbäckers Fredy Hiestand basiert.

«Swiss Gourmet Backwaren» nach Schweizer Art GmbH & Co. KG heisst die in Mainz ansässige expandierende neue Schnellversorgungs-Firma. Derzeit bestehen Swiss-Gourmet-Filialen in Erfurt, Duisburg und Offenbach, noch in diesem Jahr sollen zwei in Berlin und eine in Chemnitz hinzukommen. Und für 1998 sind sechs neue Verkaufsfilialen geplant. Bevorzugt werden Lagen mit Frequenzen von täglich 20 000 Passanten, zum Beispiel in Fussgängerzonen, Bahnhöfen oder – Beispiel Offenbach – im Eingangsbereich eines Warenhauses. Der «Schweizer Butter-Bäcker» Fredy Hiestand will auch in Deutschland verstärkt in der «gastronomischen Schnellversorgung» Fuss fassen.

Hiestand liefert

Denn die Backwaren für «Swiss Gourmet» werden als tiefgekühlte Teiglinge von der Hiestand-Niederlassung im unterfränkischen Gerolzhofen nahe Würzburg bezogen, in Tiefkühl-Zellen der jeweiligen Verkaufsfiliale zwischengelagert und vor den Augen der Kundschaft fertiggebacken. Das Angebot reicht vom «Zürcher Bagel mit Fleischküchli, Salat und Zwiebelringen» über Emmentaler Schnitte und Gärtner-Ciabatta bis zu Vanille- und Schoko-Gipfel und Laugensandwich mit Thunfischsalat. Bisher gehen laut Auskunft der für Marketing zuständigen Leiterin Expansion bei «Swiss Gourmet», Randy Tipold, die herzhafte Backwaren am besten, da sich die meisten Kunden während der Mit-

tagszeit einstellen. «Verkäufer und Angestellte aus der Umgebung der jeweiligen Filiale sind begeistert vom Frische-Angebot und von der Schnelligkeit des Verkaufs», sagt Randy Tipold. Interessant für den Newcomer auf dem Fast-Food-Markt ist, dass in jeder Stadt andere Artikel an der Spitze der Beliebtheitskala stehen. So soll auf längere Sicht auch das Sortiment der regionalen und saisonalen Kundennachfrage angepasst werden. Acht bis zehn Artikel bilden den Kern des «Swiss-Gourmet»-Angebots. Einheitlich ist das Erscheinungsbild in den Hausfarben schwarz und rot mit dem Schweizerkreuz in der rechten unteren Ecke des Markennamens. Ein «sowohl für die Verbraucher als auch für die Betreiber überschaubares aber abwechslungsreiches Sortiment» als auch «die sofortige Verfügbarkeit der offenen Backwaren» sollen «zum Spontankauf anregen». GU



Kulinarisches aus der Schweiz bietet «Swiss Gourmet» in Deutschland nun als Fast Food an. Foto: zvg

Museum: Entscheid im Dezember

Von den «Arts Restaurants & Bar» werden vorerst lediglich die Räume im Erdgeschoss beansprucht. In den oberen Geschossen war bisher das Gastronomie-Museum untergebracht. Nach der – zumindest vorläufigen – Schliessung des Museums wird für diese Räumlichkeiten jetzt eine neue Nutzung gesucht. Nicht ausgeschlossen ist auch, dass das Gastronomie-Museum weiterhin im Schloss Schadau bleiben wird. Angesichts der bescheidenen Besucherzahlen in der Vergangenheit, ist das Interesse daran, beispielsweise seitens der neuen Restaurantpächter, eher klein. Ein definitiver Nutzungsentscheid

rückt jedoch näher: Eine Arbeitsgruppe unter der Leitung von Beat Brunner, stellvertretender Liegenschaftsverwalter der Stadt Thun, will sämtliche Interessenten für einen Neustart zu einer Sitzung einladen. Bereits vor Ende Jahr erwartet der Thuner Gemeinderat erste Ergebnisse dieser Vernehmlassung. «In acht Wochen wissen wir wohl mehr», hofft auch Willy Götz, Präsident der Stiftung Schweizerisches Gastronomie-Museum Schloss Schadau Thun. Zurzeit ist im oberen Stock des Schlosses eine Ausstellung antiker Spielzeuge untergebracht, die bis Ende April dauert. SR

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

L'Autriche fourmille d'idées pour attirer les touristes

L'Office national autrichien du tourisme a présenté la semaine dernière ses nouveautés hivernales. En règle générale, l'accent sera mis cet hiver sur l'après-ski et l'après-snowboard et sur leur côté convivial. Afin d'améliorer la qualité de l'air et d'éviter les bouchons du week-end, la province du Vorarlberg proposera un rabais de 7% sur les abonnements de ski aux clients des hôtels qui commencent leurs vacances en milieu de semaine. A Kitzbühel, les enfants jusqu'à quinze ans séjourneront gratuitement dans les hôtels depuis la mi-mars jusqu'à la mi-avril. Enfin, les moniteurs de l'école de ski de Brand pourront dialoguer avec leurs élèves aux moyens d'écouteurs.

Page 5

Peter Bodenmann et ses frères ont ouvert leur hôtel

Le premier établissement de la chaîne hôtelière Good Night Inn a récemment ouvert ses portes à Brigue, dans le Haut-Valais. Il a été construit par l'ancien président du parti socialiste suisse et actuel conseiller d'Etat valaisan, Peter Bodenmann, et ses frères. D'une capacité de 197 lits, cet hôtel vise avant tout les groupes allemands. Ceux-ci représentent en effet 90% de la clientèle. Ce nouvel établissement se distingue par un prix très compétitif de 99 francs pour une chambre double avec petit déjeuner. Une autre personnalité socialiste, en l'occurrence le conseiller national Elmar Ledergerber, espère ouvrir un hôtel similaire à Zurich. Page 7

Cinq hôtels de l'Emmental misent sur les séminaires

Cinq hôteliers de l'Emmental jouent crânement la carte des séminaires dans leurs établissements. A cet effet, ils ont investi 24 millions de francs au cours de ces huit dernières années et ils ne sont pas prêts de le regretter. Bien au contraire! Au lieu de se plaindre du mauvais temps comme le font plusieurs représentants de l'hôtellerie traditionnelle, ces cinq hôteliers de l'Emmental ont donc décidé d'agir et bien leur en a pris. Sous leur appellation Emmentaler Seminar Hotels (ESH), ils réalisent aujourd'hui près de la moitié de leur chiffre d'affaires avec les congrès et autres séminaires. Deux activités qui n'ont pas vraiment besoin de soleil pour avoir du succès.

Page 9

ProdActions: où sont les 100 000 francs promis?

«Event-Nomaden», tel est le nom du projet qui avait valu à Stefan Küttel de remporter, il y a une année, le premier prix au Gastro-Forum de ProdActions. Ce projet avait été considéré comme étant le meilleur sur un total d'environ 300 candidatures et il était assorti de 100 000 francs en or. Le hic, car il y en a un, c'est que Stefan Küttel n'a pas encore touché un seul franc aujourd'hui. Marianne Landolt, directrice de projet chez ProdActions, justifie ce non paiement en renvoyant aux clauses du concours. Celles-ci précisent que pour toucher les 100 000 francs, il faut que le projet devienne réalité. Or, Stefan Küttel n'a pas encore réalisé son projet. Page 11

La musique adoucit les mœurs, même à l'hôtel

La musique, c'est bien connu, adoucit les mœurs. Certains hôteliers s'en sont rapidement rendus compte. Tous les hôtels ne peuvent cependant pas se permettre de payer un pianiste lors de chacune de leur réception. Ils ne peuvent pas non plus toujours inviter des groupes contre des monnaies sonnantes et trébuchantes. Deux hôteliers de Berne et de Lucerne ont trouvé une parade à ces deux problèmes. Le premier a acheté un de ces nouveaux pianos-CD qui jouent tout seul et l'autre organise cinq soirs par semaines des concerts avec des musiciens qui se déplacent gratuitement d'Aarau ou de Zurich où ils n'ont que très peu la possibilité de jouer en public. Page 14

Hôtellerie suisse

Les autocars plus que jamais bienvenus

Bon nombre d'hôteliers ne peuvent plus se passer des autocaristes. Ces derniers leur permettent en effet de renouveler leur clientèle, de la fidéliser et d'augmenter le taux d'occupation de leur établissement. Cela vaut surtout pour un nouveau type d'autocaristes, les autocaristes à la semaine qui sont bien plus intéressants que ceux qui ne restent qu'une seule nuit ou qui ne s'arrêtent à l'hôtel que pour la pause de midi. Tour d'horizon.

LAURENT MISSBAUER

Le recul des nuitées enregistré depuis une demi-douzaine d'années font que les hôteliers ne négligent plus aucune clientèle pour améliorer le taux d'occupation de leur établissement. Jadis regardés d'un mauvais œil, avec leur clientèle à laquelle on demandait d'entrer par la porte de derrière et de manger dans une salle à part, les clients des autocaristes sont plus que jamais bienvenus aujourd'hui. Il n'est ainsi pas rare que des hôtels 4 étoiles, voire 5 étoiles, proposent des prix d'hôtels 3 étoiles aux autocaristes, pour autant que ces derniers arrivent avec au moins vingt clients. Le groupe Windrose-SSG, qui possède 49 hôtels, ainsi que sept restaurants sur les aires autour-otériennes dont celui de la Gruyère qui comprend un motel de 36 chambres, offre même aux autocaristes une carte de fidélité de 100 francs et des consommations gratuites.

Le menu des autocaristes

Le guide annuel Bus Jahrbuch, édité par Transit Service qui est également la société organisatrice de la Journée des autocaristes du TTW, recense sur près de deux cents pages le nom des différents hôtels et restaurants qui sont «carfriendly», littéralement amis des autocaristes, et qui présentent par le menu détail leurs différents menus avec le prix accordé aux autocaristes. Ce guide peut donc être un vecteur publicitaire intéressant pour l'hôtelier qui souhaite acquérir une nouvelle clientèle, par exemple en basse saison, par le biais des autocaristes. Pour 110 francs, la société éditrice de Bus Jahrbuch commercialise également les adresses sur étiquettes autocollantes de quelque 450 autocaristes suisses.

LM

Transit Service, case postale 349, 3700 Spiez. Tél.: 033/654.57.27.

Les autocaristes permettent aux hôteliers de renouveler leur clientèle et d'augmenter le taux d'occupation de leur établissement.

Photo: htr



La chaîne Best Western, qui dispose de 75 hôtels en Suisse, est quant à elle un partenaire à part entière de la quatrième édition de la Journée des autocaristes au TTW de Montreux. «Nous estimons que la clientèle des autocaristes est loin d'être négligeable», relève Jacqueline Rizzmann, directrice du marketing de Best Western Swiss Hotels à Berne, qui considère que la formule de cette Journée des autocaristes est particulièrement intéressante. Selon elle, cette journée permet aux responsables des différentes compagnies de transport d'emmagasiner un grand nombre de propositions sans devoir se déplacer. «Notre présence, en tant que sponsor, nous permet de mieux nous faire connaître. Elle permet aussi de présenter nos nouveautés et d'être à l'écoute des besoins du marché», ajoute-t-elle.

L'attrait des «lunch-stops»

La centrale suisse de Best Western s'occupe avant tout des réservations, mais elle incite également ses membres à proposer aux autocaristes des repas de midi, qui sont appelés «lunch-stops» dans le jargon de la profession et qui sont une source de revenus parfois très appréciable pour les hôteliers. «Pour loger la clientèle des autocaristes, il faut disposer d'établissements relativement importants, ce qui n'est pas le cas de tous nos membres. L'accueil des autocaristes pour la pause de midi est en revanche plus facile», ajoute Jacqueline Rizzmann. Le manque de place pour accueillir les autocaristes a justement été un des problèmes auquel l'Hôtel Cailler, à Charmey (FR), avait été souvent confronté par le passé. Ce problème n'est désormais plus d'actualité car une nouvelle aile a permis au seul hôtel 4 étoiles de la Gruyère de

porter sa capacité de 90 à 136 lits il y a une année. «Les autocaristes représentent un créneau que nous allons continuer à développer à l'avenir. Ce d'autant plus que nous avons désormais la capacité d'accueillir simultanément des séminaires, des autocaristes et une clientèle individuelle. Ce qui n'était guère possible auparavant», explique Philippe von Escher, directeur de l'Hôtel Cailler.

L'autocarisme à la semaine

Grâce à cette extension, une extension conçue justement pour mieux se positionner sur le marché des autocaristes, l'Hôtel Cailler a enregistré un taux d'occupation de 76% sur les deux mois de juillet et d'août de cette année. La majeure partie des autocaristes qui fréquentent cet établissement grüérien proviennent d'Allemagne. Les Hollandais et les Anglais arrivent respectivement en deuxième et en troisième position. Le directeur

de l'Hôtel Cailler s'est plus particulièrement réjoui de l'arrivée, il y a une année, d'une nouvelle clientèle hollandaise haut de gamme. Celle-ci pratique un autocarisme à la semaine, c'est-à-dire qu'elle utilise une semaine dans son hôtel qu'elle utilise comme point de départ pour ses différentes excursions journalières.

Ce genre de clientèle à la semaine, très intéressante pour les hôteliers, ne s'acquiert qu'en couvrant les différentes foires réservées aux autocaristes. Soit le RDA à Cologne, le Mitcar à Paris ou encore la journée des autocaristes du TTW à Montreux, estime Philippe von Escher. Ce dernier ne néglige pas pour autant les autocaristes qui ne restent qu'une seule nuit dans son établissement ou qui ne s'arrêtent que pour la pause de midi: «Ce dernier aspect concerne avant tout les autocaristes suisses auxiliaires, pour des raisons de faibles distances à parcourir, il est toujours difficile de vendre des nuitées».

Mâcher le travail aux autocaristes

Les hôteliers n'ont pas toujours la tâche facile avec les autocaristes. Ceux-ci possèdent certes l'avantage d'avoir une clientèle fidèle qui voyage bien souvent hors saison, mais leurs requêtes sont devenues très exigeantes: «Ils cassent les prix et demandent toujours plus de qualité», estime Philippe von Escher, de l'Hôtel Cailler à Charmey (FR). Même constat pour Dino Demola, directeur de l'Hôtel de la Rose à Fribourg: «Les autocaristes qui demandaient des offres à 75 francs il y a vingt ans, demandent aujourd'hui des offres à 65 francs pour une prestation simi-

re, voir même supérieure!» Le dumping a toujours existé en Suisse, mais il touche aujourd'hui également les hôtels 4 étoiles, voire 5 étoiles qui, face à la crise, ont commencé à faire eux aussi les yeux doux aux autocaristes. «En ce qui me concerne, le phénomène des autocaristes à la semaine n'est pas nouveau», poursuit Dino Demola. «Il nécessite cependant qu'on prépare un programme complet d'excursions. Ensuite, l'autocariste n'a plus qu'à attendre de trouver 25 clients pour nous dire s'il accepte notre offre ou s'il la refuse. Il ne prend aucun risque.» LM

Gastronomie

Georges Wenger édite

Cuisinier de l'année en 1996, selon le Gault et Millau, Georges Wenger, du Noirmont, signe un livre qui fera date: «Les saisons de la terre jurassienne». En 250 pages d'un magnifique album, le chef, qui présentait l'ouvrage chez lui lundi, fait le tour d'une cuisine chevillée au terroir du Jura. Au fil des recettes, il s'attache à «distinguer dans les anciens apprêts ceux qui peuvent s'inscrire dans la modernité». Georges Wenger sait de quel tenir: un grand-père horloger, un père pâtissier-confiseur qui a appris à faire le pain aux Franches-Montagnes. Ses cinq enfants embrasseront tous un métier lié à l'alimentation. Manque juste l'hôtellerie... Pas tout-à-fait: Andréa, son épouse, le cuisinier l'a connue entre deux stages hôteliers. Et l'Hôtel de la Gare du Noirmont a bien trois chambres. Ça n'est bien sûr pas assez pour répondre à la demande. Mais, déplore Mme Wenger, aucun investisseur ne semble s'intéresser à ce plateau jurassien pourvu désormais d'un golf aux Bois. Les Wenger se sont donc approchés du Grand Hôtel des Endroits, à La Chaux-de-Fonds, pour faire en minibus la vingtaine de kilomètres qui séparent les deux lieux. Car dès décembre et avec son inscription parmi les relais gourmands de la chaîne des Relais & Châteaux, le restaurant jurassien deviendra, plus encore qu'aujourd'hui, une étape; on ajoutera «incontournable», si l'adjectif n'était si banal... PT

Nuitées hôtelières

Nouvelle hausse

Les affaires de l'hôtellerie suisse continuent à suivre un chemin ascendant. En septembre, le nombre des nuitées a atteint 3,17 millions, soit une hausse de 9,7% par rapport à septembre 1996. C'est la cinquième fois consécutive que le résultat est positif, fait remarquer l'Office fédéral de la statistique (OFS). La demande indigène a été particulièrement forte, puisqu'elle a atteint 10,9% (1,35 million de nuitées au total). La demande étrangère s'est quant à elle accrue de 8,8% (1,82 million au total). On a notamment assisté au retour des Anglais (+21%+26 000 nuitées), des Italiens (+19%+11 000) et des Américains (+11%+22 000). L'OFS relative quelque peu ces résultats. Le mois de septembre 1996 était le plus mauvais depuis 1965. L'action de promotion quatre nuits pour trois a également amélioré la performance du mois de septembre, de même que les excellentes conditions météorologiques. Pour les neuf premiers mois de l'année, le nombre total de nuitées s'élève à 25,3 millions, soit une progression de 3,4% par rapport à 1996. La hausse de la demande indigène est de 2,3% (10,3 millions de nuitées au total) et celle de la demande étrangère de 4,1% (15 millions). MH

Régions des Trois-Lacs

Association créée

L'association «Trois-Lacs Tourisme» a officiellement été créée la semaine dernière à Neuchâtel. Composée actuellement de 19 membres, soit des organisations professionnelles actives dans le secteur touristique (hôteliers, restaurateurs, transporteurs, entre autres), cette association entend coordonner et développer les activités touristiques de la région des Trois-Lacs. Elle sera notamment l'interlocutrice reconnue des organisateurs de l'Expo 2001. Ses initiateurs ont volontairement renoncé à donner une délimitation précise à son aire d'activité. Comme nous l'avions décrit dans notre édition du 9 octobre, la région des Trois-Lacs sera donc délimitée par «le réseau fluvial des sociétés de navigation» et, ce qui est nouveau, par «une zone d'intérêt correspondant aux besoins du marché». Cette définition a été qualifiée de «totalement nouvelle», par le président du comité provisoire, Pascal Sandoz. Répondant à une question du directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud, Charles-André Ramseier, inquiet de voir se créer une nouvelle région touristique, Pascal Sandoz a déclaré qu'une telle création n'était pas l'intention première de l'association, «mais que cette éventualité n'était pas à exclure si elle répondait à un besoin du marché». Le budget de l'association sera présenté le 10 mars 1998, date de la première assemblée générale. MH

ENTRE NOUS

Rédacteur en chef nommé

La direction de la Société suisse des hôteliers a nommé le nouveau rédacteur en chef de l'hôtel + tourisme revue en la personne de Peter Kübler, expert en tourisme. Peter Kübler, qui sera membre du comité d'édition, entrera en fonction le 1er janvier 1998. Agé de 59 ans, Peter Kübler a fait ses études à l'Université de Berne. Il bénéficie d'une grande expérience dans différents secteurs touristiques. Durant les années septante, il avait déjà dirigé pendant quatre ans la rédaction de notre hebdomadaire, en qualité de conseiller d'entreprise indépendant, des tâches de management et de marketing en Suisse et à l'étranger. Son entreprise, Mirasol, a élaboré le premier et le deuxième manuel de marketing de la SSH. En 1993, Peter Kübler a fondé le groupe de marketing «Swiss Golf Hotels» qu'il remettra en d'autres mains. Miroslaw Halaba Rédacteur en chef a.i.



COUP DE FIL À...

Andreas Bopp

Directeur
de Planet
Hollywood
Suisse

Vous venez d'ouvrir à la Bahnhofstrasse à Zurich le premier Restaurant Planet Hollywood de Suisse. Quelle est votre stratégie pour notre pays et plus particulièrement pour la Suisse romande? Allez-vous ouvrir également un Planet Hollywood à Genève?

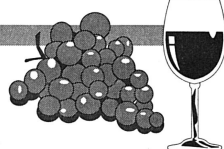
Notre stratégie prévoit, pour l'instant, l'ouverture de deux autres restaurants Planet Hollywood, à Bâle et à St-Moritz, de même qu'un troisième à Genève. Il est actuellement encore trop tôt pour dire lequel de ces trois établissements ouvrira en premier, même si des premiers échos faisaient état du mois d'août 1998 pour l'ouverture du Planet Hollywood de Bâle. Il ne m'est pas possible, à présent, de confirmer cette date.

Ce qui est sûr en revanche c'est que les tractations sont déjà bien avancées. Il en va de même pour Genève où notre futur Planet Hollywood devrait voir le jour sur la rive gauche, dans une rue qui possède à peu près les mêmes caractéristiques que la Bahnhofstrasse à Zurich.

Ce qui est également certain, c'est que notre futur restaurant de Genève sera le seul en Suisse romande. Il n'est pas prévu d'ouvrir un Planet Hollywood à Lausanne. On ne peut pas comparer Planet Hollywood à McDonalds et penser que nous allons nous établir dans toutes les villes de grande ou moyenne importance de Suisse.

Pour lancer un nouveau restaurant Planet Hollywood, il est en effet indispensable de pouvoir disposer d'un très large bassin de population. Avec notre futur restaurant de Genève, nous comptons attirer les Genevois, bien entendu, mais également la population de France voisine et tout le bassin lémanique jusqu'à Lausanne, voire même au-delà.

*Propos recueillis par
Laurent Missbauer*



PAPIER-BOUCHON

Les guides des vins en nombre

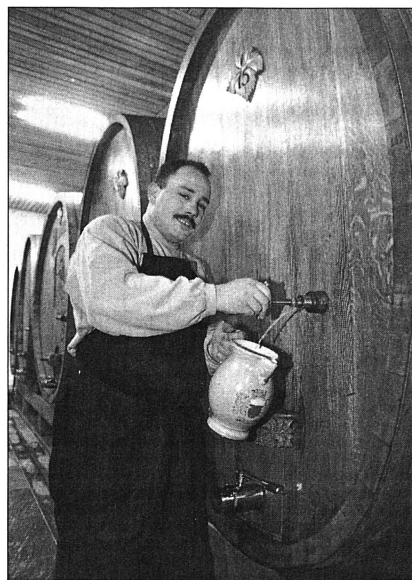
L'automne est la saison prodigieuse de la parution des guides de vins. Ils se ramassent à la pelle... quand ils ne se ramassent pas tout court, comme le Hachette, qui fait pour la première fois un curieux honneur à la Suisse. Revue de détail de ces livres tous désireux d'être utiles aux acheteurs-consommateurs.

PIERRE THOMAS

L'idée paraissait excellente: pour la première fois, un grand éditeur parisien, Hachette, s'intéressait aux vins suisses. C'était au printemps passé. Le message est descendu des plus hautes instances fédérales jusqu'aux offices de propagande cantonaux des vins. En moins de deux mois, ils ont dû réunir des vins, convoquer des commissions de dégustation, livrer commentaires, notes de dégustation et renseignements précis à l'éditeur, qui les a digérés et étalés sur 24 des 1090 pages de cette «bible» (imprimée sur papier du même nom). Manifestement, l'exercice a été bouclé en un temps record, au point que lorsque la directrice de l'ouvrage, Catherine Montalbetti, a voulu venir expliquer aux petits Suisses comment cette vaste entreprise s'organise, les vins étaient déjà dégustés.

Confiance aveugle

Résultat: les deux principales régions viticoles, le canton de Vaud et le Valais, sont traités très inégalement. Les Vaudois ont privilégié le chasselas et les producteurs qui ont un intérêt à l'exportation. Des 75 vins dégustés, 63 ont été jugés dignes de figurer dans le guide. Par qui? Par une commission de dégustateurs professionnels exclusivement vaudois. Précision importante: même des journalistes croient dur comme fer que de fins nez d'Hachette se penchent, à Paris, sur 22 000 échantillons pour ne retenir que 8000 vins. Inconcevable, bien sûr: depuis qu'il existe, le Guide Hachette fait une confiance aveugle dans des commissions locales de dégustation. Les Valaisans, de leur côté, se sont contentés de confirmer la sélection valaisanne à la Coupe Chasselas – remportée par le fendant de Sion «Sans Culotte» de Bonvin – et ont sélectionné 60 parmi plus de 300 vins d'autres cépages.



Le «must» pour un vigneron: figurer dans un maximum de guides.
Photo: asl

tionné 60 parmi plus de 300 vins d'autres cépages.

Essai précipité

Dans les pages du guide, la monoculture du chasselas vaudois précède le beau palmarès de la diversité valaisanne... Les Valaisans, de surcroît ayant moins de vins mentionnés que leurs voisins, au vignoble pourtant moins vaste. A Paris, Catherine Montalbetti admet que cet «essai» a été précipité. En catastrophe, l'éditeur a dû rabattre certaines notes de dégustation, jugées trop laudatives. Mais quelle urgence? Qu'un éditeur suisse, Hallwag à Berne, soit en train de traduire en allemand le guide expliquerait cette précipitation. Et sans doute, l'éditeur de ce guide très populaire (tirage: 150 000 exemplaires), a-t-il l'intention de renforcer sa position sur un marché qui connaîtra sa Fête des vigneron en 1999... Le Guide Hachette* reste toute-

fois une référence pour les vins français, redégustés chaque année. Bordelais et Bourgogne forment le gros de la troupe: plus de 4500 vins dégustés sur place, appellation par appellation, et dont 1500 – soit un tiers – trouvent grâce dans les colonnes de cet annuaire.

L'anti-Hachette, c'est le Guide Parker des vins de France**. Juriste américain, Robert Parker se place sous la double protection du saint patron des consommateurs Ralph Nader et du Watergate (!) pour traquer bons et mauvais vins. Il jure travailler tout seul, en-dehors de toute organisme officiel ou même journalistique. Dans son avant-propos, il dit pis que pendre des commissions de dégustation: «Les jugements émis par ces collégialités ont en effet tendance à être le compromis des préférences personnelles de chaque membre du groupe. (...) L'opinion d'un dégustateur averti, malgré ses éventuels préjugés ou prédilections, est

toujours plus fiable, lorsqu'il s'agit d'évaluer la vraie qualité d'un vin, que le consensus d'une commission.» Et celui qui revendique le titre de «critique de vins» fustige les journalistes qui, selon lui, le grand donneur de leçons depuis vingt ans, ont oublié «que le vin est avant tout un plaisir, qu'il faut aborder avec sérieux sans le prendre trop au sérieux...».

Entre revue et charme

Pour les éditeurs, le vin est surtout un juteux business. Si l'on est rebelle au catéchisme américain, «Le Classement 98 des vins et domaines de France»*** fait largement l'affaire. Lancé par deux éminences de l'excellente Revue du vin de France, Michel Bettane et Thierry Desseaux, l'ouvrage a pris de la bouteille pour sa troisième édition, d'un format un peu plus grand. On y recense les 945 meilleurs domaines de France et plus de 4000 vins sont notés. Ce guide a l'avantage de donner une appréciation sur les vigneron. Et c'est même chez eux, carément, que les éditions Rivages, avec leur titre de la collection «Guide de Châmes»**** veulent envoyer le lecteur. Seul des trois déjà cités, ce dernier est illustré de photos et complété par une utile partie touristique. S'il ne faut jamais acheter un vin sur la foi de la bonne tête de son accoucheur, il n'est pas inutile de savoir à quoi ressemble tel ou tel producteur plus ou moins célèbre. Le «must», en forme de concours combiné, étant, pour les vigneron, de figurer dans un maximum de guides. Tel est le cas du saint-émilion La Couspaude, du bordelais du Domaine de Courteillac, du crozes-hermitage du Domaine Combi et des côtes-du-rhône de La Fourmone, à Vacqueyras, cités pour la première fois par Antoine Gerbelle et Dominique Couvreur chez Rivages et cotés trois ou quatre étoiles par Bob Parker et par le classement de la Revue du vin de France. Comme on connaît leurs vins, on peut écrire, à notre tour et sans grand risque, que ces vigneron méritent, parmi quelques centaines d'autres, cet honneur oecuménique.

*Guide Hachette des Vins 1998. ** Guide Parker des vins de France, Solar. *** Le Classement 98, Editions de La Revue du vin de France et Flammarion. **** Vins et vignobles en France, 1998, Editions Payot & Rivages, Paris.

IMMEUBLES

La COMMUNE DE BROU (en Gruyère, Canton de Fribourg) met en location son auberge communale portant enseigne:

HÔTEL-DE-VILLE

Cet établissement comprend:

- grande cuisine bien équipée, café-restaurant de 80 places, salle à manger de 60 places, chambres d'hôtes, salle de réunion, carnotzet, terrasse, grande salle d'environ 500 places, jeux de quilles. Appartement pour ténancier;
- situation au centre de la localité, magnifique panorama, places de parc en suffisance;
- entrée en jouissance: **1er avril 1998 ou date à convenir;**
- pour visiter ou pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à M. Bernard RABOUD, Syndic, téléphone 026 921 17 40 ou à l'Administration communale, téléphone 026 921 15 13.

Les offres portant la mention «Hôtel-de-Ville» sont à adresser, sous pli fermé, au

Conseil communal de 1636 BROU, jusqu'au 28 novembre 1997, à 17.00 heures, au plus tard.

LE CONSEIL COMMUNAL

P 97770/38905

Hôtel de Ville et du Maure d'Avenches

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.
07627/386242



Dernier délai pour placer vos annonces commerciales: jeudi 17 heures

A vendre «raison d'âge»

Ju. aux frontières des trois districts dans un cadre idyllique avec passage touristique

Hôtel-Restaurant

Bar de nuit 30 places

- salle restaurant 28 places
- salle à manger 26 places
- veranda fermé 70 places
- 6 chambres d'hôtel 14 lits
- grande terrasse 100 places
- parking important

Fr. 600 000.- invent. incl.

Renseignements et visite
Téléphone 032 476 70 71
Natal 079 423 44 25

97843/391230

A VENDRE

Hôtels

60 chambres *** à Vevey
20 chambres *** à Montreux
20 chambres **** à Lausanne
40 chambres *** Valais Central
Très belles affaires
Bureau Immobilier André Zbinden,
Grand Rue 14, 1095 Lutry-Lausanne
Téléphone 021 796 35 30
97151/339954

A vendre

GRIMENTZ

café-restaurant-pub

terrasse,
fonds propres nécessaires,
Fr. 180 000.-,
pour couple de professionnels
DPS, av. de la Gare 15, 1950 Sion.
Téléphone 027 327 30 60.
P 97771/389616

Donnez du sang.

FORMATION

CHECK IN DATA

COURS SUR FIDELIO

Novembre • Décembre

Informatique pour Hôteliers et Restaurateurs à Lausanne.

Inscrivez-vous maintenant!
Tél 021 966 15 55 ou
Tél 01 733 74 00

Date	Heure	Cours
11.11.97	9.00	Fidelio Front Office pour Débutants (1/2)
12.11.97	14.00	Fidelio Front Office pour Débutants (2/2)
11.12.97	9.00	Fidelio Front Office pour Débutants (1/2)
11.12.97	14.00	Fidelio Front Office pour Débutants (2/2)

Nous organisons également des cours à ZH-Schlieren, Locarno et Davos.

Pour recevoir notre brochure gratuite et pour tout renseignement, contactez Ray Lancaster au 021 966 15 55 ou au 01 733 74 00. E-mail: cidm@checkin.ch

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

Villars

Réouverture de deux hôtels

Fermé depuis une année, l'Hôtel Elite (3 étoiles) de Villars rouvrira ses portes à la veille de Noël. Réjouissante pour la station, l'information pourrait de plus en plus en présager une autre, à même de combler une partie de la perte de plus de 500 lits subie après la déconfiture de l'«empire» Demey.

«Aujourd'hui, ce n'est plus l'affaire des financiers ou des spéculateurs, l'Hôtel Elite est un bel instrument qui retombe dans les mains d'hôteliers qu'il n'aurait jamais dû quitter.» D'une hôtellerie plutôt: Sonja Amstutz, Valaisanne de Grächen que les circonstances de la vie ont amenée à la direction du Sunstar Surselva, à Flims. Propriété de la holding Sunstar, basée à Liestal, l'Hôtel Elite avait été loué à l'une des sociétés de l'homme d'affaires belge Laurent Demey. Celle-ci s'était d'ailleurs réservée une option d'achat sur l'établissement. Las, on sait ce qu'il est advenu de l'empire Demey, l'homme étant toujours incarcéré en Belgique, sous divers chefs d'inculpation. Pour Fritz Buser, président de la holding, «il aurait été dommage de ne pas réouvrir un établissement qui est en parfait état et dont le seul défaut de rentabilité peut être mis sur le compte d'une mauvaise gestion.» La société Sunstar – qui n'a en rien été mêlée aux affaires Demey – a donc décidé sa réouverture.

Complémentarité

«Durant tout l'été, précise Sonja Amstutz, nous avons rencontré des directeurs possibles, certains sont même venus en stage à Flims pour découvrir que les contraintes du métier d'hôtelier n'étaient pas faites pour eux. En accord avec Monsieur Buser, j'ai donc décidé de reprendre moi-même, pour cette saison en tout cas, la direction de l'Elite, en parallèle avec celle du Surselva.» Une tâche certes très lourde, mais qui ne va pas sans avantage. Ainsi, la nouvelle directrice fait déjà jouer la complémentarité au profit de l'hôtel de Villars. «C'est simple, dit-elle encore, lorsque quelqu'un trouve le Surselva trop cher, je lui propose Villars. Et comme j'avais déjà géré un trois étoiles à Grächen, j'ai ressorti mon carnet d'adresses.» Avec pour résultat des réservations pour l'hiver qui vont bon train, le mois de février est d'ores et déjà complet. Dès ces prochaines semaines, une quinzaine de personnes seront engagées pour l'Elite, dont l'ouverture est prévue le 23 décembre. A cette heureuse nouvelle pour la station, pourrait par ailleurs s'en ajouter une autre: la réouverture de l'Hôtel Bristol. «L'accord reste encore à finaliser, ce devrait être fait dès cette fin d'octobre», précise-t-on du côté des propriétaires. La vente interviendrait dès lors très vite et le nouveau propriétaire, un restaurateur fribourgeois, compte ouvrir le quatre étoiles le 8 décembre. JJE

Genève, Vaud et Valais

Importante promotion en Asie

C'est sous l'appellation de «Lake Geneva Region & Matterhorn State» qu'une délégation des trois cantons de Genève, de Vaud et de Valais a visité sept pays d'Asie, soit la Corée du Sud, Taïwan, Hong Kong, l'Indonésie, la Malaisie, la Thaïlande et Singapour. Ce voyage promotionnel a permis de sensibiliser ces marchés émergents sur «la richesse et l'extraordinaire diversité d'un produit touristique qui s'étend du Cervin à Genève».

LAURENT MISSBAUER

Cette importante action promotionnelle, qui a été menée du 6 au 19 septembre, s'est inscrite dans le cadre des actions communes développées depuis 1993 entre les entités touristiques des cantons de Genève et de Vaud. Dès cette année, le Valais a également rejoint les Genevois et les Vaudois et a ainsi complété l'offre touristique proposée.

Les trois cantons étaient réunis en Asie sous l'appellation de «Lake Geneva Region & Matterhorn State» et ont établi «plus de 600 contacts avec les professionnels du voyage lors de visites personnelles», ont relevé, dans un communiqué de presse commun, François Bryand, directeur de Genève Tourisme, François Michel, vice-directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), et Melchior Kalbermatten, directeur de Valais Tourisme. Tous trois étaient à la tête d'une délégation de seize personnes qui comprenait aussi bien des hôteliers que des responsables touristiques.

Ce voyage promotionnel ne comportait pas seulement des visites personnalisées

Une visite appréciée

On peut logiquement se demander si les cantons de Genève, de Vaud et de Valais ont bien fait d'effectuer ce voyage de promotion alors que quelques-uns des pays asiatiques visités venaient d'être frappés de plein fouet par une crise économique particulièrement grave. «C'est une question que nous nous sommes également posée», relève François Michel, sous-directeur de l'OTV. «Nous avons finalement décidé de maintenir ce voyage car nous travaillons beaucoup à long et à moyen termes.» «Vis-à-vis des tours-opérateurs asiatiques, il aurait été en outre dangereux d'annuler ce voyage. Ils auraient pu en effet croire que nous ne nous intéressions à eux qu'à court terme. Ils ont ainsi apprécié que nous pensions à eux même en temps de crise et ils risquent d'en tenir compte à l'avenir», conclut François Michel. LM

François Bryand (Genève Tourisme), François Michel (OTV) et Melchior Kalbermatten (Valais Tourisme), de g. à dr., sont visiblement satisfaits de leur récent voyage promotionnel en Asie.

Photo: ldd



de professionnels du voyage, mais également des présentations touristiques aux agents de voyages et aux médias de chacun des sept pays visités, à savoir la Corée du Sud, Taïwan, Hong Kong, l'Indonésie, la Malaisie, la Thaïlande et Singapour. De l'avis des trois responsables touristiques précédemment cités, ce voyage a rencontré beaucoup de succès et l'impact manifeste suscité auprès des professionnels invite les responsables régionaux à poursuivre à l'avenir leurs efforts en commun. Ainsi, deux opérations similaires se dérouleront en 1998 au Moyen-Orient et sur la côte ouest des Etats-Unis.

L'Indonésie: un fort potentiel

Ce voyage de promotion en Asie s'est notamment distingué des précédents en visitant pour la première fois l'Indonésie et la Malaisie. «L'accueil en Indonésie a été très bon car sont les délégations étrangères sont plutôt rares dans ce pays», relève Laura Kümin, directrice des ventes et du produit à l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne (OTCL). «L'Indonésie est un nouveau marché avec un potentiel très intéressant. Avec ses quelque 200 millions d'habitants, dont dix millions pour la seule capitale de Jakarta, il comporte l'avantage de ne posséder pas seulement une classe supérieure de touristes potentiels, mais également une classe moyenne.»

Le choc monétaire du mois d'août dernier, avec une dévaluation de 30% par rapport au dollar américain, semble rassurer et le gouvernement interviendra activement afin de regagner une marge de 15%, précise Laura Kümin. Le développement du marché aérien laisse présager lui aussi une évolution favorable. Dès cet hiver, Swissair, Lufthansa et Bri-

tish Airways disposeront de trois vols hebdomadaires sur Zurich et une «joint venture» entre Swissair et Garuda Airlines, la compagnie nationale indonésienne, devrait être bientôt signée, relève François Michel. Lucerne figure dans les programmes de tous les tours-opérateurs et Genève, Zermatt ainsi que St-Moritz commencent à être commercialisés. «La «Geneva Lake Region» se positionne assez bien», note Laura Kümin. «Nous ne sommes pas les premiers à nous positionner sur ces nouveaux marchés, mais nous sommes néanmoins en très bonne position».

Intérêt important en Malaisie

Cela vaut également pour la Malaisie où la région du Léman n'est pas encore très connue. Le fait d'avoir activé ce nouveau marché avec potentiel a toutefois permis de constater que l'intérêt des Malaisiens était important et que leur réception était

bonne, souligne encore la directrice des ventes et du produit de l'OTCL. Cela constitue, à n'en pas douter, un avantage par rapport aux autres destinations. «Ce d'autant plus que la «Lake Geneva Region & le Matterhorn State» possèdent une complémentarité ville-montagne avec un grand nombre d'activités en rapport qui réussit à faire contre-poids à d'autres régions touristiques de Suisse», observe François Michel.

Les perspectives de développement en Malaisie passent également par Swissair. Celle-ci est très active sur place et disposera, en «code-sharing» avec Malaysian Airlines, de nouvelles liaisons directes avec cinq vols hebdomadaires sur Zurich à partir de cet hiver. En Malaisie aussi, la «Lake Geneva Region» et le «Matterhorn State» doivent cependant affronter Lucerne, le Titlis et le Pilatus qui prospectent ce marché depuis déjà plusieurs années.

Problèmes économiques en Thaïlande

L'image de la région du Léman en tant que destination traditionnelle historique est très bien ancrée en Thaïlande. Cela est dû notamment à la famille royale qui a vécu 17 ans à Lausanne. Une visite officielle du président de la Confédération au Roi Bhumipol de Thaïlande est d'ailleurs agendée pour le 17 novembre afin de commémorer les 100 ans de la visite en Suisse de son altesse sérénissime le roi Rama V. La capitale olympique y sera bien entendu à l'honneur. Il n'en demeure cependant pas moins que la situation économique actuelle est très grave en Thaïlande avec une dévaluation de 40% de la monnaie nationale par rapport au dollar américain.

Kuoni et Swissair ont reconnu avoir perdu 90% du marché thaïlandais depuis juillet avec de très nombreuses annulations de réservations.

La situation est nettement moins difficile en Corée du Sud où les Allemands sont très présents. La société du Jungfraujoch a par exemple engagé un partenaire coréen qui produit déjà de très bons résultats. En l'espace de deux semaines de deux mois, ce ne sont pas moins de 4000 billets qui ont été déjà vendus, relève Laura Kümin, directrice des ventes et du produit de l'Office du tourisme de Lausanne. LM

Evénementiel

Les Fêtes de Genève prennent de l'envergure

Les Fêtes de Genève, version 1997, ont été une réussite, celles de 1998 seront plus belles encore. C'est le message qu'ont délivré les organisateurs de cette manifestation en présentant les grandes lignes de leur programme. Ils veulent transformer une manifestation réservée aux touristes (arabes, le plus souvent) en une véritable fête populaire.

VÉRONIQUE TANERG

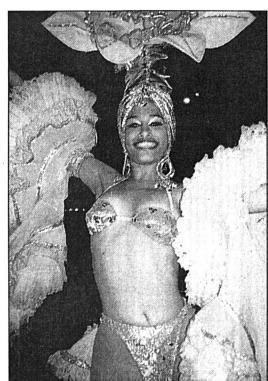
Plus de 500 000 personnes ont participé aux Fêtes de Genève, qui se sont déroulées pendant une dizaine de jours au mois d'août. Si le clou du spectacle a été, comme de coutume, le feu d'artifice du samedi soir, de nombreux participants ont apprécié la Lake Parade. Pour la première fois, un sondage s'est intéressé à l'opinion des touristes arabes. Il a été effectué par Le Journal arabe de Genève qui a recollé 523 questionnaires. Ces réponses montrent que si 99% des Moyen-Orientaux

aiment les feux d'artifice, 71% se sont intéressés à la Street Parade. Un résultat surprenant si l'on pense au choc culturel. Paradoxalement, 54% d'entre eux n'aiment pas les spectacles musicaux.

Moins de nuitées

«Nous avons enregistré 4000 nuitées en moins qu'en 1996», commente François Bryand, directeur de Genève Tourisme. Les touristes du Moyen-Orient sont venus plus nombreux (+10,7%), mais ils sont restés moins longtemps. La durée du séjour s'est réduite de 7,4 jours en 1994 à 5,9 jours l'an dernier. En revanche, on constate que si les Arabes viennent moins longtemps en été, ils reviennent pour d'autres motifs dans le courant de l'année. Les Asiatiques ont été moins nombreux cette année dans le canton du bout du lac. Mais la chute de plusieurs devises asiatiques ne les a pas incité à venir en Suisse. «A l'inverse, on assiste au retour des Américains depuis le début de l'année», renchérit François Bryand. Le cours élevé du dollar leur a permis de retrouver le goût des voyages à l'étranger. Un forfait hôtelier bon marché avait été

commercialisé sur le marché français. Un package de 500 FF comprenait deux nuits dans un hôtel de une à trois étoiles,



En 1998 aussi, la samba sera de la fête. Photo: Genève Tourisme

une place assise pour assister aux feux d'artifice, ainsi qu'une entrée à un concours humoristique. Trois cents forfaits ont été vendus. «Pour une première expérience, c'est très positif. Cela permet de nous profiler sur le créneau «Genève pas cher», résume Isabelle Aubert, responsable du marketing à Genève Tourisme. Pour la première expérience, nous nous sommes cantonnés à la promotion grand public. Mais pour l'année prochaine, nous avons déjà abordé des tours-opérateurs français.»

L'année prochaine, cette manifestation prendra de l'envergure temporelle et géographique. Tout le centre ville sera en fête et non plus seulement les bords du lac. «Nous avons établi une liste de mécontents et, comme d'habitude, nous allons commencer à les rencontrer», explique Frédéric Hohl, qui coiffa la casquette de président du comité d'organisation pour la seconde année. «Nous organiserons de véritables nocturnes jusqu'à 23 heures. En outre, nous demanderons aux commerçants d'ouvrir des échoppes à l'extérieur, pour animer les rues basses durant le week-end.» Les

Fêtes de Genève débiteront le mercredi 5 août par une soirée Francmelodie, un concours de chansons francophones, le jeudi le shopping sera à l'honneur, le vendredi un concours pour humoristes sera organisé de même qu'un carnaval aux sonorités de samba.

Un nouvel espace

Le samedi restera le temps fort de cette manifestation avec un gigantesque feu d'artifice et une Parade Techno – qui aura lieu en même temps que celle de Zurich. En outre, les Fêtes de Genève, version 1998, utiliseront un espace jusqu'alors inexploité: l'île Rousseau, afin de créer un havre de musique classique. «Nous voulons maintenir un concept de scènes permanentes qui propose le même style de musiques pendant trois jours, explique Frédéric Hohl. Il y aura un espace tropical, un espace folklorique, un espace music hall, etc.» D'autres idées sont dans l'air, comme un concours de «machines volantes», l'installation d'une tente berbère ou une compétition de skate-boards sur un pont. Mais elles ne sont pas concrétisées.



Weiterbildungsangebot November/Dezember 1997

AKTUALITÄT:

• Neues Lebensmittelgesetz

Dieser Kurs wird Ihnen in konzentrierter Form den Einstieg in die Thematik erleichtern und Sie darin unterstützen, die ersten Schritte für die betriebliche Umsetzung zu vollziehen. Sie erfahren, wie die geforderte Selbstkontrolle und Schulung einfach und sicher zu einem Bestandteil einer effizienten Qualitätssicherung gemacht werden kann.

Donnerstag, 13. November 1997, Nachmittag, Swissôtel Le Plaza, Basel

FINANZEN:

• Vom Bittsteller zum Partner - Der richtige Umgang mit Banken

Sie erhalten Tipps für den erfolgreichen Umgang mit Banken, lernen, das Raster zur Erstellung eines Kreditgesuches anzuwenden und die Finanzierungsgrundsätze kennen.

Donnerstag, 27. November 1997, Vormittag, Hotel Freienhof, Thun

• Liquidität - Risiken und Chancen

Sie erkennen die Bedeutung der Zahlungsfähigkeit und der Liquidität, definieren die Faktoren, welche die Liquidität beeinflussen und erstellen einen Liquiditätsplan.

Donnerstag, 27. November 1997, Nachmittag, Hotel Freienhof, Thun

MARKETING:

• Kreative Verkaufsförderung

Mehr Umsatz - mehr Freude am Beruf! An diesem Intensivkurs erhalten Sie zahlreiche Impulse, wie Sie besser mit Ihren Kunden (Gästen) umgehen, eine grössere persönliche Wirkung entfalten und aus einer Vielzahl von Anregungen konkrete Ideen für Ihren Betrieb umsetzen können.

Dienstag, 2. Dezember 1997, Nachmittag, Hotel Krone Unterstrass, Zürich

Für Kursinformationen und Anmeldungen: Telefon 031 370 41 11

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

HOTELA - Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

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- und Hotelfachschule SHV Thun 033 221 55 77

SHA Hotel Management School «Les Roches» Bluche 027 481 12 23

SWANDEAN School of English
Englisch lernen in England
Worthing (Südküste) oder Wimbledon (London)
□ Kleine Klasse / super Schule
□ vielseitiges Angebot
□ Originalpreis
Infos: Margaret Knecht, Werdenbergstr. 11
9470 Buchs / SG Tel. 051 75 623 48

**HOTELSCHULE
LÖTSCHER**
Schönbühlring 6, 6005 Luzern
Telefon/Fax 041-360 07 09
Unser nächster Intensivkurs:
Receptionskurs
10. November - 5. Dezember 1997
im Hotel Alpina, Klostern
Gerne senden wir Ihnen dazu die
näheren Kursunterlagen.

Barfachschole Kältenbach
Zürich
Inhaberin: Michèle Galmarini
**International ausgerichtete
Fachausbildung mit
Diplom-Abschluss der ersten
Barfachschole der Schweiz.**
Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.
Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05
90373/262595

MINERVA
INSTITUT MINERVA ZÜRICH - EINE SCHULE DER AKAD-GRUPPE

Hotel-Handelsschule SHV Zürich

**Grenzüberschreitende
Aussichten**

Eine Berufsaufbahn voller Ab- lassene oder als Zweitausbildung
wechslung und Aussichten, für Mitarbeiter/innen aus
national wie international, der Hotellerie und dem
beginnt bei MINERVA, der offiziellen, SHV- Gastgewerbe.
anerkannten Hotel-Handels- Ziel ist eine vollständige
schule der Region Zürich kaufmännische Berufsaus-
und Ostschweiz. bildung mit branchenbe-
Die Ausbildung eignet sich zogenen Gewichtung und
als Erstausbildung für Schulent- fremdsprachlicher Ausrich-
tung.

Hotel-Sekretär/in mit Diplom SHV
1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

Hotelsekretär/in mit Eidg. Fähigkeitszeugnis
Nach dem Diplom SHV ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder
durch nebenberufliche Vorbereitung.

Verlangen Sie unverbindlich detaillierte Unterlagen mit untenstehendem Coupon oder per Telefon
01/361 17 27

Minerva Zürich, Scheuchzerstrasse 2, 8006 Zürich oder Fax 01/361 69 38
Senden Sie mir bitte unverbindlich Ihr Unterrichtsprogramm.

Name/Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

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

9. Februar bis 20. März 1998
13. April bis 22. Mai 1998
2. November bis 11. Dezember 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 Gümliigen

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

Hotelsekretär/in
Ein abwechslungsreicher und vielseitiger
Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des
Hotelbetriebs kommen der Hotelsekretärin
oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu.
Empfangen und Informieren der Gäste,
Führen der Reservationskontrolle und der
Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten
und vieles mehr.
Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere
Hotelsekretärkurse wissen wollen, senden
wir Ihnen gerne unsere ausführliche
Dokumentation. Auf Ihren Wunsch verein-
baren wir auch eine persönliche,
unverbindliche Beratung.

Kursbeginn August / Februar
Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

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

**ENGLISCH LERNEN
IN AUSTRALIEN**

- Moderne, neu renovierte Sprach-
schule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplomkurse
(First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und
Sportangebot
- Familienunterkunft
Unverbindliche Beratung und Aus-
kunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 3013
Fax 041 637 43 28
94530/328405

In kurzer Zeit zum Erfolg
durch praktisch anwendbares
FRANZÖSISCH
COIEL, Negressauve
F-79370 CELES/BELLE
Tel/Fax 0039-5-49-279.275
http://www.mellecom.fr/coiel

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

**Hotel- und Gastgewerbe
Spezial-Fachschule**

normale Tischchensstrasse 19
6005 Luzern

**Zur Aus- und Weiterbildung,
als Einstieg oder Wiedereinstieg
Barmix-Spezialkurs**
vom 17.11. bis 21.11.1997
Ausbildung im klassischen Bereich:
Praktische Mixkunde, Getränkekunde,
Einführung in die Barbetriebslehre
Service Managementkurse
vom 24.11. bis 4.12.1997
Einführungen in die Arbeiten
des Chef de service
Verlangen Sie unseren Prospekt:
Telefon 041 813 05 13

Halle 212, Stand B72 **IGEHO 1997** Halle 115, Stand C10

**BAR
FACH
SCHULE
THÜRIG**

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

Wir bieten:

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

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

**BAR
FACH
SCHULE
BERN**

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

Ausbildung und Spitzensport

Powerplay auf zwei ungleichen Pisten

Angehende Spitzensportlerinnen und junge Sporttasche müssen ihre berufliche Ausbildung heute nicht mehr auf die Zeit nach der sportlichen Karriere verschieben: Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) hat für sie in Zusammenarbeit mit dem Nationalen Komitee für Elitesport (NKES) zwei erfolgreiche Modelle für eine gastgewerblichen Ausbildung konzipiert. Beide Modelle werden im Rahmen der Hotel-Handelsschulen SHV umgesetzt.

HEDWIG SCHAFFER

Auf dem Sprung zur Spitze fanden Schweizer Nachwuchstalente in Spitzensport und Kunst bis vor ein, zwei Jahren kaum ausreichend Zeit und Kraft, um sich gleichzeitig intensiv auf eine berufliche Karriere vorzubereiten. Doch was in Norwegen und anderen fortschrittlichen Ländern bereits seit Jahren möglich ist, lässt sich heute – vor allem im Gastgewerbe – auch in der Schweiz vereinbaren: Trainings, Wettkämpfe, Schule und Praktikum schliessen einander nicht länger aus.

Auf eine Initiative des inzwischen verstorbenen Hoteliers Arnold Walt vom Hotel Hirschen in Wildhaus hin, hat der SHV gemeinsam mit dem NKES ein beispielhaftes Rahmenkonzept für die parallel zum sportlichen Training verlaufende, gastgewerbliche Berufsausbildung von Nachwuchskräften im Spitzensport erarbeitet.

Zwei Varianten vorgesehen

Das Rahmenkonzept des SHV beinhaltet zwei Varianten zur Unterstützung von (angehenden oder arrivierten) Spitzen-



Höchstleistungen in Sport und Beruf gleichzeitig: Der Schweizer Hotelier-Verein hat ein Modell entwickelt, das solche Träume wahr macht.

Foto: as

sportlerinnen und Spitzensportlern, Künstlern und Künstlerinnen: Einerseits das individuelle, massgeschneiderte Modell (die Interessierten setzen sich frühzeitig mit dem SHV in Verbindung und werden individuell beraten und betreut); andererseits das Gruppenmodell (Sportler und Künstler werden in flexiblen Gruppen mit Rücksicht auf

die sportliche Karriere beruflich ausgebildet.)

Das Pioniermodell

Gemeinsam mit der Sportmittelschule Engelberg hat der SHV ein pionierhaftes Gruppenmodell für kaufmännische Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen in der Hotellerie ins Leben gerufen. Diese, vor drei Jahren gegründete Internatsschule (sie hat ihren Betrieb mit einer Sekundarschule und einem Gymnasium aufgenommen), hat bei diesem Projekt konzeptionell eng mit ihrer Partnerschule, dem von Sabine Jaggi-Kaufmann geleiteten, der Akad angehörenden Institut Minerva, Zürich, zusammen gearbeitet, wie Remo Bucher, Leiter der Hotel-Handelsschulen in Engelberg erklärt.

Roland Hohl, Leiter der Hotel-Handelsschulen SHV, freut sich, dass dieses Ausbildungskonzept speditiv realisiert werden konnte. «Dank dem Rahmenkonzept SHV/NKES und dank dem Goodwill aller beteiligten Partner dauerte die Einführung von den ersten Gesprächen im Dezember 1995 bis zur Eröffnung der ersten Klasse im August 1996 nur gerade acht Monate», erinnert er sich.

Die zweite Klasse wurde im August dieses Jahres eröffnet. Insgesamt elf Absolventen – fast gleich viele Schüler wie Schülerinnen – werden zurzeit im Internat in Engelberg ausgebildet. Da es sich ausschliesslich um zukünftige Alpin-

Skirennfahrer und -fahrerinnen handelt (zwei von ihnen gehören dem Junioren-Nationalkader an), ist ein einheitlicher Stundenplan möglich.

Das Schuljahr ist – saisonkonform – in vier Perioden eingeteilt. Die jungen Leute drücken die Schulbank jeweils nur am Morgen. Ab 14.30 Uhr wird im Kraftsaal, in den Freilichtanlagen oder im Hallenbad trainiert. Ein Sportleiter, eine Sportleiterin und ein Physiotherapeut betreuen die Athleten.

Gleichwertige Ausbildung

«Unsere Sportlerinnen und Sportler werden in gleich vielen Lektionen auf den KV-Abschluss mit dem eidgenössischen Fähigkeitsausweis vorbereitet wie die Absolventen der anderen Hotel-Handelsschulen des SHV. Doch die schulische Ausbildung erstreckt sich statt über ein Jahr über 18 Monate. Und auch das Praktikum dauert statt ein Jahr anderthalb Jahre», präzisiert Remo Bucher. Die ersten Teildiplome werden 1998 erworben – die ersten Abschlüsse Mitte 1999 gemacht.

«Unser Konzept dient den Schulen als Rechtsgrundlage für die Verlängerung der Ausbildungszeit», weiss Roland Hohl: In Engelberg hat sich das Kantonale Amt für Ausbildung dahinter gestellt. «Die ersten Erfahrungen sind durchaus positiv», Remo Bucher und Pater Robert Bärcher, Rektor der Stiftschu-

le Engelberg sowie Mitglied des Stiftungsrats und schulischer Berater loben das Engagement der Schüler und Schülerinnen: «Die Lehrerschaft hat mit diesen jungen Leuten absolut keine disziplinarischen Probleme. Der Unterricht verlangt jedoch in organisatorischer Hinsicht Flexibilität, da die Lernenden verschiedenen Verbänden angehören und daher unterschiedlich abwesend sind.» Die Sportmittelschule Engelberg wird vom Kanton Obwalden sowie von Sponsoren unterstützt. Rosca Kaffee, die Obwaldner Kantonalbank und Stöckli Skis sind die drei Hauptsponsoren. Die Eltern zahlen ein ihren finanziellen Möglichkeiten entsprechendes Schulgeld. «Berücksichtigt werden selbstverständlich auch talentierte junge Menschen aus weniger begüterten Familien», betont Bucher.

Eine permanentes Angebot?

Bislang konnten alle Interessenten berücksichtigt werden. Wie sich die Nachfrage entwickeln wird, bleibt abzuwarten. Die zukünftigen Schülerzahlen hängen auch von den bereits bestehenden oder sich vielleicht noch bildenden, weiteren Anbietern ab.

Bereits hat vergangenen August das Feusi Bildungszentrum Bern eine Sportsschule für Leistungssportler eingeführt. Wichtig wird aber auch sein, dass sich jedes Jahr ausreichend Praktikumsplätze finden lassen.

An der Hotel-Handelsschule in Engelberg müssen sich jährlich mindestens sechs Schüler immatrikulieren, wenn der Betrieb aufrecht erhalten werden soll. Im schulischen Bereich ist dort eine Öffnung für andere Sportarten geplant – allerdings ohne gleichzeitige sportliche Betreuung für Schüler anderer Sparten.

Individueller Lehrplan

Das individuelle Modell des SHV kann grundsätzlich in allen berufsbildenden Schulen des SHV umgesetzt werden. Von einem individuellen Lehrplan der Hotel-Handelsschule SHV hat zum Beispiel Steffi von Siebenthal, die Snowboard-Wiswetzmeisterin '96 profitiert. Das verlängerte Praktikum konnte sie im elterlichen Betrieb absolvieren. Ein Beispiel, das zeigt, dass es, wo ein Wille ist, auch einen Weg gibt.

«Mit dem nötigen Verständnis für die Spitzensportbelange und mit viel Flexibilität seitens der einzelnen Schulen kann das Nebeneinander von Schule und Spitzensport auch in Zukunft im Sinne von individuellen Lösungen ermöglicht werden», ist Roland Hohl, Leiter der Hotel-Handelsschulen SHV, überzeugt. Wichtig ist die frühzeitige, intensive Kommunikation zwischen allen Partnern, vom Sportler oder Künstler über die Eltern und Trainern sowie den Lehrern bis zu den Lehrmeistern. HS

Ein Praktikum in Engelberg

Im April 1998 treten erstmals fünf Absolventen und Absolventinnen der Schweizerischen Sportmittelschule Engelberg ein anderthalbjähriges Praktikum an. Die Engelberger Hotels Regina Titlis, Central, Eden, Engelberg und Waldegg haben den angehenden Alpin-Skirennfahrerinnen und -fahrern spontan einen Ausbildungsplatz zugesichert. Remo Bucher, Leiter der Hotel-Handelsschule Engelberg, hat sich über so viel Goodwill sehr gefreut: «Es ist mir bewusst, dass die Beschäftigung eines angehenden Spitzensportlers in organisatorischer Hinsicht zusätzliche Ansprüche stellt», räumt er ein. Die jungen Leute arbeiten nämlich jeweils nur vormittags und trainieren nachmittags ihre Kondition. Während sie Kurse besuchen, sind sie ganz abwesend.

Was hat die Hand bietenden Hoteliers motiviert, Nachwuchstalente ein um 50% verlängertes, von Absenzen unterbrochenes Praktikum zu ermöglichen? Wie Elvira Castelberg vom Hotel Waldegg erklärt, findet sie es gut, wenn junge Sportler und Sportlerinnen Spitzensport und Berufslern miteinander verbinden. Neben den beiden in der Réception des «Waldegg» beschäftigten Sekretärinnen, lasse sich eine nicht vollzeitlich anwesende Praktikantin gut in die Arbeitsprozesse integrieren. Da sich die Sportmittelschule in Engelberg befindet, sei es selbstverständlich, dass diese von der ortsansässigen Hotellerie unterstützt werde. Und schliesslich sei sie überzeugt, dass angehende Spitzensportler und Spitzensportlerinnen am Arbeitsplatz genau soviel Einsatz zeigten wie im Sport. HS

SHV-Taschenkalender 1998

Jetzt bestellen

Die SHV-Taschenagenda 1998 ist nun verfügbar und damit auch das Gratisexemplar für die Mitglieder. Die Kosten pro zusätzliches Exemplar belaufen sich auf Fr. 6.90. Die besondere Geschenkidee: Personalisierte Taschenkalender. Ab einer Auflage von 100 Stück ist's möglich. Geben Sie die entsprechenden Wünsche am besten gleich sofort durch. Die Adresse: Hotel-Boutique, Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99. mt

AVIS DE DECÈS

Nous déplorons...

...la perte de notre membre vétéran, Monsieur Jean Armleder, Hôtel Richemond, Genève, ancien président de la Société des hôteliers de Genève et ancien membre du Comité central de la Société suisse des hôteliers, décédé le 20 octobre 1997. Nous exprimons à la famille du défunt nos sincères condoléances. ssh

Mehrwertsteuer in der Hotellerie: Fakten (Teil 9)

Über Hauslieferungen und Take away

Die Eidgenössische Steuerverwaltung hat aufgrund der Rechtsprechung des Bundesgerichts eine Praxisänderung vorgenommen: Bei Hauslieferungen ist nur noch eine organisatorische, aber keine räumliche Trennung mehr erforderlich. Die Änderung gilt übrigens ab 1. Januar 1997. Die mehrwertsteuerliche Behandlung des Verkaufs über die Gasse (Take away) ist eine Präzisierung der bestehenden Praxis und gilt deshalb bereits ab 1. Januar 1995. Hier die Hintergründe.

BRIGITTE ZAUGG

Als gastgewerbliche Leistung zu 6,5% Mehrwertsteuer gilt die Abgabe von Ess- und Trinkwaren, wenn:

- entweder eine Konsumationsmöglichkeit (Tische, Stühle, Bänke, Theken)

an Ort und Stelle gegeben ist (ein einziger Tisch genügt, dass eine gastgewerbliche Leistung vorliegt),

- oder der Leistungserbringer die Ess- oder Trinkwaren beim Kunden (oder an einem von diesem bezeichneten Ort) zubereitet oder serviert.

Immer zu 6,5% Mehrwertsteuer steuerbar ist die Abgabe von alkoholischen Getränken.

Und zum 2%-Satz?

Zu 2% MwSt steuerbar ist die Lieferung von Ess- und Trinkwaren immer dann, wenn diese nicht im Rahmen einer gastgewerblichen Leistung abgegeben werden und:

- bei Hauslieferungen eine organisatorische Trennung zwischen den Hauslieferungen (Übergabe ohne jegliche weitere Zubereitung an Ort und Stelle und/oder Servierleistung, inklusive Serviceleistung und -beaufsichtigung) und den gastgewerblichen Leistungen vorliegt. Hierzu hat der Leistungserbringer Belege wie Lieferscheine, Rechnungen, Quittungen zu erstellen, aus denen her-

vorgeht, ob es eine gastgewerbliche Leistung (beispielsweise mit dem Vermerk «wir haben bei Ihnen serviert») oder eine Hauslieferung (beispielsweise mit dem Vermerk «ohne Zubereitung und Service bei Ihnen») erbracht;

- beim Verkauf über die Gasse eine organisatorische und räumliche Trennung zwischen diesem Verkauf und den gastgewerblichen Tätigkeiten vorliegt. Trifft dies nicht zu, ist die Abgabe von Ess- und Trinkwaren als gastgewerbliche Leistung zu 6,5% zu versteuern.

Die räumliche Trennung muss durch bauliche Massnahmen sichtbar sein. Dazu stehen drei Möglichkeiten zur Verfügung wie separate Eingänge und separate Räumlichkeiten, gemeinsamer Eingang und separate Räumlichkeiten, oder gleicher Raum mit deutlich räumlicher Trennung durch dauerhaft am Gebäude befestigte Trennwände.

Die organisatorische Trennung wird grundsätzlich mit einer separaten Kasse (zum Beispiel Registrierkasse) sichergestellt. Ein Verzicht ist nur dann zulässig, wenn solche Verkäufe auf einer entspre-

chend programmierbaren Kasse (Scanner-, Registrier-, Spartenkasse) erfasst werden, welche zudem Kassastreifen/Coupons mit mindestens folgenden Angaben ausdrucken: Name und Adresse sowie MwSt-Nr. des Leistungserbringers, Artikel oder Warengruppe mit dem massgebenden Steuersatz.

Weitere wichtige Punkte

Wird im Beherbergungsbetrieb (zum Beispiel in der Eingangshalle) ein Kiosk oder ein Lebensmittelgeschäft betrieben, müssen räumliche und organisatorische Trennungsbestimmungen eingehalten werden.

Lebensmittelverkäufe an der Réception oder in der Hotelhalle und Verkäufe von Trinkwaren aus Getränkeautomaten sind immer zu 6,5% steuerbar. Umsätze aus Hauslieferungen/Take away (2% und 6,5% MwSt für Alkohol) beziehungsweise aus gastgewerblichen Leistungen (6,5% MwSt) müssen getrennt ermittelt und in den Geschäftsbüchern separat verbucht werden.

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Marcel Perren wird neuer Leiter Gästemarketing von Wallis Tourismus. Der 30jährige Oberwalliser, der nach seinem HWV-Diplom zunächst während vier Jahren als Kurdirektor im Lötschnetal tätig war und seither als Verkaufskordinator beim Walliser Weinhaus Provins arbeitet, wurde aus 47 Kandidaten einstimmig gewählt. Er übernimmt am 1. Januar 1998 das im Zuge der Restrukturierung von Wallis Tourismus neu geschaffene Ressort Gästemarketing.

Das bisher von Vizedirektor **Viktor Bortor** geleitete Ressort Marketing wird neu in die drei Bereiche Gästemarketing, Partnermarketing und PR/Medien gegliedert. Bortor wechselt

anfangs Jahr als Tourismusdirektor nach Leukerbad. GER

Urs Grass wird Tourismus Manager von Grächen und die operationelle und strategische Leitung des Tourismusvereins übernehmen. Bisher war er für den Verkehrsverein Thusis tätig. Grass hat unter anderem die Hotelfachschule und den Vorbereitungskurs zum eidg. Tourismusexperten absolviert. Er ersetzt **Fredy Miller**, der als Kurdirektor in Engelberg tätig sein wird. CK

Hotellerie

Nach 2½jähriger Tätigkeit als Direktionsassistent im Waldhotel National Arosa verlässt **Bruno Caratsch** (links)



Arosa, um ab November die Direktion des 4-Stern-Hotels Silberhorn in Wengen zu übernehmen. Seine Nachfolge tritt **Anton Pichler** an, Absolvent der Höheren Gastronomie-Fachschule Thun SHV. Anton Pichler durchlief verschiedene Positionen im F&B- und Frontbereich in 4- und 5-Stern-Hotels. CM

Tourismus-Tagung Sölden/Osterreich



Die Vertreterinnen und Vertreter von Swiss Alpine Classic Hotels.

Foto: zvg

Erfolgsgeschichten
dank Inszenierung im Tourismus

«Inszenierung im Tourismus» war das Thema der jüngsten Tagung des «Arbeitskreis Freizeit & Tourismus» an der Universität Innsbruck in Sölden. Mit von der Partie waren Vertreter der Swiss Alpine Classic Hotels.

«Die Inszenierung des Angebots durch Ästhetik, Emotion, Erlebnis, Individualität und Exklusivität verspricht Erfolg», so die Überzeugung von **Albrecht Steinecke** vom Europäischen Tourismusinstitut in Trier. Als Pioniere der Inszenierung wurden die Titlisbahnen in Engelberg, die Skischule Serfaus und Magic Mountains in Ischgl vorgestellt. Die Skischule Serfaus bietet für skifahrende Familien eine Kinderbetreuung, die vom

Übungshang über die Gondelbahn bis ins Restaurant reicht. Magic Mountains funktioniert den Ort Ischgl um in einen Club mit Action, Fun und Sport zu Pauschalpreisen.

Dass eine Inszenierung des Angebots auch auf regionaler Ebene möglich ist, zeigten Salzburg Tourismus mit dem Salzburger Bauernherbst und dem Mostviertel. Während beim Salzburger Bauernherbst über 60 Gemeinden Gästen und Einheimischen bäuerliche Kultur und Produkte schmackhaft machen, lockt das Mostviertel mit einem ausgezeichneten Radwegnetz, der Inszenierung des Volksgetränks Most und den historischen Kulturgütern entlang der niederösterreichischen Eisenstrasse. Dass Inszenierung schliesslich auch auf der Ebene einer Hotelgruppe möglich ist, zeigten die Swiss Alpine Classic Hotels. SR

Arabella Hotel Neues Schloss Zürich



Bayrischer Löwe für Zürich

Einen bayrischen Löwen aus edelstem Nymphenburger Porzellan hat Stadtpresident **Josef Estermann** (rechts im Bild) vom Münchner Unternehmer **Stefan Schörghuber** als Gastgeschenk für die Stadt Zürich erhalten. «Dieser Löwe, das Stadtwappen von München und Zürich, ist ein Signal für die Freundschaft der beiden Städte. Zürich und München müssen befreundete Städte werden, denn ihre Lage, ihr wirtschaftlicher Erfolg und ihr hohes Kulturverständnis machen sie beide sehr

ähnlich», so Schörghuber in seiner Rede bei der Geschenkübergabe. Das Geschenk wurde anlässlich eines Gala-Diners im Restaurant Le Jardin in Anwesenheit von Prominenten aus der Hotelbranche sowie aus Politik und Wirtschaft überreicht. Im März 1997 hat die zum Schörghuber-Konzern gehörende Arabella Hotel AG (Schweiz) das traditionelle Zürcher Hotel Neues Schloss unter der Leitung von **Shasta P. Aardema** mit dem Restaurant Le Jardin übernommen. Bild und Text: zvg

Trophée Ruinart



Un jeune Italien bien connu

Vice-champion l'an passé, **Paolo Baso**, 31 ans, a décroché, à Lucerne, le titre de «meilleur sommelier de Suisse 1997», remportant ainsi la Trophée Ruinart 97. Avant d'œuvrer, depuis quelques mois à Balerna, près de Chiasso, il était le sommelier du Rainsin, à Cully. De son séjour en Suisse romande – complété par un passage au Cygne, à Genève, et à Montana –, le jeune Italien de Varese a gardé un excellent souvenir, notamment de la qualité des caves qu'il a connues. A l'Hotel-restaurant Bellavista, à Balerna, il est désormais chef de service et propose, aux côtés du jeune chef Luca Brughelli, un menu dégustation mets-vins où il glisse des vins français et

du Nouveau Monde. Paolo Baso est sorti vainqueur d'une compétition, douzième édition, patronnée par la marque de champagne Ruinart, qui a réuni huit concurrents sous la l'œil intriguant du jury présidé par **Eric Durlet**, du Club de la sommellerie de la Confédération helvétique. Mais, Italien d'origine, le champion ne pourra défendre les chances de la Suisse au concours mondial de Vienne, en juin prochain. Ce sera **Raffaello Bonuccelli**, de Lugano, meilleur sommelier en 1994, qui aura cette tâche. Non pas qu'il soit Tessinois – il est également ressortissant italien –, mais il a épousé une Suisse. (Photo: Ruinart) PT

Englische Presse

Schweiz wieder unter Top ten

Die winterliche Schweiz feiert ein Comeback auf den Reiseseiten in den Beilagen der englischen Sonntagszeitungen. Switserland hat im Angebot «Skiing around the world» seine einstige Position unter den Top ten wieder zurückerobert. Laut einem Bericht in der Berliner Tageszeitung «Bund» sind sogar unter Heliskiing, das sich weltweit von Nordamerika bis Neuseeland grosser Beliebtheit erfreut, einige Startplätze in der Schweiz angegeben: Grindelwald, Verbier und Zermatt.



Neben Heliskiing und Snowboarding als eigentliche Trends durchleuchtet die englische Presse auch die Familienfreundlichkeit in den Wintersportorten. Und: Den englischen Familien wird ein Aufenthalt in der Schweiz empfohlen. Als Beispiele sind Lenzerheide, Mürren, Saas Fee, Verbier und Wengen aufgeführt. Das erstarkte englische Pfund mache Familienferien in der Schweiz wieder interessant, da die Preise gegenüber dem Vorjahr um 17% gesunken seien, schreiben die englischen Zeitungen.

Auch den Nichtskifahrern wird die Schweiz angepriesen: Walkers und Shoppers wird das Oberengadin mit St. Moritz mit den «322 sonnigen Tagen pro Jahr» empfohlen oder das autofreie Wengen an der «alten Zahnradbahn nach Wengernalp oder zur Kleinen Scheidegg». Auch Villars steht in der Gunst der englischen Presse. Zermatt wird als «aussergewöhnlichster Wintersportplatz der Welt» beschrieben, von wo aus man per Helikopter rund um das Matterhorn fliegen könne. CK

AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops

1997

30.10. Tag des Busses, Montreux
03.11 bis 05.11 VSTD-Managementtage, Thun
17.11. bis 20.11. WTM, London

1998

15.01. bis 18.01. Ferien und Gesundheitsmesse, Bern
23.01. bis 25.01. Ferienmesse, Basel
29.01. bis 01.02. Fespo, Zürich
06.02 bis 08.02. Salon des Vacances, Sports et Loisirs (Fespo), Genève
09.02. bis 11.02. Exptourisme, Paris
13.02. bis 15.02. Ferienmesse, St. Gallen
07.03. bis 11.03. ITB, Berlin

Hotellerie/Gastronomie/Technik

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops

1997

02.11. bis 04.11. Corporate Fashion, Düsseldorf
08.11. bis 12.11. Alles für den Gast, Salzburg
09.11. bis 13.11. Gäste, Leipzig
21.11. bis 26.11. IGEHO, Basel
25.11. Lancierung Gütesiegel, IGEHO

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

1998

05.01. bis 08.01. Horecava, Amsterdam
15.01. bis 17.01. Fruit Logistica, Berlin
22.01. bis 25.01. Agrovina, Martigny
30.01. bis 07.02. Gourmet-Festival, St. Moritz
14.02. bis 18.02. Ambiente, Frankfurt
25.02. bis 27.02. EurHotec, Nizza
28.02. bis 03.03. Mefex, Bahrain
05.03. bis 07.03. Food, Hotel & Tourism, Bali
05.03. bis 07.03. HoReCa Baltic, Tallinn
08.03. bis 11.03. GAST, Klagenfurt
14.03. bis 17.03. Zürcher Gastro Messe, Oerlikon
15.03. bis 19.03. EGAST, Strasbourg
14.04. bis 17.04. Food&Hotel Asia, Singapur
28.09. bis 01.10. Pacprocess Drinktechnology, Singapur
30.09. bis 03.10. Interbad, Düsseldorf
04.10. bis 07.10. Imega, München-Riem
18.10. bis 22.10. SIAL, Paris
11.11. bis 14.11. Food & Hospitality, Bangkok
26.11. bis 29.11. Käse, Zürich

Ausbildung
Formation

1998

05.01. bis 09.01. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
02.03. bis 06.03. Gastronomiekoche/Restaurationsleiter, Block III, SFG, Weggis
08.06. bis 12.06. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
30.03. bis 14.12. Restaurationsleiter, KFG, Bern
31.03. bis 15.12. Gastronomiekoche, KFG, Bern
Januar/Februar Lehrmeisterkurs, KFG, Bern
August/Sept. Lehrmeisterkurs, KFG, Bern

FRONT/KADER

Adecco HOTEL

Badenerstr./Langstrasse 11
8026 Zürich
01/297 79 79

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams
den unternehmerisch denkenden

PERSONALBERATER/IN BERN

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

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

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

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

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

Direktionsehepaar

Auf 1. Januar 1998 oder nach Überein-
kunft wartet eine interessante Heraus-
forderung auf Sie. Der in einmaliger Lage
gelegene und weit herum bekannte
Gastronomiebetrieb

Restaurant Sonne Scheunenbergr

Der Betrieb umfasst:

- Gaststube: 24 Plätze
- Stübli: 12 Plätze
- Cheminée-Stube: 24 Plätze
- Pergola: 20 Plätze
- Stöckli: 40 Plätze
- Garten: 60 Plätze

Die Infrastruktur befindet sich in be-
triebsbereitem Zustand.

Fachlich ausgewiesene Interessenten
melden sich bei

Richard Bittel
Wirtschaftsberatung SGW
3045 Melikirch/Bern
Ringstrasse 6
Telefon/Fax 031 829 29 51 oder
Telefon 031 829 47 51

P 97766/390952

Für unsere Confiterie/Pâtisserie mit Tea-
Room (Tagesbetrieb) suchen wir ab
sofort oder nach Vereinbarung eine be-
lastbare, zuverlässige, phantasievolle

Leiterin

mit Wirtepatent

Fundierte Fach- und Produktkennt-
nisse sowie die verantwortungsvolle
Führung der Mitarbeiter und die gezielte
Einsatzplanung sind von zentraler Wich-
tigkeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an
Chiffre 97746, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

97745/32143

HOTEL DE LA PAIX LUGANO

FIRST CLASS HOTEL

cerca da subito

capo ricevimento

conoscenza lingue: I, D, E, F.
Pratica sistema Fidelio F.O.
Inviare curriculum vitae a:

Hotel de la Paix SA
Via Cattori 18, CH - 6900 Lugano
Tel. 091 994 2332 - Fax 091 994 95 18
member of
GOLDEN TULIP WORLDWIDE

9780071873

Aufstiegschance!

Wir führen ein bestehendes Hotel mit pri-
vater Sport- und Freizeitanlage in der
Ostschweiz einer neuen Nutzung zu. Mit
modernem, innovativem 3-Sterne-plus-
Unternehmenskonzept und renovierten
Kapazitätsqualitäten. Die Angebots-
themen sind Seminar und Kultur, Ferien und
Sport. Eröffnung ist im Frühjahr/Som-
mer 1998.

Schon jetzt in der Pre-opening-Phase,
also ab sofort, suchen wir eine/n

Hoteldirektor/in

oder eine/n

Direktionsassistenten/-in

Sie sollten durch Ihre Ausbildung die
fachliche Qualifikation nachweisen kö-
nnen, darüber hinaus solide praktische
Erfahrung haben und jenes überzeu-
gende Potential an Fachkenntnissen
und Kreativität, Motivation und Kraft mi-
bringen, die diese vielseitige Aufgabe
chancenreich auszugestalten hilft. Unse-
re Wunschvorstellung altersmässig ist
um die 30.

Ihre schriftlichen Unterlagen mit Ihren
Gehaltsvorstellungen schicken Sie bitte
an:

AGOB, AG für organisiertes Bauen
Riedhofstrasse 45, 8408 Winterthur
Herr Fritz Gnädinger
Tel. 052 224 25 51
Fax 052 224 25 10

97835/391679

Natur pur!

Für unser gepflegtes Berghotel mit at-
traktivem Gesamtangebot suchen wir
per sofort oder nach Vereinbarung den

unkonventionellen Gastgeber

mit kaufmännischem Flair und kühlem
Kopf in hektischen Zeiten!

Suchen Sie das Besondere und wollen
selbständig sein? Wenn ja, melden Sie
sich bitte unter Chiffre 97739, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97739/90204

Dynamik - Motivation - Eigeninitiative Schlagwörter oder Tatsache?

Zu bieten haben wir einen
trendigen Ethnobetrieb
im Raum March SZ.
Kompetenzen zur Betriebsleitung,
Begleitung und Einführung. Unter-
stützung durch externe Administration
& BUHA. Diverse Räumlichkeiten für
Anlässe aller Art.

Wir suchen

Betriebsleiter oder Betriebsleiterin

Frontorientiert, gute Servicekenntnisse,
Wirtkurs, Fachschule oder erste
Führungserfahrungen. Junge ... voller
Tatendrang und Ideen. Power zur Um-
setzung der Ideen und Flair für moder-
ne, zeitgerechte Dienstleistung. Eintritt
baldmöglichst - nach Vereinbarung.

Schriftliche Bewerbungen an:
Stella's Lunch Box, Auf der Burg
8706 Meilen, Tel. 01 923 86 84

LU 97796/391715

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. Eintritt 1. Dezember
1997 oder nach Vereinbarung. Gut aus-
gewiesene Gerantenehepaare erhalten
weitere Auskünfte bei vollster Diskretion
unter Chiffre J 38254 IVA AG, Postfach,
8032 Zürich.

IV 97355/43761



SAGA KHAN Das mongolische Barbecue

Wir sind eine national tätige
Gastronomekette und suchen für unser
mongolisches Spezialitätenrestaurant in Kriens
nach Absprache einen gästeorientierten

Geschäftsführer

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

Wenn Sie eine verantwortungsbewusste,
selbständige, exakte und saubere Arbeitsweise
gewohnt sind und in einer interessanten
Dauerstelle eine neue Herausforderung suchen,
dann fühlen Sie sich bei uns wohl.
Interessiert? Ihre vollständigen Bewerbungsunter-
lagen senden Sie bitte an

Frau U. Brodier, Saga Khan SA,
Zugerstrasse 77, 6340 Baar
Telefon 041 760 10 40

ER 97726/342220



34 Hotelzimmer/60 Betten, Bankett- und Seminarsäle,
365 Tage ab 6.00 Uhr geöffnet. Warme Küche von 11.00-23.00 Uhr

Landgasthof-Hotel

St. Urs + Viktor, Familie Walker, CH-2544 Bettlach
Telefon 032 645 12 12, Telefax 032 645 18 93

Betriebsassistent

Frontorientierter Gastgeber, um den sich fast alles drehen
wird!

Das selbständige Arbeitsumfeld umfasst:
Hotelereservationsverwaltung, Empfangsaufgaben, Semi-
nar- und Bankettorganisation, Buchhaltung und Ablösung
der Betriebsleitung.

Als Mitglied des Kadrs erwarten wir teamorientiertes und
überdurchschnittliches Einsatzdenken. Als Frontmensch
sind Sie es gewohnt, die Gastgeberrolle zu übernehmen und
auf jeden Kundenwunsch einzugehen.

97839/250040

Der Anfang vieler süsser Sachen

Carma-Pfister AG in Dübendorf sucht einen kreativen und belastbaren ...

... Product-Manager

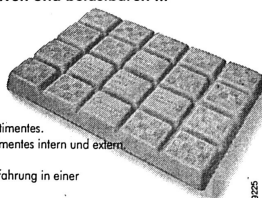
Sie sind verantwortlich für das Carma-Productmanagement.
Sie analysieren die Marktentwicklung und leiten daraus neue
Produktbedürfnisse ab.

Sie konzipieren und führen Promotionsmassnahmen durch.
Sie sind verantwortlich für Werbung und PR innerhalb des Carma-Sortimentes.

Sie sind Info-Drehscheibe für alle Marketingbelange des Carma-Sortimentes intern und extern.

Sie bringen eine entsprechende Ausbildung (Marketingplaner) und Erfahrung in einer
Productmanagement-Organisation mit.
Sie kennen die Nahrungsmittelindustrie.
Sie sind sehr kommunikativ und haben Kenntnisse in französisch und englisch.
Teamfähigkeit und natürliches Durchsetzungsvermögen runden Ihr Profil ab.
Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an Frau Wagner (Tel. dir. 01/801 62 67).

Carma-Pfister AG, Frau Wagner,
Neugutstr. 58, 8600 Dübendorf



0 97800725225

Carma

Pfister

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Verkauf/Hot.	2
Hotellerie	3-10
Stellengesuche	12

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	11
Marché international de l'emploi	12
Demandes d'emploi	12

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7



**OCHSEN
LENZBURG**
Das gastliche
Zentrum der Region!
**RESTAURANT
Schönstube
SATTeltasche
HOTEL
Festsaal-Festival**

Ihre Zukunft zur Selbstständigkeit
liegt in der Lenzburger
«Satteltasche»!

(So. + Mo. + alle Feiertage geschlossen)

Einer aufgestellten Persönlichkeit als Service-
Angestellte (Idealalter 24-30) geben wir die
einzigartige Chance als

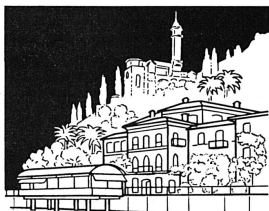
Gastgeberin

selbständig unser angegliedertes
In-Lokal-Rest-Bar «Satteltasche»
(leicht mexikanisch, heiss-wild-rassig/50 Plätze)
mit 1-2 Kolleginnen zu führen.

Eine riesengrosse Herausforderung für eine
dynamische Person, die dieses erfolgreiche Gastro-
Konzept ab Januar 1998 weiterführen möchte.
Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten mit Freude

Vreny und Hanspeter Schatzmann
Burghalde 33 - 5600 Lenzburg
Telefon 062 891 37 76 - Fax 062 891 43 02

97864/19437



CARINA CARLTON MORCOTE

Für unser renommiertes ***-Hotel mit
grossen A-la-carte-Restaurant inmitten des
romantischen Morcote direkt am Luganersee
suchen wir für die Sommersaison 1998
(März bis Oktober) einen

Küchenchef

Wenn Sie ein guter Organisator,
ein leidenschaftlicher und kostenorientierter Koch sind
und wenn Ihre besondere Stärke in der flexiblen
und motivierten Personalführung liegt, dann sind Sie
unser neuer Mitarbeiter.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen
oder Ihren Anruf.

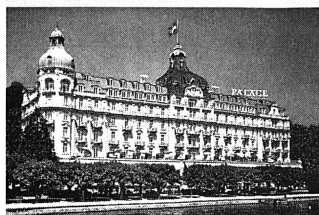
**HOTEL-RESTAURANT
CARINA CARLTON**

Familie R. Tschannen-Ulrichs • CH-6922 Morcote
Telefon 091 996 11 31 • Fax 091 996 19 29

97749/25666

HOTELLERIE

Wir suchen für unsere



Das führende 5-Sternehotel am Vierwaldstättersee
mit verantwortungsvollen Aufgaben:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume, 174 Zimmer.

weltgewandten
Gäste
gastfreundlich
engagierte
und
dynamisch-junge
Team-
WorkerInnen.

F&B-Assistent

per sofort oder nach Vereinbarung

Diese verantwortungsvolle Position setzt eine Hotelfachschulausbildung,
Erfahrung in Küche und Service sowie PC-Kenntnisse (Fidelio/Excel) voraus.
Unternehmerisches Denken und gute Fremdsprachenkenntnisse
sind bei uns von Bedeutung.

Wir bieten Ihnen eine echte Herausforderung, Anstellungsbedingungen im Sinne
des ehemaligen L-GAV sowie auf Wunsch Logis in unserem Mitarbeiterhaus.

Wenn Sie in einem Leading Hotel der World gerne selbstständig arbeiten
möchten, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto an Frau Esther Unruh.

**PALACE
LUZERN**
★★★★



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



97862/2139



Restaurant/Confiserie

Schuh

CH - 3800 Interlaken

In unser gediegenes Restaurant, direkt am berühmten
Höheweg im Herzen von Interlaken mit Blick auf die
Jungfrau gelegen, suchen wir noch eine/n Mitarbeiter/in:

Chef entremetier

– Eintritt: 1. Dezember 1997 oder nach Vereinbarung.

Sind Sie versiert, berufserfahren und belastbar?
Haben Sie Freude an einer kreativen, vielseitigen Küche
für internationale Kundschaft und scheuen sich nicht,
Verantwortung zu übernehmen? Dann sind Sie unser ge-
suchter Chef de partie!

Wir bieten Kost und Logis im Haus.
Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit
Foto:

Martin Soche, Direktor
Höheweg 56
3800 Interlaken

Telefon 033 822 94 41
Fax 033 822 94 27
97786/16551

VERKAUF



Träumen Sie nicht schon lange von einem Branchenwechsel und von freien Sonntagen?

Dann bietet sich für gelernte und erfahrene Mitarbeiter/innen aus
dem Gastgewerbe bei uns jetzt die Gelegenheit!

Wir sind der Markenartikel-Discounter mit gut 100 Filialen in der
ganzen Schweiz. Damit wir weiterhin auf Erfolgskurs bleiben, brau-
chen wir in unseren **Pick Pay Filialen im Raum Zürich** Verstärkung
– werden Sie Verkäufer/in!

Sie übernehmen nebst Allround- und Kassentätigkeiten zusätzliche
Aufgaben im Abrechnungs- und Bestellwesen sowie bei der Wa-
renpräsentation.

Sie werden durch «training on the job» und unsere interne Weiter-
bildung sorgfältig in unsere Unternehmenskultur eingeführt und zum
gegebenen Zeitpunkt zur/zum

Filialeleiter-Stellvertreter/in

befördert.

Interessiert? Dann zögern Sie nicht und senden Sie
uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
an folgende Adresse:

**Pick Pay Betriebs AG, z. H. Frau B. Bucher
(Personalabteilung), Industriestrasse 54
8152 Glattbrugg**

SA 97729/373443



Das verrückte Einrichtungshaus aus Schweden sucht
auf den 1. Dezember 1997 oder nach Vereinbarung für das
Selbstbedienungs-Restaurant

Junge/r Küchenchef/in

Dein Aufgabengebiet: Du bist verantwortlich für die
Produktion unseres vorwiegend schwedischen Ange-
botes. Du planst und erledigst den Wareneinkauf unter
Einhaltung der wirtschaftlichen Ziele. Du entwickelst
Deine Mitarbeiter und führst sie zu tollen Leistungen.
Die Einhaltung und Überwachung aller Hygienevor-
schriften ist für Dich eine Selbstverständlichkeit (offe-
ne Küche).

Dafür benötigst Du: Eine abgeschlossene Lehre als
Koch und einige Jahre Berufserfahrung. Du bist eine
unkomplizierte und zielorientierte Persönlichkeit. Du
behältst in hektischen Zeiten einen ruhigen Kopf und
arbeitest gerne im Team. Dein administratives und
organisatorisches Talent konntest Du auch bereits unter
Beweis stellen. Du überzeugst zudem durch Deine
zupackende Art und auch durch Deinen freundlichen
Umgang mit den Kunden.

Dafür bieten wir: Eine interessante und abwechslungs-
reiche Tätigkeit mit Entwicklungs- und Weiterbil-
dungsmöglichkeiten. 40 Std./Woche (abends und So.
frei), 28 Tage Ferien sowie gut ausgebaute Soziallei-
stungen.

Interessiert?

So sende uns Deine Bewerbungsunterlagen an:

IKEA, Edi Zuber, Bernstrasse 25, 3421 Lyssach.
Wir freuen uns auf Dich!



Die richtige Einstellung.

0 97783/39555

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chamartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.21 (exkl. MwSt.)

Stellengesuche: Fr. 1.29 (inkl. MwSt.)

Last minute: Fr. 2.45 (exkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

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

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber

Druck: Druckzentrum Bern

TLH
The Swiss Leading Hotels



Traditionsreichstes, führendes Haus im weltbekannten Wintersportort St. Moritz sucht für kommende Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Réception 2. Chef de réception (CH) Réceptionspraktikant/in (CH) Telefonist/in (PTT- oder Hotelerfahrung)

Restaurant: Maître d'hôtel de rang für unser Hotelrestaurant

Küche: 1. Bäcker (selbständig)

Etagé: Zimmermädchen (mit Berufserfahrung)

Economat: Hotelfachassistentin (mit Erfahrung)

Divers: Kindergärtnerin

Chesa al Parc: gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Eis- und Curlingplatz: Servicefachangestellte (sprachkundig)

Dracula Club exklusiver Privatclub: Chef restaurateur (mit Erfahrung)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen:

Kulm Hotel, St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

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

Mit Ihnen zusammen wollen wir die Zukunft unserer Restaurationsbetriebe gestalten und suchen per 1. Mai 1998 ein aufgestelltes, positiv denkendes



Geschäftsführerehepaar

Sie sind verantwortlich für die erfolgreiche operative Führung unserer Restaurants im Rahmen der vorgegebenen Budgets und unternehmerischen Zielsetzungen. Zusammen mit der Betriebsleitung der Sportbahnen planen und realisieren Sie umsatzfördernde Massnahmen. Gute Kontakte zur Tourismusbranche sind wünschenswert.

Diese vielseitige und anspruchsvolle Aufgabe setzt eine bereits erfolgreiche Tätigkeit in ähnlicher Position voraus. Wir stellen uns Bewerber wie folgt vor: Alter ab 30 Jahre.

Er: abgeschlossene Kochlehre, sehr gute gastgewerbliche Ausbildung, abgeschlossene SHV-Seminare oder gleichwertige Weiterbildung, Führungserfahrung und Freude am Umgang mit Gästen und Mitarbeitern sind uns wichtig. Sie: Freude an der Gastronomie mit entsprechender Ausbildung, administrative Kenntnisse, PC-Erfahrung.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie unverzüglich Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen an:

Sportbahnen Elm AG
z.H. Herr Werner Babler
Postfach 55
8767 Elm

Wir freuen uns auf ein erstes Gespräch!

97457/391587

Landgasthof Cavja 7494 Wiesen



Rustikaler, gemütlicher, neuer Landgasthof zwischen **Davos und Lenzerheide** gelegen (16 km).

Wir suchen für Wintersaison 1997/98 oder in Jahresstelle

2 Serviceangestellte für A-la-carte-Restaurant
1 Zimmermädchen/Lingerie
1 Koch/Köchin neben Chefkoch
1 Küchenhilfe m/w

Haben Sie Freude, tatkräftig und kreativ in einem kameradschaftlichen Team mitzuarbeiten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an!

Frau L. Bianchi, Telefon 081 404 24 74

DA 97198/38533

Saas-Fee

Our business is friendship

HOTEL DOM & POPCORN BAR THE SNOWBOARDPOINT

Als Teammitglieder für unsere «Friendship-Hotel» suchen wir für den Winter

• Chef de réception

• Kitchen Crew

gelernter Koch für Restaurant und Halbpension

• Service Crew

gelernte Servicemitarbeiter für Restaurant und Hotel

• Power-Barwomen

Barmitarbeiterin für unsere Popcorn Bar

Bist Du jung, motiviert, kontaktfreudig und belastbar, dann bist Du bei uns genau richtig.

You can get it if you really want

Positive Menschen mit Freude und Dynamik haben grosse Chancen.

Schicke Deine Lebensgeschichte mit Foto an:

Hotel Dom
Robi Anthamatten
3906 Saas Fee

97502/29670

Auf der Sonnenseite der Alpenarena in Flims



ALPENHOTEL CRAP NER FLIMS DORF



Wir suchen sportbegeisterte, talentierte, teamorientierte Köche (m/w) mit Ambitionen.

Servicemitarbeiter/innen für den gehobenen A-la-carte-Service im Abendrestaurant Giardino mit mediterranem Flair.

Gwundrig?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Martin Krüsel oder nehmen Sie mit uns telefonisch Kontakt auf.

Wichtig für Service: Deutschsprechend, Englischkenntnisse von Vorteil Erfahrung in ähnlichem Umfeld Bewilligung A oder B.

Eintritt zirka 14. Dezember 1997.



Alpenhotel Crap Ner, 7017 Flims Dorf
Telefon 081 911 26 26
Fax 081 911 26 75
das erste ****Hotel in der Alpenarena
Mitglied der Best Western Gruppe



97861/11142

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.

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

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

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

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

Temporär • Dauer • Kader

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

Schönegg

...die besondere Land-Wirtschaft

Sie suchen eine Herausforderung? Die **Wirtschaft Schönegg** liegt an einer wunderbaren Aussichtslage im Grünen und doch nur 10 Minuten von Zürich-City entfernt. Sie ist ein stark frequentierter Bankett-, Seminar- und A-la-carte-Betrieb mit 20 Mitarbeitern. Zur Unterstützung und Stellvertretung des Geschäftsführers suchen wir eine aufgestellte Persönlichkeit als

Geschäftsführer-Assistent/in

der/die sich in unserem attraktiven Betrieb verwirklichen möchte. Als engster Mitarbeiter des Geschäftsführers unterstützen Sie ihn in allen Belangen der Betriebsführung.

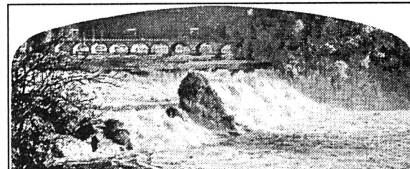
Sie sind verantwortlich, dass unser Betrieb eine gepflegte und behagliche Atmosphäre ausstrahlt. Sie besitzen genügend Berufserfahrung und möchten diese sowohl hinter als auch vor den Kulissen voll einsetzen. Förderung und Weiterbildung sowie modernste Anstellungsbedingungen sind in unserem Betrieb selbstverständlich. Suchen Sie die Herausforderung?

Gerne geben wir Ihnen weitere Auskunft über diese Kaderposition. Rufen Sie uns unverbindlich an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Werner Mättler, Eidg. dipl. Maître d'hôtel

97866/172812

8820 WÄDENSWIL, TEL. 01 789 89 60, FAX 01 789 89 69



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



auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22

Posthotel Bodenhaus Splügen

Telefon 081 650 90 90
Telefax 081 650 90 99

Für die kommende Wintersaison suchen wir:

Chef de service (m/w)

(mündliche Italienischkenntnisse sind Bedingung)

Wir bieten:

- ausgezeichneten Lohn, - Freizeitmöglichkeiten
- Wohnung oder Zimmer, - junges dynamisches Team
- Entwicklungsmöglichkeiten.

Frau Wenk oder Herr Bögli freut sich auf Ihre Bewerbung.

Posthotel Bodenhau AG
z. H. Frau Wenk
7435 Splügen

96279/32140

hoteljob

Personalberatung

Telefon
031 370 43 33



Schweizer Hoteller-Verein

KONGRESSHAUS ZÜRICH AG

Wir sind ein bedeutendes Gastronomieunternehmen im Herzen der Stadt Zürich und suchen nach Vereinbarung:

ADAGIO Nightlife: **Stv. Geschäftsführer**
Barmaid/Barman
Service-/Bar-Aushilfen
(CH oder C-Bewilligung)

Housekeeping: **2. Gouvernante**

Küche: **Commis de cuisine**
(CH oder C-Bewilligung)

Wir bieten Ihnen abwechslungsreiche, interessante Tätigkeiten mit geregelter Freizeit in unserem vielseitigen Betrieb.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau M. Mahnig gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Betriebsgesellschaft
Kongresshaus Zürich AG
Frau M. Mahnig
Gotthardstrasse 5
8022 Zürich
Telefon 01 206 36 36

97819/00584

HOTEL Arte

KONGRESSZENTRUM
OLTEN

Unser modernes 3-★-Kongresshotel (79 Zimmer, 158 Betten) läuft auf vollen Touren! Daher suchen wir zur Verstärkung unseres jungen, aufgestellten Teams per 1. Januar 1998 oder nach Vereinbarung

jüngere/n

Sous-chef de cuisine (CH oder Bew. C)

Réceptionistin (CH oder Bew. C)
mit Erfahrung und Fremdsprachenkenntnissen
(E/F/I)

Ihre vollständigen, üblichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an

Herrn Roland Tegtmeier, Direktor
Best Western Hotel Arte
4601 Olten
oder rufen Sie uns an:
062 286 68 00



97791/381110

CARRIERE

Das 4-Stern-Hotel St. Gotthard in Zürich sucht per sofort oder nach Übereinkunft einen

Chef de partie

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Traditionshaus zu arbeiten? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel St. Gotthard
B. Steinemann
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich
Telefon 01 227 77 00

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH



97742/41520

TERRA VITE VITA

Verdi heisst unser Ristorante mit Bar und Enoteca in der Altstadt von Bern. Ein unkomplizierter Treffpunkt für kulinarische und kulturelle Ereignisse.

Für das Küchenteam suchen wir einen qualifizierten

KOCH

welcher die italienische Kultur mit Herz und Seele lebt und leben lässt.

Eine Persönlichkeit, welche die klassische, ursprüngliche CUCINA ITALIANA kennt und liebt und diese Erfahrungen und Ideen gerne mit unserem Team verwirklichen möchte.

Sind Sie interessiert und möchten unsere Philosophie kennenlernen? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Bei einem Gespräch erzählen wir Ihnen gerne mehr.

JOERG ANDEREGGEN TEL 031/312 63 68

VERDI RISTORANTE BAR ENOTECA
GERECHTIGKEITSGASSE 5 3000 BERN 8

0 97790/29413

Wir suchen für unser gepflegtes Unternehmen der gehobenen Mittelklasse aufgestellte, gewissenhafte, problemlose Mitarbeiter/innen, welche Wert auf eine Dauerstelle legen, als

Koch/Köchin Servicfachangestellte/n

Wenn Sie in unserem kameradschaftlichen Team mitarbeiten möchten, erwarten wir Ihr Offerte mit Zeugnissen und Foto.

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG
5707 Seengen am Hallwilersee
Nähe Wasserschloss
Telefon 062 777 11 14

96474/182958

prodega

CASH + CARRY

Mit Ihnen als Telefonistin bleibt kein Kunde in der Leitung hängen!

Wir sind eine international tätige Unternehmensgruppe im Lebensmittel-Grosshandel.

Als modernes, innovatives, kundenorientiertes Unternehmen suchen wir für unseren Hauptsitz in der Nähe der Stadt Bern eine motivierte und engagierte

Réceptionistin/Telefonistin

Ihre Aufgaben

Sie sind die Visitenkarte unseres Unternehmens und Ihnen untersteht der gesamte Empfangsbereich und der Telefonsupport in unserer Zentrale in Moosseedorf.

Sie verbinden unsere Kunden und Geschäftspartner kompetent und hilfsbereit am Telefon.

Sie empfangen und betreuen auch unsere Gäste sowie Besucher und sorgen mit Ihrer Gastfreundschaft für deren Wohlbefinden.

Ihr Profil

Sie sind eine einsatzbereite, flexible und selbständige Persönlichkeit, die auch in hektischen Zeiten einen kühlen Kopf bewahrt.

Sie verfügen ausser sehr guten Kenntnissen der drei Landessprachen (D/F/I) und Englisch auch bereits über Erfahrungen als Réceptionistin/Telefonistin.

Interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und einem aktuellen Foto. Für weitere Informationen steht Ihnen Frau Christina Klocker, Prodega AG, Lochackerweg 5, 3302 Moosseedorf, über die Tel.-Nr. 031 858 48 34 gerne zur Verfügung.

97850/152390



HOTEL UZWIL

Sind Sie die begeisterungsfähige Réceptionistin, die gerne inmitten des Geschehens ist, Englischkenntnisse und gute Umgangsformen besitzt und für neue Ideen in einem gehobenen Umfeld zu haben ist?

Wir bieten Ihnen verantwortungsvolle und selbständige Position mit interessanten Bedingungen. Eintritt nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an
Hotel Uzwil, P. Stöckli, 9240 Uzwil

97741/3378

Hotel-Restaurant Engadinerhof
7504 Pontresina

eine Hotelfachassistentin

suchen wir für die Wintersaison 1997/98 in unserem ***-Hotel im schönen Oberengadin. Für die Mithilfe an der Réception, Ablösung der Gouvernante und Mithilfe im Service

und

eine/n Hilfsmitarbeiter/in

für Office, Küche und allgemeine Reinigungsarbeiten.

Bitte Offerten mit Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen an:
Familie Heinrich, Hotel Engadinerhof,
7504 Pontresina.

97863/27740

Hotel-Restaurant Krone
8707 Uetikon am See

Welcher flexible, einsatzfreudige

Sous-chef Chef de partie

sucht eine neue Herausforderung in einem dynamischen Betrieb.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Restaurant Krone
Herr J.-F. Clivaz
Seestrasse 117
8707 Uetikon am See
Telefon 01 920 45 66

97744/34983



Wir suchen

Chef de partie mit Aufstiegsmöglichkeit zum Sous-chef

Sie ergänzen unser Küchenteam bei der Zubereitung von Menüs für unser lebhaftes Tagesrestaurant «Roter Opfen» und unser gediegenes A-la-carte-Restaurant «Au Premier», Hauslieferdienst, Bankette und Seminare. Für diese abwechslungsreiche Aufgabe stehen Ihnen modernste Kücheneinrichtungen und ein motiviertes Team zur Seite.

Ihre komplette Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel & Kongresszentrum
Thurgauerhof
Hubertus Schmidt, Küchenchef
Thomas-Bornhauser-Strasse 10
8570 Weinfelden
Telefon 071 622 33 33
Fax 071 622 33 64

97894/37532

Restaurant
Zunft zu Webern
Gerechtigkeitssgasse 68
3011 Bern



Wir sind ein junges, dynamisches Team! Hätten Sie Freude ab 1. November oder nach Vereinbarung unser neuer MitarbeiterIn im Speiseservice mit Berufserfahrung als:

KellnerIn

zu sein?

- Gäste verwöhnen ist Ihre Berufung
- Sie arbeiten in 2 Schichten
- SO/MO geniessen Sie frei
- Bevorzugt werden CH/A/E/I/D mit B oder C Bewilligung

Rufen Sie an, ich zeige Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz. Telefon 031 311 42 58 Helene Hebeisen

97834/10252



Gastro-Profis aufgepasst! Domino Gastro präsentiert Ihnen die neue und interessante Stellenkollektion:

Servicemitarbeiter w/m
- gesucht für sehr schönen und trendigen Betrieb

Stv. Geschäftsführer w/m
- gesucht in kleinen, aber lebhaften Hotelbetrieb am Zürichsee

Jungkoch oder Chef de partie

- für sehr gepflegtes Speiserestaurant im Herzen von ZH

Küchenchef (Tagesbetrieb)
- gesucht in Grossbetrieb in der Gemeinschaftsverpflegung mit 5 bedienten Restaurationen

Réception (w/m)
- mit praktischer ERFA an der Réception und guten Sprachkenntnissen in 4★-Hotel/ZH

Chef de service
- für den ambitionierten Gastro-Profi mit Charme in sehr gepflegtes Trend-Innlokal in Zürich

Bardeame
- mit ERFA an sehr gepflegter Hotelbar für 5★-Hotel in Zürich

Sous-chef
- mit sehr kreativer Ader gesucht in Top-Speiseklokal in Zürich

Gouvernante (Alter ca. 25)
- für sehr lebhaften Gross-/Kongressbetrieb in der City von Zürich

Bankettsekretärin
- mit Hotelfachschulabschluss und praktischer ERFA in der Administration (Sprachen: D/E/F)

Interessenten rufen Barbara Schwegler oder Roland Eng an oder senden uns ihre gesamten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 97845/25108

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

1389 Koch/w.	24 CH	Nov. 97 F/D/E	VD/FR
1390 Küchenchef	27 CH	Dez. 97 D/F	BE
1391 Koch	26 CH	solo D/F/E	Zürich
1392 Jungkoch/w.	20 CH	solo D/F/E	Tagesbetrieb, BL/BS/AG
1393 Souschef	26 CH	solo D/E	Zentral-CH
1394 Pâtissier	26 CH	solo D/E	4*-5*-Hotel
1395 Küchenchef	42 CH	n. Ver. D/F/I	BS/BL/AG/SO
1396 Koch	25 D	A Dez. 97 D/E	zus. mit 2775
1397 Küchenchef	35 A	B solo D/E/F	
1398 Koch	42 A	B Nov. 97 D/E	
1399 Pâtissier	45 CH	solo D/I/E	ZH/SH/TG
1400 Souschef	31 I	solo F/I/D	GR/BE/VS
1401 Koch	48 CH	Nov. 97 D/E/I	Inner-CH
1402 Koch	29 CH	solo D/F/E	
1403 Koch	24 CH	Nov. 97 D/E	4*-Hotel, ZH
1404 Koch	30 CH	solo E/D	4-5*-Hotel, ZH/BS/BE/LU

Service/service

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 Barman	25 CH	Dez. 97 D/E	ZH
2765 Barman	23 SLO	C Dez. 97 D/E	
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 Barman	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
2771 Barman	21 CH	n. Ver. D/E	BE/LU/Skigebiet

2772 Sefa	25 CH	n. Ver. D/I	Rest., TI
2773 Kellner	31 P	B n. Ver. D/I/F	TI
2774 Barman	28 CH	Nov. 97 D/E/F	Bar/Disco/Pub, Skigebiet
2775 Sefa	27 D	A Dez. 97 D/E	zus. mit 1396
2776 Sefa	35 YU	B Nov. 97 D/E	BE
2777 Barman	35 CH	Dez. 97 D/F/E	Bar/Disco, Skigebiet
2778 Kellner	28 F	A Dez. 97 D/F/E	4*-Hotel, LU/Skigebiet
2779 Kellner	42 I	A solo I/D/F	ZH
2780 Kellner	34 BD	B Nov. 97 D/E	SG
2781 Kellner/Koch	30 CH	solo D/E	Bar/Pub, Inner-CH
2782 Barman	34 CH	solo D/E	
2783 Kellner	26 F	A Nov. 97 D/I/E	VD/TI
2784 Sefa	25 CH	Dez. 97 D/E	SZ/ZG

Administration/administration

3814 Betriebsassistent	40 CH	solo D/I	ZH/ZG
3815 Receptionist	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 Personalchef	34 CH	solo D/F/E	4*-5*-Hotel, ZH/AG
3821 F&B-Manager	40 I	A solo D/F/I	3-4*-Hotel
3822 Direktor	34 CH	n. Ver. D/F/E	BE/SO/FR/BL/NE
3823 Receptionsprakt.	20 CH	Dez. 97 D/F/E	Skigebiet
3824 Receptionist	19 CH	solo D/I/E	ZH
3825 Receptionist	19 F	A Nov. 97 D/F/E	NE/VS/ZH
3826 Receptionist	34 F	A Dez. 97 D/F/E	BE
3827 Betriebsassistent	26 TR	C Dez. 97 D/F/I	BE

Hauswirtschaft/ménage

4219 Hilfskraft	20 CH	solo D/E/F	Davos/Burgdorf
4220 Portier	56 GR	B solo D/I	
4221 Zimmerfrau	20 CH	solo D/I	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	
4225 Hilfskraft/w.	21 DK	A Nov. 97 D/E	ZH
4226 Allrounder	28 D	Dez. 97 D/E	Berghaus, Skigebiet
4227 Hofs	20 CH	solo D/F	4*-Hotel, ZH/SG
4228 Allrounder	38 CH	Dez. 97 D/F/E	
4229 Nachtpartier	35 RCB	N solo F/D/E	VS/VD

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **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 abziehen.

Abonnez-vous au

Service de placement accéléré

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

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

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

Gratis-Kleininserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als:

Eintrittsdatum:

Name:

Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Geboren:

Nationalität:

Telefon privat:

Telefon Geschäft:

Muttersprache:

Art der Bewilligung:

Art des Betriebes:

Region:

Bemerkungen:

Sprachkenntnisse:

Deutsch:

Französisch:

Italienisch:

Englisch:

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:

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!)

97836/84735

RESTAURANT

Casa Rustica

3925 Grächen Telefon 027 956 32 52

Wir suchen auf die Wintersaison 1997/1998 noch

1 Koch mit 3-4-jähriger Erfahrung
1 Commis de cuisine

Interessenten melden sich mit den üblichen Unterlagen bei:

Restaurant Casa-Rustica
z. Hd. v. Herrn Andenmatten Alois
3925 Grächen
Telefon 027 956 32 52, Natel 079 219 17 79

97804/30003

Gasthof Froberg

Frobergstrasse 65
8645 Jona/Rapperswil

Der Gasthof auf der Sonnenseite von Rapperswil/Jona sucht per November 1997

qualifizierten Chef de partie (Entremetier)

Unsere Anforderungen möchten wir wie folgt beschreiben:

- mehrjährige Berufserfahrung
- das Führen einer gehobenen, marktgerechten Küche
- Fähigkeit zur Ausbildung von Lehrkräften
- Teamfähigkeit
- mehrsprachig (D/E/F)

Wir bieten Ihnen:

- modernst eingerichtete Küche
- leistungsorientierte Entlohnung
- zeitgemässe Sozialleistungen

Schriftliche oder mündliche Anfragen sind zu richten an:

Herrn M. Dome, Küchenchef
Tel. 055 210 72 27, Fax 055 210 53 15

97801/141555

LENK - BERNER OBERLAND

Wir suchen für die kommende Wintersaison (Mitte Dezember 1997 bis Mitte April 1998)

Koch m/w

Auf Wunsch Zimmer im Haus, gratis Skipass.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie Schwegler, Berghaus Betelberg, 3775 Lenk, Tel. 033 733 11 26.

97816/326534

Gesucht für Wintersaison 1997/98

Alleinkoch oder Köchin

evtl. Ausländer mit Bewilligung B oder C.

Interessenten bitte melden an den Géranten der Burgerbetriebe, 3925 Grächen.

Telefon 027 956 23 81 Geschäft
027 956 19 43 privat

97684/219231



Klosters
DAVOS

BERGRESTAURANT, BERGGASTHAUS

GOTSCHNAGRAT

Wir suchen für die kommende Wintersaison:

2 junge, tüchtige Köche

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

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

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

97674/51578

****-Personalrestaurant
sucht erfahrenen und
leistungsfreudigen
*****Koch

Koch (Produktion)

In unserem für Ambiance, Qualität und Vielfalt bekannten Personalrestaurant in Zürich-Oerlikon verwöhnen wir im täglichen Mittagsservice rund 800 Gäste mit einem hochstehenden Angebot aus unserer internationalen Küche. Darin enthalten sind auch ein sehr gepflegter A-La-Carte-Bereich sowie ein kreativer Catering- und Party-Service.

Zur Ergänzung unseres eingespielten Teams in der Produktionsküche suchen wir einen selbstständigen, team-orientierten und flexiblen Grossgastronomie-Koch mit fundierter Erfahrung.

Die Einsatzzeiten sind Montag bis Freitag 06.00 bis 15.00 Uhr. Abends, an Wochenenden und Feiertagen sowie zwischen Weihnachten und Neujahr bleibt unser Betrieb geschlossen.

Interessiert? - Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung noch heute an unseren Küchenchef, Herrn René Koch.

Oerlikon Contraves AG
Birchstrasse 155
CH-8050 Zürich
Telefon +41 1 316 22 11

Oerlikon Contraves

97857/387009

**ALTERS-ZENTRUM
HERTI**

Wir sind: ein neuzeitliches Alterszentrum und somit ein Zuhause für 75 Pensionäre. Als Stützpunkt bieten wir täglich vielen Betagten Platz am Mittagstisch.

Sie sind: eine junge, dynamische und gut qualifizierte Gastro-Fachkraft, mit Erfahrung im selbstständigen Arbeiten und haben noch Ambitionen.

Als **Jungköchin/-koch**

könnten Sie in unserem gut eingespielten Pflege- und Service-Team eine wesentliche Rolle spielen und mitteilen, unsere Bewohner und Gäste kulinarisch zu verwöhnen. Wenn Sie interessiert sind, sich in einer gut eingerichteten Küche zu fortschrittlichen Arbeits- und Anstellungsbedingungen für die Verpflegung von Betagten zu engagieren, gibt Ihnen der Heimleiter, Herr Martin Döbeli oder der Küchenchef, Herr Heinz Steiner, gerne weitere Auskünfte.

Rufen Sie uns an: Telefon 041 710 42 33
ALTERSZENTRUM HERTI, 6303 ZUG

97872/391730

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir bieten einer fachkundigen
Servicemitarbeiterin

eine anspruchsvolle, abwechslungsreiche Beschäftigung im A-La-Carte und Bankettbereich. Wenn Sie gerne anspruchsvolle Gäste mit Ihrer guten Fachkenntnis und Charme in schöner Umgebung verwöhnen möchten, sind Sie genau die Richtige.

Möglichkeit für Teilzeitbeschäftigung.
Im schönen und bekannten Saisonspezialitäten-Restaurant (14 Pte. Gault-Millau) und ***Hotel arbeiten Sie in einem mittleren Team motivierter Fachleute. Geregelter Schichtbetrieb und moderne Arbeitsbedingungen sind selbstverständlich. Anstellung nach Übereinkunft.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Fam. Julia und Hans J. Lanker

Appenzeller Spezialitäten-Restaurant

*****Hotel zur Linde**

9053 Teufen AR Tel.: 071/333 28 22

97764/6020

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

97350/29450

MÖVENPICK

Unser Kunde ist ein gepflegtes Gasthaus in der Ostschweiz, welches für seine stilvolle, gemütliche Ambiance bekannt ist. Durch uns sucht er eine kontaktfreudige und belastbare

Réceptions-Allrounderin

welche mit ihrer offenen, freundlichen Art den Aufenthalt der Gäste zu einem Erlebnis werden lässt.

In dieser Position sind Sie zuständig für Offerten, Verkauf von Zimmern und Seminar-räumlichkeiten, Buchhaltung, Kasse, allg. Korrespondenz und vieles mehr.

Interessiert? Dann freut sich Trudy Vollmeier auf die Zustellung Ihrer Bewerbungsunterlagen.

Bischofberger & Partner AG
Kaderselektion und Unternehmensberatung
Schaffhauserstrasse 210, 8057 Zürich, Tel. 01/312 77 57
http://www.access.ch/bischofberger

IF 97808/291719

**CHÂTEAU GÜTSCH
LUZERN**

Für unser im August dieses Jahres neu eröffnetes orientalisches Restaurant 1001 Nacht suchen wir per sofort einen qualifizierten

Koch

mit Erfahrungen in der Küche Indiens und des mittleren Ostens.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Château Gütsch
Herr Neville Senéviratne
Kanonenstrasse, 6000 Luzern 7
Fax 041 249 41 41

97782/22764

Auf Juni 1998 suchen wir zur Leitung unserer Kleinbrigade einen beweglichen, vielseitigen

Küchenchef

Sie kennen sich in der klassischen und modernen Küche hervorragend aus, lieben aber auch regionale und internationale Speisen und arbeiten gerne selbstständig.

Möchten Sie die kommende Zeit im Engadin verbringen, senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto unter Chiffre 98915 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

96915/67164

**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

**Chalet
HOTEL RESTAURANT
Gletschertal**

Hotel mit Charme sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

in junges, aufgestelltes Team. D, E, F mit EDV-Erfahrung.

Jungkoch

Gelernter Koch, evtl. mit Erfahrung in ital. Küche.

Eintritt: 10. Dezember 1997

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an:

Hotel Gletschertal AG
Direktion J. Stähli
3818 Grindelwald
Tel. 033 853 14 14

97735/160105



Stiftung Diakoniewerk Neumünster

Täglich verpflegen wir 200 Patienten im Spital Neumünster. Wir suchen einen berufsbegeisterten

Diätkoch (w/m)

da rund 35 Prozent der Mahlzeiten vielseitige und anspruchsvolle Diäten sind.

Wir sind ein motiviertes, junges Team mit 20 Mitarbeitern/-innen in einem wirtschaftlich geführten Betrieb, bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlohnung, einen neuzeitlichen Arbeitsplatz und die Möglichkeit, eigene Ideen einzubringen.

Der Eintritt kann per Januar 1998 oder nach Vereinbarung erfolgen. Nach der Diätkoch-Ausbildung haben Sie bereits Erfahrung gesammelt und sind flexibel und selbstständiges Arbeiten gewohnt.

Auf Wunsch stellen wir ein möbliertes Zimmer und einen Parkplatz zur Verfügung.

Für weitere Informationen rufen Sie Herrn Gerd Franke über die Telefonnummer 01 397 21 80 an, oder schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Diakoniewerk Neumünster
Gastronomie
Frau U. Caduff
Trichtenhäuserstrasse 24
8125 Zollikerberg
Telefon 01 397 31 11

97838/212970



**THERME
VALS**

Hotel Therme • Felsen-Therme • Therme-Häuser

Einladung!

Wir möchten Sie gerne in die Therme Vals locken, um mit Ihnen ein bisschen zu plaudern.

Nein, nicht nur über unser 280-Betten-Hotel Therme, nicht nur über unsere legendäre Felsen-Therme, das jüngste und aussergewöhnlichste Thermalbad der Schweiz, sondern in erster Linie über Sie!

Für die Wintersaison suchen wir:

Top Chef-garde-manger

und **Commis entremetier**

Sind Sie der kreative Typ, der auch chumpfen kann, belastbar ist – einer, der nach oben will?

Wir bieten einen Job, der Sie begeistern wird, in einer Küche mit Niveau, Frischprodukten, Toporganisation und Teamwork.

Wenn Sie also in einem modernen Betrieb arbeiten möchten der vielleicht etwas anders ist als andere, und wenn Sie zu jenen gehören, die Spass daran haben, Gastgeber zu sein, sollten Sie sich unbedingt mit uns in Verbindung setzen. Wir sind gespannt auf Sie!

Therme Vals, Urs Dietrich, Küchenchef, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80 – Fax 081 926 80 00

97832/35580



Hotel du Glacier

★★★

Saas Fee liegt auf 1800 m ü. M. Genug Höhe, um zusätzliche rote Blutkörperchen zu produzieren. Um Sie richtig einzusetzen, bieten wir Ihnen eine Saisonstelle im top ausgestatteten, neuzeitlich renovierten Hotel du Glacier. Steigen Sie bei uns ein als

1. Réceptionist/in

aktiv, engagiert, der/die Vorkämpfer/in

Barfachfrau/-mann

fancy, erfahren, ein bisschen verrückt, aber glücklich!

Koch

kreativ, ambitioniert, organisiert

Servicefachfrau/-mann

flink, flott, fit und superfreundlich

Start für diese vier Fachleute ist zirka der 1. Dezember 1997. Es winkt ein toller Saisonvertrag (L-GAV 92). Wer die Arbeit nicht scheut und sich für den Betrieb einsetzt, erlebt bei uns das «blaue Wunder». Bewerbungen bitte schriftlich an

Ralf und Christine Strub
Hotel du Glacier – 3906 Saas Fee

97869/29696

**DG
DOMINO GASTRO**

Ihr Personal-Profi

Zuständig und kompetent für alle Stellen im Hotel- + Gastro- + Gemeinschafts-Verpflegungs- + Tourismus-Bereich.
Agentur für Verpfachtungs- + Verkaufs-Objekte.

Zürich Roland Eng
Basel Margret Otterbach
Interlaken Daniel Imboden
Luzern Josef Burch
Graubünden

01 432 73 73 Rapperswil Region + Zentrale 055 222 67 00
031 313 40 10 St. Gallen Marcel Zollinger 071 925 33 66
033 823 32 32 Suhr AG Ernst Schaefer 062 842 48 31
041 240 11 44 Romandie Marco Aquilini 026 466 35 40
Tessin



Arosa ****-Golf- und -Sporthotel

Auf zirka 10. Dezember 1997 suchen wir für unser 4-★-Hotel mit Spezialitäten-Restaurant und einer einmaligen Panorama-Terrasse noch folgende Mitarbeiter, welche Freundlichkeit ganz GROSS schreiben.

Réception: **Réceptionistin
Nachtportier**

F&B: **F & B-Praktikant**
(als Mitarbeiter der Direktion)

Küche: **Chef entremetier
Commis de cuisine
et pâtissier**

Service: **Servicemitarbeiter/in**

Unsere Chef de réception, Monika Weickhardt, Küchenchef Ruedi Erismann, Bartolomeo Apostolo, Chef de service, und natürlich wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne auch telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.

Golf- und Sporthotel Hof Maran
Simon und Gabi Jenny, Direktion
7050 Arosa
Telefon 081 377 01 85
Fax 081 377 45 28



97749/1341



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 Sântispark. Erstklassiges Seminarzentrum, ideal für Geschäftsleute, ein Erlebnis für Familien, bekannt als Hotel für Sportmannschaften. Unter gleicher Leitung steht die Landbeiz 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 Sântispark

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

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

97767/20721

HOTEL STERNEN UNTERWASSER ★ ★ ★

Wir sind ein ★★-Seminar- und Ferien-Hotel inmitten der wunderschönen Bergwelt des Toggenburgs und suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

- Servicemitarbeiter/innen
- Chef de partie
- Commis de cuisine

Sind Sie belastbar, flexibel und kreativ? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Hotel Sternen, Dorf, 9657 Unterwasser
Herr Andreas Buri
Telefon 071 998 62 62



97740/35262

Direktorenstellen

«mitarbeiten – mitgestalten»

Saas-Fee / Wallis

Zur Vervollständigung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir für die kommende Wintersaison:

verantwortungsbewusste/n Réceptionistin/-en

Sonntags freil Studio vorhanden!
Aufgabenbereich: – Réception
– Gästebetreuung
– Mithilfe im Service.

Die Réception ist der Mittelpunkt unseres Chalet-hotels mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum.

motivierter Servicefachangestellter

für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant sowie für den Speisesaal der Hausgäste

tüchtigen Küchenburschen

Zimmermädchen

Wir sind ein kleiner, abwechslungsreicher Familienbetrieb, der von freundlichen, einsatzfreudigen Mitarbeitern betreut und umgibt wird.

Haben Sie Freude am Gastgewerbe und sind Sie bereit, wahre Gastfreundschaft zu pflegen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.



Spezialitäten-Restaurant *Carl Schmid* - STUBE

Wendelin Bumann und Mitarbeiter
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00

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

SALES REPRESENTATIVE (GENF)

Für ein internationales Grosshotel suchen wir die verkaufsorientierte und charmante Mitarbeiterin. Sie betreuen erfolgreich die anspruchsvolle Geschäftskundschaft, akquirieren Neukunden und sind aktiv im Verkauf aller Dienstleistungen dieses Hotels. Sie überzeugen durch Ihr tadelloses Auftreten, beste Umgangsformen und ausgezeichnete Sprachkenntnisse in französisch, englisch und deutsch. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und Verkaufserfahrung. Rufen Sie mich an. Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

MARKETING-ASSISTENT w/m

Kommunikativ, administrativ, ideenreich und sprachgewandt! Für diesen aussergewöhnlichen Gastronomiebetrieb in der Umgebung von Bern suchen wir die «rechte Hand» des Marketing-Leiters. Verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung mit Hotelfachschule und suchen eine neue Herausforderung? Dann rufen Sie mich an.

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

F&B-CONTROLLER w/m

Für einen stark F&B-orientierten Hotelbetrieb im Raum Bern suchen wir den «Kalkulator». Neben guten F&B-Kenntnissen und abgeschlossener Hotelfachschule verfügen Sie über analytisches Denkvermögen und haben eine offene Wesensart. Ausserdem sind Sie sprachgewandt und lieben den Erfolg. Interessiert?

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

DIREKTIONSASSISTENTIN

Nebst einem Hotelfachschulabschluss und organisatorischem Talent werden jugendlicher Charme und Herzlichkeit gesucht. Ein bekanntes Hotel in der Stadt Bern sucht zur Unterstützung der Direktion die neue Kadermitarbeiterin. Wenn Sie zudem Führungserfahrung besitzen, zögern Sie nicht mich anzurufen.

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

VERKAUFSASSISTENT w/m

Als «rechte Hand» des Verkaufsleiters sind Sie für sämtliche Belange der Abteilung mitverantwortlich. Für ein Unternehmen der Gastronomie im Raum Bern suchen wir die verkaufsorientierte, verhandlungssichere und sprachgewandte Person mit Hotelfachschule und dem «Willen zum Erfolg».

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

SOUS CHEF

Ihre Passion sind die kreative, marktfrische Küche, das Erstellen ungewohnter Kreationen und vor allem die spannende Ausführung am Herd. Nach einigen Jahren als Commis und Chef de partie wagen Sie nun den Sprung nach oben. Adecco Hotel unterstützt Sie und vermittelt Ihnen gerne die passende Stelle in einem Viersternhotel, einem Gourmetrestaurant oder einem Personalrestaurant. Jetzt nur noch anrufen. Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

COMMIS DE CUISINE CHEF DE PARTIE

Mehr als 90% aller offenen Stellen finden Sie nicht in der Zeitung. Wenn Sie länger- oder auch kurzfristig eine neue Herausforderung suchen, dann wenden Sie sich an Adecco Hotel, denn unsere Kunden sind in sämtlichen Sparten der Gastronomie vertreten. Die Vermittlung ist kostenlos und viel einfacher als selber Bewerbungen schreiben...

Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

1. RECEPTIONISTIN

Der Gast steht für Sie im Mittelpunkt – mit viel Charme und Kompetenz betreuen Sie die internationale Kundschaft eines bekannten Hotels in der Luzerner Altstadt! Sie sind jung, sprachgewandt, verfügen über Eigeninitiative und ein ausgesprochenes Verkaufsfair. Sind Sie bereit, Verantwortung zu übernehmen? Dann sind Sie die gesuchte Person. Senden Sie noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an

Luzern, Frau Rogenmoser 041/210 02 60

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite



EDEN AU LAC
ZÜRICH

Mögen Sie Abwechslung in Ihrem Beruf? Möchten Sie die verschiedenen Abteilungen in einem schönen Fünfsterntel kennen lernen und dabei mit Menschen unterschiedlichster Mentalitäten zusammenarbeiten? Das können Sie als

Hotelfachassistent/in bei uns haben.

Für den Einsatz in Etage, Economat und Kaffeekeüche suchen wir eine/n aufgestellte/n und einsatzfreudige/n Mitarbeiter/in. Wenn Sie eine abgeschlossene Hofa-Lehre haben und eine neue Tätigkeit in einem aufgestellten Team suchen, freuen wir uns auf Ihre Unterlagen. Ein günstiges Mitarbeiterzimmer haben wir immer zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

Hotel Eden au Lac
Personalbüro, betr. Hofa
Utoqual 45, 8023 Zürich
Telefon 01 266 25 25



The Swiss Leading Hotels

97648/40185



HOTEL PARDENN Klosters

110 Betten, Hallenbad, La Taverna (ital. Spezialitäten), Le Grill (franz. Küche), Panoramasaal für Pensionsgäste, Le Bar, Coiffeur, Massage, Kosmetik.

Ein Winter in Schnee und Sonne...

Für die kommende Wintersaison suchen wir nach folgende Mitarbeiter zur Ergänzung unseres Teams:

Piano-Bar: **Barman** (D/E/F)

Grill/Taverna: **Servicefachangestellte** (D/E/F)

Panoramasaal: **Chef de rang**

Beauty-Center: **Kosmetikerin/Masseurin**

Etage: **Zimmermädchen
Etagenportier**

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Arbeit in einem dynamischen Team und freuen uns auf Ihre Bewerbung.

J. C. Huber, Direktor, Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Tel. 081 422 11 41, Fax 081 422 40 06

IV 9772/17493

finden Sie mit einem
inserat im Stellen-
anzeiger der hotel +
tourismus revue!
Tel. 031 370 42 22

HOTEL SEEHOF

DAVOS-SCHWEIZ

Da, wo Traditionen mit Trends liebäugeln

Historische Gewölbe, hoher Wohnkomfort in ehrwürdigen Mauern und kulinarische Spitzenleistungen: Mit seiner einmaligen Architektur gehört das Hotel Seehof zu den schönsten und modernsten Häusern im Alpenraum und dank der Leistungen des Seehof-Teams zu den ersten Häusern am Platz.

Ein junges Team pflegt die Tradition der Gastfreundschaft. Wir erfüllen die Ansprüche unserer Gäste auf jeder Stufe mit natürlicher Freundlichkeit, grossem Engagement, Fachkompetenz und hohem Leistungswillen.

Zur Ergänzung unseres erfolgreichen Teams suchen wir auf die Wintersaison per Ende November 1997

Receptionistin

mit Erfahrung

Portier/Chauffeur

Deutschkenntnisse sind erforderlich

Ihre Ideen und Ihre Kreativität kommen bei uns an. Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Schreiben oder Ihren Anruf. Für vorgängige Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Hotel Seehof ★★★★★, Gaby Steg, Mitarbeiterbetreuerin
7260 Davos Dorf, Telefon 081 416 12 12

PrimaHotels

Member of

swiss golf Hotels

WALDHOTEL BELLEVUE

7270 DAVOS

Suchen Sie für die kommende Wintersaison noch einen anspruchsvollen Job, der Ihnen dank Ihrer Ausbildung, Qualifikationen, Berufs- und Sprachkenntnissen auch Freude macht?

Ihr zukünftiger Arbeitsplatz liegt an schönster Panoramalage von Davos und mitten in einzigartiger Landschaft des Landwassertals, wo Sie zur Ergänzung unseres kreativen Teams Ihren verantwortungsbewussten Beruf ab 12. Dezember 1997 bis Ostern 1998 als:

Réception/ Sekretariat: **Nachtportier-Aushilfe**
(2 Nächte wöchl./sprachgewandt)

Bellevue-Pub: **Barman** (selbständig)

Speisesaal und Waldcafé: **Servicefachmitarbeiterin**
(sprachgewandt/Stv. Oberkellner)

verwirklichen können.

Sofern Sie an selbständiges Arbeiten gewöhnt sind und grossen Wert auf eine gute Zusammenarbeit in unserem modernst eingerichteten **Zwei-Saison-4-Stern-Betrieb** legen, so setzen Sie sich für unverbindliche Fragen mit uns telefonisch in Verbindung, oder senden Sie Ihre Bewerbung mit den vollständigen Unterlagen an:

Waldhotel Bellevue
Herrn Joe F. Theiler-Zehnder, Direktor
Buolstrasse 3, 7270 Davos Platz
Telefon 081 415 37 47, Telefax 081 415 37 99

97855/9199

BAUR AU LAC

ZÜRICH

Wir suchen nach Vereinbarung für unsere Etagenabteilung folgende MitarbeiterInnen:

Zimmermädchen Etagenportier

(auch Ehepaar möglich)

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle mit guten Gehaltsbedingungen. Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer in unserem Personalhaus zur Verfügung stellen.

Für Ausländer nur mit Bewilligung "B" oder "C" geeignet.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, unser Personalbüro anzurufen, Telefon 01/220 50 20, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Baur au Lac
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, 8022 Zürich

90456/39918

The Leading Hotels of the World

The Swiss Leading Hotels

PREFERRED HOTELS & RESORTS WORLDWIDE

Kontaktfreudig?

Organisationstalent?

Als Spezialist für die Organisation von Incentive-Reisen, Kongressen, Tagungen, Produkt-Präsentationen, Event- und Hospitality-Management brauchen wir zusätzliche Unterstützung.

Wir suchen per 1. Januar 1998 (oder nach Vereinbarung) einen **dynamischen Mitarbeiter** (etwa 24-26 Jahre) für unsere **Incoming Gruppe- und Incentive-Abteilung**.

Kontaktfreudigkeit, gute Englisch- und Deutsch-Kenntnisse, kaufmännische Denkweise, Flexibilität und Kreativität sind gefordert. Ebenso wie Zeit für Reisen (Verkauf im Ausland; Betreuung im Inland) sowie gute Kenntnisse über die Destination Schweiz.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an Herrn Daniel Tschudy, Geschäftsführer, **MCI Travel**, Weinbergstrasse 11, 8001 Zürich.

MCI TRAVEL
MEETINGS, CONVENTIONS & INCENTIVES

97858/384179

In unserer Turm-Bar geht die Sonne auf!
Zur Eröffnung der neuen Bar im Seehotel Sonne suchen wir per 1. Februar 1998 eine versierte,

ERFAHRENE BAR-DAME

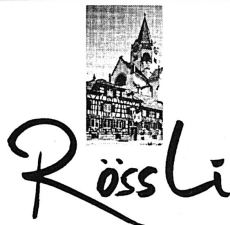
Sie sind unsere Sonne hinter der Bartheke.
Sprachgewandt (D/F/E) und mit heiterem Gemüt garantieren Sie unseren Restaurant- und Hotelgästen einen perfekten Service.

Nicht zuletzt dank Ihrer Ausstrahlung wird die Turm-Bar zum neuen Treffpunkt am Zürichsee. Haben Sie Lust auf einen Platz an der Sonne?
Herr Sepp Wimmer freut sich auf Ihren Anruf: 01 914 18 18.



Seehotel Restaurant Sonne, Küssnacht am Zürichsee, 7 Tage offen.

NL 9782/17041



HOTEL RESTAURANT
PIZZERIA
ITALIENISCHE SPEZIALITÄTEN

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner

mit Berufserfahrung als Stellvertreter der Geschäftsführung, evtl. Kochvertretung, nur mit Bew. C/B, CH oder I.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ruth Ebnetter
Hotel Restaurant Rössli
Amriswilerstrasse 3, 8570 Weinfelden
Telefon 071 622 30 90 (10-11.30 Uhr)
oder 089 421 29 18

93643/320781

GP GastroPersonal

Ihr persönliches Vermittlungsbüro
Froburgstrasse 7 - 4600 Olten

Wir suchen für die gehobene Gastronomie

Alleinkoch Raum Aarau mit Flair für die ital. Küche

Sous-chef für A-la-carte-Betrieb am See, AG

Chef de partie/Jungkoch Gourmetbetriebe AG/SO/ZH/Olten/Lenzburg

Serviceangestellte/n LU/ZH See/SO/Aarau/Umgebung/ZH sehr guter Lohn

Generalgouvernante für Hotelbetrieb Raum Lenzburg

und viele weitere Angebote
Herr Eichmann freut sich auf Ihre Bewerbung.

Tel. 062 205 60 16

97870/389566

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- Anfangsreceptionist
- Koch Teilzeit 17.30 - 21.45
- Servicemitarbeiter
- Hofa

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40850

Hof zu Wil

PLANEN SIE FÜR 1998?

Sind Sie eine Frohnatur, flexibel, aufgeschlossen für neue Ideen und hätten Freude, mit uns ein nicht alltägliches Restaurant (ehemaliger abtischer Sitz) im März 1998 zu eröffnen?

Wir bieten Ihnen einen attraktiven, interessanten Arbeitsplatz in der Altstadt von Wil.

Sie verwöhnen unsere Gäste mit einem Lächeln, kochen aus Leidenschaft oder gehen uns im Rückwärtigen hilfreich zur Hand, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung als:

Servicemitarbeiter/in,
Koch, Sous-chef, Buffet,
Office, Chef de service,
Lingerie, Bankettaushilfe
(gerne auch Anfängerin),
Lernlinge für Küche
oder Service

E. Bürgler
Fröschenpözl 1
8953 Lachen
Telefon 055 442 66 04 bis 13. Nov.

97754/391692



Bei uns im RESORT sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

*****GRANDHOTEL QUELLENHOF
LEADING HOTEL OF THE WORLD:

Servicefachangestellte/Kellner

(mit Erfahrung im A-la-carte-Service)

Etagenportier Zimmermädchen

*****GRANDHOTEL HOF RAGAZ

Servicefachangestellte/Kellner Commis pâtissier

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich auf Ihre persönliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. 081 303 30 30 (Direktwahl 081 303 20 08).

97743/2658



Vermisst in Sörenberg

im Skihaus Schwarzenegg

Koch oder Köchin

Küchenmädchen

Buffettochter (deutsche Sprache erforderlich)

im Bergrestaurant Rossweid

Buffettochter/Kassierin

(Schweizerin)

Unsere Vorteile: 5-Tage-Woche. Tagesbetrieb. Fairer Lohn. Gratis-Saisonpass für alle Skilifte und Bahnen. Kost und Logis im Haus.

Falls Sie Interesse haben, im Winter 1997/98 in einem familiären Team direkt in der Skiarena von Sörenberg zu arbeiten, dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie für eine erste Kontaktaufnahme an: Auf Ihren Anruf oder Besuch freuen sich:

Albert und Vreni Emmenegger
Skihaus Schwarzenegg
6174 Sörenberg
Telefon 041 488 14 20 oder
Telefon 041 488 14 21

Hans und Marie-Thérèse Stucki-Keller
Bergrestaurant Rossweid
6174 Sörenberg
Telefon 041 488 14 70

97854/90888

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

★★★★HOTEL OPÉRA

Dufourstrasse 5
8008 Zürich

Für unser internationales Erstklass-Businesshotel (66 Zimmer), im Herzen der Stadt Zürich, suchen wir auf Anfang Januar 1998 eine aufgestellte

1. Réceptionistin

mit Berufserfahrung, die zusammen mit einem Team von 3 Mitarbeiterinnen für den reibungslosen Ablauf der vielfältigen Réceptionsarbeiten verantwortlich ist. FIDELIO und gute Sprachkenntnisse sind Bedingung.

Wir bieten: interessante und sehr selbständige Stelle, attraktives Salär, Anstellungsbedingungen nach L-GAV '92, modernst eingerichteten Arbeitsplatz. Auf Wunsch Zimmer im nahen Personalhaus.

Wir stellen Ihnen diese interessante und verantwortungsvolle Stelle gerne persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktnahme:

Hotels Ambassador und Opéra
Rudolf E. Zehnder, Direktor
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 261 76 00
Fax 01 251 23 94

97815/09810



Um unser Team für die kommende Wintersaison (ab zirka Mitte Dezember 1997) zu vervollständigen, suchen wir noch:

Commis de cuisine Servicemitarbeiterin (CH)

vielseitig einsetzbare

junge Mitarbeiterin

(Frühstücksservice, Buffet, kalte Küche)

Teilzeitangestellte

für unsere Bar

Wohnen Sie in Arosa, haben Sie Freude am Kontakt mit anderen Leuten, können Sie sich zirka 2 Abende in der Woche frei machen?

Interessiert? Ihr Anruf freut uns.
Rolf und Ursula Oechslin
Telefon 081 377 14 94

97803/214426

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Für ein international tätiges, besteingeführtes Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen wir eine gepflegte, junge

Sekretärin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit sehr guten D, E, F, evtl. I-Kenntnissen.

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 381 00 42

97896/385839

Neuer Wind an der Lenk!

Für unser am 20. Dezember 1997 zu eröffnendes **Sporthotel Betelberg***** (ehemals Parkhotel Bellevue) suchen wir initiative

* versierte Barmaid

Wir zählen auf Ihre Bereitschaft, mit uns die neuen Ideen umzusetzen und die gesteckten Ziele zu erreichen. Sind Sie teamfähig und belastbar und sprechen gut Deutsch, so senden Sie baldmöglichst Ihre Bewerbung mit vollständigen Unterlagen an:

Sporthotel Betelberg, Hr. Beat Minder, Geschäftsführung, 3775 Lenk.

97813/391380



EXCELSIOR ★★★★★

Winter-Saisonhotel mit 125 Betten sucht noch folgende Mitarbeiter:

Nachtportier (keine EDV-Kenntnisse nötig)
Gouvernante für Econamatbereich (Hofa)
Zimmermädchen
Chef pâtissier
Commis für Speisesaal
Commis (evtl. Demi-chef) für Hotelbar

Ausführliche Offerten mit Bild erbeten an:
Oscar E. Riederer, Direktion, Hotel Excelsior, 7050 Arosa

9782/11267

★★★★★ ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Neueröffnung 1. Dezember 1997

Toscana, Piemonte, Viva l'Italia

Wir suchen

**Restaurant
Manager/Serviceleiter
Servicemitarbeiter/innen
Koch/Hilfskoch
Pizzaiolo**

Sie bringen italienisches Lebensgefühl und eine grosse Verbundenheit zur traditionellen Cucina Italiana mit. Sie sind eine Persönlichkeit mit einer fundierten Ausbildung und grosser «Italienität».

Wir bieten Ihnen eine grosse Herausforderung in einem neuen Lokal mit einem unvergleichbaren Ambiente. 80 Plätze und Bar.

Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

9782/22697

***Hotel Dischma, Davos
auf die kommende Wintersaison suchen wir in Jahres- oder Saisonstelle

1. Réceptionsssekretärin

Sie sind freundlich, aufgeschlossen, dynamisch, Verkauf und Gästekontakt ist Ihr oberstes Gebot. «Fidelio» und Textverarbeitung sind Ihnen geläufig. Ablösung im Service ist Ihnen eine willkommene Abwechslung und macht Spass. Dann senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto.

– in unsere Chäshütte-Bar-Dancing versierte, aufgestellte

Barmaid/Serviceleiterin
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

97880/9940



Für unseren traditionsreichen und bekannten Restaurationsbetrieb suchen wir zur Verstärkung unserer Equipe noch folgende Mitarbeiter in Jahresstelle:

Chef de partie Commis de cuisine

Wir bieten einen angenehmen Arbeitsplatz und sehr gute Verdienstmöglichkeiten. Der Landgasthof Riehen steht vor den Toren Basels, und in wenigen Minuten sind Sie in Deutschland oder Frankreich.

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns. Bitte verlangen Sie Herrn W. Vollenweider

Landgasthof Riehen
Baselstrasse 38, 4125 Riehen
Telefon 081 641 28 93
Telefax 081 641 29 13

97811/59358



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in mittleren Ganzjahresbetrieb im Toggenburg

Jungkoch (m/w)

Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an.

Fam. Hürliemann
Hotel Löwen AG
9630 Wattwil
Telefon 071 987 51 33

97778/151203

Restaurant und Hotel

**Baseltor
Solothurn**
032 622 34 22

Wir suchen eine/n

Jungköchin/Jungkoch

in unsere lebhaft, vielseitige und doch ambitionierte Küche (täglich wechselnde Speisekarte, 12 Punkte im Gault-Millau). Wir sind ein Genossenschaftsbetrieb in der Solothurner Altstadt mit etwa 120 Plätzen und sehr gemischter Kundschaft. Wir bitten um schriftliche Bewerbung an:

Restaurant Baseltor
Betriebsleitung
Hauptgasse 79
4500 Solothurn

97849/382132



BEI DER ALLMEND

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser aufgestelltes Team junge, freundliche, natürliche

Servicemitarbeiterin

deutsche Muttersprache. Interessenten melden sich über Telefon 041 340 51 38. Hrn. Peter oder Hrn. Häfliger verlangen.

97865/27128

Adecco HOTEL

CHEF DE RANG w/m

Für mehrere Hotel- und Gourmetbetriebe in und um Zürich suchen wir qualifizierte Chefs de rang. Sie beherrschen die Kunst des eleganten Service, sind diskret und gepflegt und lieben den Glamour der Welt der Schönen und Reichen. Rufen Sie an, und vielleicht sind Sie es, der schon bald Tina Turner bedienen darf.

Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

BARMAN/BARMAID

Für ein bekanntes Trendlokal in der Stadt Zürich suchen wir Ihren Charme und Ihre ausgesprochen sympathische Ausstrahlung. Sie sind geschickt, haben stets eine klare Übersicht und überraschen Ihre Gäste mit phantasievollen Cocktails. Sie sind jung, aufgestellt und aufgeweckt, arbeiten gerne bis spät in die Nacht und möchten bald zur In-Szene gehören. Rufen Sie mich an.

Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

Celeriner Bergbahnen AG Restaurants- und Beherbergungsbetriebe



Wir suchen für unser Berghotel **Muottas Muragl** für die Wintersaison 1997/98:

- dynamische/n
- flexible/n
- freundliche/n
- kompetente/n
- qualifizierte/n

Betriebsassistenten/-in

Wir sind: Eine Bergbahnunternehmung mit verschiedenen betriebseigenen Restaurationsbetrieben. 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

97747/70904

Hotel- Restaurant Guggital 6300 Zug



Wir suchen in Jahresstelle auf Januar 1998 eine/n

gastfreundliche/n Réceptionisten/-in

Als renommiertes ★★-Stadthotel (52 Betten) und grosse Restauration mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhaft und vielseitige Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Elsener
Hotel Restaurant Guggital, 6300 Zug
Telefon 041 711 28 21

97882/41599

PANORAMA OBERSAXEN



Telefon 081 933 14 34, Fax 081 933 22 86

Réceptionistin/Sekretärin

(Anfängerinnen willkommen)

Klein aber fein! Für unser Appt. Haus Panorama im sonigen Skigebiet von Obersaxen (zirka 40 Appt.) suchen wir per Mitte Dezember bis zirka Ende April eine Réceptionistin/Sekretärin. Nebst guten Umgangsformen sollten Sie Freundlichkeit, Büroerfahrung, PC-Kenntnisse (Word/Excel), Sprachen D/F, E von Vorteil, mitbringen.

Nebst Kost und Logis bieten wir eine angemessene Entlohnung und die üblichen Sozialleistungen.

Für das Restaurant Panorama suchen wir auch für folgende Saisonstellen:

– Servicemitarbeiterin – Küchenhilfe

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen an:
Panorama Obersaxen, 7133 Affeier-Obersaxen

97780/53449

Täglich Frühstück am Pool?

Schön wär's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund ums Wasser. Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

Direktionsassistent m/w

für unser vielseitiges Erstklasshotel mit 150 Betten, bedeutendem Bankett- und Seminarbereich sowie modernsten Wellnessanlagen. Eintritt per November/Dezember. Sie besitzen bereits einige Führungserfahrung, vorzugsweise im FO-Bereich, und Ihre teamorientierte, kommunikative Arbeitsweise hilft Ihnen, in folgenden Aufgabenbereichen mitzuarbeiten und diese später selbstständig zu führen:

Qualitätskontrolle
Überwachung der Arbeitsabläufe
Mitarbeiterplanung
Controlling
Produktgestaltung
Vertretung der Direktion als Gastgeber.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir informieren Sie gerne genauer über den Alltag in einem nicht alltäglichen Kur- und Ferienort.

HOTELS
MAISON BLANCHE
GRAND BAIN

Dir. A. Pedolin
CH-3954 Leukerbad
Tel. 027 470 51 61
Fax 027 470 34 74

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-Julien
Hotel Elite & Country Bar
3920 Zermatt
Telefon 027 967 31 74

96410/39020

EDEN

aussergewöhnlich!

Halli hallo, für unser Haus suchen wir

für Etage, Lingerie und Office

aufgestellte portugiesische Mitarbeiter. Grundkenntnisse in Italienisch, Spanisch oder Deutsch sind erwünscht. Bitte meldet Euch sofort über Telefon 081 377 02 61.

Bis bald, das Eden-Team

Hotel Eden
CH-7050 Arosa
Telefon 081 377 02 61
Telefax 081 377 40 66

97849/1260

Wir suchen auf Anfang Dezember oder nach Übereinkunft deutschsprachende/n

Servicemitarbeiter/in

in unser gepflegtes Speiserestaurant.

Eine marktfrische Küche sowie ein aufmerksamer, freundlicher Service sind unsere Markenzeichen. Wir sind ein junges Team in kleinem Landrestaurant (Kt. LU) und würden uns über Ihre Mitarbeit sehr freuen.

Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne Herr oder Frau Felber.

Restaurant Pony
Trudi und Leo Felber
6019 Siggen
Tel. 041 495 33 30

P 97724/304093

Wir suchen per sofort für zirka 3 Monate einen zuverlässigen, flexiblen, aufgestellten

Aushilfskoch (m/w)
Interessenten melden sich bitte bei
Hotel-Restaurant Meierhof
8956 Killwangen
Telefon 056 401 31 61/67

AZ 97768/59978



Per Januar 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir in unser beliebtes Fischspezialitätenrestaurant am Zürichsee jungen, kreativen

Koch/Chef de partie Servicefachangestellte

Überzeugen Sie uns von Ihrer Freude am Beruf und Ihrer Kreativität in der gepflegten A-la-carte-Küche, welche sich sehr gut mit unseren Fischspezialitäten kombinieren lässt.

Da wir unseren Betrieb am Sonntag und Montag geschlossen haben, ist eine geregelte Arbeitszeit garantiert. Schriftliche oder telefonische Bewerbungen an:

Therese und Fredi Bloch
Restaurant Seeli, 8806 Bäch
Telefon 01 784 03 07

97833/374520

HOTEL PREDA KULM

Für unseren lebhaften Hotel- und Restaurantbetrieb am Anfang der bekannten Schlittelbahn Preda-Bergün suchen wir für die kommende Wintersaison motivierte und einsatzfreudige Mitarbeiterinnen.

Servicefachangestellte (nur mit deutscher Muttersprache)

Allrounderin (für Zimmer, Buffet, Service)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie A. Oberli-Zisser
7482 Preda/Bergün
Telefon 081 407 11 46

97826/332755

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend qualifiziertes Gastronomiepersonal für Wintersaison/Jahresstellen.

Servicefachangestellte Serviceangestellte (Erfahrung) Barmails Commis de cuisine Chef de partie

Auf Ihren Anruf freuen wir uns
Telefon 033 243 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler.

97856/271529

Restaurant Schützenstube in Zofingen, Kanton Aargau, sucht

Küchenchef ab 1.12.1997

Serviertochter ab sofort oder nach Vereinbarung mit C- oder B-Bewilligung.

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

87006/366251



Hotel-Restaurant
Schützen
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

97576/10089

Gesucht für Wintersaison 1997/98 charmante

aufgestellte Sie

in Discobetrieb auf der Bettmeralp (VS).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Minnig Richard
Schleusenweg 20
2560 Nidau, Tel. 032 331 36 11

97842/391720



A. und W. Lindauer-Meier, 8427 Rorbas

In unser gepflegtes Speiserestaurant (ca. 10 Autominuten vom Flughafen Kloten entfernt), suchen wir junge, deutschsprachige

Service-Fachangestellte (m/w)
1 Aushilfe zirka 2 Monate
1 Jahresstelle

Commis de cuisine

(Jahresstelle, kreative Küche)

Interessieren Sie sich für eine dieser Stellen, telefonieren Sie uns.

A. und W. Lindauer
Tel. 01 865 01 12, Fax 01 876 02 16

97816/20132

Gasthof, Metzgerei und Dancing
zum Jäger, 3044 Innerberg

Wir suchen nach Übereinkunft

Serviceangestellte

in gutgehenden Landrestaurant, Nähe der Stadt Bern.

Weitere Auskunft erteilt gerne:

Familie B. Schenk
Tel. 031 829 03 50 oder 031 829 30 25.

97736/391188

JUNGFRAU LODGE
SWISS MOUNTAIN HOTEL



Am 20. Dezember eröffnen wir uns NEU gestaltetes Hotel im gastlichen Gletscherdorf Grindelwald.

Für unser «Mr. Chicken»-Restaurant (offen nur abends) suchen wir noch eine aufgestellte

Servicefachangestellte

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung an folgende Adresse:

Jungfrau Lodge
Renata Märkle, Postfach 70,
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 1341

97862/14524

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.

Telefon 081 949 11 06

97885/75205

HOTEL
Florida
ZÜRICH

Für unser ***-Hotel in Seenähe suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen Night-auditor

mit Berufserfahrung und «Fidelio»-PC-Kenntnissen

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima sowie L-GAV-Arbeitsverträge.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Florida
z. H. Frau A. Mozo
Seefeldstrasse 63
8008 Zürich

97163/40282

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

Servicefachangestellte

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.

97568/29637



Langgasse 5 9008 St. Gallen

Für unsere **Holzofenpizzeria** und unser **Spezialitätenrestaurant** suchen wir

einen gelernten, kreativen **Koch**

und eine **Servicefachmitarbeiterin** ab sofort oder nach Vereinbarung.

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr Nushi, Telefon 071 244 61 53.

95493/383250

Trend
Hotel
Eichwatt
DANKE

Schlafen – träumen – wenn nicht heute, dann vielleicht morgen – spielt keine Rolle ...

...ist nicht die Haltung, welche wir von unserer selbständigen, gut ausgebildeten Teamverstärkung erwarten:

• Hauswirtschaftsassistentin/ Etagegouvernante

• Réceptionistin tournante mit Fideleerfahrung

• Pâtissier für unsere themenbezogenen Desserbuffets.

• Chef de partie tournant als Vertretung für Küchenchef/Saucier Cervarychef/Garde-manger

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!
Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

97346/8060



STOP
AIDS

MARCHÉ DE L'EMPLOI



**Relais & Châteaux
Hôtel-Restaurant
LE VIEUX MANOIR AU LAC
Morat-Meyriez**

Une belle demeure dans un parc au bord du lac.
Un établissement hôtelier et un restaurant renommé.
Une ambiance incomparable,
avec ses 30 chambres décorées de manière très individuelle, le tout dans un cadre hors du commun.

Aimeriez vous être la bonne fée de cette maison,
en tant que

gouvernante générale
à partir de mi-février 1998

Cette personne aurait la direction et la responsabilité
du département du house-keeping avec env.
15 collaborateurs sous ses ordres.
De bonnes connaissances en français et allemand
sont souhaitables.

Veuillez faire parvenir votre candidature ou contacter
Erich et Elisabeth Thomas, Direction
LE VIEUX MANOIR AU LAC
3280 Morat/Meyriez
Téléphone 026 678 61 61 Fax 026 678 61 62



97884/26212



Grand Hôtel du Parc, Villars

Route du Col de la Croix
1884 Villars
Téléphone 024 495 21 21

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel*****, 110 lits,
3 restaurants, 2 bars recherche dès la prochaine
saison d'hiver 1997/1998

1 tournant de loge

Travaux de réception et de conciergerie

1 barman ou chef de rang

Vous avez:
- une expérience dans un poste similaire dans un
hôtel de catégorie 4* ou 5*
- une excellente présentation
- d'excellentes connaissances du français et de
l'anglais, ainsi que d'une autre langue étrangère.

Vous aimez:
- le contact avec la clientèle
- travailler en équipe.

Nous vous offrons:
- la possibilité de prendre des responsabilités
- un cadre de travail agréable
- une expérience dans un hôtel saisonnier de
catégorie 5 étoiles.

Les personnes intéressées peuvent envoyer leur
candidature avec photo au service du personnel.

97811/36439

Hôtel de luxe *****
(bassin lémanique)

engage pour date à convenir:

un chef des achats

pouvant justifier de quelques années d'expérience dans
une fonction similaire.
Suisse ou avec permis valable.

Faire offre détaillée sous chiffre 97778, hôtel revue, case
postale, 3001 Berne.

97778/18724

Hôtel Excelsior***** 3963 Crans, cherche pour la
mi-décembre: Un(e)

assistant(e) de direction

■ Nous offrons: un travail intéressant et varié dans un
cadre professionnel agréable et la possibilité d'assu-
mer des responsabilités importantes au niveau direc-
tif à moyen terme.

■ Nous demandons: un diplôme d'école hôtelière
reconnue, un sens aigu des responsabilités et de
l'initiative, de bonnes connaissances linguistiques
et une excellente présentation.

Veuillez adresser vos offres, accompagnées de docu-
ments habituels à la direction.

97768/8559

**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



97365/15548



ROLAND PIERROZ
HOTEL ROSALP
RELAIS GOURMAND
19/20 POINTS GAULT ET MILLAU
CH-1936 VERBIE
Téléphone 027 771 63 23

cherche pour la saison d'hiver 1997/98
entrée début décembre

Cuisine: **demi-chef de partie
chef de partie**

Réception: **réceptionniste (F-D-GB)**

Faire offre avec photo, curriculum vitae
et copies de certificats.

97745/35904

**Restaurant Golf Club
de Neuchâtel** cherche

chef de cuisine

avec expérience pour le 1. 3. 1998.

Envoyer c. v. et offres de service à:

Jakob Grégoire
Ch. du Grand Crêt
1617 Tatroz

P 97750/391689

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.
M. Rey Hervé

97654/8664

Cherchons

cuisinier japonais

spécialiste en sushi et sashimi.
Restaurant Chez Uchino, tél. 022
755 10 32.

P 97726/227307

**HOTEL Les Sapins
RESTAURANT**

LALLY

Cherchons

cuisinier/-ère

pour le 1^{er} décembre 1997
pour la saison d'hiver ou à l'année.

- Avec quelques années d'expérience
- responsable et dynamique
- sachant travailler de manière auto-
nome au sein d'une petite
équipe.

Cuisine traditionnelle et plats mi-
jotés. Possibilité de logement.

Tél. 021 943 13 95.

97789/63963

**Restaurant
Relais du Simplon**

1962 Pont-de-la-Morge (Sion)
Restaurant gastronomique
cherche tout de suite

**un serveur
qualifié**

bonne connaissance du français

**un pâtissier
de restaurant**

M. + F. Blatter-de Quay

Tél. 027 346 20 30

P 97725/80829



Hôtel Victoria-Glion****

situé sur la Riviera vaudoise
cherche

réceptionniste

connaissant Fidello,
CH ou avec permis valable,
date d'entrée à convenir.

Faire offres détaillées à la Direction de
l'Hôtel Victoria
1823 Glion sur Montreux

97865/13730

HOTEL ALPINA & SAVOY
CH-3963 Crans
Tél. 027 481 21 42 Fax 027 481 61 75

cherche pour saison d'hiver

serveur

commis de bar

femme de chambre

garçon de cuisine

Faire offre à la direction avec copie
de certificat.

97851/8320

Hôtel-restaurant dans le Jura cherche son

cuisinier/gérant

évtl. couple qui exploiterait avec amour la
cuisine, aura l'œil pour le détail et le
sourire pour ses hôtes.

Tél. s.v.p. le jeudi 8-12h/13.30-17h
au (024) 445 22 10 ou envoyer nous
votre c.v. à: Ph. Belaud, CP 37,
1000 Lausanne 8.

97847/84085



1605 CHEXBRES-MONTREUX

Au milieu du vignoble de Lavaux,
50 chambres, 5 salles de séminaires High-tech,
restaurant, terrasse, bar, salles de banquets

*Vous êtes, dynamique, avez de l'expérience et
aimez votre métier, "avec un brin de folie..."*

*alors, vous êtes la personne que nous
recherchons pour 1998
du 1 février au 30 novembre*

secrétaires de réception (m/f)

D/F/E, Fidelio

serveurs (euses)

commis de cuisine

garçon d'office

*Ne sera répondu qu'aux candidats avec expérience
Faites votre offre complète avec photo à:*

Direction - Hôtel Préalpina - 1605 Chexbres
☎ 021 / 946'34'34

97825/35113



République et Canton du Jura

Le Département de l'Economie et
de la Coopération recherche un(e)

spécialiste du tourisme

chargé(e) - sur la base d'un contrat de man-
dat - de remplir les missions suivantes:

- concevoir et mettre en œuvre la politique
du tourisme du canton du Jura;
- établir un programme jurassien de promo-
tion touristique en fonction de l'EXPO 2001
et du raccordement des Chemins de fer du
Jura à Delémont;
- administrer l'office du tourisme du canton
du Jura (Jura Tourisme).

Ce mandat de durée limitée sera confié à une
personne physique ou à un bureau conseil. La
préférence sera donnée à une personne au
bénéfice d'une expérience reconnue en
matière de politique touristique, possédant
parfaitement le sens de l'organisation et de la
communication, et maîtrisant les langues,
notamment le français et l'allemand.

Les postulations sont à adresser jusqu'au 10
novembre 1997 au Service de l'économie, rue
du 24-septembre 2, 2800 Delémont, avec la
mention «Postulation».

Pour tout renseignement, prière de s'adresser
à M. Jacques Bloque, Chef du service de
l'économie (Téléphone 032 421 53 17).

P 97888/391729

POUR L'OUVERTURE
D'UN NOUVEL HOTEL A NYON

Cherchons pour entrée à convenir

**une secrétaire/
réceptionniste**

un portier de nuit

Vous avez une formation hôtelière,
quelques années d'expérience, des connaissances
en informatique, le sens des responsabilités et vous
maîtrisez bien les langues française, anglaise et
allemande.

Nous vous offrons un travail intéressant et varié au
contact d'une clientèle internationale.

Envoyez votre dossier avec certificats et photo à l'att.
M. Solazzo, Relais de Céligny, ch. du Port 32
1298 Céligny

Téléphone 022 776 60 61

97737/322580



BELLEVUE

HOTEL 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 M. Besseling

97567/7650



Annonces par téléfax
031 372 23 95

INTERNATIONALER STELLENMARKT



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 Gätzi, General Manager
Apartado 330, E-17320 Tossa de Mar (Girona)
Tel. (0034) 72 34 00 00
Fax (0034) 72 34 10 66

97554/238705

«Bella Italia»

(Riviera dei Fiori)

Wir suchen für unser schönes 3-Stern-Hotel in Familienbesitz mit 250 Betten, direkt am Meer gelegen, einen

Direttore

Vom zukünftigen Stelleninhaber erwarten wir eine fundierte Ausbildung in der Gastronomie im In- und Ausland.

Sie verfügen über Organisations- und Verhandlungstalent, Eigeninitiative und vor allem ein Flair im Umgang mit dem mediterranen Lebensstil.
A propos, Sprachen sind für Sie keine Fremdwörter...

Capito?

Wenn Sie diese Herausforderung annehmen wollen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen und Foto an

Herrn und Frau Kiesslich-Cei
Postfach 86
I-18013 Diano Marina

97841/33847



LEBEN AUF DEM LANDE

Wenn die Liebe nicht wäre, müssten wir keine neue

stellvertretende Hotelleiterin

suchen. Unsere jetzige Perle wurde von einem Italiener angelacht und zieht am 1. Februar 1998 zu ihm an den Lago Maggiore.

Wir gönnen es ihr von Herzen – uns weniger, denn wo finden wir eine Nachfolgerin, welche...

- Front-office und Réception unseres 71-Zimmer-Hotels selbständig leiten kann und mit der Hotelsoftware HOGATEX vertraut ist,
- Rechnungen und Korrespondenz – auch unserer anderen Abteilungen – zuverlässig erledigt,
- unsere Hotelleiterin bei Verwaltungsarbeiten (z. B. Team-Büro) unterstützt
- und last – not least – mit auffallender, natürlicher Herzlichkeit weiterhin unsere Gäste nach dem «Schindlerhof» süchtig macht?

Freude, Freiheit und Harmonie stehen im Mittelpunkt unserer Unternehmensvision.

Die Mitarbeiter und Gäste sind faszinierend.

Wir zahlen Ihr Wunschgehalt plus reichlich Weiterbildung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre aussagefähigen Bewerbungsunterlagen an die jetzige Stelleninhaberin, Claudia Niemann.

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören.



Klaus und Renate Kobjoll
90427 Nürnberg, Steinacher Strasse 6-8
Telefon 0911-93020
Telefax 0911-9302-620

97787/209341

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst 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

Manhattan - U.S.A.

Schweizer Jazz-Club-Besitzer sucht

jungen Manager

gelernter Koch oder Hotelfachschule.

Bewerbung an
P.O. Box 1267, Avenue of America,
NY NY 10125 1337 USA
oder Fax 001 (212) 585 1445.

97883/385174

USA

Leben und Arbeiten?

Green Cards: Fristen - Formen - Formalitäten

INFO-LINE 041-282 04 54 24 STD.

Erlenmatte 32 - 6020 Emmenbrücke - Schweiz

GREEN CARD SUPPORT SERVICE

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. -3 (ENGLISH) or ext. -7 (GERMAN)
DIPLO.-KFM. MICHAEL MEYER / HT • P.O.BOX 76 32 02 • D-22071 HAMBURG

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhänder

Im Auftrag eines Kunden suchen wir auf
Januar 1998 einen jungen und initiativen

Hotelmanager

der mit Leib und Seele die Führung eines
erstklassigen Ferienhotels in

Agadir, Marokko

übernehmen möchte. Internationale Erfahrung und Führungspraxis sind neben einer soliden Grundausbildung mit Hotelfachschule wesentliche Voraussetzungen, um diese anspruchsvolle Aufgabe mit Erfolg zu bewältigen. Solide Kenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch sind ebenso wichtig wie Qualitätsbewusstsein, Kreativität und eine ausgesprochene Kommunikationsfähigkeit.

Mit einem Team von rund 150 Mitarbeitern führen Sie ein 200-Zimmer-Hotel und betreuen die hauptsächlich europäischen Feriengäste. Sie dürfen viel Freiraum für Eigeninitiative und ein motivierendes Arbeitsklima erwarten. Ihr Erfolg in dieser zukunftsorientierten Aufgabe wird mit einer interessanten Ergebnisbeteiligung belohnt.

Über alles Weitere zu dieser nicht alltäglichen Position informieren wir Sie gerne anlässlich eines persönlichen Gesprächs. Bewerbung bitte an:

BEREST AG, Johann Rudolf Meier

P 97834/247049

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

Swiss pastry company in Northern California is looking for a

Konditor

Good knowledge of English required. Age 21-30 years. Entry in U.S. based on Swiss/U.S. exchange program (BIGA). Call 022 369 22 78.

97852/391725

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Hotelier / Restaurateur

Schweizer-(Ehepaar), Er 34j., Sie 36j., ohne Kinder. Suche mit Eintritt nach Übereinkunft neue Aufgabe als Direktor eines mittelgrossen Hotelbetriebes. Ebenso bin ich an einem Angebot als Geschäftsführer eines grösseren Restaurants oder Mietobjektes sehr interessiert. Sprachen: Deutsch, E & F, wenig I. (Die Bedingung in Zusammenarbeit als Ehepaar ist nicht Voraussetzung.)

Lückenlose Zeugnisse mit Leistungsausweisen von renommierten Häusern aus dem In- und Ausland sind gegeben. Tätigkeitsumfeld regional deutschsprachige Schweiz bevorzugt, evtl. auch Ausland.

Erwarte(n) gerne Ihre Offerte unter Chiffre 97781 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97781/211990

CH-Servicefachangestellte, 35jährig, F, E, mit Barfachsche, Kaltenbach-Diplom, sucht nach Vereinbarung Stelle als

Barfrau

in Stadt Zürich, Winterthur und Umgebung. Parkplatz müsste zur Verfügung stehen.

Angebote bitte unter Chiffre 97756, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97756/291690

27 J. junger Er sucht im Kt. ZH neue Herausforderung im Service, mit abgeschl. Sefa, Hofa und Lehrmeister, per sofort oder nach Vereinbarung.

Offerten unter Chiffre 97688, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97688/388712

Welches Hotel oder Restaurant sucht einen erfahrenen CH-

Chef de service

in Saison- oder Jahresstelle.

Eintritt nach Übereinkunft.

Offerten unter Chiffre 97738, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97738/339091

Kochlehrling

Welcher sympathische Betrieb ermöglicht mir, 10jährig, 2. Lehrjahr, fleissig, zuverlässig, guter Schüler, die Lehre zu beenden?

Schnuppern sofort möglich.
Danke für Ihr Angebot unter Chiffre 97887, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

97887/391731

Qualifizierter, deutscher Koch

Erfahrung in gehobener, bürgerlicher und Grossküche im In- und Ausland sucht Saisonstellung.

Bitte melden über Fax 0049 4779 81 87

97555/390390

Gelernter **Kellner**, 37jährig, CH, Wintersaison im Berner Oberland, einsatzwillig, lauffreudig und guter Verkäufer. Frei ab Mitte Dez. bis März 1998.

Reding Thomas, Ersigenstrasse 44, 3422 Kirchberg, Telefon 034 445 64 43, Frau Isenegger Reding verlangen.

97809/391713

Hotel garni/Pension

im Raume
Davos, Prättigau, Churer Rheintal
usw.

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft, von gut ausgebildetem und voll motiviertem Gastgeberpaar (37/41, CH) Miete evtl. Pacht.

Fax 081 416 38 92

97886/391735

Junger Schweizer Koch, 26jährig, sucht anspruchsvolle Arbeit als

Chefkoch

Raum Olten, Aarau, Langenthal, Zofingen. Erfahrung in allen Bereichen des Küchenmetiers. Arbeitsbeginn 1. Januar. Telefon 062 897 12 52

97755/391691

Deutsch und en français

hotel + tourismus revue

Abonnemente
031 370 42 22.

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

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

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

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

*inkl. 2% MwSt

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

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