

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 48

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

**mit 237
 Stellenangeboten**

hotel + revue

tourismus

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit **HOTEL-REVUE** L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs
 Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Seit 1892 Edité par la Société suisse des hôteliers (SSH)

TOURISMUS

Seilbahn-Image verbessern 3

Mit der Kampagne «Blick hinter die Kulissen» wollen die Seilbahnen Hintergründe und Sicherheit vermitteln.

Valais-Incoming 4

Die Gründung der Verkaufsorganisation Valais Incoming soll im Mai erfolgen. Die Vorbereitungen laufen seit 1980.

HOTELLERIE

6000 Telefonate am Tag 8

Ein Tag im Leben der Reservations-Crew von Holiday Hospitality (Holiday Inn): 6000 Tollfree-Telefonate.

Timesharing für Hoteliers 9

Timesharing/Zeitwohnrecht kommt erneut auf. Für Hoteliers ist diese Finanzierungsformel ebenfalls interessant.

GASTRONOMIE · TECHNIK

IGEHO: Optimismus 13

In Basel an der Messe meint die Gastro-Branche, die ersten Anzeichen eines wirtschaftlichen Frühlings zu spüren.

Gen-Food und Allergien 14

Erhöhen gentechnisch veränderte Nahrungsmittel das Risiko von Allergien? Transparenz ist gefragt.

HOTEL · TOURISME

Vallée de la Brévine 16

La revue touristique française «Doubs Magazine» a fait l'éloge des plaisirs glacés de La Brévine.

Produits du terroir 17

L'Office des vins et du terroir du canton de Neuchâtel a lancé un tout nouveau coffret de produits du terroir.

SHV · SSH · SSA

L'hôtellerie et l'euro 19

La SSH informera chaque semaine ses membres sur les conséquences de la future introduction de l'euro. Celle-ci deviendra une monnaie parallèle au franc suisse dans les régions frontalières et dans les centres touristiques. L'offre hôtelière sera ainsi facilement comparable dans toute l'Europe.

Öko-Hotel des Jahres 1997



Fünf Umweltpreise für Schweizer Hotels

Erstmals verlieh die *hotel + tourismus revue* an der Basler IGEHO den Umweltpreis Schweizer Hotellerie. Der Präsident des Schweizer Hotelier Vereins, Alfred E. Urfer (Mitte links), übergab den Gewinnern die Urkunden (v.l.n.r.): Henri Raemy, Hotel/Restaurant Rütlihubelbad, Walkringen, Innovationspreis «Öko-Management»; Domenico Saladino, Hotel Ucliva, Waltensburg, «Öko-Hotel des Jahres 1997»; André Mijnsen, Seminarhaus Schöpf, Innovationspreis «Öko-Design»; Martin Emch, Hotel Adler, Zürich, Innovationspreis «Öko-Minibar» und Sigi Ritter, Hotel Bahnhof-Terminus, Davos, Innovationspreis «Solar-Contracting». Der nächste Umweltpreis wird von der *hotel + tourismus revue* erst 1999 wieder vergeben. (Foto: Roland Koella).
 Seiten 11, 15 und Dossier Öko-Hotel

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus

Qualitätsoffensive ist lanciert

An der IGEHO ist Anfang Woche das Qualitäts-Gütesiegel des Schweizer Tourismus lanciert worden. Die touristischen Dachverbände wollen gemeinsam das Qualitätsbewusstsein und die Servicequalität im Reise- und Ferienland Schweiz sichern und einheitlich aufbauen.

STEFAN RENGGLI

«Qualität bedeutet, Gewöhnliches aussergewöhnlich gut zu machen», umschreibt Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus in Bern, sein Qualitätsverständnis. «Heute will der Kunde nicht unbedingt König, sondern Gast sein, und zahlen – für etwas, das seinen Preis wert ist»: In dieser nüchternen Einschätzung des Verhältnisses zwischen Gast und Leistungsträger von Marco Hartmann, Direktor Schweiz Tourismus (ST), steckt die Erkenntnis, dass der heutige Gast sehr kritisch ist, die verschiedenen Tou-

rismanangebote genau vergleicht und jene Anbieter mit den besten Leistungen auswählt. Dies hat in den vergangenen Jahren zur Einführung unterschiedlicher Qualitätssysteme geführt.

Einheitliches System

Mit solchen Qualitätsinitiativen wurden zwar Grundsteine für eine landesweite Qualitätskampagne gelegt. Erst mit der Lancierung eines einheitlichen nationalen Qualitäts-Gütesiegels an der IGEHO in Basel wurde jetzt aber eine einheitlich einfache Orientierungshilfe für den Gast und damit auch ein griffiges Marketinginstrument für den Tourismus geschaffen. «Nicht primär durch das Gütesiegel an der Türe, sondern durch die Qualität der erbrachten Leistung soll der Gast überzeugt werden», erklärt Raymond Gertschen, der in Basel die Regionaldirektoren-Konferenz vertrat. «Wir haben erkannt, dass wir die vielen Anstrengungen, welche im Qualitätsbereich von unterschiedlichen touristischen Leistungsträgern unternommen werden, bündeln müssen», erklärt Hartmann. Deshalb hat ST zusammen mit

dem Schweizer Tourismus Verband, dem Schweizer Hotelier-Verein, Gastrosuisse, dem Schweizerischen Verband der Seilbahnunternehmungen, dem Verband öffentlicher Verkehr, den touristischen Regionen der Schweiz und dem Verband Schweizer Tourismus-Direktoren im letzten Frühjahr eine Vereinbarung zur gemeinsamen Erarbeitung und Finanzierung eines nationalen Qualitäts-Gütesiegels unterzeichnet.

Dieses Projektteam hat als externe Partner das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Universität Bern und die Frey Akademie in Zürich mit der Realisation beauftragt. «Wir wollen einen Qualitätsvirus setzen, der dann auch eine Eigendynamik auslösen wird», erklärt Müller die Qualitätslawine, die im Tourismus ausgelöst werden soll. «Im Vordergrund soll dabei die Arbeit nach innen stehen», so Müller. «Es darf allerdings schon auch nach aussen getragen werden. Denn dadurch, dass das Qualitäts-Gütesiegel zum Auswahlkriterium wird, soll auch ein gewisser Marktdruck entstehen, der die Verbreitung des Gütesiegels fördert.»
 Seite 5

Image der Schweiz

Alte Klischees neu vermarkten

Die ausländischen Gäste mögen an der Schweiz die alten traditionellen Werte, kurz: die typischen beliebten Klischees. Dieser Meinung sind neuerdings wieder namhafte Werber und Touristiker. Auch Professor Hansruedi Müller rät, auf klischeebefahrene sichere Werte wie Alphorn, Jodel und Kühe zu bauen: «Es sind die Grundwerte der Schweiz.» Allerdings müsse man diese Werte mit neuen Inhalten füllen.
 Seite 2

Swissôtel/SIH

Ein neuer Beginn mit «Swiss»

Eine neue Chance ergibt sich, dass «Swiss» endlich zum globalen Qualitäts-Label für gute Hotellerie wird: Swissôtel und Swiss International Hotels (SIH) konkretisieren ihre strategische Allianz in Sachen Reservationen, Marketing und Qualitätsstandards. In Basel, kurz vor der IGEHO, trafen sich zahlreiche SIH-Hoteliers, die aus der ganzen Welt angereist waren, mit Marketing-Experten von Swissôtel.
 Seite 7

Gastrofutura

Gütesiegel für die Ausbildung

Auch Schulen und Ausbildungsbetriebe können sich jetzt einem Qualitätssicherungssystem verpflichten. Damit die gastgewerbliche Ausbildung auch hält, was sie gemäss der neuen Ausbildungsreglementen bereits über ein Jahr verspricht, verleiht die Schweizerische Fachkommission für Ausbildung im Gastgewerbe das geschützte Label «Gastrofutura». Der boomende Lehrstellenmarkt war ein weiterer Motor.
 Seite 11

Tourisme neuchâtelois

Tourisme et terroir font bon ménage

Grâce au canton de Neuchâtel, le tourisme suisse est en train de combler une partie du retard qu'il possède sur la France en matière de promotion conjointe du tourisme et des produits régionaux. Daniel Fuchs, délégué à la promotion des produits du terroir depuis le 1er décembre 1996, a tiré, la semaine dernière, le bilan de sa première année en présentant un coffret de produits du terroir qui devrait aussi intéresser les hôteliers.
 Page 17

Miele
Wäscherei-Leasing
3.75 %
 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 KASSENLOÖSUNG ?
 -> MICROS TOUCH-SCREEN !
 Micros Systems AG
 Wiesenstrasse 10 A Tel. 01 733 74 50
 8952 Schlieren/ZH Fax 01 733 74 51
89667/384595

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

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

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

Das Image der Schweiz

Kühe und Alphorn statt Canyoning und Snowboard

Die touristische Schweiz soll sich auf ihre alten Werte besinnen. Alphorn, Kühe, Käse und Heidi sind wieder gefragt, sagen Touristiker und Werber. Das eine sei zu tun und das andere nicht zu lassen: Die alten Werte modern umsetzen, wie es Nicolas G. Hayek und Michel Jordi vormachen.

CHRISTINE KÜNZLER

Die amerikanischen Journalisten, die auf ihrer Promotiontour auch das Heildland besuchten, wollten endlich «die Schweiz sehen.» Was sie auf ihrer Wellness-tour vorgesetzt bekamen, sei zwar interessant, doch Schönheitsfarmen und Wasser gebe es in Amerika auch. Was für sie denn die Schweiz sei, wollte Heildland-Direktor Urs Kamber von den Journalisten wissen. «Wir wollen auf einen Berg kraxeln, Kühe fotografieren, Alphorn und Jodel hören, Schokolade und Kuckucksuhren kaufen.»

Klischeehafter kann die touristische Schweiz kaum wahrgenommen werden: Die Schweiz als Land von Heidi. Direktor Urs Kamber fühlt sich bestätigt. «Wir müssen den ausländischen Gästen vermehrt die alten Werte vermarkten», sagt er. «Wenn sich die Ausländer von unseren Klischees angezogen fühlen, weshalb soll ich sie ihnen nicht verkaufen?» fragt Kamber. «Nicht nur ältere, auch junge Gäste wollen Alphüttenromantik erleben.» Als Beweis führt er Jordis Ethnoprojekte an: «Die sind auch bei Jungen gefragt.»

Was man hat, will man nicht, was man nicht hat, will man: Eine uralte Erkenntnis, der wir nicht nur in Märchen begegnen. Kamber erinnert daran, dass es oft die zugezogenen Leute sind, die sich in einem Dorf für den Erhalt bestimmter Traditionen einsetzen. «Wer mit Bräutchen aufwächst, interessiert sich nicht dafür.»

Bestehendes neu verpacken

Noch geniesst der Tourismus international den fünftesten Ruf aller Wirtschaftszweige. Gemäss einer Studie von Professor Richard Kühn an der Universität Bern sind die Uhren- und Schmuckbranche, die Banken, die Pharmazeutische Industrie und die Versicherungen vor dem Tourismus platziert. Für Kamber «liegt die (touristische) Zukunft in der Vergangenheit.» Aber nicht nur und nicht ausschliesslich. «Die Schweiz ist sowohl High-tech als auch Heildland», sagt er. Als «hervorragenden Wurf, der diese Kombination gut aufzeigt», bezeichnet er die ST-Goldblume. «Nicht verkitscht», soll die Schweiz werden, sondern als Land auftreten, deren Bewohner



Die touristische Schweiz über Klischees wie Matterhorn, Kühe, Käse und Schokolade verkaufen: Für namhafte Touristiker und Werber eine erfolgreiche Marketingstrategie. Collage: htr/GPE

stolz auf ihre Traditionen sind und sich dem Modernen nicht verschliessen. Altes neu verpacken ist für Kamber die richtige Marketingstrategie: Hiking statt wandern, biken statt velofahren, carven statt skifahren. «Wir haben das Schönste vor der Haustür und verstehen nicht, diese Werte modern zu verkaufen», kritisiert Kamber. Er erinnert an Hayek, der

das erfolgreich gemacht hat: «Mit der Swatch verkauft er etwas Traditionelles in einer modernen Verpackung.»

Alte Traditionen

Früher, so Kamber, waren die Schweizer weltweit die besten Hoteliers. «Jetzt sind es die Deutschen oder Österreicher.» Da möchte sich Kamber eben doch lieber

auf alte Traditionen besinnen. Diese modern umzusetzen, heisst für ihn im Bereich Gastfreundschaft, sich auf die veränderten Bedürfnisse der Gäste einzustellen. Wie einst soll wieder das Wohl des Gastes im Mittelpunkt stehen. Die Schweiz, sagt der Heildland-Direktor, soll dem Gast ein Gefühl von Heimat vermitteln. Die grösste Schweizer Tradi-

tion, nämlich die Gastfreundschaft, sei im Laufe der Jahre eben etwas abhanden gekommen. Beginnen soll die Gastfreundschaft bereits beim Rucksacktouristen. Denn sie sind, so Kamber, meist Studenten – also zum Beispiel zukünftige Ärzte und Anwälte – und damit potentielle Gäste grosser Häuser.

Es leben die Klischees

Kamber ist nicht der einzige, der auf traditionelle Werte setzt. Marketing-Guru und Professor Philip Kotler hat in einem Interview mit dem Nachrichtenmagazin «Facts» Gleiches gesagt. Ein Jodlerfest beispielsweise gebe es nur in der Schweiz. «Diese Weltexklusivität muss die Schweiz beibehalten und mit Marketing nach aussen kommunizieren», rät Kotler (siehe auch htr Nr. 46/97). Klischees hochleben lässt auch die CD «Alps and Sounds of Switzerland» mit Kuhgelaute und Alphornklängen. Urs Kamber prophezeit ihr einen vorderen Platz in der touristischen Hitparade. Mit Klischees – erfolgreich – wirbt der Luzerner Tourismusdirektor Kurt H. Illi. Oder der St. Moritzer Kurdirektor Hanspeter Danuser, der sein Alphorn mit auf die Promotionstouren nimmt. «Ein Alphorn ist authentisch und glaubwürdig, das gibt es nur in der Schweiz», sagt Danuser. «Ich kann ja St. Moritz nicht mitnehmen und auch nicht die Schweizer Fahne – die gilt in Amerika als Erste-Hilfe-Symbol.» Danuser teilt die Meinung von Marketingfachmann Kotler: «Wenn die Schweiz als schönes Land in den Köpfen der Leute ist, soll man das so belassen.» Man kann, so Danuser, den Gästen, wenn sie da sind, zeigen, was die Schweiz noch anderes zu bieten hat. «Aber holen muss man die Feriengäste über die Klischees.»

«Neue Inhalte»

Hansruedi Müller, Professor und Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern (FIF): «Traditionelle Werte können zukunftsträchtig sein. Das hat Michel Jordi mit seinen Produkten bewiesen. Auf solche klischeehaften Werte sollte man bauen – das sind sichere Grundwerte der Schweiz. Man muss diese Werte heute wieder beleben und sie vor allem mit neuen Inhalten füllen. Wie, zeigen uns beispielsweise der St. Moritzer Kurdirektor Hanspeter Danuser, der sein Alphorn auf Promotionsreisen mitnimmt, Kurt H. Illi mit seinem Sbrinz-Käse und die Goldblume von Schweiz Tourismus. Aber: Die Marketingstrategie muss immer zukunftsgerichtet und darf nie vergangenheitsgerichtet sein.» CK

«Mit Stil kommunizieren»

Marcel Bernet, PR-Berater, Zürich: «Ich finde es richtig, die Schweiz über bestehende Klischees zu verkaufen. Ich denke, man kann im Kopf der Leute nur bei dem ansetzen, was sie bereits kennen. Neues nimmt man nicht mehr an: täglich hageln 30 000 Kommunikationsimpulse auf uns ein. Wir haben Schulblenden für gewisse Begriffe im Kopf – an diesen Punkten muss man ansetzen. Wenn ein Gast weiss, dass die Schweiz schöne Berge hat, müssen wir ihm schöne Berge verkaufen. Erst dann können wir ihm zeigen, was die Schweiz sonst noch zu bieten hat. Er fängt erst zu differenzieren an, wenn er ganz nahe an etwas ran geht. Die Frage stellt sich aber, wie wir mit Klischees umgehen: Wir müssen sie mit Stil kommunizieren.»

Bernet stützt sich bei seinen Aussagen auf Fachbücher von John Naisbitt und Al Ries / Jack Trout. Bezüglich Informationsflut und was der Mensch davon speichert, schreibt Naisbitt in «Introduction»: «Eine Tagesausgabe der New Yorker Times enthält mehr Informationen als ein durchschnittlicher Engländer, der Mitte des 17. Jahrhunderts geboren wurde, während seines ganzen Lebens aufgenommen hat.» Ries/Trout schreiben in «Positioning» über die Positionierung der Insel Jamaica. Sie beschreiben die vergebliche Suche nach Fotos, die das Wesen der Insel treffend wiedergegeben hätten. Fündig wurde man erst, als man einen Blick in die Köpfe des Zielpublikums warf und die Marketingstrategie diesen Bildern anpasste. CK

«Differenzieren»

Rainer Müller, Leiter Gastmarketing bei Schweiz Tourismus: «Gemäss unserer Mittelfristplanung positionieren wir die Schweiz in weiter entfernten Märkten im klassischen Sinn. Die Landschaft, die bei unserem Werbeauftritt im Mittelpunkt steht, zielt ja bereits in diese Richtung. Es ist aber ein Irrglaube, zu denken, nur da sei der richtige Weg. Wir dürfen nicht nur Folklore anbieten, sondern müssen aufgrund der Zielmärkte differenzieren. Für die nähergelegenen Märkte und die Schweiz reichen solche Klischees nicht: Wir müssen dem Gast auch andere Gründe bieten, um ihn in die Schweiz zu holen. Das steht aber nicht im Widerspruch zum Heildland oder zu den Aussagen von Kotler. Nur dürfen wir nicht Dinge machen, die vor 100 Jahren richtig waren.» CK

Ausbildung Tourismusexperten

Alle drei Anbieter haben Lernwillige

Die Nachfrage für die Ausbildung zum diplomierten Tourismusexperten und zur diplomierten Tourismusexpertin besteht. Obwohl dieses Jahr drei statt wie im Vorjahr zwei Fachschulen den Vorkurs anbieten, haben alle genügend Lernwillige.

SILVIA METTLER

Drei Anbieter für die Fachprüfung zum Tourismusexperten, die als höchste ausseruniversitäre Weiterbildung im Tourismus gilt, sei zu viel, prophezeiten diverse Branchenkenner diesen Sommer. Dem ist – zumindest jetzt – nicht so: Alle drei Anbieter verfügen über genügend Teilnehmer, um den Kurs zu starten. In Zürich hat man bereits im Oktober mit insgesamt 24 Studenten angefangen. Aber auch Luzern sowie Siders/Samedan mussten nicht gross um Teilnehmer bühlen. Beide Kurse beginnen im Dezember mit rund 18 Teilnehmern. Früher führten das Institut für Tourismus und Freizeit (ITF) an der HWV Chur/Samedan, die Schweizerische Tourismusfachschule Siders sowie das Institut für Tourismuswirtschaft an der HWV Luzern (ITW) den Vorbereitungskurs gemeinsam durch. Luzern trennte sich von

den beiden Fachschulen und führt nun erstmals mit der Reisebürofachschule Aarau einen Kurs durch. Weiter bietet die internationale Schule für Touristik Zürich (IST) einen Vorbereitungskurs an.

Das Durchschnittsalter ist 30

Die IST Zürich führt den Kurs erst zum zweiten Mal durch. «Obwohl wir noch keine Erfolgsquoten des ersten Kurses vorweisen können (die Prüfung findet zurzeit statt), schenkten uns viele Teilnehmer das Vertrauen», erklärt Hanna E. Rychener, IST-Direktorin. Das Verhältnis Mann-Frau ist in Zürich ausgeglichen: 12 Frauen und 12 Männer drücken die Schulbank. «Auffallend ist jedoch, und das hängt auch mit dem Standort Zürich zusammen, dass viele Teilnehmer aus Fluggesellschaften, von Reiseveranstaltern sowie Reisebüros vertreten sind», so Rychener. Im Outgoingbereich bestehe ein Nachholbedarf. «Bei der Ausbildung gewichten wir beide Bereiche Incoming und Outgoing gleich». In Siders/Samedan wie auch in Luzern sind die Frauen in der Minderzahl. Nur gerade 5 der 18 Teilnehmer in Siders/Samedan sind Frauen. «Wir haben einen ausgezeichneten Branchenmix», erklärt Beat Ruppen, Leiter des Kurses Siders/Samedan. «Unsere Teilnehmer setzen sich aus den verschiedensten Bereichen zusammen. Verkehrsvereine, Trans-

portunternehmungen, Reisebüros sowie Beherberger.» Auffallend sei, dass sich viele ehemalige Tourismusfachschüler eingeschrieben hätten. Das Durchschnittsalter der Teilnehmer aller drei Kurse liegt ungefähr bei 30 Jahren.

Neues Konzept

Dieses Jahr wird ein neues Prüfungsreglement angewendet. Stärkere Akzente werden auf die Unternehmenskommunikation gesetzt. «Wir tragen diesem Umstand Rechnung und haben unser Ausbildungskonzept optimiert», erklärt Manfred Ritschard, Kursleiter am ITW. «Wir konnten Top-Referenten aus dem touristischen PR-Bereich verpflichten. Zudem haben wir einen der besten Medientrainer der Schweiz engagiert und andere Profis vom Medienbildungszentrum Luzern verpflichtet.» Dazu gehören Internet-Kurse als lerntechnisches Hilfsmittel und als Kommunikationsmittel (E-Mail) innerhalb der Lerngruppen. Auch Lerntechniken wie etwa Mega Memory und Mind Mapping werden vermittelt. Neue Bausteine in der Führungskultur heisst das Konzept von Siders/Samedan. «Wir möchten bei überbetrieblichen Aspekten anknüpfen und die Ganzheitlichkeit des Tourismus vermitteln. Referenten aus branchenfremden Bereichen sind da ein wichtiger Bestandteil», erklärt Ruppen.

Tourismuskommunikator

Ausbildung für die ganze Schweiz

Nach den positiven Erfahrungen der einjährigen berufsbegleitenden Ausbildung zum Tourismuskommunikator schreibt die Tourismusfachschule Siders (STF) den neuen Lehrgang nun gesamtschweizerisch aus.

GERMAN ESCHER

«Die Tourismusfachschule kann mit der neuen Ausbildung ein innovatives, konkretes Produkt und einen Baustein für eine neue Dienstleistungskultur in unserer Branche anbieten», sagt Projektleiter Beat Ruppen. Er glaubt, dass künftig nicht so sehr Landschaft, Berge usw., sondern der emotionelle Gehalt des Angebotes marktentscheidend sein werden. Gerade deshalb sei es wichtig, in die Berührungspunkte zwischen Gast und Anbieter zu investieren und die Frontmitarbeiter in der modernen Kommunikation besser auszubilden. Auch Gottfried Künzi, Direktor des Schweizer Tourismus-Verbands, unterstützt das Weiterbildungsangebot, das nun erstmals gesamtschweizerisch ausgeschrieben ist. Er glaubt, «dass die STF mit dem Kommunikator ins Schwarze getroffen hat». Die Ausbildung bietet denen, die im Tourismus vorwärtskommen wollen, eine steile Startrampe.

«Hier wird vermittelt, was wir im Tourismus brauchen: Der Weg ins Herz unserer Gäste.»

Schwachstellen ausgemerzt

Den ersten berufsbegleitenden Kurs haben insgesamt 32 Tourismuskommunikatoren mit Erfolg absolviert. Die Erfahrungen seitens der Absolventen waren äusserst positiv, wie eine Umfrage ergab. Schwachstellen des Ausbildungskonzeptes seien im neuen Programm ausgemerzt worden. So werden statt der sechs einwöchigen Module nun anderthalbtägige Kursblöcke absolviert. Der Kontakt der Absolventen zur Schule und zu den vermittelten Inhalten werde damit vertieft, glaubt Ruppen. Einen weiteren Vorteil sieht er in der Möglichkeit, Theorie und Praxis in einem enger aufeinanderfolgenden Rhythmus miteinander zu verbinden. Das gesamte Lernprogramm blieb allerdings unverändert bei 340 Lektionen. Davon entfallen je 80 Lektionen auf Grundkenntnisse im Tourismus und in der Kommunikationstechnik. In den übrigen Stunden werden Marketing sowie Ergänzungsfächer (Informatik, Rechnungswesen, Dokumenterstellung) und Sprachen unterrichtet. Die Ausbildungskosten- und Prüfungsgebühren belaufen sich auf 3900 Franken. Die Anmeldefrist läuft bis Mitte Dezember.

Seilbahnen

Imagekampagne für die Sicherheit

Mit der Kampagne «Blick hinter die Kulissen» will der Seilbahnenverband den Fahrgästen zeigen, wie sicher die Bahnen sind. Diese Kampagne hilft mit, dem durch Unfälle verursachte Negativimage entgegenzuwirken.

FELIX MAURHOFER

Die Seilbahnen stellen im Wintertourismus einen der wichtigsten Faktoren dar, denn ohne Bahnen kein Skivergnügen und damit grösstenteils leere Hotelbetten. Die Leistungen der rund 450 Seilbahnen und Skilifte sind mit jährlich 300 Millionen transportierter Gäste eindrucklich. Schnelle und sichere Bahnen mit hohen Förderleistungen gelten als Marktvorteil gegenüber anderen Skiregionen. Der Gast will aber nicht nur schnell und bequem, sondern vor allem sicher auf einen der Ski- oder Aussichtsberge gelangen. Bis anhin haben aber die Bahnen nur wenig getan, um den Fahrgästen die Sicherheitsmassnahmen zu kommunizieren.

In dieser Hinsicht hat nun der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmen (SVS) eine Kampagne mit dem Titel «Blick hinter die Kulissen» gestartet. Peter Feuz, Direktor des SVS bezeichnete diese Kampagne als Flucht nach vorne, denn das Seilbahnunglück auf der Riederalp vom vergangenen Dezember (siehe Kasten) habe gezeigt, dass ein Informationsvakuum bestehe. Die nun lancierte Kampagne soll dem interessierten Fahrgast zeigen, wie eine Seilbahn funktioniert und was für Massnahmen der Sicherheit dienen. Peter Feuz betonte aber, dass diese Kampagne nicht nur infolge des Unglücks



Die Schweizer Seilbahnen wollen mit der Kampagne «Blick hinter die Kulissen» die Sicherheitsaspekte vermitteln. Foto: vlg

gestartet worden sei. «Wir wollen unseren Kunden zeigen, wer wir sind und was wir tun.»

Broschüre und Führungen

Mit zwei Elementen wird die Seilbahnkampagne gestartet: Einerseits mit einer Publikumsbroschüre und andererseits mit geführten Betriebsbesichtigungen. Während die Broschüre einen Überblick zum Thema Seilbahntechnik bietet, sollen die Besichtigungen, die von 80 Seilbahnunternehmen angeboten werden, eine praxisorientierte Vertiefung in die Seilbahntechnik vermitteln. Die Führungen können auf Anfrage gebucht werden. Wie Peter Feuz erklärte, sei dies die erste direkte Kundenkampagne des SVS. Den Gästen solle gezeigt werden, dass rund 60% der Bahneinnahmen für den Betrieb der Transportanlagen und den technischen Dienst eingesetzt würden, so Feuz. Die Sicherheitsvorschriften der Schweizer Seilbahnen seien im Vergleich zu anderen europäischen Ländern sehr hoch und würden oft als neue EU-Standards herangezogen (siehe Kasten). Ob aber diese Kampagne genügt, um allen Fahrgästen zu zeigen, dass die Bahn-

betreiber alles für die Sicherheit tun, sei dahingestellt. Die lancierte Kampagne sei erst der Beginn, meinte Feuz. «Die Aktion wird zeigen, wer überhaupt an den Vorgängen hinter den Bahnkulissen interessiert ist», sagt Peter Feuz. So wird für den Fahrgast nach wie vor nicht direkt ersichtlich, wie sicher eine Bahn ist und wie oft das Sicherheitsnetz überprüft wird. Entsprechende Informationstafeln bei den Bahnstationen sind laut Feuz vorläufig nicht vorgesehen.

Neues Versicherungsmodell

Trotz aller Sicherheitsvorkehrungen können Unfälle nicht ausgeschlossen werden: «Wo Menschen tätig sind, können Fehler nie ganz vermieden werden, daher ist es unsere Aufgabe, Risiken in jeder Form zu vermindern», sagte der SVS-Präsident. Deshalb sei der SVS gegenwärtig daran, eine Kollektiv-Haftpflichtversicherung für mehrere Seilbahnunternehmen abzuschliessen. Mit diesem Modell würde das theoretische Risiko eines Gross-Schadenereignisses im Sinne einer Pool-Lösung gedeckt.

Riederalp-Unglück hat Folgen

Beim Seilbahnunglück auf der Riederalp am 15. Dezember 1996 wurden ein Fahrgast getötet und 18 Personen schwer verletzt. Dieses Unglück habe sich negativ auf den Wintersportort Riederalp ausgewirkt, ist Edelbert Kummer, Direktor vom Riederalper Verkehrsverein, der Ansicht. Zwar könnten die Auswirkungen nicht genau beziffert werden, doch könne sich der Unfall schon auf die Logiernächte ausgewirkt haben. Gemäss Kummer sind die Festtage 1996/97 ausgebaut gewesen, doch als die betroffene Bahn Riederalp-

Moosfluh kurz vor Ostern 1997 nochmals eingestellt werden musste, habe das unzufriedene Gäste und negative Briefpost zur Folge gehabt. Die Riederalper Hotellerie habe über Ostern 1997 einen markanten Rückgang verzeichnen müssen. Ob aber dieser Rückgang allein wegen der Einstellung der Bahn erfolgt sei, ist laut Kummer nicht nachweisbar. Wie sich das Bahnunglück von 1996 auf diesen Winter auswirken wird, konnte Edelbert Kummer nicht sagen. Allerdings würden derzeit die Winteranfragen gut laufen. FM

Skiregion Adelboden-Lenk

Werbewirksamer Marktauftritt im Berner Insele Spital

Die Skiregion Adelboden-Lenk präsentiert sich während zehn Tagen in der Eingangshalle des Berner Insele Spitals. Eine neue Auftrittsform, womit täglich gegen 5000 Personen erreicht werden können.

FELIX MAURHOFER

Die Eingangshalle des Berner Insele Spitals gleicht während zehn Tagen einem touristischen Markt mit Info- und Animationsständen. Diese Vorferienstimmung wird von der Skiregion Adelboden-Lenk vermittelt, welche von der Spitalleitung für diesen Auftritt angefragt wurde. «Wir wollten uns nach aussen öffnen und haben deshalb kommerzielle Partner gesucht», erklärt Martin Wüsch, Restaurantleiter im Insele Spital. Die Idee sei, die Eingangshalle während einer bestimmten Zeit attraktiv zu gestalten und für die Patienten wie Inselemitarbeiter Unterhaltung zu bieten. Dieses Konzept wird auch in den sieben Restaurants des Spitals durchgezogen. Dort werden Spezialitäten aus der region Adelboden-Lenk angeboten.

Wirksamer Auftritt

Im Lenker Minidorf präsentieren nun lokale Detaillisten, Handwerker, die Tourismusvereine sowie die Skischule ihre Produkte. In Anbetracht dessen, dass sich gegen 10 000 Personen im

Spital aufhalten und pro Tag rund 5000 Besucher ein- und ausgehen, ist dieser Auftritt für die Skiregion werbewirksam. Für Hansueli Schläppi, Geschäftsleiter der Skiregion Adelboden-Lenk, steht zwar nicht die Werbung im Vordergrund, trotzdem erhofft sich die Skiregion eine entsprechende Wirkung. Schläppi sieht den Auftritt im Spital einerseits als Ideenaustausch zwischen Stadt und Land und andererseits auch als Stammgästepflege. Das vor allem, weil die Region Bern für die Destinationen Adelboden und Lenk ein wichtiger Markt ist. Neben dem prägnanten Auftritt der Skiregion in der Eingangshalle werden die Patienten während zwei Wochen auch auf den Zimmern kulinarisch oder mit Prospekten für die Region sensibilisiert. Zudem erhält jeder Patient einen Gutschein zum Bezug einer vergünstigten Skitageskarte.

Mehr Zeit zum Verweilen

Wie sich nun dieser Spitalauftritt von Adelboden und der Lenk auswirken wird, konnte Schläppi nicht abschliessend sagen. Eine solche Aktion sei zum ersten Mal durchgeführt worden, so Schläppi. Im Vergleich zu ähnlichen Auftritten – beispielsweise im Shoppyland Schönbiel – bestehe im Insele Spital der Unterschied, dass die Leute mehr Zeit zum Verweilen hätten und so der Erinnerungseffekt verstärkt werde.



BLICKPUNKT STV

Eine gute Prüfung

Nach zwei Jahren war es letzte Woche wieder soweit: An die 40 deutsch- und sechs französischsprachige Menschen unterwarfen sich im gastlichen Hotel alfa zu Bern dem strengen Examen zur Erreichung des Titels einer Diplomierten Tourismus-Expertin oder der männlichen Variante davon. Eine sechstägige Prüfung als Krone und Prüfstein einer zweijährigen Vorbereitungszeit, berufsbegleitend, versteht sich. Sieben schriftliche und vier mündliche Prüfungsteile in den Fächern Tourismuspolitik/Ökologie, Marketing, Unternehmensführung, Kommunikation, Finanzwesen, Informatik sowie Rechts- und Staatskunde forderten die Kandidaten und Kandidatinnen hart. Mehr als 50 Expertinnen und Experten führten ihnen auf den Zahn. In der Regel wurde auch gehört. Was macht einen «echten» diplomierten Tourismus-Experten oder eine-Expertin aus? Klar haben alle eine gute Grundausbildung, mindestens fünf Jahre Praxis in einer administrativen touristischen Sparte und mindestens zwei Jahre Führungserfahrung. Klar haben (fast) alle den sehr umfangreichen Stoff durchgeackert und wiedergekaut, von Ansoff

bis Zwischenbilanz. Klar wollen alle das Examen bestehen, um das karrierefördernde Diplom zu bekommen. Aber alle schaffen es nicht. Wissenslücken oder Nervennstress, Blockade oder Pech – die Fallen lauern überall. Da gibt es die Unerschütterlichen, die zu zittern beginnen, die Feinen mit den Stahlnerven, die selbstsicheren Irblüher und die stillen, unscheinbaren Stars. Viele sind im Job wahrscheinlich besser als im Prüfungstress, andere setzen ihr Lampenfieber locker in Bestnoten um. Einigen hätte man besser geraten, die Finger von der Sache zu lassen. Immerhin geht es um den höchsten ausseruniversitären Titel, den wir in dieser Branche zu vergeben haben. Als älterer Knacker mit leicht vergilbter Uni-Lizenz und der Aufgabe, diese Expertenmaschine als Prüfungsleiter zu organisieren, ziehe ich den Hut, verteele Komplimente und sage Dank. Chapeau für den Leistungswillen und den Enthusiasmus der Absolventen, Kompliment für ihre Haltung und Reife, grossen Dank an die Experten, ohne deren Idealismus all das nicht möglich gewesen wäre. Es war eine gute Prüfung. Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband

Flims Laax Falera

Mit Mountain Adventures noch ein Zusammenschluss in der Alpenarena

In der Alpenarena von Flims Laax Falera haben sich Skischulen, Snowboard-Fahrschule und Swissraft in einem Abkommen geeinigt, künftig nicht mehr wie bis anhin alle Schneesportarten in ihren Programmen anzubieten. Sie wollen sich vollumfänglich auf ihre Kernkompetenzen konzentrieren.

Die Skischule Laax Falera, die ihrerseits vor einer Fusion mit der Skischule Flims steht, beschränkt ihr Tätigkeitsfeld auf Skifahren und Carving, die Snowboard-Fahrschule auf Snowboarding und Swissraft auf ihr ursprüngliches Standbein Wassersport und Gliding. Vorbei sollen die Zeiten sein, wo sich die drei Organisationen auf eng-

stem Raum bekämpften. Preisdumping betrieben und dadurch schlechte Renditen erzielten. Dieses Verhalten hat aber auch immer wieder für Verunsicherung bei den Gästen gesorgt. Die Skischule wird voraussichtlich das Skischul- und Carvingpotential von Swissraft erwerben. Und weil die Skischule ein grösseres Umsatzvolumen an die Snowboard-Fahrschule abtrifft, ist diese wiederum massgeblich am Betriebsergebnis der Snowboard-Fahrschule beteiligt.

Neue Gesellschaft

Die drei Organisationen werden künftig in eine neue Gesellschaft, namens «Mountain Adventures» zusammengeführt. Verkauf, Verwaltung, Personalwesen und Administration werden zentral abgewickelt, so dass sich die einzelnen Verantwortlichen ganz auf ihre Kern-

kompetenzen konzentrieren können. Mountain Marketing, die Vermarktungsfirma von Flims Laax Falera, hat diese Zusammenschlüsse eingeleitet. Sie will damit einen stärkeren Einfluss auf Produktentwicklungen und Dienstleistungsqualität sicherstellen, damit die verschiedenen Angebote szenenrelevant abgesetzt werden können. Mountain Adventures soll die Rechtsform einer GmbH erhalten und durch Mountain Marketing AG aufgebaut werden.

Durch diese Neuordnung in der Alpenarena ist eine der grössten Snowboardschulen Europas entstanden; mit rund 60 Lehrerinnen und Lehrern und einem Umsatz von weit über einer halben Million Franken. Die zusammengeschlossenen Skischulen bieten rund 200 Lehrerinnen und Lehrern Arbeit. pd/r:

REKLAME



IGEHO 97
21. - 26. 11. 1997
Messes Basel
Stand A72
Hall 222



VISUAL Front-Office
for Windows

We will offer you

20 % OFF

on VISUAL Front-Office for Windows during IGEHO '97 exhibition.

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

Gründung soll im Mai erfolgen

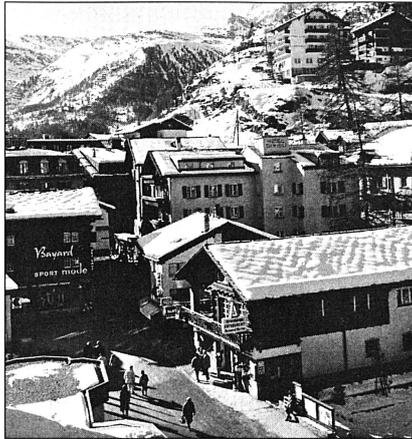
Nach monatelangen Vorbereitungen nimmt die neue Walliser Verkaufsorganisation Formen an: Aktien von Valais Incoming sollen ab Mitte Dezember zur Zeichnung aufliegen; die eigentliche Gründung erfolgt anfangs Mai. Das beschloss der Ausschuss von Wallis Tourismus, der Hauptaktionär der Gesellschaft wird.

GERMAN ESCHER

Seit anfangs der 80er Jahre sprechen die touristischen Leistungsträger im Wallis von einer schlagkräftigen Incoming-Gesellschaft. Mit dem neuen Walliser Tourismusgesetz wurde die Grundlage für eine kommerziell tätige Verkaufsorganisation geschaffen. Nach mehrmonatigen Vorbereitungsarbeiten zeichnen sich nun die Konturen und Zielsetzungen der Organisation ab. Entstanden soll eine möglichst schlanke, kommerziell und nach betriebswirtschaftlichen Zielen orientierte Unternehmung, die neue Gäste ins Wallis bringt und so zu einer grösseren Wertschöpfung beiträgt.

Valais Incoming ist als Aktiengesellschaft mit einem Kapital von 1,5 Millionen Franken geplant. «Die Subskription der Aktien soll Mitte Dezember gestartet werden», erläuterte WT-Präsident Jérémie Robyr den Beschluss des Ausschusses gegenüber der htr. Dabei wird Wallis Tourismus eine entscheidende Rolle übernehmen. Zwei Drittel der Aktien werden von der ebenfalls neustrukturierten kantonalen Dachorganisation gehalten. Auch im operationellen Bereich ist

Das Wallis kommerziell verkaufen will die Walliser Verkaufsorganisation Valais Incoming. Die Gründung erfolgt im Mai.
Foto: htr



eine enge Zusammenarbeit vorgesehen. Für Robyr ist dies eine wichtige Voraussetzung: Wallis Tourismus soll in erster Linie als Marketingorganisation auftreten, welche die Marke Wallis pflegt, indem sie Marktanalysen durchführt, Basisinformationen sammelt, Imagewerbung und Öffentlichkeitsarbeit betreibt und so letztlich eine Verkaufsplattform schafft. Der eigentliche Verkauf ist allerdings Angelegenheit von Valais Incoming, die gemeinsam mit regionalen und lokalen Partnern Produkte gestaltet und diese auf dem Markt verkauft. Im Vordergrund ste-

hen ortsübergreifende, sofort buchbare Angebote, die von Incentiv-Programmen über themenorientierte Reisen bis hin zu Sightseeing-Touren oder à-la-carte-Pauschalen reichen. Auf den europäischen Stammmärkten konzentriert sich Valais Incoming auf den Individualgast und auf Gruppenvermittler, in den Überseemärkten soll die Zusammenarbeit mit Reiseorganisationen und Airlines gesucht werden.

7 Millionen Franken Umsatz

Valais Incoming arbeitet gewinnorientiert und finanziert sich mittelfristig über

die Vermittlungsmargen. Im ersten Geschäftsjahr wird sich Valais Incoming stark auf die Produktgestaltung konzentrieren müssen. Mit lediglich 700 000 Franken ist das Budgetziel entsprechend bescheiden angesetzt worden. Bereits im zweiten Jahr erhofft man sich einen Jahresumsatz von 2,5 Millionen Franken, der bis ins Jahr 2002 auf rund 7 Millionen Franken ansteigen soll. «Diese Zielsetzungen sind realistisch», erklärt Robyr.

Professionell und innovativ

Die selbst erwirtschafteten Verkaufserträge würden somit bei einer Provision von 12,5% oder 87 500 Franken auf rund 875 000 Franken anwachsen. Während der Aufbauphase von vier Jahren ist Valais Incoming auf ein zinsloses Darlehen des Kantons angewiesen. Professionalität, Flexibilität und Innovativität sollen die neue Verkaufsorganisation auszeichnen. Entsprechend hoch sind die Anforderungen ans Personal. So muss die Geschäftsführerin oder der Geschäftsführer über eine höhere Ausbildung als Incoming-Spezialist verfügen, eine erfolgreiche Tätigkeit in einer Führungsposition der Tour-Operating-Branche vorweisen können und die elektronischen Arbeitsweisen im internationalen Reiseveranstalter-Sektor (CRS) beherrschen. Der Geschäftsführer oder die Geschäftsführerin wird das Amt voraussichtlich im Juni antreten. Bis Ende 1998 sollen zwei weitere Mitarbeiter angestellt werden. Bis ins Jahr 2001 wird der Personalbestand auf insgesamt sechs Personen erhöht. Der genaue Fahrplan muss allerdings noch vom grossen Komitee an seiner Sitzung vom 12. Dezember abgesegnet werden.

«Montreux-Palace» ist teurer

Im Artikel «Das Geschäft mit dem Christkind intensivieren» in der *hotel + tourismus revue* Nr. 47/97 sind unter anderem die Gruppentarife für den Weihnachtsmarkt in Montreux angegeben. Gemäss Auskunft des Kongress- und Verkehrsbiros Montreux kostet die Übernachtung im «Montreux-Palace» 80 Franken pro Nacht und Person für Gruppenreisende. Das ist offenbar ein Missverständnis: Laut Rita Balesi vom Weihnachtsmarkt-Sekretariat kostet die Nacht im «Montreux-Palace» während dem Weihnachtsmarkt für den Gruppenreisenden gleichviel wie für den Individualreisenden: Nämlich 240 Franken pro Doppelzimmer ohne Frühstück, egal ob Einer- oder Zweierbelegung. Im Bus «à la carte», den Unterlagen für den Busunternehmer, ist die Übernachtung in einem 5-Stern-Hotel mit 80 Franken angegeben. Gemäss Auskunft von Lorenzo Stoll vom Kongress- und Verkehrsbiro war er darüber nicht informiert, dass das «Montreux-Palace» bei diesem Spezialangebot nicht macht. CK

PANORAMA

Neue Tourismusmesse in Asien geplant. Die Messe Berlin und Miller Freeman Asia haben angekündigt, sie wollten gemeinsam eine internationale Tourismusmesse in Hongkong durchführen. Die ITA - International Tourism Asia - soll im September 1999 im Messe- und Ausstellungszentrum in Hongkong erstmals stattfinden. Touristische Unternehmen aus Asien, Australien, Europa sowie Nord- und Südamerika sollen in Hongkong zusammenkommen und auf Fachbesucher aus den weltweit wichtigsten Wachstumsmärkten des asiatischen Raums treffen. CK

AUS-/WEITERBILDUNG

Bausteine zum Berufserfolg



- ✓ Sie wollen beruflich weiterkommen.
- ✓ Sie wollen sich in den Bereichen Marketing, Personal- sowie Finanz- und Rechnungswesen weiterqualifizieren.
- ✓ Sie wollen sich für die Tätigkeit als Vorgesetzte/r in den Bereichen Front- und Back-Office qualifizieren.

Ihr nächstes Ausbildungsziel:

Hotelempfangs- und -administrationsleiter/in mit eidg. Fachausweis

Diese Berufsprüfung mit den Schwerpunkten «Front- und Back-Office» richtet sich in erster Linie an **Absolventen und Absolventinnen einer kaufmännischen Ausbildung** (KV-Lehre oder Hotel-Handelsschule SHV). **Absolventinnen und Absolventen einer gastgewerblichen Berufslehre** können die Berufsprüfung mit Schwerpunkt «Front-Office» abschliessen, sofern sie über eine entsprechende Berufspraxis in diesem Bereich verfügen.

Die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) hat die Hotel-Handelsschulen SHV mit der Durchführung der Vorbereitungskurse beauftragt. Der nächste **Vorbereitungskurs** mit vier einwöchigen Kursteilen beginnt Ende April 1998 und endet mit der 2. Berufsprüfung im März 1999. **Anmeldeschluss ist der 31. Januar 1998.**

Verlangen Sie detaillierte Kursunterlagen:

 **Schweizer Hotelier-Verein**
Hotel Handelsschulen SHV
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 41 11
Telefax 031 370 44 44



unterstützt Ihre berufliche Ausbildung

98227/84735

VDH-Marketingseminar 1997

Die Wahrnehmung der Märkte

Präsentation des Schweizer **Tourismusradars 1997** der DemoSCOPE
Hansruedi Schiesser, Trimarca, Chur

Der Tourismusradar ist ein Instrument, das mittels repräsentativer Umfragen fundierte Antworten zu Fragen rund ums Tourismusmarketing ermöglicht. Werthaltungen, Ansichten, Gewohnheiten der verschiedenen Feriengäste werden dokumentiert und Trends aufgespürt.

Der kritische **Tourismus-Werbeprof** HANSRUEDI SCHIESSER präsentiert und interpretiert die brandneuen 97er Zahlen des von **Tourmedia** und **Trimarca** bei der **DemoSCOPE** in Auftrag gegebenen **Tourismusradars** erstmals vor Hoteliers. Wer macht Ferien in der Schweiz, wer will nach Australien? Wer steht auf Well-

ness, wer auf Veloferien? Wie wird sich das Ferienverhalten in den nächsten Jahren entwickeln?

Ganz konkret um Wahrnehmung und Akzeptanz geht es in einem Test von **Tourismusinseraten** und **TV-Spots**. Welche Bilder, Fotos und Texte sprechen welche Feriengäste besonders an?

In einem Workshop mit den Teilnehmern werden eigene Inserate und Mailings etwas genauer unter die Lupe genommen und deren Akzeptanz beim Wunschgast kritisch hinterfragt.

2. Dezember 1997 ab 9.30 bis 16.30 Uhr
Hotel Mövenpick Airport, Glattpark

Kosten des Seminars inkl. Businesslunch, Kaffeepausen und Getränke: Fr. 90.- pro Person
Anmeldungen bis 28. November 1997 an die Geschäftsstelle VDH, Steinvorstadt 53, 4051 Basel
TEL. 061 281 40 46 FAX 061 281 40 55

Auch Begleitpersonen, KadermitarbeiterInnen und Nicht-VDH-Mitglieder sind herzlich willkommen!

Schweizer Jugendherbergen

Mehr Logiernächte

Im Geschäftsjahr 1996/97 ist die Zahl der Logiernächte in Jugendherbergen deutlich gestiegen. Nach dem Rückgang der Logiernächte um 2,7% im letzten Jahr blühen die 70 Schweizer Jugendherbergen wieder optimistisch in die Zukunft.

Die strukturellen Anpassungen, die unter anderem zur Schliessung von sechs Jugendherbergen führten, zählen sich aus, teilte der Verein der Schweizer Jugendherbergen mit. Von Oktober 1996 bis Ende September 1997 stieg die Zahl der Logiernächte wieder um 6,2% auf 790 111. Die Zahl der Schweizer Gäste nahm um 6,6% zu, während der Zuwachs bei den ausländischen Gästen 5,7% betrug. Knapp jeder zweite Gast kommt aus dem Ausland. Die Zahl der Betten nahm um 167 auf 6904 zu. Im Rahmen der Neuausrichtung waren im letzten Jahr die Betriebe in Champex (VS), Faulensee (BE), Lausanne, Meiringen (BE), Neuenburg und Wädswil (ZH) geschlossen worden.

Neu eröffnet wurden dagegen im letzten Jahr die Jugendherberge Rorschach-See sowie in diesem Jahr zwei Betriebe in Lausanne und Locarno. Insgesamt betreibt der Verein 50 eigene Betriebe. Der Betriebsertrag dieser eigenen Betriebe nahm von Januar bis September gegenüber dem Vorjahreszeitraum um 5,9% auf 15,81 Mio. Franken zu. Die verbleibenden 20 Jugendherbergen werden von Privaten, anderen Vereinen oder Stiftungen betrieben. Insgesamt zählen die Jugendherbergen gesamtschweizerisch 70 000 Mitglieder, 4000 mehr als im Vorjahr. Für 1998 seien keine Preiserhöhungen vorgesehen. *sda/r*

Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus

Rasch Breitenwirkung erzielen

Am Lancierungsevent an der Basler IGEHO präsentierten ST-Direktor Marco Hartmann und FIF-Professor Hansruedi Müller die Funktionsweise des Qualitäts-Gütesiegels. Auf allen Stufen der touristischen Dienstleistungskette soll damit das Qualitätsverständnis verbessert werden.

STEFAN RENGGLI

Damit das Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus die nötige Breitenwirkung erzielt, muss sich möglichst rasch eine grosse Anzahl von Unternehmen aktiv am Gütesiegel beteiligen. Mit einer einmaligen Anstrengung ist es dabei nicht getan. Dies wurde am Podiumsgespräch in Basel, das von Moderator Erich Gysling geleitet wurde, deutlich. Im Vordergrund der Qualitätsinitiative steht immer die Eigeninitiative und -verantwortung der einzelnen Betriebe, also die Erkenntnis, kontinuierlich an der Qualität der touristischen Dienstleistungskette zu arbeiten. Die Qualitätsaufwandsinitiative soll die gesamten touristischen Betriebe auf allen Stufen erfassen und auch innerhalb der Betriebe breit abgestützt sein. «Es ist immer aber auch Chefsache. Wir müssen mit unserem Vorbild vorangehen», betonte aber Max Nadig, Präsident des Verbands Schweizer Tourismus-Direktoren (VSTD). «Beim Qualitäts-Gütesiegel handelt es sich nicht bloss um eine Etikette, die auf Bestehendes aufzuleben ist. Wir wollen nichts Endgültiges besiegeln, sondern ein Programm lancieren. Wir wollen nichts Elitäres ins Leben rufen, sondern Breitenwirkung schaffen. Qualität entsteht nicht von einem Tag auf den anderen, sie ist ein kontinuierlicher Prozess»,

erklärte Marco Hartmann den hohen Anspruch des Programms. Das Gütesiegel erfordert eine ständige Verbesserung der Leistungen im Betrieb und muss demzufolge alle drei Jahre wieder neu erworben werden.

Qualität in zwei Stufen

Das Programm «Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus» umfasst zwei Stufen, erklärte Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Tourismus und Freizeit an der Universität Bern. In der ersten Stufe werden die Grundlagen, Instrumente und Prozesse für die Entwicklung der Servicequalität erarbeitet. In Seminaren werden möglichst betriebsinterne «Qualitäts-Coaches» ausgebildet, die an schliessend für die Umsetzung der Qualitätsbestrebungen in den einzelnen touristischen Betrieben verantwortlich sind. Die Vergabe des Qualitäts-Gütesiegels

erfolgt auf der Basis einer Selbstdeklaration durch eine regionale Qualitätskommission.

«Wir übernehmen im Appenzellerland für unsere Betriebe die Kosten für die Schulung zum Qualitätscoach», verkündete am Basler Lancierungsevent der Direktor von Appenzellerland Tourismus und VSTD-Präsident Max Nadig.

Erste Coaches 1998

Bereits im Frühjahr 1998 beginnt die Ausbildung der ersten Coaches und die Vergabe der ersten Qualitäts-Gütesiegel der Stufe 1. Wer die Vorgaben für die Stufe 1 erfüllt, kann das Gütesiegel Stufe 2 anstreben, wo das Schwergewicht auf die Führungsqualität gelegt wird. Eine dritte Stufe wäre dann letztlich der Schritt zu einem Total Quality Management System für den jeweiligen touristischen Betrieb.



ST-Direktor Marco Hartmann enthüllte vor grossem Publikum in Basel das Logo des Qualitäts-Gütesiegels. Foto: Roland Koella

SWISSORAMA

TTW in Montreux: Aussteller zufrieden. Trotz Besucherrückgang um 4,5% (1175, im Vorjahr 1206) sind die Aussteller mit dem diesjährigen TTW zufrieden, heisst es in einer Pressemitteilung. Insgesamt waren 9545 Besucherinnen und Besucher (Vorjahr 10 004) am TTW. Der Besucherrückgang sei einerseits begründet in der Konjunkturlage, andererseits in der Arbeitsbelastung der Branchenleute infolge des bevorstehenden wirtschaftlichen Aufbruchs, sagt TTW-Direktor Roger Mojon. *CK*

Bad Ragaz lehnt Tourismusförderungsabgabe knapp ab. In Bad Ragaz ist das «Reglement über Kurtaxen und Abgaben zur Tourismusförderung» mit 590 Nein zu 510 Ja abgelehnt worden. Der Kurort Bad Ragaz war die erste Gemeinde im Kanton, die über das Tourismusförderungsreglement abstimmt. Dessen Annahme hätte ihr ermöglicht, von allen direkten und indirekten Nutznießern des Tourismus eine obligatorische Abgabe zu erheben. Das Tourismusförderungsreglement soll korrigiert und dem Stimmvolk möglichst rasch wieder vorgelegt werden. Die Tourismusförderungsabgabe sollte in Bad Ragaz die bislang freiwillige Werbetaxe von Beherbergern und Gewerbetreibenden ersetzen. *sda/r*

Valsler Ziegenalp ausgezeichnet. Der Bewirtschafter der Ziegenalp Peil auf Gebiet der Gemeinde Vals (GR) ist in Landquart mit dem «Innovationspreis Landwirtschaft und Tourismus Gräubünden» ausgezeichnet worden. Der Innovationspreis ist nach 1995 zum zweitenmal vom Verkehrsverein Gräubünden, dem kantonalen landwirtschaftlichen Beratungsdienst und dem Bündner Bauernverband vergeben worden. Der Gewinner des Hauptpreises von 5000 Franken, Alois Stoffel, hat seine Ziegenalp vor einem Jahr vollständig umgebaut. Die Produkte werden direkt vermarktet oder der Sennerei im Dorf geliefert. *sda/r*

BÖRSENSPIEGEL NOVEMBER

Die Konsolidierung der Bergbahnaktien

Ohne einheitlichen Trend wurden in der vergangenen Berichtsperiode die schweizerischen Bergbahnwerte gehandelt. Der Index, der auf einem 5-Jahres-Tiefpunkt angelangt ist, hat sich seit Ende September leicht um einen Punkt erholt.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Zu diesem kleinen Anstieg haben nur wenige Titel beigetragen, nämlich die Werte der Weissaren Arena, Laax, die sich von 135 Franken auf 140 Franken und die Schilthorbnbahn AG, Mürren, die sich von 800 Franken auf 820 Franken erholt hatten. Auch leicht besser notierten die Pilatusbahn-Werte, die sich um 20 Franken auf 750 Franken verbesserten.

Neue Tiefstürze wurden in den vergangenen Wochen keine festgestellt. Anfang Jahr verzeichneten die Celeriner Bergbahnen AG, Celerina, einen Höchstpreis von 700 Franken, der nicht mehr gehalten werden konnte und bis auf 625 Franken zurückfiel. Die Ursache dürfte in einem grösseren Liquidationsposten zu suchen sein. Der heutige Goldkurs liegt bei 625 Franken und bei 650 Franken werden Titel wieder offeriert. Geringfügig vermehrte Abschlüsse wurden in den Bergbahnen Scuol-Motta, Naluns, festgestellt, die bei 700 Franken die Hand wechselten, nachdem noch vor 11/2 Jahren ein Preis von über 1000 Franken bezahlt worden ist. Die Titel rentieren bei einem 7%-Dividendsatz 2,5%.

Nach der Kapitalrückzahlung von 500 Franken auf dem Titel der Gondelbahn Grindelwald-Männlichen hat sich der Kurs zwischen 1400 und 1500 Franken gut eingependelt, wobei die Nachfrage das Angebot übersteigt. Derzeit wird ein einseitiger Geldkurs bei 1425 Franken registriert. Immer noch guter Nachfrage erfreuen sich die Werte der Hoch-Ybrig AG, Unteriberg, die zwischen 10 und 12

Franken gehandelt werden. Die bevorstehenden grossen Investitionen dürften die Kurse in den nächsten Jahren eher konsolidieren lassen.

Mit über 1 Million Franken Cashflow schliesst die Rechnung der Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock, Andermatt, ab. Trotzdem wird noch ein Bilanzverlust vertragen. Sollten anfolge gute Winter, wie im 1996/97 auskommen, kann die Gesellschaft in den nächsten Jahren wieder mit einem positiven Resultat aufwarten. Die Werte haben sich von 200 Franken (Tiefstkurs) bis auf 220 Franken leicht erholt, wobei die Umsätze einige 100 Stücke betragen haben.

Trotz dem recht guten Jahresabschluss der Nandrob-Bergbahnen AG, Savognin, ist die Nachfrage nach diesen Vagons, die sich unter dem Nominalwert bewegen (200 Franken), nicht sehr gross. Die Aktien werden bei 150 Franken offeriert, während die PS, die den halben Nominalwert der Aktien aufweisen, bei 60 Franken ohne Nachfrage im Markt liegen. Nach wie vor wäre ein Aufkaufen der billigen PS am Markt für die Gesellschaft der günstigste Weg, um diese Kategorie zu eliminieren.

Eine 100 Stück der Pilatusbahngesellschaft-Werte wurden zwischen 740 und 760 Franken umgesetzt. Die Gesellschaft hat im Vergleich zum Umsatz das kleinste Aktienkapital, das lediglich 1,2 Millionen Franken beträgt. Dementsprechend ist auch der sogenannte Freefloat der Aktien sehr gering.

Mit dem ungefähr gleich hohen Aktienkapital figurieren die Sântis-Schwebelbahn AG, Urnäsch. Die Werte weisen erstaunlicherweise in den letzten Jahren eine sehr gute Kursstabilität auf, und Höchst- und Tiefstpreise liegen kaum 10% auseinander. Die ausgezeichnete Bilanz schützt den Titel gegen Kursrückschläge.

Immer wieder werden Transaktionen in den Werten der Raststätte N2 Uri beobachtet, wobei Geldkurse bei 3650 Franken und Briefkurse bei 3800 Franken markiert werden.

Ein kleiner Handel findet mit den Aktien der Raststätte Rheintal AG, Sevelen statt, wo Kurse von 1450 Franken und 1550 Franken markiert werden.

Die dritte Raststätten-Gesellschaft, die Lurag AG, Neuenkirch, verzeichnet

eher ein geringeres Handelsvolumen. Der Titel liegt bei 750 Franken Geld und 775 Franken Brief. Bei einem 6%-Dividendsatz rentieren die Werte 4%.

Diejenigen der Raststätte N2 Uri liegen bedeutend höher und werfen 4,7%-Rendite.

Die Thermalbäder & Grand Hotel Bad Ragaz werden seit einigen Monaten nur noch bei 8250 Franken offeriert, ohne dass sich eine Nachfrage einstellt. Die eher schlechten Betriebszahlen haben das Ihrige dazu beigetragen.

Auf der anderen Seite haben die Aktien der Dolder Hotel und Verwaltungen AG, Zürich, zu einem Höhenflug angesetzt und konnten sich von 8000 Franken, einem 3-Jahres-Tiefstkurs, wieder auf 9000 Franken emporarbeiten. Die Nachfrage ist derzeit gross und das Volumen hatte in den letzten zwei Monaten zwischen 150 und 200 Stück betragen.

Der schlechtere Abschluss der Thermalbad Zurzach AG, Zurzach, führte dazu, dass den Aktionären die 6% Dividende gestrichen wurde. Der Gewinn wurde für das neue Wellness-Center verwendet. Diese Politik scheint gegenüber dem Aktionär eine kurzzeitige Überlegung zu sein. Dementsprechend hat sich auch der Kurs in den letzten drei Monaten von 775 bis auf 725 Franken zurückgebildet.

per 21. 11. 1997	Geld	Brief	+/- Vormt. Geld
Bahnen			
Arosa Bergbahnen AG, N*	240	260	-10
BET Engelberg-Titlis, I*	950	960	+10
Davos-Parsonn AG, N*	310	320	+10
Furtschellas-Bahn AG, Sils i.E., I*	180	200	+20
LSB Surley-Silvaplana-Corv. AG, I*	900	950	+50
Schilthorbnbahn AG, Mürren, N	800	820	+20
Weisse Arena, Laax	138	142	+4
Übrige			
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	195	210	+15
Seller Hotels Zermatt	400	425	+25
Schweizer Mustermesse, Basel	490	500	+10
Thermalbad Zurzach AG, I	725	740	+15
Schlussstand 15. 11. 1997		113,79 Punkte	
Schlussstand Vorperiode (15. 9. 1997)		114,45 Punkte	
Extremstände 1993/96 Tiefst/Höchst		112,67/127,90	

I = Inhaberaktien; N = Namenaktien; * Index-Titel
Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben.
Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern

Turbulenzen trüben die Stimmung

Die asiatische Grippe war zu spüren, die argen Währungsturbulenzen in Südostasien, die bald einmal auch auf die Aktienmärkte übergriffen, trübten auch in der Schweiz die Stimmung. Besonders Ende Oktober Anfang November kam es zu grösseren Verkaufswellen.

WERNER LEIBACHER

Auch war erschwerend, dass niemand kaufen wollte. Die Folge waren spürbar, tiefere Kurse in fast jedem Segment. Unter Druck gerieten vor allem Industriertitel, die in Südostasien ein hohes Umsatzvolumen erzielen. Unter Druck gerieten aber auch touristische Unternehmen, weil man befürchtet, der Tourismus könnte unter den Währungsabwertungen leiden. Deutlich abzulesen ist das etwa an Mövenpick, wobei die Schreckenstat von Luxor dem in Ägypten stark vertretenen Konzern zusätzlich schadet.

Aber auch Swissair musste sich kräftige Abstriche gefallen lassen. Hier war auch eine gewisse Ermüdung der Anleger festzustellen: Nachdem die letzten Zahlen der SAirGroup den spekulativ erwarteten sehr guten Jahresabschluss zu bestätigen scheinen, ist diese Hoffnung etwas abgeklungen. Auch Gewinnmitnahmen sorgten für den Kursdruck. Unter der asiatischen Grippe sowie unter der Tragödie von Luxor litt auch Kuoni: Die Aktie notiert jetzt rund 1000 Franken unter ihrem Höchstkurs vom August.

Bessere Zahlen für Disney

In den USA zogen vor allem Walt Disney auf eine neues Höchst an. Eine Bewegung, welche die endgültigen Zahlen des Geschäftsjahres 1996/97 bestätigten (+48% Reingewinn). Dabei sollen die Zahlen 1998 noch besser ausfallen. Einen spürbaren Gewinnbeitrag erwartet Disney vor allem vom neuen «Animal-Kingdom»-Park, der in Orlando eröffnet wird. Ebenfalls bessere Zahlen hat auch Euro-Disney in Paris erzielt, doch belasten unverändert hohe Finanzierungskosten das Ergebnis. Die Aktie verlor deshalb unverändert auf unter 8 FF. Die amerikanischen Airlines wurden durchs Band leicht tiefer gehandelt. Alle

Titel zeigen aber gegenüber dem Jahresauftakt weiterhin schöne Gewinne. Damit schlossen sie sich den internationalen Airlines an, die fast durchwegs ebenfalls niedriger abschlossen. Hier dürften vor allem die südostasiatischen Turbulenzen Grund für Gewinnmitnahmen gewesen sein. Eine Ausnahme machten nur gerade KLM: Die holländische Fluggesellschaft konnte ausserordentlich positive Zahlen vorlegen. British Airways wartet weiterhin auf das Zustandekommen der Allianz mit American Airlines. Hier wird das Einverständnis des EU-Kartellamtes auf den ersten Teil des neuen Jahres erwartet.

In der amerikanischen Luxushotellerie geben nach dem Ende des Übernahmekampfs um den Casino-Konzern ITT neben Hilton auch die anderen Hotelaktien (Marriott etwa) leicht nach. In Europa konnten sich Euro-Tunnel nicht von ihren tiefsten Kursen lösen: Die Durststrecke für die Aktionäre ist unverändert lang.

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

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



Vermietung oder zur Geschäftsführung ab Mai 1998

Bergrestaurant der Madrisabergbahnen/Klosters

Sommer- und Wintersaisonbetrieb

Nach erfolgreicher 30jähriger Aufbauarbeit zieht sich unser Pächter aus seinem Wirkungskreis zurück.

Für seinen Nachfolger suchen wir ausgewiesene Fachleute, welche das künftige Gastroangebot selber aktiv mitgestalten möchten. Sie sollten die Fähigkeit haben, sich auf die verschiedenen Gästegruppierungen in einem Wander- und Schneisportgebiet auszurichten. Innovationsgeist und Kreativität sind unabdingbare Voraussetzungen, ohne dass dabei der Sinn für Traditionelles verloren geht. Keine einfache Aufgabe!

Das Bergrestaurant «Saaseralp»

Lage:

- Direkt bei der Bergstation auf 1900 m

Unterteilung:

- Bedientes Restaurant im 1. Stock	120 Plätze
- Selbstbedienungsrestaurant Parterre	320 Plätze
- Verschiedene Terrassen	200 Plätze
- Terrassen-Bar	

Bewerber, die Freude daran haben, in sportlicher und rustikaler Umgebung eine sehr verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen, melden sich schriftlich bei:

Hubert Baumgartner, Direktor Madrisabahn AG,
7252 Klosters Dorf

98466/93769



Klosters Madrisa
Bergbahnen AG
CH-7252 Klosters Dorf
Tel. 081 410 23 33
Fax 081 410 23 34

Im touristischen Zentrum des Unterengadins verkaufen oder verpachten wir ein gut eingeführtes

Hotel-Restaurant

ab dem Frühjahr 1998.

Der Betrieb mit 40 Betten, einem Restaurant, einer Stüva sowie einer Bar bietet einem Interessenten mit ausgewiesenen Fachkenntnissen in Küche und Gästebetreuung eine gute Existenz.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Anfrage an
PARSONIA TREUHAND SA
Via Grevas 3, 7500 St. Moritz

98249/248940

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.

97795/23999



Im Auftrag verkaufen wir
an guter Lage in der Region Olten

Restaurationsbetrieb mit Wohnungen

Die Liegenschaft beinhaltet einen Barbetrieb mit
Strassenterrasse, Clublokal, Saal, 5 Wohnungen
(1½ bis 5 Zimmer)

Ernsthafte, solvente Kaufinteressenten wenden sich an

GASTROCONSULT
Treuhand für Hotellerie und Restauration

Herr Josef Kneubühler
Gastroconsult AG · Unternehmensberatung
Aarauerstrasse 55 · 4601 Olten
Tel. 062 / 296 77 30 · Fax 062 / 296 77 69

Wir vermieten per 1. Juni 1998 an initiatives Wirtepaar
an der Bahnhofstrasse in Visp

Restaurant ELITE, 1. Stock, 80 Plätze Visper Pinta, 50 Plätze Gartenterrasse, 40 Plätze Wirtwohnung

Interessante Mietkonditionen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann erteilen wir Ihnen gerne nähere Auskunft unter
Telefon 027 946 50 28 (Bürozeit).

P 98475/392147

Einmalige Gelegenheit für Hotel

Zu verkaufen neue

Tennis-Trainings-Anlage (Indoor)

- Wenig Platzbedarf
- Keine besonderen Ansprüche an Raum
- Aktivierung ungenutzter Raumkapazität
- Erweiterung Ihres Gäste-Angebotes
- Wetterunabhängig – Wettkampf – Spass
- Optimale, vielseitige Trainingsmöglichkeiten
- Geeignet für alle Altersstufen
- Training unabhängig von Zeit, Partner und Trainer
- **Kein Personal erforderlich**
- **Hohe Rendite (Jeton-Einwurf)**

Preis Fr. 49 500.-

**Zahlung 100% WIR auf den ganzen Betrag
und/oder mittels Hotel-Ferien-Gutschein!!!**

Interessenten melden sich bitte bei IMMO-TREND
Telefon 041 921 51 81, Telefax 041 921 96 24

P 98448/392130



Richtig inserieren:

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

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

Appenzellerland AR

Zu vermieten per 1. März bzw.
1. April 1998

Gasthof/Restaurant

Restaurant 60 Plätze, Saal 60 Plätze,
Garten 15 Plätze, 7 Doppelzimmer,
2 Einzelzimmer, 2 Personalzimmer,
3-Zimmer-Wirtwohnung. Sehr günstiger
Pachtzins mit Zinsstaffelung.

Interessenten melden sich unter:

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

P 98423/391895

Wir verkaufen in der
Kleinbasler Altstadt ein kleineres

Restaurant

Verkaufspreis: Fr. 830 000.-

Weitere Auskünfte gibt Hr. M. Fader,
Telefon 061 690 40 49

P 98464/44300

Theurillat
Basel
061 690 40 40
Immobilien AG



rosenrot
für den
erster
Abonnementpreis 9.95 CHF/42,-



AUF GUTEM GRUND GEBAUT

und solide angelegt haben Sie Ihr Kapital im wirtschaftlich blühenden

Hotelbetrieb

dessen Aktienpaket wir im Auftrag verkaufen. Das Eigentümerpaar
wird sich aus Altersgründen von dem zurückziehen, was es in langen Jahren
engagiert und äusserst erfolgreich aufgebaut hat.

Nicht nur bezeugt der Ertrag eine starke Marktposition,
ebenso steht die bauliche, technische und einrichtungsmässige
Substanz beispielhaft da.

Sein Standort ist im Wirkungsfeld einer starken Industrieregion
im Kanton Aargau. Mit Bahn und Auto vorzüglich erreichbar.
Die tragenden Säulen des Geschäftes sind denn auch:

- die Beherbergung in 60 Erstklasszimmern
- die vielfältige Passantenrestauration, mit den täglichen Bedarfs-
verpflegern und den anspruchsvollen, kulinarischen Genießern
- dem Bankett- und Seminarangebot, nachgefragt von einem
weiträumigen Segment der Geschäftskundschaft.

Der Kaufpreis des Aktienkapitals liegt bei 4,62 Mio. Franken.

Ernsthaften Kaufinteressenten schicken wir gerne unsere
aussagekräftige Verkaufsdokumentation.

GASTROCONSULT

Treuhand für Hotellerie und Restauration

Erich Berger
Gastroconsult AG, Unternehmensberatung
Standstrasse 8, 3000 Bern 22

Zu verkaufen oder zu verpachten

Im Engadin Hotel Restaurant

aus Gesundheits- und Altersgründen.
15-20 Minuten von St. Moritz, Golf- und Flug-
platz Samedan und zukünftigen VEREINA-
Bahn- und Strassentunnel, Dorfzentrum Nähe
Bahnhof, Absolute Nachtruhe, weil kein
Durchgangsverkehr (Umfahrungsstrasse),
Zurzeit 60 Betten. Enorme Ausbaureserven für
BAR/DANCING, etc. Das über 300 Jahre alte,
interessante Objekt ist in gutem Bauzustand.
Seit 1985 wurden über 2,3 Mio. Fr. Neuinvesti-
tionen getätigt.

Verkauf an Ausländer oder Auslandsgesell-
schaften möglich. Grosse Hyp. vorhanden.
Der jetzige Besitzer wäre bereit, eine gewisse
Zeit im Angestelltenverhältnis den Betrieb
weiterzuführen und eine neue Leitung ein-
gehend zu instruieren.
Verkaufspreis 2,98 Mio. Fr., Pachtzins nach
Absprache.
Auskünfte unter Telefon 034 422 90 70.

© 97057/391231

Zwischen Biel und Ins, unweit vom
Hagneckkanal gelegen, an stark
befahrener Strasse, verkaufen wir
per sofort oder nach Vereinbarung,
an ein junges, initiatives Wirtepaar,
nicht alltägliches, rustikales

Restaurant mit Bar

- 90 Plätze
- «Stübli» 16 Plätze
- 40 Plätze im Garten
- grosses ungedecktes Parkfeld
- Drei 2-Zimmer-Wohnungen
- Eine 3-Zimmer-Wohnung

Richtpreis: ca. Fr. 1 200 000.-

Ernsthafte Interessenten erhalten
gerne ausführliche Unterlagen durch
Chiffre L 005-477407 an Publicitas,
Postfach 7621, 3001 Bern.

P 98412/44300

Zu verkaufen oder zu verpachten im

OBBERENGADIN - SCHWEIZ
(Agglomeration St. Moritz)
(alters- und gesundheitshalber)

Hotel-Restaurant (Aktiengesellschaft)
Zukunftsträchtiges, interessantes Objekt.
Auskunft: Telefon 034 422 90 70

© 98416/391231

Cabaret zu vermieten

Im Kanton Thurgau Nähe Bodensee haben wir
ein gut eingeführtes Cabaret/Nachtklokal zu
vermieten. Der Komplex umfasst neben dem
neu umgebauten Cabaret noch einen Hotel-Teil
mit 20 Zimmern. Artisten- und Verlängerungs-
bewilligung sind vorhanden.

Interessenten melden sich unter Chiffre
U 033-335057 an Publicitas, Postfach 1642,
9001 St. Gallen.
Anfragen mit Finanznachweis werden
bevorzugt behandelt.

P 98464/44300

ADVISA TREUHAND

Wir suchen für unseren Mandanten
in der Region Mittelbünden ein mittel-
grosses

Hotel/Restaurationsbetrieb

in Pacht, Saison- oder Jahresbetrieb

Interessenten melden sich bitte bei:
Telefon 081 322 91 21, Renate Gujan

98418/38508

Geschäftsführer/in für Nachtklokal

Ein gut eingeführtes Nachtklokal im Raum
Ostschweiz sucht eine neue Geschäftsfüh-
rung. Wir bieten Ihnen die Möglichkeit,
sich in einem Cabaret als geschäftsführender
Partner einzukaufen.
Interessenten melden sich unter Chiffre
T 033-335064 an Publicitas, Postfach 1642,
9001 St. Gallen.
Anfragen mit Finanznachweis werden
bevorzugt behandelt.

P 98520/44300

Im Birseck, freistehende Liegen-
schaft mit einem

Restaurant

und zwei Wohnungen zu verkaufen.
Preis Fr. 950 000.-.

Chiffre Y 003-497024 an Publicitas,
Postfach, 4010 Basel.

P 98422/44300

Motiviertes Team mit Gastroerfahrung
sucht in Zürich, Winterthur und Um-
gebung

BARLOKAL oder kleines RESTAURANT

ca. 50 Sitzplätze. Parkplätze müssten
vorhanden sein.

Angebote bitte von 9.00 bis 12.00 Uhr
an Telefon 052 316 22 07.

98417/391690

MM ORGANIZATIONS HOTEL & TOURISM
SONNEN-INSEL SRI LANKA

GUTE EXISTENZEN ± 100%

Als CH-Unternehmen in Sri Lanka do-
miziliert beraten wir Sie in Aus-
wanderungsfragen mit Exi-
stenzmöglichkeiten in der
Klein/Mittel-Hotellerie

FAX Schweiz 0041-1-271 3030
E-MAIL mmo-hotels@swissonline

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.

BE 97763/283975

Swissôtel/Swiss International Hotel

Neuer Beginn für das Label «Swiss»

Nichts lag dem SIH-Gründer Dominik Betschart näher, als eine «Swiss»-Lösung für gute Schweizer Hotellerie im Aus- und Inland zu suchen: Die kürzlich geschlossene Allianz zwischen Swissôtel und Swiss International Hotels (SIH) wurde letzte Woche in Basel konkretisiert. Reservationen, Sales und Marketing rücken zusammen. Swissotels Reservations-Provider Datalead ist ebenfalls am SIH-Portfolio interessiert.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Optimal im Timing, gleich nach dem World Travel Mart in London und noch vor der IGEHO, trafen sich Mitte letzter Woche in Basel die aus der ganzen Welt angereisten Swiss International Hotel-Hoteliere mit Swissôtel-Exponenten. Es ging um eine erste Ausformulierung der Allianz, die Swissôtel als Tochter-Gesellschaft von SAIR und die Gruppierung Swiss International Hotel (SIH) für den Bereich von Reservationen, Verkauf und Marketing kürzlich beschlossen haben. Kaum zu glauben, dass noch vor wenigen Jahren die Swissôtel-Gruppe selbst von

der Swissair liebend gern verkauft worden wäre, hätte sich ein Käufer finden lassen... Heute weiss Swissôtel-Chef Andreas Methold, dass er in fünf Jahren sein Portfolio von 18 auf 60 Betriebe aufstocken will. Deshalb trafen sich seine Ideen mit jenen des SIH-Gründers Dominik Betschart, der seit Jahren eine Erweiterung des Hotel-Labels «Swiss» plant, aber bisher keine Partner fand: Sein Portfolio von 47 aus- und 19 inländischen Hotels unter Schweizer Führung und/oder in Schweizer Besitz, kann ähnlich vertrieben werden wie Swissôtel. Und bringt dazu noch eine Note Ferienresort in die strategische Allianz, die den puren Geschäftshotel von Swissôtel bisher völlig abging.

Zusammen mit Airlines

In Basel offerierten die Swissôtel-Profis den SIH-Allianzpartnern im Bereich elektronische Distribution und Marketing valable Alternativen: Datalead (HR) liefert Swissôtel einen zentralen Reservationservice mit Private Label (Eigenmarken). Swissôtel offeriert den SIH-Betrieben Einbezug in Swissotels Reise- und Tourismus-Publikationen sowie ein Mitmachen in Swissotels strategischen Marketingprogrammen: Die Promotion für preferred Individualgäste («Club Swiss», «Club Swiss Gold»), den Miteinbezug in das weltweite strategi-

sche Verkaufsprogramm «Club Swiss Corporate». Als ganz besonderes Häppchen wird den SIH-Hoteliere das Mitmachen bei den Marketingallianzen mit Swissair und den angeschlossenen Airlines geboten.

Qualitätsstandards

Diese und noch andere Dienstleistungen müssen die SIH-Mitglieder, die mitmachen wollen, mit einer Jahresgebühr bezahlen, die pro Gästezimmer erhoben wird. Dazu kommen Provisionen (Commission Fee). Swissôtel hat sich für die SIH-Hotels als Partner entschieden, weil diese grundsätzlich ähnliche Qualitätsstandards in Infrastruktur und Service einhalten. SIH muss sich verpflichten, Änderungen rund um die Qualität ihrer Mitglieder sofort an Swissôtel weiterzuleiten. Swissôtel erhält auch die Möglichkeit zu Inspektionsvisiten in SIH-Hotels.

Reservationsystem

Die Hoteliere von Swiss International Hotels verpflichten sich ausserdem, bei Beitritt ins Swissôtel-Reservationsystem, ihre Zimmerbewirtschaftung und ihre Datenpflege so komplett und aktuell wie möglich nachzuführen: Entsprechende Room Rates, Infrastrukturen und Beschreibungen müssen immer dem neuesten Stand entsprechen.



Swissôtel/Swiss International Hotel-Profis in Basel vereint: (v.l.n.r.) Max Kehl, SIH-Kandidat, Dominik Betschart, SIH-Direktor, Fritz Koepfel, New Hampshire, Vice President Woodley, Vice President Swissôtel, Chicago, Hans Rudolf Hurni, Lima, Aurelio Guzzoni, São Paulo, Gerard Berrut, Paris, Alice Jensen, Dänemark, Alfred E. Urfer, SHV-Präsident, war als Gast eingeladen.
Foto: Alexander P. Künzle

Übernachtungen im Oktober 1997

Logiernächte im Oktober 1997

HERKUNFT	OKTOBER 1997			JANUAR BIS SEPTEMBER 1997		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 87-96	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 87-96
Insgesamt	2326	+ 3,4	- 7,3	27654	+ 3,4	- 8,9
Inland	1135	+ 5,0	- 8,4	11426	+ 2,6	- 8,9
Ausland Total	1191	+ 1,9	- 6,1	16228	+ 3,9	- 8,9
Deutschland	393	+ 3,3	- 2,6	5629	+ 3,1	- 6,2
USA	156	+ 6,2	- 13,4	1572	+ 4,7	- 15,3
Grossbritannien	72	+ 7,4	+ 11,8	1271	+ 18,4	- 1,0
Belgien	22	- 0,5	- 4,3	763	- 4,9	- 8,2
Frankreich	60	+ 1,7	- 8,1	1005	- 1,3	- 23,1
Niederlande	35	- 0,4	+ 3,8	730	+ 3,9	- 2,0
Italien	52	- 1,1	- 13,7	729	+ 12,6	- 21,8
Übriges Ausland	401	- 1,1	- 8,5	4529	+ 2,7	- 6,7

Plus 3,4% dank Kongressen

Gegenüber dem Vorjahresmonat nahmen die Logiernächte (LN) in der Schweizer Hotellerie im Oktober gemäss dem Bundesamt für Statistik um 3,4% zu. Absolut entspricht dies 2,33 Mio. LN oder einem Plus von 76 000 LN. Für diese Zunahme sind für einmal zu 70% die inländischen Gäste verantwortlich. Neben dem schönen Herbstwetter und der Aktion «4 für 3» dürfte insbesondere auch das im Herbst wieder anlaufende Seminargeschäft für dieses Resultat mitverantwortlich sein. Im Incoming-Bereich ist die Zunahme von ausländischen

Gästen der erhöhten Nachfrage aus Deutschland (+3,3%), den USA (+6,2%) und UK (+7,4%) zuzuschreiben. Insgesamt wurden von Januar bis Oktober 1997 16,23 Mio. Übernachtungen von ausländischen Gästen verzeichnet, dies entspricht einer Zunahme von 3,9%. Die inländische Nachfrage erhöhte sich in der gleichen Zeitspanne um 2,6% und erbrachte 11,42 Mio. Übernachtungen. Zusammen registrierten Schweizer Hotelbetriebe in den ersten zehn Monaten dieses Jahres 27,65 Mio. LN, das sind 906 000 mehr als im Vorjahr. BFS/r

Minotel Suisse

Erste Hotelkette auf Teletext

Minotel Suisse ist mit seinen 106 Schweizer Betrieben die erste inländische Kette, die eine Publikums-Kampagne im Teletext laufen hat. Seit November erscheinen auf den touristischen Teletext-Seiten nicht nur Last-Minute-Häppchen für die Karibik und das Mittelmeer, sondern auch 60 Minotel-Angebote für die Schweiz: Aufenthalte, Minotel-Vouchers, Pauschalangebote, gastronomische Ausflüge, spezifische Produkte und vieles mehr. Auch Minotel-Europa-Angebote (700 Hotels in 31 Ländern) sind zu finden. Vorerst sind die Seiten

nur auf SF1, dem Deutschschweizer Programm abzurufen. Die Hotellerie-Seiten im Teletext blieben bisher lange Jahre schlecht benutzt, obschon Teletext im deutschschweizer Markt 2,6 Mio. Benutzer ausweist. Das Gros der Ferienangebote wird von Ferienveranstaltern angeboten. Viel Informationen über den Schweizer Tourismus gebe es nicht, meint Minotel Suisse. Die Kette glaubt, mit dem Teletext-Auftritt ihr Distributionsnetz abzurufen und ein bisher wenig benutztes, aber naheliegendes Instrument besser einzusetzen. In anderen europäischen Ländern werden die inländischen Teletext-ähnlichen Dienstleistungen im TV-Bereich von der Hotellerie viel stärker genutzt. APK

Top International Hotels, Schweiz / Katag

Im nächsten Jahr soll der Rubel noch mehr rollen

Umsatzsteigerungen von 350% und 200%: Dank intensiven Verkauf- und Marketingaktivitäten verzeichnen Top International Hotels (Division Schweiz) und Joint-Venture-Partner Katag in Russland und den umliegenden Ländern überdurchschnittliche Buchungszuwächse. Für das laufende Geschäftsjahr wird deshalb wiederum mit einem Umsatzzuwachs von 20% gerechnet: Der Rubel rollt für die angeschlossenen 92 Schweizer Betriebe.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Das schnelle Orten eines grossen Potentials an Reiselustigen und die Aufnahme entsprechender Verkaufs- und

Acht neue TIH-Hotels Schweiz

Seit dem vergangenen Juni sind in der Schweiz acht neue Mitglieder zu den Top International Hotels gestossen: Münchenerhof Basel, Waldegg Engelberg, Vorab Flims-Dorf, Krone Luzern, Speer Rapperswil, Schiff am Rhein Rheinfelden, Belvédère Hergiswil und Scheuble Zürich. Damit hat sich die Zahl der Schweizer Top Hotels auf 45 erhöht. Gemäss TIH-Schweiz Geschäftsführerin Eva Fischer stehen in absehbarer Zeit zehn weitere Betriebe in Aussicht. HU

Marketingaktivitäten in Mittel-Osteuropa sollte sich als goldrichtig erweisen. So realisierte die Schweizer Geschäftsstelle der Top International Hotels (TIH) mit Gästen aus Russland und umliegenden Ländern wie Estland, Lettland und der Ukraine, im Winter 1995/96 einen Umsatz von rund 100 000 Franken. Das ausschliesslich mit individuellen Packages erzielte Resultat konnte im vergangenen Winter – der gemeinsamen ersten Saison nach dem Joint-Venture-Abkommen zwischen den TIH und der Katag Incoming Service – bereits auf 350 000 Franken gesteigert werden. Und für die bevorstehenden weissen Monate soll der Rubel, respektive Dollar, noch stärker rollen: «Für unsere insgesamt 92 Schweizer Hotels haben wir aus diesen Ländern einen Umsatz zwischen 700 000 und 800 000 Franken budgetiert», erklärte Eva Fischer, Geschäftsführerin TIH Schweiz, am World Travel Market in London gegenüber der *htz*.

Weihnachten schon ausgebucht

So seien sämtliche Saisonhotels für die Weihnachts- und Neujahrstage bereits ausgebucht, aber auch die Stadthotels würden gegenüber den Vorjahren höhere Buchungszahlen russischer Gäste verzeichnen. Nebst dem riesigen Potential sowie dem grossen Nachholbedarf für Reisen in den Westen, macht Eva Fischer insbesondere die fairen Preise sowie die attraktiven Kommissionen für den Erfolg verantwortlich. Erstmals ist der russische und umliegende Markt auch im Sommer mit FIT-Packages aktiviert worden. Das Buchungsaufkommen sei dabei sehr zufriedenstellend ausgefallen. Um das Geschäft mit den russischen Touroperatoren in Schwung zu halten, seien jährlich min-

destens drei Sales-Besuche vor Ort angesetzt. Mit Ausnahme der speziellen Verpflegungswünsche in den Hotels – welchen nicht in jedem Haus problemlos nachgekommen werden kann, sprechen Katag und TIH ausdrücklich von «pflegeleichten» Kunden.

Hellas und Skandinavien

Schwergewicht im Geschäftsjahr 1996/97 (1.9.96 bis 31.8.97) legten die Joint-Venture-Partner auf die Vermarktung der Saison- sprich Ferienhotels. «Rund 80% unserer Sales-Aktivitäten haben wir diesem Segment gewidmet»,

stellt Helge Unruh fest. Erstmals, so der Verkaufs- und Marketingdirektor des Katag Incoming Service, konnten die beiden Partner im vergangenen Winter auch 35 Gäste aus Griechenland zu einen einwöchigen Schweizer Aufenthalt begrüssen. Bereits in der kommenden Saison soll der «Hellas-Umsatz» auf Dreifache gesteigert werden. Weitere Ziele für 1997/98 liegen im bisher eher vernachlässigten Skandinavischen Markt, einem im Sommer oft auf Österreich orientierten Segment. Auch Spanien und Portugal werden ins Sommervisier genommen.



Erwarten für Top International Hotels auch im laufenden Geschäftsjahr 1997/8 einen Umsatzanstieg von 20%: Eva Fischer, Geschäftsführerin Top International Hotels, Schweiz, und Helge Unruh, Verkaufs- und Marketingdirektor Katag Incoming Service.
Foto: Michael Hutschneker

REKLAME

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Prof

Rapperswil	Region + Zentrale	055 222 67 00
Zürich	Roland Eng	01 432 73 73
Basel	Margret Ottenbach	061 313 40 10
Suhr	Ernst Scher	062 842 48 31
Luzern	Josef Burch	041 240 11 44
Wil	Marcel Zollinger	071 925 33 66
Interlaken	Daniel Imboden	033 823 32 32
Romandie	M. Aquilini	028 466 35 40
Chur		
Lugano		

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

DOMINO GASTRO

Sechstausend «Tollfree»-Anrufe jeden Tag

Rund 6000 Tollfree-Telefonate muss die Reservations- und Service-Crew von Holiday Inn Worldwide («Holiday Hospitality») täglich bearbeiten. Unter den Anrufern finden sich auch zahlreiche Reisebüros, denen die Reservierung über die Global Distribution Systeme (GDS) zu kompliziert und zu teuer ist. Über dieses Center werden viel mehr Zimmerbuchungen vermittelt als über die GDS.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Von Holiday Inn Worldwide ist der Gast «immer nur einen Anruf entfernt». Wer auch immer die Tollfree-Nummer des Reservierungszentrums anruft, landet – aus Europa, Afrika und Nahost – stets in der achten Etage eines Bürohauses im Orlyplein-Komplex am Amsterdamer Stadtrand: 6000 Anrufer am Tag, die buchen und Sonderwünsche oder Beschwerden vortragen.

Das Center dient mehr als Anlaufstelle für Reservierungen und ist eher ein Service-Pool: 135 Mitarbeiter in vier verschiedenen Abteilungen sorgen dafür, dass kein Anruf ins Leere läuft. Eine Abteilung kümmert sich um Individualbuchungen, eine um Gruppen- und Konferenzanfragen. Daneben existiert ein Service Center für das «Priority Club»-Programm von Holiday Inn (HI). Eine weitere Abteilung versöhnt unzufriedene Gäste und erfüllt spezielle Kundenwünsche. Eine ausgeklügelte EDV macht den gesamten Pool transparent. Jeder Kommunikationsschritt ist auf Pullen nonstop sichtbar, nachvollziehbar und zählbar. Die EDV liefert damit wichtige Daten über Kundenverhalten und Märkte.

Holidex-Stütze

Im November 1992 eröffnet, ist das Reservierungszentrum Amsterdam heute eine wichtige Stütze des weltweiten Holidex-Reservierungszentrums, zu dem drei weitere dieser Art gehören. Die niederländische Metropole ist Tollfree-Anwahlknoten aus 18 Ländern Europas und aus Nahost. Mit dem Holidex-Hertz in Atlanta ist man per Satellit verbunden. 40% der Anrufe kommen aus dem englischsprachigen Raum, 22% aus Deutschland. An dritter Stelle, aber mit weitem Abstand (unter 9%) rangieren Hebräisch- und Französischsprachige.

Mehr Volumen als GDS

Die HI-Mitarbeiter nennen ihr Reservierungszentrum viel lieber «Call Center», weil die Kette über diesen Kanal rund acht Millionen mehr «Roomnights» verkauft als über die Global Distribution Systems (GDS/Airline-Systeme). 100 junge Leute sitzen Seite an Seite in einem Grossraumbüro vor ihren Bildschirmen. Drei Sprachen spricht jeder fließend, manche sind sogar in fünf oder sechs fit. Dieses «Multikulti» ist in punkto Bu-



135 Service-Mitarbeiter kümmern sich bis 22 Uhr abends um die täglich rund 6000 Anrufe. Es wird nicht nur gebucht, sondern auch viel reklamiert, und es werden Spezialwünsche angebracht. Im Bild (v.l.n.r.): Frans-Hermann Cammel, Véronique Van Hove, Ilaria Triggioni. Foto: zvg

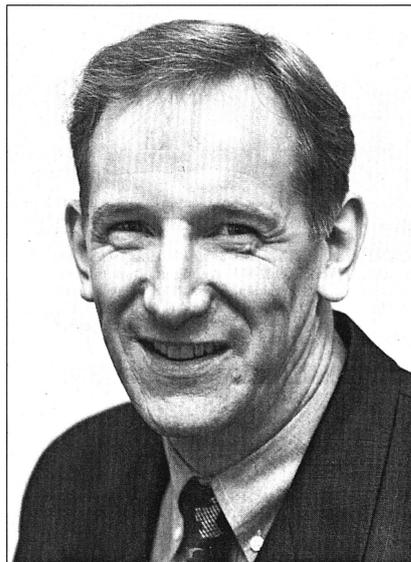
chungen zumindest perfekt gesteuert. Schliesslich müssen 100 Mitarbeiter über 2000 Holiday Inn Hotels weltweit verkaufen, korrekt und effizient.

Herkunftsland gleich Sprache

Auf dem Telefonpult von Frans-Hermann Cammel leuchtet ein Knopf auf. Noch bevor er sich meldet, sagt ihm eine Stimme im Kopfhörer, dass der Anrufer «deutsch» ist. Frans begrüsst ihn also in seiner Landessprache. Der «Supervisor» im Hintergrund hat auf seinem «Regiepult» jedem Mitarbeiter seine Sprachen zugeordnet. Das System erkennt das Herkunftsland der einlaufenden Anrufe und schaltet den Anrufer automatisch zum nächsten freien, gleichsprachigen Mitarbeiter durch.

Ein deutsches Reisebüro fragt, ob das Zimmer auch bei verspäteter Ankunft eines Gastes garantiert ist. Frans ruft die Buchung über ihre Nummer auf und kann die Frage bejahen. Der Gast hat seine Kreditkartennummer angegeben. Die nächste Dame möchte für einen einzelreisenden Raucher Zimmer 317 im Holiday Inn Rastatt buchen, Ankunft nach 18 Uhr. Alles kann Frans mit Blick auf den Bildschirm garantieren, nur das konkrete Zimmer 317 nicht. Dafür muss er eine Anfrage ans Hotel weiterleiten.

Durchschnittlich 175 Sekunden benötigt ein Mitarbeiter, um ein Anfrage zu behandeln. Vor zwei Jahren waren es nur 165 Sekunden. Direktor Ken Mathewson



Ken Mathewson, Reservationsdirektor Holiday Inn: «In Sekunden pro Anruf gemessen, sind italienische Anfragen viel extensiver als deutsche...» Foto: Rob List/zvg

begündet dies mit der zunehmenden Zahl beratungintensiverer «Leisure Calls» und dem natürlichen Verhalten der Kunden. So parlieren die Italiener am liebsten lang und über alles, während sich die Deutschen kurz und präzise fassen.

Etwa 40% aller Anrufe münden in Reservierungen; 65% davon wiederum sind geschäftlicher Natur. «Kurios ist», so Direktor Mathewson, «dass viele Reisebüros oft lieber direkt das Call Center anrufen statt eine Buchung über die komplizierten GDS-Codes einzu-

geben.» Die Kosten des Anrufs trägt zudem Holiday Inn. Starten die Hotels in einzelnen Ländern Anzeigen- oder Marketingkampagnen, warnt das «Forecasting Department» das Center in Amsterdam vor: Denn erste Anfragen und/oder Buchungen laufen quasi Minuten nach dem Start einer solchen Kampagne bereits in Amsterdam ein. So brachte beispielsweise der erste Monat der jährlichen pan-europäischen Anzeigenkampagne zum «Weekender Plus»-Programm von HI zusätzliche 30 000 Anrufe.

Unausgewogenes GDS-Training

In Spitzenzeiten rufen bei Ilaria Triggiani bis zu 400 Reisebüros pro Tag an. Und bei vielen herrscht grosse Unsicherheit, was Buchungsabläufe betrifft. Ilaria hilft von ihrem «Helpdesk» aus. Fragen zu Holiday Inn-Buchungen via GDS zu beantworten – eine scheinbar unendliche Geschichte. Ihre Hauptkritik trifft deshalb das unausgewogene Training der GDS: «Sie trainieren die Reisebüro-Mitarbeiter vier Tage lang auf Flugbuchungen, während für Autovermieter und Hotels jeweils nur ein halber Tag übrig bleibt.» Da könnten manche Reisebüros viel Geld sparen, wenn sie direkt über Call Center wie das von HI gehen würden, folgert sie nicht ohne Sarkasmus. Unwissenheit und Unsicherheit im Umgang mit den GDS hemmen natürlich die gesamte Automatisierung. 60% aller Reisebüros aus Europa und dem Mittleren Osten besitzen keinen elektronischen Anschluss an die Reservierungssysteme der Airlines, weiss Ilaria. In Asien sind sogar erst 20% automatisiert. Aus Europa und dem Mittleren Osten haben sich die GDS-Buchungen zwar jüngst verdoppelt, reichen aber lange noch nicht an die Zahl der telefonischen Buchungen heran. Galileo und Sabre bringen Holiday Inn die meisten Buchungen. Von Amadeus erwartet sich Holiday Inn im laufenden Jahr allerdings einen weiteren Anstieg: Erstmals hat Amadeus per «Inside Availability» direkten Zugriff auf den Zentralcomputer des Holidex-Reservierungssystems in USA. MAP

«Priority Club» und Konferenzen

In Spitzenzeiten surren die Stimmen der 100 Telefon-Agenten durchs Grossraumbüro wie ein grosser Bienenschwarm. Vergleichsweise still ist es dagegen in der hinteren Ecke des Büros: Dort beantworten eine Handvoll Mitarbeiter Anrufe von Geschäftsreisenden zum Gästebindungsprogramm «Priority Club» und zu bevorstehenden Tagungen/Seminaren. Der «Priority Club» von HI zählt heute etwa 2000 Mitglieder in Europa, im Mittleren Osten und in Afrika. Die Mehrheit der 60 bis 100 Anrufer pro Tag erkundigt sich im Call-Center unterdessen nur nach dem «Punktekonto». Fehlen (nach Gästemeinung) Punkte, versucht Hannet Wolff mit Vouchern zu versehen. Ähnlich wie Kollegin Véronique von Guest Relations muss auch sie bei solchen Fällen viel Feingefühl walten lassen. Und genau wie ihre Kollegen am Telefon stellt auch sie fest: Mit jeder Einführung neuer Programme schnell die Zahl der Anrufe abrupt in die Höhe. Eine ähnlich hohe Anzahl von Anrufen erreicht die HI-Mitarbeiter für Gruppen- und Incentive-Anfragen. Doch selbst 60 können für diese Serviceleistung schon viel sein: Denn, so klingt es übereinstimmend im Call-Center, die Kunden sind wesentlich anspruchsvoller geworden. MAP

Guest Relations: Transparente Beschwerden

Manche Gäste sagen einfach nichts. Solange sie im Hotel sind, dringt keine Wort der Beschwerde aus ihrem Mund. Stattdessen schicken sie lieber von zuhause ein Kuvert ins HI-Reservierungszentrum nach Amsterdam – zum Beispiel gefüllt mit den zwei Haaren, die sie auf ihrer Matratze fanden. Auf Véronique van Hove prallen in der «Guest Relations»-Abteilung alle möglichen Formen von Reklamationen. Die meisten Beschwerden betreffen den Service; die Klagen reichen vom langsamen Check-in bis hin zum unsauberen Zimmer. An zweiter Stelle rangieren Abrechnungsfelder. Gäste wollen «No Shows» nicht bezahlen oder behaupten einfach, ein anderes Zimmer gebucht zu haben. Schon während des Telefonats checkt Véronique die Eckdaten am PC: Die EDV macht alle Wünsche, Buchungen- und selbst Kommunikationsvorgänge transparent. Véronique kann dem Gast genau belegen, wann er bei welchem Kollegen gebucht hat und ob seine Sonderwünsche registriert wurden. Genau so detailliert schreibt sie die Kritik des Anrufers ins System und leitet die Be-

schwerden ans zuständige Hotel weiter. Jeder HI-Kollege, der Véroniques Tätigkeit bei Urlaub oder Krankheit übernimmt, kann aufgrund dieser Notizen im PC jederzeit den Faden aufnehmen. In der Regel kann Véronique wütende Gäste besänftigen und mit Upgrades für den nächsten HI-Aufenthalt versöhnen. «Das akzeptieren die Gäste lieber als Geld», hat sie erfahren. Die Nerven zu behalten, hat sie in Spezialkursen über Beschwerdemanagement gelernt. Holiday Inn schickt die Mitarbeiter dafür sogar nach USA. Doch manchmal steht auch sie fassungslos vor dem Automatismus eines elektronischen Reservierungssystems: Wenn ein Gast an der Reception eines Holiday Inn in Warschau feststellt, dass sein Zimmer nicht für Warschau/Polen, sondern für Warsaw in den USA gebucht wurde. Oder wenn ein Holiday Inn Atlanta in der Hektik der Olympischen Spiele vergisst, sein Verfügbarkeitskontingent im Reservierungssystem zu schliessen. Das Haus war binnen kürzester Zeit um Hunderte von Gästen überbucht – und merkte es quasi erst, als die ersten einchecken wollten. MAP

Telefonist: Der alternative «Hoteljob»

Frans-Hermann Cammel, 29, gehört seit zehn Monaten zum 100köpfigen Telefonisten-Team im Holiday-Inn-Callcenter Amsterdam. Seine Kollegen kommen aus 27 verschiedenen Nationen, doch das Sprachen-Wirrwarr in 13 verschiedenen Sprachen um ihn herum stört ihn längst nicht mehr. Er hat gelernt, sich zu konzentrieren. Der Job verlangt in buchungsstarken Monaten durchaus Kondition und einen flexiblen Kopf: 6000 Anrufe kommen im Schnitt pro Tag rein, rund 170 Anrufe werden über die einzelnen während seines achtstündigen Arbeitstages durchschnittlich. Für die Neuen dauert das erste Training

zwei Wochen; nach zwei Monaten folgt ein intensives Verkaufstraining, dann das «One on One Training», bei dem ein Lehrer einen Schüler individuell schult. Monatlich stehen weitere «Refresher Courses» an, um bei den vielen Marketingprogrammen der Gruppe auf dem Laufenden zu bleiben. Das Verhalten am Telefon ist Teil des Trainings, wird aber auch jeden Tag korrigiert. Hin und wieder klinkt sich der Supervisor heimlich in ein Verkaufsgespräch mit ein. Stellt er Wissenslücken oder rhetorische Fehler fest, wird er dies dem Kollegen sofort erläutern.

Ein Reservation Sales Agent verdient 2800 Gulden (rund 2000 Fr.) im Monat; zudem nimmt er am jährlichen Incentive-Plan teil, der ihm bei erreichten Verkaufsziele zusätzliche 6% einbringt und sogar 12%, wenn die Verkaufsziele um 15% überschritten wurden. Das ist für die meisten jungen Leute – im Schnitt sind sie unter 40 – gut verdient Geld, vor allem gleich nach oder neben dem Studium. Da das Reservierungszentrum in der Regel bis 22 Uhr besetzt sein und zudem auf flexibel auf Anruf-Schübe reagieren muss, arbeiten 65% der Mitarbeiter in Teilzeit. Bedingung von HI aber ist: Wohnort muss Amsterdam sein. MAP

Hilton Hotels Corp.

Gewinne massiv gesteigert

Der Durchschnittspreis eines Hilton-Zimmers nahm im dritten Quartal um 8% zu. Die Belegung stieg leicht auf 76%. Hilton Hotels Corp. hat kürzlich im Kampf um Sheraton verloren.

Auch von den in Kalifornien domizilierten Hilton Hotels liegen die Betriebsergebnisse für das dritte Quartal vor. So nahm der Gewinn der Hotelbetriebe vor Zinsaufwendungen, Steuern, Abschreibungen, Amortisationen und Belastungen (EBITDA) in den ersten neun Monaten dieses Jahres von 280 Mio. Dollar auf 410 Mio. und der Umsatz um 10% auf 2 Mia. Dollar zu. Allein im dritten Quartal stieg der EBITDA um 86% auf 276 Mio. Dollar. Dies entspricht einem Reingewinn von 94 Mio. Dollar. Dieses Resultat wurde durch einen 8% höheren Durchschnittspreis pro Zimmer (Januar bis September 1997: 143,08 Dollar) sowie durch eine höhere Belegungsrate, die von 75,1% auf 76,0% stieg, erwirtschaftet.

Hoher Casino-Anteil

Etwas mehr als die Hälfte zum Hilton Gruppenumsatz tragen die Casino- und Spielhotelbetriebe bei. Dieser ist von Januar bis September 1997 um 85% auf knapp 2 Mia. Dollar gestiegen, obwohl die durchschnittliche Belegungsmoyenne um 2,5% sank. Diese konnte durch einen um 13% höheren Zimmerpreis aufgefangen werden. Die überdurchschnittlichen Bakkarat-Gewinnraten der Vergleichsperiode des letzten Jahres konnten nicht erreicht werden.

Insgesamt haben die Hilton Hotels Corp. in der Zeit von Januar bis September 1997 einen Umsatz von knapp 4 Mrd. US Dollar (+37%) und einen EBITDA von 785 Mio. Dollars (+81%) erzielt. Der Nettogewinn stieg von 150 auf 255 Mio. Dies entspricht einem Wert von 98 Cents pro Aktie (+27%) und einer respektablen Nettorendite von 6,4%. Vergleichbare Renditen in der Schweizer Hotellerie liegen bei 0,1% (für 1995). Insgesamt sind unter dem Namen «Hilton Hotels Corp.» 400 Hotels in 50 Ländern zusammengefasst, die entweder mittels Managementverträgen durch Hilton geführt werden oder der Hilton Corp. gehören. MA

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag: Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern. Telefon: 031 / 370 42 22. Telefax: 031 / 370 42 24. E-Mail: hr@swisshotels.ch

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

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

SHV - SSH - SSA: Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de: Verband Schweizer Tourismus-

Direktorinnen und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive; Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekureorte (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 Ramsener. Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23.

Verlag / Edition: Verlag/édition: Peter Schibler.

Geschäftsanzüge Deutschschweiz: Agentur Markus Füllmann, Industrie Nord 9, 5634 Merensschwand, Tel. 056 / 675 78 85, Fax 056 / 675 78 90.

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

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Timesharing / Zeitwohnrecht

«Ferienteilete»: Bett im Abonnement

Weltweit verbringen bereits über 3,5 Millionen Menschen ihre Ferien mit dem Timesharing-Modell. Durch den Teilerwerb einer Liegenschaft oder ihrer Benutzung erhalten sie ein zeitlich begrenztes Nutzungsrecht der betreffenden oder einer anderen Liegenschaft des Timesharing-Unternehmens. Auch Hoteliers können von dieser seltsamen Formel profitieren, die vorläufig vor allem in angelsächsischen Ländern populär ist.

MARC AEBERHARD

Man nehme ein sattes Portefeuille in die Hände, investiere in Immobilien, überlege sich, wie diese touristisch möglichst gewinnbringend ausgenutzt werden können und entwickle eine Idee: Das Kind heisst Timesharing, zu deutsch Zeitwohnrecht: Eine Mischung aus Hotellerie, Ferienwohnung und einer Prise Monopoly.

Wie funktioniert Timesharing?

Die Bedürfnisse des modernen Touristen reichen heute weit über die standardisierten Hotelleistungen hinaus. Deshalb genügen weder verlockende Verheissungen wie individuelle Atmosphäre noch der pseudopersonlich-devote Charme des Hoteliers. Der heutige Gast will auch in seiner Ferienumgebung ein vertrautes Refugium antreffen, in welchem möglichenfalls wenige Veränderungsstände überwinden werden müssen. Hier nun kommt das Konzept des Timesharing zum Tragen, wobei der potentiell Interessierte durch den Teilerwerb von Ferienimmobilien ein zeitlich festgelegtes Nutzungsrecht von beispielsweise je einer Woche während 40 Jahren für vier Personen erkauft. Zu vergleichen ist diese Situation mit dem «Carsharing» («Autoteilete»), gemeinsam abonnierten Zeittagen oder ähnlichem.

«Ferien-Shareholding»

Mittlerweile bieten verschiedene Anbieter ein umfangreiches Sortiment von unterschiedlichen Produkten an. RCI (Resort Condominiums International) beispielsweise betreibt für seine über 2,2 Mio. Mitglieder 3109 verschiedene Resorts auf der ganzen Welt. Die in Baar (ZG) domizilierte Hapimag verbietet knapp 4000 Wohnung den aus über 80 verschiedenen Ländern stammenden 114 344 Partnern, wie die Gäste genannt werden. Hapimag's Formel jedoch ist kein Timesharing, sondern «Ferien-Shareholding». Die Apartmentanlagen sind mittlerweile nicht nur in den wichtigsten Incoming-Ländern Europas wie Spanien, Italien, Griechenland, Österreich oder der Schweiz (Andeer, Sörenberg) verteilt, sondern zunehmend auch in exotischen Destinationen wie Brasilien, Südostasien oder den USA. Es werden verschiedene Produkttypen



Wenn ein Anteilschein an einer Ferienwohnung zum Passepartout für viele tausend Wohnungen weltweit wird: Timesharing wird langsam salonfähig und auch für Hoteliers als Formel interessant. Foto: zvg

unterschieden: Zum einen das «Luxus»-Produkt des Typs Penthouse mit einer Grundfläche von 500 Quadratmetern, zu Preisen von umgerechnet über 30 000 Franken für eine Woche während 15 bis 20 Jahren. Zum anderen gibt es das «Up-Market»- und das «Quality»-Produkt. Weiter werden ein «Value»- und nicht zuletzt ein «Economy Budget»-Produkt mit einer Fläche von noch etwa 200 Quadratmetern in der Preisordnung von etwa 8000 Franken für eine Woche während 15 bis 20 Jahren angeboten. Die Preise richten sich auch nach der Attraktivität der Destination, der Struktur der Anlage und der «gekauften» Jahreszeit.

8% Wachstum pro Jahr

Es sind denn auch die vier Kriterien Qualität, Flexibilität, Abwechslung und Geldsparen beim nächsten Urlaub, die wesentlich als Aushängeschilder dieses Geschäftes dienen. Dieses führt seit dem Beginn der 90er Jahre zumindest in angelsächsischen Kundenbereich seinen Höhenflug fort. Waren es vor sieben Jahren noch weniger als 500 000 Partner, sind es Ende 1996 bereits weit über 3,5 Mio., die insgesamt einen Umsatz von über 5,2 Mia. Dollar erzeugen. Und während der weltweite Tourismus nach Angaben der World Tourism Organiza-

tion WTO jährlich um 4% zunimmt, weisen nach Berechnungen von RCI die Raten bei den Timesharing-Gästen ein geschätztes Wachstum von 8% aus.

Namhafte Hotelketten

Eine Analyse soziodemographischer Variablen hat folgendes, typisches Gästeprofil für den englischen und irischen Markt ergeben (Angaben von RCI):
 • durchschnittlich über 40 Jahre alt und verheiratet,
 • besitzt eine bis zwei Wochen Timesharing in einem europäischen Resort,
 • reist durchschnittlich zweimal pro Jahr in Urlaub,
 • verreisert durchschnittlich zu Dritt und wählt und entscheidet nach Qualitätskriterien.
 Weitere Daten, wie der Umstand, dass 80% der Beteiligten zufrieden oder sehr zufrieden waren, und über drei Viertel der Befragten wieder Partner in einem Timesharing-Modell würden, haben eine leckere Zuckerspur ausgelegt. «Zuckerbäcker» in grosser Zahl umkreisen nun das Gebilde der Begierde. So haben denn auch namhafte Hotelketten wie Marriott, Hilton, Melia Sol oder Taj kräftig angereichert und beteiligen sich ebenfalls an Timesharing Modellen. Dadurch können für diese Art von Hotel-

lerie gleich mehrere Ziele und ein Multieffekt erreicht werden.

Die Vorteile für das Hotel

Nicht nur wird dem Hotel eine zusätzliche und willkommene Möglichkeit zur besseren Zimmerauslastung geboten. Auch führt der etablierte Markenname einer bekannten Hotelkette zu weiteren Synergieeffekten im Verkauf. Ausserdem kommt es zu einer psychologischen Vertrauensbildung beim potentiellen Gast. Dieser assoziiert mit dem Kettennamen einen Leistungs- oder Qualitätsstandard. Eine Hotelkette kann auch auf ein verzweigtes Distributionsnetz und somit einen effizienten Absatzkanal zählen. Und ganz nebenbei profitiert das Hotel von zusätzlichen Leistungen wie Housekeeping- oder dauernden Unterhaltsaufträgen, F&B-Leistungen und weiteren Extraeinkünften (Fitnesscenter-Schwimmbadbenutzung etc.)
 Das Seehotel Alpenrose im bayrischen Hohenschwangau zum Beispiel konnte dadurch die durchschnittliche Auslastung im Betrieb auf 80% pro Jahr steigern. Dies wirkt sich insbesondere während der Tiefsaisonen positiv auf den Yield Ratio (Verhältniszahl zwischen maximal erzielbarem Tagesumsatz und effektiv erwirtschaftetem Umsatz) des Betriebs aus.

Hapimag: Beispiel seit 30 Jahren

Die seit über 30 Jahren im Geschäft des Teilwohnrechts tätige Hapimag hat eine vom klassischen Timesharing abgeänderte Form entwickelt und bietet dem potentiellen Gast weitreichendere Möglichkeiten und einen Rechtsschutz.

Das Punktesystem: Als Partner von Hapimag wird man nach schweizerischem Recht zum Aktionär und erhält im Gegenzug eine Anzahl Wohnpunkte. Diese Punkte lassen sich während maximal fünf Jahren kumulieren. Sie können bei allen Hapimag Liegenschaften auf der ganzen Welt eingelöst werden. Je nach Saison, Destination, Apartmenttyp und Zeitdauer schwankt die Anzahl Punkte.

Der Ferienpass: Neben der regulären Anbindung an Hapimag als Aktionär ist ein zweites Instrument geschaffen worden. Wer nicht Hapimag-Aktionär ist, kann durch den Kauf des Hapimag-Ferienpasses eine fixe Anzahl Punkte zu einem festen Preis erwerben. Diese können dann während der Gültigkeitsperiode eingesetzt werden.

Hapimag als Besitzerin: Hapimag ist – im Gegensatz zu anderen Timesharing Firmen – keine auf Gewinn-

maximierung ausgerichtete Unternehmung und reinvestiert alle Gewinne in den Bau von neuen Anlagen. Da Hapimag alle Liegenschaften selber baut, kann dem Gast auch ein einheitlicher Qualitätstypus gewährt und offeriert werden.

Weltweite Distribution: Mit einem eigenen Netz von Aussendienstmitarbeitern werden nicht nur direkte Kontakte geknüpft, sondern auch über 40 Messen durch Hapimag abgedeckt.

Auch Mitbewerber haben gelernt: Hapimag distanzierte sich über die Jahre hinweg durch den Rechtsschutz sowie durch flexiblere Leistungspakete von der Konkurrenz, die zum Teil mit argen Imagesorgen zu kämpfen hatte. Heute haben auch andere Anbieter von Timesharing-Konzepten aus den Erfahrungen vergangener Jahre gelernt. Sie bieten ebenfalls ein umfassendes Rechtsschutzsystem an. Abgestützt ist es auf die 1997 herausgegebenen EU-Richtlinien zum Schutz des Gastes. Weiter bieten auch andere Anbieter eine Austauschbarkeit bei den Liegenschaften und Destinationen. MA

Timesharing und Lex Friedrich

Insbesondere in Deutschland hat das System des Zeitwohnrechtes, so das Magazin «First Class», einen überaus schlechten Ruf. Dies als Folge von vereinzelten unseriösen Geschäftspraktiken, die zum Verlust von Ersparnissen von Privatlegern geführt haben. Durch sauber geführte Belegungspläne stellen sich auch schon Doppelbelegungen ein, die besonders während der Hochsaison und aufwendig zu erreichenden Destinationen zu roten Köpfen geführt haben. Ebenfalls zu Ärger hat auch schon der Umstand geführt, ein Apartment oder Studio erhalten zu haben, das nicht dem Erworbenen oder einem niveau- und standardmässig Vergleichbaren entsprach. Zudem ist das Erteilen von Nutzungsrecht an anderen als an der erworbenen Liegenschaft nur über einen Tauschpool möglich. Damit wurden der potentielle Gast mit erheblichen Mehrkosten rechnen. Die Nebenkosten und weitere Betriebskosten werden anteilsmässig und nicht im Verhältnis zur effektiven Nutzung der Liegenschaft verrechnet. Auch war der Rechtsschutz für den Kunden – insbesondere Rücktrittsklauseln und Rückgabeklauseln – lange Zeit ungenügend, wie aus

einer Vergleichsstudie von Hapimag hervorgeht.

In der Schweiz sind der Idee des Timesharing gesetzliche Grenzen durch die Lex Friedrich gesetzt. Diese verbietet unseriösen Geschäftspraktiken, die zum Verlust von Ersparnissen von Privatlegern geführt haben. Durch sauber geführte Belegungspläne stellen sich auch schon Doppelbelegungen ein, die besonders während der Hochsaison und aufwendig zu erreichenden Destinationen zu roten Köpfen geführt haben. Ebenfalls zu Ärger hat auch schon der Umstand geführt, ein Apartment oder Studio erhalten zu haben, das nicht dem Erworbenen oder einem niveau- und standardmässig Vergleichbaren entsprach. Zudem ist das Erteilen von Nutzungsrecht an anderen als an der erworbenen Liegenschaft nur über einen Tauschpool möglich. Damit wurden der potentielle Gast mit erheblichen Mehrkosten rechnen. Die Nebenkosten und weitere Betriebskosten werden anteilsmässig und nicht im Verhältnis zur effektiven Nutzung der Liegenschaft verrechnet. Auch war der Rechtsschutz für den Kunden – insbesondere Rücktrittsklauseln und Rückgabeklauseln – lange Zeit ungenügend, wie aus

UNSER ICE CREAM DES WINTERS


MÖVENPICK
Swiss Premium Ice Cream

Wir sind immer für Sie da:
Telefon 056/201 31 31

Schwarzwälder



Verleihung «Umweltpreis Schweizer Hotellerie»

Öko-Hotel: «Paradies auf Zeit»

Der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Alfred E. Urfer, verlieh an der IGEHO die fünf Umweltpreise Schweizer Hotellerie 1997 der hotel+tourismus revue. Dabei unterstrich er, dass eine umweltfreundliche Betriebsführung auch mittelfristig Hotels als «Paradiese auf Zeit» sichert.

Urfer, dem «Öko-Hotel des Jahres 1997», Hotel Ucliva in Waltensburg, den neu gestalteten Umweltpreis sowie vier weitere Innovationspreise. Kurze Videoclips boten Einblicke in den Alltag der Öko-Hotels. Alle Preisgewinner sehen die Prämierung als Antriebsfaktor, auch weiterhin verstärkt auf umweltgerechtes Management zu setzen. Das konnte der Schriftsteller und Pfarrer Ulrich Knellwolf in seinem Referat nur begrüssen: Denn ein gutes Hotel sei für den Gast ein «Paradies auf Zeit» – allerdings nur dann, wenn es nicht hinter den Kulissen zur «Dreckschleuder» verkomme. In diesem Sinne unterstrich auch Urfer, dass eben gerade die umweltfreundliche Betriebsführung helfe, diese «Paradiese auf Zeit» auch mittelfristig zu sichern. Die Ökologie müsse aber im ganzen Betrieb gelebt werden, also neben der Hard- auch



Was Domenico Saladino (o.l.) mit seinem Ucliva-Team im «Öko-Hotel des Jahres» lebt, konnte Ulrich Knellwolf (r.) in seinem Referat nur begrüssen.

die Software betreffen: «Wir brauchen Gastgeber mit Herz und Seele.» Auch der künftige Chefredaktor der htr, Peter Kühler, betonte im Rahmen der Veranstaltung, dass Umwelt klar eine Aufgabe des gesamten Schweizer Tourismus ist: 1999 soll deshalb erneut der Umweltpreis Schweizer Hotellerie durch die hotel+tourismus revue verliehen werden. Der Betriebsleiter des Öko-Hotels Ucliva, Domenico Saladino, erhofft sich speziell im Seminar tourismus eine Profilierung mit dem erreichten Umweltpreis. Denn eine Positionierung auf dem Markt als Öko-Hotel bringe eindeutig Gäste ins Haus: So hat ihm ein Eintrag in den internationalen Ferienkatalog der Firma



Waschbär in Freiburg einen unverhofften Buchungsandrang aus Deutschland beschert. Gerade die deutschen Gäste sind aufgrund ihrer Ferienverteilung von Bedeutung – und fehlen bislang fast gänzlich. Siehe Dossier Öko-Hotel

GUDRUN SCHLENCZEK
Zum ersten Mal fand die Verleihung der Umweltpreise Schweizer Hotellerie durch die hotel+tourismus revue an der IGEHO in Basel statt – mit Erfolg. Unter Leitung des Fernsehmoderators Walter Eggenberger übergab der Präsident des Schweizer Hotelier-Vereins, Alfred E.



Walter Eggenberger interviewt André Mijnsen von der Schöpfe nach der Preisvergabe. Fotos: Roland Koella/Gudrun Schlenzcek

Qualitätssicherung in der Ausbildung

«Gastrofutura®» soll gute Ausbildung garantieren

Damit die gastgewerbliche Ausbildung das hält, was sie verspricht – und vor allem auch den neuen Ausbildungsreglementen gerecht wird – entwickelte die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe ein Qualitätsgütesiegel für Schulen und Ausbildungsbetriebe: Die Gastrofutura®-Ausbildungsstandards. Die Berufsschule in Montreux erhielt die erste Auszeichnung.

angestellten sogar um fast 22%. Am wenigsten legte die Hotelfachassistentin zu: 7%. Der Boom des Jahres 1986 mit fast 4000 Lehrstellen wurde damit zwar nicht erreicht, doch mit gesamthaft 3270 Lehrverträgen hat sich die Lage weitgehend entspannt.

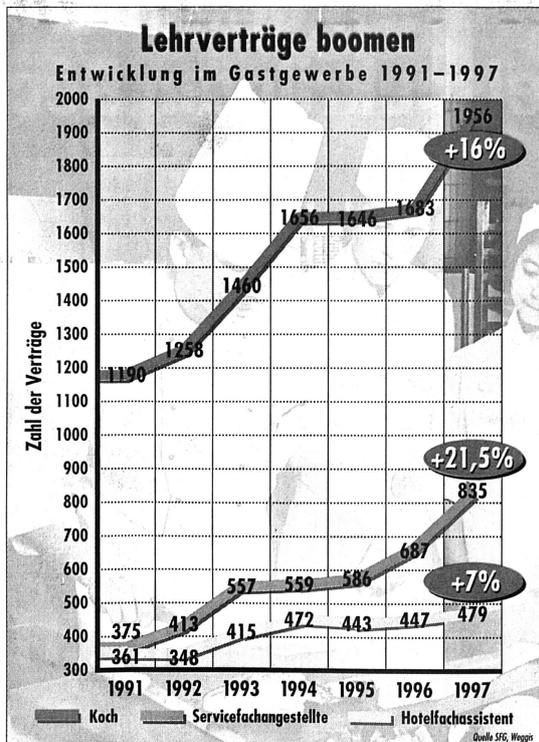
Kontrolle alle zwei Jahre

Der Andrang auf die gastgewerblichen Lehrstellen ist vor allem konjunkturell bedingt, meint Thomas Schmidhauser. Während andere Dienstleistungsbereiche radikal Stellen streichen, seien im kleinstrukturierten Gastgewerbe noch Ausbildungsplätze zu finden. «Heute geht der junge Mensch häufig ins Gastgewerbe, weil er woanders kein Lehrplatz findet.» Dieser enorme Zuwachs bei den Lehrstellen habe auch seine Schattenseiten: «Es ist gefährlich, weil damit das Niveau der Ausbildung sinken kann.» Das neue Qualitätsmanagement der SFG zielt laut Schmidhauser darauf ab, die Schulen durch Beratung und Kontrolle zu unterstützen, das Ausbildungsniveau zu halten und zu verbessern. Geprüft werden Lernbiographien der Lehrer, inwiefern der Unterricht vernetzt wird, die Zusammenarbeit zwischen den Lehrern, Infrastruktur etc. Das Gütesiegel wird voraussichtlich für zwei Jahre vergeben. Die Kosten der Beratungsbesuche gehen zu Lasten der Schule.

Erstes Siegel nach Montreux

«Gastrofutura soll nach innen wirken und den Prozess in Gang bringen.» Deshalb existierte bislang auch kein Logo, so Schmidhauser. Vergeben wurde das Label kürzlich das erste Mal an die «École Professionnelle de Montreux». Die Schule beteiligte sich bereits am Pilotprojekt der Gastrofutura-Lehrgänge. Ihr Direktor, Pierre Durssel, ist um vernetzten Denken der Gastrofutura-Philosophie überzeugt. Anfragen von rund fünf weiteren Schulen liegen vor. Obwohl Gastrofutura im Sommer dieses Jahres lanciert wurde (siehe htr Nr. 18/97), ist es bislang wenig bekannt. Das bedeutet der Sekretär der KFG in Bern, Dominik Fischlin: «Für die Aktion wird keinerlei Werbung gemacht.» Einen weiteren Hemmfaktor sieht er in der zum Teil fehlenden Infrastruktur.

Lehrbetriebe auch betroffen
Thomas Schmidhauser kann sich künftig



Die Zahl der Lehrverträge im Schweizer Gastgewerbe ist 1997 auf 3270 Verträge angewachsen. Damit auch das Niveau der Ausbildung gehalten wird, hat die SFG das Gütesiegel «Gastrofutura®» entwickelt. Grafik: htr/KG

auch eine Ausweitung von Gastrofutura auf die Lehrbetriebe vorstellen. Doch rechnet er bei diesen mit einem wesentlich höheren Beratungs- und Kontrollaufwand, der weder von den Betroffenen noch über die SFG finanzierbar wäre. Deshalb beantragt die SFG in diesen Tagen beim Bundesamt für Industrie und Gewerbe (Biga) in Bern die Finanzierung zweier vollqualifizierender Beraterstellen für die Qualitätssicherung der Ausbildung

speziell im Lehrbetrieb. In Bern wird in der kommenden Woche noch ein weiterer Entscheid fällig: Am 3. Dezember wird unter der Leitung des Biga erneut über den neuen Lehrgang «Gastronomiefachassistent/in» beraten. Ob der bundesrätliche Entscheid schliesslich positiv ausfällt, ist sich Martin Iseli vom Biga noch nicht sicher. Denn die bei der Vernehmlassung eingegangenen Stellungnahmen wären sehr widersprüchlich ausgefallen.

Gästabefragung

Service wichtig wie das Essen

Schneller und unkomplizierter Service im Restaurant ist dem Gast fast gleich wichtig wie gutes Essen. Das ist ein Resultat der Gästabefragung «Allez-hopp CH Gastronomie und Tourismus». Diese Befragung soll Grundlage sein, um in der Gastronomie Aufbruchstimmung zu verbreiten.

Das Essen ist das wichtigste Kriterium (45% Zustimmung) für den Gast, wenn er ein Restaurant aussucht. Fast gleich wichtig (44% Zustimmung) ist ihm der schnelle und unkomplizierte Service. 42% der Gäste berücksichtigen die freundliche und aufmerksame Bedienung im Service oder die gute Organisation in der Selbstbedienung, wenn sie sich für ein Restaurant entscheiden. Faire Preise, eine angenehme Atmosphäre und die Art der anderen Gäste gewichten 34% der Befragten. Offenbar weniger wichtig ist mit einer Zustimmung von 27% ein abwechslungsreiches Angebot.

Gestresstes Personal stösst ab

Das sind erste Resultate der Gästabefragung «Allez-hopp CH Gastronomie und Tourismus» vom vergangenen Oktober. Auf zwei Millionen Tischsets, verteilt über die ganze Schweiz, wurden die Gäste über ihre Präferenzen und Abneigungen zur Gastronomie befragt. 2500 Tischsets kamen bereits zurück. Die ersten Resultate präsentierte Marianne Landolt von «Allez-hopp CH Gastronomie und Tourismus» am Gastro- und Tourismus-Forum an der IGEHO. Eine Abneigung gegen ein Restaurant empfinden 74% der Gäste, wenn das Personal unfreundlich, gelangweilt oder gestresst ist. Je knapp über 50% mögen nicht lange warten oder stören sich an überhöhten Preisen. Zwischen 25% und 30% der befragten Gäste gehen nicht in ein Restaurant, wenn die Atmosphäre nicht stimmt, sie die Art der anderen Gäste nicht mögen oder der Speisezettellangweilig und das Essen durchschnitlich und gewöhnlich ist.

Jugendliche gehen öfter aus

Mit einer Zustimmung von 74% legen Jugendliche mehr Wert auf die passenden Leute im stimmigen Lokal als der Durchschnitt. 50% der Jugendlichen wollen durch eine spezielle Stimmung oder besondere Gerichte («in eine andere Welt versetzt») werden. Lokale, die neben dem Essen Attraktionen bieten, wünschen sich 22% der Jugendlichen und liegen damit ebenfalls über dem Durchschnitt. Auffällig ist auch, dass 48% der Jugendlichen abgeben, häufiger auswärts essen zu gehen, als noch vor ein paar Jahren, dies gegenüber einem gesamtthaften Durchschnitt von 33%. Weiter geben die Resultate der Befragung Auskunft über Essgewohnheiten und das Bedürfnis der Gäste nach gesunder, natürlicher Kost. So haben 61% der Gäste das Gefühl, sie ernährten sich gesund, wenn sie ganz normal essen, worauf sie Lust haben; 41% der Gäste wollen Speisen ganz ohne oder mit wenig Konservierungsstoffen; 40% bevorzugen biologische, naturbelassene Produkte. Fleischloses oder kalorienarmes Essen halten nur je etwas mehr als 20% der befragten Gäste für die geeignete Art, sich gesund zu ernähren. Diese ersten Resultate sollen in der nächsten Zeit abschliessend ausgewertet und dann in Taschenbuchformat herausgegeben werden, dies mit dem Ziel, in der Schweizer Gastronomie Aufbruchstimmung zu verbreiten. AF

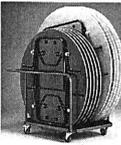
REKLAME

fleisch von mérat

mérat + Cie AG
mühlemattstrasse 55, 3000 bern 14
tel. (031) 372 44 44, fax (031) 372 45 00

klipp:

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

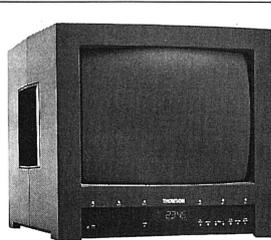


Mobil, leicht, praktisch, kompakt, platzsparend, leicht, preisgünstig.

REGIO 97
Höhe 214 / Stand P46
(21. 26. 11. 1997)

Klappische und Stühle MobiSyst

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



HOTELZIMMER TV/RADIO

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

Verlangen Sie unverbindlich Unterlagen und Beratung.

*THOMSON 14MK66BC

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



Menschen in Not.
Sie brauchen uns.
Wir brauchen Sie !

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

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.

97337/091501

NEU ★ ★ ★ ★ ★ NEU

Hotel - Rest. - Bar - Disco

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

Professionelle Einrichtungen von A-Z

DIREKT AB FABRIK

- Mobiliar für Hotel-Restaurant, Zimmer, Terrasse
- Küche, Geschirr, Bestecke, Accessoires

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

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

97025/091168

BAZAR

Zu verkaufen

«CLASSIC»-Kochtopfset

20teilig, Edelstahl 18/10, Thermokapselböden und Thermostatknöpfe. Günstiger Preis.

Telefon 01 710 75 87

98425/392106

Zu verkaufen

Cafina Kaffeemaschine C 60 Typ 112-3 M

2 Kolben, wenig gebraucht

NP Fr. 36 000.-, VP Fr. 3900.-

5000 Stk. Vinumgläser

Kombi Glas für Weiss-, Rosé- oder Rotwein

Abholpreis Fr. 3.50/Stk.

Telefon 062 726 20 59

98439/392122

Alles für die Disco

Stroboskope ab Fr. 50.-

Lichtorgel, Lauflicht

Spiegelkugel, Punktstrahler

Mischpulte, CD-Spieler

Nebelmaschinen, Laser

verlangen Sie unseren Katalog

Syntron, 8200 Schaffhausen

Oberstratz 23, 052 624 33 19



98339/392035

Zu verkaufen

Poolbillard-Tisch

(Hoffmann, Essen)

Eleganter, fabrikneuer Tourniertisch SLATE LINE, Schiefer-Spielfeld 224 x 112 cm mit rotem Billardtuch, Echtholz Vogelaugenahorn.

Ab Lager Aadorf/TG,

Abholpreis 6000.- Franken

Telefon 041 724 62 24 (Bürozeit)

98266/391984

Unternehmerpersönlichkeit, 47, 183, schlank, selbstsichere und gepflegte Erscheinung, sucht auf diesem Weg eine

Lebenspartnerin aus dem Hotel-/Gastgewerbe

Sie sind um die 40, attraktiv, selbstsicher und wünschen sich einen Lebenspartner, der Sie in Ihren unternehmerischen Belangen unterstützt und Ihnen Wärme, Geborgenheit und Lebensfreude einer Zweisamkeit zu geben vermag - dann sollten wir uns kennenlernen.

Ich freue mich auf ein paar Zeilen und auf unsere erste Begegnung. Chiffre 98385, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

98385/392052

rahmenatelier

kanzleistrasse

genau • schnell • günstig
rent a picture
Vergolden

Rahmen und Spiegel nach Mass

Kanzleistrasse 111, 8004 Zürich,
Telefon 01 241 24 11

97294/268934

Direkt vom Hersteller

Tischdecken

& Bettwäsche

KÄCHELE

Baselweg 101, 4147 Aesch

☎ 061 756 94 50

Fax: 061 756 94 55

E-mail: info@kaechele.ch

Beschriftungen

Selbstklebe, Schrift, Buchstaben
in allen Farben • Größen
5722 Gränichen
für jeden Zweck 1225 002/842 25 02 ☎ 022/842 39 76

Kapital

Liquiditäts- und Finanzprobleme?

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

Telefon 031 720 30 50
Fax 031 720 30 59

97542/091615

klapp:

Klappische und Klappstühle mit enorm günstigem Preis-/Leistungsverhältnis



Verlangen Sie die Dokumentation und eine Offerte.

REGIO 97
Höhe 214 / Stand P46
(21. 26. 11. 1997)

Klappische und Stühle

MobiSyst

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

Wir gratulieren den preisgekrönten Réceptionisten



Martin Egger
Castello del Sole, Ascona



Elisabeth Hirtl
Atlantis Sheraton, Zürich



Francesca Koch
Giardino, Ascona

zu ihrem Erfolg!

Und freuen uns, dass wir sie mit unserem Fidelio Front-Office-System bei ihrer Arbeit unterstützen dürfen.

CHECK IN DATA

Check-In Data AG, Schlieren (Zürich), Telefon 01 733 74 00

Check-In Data SA, Montreux, Téléphone 021 966 15 55

Informationssysteme für die Hotellerie

IGEHO '97

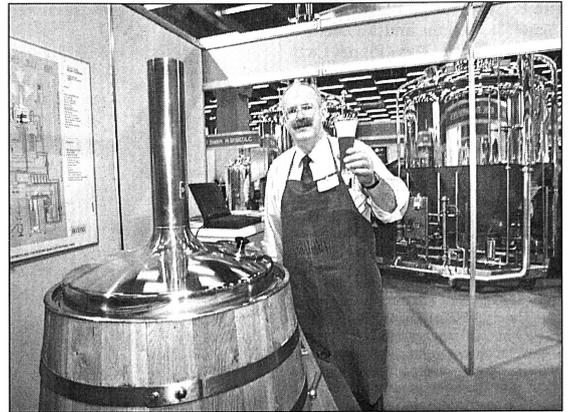
Wie ein zartes Pflänzchen spriesst der Optimismus



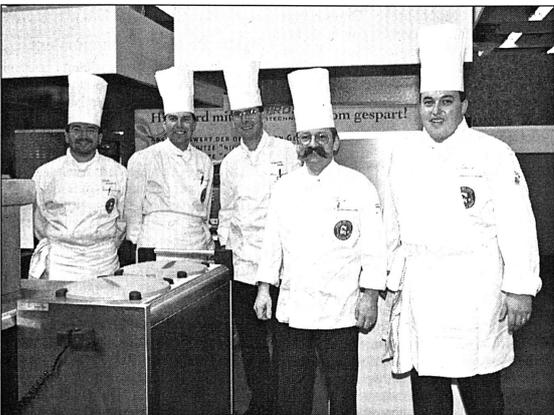
Kurz bevor die Messe ihre Tore öffnete, gab es noch den letzten Schliff für den SHV-Stand. Während der Messe arbeiteten die htr-Redaktoren hier an der täglichen Messezeitung.



SHV-Präsident Alfred E. Urfer zeigt sich erfreut über den gemeinsamen Auftritt der Verbände.



In einer Sonderschau haben erstmals Anbieter ihr Zubehör für Gasthofbrauereien vorgestellt. Sie hoffen, dass Eigenbräu besonders in der Erlebnisgastronomie zum Trend in der Schweiz wird.



Das Team des «Cercle des Chefs de Cuisine Bern» trat an zur Ausscheidung für die Nationalmannschaft, dies mit einem Festmenu aus einheimischen Delikatessen.

In der Gastro-Branche machen sich Anzeichen eines wirtschaftlichen Frühlings bemerkbar. Wie ein zartes Pflänzchen nach den ersten warmen Sonnenstrahlen zeigt sich Optimismus. Diesen Eindruck hinterlässt die IGEHO '97. «Die Besucher kommen wieder vermehrt mit dem Portemonnaie», sagte **Bernd Schuster**, Kommunikationsleiter der IGEHO nach den ersten drei Messetagen. Und Messeleiter **Dieter Hug** präzierte: «Eine Umfrage unter den Besuchern hat ergeben, dass 30% bis 40% an die IGEHO kommen, weil sie investieren wollen.» Dieselbe Umfrage zeigt zudem, mehr als 50% der Besucher stufen die Situation ihrer eigenen Betriebe als gut ein. Dennoch geht Dieter Hug davon aus, dass es noch dauern wird, bis sich diese guten Impulse wirklich durchsetzen.



Schätzungsweise 13% der Besucher kommen aus dem Ausland. Auch in Asien ist das Interesse an der IGEHO gross, weil dort viele Schweizer in der gehobenen Gastronomie arbeiten.



«Das Ende des Tunnels ist erreicht.» Gastrosuisse-Präsident Peter Staudenmann gibt sich optimistisch.



Der Gastro-Maler Corpaato sorgte für Stimmung im «Welcome - Treffpunkt der Gastfreundschaft».

Die Stimmung unter den Ausstellern sei «mehrheitlich positiv» gewesen, schätzt Bernd Schuster. Aus verschiedenen Gesprächen hat er herausgehört, dass die Besucher vermehrt echtes Interesse gezeigt hätten. Auch die Erhöhung der Eintrittspreise sei bei den Ausstellern gut angekommen. Folglich sei nämlich der Anteil der Fachbesucher gestiegen. Ein weiteres Indiz für einen hohen Anteil Fachpublikum ist, dass tendenziell wenig Tageskarten verkauft wurden, dafür aber viele Besucher mit Einkauferkarten kamen.



Aufmerksame Zuhörer an der Eröffnungsveranstaltung. Interesse zeigen auch Urs Hitz, Hilton Basel, Alfred E. Urfer, SHV-Präsident und Heinz Probst, SHV-Direktor (v.l.n.r.).

Konkrete Zahlen zum Messebesuch lagen bei Redaktionsschluss noch nicht vor. Bernd Schuster prognostizierte aber am dritten Messetag, dass 72 000 bis 75 000 Besucher an die IGEHO kommen werden – etwas weniger als vor zwei Jahren. Dies, weil die IGEHO '97 um einen Tag kürzer ist als bis anhin. Inwieweit die Messe aber in Zahlen und Fakten positiv zu werten ist, wird sich für die Aussteller mit dem Nachmessegeschäft zeigen. Der Beweis, ob also aus den ersten Sonnenstrahlen wirklich ein Frühling wird, steht noch aus. AF



Einen Kochwettbewerb der besonderen Art zeigten die Schauspieler und Musiker von Harul's Top Service. Im Welcome-Bereich sorgten sie für witzige Unterhaltung.



Gerhard Gerber heisst der «Koch des Jahres 1997», präsentiert vom Schweizerischen Kochverband.



Das Wallis lud zum Apéro: Dort feierten Gastro-Prominente wie Emil Wartmann (links) die positive Grundstimmung an der IGEHO. Rechts: Franz Dietrich, ehemaliger Direktor SHV. Fotos: Roland Koella

Öko-Hotel in Bolivien

Wie auf einem anderen Planeten

Ökologie in der Architektur und im Betrieb; für die Gäste biologische Mahlzeiten und Fussreflexzonenmassage: Das «Planet Luz» in Zentralbolivien ist eine andere Welt, nicht nur nach südamerikanischen Massstäben.

DOMINIK HERTACH AUS BOLIVIEN

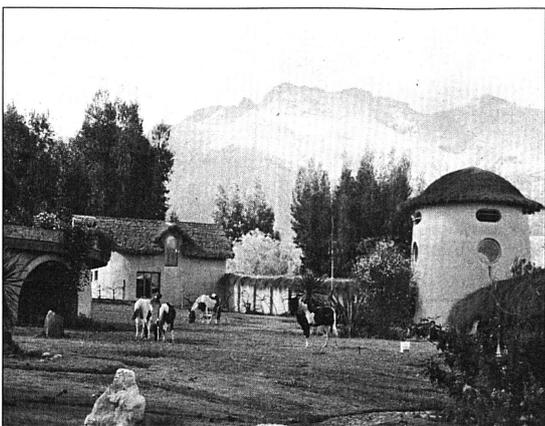
Wie auf einem anderen Planeten kommt sich der Besucher des ersten Öko-Hotels in Bolivien vor: Verschiedene Bauten in unterschiedlichen Grössen – fast eine Mischung aus Steinzeithütten und futuristischen Comic-Häusern. Der Name des Hotels, «Planet Luz» (Planet Licht), ist nicht schlecht gewählt. Seit 1991 ist «Planet Luz» im Bau, und jedes Jahr kommen weitere Häuser dazu, auf dem fünf Hektaren grossen Gelände, in freier Natur, rund eine Busstunde von Cochabamba im Zentrum Bolivien entfernt.

Anfangs wurde die Anlage nur als Kurszentrum benutzt. Seit diesem Jahr ist nun auch das Öko-Hotel in Betrieb. Die hiesigen Öko-Pioniere – und als solcher sieht sich «Planet Luz»-Besitzer Luis Espinoza, müssen nicht von vorn anfangen; sie bauen auf den Erfahrungen aus aller Welt auf. Zehn Jahre lang ist Luis Espinoza in der Welt herumgereist, hat Öko-Hotels und -kongresse besucht und so langsam die «Planet Luz»-Idee entwickelt. Dabei herausgekommen ist eine Mischung aus Tradition und moderner Technik. Luis Espinoza verbindet ein Kurs- und Naturheilangebot.

Auffallende Architektur

Ins Auge sticht dem Besucher die Architektur der Häuschen. Sie basiert auf der Architektur des Chipaya-Volkes, das hier vor der Inka-Zeit lebte. «Wir haben das weiterentwickelt und der heutigen Zeit angepasst», sagt Luis Espinoza, der alle Häuser selbst entworfen hat. Der Zeit angepasst heisst, die Häuschen sind vergrössert und mit Fenstern, WC sowie Duschen ausgerüstet. Die Bauten sind fast ausschliesslich aus natürlichen Materialien: die Mauern aus Stein, Lehm und Pflanzenfasern, die Dächer aus Palmblättern. Auch die Formen seien auf die Natur abgestimmt, sagt Espinoza. Nichts in der Natur habe Ecken, deshalb seien auch die Häuser rund und im Kreis angeordnet.

Das Hotel verfügt über ein gutes Dutzend Häuser mit Zimmern unterschiedlichen Komforts – vom luxuriösen Zim-



Die besondere Architektur des ersten bolivianischen Öko-Hotels versetzt den Besucher auf einen anderen Planeten. Foto: Dominik Hertach

mer mit Privatbad und WC, bis hin zu Mehrbettzimmern wie in der Jugendherberge. Die Preise variieren zwischen umgerechnet 12 Franken und 50 Franken pro Nacht, was einem eher hohen Preisniveau entspricht.

Sonne als Energielieferantin

Ökologie wird auch im Betrieb des rund 100 Betten zählenden Hotels grossgeschrieben: Das Wasser für Swimmingpool und Zimmer-Quellwasser vom nahen Berg – wird mit Sonnenenergie erwärmt, das Abwasser mit biologischen Methoden, ohne Chemiezusätze, gereinigt. Eine aus Europa importierte Solar-Sauna sorgt ebenfalls nur mit Hilfe der Natur für das Wohl der Gäste. Einzig der Strom für das Licht fliesst aus dem üblichen Netz ins Hotel, weil zum Kauf von Solarzellen das Geld noch fehlt. In der Küche des kleinen Restaurants wird ähnlich gearbeitet, wie in schweizerischen Bio-Betrieben. Im eigenen Garten wird Gemüse angebaut und das Speiseangebot ist vegetarisch, abgesehen von einigen typischen bolivianischen Gerichten. Die Küchenabfälle werden kompostiert oder landen in den Futtertrögen der zum Hotel gehörenden Pferde, Lamas oder des Pflaums. Den übrigen Abfall separiert das 12köpfige «Planet Luz»-Team so gut wie möglich, denn für das vollständige Recyclieren fehlt in Bolivien zur Zeit noch das System.

Im «Planet Luz» soll auch der Gast mit der Natur in Einklang gebracht werden.

Dafür bietet Luis Espinoza einen Sportplatz sowie Kurse und Naturheilkunde an, von Fussreflexzonenmassage über Meditationen bis hin zu Kursen in indischen Tänzen und Anden-Musik. Auf Wunsch werden Lektionen in den hiesigen Sprachen unterrichtet: Spanisch und das indische «Quechua». Zudem plant Luis Espinoza den Bau eines Freilichttheaters und eines Mais-Museums samt angegliedertem Mais-Restaurant. Darüber hinaus möchte er das bestehende Öko-Hotel in ein ganzes Öko-Dorf ausbauen.

Gäste aus Europa und USA

Es ist kein Wunder, dass eine solche Vision in Bolivien, wo sich der Öko-Gedanke erst langsam ausbreitet, meist auf Unverständnis stösst. Die Gäste kommen vorwiegend aus Europa und den USA. Rund 5000 Gäste haben das Hotel im ersten Jahr besucht – fast ohne Werbung. Trotzdem sei der Betrieb noch defizitär, nicht zuletzt, weil der Bau von Öko-Anlagen auch in Bolivien teuer ist. «Doch es geht aufwärts», sagt Espinoza. Auf die Frage, für was seine konventionellen Hotel-Kollegen sein Öko-Hotel halten, antwortet er: «Para una competencia peligrosa.» – Für eine gefährliche Konkurrenz.

Für mehr Infos und Ideenaustausch: Öko-Hotel «Planet Luz», E-Mail-Adresse: pachamam@ingweb.com (spanisch oder englisch).

Gentechnologie

Transparenz gefordert

Umstritten ist, ob gentechnisch veränderte Nahrungsmittel das Risiko von Allergien erhöhen. Betroffene fordern mehr Transparenz. Das ergab eine Tagung, die im Verdacht der Einseitigkeit steht, weil sie von der Lebensmittelverarbeitenden und chemischen Industrie unterstützt wurde.

PIETER POLDERVAART

Fördern gentechnisch veränderte Nahrungsmittel Allergien? Oder: Lässt sich die Gentechnologie gar einsetzen, um Allergene in der Nahrung schadlos zu machen? An einer Tagung der «Schweizerischen Gesellschaft für Allergologie und Immunologie» und der Selbsthilfeorganisation «Das Band» standen diese Fragen zwar im Raum, endgültig beantwortet konnten sie aber nicht werden.

Noch keine Erfahrungen

Zwar hiess es in der bereits zu Beginn des Anlasses vorbereiteten und sehr moderat formulierten Schlussresolution: «Gentechnisch veränderte Organismen (GVO) lassen keine neuen Allergien erwarten». Aber Brunello Wüthrich von der Allergiestation der dermatologischen Klinik im Universitätsspital Zürich etwa wollte das so nicht stehenlassen. Jedoch gab er sich vorsichtig: «Die Frage, ob gentechnisch veränderte Lebensmittel vermehrt Allergien bewirken, ist zur Zeit nicht zu beantworten.» Denn, so der Schweizer «Allergiepapst» Wüthrich: «Bisher konnten noch nirgends langfristige Erfahrungen mit GVO gesammelt werden.»

Diese Vorsicht und die vorformulierte Schlussresolution der 300köpfigen Versammlung erstaunen nicht, wenn man sich die Liste der Sponsoren der Tagung anschaut: Novartis, Nestlé und andere Chemie- und Nahrungsmittelkonzerne haben zwei Fünftel an das Budget von 100 000 Franken beigetragen. Entsprechend war auch das Diskussionspult besetzt: Kritische Stimmen seien nicht zu Wort gekommen, meint die Stiftung für Konsumentenschutz. Zu Beginn der Veranstaltung verteilte sie ein Communiqué, in dem sie die Veranstalter scharf attackiert. «Weder wurde uns gleich viel Redezeit eingeräumt wie den Gentech-Befürwortern, noch konnten wir an der Resolution mitarbeiten – weshalb wir unsere Beteiligung wieder zurückzogen», sagt Simonetta Sommaruga, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz.

Wer gesicherte Zahlen zum Auftreten von Allergien sucht, stösst denn auch auf Probleme. Da ist etwa die im Sommer publizierte Studie des deutschen Bundesverbands der Betriebskrankenkassen, wonach jedes fünfte kranke Kind wegen einer Allergie zum Kinderarzt kommt. Noch drastischere Zahlen nennt das unabhängige Institut für Allergien in Brüssel. Danach leidet in Europa jeder vierte Mensch unter einer Allergie, doppelt so viele wie noch vor 20 Jahren. Neben Tabakkonsum, Umweltgiften und Hausieren werden die veränderten Essgewohnheiten als mögliche Ursachen genannt.

Wieder andere Zahlen nannte Brunello Wüthrich aus Zürich und relativierte die mancherorts zur Volksepidemie stilisierten Symptome. Wüthrich zitierte eine niederländische Studie, wonach 19% der Befragten angaben, an Intoleranz gegenüber Nahrungsmitteln zu leiden und 7,4% an Unverträglichkeit von Nahrungsmittelzusätzen. Nachdem die Betroffenen mit Haut-, Serum- und oralen Tests geprüft worden seien, hätten die Werte anders ausgehen: Bloss bei 2,4% sei eine Nahrungsmittel- und bei 0,5% eine Zusatzstoffallergie nachgewiesen worden.

Mehr Deklaration gefordert

Trotzdem müsse das Problem ernst genommen werden, betonten für einmal einhellig die Vertreter der Nahrungsmittelbranche und die betroffenen Allergiker. Konkrete Forderungen kamen von anwesenden Patienten. Sie wollen eine Ausweitung der Deklarationspflicht sowohl für konventionelle wie für GVO-Lebensmittel. Nicht bloss die Gemampulation, sondern der genaue Vorgang müsse deklariert werden. So weit geht jedoch die schweizerische Lebensmittelgesetzgebung nicht – im Gegensatz zu jener in Österreich, wo sowohl die Herkunft des neuen Gens als auch die Wirkungsweise benannt werden muss. In der Schweiz sagt der Artikel 29 der Lebensmittelverordnung zur Deklaration von Zutaten: «Beträgt der Anteil der zum Mengensatz zutun weniger als 25 Massenprozent des Endprodukts, genügt die Angabe der Zusatzstoffe». Für Allergiker ist dieser Paragraph Grund zum Protest, weil sie die Zusammensetzung zu wenig transparent mache. Kaum ein Normalconsument würde beispielsweise, dass in Bindemitteln Fisch-Proteine enthalten sind. Ein möglicher Ausweg könnte sein, die Deklarationsgrenze auf 5 Massenprozent des Endprodukts zu senken. Eine entsprechende Änderung in der EU hat kürzlich Dänemark ins Rollen gebracht.

«Unser Bier»-Brauerei, Basel

Basler wollen eigenes Bier

Die «Unser Bier» AG in Basel will im nächsten Jahr Läden, Hauslieferdienste und Restaurants mit eigenem Gerstensaft beliefern – wenn bis Januar 1998 noch 1 Mio. Franken an Aktienkapital zusammenkommt.

Rund 12 Millionen Liter Bier trinken die Baslerinnen und Basler jedes Jahr. Seit dem Abbruch der Brauerei Wardeck Anfangs der 90er Jahre besitzt Basel nur noch das «Ueli-Bier». Eigenbräuer der Gasthausbrauerei im Restaurant Fischerstube. Es deckt jedoch nur gerade 2% des jährlichen Konsums in Basel. Das soll jetzt anders werden: 110 Personen haben im Juni 1997 die «Unser Bier AG» gegründet. Die AG will dafür sorgen, dass das Frischprodukt Bier nun auch in Basel eine Renaissance erlebt. «Bier ist ein köstlicher Stoff und schmeckt lokal produziert am besten», heisst die Devise. Die Personen hinter «Unser Bier» kommen aus der Szene der Heimbräuer, die, wie es in einem Vereinsprospekt heisst, «dem Missstand im Lande innerhalb der Projekt keineswegs genügt. Denn für Investitionen und den Betrieb braucht «Unser Bier» noch Mittel in Höhe von rund 1 Mio. Franken. Bis Januar 1998 soll die Finanzierung sichergestellt sein. Derzeit werden neue Aktionäre gesucht. LA

«Hunderte von Interessenten hätten sich zu Seminaren und Kursen angemeldet. Inzwischen hat die AG für 120 000 Franken eine Mini-Kundenbrauerei in Kleinbasel eingerichtet.

Projekt noch nicht gesichert

Auf Sommer 1998 plant «Unser Bier» eine 20-Hektoliter-Anlage, die auf einen Jahresausstoss von 4000 Hektolitern ausgerichtet ist. Neben einigen Standardbieren, für deren Namensfindung derzeit ein Wettbewerb läuft, sollen für besondere Anlässe spezielle Biere und saisonale Spezialitäten gepflegt werden. Die Rohstoffe sollen aus umweltverträglicher Produktion kommen. In einer ersten Phase soll das Bier von einer bestehenden mittelländischen Brauerei abgefüllt werden, erläutert Akos gegenüber der *ttu*. Im Gespräch ist die «Wädi-Brauhaus AG», die für «Unser Bier» bereits probeweise gebraut hat. Gary Wischesch, Geschäftsführer vom «Wädi-Brau-Huus», gibt sich überzeugt, dass «Unser Bier» grosse Chancen habe: «Basel ist ein gutes Pflaster – der Markt für ein neues, lokales Bier ist da.» Noch ist allerdings das Projekt keineswegs gesichert. Denn für Investitionen und den Betrieb braucht «Unser Bier» noch Mittel in Höhe von rund 1 Mio. Franken. Bis Januar 1998 soll die Finanzierung sichergestellt sein. Derzeit werden neue Aktionäre gesucht. LA

Informationen über die «Unser Bier AG» sind über die Adresse Postfach, 4002 Basel (Telefon: 061 271 71 00) oder das Internet www.unserbier.ch erhältlich.

PRODINDEX 24.11. bis 29.11.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 48	Woche 47	Woche 48	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				+ 1,9%	+ 9,2%	
Rindschulter	34,90	34,90	31,90			
Entrecôte ¹	37,90	37,90	34,90			
Siedfleisch ¹	11,90	11,90	11,50			
Kalb- und Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				- 1,5%	+ 4,8%	
Kalbsnuss ¹	41,90	41,90	37,90			
Kalbssteak ¹	39,90	39,90	41,90			
Kalbsbrust ¹	15,80	15,80	11,90			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				± 0,0%	+ 3,0%	
Nierschinken mit Haut ¹	19,90	19,90	19,50			
Hals ¹	15,40	15,40	14,90			
Schulterbraten ¹	13,90	13,90	13,90			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				+ 2,2%	+ 15,8%	
Endiviasalat ¹	1,98	1,98	1,45			
Gurken, Stück	0,60	0,65	0,85			
Lauch grün ¹	1,85	1,85	1,75			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				- 1,9%	+ 3,8%	
Äpfel (dared, Kl. 1 ¹)	1,85	1,85	1,80			
Trauben blau ¹	3,85	3,60	2,80			
Zitronen ¹	1,85	2,25	2,05			

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

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Le folklore suisse est plus que jamais apprécié

Quel image de la Suisse doit-on présenter aux touristes? Plusieurs directeurs d'offices du tourisme – et pas des moindres – ont répondu que c'est avant tout l'image d'une Suisse de carte postale qu'il fallait proposer aux étrangers. Le folklore, le cor des Alpes, le chocolat, les vaches, le fromage et Heidi sont, par exemple, quelques-uns des clichés préférés des touristes américains en visite dans notre pays. Et si les touristes aiment bien ces clichés, pourquoi devrions-nous nous priver de leur montrer? Pour certains, le salut du tourisme suisse passe ainsi par ces clichés, quelque peu remis au goût du jour toutefois, à l'image de l'edelweiss de Suisse Tourisme.

Page 2

L'ASC lance une nouvelle campagne de promotion

L'Association suisse des entreprises de transport à câbles (ASC) souhaite se faire mieux connaître. A cet effet, elle a lancé, lundi, à Mürren (BE), une campagne intitulée «Les transports à câble, un regard dans les coulisses». Cette campagne s'articule sur une brochure gratuite et sur une offre de visites guidées. «Nous voulons montrer à nos clients que nous sommes et ce que nous faisons», a expliqué Peter Feuz, le président de l'ASC. La brochure gratuite passe en revue les spécificités techniques et les dispositions de sécurité des différentes installations. Les visites sont quant à elles avant tout destinées aux groupes, aux sociétés et aux écoles.

Page 3

Valais Incoming verra le jour au mois de mai

La création d'une société valaisanne destinée à vendre les produits des différents prestataires touristiques du canton avait déjà été évoquée au début des années quatre-vingts. Avec l'entrée en vigueur de la nouvelle loi sur le tourisme, cette société, dénommée Valais Incoming, est sur le point de devenir une réalité aujourd'hui. Son assemblée constitutive est prévue pour le mois de mai et les premières actions pourront déjà être souscrites à partir de la mi-décembre, a notamment relevé Jérémie Robyr, président de Valais Tourisme. Cette dernière jouera un rôle important dans Valais Incoming puisqu'elle possèdera les deux tiers des actions.

Page 4

Près de 6000 réservations par jour pour Holiday Inn

Ce sont près de 6000 appels téléphoniques gratuits que reçoit quotidiennement la centrale de réservation d'Holiday Inn Worldwide. Le système mis en place par Holiday Inn Worldwide est tellement bien huilé qu'il intéresse également de nombreuses agences de voyages qui n'hésitent pas à passer par lui pour réserver des chambres d'hôtels à travers le monde. Ces agences de voyages estiment en effet qu'une réservation similaire effectuée par le canal d'un système global de réservation, les fameux Global Distribution Systems (GDS), est trop compliquée et surtout plus onéreuse qu'un simple appel à un numéro de téléphone gratuit.

Page 11

Bolivie: un «éco-hôtel» d'un genre très particulier

Il n'y a pas qu'en Suisse que l'on trouve des «éco-hôtels». A environ une heure de bus de Cochabamba, au centre de la Bolivie, il existe en effet l'Hôtel Planet Luz, soit planète lumineuse, qui a décidé de faire de l'écologie son principal cheval de bataille. Le toit est réalisé à partir de feuilles de palmiers et la forme des différents bâtiments, à mi-chemin entre les habitations de l'âge de la pierre et la maison des Schtroumpfs, est invariablement ronde. Luis Espinoza, le propriétaire de l'hôtel, explique ce choix en relevant que les angles n'existent pas dans la nature. L'Hôtel Planet Luz dispose bien entendu d'un chauffage à l'énergie solaire et d'un restaurant végétarien.

Page 14

L'Eco-Hôtel de l'année



Domenico Saladino, gérant de l'Hôtel Ucliva, a reçu d'Alfred E. Urfer, président de la Société suisse des hôteliers, le «prix de l'Eco-Hôtel de l'année». Photo: Roland Koella

Le lauréat est un hôtel grison

C'est un établissement grison, l'Hôtel Ucliva, à Waltensburg, qui est devenu «L'Eco-Hôtel de l'année 1997». Il a reçu cette distinction lundi, au salon IGEHO à Bâle, lors de la cérémonie de remise du «Prix de l'environnement de l'hôtellerie suisse», prix patronné par notre hebdomadaire.

MIROSLAW HALABA

L'Hôtel Ucliva est le troisième établissement suisse à porter le titre d'Eco-Hôtel de l'année, après l'Auberge de l'Aubier, à Montézinon (NE), en 1994, et l'Hôtel Bethanien, à Davos, en 1995. Cette distinction récompense, rappelons-le, les hôtels qui ont opté pour une gestion écologique et qui s'efforcent de l'appliquer



de manière conséquente. Dix-huit hôtels et restaurants ont fait, cette année, acte de candidature, soit une dizaine de moins qu'en 1995. A noter, que contrairement, aux deux éditions précédentes, aucune entreprise romande n'a fait parvenir son dossier au jury, huit spécialistes de la branche.

Un pionnier

L'Hôtel Ucliva, vingt-deux chambres, n'est pas débutant dans le domaine de l'écologie. Voilà quatorze ans qu'il se

préoccupe des conséquences de son activité sur l'environnement. Il est même pionnier en la matière. Dès le début de son exploitation, ses responsables ont cherché à le placer harmonieusement dans son environnement. L'hôtel, souligne le jury, a été construit de manière à respecter le paysage et à l'aide de matériaux indigènes. Toutes ses activités sont organisées selon des critères écologiques. Ainsi, les produits achetés sont régionaux, les déchets sont systématiquement triés et éliminés, l'eau est utilisée de manière rationnelle, les produits de nettoyage ménagent l'environnement. Inutile de dire que le personnel de l'établissement, ainsi que les clients ont également la possibilité de s'associer à l'application de ce concept écoproductible. Et, à en croire le gérant de l'établissement, Domenico Saladino, le processus n'est d'ailleurs pas terminé. «Nous optimisons sans cesse notre concept d'exploitation», déclare-t-il.

Prix de l'innovation

Le Prix de l'environnement de l'hôtellerie suisse ne se limite pas à l'Eco-Hôtel de l'année, mais récompense aussi les hôteliers faisant preuve d'innovation dans le secteur de l'écologie. Quatre établissements ont ainsi vu leurs efforts couronnés par des prix spéciaux. Il s'agit tout d'abord de l'Hôtel Rütthubelbad, à Walkringen (BE), qui a reçu une distinction pour sa gestion écologique. On notera, parmi les originalités caractérisant cet établissement aux multiples activités (hôtel, restaurant, foyer pour personnes âgées, foyer sociothérapeutique), l'existence d'un groupe de travail permanent chargé des questions écologiques. Comme l'Hôtel Ucliva, les clients ont le moyen de mettre la main à

la pâte, notamment en renonçant partiellement au service en chambre. A noter aussi que l'hôtel permet à ses clients de recharger gratuitement leur voiture électrique.

Economies d'énergies

L'Hôtel Adler, à Zurich, s'est quant à lui distingué en utilisant des minibus écologiques qui fonctionnent sans électricité. Autre récipiendaire du prix de l'innovation, l'Hôtel Bahnhof-Terminus, à Davos, a misé sur l'énergie solaire. Des collecteurs solaires fournissent l'eau chaude aux 54 chambres de l'hôtel. Un tableau d'affichage informe le client sur les économies de mazout réalisées chaque jour depuis la mise en service de l'installation solaire.

Enfin, l'architecture et l'aménagement sont les caractéristiques qui ont mis en évidence l'établissement de séminaires schaffhousois Schöpfle à Büttenhard. Autrefois une ancienne ferme, ce bâtiment présente un mélange de murs d'origine en pierre naturelles et de parties bétonnées, offrant un caractère de «simplicité cultivée» en accord avec les critères écologiques.

Un argument de vente

La remise du Prix de l'environnement de l'environnement contribue à promouvoir un état d'esprit en harmonie avec l'identité du tourisme suisse. Même si elle tend à marquer le pas en raison des difficultés conjoncturelles, l'écologie suscite de l'intérêt auprès du public. Les grandes entreprises comme Crossair, Mitropa ou encore Mövenpick ont découvert qu'elle pouvait être un argument de vente. Les hôtels qui ont misé sur le cheval de l'écologie sont dans l'ensemble satisfaits de leur choix. Lire aussi en pages 1 et 11

Morges

Un «Macdo» dans la nouvelle gare

La nouvelle gare de Morges a été inaugurée au début du mois de novembre après cinq années de travaux qui ont nécessité près de 80 millions de francs d'investissements, dont 10 millions pour la seule transformation du bâtiment. Cette nouvelle gare possède la particularité d'être la première gare de Suisse à abriter dans ses murs un restaurant McDonald's. Cette première représente en fait un nouveau partenariat entre les CFF et McDonald's. La première opération en commun remonte à 1992 avec le lancement, en première mondiale, de deux wagons-restaurants McDonald's. Le «Macdo» de la gare de Morges se distingue également en étant le premier à proposer une machine à café self-service au comptoir, côté clients.

En plus de ce fast-food, la nouvelle gare de Morges dispose également d'un nouveau buffet. Celui-ci, dénommé «Croco's café», propose une restauration en adéquation avec son emplacement puisque des repas Omnibus, Direct ou Express y sont proposés. Afin d'encourager les conducteurs qui prendront le train plutôt que de risquer leur permis de conduire après une soirée arrosée, le bar du Croco's leur offrira, dès 22 heures et sur présentation d'un billet de train valable, un cocktail stimulant appelé malicieusement «Blue Ticket».

LM



La gare de Morges est la première gare de Suisse à accueillir un «Macdo» dans ses murs. Photo: Ldd

Expo 2001

Feldschlösschen est partenaire

Le groupe Feldschlösschen-Hürlimann a signé un contrat de partenariat avec l'Expo 2001. Avec ABB, Europap, Rentenanstalt-Swiss Life, l'UBS et Swisscom, le brasseur est un des six premiers partenaires sur la dizaine que l'Exposition nationale recherche pour sa communication. Par leur engagement, ces partenaires s'allient sur une base d'exclusivité à l'exposition. Leur logo figurera sur toutes les campagnes de marketing et de publicité. Parallèlement, ces partenaires pourront utiliser le logo de l'Expo 2001 pour leurs propres actions de communication, à condition de respecter certaines directives. Selon les responsables de l'Expo, le coût d'un partenariat en matière de communication peut être chiffré au minimum à six millions de francs.

LM

Suisse Tourisme

Lancement d'un label qualité pour le tourisme

L'amélioration de la qualité dans le tourisme suisse a franchi une nouvelle étape mardi avec le lancement, à Bâle, pendant le salon IGEHO, d'un label national de qualité. Ce label n'a pas seulement pour but d'accroître la qualité dans le tourisme, il entend également faire prendre conscience aux différents opérateurs touristiques de notre pays de l'importance sans cesse croissante de la qualité.

LAURENT MISSBAUER



«L'amélioration de la qualité n'est pas quelque chose de vraiment nouveau dans le tourisme. Ce qui est nouveau en revanche, c'est que tous les secteurs importants

de la branche touristique ont décidé de s'impliquer dans la création de ce premier label national de qualité», a notamment expliqué, mardi, le directeur de Suisse Tourisme, Marco Hartmann. Ce nouveau label de qualité a en effet été conjointement lancé par Suisse Tourisme, la Fédération suisse du tourisme, la Société suisse des hôteliers, Gastrosuisse, l'Association suisse des entreprises de transport à câbles, l'Union des transports publics, la Conférence des directeurs régionaux et l'Association suisse des directeurs du tourisme. Ces différentes associations ont chargé l'Institut du tourisme de l'Université de Berne et l'Académie Frey de Zurich de développer un concept qui permettra aux prestataires touristiques d'évaluer la qualité du service et de l'optimiser.

Pour tous les établissements

Ce label de qualité, symbolisé par un «Q» majuscule qui arbore le traditionnel edelweiss en or de Suisse Tourisme, s'adresse à tous les établissements, qu'ils soient petits ou grands et qu'ils s'agissent d'hôtels, d'appartements de vacances, de

terrains de camping, de restaurants, de bureaux d'information touristique, d'entreprises de transport ou de centres sportifs. Leurs responsables devront toutefois s'efforcer d'offrir à leurs hôtes des prestations qualitativement élevées, écrit Suisse Tourisme.

Afin d'améliorer de façon permanente les prestations offertes, ce label national de qualité s'appuiera sur un programme qui comporte deux niveaux. Le premier niveau servira à élaborer les bases pour l'amélioration de la qualité du service. Des cours permettront de former des «Quality-coaches» au sein des différentes entreprises qui entendent participer au premier niveau du label.

Deux cours en Suisse romande

Cette formation durera un jour et demi et coûtera 270 francs. A cela, viendront en cours s'ajouter 80 francs de matériel de cours et des frais pour l'attribution du label de qualité. Ces frais, qui comprennent également une taxe de constitution du dossier, sont de 250 francs pour un établissement dont le chiffre d'affaires ne dépasse pas un million de francs.

Deux cours seront organisés en Suisse romande, le premier à Lausanne, à la fin avril, et le second à Sierre, à la mi-juin. Le label sera décerné par une commission régionale de qualité sur la base d'une déclaration remplie par l'entreprise candidate. Après avoir satisfait aux exigences du premier niveau du label de qualité, l'entreprise pourra briguer le second niveau du label de qualité. Celui-ci sera axé sur la qualité de gestion, indissociable de toute qualité de service qui se respecte, a notamment expliqué Suisse Tourisme.

S'inscrire chez Suisse Tourisme

Les hôtels, restaurants ou autres offices du tourisme qui souhaiteraient améliorer encore davantage leur qualité peuvent ensuite briguer le système de la gestion totale de la qualité, le «Total Quality Management». Avant d'en arriver là, le cheminement pour obtenir le premier niveau du label de qualité aura passé par la désignation d'un «Quality-coach», l'inscription auprès de Suisse Tourisme et la formation sur un jour et demi du «Quality-coach».

Lire aussi en pages 1 et 5

COUP DE FIL À...



Laurent Pratelle

Président des «Jeunes restaurateurs d'Europe»

Avec votre concours du meilleur apprenti cuisinier de Suisse, dont la 5e édition a eu lieu samedi à l'Ecole hôtelière de Lausanne, les «Jeunes restaurateurs d'Europe» entendent encourager les jeunes à embrasser les métiers de bouche. Quelle évolution avez-vous enregistrée au cours de ces cinq dernières années?

Soucieuse de l'avenir des métiers de bouche, l'Association suisse des «Jeunes restaurateurs d'Europe» a toujours porté un intérêt particulier à la formation. Les efforts que nous avons faits pour encourager les jeunes se traduisent aujourd'hui par un nombre toujours plus élevé de candidats. C'est, par exemple, la deuxième année consécutive que tous les cantons sont représentés. Avant, il y avait toujours l'un ou l'autre canton qui ne jouait pas le jeu alors même que nous invitions chaque année les cinq ou six meilleurs apprentis cuisiniers de chaque canton. Le fait que tous les cantons aient répondu cette fois-ci à notre appel témoigne du regain d'intérêt de ce genre de concours. Au début, nous ne recevions qu'une soixantaine de candidatures. Aujourd'hui nous en avons le double! Cette augmentation se constate également dans le nombre de jeunes qui choisissent un apprentissage de cuisinier. Les efforts effectués dans la profession, l'importante médiatisation des chefs les plus célèbres et également, dans une moindre mesure, le travail des «Jeunes restaurateurs d'Europe» qui sont les seuls à proposer des concours exclusivement réservés aux apprentis cuisiniers, font que toujours plus de jeunes préfèrent embrasser une formation pratique dans la cuisine plutôt que d'entreprendre des études théoriques. Et les jeunes apprentis cuisiniers se recrutent dans tous les milieux: villes, campagnes, stations touristiques, hôtellerie saisonnière, restaurants et cliniques.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

MÉLI-MÉLO

Salon du vélo à Tübingen. C'est les 14 et 15 mars 1998 que se déroulera à Tübingen, dans le Bade-Wurtemberg (Sud de l'Allemagne), le salon du vélo. Celui-ci devrait intéresser les hôteliers, ainsi que les responsables de la parahôtellerie et des campings présents sur les segments du cyclotourisme et des randonnées pédestres.

Doubs Magazine

Les plaisirs glacés de La Brévine

La 26e édition de la revue semestrielle «Doubs Magazine» est sortie de presse. Publiée à 70 000 exemplaires, elle est distribuée dans les différents offices du tourisme et syndicats d'initiative du Doubs, ainsi qu'à la Maison de la Franche-Comté à Paris. Une page entière est consacrée à la «Suisse voisine». On y fait l'éloge de la vallée neuchâteloise de La Brévine.

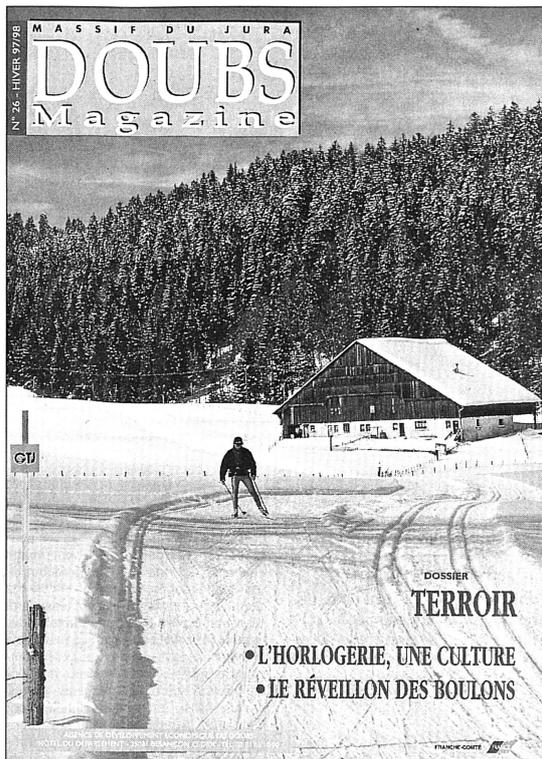
LAURENT MISSBAUER

Alors que Pierre Bovay, directeur sortant de l'Office du tourisme de Rougemont, faisait remarquer, dans les colonnes de notre édition du 6 novembre, qu'une carte de tourisme pédestre éditée par l'Association vaudoise respectait scrupuleusement les limites cantonales et «oubliait» ainsi un kilomètre d'un itinéraire pédestre pour la seule raison que cette portion n'était pas située dans les limites administratives, le département du Doubs fait lui, au contraire, l'éloge de la Suisse voisine.

Cela s'est passé dans le dernier numéro du «Doubs Magazine». Celui-ci parle en effet en termes très flatteurs de la vallée neuchâteloise de La Brévine. On peut notamment y lire que la «Sibérie helvétique ne jette pas un froid lorsqu'elle est prise dans les serres de l'hiver. Elle dégage au contraire beaucoup de chaleur à partager dans la convivialité sur la glace du lac gelé des Taillères».

Le froid: un atout touristique

Le «Doubs Magazine» insiste également sur la «chaleur légendaire des Bréviniers qui fait fondre la glace dès les premiers contacts avec cette population montagnarde, attachante et conviviale, dont le sens de l'hospitalité et de la générosité est très aigus». L'ambiance polaire et rude y apparaît ainsi comme un atout touristique plutôt qu'un handicap. Le froid, c'est bien connu, conserve. Et, dans la



Le «Doubs Magazine», une revue touristique française qui parle également de la «Suisse voisine». Photo: htr

vallée de La Brévine, il agirait même de façon très positive sur la santé: «Dans les pharmacies familiales des Bréviniers, il n'y aurait point de médicaments «à prendre chaud quand il fait froid».

Non merci, les centenaires du village se portent comme des charmes», relève malicieusement la revue de l'Agence de développement économique du Doubs.

Visiblement, dans ces louanges transfrontalières, on se trouve à mille lieux du chacun pour soi adopté dans certaines régions touristiques helvétiques. Et la cas, évoqué au début de cet article par Pierre Bovay, n'est de loin pas le plus grave si l'on pense à la guerre entre Thyon et Veysonnaz, récemment qualifiée de Liban valaisain par un chroniqueur du Nouveliste. Celui-ci se demande d'ailleurs si le Valais, candidat à l'organisation des Jeux olympiques d'hiver en 2006, pourra effacer l'image désastreuse de ce «mur de Berlin» reconstruit pour séparer en deux un domaine skiable. Poser la question, c'est déjà y répondre. On fera bien alors de s'inspirer, entre autres, du «Doubs Magazine» qui a vanté les mérites d'une région pourtant située «à l'étranger».

Les röstis sont une spécialité du... Doubs

Le numéro du «Doubs Magazine» de l'hiver 97/98 ne parle pas de la vallée neuchâteloise de La Brévine, il offre également une large place au terroir où il fait, là aussi, largement référence à la Suisse. Ainsi, parmi les différents fleurons du terroir du Doubs, on relève notamment l'absinthe, les chocolats Klaus ou encore les... röstis! Ces derniers, peut-on lire dans le «Doubs Magazine», sont une incontournable spécialité des auberges de montagne du Jura suisse et du Haut-Doubs. Selon cette revue, qui prend soin de rappeler la phonétique de ce «plat du

pauvre» en précisant qu'on le prononce «reuchtis», l'origine des röstis serait due à l'erreur d'une cuisinière qui aurait râpé trop finement les pommes de terre. Celles-ci auraient rôté, étant restées trop longtemps dans la poêle, et notre cuisinière aurait ainsi pensé à les retourner pour en faire une galette! Quant aux chocolats Klaus, à Morteau, dans le Haut-Doubs, ils comptent parmi leurs clients des palaces tels que le Carlton et le Ritz. Klaus commercialise par ailleurs ses propres chocolats suisses, fabriqués à Fribourg, selon des recettes élaborées en France.

Bateaux solaires lausannois

L'expérience sera reconduite

Lancés au mois d'août dernier, et en service jusqu'aux premiers jours d'octobre, le long des rives lémaniques du Grand-Lausanne, entre Lutry et Saint-Sulpice, les «Aquarel», ces bateaux-navettes fonctionnant à l'énergie solaire, ont transporté un peu plus de 3000 passagers. L'expérience sera reconduite en 1998.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

A raison de huit courses par jour, entre 10 et 19 heures, ce sont surtout les indigènes qui ont emprunté ces bateaux-navettes fonctionnant à l'énergie solaire. Ce chiffre peut sembler faible, il satisfait néanmoins les responsables de la société Batsol, en charge de l'exploitation. «Compte tenu de la discrétion d'une offre qui n'est intervenue qu'une fois la saison bien entamée et qui n'a donc pas pu être intégrée pleinement à l'offre touristique, nous avons toutes les raisons de penser le projet viable», précise Yves Djamatovicz, secrétaire de la société Batsol, sans cependant avancer d'autres chiffres.

Un bateau supplémentaire

«L'expérience sera d'ailleurs reconduite pour 1998, mais dès le début mai, voire mi-avril pour le week-end de Pâques, et vraisemblablement avec trois bateaux.» ajoute-t-il. Ce troisième bateau servira essentiellement à des courses spéciales, des excursions de groupes surtout, dont la demande s'est avérée importante. L'an prochain, ce service touristique bénéficiera d'une meilleure diffusion puisqu'il sera notamment intégré aux horaires des transports publics. Une meilleure signalisation des sites d'embarquement-débarquement devrait être également installée.

Sur le plan technique, quelques améliorations – ergonomie du poste de pilotage, transmission – seront apportées aux navettes «Aquarel» par la société MW Line qui les a conçues.



Un troisième bateau solaire devrait être mis en service en 1998 entre les localités de St-Sulpice, Ouchy, Paudex, Pully et Lutry. Photo: asl

IMMEUBLES

Sale Restaurant
35 Miles South of Miami.
Way to Key West. 110.000.- US\$.
Free standing Building. 75 Seats.
Call:
Jean-Claude 001 305 667 96 32
98251/989224

A remettre plein centre ville Lausanne RESTAURANT/SNACK/BAR
65 places, urgent pour cause de santé.
Immotel, Téléphone 021 791 65 11
P 98420/39149

annonces par fax 031 370 42 23

EN FRANCE
direction Pontarlier-Besançon
A VENDRE TRES BELLE PROPRIETE
- Hôtel 8 chambres et 6 dans maison principale Restaurant gastronomique***
- 50% clientèle suisse
- 3 salles: 1 principale 50 couverts, salles de caractères 1 x 40 couverts, 1 x 15 couverts et 1 terrasse
- sur 2 ha de terrain bordé d'une rivière 1ère catégorie.
Pour renseignements
téléphone 0033 3 81 59 21 47
P 98064/382803

BAZAR
A vendre
FORD AEROSTAR XLT 4x4
1993, 55 000 km, vert métallisé, automatique, 7 places, Fr. 22 500.-.
Téléphone 032 721 21 11
demander M. Waibel
P 98392/392079

«Workshop» LNM

La qualité des contacts en vogue

Trois jours durant, trois bateaux de la LNM, ancrés au port de Neuchâtel, ont récemment servi de cadre au traditionnel «workshop» de la région des Trois-Lacs.

JOSÉ SEYDOUX

Sponsorisée par la Société des hôteliers de Neuchâtel, l'opération, orchestrée par Claude-Alain Rochat, directeur de la LNM, et son équipage, privilégie en effet l'atmosphère propice à la rencontre entre les «offreurs», au nombre d'une quarantaine cette année, et les demandeurs. L'intérêt suscité par cette réunion suprarrégionale est d'autant plus remarquable que celle-ci permet aussi la découverte de partenaires en mesure d'élargir l'offre.

Des produits thématiques

Pour son édition 1997, le «workshop» de la LNM a réuni 40 exposants de Suisse romande, de Franche-Comté et d'Auvergne, avec une nette prédominance de la région des Trois-Lacs, son bassin naturel. On y a dénombré neuf offices du tourisme locaux, trois offices régionaux, cinq entreprises de transport, cinq musées et autres curiosités techniques,

six organismes ou entreprises de vins ou de produits du terroir, quatre associations touristiques françaises et la Corse, hôte d'honneur, ainsi que six hôtels. Ces derniers étaient le Beaulac et le Touring au Lac (Neuchâtel), le Seepark (Montilier-Morat), l'Hôtel-restaurant de l'Île Saint-Pierre et le Lion d'Or (Le Sentier).

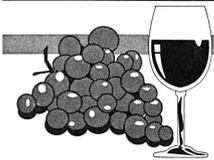
Cette énumération montre la diversité des partenaires régionaux. «Il suffit d'un excellent contact avec un carteriste ou un organisateur de voyages et ma présence au Workshop se justifie», explique un des exposants précités. Ici, en effet, point d'objectif de masse, mais l'occasion de mettre en présence des intéressés à des produits bien précis, des séjours thématiques et des éléments d'excursionnisme notamment. C'est dans cet esprit, par exemple, que travaillent deux associations d'hôteliers en provenance d'Auvergne et de Franche-Comté, dont l'engagement vient étouffer l'action des offices du tourisme.

Au niveau communication, le «workshop» de Neuchâtel a produit cette année une liste descriptive des exposants et organisés chaque jour une séance de présentation assurée par Sylvia Kartaschoff, ainsi qu'une croisière en musique avec repas typique.

GASTROCONSULT
Fiduciaire pour l'hôtellerie et la restauration
Gastroconsult SA
M. Jean-Louis Donzé
Rue de la Gare 12 - 2350 Saignelégier

PAPIER-BOUCHON

Gérer sa cave: quelques règles d'or



Grands ou petits, les hôtels et restaurants doivent gérer leur cave. Mais comment le fait un établissement prestigieux? Avec son sommelier professionnel Christian Martray, l'exemple de l'Ermitage de Bernard Ravet, à Vufflens-le-Château (VD), qui, sur la foi de sa carte des vins, vient d'être décoré du «Best of Award of Excellence» par le magazine spécialisé américain «Wine Spectator».

PIERRE THOMAS

Chaque établissement est différent. Et pour cause... Il y a d'abord la capacité (financière) du stockage, qui représente un investissement sous forme d'immobilisation de capitaux: la cave de Vufflens contient plus de 30 000 bouteilles, soit 850 références sur la carte, dont 40% de vins suisses. Et hors carte, près de 400 vins, dont les «orphelins», ces fonds de casier où il ne reste que quelques bouteilles. Ensuite, il y a le débat autour du sommelier professionnel et de son rôle. Chez Ravet, le chef s'occupe des entrées, son sommelier, des sorties, gérées bouteille par bouteille, sur ordinateur. Et puis, si le chef et son sommelier dégustent systématiquement des échantillons de tous les vins avant de les encaver, une telle possibilité n'est pas accessible aux petits hôtels et restaurants.

Une gestion éclairée

«On réfléchit avant d'acheter. Si on commande 120 bouteilles d'un vin, on sait qu'on va le vendre. Je construis une carte intelligente, ne serait-ce que pour éviter d'être stressé ensuite parce que je devrais me débarrasser rapidement de certaines bouteilles», explique Christian Martray.

Adapter l'offre à la demande future paraît un principe de base guère discutable. Encore faut-il avoir les connaissances nécessaires, notamment en matière de dégustation. Le sommelier n'hésite pas à se rendre chez les producteurs ou, sur son mois de vacances, à entreprendre une périples dans la Vallée du Rhône et en Languedoc pour découvrir les vins répon-

Christian Martray veille depuis six ans sur la cave de l'Ermitage de Bernard Ravet à Vufflens-le-Château.

Photo: Pierre Thomas



dant au meilleur rapport qualité-prix, auquel la clientèle est toujours plus sensible.

Agir sur la demande

Plus le fond de roulement est important, mieux le restaurant peut gérer sa cave. Ainsi les bordeaux 94 ne sont pas disponibles: «Si on me demande d'ouvrir mes caisses, je dis non, assure le sommelier. Ces vins ne sont pas encore à la carte». Et de fustiger les restaurateurs qui n'ont pas les moyens de stocker des bordeaux et les jettent en pâture aux clients: «Ils sont coupables de déformer le goût des clients, qui s'habituent aux vins surboisés et dédaigneront ensuite les vins évolués. Par son offre, le restaurant doit donner la tendance: faire boire les vins prêts à être consommés».

Christian Martray n'achète pas n'importe quoi, sous prétexte que ce serait vendable. Des exemples? «J'ai toujours été déçu par la Coulee de Serrant (ré: un célèbre blanc de la Loire): son côté oxydatif me déplaît. Et je n'achète pas de Château Grillet (un vignier voisin de Condrieu, qui jouit d'un monopole d'appellation)».

Un conseil écru

Mais il lui arrive de se sentir obligé d'offrir sur sa carte des vins comme certains

chassals du Dézaley, d'Yvorne et d'Aigle qui jouissent d'un prestige local surfait. «Pour moi, dit-il, tout est lié à la qualité». La remarque vaut aussi pour les prix. Pas de multiplicateur linéaire, mais une appréciation, vin par vin. La clientèle a ses idées préconçues: difficile de facturer plus cher un pinot noir de Salquen qu'un bourgogne. Pourquoi? «Parce que les clients n'ont pas encore compris que les vins suisses sont souvent trop chers à l'achat et puissent, par conséquent, coûter plus qu'un vin français».

S'il cloue au pilori les «buveurs d'étiquettes», Christian Martray constate que sept clients sur dix n'ouvrent pas la carte des vins et que 80% suivent les conseils du sommelier. Un bon moyen de canaliser la demande réside dans le menu «un plat, un vin». Fin novembre, à l'Ermitage, cette formule offrirait trois blancs (valaisan, côtes-du-rhône, bourgogne), un rouge italien (un carnagnano), et le choix, avec les fromages, entre un rouge californien et un pinot gris des Grisons.

Des vins tous prédégustés

Qui préfère le blanc sur les fromages, comme le veut la mode actuelle? «Je convains le double de ceux qui seraient prêts spontanément à tenter l'expérience et j'arrive ainsi à 42% en faveur du

blanc». Mais sans choix dirigé, les trois quarts des clients recommanderaient le meilleur rouge du repas...

La bouteille commandée, reste l'épreuve de la dégustation. Les vins sont servis à la température de la cave climatisée: 11 degrés pour les blancs, 14 pour les rouges. A l'Ermitage, toutes les bouteilles sont prédégustées sur un guéridon. «Ainsi, on s'engage à apporter une bou-

teille parfaite et on immunise le client contre le goût de bouchon...», dit, pince sans rire, Christian Martray. Et c'est le sommelier seul qui décide si un vin doit être, ou non, passé en carafe. L'opération a deux fonctions distinctes: pour les vins jeunes, une précipitation rapide sert d'aération; pour les vins vieux, la décantation lente sépare le vin du dépôt.

Une question de savoir-vivre

Des clients s'étonnent-ils de recevoir le liquide hors de la bouteille qui n'est pas débouchée sous leurs yeux? «C'est une question de confiance dans les professionnels: avant d'être servi, on ne goûte pas la sauce du chef, non plus...», commente le sommelier.

Prédégusté, le vin est tout de même soumis à celui qui l'a choisi. Mieux, si deux personnes sont à table, homme et femme, les deux reçoivent le vin à déguster... Question de savoir-vivre. Comme la mention du producteur et du millésime en regard de chaque vin de la carte. «Un vin sans millésime? C'est tout simplement lamentable et irrespectueux à la fois pour le vigneron et pour le client», s'emporte Christian Martray. Voilà au moins un conseil facile à appliquer, juste avec un crayon, même dans les plus petits établissements... Et pourtant, combien, parmi les plus grands, affichent un mépris du produit qui en dit long sur leur capacité à gérer intelligemment une cave!

Le vin dans le sang

Petit-fils, fils et frère de vigneron du Beaujolais, ça aide, sans doute, lorsqu'on veut maîtriser le tonneau des Danaïdes du vaste monde du vin. A la mort de son mari, la mère de Christian Martray est devenue la régisseuse d'un des domaines les plus prestigieux du Beaujolais, le Château de La Chaize, 97 hectares d'un seul tenant.

Le frère aîné du sommelier, Laurent, est un des neuf vigneron qui l'exploite en métayage. Ce qui signifie qu'il reçoit la moitié de sa récolte en salaire. Il peut la revendre au château (comme la majorité des vigneron) ou la vinifier lui-même, ce qu'il fait. La Chaize exporte la moitié de son vin, principalement aux Etats-Unis et en Suisse où le négociant

rollois Hammel le distribue. Depuis six ans, Christian Martray, diplômé de l'Ecole hôtelière de Thonon-les-Bains, et qui a notamment œuvré comme sommelier chez Georges Blanc, à Vonnas, et suivi un stage en cuisine chez Paul Bocuse, a développé avec le chef Bernard Ravet, meilleur cuisinier de Suisse aux yeux de Gault et Millau, tout un concept autour du vin.

La collection «Les vins vivants», mise au point avec la coopérative de La Côte vaudoise Uvavins permet d'écouler 3500 bouteilles de vins originaux «signés» du chef. Quant à Ruth Ravet, l'épouse de Bernard Ravet, elle a dessiné carafes et verres pour mettre en valeur la cave de son restaurant. PT

Fribourg

Une loi en faveur des produits du terroir

Le Grand Conseil fribourgeois est en train de mettre la dernière main à une loi sur la promotion des produits agricoles. Désirant absolument combler un retard par rapport à d'autres cantons, Fribourg entend régler un certain nombre de problèmes de marketing, de mise en valeur des produits du terroir, de label de qualité, d'appellation contrôlée, etc. Ce canton produit et commercialise une telle quantité de produits agricoles et laitiers - dont le gruyère et le vacherin - et d'autres richesses du terroir qu'il est devenu très urgent d'en optimiser la promotion, parallèlement d'ailleurs à l'action touristique.

Cette nouvelle politique pourrait trouver une première concrétisation avec la possible construction à Charmey d'une cave pour les fromages d'alpage, qui non seulement ferait de la station-village gruérienne la capitale du gruyère d'alpage, mais permettrait également de disposer d'une nouvelle attraction touristique. Selon l'initiatrice de cette idée, Line Fontana, étudiante de l'Ecole supérieure d'art appliqué de Genève, le concept est en effet entièrement basé sur une collaboration entre l'économie fromagère et le tourisme qui vivent en symbiose dans les régions où se pratique l'agriculture de montagne. JS

MÉLI-MÉLO

Martini change de look. Après cent ans d'existence, Martini change de look. Mais pas de goût. Alors que ce changement a fait grand bruit en Italie, il est quasiment passé inaperçu dans notre pays. La forme des bouteilles de vermouth est désormais plate. Les bouteilles sont ainsi plus faciles à ranger et plus maniables. VT

Tourisme neuchâtelois

Le mariage entre le tourisme et le terroir a enfanté un coffret de produits régionaux

Grâce au canton de Neuchâtel, le tourisme suisse est en train de combler une partie du retard qu'il possède sur la France en matière de promotion conjointe du tourisme et des produits régionaux. Daniel Fuchs, délégué à la promotion des produits du terroir depuis le 1er décembre 1996, a tiré, la semaine dernière à Neuchâtel, le bilan de sa première année en présentant un coffret de vins et de produits du terroir qui ne devrait pas manquer d'intéresser les hôteliers.

LAURENT MISSBAUER

Contrairement aux autres cantons romands, le canton de Neuchâtel est le seul dont l'Office des vins et des produits du terroir est rattaché à l'office du tourisme cantonal. Les Neuchâtelois ont en effet profité de la création de leur nouvel organisme cantonal touristique pour transformer l'Office des vins de Neuchâtel en un Office des vins et du terroir directement rattaché à Tourisme neuchâtelois. «La particularité d'être intégré à l'office cantonal du tourisme constitue un avantage indéniable», a relevé Daniel Fuchs, la semaine dernière, au terme de sa première année d'activité à la tête de l'Office des vins et du terroir.

De nombreuses synergies

L'identité neuchâteloise des produits est immédiate avec leur label qui est une dé-



Le nouveau coffret du terroir devrait intéresser de nombreux hôteliers et restaurateurs neuchâtelois.

Photo: Laurent Missbauer

clinaison du visuel utilisé par Tourisme neuchâtelois. Selon Daniel Fuchs, cette conception graphique similaire a permis aux vins et aux produits du terroir neuchâtelois d'être identifiés comme un ensemble cohérent avec le tourisme. Elle a en outre permis de profiter au maximum des effets de synergies entre le tourisme et les produits du terroir lors des différentes actions communes qui ont été menées cette année à la Foire de Bâle ou à la Fespo 97, le salon du tourisme de Zurich.

«Dès qu'une personne s'intéressait à un prospectus, on lui proposait une dégustation et l'inverse était également valable», ajoute Daniel Fuchs qui a pris également son bâton de pèlerin pour visiter des entreprises et leur proposer de se rendre dans le canton de Neuchâtel non seulement pour organiser des séminaires, mais également pour procéder à des visites de caves ou de fromageries. Bien rapidement, il est apparu que la création d'un coffret comprenant plusieurs produits du terroir s'imposait. Ce

coffret est aujourd'hui une réalité. Lancé fort à propos la semaine dernière, soit largement à temps pour la période de préparation des cadeaux de Noël, il est modulable à souhait et comprend généralement deux bouteilles de vin, un des ces nouveaux yogourts neuchâtelois qui sont arrivés sur le marché il y a une année, deux saucissons neuchâtelois dont un dossier a été déposé à Berne en vue d'obtenir une IGP, soit une indication géographique protégée, et un morceau du tout nouveau fromage, le Britchon, affiné à l'Eil-de-Perdrix.

Pour 2001 centimes

Clin d'œil à la future Expo nationale de 2001, ce coffret de produits du terroir est proposé au prix de 2001 centimes, soit vingt francs, le vendeur accordant finalement un rabais d'un centime! Ce coffret, qui fait honneur au nouveau slogan «Neuchâtel, entre lac et montagne, un pays de cocagne», sera proposé dans les différents établissements publics du canton, dans les foires touristiques et lors des visites d'entreprises de la région.

«Plusieurs hôteliers m'ont déjà commandé plusieurs coffrets pour les proposer à leur clientèle», ajoute Daniel Fuchs dont la première année à la tête de l'Office des vins et du terroir a surtout consisté à augmenter la notoriété des produits du terroir, à leur chercher de nouveaux canaux de distribution et à créer un «réflexe-terroir», aussi bien chez les indigènes que chez les touristes: «J'ai constaté qu'il y avait un grand intérêt pour de tels produits. Le touriste apprécie en effet beaucoup l'authenticité», conclut Daniel Fuchs.

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

**Weiterbildung?
Reservieren Sie noch heute Ihren Platz!**

MARKETING:

• Verkaufsförderung intensiv

Mit Präsentationen und Diskussionen praktischer Beispiele, mit Rollenspielen und Brainstormings erarbeiten Sie aktiv die folgenden Zielsetzungen: Sie können besser mit Ihren Kunden umgehen, eine grössere persönliche Wirkung entfalten, ein besseres Verkaufsgespräch führen, aus einer Vielzahl von Anregungen Ideen umsetzen und attraktive Verkaufshilfen einsetzen.

Aus dem Kursinhalt: Unsere Vision und tragende Idee formulieren / Bedürfnisse der Gäste kennen / Grundregeln der Kommunikation / ein starkes, unverwechselbares Angebot gestalten / den POS attraktiver gestalten / visuelle Verkaufshilfen einsetzen / Verkaufsförderung systematisch planen / Erfolg kontrollieren und auswerten usw.

Montag, 26. Januar 1998, 1 Tag, Hotel Hermitage, Luzern

• So verkaufen Ihre Briefe besser

Ihr Betrieb soll sich durch kundenorientierte, moderne Briefe auszeichnen. An diesem Seminar haben Sie Gelegenheit, die eigene Korrespondenz zu überprüfen und zu optimieren.

Aus dem Kursinhalt: Aufbauend auf die Teilnehmerbeispiele und die Erfahrungen der letzten Jahre hat das Seminar folgende Themenschwerpunkte: persönliche und frische Formulierungen, überzeugende und Ihrem Haus/entsprechende Gestaltung (Layout, Typografie).

Freitag, 6. Februar 1998, 1 Tag, Hotel Stella, Interlaken

PERSÖNLICHKEITSENTWICKLUNG:

• NEU IM PROGRAMM: Ihr Auftritt bitte!

Sie verstärken Ihr wirksames Auftreten durch gepflegte, moderne Umgangsformen vereint mit harmonischer Körpersprache. Die Tips und Anregungen in diesem Kurs sind konkret und sofort umsetzbar.

Aus dem Kursinhalt: Körpersignale aussenden und empfangen / was bedeuten die einzelnen Verhaltensweisen bei den Menschen / Körperhaltung beim Stehen, Gehen und Sitzen / Körpersprache und Knigge / Umgangsformen im Privat- und Geschäftsbereich usw.

Dienstag, 20. Januar 1998, 1 Tag, Hotel Bern, Bern

• Auftreten und sprechen (Rhetorik Teil I)

Eigentlich gehört Sprechen in der Öffentlichkeit zu den wesentlichen Aufgaben von Leuten, die in der Dienstleistung täglich mit Menschen zu tun haben. An diesem Seminar erfahren und erleben Sie, welche Voraussetzungen zu erfüllen sind, wie man sich einstellt, vorbereitet und erfolgreich auftritt. Tips, Tricks und Hinweise in kleinen Übungen vor der Kamera helfen, das Selbstvertrauen zu stärken.

Aus dem Kursinhalt: Persönliche Wirkungsmittel kennenlernen und einsetzen / Hemmungen und deren Ursachen ergründen / umgehen mit schwierigen Situationen und Abhilfe schaffen / Aufbau einer Rede erfassen und erarbeiten / ein taugliches Manuskript erstellen / praktische Übungen usw.

Dienstag/Mittwoch, 10./11. Februar 1998, 2 Tage, Hotel Hirschen, Obererlisbach

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.

Aus dem Kursinhalt: Neues Lebensmittelgesetz: Was hat geändert und wie ist die Lösung? / Sinn und Ziel der Unterlage «Lebensmittelsicherheit im Hotel» / Was muss der Betrieb vorweisen können? / die wichtigsten Begriffe CPP/GHP usw.

Donnerstag, 12. Februar 1998, Nachmittag, Höhere Gastronomie und Hotelfachschule, Thun

Für Kursinformationen und Anmeldungen: Telefon 031 370 41 11

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

HOTELA - Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

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

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

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

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



Inhaberin: Michèle Galmarini
**International ausgerichtete
Fachausbildung mit
Diplom-Abschluss der ersten
Barfachschule 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

**Die Schule für
Show & Animation**

½-jährige Ausbildung z. Animateur/in
1-jährige Ausbildung z. Showtänzer/in

Tanzschul-Center Esther Gabriel
Neumarkt Oerlikon / 8050 Zürich
Tel. +41 (0)1 / 818 11 91

Diverse grosse und kleine Showeinlagen
für Veranstaltungen jeder Art

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
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

**ENGLISH Top Jobs
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH 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 Gmülenen

**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
Hotelsbetriebs kommen der Hotelsekretär/in
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
Hotelschulungskurse 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: _____

Halle 212, Stand B72



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

IGEHO 1997

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

WIR BIETEN:

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

Halle 212, Stand C13



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

Weiter-
bildung
SHV
Ein
Sicherheits-
faktor

**ICH POCHTE AUF
MEHR BEWEGUNG.
IHR HERZ.**

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



Wussten
Sie schon

- dass die SHV Hotel-Boutique über ein umfassendes
Materialsortiment verfügt?
- dass wir Sie im Bereich der administrativen Hilfsmittel
gerne beraten?
- dass unsere Verkaufspreise sehr günstig sind?

Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

**ENGLISCH LERNEN
IN AUSTRALIEN**

- Moderne, neu renovierte Sprach-
schule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplommkurse
(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 Engenberg
Telefon 041 637 30 13
Fax 041 637 43 28

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

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

GRATULATIONEN

Bon anniversaire



Aujourd'hui, 27 novembre 1997, Georges Baehler fête son 85e anniversaire après avoir voué toute sa vie à l'hôtellerie. Au risque de froisser quelque peu sa modestie habituelle, qu'il nous soit permis de rap-

peller ici, quelques faits marquants de sa longue carrière professionnelle. Georges Baehler a été durant 29 ans à la tête d'hôtels à Montreux, député au Grand Conseil vaudois durant trois législatures, président de la Caisse d'allocations familiales de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH) durant plus de 25 ans, président de l'ACVH de 1985 à 1990, dont il a été nommé président d'honneur en 1991. De 1986 à 1989, il a été membre du Comité central de la SSH, de 1991 à 1995 président du Groupe de travail romand dont il est devenu invité d'honneur. Enfin, l'Assemblée des délégués l'a nommé membre d'honneur de la SSH le 25 juin 1996 à Locarno. Cher M. Baehler, cher Georges, la grande famille de la SSH te souhaite, aujourd'hui, une excellente santé et longue vie ainsi qu'à ton épouse, et plein de satisfactions et de joies dans le cadre de ta famille et tes toujours nombreuses activités. Jean-Michel Illi, Lausanne

50 Jahre jung



Der Direktor der SFG in Weggis, Thomas Schmidhauser, feiert auf Ende November seinen 50. Geburtstag.

Nach der Übernahme der Geschäftsleitung der SFG im Jahre 1990 hat er sich stets eingesetzt für eine fortschrittliche Berufsbildung im Gastgewerbe und eine fruchtbare Zusammenarbeit der verschiedenen Träger- und Mitgliederverbände der SFG. Sein Bemühen galt stets der Pflege guter Kontakte zu den schweizerischen und kantonalen Behörden, Verbänden und Organisationen. Neue Projekte hat er zielstrebig bis zur Realisierungsphase gebracht, so die Berufsprüfungen und die neuen Höheren Fachprüfungen im Gastgewerbe, die Berufslehre-Reglemente, oder die Pilotprojekte Gastrofutura. Freunde, Partner und Mitarbeiter wünschen Thomas Schmidhauser alles Gute und weiterhin viel Gesundheit, Elan und Erfolg. Mitarbeiter-Team SFG

Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne

A la veille de grands événements

Dans l'attente d'ouvrir son nouveau bâtiment, de devenir une Haute école spécialisée (HES), d'obtenir l'accréditation américaine et de connaître son nouveau directeur général, l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne (EHL), dont le Conseil de Fondation s'est réuni il y a quelques jours, vit une période aussi exceptionnelle et chargée que prometteuse.

JOSÉ SEYDOUX

Tout ce futur plus ou moins proche figure désormais dans un plan stratégique triennal qui a reçu l'assentiment des personnes concernées et doit assurer une bonne communication entre l'Ecole et ses partenaires internes et externes. Dès le 1er janvier 1998, ce document réglera un certain nombre de programmes et d'activités liés aux exigences du statut HES, à l'amélioration de la pédagogie, à la cellule de recherche et de développement, à la formation post-grade, aux conseils aux tiers, à la formation permanente des professeurs, etc. «Il s'agit ainsi de consolider les changements (comme la prolongation d'un an de la durée des études), de fixer les nouveaux axes de développement et de refléter objectivement l'esprit de l'EHL dans son futur statut», explique Marion Gétaz, présidente du Conseil de Fondation. Découlant des exigences HES et du pro-

La Suisse n'est ni membre de l'Union européenne (UE) ni membre de l'Espace économique européen. Mais elle fait quand même partie des pays d'Europe les plus fortement intégrés à l'UE, en tout cas sur le plan économique. Une chose est sûre: l'introduction de la monnaie unique en Europe, l'Euro, impliquera pour la Suisse des modifications considérables dans bien des domaines. En matière de tourisme également. La Société suisse des hôteliers (SSH) a décidé de s'intéresser à ce thème dès aujourd'hui. Nous informons désormais chaque semaine nos lecteurs sous cette rubrique des conséquences de l'Euro sur l'hôtellerie et le tourisme suisses.

BRIGITTE ZAUGG

La Suisse: un petit pays qui tient une place importante au sein de l'Europe. A peine la moitié du produit intérieur brut (PIB) de la Suisse (ensemble des biens et services marchands créés sur le territoire national en une année) est réalisée dans le secteur des exportations dont la branche du tourisme fait partie. Deux tiers du PIB proviennent des échanges commerciaux avec les pays de l'Union européenne.

La prospérité économique qui règne en Europe, avant tout dans les principaux pays acheteurs que sont l'Allemagne, la France et l'Italie, est par conséquent capitale pour les perspectives économiques de la Suisse. L'évolution presque similaire des taux de croissance de l'UE et de la Suisse illustre clairement cette dépendance.

«Changements fondamentaux»

Une monnaie européenne unique doit être introduite dans toute l'Europe en 1999. Il est évident maintenant déjà que l'«Euro» ne fera en aucun cas diminuer cette dépendance. Bien au contraire. Et ceux qui parlent même des «changements fondamentaux» qui vont s'abattre tôt ou tard sur notre pays n'ont certainement pas tort. L'hôtellerie et le tourisme seront eux aussi confrontés à ces changements, car une monnaie unique en Europe entraînera une plus grande transparence des prix et par là même des offres comparables dans toute l'Europe. Il en



Le rapporteur européen Constantin Garlas fait le lien pour la SSH entre Berne et Bruxelles. Photos: mad

résultera une concurrence accrue qui devrait impliquer à son tour certains besoins de restructuration ou de rationalisation.

Une monnaie parallèle au franc

La date exacte de l'entrée sur le marché de l'Euro n'est pas encore connue avec certitude. Les entreprises suisses sont toutefois invitées à réfléchir dès aujourd'hui aux conséquences qui vont en découler, à les «anticiper» et même à essayer d'en tirer des avantages concurrentiels. Entre le 1er janvier 1999 et le

31 décembre 2001, l'Euro ne fonctionnera que sous forme de monnaie scripturale. Les entreprises qui travaillent avec les pays voisins de l'Union européenne devront déjà se préparer début 1999 à faire des affaires en Euros. Résultat: l'Euro deviendra une monnaie parallèle au franc suisse dans les régions frontalières et dans les centres touristiques.

Des Euros en caisse

Ceux qui travaillent dans le tourisme devront donc bientôt accepter d'être payés

L'Euro se profile à l'horizon

aussi en Euros. Car après tout, 80% des clients étrangers qui séjournent dans les hôtels suisses sont d'origine européenne. De même, à l'avenir, les touristes asiatiques ou américains qui s'arrêtent en Suisse au cours d'un périple à travers l'Europe ne voudront plus que compter et payer en Euros, en plus du dollar.

Des Restructurations

Le passage à l'Euro touche de nombreux secteurs très différents. Il s'agit maintenant de se préparer activement à l'introduction de la monnaie unique en Europe. A partir du 1er janvier 1999, les établissements de l'hôtellerie et de la restauration devront par exemple être en mesure:

- de donner à leurs clients les prix en Euros;
- de convertir correctement les francs suisses en euros et inversement;
- de recevoir des factures en Euros;
- d'établir des factures en Euros.

Forum de la SSH

La Société suisse des hôteliers part de l'idée que l'Euro sera introduit dans les délais prévus. C'est la raison pour laquelle nous abordons volontairement ce thème suffisamment à l'avance. Nous sommes la première association suisse à avoir engagé un rapporteur européen. C'est M. Constantin Garlas, âgé de 35 ans, qui fait le lien direct entre Berne et Bruxelles. Mais ce n'est pas suffisant. Nous informons de manière continue nos membres sous cette rubrique des secteurs d'activité au sein des entreprises qui seront touchées par l'introduction de l'Euro, comme par exemple l'organisation, le marketing, la politique des prix, les achats, les opérations de paiement, l'informatique, les finances, le droit et les contrats ainsi que la politique relative aux collaborateurs.

Nous présenterons les premiers résultats détaillés de nos analyses lors de l'assemblée des présidents de la SSH prévue pour le 10 mars 1998.

L'analyse définitive de la situation portant principalement sur des questions monétaires sera effectuée à l'occasion du 3e Forum sur l'hôtellerie et le tourisme qui se tiendra le vendredi 25 septembre 1998 à Montreux et auquel prendront part des intervenants de renommée internationale.

Pour tout renseignement complémentaire sur l'Euro, vous pouvez vous adresser à Mme Brigitte Zaugg, Société suisse des hôteliers, Tourisme et Droit, Case postale, 3001 Berne, téléphone 031 370 41 11, fax 031 370 44 44.

Section SSH de Nyon, St-Cergue, Rolle et environs

Changement de président

Lors de l'assemblée générale de la section des hôteliers de Nyon, St-Cergue, Rolle et environs, qui s'est déroulée à l'Auberge communale de Prangins, le président Nicola Tracchia, arrivé au terme de ses trois mandats de trois ans, a cédé sa place à Oswald Schnyder (Hôtel du Lac, à Coppet).

JOSÉ SEYDOUX

Un autre changement est intervenu au comité où Suzanne Bonnard tend son tablier après vingt ans; elle y sera remplacée par Michèle Liechti, directrice de l'Hôtel des Alpes, à Nyon, qui occupera le poste de secrétaire.

Actualités et perspectives

Dans son exposé, Nicola Tracchia a évoqué la situation il y a neuf ans, lorsqu'il a pris la présidence de la section: «Un vent de crise en provenance de l'Europe arrivait sur la Suisse; simultanément un vent de panique soufflait sur le pays tout entier. Allions-nous subir la même catastrophe économique que nos confrères européens?» La région de Nyon et environs a su s'adapter: la plupart des hôteliers ont réagi en consolidant leur accueil et en améliorant leur offre, les autorités locales ont facilité l'implantation de nombreuses nouvelles sociétés. Le président Tracchia est d'avis que tous

ces efforts commencent à payer, malgré les critiques encourues, en particulier de la part de la presse, accusant l'hôtellerie suisse de tous les maux. «Même si la baisse de l'activité hôtelière a joué un rôle négatif sur le moral des troupes, personne n'a le droit ni l'intérêt de détruire une réputation centenaire. L'autodestruction est-elle la solution idéale? Certes, nous avons tardé à investir dans le marketing, certains que la Suisse était connue dans le monde entier, nous avons tardé à réorienter et à adapter notre produit hôtelier, nous avons gelé les investissements importants.» Mais Nicola Tracchia de poser la question: «La faute nous incombe-t-elle réellement? Je veux bien accepter une part de responsabilité, mais sûrement pas la totalité. Contrairement à tout ce que se dit, je suis fier d'exercer ma profession d'hôtelier en Suisse.»

Les hôteliers de Nyon, St-Cergue, Rolle et environs, qui se réjouissent d'une certaine reprise due à une meilleure parité du franc suisse et à une légère reprise de l'économie, se félicitent des grandes manifestations programmées à Genève et dans les retombées leur sont bénéfiques. Leur président fait toutefois remarquer quelques facteurs à ne pas oublier: la suppression par Suisse des vols long-courriers au départ de l'aéroport de Genève, les subventions de Bruxelles aux hôteliers des pays membres de l'UE (jusqu'à 60% à fonds perdus pour les travaux) et l'importance de la masse salariale en Suisse.

CARROUSEL

Tourismus

Während einer zweijährigen Pilotphase hat Postauto Berner Oberland von Interlaken aus schweizweit die touristischen Postauto-Angebote koordiniert. In dieser Zeit ist auch das Ausflugsprogramm «PostCar» in Zusammenarbeit mit der ASTAG lanciert worden. Per 1. Januar 1998 wird nun die neue Organisations-einheit «Produktmanagement Tourismus» geschaffen. Leiter des neuen Bereichs wird der bisherige Chef von Postauto Berner Oberland, **Bernhard Büttiker**. An die Spitze von Postauto Berner Oberland tritt der bisherige stellvertretende Leiter **René Böhlen**. Mittelfristig sind drei ähnliche Stellen in anderen Tourismusregionen geplant. **SR**



kel ist für den operativen Bereich sowie für das Marketing und den Verkauf zuständig. Zuvor war sie als Director of Sales Deutschland, Österreich und Schweiz für Choice Hotels International unterwegs sowie unter anderem über vier Jahre als Senior Sales Manager im Verkaufsbüro der Westin Hotels & Resorts tätig. Flag International ist die grösste unabhängige Hotelgruppe im südpazifischen Raum und umfasst über 470 Mitglieder in Australien, Neuseeland, Papua-Neuguinea und Fiji. **MA**

Der Bündner **Rezo Manzanell** übernimmt die Geschäftsleitung der Matherhornbahnen AG, nachdem der Verwaltungsrat den Arbeitsvertrag mit ihrem langjährigen Direktor **Peter Zahnd** aufgelöst hat. Die Auflösung des Vertrages geschieht laut Mitteilung im Walliser Boten «im Hinblick auf die Zukunftsgestaltung des grössten Zerstatter Bahnunternehmens». Insbesondere wird auf den Gesundheitszustand des bisherigen Direktors hingewiesen, «der den neuen Belastungen (wie vermehrte Marketingaktivitäten) nicht mehr gerecht werden würde». In ihrer Mitteilung würdigt die Matherhornbahnen Zahnds Verdienste während der Auf- und Ausbauphase. Zahnd hat sich auch auf nationaler Ebene in verschiedenen Gremien des Schweizerischen Seilbahnverbandes engagiert und einen Namen gemacht. **GER**

Walter Brunner-Deurcirtis hat aus gesundheitlichen Gründen die Führung seines Hotels Stern in Chur überraschend dem diplomierten Hotelier **VDH Werner Vetterli** (36), seit zwölf Jahren Direktionsassistent im *Suvretta House* in St. Moritz, übertragen. Der aus Winterthur stammende Vetterli wird ab Anfang Januar die operative Leitung des traditionsreichen Romantik-Hotels «Stern» übernehmen. Seine Verantwortung beschränkt sich dabei auf das Kerngeschäft dieses Hauses. Die zum «Stern» gehörenden Restaurationsbetriebe «Controversa» und das erst vor wenigen Monaten vom jetzt schwer erkrankten **Walter Brunner** übernommene «Calanda» werden weiterhin von den bisherigen Geschäftsführerinnen geleitet. **KHR**

Hotellerie

Planmässig auf die kommende Wintersaison hin, hat das Parkhotel Kurhaus in St. Moritz in **Kurt Balmer** (41) und **Sarah Hecht** ein neues Direktionspaar erhalten. Kurt Balmer hat nach Abschluss der Hotelfachschule Lausanne als Assistent des Personalchefs im Dolder Grand Hotel angefangen und zeichnete von 1990 bis 1997 als Bank- und Konferenzmanager im «Dolder» verantwortlich. Sarah Hecht absolvierte die Hotelfachschule Luzern und stieg nach ihrer Ausbildung ebenfalls im Dolder Grand Hotel in Zürich ein. Zuletzt war sie stellvertretende Chef de Réception. **MA**

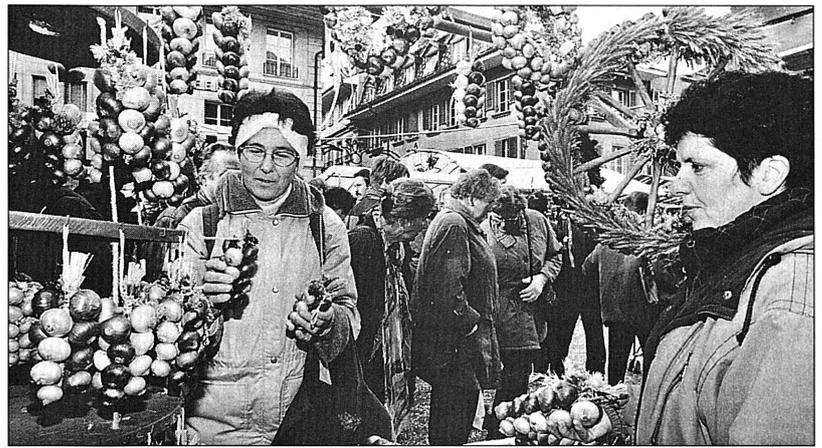
Hôtellerie et tourisme



Après dix ans passés à l'Hotel Splendide Royal de Lugano en tant que chef de réception, **Egidio Marcato** quittera le Tessin et la Suisse pour prendre, à partir du 1er décembre, ses fonctions de directeur d'exploitation à la Bastide Saint-Antoine de Grasse, dans le sud de la France. Egidio Marcato, qui a été président, de 1992 à 1996, de la section suisse de l'Amicale internationale des chefs de réception et sous-directeurs des grands hôtels (AICR), prendra en charge la partie hôtelière de la Bastide Saint-Antoine. Celle-ci, réputée aujourd'hui pour son restaurant qui dispose de deux étoiles au guide Michelin, devrait ouvrir ses chambres en mai prochain. **LM**

Auf Anfang November ist **Angie Heinkel** (33) von Flag Hotels International, Melbourne Australien, zum General Manager Europe – und damit auch der Schweiz – ernannt worden. Angie Heinkel

«Zibelemärit», Bern



Nicht nur Zwiebeln am «Zibelemärit»

Ein besonders grosses und schönes Angebot fand der Besucher am diesjährige «Zibelemärit» nicht, schreibt die «Berner Zeitung». Statt 77,5 Tonnen wie im Vorjahr, wurden diese Saison nur noch 60 Tonnen Zwiebeln

aufgefahren. Grund für den Rückgang ist die schlechte Ernte, bedingt durch das nasskalte Klima im Frühsommer. Was dagegen stärker als in anderen Jahren das Marktbreite beherrschte, war die aggressive Stim-

mung. Besonders unter Jugendlichen – die in der Stadt Bern am «Zibelemärit»-Nachmittag schulfrei haben – kam es zu gewalttätigen Auseinandersetzungen. (Foto: asl) **GSG**

MEINE MEINUNG

«Mystery-Man», greif auch mal zur Gabel

NZZ und «Facts» laufen Sturm gegen **Gastro-Führer**, die anscheinend Lieblingsprodukte wie Kaffee und Wein gewisser Marken mit gastronomischer Qualität verwechseln... Frustrierte und jahrelang punktemässig unterdrückte Spitzengastronomen öffnen endlich den Mund: Das Mäntelchen des Schweigens in der Gastro-Branche scheint gelüftet, die angestaute Flut an Resentiments gegenüber den «professionellen Essern» und Punktevergebern ergiesst sich in die Medien. **Weshalb hat sich die Gastro-Branche so lange am gastroföhlerhaften Gängelband führen lassen? Zu den klassischen Zeiten, als es fast nur den Michelin gab, gab es auch mehr Langeweile. Mit Gault Millau kamen auf einmal auch Dispute, neue Aspekte, Farbe und wohl auch Umsätze in die Ess-Szene. Erstmals erdrüsteten sich essende Schreibberlinge, gute Rat- und böse Tiefschläge auszuteilen. Das war lustig, wurde gelesen, aber leider auch geglaubt.**

Weshalb kommt es keinem Publizisten in den Sinn, die Hotellerie nach ähnlichen «Kriterien» mit Punkten zu bewerten, wie es sich Spitzenköchen ständig gefallen lassen müssen? Weil hier Profis mit nachvollziehbaren Methoden werken, die dem Hotelier nur allzubezogen, dem Endkunden jedoch kaum sichtbar sind. Weshalb gibt es seriöse weltumspannende Unternehmen wie «Richey» in der Hotelqualifikation, denen man viel Geld bezahlen muss, damit sie überhaupt kommen? Weshalb hat sich rund um die Hotellerie der professionelle Begriff «Mystery Man» eingebürgert, während in der Gastronomie soviel Unsinn in den Teller interpretiert wird? Auch die Hoteliers zittern vor dem Mystery Man, aber nicht wegen seiner Willkür, sondern wegen objektiver Kriterien, die jeder kennt. **Wo liegt der Unterschied? Erstens wohl im Umstand, dass der Qualitätsinspektor meist unbekannt bleibt. Und zwei-**

ten, falls er dennoch offen operiert, die Kriterien vorher klar abgemacht und auf alle Betriebe angewendet werden. In der Hotellerie arbeiten globale Beraterfirmen seit vielen Jahren an Qualitätsstandards, die über die Quadratmeterzahl hinaus den Service bewerten und das alles vergleichbar machen. Die Folge ist eine längst laufende Professionalisierung dieses Bereichs, und – glücklicherweise – eine Zunahme des Qualitätsbewusstseins. **Die Gastro-Branche hat es bisher unterlassen, eine ähnliche Professionalisierung voranzutreiben – nur keine Standards, wir sind ja Individualbetriebe, dachte man sich wohl. Auch jetzt, wo die Emotionen wieder einmal hoch gehen, offeriert niemand neue Ideen, nach welchen Kriterien gutes Essen und Trinken gepunktet werden könnte. Ohne mehr Systematisierung wird es kaum gehen. Denn: Auch in der Küche bleibt die Alternative zur Willkür eben System.** **Alexander P. Künzle**

AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops
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. Expotourisme, Paris
- 13.02. bis 15.02. Ferienmesse, St. Gallen
- 25.02. bis 01.03. Borsa Internazionale del Turismo, Milano
- 07.03. bis 11.03. ITB, Berlin
- 16.03. bis 17.03. Schweizer Tourismustag, Chur
- 29.04. bis 03.05. Museum, Genf
- 12.05. bis 14.05. EIBTM, Genf
- 27.10. bis 29.10. ITW, Montreux
- 16.11. bis 19.11. WTM, London

Generalversammlungen

Assemblée générales

- 1998
- 23.04. Generalversammlung Schweizer Reisekasse Reka, Brunnen
- 14.05. Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Rigi

Hotellerie/Gastronomie/Technik

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops
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
- 06.03. bis 08.03. Agrex, St. Gallen
- 08.03. bis 11.03. GAST, Klagenfurt
- 14.03. bis 17.03. Zürcher Gastro Messe, Oerlikon
- 15.03. bis 18.03. Aufgetischt/Vinova, Wien
- 15.03. bis 19.03. EGAST, Strasbourg
- 14.04. bis 17.04. Food&Hotel Asia, Singapur
- 27.09. bis 01.10. Zagg, Luzern
- 28.09. bis 01.10. Pacprocess Drinktechnology, Singapur
- 30.09. bis 03.10. Interbad, Düsseldorf
- 04.10. bis 07.10. Inega, München-Riem
- 18.10. bis 22.10. SIAL, Paris
- 11.11. bis 14.11. Food & Hospitality, Bangkok
- 14.11. bis 18.11. Gastronomia, Lausanne
- 26.11. bis 29.11. Käse, Zürich

Ausbildung

Formation

- 1998
- 05.01. bis 09.01. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
- 02.03. bis 06.03. Gastronomie Koch/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. Gastronomie Koch, KFG, Bern
- Januar/Februar Lehrmeisterkurs, KFG, Bern
- August/Sept. Lehrmeisterkurs, KFG, Bern

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

IBM-Reisen

«Smart Cards» als Erleichterung

Der Computerkonzern IBM hat sich zum Ziel gesetzt, in Zukunft das Reisen unkomplizierter zu gestalten. Über Internet und mit Hilfe elektronischer Karten kann eine ganze Reise geplant und gebucht werden.

FELIX MAURHOFER

Wer in Zukunft Reisen buchen will, tut dies übers Internet und kann seine Reise vom Flugticket übers Mietauto bis zum Hotelzimmer zuhause auf dem PC-Bildschirm buchen. Das sind die Vorstellungen vom Computerkonzern IBM, der das Projekt «Zukunft des Reisens» derzeit in den USA testet. Gedacht ist das System vor allem für Geschäftsreisende, die lange Wartezeiten bei den Check-Ins und Hotelrezeptionen vermeiden möchten. Im Gegensatz zu den heutigen Internet-Buchungen, kommt das neue System ohne Formulare und Reisedokumente aus. Denn Herzstück des neuen Systems ist die «Smart Card», welche im Kreditkartenformat die Funktion eines Mikroprozessors erfüllt. Sie kann eine Vielzahl an Informationen speichern, so unter anderem auch die Identifikation des Inhabers über Fingerprints. Beispielsweise ist das Flugticket auf dieser Karte gespeichert, und im Flughafen liefert die «Smart Card» die nötigen

Daten beim Einchecken sowie bei der Passkontrolle und funktioniert zugleich als Boarding Pass. Ein elektronisches Ticket, das je nach Reisebedürfnissen dahinein am Computer mit den nötigen Daten geladen werden kann. IBM möchte noch einen Schritt weitergehen und hat sogenannte «Fastgates» entwickelt. Diese Desks können von der Identifikation des Fluggastes bis zum Check-In alles erledigen und ermöglichen ein schnelles Boarding. Im Gegensatz zu den «Fastgates», welche noch in Entwicklung sind, werden die «Smart Cards» bereits in den USA, zusammen mit den American Airlines und den Hilton Hotels, getestet. Weitere Partner für dieses System sind British Airways, Air Canada, American Express und Swiss Rail. Parallel zur «Smart Card» entwickelt IBM ein neues Sicherheitssystem für den internationalen Zahlungsverkehr. Mit diesem System werden die Transaktionen zuverlässig und prompt abgewickelt.

Claude Guay von IBM sagte am WTM in London, dass der Elektronik-Business-Markt stark im Wachstum sei. Schon heute würden 50% des gesamten Internet-Zahlungsverkehrs vom Reisemarkt verursacht. Mit dem neuen System sollten aber die traditionellen Reisebüros nicht konkurrenzieren werden, betonte Guay. Denn Buchungen mit «Smart Cards» seien künftig auch über Reisebüros möglich.

FRONT/KADER



**SEEDAMM
PLAZA**
KONGRESSE-HOTEL-AUSBILDUNG

Im August 1998 wird in Pfäffikon/SZ das ****Hotel, Kongress- und Ausbildungszentrum SEEDAMM PLAZA eröffnet: Verkehrsgünstige Lage am See, grosszügige Architektur, kulinarische Vielfalt, rund 142 Hotelzimmer mit modernstem Komfort, 60 Seminar- / Ausstellungsräume mit einer Technik / Infrastruktur, die keinen Vergleich scheut, Wellnessangebot und rund 300 Einstell- und Parkplätze.

Wir sind beauftragt, folgende Kaderpositionen mit überdurchschnittlich kompetenten, profilierten, kommunikations- und dienstleistungsstarken Persönlichkeiten der Hotel- / Restaurationsbranche (Damen oder Herren) zu besetzen:

- Sales Representative Bankett und Touristik**
- Front Office Manager**
- Night Auditor**
- Leiterin Hauswirtschaft / Housekeeper**
- Food + Beverage Manager**
- Service-Leitung Restaurant**
- Service-Leitung Japanisches Restaurant**
- Service-Leitung Bankett**
- Chef de cuisine**

Beteiligen Sie sich am Aufbau dieses herausfordernden Projektes. Fordern Sie über Fax, Telefon oder Talon die detaillierten Infos über das Projekt, die zu besetzenden Stellen und Ihr zweckmässiges weiteres Vorgehen an.

Wir freuen uns, mit Ihnen in Kontakt zu kommen. Diskretion sichern wir Ihnen zu.

Maag Unternehmensberatung

8126 Zumikon, Schwärtenmoss 15, Tel. 01 918 26 88, Fax 01 918 21 53

Bitte stellen Sie mir die Infos über das Hotel, Kongress- und Ausbildungszentrum SEEDAMM PLAZA, Pfäffikon/SZ an folgende Adresse zu:

Bitte in Blockschrift!

Vorname / Name _____

Strasse / Nr. _____

Postleitzahl _____ Ort _____

Zweismimen Bernier Oberland

Für lange Wintersaison oder in Jahresstellung suchen wir noch

2 Serviceangestellte

1 Koch

1 Jungkoch

1 Küchen- und Hausburschen

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte an:

W. Henweg
Hotel Krone
3770 Zweismimen

98371/41840

HOTEL RINGMAUER La Table des Remparts Murten

sucht für die Neueröffnung am 12. 1. 1998

aufgestellte

Serviertochter

zur Ergänzung unseres jungen Teams. Französischkenntnisse erwünscht. Wir freuen uns auf Deine Bewerbung!

Bewerbungen an: K. Mathis
Paganaweg 6, 3280 Murten
Telefon 026 670 53 73

98401/163225

**HOReGA
SELECT**

Das

ZunftHaus zur Meisen

in Zürich zählt zu den schönsten Zunfthäusern der Schweiz. Da das langjährige Pächterehepaar in den Ruhestand tritt, suchen wir als Beauftragte ein ausgewiesenes

Pächter(ehe)paar/ Pächter

Das Haus hat eine lange Tradition und spielt auch heute im gesellschaftlichen Leben der Stadt Zürich eine bedeutende Rolle. In seinen sehr schönen Bankettsälen finden eine Vielzahl von Anlässen (Bankette/Konzerte/Veranstaltungen usw.) statt. Als Nachfolger stellen wir uns deshalb ein Pächter(ehe)paar/Pächter mit ausgeprägter Erfahrung als Restaurateur und einem erfolgreichen Leistungsausweis vor, welcher neue Ideen und ein modern-zeitgemäßes Konzept mit der Tradition dieses Hauses in Einklang bringt.

Da das Zunfthaus zur Meisen ausschliesslich eine Bankettrestauration hat, erwarten wir nebst der fundierten Ausbildung in Küche und Service/Hotelfachschule und unternehmerischem Flair vor allem eine starke Erfahrung im Bereich Bankettwesen (Verkauf/F&B/Organisation/Marketing).

Pachtbeginn: 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung. Idealerweise 33 bis 45 Jahre. Der Betrieb bietet einem initiativen Pächter(ehe)paar/Pächter eine hervorragende Existenz. Für Kleininventar und Warenlager ist Eigenkapital notwendig.

Bitte senden Sie Ihre gutdokumentierte Bewerbung an die Beauftragte:

HOReGA Select AG Pachtteilung
Frau Y. Hirsbrunner/Herrn R. Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

HOReGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

98485/208191

Hotel Sântis****, 9657 Unterwasser

Gastlichkeit mit Herz...

Ist unser Ziel - kommen Sie mit uns?

Auf die Wintersaison oder nach Vereinbarung suchen wir saisonal oder längerfristig:

SERVICEFACHANGESTELLTE m/w
selbständiges Arbeiten, Teamgeist und Flair für Dienstleistung sind gepaart mit der fachlichen Qualifikation Ihre Stärke.

JUNGKoch m/w

in flottes Team, für die gepflegte A-la-carte-, Bankett- und Pensionsküche.

Das Hotel Sântis liegt in einer sonnigen, anmutigen Gegend der Ostschweiz. 70 Betten, eine rege A-la-carte-Restauration mit einer Vielfalt an kulinarischen Aktivitäten erwarten Sie. L-GAV konforme Arbeitsbedingungen sind unsere Basis.

Zeigen Sie uns Ihre Stärken - Herr oder Frau Söllinger erwartet Ihre schriftliche bzw. telefonische Bewerbung.

****-Hotel Sântis, 9657 Unterwasser
Telefon 071 999 28 11 / Fax 071 999 34 74

98500/2958

Für oisen zweite Betrieb im
Seehotel Meierhof Horgen
suchet mir
weri gud Mitwörkers:
Chuchischef/-in



Bewürbige (mit allem was deuze ghört):
CRAZY COW by CP Gastro AG
Herrn Dirk Baumann
Zürcherstrasse 42
8142 Ullikon

98437/111988

Biel hat wieder sein

Hotel Continental****

Neue Inhaber und ein neues Management werden aus dem Hotel Continental, Biel, wieder eine gute Adresse machen.

Wir freuen uns, wenn Sie ab Anfang Januar 1998 mitmachen!

Wir haben realisiert, dass unsere Gäste unsere Löhne bezahlen. Dafür arbeiten wir. Wir machen einen guten Job und wir wollen Sie am Erfolg beteiligen. Wir wollen neu durchstarten, und dafür brauchen wir Ihre tatkräftige Unterstützung!

Willkommen im Team:

Geschäftsführer

Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen und Sie suchen die erste anspruchsvolle Kaderstelle. Sie sprechen Deutsch, Französisch und Englisch und Sie helfen überall gerne mit. Sind Sie unser Teamleader? Nebst einem leistungsbezogenen Salär, offerieren wir Ihnen eine schöne Attikawohnung mit Blick auf den Bielersee.

Für unser neukonzipiertes Restaurant «La petite Brasserie» möchten wir Sie einladen, am Erfolg teilzuhaben:

Küche: **Sous-chef**

Commis de cuisine

(zwei Kollegen, die sich kennen und schätzen, sind sehr willkommen)

Service: **Kellner und Service- mitarbeiterinnen**

Schweizerinnen, Schweizer und ausländische Mitarbeiter mit Jahresbewilligung, senden bitte Ihre vollständigen Unterlagen an Ueli Mürger.



MÜNGER & ELSNER GmbH

Touristik - Hotellerie - Gastro

„Lättere“ 3204 Spengelried
Telefon 031 / 751 36 26 Telefax 031 / 751 13 58
e-mail ueli.muenger@bluewin.ch

98476/4901

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1-2
Kader/Hotellerie	3
Hotellerie	4-11
Stellengesuche	13

Sommaire

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

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco

HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

Leiter/in Personalrestaurants

Unsere Ökonomie sucht für die Leitung der Personalrestaurants eine initiative, teamfähige und engagierte Persönlichkeit.

Diese anspruchsvolle Führungs- und Organisationsfähigkeit erfordert fundierte Kenntnisse in der Gemeinschaftsgastronomie, Interesse an einem attraktiven, kundenorientierten Verpflegungsangebot, Fremdsprachen- und PC-Kenntnisse sowie Durchsetzungsvermögen.

Wenn Sie über eine Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin HHF oder über den Abschluss einer Hotelfachschule verfügen und ihre mehrjährige Berufserfahrung in ähnlichen Funktionen bereits unter Beweis stellen konnten, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Für allfällige Auskünfte steht Ihnen Frau Birgit Runge, Tel. 01 255 39 11, gerne zur Verfügung.

UniversitätsSpital
Personalbüro 4
Frau Karin von Gunten
8091 Zürich



**UniversitätsSpital
Zürich**

0 84450/309931

Wünschen Sie sich eine neue Herausforderung?

Dann erwartet Sie als

Direktoren-Paar

eine anspruchsvolle Aufgabe in bekanntem, mit grossem Hotel gehobener Klasse in grösserem Touristik-Ort des Berner Oberlandes.

Wir haben uns neue Ziele gesetzt und möchten unser Hotel auf Frühjahr 1998 einer einsatzfreudigen Leitung übergeben. In Vorbereitung ist ein Konzept, mit dem wir unser Angebot erweitern und neu gestalten.

Auf folgende Eigenschaften legen wir Wert:

- **Organisationstalent und gutes Flair für den Umgang mit Menschen**
- **Offen für ein zukunftsorientiertes Konzept, Richtung ganzheitlicher Wellness**
- **Innovativ, kreativ, integer und begeisterungsfähig.**

Fühlen Sie sich angesprochen, und sind Sie das Paar, das Ziele umsetzen kann und motiviert ist, dieses interessante Projekt mitzugestalten? Dann schicken Sie uns doch Ihre Bewerbung (wenn möglich mit Foto) unter Chiffre 98373, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

98373/16365

Sommerlust
Restaurant Galerie Kurse Seminare Park

Die Kulturgaststätte Sommerlust in

Schaffhausen, idyllisch am Rhein gelegen, ist ein Haus für Gäste, die Kultur mit allen Sinnen erleben, sie mit Lust und Freude geniessen wollen. Sie sind eine gelernte, selbständige und begeisterungsfähige Servicefachkraft und **Gastgeberin**.

Sie haben Freude am Umsetzen unseres Kulturkonzeptes und können mich auch vertreten. Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Verena Prager
Rheinhaldenstrasse 8, 8200 Schaffhausen
Tel./Fax 052 630 00 63

HOREST NEUERÖFFNUNG

Über den Dächern der Stadt Luzern eröffnen wir Mitte März 1998 in der Kuppel des 4-*Hotel Monopols eine Barlandschaft auf zwei Etagen mit Terrasse. Der neue Ausbau, mit einer top modernen Infrastruktur, bringt für rund 400 Gäste und Mitarbeiter ein einzigartiges Ambiente mit einer Aussicht auf Stadt, See und Berglandschaft.

Für diese grosse Herausforderung suchen wir einen oder eine

Geschäftsführer/in

welche/r sich mit viel Power um Gäste und Mitarbeiter sorgt. Mit Ihrem Engagement sind Sie für das gesamte Tagesgeschäft verantwortlich. Zudem planen Sie das Unterhaltungs- und Aktionsprogramm.

Für diese anspruchsvolle Tätigkeit erwarten wir, dass Sie Erfahrungen aus einer ähnlichen Tätigkeit mitbringen. Ihr unternehmerisches Denken und Handeln sowie Ihre grosse Sozialkompetenz, welche Sie problemlos in 2 bis 3 Sprachen ausleben können, werden uns überzeugen. Dass Sie für diese Tätigkeit sämtliches gastronomisches Rüstzeug mitbringen, versteht sich von selbst.

Wenn Sie diese Herausforderung annehmen wollen, dann senden Sie Ihre handgeschriebene Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (inkl. Foto) an Herrn R. Jöhl.

0 98458/309931

HOREST Treuhand AG
Tribschenstrasse 7, 6005 Luzern
Tel. 041-360 70 08

Mitglied des Schweiz. Treuhänder-Verbandes

Wo Himmel und Wasser sich verbinden...

Suchen Sie zusammen mit Ihrer Partnerin/Ihrem Partner in einem neuen Umfeld eine anspruchsvolle, berufliche Herausforderung? Lieben Sie Sonne, Meer und Palmen, aber auch den Kontakt mit jungen Menschen? Ertragen Sie tägliche Wechselbäder von Klassisch bis Techno, von Malen bis zur Computerwelt? Dann sind Sie möglicherweise ab 1. 1. 1999 das neue

Leiterpaar

für unser Ostello per la gioventù (Ferien- und Bildungszentrum für Jugendliche aus der Schweiz) in Varazze (westlich von Genua), Italien!

Die Stiftung Case Henry Dunant betreibt gemeinnützige, nicht gewinnbringende Herbergen im In- und Ausland, die der Bildung und soziokulturellen Aktivitäten von Jugendlichen dienen.

Ihre Hauptaufgaben umfassen den Betrieb und die Verwaltung unseres Ostellos, der Casa Henry Dunant. Der Herbergsbetrieb befindet sich in einer grossen Villa, mitten in einem Park, umfasst 80 Betten, (z. T. Massenlager) und bietet zu günstigen Bedingungen verschiedenen Gruppen Nachtlager und Verpflegung (Vollpension) an. Der Saisonbetrieb dauert von März bis Oktober. Die Anstellung erfolgt im Rahmen einer 100%-Jahresanstellung als Leiterpaar. Die Kompensation von Überzeiten erfolgt während der Wintermonate. Eine schöne Wohnung steht Ihnen zur Verfügung.

Ihr ideales Profil stellen wir uns wie folgt vor, wobei sich die beruflichen Wegedänge der beiden Partner gegenseitig mit Vorteil ergänzen:

- abgeschlossene Ausbildung und Erfahrung im Hotelfach, in der Hauswirtschaft, in der Herbergseleitung o. A.
- Aufgeschlossenheit gegenüber jungen Menschen
- Erfahrung in Personal-, Betriebs- und Buchführung inkl. EDV-Anwendung
- handwerkliches Flair, Freude an Umgebungsarbeiten
- Italienisch/Deutsch in Wort und Schrift. Paare schweizerisch-italienischer Herkunft werden bevorzugt
- Alter zwischen 30 und 45 Jahren
- Bereitschaft, eine Herberge für Jugendliche längerfristig, professionell und selbständig zu führen.

Wir freuen uns auf Ihre ausführliche Bewerbung, die wir selbstverständlich vertraulich behandeln, an die Stiftung Case Henry Dunant, Geschäftsstelle, Postfach 175, 3132 Riggisberg (Eingabefrist ist der 31. Dezember 1997).

Für Auskünfte steht Ihnen Herr Dr. Niklaus Ludi, Präsident des Stiftungsrates, **Telefon 031 384 33 11**, oder Herr Urs Haldimann, Geschäftsstelle, **Telefon 031 809 22 88**, gerne zur Verfügung.

P 98467/392125

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach, CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95



Im Mittagsservice täglich 350 Gäste verwöhnen...

Betriebsleiter/in mit Persönlichkeit für ****Personalrestaurant

In unserem für Ambiente, Qualität und Vielfalt bekannten Personalrestaurant in Zürich-Seebach, das vor einer Neueröffnung steht, verwöhnen wir im täglichen Mittagsservice rund 350 Gäste. Das Personalrestaurant umfasst auch einen sehr gepflegten à la carte Bereich und – bei Bedarf – einen kreativen Catering- und Party-Service. Unser hochstehendes internationales Angebot wird bis auf weiteres durch unsere Hauptküche in Oerlikon angeleiert.

Zur Leitung unseres eingespielten Teams von ca. 6 Mitarbeitern suchen wir eine führungs-gewandte Fachkraft mit fundierter Grundausbildung und Erfahrung in der Hotellerie bzw. Gross-Gastronomie.

Sie sind eine versierte PC-Anwenderin und verfügen über gute mündliche Fremdsprachkenntnisse in E und F. Charme und Freude am Umgang mit Menschen zählen genauso zu Ihren Stärken wie Belastbarkeit, Organisationstalent und Flexibilität.

Die Einsatzzeiten sind Montag - Freitag, jeweils 07.30 - 16.00 Uhr. An Wochenenden und an Feiertagen bleibt unser Betrieb geschlossen.

Sind Sie interessiert? – Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen direkt an die Leiterin unserer Restaurationsbetriebe, Frau Rose Reding.

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

Oerlikon Contraves

IF 98460/309709



MANZ PRIVACY
HOTELS & GASTRONOMIE

Der Name verpflichtet. Deshalb suchen wir ab Frühjahr 1998 eine Persönlichkeit als

Direktor

für einen unserer Betriebe.

Die wichtigste Aufgabe besteht darin, eine Erhöhung der Belegungsziffern zu erreichen sowie den Bekanntheitsgrad und die Auslastung im Bereich Restauration und Spezialanlässe deutlich zu steigern. Marktanalysen und Erfahrungszahlen haben ergeben, dass genügend Potential vorhanden ist. Die Infrastruktur ist ideal.

Gastroprofis mit solidem Marketing-Know-how, echten Gastgeberqualitäten und Erfahrungen, wie man einen Betrieb auf Hochtouren bringt, senden ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. Handschriftprobe bitte an:

Manz Privacy Hotels
Herr K. Eisele, Direktor Operations
Lintheschergasse 21
8001 Zürich

CONTINENTAL LAUSANNE, EULER BASEL, METROPOL BASEL,
ST. GOTTHARD ZÜRICH, DE LA PAIX GENÈVE

98451/41220

Gastgeber «Hoch über dem Alltag»

Als erfahrene Gastgeber, allenfalls mit Erfahrung im Aufbau eines Hotelbetriebes, suchen Sie eine neue Herausforderung.

Genau das können wir Ihnen bieten, für die Neueröffnung eines mittelgrossen Ferienhotels in Braunwald, ab Sommer 1998.

Sind Sie interessiert, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto unter Chiffre 98527 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

98527/392178

Die Culinarium AG, ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie auf hohem Niveau, sucht für seine beiden Personalrestaurants mit 12 Mitarbeitern in der Stadt Bern die/den frontorientierte/n Gastgeber/in als

Betriebsleiter/in (Gerant/in)

Mit ihrem unternehmerischen Denken und Ihrer Führungserfahrung erreichen Sie immer wieder Höchstleistungen und motivieren unsere Mitarbeiter/innen jeden Tag aufs Neue.

Sie sind ein/e Bewerber/in mit abgeschlossener Kochlehre und fundierter Grundausbildung im Gastgewerbe. Sie verfügen über Service- und Führungserfahrung sowie administrative Kenntnisse, Durchsetzungsvermögen, Flexibilität, Einsatzbereitschaft, Dienst am Kunden, teamorientiertes Führen, Spass an der Arbeit sowie die Identifikation mit dem Unternehmen sind Voraussetzungen, um diese Herausforderung mit Erfolg meistern zu können. Sie verstehen es, neue Ideen einzubringen und Betriebskonzepte zu erarbeiten und umzusetzen.

Fühlen Sie sich dazu berufen? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung für diese Kaderstelle mit Eintritt nach Vereinbarung, weitreichenden Kompetenzen und Weiterbildungsmöglichkeiten an:

CULINARIUM AG
Basil Wyrsch, Personalchef, Bahnhofstrasse 45
8021 Zürich
Telefon 01 236 76 17

0 98452/15650



JÖRG LIENERT UNTERNEHMENSBERATUNG ORGANISATION - PERSONAL



Den Kunden mit Phantasie und Flexibilität begegnen. Meine Auftraggeberin ist die Einwohnergemeinde Meggen, die Besitzerin und Verwalterin des Café-Restaurants Pyramide (ca. 55 Sitzplätze), das sich im Gemeindehaus an sehr zentraler Lage befindet. In ihrem Namen suche ich den Kontakt zu einer gewinnenden, initiativen Persönlichkeit als

Pächter/in und Gastgeber/in

die es versteht, im unteren bis mittleren Preissegment auf die Bedürfnisse der Menschen, die im Gemeindezentrum zirkulieren, einzugehen. Erwähnenswert in diesem Zusammenhang sind beispielsweise das nahegelegene Schulhaus, das Einkaufszentrum und natürlich die zweckmässigen Säle, wo immer mehr bedeutende und viel beachtete, private und öffentliche Veranstaltungen stattfinden.

Als überzeugende(r) Unternehmer(in) mit verkaufsförderndem Denken und engagierter Handlungsweise finden Sie hier ein Tätigkeitsgebiet, wo Sie nicht zuletzt, dank einem idealen Umfeld, eine vielseitige Herausforderung annehmen und eine gute Existenz aufbauen können.

Falls Sie der Kurzbeschreibung dieser durch ein hohes Mass an Selbstständigkeit und Verantwortung geprägten Aufgabe reizt, bitte ich Sie, mir Ihre Bewerbungsunterlagen zur Verfügung zu stellen. Sie dürfen eine absolut vertrauliche Behandlung Ihrer Angaben erwarten.

Jörg Lienert

Hirschmattstrasse 15, 6002 Luzern
Telefon 041-227 80 20, Fax 041-227 80 41

E-Mail: j.lienert@swissonline.ch, http://www.jobnet.ch/j.lienert

Hotel ★★★★★

Victoria-Lauberhorn CH-3823 Wengen (Berner Oberland)

Brauchen Sie eine Abwechslung?

Wir wollen etwas Schwung in unser Hotel im autofreien Wengen bringen. Für diesen Zweck suchen wir ab zirka 15. Dezember 1997 folgende Mitarbeiter:

Küche: **Koch
Hilfsskoch/Pizzaiolo**
A-la-Carte-Restaurant: **Servicemitarbeiter**
Etage: **Zimmermädchen**

Wachsen Sie Ihre Skier und kommen Sie nach Wengen. Doch rufen Sie uns vorher an, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Direktion
Hotel Victoria-Lauberhorn
CH-3823 Wengen, Telefon 033 856 51 51

98461/37826



Karriereschancen aktuell!

Für zielbewusste und zukunftsorientierte Kadernitarbeiter/innen haben wir äusserst attraktive Angebote anzubieten:

Direktor

****-Hotel Raum Bern/Biel. Dieses Haus bietet Ihnen und dem Gast einen hohen Standard an Logis, Restauration und Bankett/Seminar. Sie zeichnen verantwortlich für die ganze Betriebsorganisation und legen grossen Wert auf den persönlichen Kontakt zu den Gästen. Wir suchen nun einen jüngeren, engagierten und gästerorientierten Vizedirektor/Direktionsassistenten, welcher diesen Karriereschritt sucht. Ein nicht alltägliches Angebot wartet auf Sie! Eintritt Mitte Januar 1998.

Vize-Direktor/F&B Manager

Vielschichtiges und renommiertes Erstklasshotel. Ihr Aufgabenbereich beinhaltet die ganze Planung/Budgetierung und Organisation der verschiedenen Verkaufsstellen der Abteilung F&B. Sie organisieren/fördern Aktionen, pflegen den Kontakt mit der Stammskundschaft und überwachen wichtige Anlässe persönlich und vertreten auch die Direktion. Diese wichtige Position erfordert eine verantwortungsbewusste und offene Kaderpersönlichkeit mit Eigeninitiative und Organisationsstärken. Abschluss Hotelfachschule oder Unternehmenseminar SHV und Führungserfahrung in gleichwertigen Positionen sind der Schlüssel zu dieser vielseitigen Position.

Geschäftsführer

Spezialitäten-Restaurant Raum Luzern. Aufgestellt, dynamisch, frontorientiert... dies sind einige der wichtigsten Attribute des zukünftigen Gastgebers. Wir suchen eine jüngere Persönlichkeit mit entsprechender Führungserfahrung und Patent A, welche mit Einsatz und Ideen etwas bewegen - und dem Gast die Philosophie des Gastgewerbes näherbringen möchte.

Restaurationsleiter/ Maître d'hôtel

****-Hotel Raum Bern-Interlaken und Basel. Wir suchen die Frontpersönlichkeit... den Gastgeber, der es versteht, die Gäste zu verwöhnen und den Betriebsablauf zu organisieren. Mit Ihrem Fachwissen und mit Ihrer Kompetenz schulen und motivieren Sie ein "In-Team"... mit Ihrem Charisma sind Sie besorgt, dass sich der Gast wohl fühlt. Durch Ihre langjährige Berufserfahrung bringen Sie diese drei Komponenten mit: Fachwissen - Organisation - Führung. Wir bieten Ihnen dafür eine langfristig angelegte und höchst interessante Position.

Generalgouvernante

Region Basel, Luzern und Olten. Hofa-Lehre und mehrjährige Berufs- und Führungserfahrung in Hotel- oder Restaurationsbetrieben. Eintritt sofort.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für Erstinformationen gerne zur Verfügung.
Professionell - diskret - kostenlos.

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

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

98498/208191

Wenn's pressiert...

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

„Ökohotel des Jahres 1997“

Wir suchen für unsere einzigartige, regionale und saisonale **Vollwertküche** mit grosser Auswahl an vegetarischen Gerichten einen **jungen, engagierten, kreativen, aufgestellten und phantasievollen**

Koch

Hast Du Lust, in einem wirklich freundschaftlichen Team mitzuarbeiten? Dann bist Du ab **1. April 1998** herzlich bei uns willkommen! Gerne erwarte ich Deine Bewerbung.

Domenico Saladino
7158 Waltensburg
Tel. 081 941 22 42
FAX 081 941 17 40
E-Mail: info@ucliva.ch

HOTEL UCLIVA Waltensburg/Vuorz

gastronet.ch
Inserieren in Sekunden - eine Stelle in Sekunden:
Fon 01-212 11 76 / Fax 01-212 50 33
<http://www.gastronet.ch>

Sternstunden für eine Gastgeberin

In unserem vielseitigen Betrieb mit drei Restaurants (Gaststube, Grotto «Da Pietro» und Spezialitätenrestaurant «Läubli» sowie unseren fünf Biedermeier-Banketträumen von 4 bis 40 Personen sind 14 Mitarbeiter/innen im Servicebereich tätig.

Sie haben

- Freude an der Gästebetreuung
- Lust anzupacken, ohne alles selber zu machen
- Spass am Verkauf
- Führungsfreude
- lieber eine gute Organisation als ein Chaos
- Interesse auch administrativ etwas mitzubekommen

Die Gastgeberin ist direkt dem Restaurant-Verantwortlichen unterstellt. Wir glauben daran, junge Führungskräfte zu fördern. Schulung, Weiterbildung aber auch Verantwortung und Kompetenzen sind für uns keine Schlagworte, sondern gelebte Selbstverständlichkeiten im ersten ISO zertifizierten Hotelbetrieb Europas.

Ich freue mich auf Ihre handschriftliche Bewerbung.

Hans Robert Weiss



Hotel Sternen, Thunstrasse 80, Postfach, 3074 Muri bei Bern

HOTELLERIE

Graubünden - «Chur»

Wir suchen für unser erst seit dem 15. Nov. 1997 **neu eröffnetes, super schönes Restaurant** mitten im Sportzentrum Obere Au einen

Jungkoch/Koch Kellner



in Jahresstelle. Bist du jung, aufgestellt, flexibel? Liebst du Deinen Beruf und beherrschst Du die deutsche Sprache?

Dann passt du genau in unser Team.
Jan und Edwin freuen sich auf Deinen Anruf.

Telefon 081 284 74 52

Keine Ausländerbewilligung vorhanden.

98456/82422

Das Dessert ist die Krönung des Menus.

In unserem Spitzenrestaurant verwöhnen wir Gäste mit den höchsten Ansprüchen.

Zur Verstärkung unserer Küchenbrigade suchen wir auf anfangs 1998 oder nach Vereinbarung

Chef Pâtissier

Verfügen Sie schon über einige Jahre Erfahrung und möchten diese gerne kreativ umsetzen?

Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Hans Stucki

RESTAURANT BRUDERHOLZ

Stucki

Bruderholzallee 42
4059 Basel
Telefon 061 361 82 22

Für oisen zweite Betrieb im Seehotel Meierhof Horgen suechet mir weri gud Mitwörkers:

Chöch & Chöchinne

Opening Februar '98



ässe + trinke

Bewährige (mit allem was deuze ghärt): CRAZY COW by CFP Gastro AG Herrn Dirk Baumann Zürcherstrasse 42 8142 Utlikon

98440/111988

KATAG

LUZERN

Im Auftrag unseres Kunden suchen wir nach Übereinkunft dynamische/n

Küchenchef/in

Das bekannte italienische Restaurant mit insgesamt 150 Plätzen befindet sich an hervorragender Zentrumsstelle mitten in Zürich.

Als Bestandteil des Konzeptes «Ambiente differente» (5 verschiedene italienische Themenzonen in einem Restaurant) ist es Ihre Hauptaufgabe, diese südländische Ambiente auf dem Teller zu präsentieren.

Neben Ihrer Kochausbildung verfügen Sie über mindestens 3-4 Jahre Berufserfahrung als Küchenchef, sind kommunikationsfreudig und teamorientiert. Die italienische Küche ist Ihr Hobby, und Ihrer Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. Ausserdem sind Sie verantwortlich für Einkauf, Kalkulation, Angebotsgestaltung sowie Mitarbeiterinsatz.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem jungen und modernen Management.

Angesprochen? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an S. Kurmann.

Arsenalstrasse 40, 6010 Kriens
Tel. 041 317 37 37 Fax 041 317 37 38

98472/17223

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wir, das führende First-Class-Business-, Messe- und Kongresshotel, suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine

Etagengouvernante

welche unsere Abteilungsleiterin mit einer jungen und engagierten Brigade tatkräftig unterstützt.

Ihr Profil:
Sie bringen eine abgeschlossene Ausbildung sowie Praxis in Häusern der gehobenen Hotellerie mit, sind zwischen 23-28 Jahre alt, haben Verantwortungsbewusstsein, Organisationstalent, Sprachkenntnisse in Englisch sowie Französisch und sind sowohl belastbar wie auch flexibel.

Wir bieten:
- Interessante und verantwortungsvolle Position in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der dynamischen, internationalen SAir-Gruppe
- attraktives Salär, fortschrittliche Sozialleistungen, Anstellungsbedingungen nach L-GAV 92 sowie swissôtel/SAir-Group Benefits.

Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza
Personalebüro
Messeplatz 25, 4058 Basel

98492/3387

hoteljob

Stadt Bern
Ihre Chance!

Für einen lebhaften Restaurantbetrieb im Stadtzentrum suchen wir im Auftrag eine/n

**Geschäftsführerin/
Geschäftsführer**

Wir erwarten:
Koch- oder Servicelehre, Hotelfachschuldiplom (Patent), Erfahrung in leitender Position und/oder als F&B-Manager. Sprachen: Schweizerdeutsch und Französisch. Alter: 35-45 Jahre jung.

Für Sie ist es selbstverständlich, den Gästen immer eine erstklassige Leistung zu bieten. Sie sind überzeugt, mit einem motivierenden Führungsstil ein Team von 13-18 Mitarbeitern erfolgreich leiten zu können.

Wir bieten einer vom Beruf begeisterten Gastronomiepersönlichkeit eine interessante Herausforderung mit ergebnisbezogener Entlohnung.

Gerne erwarten wir Ihr komplettes Bewerbungsossier an untenstehende Adresse z. H. Irène Porta.

98136/84735

Schweizer Hotelier-Verein

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

HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir auf Mitte/Ende Mai 1998 oder nach Vereinbarung für unser renommiertes Erstklassshotel einen dynamischen

Küchenchef

Festfahren sind Sie nicht, aber Sie wissen, was Sie Ihren Gästen und Ihren Mitarbeitern bieten wollen. Ihrer Kreativität lassen Sie gerne freien Lauf. Die Wünsche unserer Gäste, das hohe Qualitätsniveau, die Bedürfnisse Ihres 13-köpfigen Teams und die finanziellen Aspekte bringen Sie mühelos unter einen Hut. Grosse Selbstständigkeit mit entsprechender Verantwortung zeichnen diese vielseitige und anspruchsvolle Position aus.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, freuen wir uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto z.H. von Andrea Manser, Personalchefin. Absolute Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

RESTAURANT - BAR - SALLE DES BALANCES - TERRASSE
WEINMARKT - 6000 LUZERN 5
TELEFON 041 410 30 10 - TELEFAX 041 410 64 51

Best Western

98144/22683

Auf der Sonnenseite der Alpenarena

**ALPENHOTEL
CRAP NER
FLIMS DORF**

Wir suchen:
sportbegeisterte, talentierte, teamorientierte **Köche** (m/w) sowie einen **Sous-chef** (m/w) mit Ambitionen

GWUNDRIG?

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Martin Knüsel oder nehmen Sie mit uns telefonisch Kontakt auf, wir freuen uns auf Sie

Eintritt zirka 14. Dezember 1997

Alpenhotel Crap Ner, 7017 Flims Dorf
Tel. 081 911 26 26
Fax 081 911 26 75

das erste **★★★★**-Hotel in der Alpenarena Mitglied der Best-Western-Gruppe

Best Western

98415/11142

CHRISTIAN KRAMER
Erlebnisastronomie

Für unseren Partyservice und teilweise Einsätze im Gastro-Tram suchen wir nach Vereinbarung einen

Alleinkoch/Produktionskoch

der unsere anspruchsvolle, internationale Kundschaft verwöhnt. Sie sollten mit Liebe kochen und eine grosse Portion Kreativität besitzen. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kramer-Restaurationsbetriebe
Peter Sidler
Förrlibuckstrasse 181, 8005 Zürich

98499/376787

QUAGLINOS

Für unser Restaurant QUAGLINOS
Cuisine méditerrané, Art Déco, Bar, Oper, unkonventionell, interessante Leute, Musik, Garten, junges Team, In-Lokal, See, Top Lage, Hotel usw.

Für diesen interessanten und aussergewöhnlichen Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine initiativ Persönlichkeit als

Chef de service

Sie sind idealerweise zwischen 25 und 35 Jahre jung, wollen weiterkommen, bringen viel Motivation und Selbstständigkeit mit, dann bieten wir Ihnen diese Herausforderung. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Restaurant Quaglinos
z. H. A. Rathausky, Dufourstrasse 4, 8008 Zürich
Telefon 01 261 17 00

98501/376787

GARTEN HOTEL

Erstklassiges Stadthotel in Winterthur, auf dem neuesten Stand der Technik und mit ausgeprägtem à la carte und Bankettgeschäft sucht

Küchenchef

Gefragt ist ein kreativer Köhner mit dem nötigen fachlichen und menschlichen Rüstzeug, mit Erfahrung in ähnlicher oder gleicher Funktion, mit guten Referenzen, Organisationstalent, Kalkulationssicherheit und Teamfähigkeit.

Geboten wird ein sehr selbstständiges Betätigungsfeld wo sich der "Chef" auf der Basis einer modernen, saisonalen Marktküche voll entfalten, und wo er laufend neue Ideen einbringen und verwirklichen kann.

Gehalt und Sozialleistungen entsprechen den hohen Anforderungen, welche an den erfolgreichen Kandidaten gestellt werden. Die mittel- und langfristige Sicherheit des Arbeitsplatzes ist garantiert.

Wer sich seine Finger gerne bei uns verbrennen möchte und ab Mitte Februar verfügbar wäre, schickt seine Bewerbungsunterlagen bitte an

Hr. D. Cosandier, Garten Hotel
Stadthausstrasse 4, 8402 Winterthur
Tel.: ++41 52 265 0 265

98435/45629

Hotel Bellevue au lac Lugano

Für die Sommersaison 1998 (Ende März bis Oktober) suchen wir folgende Mitarbeiter:

Réception: Sekretärin (D/F/E/I) Praktikant/in

Küche: Chef de partie Commis de cuisine

Restaurant: Servicemitarbeiter/in Servicepraktikant/in

Divers: Mitarbeiterin für Kaffeküche + Office Küchen- und Officebursche

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. (Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung.)

Hotel Bellevue au Lac
Postfach, 6902 Lugano, Tel. 091 994 33 33

98462/1679

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1421	Koch/w.	20	CH	Jan. 98	D/F	SG
1422	Souschef/Küchef	31	D	B n. Ver.	D/E	
1423	Küchenchef	29	CH	Feb. 98	D/F/E	BE/Emmental
1424	Küchenchef	45	CH	sofort	D/F	Rest./Spital, BE
1425	Küchenchef	31	CH	Dez. 97	D/E/F	
1426	Küchenchef	61	CH	n. Ver.	D/E/F	Kleinbetrieb, ZH
1427	Koch	25	F	A sofort	F/D/E	
1428	Souschef	40	CH	sofort	F/D/E	3-4*Hotel, GR/VS/BE
1429	Commiss pâtisseries	21	A	Dez. 97	D/E/D	Hotel, Oberrindgen
1430	Küchenchef	38	D	A Dez. 97	D/F	
1431	Koch/Souschef	35	CH	Dez. 97	D/E/F	Tagesbetrieb
1432	Koch/Betriebl.	34	CH	Jan. 98	D/E/F	Kantine, BL/BS
1433	Souschef/Alleink.	28	F	B Jan. 98	D/F	Rest., BE
1434	Alleinkoch	48	CH	sofort	D/I	TI/VS/GR/BE

Service/service

2811	Barkellner	20	TR	C sofort	D	ZH/Winterthur
2812	Anfangsbarman	20	CH	Dez. 97	D/F/E	Bar/Disco/Pub, Skigebiet
2813	Kellner	25	YU	B Dez. 97	D/E/I	Rest./Café/Bar, BE
2814	Sefa	27	CH	Dez. 97	D/F/E	Kleinbetrieb, LU/ZG
2815	Barman	51	A	A sofort	D/E/F	
2816	Sefa/Prakt.	20	CH	Dez. 97	D/F/E	4-5*Hotel, 2 Monate
2817	Chef de rang	26	I	A Jan. 98	I/D/E	50%, Zürich
2818	Chef de service	42	P	C Jan. 98	I/E/D	West-CH
2819	Siv. Chef de service	31	CH	n. Ver.	D/I/F	3-4*Hotel, ZH
2820	Sefa	26	CH	Jan. 98	D/E/F	AG/ZH/Skigebiet
2821	Sefa	20	I	A sofort	I/D/E	
2822	Sefa	27	CH	sofort	D/F/E	3-4*Hotel, BE/Oberl.
2823	Sefa	28	I	A Feb. 98	D/I/E	
2824	Sefa/Tourmente	28	CH	sofort	D/F/E	Café, ZH

2825	Kellner/Barman	19	P	C sofort	D/I/F	BE
2826	Anfangssefa	23	E	A Dez. 97	D/I/E	Skigebiet
2827	Kellner	22	SK	L sofort	D/E	
2828	Chef de service	38	D	C Jan. 98	D/E	Speisereit.

Administration/administration

3840	Réceptionist/in	24	CH	Dez. 97	D/F/E	GR
3841	Direktor/Dir. ass.	34	CH	Dez. 97	F/E/D	West-CH
3842	Betriebsleiterin	41	CH	Jan. 98	D/F/E	BE/SC/AG
3843	Réceptionist	30	E	A Dez. 97	D/I/E	Hotel, LU/ZG/OW/NW
3844	Aide du patron	52	CH	n. Ver.	D/F	Rest., Thun+Umgeb.
3845	Betriebl./Küschef	49	CH	Jan. 98	D/E/I	Rest., LU
3846	Geschäftsführer	34	CH	n. Ver.	D/I/F	Bar/Disco/Pub, BE
3847	Chef de service/w.	32	CH	sofort	D/E/F	ZG/LU
3848	Réceptionist/in	27	F	A Dez. 97	F/D/E	
3849	Réceptionist/in	25	I	A sofort	I/D/F	
3850	Réceptionsprakt./w.	21	CH	Dez. 97	D/F/E	3-4*Hotel, Oberwallis
3851	Aide du patron	30	F	B sofort	D/F/E	4-5*Hotel, Zürich
3852	Réceptionist/in	33	CH	sofort	D/E/I	Deutsch-CH
3853	Betriebsassistent	25	CH	sofort	D/E/F	3-4*Hotel, Stadt
3854	Einkäufer	34	CH	Jan. 98	D/E/F	Zentral-CH
3855	Anfangsrecept./w.	24	D	B Dez. 97	D/E/F	Ferienablässe, BE
3856	Anfangsrecept.	26	TN	B Feb. 98	D/F/E	LU/ZG/ZH/AG/BE

4248	Hilfskraft/w.	29	P	B Jan. 98	P/D/F	Rest., AR/AI/SG
4249	Allrounderin	31	SP	B sofort	D/E/I	BE/LU/ZH
4250	Hilfskraft	26	PAK	B sofort	D/E	BE
4251	Hilfskraft	27	PAK	B n. Ver.	D/E	BE
4252	Hilfskraft/w.	19	YU	B sofort	D	BE
4253	Küchenhilfe	23	P	A Feb. 98	F/D/I	

- 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 Abonnementgebühr von Fr. 285.- pro Halbjahr **exklusive Mehrwertsteuer** oder Fr. 500.- pro Jahr **exklusive Mehrwertsteuer** können Sie eine unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen anfallen. 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 limité de talons de demandes d'emploi, sous autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

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

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

1. _____
2. _____
3. _____

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

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

98484/84735



BERGRESTAURANT, BERGGASTHAUS
GOTSCHNAGRÄT

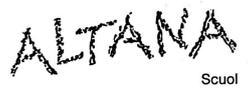
Wir suchen für die kommende Wintersaison:
2 junge, tüchtige Köche

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

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Herrn H.J. Hegnauer, Bergrestaurant Gotschnagrät
7250 Klosters, Tel. 081 422 22 15, Tel. 081 416 26 35 (P)
97874/51578

Das neue Scouler Hotel und Restaurant
Hotel *** Restaurant



ALTANA
Scouler

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in unser modern-gemütliches Hotel und Restaurant auf kommende Wintersaison noch einen

Küchen-/Hausburschen

Sie sollten bereits in der Schweiz gearbeitet haben und über etwas Deutsch- oder Italienischkenntnisse verfügen. Wenn ja:

Senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Edwin A. Lehmann
Hotel Altana
7550 Scouler
Tel. 081 861 11 11
98408/67164

bei Bergbahn, Bahnhof und Postauto

Wir suchen per 5.1.1998
freundliche
Réceptionist/in
mit Berufserfahrung, D, E, F, an unsere
Motel/Reception sowie Mithilfe beim
Frühstück. Schriftliche Bewerbungen sind zu richten an:

Swiss-Motel, Chollerstrasse 1a,
6300 Zug, z. H. P. Amrein.
98369/125431

Ristorante
da Giancarlo

Giancarlo Giorgioni - Drei Könige
6403 Küssnacht am Rigi
Tel. 041 850 10 69, Fax 041 850 15 94

sucht für 1. Januar 1998
Kellner

Italiener benötigen die Aufenthaltsbewilligung C oder B.
98399/17779



Hotel Restaurant ARVENBÜEL
Amden
Relais du Silence
Silencehotel

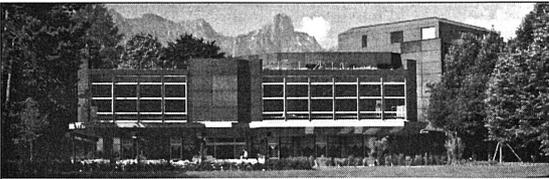
Komfortables 40-Betten ***-Hotel auf dem Sonnenplateau hoch über dem Walensee.

Für die kommende Wintersaison, 20. Dez. 1997 bis 31. März 1998, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams motivierte

- Buffetmitarbeiter/in
- Zimmer- und Lingeriemitarbeiterin (Hofa)
- Haus- und Officemitarbeiter

Rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne weitere Auskünfte, oder schicken Sie gleich Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Hotel Arvenbüel, A. und S. Rüedi
8873 Amden, Telefon 055 611 12 86
98326/141321



Der Seepark ist das führende Seminarhotel in Thun mit einer Infrastruktur, die höchsten Ansprüchen gerecht wird. Für die neu geschaffene Stelle als

Sales Representative

suchen wir eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Verkaufspraxis, die den Seminarbetrieb international promoviert. Entsprechend sollten Sie reisefreudig und initiativ sein und in deutsch, französisch, englisch – eventuell weiteren Sprachen – verhandeln können. Sie haben eine gute Portion Pioniergeist und sind bereit, sich längerfristig zu engagieren. Auch die administrativen Aufgaben im Zusammenhang mit dieser Stelle erledigen Sie selbstständig. Erfahrung im Gastgewerbe wäre von Vorteil, ist aber nicht Bedingung.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz und ein sympathisches Team, das Sie tatkräftig unterstützt. Ein offener, kommunikativer Stil prägt unser Haus, das von zahlreichen Gästen aus dem In- und Ausland frequentiert wird. Neue Perspektiven werden sich Ihnen auf. Wir freuen uns auf Sie als neue Mitarbeiterin, neuen Mitarbeiter.

Stellenantritt ist nach Vereinbarung. Senden Sie bitte Ihre ausführlichen Unterlagen mit Handschriftprobe an Jean-Pierre und Margreth Burkhardt, Direktion Seepark.



SEEPARK THUN

Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033-226 12 12, Fax 226 15 10

0 84302/4821



Unser Parkrestaurant ist öffentlich, in der Gegend geschätzt und (sogar) im Guide «La Suisse Gourmande 97» ausgezeichnet worden. Parallel dazu kochen wir für unsere 51 Wohnungsmieter und ca. 14 Gäste der Pflegeabteilung.

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft einen

Diätkoch (m oder w)

der sich den speziellen Ernährungsproblemen unserer Hausbewohner und Patienten annimmt.

Nebst der spezifischen Diätabildung erwarten wir Erfahrung im Hotel- und Gastronomiebereich, Teambereitschaft, Durchsetzungsvermögen sowie gute und beratende Umgangsformen für unsere Bewohner.

Es erwartet Sie ein gut eingespieltes Team, das sich auf eine/n Fachmann/-frau für die Diätküche freut.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir zusätzlich

Jungkoch (m oder w)

Möchten Sie unsere ResidenzbewohnerInnen und die Gäste unseres gepflegten à-la-carte-Restaurants kulinarisch verwöhnen? Sind Sie ein selbständiges Arbeiten gewohnt? Lassen Sie sich gerne von Neuem begeistern? Sind Sie SchweizerIn oder im Besitze einer Bewilligung B oder C?

Für telefonische Auskünfte stehen Ihnen unser Herr Rolf J. Keller, Eidg. dipl. Küchenchef, oder Frau Iris Wegmann, Sous chef, unter der Tel. Nr. 01 925 06 56 gerne zur Verfügung.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

PARKRESIDENZ MEILEN
Jean-Luc Bourgeois, Direktor
Dorfstrasse 16, 8706 Meilen, Tel. 01 923 76 43

98436/382759



Um unsere Gäste noch besser verwöhnen zu können, suchen wir für unsere beiden Betriebe ab der kommenden Wintersaison noch folgende Mitarbeiter:

Aide du patron/Réceptionistin
einsatzfähig in allen Bereichen

Servicemitarbeiterin

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Schicken Sie uns die üblichen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie uns an.

Fam. O. Collenberg-Loretan
Hotel Viktoria, 3954 Leukerbad
Telefon 027 470 16 12

98187/20435

Teamwork im Rütthubelbad.

Auf Februar 1998 suchen wir:

gastfreundliche, initiative

Chefin de réception

Diese Position erfordert Erfahrung im Seminar- und Tagungsbereich, gute EDV-Kenntnisse, viel Teamgeist. Sie sind verkaufsorientiert, flexibel und führen gerne ein kleines Réceptionsteam. Sie sind eine gepflegte, sichere Persönlichkeit und haben Freude und Herz im Umgang mit Gästen und Bewohnern. Idealalter um die dreissig.

Schriftliche Bewerbungen bitte an:
Frau Brigitt Raemy-Neuhaus.

RÜTTIHBELBAD OB WORB
SO NAH, UND DOCH SO FERN.
3512 WÄLKINGEN, AB BERN IN
25 MINUTEN ERREICHBAR. MIT DEM
AUTO RICHTUNG WORB-LUZERN ODER
MIT DER RIBS BERN-WORB-BAHN TAXI
VOM BAHNHOF INS RÜTTIHBELBAD
TEL. 031 700 96 66 / FAX 031 700 91 90

98479/382814



Wir sind ein lebhaftes ****-Hotel im Herzen der Stadt Luzern, mit 82 Zimmern, Mex-Tex-Restaurant «La Cucaracha», Grand Café und Casablanca-Bar.

Per Anfang Januar 1998 suchen wir eine

Réceptionistin

mit Berufserfahrung, (20-25)jährig) und guten Englisch- und Französischkenntnissen

sowie eine

Réceptionspraktikantin

Für die Praktikumsstelle erwarten wir eine abgeschlossene, kaufmännische Ausbildung oder Hotelhandelschule sowie gute Englischkenntnisse. Diese anspruchsvolle Stelle eignet sich für eine Kandidatin, welche während dem Praktikum alle Tätigkeiten einer modernen Hotelreception erlernen will.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freut sich Herr Peter Durrer.

Mexican-Restaurant Cucaracha,
Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten

PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWEIZ
TELEFON 041 210 55 77
FAX 041 210 34 04

98328/23299

Wir suchen
eine Kosmetikerin
als abhängig oder zu vermieten.
Wunderschöner Schönheitssalon im
****-Hotel mit prächtiger Aussicht auf
den Lago Maggiore (CH).

Kontaktaufnahme unter Chiffre 98503,
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

98503/5975

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ

350 BETTEN

LATINO, Bar & Restaurant

PENTHOUSE, Bar

THAI GARDEN, Restaurant

Für unser Erstklass-Hotel im Zentrum der Stadt Luzern suchen wir per 1. Januar 1998 in Jahresstellung eine/n

Chef de réception

mit mehrjähriger Berufserfahrung

Sie haben eine abgeschlossene, kaufmännische Berufsausbildung, gute Englischkenntnisse sowie Erfahrung mit FIDELIO Front Office.

Sind Sie an einer anspruchsvollen und sehr lebhaften Hotelreception interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder erwarten gerne Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto z.H. Frau Sandra Anliker.

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

Hotel Restaurant Grill
eigene Konditorei

Für unseren Familienbetrieb suchen wir
ab Januar 1998 oder nach Übereinkunft

Servicfachangestellte/n

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Fam. B. und U. Hunziker-Hauser

98374/211052

Walida

3806 Bönigen / Brienzensee

Telefon 033 822 62 55

HOTEL MONT CERVIN*****



ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte Hotel **Mont Cervin******* und die neue **Résidence**, die mit dem Hotel verbunden ist. Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt es zu den führenden und ist mit 98 Zimmern und 31 Suiten das grösste Haus am Platz. Für unsere lebhaftes Pianobar (Hauptbar) suchen wir auf die kommende Wintersaison in Zweisaisonstelle eine/n

erfahrene/n, fachkundige/n, verkaufsorientierte/n und freundliche/n

Chef de bar m/w

Als sprachgewandte, gepflegte und fröhliche Persönlichkeit stellen Sie für unsere internationalen sowie auch einheimischen Gäste eine/n fachkompetente/n Gastgeber/in dar.

Als Mitarbeiter/in der Seiler Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Ausserdem haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung und Aufstiegschancen innerhalb unserer Betriebe sowie die ganze Palette der Sportaktivitäten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Mont Cervin
Personalbüro
Anja Arnold
3920 Zermatt



98484/29250

Parkhotel Arosa

Réception

In unserem Réceptions-Team
ist noch ein Platz frei.

Wenn Sie (m/w) mindestens eine Saison Erfahrung haben, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Parkhotel Arosa
Frau M. Marthy, 7050 Arosa

98443/1520



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Das traditionsreiche *****Hotel mit weltweit erstklassigem Ruf sucht, um das junge, dynamische Team in unserer **klassisch englischen Bar** zur vervollständigen,

einen

CHEF DE RANG w

mit Erfahrung in der gehobenen Hotellerie, mit der Muttersprache Deutsch und sehr guten Englischkenntnissen.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen wir, Frau B. Gantner und Frau J. Wenger, Personaldienst, uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und stehen Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 39 20



The Leading Hotels of the World®

98396/40120



Es gibt viele Gründe, im Kapplerhof
sein Zeit aufzuschlagen:

Modernste Küche mit Thermo-Bankettsystem und Blick auf die Churfirsten (wenn es die Zeit erlaubt).

Der Zukunft angepasstes Angebot, auch wir verwenden Fertigprodukte und schämen uns deswegen nicht.

Kulinarische Weltreisen und Events, da ist Ihr Know-how in der klassischen Frischküche gefragt.

Anstellungsbedingungen nach L-GAV!

Ein Küchenchef, der auch bereit ist, Ihre guten und kreativen Vorschläge in die Tat umzusetzen.

Folgende Positionen sind zu besetzen:

Sous-chef w/m

auf 1. Januar 1998 oder nach Vereinbarung

Partie-Köche w/m

auf 1. Januar 1998 oder nach Vereinbarung
(keine Saisonbewilligung möglich).

Neugierig? Dann senden Sie Ihr komplettes Dossier oder rufen Sie Herrn Alex Häseler, Küchenchef, Hotel Kapplerhof, Kapplerstrasse 111, 9642 Ebnat-Kappel, Telefon 071 993 91 91 an.

98185/274801



Reizt es Sie, in einem der führenden Fünfsternhäuser der internationalen Hotellerie tätig zu sein? Vielleicht sind Sie die geeignete Kandidatin für die frei werdende Stelle der

II. Economat- und Officegouvernante
(Eintritt per 15.1.1998 oder nach Vereinbarung)

Ihr Aufgabenbereich umfasst:

- (Zusammen mit der I. Gouvernante)
- Organisation und Leitung der Abteilungen Buffet, Economat und Office
- Führung von über 20 MitarbeiterInnen
- Kontrolle der Sauberkeit in diesen Abteilungen

Die geeignete Kandidatin:
- verfügt über eine Hotelausbildung (Lehre als Hotelfachassistentin oder Hotelfachschule)
- hat Freude am organisieren und am selbständig arbeiten

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben:

HOTEL BAUR AU LAC
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, Postfach
8022 Zürich



The Swiss Leading Hotels



SILENCE
HOTELS SUISSE

shrouau
Thurgau - Bodensee - Schweiz

Am Bodensee, an schönster Lage im Park beim See, suchen wir zur **Team-Verstärkung** in unser Silence-Hotel in Jahresstelle nach Übereinkunft, ab Dezember 1997 oder Januar 1998, noch folgenden Mitarbeiter:

****-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rôtisserie
Fisch-/Fleisch-
Spezialitäten
Panorama-
Restaurant
Sonnenterrasse
Saal bis 140 Pers.
Hochzeiten
Familienteam
Seminare
Konferenzen



■ Chef de partie

teamorientiert, angenehme Umgangsformen, versiert, Qualitätsarbeiter.

Haben Sie Freude an abwechslungsreichem Arbeiten und am gemeinsamen Team-Erfolg an der Riviera des Bodensee? Rufen Sie uns an oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn
Telefon 071 463 53 53

98265/29050

In unser **** Romantik-Hotel

suchen wir auf den 1. Februar 1998

oder nach Vereinbarung eine/n tüchtige/n

CHEF DE SERVICE

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit, Ihre Führungs- und

Fachkenntnisse in einem lebhaften, abwechslungsreichen

Betrieb anzuwenden und zu vertiefen.

Von Ihnen erwarten wir ein professionelles Auftreten,

Belastbarkeit und ein hohes Mass an Selbstständigkeit bei der

Erledigung Ihrer Aufgaben.

ROMANTIK HOTEL SANTIS

Catriona & Stefan A. Heeb

Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell

Telefon 071 788 11 11 Telefax 071 788 11 10

E-mail: romantikhotelsantis@bluewin.ch



HOTEL DU THEATRE ZÜRICH

Für unser 3-Stern-Hotel garni mit 77 Betten, im Herzen der Altstadt Zürich, suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine/n aufgestellte/n, selbstständige/n

Réceptionisten/-in

Sie haben bereits ein bis zwei Jahre Réceptionserfahrung, gute Sprachkenntnisse (D/E/F) und PC-Erfahrung (Fidelio/MS Word).

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir würden uns freuen, von Ihnen zu hören.

Hotel du Théâtre
Seilergraben 69, 8001 Zürich
Telefon 01 252 60 62, Frau M. Schöttli.

98477/40177

"Take me to the Hilton"

Wir gehören zu den führenden *****-Hotels in Basel und suchen einen

Night Auditor / Night Shiftleader

Für diese anspruchsvolle und sehr interessante Aufgabe stellen wir uns eine junge und dynamische Person vor, welche eine aufbauende Karriere in der weltweit tätigen und bestbekanntesten Hilton-Hotelkette beginnen möchte.

Wir erwarten einen Hotelfachabschluss oder eine kaufmännische Ausbildung.

In den Sprachen D/E/F können Sie sich bestens verständigen und bringen allenfalls Fidelio-, Excel- und Word-Kenntnisse mit. Die Betreuung unserer EDV-Systeme (Novel, Micros) während der Nacht gehört ebenfalls zu Ihren Aufgaben.

Sie besitzen Führungseigenschaften sowie ein klares Durchsetzungsvermögen, dann freuen wir uns auf Ihre Unterlagen.

B A S E L



Personalabteilung • Postfach • CH-4002 Basel • Tel. 061/275 61 32

Hallo, hallo...

Ja, Sie sind gesucht!

Für unser kleines, renommiertes Panorama-Hotel-Restaurant Mühle*** in Ried-Brig suchen wir ab 1. Dezember 1997 oder nach Vereinbarung eine junge, aufgestellte und ideenreiche

Servicefachangestellte

Die geeignete Kandidatin:

- verfügt über eine abgeschlossene Lehre als Servicefachangestellte
- Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch, von Vorteil Italienisch und Englisch
- zwischen 19 und 25 Jahre alt
- wenn möglich aus dem Wallis oder der Schweiz.

Wir bieten Ihnen eine Jahres- oder Saisonstelle, eine geregelte Arbeits- und Freizeit sowie leistungsgerechte Entlohnung und eine tolle Atmosphäre in einem jungen Team.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Frau Ceccarelli gerne zur Verfügung.

Panorama-Hotel-Restaurant Mühle***
Frau Barbara Ceccarelli
3911 Ried-Brig
Telefon 027 923 38 38
Fax 027 924 37 85

98530/201286

DOMINO GASTRO
Topstellen in Luzern und Region
Innerschweiz für aufgestellte,
motivierte und flexible Berufslleute.

**F & B-Manager,
Vizedirektor,
Seminarleiterin w**
für 4*- und 5*-Hotels mit
entsprechender Erfahrung

**Küchenchef und
Sous-chef**
5*-Hotels und Top Restaurants
Persönlichkeiten mit viel Format und
Kreativität.

**Chef de partie und
Jungköche**
für diverse A-la-carte-
und Bankett-Betriebe.

**Generalverwante
und Assistentin**
mit 5*-Hotelerfahrung.
Sie suchen die nicht alltägliche
Herausforderung.

Betriebsassistent w/m
mit guten administrativen Kenntnissen
und Bereitschaft, an der Front
mitzuarbeiten.

**Hofas/Servicefach-
angestellte w/m**
unter anderen renommierten Betrieben
auch für eine Privatklinik.
Interessenten/-innen rufen Josef Burch
an oder senden ihr vollständiges
Dossier mit Foto.

Telefon 041 240 11 44
Hirschengraben 43, 6000 Luzern 7

98433/29610



Habertli-
SCHÜTTINGHAUS
3053 MÜNCHENBUCHSEE

Wir sind ein moderner Gastronomiebetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit Bistro, authentische Brasserie parisienne, Gourmet und Bankettsaal.

Zur Ergänzung unseres Teams haben wir per sofort oder nach Übereinkunft folgende Stellen neu zu besetzen.

**Küche:
Koch oder Köchin**

In Jahresstelle für den gepflegten A-la-carte- und Bankettservice

**Service:
Serviceangestellte oder
Kellner**

für unsere Brasserie und unser
Gourmet.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeit einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf. Es können nur Bewerbungen von Schweizern oder Ausländern mit Bewilligung B oder C berücksichtigt werden.

FAMILIE J. UND F. HÄBERLI
OBERDORFSTRASSE 10
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

98518/212407

Ihre Stelle mit Zukunft im Tessen

Küche

Es ist Ihr Wunsch, in einem gepflegten Restaurant mit viel Charme zu arbeiten und Ihr eigener Chef in der Küche zu sein. Sie sind belastbar und führen Ihre Küche mit viel Liebe. Sie haben gerne Kontakt zu den Gästen.

Service

Eine sie oder er möchte gerne in diesem schönen Restaurant mit Seeterrasse (40 Sitzplätze) den Service übernehmen. Eine Stelle mit den besten Aufstiegsmöglichkeiten. CH oder Bewilligung B/C. Es würde uns freuen, Sie kennenzulernen. Belle Arti SA, Postfach 2231, 6900 Lugano.

98505/1897

Adecco HOTEL

www.adecco.ch

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

LEITER GASTRONOMIE

Für die Führung eines Betriebes mit sehr gut eingeführtem Gastronomiekonzept in einem bekannten Einkaufszentrum in der Stadt St. Gallen suchen wir eine versierte Persönlichkeit mit einer gewinnenden Art, die die Wichtigkeit des Alltags versteht und sich als Gastgeber unter Gästen wohl fühlt. Geboten werden nebst angenehmen Arbeitszeiten (Tagessbetrieb) und freiem Sonntag, grosse Selbstständigkeit und viel Spielraum für Kreativität. Es erwartet Sie ein hochmotiviertes Team und eine nicht alltägliche Aufgabe in einem bestens organisierten Umfeld. Interessiert? St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

BETRIEBSASSISTENT/IN

Als rechte Hand des Geschäftsführers übernehmen Sie in diesem Landgasthof die Gastgeberrolle und leiten mit organisatorischem Geschick den gesamten Frontbereich. Ihr Beratungs- und Verkaufstalent ist ebenso gefragt, wie die Fähigkeit, die Mitarbeiter kollegial zu führen und zu motivieren. Dank Ihrer natürlichen Begeisterungsfähigkeit sind Sie für neue Ideen immer offen und bringen oftmals den Stein gleich selber ins Rollen. Rufen Sie mich noch heute an.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

PERSONNEL COORDINATOR

Als tatkräftige Unterstützung des Personalassistenten eines Luxushotels im Raum Zürich suchen wir die diskrete und verantwortungsbewusste Sekretärin. Sie sind sehr gewandt in administrativen Aufgaben, beherrschen stilischer Deutsch und Englisch und verfügen über gute EDV-Kenntnisse. Sie übernehmen Koordinationsaufgaben, Mitarbeiterbetreuung und allgemeine administrative Arbeiten für die Direktion. Sie haben eine kaufmännische Grundausbildung, eventuell Gastronomieerfahrung, einen Führerschein und sind 23 bis 26 Jahre jung. Suchen Sie den soliden Einstieg in die Personalabteilung? Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

BUCHHALTER

«Soll» und «Haben» sind Ihnen nicht nur ein Begriff, sondern sie liegen Ihnen auch im Blut. Buchhalterische Erfahrung und vernetztes Denken machen Sie für die Buchhaltung zur gefragten Person, erst recht in einer internationalen Hotelkette mit Sitz in Zürich. Sie kümmern sich selbständig und vollumfänglich um das ganze Rechnungswesen eines Betriebs. Sie erstellen die Monatsabschlüsse und MWSR-Abrechnungen, bearbeiten Kreditoren, überwachen Debitoren und unterstützen den Betrieb in betriebswirtschaftlichen Belangen. Sie sind in der Ausbildung zum eidg. dipl. Buchhalter oder einem vergleichbaren Abschluss und suchen eine Stelle, in der Sie sich entwickeln können. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

1. RECEPTIONISTIN

Der Gast steht für Sie im Mittelpunkt des Geschehens; und mit viel Charme und Kompetenz betreuen möglicherweise Sie ab Anfang 1998 die internationale Kundschaft eines bekannten Viersternhotels in der Region Luzern! Sie haben ein ausgesprochenes Verkaufstalent, sind sprachgewandt, übernehmen gerne Verantwortung und verfügen über Eigeninitiative? Dann sind Sie die gesuchte Person für diese interessante Position.
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite



auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22

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, Servicechefs, Bahnsteward, Night-auditor, Réceptionsangestellte, Hotelsekretärin, Chef de bar, Sous-chef und Chef de partie.

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

Ihre Karrierechancen werden von uns kostenlos, neutral, diskret und unverbindlich bewertet. Profitieren Sie von diesen Vorteilen. Rufen Sie uns noch heute an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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



GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage in Gstaad. Wir suchen folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Eintritt nach Übereinkunft in Jahresstelle
Administrations-Sekretärin
D, F, Flair für Zahlen

Für die kommende Wintersaison:

Night-auditor/Nachtconcierge
D, F, E, flexibel, zuverlässig

Grand Hotel Park
Frau Nicole Hermenjat
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00



The Swiss Leading Hotels

CHRISTIAN KRAMER

Erlebnisgastronomie

Für unseren

PARTYSERVICE

suchen wir per 1. Januar 1998 oder nach Vereinbarung eine/n

Assistenten/-in

Sie sind mindestens 22 Jahre jung, verfügen über eine gastgewerbliche Ausbildung und Verkaufserfahrung, idealerweise in einer ähnlichen Position. Ihr sicheres Auftreten, selbständige und verantwortungsbewusste Denk- und Handlungsweise, Ihre natürliche Autorität, Ihr Durchsetzungsvermögen, Ihre Belastbarkeit sowie Ihr Sinn für Teamarbeit befähigen Sie, diese herausfordernde und entwicklungsreiche Aufgabe erfolgreich zu meistern.

Nutzen Sie die Chance, in unserem bekannten Partyservice in ein nicht alltägliches Umfeld einzustiegen, und Sie bei entsprechender Einsatzbereitschaft weiterbringt.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lebenslauf richten Sie bitte an:

Kramer-Restaurationsbetriebe
Peter Sidler
Förlibuckstrasse 181, 8005 Zürich



HOTEL RESTAURANT Ebelbacherhof

8703 Zürich-Erlenbach

Zur Ergänzung unseres einsetzfreudigen, jungen Teams suchen wir nach Übereinkunft die folgenden begeisterungsfähigen Fachpersonen in Jahresstellung

Betriebsassistenten – Aide du patron (m/w)

mit fundierten kaufmännischen Kenntnissen (NCR 2152 & PC) sowie versiert im anspruchsvollen Service und F&B.

Ebenfalls für unsere mittlere, kreative Küchenbrigade suchen wir per sofort

Chef de partie (m/w) Commis de cuisine

sowie per 1. 1. 1998

Serviceangestellte (m/w)

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr W. Hodel, 01 910 55 22. Sie finden uns am rechten Zürichseeufer – zehn Minuten ab Stadtzentrum.

98514/10553



Das höchstgelegene Drehrestaurant der Welt liegt auf 3500 m ü. M. im Herzen der höchsten Schweizer Berge und vor den Toren des phantastischen Skigebietes.

Für die kommende Wintersaison ab zirka Mitte Dezember oder Mitte Januar bis Ende April 1998 fehlen in unserem jungen, motivierten Team noch folgende einsetzfreudige und flexible Mitarbeiter:

Servicefachangestellte/r

Haben Sie bereits im Service gearbeitet und freuen sich auf eine abwechslungsreiche Arbeit in einem lebhaften Tagesbetrieb, dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto oder rufen Sie einfach an:

DER WELT HÖCHSTES



Drehrestaurant Allalin Saas Fee
Fabiola Andenmatten
Postfach 110
3906 Saas Fee
Telefon 027 957 17 71

98562/981172



Ueli Bieri

3087 Niedermuhlern

Nicht so weit weg
wie du denkst!
Gault & Millau fanden
uns gut (16 P.).

Für unsere Küche, wo frisch und hausgemacht nicht nur geschrieben, sondern auch zubereitet wird, suchen wir auf 1. Dezember oder nach Übereinkunft einen aufgestellten

Commis de cuisine

Arbeiten Sie gerne in kleinem, motiviertem Team mit einer Portion eigener Ideen und etwas anderen Arbeitszeiten?

Ich freue mich auf Ihre Bewerbung.

Ruhetage: Mo. & Di.
Telefon 031 819 17 02
Fax 031 819 78 24

P 98471/26760



Sie zu bedienen macht Spass, Spass an der Arbeit bringt gute Laune, gute Laune ist die Voraussetzung für einen optimalen Service!

Ab Januar 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir die

Barmaid

die sich mit unserem Motto identifizieren kann.

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und bieten Ihnen eine sehr selbständige Stelle mit guten Verdienstmöglichkeiten.

Sind Sie eine aufgestellte, freundliche und fachlich fundierte Persönlichkeit, die den direkten Kontakt mit den Gästen liebt, dann setzen Sie sich mit Herrn Jos de Wolf in Verbindung.

Restaurant Landhaus
Taverne Alsacienne
Schwarzenburgstr. 134, 3097 Liebfeld
Telefon 031 971 07 58

98403/302740

Restaurant und Hotel

Baseltor

Solothurn

Telefon 032 622 34 22

Wir suchen

eine Jungköchin/ einen 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. Auskunft erteilt Frau Ch. Walter und Herr F. Heger.

Wir bitten um schriftliche Bewerbung an:
Restaurant Baseltor
Betriebsleitung
Hauptgasse 79
4500 Solothurn

98413/382132

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH



Ein/e initiative/r

Koch/Köchin

welche/r Freude daran hat, selbständig, ausserhalb der üblichen Konzepte, eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen, ist ein/e willkommene/r Bewerber/in.

Der Betrieb befindet sich im Einzugsgebiet von Zürich. Es handelt sich um einen Arbeitsplatz mit einem nicht alltäglichen Umfeld. Ein aufgeschlossenes Team freut sich auf eine aufgestellte Kollegin oder einen Kollegen.

Sind Sie interessiert?

Klaus oder Elsi Imhof gibt Ihnen gerne Auskunft.

Telefon 01 760 11 61

98369/350052



Gasthof Bären

Städtchen 16

4663 Aarburg

Telefon 062 791 68 40

Fax 062 791 66 98

Welcher flexible, einsetzfreudige, belastbare

junge Koch

sucht eine neue Herausforderung in einem jungen, kleinen Betrieb.

Wir betreiben ein Restaurant mit Gästezimmern. Unsere Küche zeichnet sich durch eine vielseitige A-la-carte-Küche sowie diverse Bankett-Anlässe aus. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit sowie ein Zimmer an.

Falls Sie Freude an Ihrem Beruf haben und Sie Ihr Können bei uns noch erweitern möchten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Gasthof Bären, Aarburg, Heinz Jäggi
4663 Aarburg

98322/158143

GP GastroPersonal

Ihr persönliches Vermittlungsbüro

Frobürgstrasse 7 – 4600 Olten

Wir suchen nach Vereinbarung

Direktionsassistentin

für Stadthotel in Olten

Chef de partie

in Olten und Aarau

Sous-chef im Raum Lenzburg

für gepflegtes Restaurant am See

jungen Pâtissier auch **Commis**

Gourmet-Lokal im Raum Winterthur

Serviceangestellte/n

für Gourmet- und A-la-carte-Betriebe in

ZH-Umgebung/AG/SO/Olten/Aarau

Kellner Trendlokal im Raum Olten

Commis de rang

für Zürich/BL

Réceptionist/in für renommierte

Hotels in Zürich und im Aargau

Herr Eichmann freut sich auf Ihre

Bewerbung.

Tel. 062 205 60 16

98495/389566

SUVRETTA

SIE SIND NICHT WIE DIE ANDERN.

Wir auch nicht.

SIE SIND BESSER –
ODER WOLLEN ES WERDEN.

Wir auch – mit Ihrer Hilfe als

DIREKTIONSASSISTENT/ CONTROLLER

(ab sofort oder nach Vereinbarung)

Sie stellen Ansprüche an ein Leben. Sie haben Ihren Beruf als Leidenschaft gewählt. Sie sind versiert in der Finanzbuchhaltung und im gesamten Administrationsbereich, dem Bank- und Zahlungsverkehr. Sie sind EDV- und ORGA-Profi und bringen vielleicht bereits Erfahrung aus einer ähnlichen Position mit.

Zu Ihren Aufgaben gehören u.a. die Weiterentwicklung und Koordination des Netzwerkes IBM-AS 400 und der entsprechenden Software der REBAG Data AG sowie des Kassensystems Micros und sämtlicher Kommunikationseinrichtungen.

SIE WOLLEN ETWAS ERREICHEN –
ZUSAMMEN MIT UNS

Rufen Sie uns an: Telefon 081 832 11 32
Herr Peter Korn erzählt Ihnen mehr über die Arbeit in einem aussergewöhnlichen Hotel.

82703/34096

H O U S E



BELVEDERE

HOTEL BELVEDERE LOCARNO

BENVENUTO IN TICINO

Wir haben ein tolles Réceptions-Team im Belvedere! Zur Verstärkung suchen wir ab sofort eine aufgestellte, belastbare junge Dame für die Stelle als

Réceptionistin

Was wir von Ihnen erwarten:

- eine solide kaufmännische Ausbildung
- Deutsch in Wort und Schrift
- gute Sprachkenntnisse in F/E
- Italienisch in Wort unerlässlich
- Freude am Umgang mit Menschen
- Belastbarkeit, um in einem lebhaften Betrieb Verantwortung zu übernehmen mit Schwerkraft z. B. Marketing/Buchhaltung.

Sie erwartet hier:

- ein tolles Team von Mitarbeiter/-innen
- ein modernes Viersternhotel, ganzjährig geöffnet
- die angenehmsten Gäste, die man sich nur vorstellen kann
- interessanter, abwechslungsreicher Aufgabenbereich und interessante Arbeitsbedingungen
- last, but not least – ein fabelhaftes Studio im Mitarbeiterhaus in Orselina.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und zeigen Ihnen gerne all das, was man im Inserat nicht beschreiben kann!

Hotel Belvedere Locarno

Peter C. und Ursi Taylor VDH/SVH

98290/1008

TEL 091 751 03 63 FAX 091 751 52 39

KURHOTEL VALENS

Gesucht ab Dezember/Januar in Südostschweiz für Saison- oder Festanstellung motivierte/n

Servicefachangestellte/Kellner

deutschsprachig

Buffet-/Servicehilfe

deutschsprachig

für unseren Ganzjahresbetrieb mit A-la-carte-Küche und klassischem Pensionsangebot. Unterkünfte sind auf Wunsch vorhanden.

Auskünfte erteilt Ihnen gerne Frau E. Aeschlimann oder Frau S. Bucher über Telefon 081 303 16 06. Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
Kurhotel Valens, Personaldienst, 7317 Valens.

98522/35564

IHR PARADIES



ZUR HOTEL-KARRIERE

Wir gelten als erfolgreiches Hotel in der Region am Vierwaldstättersee.

Wir suchen auf den 1. März 1998 oder früher: Aktive, kreative und bestens präsentierende Kolleginnen und Kollegen mit Hotelflair und Teamgeist.

Wir wünschen uns Mitarbeiter und Partner, die bereit sind, unser Paradies weiter auf dem Erfolgsweg mitzugestalten.

SIE SUCHEN im Service eine neue Tätigkeit als **CHEF DE SERVICE, CHEF DE RANG** und **COMMIS DE SERVICE**.

SIE SUCHEN einen kreativen Job in der Küche als **CHEF DE PARTIE, PATISSIER, COMIS DE CUISINE** und **CASSEROLLIER**.

SIE SUCHEN eine verantwortungsbewusste Tätigkeit als **RECEPTIONISTIN** oder **RECEPTIONIST**. (Fidelio)

SIE SUCHEN einen Job als **ZIMMERMÄDCHEN**.

Melden Sie sich, wenn Sie die Herausforderungen ansprechen. Voraussetzung sind deutsche Sprache und mindestens eine Fremdsprache. Kontaktperson ist Frau Yvonne Danckwardt.

1997 ausgezeichnet
als eines der 10 besten
Drei-Stern-Hotels
in der Schweiz

Paradieshotel Rotschuo, CH-6442 Gersau, Telefon 0041/41 828 22 66, Fax 0041/41 828 22 70
<http://www.forum.ch/paradieshotel-rotschuo-luzern-vierwaldstaettersee>

Yvonne und Hans-Werner Danckwardt

Adecco HOTEL

RESERVATIONSSEKRETÄRIN

Mit Charme, Diplomatie und Verkaufstalent sind Sie als erfolgreiche Reservationssekretärin für die gute Zimmerauslastung eines führenden Vierstern-Business-hotels in Zürich verantwortlich. Koordination und Administration sind Ihre Stärken, aber auch die Debitorenbuchhaltung macht Ihnen Spass. Sie bringen gute Erfahrungen als Réceptionistin mit und haben Ihre Ausbildung mit einem Hotelfachschulabschluss abgerundet. Sie sprechen Deutsch und Englisch und sind an einem aufbauenden Engagement mit geregelten Arbeitszeiten interessiert. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SERVICEFACHANGESTELLTE/R

Für diesen gepflegten Restaurationsbetrieb in der Region Bern suchen wir eine initiative, frontorientierte Persönlichkeit mit ausgesprochenem Sinn für Dienstleistung. Ihre fröhliche Art und fundierten Kenntnisse im à la carte-Service sind die Voraussetzungen für ein erfolgreiches Engagement. Sollten Sie ausserdem an geregelten Arbeitszeiten Gefallen finden, so rufen Sie mich an – gerne gebe ich Ihnen mehr Informationen.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Sind Sie Frühaufsteher/in?

Verfügen Sie über gute Kochkenntnisse oder eine Kochlehre?

Wir, das führende First-Class-Business-, Messe- und Kongresshotel, suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Frühstückskoch/-köchin

Wenn Sie ausserdem etwas Organisationstalent haben und zuverlässig sind, möchten wir Sie gerne näher kennenlernen.

Wir bieten Ihnen:

- interessante Position in einem modernen und erfolgreichen Betrieb der dynamischen, internationalen SAIR-Gruppe
- attraktives Salär, fortschrittliche Sozialleistungen, Anstellungsbedingungen nach L-GAV 92 sowie swissôtel/SAIR-Group Benefits.

Interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und komplette Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza
Human Resources
Messeplatz 25, CH-4021 Basel

98491/3387

HOFA

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

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

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und selbstständige Tätigkeit in einem kleinen und aufgeschlossenen Team. Sie stehen in ständigem Kontakt mit Patienten und Pflegepersonal. Von Ihnen erwarten wir eine gepflegte Erscheinung mit korrektem Umgang, Kontaktfreudigkeit und Teamfähigkeit. Sie sind deutschsprachig und haben die nötigen Fremdsprachenkenntnisse (F/I), sind flexibel, belastbar und bereit, Wochenenddienst zu leisten. Sind Sie interessiert? Zögern Sie nicht und schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau **K. Borer**, Leiterin 'Room-Service'. Für allfällige Fragen gibt Ihnen Frau Borer gerne Auskunft (031/358 11 21).

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

P-98470/02460

***** FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

F&B-Assistent (m)
Anfangs-Chef de service
für à la carte.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Ihren Anruf. Personalbüro
Frau J. Rogger
6363 Fürigen
Telefon 041 610 00 60

98445/11932

Für unseren 3-^{*}-Hotel (55 Betten) im Zentrum von Luzern suchen wir in Jahresstellung eine

Anfangsreceptionistin

Sprachen: D/F/E.
PC-Erfahrung und selbständiges Arbeiten erwünscht.

Wenn Sie ein freundliches, sicheres Auftreten haben und es Ihnen Spass macht, in einem kleinen Team zu arbeiten, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugniskopien.

Hotel Alpina
Frankenstrasse 6
6003 Luzern
Telefon 041 210 00 77

98390/22640

hotel ***** INTERLAKEN

In unseren traditionsreichen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir per 1. Februar 1998

einen interessierten, initiativen
Commis de cuisine
(mit Berufslehre)

sowie
eine sprachgewandte

Servicefachangestellte
(mit A-la-carte-Erfahrung)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Hotel Interlaken
Höheweg 74, 3800 Interlaken
Toni Holzer, Direktor
Telefon 033 826 68 68
Fax 033 826 68 69



98363/16365

CARRIERE

Hotelgruppe in Lugano sucht für die Sommersaison 1998

Femmes et portiers de chambre
junge Gouvernante

Nur mit Referenzen.
Nur mit gültiger Arbeitsbewilligung.
Schriftliche Bewerbungen:
Sarah, C. P. 443, 6902 Paradiso

98526/392179

Willkommen

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

Für unser Stadtristorant «7-Stube» suchen wir auf Anfang 1998 oder nach Übereinkunft eine freundliche, aufgestellte, gepflegte

Servicefachfrau

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Bitte rufen Sie unsere Frau S. Rohrer oder J. Hani (zwischen 18-20 Uhr) an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.



im Hotel Bern

SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS
HOTELS
OF SWITZERLAND

0 8824/4603

Wenn's pressiert...

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



THE Central PLAZA HOTEL

**** Superior First Class
Riverfront
100 Zimmer • 4 Restaurants & 2 Piano Bars

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

- CHEF DE SERVICE TOURNANT m, w D/E Restaurants Cascade & King's Cave
- SERVICEMITARBEITER/IN D/E auch Anfänger/in, Spätdienst
- BARMITARBEITER/IN D/E Spätdienst
- FRÜHSTÜCKS- & MITTAGSERVICE-MITARBEITER/IN D/E Nur Frühdienst, Concertino & Champagnertreff.

Wir können nur Schweizer/innen oder Bewerber/innen mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Rufen Sie uns an 01 251 5002 Montag bis Freitag von 9.00–11.00 Uhr und 14.30–17.00 Uhr Frau Weber, Personal-Koordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin, und schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro,
Central 1, 8001 Zürich

ihra Member of International Hotel Association and American Society of Travel Agents

ASTA American Society of Travel Agents
Integrity in Travel™

98496/40070



Nach 9 Jahren verlässt uns unsere
Hotelsekretärin-Réceptionistin
aus familiären Gründen.

Wir suchen darum eine **Nachfolgerin**, die per 1. Dezember 1997 oder Mitte Dezember sie kompetent ersetzt.

Wir erwarten:

- eine kaufmännische Ausbildung, mit Berufserfahrung in Gastronomie/Hotellerie
- D/E/F stilischer in Wort und Schrift
- PC-Kenntnisse (Fidelio, Word, Excel)
- ein Flair für Zahlen setzen wir voraus
- gepflegtes und charmantes Auftreten
- teamfähig und belastbar sollten Sie auch sein.

Sollte Sie diese anspruchsvolle und sehr vielseitige Stelle interessieren, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste telefonische Auskünfte gerne zur Verfügung. Diskretion ist selbstverständlich.

Hotel Krone Sarnen
Claudio A. Stupan, Personalchef
Brünigstrasse 130, 6060 Sarnen
Tel. 041 660 66 33

P. 98429/64004

Willkommen

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

Auf Anfang Januar 1998 suchen wir für unsere gepflegte
Küchertube eine/n

Servicefachangestellte/Kellner
mit abgeschlossener Berufslehre.

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

Unser Maître d'hôtel, Herr Nazario Zambaldi, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

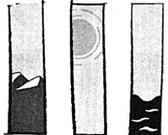
im Hotel Bern

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS
HOTELS
OF SWITZERLAND

98432/4693

☆☆☆☆
SEEPARK



GOURMET HOTEL UEBERAGERI

Hauptstrasse 47, 6315 Oberägeri/Zug

Am idyllischen Agerisee, zirka 10 Minuten von Zug gelegen, verfügt unser Hotel über ein Gourmet Restaurant (14 Punkte Gault Millau) mit gesamt 60 Plätzen im Winter und 80 im Sommer, eine gemütliche Bar, Seminarräumlichkeiten und Bankettsaal für zirka 110 Personen.

Zur Ergänzung unseres Serviceteams suchen wir noch eine/n

«flotte/n»
Serviceangestellte/n
Eintritt nach Vereinbarung

- Haben Sie Freude an gehobener Gastlichkeit?
- Verwöhnen Sie Ihre Gäste gerne mit dem Besten, was Küche und Keller zu bieten haben?
- Macht es Ihnen Spass, Gäste verschiedener Nationalitäten fachgerecht zu bedienen (nebst Deutsch auch Englisch und Französisch)?

Senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an, und verlangen Sie Gabriela oder Peter Döscher.
Telefon 041 750 18 55

98402/26921



PENTHOUSE
BAR • RESTAURANT

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir motivierte und attraktive
Barmitarbeiterinnen (w)

für unsere einmalige
In-Bar PENTHOUSE hoch über den Dächern von Luzern.

Sie sind zwischen 18–25 Jahre jung, haben vielleicht schon ein wenig Erfahrung, aber vor allem:
Sie wollen unsere Gäste mit Ihrem Charme, Ihrer Gastfreundschaft und Kontaktfreudigkeit verwöhnen.

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

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 210 22 44

98519/22697

Hotel Alpina
Restaurant
Grindelwald

sucht per 1. Dezember oder nach Übereinkunft
Serviceangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und sind für weitere Auskunft bereit.

Familie D. Wolf-Kaufmann
Telefon 033 853 33 33

98504/14265

Hotel Restaurant
Plattenhof Zürich

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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen wir:

- Koch
Teilzeit: 17.30–21.45, Sa./So. frei
- Réceptionistin
- Anfangsréceptionistin
- Hofa mit E-Kenntnissen
- Servicemitarbeiter

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

92917/40860



Rigiblick am See
Buochs

Da ich mich in einen Zürcher verliebt habe, suche ich per Anfang März 1998 einen Sonnenschein für den Rigiblick, der mich als

Direktionsassistentin
ersetzt.

Du bist

- weiblich und hast das «gewisse Leuchten» in den Augen
- kein Lohnempfänger, sondern ein motivierter, frontorientierter Gastroprofi
- spricht Deutsch, Englisch und Französisch
- und möchtest folgende Aufgaben übernehmen:
- Koordination der Betriebsabläufe
- Arbeitsplanung Restaurant und Etage
- Chef de Service und Serviceabläufe
- Telemarketing und Vermarktung des Betriebes
- Mitarbeiterakquisition
- Lehrlingsausbildung
- Vertretung der Direktion bei Abwesenheit.

Im Rigiblick erwartest Dich:

- ein junges, dynamisches Team
- Anstellungsbedingungen gemäss L-GAV 92
- zeitgemässes Salär
- selbständiges Arbeiten
- Vorteile infolge Zugehörigkeit zu einer Kette.

Interessiert? Dann freue ich mich auf Deine vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto).

Hotel Rigiblick am See
Frau Isabelle Schütz
6374 Buochs
Telefon 041 620 48 64
Fax 041 620 63 74

98478/95869



BEREST AG
Beratung Restaurationsbetriebe
Treuhand

Zur Verstärkung unseres Management-Teams suchen wir einen jungen
Direktionsassistenten

mit einer soliden Ausbildung und Praxis in der Gastronomie sowie Abschluss der Hotelfachschule EHL (Idealalter 25 bis 30 Jahre).

Ihre Hauptaufgaben sind:

- Unterstützung der Geschäftsleitung
- Mithilfe bei der Organisation von Parties und Anlässen in den Betrieben
- gezielte Einsätze in den Betrieben
- Stellvertretung von Geschäftsführern
- Mithilfe in der Administration und im Rechnungswesen.

Über alles Weitere zu dieser nicht alltäglichen Position informieren wir Sie gerne anlässlich eines persönlichen Gesprächs.

BEREST AG, Johann Rudolf Meier
P. 98469/247049
Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 66

Hotel Regina Terme
CH - 3954 Leukerbad

Für unseren Familienbetrieb suchen wir ab zirka 18. 12. 1997
junge, dynamische
Réceptionsmitarbeiterin
(Praktikantin)

Servicefachangestellte/in
Hausmädchen Etage/Lingerie

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
Telefon 041 27 272 25 25
Fax 0441 27 272 25 26

98524/20389



GASTHAUS OCHSEN

Wir suchen ab 1. 2. 1998 für unser Stübli mit gepflegtem Speisesevice
Servicefachangestellte oder Kellner

Sie sind jung, dynamisch und arbeiten gerne selbständig, dann melden Sie sich bitte über Telefon 062 398 11 43 und verlangen Sie Herrn Fischer.

98480/399096



Rätisches Kantons- und
Regionalspital Chur
CH-7000 Chur
Pflegedienst

Telefon 081 256 61 11, Direkt 081 256 66 21, Fax 081 256 66 25

Zur Ergänzung unseres Personalbestandes suchen wir für unseren Room-Service auf den Pflegeabteilungen per sofort oder nach Vereinbarung je eine/einen

Hotelfach- oder Servicefachassistent/in mit einem Arbeitseinsatz von 100 % sowie 50 %

mit abgeschlossener Ausbildung oder mit Berufserfahrung im Hotel-Servicebereich.

Freundlichkeit und fachliche Kompetenz im Umgang mit Kunden stehen für Sie im Vordergrund. Unser junges Team freut sich auf eine gute Zusammenarbeit durch eine flexible, tolerante und selbständige Persönlichkeit, die ihr Fachwissen engagiert einsetzen möchte.

Sind Sie interessiert? Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Kantons- und Regionalspital, Sekretariat Pflegedienst, Loestrassse 170, 7000 Chur.

Anrufe anderer Zeitungen und Zeitschriften unerwünscht!

P. 98502/198617



HOTEL RESTAURANT STERNEN OERLIKON

Für unseren lebhaften Restaurant- und Hotelbetrieb im Herzen von Oerlikon suchen wir **lieber heute als morgen eine Stv. Geschäftsführerin**

die mit viel Geschick den Chef im administrativen Bereich des Hotels entlastet.
Wenn Sie bereits Erfahrung in ähnlicher Position, Sprachkenntnisse, Organisationsstalt und gutes Flair für den Umgang mit Menschen mitbringen und Ihnen eine vielseitige Tätigkeit zusagt, sollten wir uns unbedingt kennenlernen!
Senden Sie uns noch heute Ihre Unterlagen.

z. H. Herr Peter Wüger
Schaffhauserstrasse 335, 8050 Zürich Oerlikon
Telefon 01 311 7777, Fax 01 311 7297

98512/41203



Aklin
Restaurant am Zyturm, Zug
Seit 1787

Service ? Service

Im Aklin-Team ist per sofort eine nicht ganz alltägliche Stelle als
Servicefachangestellte/in

frei. Wenn Sie Menschen gern haben, Gäste begeistern können, wenn Sie Wein empfehlen können, im Betrieb mitzaubern möchten und jeden Tag auch mitlachen wollen: tja, dann heisst's für Sie: Ab die Post... am besten mit Ihrer Bewerbung drin, und am besten noch heute! Ich freue mich zusammen mit meinem Team darauf, Sie kennenzulernen.

Margrit Aklin
Restaurant Aklin, Kolinplatz 10, 6300 Zug
Telefon 041 711 18 66

98517/50474



HIM - HOTEL INSTITUTE MONTREUX
Avenue des Alpes 15, 1820 Montreux (CH)
Fax (+4121) 963 80 16
Telephone (+4121) 963 74 04
E-Mail him@him.ch http://www.him.ch

Hotel Institute Montreux, a reputable English speaking International Hotel Management School seeks an
EXECUTIVE CHEF

For this position we request the following profile:

- F&B management experience
- fluent written and spoken English
- an international background of hotel business
- CH or valid profile
- is extremely quality minded
- has strong leadership and training skills
- has relevant teaching or training experience
- has an aptitude to lead and train in a multicultural environment
- has outstanding pedagogical and communication ability
- is computer literate

Starting date: beginning 1998

Please send curriculum vitae and copies of certificates along with a recent photo; Attention Mr. Herbert Z. Vogel, Director of Administration.

JOIN THE SCHOOL OF EXCELLENCE!

97048/24613

Zuger Tor
HOTEL-RESTAURANT
In unser Spezialitäten-Restaurant Le Jardin suchen wir auf Anfang Januar
Servicemitarbeiter/in
welcher die nötige Erfahrung mitbringt, es schätzt, Samstag und Sonntag frei zu haben, etwas Englisch spricht und ein aufgestelltes Auftreten besitzt. Herr von Fickensbach freut sich auf Ihre Bewerbung.
Telefon 041 711 11 93, 6300 Zug

CABANNA CLUB
In unser junges Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine
Barmaid
Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:
Hotel Europe
Promenade 63
CH - 7270 Davos Platz
Matthias Bruhin
Telefon 081 413 59 21

Le piment d'une idée...
MÖVENPICK HOTEL
4 Étages Plus, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant type "Marché", 1 restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, 18 salons de banquets (1000 m²).
NOUS CHERCHONS:
UN COMMIS DE CUISINE
Ce poste conviendrait à un jeune professionnel en possession d'un CFC.
Venez nous rejoindre, nous nous réjouissons de faire votre connaissance!
Vous êtes de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable, alors adressez-nous vos lettres.
Hôtel MÖVENPICK - Bureau du personnel
20 route de Pré-Bois 1215 GENEVE 15
Tél. 022/717.16.24

SEEGARTEN HOTEL-RESTAURANT
Junges, dynamisches Seegarten-Team sucht auf 1. Dezember 1997 oder nach Vereinbarung
aufgestellte Réceptionniste
oder
wissensdursthige Praktikantin
(D/E/F, Fidelio-Kennnisse von Vorteil und
fröhliche Servicemitarbeiterin
für A-la-carte- und Bankettservice
Unser sich im Grünen befindendes ***-Hotel am Bodensee mit 41 Zimmern, einem Restaurant, Bankett- und Seminarräumen, bietet jederfrau genügend Spielraum zur Entfaltung ihrer Persönlichkeit.
Haben wir Ihr Interesse geweckt?
Dann erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung z. H. Herrn W. Osterwalder
Hotel Seegarten, Seestrasse 66, 9320 Arbon, Bodensee (CH)
Tel. 071 446 57 57, Fax 071 446 39 03

Hotel-Restaurant Piz Ela 7482 Bergjün
Zur Neueröffnung unseres Hotels + Restaurants suchen wir für die Wintersaison 1997/1998 folgendes Personal:
- Jungkoch/Jungköchin
- Pizzaiolo
- Küchenhilfe
- Chef de service
- Servicemitarbeiter/innen
- Buffeddame
- Mitarbeiterinnen Etage/Lingerie
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Telefon 081 407 23 23
Herrn L. Jufer oder F. Valentin verlangen
98406/23100

Hôtel Restaurant * Croix Blanche**
Doris & Markus Stalder
Chef de cuisine dipl.
1657 ABLÄNDSCHEN
w 026929 85 50 Fax 929 85 88
sucht für die Wintersaison 1997/98
Commis de cuisine
Serviertochter
für Restaurant und Bar
Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen. Telefon 026 929 85 50.
P 98453/93823

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir qualifiziertes Gastronomiepersonal für Wintersaison/Jahresstellen.
Serviciefachangestellte
Commis de cuisine
Barmoids
Kt. BE/VS/GR/ZH
Auf Ihren Anruf freuen wir uns.
Telefon 033 243 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler.
9815/271829

DANNY'S
Just food Restaurant
Schmiedgasse 65
6438 Ibach
Tel. 041 811 79 76
Das Familienrestaurant
Wir sind ein Trendlokal der Zukunft und suchen zur Entlastung des Chefs einen jungen
Betriebsassistenten
Wir erwarten:
- unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit viel Motivation
- Berufserfahrung im Gastgewerbe oder Lebensmittelbranche
- begeisterungsfähig und einsatzfreudig
- Idealalter 25-30 Jahre.
Suchen Sie eine Herausforderung, dann senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.
98377/391241

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE
Wir suchen für die kommende Wintersaison 1997/98 oder nach Vereinbarung
- **selbständigen Koch**
- **Serviertochter**
Hotel Restaurant Diana
Familie G. Gingen-Perren
3772 St. Stephan, Berner Oberland
Telefon 033 722 34 00
98405/62510

Ich möchte meine eigene
tourismus revue

Crest'ota
Das heimelige Berghotel-Restaurant mitten im Skigebiet gelegen.
Für die kommende Wintersaison suchen wir in unser junges Team tüchtige, aufgestellte
- Servicemitarbeiterin
Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.
Frau C. Hartmann
Restaurant Crest'ota
7078 Lenzerheide
Telefon 081 384 23 88
98454/19496

Restaurant und Hotel Baseltor
Solothurn
Telefon 032 622 34 22
Wir suchen
Mitarbeiter/in für den Service
mit Erfahrung, freundlich, schnell, teamfähig, belastbar..., bereit, Verantwortung zu übernehmen und sich längerfristig zu engagieren in unserem lebhaften und vielseitigen Restaurant.
Wir sind ein Genossenschaftsbetrieb in der Solothurner Altstadt mit etwa 120 Plätzen und sehr gemischter Kundschaft.
Auskunft erteilen Franz Herger und Lucien Michel.
Wir bitten um schriftliche Bewerbung an:
Restaurant Baseltor
Betriebsleitung
Hauptgasse 79
4500 Solothurn
98412/382132

Eder's Restaurant Eichmühle
8820 Wädenswil
Per Mitte Dezember oder nach Vereinbarung suchen wir in ein fröhliches, junges Team eine/einen qualifizierte/n
Serviciefachangestellte/n
Wir bieten in jeder Hinsicht beste Anstellungsbedingungen. Zimmer vorhanden. Auch EU-Bürger/innen mit Bewilligung C sind willkommen.
Doris und Jürgen Eder-Egli
Telefon 01 780 34 44
Telefax 01 780 48 64
Sonntag ab 16.00 Uhr und Montag geschlossen
AE 98473/37028

HOTEL KRONE LUZERN
Das neu renovierte ***-Hotel Krone mit 55 Betten, Restaurant mit Terrasse und Sandwichbar liegt im Herzen der Luzerner Altstadt.
Ab 1. Januar 1998 suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams eine
Hotelfachassistentin
Sie lieben es, als «Allrounderin» in den Bereichen Réception, Service und Etage in einem lebhaften Betrieb tätig zu sein.
Mit Ihrem Charme verstehen Sie es, unsere internationale Kundschaft vom ersten bis zum letzten Moment optimal zu verwöhnen?
Interessiert? Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Regula Kurz
Hotel-Restaurant Krone
Weinmarkt 12, 6004 Luzern
Telefon 041 419 44 00
Member of TOP International Hotels 98395/80799

Hotel-Restaurant Klingenstock & Fronalp
Freizeitzentrum Pizzeria - Bar/Dancing
Mitte Dezember 1997 eröffnen wir unsere Wintersaison auf dem Stöck. Dafür suchen wir für die beiden Hotels «Klingenstock & Fronalp» noch folgende Mitarbeiter:
1 Serviceangestellte CH
1 Pizzaiolo
1 Jungkoch/-köchin CH
1 Hilfskoch
1 Zimmermädchen
1 Barmaid/Service CH
1 Sekretärin mit kaufm. Ausbildung CH
Haben Sie Freude, tatkräftig und kreativ in einem motivierten Team mitzuarbeiten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an!
Herr E. Schärli, Acherli 25, Postfach 110, 6423 Seewen Telefon und Fax 041 810 06 38 oder Frau E. Horat, Hotel Fronalp, Telefon 041 811 50 21
98490/34193

hotel+revue
auch als Geschenk!
Telefon 031 370 42 22

TOURISMUS
Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine initiative
Mitarbeiterin
für unser Reisebüro am Vierwaldstättersee (Incoming/Outgoing)
Wir erwarten von Ihnen:
- abgeschlossene kaufmännische Grundausbildung
- Sprachen: stilischeres D, E mündlich und schriftlich, F von Vorteil
- einsatzbereit, belastbar, selbständig, fröhlich, extrovertiert.
Wir bieten Ihnen:
- eine vielseitige und abwechslungsreiche Dauerstelle
- selbständiges Arbeiten
- modernen Arbeitsplatz.
Eintritt:
- per sofort oder nach Vereinbarung.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Reisebüro Anker Travel
Tony Zimmermann
6354 Witznau
Telefon 041 397 17 07.
98410/235601
Schön, dass Sie mit Ihrem charmannten Wesen zum Erfolgskurs der bedeutendsten Regionalfluggesellschaft Europas beisteuern wollen. Sie sind zwischen 20 und 33 Jahre jung und bringen gute Sprachkenntnisse mit. Falls nötig, machen wir Sie aber auch dank internen Kursen sprachlich fit: Gelernt ist gelernt. Der Umgang mit Menschen aus aller Welt an Bord unserer modernsten Flugzeuge wird jedoch bestimmt nicht nur ihren sprachlichen Horizont erweitern.
Sie können bei uns ab Zürich, Genf oder Basel starten. Über Ihre Einstiegsmöglichkeiten in unser junges und familiäres Team, die Ausbildung und Sprachkurse sowie über die diversen Teilzeitarbeitsmodelle (60%, 80%) und möglichen Temporäreinsätze informieren wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch - am Telefon. Ready for take-off?
Dann rufen Sie uns an: **061 325 46 01**, Crossair, KSR, Postfach, 4002 Basel
crossair
clever & smart
Dank 2550 motivierten Mitarbeitern fliegt die jüngste Flotte Europas mit 64 Flugzeugen täglich mehr als 400mal über 100 Destinationen in mehr als 20 europäischen Ländern an.
Auch Teilzeitarbeitsmodelle
Wir expandieren weiter und bieten vielen fröhlichen Flight Attendants Arbeitsplätze.

MARCHÉ DE L'EMPLOI



Nous cherchons pour date d'entrée immédiate ou à convenir un

2ème chef de réception

La personne recherchée doit être au bénéfice d'une expérience confirmée à un poste similaire dans un hôtel de luxe, si possible à l'étranger. Appelé à seconder notre chef de réception, le candidat doit être capable de diriger et motiver ses collaborateurs. Outre une parfaite maîtrise des langues, nous demandons également de très bonnes connaissances en informatique, notamment Fidelio, et un sens aigu de l'organisation.

Pour ce poste à l'année, nous offrons tous les avantages d'un hôtel de tout premier rang, un environnement de travail moderne et fonctionnel.

Les personnes intéressées, suisses ou titulaires d'un permis valable, sont priées de faire parvenir leur dossier de candidature complet, avec curriculum vitae, photographie récente et copies des certificats de travail au Services des Ressources Humaines.

98400/25470



LE MONTREUX PALACE

Grand-Rue 100 • 1820 Montreux
Tél. 021 962 12 12
Fax 021 962 17 17

A member of
The Leading Hotels of the World®

Nous recherchons pour compléter notre équipe:

une déléguée commerciale

chargé(e) de la promotion de notre établissement et de la prospection du marché romand.

Dotée d'un sens commercial, vous êtes dynamique, ambitieuse et maîtrisez les langues française, anglaise et allemande. Vous êtes issue de la branche hôtelière et bénéficiez d'une expérience en hébergement, alors vous êtes la personne que nous recherchons.

Faire offre complète avec c.v. et photo sous chiffre 98341, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



THERMALP
LES BAINS
D'OVRONNAZ

1911 Ovronnaz/Valais
Téléphone 027 305 11 11
Fax 027 305 11 14

cherche de suite ou pour entrée à convenir, pour un emploi à l'année

son (sa) chef(fe) de réception

suisse ou avec permis B ou C

Profil souhaité:

- de formation hôtelière et au bénéfice de quelques années d'expérience dans un poste similaire
- connaissance du système Fidelio
- maîtrise des langues (français-allemand et anglais)
- capable de conduire et d'encadrer une équipe de 10 personnes et de gérer d'une manière optimale l'occupation d'un Apparthôtel de 130 appartements.

Intéressé(e) à travailler dans un centre thermal en pleine expansion, n'hésitez pas à adresser votre dossier complet à l'attention de Christine Udry, Directrice adjointe.

98513/317071

HÔTEL-DE-VILLE D'ATTALENS
(à 10 minutes de Vevey)

cherche:

un cuisinier

de suite ou à convenir.

Veuillez contacter M. Dewarrat

Téléphone 021 947 41 07

P 98521/392170

Restaurant du Jura neuchâtelois en développement, cherche

dame ou fille

connaissant bien le service, polyvalente, sachant si possible l'allemand, éventuellement connaissance d'anglais, pour date à convenir.

Ecrire sous chiffre 98519, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

98519/310310



Le Mirador
MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

Nous recherchons pour février 1998

1 réceptionniste

français/anglais/allemand

1 portier-bagagiste

s'exprimant bien en français avec notions d'anglais et permis de conduire

1 chef pâtissier

expérience grandes maisons

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo au bureau du personnel

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pélerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

98414/25160



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:

Hôtel de la Paix SA

Via Cattori 18, CH-6900 Lugano

Tel. 091 994 23 32 - Fax 091 994 95 18

member of

GOLDEN TULIP WORLDWIDE

98271/21673

Ristorante Aerodromo

6612 Ascona

cerca per 1. 3. 1998, per lunga stagione

estiva, ev. posto annuale

giovane chef di cucina

o cuoco esperto

chef de rang

o cameriere di ristorante

Offerte scritte con certificati alla Direzione.

P 98427/1813

Restaurant au Bocalino

Monsieur Claude Froté

2072 Saint-Blaise

(Restaurant gastronomique de grand luxe)

engage pour le 1^{er} février 1998

ou à convenir

un(e) jeune

commis de cuisine

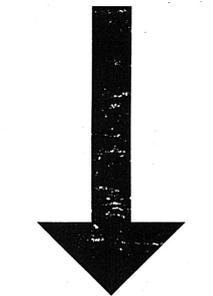
et un(e) jeune

commis de salle

Faire offres écrites avec c.v. et photo.

P 98409/90123

Annonces par téléfax
031 372 23 95



STOP AIDS

L'hotel + tourismus revue est plus avantageuse à l'abonnement!



Nom _____

Prénom _____

Profession _____

Rue/no _____

CP/localité _____

Téléphone _____

	1 an	6 mois	3 mois
Suisse	<input type="checkbox"/> Fr. 134.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 79.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 46.-*
Etranger	<input type="checkbox"/> Fr. 168.-	<input type="checkbox"/> Fr. 98.-	<input type="checkbox"/> Fr. 58.-
Europe (par avion)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Outre-mer (par avion)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-
☒ indiquer ce qu'il convient			

* y. c. 2% de TVA

A découper et à renvoyer s.v.p.:

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus.

Service des abonnements de l'hotel + tourismus revue, case postale, CH-3001 Berne

Prix de vente au numéro Fr. 4.-*

INTERNATIONALER STELLENMARKT

ATHENÉE PALACE
BUCHAREST



AN OPPORTUNITY AVAILABLE IN THE
ROMANIAN CAPITAL

Our Hotel - located in the very heart of Bucharest - is looking for its

RESTAURANTS MANAGER

who wants to operate our three restaurants, the two bars as well as the Banqueting/Meeting facilities.

Do you have plenty of drive and experience (pref. Deluxe Brasserie-style operation) as well as the ability to lead a team of people to produce excellence in product and presentation? Are you also between 26 and 35 years old and fluent in English?

If you have answered yes to all of the above and you are looking for the challenge of working in a 5 star international hotel, then the Athenée Palace Bucharest Hilton is the place for you.

Please fax your resume to 0040 1312 42 19 or send your application to:

ATHENÉE PALACE BUCHAREST HILTON
Attn. Hans Schmid, HR-Manager
Str. Episcopiei Nr. 1-3, Sector 1
Bucharest, Romania
Telefon: 0040 1315 12 12 ext. 3780

TRADUCTIONS
Pour avoir du succès auprès d'un employeur, il faut savoir «se vendre», car l'occasion de faire une bonne impression n'est généralement pas offerte deux fois. Si vous postuler pour un emploi à l'étranger, mieux vaut donc soumettre votre demande en anglais. Nos spécialistes, de langue maternelle anglaise et connaissant la branche, garantiront une traduction professionnelle de vos documents. Téléphonez-nous ou demandez notre prospectus.
91164204813
JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ 061/422 06 57, Fax 061/422 06 56

Welcome aboard!
**Chefs de rang
Demi-chef de partie
Pâtisseries**
CND Cruise Services invite applicants, all year round, to work aboard the worlds most prestigious superliners:
QUEEN ELIZABETH 2
ROYAL VIKING SUN
VISTAFJORD
SEA GODDESS I and II
Successful candidates should be qualified individuals, at least 22 years old, who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants, and possess a good command of the English language. Being a part of our highly committed and professional team, you will have the ideal opportunity to develop your skills and your career with one of the world's leading cruise line companies which offer competitive salaries at every level. Interested applicants are requested to reply in English enclosing your full Curriculum Vitae, reference papers and passport sized photograph to:
CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Köln 12 - 20459 Hamburg - Germany
98497/04208

WIPS
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services
We have urgent openings for which we are looking forward to finding applicants available as soon as possible, e.g.
PASTRY CHEFS
in 5* large hotel in KUWAIT CITY
and in a top class sport(tennis) club in DOHA/QATAR
SOUS-CHEF
(French speaking) for leading hotel in LEBANON
ITALIAN COOK
in 5* hotel in ABU DHABI
FRONT OFFICE MGR
in superb country hotel in ENGLAND
Candidates with the necessary professional qualifications, international experience, preferably single, interested to see the world from another angle, to send their applications to:
WIPS Eggfluhstrasse 17, CH-4054 Basel
☎ ++41 (0)61 422 06 55, Fax ++41 (0)61 422 06 56
98492/304813

SANDALS Resorts
(**** all-incl. Hotels in der Karibik)
sucht ab sofort
Gästebetreuer/innen
mit ausgezeichneten Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch, Französisch und Italienisch oder Deutsch, Englisch, Französisch und Spanisch!
Bewerbungsunterlagen mit Bild bitte an: Sandals Resorts, Frau Karin Knewitz-Hellauer, Walter-Kolb-Str. 9-11, D-60594 Frankfurt/Main.
98482/392146

hotel + tourismus revue
Richtig inserieren:
● Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
● Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
● Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates mit.
hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 370 42 23

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Frau, Jg. 51, sucht Saisonstelle in
Hotelréception, Abteilungsleitung usw.
Meine Sprachen in Wort und Schrift: D, E, I.
Telefon 0044 1717 3552 99
Bitte Frau Leimgruber verlangen.
98442/392107

Wir suchen für Portugiesen (Ehepaare und Burschen) mit Referenzen
Stellen
für die kommende Wintersaison (teilweise mit Deutsch- oder Französischkenntnissen). Für den Arbeitsgeber ist die Vermittlung kostenlos.
Büro RIO & SELECT
Bahnhofplatz 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 17 65 oder 211 61 73
98411/217190

Suche Herausforderung im Bereich Haus-Cipping im Raum Basel. Ich bin 25., zuverlässig und flexibel. Innenarchitektur- und Raumgestaltungsfernstudium liegen vor. Zuschriften an Sylvia Pantermehl, TKW 58, 17438 Wolgast, Telefon 0049 (0) 3836 600 600
98528/392179

Jeune couple gérant/Direction avec bonne expérience hôtelière cherche hôtel 3-4 étoiles à reprendre en gestion ou location. Région Suisse romande ou Europe - Italie, France, Angleterre, Grèce ou Espagne. Offre sous chiffre 98523, *hotel revue*, case postale, 3001 Berne.
98523/309818

Hotelier / Restaurateur
Schweizer-(Ehepaar), Er 34., Sie 36., 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.)
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

Junges, dynamisches Paar
mit internationaler Erfahrung sucht im Kanton Tessin eine neue Herausforderung. In Frage kommen Führen eines ***-Hotels oder einer Ferienanlage (zirka 40-60 Betten, evtl. mit Sportanlage).
Offerten unter Chiffre 98441, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
98441/392108

Unterhaltung, Lebenslust, Qualität
2 Gastroprofis
möchten gerne Ihren Betrieb (Bar) mieten.
Wir sind auf der Suche nach einem geeigneten Lokal am linken Zürichseeufer/Zimmerberg.
Chiffre 98331, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.
98331/392036

Swiss Lady
34 years, qualified cook, Swiss Hotel School, Rest. Manager School, with oversea experience, seeks responsible position as manager/assistant, USA, Caribbean, Australia.
Chiffre 98463, *hotel + tourismus revue*, post box, 3001 Berne.
P 98463/392136

Temporär-Koch
(CH 46)
unabhängig.
Telefon 089 300 46 74.
O 98428/383972

LOOKING FOR THE REAL CHALLENGE...

Hotelier-Paar, qualitätsbewusst, erfolgsorientiert, mit besten Referenzen und mehrjähriger Erfahrung in der Führung von erstklassigem Hotel- und Restaurantbetrieb sucht ab Frühjahr 1998 DIE neue und interessante Herausforderung...

- ER:** Küchenchef (Frischmarktküche) F+B, Lehrlingsausbildung
- SIE:** Passionierte Gastgeberin, fronitorientiert, Réception, Service, ADM, Sales, Marketing
- BEIDE:** Suchen DEN aussergewöhnlichen Betrieb mit Raum für Ideen und Kreativität!

Hotel/Restaurant mit zeitgemässer Infrastruktur für gästefreundliches Konzept. Kanton Bern und Westschweiz (Jahresbetrieb) in Geschäftsführung evtl. Pacht.

Angebote unter Chiffre G 005-480008 an Publicitas, Postfach 7621, 3001 Bern.
P 98447/04300

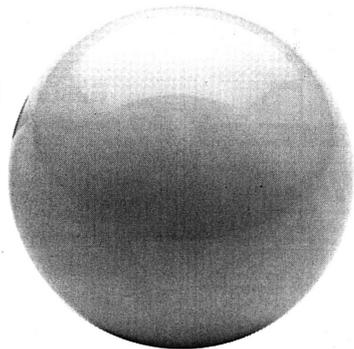
hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

Name	_____	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr	
Vorname	_____	Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 134.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 79.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 46.-*
Beruf/Position	_____	Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 168.-	<input type="checkbox"/> Fr. 98.-	<input type="checkbox"/> Fr. 58.-
Strasse/Nr.	_____	Europa (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
PLZ/Ort	_____	übersee (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-
Telefon	_____	<input checked="" type="checkbox"/> 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

Wenn's pressiert...
übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per Telefax - rund um die Uhr über die Nummer 031 372 23 95.
hotel + tourismus revue



1.

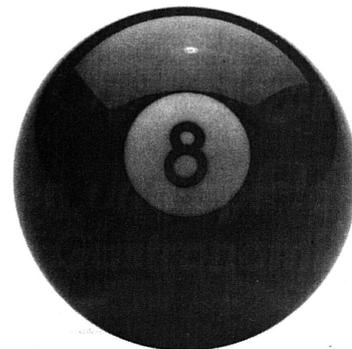
Billard-Turnier

Für nichtlizenzierte Spielerinnen und Spieler aus Tourismus, Hotellerie und Gastronomie

Qualifikationsausscheidungen: Ab Januar bis Ende April 1998

Die Daten für die Vorausscheidungen müssen mit dem Billard-Center abgemacht werden.

Orte: Basel: Billard-Center «Steinen»
 Bern: Billard-Center «City» (City-West)
 Biel: Billard-Center «Match»
 Davos-Dorf: Hotel «Montana»
 Embrach: Restaurant «Zum Goldige Chessel»
 Freiburg: Billard-Center «St-Pierre»
 Genf: Billard «Borsalino»
 Köniz: Dart + Billard-Bar «Pot-Black»
 Luzern: Billard-Center «National»
 Oey-Diemtigen: K.I.G. AG
 Unterseen: Billard-Sport-Bar
 Wangen an der Aare: Billard-Pub
 Wil SG: Restaurant «Filzfabrik»
 Zermatt: Hotel «Elite»
 Zürich: Billard-Center «Zypresse» (Badenerstrasse)
 Zürich: Restaurant «Nuovum Ey»



Disziplin: 8-Ball

Spieltableau: 4 Spieler, jeder gegen jeden – Sieger qualifiziert für Final

Final: max. 64 Spieler

Ort Final: Billard-Sport-Bar, 3800 Unterseen

Datum Final: 8. Juni 1998 (Kein Startgeld)

Startgeld: Fr. 25.– (wird beim Start bezahlt)

Jeder Qualifizierte für das Finale erhält 1 Cüpli Taittinger und 1 Jahr gratis die hotel + tourismus revue

Weitere Informationen sowie die Anmeldeformulare erhalten Sie in den oben erwähnten Qualifikationsspielorten oder bei der hotel + tourismus revue, Verlag, unter Telefon 031 370 42 22.

Preise: 1. Rang

Prodega Trend-Reise New York

2. Rang

Prodega Trend-Reise Barcelona

3. Rang

Prodega Einkaufs-Gutschein im Wert von Fr. 1000.–

4. Rang

Bike (Hotel Boutique)

Weitere Preise:

Queues, Gutscheine (Euro-Trek), Gutscheine (SHV-Weiterbildung)

Trostrundensieger:

1 Queue und

1 Magnum-Flasche Taittinger (Howeg-Planteurs Réunis AG)

Hauptsponsor:

prodega
CASH + CARRY

