

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 105 (1997)  
**Heft:** 50

## 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 258  
 Stellenangeboten

# tourismus hotel + revue

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

Heute mit  
**marktplatz**

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

## TOURISMUS

**«Snowmax» ist umstritten** 2  
 Das Beschneiungs-Zusatzmittel «Snowmax» stößt bei einigen Touristikern auf Ablehnung.

**Polysportive Skilehrer** 2  
 Die Skischulen müssen sich in Zukunft wandeln, denn die Gäste verlangen vermehrt polysportive Skilehrer.

## HOTELLERIE

**Ciba verkauft Hotel** 8  
 Das Hotel Basel in Basel soll verkauft werden. Direktor Raeto Steiger will es der Ciba-Pensionskasse abkaufen.

**Hoteliers für L-GAV** 9  
 Die Umfrage des Schweizer Hotelier-Vereins ergibt ein klares Ja für einen neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag.

## GASTRONOMIE · TECHNIK

**Unmut gegen Gault Millau** 11  
 Trotz Rücktritt von Silvio Rizzi und viel Unmut in der Branche gegen den Gault Millau ändert sich nichts.

**Kein Fleisch am Knochen** 11  
 Nur auf Empfehlungen basieren bislang die Reaktionen der Bundesämter auf den neuesten BSE-Alarm aus England.

## HOTEL · TOURISME

**Michelin suisse** 15  
 Le guide Michelin suisse est sorti de presse. Il recense davantage d'hôtels que de restaurants.

**Le restaurant d'hôtel** 17  
 Que faire pour que les clients d'un hôtel deviennent aussi des convives? Quelques solutions.

## SHV · SSH · SSA

**Neuer Lehrberuf** 19  
 Gastronomiefachassistent/in: Die Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften für den neuen Lehrberuf liegen vor.

**Neuer Direktor** 19  
 Maurice Zufferey wird Direktor der Hotelfachschule SHV in Lausanne. 1998 tritt er sein Amt an.

## «Schweiz Vision»

### Panoramabilder vorerst weg vom (Fernseh)fenster

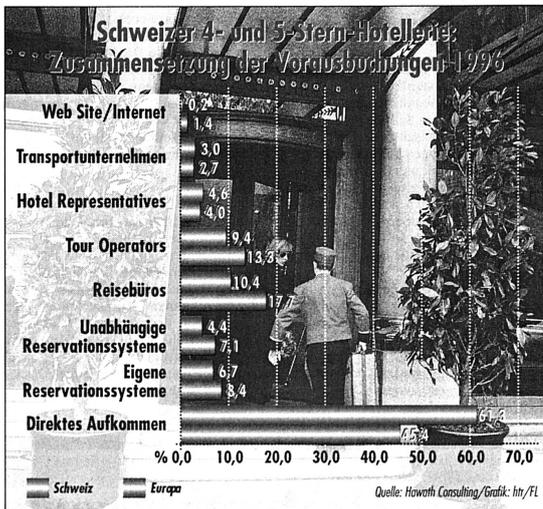
Die bewegten Live-Wetterbilder von «Schweiz Vision» werden nur noch bis Ende Jahr im Fernsehen ausgestrahlt. Doch ein Retter ist bereits in Sicht: Mehrheitsaktionär Peter Schröcknadel will das Unternehmen im Frühjahr unter gleichem Namen wieder flott machen.

CHRISTINE KÜNZLER

Ende Jahr wird die Firma «Schweiz Vision» stillgelegt, bestätigt der Verwaltungsratspräsident und Direktor der Bergbahnen Davos-Parsonn, **Arno A. Sgier**. «Schweiz Vision» als Name wird indes weiterhin behalten. Als Gründe für die Stilllegung gibt Sgier einerseits die Kosten an, andererseits aber auch Probleme mit dem Schweizer Fernsehen: «Einmal waren die Bilder auf SF 1, dann wieder auf SF 2 zu sehen. Dieses Hin und Her ärgerte die Bildlieferanten», hält Sgier fest. Die Preise von rund 80 000 Franken pro Jahr zuzüglich der einmaligen Gebühr von 125 000 Franken für die Kamerainstallation waren wohl für einige Bergbahnen in der heutigen wirtschaftlich schwierigen Zeit zu teuer, vermutet Sgier. Kostenaufwendig ist vor allem die Übermittlung der bewegten Panoramabilder via Richtstrahl in das

SRG-Studio. Es liessen sich auch keine weiteren Bildlieferanten finden, um die Kosten reduzieren zu können, hält Sgier fest. Gerade kleinere Bergbahnen weichen auf die TopinTV-Standbilder der Wigra Marketing AG aus. Bei diesen Bildern handelt es um eine Fotografie, die im Studio bearbeitet wird und bis zu 30 Minuten alt sein kann. Dies im Gegensatz zu den Panoramabildern von «Schweiz Vision», die aktuell und bewegt sind. Die Topin-Fotos werden technisch weniger aufwendig über Telefonleitungen in die Zentrale übermittelt und sind deshalb wesentlich günstiger: 39 000 Franken jährlich kostet die Ausstrahlung auf einem Schweizer Sender, auf SW3 und WDR sowie auf den Netzen Zürich, Bern, Biel und St. Gallen. Dazu kommen ebenfalls die einmaligen Kosten für die Kamera in der Höhe von 21 500 Franken. Ausgestrahlt hat «Schweiz Vision» ihre Bilder erstmals am 10. Dezember 1993. Das Unternehmen wurde damals von neun Bergbahnen auf Sgiers Initiative gegründet. «Schweiz Vision war eine Art Selbsthilfeorganisation, die ohne Gewinn arbeitet», hält Sgier fest. Das soll sich jetzt ändern: Der österreichische Mehrheitsaktionär von «Schweiz Vision», Peter Schröcknadel, will laut Sgier im Frühjahr 1998 unter dem gleichen Namen wieder: Live-Panoramabilder anbieten. *Fortsetzung auf Seite 3*

## Horwath Consulting: Schweizer Hotellerie 1996



### Direkteres Buchungsverhalten

In der Schweizer 4- und 5-Stern-Hotellerie wird direkter gebucht als im europäischen Durchschnitt: 61% aller Buchungen gelangen ohne Zwischenhandel und ohne Kommissionsabzüge in die Hotels, wie die jüngste Statistik des Horwath-Consultingbüros aufzeigt. Da in diesen 61% die neuen Reser-

vationstechnologien nicht enthalten sind, wirkt dieser hohe Anteil recht konservativ. Dies erscheint umso überprüfenswerter, je mehr Direktbuchungen auch über die diversen elektronischen Kanäle erarbeitet werden. *(Quelle Horwath; Grafik htr/FL)* Seite 7

## Fussball-WM 1998

### «Mondiresa»: Jeder Schuss ein Treffer

Der wahre «Stürmerstar» an den Fussball-Weltmeisterschaften 1998 in Frankreich heisst nicht **Andy Möller**, **Zinedine Zidane** oder **Ronaldo**, sondern **Mondiresa**. Die Fangemeinde dieses speziell für die Weltmeisterschaften ausgetüftelten Reservationssystems sind 750 Hoteliers, die sich von Mondiresa bei jedem Schuss einen Treffer erhoffen. Rund eine Million zusätzliche Übernachtungen soll die Fussball-WM in den acht Regionen zwischen dem 10. Juni und 12. Juli 1998 einbringen. Die von der Accor-Holding gegründete und mit rund 14 Millionen Franken finanzierte Reservationszentrale soll auch bei künftigen internationalen Grossanlässen zum Einsatz kommen. Die Schweiz dürfte deshalb doppelt gespannt nach Frankreich blicken, ob sich Mondiresa auch wirklich bewährt. Denn gerade angesichts der Expo 2001, bei der im Beherbergungssektor noch vieles unklar ist, aber auch einer allfälligen Winterolympiade 2006 in Sitten wäre ein funktionierendes Mondiresa, Exposera oder Olympusra eine willkommene Gelegenheit, die Schweiz zumindest im Bereich elektronische Reservationen zu globalisieren. Seite 7

## Edition SHV/SSH



### Ein Werk von Daniel Spoerri

Der international bekannte Schweizer Künstler **Daniel Spoerri** hat das neueste Werk der Edition SHV/SSH geschaffen. «Grazia ricevuta» nennt er sein Bild, das ab sofort beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV) bestellt werden kann. Verschiedenste Fundstücke erzählen auf

der fünf farbigem Serigraphie von Daniel Spoerri eine eigene Geschichte. Der Betrachter hat indes die Möglichkeit, den Erzählfaden selber weiterzuspinnen. Neugierde und Entdeckerlust sind für diese spannende Reise gefordert. *(Foto: GP)* Seite 18

## SSH

### La restructuration en phase active

L'évolution du marché a montré que le succès du tourisme helvétique ne passait désormais que par une collaboration globale de tous les partenaires touristiques. La SSH, qui représente le produit touristique central, entend jouer son rôle dans ce processus. Lors de l'assemblée des présidents qui s'est tenue la semaine dernière à Regensdorf (ZH), le comité exécutif a présenté les grandes lignes de son programme de restructuration. Celui-ci entrera dans une phase active le 5 janvier. Un workshop sera organisé ce jour-là. Il permettra à un groupe de travail de réunir les informations qui serviront de base à l'élaboration d'un concept directeur qui sera présenté aux délégués en mai. La SSH, a indiqué le président central, **Alfred E. Urfer**, doit se détacher de l'esprit associatif pour devenir une entreprise. Une des nouveautés de la réforme sera notamment une réduction «notable» des cotisations. Il est question de les réduire de moitié environ afin qu'elles ne soient plus un obstacle à une adhésion. Envisager l'avenir reviendra aussi à examiner la proposition de fusion entre la SSH et Gastrosuisse. Un sujet qui passionne. *Pages 9 et 16*

**Miele**  
**Wäscherei-Leasing**  
 3.75 %  
 Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.  
 Miele Professional  
 Tel. 056 / 417 24 62

Gegründet 1946  
**OERTLE**  
 Ihr Lieferant für feine Hotelwäsche und Bettwaren  
 OERTLE TEXTIL AG  
 CH 9030 ABTWIL - ST. GALLEN  
 Tel. 071 - 311 48 31

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

**SEINET**  
 Comestibles  
 frisch für flexibel  
 Seinet & Co, Comestibles und Fleisch  
 Postfach / Gibraltarstrasse 1, 6000 Luzern 7  
 Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven  
 Tiefkühlprodukte  
 Der heisse Draht für kühle Frische:  
**Tel. 041 249 44 44**  
 oder der flinke Fax 041 249 44 49

**LOX-20/35 Zimmersafe**  
 ● zwei verschiedene Grössen  
 ● Verschluss auch mit Pfand- oder Zylinderschloss möglich  
**SCHÄNS**  
 STS Systemtechnik Schänis GmbH  
 CH-8718 Schänis  
 Tel. 055 619 68 00  
 Fax 055 619 68 68

Beschneigung

# «Snowmax» als zweischneidiges Schwert

Der Einsatz des Beschneigungs-Zusatzmittels «Snowmax» ist in den Kantonen Bern und Graubünden umstritten. Im Wallis und Waad wird der Zusatz verwendet. Einige Touristiker sind skeptisch, da nicht alle Wintergäste diesen künstlichen Eingriff gutheissen.

FELIX MAURHOFFER

Wenn Frau Holle nicht willig ist, dann stehen in den meisten Schweizer Skigebieten die Schneekanonen zur Produktion von technischem Schnee bereit. Damit aber der technische Schnee rieselt, müssen die Aussettemperaturen tief genug sein, sonst läuft nichts. Mit dem umstrittenen Zusatzmittel «Snowmax» könnte offer beschneit werden, denn damit müssen die Temperaturen nicht so tief sein.

«Mittel zum Zweck»

Peter Feuz, Direktor des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmen (SVS), ist der Meinung, «Snowmax» sei Mittel zum Zweck und müsse eingesetzt werden können, denn der Gast wolle gut präparierte Pisten und frage nicht, woher der Schnee stamme. Daher setzt

Feuz sich für eine einheitliche Schweizer Regelung bei den Zusätzen ein. Wie stehen aber Touristiker zum Einsatz dieses Zusatzmittels? Regi Wittwer von Berner Oberland Tourismus sieht dem Einsatz von «Snowmax» mit gemischten Gefühlen entgegen: «Einerseits setzt das Berner Oberland auf den Faktor Natur, andererseits verlangen die Wintersportler schneesichere Skigebiete.» Noch sei nicht erwiesen, wie sich dieses Zusatzmittel auswirken werde. Daher sei die abwartende Haltung des Kantons Bern – in Bern verbietet die Beschneivungsverordnung den Einsatz von Zusatzmitteln – begrüssenswert, denn Risiken gegenüber der Natur könnten nicht eingegangen werden. Dass wegen des «Snowmax» Einsatzes die Touristen auf ein Skigebiet verzichten würden, glaubt Regi Wittwer nicht.

«Nur soviel wie nötig»

Gemäss Gieri Spescha vom Verkehrsverein Graubünden hofft der Verein, dass sich «Snowmax» nicht negativ auswirken wird. Der Verkehrsverein schreibe aber den Bahnen nicht vor, was sie zu tun oder lassen haben. Auf psychologischer Ebene könne der Einsatz von «Snowmax» schon eine ablehnende Haltung bei einigen Wintertouristen auslösen, sagt Bernhard Pfamatter, Technischer Direktor der Bergbahnen Saas Fee. Doch



«Snowmax» steigert die Beschneigungs-Leistung, ist aber umstritten. Foto: zvg

Pfamatter vertritt die Meinung, dass für die Touristen primär die Pistenqualität massgebend sei.

«Snowmax» wird in den ersten Jahren die Nachfrage bei den Wintersportorten negativ beeinflussen, sagt Hans Ruedi Müller, Direktor vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF). Im österreichischen Tirol ist «Snowmax» kein Thema: Die Bergbahnen dürfen das Zusatzmittel nicht einsetzen. Josef Margreiter, Landestourismuskurator Tirol, ist überzeugt, dass sich «Snowmax» negativ auf den Tourismus auswirken wird, und die Wintergäste diesen «Eingriff in die Natur» ablehnen werden. «Gerade erst haben wir die Technisierung der Skiberge entdämonisiert, wie wollen wir

den Einsatz von Beschneigungs-Zusatzmittel rechtfertigen?»

1600 Hektaren werden beschneit

Gemäss Schätzungen der Stiftung für Landschaftsschutz werden 1998 1600 Hektaren der helvetischen Pisten beschneit. Der Bau dieser Beschneigungsanlagen hat bei den Bergbahnen millionenhohe Investitionen ausgelöst – daher ist es verständlich, dass die Betreiber der Beschneigungsanlagen wann immer möglich die Kanonen rieseln lassen möchten. Damit aber technischer Schnee produziert werden kann, muss die Aussettemperatur bei mindestens minus 4 Grad liegen. Sind aber die Temperaturen zu hoch, dann hilft nur noch der Beschleuniger

«Snowmax» (siehe Kasten). «Snowmax» wird bereits in den Kantonen Wallis und Waad eingesetzt. Im Kanton Bern verhindert die 1993 infolge einer Abstimmung erlassenen Verordnung den Einsatz dieses Zusatzmittels. In Graubünden darf die Bergbahnen Oberaxen AG «Snowmax» probeweise einsetzen, und im Kanton Bern sind die Diskussionen um eine Liberalisierung im Gange.

Snowmax als Wundermittel

Snowmax ist ein in den USA entwickeltes Zusatzmittel, das eiskeimbildend wirkt und den Kristallisationsprozess des Wassers bereits bei minus 3 Grad einleitet. Daraus resultiert eine bessere Beschneigungsleistung bei Randtemperaturen und ein grösseres Schneevolumen bei gleicher Wassermenge. Snowmax ist ein Eiweissstoff der Bakterienart Pseudomonas Syringae und soll gemäss einer Untersuchung des Bundesamtes für Wald und Landschaft (Buwal) unschädlich und vollkommen abbaubar sein. Das Buwal attestiert dem Produkt keine negativen Folgen für die Umwelt. Mögliche wären allenfalls gewisse Düngeffekte durch Stickstoff und Phosphate. FM

Schweizer Skischulen

# Umbruch verlangt polysportive Skilehrer

Die Skischul-Welt ist im Umbruch: Die Konsumenten fordern polysportive Schneesportlehrer. Gleichzeitig wird der Trend zum Destinationsmarketing auch für die Skischulen eine Wende weg vom bisherigen Genossenschaftsdenken hin zu mehr Verkaufsorientierung bedeuten. Riet Campell, Direktor des Schweizerischen Skischulverbandes (SSSV), stand der hotel + tourismus revue Rede und Antwort.

Interview: SUSANNE RICHARD



Riet Campell, Direktor des Schweizerischen Skischulverbandes. Foto: zvg

Die Ansprüche an Skilehrer und Skischulen sind stark gestiegen: Der Skilehrer muss immer mehr technisches Know-how haben und gleichzeitig auch als Animator überzeugen. Wird der Skilehrer in Zukunft durch einen Schneesportlehrer abgelöst?

Ja, auch aus Sicht des Skischulverbandes geht die Entwicklung in diese Richtung. Allerdings sind wir über den Namen Schneesportlehrer noch nicht ganz glücklich. Aber der neue Name zeigt, dass wir auch offen sind für andere Wintersportgeräte und andere Ausbildungen. Der Intervallverband für Skilauf bietet bereits heute bei der Ausbildung ein Baukastensystem mit jeweils drei Stufen für die Ski- und Snowboardlehre. Weitere Module wie Telemark und Langlauf sind geplant.

Der einzelne Skilehrer muss also in Zukunft sein Angebot und seine Fähigkeiten ausweiten?

Der Gast wünscht sich vielseitige, polysportive Skilehrer. Unser Ziel ist, dass ein Gast mit dem gleichen Skilehrer an einem Tag Skifahren, am zweiten Carven und am dritten Tag Telemark ausprobieren kann.

## Alpen-Skilehrer versus Nicht-Alpen-Skilehrer

Durch den freien Personenverkehr werden zunehmend Skilehrer aus dem EU-Raum auch in der Schweiz unterrichten können. Um ihre Interessen zu wahren, haben die Berufsskilehrerorganisationen der EU-Alpenländer das Komitee der Berufsskilehrer der Alpenländer gegründet. Seit zwei Jahren werden nun die Diplome der Alpenländer gegenseitig anerkannt. Zurzeit ist das Komitee daran, ein Anerkennungssystem

Hat sich auch der Skischul-Unterrichtsstil verändert?

Die Skifahrer sind etwas «schulmüde». Die Erwachsenen haben auch immer weniger Lust, vor anderen Personen ihre Schwierigkeiten zu zeigen. Deshalb plädieren wir für Erwachsenen-Gruppenunterricht. Dabei stellt der Skilehrer für jeden «Schüler» ein individuelles Lernprogramm zusammen. Dies ergibt eine Unterrichtsform eher Richtung Coaching. Ambiance ist wichtig.

Sind die Zukunft der Skischulen die Kinderskischulen und Spezialkurse für Erwachsene?

70% des Skianterrichts ist heute Kinderunterricht. 50% der Kinder sind 3- bis 7jährig, 50% sind zwischen 7- und 15jährig. Im Bereich Kinderunterricht sind grosse Fortschritte gemacht worden. Praktisch jeder Ort hat heute Schneeland für Kinder.

Welche Strategien schlagen Sie für eine zukünftige Positionierung der Skischulen vor?

Die Schweizer Skischulen müssen ihre Stärke als eigene Marke mehr nutzen. Gleichzeitig sollten sie sich zum Ansprechpartner für Aktivierern im Sommer und Winter mausern. Da gibt es bereits gute Beispiele: In Grindelwald beispielsweise leitet der Skischul-Leiter im Sommer auch die Bergsteigerschule.

Die Skischul-Leitung wird damit zu einer immer anspruchsvolleren Aufgabe. Werden genossenschaftliche Strukturen diesen Ansprüchen noch gerecht?

Kamen früher vor allem «Rennfahrer» als Skischul-Leiter in Frage, so sind es heute eher Leute mit Marketingerfahrung und besserem Schulsack. Immer mehr Orte beschäftigen den Skischul-Leiter ganzjährig, gerade weil die Aufgaben immer wachsen. Weil die Form der Genossenschaft einem proflierten Auftritt nicht unbedingt förderlich ist, gibt es zunehmend auch Skischulen, die als neue rechtliche Form die GmbH oder seltener die Aktiengesellschaft wählen.

Wie haben sich denn die Lektionszahlen beziehungsweise die Umsätze in den Skischulen in den letzten Jahren entwickelt?

Die Anzahl durchgeführter Halbtages-Lektionen ist gestiegen, aber diese Zahl ist ähnhlich irreführend wie die Logiernächtezahl in der Hotellerie, denn sie

sagt über die Wertschöpfung wenig aus. Die Zahl der Halbtages-Lektionen zeigt höchstens, wie sich der Klassenunterricht entwickelt und verrät wenig über den eigentlichen Geschäftsgang. Gruppenunterricht zu einem gut kalkulierten Preis mit genügend Teilnehmern bleibt am einträglichsten.

Die Zahl der erwachsenen Skischüler sinkt, der Gruppenunterricht geht zurück. Ist das Skischulwesen heute noch rentabel?

Skischulen sind selten ein grosses Geschäft. Es gibt eine Verlagerung vom Gruppenunterricht zum Privatunterricht. Damit werden bei gleichem Umsatz mehr Lehrer benötigt, aber der Gewinn steigt nicht entsprechend. Es gibt Skischulen, da gehen 95% der Einnahmen für Lohnkosten drauf.

In Hinblick auf die Deregulierung im Skischul-Bereich haben Sie neben der politischen Vorstösse unter anderem Initiativen im Kleiderbereich ergriffen. In Winter 1996/97 wurde erstmals eine Einheitsbekleidung eingeführt, die vor allem für kleinere Skischulen interessant ist. Damit haben wir einen weiteren Schritt zur eigentlichen Marke getan. Falls durch die Deregulierung immer mehr «inoffizielle» Skilehrer in die Schweiz kommen, gäbe es immerhin noch einen offiziellen Anzug.

«Die neuen Unterrichtsformen gehen in Richtung Coaching.»

Skilehrer sind zeitlich sehr lange mit den Gästen zusammen und haben auch einen nicht zu vernachlässigenden Einfluss auf deren Verhalten. Diese Tatsache soll in Zukunft vermehrt genutzt werden?

Ja, ab dem kommenden Winter werden bei interessierten Skischulen Kommunikationsprogramme eingesetzt, die helfen sollen, diese Kontakte systematisch auszuwerten und damit einerseits das Skischul-Angebot und andererseits das Ortsangebot zu verbessern.

In vielen Tourismusregionen sollen mittels Destinationen die Ausrichtung auf den Markt verbessert werden. Wo sehen Sie die Position der Skischulen in der Destination?

Wir sind daran, diese Frage zu prüfen. Vermutlich müssen wir uns in Richtung Verkaufsorganisation entwickeln. Wir empfehlen den Skischulen, enger mit Bergbahnen und Sporthändlern zusammenzuarbeiten.

Keine Angst vor Wildwuchs

Im Kanton Bern hat sich die Situation für die Skilehrer und die Skischulen mit der Aufhebung der Bewilligungspflicht verschärft. Die Berufsgattung hängt sozusagen in der Luft, bis die Biga-Anerkennung vollzogen ist. Jedermann kann sich im Mutzenstaat nun Skilehrer nennen und eine Schule eröffnen. Trotzdem glaubt Jonny Wyssmüller, Präsident des Berner Skischulen- und Sportlehrerverbandes, nicht an einen Wildwuchs: «Eine Schule brauche Unterstützung von den Tourismusvereinen über die Bahnen bis zu den Hotels, dieses Vertrauen sowie die Akzeptanz brauchen eine gewisse Aufbauzeit.» Das Image des Skilehrerberufes und der Schulen werde unter der Verordnungsänderung kaum leiden, da nur patentierte Lehrer und anerkannte Schulen den offiziellen Namen und die Bekleidung tragen dürfen. FM

REKLAME

Bei Ihnen fühlt man sich piekfein.

Sagen Sie es mit einem Inserat den 451'000 NZZ 406'000 Weltwoche 350'000 Bilanz Leserinnen und Lesern!

Ihr Inserat im besten Umfeld!

Ihre Zürcher Zeitung DIE WELTWOCHEN BILANZ

Ihre professionelle Partnerin für Tourismus- und Ausbildungswerbung

TourMedia

TOURMEDIA AG, 8021 Zürich Tel. 01 385 55 66 / Fax 01 385 55 77 e-mail: tourmedia@access.ch Internet: http://www.tourmedia.ch

«Schweiz Vision»

Wetterbilder

Fortsetzung von Seite 1

Schröcksnadel ist mit seinen beiden österreichischen Firmen Feratel und Sitour schon seit Jahren Betreiber von Panoramakameras. Zudem ist er Initiator des österreichischen Tourismussenders TW1, der ab Ende März von der Wigra Marketing AG eine schweizerische Konkurrenz bekommt (siehe nebenstehenden Artikel). Zu der Nachfolgeregelung für «Schweiz Vision» geben sich die Österreicher jedoch nicht so zuversichtlich wie Luzi Sgier. Der Feratel- und Sitour-Mithaber Markus Schröcksnadel drückt sich etwas vorsichtiger aus: «Es stimmt, dass die Sitour Management Holding Interesse daran hat, das Ganze in der Schweiz zu übernehmen. Es würde eine eigenständige Gesellschaft bleiben, aber strategisch mit unserem Panorama TV zusammenwachsen.» Über die Bühne sei das das Geschäft jedoch noch nicht, hält Markus Schröcksnadel fest. Die Panorama-Schwenkbilder der Schweizer Skigebiete seien jedoch nicht Bestandteil des TW1, sagt er. Swiss com sei als Transporteur zu teuer, deshalb baue man an einer eigenen Richtfunkstrecke nach Salzburg, erläutert Schröcksnadel.

Bedauern bei Beteiligten

Luzi Tischhauser, Direktor der Rothornbahn und Scalottas AG in Lenzerheide, ist einer jener Partner, die die Zusammenarbeit mit «Schweiz Vision» gekündigt haben. Ausschlaggebend sei die Kosten-Nutzen-Rechnung: «Wenn man während drei Jahren 350 000 Franken für solche Marketingmassnahmen ausgegeben hat, kommt man ins Studieren», sagt Tischhauser. Zudem ärgerte ihn «das mangelnde Interesse des Schweizer Fernsehens.» Die Schwenkbildkamera nutzt Tischhauser jetzt für andere Zwecke: «Wir gehen mit diesen Bildern aufs Internet und reproduzieren sie bei der Kasse der Talstation. «Wir werden auch die beiden neuen Tourismussender prüfen», sagt Tischhauser, denn auf Sendung gehen wolle die Rothornbahn auf jeden Fall. Eine Arbeitsgruppe prüfe zur Zeit ein weiteres Projekt: Die Wetterbilder sollen dereinst vielleicht via Tele Rätia in die Stuben und Hotelzimmer flimmern. Allerdings sei ein solches Projekt technisch jetzt noch zu teuer.

Peter Wenger, Presseverantwortlicher bei den Jungfrauabfahrten in Interlaken, bedauert, «dass in der Schweiz nicht möglich ist, was in Österreich seit Jahren Erfolg hat»: Bewegliche Wetterbilder im Fernsehen auszustrahlen. «Wir hätten unsere «Schweiz-Vision»-Bilder gerne noch gebracht», sagt er. Wo die Jungfrauabfahrt künftig auf Sendung geht, werde gegenwärtig abgeklärt. Wenger könne sich durchaus vorstellen, bei einem der beiden Tourismussender mitzumachen, wenn die Verbreitung und Akzeptanz gut sei. «Zur Zeit könnten wir jedoch noch gar nicht auf den österreichischen Sender: Erst müsste der nötige Anschluss geschaffen werden», hält er fest. Seit mehreren Jahren zeigen die Jungfrauabfahrten Bilder ihrer Region im Infokanal-Kanal von «Orbelfernsehen Bodelin». «Damit sind die Orte der Jungfrauabfahrt gut bedient», sagt Wenger. «Und die Akzeptanz bei den Zuschauern ist gross.»

Mitarbeit Fred Fettner

TopTV

Die Schweiz bekommt Tourismuskanal

Viertelstündlich eine moderierte Meteosendung, Verkehrsinfos mit Live-Kamera, Gesundheitsmeldungen, TopIn-Wetterbilder, Spots und Kurzfilme: Das will der Deutschschweizer Tourismuskanal TopTV rund um die Uhr in die Stuben übertragen. Die Wigra Gruppe und die Meteomedia AG lancieren den Sender am 27. März 1998.

CHRISTINE KÜNZLER

Nun haben die Touristiker zwei neue Möglichkeiten, ihre Region auf die Mattscheibe zu bringen: Die Österreicher lancierten auf den 1. Dezember dieses Jahres den Tourismussender TW1 (vergl. htr vom 13.11.97) und die Wigra Gruppe und Jörg Kachelmanns Meteomedia AG steigen Ende März mit dem TopTV ins Spartenfernsehen ein. Jörg Kachelmann ist zum Programmdirektor von TopTV bestimmt worden, Wigra-Inhaber Willi Giger übernimmt die Geschäftsführung des neuen Senders. Sowohl TW1 als auch TopTV bringen rund um die Uhr schwerwiegend Wetterberichte. Indes sich die Österreicher mit Verhandlungen mit der CableCom schwer tun, hat TopTV nach Aussagen von Giger bereits die Absichtserklärung der CableCom, den Sender aufzuschalten, in der Tasche. Bei TW1 baut man indes unbeeindruckt von allfälliger Konkurrenz aus der Schweiz auf einen Abschluss im ersten Quartal 1998. Giger rechnet, dass TopTV, das ausschliesslich über die Kabelnetze der Deutschschweiz verbreitet wird, eine Reichweite von 75% aller Kabelhaushalte erreichen wird. Die Berechnungen gehen davon aus, dass rund 820 000 Haushalte TopTV programmiert haben werden. Die durchschnittliche Tages-Reichweite in einer Woche schätzt die Wigra auf 8,36%.

Wetter, Spot, Infos und Filme

Die Konzession für den TopTV hat die Wigra bereits seit Mai 1993. Der definitive Entscheid, auf Sendung zu gehen, sei jedoch erst vor sechs Wochen gefallen, bestätigt Giger. «Die Werbewirtschaft war vorher noch nicht zur Umlagerung ihrer Gelder auf TV bereit», erklärt er die Verzögerung. Eine TopTV Sendestunde besteht aus vier 15minütigen Blocks. Der Block beginnt mit der moderierten Meteosendung der Meteomedia (4 Minuten). Ihm folgen Werbespots, ein Spezialreport, Werbespots, Traffic und Live-Wetterbilder. Es sind die TopIn-Wetterbilder, die die Wigra auch noch anderen Fernsehsendern verkauft und die auf Internet zu sehen sind (vergl. Frontartikel). Die moderierten Meteosendungen produziert Kachelmann in seinem Studio in Gais. Sie werden mindestens stündlich aktualisiert und mit Erklärungen angereichert. In den Spezialreports werden Gesundheitsmeldungen wie Pollenberichte und Ozonwerte ausgestrahlt, und Traffic übermittelt live die aktuellsten Verkehrsmeldungen. Ausserhalb der Abreisezeiten werden die



Laut einer deutschen Studie sind 89% der Bundesbürger am Wetter interessiert. 91% informieren sich häufig oder ab und zu am Fernsehen über die Wetterlage. Das machen sich nicht nur die Tourismuskanäle zunutze, sondern auch die Vertreter von Wetterbildern.

Foto: Felix Maurhofer

TopIn Wetterbilder durch kurze Tourismusfilme mit Veranstaltungshinweisen, Tips und Last-Minute-Angeboten aus der Schweiz und der ganzen Welt ersetzt (10 bis 12, 13.30 bis 16.30 und 19.30 bis 06.00 Uhr). Bereits laufen Gespräche mit Schweiz Tourismus, sagt Giger. Diese Filme sollen, so Giger, «redaktionell gestaltet werden» und nicht in Zusammenarbeit mit Tour Operatoren entstehen. Die Wigra selber produziert aber keine Filme, sondern kauft sie ein. Als Sponsoren sieht Giger unabhängige Firmen wie

Kreditkarten-Unternehmen. «Es können Spots geschaltet oder Hinweise auf Text angebracht werden», hält er fest.

Skepsis bei den Touristikern

Die befragten Touristiker stehen einem Tourismussender eher skeptisch gegenüber. Der Zermatter Kurdirektor Amadé Perrig hätte lieber ein touristisches Gefäss im normalen SF-Programm. Er stellt sich einmal wöchentlich eine Stunde Sendezeit vor. Die Zuschauer könnten von einem Sender rund um die Uhr mit touristischen Informationen überflutet werden, befürchtet Perrig. «Eine reine Imagewerbung» würde er auf einem solchen Tourismussender nie machen, hält er fest. Für eine bezahlte Publiportage wäre er nur dann zu haben, wenn er konkrete Botschaften und Informationen wie Preise und Packages kommunizieren könnte. «Der Tourismus im Fernsehen ist ein Thema, das ich schon vor 13 Jahren mit meinen Kollegen diskutierte», hält Perrig fest. Ein Projekt sei gar entworfen, jedoch nie realisiert worden. «Wir wollten die Schweiz als ganzes zeigen, mit Einbezug der Tourismus- und Freizeitindustrie», umschreibt der Zermatter Kurdirektor das damalige Projekt. Zurückhaltend äussert sich auch der St. Moritzer Vize-Kurdirektor Martin Berthod, der «annimmt, St. Moritz werde im Tourismussender eher nicht auftreten.» Dem Davoser Kurdirektor Bruno Gerber «kommt es ganz auf das Konzept an», ob er im Tourismuskanal Werbung plazieren würde. «Wenn das Projekt zahlbar und lustig gemacht wird, könnte ich mir einen Auftritt vorstellen.» Doch da die bisherigen Marketingkanäle ja nach wie vor bearbeitet werden müssten,

dürften die Kosten für eine Fernsehsendung wohl den Rahmen sprengen, vermutet Gerber. Auch Willy Ziltener, Kurdirektor von Lenzerheide, stellt den Sinn und Zweck eines solchen Tourismussenders «etwas in Frage.» «Wir müssen vor allem unsere Angebote kommunizieren und verkaufen und weniger uns selber darstellen.»

Kommentar

Da flimmert's vor den Augen

Seit wenigen Tagen bringt den österreichische Tourismussender TW1 Tourismus-Informationen und Wetterbilder in die Stuben. Auch in die Schweizerischen. So ist es zumindest geplant. Vier Monate später wird die Wigra mit einer schweizerischen Konkurrenz auf Sendung gehen. Nebst den beiden Tourismussendern sind auf verschiedenen Kanälen die Wetterbilder der Wigra und der «Schweiz Vision» beziehungsweise der österreichischen Feratel zu sehen. Da flimmert's den Touristikern – und dem Publikum – wohl bald vor den Augen. Das Medium Fernsehen ist – zumindest vorerst – nur für grössere Orte und Bahnunternehmen realistisch. Kleinere brauchen ihr Budget für andere Marketingmassnahmen. Tourismus im Fernsehen ja, doch weniger und dafür koordinierte Projekte dürften auf mehr Akzeptanz stossen.

Christine Künzler

Ausland

Tourismus-Flaute in Hongkong

Der 1. Juli 1997 wird den Tourismus-Managern Hongkongs nicht nur als historisches Datum im Gedächtnis bleiben. Der Tag der Rückgabe der britischen Kolonie an China markiert den bislang grössten Einbruch in der Tourismus-Industrie der Stadt.

Kaum hatten die Briten Hongkong verlassen, blieben auch die Touristen aus. Allein im Juli verzeichnete der Tourismusverband einen Besucherrückgang um 35% im Vergleich zum Vorjahr. Das offenkundige Desinteresse an der Asien-Metropole hat sich mittlerweile bei prozentualen Verlusten von rund 24% im Monat eingependelt. Am deutlichsten manifestiert sich die Flaute bei japanischen Touristen, deren Besucher-Statistik ein Minus von 62% aufweist. Der Tourismus war 1996 mit Einnahmen von 85, Milliarden Hongkong-Dollar die

zweitwichtigste Devisenquelle der Stadt. Vom Ausbleiben der Touristen betroffen sind der Einzelhandel in Hongkong, aber auch Restaurants und Hotels, die über Belegungsquoten von teilweise unter 30% klagten. Mit 11,7 Millionen Touristen hatte Hongkong 1996, im letzten Jahr unter kolonialer Herrschaft, einen nie dagewesenen Besucherboom erlebt. Politische Unsicherheit wollen die Tourismusprofis als Grund für die plötzliche Flaute nicht gelten lassen. Denn ausser ein paar roten Fahnen hat sich in Hongkong äusserlich nichts geändert. «Hongkong war die ganzen Jahre von einem Mythos umgeben, eine erzkapitalistische Enklave an der Grenze zum kommunistischen China, letzte grosse britische Kolonie – das war es, was die Besucher fasziniert hat», analysiert ein deutscher Diplomat.

Neues Image gefragt

Hongkong ist nun eine normale chinesische Stadt, mit einem anderen Image, das

neue Tourismus-Konzepte braucht. Und genau die fehlen. Die erste Besucherkampagne, «100 Tage der Wunder», nach dem Machtwechsel wurde zum Flop. Erst allmählich dämmert auch dem Tourismus-Verband, dass Hongkong weit mehr zu bieten hat als Einkaufsstrassen und Konsumtempel. Vereinzelt werden Spaziergänge durch das koloniale Hongkong angeboten oder Wander Touren auf den unzähligen Inseln und im Hinterland Hongkongs. Weil aber die Hotelpreise immer noch horrend teuer sind, bleiben die Gäste aus. Die Hotelmanager wehren sich aber vehement gegen eine Preiskorrektur nach unten. Noch immer bewegen sich die Hotelzimmer-Preise zwischen 1300 und 2250 Hongkong-Dollar. Trotzdem soll im nächsten Jahr die Zahl der Hotelzimmer von derzeit 35 000 auf rund 40 000 erhöht werden. Auch ist ein neuer Flughafen mit einer Jahreskapazität von 35 Millionen Passagieren geplant.

sla/FM

REKLAME

Bientôt Noël !!!  
 Profitez de notre offre exceptionnelle pour offrir à votre Hôtel

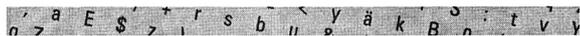
**VISUAL® Front-Office**  
 LE logiciel de Front-Office pour Windows 95

Réservations  
 Main-Courante  
 Fichier clients  
 Gestion des débiteurs...

Profitez de notre offre spéciale de Noël  
 Contactez nous jusqu'au 31 décembre 1997

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

## 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



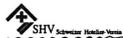
unterstützt Ihre berufliche Ausbildung

98227/84735

## MINERVA

INSTITUT MINERVA ZÜRICH - EINE SCHULE DER AKAD-GRUPPE

Hotel-Handelsschule SHV Zürich



## Grenzüberschreitende Aussichten

Eine Berufslaufbahn voller Abwechslung und Aussichten, national wie international, beginnt bei MINERVA, der offiziellen, SHV-anerkannten Hotel-Handelsschule der Region Zürich und Ostschweiz. Die Ausbildung eignet sich als Erstausbildung für Schulentlassene oder als Zweitausbildung für Mitarbeiter/innen aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe. Ziel ist eine vollständige kaufmännische Berufsausbildung mit branchenbezogener Gewichtung und fremdsprachlicher Ausrichtung.

### Hotel-Sekretär/in mit Diplom SHV

1 Jahr Vollzeitschule und 1 Jahr gelenktes (und bezahltes) Praktikum.

### Hotelsekretär/in mit Eidg. Fähigkeitszeugnis

Nach dem Diplom SHV ein zusätzliches Jahr Vollzeitschule oder durch nebenberufliche Vorbereitung.

Verlangen Sie unverbindlich detaillierte Unterlagen mit untenstehendem Coupon oder per Telefon

01/361 17 27

Minerva Zürich, Scheuchzerstrasse 2, 8006 Zürich oder Fax 01/361 69 38

Senden Sie mir bitte unverbindlich Ihr Unterrichtsprogramm.

Name/Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

063/091



**Schweizer Hotelier-Verein**  
Weiterbildung

## Weiterbildung im Januar und Februar 1998

### 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, Obererlinsbach

### 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

95544/84735

### HOTELA - Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus



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

**Weiterbildung SHV**  
Formation permanente SSH

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

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

- Bern	031 370 41 11
- Spiez (NOSS)	033 654 23 51
- Zürich (AKAD/Minerva)	01 361 17 27
- Engelberg (SSSE)	041 639 63 24
- Lausanne	021 323 28 95
- Bellinzona	091 821 60 10

Schulhotels SHV  
Hôtel-écoles SSH  
Albergo-scuola SSA

- Deutsche Schweiz	031 370 41 11
- Suisse Romande	021 320 03 32
- Tessin	091 826 20 38

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis	041 390 29 29
-----------------------	---------------

Ecole hôtelière SSH de Lausanne  
021 785 11 11

Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun  
033 221 55 77

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

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

Graubünden Tourismusgipfel Talk '97

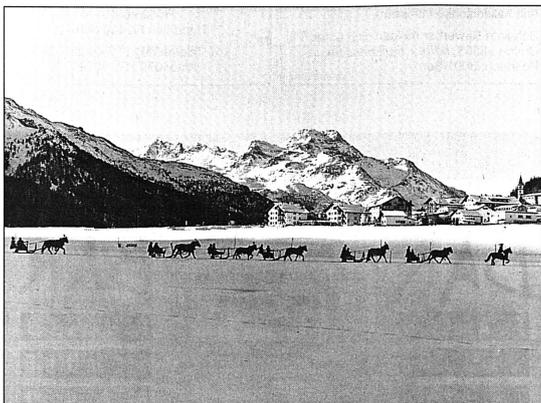
# Touristiker setzen auf Produkte-Destinationen

Die 120 Teilnehmer des zweiten Bündner Tourismusgipfels Talk '97 stellten in den Bereichen Kooperation, Angebotsgestaltung und Kommunikation die Weichen für ihre künftigen Strategien. Sie verabschiedeten eine Resolution zur Förderung des Tourismusbewusstseins an den Volksschulen.

KARIN HUBER

In anderthalbtägigen Workshops diskutierten in Lenzerheide-Valbella rund 120 Exponenten aus allen touristischen Branchen zusammen mit Vertretern aus Politik und Wirtschaft ihre künftige Stossrichtung in Graubünden. Die Workshops selbst waren nach Ansicht einzelner Moderatoren nicht nur vom Wille, etwas zu bewegen, geprägt. Ideenlosigkeit und das Festhalten an alten Zöpfen hätten das Erarbeiten konkreter Zielsetzungen teilweise erschwert.

Zum Abschluss des Talk '97 wurden doch noch einige Forderungen formuliert. Nach dem Willen der Touristiker sollen innerhalb der bislang überwiegend geographisch definierten Destinationen nun auch Produkte-Destinationen wie Golf, Wellness oder andere geschaffen werden. Voraussetzung dafür ist al-



Am Bündner Tourismusgipfel Talk '97 wurde beschlossen, die Tourismusferde in Richtung Produkte-Destinationen zu lassen. Foto: zvg

lerdings die konkrete Formulierung von Märkten und Zielen sowie deren praktische Umsetzung. Zu schaffen wären zudem die notwendigen Strukturen.

### Kooperationen schaffen

Daneben wurde der Verkehrsverein Graubünden (VVGR), unter dessen Fe-

derführung der Tourismusgipfel letzte Woche durchgeführt worden war, beauftragt, denjenigen Tourismusorten als Anlaufstelle zu dienen, die nicht direkt in Destinationen eingebunden sind. Der VVGR soll dabei die «Leader-Figuren» unterstützen. Fehlen sie, habe er externe Coaches einzusetzen, um die notwendi-

gen Kooperationsformen zu schaffen und auch, um die Ängste in den kleinen Orten vor der Machtballung abzubauen. Um im Markt nicht unterzugehen, ist nach Ansicht der Touristiker innerhalb der Produkte-Destinationen eine klare Positionierung der Angebotsgestaltung notwendig. Dafür soll der VVGR eine entsprechende Plattform bieten. Zugunsten dieser neuen Aufgabe wurde die Auflösung der VVGR-internen Werbekommission gefordert. Aufgebaut werden soll in absehbarer Zeit ferner ein Call- und Reservation-Center. Den Gästen will man so die Möglichkeit bieten, sich an einer zentralen Stelle über sämtliche Angebote zu informieren und diese auch gleich zu buchen. Es ist dies gleichzeitig auch ein Anfang zum angestrebten Aufbau einer stufengerechten Kommunikationskultur.

### Tourismus als Schulfach

Festgestellt worden war einmal mehr, dass das Tourismusbewusstsein in der Bevölkerung zu wenig ausgeprägt ist. Zur Bewusstseinsbildung des Nachwuchses wollen die Talk-Teilnehmer deshalb Tourismus als Schulfach einführen. Die zu Händen des Bündner Kantonsparlaments verabschiedete Resolution fordert deshalb eine gezielte Aus- und Weiterbildung der Lehrerschaft. Anstelle des Tourismusgipfels plädierten die Touristiker für mehrere regionale Touris-

### Kooperationen wachsen

Wie eine jetzt präsentierte Auswertung des Talk '96 zeigt, hat sich innerhalb eines Jahres in der Bündner Tourismuslandschaft einiges bewegt. Insbesondere entwickelte sich das Destinations-Denken weiter, wobei auch der Bereich Kooperationen einen grosseren Stellenwert erhalten hatte. Einig zeigte man sich über die Frage, dass der «Leidensdruck» die Kooperationswilligkeit verstärkt. Allerdings zeigte sich die Mehrheit (noch) nicht ganz zufrieden mit dem Erreichten. Dass für die Gäste eine zusammenhängende Dienstleistungskette wichtig ist, davon waren die Touristiker ebenfalls mehrheitlich überzeugt. Gemäss Umfrage hat sich zudem das Preisimage von Graubünden verbessert. Auch haben sich die Tourismus Exponenten dafür ausgesprochen, im Bereich der neuen Technologien eine Führungsrolle anzustreben. KHR

mustage unter Einbezug der Bevölkerung. «Wir sind stark und selbstbewusst und wollen dies auch nach uns tragen», sagte Willy Ziltener, Kurdirektor von Lenzerheide-Valbella. «Wer heute den Kopf in den Sand steckt, knirscht morgen mit den Zähnen.»

Neupositionierung Berner Oberland

## Schritte weg aus der «Kamillosan»-Ecke

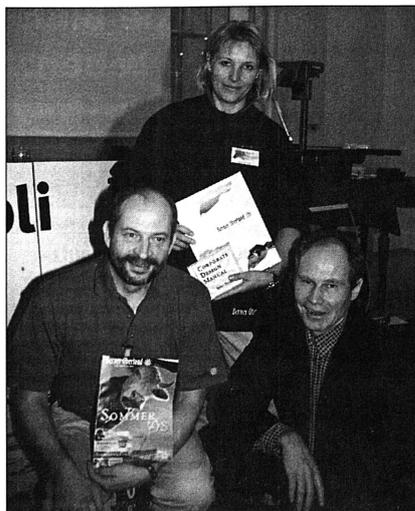
Mit «exotischen» Plakaten, ungewöhnlichen Fotos und neuen Slogans will das Berner Oberland sein etwas verstaubtes Image aufpeppen. Das neue Erscheinungsbild stammt aus der Küche der Bündner Werbeagentur Trimarca.

SUSANNE RICHARD

Das Berner Oberland schneidet zwar im Bereich Distribution sehr gut ab, im Bereich Image konnte es jedoch in den vergangenen Jahren im Vergleich mit den Hauptkonkurrenten Graubünden und Wallis nicht mehr mithalten. Diese Resultate entstammen dem jüngsten Tourismus-Radar von Demoscope (siehe *htr* Nr. 49/97). Nach Gesprächen mit vier Werbeagenturen wurde die Bündner Werbeagentur Trimarca als neuer Partner bei der Erarbeitung eines komplett neuen Erscheinungsbildes ausgewählt. Diese Agentur habe neben der nötigen Fachkompetenz zudem auch genügend Distanz zu der zu bewerbenden Destination, erklärte der Direktor von Berner Oberland Tourismus, Hannes Imboden, anlässlich der Präsentation in Interlaken.

### Partner einbezogen

Die Subregionen des Berner Oberlands wurden bei der Erarbeitung des neuen



BOT-Direktor Hannes Imboden (links), Werber Hansruedi Schiesser und Regi Wittwer (Marketing und Kommunikation BOT) präsentieren ihren Partnern in Interlaken den neuen Auftritt. Foto: Susanne Richard

Mit ungewöhnlichen Bildern und neuen Slogans wirbt Berner Oberland Tourismus auf den neuen Plakaten. Foto: zvg

Erscheinungsbilds immer wieder einbezogen, so etwa anlässlich einer Klausur im Januar 1997, wo Defizite des alten und Wünsche ans neue Image diskutiert wurden. Beim Versuch, es allen recht zu machen, verliere man den Gast aus dem Blickfeld und die Imprime seien zu wenig gästepfrendlich. Diese Aussagen wurden von den touristischen Partnern der Region ebenso als Defizite des Berner Oberländer Auftritts geortet wie die fehlende Imagewerbung, eine allzu sachliche Kommunikation und der fehlende

Mut zum Aussergewöhnlichen. Anzustreben sei ein Image, das Assoziationen wie überraschend, erlebnisreich, reizvoll, humorvoll, kommunikativ, lebensfroh, spielerisch hervorruft.

Mit diesen Wegweisern machte sich die Werbeagentur Trimarca an die Arbeit. Trimarca-Besitzer und Leiter Hansruedi Schiesser sieht die Stärke des Berner Oberlands in der Vielseitigkeit einer «Welt im Kleinformat», dieses Faszinosum gelte es zu vermarkten. Zudem müsse im Grundnutzen des «Produkts» mehr Emotionalität eingebaut werden. Ziel ist die Präsentation eines touristischen Erlebnisnetzes. Grundsätzlich soll das Image des Berner Oberlands in der konservativen-introvertierten Ecke positioniert. «Ähnlich positioniert sind traditionsreiche Produkte wie Kamillosan», formulierte Schiesser prägnant seine Einschätzung.

### Fotokunst statt Werbeglanz

Die Bilder der gesamten Berner Oberland-Werbemittel stammen aus der Kamera des bekannten Beatenberger Foto-

grafen Markus Gyger. Die Wahl fiel auf Gyger, weil seine Fotos das Oberland nicht als perfekt inszenierte Kulisse zeigen, sondern als eine von Natur, Bewohnern und Wetter geprägte Landschaft mit Seele aus verschiedensten Perspektiven. Die neuen Slogans «Berner Oberland. Zum Glück so nah» – Goethe lässt grüssen – oder «Erweitern Sie Ihren Horizont – bleiben Sie zu Hause.» bringen mehr Frische und Humor ins Image. Das ebenfalls neugestaltete Logo «Berner Oberland» soll nach und nach auch von den Partnern aufgenommen werden. Die Oberländer Druckereien sind von BOT bereits mit dem Corporate Design Manual versorgt worden. Der neue Auftritt des Berner Oberlands ist, dank dem Einbezug der Basis während der Erarbeitung, in der Region überwiegend positiv aufgenommen worden. Obwohl die klare Orientierung der Werbemittel an den Bedürfnissen eines städtischen Gastes im ländlich geprägten Oberland nicht einfach kommunizierbar ist. Selbst mit der eher unüblichen Wahl einer «ausserregionalen» Werbeagentur hat man sich im Oberland mittlerweile arrangiert.

### Thematisches Sommer-Magazin

Das neue Sommer-Magazin ist nicht mehr regional, sondern konsequent thematisch gegliedert. Die redaktionellen Texte richten sich an verschiedene Gästestegmente und wollen damit auch dem multioptionalen Gast Rechnung tragen. So informiert ein Tagebuchauszug eines jugendlichen Besuchers über die Vorzüge des «Kinderlands». Für Bahnfreake werden geeignete Kom-

binationen mit Wanderungen beschrieben. Die zahlreichen Adventure-Trips schliesslich werden zielgruppengerecht nach Intensität des Adrenalin-Schubs, Mumm-Bedarf, Konditions-Level und Gruppenfeeling bewertet. Die klassischen Informationen zu den Oberländer Tourismusorten mit Telefonnummern, Öffnungszeiten und Co. sind im Innenteil des Magazins verfügbar. SR

Thunersee Tourismus

## Neue Organisation ist startklar

Anfangs 1998 wird die neue Organisation Thunersee Tourismus operativ. Oberstes Entscheidungsorgan von Thunersee Tourismus bleibt die Delegiertenversammlung. Der siebenköpfige Vorstand wird je nach anstehenden Problemen ad-hoc-Arbeitsgruppen schaffen. Im ersten Geschäftsjahr steht ein Budget von 155 000 Franken zur Verfügung.

Die Aufteilung der Führung einer Tourismusorganisation auf vier Mitarbeiter an vier Standorten ist dabei ein mutiges Novum. Für das Info-Center in Thun zeichnet Marc Hubacher verantwortlich. Er ist zuständig für die regionale Hotelliste, Werbekonzept, Verkauf/Verkaufsförderung, Seminare, Kongresse, Tagungen und Information/Schulung touristischer Anbieter. Das Info-Center in Spiez wird Sylvia Glaus leiten. Sie ist verantwortlich für die Angebotsgestaltung Aktiv-Sport, Gästekte und Veranstaltungen. Marcel Murri, Leiter des Info-Center in Beatenberg ist für die Bereiche Angebotsgestaltung Winter und Familie zuständig. Er zeichnet zudem für das Rechnungswesen und die Buchhaltung der Organisation verantwortlich. Das Info-Center in Gunten wird vom Geschäftsführer der Vorgängerorganisation, Christian Fultier, geleitet. Er ist zuständig für die Koordination und für das Sekretariat von Thunersee Tourismus. Ebenfalls in seine Verantwortung fallen die Basis- und Imagebroschüre sowie der Bereich EDV/Deskline. SR

REKLAME

CHECK IN DATA

Jeden Tag installieren 4 Hotels ihre Fidelio-PMS-Lösung; 4 Beweise für kluge Management-Entscheide.

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



**GASTRONOMIEUNTERNEHMEN  
in einem  
BÜNDNER PATRIZIERHAUS**

ist an zentraler Lage in Weltkurort im Oberengadin zu verpachten.  
Dieser lebhaft Saisonbetrieb mit gehobener Restauration, Disco und Bar gilt als regionale Institution. Er ist sympathischer Treffpunkt der Freigäste mit der lokalen Bevölkerung und erfreut sich eines grossen, regionalen Bekanntheitsgrades.

Für ausgewiesene, initiativ Fachkräfte ist dieses Unternehmen eine selten interessante berufliche Herausforderung und eröffnet lukrative Perspektiven.

Detaillierte Informationen über dieses nicht alltägliche Objekt geben wir Ihnen gerne anlässlich eines persönlichen und absolut vertraulichen Gesprächs.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.  
M. Engel, ENGEL & ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich  
Fax: 01 261 15 52 - e-mail: hotelmanagementengel@swissonline.ch

**Südtessin**  
Gesundheitshalber verkaufen wir unser  
**Restaurant mit Fremdenzimmern**  
25 Betten, 100 Plätze im Innern,  
50 Plätze im Garten.  
Geeignet für jüngeres Ehepaar  
(mit Italienischkenntnissen).  
Solvente Bewerber melden sich unter  
Chiffre 98563, hotel + tourismus revue,  
Postfach, 3001 Bern.

**Tessin!**  
Super-Angebot zu verkaufen  
an der Kantonsstrasse  
in der Nähe von Lugano  
**Restaurant mit Zimmer**  
60 Plätze  
Grosse Terrasse 60 Plätze  
50 Auto-Parkplätze  
Fr. 525 000.-  
Hypotheke Fr. 400 000.-  
Telefon 091 966 46 27  
Andy 079 225 80 35

**ERN-UNTERKUNFT**  
Wir realisieren seit über 50 Jahren vorfabrizierte Raumsysteme. Dieses wirtschaftliche Baukonzept eignet sich ganz besonders für Unterkünfte und Hotelbauten. Für Provisionen oder anstelle eines Massivbaues. Miete, Kauf, Leasing.  
**HERNE**  
Intelligenter Systembau  
Erne AG Holzbau, Werkstr. 3, 5080 Laufenburg  
Tel. 062/869 81 81, Fax 062/869 81 00

AUS-/WEITERBILDUNG

**BAR FACH SCHULE THÜRIG**  
**Eine Barfachausbildung mit Diplomabschluss in einer unserer 2 Schulen**  
**BAR FACH SCHULE BERN**  
Wir bieten:  
- PRIMARKURSE (ANFÄNGER)  
- SEKUNDARKURSE (FORTGESCHRITTENE)  
- PROFILKURSE  
- SHOWKURSE  
- WORKSHOPS UND HOBBYKURSE  
- BERATUNG UND PLANUNG  
FÜR IHRE EIGENE BAR  
- INTENSIVER EINZELUNTERRICHT  
Steinhausweg 1  
CH-8006 Zürich  
Fon ++41-1-310 21 50  
Fax ++41-1-310 21 51  
E-MAIL:  
INFO@BARFACHSCHULE.CH  
WWW.BARFACHSCHULE.CH  
Aarberggasse 35  
1. UG, 3011 Bern  
Telefon 031/312 60 07  
Fax 031/312 32 12  
INTERNETADRESSE:  
HTTP://WWW.MSO.CH/TONIS/

**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

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

**SWANDEAN School of English**  
Englisch lernen in England  
Worthing (Südküste) oder Wimbledon (London)  
- kleine Klasse / super Schule  
- vielseitiges Angebot  
- Originalpreis  
Infos: Margaret Knecht, Werdenbergstr. 11  
9470 Buchs / SG Tel. 091/75 625 48

**Barfachscheule Kaltenbach**  
Zürich  
Inhaberin: Michèle Galmarini  
**International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachscheule 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

**ENGLISH Top Jobs weltweit**  
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH  
stehen Ihnen offen nach dem Englisch-Sprachkurs für Hotellerie und Gastgewerbe.  
9. Februar bis 20. März 1998  
13. April bis 22. Mai 1998  
2. November bis 11. Dezember 1998  
Der Eintritt in Grund- und Intensivkurse ist rund ums Jahr jeden Montag möglich.  
Eva Friedl und Kurt Metz beraten Sie während den Bürozeiten persönlich und am Telefon  
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.  
metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümliigen

**Hoch hinaus**  
**Höhere Gastronomie- und Hotelfachscheule**  
Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun  
Telefon 033 221 55 77, Telefax 033 221 62 50  
«An der HGF habe ich gute Aussichten und mein Ziel täglich vor Augen – ein Hotel in den Alpen.»  
Eva Suter, 24 Jahre, Lehrerin

**Spende Blut. Rette Leben.**

**BAZAR**  
**Neuwertige Silberputzmaschine / Brunisseuse**  
B 60, T 60, H 92, günstigst abzugeben.  
Telefon 079 208 82 57

**Alles für die Disco**  
Stroboskope ab Fr. 50.-  
Lichtgögel, Lauflicht  
Spiegelkugel, Punktstrahler  
Mischpulte, CD-Spieler  
Nebelmaschinen, Laser  
verlangen Sie unseren Katalog  
Syntron, 8200 Schaffhausen  
Oberstadt 23, 052 624 33 19

**Verkauf/ Vermietung**  
**Wir helfen Ihnen!**  
**055 440 26 03**  
**Gastro Immobilien**

**LadinslerFranz KG**  
Internationales Realitätenbüro für touristische Gewerbeimmobilien  
**Italien:**  
\*\*\* Hotel/Restaurant in der Toskana, sehr schön gelegen, 60 Betten  
\*\*\*\* Parkhotel, historischer Anstalt, in Belluno/F.V. Seminare, Geschäftstourismus, 50 Betten  
\*\*\*\* Hotel in Genua, sehr zentrale Lage, 235 Betten, renovierungsbedürftig  
\*\*\*\* Hotel am Gardasee, 120 Betten, gute Seelage, veralteter Zustand  
**Österreich:**  
\*\*\*\* Aparthotel mit 40 Betten, sehr schön gelegen im Kleinwalsertal - Finanzierungsmöglichkeit  
\*\*\*\* Hotelprojekt, Geschäftsführung gesucht, 300 Betten, Zwei-Saison-Standort  
\*\*\*\* Hotel in Seefeld/Tirol, 80 Betten, Hallenbad und Sauna  
**Ungarn:**  
\*\* Hotel 180 Betten, beste Zentrumslage in Budapest, sehr schöne Architektur, zu erneuern  
**Griechenland:**  
\*\*\*\* Hotel in Athen mit 294 Zimmern, gute Lage, Kauf, Leasing, joint venture möglich  
Rainerstrasse 2, I-39038 Innichen,  
Telefon 0039-474-913115,  
Fax 0039-474-914182

**KATAG**  
L U Z E R N  
Im Auftrag unseres Mandanten vermieten wir nach Vereinbarung ein

**LANDGASTHAUS**  
im Kanton Luzern.

Das Landgasthaus befindet sich an Zentrumslage im Dorfkern, direkt an der Durchgangsstrasse.

- Die Liegenschaft umfasst nebst 8 Gästezimmern folgende Räumlichkeiten:
- Restaurant 50 Plätze
  - Speisesäle 20 Plätze
  - Bankettsaal 70 Plätze
  - Sitzungszimmer 30 Plätze
  - Terrasse vorne 30 Plätze
  - Terrasse hinten 30 Plätze
  - genügend Parkplätze
  - 4-Zimmer-Wirtewohnung

Eine hervorragende Existenz für ein tüchtiges, kreatives und initiativatives Unternehmerpaar.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, z.H. Frau S. Durrer.

**KATAG**, Postfach 11, 6011 Kriens  
Tel. 041 317 37 37, Fax 041 317 37 38

Zu verpachten per 1. Mai 1998  
**Gepflegtes Kleinhotel**  
im Berner Oberland (Haslital)  
Restaurant 40 Sitzplätze, Sälli 24 Sitzplätze, Gartenrestaurant 80 Sitzplätze, 16 Gästebetten, Saal im Nebengebäude 80 Sitzplätze. Gartengrill, Pächterwohnung, Gemüsegarten, auf Wunsch kleine Landwirtschaft. Geeignet für Ehepaar.  
Schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an M. Rempfler, Langmoosstrasse 39, 8135 Langnau a.A.  
98718/387173

**Gesucht in Bern/Umgebung**  
in Miete, Pacht oder Geschäftsführung  
**CAFE**  
(mit oder ohne Alkohol)  
von initiativ, einsatzfreudiger Persönlichkeit mit Erfahrung im Gastgewerbe (mit Fähigkeitsausweis).  
Angebote unter Chiffre 98819, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
98819/387421

Zu verkaufen in Lugano in touristischer Zone mit grossem Zustrom  
**GASTSTÄTTE MIT UNTERKUNFT**  
Telefonieren Sie bitte unter 091 966 26 78 (morgens)  
P 98734/392441

**Kredit / Leasing**  
Auch bei finanziellen Problemen  
**157 82 33**  
Kanton ZH ungültig. Fr. 4.23/Mn.  
**Auto und Gastro-Bedarf**

**marktplatz der Ideen**  
hotel + tourismus revue

Fussball-Weltmeisterschaften 1998 in Frankreich

## König Fussball füllt die Hotelbetten

Eine Million Fussball-Übernachtungen erwartet Frankreich 1998. Doch schon lange vor dem «Ankick» am 10. Juni läuft's rund. Das eigens für die Weltmeisterschaft installierte Hotel-Reservierungssystem Mondiresa ist auch ein Fingerzeig für die Schweiz mit der Expo 2001 oder Olympia 2006 im Wallis.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Eröffnungsspiel Brasilien gegen Schottland: Die Mammutverlosung im Stadion von Marseille war willkommene Generalprobe für die Organisatoren: insgesamt 7000 Reservierungen in 53 Hotels waren in und um Marseille gefragt und das Kontingent der nationalen Reservierungszentrale Mondiresa wurde bis aufs letzte Zimmer vergeben. Die Zentrale war bereits im Februar 1996 auf Wunsch des französischen Organisationskomitees von der Accor-Holding gegründet worden, um erstmals garantierte Hotelpreise anbieten zu können. Die jüngsten Erfahrungen mit den Olympischen Winterspielen in Albertville und der Expo von Sevilla, wo die Hotelpreise überdurchschnittlich angezogen hatten, und vor allem die negativen Erkenntnisse der letzten Fussball-WM in den USA hatten aufgeschreckt. In den USA waren Preissteigerungen von 200 bis 300% registriert worden, weshalb letztlich viele Hotelbetten leer blieben. Tatsächlich wurden in Frankreich 750 Hotels aller Kategorien nach bestimmten



Eine Million zusätzliche Übernachtungen in Frankreich dank der Fussball-WM 1998.

Fotos: «Der Bund»



Kriterien (Nähe zu den Stadien und zu den Transportinfrastrukturen, Servicequalität, Zimmeranzahl und -grösse...) unter Vertrag genommen. Der Anteil unabhängiger Hotels liegt bei 30%, auf Hotelketten entfallen 70%. Und immerhin: 60% der ausgewählten Häuser gehören nicht zur Accor-Gruppe. 400 Etablissements liegen im Raum Paris und 350 in der Provinz, vor allem rund um die Städte Bordeaux, Lens, Lyon, Marseille,

Montpellier, Nantes, Saint-Etienne und Toulouse.

Wichtigste Auflage für die Vertragshotels ist die Preisgarantie – Zimmerpreis von 1. Januar 1998 plus 25% – und die Reservierung eines festen WM-Kontingentes zwischen 30 und 50% der Gesamtzimmerzahl. Das hat natürlich verschiedene Tophäuser veranlasst, selbst um die Gunst von Trainer, Coaches und Funktionäre zu buhlen, ohne sich bei Mondiresa einzuschreiben.

### Nach Kundensegmenten

Um den spezifischen Bedürfnissen der verschiedenen WM-Teilnehmer gerecht zu werden, wurde das Angebot der Reservierungszentrale nach Kundensegmenten aufgesplittet: Mannschaften und Funktionäre, Medienleute, Sponsoren, Touroperatoren etc. Insgesamt werden 14 verschiedene Pauschalangebote, wobei die Palette vom Basiccamp für Mannschaften, bis zum Arrangement für Schlachtenbummler reicht. Darüber hinaus werden kombinierte Aufenthalte in den drei Städten angeboten, die die Viertel- und Halbfinale ausrichten, und natürlich kann der Fussballfan sein Domizil auch einen Monat lang – 10. Juni bis 12. Juli 1998 – in Paris aufschlagen und von dort mit den geplanten 1200 Sonderzügen der SNCF zu den Spielen in die acht Provinzstädte fahren. Nach der Marseiller Verlosung herrschte bei «Mondiresa» Hochbetrieb, denn die Teamcoaches und Medien wollten ihre Optionen konkretisieren. Eine zweite «heisse Phase» steht im kommenden Januar bevor, wenn die 32 nationalen Fussballmannschaften ihre insgesamt 500 000 Eintrittstickets (von 2,7 Millio-

nen) erhalten, die einzelnen Reiseveranstalter daraufhin ihr Buchungsaufkommen abschätzen können und dann die entsprechenden Reservierungen tätigen wollen.

Insgesamt erwarten die Verantwortlichen von Mondiresa für jeden Spieltag bis zu 30 000 Zimmerreservierungen, was für die Dauer der Weltmeisterschaft eine Kapazität von einer Million Übernachtungen bedeutet. Dabei müssen die Organisatoren zwangsläufig flexibel sein, denn ein Grossteil der Reservierungen ist von den Spielergebnissen abhängig. Um dieser fluktuierenden Nachfrage gerecht zu werden, und zugleich auf die verschiedenen Kundensegmente eingehen zu können, wurde eine spezifische Software entwickelt. Die Accor-Gruppe sieht denn auch die Mondiresa-Investition von 60 Mio. FF (14,4 Mio. Fr.) im Hinblick auf andere Grossveranstaltungen – vor allem im Ausland – gut angelegt.

### Ums Catering wird gebuhlt

Für die Restauration sind die Weichen noch nicht endgültig gestellt. Fest steht, dass die Produkte der WM-Sponsoren verkauft werden müssen (Danone, Coca Cola, Champagne Lanson etc.). Der nicht-stationäre Getränkeverkauf wird denn auch von Coca Cola gemangelt, die Knabbereien von Knickers (Mars, M&M's etc.) und die Empfangs werden vom zur Accor-Gruppe gehörenden Catering-Unternehmen Le Nôtre ausgerichtet. Le Nôtre wird auch für das Panoramarestaurant im Pariser WM-Stadion von Saint-Denis (Stade de France 80 000 Plätze) verantwortlich sein. Die anderen Restaurationsverträge wurden noch nicht offiziell vergeben.

### Was machen die Mannschaften?

Die nationale Reservierungszentrale Mondiresa hat von den 750 Vertragshotels insgesamt 56 Etablissements für die Fussballmannschaften und elf weitere für die offiziellen Vertreter ausgewählt. Dabei sind für die Mannschaften nahe gelegene Trainingsplätze Voraussetzung – die Funktionäre optieren für die Stadtzentren –, müssen dabei aber auch leicht zu den Flughäfen und Bahnhöfen gelangen können. Generell wurden nur Häuser ab der 3-Stern-Kategorie selektiert, die man dann den ausländischen Delegationen während verschiedener Besichtigungstouren präsentierte. Im einzelnen haben die Briten ihr Hauptquartier via Mondiresa im Internationalen Golthotel von Deauville aufgeschlagen. Insgesamt haben sie 60 Zimmer für einen Monat reserviert und zwar schon zehn Tage vor der Verlosung in Marseille. Die Argentinier haben ebenfalls die Dienste von Mondiresa bemüht, um in Saint-Etienne unterzukommen. Die Österreicher

wurden von Mondiresa im Relais Margaux unweit von Bordeaux eingemietet und auch die Mexikaner haben über Mondiresa gebucht, obwohl das Golfhotel von Fontenailles ursprünglich kein Abkommen mit der Reservierungszentrale hatte. Doch längst nicht alle Mannschaften sind über die Zentrale gegangen. So hat zum Beispiel die deutsche Mannschaft einen Tag nach der Marseiller Verlosung mit dem Mas d'Artigny in St. Paul, oberhalb von Nizza, einen Vertrag unterschrieben, ohne den Mondiresa-Service zu beanspruchen. Auch die Brasilianer haben via AMEX direkt verhandelt und schon vor rund einem Monat einen Exklusivvertrag mit dem südöstlich von Paris gelegenen Schlosshotel La Grande Roquette in Lésigny unterzeichnet, wo sie bereits am 21. Mai ihr Quartier beziehen werden. Die Franzosen selber schlagen ihre Zelte in Clairefontaine auf, dem traditionellen Trainingslager im Wald von Rambouillet. HAS

### Touristische Auswirkungen

Frankreich erwartet für die Fussball-WM 2,5 Millionen Zuschauer; davon 500 000 Gäste aus dem Ausland. Statistiken anderer internationaler Sportveranstaltungen haben gezeigt, dass anlässlich solcher Events 15 bis 20% der «normalen Touristen» die betroffene Destination meiden. Was bedeutet, dass 1998 rund eine Million weniger ausländischer Gäste nach Frankreich reisen. Um diesem Trend entgegenzuwirken, hat das Staatsekretariat gemeinsam mit Maison de la France bereits jetzt eine Promotionskampagne gestartet: «Bonjour 98 – Frankreich heisst die Welt willkommen». Mit dem Ball in den französischen Farben als Emblem wollen die acht WM-Regionen dafür werben, dass die Fans auch nach den Spielen noch Urlaub machen. Die «touristischen Dividenden» der WM erwartet MdF-Direktor Alain Galliano jedoch in den kommenden Jahren, wenn die Milliarden Fernsehzuschauer der WM sich an Frankreich erinnern. HAS

### Was bringt die WM für die Hoteliers?

Während die Vorteile einer nationalen Reservierungszentrale für die Nutzer ins Auge springen – zentralisierte Angebote, ein Gesprächspartner, garantierte Preise etc. – sind die Pluspunkte für den Hotelier nicht ganz so deutlich. Die Versuchung, sich auf eigene Faust vom grossen Kuchen einen «saftigen Teil» abzuschneiden, ist gross. Doch Erfahrungen mit anderen Veranstaltungen haben gezeigt, dass hohe «No show»-Quoten an der Tagesordnung sind, und dass es oft auch mit der Bezahlung tatsächlich benutzter Zimmer hapert. Das Mondiresa-System verpflichtet den Hotelier zwar, seine Preise zu garantieren, und zwar schon seit Beginn des Jahres 1996 und bis zum letzten Spieltag der WM. Dafür garantiert ihm das System aber auch die Vermietung von 30 bis 50% seiner Zimmer und leistet bei der festen Reservierung eine Vorauszahlung. Ausserdem profitiert der Hotelier von der Mondiresa-Werbung und von den

privilegierten Kontakten der Zentrale mit in- und ausländischen Delegationen und von den regionalen Koordinatoren, die sich im Vorfeld der Veranstaltung um die Durchführung anfallender Besichtigungstouren der Delegationen kümmern. Dabei sollen die Abordnungen nicht anderen Delegationen in die Quere kommen und zugleich gilt es ihre Terminpläne optimal zu gestalten. Das ist nur möglich, wenn man einen Überblick über das gesamte Angebot hat, der den einzelnen Hoteliers fehlt. Am Tag der Zimmerbelegung garantiert die Zentrale die vollständige Bezahlung der reservierten Kontingente und bleibt auch während der Spiele in Kontakt mit ihren Vertragshotels. Ihre Koordinatoren soll dann eventuelle Probleme zwischen den Hoteliers und ihren WM-Gästen lösen, anstehende Sonderwünsche – wenn möglich – erfüllen und das Animationsprogramm mit den Erwartungen der Gäste in Einklang bringen. HA

Horwath: Betriebsstatistiken 1995/6

## «Gap» gegenüber Europa wurde 1996 grösser

1996 war für die Schweizer Hotellerie kein gutes Jahr. Die «Schweizer Hotelindustrie Statistik 1997» von Horwath Consulting zeigt nun auf, wo sich im Betrieb die «Ratios» verschlechtern. In die Schweiz wird konservativer gebucht als im europäischen Mittel.

MARC AEBERHARD

Die Ergebnisse der statistischen Studie von Horwath Consulting belegen denn auch, dass insbesondere auf einen guten Drittel aller Gäste, nämlich die Feriengäste, (27,4% waren FIT Gäste, 7,6% Gruppengäste) all die Argumente wie Wechselkurs-, Strukturproblematik, Wirtschaftslage, Mehrwertsteuersatz etc., die zu einem Gästeinbruch führten, auch zutreffen. Über die Hälfte aller Gäste machen aber die Geschäftsreisenden (28,8%), die Konferenzteilnehmer (20,6%) und Regierungsangestellten (3,1%) aus, und für diese stimmen die

skizzierten Argumente nur teilweise. Denn Zürich konnte seine Umsätze halten und die Belegungszahlen sogar noch steigern. Der Anteil von 12,5% der übrigen Gästen umfasst unter anderem temenspezifische Übernachtungen aus den Segmenten Wellness, Medizin etc. Im Vergleich zum europäischen Mittel liegen die Zahlen aus der Schweizer Hotellerie vor allem bei den Geschäftsreisen (-6,3%) und den Gruppentreisen (-6,5%) zurück. Dass die Schweiz im Gruppengeschäft nachhinkt, kann mit der Preissensibilität, der allgemeinen Wirtschaftssituation und dem Zustand der Hotels (zu klein, renovationsbedürftig) erklärt werden.

### Ausserhalb Europas erfolgreich

Die Umfrage setzt sich nur aus den Antworten von 4- und 5-Stern-Hotels zusammen. So ergibt sich ein Anteil von 39% inländischen Gästen und 61% ausländischen Gästen (gegenüber der über alle Kategorien ermittelten Statistik aus «Schweizer Tourismus in Zahlen», der einen Anteil von 52,5% Schweizer Gästen und von 47,5% ausländischen Gä-

sten ergab). Diese wiederum stammen zum überwiegenden Grossteil aus Europa. Dabei weichen die schweizerischen Durchschnittszahlen deutlich vom europäischen Mittel ab. In der Schweiz machen sie einen Anteil von 68,4% aus, in Europa über 82%. Demgegenüber liegt der Anteil an nicht europäischen Gästen am gesamten Gästemix (Amerika, Asien, Australien und Afrika) mit knapp einem Drittel weit über dem europäischen Mittel von nur 17,6%. Ein Blick auf die unterschiedlichen Buchungskonzepte zeigt ein weit massives von europäischen Durchschnitt abweichendes Bild auf: 61,3% aller Buchungen in der Schweiz gelangen direkt zum Hotel (gegenüber 45,4% im Europamittel). Sie sind praktisch der Lohn für die Anstrengungen des Hoteliers, selber auf dem Markt aufzutreten. Über Reiseagenten oder Reiseveranstalter gelangen 19,8% der Buchungen in Schweizer Hotels, im übrigen Europa sind es 31%. Und über Internet buchen derzeit 0,2% der Gäste in Schweizer Hotels, gegenüber 1,4% in Europa. Dies zeigt auf, dass mehr 4- und 5-Stern Hotels in Europa be-

reits am Internet angeschlossen sind als in der Schweiz. Aus eigenen oder unabhängigen Reservierungssystemen stammen in der Schweiz 11,1% aller Buchungen, in Europa sind es 15,5% (inklusive Iberische Halbinsel und Italien). Diese Zahlen zeigen deutlich auf, dass das Buchungsverhalten in Schweizer Hotels deutlich konservativer ist als im europäischen Mittel. Dies hat weniger mit den Gästen zu tun – als vielmehr mit der technischen Ausrüstung der Hotels.

### Viel zu hohe Lohnkosten

Ebenfalls deutliche Aussagen ergeben sich bei der Analyse des Bruttoerfolgs. Während die Warenkosten nahezu gleich sind, (Schweiz 24,74%, Europa 21,62%), klapfen die Lohnkosten weit auseinander: in der Schweiz gehen allein für die Löhne knapp 51% aller Kosten ab; im übrigen Europa sind es lediglich 35%. Dies wirkt sich denn auch eklatant auf den Bruttoerfolg aus, der in der Schweiz bei bescheidenen 13,65% liegt, gegenüber 30,53% im europäischen Mittel. Horwath schliesst daraus auch ein Defizit im Investitions- und Renovationsbereich.

## HOT-TELL

Hilton HHonors mit Air France. Das Vielreisenden-Programm von Hilton, «HHonors», hat auch Air France als 20. Partner ins Bonusprogramm miteingebunden. Das HHonors ist ein Kundenbonusprogramm, bei dem sich eingeschriebene Mitglieder sowohl Flugmeilen als auch Hotelpunkte in über 400 dem Programm angeschlossenen Properties gutschreiben lassen können. APK

### REKLAME

**DOMINO GASTRO**  
Ihr Personal-Prof

Rapperswil	Region + Zentrale	055 222 67 00
Zürich	Roland Eng	01 432 72 73
Basel	Margret Ottenbach	061 313 40 10
Suhr	Ernst Schaar	062 842 48 31
Luzern	Josef Burch	041 240 11 44
Wil	Marcel Zollinger	071 925 33 56
Interlaken	Daniel Imboden	033 823 32 32
Romandie	M. Aquilini	026 466 35 40
Chur		
Lugano		

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

**DOMINO GASTRO**

Generalversammlung Minotel Suisse

Ramada Garni

# Über 15 Prozent mehr Umsatz

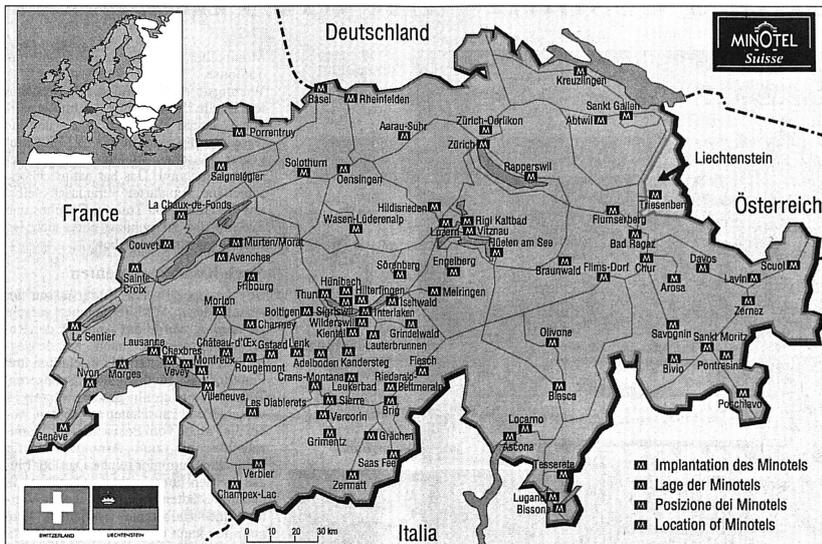
Im abgelaufenen Geschäftsjahr 1996/97 haben die 106 Minotel-Hotels der Schweiz über ihre Gruppierung einen Umsatzzuwachs von 15,1% verbuchen können. Allein in der Schweiz gab der Markt 25% mehr Kunden her. Das Budget von Minotel Suisse überschreitet heute 6 Mio. Franken.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Minotel Suisse ist mit rund 106 Hotels und rund 3500 Zimmern in der Schweiz die dominierende 3-Stern-Gruppierung, obschon sie «nur» einen Zehntel der statistisch ausgewiesenen Zimmerkapazität in diesem Segment umfasst. Minotel ist diesem Bereich der hauptsächlichsten Ansprechpartner von in- und ausländischen Veranstaltern, die Schweiz-Programme generieren. Minotel Suisse ist Teil eines europäischen Minotel-Konsortiums, dem etwa 700 Betriebe in 30 Ländern angeschlossen sind.

## Höhere Hoteleinkäufe

An der Generalversammlung in Solothurn Anfang dieser Woche bestätigten die Minotel-Verantwortlichen, dass die Geschäfte 1997 wieder zugenommen hätten. Als weiterer Indikator für diese Behauptung gelten die guten Resultate der Minotel-Einkaufszentrale (Umsätze über 25 Mio. Fr.). Ihr Präsident *Pierre-Yves Fiora* und ihr Direktor *Claude Marty* bestätigen eine substantielle Steigerung der Hoteleinkäufe. Auch im Marketing/Promotionsbereich, der von *Hans Riesen* präsidiert wird, ergaben sich 1997



Die Standortpalette von Minotel in der Schweiz: 106 Häuser im 3-Stern-Bereich. Die Gruppe brachte ihnen 1996/97 über 15% Mehrumsatz.

wichtige Kontakte: Auf dem Schweizer Markt laufen diverse Aktionen mit «Schweiz Tourismus», und international werden die wichtigsten Tour Operatoren und Einkaufsgrossisten besucht. Minotel ist seit kurzem im Schweizer Textext präsent. Die Gruppierung engagiert sich auch anderweitig in der Promotionstsch-

nologie: Seit einem Jahr lassen sich Minotel-Zimmer direkt über Internet reservieren ([www.minotel.com](http://www.minotel.com)). Dementsprechend haben sich auch die Übersee-Reservierungen um 60% erhöht (hauptsächlich aus den USA, Südamerika und Australien). Minotel hat ausserdem im abgelaufenen Geschäftsjahr Abkommen mit vier japanischen Veranstaltern geschlossen.

## Grosse Umsatzsteigerung

Dem guten Abschneiden in Übersee und in der Schweiz (+25%) steht ein Abfallen der Buchungen aus dem europäischen Raum entgegen (-20%): Offenbar hat sich die Konjunktur nicht überall im Gleichschritt entwickelt. Insgesamt, so kommt *Marielle Goy* als Minotel-Suisse-Direktorin zufrieden bekanntgeben, haben sich die durch die Gruppierung produzierten Umsätze beim Bereich individuelle Übernachtungen im Geschäftsjahr 1996/7 um über 15% erhöht. Traditionell haben die Minoteliers Ende

Jahr auch wieder einen neuen Präsidenten gewählt: *Gerald Dörfler*, Solothurn, wird auf Ende Jahr von *Giancarlo Torriani*, Bivio, abgelöst. Die Schweizer 3-Stern-Gruppierung plant bis zur Jahrtausendende ein Umsatzplus von 50%: Im Jahr 2000 feiert die Gruppe auch ihren 20. Geburtstag – im Château de Chillon, wo es sich gehört...



Neuer Präsident von Minotel Suisse: Giancarlo Torriani, Bivio/TI Foto: zvg

## Voucher zwischen Euro und Yen

Der Minotel-Voucher als Übernachtungsgutschein der Gruppierung hat den Look gewechselt und präsentiert sich nun im Vierfarbendruck mit Hologramm. *Pierre Goy*, Vizepräsident Minotel Suisse und Europe, rechnet damit, dass für 1998 der Grundpreis der Vouchers um 10% reduziert werde. Grund: Der Dollar ist gestiegen und der Ecu, die europäische Verrechnungseinheit, ist gefallen. 1997 kamen erstmals Minotel-Verträge in Yen zustande.

Für den Übergang zum Euro ist die Minotel-Gruppierung geradezu prädestiniert: Viel länger als andere Gruppen ist sie an europäische Transaktionen gewöhnt. Ausserdem muss sie nicht von einzelnen europäischen Währungen auf den Euro, sondern nur vom Ecu auf den Euro wechseln. Denn innerhalb von Minotel Europe wird seit langem in Ecu verrechnet – um dem ewigen Hin und Her der Währungen zu entgehen. *APK*

## HOT-TELL

IH&RA gegen weltweite Standardisierung der Hotelklassifikation. Die International Hotel & Restaurant Association IH&RA ist gegen internationale Hotelklassifikations-Standards, wie von der International Organization for Standardization ISO vorgeschlagen. Kritik kommt vor allem von der europäischen Hoteliers-Vereinigung Hotrec. *APK*

## GASTRECHT

# Trinkwasser als Getränk verrechnet

Sauberes Trinkwasser ist in unserem Land keine Mangelware. Da ist saubere Luft mancherorts schon schwieriger zu finden. Oft auch in Ferienorten. Umso mehr mag es Gäste erstaunen, wenn sie für eine Karaffe voll Trinkwasser im Restaurant etwas bezahlen müssen. Die Ombudsfrau der Schweizer Hotellerie hatte sich mit einem solchen Fall zu beschäftigen.

URS MANZ

## Der Fall

Hungri- und durstig kehrt das Ehepaar N. nach seiner Wanderung auf einen bekannten Aussichtspunkt im Berner Oberland im Restaurant des Hotels E. in X. ein. Sie essen, trinken und geniessen die Sonne auf der Terrasse. Unter anderem konsumieren die beiden für fast 20 Franken Getränke. Um den hartnäckigen Durst zu stillen, bestellen sie noch eine Karaffe mit gewöhnlichem Trinkwasser. Schliesslich sind sie ja inmitten von Schneebbergen und Gletschern, wo sauberes und klares Trinkwasser bei Leibe nicht Mangelware ist.

## Die Reaktion

Dann wollen die beiden nach Hause fahren. Sie verlangen die Rechnung. Doch ihnen stockt der Atem. Auf der Abrechnung ist auch das Trinkwasser aufgeführt. Zwanzig Meter vom nächsten Brunnen entfernt. Für das Trinkwasser verlangt der Hoteller ganze 3 Franken. Das Ehepaar akzeptiert das nicht. Sie be-

schweren sich beim Hoteller, aber dieser bleibt unnachgiebig. Verärgert wenden sie sich an Schweiz Tourismus. Dieses Beispiel mache nicht eben gute Werbung für das Tourismusland Schweiz, schreiben sie. «Besonders nicht für Gäste aus dem Ausland», machen Herr und Frau N. ihrem Ärger Luft. Schweiz Tourismus reicht die Reklamation weiter an die Ombudsfrau der Schweizer Hotellerie. Diese wendet sich umgehend an den Hoteller E. und bittet ihn um eine Stellungnahme.

## Die Lösung

In seiner Antwort weist der Hoteller darauf hin, dass eine Karaffe voll Trinkwasser auf der Getränkliste zusammen mit dem verrechneten Preis aufgeführt sei.



Das Erscheinen des Trinkwassers auf der Abrechnung von Herrn und Frau N. sei also absolut korrekt. Zudem würden die betreffenden 3 Franken nicht für das Trinkwasser verrechnet, präzisiert Hoteller E. Auch das Trinkwasser verursache nämlich Kosten. Mit diesen 3 Franken würden dem Gast die Kosten für die Karaffe, die Gläser, die Geschirrspülung und für den Service verrechnet, schreibt

der Hoteller in seiner Stellungnahme. Die Ombudsfrau empfiehlt daraufhin dem Hoteller, seine Gäste künftig auch mündlich darauf hinzuweisen, dass für das Trinkwasser in seinem Restaurant etwas verrechnet würde. Gegenüber dem Ehepaar N. räumte sie ein, dass es im Schweizer Gastgewerbe in der Tat nicht üblich sei, dem Gast für das Trinkwasser etwas zu verlangen. Sie hält aber auch fest, dass der Hoteller ein freier und unabhängiger Unternehmer sei, und dass sie oder der Schweizer Hoteller-Verein direkt keinen Einfluss auf die Geschäftspolitik der Hotelleriers nehmen könne. Später brachte die Ombudsfrau in Erfahrung, dass Berner Oberland Tourismus, welche offenbar auch von diesem Fall Wind bekommen hatte, Herrn und Frau N. die 3 Franken rückerstattet hat.

\*

Sauberes Wasser ist zum Glück (noch) kein knappes Gut in der Schweiz. Trotzdem. Auch bei uns hat das Trinkwasser jedoch seinen Symbolwert. Ein Glas Wasser ist das mindeste, was man seinen Mitmenschen als gastfreundliche Geste anbieten kann. Davon gehen auch die Gäste eines Restaurants aus. Ein Glas sauberes Wasser bekommt man in jeder Apotheke – auch ohne den vorgängigen Kauf von Pillen. Es ist eher ungeschickt, den Gästen für eine Karaffe Trinkwasser etwas zu verrechnen. Besonders noch, wenn diese Gäste vorher schon Essen und Getränke konsumiert haben. Hier gilt es zwischen kurzfristiger Kostenwahrheit und Gastfreundschaft zu unterscheiden, zwischen Kostenstellenrechnung und langfristiger Marketing, zwischen unbeweglicher Technokratie und agilem Fingerspitzengefühl. *Urs Manz*

## Hotel Basel in Basel

# Ciba-Pensionskasse will Hotel Basel verkaufen

Das 4-Stern-Hotel Basel soll für 13 Millionen Franken verkauft werden. Die Ciba-Pensionskasse als Eigentümerin hat Verkaufsinserate national und international geschaltet. Raeto Steiger, Direktor Hotel Basel, will das Hotel kaufen.

ISO AMBÜHL

Ein Inserat neben den Sexanzeigen in der «Basler Zeitung»: Komplet renoviertes 4-Stern-Hotel mit Restauration «an absoluter Toplage in der Innenstadt Basel» zu einem Verkaufspreis von 13 Millionen Franken zu verkaufen. Die Atag Ernst & Young Treuhänder in Basel wurde beauftragt, das Hotel Basel im Herzen der Rheinstadt zu verkaufen. Hotel-Direktor Raeto Steiger versicherte, er habe als Mieter die Verkaufsabsichten der Eigentümerin Ciba-Pensionskasse schon längere Zeit kannte. Steiger führt das Hotel seit 1. Dezember 1994 und hat die Renovationsarbeiten von Hotel und Restauration in den letzten drei Jahren überwacht. Alles in allem kostete die Sanierung des 1975 eröffneten Hotels über zehn Mio. Franken. Erst vor drei Monaten wurde die neugestaltete Brasserie unter dem Namen Steiger eröffnet. Steiger will versuchen, seine Chance wahrzunehmen und den Betrieb zu kaufen. Und er will auch abklären, ob Lieferanten oder Gäste als Partner für einen allfälligen Kauf zu gewinnen sind. Für Käufer des

Hotels gilt die Bedingung, dass der laufende Vertrag mit Steiger bis zum Jahr 2005 eingehalten werden muss.

## Steigers Umsatzzahlen stimmen

Der offizielle Preis von 13 Mio. Franken ist angesichts der kompletten Renovation nicht übertrieben. Wie *Liliane Rentsch* vom Schweizer Hoteller-Verein und *Hans Nanzer* von der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit aber betonten, stehe heute bei einem Betrieb der Ertragswert im Vordergrund und der «Marktpreis» bei einer Liegenschaft. Zudem lägen viele Objekte auf dem Markt. Bei einem heute angenommenen Hotel-Zimmerpreis (ohne Grundstück) von 200 000 Franken scheine der Preis für das 72-Zimmer-Hotel realistisch, erklärte Nanzer. Wichtiger sei jedoch der Ertragswert: Um einen Verkaufspreis von 13 Mio. Franken rechtfertigen zu können, müsste das Hotel nämlich mindestens einen Umsatz von 5,5 Mio. Franken erzielen; dies bei einem Betriebsergebnis I von 30%. Im Jahr 1996 erwirtschaftete das Hotel Basel eine Zimmerbelegung von 67,5% und einen Umsatz von 7 Mio. Franken. Steiger schätzt Nanzers Aussage – nicht zuletzt auf dem Hintergrund des Fusions-Schocks der Grossbanken – allerdings als «sehr optimistisch» ein.

Nanzer: Da die Banken heute sehr zurückhaltend seien und in der Regel nur um die 60% des Verkaufspreises finanzierten, würde er versuchen, von der Pensionskasse ein Restdarlehen von etwa 4 Mio. Franken zu bekommen.

## KURZPROTOKOLL

Präsidentenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) im Mövenpick Hotel Airport in Regensdorf:

**Samichlaus auf dem Bundesplatz.** Laut Angaben des SHV haben 146 Nationalräte und Ständeräte sowie zwei Bundesräte von dem SHV-Event auf dem Bundesplatz vom 2. Dezember miterlebt. SHV-Präsident *Alfred E. Urfer* hatte als Samichlaus verkleidet den Politikerinnen und Politikern die «Leviten» gelesen. Angesichts der jüngsten Grossbanken-Fusion dürfte der nächste Event wohl auf dem Paradeplatz in Zürich abgehalten werden...

**Mitarbeiter-Förderungs- und Entwicklungssystem (MFE).** Um den SHV-Hauptplatz in Bern für die «erhöhten Anforderungen zu rüsten und Effizienz und Motivation zu steigern», wird zur Zeit das MFE eingeführt.

**Mehrwertsteuer-Erhöpfung.** Statt einer linearen Erhöhung des Mehrwertsteuer-Sondersatzes auf 4,0% kommt es wahrscheinlich nur zu einer Erhöhung von 0,5% auf 3,5% für den Beherbergungsbereich. SHV-Direktor *Heinz Probst* spricht von rund 40 Mio. Franken Einsparungen, sofern nach dem Ständerat auch der Nationalrat zustimmt. Über eine Verlängerung des Sondersatzes auf unbefristete Zeit wird verhandelt.

**Mehrwertsteuer-Inspektoren.** *Beat Anneler*, Hotelier-Verein Kanton Bern, weist auf Probleme mit den Mehrwertsteuer-Inspektoren hin. *Christian Hodler*, stellvertretender SHV-Direktor, verhandelt zur Zeit über ein Stillhalteabkommen bis zum 1. April 1998. Kritikpunkt ist die verdeckte Darstellung von Pauschalen auf den Gästerechnungen.

**Arbeitsgesetz.** SHV-Präsident *Alfred E. Urfer* ist zuversichtlich, dass innerhalb der Ausgestaltung des Arbeitsgesetzes für die Hotellerie keine Sonntagszuschläge erhoben und keine gesetzlichen Grundlagen für Einschränkungen der Sondervorschriften (Verordnung II, u.a. auch Gastgewerbe) vorgnommen werden.

**Ausländerpolitik.** Der SHV hat sich gegen eine Kürzung der Saisonkontingente ausgesprochen, damit die Kantone nicht zunehmend abhängig vom Biga-Kontingent werden. Der SHV steht hinter den jüngsten Forderungen der Wirtschaftsvertreter zum 5. Jahrestag des «EWR-Neins» vom 6. Dezember 1992 und verlangt vom Bundesrat eine tragbare Lösung im Rahmen bilateraler Verhandlungen.

**Switzerland Destination Management (SDM).** Der SHV hofft auf die dringend notwendige Realisierung der ersten SDM-Etappe, verschweigt allerdings auch nicht, dass zur Zeit Fragen über Kapitalbedarf, Beteiligungen und Finanzierung unbeantwortet sind.

**Ferienhotellerie und Stadthotellerie.** In einer Anfrage propagiert *Christian Rey*, Hotelier-Verein Genf, eine Aufteilung des SHV in die Lager Ferienhotellerie und Stadthotellerie mit unterschiedlichen Mitgliederbeiträgen. Der SHV will diese Überlegungen innerhalb der Neuausrichtung diskutieren. *VY*

## Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

## Neuausrichtung setzt Akzente

Der Schweizer Hotelier-Verein will sich reformieren. Er strebt eine Lösung auf gesamttouristischer Ebene an. Ziele der Neuausrichtung sind mehr politisches Gewicht und ein prozessorientiertes Dienstleistungsunternehmen. «Alle für den Tourismus», lautet der Slogan.

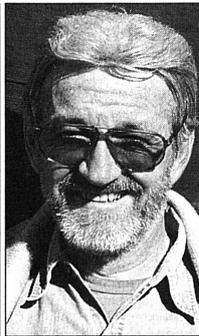
THOMAS VASZARY

Die Neuausrichtung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) baut auf zwei Pfeilern: einer Interessensvertretung (Non-Profit-Auftragsbereich) für den gesamten Tourismus und einem schlanken, schlagkräftigen und marktorientierten Dienstleistungsunternehmen (Businessbereich) mit Marketing, Information und Kommunikation, Treuhand, Architektur, Betriebs-, Rechts- und Personalberatung, Personalvermittlung, Weiterbildung, Kurse und Seminare.

«Mehr Akzeptanz für die Branche und Weg vom Vereinsdenken hin zum unternehmerischen Denken.» SHV-Präsident *Alfred E. Urfer* präsentierte letzte Woche an der SHV-Präsidentenversammlung die 60 anwesenden Vertreter der Sektionen und Kantone das keine zwei Wochen alte Papier zur Neuausrichtung des SHV. Innerhalb der neuen Organisationsstruktur stellte *Urfer* auch eine Reduktion der Mitgliederbeiträge in Aussicht. Die Servicequalität solle künftig entscheiden über ein Ja zur Mitgliedschaft.

## Mehr Akzeptanz für Branche

Der Tourismus brauche eine neue, offene und umfassendere touristische Denkhaltung, sagte *Urfer*. Der Lösungsansatz lautet: eine institutionalisierte Trägerschaft der Schweizer Tourismuswirtschaft. Diese soll finanziert werden von nationalen touristischen Leistungsträgern, vertreten durch einen Tourismusrat mit klarem Leistungsauftrag. Eine stärkere Präsenz und bessere Akzeptanz in der Öffentlichkeit, in Wirtschaft, Politik und Gesellschaft sei Zweck einer solchen Trägerschaft. *Urfer*: «Freizeit, Reisen und Ferien spielen bei den meisten Menschen eine bedeutende Rolle. In



Die Kerngruppe zur Neuausrichtung des Schweizer Hotelier-Vereins (v.l.n.r.): Paul R. Rüegg, Rolf Wismer (Vorsitzender), Leonz Blunsi und Hans Peter Dürr. *Fotos: htr*

Wirtschaft, Politik und Medien ist die Hotellerie aber meist Gegenstand banaler Anekdoten am Stimmisch.» Der SHV als Vertreter des zentralen touristischen Rohstoffes müsse deshalb bei seiner Verantwortung wahrnehmen, an verbesserten Strukturen für den gesamten Tourismus mitzuarbeiten. Parallel dazu müsse der SHV sein Leitbild, seine Verbandspolitik und seine Statuten modernisieren und diese in den neuen umfassenderen Ansatz einpassen, sagte *Urfer*.

## Erheitzige Zielsetzung

Eine Arbeitsgruppe um SHV-Vizepräsident *Rolf Wismer* (Vorsitzender), *Hans Peter Dürr*, *Paul R. Rüegg*, *Leonz Blunsi* (Kerngruppe) sowie SHV-Präsident *Alfred E. Urfer*, SHV-Direktor *Heinz Probst* und weiteren neun Mitgliedern soll die Neuausrichtung abstimmtungstauglich vorbereiten. Eine inhaltlich wie zeitlich erheitzige Zielsetzung.

Am 5. Januar 1998 kommt es innerhalb eines Tages-Workshops der Kerngruppe zum eigentlichen «Kick-off». Dem folgen bis Ende Februar Befragungen und Recherchen bei den touristischen Leistungsträgern, aber auch bei Branchenorganisationen, Politikern, Wirtschaftsvertretern und Gästen. Anschließend werden die Fakten und Daten aus-

gewertet und in einer Kreativitätsphase zu einem Leistungsauftrag geschnürt, der in den Arbeitsgruppen Allianzen, Strukturen und Visionen bearbeitet wird.

Nach einem Konsolidierungs-Workshop erfolgt schliesslich der Vorschlag zu Händen der Delegiertenversammlung vom 12. Mai 1998 in Engelberg.

## «Antworten auf den Wandel im gesamtwirtschaftlichen Umfeld»

Mit Konzepten von gestern sei die Zukunft nicht mehr zu bewältigen. In einem Gespräch mit der *hotel + tourismus revue* erklärt Kerngruppenmitglied *Hans Peter Dürr* die tieferen Beweggründe für eine umfassende Neuausrichtung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV).

Lösungsansätze werden schliesslich der Delegiertenversammlung vorgelegt.

*Wird es einen SHV geben, der sich nur noch auf die «schnellen und starken Hotels» konzentriert?*

Natürlich geht es nur vorwärts mit jenen, die auch wirklich wollen. Ich glaube aber nicht, dass die Neuausrichtung hinlänglich zu einem kleinen, abgelebten, elitären Club von Musterhotels. Wichtig ist vielmehr, den Hoteliers die Dimension ihres eigenen notwendigen Handelns aufzuzeigen; eben die Wertschöpfung innerhalb ihrer Einbettung in den Gesamttourismus. Dabei gilt es allerdings, verschiedene Aspekte zu berücksichtigen. Entscheidend ist hierbei, alle touristischen Leistungsträger in die Gestaltung dieser neuen Plattform miteinzubeziehen.

*Dem Fusionsgedanken Gastrosuisse/SHV wird mit dieser Neuausrichtung des SHV sozusagen das Wasser abgegraben?*

Die Neuausrichtung soll der Branche sämtliche Schnittstellen der Beherbergungsindustrie zu allen touristischen Leistungsträgern und Institutionen aufzeigen. Gastrosuisse ist eine von vielen. Wichtig ist uns aber auch die Förderung des Tourismusverständnisses in Politik, Wirtschaft und der Bevölkerung. Klar ist: Der Tourismus ist unser tägliches Geschäft, der Service unsere Kernkompetenz und die Professionalität unser Anspruch. Doch mit der Akzeptanz von Hotellerie und Tourismus hupert es noch sehr. Das muss sich ändern.

Interview:  
THOMAS VASZARY

*Welche Absicht verfolgt der SHV mit dieser geplanten Neuausrichtung? Wie lautet das Credo?*

Die Schweizer Hotellerie ist eingebettet in ein gesamtwirtschaftliches Umfeld, das internationalen globalen Mechanismen unterliegt. Vor allem das touristische Umfeld wandelt sich mit grosser Schnelligkeit und Nachhaltigkeit. Diese Veränderungen verlangen nach mehr Flexibilität. Die Strukturen müssen dabei mithalten können; jene des SHV im speziellen, aber auch die des gesamten Tourismus generell.

*Wie will die Kerngruppe das inhaltlich wie zeitlich gesehen erheitzige Projekt anpacken? Was steht am Anfang?*

Als erstes muss ein klarer Leistungsauftrag für den SHV erarbeitet werden. Dabei geht es einerseits um verschiedene Dienstleistungsaspekte und andererseits um den Bereich Interessensvertretung. Steht dies, müssen die bestehenden Strukturen prozessorientiert überprüft und an die neuen Anforderungen angepasst werden. Die

## «Fusion» stösst auf Ablehnung

Offen hatte SHV-Präsident *Alfred E. Urfer* gleich zu Beginn der Präsidentenversammlung das Thema «Fusion» zur Diskussion gestellt und den Berner Fusionsträgern die Plattform offeriert. Doch *Beat Anneler* vom Hotelier-Verein Kanton Bern winkte ab. Noch sei es zu früh. Man werde rechtzeitig die Fakten auf den Tisch legen. Eigentlich hätte die Dokumentation druckfrisch auflegen sollen, war später von *Anneler* zu erfahren. Jetzt wird das Papier auf Ende Jahr erwartet. Alle Redner bestätigten mit der Ablehnung einer «Fusion» die Haltung der SHV-Verbandsleitung.

Ähnlich tönte es letzte Woche auch an der Präsidentenversammlung von Gastrosuisse, wie deren Direktor *Florian Hew* auf Anfrage bestätigte. Voten wie «die Fusion kommt zu früh; ... falscher Weg...» hätten deutlich gemacht, dass Gastrosuisse ihren unlängst eingeschlagenen Weg der Öffnung weitergehen solle. *Hew*: «Dort, wo richtig und wichtig, werden wir mit dem SHV eng zusammenarbeiten.» Die beiden Verbandsleitungen haben Mitte November die Bildung einer gemeinsamen Arbeitsgruppe beschlossen, die Felder der engeren Zusammenarbeit prüfen soll. *VY*

## Patriot American Hospitality

## Übernahmeangebot an Intersate Hotels

Weitere Konzentration in den USA: Nach der Sheraton-Übernahme durch die Starwood Lodging will nunmehr eine weitere Immobilienholding, Patriot American Hospitality, die 180 Häuser der Gruppe Intersate Hotels (Hilton, Marriott, Hampton Inn) für 2,1 Mia. Dollar erwerben. Die Patriot American Hospitality verhandelt zudem darüber, auch die Wyndham-Kette zu übernehmen. Falls die geplanten Transaktionen realisiert werden können, entsteht ein neuer Hoteliere mit 455 Properties und rund 100 000 Betten.

Bei der übernahmewilligen Patriot American Hospitality-Gruppe handelt es sich ebenso wie bei der Starwood Lodging-Gruppe um einen sogenannten «real estate investment trust». Dieser bezahlt für seine Gewinne keine Steuern, muss sie aber dafür vollständig an seine Aktionäre ausschütten. *HAS*

## Landes-Gesamtarbeitsvertrag

## Umfrage: Hoteliers wollen einen neuen Vertrag

Fast 80% der Hoteliers haben sich in einer repräsentativen Umfrage des Schweizer Hotelier-Vereins für einen neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) ausgesprochen. Heikle Positionen bleiben die 5. Ferienwoche und der 13. Monatslohn.

THOMAS VASZARY

Arg kritisiert worden war die Umfrage des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) zum L-GAV. Vor allem die Union Helvetia (UH) hatte Angst, die jüngsten Verhandlungserfolge könnten gefährdet werden. Mit einem repräsentativen Ja von 79,2% für einen neuen L-GAV (20,6% Nein, 0,2% Enthaltungen) fiel der Zuspruch der Hoteliers deutlich aus. Die Deutschschweizer stimmten mit 76,3% zu (688 Ja von 902 Antworten),

die Westschweizer gar mit 90,6% (289 von 319). Die gesamte Rücklaufquote der im Oktober vorgenommenen Befragung belief sich auf rund 50%. 1308 Antworten wurden ausgewertet. Ja zum L-GAV sagten 1036, Nein 270, 2 enthielten sich der Stimme.

## Klares Ja bei Mindestlöhnen

Die Detailfragen beinhalteten auch Fragen über Minimallohn-Zahlen aus den laufenden Verhandlungen, was nicht allen Verhandlungspartnern schmeckte. Über 80% der Hoteliers sagen nun Ja zu dem provisorisch vereinbarten Minimallohn, 68,4% sagen Ja zu der Fixierung eines Kaderlohns von 3800 Franken und 65,8% sagen Ja zu einer grundsätzlichen Kompromisslösung von Richtlöhnen (23,6% Nein, 10,6% Enthaltungen).

## 5. Ferienwoche: «Rotes Tuch»

Nicht ganz unerwartet kommt es bei der 5. Ferienwoche und dem 13. Monatslohn

zu weit grösseren Meinungsverschiedenheiten als bei den Minimallöhnen. Eine 5. Ferienwoche für die älteren Arbeitnehmer und jene, die bereits mehrere Jahre im Betrieb arbeiten, können sich 63,8% der Hoteliers vorstellen (30,7% Nein, 5,5% Enthaltungen). Beim Lösungsvorschlag, den Arbeitgebern freizustellen, wahlweise die 5. Ferienwoche zu geben oder in Geld auszubezahlen, kommt es zu einer Pattsituation (44,4% Ja, 44,3% Nein, 11,3% Enthaltungen). Mit einer gestaffelten Lösung liebäugelt denn schon wieder eine klare Mehrheit (65,1% Ja, 26,9% Nein, 8,0% Enthaltungen). Einen «Tauschhandel» 5. Ferienwoche für Einsparungen im Bereich 13. Monatslohn bewerten die Hoteliers kritisch. 48,8% befürworten dies, 38,8% lehnen ab und 12,4% enthalten sich der Stimme. Dies unterstreicht einmal mehr die Tendenz, dass die historisch gewachsene Abneigung der Hoteliers gegenüber einer 5. Ferienwoche stärker wiegt, als der 13.

Monatslohn. Unverständlich daran ist die Tatsache, dass der 13. Monatslohn mit 8,33 Lohnprozenten zu Buche schlägt, die 5. Ferienwoche aber nur mit zirka 2%.

## Einigung bis Ende Jahr möglich

Wie *Walter Trösch* letzte Woche am Rande der SHV-Präsidentenversammlung erklärte, ist mit einem neuen Vertragswerk nicht vor dem 1. Januar 1999 zu rechnen. Die Verhandlungsdelegationen treffen sich dieses Jahr noch zwei Mal, um die letzten Hindernisse aus dem Weg zu räumen. Trösch, der nach Abschluss eines neuen L-GAV und 12 Jahre langer Kommissionsarbeit zurücktreten will, betont, kantonale Lösungen würden vieles erschweren. Zudem sei die Gewerkschaft Unia, die seit geraumer Zeit an den Verhandlungstisch dränge, ein harter Partner, der die Branche nicht gut kenne. Deshalb bevorzuge der SHV eine Einigung mit den bestehenden Sozialpartnern, sagte Trösch.

## HOT-TELL

**Hotel Merian/Café Spitz: Jubiläums-Bierpreise wie vor 25 Jahren.** Mit einem Non-Stop-Programm zum 25jährigen-Jubiläum seit der Wiedereröffnung im Neubau bietet das Direktionshepar Ursula und Bodo Skrobucha vom Basler 4-Stern-Hotel Merian und Fischerrestaurant Café Spitz bis Mitte Mai 1998 verschiedenste Aktivitäten an: Von Bierpreisen wie vor 25 Jahren im kommenden Februar bis zum Hamburger Fischereihafen-Restaurant, das im April im Café Spitz gastiert, finden sich zahlreiche Veranstaltungen im Programm. Bis 1986 hatte das «Merian»/Café Spitz immer wieder finanzielle Probleme: Erst als die Christoph Merian-Stiftung die Gebäude kaufte und umfassend zu renovieren begann, verbesserte sich unter der Führung von Ursula und Bodo Skrobucha die Situation für den Traditionsbetrieb am Rhein in Kleinbasel. LA

**Sol Melia mit Rekordgewinn:** Die spanische Hotelkette Sol Melia meldet für die ersten neun Monate des Geschäfts-

jahres eine Gewinnsteigerung um 33,6% gegenüber dem gleichen Zeitraum des Jahres 1996 auf insgesamt 4 Mia. Peseten. Diese guten Ergebnisse führen die Verantwortlichen vor allem darauf zurück, dass seit Januar 1997 insgesamt 20 neue Hotels mit 4000 Betten zur Kette gestossen sind. Insgesamt verfügt Sol Melia nunmehr über 220 Häuser mit rund 50 000 Betten. Für das kommende Jahr ist die Übernahme weiterer 13 Hotels geplant und bis zum Jahr 2000 sollen 250 Etablissements zu Sol Melia gehören. Schwerpunkt der Entwicklung ist dabei Südamerika und der spanische Teil der Karibik. HAS

**Eishockey-WM und Zürcher Kongresshotels.** Der Zürcher Hotelier Verein hat mit Unterstützung von Zürich Tourismus eine spezialisierte Consultingfirma mit der touristik-orientierten Promotion beauftragt. In Kürze sollen erste Gespräche mit dem Schweizer Fernsehen SF DRS und Schweiz Tourismus betreffend der Produktion eines Zürich WM

TV-Spots stattfinden. In Tourismuskreisen der Limmatstadt wird die Eishockey Weltmeisterschaft, welche vom 1. bis 17. Mai 1998 in Basel und Zürich stattfindet, als allerbeste Reklame für Zürich gewertet. Nicht zuletzt deshalb haben die Zürcher Kongresshotels trotz des normalerweise umsatzstarken Monats Mai wichtige Zugeständnisse betreffend Anzahl Zimmer und Preise gemacht, um so auf die Bedingungen dieser Grossveranstaltung eingehen zu können. HU

**«Jetlag Erholungsprogramm» bei Ritz-Carlton in Sydney.** Wer nach einem 16-stündigen Flug nach Sydney abgespannt und müde ankommt, kann sich im Ritz-Carlton auf etwas gefasst machen: Frucht- und Gemüsesaftcocktails sorgen für einen ausgeglichenen Enzym- und Flüssigkeitshaushalt, ausgewogene Speisen für die nötigen Vitamine. Weiter laden ein Fitness- und Saunacenter zum Training, therapeutische Massagen zur Kreislaufbelebung und Verjüngungsbäder mit Lavendel- und

Pfefferminzsalz zur Entspannung ein. Ganz zu schweigen von den Augenmasken und den Aromatherapien, die der Steigerung der allgemeinen Laune dienen... Schön, dass zumindest in Downunder ein Mittel gegen das Burnout-Syndrom angeboten wird. Bleibt die Frage, wann endlich die Therapie gegen das Schlafen erfinden und die Hotellerie damit gänzlich überflüssig wird... MA

**Emirates Airline steigt ins Hotelgeschäft ein.** Die internationale Fluggesellschaft der Vereinigten Arabischen Emirate, Emirates Airline, erstellt in der Wüste vor Dubai eine exklusive Hotelanlage. Das neueste Hotelprojekt der Emirate heisst «Al Maha Resort», in der arabischen Sprache der Name der scheuen, geschützten Oryxwüstenantilope. So behütet wie das Tier ist auch das Vorhaben: Inmitten der Wüste, von rund zwölf Quadratkilometern Privatgrund umgeben, entsteht im Laufe des nächsten Jahres eine noble Hotelanlage mit 25 Lodge-ähnlichen Suiten. HU

## LESERBRIEFE

## PR-Gag mit US-Fanatismus

«ttr» Nr. 45 vom 6. November 1997: «Hotelgäste wünschen weniger Tabakdunst».

Anfang November hat sich das Hotel Mirador als erstes rauchfreies Hotel Europas der Öffentlichkeit vorgestellt und damit das Interesse der Medien auf sich gezogen. Der Club der Tabakfreunde bedauert, dass gerade ein Schweizer Hotel dem Antiraucher-Fanatismus Amerikas auf Kosten des Geniessens unterliegen musste. Er betrachtet den Entscheid des von einem Amerikaner aufgekauften Hotels zwar als gelungenen PR-Gag, der dem Mirador in Kürze gratis Publizität eingebracht hat. Es handelt sich allerdings um eine Aktion auf Kosten der persönlichen Freiheit, um den Versuch, das Verhalten einer Bevölkerungsgruppe mit Verboten zu dirigieren. In Südafrika würde man von Apartheid oder Rassismus sprechen, wenn es allerdings um Rauchen geht, scheint jedes Verhalten gerechtfertigt, so der Club der Tabakfreunde.

Ein Rauchverbot und damit die Diskriminierung des Tabakgenusses widerspricht der eigentlichen Existenzberechtigung eines Hotel- und Gastbetriebs als genussfreundlicher Ort mit einer gemütlichen Atmosphäre, wo der Gast König ist. In diesem Sinne bezweifelt der Club, dass ein rauchfreies Hotel längerfristig existenzfähig ist. Dagegen spricht allein die Tatsache, dass zirka ein Drittel der erwachsenen Bevölkerung raucht. Diese 1,5 Millionen RaucherInnen suchen kaum ein Hotel oder ein Restaurant auf, um Enthaltensamkeit bezüglich Genuss üben zu dürfen. Dies scheint auch dem Vizepräsidenten der Mirador-Gruppe, Henry Vergnaud, bewusst geworden zu sein, als er gegenüber der Presse erklärte, dass das Hotel Mirador einen Pub, einen Salon und ein Sommerrestaurant für Tabakgeniesser einrichten würde.

Um den wahren Tabakgenießern im Ausgang, während Seminaren oder den Ferien die Qual der Enthaltensamkeit zu ersparen, hat der Club in seine Internet-Site eine Info-Seite eingerichtet, wo raucherfeindliche Restaurants und Hotels aufgezählt werden (<http://www.swiss-smokers.ch>). Der Verein (mit 2000 Mitgliedern) hofft, dass das Mirador das erste und letzte Hotel bleiben wird, das auf dieser Seite erscheint.

Club der Tabakfreunde,  
Othmar Baeriswyl, Bern

## «Metropol», Saas Fee

## VIP Smoker Lounge im Grand Hotel

Als Reaktion auf die vielen Rauchverbote treffen sich vornehmlich in den Vereinigten Staaten Liebhaber des guten Tabaks in Lounges von Luxushotels, wo sie dem Paffen sorgenfrei fröhnen können. Lustvolles Rauchen von Zigarren in klimatisierten Lounges liegt auch in Europa voll im Trend, auch wenn hierzulande das Tabak- sprich Zigaretten-Rauchverbot noch nicht derart starke Ausmass angenommen hat wie in den USA. Anfang Dezember wurde im Metropol Grand Hotel in Saas Fee die erste «VIP Smoker and Whisky Lounge» der Schweiz eröffnet. Schon zu touristischen Pionierzeiten gab es damals ein «Fumoir» genanntes Zigarrenzimmer. Zum Schrecken der Anti- und Nichtraucher stehen dem Tabakliebhaber über 80 verschiedene Zigarren und Tabake aus Kuba und 20 weitere aus anderen Ländern zur Auswahl. Zur Vervollständigung lässt sich ein Drink aus 300 Sorten Whisky wählen. APK

## ANZEIGE

# Auch im Winter ein Umsatzbringer

Ice Lemon:  
Schmeckt gut. Tut gut. Passt zu jedem Essen.  
Mit viel gesundem Vitamin C und 12% Fruchtsäften.  
Eine Alternative zum Eistee.

Erhältlich beim Depositär und im Detailhandel.



Unsere Unterstützung für Ihre Winter-Abverkäufe:

- TV-Kampagne
- Bemusterung in Bahnhöfen
- Inseratekampagne
- Gastronomie-Werbematerial

## Gratis Ice Lemon Tischsets

Damit noch mehr Kunden Ice Lemon verlangen!  
Fordern Sie sofort kostenlos Ihre 1000 Tischsets an (solange Vorrat).

Füllen Sie den dazu vorliegenden Talon aus und senden Sie diesen an:

Rivella AG, Ice Lemon, Industrieweg 14, 4852 Rothrist

Betrieb \_\_\_\_\_

Name/Vorname \_\_\_\_\_

Adresse/Ort \_\_\_\_\_

Gewünschte Sprache  deutsch  französisch  italienisch  nhr  
(Max. 1 Coupon pro Betrieb)

Michel  
Der Fruchtsaftexperte

## HOT-TELL

**Marriott im chinesischen Shenzhen.** Im chinesischen Shenzhen übernimmt Marriott International das Management eines neuen Hotels. Das Shenzhen Marriott Hotel mit 397 Zimmern ist zur Zeit im Bau und wird Mitte 1998 fertiggestellt sein. Im zentralen Büroviertel der Stadt gelegen, liegt das Haus rund 40 Kilometer vom Flughafen entfernt. Hongkong ist mit der Bahn in 45 Minuten erreichbar. Die Infrastruktur besteht aus drei Restaurants, davon eines als Drehrestaurant im Dachgeschoss, einem Swimming-Pool, einem Fitnesscenter, Businesscenter sowie Tagungsräumen mit einer Fläche von insgesamt 1100 Quadratmetern. HU

**Guide Michelin**

## Adressen für jedes Budget

Der Guide Michelin 1998 und damit die fünfte Ausgabe für die Schweiz ist auf dem Markt. Erstmals erhielten zwei Schweizer Lokale mit drei Sternen die höchste Weihe, beide in der Waadt.

Mit einer Auflage von mehr als 50 000 ist jetzt die fünfte Ausgabe des «Guide Rouge» von Michelin für die Schweiz auf dem Markt. Zu einem Preis von 34 Franken werden davon mehr als die Hälfte in der Schweiz verkauft. Zudem feiert Michelin mit der Ausgabe 1998 den 100. Geburtstag des Pneu-Männchens «Bibendum». Der Guide Michelin Schweiz enthält Informationen über 1221 Hotels und 850 Restaurants. 80% dieser Adressen seien für jedes Budget geeignet, sagte *Bernard Naeggelen*, Leiter der «Guides rouges» des Unternehmens in Paris. Die 98er Ausgabe enthalte mit 74 Betrieben zudem eine grössere Auswahl an Restaurants, die mit dem Bib-Gourmand ausgezeichnet sind. Sie zeichnen sich durch ein besonders gutes Preis-Leistungs-Verhältnis aus und bieten eher eine einfachere Küche. Jedenfalls beurteilen das die Prüfer so, in Übereinstimmung mit regelmässigen Zuschriften von Lesern des Guide.

### Zwei Mal drei Sterne

Bei der Vergabe der Sterne hat sich im Vergleich zum letzten Jahr einiges getan: Zum erstenmal überhaupt wurden in der Schweiz zwei Mal drei Sterne verliehen. Ausgezeichnet wurde *Philippe Rochat* am Restaurant Girardet in Crissier. Nachdem er den Betrieb vor einem Jahr von *Fredy Girardet* übernommen hatte, wurde er zurückgestuft. Das entspricht den Spielregeln von Michelin und hatte zur Folge, dass die Schweiz während eines Jahres ohne 3-Stern-Betriebe bleibt. Jetzt, nach nur einem Jahr, erhält Rochat die volle Anerkennung aus Paris. Ebenfalls zu höchster Weihe mit drei Sternen kam *Gérard Rabaye* im «Pont de Brento» über Montreux, auch er ein Jünger von Girardet. Neben diesen 3-Stern-Betrieben gibt es acht neue 1-Stern-Betriebe und zwei Mal wurden neu 2 Sterne vergeben.

### Tester bleiben unbekannt

Zu der Zahl und der Identität der Tester hielt sich *Bernard Naeggelen* auch dieses Jahr bedeckt. Für ihn seien es allerdings immer noch genügend viele Tester. Sie kämen aus der Schweiz und dem umliegenden Ausland, wie Frankreich, Deutschland oder Italien. Und mit einem Zwinkern erzählte er: «Unsere Inspektoren nehmen nie ein Digestif und Wein nur im vernünftigen Mass.» Mit einem Seitenblick auf andere Gastro-Führer meinte er weiter: «Ausserdem kennen wir alle Preise, weil wir immer bezahlen.» *AF*  
Siehe Seite 15

**Gault Millau**

## Rizzi geht, Unmut in der Szene bleibt

Unmut gegenüber dem Gault Millau schwelt unter den Gastronomen. Jetzt tritt *Silvio Rizzi* als Herausgeber zurück – nachdem der Gastro-Führer in den letzten Wochen wegen unlauterer Machenschaften in die Schlagzeilen geraten war. Aber bei Gault Millau herrscht die Devise: Weiter wie bisher.

ANDREA FIEDLER

Die Furcht davor, einen Stern zu verlieren, stehe der Kastrationsangst in nichts nach. Das schrieb der «Spiegel» vor ein paar Wochen über deutsche Sterneköche und ihr Verhältnis zu Gastro-Kritikern. Kaum anders ist das in der Schweiz: «Seit längerem schwelt ein Brand, aber die Wirte haben Angst», sagt *Martin Bühler*, Obmann der Gilde etablierter Köche. Öl ins Feuer gegossen hat «Facts» mit einem Artikel über «Schwindeln und Mauseheln beim Gastro-Führer Gault Millau». Und jetzt ist von Gault Millau zu hören: «*Silvio Rizzi* tritt Ende Jahr als Herausgeber zurück.» *Urs Heller*, Chefredaktor und künftig alleiniger Verantwortlicher gegenüber der *h.r.*: Schon vor drei Jahren sei Rizzi als Chefredaktor zurückgetreten und habe sich dann für weitere drei Jahre als Berater für den Gault Millau zur Verfügung gestellt. «Sein Rücktritt zum jetzigen Zeitpunkt wurde durch den Ärger mit «Facts» lediglich beschleunigt», sagt *Urs Heller*. Auf die Frage, wie es jetzt mit dem Gault Millau weitergehe, ob auf den Missmut innerhalb der Branche reagiert werde, meinte er: Es gebe immer Zufriedene und Unzufriedene. Von den 700 Restaurants, die der Führer aufführe, seien die meisten Wirte zufrieden. «Von frustrierten Wirten lassen wir uns nicht verwickeln machen.» Die Arbeit werde weitergemacht, «so gut und seriös», wie bis anhin.

### Zweifel an der Seriosität

Gerade die Seriosität bezweifeln jedoch viele Wirte: «Wie bei Gault Millau benotet und punktiert wird, ist eine Frechheit und ein einziger Filz.» Oder: «Wir sind zur Hure verkommen und jetzt können wir nicht mehr raus.» Oder: «Beim Gault Millau herrscht unlauterer Wettbewerb, es wird nicht ehrlich vorgegangen und den Texten fehlt jede Sorgfalt.» Mit Namen zu diesen Aussagen stehen, möchte aber kaum jemand, denn immerhin stehe mit Ringier ein grosser Schweizer Verlag hinter dem Gault Millau. Die Wirte befürchten, in Ringier-Blättern nicht mehr oder gar negativ erwähnt zu werden. Und: Eine Einbusse bei den Punkten möchten sie nicht in Kauf nehmen, denn immerhin können damit Umsatzebenen verknüpft sein. Diese Erfahrung musste beispielsweise *Albert von Felten senior* vom Landhotel Hirschen in Obererlinsbach machen. War er bis anhin mit 15 Punkten klassifiziert, muss er sich jetzt mit 14 zufriedengeben. Besonders stösst ihn, dass der Tester über seinen Betrieb «Unwahrheiten geschrieben hat». Im Gault Millau 1998 steht zu lesen, dass im Hirschen «mehr als 630 Gäste verpflegt werden» und damit der Eindruck entstehe, «in einer gastronomischen Fabrik gelandet zu sein». Mit diesem «Verriss von A bis Z», so von Felten, habe ihm der Gastro-Führer einen Mitarbeiter wegrationalisiert. Jetzt möchte er mit dem Tester persönlich reden. Bisher hat sich dieser allerdings gestraubt. *Albert von Felten* ist entschlossen, gegen Gault Millau vorzugehen, sollte diese Aussage nicht bis Ende Januar zustandekommen.



«Unlauterer Wettbewerb» – ein häufiger Vorwurf der Branche bezüglich dem Gastro-Führer Gault Millau. Doch es gibt auch Befürworter.  
Foto: Andreas Messerli

**Eine Schweiz ohne Gault Millau?**  
Auch *Dominique Thommy-Kneschaurek* vom Teufelhof in Basel musste im neuen Gault Millau lesen, dass sein Restaurant «Bei Etage» mit 16 Punkten eingestuft wurde und nicht mehr wie jahrelang vorher mit 17. Für ihn ist am Gault Millau besonders fragwürdig ist, dass die Tester in

den zu testenden Restaurants bekannt seien. «Kommt der Tester, dann rennt die ganze Küche», sagt er. Zudem verwiesen die Tester «diskret auf bestimmte Produkte», wie ein besonderes Öl, einen Kaffee oder Wein. Wolle der Wirt einen Punkt mehr, müsse er auf diese Hinweise eingehen. «Das ist doch eine verknüpfte Gesellschaft. Eine solche Gastro-Kritik kann nicht objektiv sein», bemängelt *Thommy-Kneschaurek*. Er stellt sich vielmehr vor, dass ein Führer auflisten sollte, was ein Lokal bietet, damit der Gast weiss, was ihn erwartet. Von seinen Kollegen wünscht er sich, dass diese «von ihrer Mutlosigkeit lassen mögen, damit sich das System solch unseriöser Gastro-Kritiken» ändere. In die gleiche Richtung zielt *Albert von Felten* aus Obererlinsbach: «Es wäre gut möglich, in der Schweiz auf den Gault Millau zu verzichten», sagt er. Bei der Gilde etablierter Köche sieht man keinen direkten Handlungsbedarf. *Obmann Martin Bühler* wünscht sich zwar auch eine objektive Kritik, räumt aber ein, dass es die kaum geben kann. Immerhin sammelt die Gilde jetzt die Erfahrungen ihrer 300 Mitglieder mit dem Gault Millau.

### Steiniger Weg nach oben

Ganz anders sieht die Problematik *André*

*Jaeger* von der Fischerzunft in Schaffhausen, Präsident der Vereinigung «Grandes Tables de Suisse» und mit 19 Punkten klassifiziert: «Wo wäre die Schweiz ohne den Gault Millau?» bricht er eine Lanze für den Gastro-Führer. Grössen, wie *Girardet* oder *Stücken* hätten sich jahrelang am Gault Millau gemessen. Bedauerlich findet *André Jaeger*, dass um den Gault Millau Dinge vermischt würden und die positiven Seiten in den Hintergrund rücken. Gerade, weil sich die schweizerische Gastronomie eh mehr messen lassen, stünde sie heute in einem derart guten Licht da. Auch an der Seriosität des Führers zweifelt er nicht. Immerhin seien alle Betriebe, die Mitglied bei *Grandes Tables* seien, auch im Gault Millau im vorderen Drittel zu finden.

Jetzt allerdings stellt sich die Frage, ob andere Gastwirte der Spitzenklasse eine andere Optik haben, als jene, die im Mittelfeld rangieren. Dazu *André Jaeger*: «Es ist ein steiniger Weg von 15 auf 19 Punkte, den der Gastwirt auf sich nehmen muss. Ich war auch nicht immer happy über den Gault Millau. Aber ein Quentchen Wahrheit hat jedesmal in der Kritik gesteckt. Wir brauchen in unserer Gastronomie Führer, die den Mut haben zu kritisieren.»

**Kopier-Bar, Berlin**

## Dank Bar läuft das Geschäft

Der ehemalige Hi-Fi-Händler *Rolf Ruff* eröffnet bald seine dritte «Kopier-Bar» in Berlin, ein CD-Kopier-Shop kombiniert mit einer Bar. Musik- und andere CDs können hier kopiert oder gesampelt werden – ganz legal.

Bars richtet er eigentlich nur ein, um CD-Kopierkunden die Wartezeiten zu ersparen: *Rolf Ruff*, ehemals glücklicher Hi-Fi-Händler, eröffnet demnächst seine dritte «Kopier-Bar» in Berlin. In seiner Bar Nr. 1 an der Urbanstrasse 113 in Berlin-Kreuzberg rechnet *Ruff* mit einem Jahresumsatz von rund 750 000 DM; der erwartete Bruttogewinn wird rund 60 % betragen. Doch die Bar steuert block etwa 15 % zum Umsatz bei. Eingerrichtet hat sie *Rolf Ruff* mit billig zusammengekauftem Mobiliar, und die Getränkepreise sind als normal zu bezeichnen. Bei *Ruff* spielt sich das Ungewöhnliche im Hinterzimmer ab: Es ist mit modernster Elektronik ausgerüstet. Musik-CDs von Freunden kopieren – das rechnet sich bei *Ruff* nicht. Er will keinen Ärger mit der Musikindustrie und setzt die Kopierpreise mit 35 Mark entsprechend hoch an. Zudem sichert er sich durch eine schriftliche Eigengebrauch-

serklärung des Kunden ab. *Ruffs* Angebot richtet sich vielmehr an Musiker, die für ihre Promotion bei Agenten, TV- und Radiostationen eine kleine Anzahl CDs brauchen. Doch auch Privatpersonen, die über historische Aufnahmen verfügen, beispielsweise auf alten Schallplatten, nehmen die Dienste *Ruffs* gerne in Anspruch. Umkopiert auf CDs können auf diese Weise die historischen Tonträger gesichert werden. Hi-Fi-Fans lassen sich zudem gerne ihre Lieblingsaufnahmen von mehreren CDs auf eine einzige Scheibe zusammenkopieren.

### Franchising zu umständlich

Zu Kopier-Bar-User gehören zunehmend Firmen, die ihren Kunden beispielsweise multimediale Seminarunterlagen oder Produktinformationen in Form einer CD abgeben möchten. Gross ins Geschäft einsteigen will *Ruff* auch via Internet, indem die Daten per E-Mail an die Kopier-Bars übermittelt werden können. Der Kunde erhält die bespielten CDs, auf Wunsch trendig bedruckt, kurz darauf per Post. Statt auf Franchising setzt *Rolf Ruff* auf eine schnelle und unkomplizierte Regelung. «Für ein paar Mark im Monat gebe ich Lizenzen an Bars aus», verspricht der Schwarzwälder. Kostenpunkt für Hard- und Software: rund 60 000 DM. *CM*

**Fähigkeitsausweis**

## Schwyz nun ohne

Am vergangenen Wochenende entschied ein Kanton mehr definitiv die Abschaffung des Fähigkeitsausweises: Gutgeheissen wurde das revidierte Gastgewerbe-Gesetz bei der Abstimmung im Kanton Schwyz. Auch wird die Vielzahl der bisherigen Bewilligungen reduziert. Beibehalten wird die Beschränkung der Öffnungszeiten, wobei der Spielraum für Verlängerungen erweitert wird. Nach den Kantonen Zürich, Solothurn, St. Gallen und Zug ist der Kanton Schwyz nun bereits der fünfte Kanton, in dem ohne Prüfung eine Beiz geführt werden kann. Auch in den Kantonen Glarus, Graubünden, Appenzell Ausserrhodon und Uri wird das Gastgewerbe-Gesetz entsprechend überarbeitet. Trotzdem erwartet *Rolf Ziegler* von der Rechtsabteilung bei *Gastrosuisse*, dass dieser Trend beim Fähigkeitsausweis – im Gegensatz zur Bedürfnisklausel – nicht alle Kantone erreicht. Denn manche Kantone – wie die Kantone Aargau und Luzern – haben sich auch trotz Revision klar für ein Beibehalten der Fähigkeitsprüfung ausgesprochen. «Auch in der Westschweiz hält man am Fähigkeitsausweis weiterhin fest», ist *Ziegler* zudem überzeugt. *sda/GSG*

**BSE-Alarm**

## Schweiz: Noch keine Anweisungen

Auf das englische Verbot für Rindfleisch am Knochen folgen auch in der Schweiz weitere Schritte: «Die Wirbelsäule von Tieren der Rindergattung soll künftig als spezifisches Risikomaterial behandelt werden und nicht mehr in den menschlichen Konsum gelangen», gaben die Bundesämter für Gesundheit und Veterinärwesen letzte Woche bekannt. Doch handelt es sich dabei um eine reine Empfehlung, konkrete Vorkehrungsmassnahmen sind noch nicht in die Wege geleitet worden. Der Pressesprecher des Bundesamtes für Veterinärwesen, *Heinz Müller*, gibt die Erklärung: «Aufgrund des geringen Risikos, sehen wir uns nicht gezwungen, sofort Entscheide zu fällen.» Ob die Liste des Risikomaterials rund um BSE auch noch um die Wirbelsäule zu erweitern ist, wird gegenwärtig verwaltungsmässig diskutiert. Der Ausgang aber ist noch offen. «Eine Änderung der Verordnung ist eine mögliche Lösung», relativiert der stellvertretende Direktor des Bundesamtes für Veterinärwesen, *Stephan Häslar*, die Brisanz des neuen BSE-Alarmes. Denn seiner Meinung nach verfügt der aktuelle Stand der Verordnung bereits über alle wichtigen Massnahmen, «was jetzt noch kommt, ist reine Risikominimierung.» Dass trotz scheinbar geringem Risiko

das Image der Fleischbranche leidet, gibt auch *Müller* zu. Und die Branche hat bereits reagiert: So hat die Prodega AG letzten Freitag umgehend die Produkte Ochsenschwanz und T-Bone-Steak von Schweizer Rind direkt aus dem Verkehr gezogen. Auf den Umsatz wird sich das nur marginal auswirken, denn Ochsenschwanz ist eher ein Randartikel und die meisten T-Bone-Steaks stammen ohnehin aus den BSE-freien USA. Auswirkungen des erneuten BSE-Alarmes auf die Verkaufspreise beim Rindfleisch erwartet *Fritz Böhlen*, Produktmanager bei *Prodega* auch nicht: «Die Rindfleischpreise werden kaum sinken.» *GSG*

REKLAME

fleisch  
von  
mérat

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

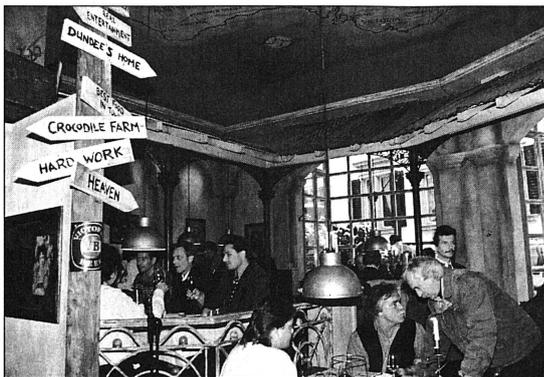
Outback Lodge Australian Bar & Food House, Zürich

# Ein Hauch Down Under im S-Bahnhof

Mit der Eröffnung der Outback Lodge in der Passage des Bahnhof Stadelhofen ist Zürichs Erlebnisgastronomie um eine Adresse reicher. Mit Investitionen von rund 1 Million Franken ist ein Lokal im kolonialen Stil entstanden. Die Speisekarte soll eine Liebeserklärung an Down Under sein.

MICHAEL HUTSCHNEKER

«Ganz einfach, weil uns die Idee (Australien mit seiner Vergangenheit und Zukunft) so fasziniert hat, zudem Neuland für Zürich ist und gastronomisch viele Möglichkeiten öffnet», erläutert *Fredy Wiesner* die Hintergründe zur Eröffnung der Outback Lodge, Australian Bar & Food House. Neben ihrem Kerngeschäft im Cafe- und Take-Away-Markt, ist das neue Lokal für den Betreiber, die Food Point AG Gastronomie & Handel, gleichzeitig ein erster Schritt in Richtung Erlebnisgastronomie. Mit Investitionen von rund 1 Million Franken ist in der Passage des Bahnhof Stadelhofen unter der Ägide des Luzerner Architekten *Rene Künzli* eine Gaststätte im kolonialen Stil entstanden. Die Bar-



Das erste australische Restaurant in Zürichs Gastro-Szene: Die Outback Lodge im Bahnhof Stadelhofen. Foto: Michael Hutschneker

theite mit 30 bis 40 Sitz- und Stehplätzen ist rund hundert Jahre alt – als Dekorelemente sind Leuchten und Fotos aus der Gründerzeit verwendet worden. Der Restaurantteil mit 90 Plätzen gliedert sich in drei Bereiche mit unterschiedlichen Höheniveaus.

### Multikulturelle Küche

«Unsere Küche ist eine Liebeserklärung an Down Under», wirbt der Food Point Chef Wiesner, «sie ist geprägt durch die multikulturelle Bevölkerung des australischen Kontinents». So finden sich auf der reichhaltigen Speisekarte denn auch Lamm- und Straussensteaks, Känguruh-Entrecôte, Krokodilstreifen und zu jedem Gericht warmes Buschbrot. Dabei werden die Speisen in Sachen Exotik der für den schweizerisch-europäischen Geschmack angesagten Zurückhaltung durchaus gerecht. So erweist sich etwa das Outback-Dressing am «Garden Salad» ebenso als 08/15-French-Dressing

wie der Salat selbst: Australien kennen beide höchstens von der Landkarte. Nebst dem Hausbier Foster's runden weitere Markenbiere aus Australiens Nachbarländern sowie auch Münchner Weissbier oder ein Eichhof das Sortiment ab. Die Weine hingegen stammen ausschliesslich vom fünften Kontinent. Mit *Lukas Hoffmann* zeichnet ein erfahrener Gastronom für die Betriebsführung verantwortlich, unterstützt von *Sascha Gisin*.

### Weitere Outback Lodges?

Mit den insgesamt 20 Mitarbeitern – inklusive Teilzeitpersonal – strebt Wiesner im ersten Jahr einen Umsatz von 2 Millionen Franken an. Trifft die Nachtbewilligung ein, könnte diese Zahl aber auch höher liegen. Und treffen auch die Erwartungen ein, dann plant die Food Point in Zürich oder auch anderen Städten bereits die Eröffnung weiterer Outback Lodges.

## LESERBRIEFE

### Kein genereller Rabatt für Gäste

Hr. Nr. 44 vom 30. Oktober 1997: «The Last Minute Dinner, Tessin: 6000 Essen verkauf»

In verschiedenen Fachzeitschriften lese ich in letzter Zeit immer wieder, dass nun also «Last minute Dinner» und wie alle diese Schnäppchenführer heissen, die Lösung sind und als Chance für die Zukunft wahrgenommen werden müssen. Doch jede Art von Preiswettbewerb und Rabatt in der Gastronomie ist die Bankrotterklärung an die eigene Leistungsfähigkeit, an den eigenen Glauben und an die Überzeugung, mit wirklichen hervorragenden gastronomischen Leistungen erfolgreich zu arbeiten. Stellen Sie sich einmal vor, wieviel reale Franken an Wertschätzung verlorengehen mit diesen Schnäppchengelegenheiten. Und es kommt noch viel schlimmer. Der Gast wird dazu erzogen, dass er nun für nicht den ganzen Preis eine Leistung erhalten kann. Wir sind aber gar nicht in der Lage, diese Leistung zu erbringen, wenn wir das Geld, also die Wertschätzung dafür nicht erhalten. Mit durchschnittlich einem lausigen Prozent Gewinn können wir niemandem, aber gar niemandem generell Rabatt gewähren. Mir fehlt zudem eine klare Haltung der Verbände und Vereinigungen. Gastronomie, SHV, Gilde, Grand Table. Diese

Vorstände müssen ganz klar Stellung beziehen. Ich erwarte, dass mein Verband mir sagt «Hände weg». Mich würde interessieren, was *Hans Peyer* zu diesen Schnäppchenführern sagt. Er ist doch der Mann, der im «Cash» so schön gesagt hat: «Bei nur noch 1% Gewinn fällt es halt schwer, die Mehrwertsteuer zu bezahlen!» Und dann kommt noch die Kehrseite der Medaille und die kann noch gefährlicher werden als der offizielle Rabatt, den wir nun gewähren. Denn der Gast weiss nicht, dass Sie als Gastronom «nein» sagen können zu jeder Reservation, dass derselbe Gast nur zweimal kommen kann und dass die Karte jedes Jahr neu gelöst werden muss. Der Gast weiss das alles nicht, und es wäre ihm auch scheissegal. Er hat während zehn Jahren gutes Geld an diesen Ort gebracht und ist nun plötzlich ein Gast zweiter Klasse, denn «am besten Tisch zahlt einer nicht!» Der Wertverlust, der der Gastronomie entsteht, ist ungeheuer und niemand ist ein Gewinner. Rabatte und Preiswettbewerb sind nicht vereinbar mit Qualität in der Küche- und Kellerleistung, sind nicht vereinbar mit Freundlichkeit und persönlicher Gästebetreuung. Lassen wir die Hände weg von Rabatt und Preiskämpfen, davon verstehen wir nichts. Konzentrieren wir uns auf unsere Stärken, auf erstklassige kulinarische Kompetenz und gelebte Gastlichkeit.

Hansruedi Nef, Landgasthof Rössli

## KULINARIUM

14.11. bis 13.12.	Tessiner Spezialitäten	Gwatt-Zentrum, Gwatt
19.11. bis 17.12.	Meeresfrüchte	Hotel Dolder Waldhaus, Zürich
22.11. bis 21.12.	Lachs-Spezialitäten	Landgasthof Kreuz, Balsthal
03.12. bis 21.12.	Irish Salmon Festival	Mövenpick Restaurants, Schweiz
04.12. bis 21.12.	Indische Spezialitäten	Restaurant Schifflände, Maur
19.11. bis 22.12.	Fruits de Mer Wochen	Bahnhofrestaurants, Basel
02.11. bis 23.12.	Österreichische Küche	Aarauerhof, Aarau
17.11. bis 31.12.	Russisches Wintermärchen	Gasthof zum Löwen, Obfelden
25.12. bis 01.01.	Festagsmenüs	Landgasthof Kreuz, Balsthal
06.01. bis 31.01.	Hommage à l'homard	Restaurant Sternen, Muri
05.01. bis 27.02.	Süddeutliche Küche	Aarauerhof, Aarau
01.02. bis 28.02.	Hausgemachte Paste	Restaurant Sternen, Muri

## AUS-/WEITERBILDUNG

### Tourismus hat Zukunft!

Tourismusbüro, Bergbahn, Hotellerie, Restaurants, Sportzentren, Camping, Bergführer-, Skischulbüro, Gewerbe usw.

Wer im Tourismus tätig ist und weiterkommen will, wer an einen Einstieg oder einen Umstieg von einem anderen Beruf in den Tourismus denkt, wer den Umgang mit Menschen schätzt, wer die Qualität im Tourismus fördern und an der Entwicklung einer neuen Dienstleistungskultur mitgestalten will, der (die) sollte sich sofort bei der Schweizerischen Tourismusfachschule STF in Siders über die zukunftsorientierte Ausbildung zum (r)

### Tourismus- Kommunikator(in)

informieren. Die Ausbildung umfasst die Schwerpunkte: Tourismuskennnisse - Kommunikationstechniken - Marketing: Verkauf, Verkaufsförderung - Animation in den verschiedenen Tourismusbetrieben - Servicequalität - Informatik und Sprachen.

340 Lektionen in einem Jahr absolvieren Sie berufsbegleitend in 14 Kursblöcken zu je 1 1/2 Tagen und zwei Kursblöcken zu je 3 Tagen. Referate, praktische Beispiele, Diskussionen, Rollenspiele und Erfahrungsaustausch beleben den Unterricht. Weiterbildung schafft neue Werte und sichert die Zukunft.

Kursbeginn: 15./16. Januar 1998  
Kursdauer: 1 Jahr berufsbegleitend, Jan. - Dez. 1998  
Abschluss: Zertifikat Tourismus-Kommunikator(in)  
Kurskosten: Fr. 3'900.- (inkl. Zertifikatsgebühr)  
Anmeldung: bis spätestens 31. Dezember 1997

Auskunft und Anmeldung:  
Schweizerische Tourismusfachschule STF Siders  
Weiterbildung, Beat Ruppen, dipl. Tourismus-Experte  
3960 Siders  
Tel. 0271/452 62 14 und Fax 0271/452 62 12

## ANZEIGEN

### Event Marketing?

Wir haben schon jeden Event erfunden. Oder wir werden! Fast jeden... Zugegeben: Weihnachten ist nicht von uns!

Hotel Management, Training und Coaching, Marketing & Sales, F&B Unterstützung und Events

Rufen Sie Ueli Münger an, wir senden Ihnen gerne unsere Dokumentation



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

98789392435

### rahmenatelier kanzleistrasse

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

Kanzleistrasse 111, 8004 Zürich,  
Telefon 01 241 24 11

97294/389994

### Beschriftungen Selbstklebend, Schmelz, Offener Buchstaben

+ Folien, wetterfest, 2722 in allen Farben + Größen  
für innen + aussen 022 25 02 02 022 25 02 022 25 02  
für jeden Zweck 022 062 / 842 25 02 022 062 / 38 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

97542/391615

### Tischdecken & Bettwäsche KACHELE

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

### Er braucht. Sie hat.



Spende Blut. Rette Leben.

### ESTERMANN

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

### Hoteleinrichtungen + Bedarf

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

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

1-A  
Hotelqualität zu  
fairen Preisen

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

PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchsertikeln. WIR nach Abreche

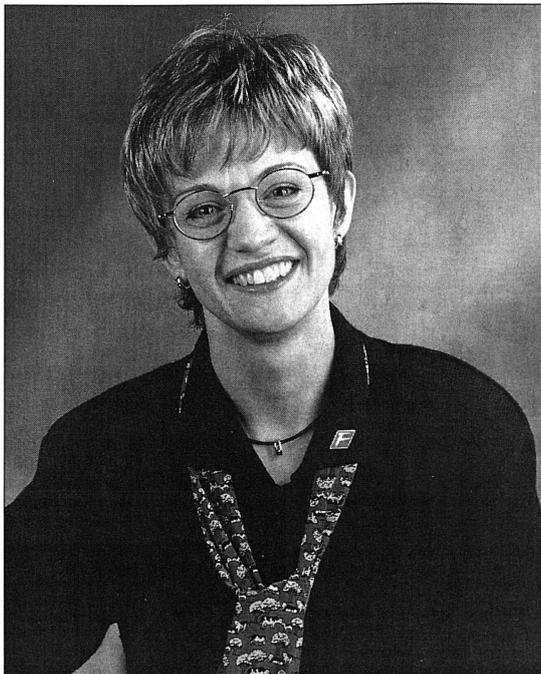
Mitarbeitende Frauen im Unternehmen

# Beratungsstelle für Partnerinnen

In 130 000 aller kleinen und mittleren Unternehmen in der Schweiz arbeiten Frauen mit. Als Unternehmerinnen, als mitarbeitende Partnerinnen, als leitende Angestellte. Sie kamen oft via Trauschein und ohne Arbeitsbeschrieb zu ihrer Stelle. Das birgt Probleme. Um diese zu lösen, gibt es seit Anfang Oktober in Bern eine Beratungsstelle für Frauen in kleinen und mittleren Unternehmen.

BARBARA HOFMANN

«Anerkennen, integrieren, vernetzen» ist das Motto der neugeschaffenen Beratungsstelle des Schweizerischen Gewerbeverbands (SGV) für Frauen in kleinen und mittleren Unternehmen der Schweiz. Das Motto ist Programm. Da die Leistungen der Frauen für das Gelingen eines Unternehmens häufig nicht wahrgenommen werden, will die Beratungsstelle dazu beitragen, dass sie endlich anerkannt werden, Frauen auch als Entscheidungssträgerinnen integriert werden und überdies Kontaktwege zwischen den Frauen geknüpft werden. Häufig klagen Frauen in kleinen und mittleren Unternehmen über Unzufriedenheiten, Überlastung und mangelnde Anerkennung und andere Probleme. Seit Anfang Oktober hat deshalb der SGV die erste Beratungsstelle für mitarbeitende Partnerinnen, Unternehmerinnen und leitende Angestellte in kleinen und mittleren Unternehmen (KMU) eröffnet.



Christine Davatz-Höchner: «Zwar führt der Mann oft die Verhandlungen, doch die Frau muss die Dinge hinterher verwalten.» Foto: zvg

Bereits rege Nachfrage

Die Beratungsstelle für die KMU-Frauen Schweiz – am Sitz und integriert in der Geschäftsstelle des SGV in Bern – hat

vier Hauptaufgaben: Die Beratung von Einzelpersonen und Arbeitgeberverbänden, die Koordination der Konferenz kantonalen KMU-Frauen, die Weiterbil-

dung im Bereich Unternehmensführung und schliesslich die Öffentlichkeitsarbeit. Die Beratungsstelle hat bereits grossen Zulauf. Leiterin Christine Davatz-Höchner, Vizelektorin des SGV, führt in ihren zwei morgendlichen Dienststunden bis zu sechs verteilte Beratungstelefonate. Für Detailfragen und weitergehende Abklärungen wird an Spezialistinnen und Spezialisten verwiesen. Für Rechtsfragen steht beispielsweise eine unabhängige Rechtsanwältin zur Verfügung.

Bildung für Frauen

Als Zielgruppe der Beratungsstelle fungieren jedoch nicht nur Einzelpersonen, sondern auch Berufs- und kantonale Verbände, die selbst Frauenförderung betreiben wollen und deshalb vom SGV Beratung wünschen. Seminare,

Kurse, Tagungen und gezielte Aus- und Weiterbildungsangebote ergänzen deshalb entsprechend den Richtlinien des SGV die Arbeit der Beratungsstelle. Gemeinsam wird derzeit zusammen mit dem Schweizerischen Institut für Unternehmensschulung ein Bildungskonzept für Frauen erarbeitet. Über 90% aller Betriebe in der Schweiz sind kleine und mittlere Unternehmen, 43 000 davon Hotel- und Gastro-Betriebe. 1994 beschloss der Schweizerische Gewerbeverband, dem auch der Hotelier-Verein und die Gastrosuisse angehören, mit einer Resolution und einem Förderungsprogramm den Nachwuchs sowie die Aus- und Weiterbildung von Frauen gezielt zu fördern. Denn neben den meisten Betriebsinhabern steht die Partnerin als eine tragende Säule des Wirtschaftsunternehmens – wird jedoch genauso häufig nicht als solche wahrgenommen.

Heimliche Chefs: die Frauen

Sei es Zu- oder Glücksfall: bei der Recherche geriet die *hotel + tourismus revue* an lauter Betriebe, bei denen seitens der Männer und – vordergründig – Betriebsinhaber freimütig bekannt wurde: «Eigentlich ist meine Frau die Managerin die dafür sorgt, dass das Geld ins Haus kommt und der Laden wirklich läuft», sagt beispielsweise *Dominik Thommy-Knechtaurek* vom Kunsthôtel Teufelhof in Basel. Es brauchte erst eine grosse Krise, bis das Paar sich eingestand, dass die Rollen neu definiert werden mussten: Seine Frau *Monika* ist jetzt – gemäss ihren Neigungen – die Geschäftsführerin und Managerin des Hotelbetriebs. Er andererseits tut das, was er am besten kann und pflegt die künstlerische Ausgestaltung des Hotels, organisiert Theater, Cabaret und Ausstellungen. Ähnlich erging es *Therese* und *Hans Herzog*: Sie bewirtschaften Weingut und Wirtschaft vom Taggenberg bei Winterthur. Anfangs versuchten sie beide, alles zusammen zu machen, merkten jedoch bald, dass dies weder dem Geschäft noch der Ehe gut tat. Beide machen die positivsten Erfahrungen, seit sie ihre Arbeitsbereiche strikt getrennt haben. *Therese*, die eine Karriere in der Computerbranche hinter sich hat, ist jetzt Patrone in der Wirtschaft, *Hans* bewirtschaftet das Weingut. Seither fühlen sich beide wohler – auch in der Partnerschaft.

Beratungsstelle KMU-Frauen Schweiz, Christine Davatz-Höchner, Bern, Telefon 031 382 35 08, Fax 031 382 23 66.

Autobahn gastronomie

## Autogrill steigt in Frankreich ein

Der italienische Riese der Autobahnrestauration, Autogrill, übernimmt für umgerechnet 190 Millionen Franken die französische Autobahn gastronomie Sogerba (Relais, Côte France, Petit Café), die von der britischen Holding Granada abgestossen wird. Insgesamt gehören 53 Etablissements zur Sogerba, die im Rahmen des Méridien-Aufkaufs Anfang 1996 zu Granada gekommen war. Mit der Transaktion expandiert Autogrill auch erstmals in Frankreich. In Italien verfügt die zur Benetton-Gruppe gehörende Filiale über 70% des Marktes der Autobahnrestauration. In Österreich hatten die Italiener unlängst 14 Restaurants übernommen (30% Marktanteil) und auch auf den deutschen Autobahnen haben sie mit der Übernahme von sieben Wienerwaldrestaurants Fuss gefasst; in Spanien beherrschen sie bereits 34% des Marktes. 1996 belief sich der Umsatz von Autogrill auf knapp 1,4 Milliarden Franken und der Gewinn lag bei 49 Millionen Franken. HAS

Weinpreise

## Rekord-Hausse für Burgunder

Die diesjährige Versteigerung der Hospizweine von Beaune brachte eine Preissteigerung für Weissweine von 38% und für Rotweine von 46%. Der Durchschnittspreis für das Fass von 228 Liter lag bei ungerechnet 8675 (rot) und 13 262 Franken (weiss); der Rekord wurde bei den Rotweinen vom Clos de la Roche Georges Kitter (19 000 Franken) und bei den Weissweinen vom Batard-Montrachet Dames des Flandres (36 500 Franken) erzielt. Betrachtet man die Preisentwicklung der letzten zehn Jahre, so wurden nur 1988 und 1989 noch höhere Preise erzielt (bei konstantem Franc). Bereits vor der Hospizversteigerung waren ausgezeichnete Transaktionen mit 96er Burgundern getätigt worden und man hatte von einer rund 30%igen Preishausse gehört. Die 46%ige Hausse von Beaune übertrifft nun alle Erwartungen des burgundischen Weinhandels. Sie birgt aber auch die Gefahr, dass der Burgunderweine wieder als teurer Tropfen abgetan wird, was seinem Image erneut schaden würde. Denn auch wenn Spitzenlagen zu Spitzenpreisen gehandelt werden können, gilt es, die Masse der Burgunderweine zu normalen Preisen abzusetzen. Immer wieder haben daher überhöhter Preissteigerungen in Beaune indirekt den Absatz der Konkurrenzweine aus Bordeaux angekurbelt. HAS

## Anders als bei «normaler» Stelle

Heiratet eine Frau in einen Betrieb ein, sind die Startbedingungen und die daraus resultierenden Probleme von denen eines «normalen» Stellenantritts sehr verschieden. Denn die patriarchalische Sichtweise – dass die Frau im Hintergrund für die Ziele des Mannes arbeitet, herrscht auch kurz vor der Jahrtausendwende vielerorts noch vor. Beabsichtigt ist bei der Beratungsstelle überdies, dass Frauen für ihre Arbeit Ersthilfe in Rechts- und Unternehmensfragen ein-

holen können, wenn sie in Situationen stecken, die Stress und Unsicherheiten hervorrufen. «Fragen zum Computer oder anderen Themen im Kommunikationswesen, zu Bankfragen, zum Formularwesen – es gibt vieles was erst gelernt werden muss», so Christine Davatz-Höchner, Leiterin der Beratungsstelle. Ihr Wunsch ist es, dass Frauen jeden Alters und Herkunft sich ohne Hemmungen an die Beratungsstelle wenden. BAN

# PRODINDEX 8.12. bis 13.12.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht*
	Woche 50	Woche 49	Woche 50	Vorwoche	Vorjahr	
<b>Frischfleisch</b>						
<b>Rindfleisch</b>						
Gesamter Warenkorb						
Rindshuft	34.90	34.90	31.90	± 0,0%	+ 6,0%	
Entrecôte	31.80	31.80	34.90			
Siedfleisch	11.90	11.90	11.50			
<b>Kalbfleisch</b>						
Gesamter Warenkorb						
Kalbsnuss	33.90	41.90	37.90	- 6,7%	- 3,0%	
Kalbssteak	39.90	39.90	41.90			
Kalbsbrust	15.80	15.80	14.90			
<b>Schweinefleisch</b>						
Gesamter Warenkorb						
Nierstück mit Haut	18.90	19.90	20.50	- 3,5%	+ 4,8%	
Hals	14.50	15.40	14.90			
Schulterbraten	13.40	13.90	13.90			
<b>Gemüse</b>						
Gesamter Warenkorb						
Brüsseler	2.50	2.50	3.10	+ 5,5%	+ 13,4%	
Nüssisalat	15.40	15.35	15.40			
Knollensellerie	0.99	0.99	1.30			
<b>Früchte</b>						
Gesamter Warenkorb						
Carombole, Stück	1.40	1.64	1.58	± 0,0%	+ 4,4%	
Datteln «Barquette», 225 g	1.30	1.39	1.40			
Feigen getr. «Layers», 250 g	1.12	1.18	1.16			

\* ausgewähltes Produkt in Sfr./kg Preisindex des Warenkorb (Bezugsmonat Dez. 1995)

Weissweinimport

## Gebotspreise für 1998 tiefer

Die Weissweinimporteure ersteigerten für das kommende Jahr wesentlich verhaltener ihre Kontingente: Fast 30 Rappen tiefer lagen die Gebote im Durchschnitt. Doch auf den Verkaufspreis wird sich das kaum auswirken.

89 Rappen zahlten die Weissweinimporteure im Durchschnitt pro Liter ihres diesjährigen Kontingents. Für das kommende Jahr erweisen sich die Gebote der Importeure bereits verhaltener: Mit durchschnittlich 60 Rappen pro Liter liegt der Kontingentsbetrag deutlich tiefer. Noch ausreichende Reserven in den Weinkellern der Importeure veranlasste zu diesen Tiefpreisen. Denn im November waren 3 Millionen Liter des gesamt 16 Millionen Liter umfassenden Weissweinkontingents für 1997 noch offen. Trotzdem erwartet *Andrea Adamina* von der Abteilung Ein- und Ausfuhr des Bundesamtes für Aussenwirtschaft (Baw) keine Senkung der Verkaufspreise beim Weisswein. «Die steigenden Transportkosten werden die Verbilligung wieder zunichte machen.» Zudem haben die Importeure, laut *Erwin Schweizer* vom Baw, bei den hohen Kontingentsansätzen am Wein dieses Jahr wohl weniger verdient.

Hoffen auf bessere Margen

1998 können die Händler wieder auf bessere Margen hoffen: Denn zumindestens hat sich die systembedingte Teuerung im Vergleich zum letztjährigen «Windhundverfahren» wieder relativiert. Weiterhin

wurde für das Jahr 1998 vorsorglich das Zolkontingent für Weisswein von 16 auf 17 Millionen Liter erhöht. Im Gegenzug dasjenige für Rotwein um 1 Millionen Liter reduziert. Noch ist das Rotweinkontingent zwar ausreichend, doch muss man die Entwicklung im Auge behalten, meint *Adamina*. Im Rahmen des Versteigerungsverfahrens wurden insgesamt 2081 Gebote für eine Menge von fast 41 Millionen Liter eingereicht. Der tiefste noch berücksichtigte Gebotspreis betrug 35 Rappen pro Liter, 1997 lag dieser bei 51 Rappen. 1801 Gebote, die über dieser Preislimite lagen, konnten berücksichtigt werden.

Rekurs bis Januar

Die Firmen wurden über ihre Zuschläge bereits informiert, bis Januar können diese jedoch gegen die Entscheidung noch Rekurs einleiten. Die Tatsache, dass bei der Zuteilung der Zolkontingentsanteile vorab die preislich höher liegenden Gebote zum Zuge kamen, dürfte sich laut Schweizer wiederum positiv auf das Qualitätsniveau der importierten Weissweine auswirken. Der gesamte Versteigerungserlös beträgt 10,3 Millionen Franken, damit sinken die Einnahmen der Bundeskasse durch den Weinimport beträchtlich: 1997 beliefen sich die Einnahmen auf 14,3 Millionen Franken. Zusätzlich wird auch innerhalb des Kontingents jeder Liter mit 60 bis 70 Rappen verzollt. Fällt ein über das Kontingent hinausgehender Bedarf an Tischwein an, muss dieser dann zum höheren Ausserkontingentszollansatz von 3 Franken je Liter eingeführt werden. GSG

Trüffelmarkt in Rognes/Provence

# Trüffel – schwarzes und weisses Gold

Im Winter werden Trüffel in Italien und Frankreich vielerorts auf speziellen Trüffelmärkten verkauft. Nicht nur im piemontesischen Alba, auch in Südfrankreich gibt es Trüffelmärkte. 80 % der französischen Trüffelproduktion stammt aus der Provence. Auch in der Schweiz finden die luxuriösen Pilze ihre Liebhaber.

SUSANNE RICHARD

Alljährlich im Winter, kurz vor Jahreswechsel, findet im kleinen Dorf Rognes, rund 40 Kilometer östlich von Avignon, ein grosser Trüffelmarkt statt. In der Bar «Le Rencard» am Dorfplatz schlemmen die Besucher anlässlich des Grossereignisses. Das obligatorische Tagesgericht für alle: Omelette mit Trüffel. Dazu passt ein Glas Primeur-Rotwein vorzüglich. Eine der Hauptattraktionen des Markts, nebst dem regen Handel mit dem seltenen Pilz, ist ein Wettbewerb, bei dem es – wer hätte es gedacht – ein Kilo Trüffel zu gewinnen gibt. Die wertvollste Trüffel in dieser Gegend ist die aromatische schwarze «Tuber melanosporum».

## Über 1000 Franken je Kilo

Pierre Ayme, Trüffel-Grossproduzent in der Umgebung von Rognes, beliefert selbst Schweizer Kunden. Auch die arabischen Scheiche im Hotel du Rhône schätzen die schwarzen Kostbarkeiten aus Südfrankreich – in rauen Mengen. Viele Trüffel werden auch in der Terrinenproduktion verwendet.

Die ersten Trüffel wurden übrigens bereits um 1800 vor Christus in Mesopotamien gegessen. Als beste Trüffel gelten die dunkelbraunen bis schwarzen Périgord-Trüffel (Tuber melanosporum), die auch im Elsass, in Süddeutschland und



Auch anlässlich des Trüffelfestes in Trachten gekleidete Kinder schulen bereits ihren Geruchssinn, um die teuren Knollen zu beurteilen. Foto: Susanne Richard

besonders in der Provence vorkommen. Die Grosshandelsmärkte für Trüffel in der Provence finden in Richerenches, Apt, Carpentras, Uzès und Valréas statt. Die zweitbeste, die weisse Trüffel (Tuber magnatum) gedeiht im Piemont. Bekanntestes Produktionsgebiet in Italien ist die Region um das piemontesische Städtchen Alba.

Der Trüffelpreis, ein schwankender Tagespreis, entsteht täglich neu an den Grosshandelsmärkten, liegt aber meist weit über tausend Franken je Kilo. Für die meisten Gerichte braucht es pro Person allerdings nur rund 10 Gramm. Die schwarzen, als aromatischer geltenden

Trüffel sind teurer als die weissen. Preislich am günstigsten und aromatisch am wertvollsten ist die frische Trüffel.

## Viel Know-how zur Produktion

Die noblen, unterirdisch wachsenden Pilze gedeihen im allgemeinen unter Steineichen, aber auch unter Haselnusssträuchern. Sie können aber auch unter anderen Bäumen vorkommen: Wenn der Boden geeignet ist, können selbst aufgelassene Rebengebiete oder Böschungen für die Trüffelzucht genutzt werden. Voraussetzung ist ein kalkiger Boden und ein ausgeklügeltes, oft unterirdisches Bewässerungssystem. Denn in nicht zu nassem und nicht zu trockenem Boden gedeihen die Trüffel am besten.

An etlichen Verkaufsständen auf den Trüffelmärkten werden denn auch Setzlinge von geeigneten Bäumen angeboten, unter denen in fünf bis zehn Jahren vielleicht erste Trüffel geerntet werden können. Die Wurzeln der Setzlinge sind bereits mit Mykorrhizen (Pilzsporen) infiziert. Es ist eine besondere Kunst, die Bäumchen so stark zu infizieren, dass sie überhaupt die von staatlichen Stellen vorgeschriebenen Werte erfüllen und in den Verkauf gelangen dürfen. Wer seine Bäumchen bei der Prüfungsstelle präsentiert und abgewiesen wird, kann es im nächsten Jahr noch einmal versuchen. Sind die Werte dann immer noch nicht genügend, dann müssen die lange gehegten jungen Bäumchen vernichtet werden.

## Fliegen als Indikatoren

Die Suche nach Trüffeln ist eine Kunst. Die meisten Trüffelzüchter geben heute



Verkauft werden auch kleine Eichen und andere geeignete Bäumchen, die bereits mit Mykorrhizen infiziert sind und zwischen deren Wurzeln später Trüffel gedeihen sollen.

aus praktischen Gründen den Hunden als Trüffelsucher gegenüber dem Schwein den Vorzug. Auch erfolgreich sind jene Trüffelspezialisten, die aufgrund der Trüffelfliege ihre Trüffel finden. Die Trüffelfliege legt ihre Larven auf die Trüffel ab. Dort wo diese Fliegen aufsteigen, kann der Trüffelspezialist auch Trüffel erwarten.

## Aufbewahrung von Trüffeln

Der provenzalische Trüffelspezialist Pierre Ayme empfiehlt, Trüffel wie folgt aufzubewahren:

- Bis zu 3 bis 5 Tagen: Mit Alufolie bedeckt im Kühlschrank.
  - Bis zu 15 Tagen: Trüffel unter fließendem Wasser sorgfältig mit feiner Bürste reinigen. Trocken in eine mit Sonnenblumen- oder Erdnussöl gefüllte Tasse tauchen. Das Öl, das den Trüffelgeschmack annimmt, kann später für andere Speisen verwendet werden.
- Zur Lagerung für mehrere Monate gibt es verschiedene Möglichkeiten:
- Trüffel waschen, trocknen, in Alufolie wickeln und in die Tiefkühltruhe legen. Vor der Zubereitung die Trüffel im

gefrorenen Zustand schneiden, um den Saft nicht zu verlieren.

- Einwecken: Die gewaschenen Trüffel in kleine Einweckgläser (Einmachgläser) legen. Leicht salzen. 1 Kaffeelöffel Wasser pro 50 Gramm Trüffel beifügen. Hermetisch verschliessen.
- Bei 100 Grad Celsius sterilisieren: für bis zu 40 Gramm Trüffel: zwei Stunden; für 40 bis 100 Gramm rund 3 Stunden. Die Flüssigkeit kann später wiederum in Saucen oder Omelettes gegeben werden.
- Trüffel waschen, trocknen und in ein mit Cognac gefülltes Glasgefäss tauchen (beeinträchtigt allerdings den Geschmack etwas). SR

## Die schwarze Sommertrüffel ist billiger

Die Trüffel hat auch in der Schweiz eine langjährige, treue Anhängerschaft, weiss Alois Brünner, Küchenchef des Savoy Baur en Ville. Von Ende Oktober bis Dezember werden grosse Mengen der weissen Trüffel serviert, sei es in den klassischen Formen im Risotto und in Teigwaren, oder je nach individuellem Wunsch der Gäste zu Kalbspiccata, auf Carpaccio, Spiegelei oder gar auf Vanilleglace.

Brünner selber schätzt aber auch die weniger bekannten schwarzen italienischen Sommertrüffel. Von dieser Trüffel, die rund zwei Drittel billiger ist, als die normalen Trüffel, macht Brünner zweimal jährlich grössere Mengen meist in einer Mischung von Madère, Marsala und Salzwasser ein. Diese so haltbar gemachte Trüffel kann ebenfalls für die meisten klassischen Trüffelgerichte verwendet werden. Aber die Sommertrüffel wird auch frisch serviert und kann sogar roh gegessen werden. SR



Ein Trüffelvermögen im Körbchen.



Rund 250 Mitglieder zählt die Bruderschaft zum schwarzen Trüffel (Confrérie de la Truffe Noire et de la Gastronomie) in Rognes. Die Mitglieder nennen sich nobel «chevaliers», also Ritter oder Ambassadors des Trüffel. Im Bild: der provenzalische Trüffelspezialist Pierre Ayme.

Gotthelf-Jahr

## «Ämmitaler Chuchi»

Anlässlich des 200. Geburtstag von Gotthelf hatte Pro Emmentaler einen Rezept-Wettbewerb lanciert. Zur «Gotthelf Choche» sind über 300 Rezepte eingereicht worden. Die 200 besten von Emmentalern und Heimweh-Emmentalern eingereichten Rezepte sind nun im neuen Kochbuch «Ämmitaler Chuchi» erschienen.

«Mahlzeiten sind im Leben, was Sterne am Himmel in mondloser Nacht», umschrieb Pfarrer und Dichter Jeremias Gotthelf – selber kein Kostverächter – die Bedeutung von Essen und Trinken in der bäuerlichen Gesellschaft. Festliche Gaumenfreuden waren immer Höhepunkte im Alltag der Emmentaler Bäuerinnen und Bauern.

Auch Pro Emmentaler lag bei der Lancierung des Jubiläumsjahrs zum 200. Geburtstag von Gotthelf die Emmentaler Küche am Herzen. Anfang 1997 wurde deshalb ein Rezept-Wettbewerb «Gotthelf Choche» lanciert. Emmentaler und Heimweh-Emmentaler zwischen Boden- und Genfersee sandten über 300 Rezepte ein. Die 200 besten Rezepte wurden jetzt in Buchform herausgegeben.

Vergangene Woche waren rund 200 «Autorinnen» und «Autoren» der veröffentlichten Rezepte zur Präsentation des Kochbuchs «Ämmitaler Chuchi» und einem 8gängigen Abendessen im Hotel Hirschen in Langnau eingeladen. Das Siegermenü bestand aus «Chlepfmosch» mit «Ämmitaler Apéro-Brot», gefolgt von einem «Chrutsal» mit «Zwätzsche» und Birli im Essig und einer aparten «Winter-Mostsuppe». Der Hauptgang – eine Kombination von drei Rezepten – bestand aus «Chalbfleisch mit Späck», «Härdöpfel-Turte» und «Lattlech». Den krönenden süßen Abschluss bildeten «Lisis Früchtecrème» mit «Hasenöhrli» und «Nydele-cake» SR

Herausgeber des Kochbuchs «Ämmitaler Chuchi» ist Pro Emmentaler. Erschienen ist das Buch im Fischer Media Verlag, Münsingen.

## 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: htr@swissshotels.ch

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

### Redaktion / Rédaction:

Chefredaktion / Rédacteur en chef: Chefredaktor a.i. / Réd. en chef a.i.: Mirosław Halaba (MH). SHV · SSH · SSA: Stefan Senn (SSE)

### Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

### markt+plätz

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

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

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

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

Druck / Impression: Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### Bientôt une nouvelle chaîne de télévision touristique?

TopTV, tel est le nom d'une nouvelle chaîne de télévision qui entend diffuser à partir du 27 mars 1998 des images possédant une forte connotation touristique. Ces images proviendront aussi bien de caméras fixes qui diffuseront une nouvelle prise de vue tous les quarts d'heure, que des prévisions des conditions météorologiques, des courts-métrages touristiques et des publicités. On retrouve derrière cette nouvelle chaîne touristique la société Wigra Marketing SA bien connue dans les milieux touristiques, notamment pour l'organisation des salons des vacances de Genève et de Zurich. Une chaîne similaire a déjà été lancée en Autriche. **Pages 1 et 3**

### L'enneigement artificiel fait à nouveau parler de lui

Jusqu'ici, lorsque le général Hiver ne parvenait pas à recouvrir notre pays d'un magnifique manteau blanc, la plupart des stations faisaient tourner leurs canons à neige à plein régime. Ceux-ci ne parvenaient cependant à fabriquer de la neige que si les températures sont suffisamment basses. L'adjonction d'un additif dénommé «Snowmax» permet aujourd'hui de fabriquer l'or blanc même si le thermomètre n'affiche pas des valeurs particulièrement basses. Accueilli par certains comme la panacée, «Snowmax» suscite des controverses dans les cantons de Berne et des Grisons, notamment en ce qui concerne son impact sur la nature. **Page 2**

### La profession de moniteur de ski est en mutation

Les écoles de ski sont à un tournant. Dans une interview accordée à notre hebdomadaire, Riet Campell, directeur de l'Association suisse des écoles de ski, révèle que la clientèle souhaite davantage avoir à faire aujourd'hui à des animateurs-moniteurs polyvalents qu'à de simples moniteurs de ski. Le marketing a pris pour sa part de plus en plus d'importance et l'époque où seul un ancien coureur entraînait en ligne de compte pour diriger une école de ski semble révolue. De nos jours, des connaissances en marketing et un meilleur bagage scolaire sont plus que jamais requis. Un moniteur de ski doit être en outre capable d'enseigner le ski alpin traditionnel, le carving et le télémark. **Page 2**

### Un «bon» résultat pour la chaîne Minotel Suisse

La chaîne de collaboration Minotel Suisse, dont les membres étaient réunis mardi en assemblée générale à Soleure, a obtenu un «bon» résultat au cours de l'exercice 1997, a indiqué sa directrice, Marielle Goy. La chaîne, qui compte 106 établissements, ne communique pas le montant de son chiffre d'affaires, soit la somme des paiements des nuitées individuelles vendues par les membres, mais annonce cependant qu'il a augmenté de 15,1%, contre 9% à l'issue de l'exercice précédent. La progression semble se poursuivre, puisque les deux premiers mois de l'exercice en cours ont été marqués par une augmentation des ventes de quelque 66%. **Page 8**

### L'Hôtel Mirador pour non-fumeurs ne plaît pas à tous

L'Hôtel Mirador du Mont-Pèlerin, au-dessus de Vevey, a attiré l'attention des médias en se présentant au début du mois de novembre en tant que premier hôtel pour non-fumeurs d'Europe. Cette nouvelle, on s'en doute, n'a pas eu l'heur de plaire au Club des amis du tabac dont le site Internet (<http://swiss-smokers.ch>) recense plusieurs hôtels et restaurants où les fumeurs sont les bienvenus en Suisse. Ce club déplore notamment que l'Hôtel Mirador se soit plié au fanatisme anti-fumeurs des Américains. Selon lui, cette mesure, qui entend restreindre le comportement d'une bonne partie de la population par des interdictions, pourrait être assimilée à une sorte de racisme. **Page 10**

## Guide Michelin suisse 1998



Qu'il s'agisse d'hôtels avec vue sur les Alpes ou de restaurants servant des spécialités typiquement helvétiques, le guide Michelin suisse 1998 recense au total 2071 établissements, soit 1221 hôtels et 850 restaurants. *Illustrations: Michelin*

## L'avis des lecteurs est vivement souhaité

La sortie du guide Michelin suisse suscite chaque année de nombreux commentaires dans les journaux. Ceux-ci font en effet leurs choux-gras avec tel grand chef qui a perdu une étoile ou tel autre qui en compte désormais trois. Il ne faudrait toutefois pas oublier que ce guide recense davantage d'hôtels (1221), que de restaurants (850), dont seuls 80 sont jugés sur leur cuisine. L'avis des lecteurs est par ailleurs vivement souhaité pour trouver de nouvelles adresses.

LAURENT MISSBAUER

La haute gastronomie est certes particulièrement médiatisée, mais les personnes qui peuvent se permettre de déboursier entre 115 et 270 francs – prix mentionnés dans le guide Michelin 1998 – pour un repas à la carte chez Philippe Rochat au Restaurant Girardet, à Crissier, ne courent pas les rues. Or, le guide Mi-

### Neuf nouveaux hôtels

Parmi les 111 nouvelles inscriptions qui figurent dans le guide Michelin de 1998, on relève neuf hôtels de Suisse romande, soit La Caquerelle à Asuel (JU), Lacotel à Avenches (VD), Le Cèdre à Bex (VD), Au Sauvage à Fribourg, Alpes et Lac à Neuchâtel, Bellevue à Porrentruy (JU), Bella Tola à Saint-Luc (VS), Favre à Saint-Luc (VS) et le Relais de Pachou à Verbier (VS). **LM**

### Montreux

#### Le nouveau directeur prend la température

«Montreux doit impérativement retrouver confiance.» Directeur nommé – il prendra ses fonctions le 1er janvier – de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux, Chris Zoebeli a fait passer un message clair, la semaine dernière devant l'assemblée générale de l'Office. Mais, pour son premier contact officiel avec ses partenaires, il a pu mesurer tout le travail à mettre en œuvre pour que la station retrouve cette confiance. Car s'il a su se montrer convaincant, le nouveau directeur a très certainement dû sentir le mauvais climat ambiant. Ainsi, par exemple, lorsque certains partenaires, plutôt que d'aller de l'avant, préfèrent dénigrer ce qui a été tenté sans considérer le résultat obtenu. Ainsi encore, a-t-il pu remarquer que l'OT n'a toujours pas de président nommé et que le trésorier – sur la base de ses déclarations de l'assemblée générale du printemps dernier – est toujours «démisionnaire à disposition». Tout comme il n'a pas dû manquer de noter la grogne de la Commission des finances chargée d'examiner le budget 98 de la ville, qui prévient d'ores et déjà: pas question, pour 1999, d'accepter le subventionnement communal de l'office sans que celui-ci ne penche sur ses structures. C'est bien dire que pour que cette confiance renaisse, il devra aller très vite. **JJE**

chelin suisse est tiré à 50 000 exemplaires dont 25 000 sont vendus à l'intérieur même des frontières helvétiques. Une telle diffusion implique donc de publier des adresses à la portée de toutes les bourses et c'est exactement ce qu'on fait une nouvelle fois cette année les inspecteurs de Michelin.

Bernard Naeggelen, du Service de tourisme de Michelin à Paris, n'a d'ailleurs pas manqué de le relever, il y a dix jours, à Berne, lors de la présentation à la presse du millésime 1998 du guide consacré aux hôtels et aux restaurants de la Suisse et de la Principauté du Liechtenstein: «Le fond de commerce du guide Michelin est composé d'adresses accessibles à pratiquement tout un chacun. Ainsi, 80% des hôtels et des restaurants recensés dans notre guide ne se recrutent pas dans les catégories de grand luxe et de grand confort, mais bien dans celles qualifiées de bon confort ou d'assez confortables.»

### Un bon rapport qualité-prix

Sur les 1221 hôtels recensés par le guide suisse 1998, 470 appartiennent en effet à la catégorie «assez confortable» et 435 à celle de «bon confort». Seuls 76 sont répertoriés dans les catégories de «grand luxe» et de «grand confort», alors que les hôtels «très confortables» sont au nombre de 196. Un effort particulier a également été fourni au niveau des restaurants avec plusieurs «bonnes adresses à petits prix». Celles-ci sont signalées par le sigle du «Bib gourmand» qui est synonyme d'un rapport qualité-prix particulièrement favorable. De telles adresses ne sont pas toujours faciles à dénicher et l'avis des lecteurs du guide est vivement souhaité. Tous les guides Michelin comportent en effet une

enveloppe-réponse avec un questionnaire type: «Vos louanges, comme vos critiques seront examinées avec le plus grand soin. Les attachés de nos services de tourisme reverront sur place les hôtels et restaurants que vous nous signalez. Grâce à votre concours, ce guide sera toujours plus exact et plus complet.»

### 4000 lettres par an en Suisse

Bernard Naeggelen a révélé que ses services recevaient 4000 lettres par an, rien que pour la Suisse: «Cela représente plus de 20 000 informations. L'apport des lecteurs est donc important, mais cela ne veut pas dire pour autant que nous leur faisons une confiance aveugle. Leurs remarques orientent néanmoins nos inspecteurs. Il ne faut cependant pas perdre de vue qu'il y a, bien entendu, des restaurateurs et des

hôtelières qui font écrire leurs connaissances.»

En plus de l'augmentation des «Bib gourmands» qui sont passés cette année de 43 à 74, l'édition 1998 comporte 111 nouveaux établissements dont 48 hôtels parmi lesquels neuf se trouvent en Suisse romande (cf. encadré). Parmi les autres nouveautés, on relève un pictogramme qui indique si les chambres d'hôtel sont équipées d'une prise pour modem. Ce nouveau sigle vient ainsi s'ajouter aux autres pictogrammes qui, en un minimum de place, indiquent, entre autres, si l'hôtel dispose de l'air conditionné, d'un magnétoscope dans la chambre, ou d'un service qui permet de servir les repas sur la terrasse ou dans le jardin de l'hôtel. **Lire aussi en page 11**

Guide Michelin suisse 1998, disponible en librairie au prix public de 34 francs.

## Deux restaurants trois étoiles en Suisse

Les deux meilleurs restaurants de Suisse se trouvent en Suisse romande, selon le guide Michelin de 1998. Gérard Rabay, du Pont de Brent, au-dessus de Montreux, et Philippe Rochat, du Restaurant Girardet à Crissier (VD), sont en effet passés de deux à trois étoiles, la cotation plus haute du Michelin. Seul Frédy Girardet, aujourd'hui retiré des affaires, avait été crédité de trois étoiles en Suisse. Deux petits encarts aux pages 153 et 372, rappellent par ailleurs qu'il ne faut pas confondre les étoiles avec les fourchettes. Les premières qualifient la qualité de la cuisine, alors que les secondes se rapportent

uniquement au confort de l'établissement.

Il s'agit là d'une précision utile, puisque beaucoup de personnes ont encore tendance à les confondre et à croire, à tort, qu'un restaurant à quatre fourchettes offre une meilleure cuisine qu'un restaurant à trois fourchettes. Le Restaurant Rosalp de Roland Pterroz à Verbier (VS) dispose par exemple de trois fourchettes et d'une étoile, alors que le Restaurant Bellevue à Berne n'est illuminé par aucune étoile bien qu'il dispose de quatre fourchettes! Quant à Gérard Rabay, il ne dispose lui aussi que de trois fourchettes contre quatre à Philippe Rochat... **LM**

### Hôtellerie et restauration vaudoises

#### «Evolution positive» en 1997

L'hôtellerie et la restauration vaudoises ont enregistré en 1997 leurs meilleurs résultats depuis 1995. C'est ce qui ressort des divers tests menés par le Centre de recherches conjoncturelles de l'EPFZ. Pour le président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), Daniel Krähenbühl, il convient cependant de parler davantage «d'évolution positive que de «reprise pure».

S'exprimant la semaine dernière à Lausanne, lors de la conférence de presse organisée par la Commission conjoncture vaudoise et consacrée à la marche des affaires dans l'économie vaudoise, Daniel Krähenbühl a en effet souligné que le secteur de l'hôtellerie et de la restauration a vécu, ces dernières années, des «moments noirs». Ce n'est que maintenant qu'il abandonne progressivement les résultats médiocres. Le terme de reprise ne pourra donc, à ses yeux, être utilisé à nouveau que le jour où les résultats auront atteint le niveau de 1990. «Nous ne voulons pas jouer sur les mots, mais la réalité est là: le secteur a été quasiment sinistré, il redresse la tête cette année et les optimistes refont surface», a-t-il déclaré.

Quelles sont les perspectives pour 1998? Habités aux effets de la basse conjoncture, les hôteliers et les restaurateurs vaudois sont «devenus extrêmement prudents» dans leurs prévisions, a souligné Daniel Krähenbühl. La «reprise économique» est encore très timide. D'autre part, les gens réservent très tard, les voyages à l'étranger sont très demandés et l'évolution des goûts et des besoins entraîne des adaptations de l'offre. Les chances de voir le secteur de l'hôtellerie et de la restauration retrouver un «bon» rythme de croisière dépendent de l'amélioration de la conjoncture, d'une bonne parité du franc suisse, de l'attractivité des produits, de la reprise du tourisme d'affaires et de l'organisation de grandes manifestations.

### Trois échéances importantes

La perspective de la Fête des Vignerons à Vevey, de l'exposition Telecom à Genève et de l'Exposition nationale dans la région des Trois-Lacs permet en tout cas aux entreprises vaudoises de l'hôtellerie et de la restauration d'envisager l'avenir avec une certaine sérénité. A fin septembre, le canton de Vaud avait enregistré 1,95 millions de nuitées, soit une hausse de 3,1% par rapport 1996. Quelque 45 à 50 hôtels et une quarantaine de restaurants ont participé cette année aux tests conjoncturels vaudois. **MH**

## MÉLI-MÉLO

Domaine des «Quatre Vallées»: accord. Le ski sera finalement possible cet hiver sur tout le domaine skiable des «Quatre Vallées» en Valais avec un seul abonnement. Les remontées mécaniques de Thyon et de Veysonnaz sont en effet parvenues la semaine dernière à un accord dans leur conflit sur la clé de répartition financière d'une caisse située à Thyon 2000. C'est l'Etat du Valais qui a joué le rôle d'arbitre dans les discussions. Les remontées mécaniques de Thyon recevront 100 000 francs de Veysonnaz. Les deux autres partenaires, Téléverbier SA et Télé-Nendaz SA, verseront chacun 50 000 francs à la société de Thyon. La clé de répartition de la caisse qui était à la base du différend n'a pas été modifiée. **ats/MH**

Un Salon gourmand à Martigny. Les bonnes expériences faites, en novembre, avec l'accueil d'un Salon gourmand à la Foire du Valais à Martigny ont incité ses organisateurs à prévoir la mise sur pied d'un salon autonome. Celui-ci se déroulera du 26 au 29 novembre 1998. Il sera ouvert au public qui pourra «découvrir et se familiariser avec des professionnels des métiers de bouche». Le Salon gourmand disposera de 3500 m<sup>2</sup> de surface d'exposition. Des professionnels suisses et étrangers ont déjà fait parvenir leur inscription, indiquent les organisateurs. **MH**

Assemblée des présidents SSH

# La SSH est en passe de se restructurer

La Société suisse des hôteliers (SSH) donnera bientôt le coup d'envoi au processus de restructuration qui devrait lui permettre de jouer son rôle de représentant du «produit touristique central» et, partant, d'apporter sa contribution à l'amélioration des structures du tourisme suisse. C'est le message que le comité exécutif de la SSH a délivré la semaine dernière lors de l'assemblée des présidents qui s'est tenue à Regensdorf (ZH).

MIROSLAW HALABA

L'évolution du marché a montré que le succès du tourisme helvétique ne passe que par une collaboration globale de tous les partenaires touristiques. L'hôtellerie étant le produit touristique central, la SSH se devait de prendre ses responsabi-

lités au sérieux. Aiguillonnée par la proposition de fusion avec Gastrosuisse, elle s'est faite le porte-drapeau de la branche en lançant, il y a trois semaines, son appel à l'action. Jeudi dernier, elle montrait aux présidents des sections les grandes lignes de sa stratégie qui doit intégrer dans cette nouvelle d'organisation du tourisme suisse.

Cette intégration ne se fera pas sans une restructuration en profondeur. La SSH, a indiqué le président central, Alfred E. Urfer, doit se détacher de l'esprit associatif pour devenir une entreprise. Les membres doivent désormais penser comme des entrepreneurs. Dès le 3 janvier, un groupe de travail de onze membres, présidé par le deuxième vice-président Rolf Wismer (Zurich), marquera le coup d'envoi de la restructuration en organisant un workshop. Son but? Recueillir les informations et les avis qui déboucheront sur la présentation d'un concept directeur à l'assemblée des délégués du 12 mai à Engelberg (OW). On peut d'ores et déjà dire que celui-ci mettra en évidence le sa-



Christian Rey (à g.), nouveau président de la SHG, en discussion ici avec Ernst Frauchiger, de Valbella (au centre), et Daniel Krähenbühl (Vevey), veuve resserrer les liens de sa section avec la SSH.

Photo: Miroslaw Halaba

voir-faire de l'association en matière hôtelière et touristique. Ces lignes directrices détermineront la révision des statuts, dont l'adoption est prévue en 1999, et la structure d'organisation de la SSH. Une des nouveautés de cette réforme sera en particulier une réduction «notable» – on parle d'au moins 50% – des cotisations des membres. «La cotisation ne doit plus être un obstacle à une adhésion à la SSH», devait dire en substance Alfred Urfer.

Même si elle n'a réuni qu'une petite centaine de participants (la neige a sans doute joué un rôle), la séance de jeudi s'est déroulée dans une atmosphère empreinte d'optimisme. Alfred Urfer a ainsi relevé les bons résultats obtenus cette année par l'hôtellerie. Il a constaté avec satisfaction que les hôteliers prenaient leur tâche au sérieux, ce qui n'a pas échappé aux clients. Les prévisions pour 1998 sont par ailleurs bonnes, a souligné, de

son côté, le directeur de la SSH, Heinz Probst. Sur le plan de l'association, on note que les finances sont sous contrôle. L'exercice 1997 est meilleur que celui de l'année précédente et sera probablement équilibré. Le budget 1998 est lui aussi équilibré et permettra à nouveau de faire des réserves. Les responsables de la SSH se sont également montrés satisfaits de l'opération de charme menée auprès des politiciens, la veille, sur la Place fédérale à Berne, à l'attention du monde politique. Deux conseillers fédéraux et près de 150 parlementaires ont répondu à l'invitation lancée par les hôteliers.

## Dossiers en suspens

Parmi les grands dossiers en suspens, il convient de citer celui de la Convention collective nationale du travail (CCNT). Les pourparlers en vue d'une nouvelle charte s'achoppent notamment encore sur la question du 13e salaire. L'enquête

menée auprès de ses membres par la direction de la SSH a réuni 1300 réponses, soit 50% de retour, ce qui est considéré comme bon. Un millier d'hôteliers se sont prononcés en faveur d'une nouvelle convention. Celle-ci ne devrait pas entrer en vigueur avant le 1er janvier 1999. On relèvera, enfin, deux propositions formulées par la Société des hôteliers de Genève, représentée par son nouveau président, Christian Rey, qui a promis de resserrer les liens avec la SSH, liens qui s'étaient quelque peu distendus. La première proposition est une réduction des cotisations pour les établissements de plus de 250 chambres. La deuxième concerne les négociations sur la CCNT. Elle préconise de distinguer les exploitations à ouverture annuelle et les exploitations saisonnières. Les deux suggestions ont été acceptées pour examen.

Voir aussi en page 9

## Fusion: brève discussion

Définir de nouveaux objectifs reviendra tout naturellement à examiner aussi le projet de fusion avec Gastrosuisse proposé par l'association cantonale bernoise et agendée pour la prochaine assemblée des délégués. Bien que figurant à l'ordre du jour, ce projet n'a cependant pas fait, jeudi, l'objet d'un grand débat.

S'exprimant au nom de ses initiateurs, Beat Aneller (Interlaken) a lui-même déclaré qu'il était prématuré de discuter le projet car l'argumentaire n'est pas encore disponible. Quelques avis ont

cependant été émis. Les orateurs ont, dans l'ensemble, indiqué qu'ils étaient opposés à la fusion, mais qu'ils n'excluaient pas une collaboration plus étroite avec Gastrosuisse. A l'instar du comité exécutif, ils estiment qu'une telle opération ne résoudrait pas les problèmes de la branche et ferait disparaître l'identité de la SSH. D'autre part, les économies réalisées sur les frais administratifs ne contrebalanceraient pas les pertes de recettes et les frais de marketing inhérents à la perte d'image qu'occasionnerait une fusion. MH

## L'histoire de la poule et du cochon

Pour introduire son propos sur la fusion et montrer par là-même qu'il y était opposé, Christian Rey, le nouveau président de la Société des hôteliers de Genève, a raconté une petite histoire sans prétention, mais qui a eu l'heur de plaire à l'assemblée. C'est l'histoire d'une poule et d'un cochon qui avaient décidé de collaborer.

La poule: «Moi, j'apporte l'œuf!» Le cochon: «Moi, j'apporte le jambon!» Le cochon, perplexe, réfléchit alors un peu et dit soudain: «Mais, si j'apporte le jambon et toi l'œuf, je suis mort!» Et la poule de répondre: «C'est ça la fusion!» MH

## IMMEUBLES



A louer dès le 1er janvier 1998 ou à convenir

### Hôtel-Restaurant Le Mexique, à Delémont

Etablissement entièrement rénové en 1992, comprenant:

Restaurant-brasserie	100 places
Petite salle	20 places
Terrasse	80 places

5 chambres d'hôtes  
Appartement pour le tenancier  
Place de jeux  
40 places de parc

Cette exploitation est parfaitement équipée et conviendrait particulièrement à un couple de professionnels innovateurs et ambitieux.

Les personnes intéressées s'adresseront à:

### GASTROCONSULT

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

### A LOUER

### café/restaurant

Au bord du Lac de Neuchâtel (broye fribourgeoise)

Café:	40 places
Salle:	25 places
Terrasse:	80 places

avec un magnifique appartement 7,5 p.

Loyer mensuel: Fr. 5500.-

Offres sous chiffre 98742, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.

98742/392448

## Deutsch und en français:



hotel + tourismus revue  
Abonnements  
031 370 42 22.

### A vendre: Balcon du Léman Hotel\*\*\*\*

Idealement situé dans un parc de verdure, bénéficiant d'un panorama inoubliable, avec piscine, tennis, fitness, salons, salles de conférence et banquet, 90 chambres

Bureau Immobilier André Zbinden  
Grand rue 14, 1095 Lutry-Lausanne  
Téléphone 021 796 35 30

P. 98721/339946

France - proche suisse à vendre:  
Fonds de commerce

### Hôtel-Garni\*\*

18 chambres  
station touristique  
été-hiver et clientèle commerciale.  
325 000.- Fr. Case postale 785,  
CH-2301 La Chaux-de-Fonds

98715/390929

### A vendre: Hotel \*\*\*/\*\*\*\*

55 chambres, grand parc, idéal pour EMS, home de convalescence, clinique ou hôtel  
Immotel 021 791 65 11  
P. 98720/391549

Après de longues années et aussi pour des raisons de santé nous désirons

## VENDRE OU EVENTUELLEMENT LOUER

notre établissement 4 étoiles SSH très réputé

immeuble historique complètement rénové dans une capitale de la Suisse romande comprenant

- Hôtel 60 lits tout confort – Sauna
- Restaurant gastronomique – Brasserie – Bar
- Salle pour séminaires ou banquets – Parking

Offres sous chiffre 98719,  
hotel + tourismus revue, case postale,  
3001 Berne.

98719/11762

## FORMATION



INSTITUT SUISSE POUR LA FORMATION  
DES CHEFS D'ENTREPRISE  
DANS LES ARTS ET METIERS

### COURS DE GESTION POUR RESTAURATEURS ET HOTELIERS

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

#### Matières traitées:

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

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

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



© 97448/391583

## AVIS MORTUAIRE

La Société des Hôteliers de Lausanne et Environs a le grand regret de faire part du décès de

## Monsieur René Buttet

son membre de longue date ancien vice-président et membre du comité de 1982 à 1991.

## COUP DE FIL À...



**Kirsten Strömstad**

Responsable des ventes de l'Association touristique des Alpes vaudoises

*Vous avez été nommée ce printemps en tant que responsable des ventes de l'Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV). A quelles tâches vous êtes-vous attelée pendant ces premiers mois d'activité?*

J'ai commencé à travailler le 1er mai et les deux premiers mois m'ont avant tout permis de faire plus ample connaissance avec les sept stations de l'ATAV, à savoir, par ordre alphabétique, Château-d'Ex, Les Diablerets, Gryon, Leysin, Les Mosses et Villars. J'ai ensuite participé à différentes foires et autres manifestations promotionnelles en France, en Italie, en Allemagne, en Grande-Bretagne et même au Danemark. La France est notre principal marché. Nous sommes en effet très proches et les Français connaissent bien les Alpes vaudoises. J'ai pu le vérifier en participant au Top Resa de Deauville, au Mitcar de Paris, au SITV de Colmar, ainsi qu'aux deux «workshops» de Suisse Tourisme à Paris, dont un à la gare Saint-Lazare.

Toujours avec Suisse Tourisme, j'ai également été présente aux trois «workshops» de Milan, Turin et Padoue, en Italie, et de Cologne et Munich, en Allemagne. A cela viennent encore s'ajouter le Daily Mail Ski Show et le WTM, tous deux à Londres et le Ski Show de Copenhague. Des contacts ont été ainsi noués avec 24 tours-opérateurs, 31 agents de voyages et autant d'autocaristes, ainsi qu'avec 16 clubs de sport. Il s'agissait avant tout de clubs de ski qui sont fortement intéressés à découvrir de nouvelles destinations pas chères et qui peuvent revenir chaque année en groupe ou, individuellement, en famille.

Partout, j'ai dû m'inscrire en faux contre la prétendue cherté de la Suisse. Dans les Alpes vaudoises, nous avons des prix très compétitifs et mes différents interlocuteurs à l'étranger ont pu le vérifier en comparant soigneusement nos offres.

Il y a encore beaucoup de travail à faire pour expliquer que nos prix sont parfaitement concurrentiels. J'aime-rais, par ailleurs, attirer dans les Alpes vaudoises encore davantage de touristes scandinaves, notamment norvégiens. Je suis convaincue qu'il y a là un marché intéressant à exploiter. Ce sera peut-être pour l'année prochaine.

*Propos recueillis par*

*Laurent Missbauer*

## Restaurants d'hôtel

## Pour que l'hôte devienne un convive

Les gens mangent-ils encore dans les restaurants d'hôtel? La pléthore de l'offre gastronomique ne porte-t-elle pas atteinte au rôle même de l'hôtel, temple de l'accueil 24 heures sur 24? Bref, en ville comme à la campagne, l'hôte se met-il à table là où il se met au lit? C'est-à-dire sous le même toit? Quelle est la situation du restaurant d'hôtel dans la mouvance des nouvelles habitudes de consommation touristique?

JOSÉ SEYDOUX

En tant que tel, l'hôtel-restaurant – on en compterait plus de 1500 en Suisse – fait partie des entreprises de restauration affichant une nette tendance à la baisse. Il faut cependant relativiser le phénomène dans la mesure où l'on assiste, depuis quelque temps, à de gros investissements en argent et en énergie pour rendre plus attractifs ces établissements confrontés naturellement à la concurrence des restaurants. C'est bien là le propre du site touristique que d'offrir, fussent dans des relations de bon voisinage, à la fois la complémentarité et la concurrence.

### Des atouts propres

En fait, pour tirer son épingle du jeu, le restaurant d'hôtel doit utiliser les mêmes armes que le restaurant tout court; et ce n'est pas une lapalissade si l'on sait que, même avec une entrée de restaurant séparée et distincte de l'hôtel, devenue une règle en la matière pour supprimer toute barrière psychologique, il y a lieu de dissocier totalement l'image du restaurant de celle de l'hôtel. Cette nécessité, apparue il y a plusieurs années déjà, a trouvé sa confirmation depuis dans les hôtels de catégorie supérieure qui, à l'image des palaces entre autres, sont littéralement descendus dans la rue pour s'attirer les faveurs de la clientèle de la restauration. Aujourd'hui, la plupart des palaces, outre un restaurant plus sélect avant tout destiné à leur clientèle hébergement, ont leur «café» ou leur brasserie que peut fréquenter le simple quidam ou presque...

C'est qu'ils y pratiquent des prix sans commune mesure avec les tarifs de leurs chambres. Ce faisant, non seulement ils concrétisent une politique d'ouverture et de relations publiques locales, mais ils offrent un choix à leur clientèle, ce qui leur permet aussi de rester dans le vent!

### Multiplier les arguments

A partir d'une garantie de «bien manger», la clientèle du soir – car c'est surtout celle-ci que doit conserver l'hôtelier – cherche d'abord un cadre, un accueil, une atmosphère et de plus en plus un service chaleureux et moins formel que ce-



Pour s'affirmer, le restaurant d'hôtel doit utiliser les mêmes armes que le restaurant tout court.

Photo: H+A Frutig

lui attaché généralement à l'étiquette du restaurant d'hôtel. Le problème du parking étant résolu puisque l'hôte est déjà dans la maison, il s'agit, pour l'hôtelier, de le dissuader d'aller voir ailleurs! Mais comment s'y prendre?

Les grands hôtels, tant en Suisse qu'à l'étranger, répondent à la question en élargissant l'offre au maximum, c'est-à-dire en multipliant les points de vente. Tous les goûts étant dans la nature, la diversité est un argument massue. Qui ne connaît pas ces établissements mamouth offrant force restaurants typique, français, italien, exotique, de la mer, de minuit, brasserie et snack? Cette tendan-

ce se retrouve, en plus modeste, en Suisse, où la plupart des 5 étoiles excitent les papilles gustatives de leurs hôtes avec deux ou trois restaurants. Exemples: «La Réserve», à Genève, abrite cinq restaurants pour 115 chambres et le «Lausanne Palace» vient d'ouvrir une brasserie parisienne et un restaurant «Côté Jardin» dans son centre de bien-être, et envisage d'en créer deux autres encore pour remplacer l'actuel «Relais».

### En ville et en station

La situation n'est pas du tout similaire dans les hôtels de catégorie inférieure et dans les petits établissements en général

où les hôteliers doivent bien faire avec leur unique restaurant. «Le temps est révolu où l'on pouvait imposer la demi-pension, il faut solliciter la clientèle de l'hôtel avec des arguments plus convaincants», explique Michel Rollin, directeur du Royal Manotel, à Genève, tout en nous dévoilant quelques mesures incitatives (cf. encadré) et en précisant que, le soir, 25 à 30% de ses convives sont des clients de l'hôtel.

Dans les stations, même si la «demi-pension incluse» reste encore une véritable institution selon les régions, elle s'est assouplie et se combine souvent avec un système compensatoire de restauration à la carte.

«Malgré une concurrence effrénée, nous essayons de garder nos hôtes dans notre restaurant et nous y parvenons pour 90% d'entre eux», affirme Alain Pagano, propriétaire de l'Hôtel Alpha-Résidence, à Crans-Montana, qui adapte souvent son menu à la clientèle prédominante de l'hôtel, tout en proposant des mets classiques, des spécialités valaisannes, des plats maison «sur ardoise» et une carte pour les enfants.

Par ailleurs, en station, la relative décentralisation d'un hôtel incite souvent les gens, surtout en hiver, à rester dans l'établissement pour manger le soir. A cette exception près, s'ils veulent louer leurs tables, les hôteliers n'ont pas d'autres arguments que leurs collègues restaurateurs.

### Des jours aussi agréables que les nuits

Une fois que l'hôte est dans la maison, tout l'art du bon hôtelier-restaurateur consiste à le garder sous le même toit pour lui proposer l'ensemble de l'offre gastronomique et récréative à disposition.

Auparavant, nombre d'hôteliers ont dû repositionner leurs prix de restauration, diversifier leurs cartes de mets et améliorer leur accueil.

A partir de là, à chacun ses méthodes! Le personnel de réception est chargé de «vendre» le restaurant, des bons d'apéritif sont offerts aux hôtes, menus et cartes figurent en bonne place dans

toutes les chambres, à la réception et dans les ascenseurs, l'entrée intérieure du restaurant est rendue attrayante et invitante.

La télévision peut quant à elle diffuser des messages gastronomiques maison (menus du jour, actions spéciales, par exemple), les familles ou les petits groupes peuvent passer des commandes particulières, les anniversaires ne sont pas oubliés et, le lendemain au petit déjeuner, toute une information ad hoc est de nouveau là pour que les hôtes offrent des jours aussi agréables que les nuits... Tout un programme. JS

## TOURISTORIAL

### Bienvenue dans l'hostellerie de Noël!



Curieux retour des choses quelque 2000 ans après qu'une certaine hostellerie eut affiché complet un soir de décembre du côté de Bethléhem: Noël à l'hôtel est devenu un événement! A divers titres d'ailleurs, mais surtout parce que l'hôtel est peut-être le dernier temple de l'hospitalité et l'hostellerie une grande – sinon divine – famille... Entre la réception, les étages et le restaurant, derrière une enseigne qui n'est que la représentation moderne de l'étoile filante, vit toute une communauté dont le but essentiel est d'accueillir et de servir vacanciers, gens d'affaires, familles et autres femmes enceintes. La période de Noël, dans nombre d'établissements, est souvent mise à profit pour réunir toutes ces «gens de l'hostellerie», d'ici et d'ailleurs, ce personnel devenu ressources humaines. En cette unique occasion de l'année, les vrais hôteliers, ceux et celles qui ont à cœur d'accueillir leurs collaborateurs et collaboratrices au sein de leur maison, en profitent pour

sympathiser, renforcer les contacts, stimuler l'esprit d'entreprise, faire passer un «message»... et témoigner leur reconnaissance. Autour du sapin, la soirée d'entreprise devient une fête à l'hôtel, un cadeau des uns aux autres qui vaut tous les séminaires et autres meetings de stimulation.

Chaque année à pareille époque, des esprits chagrins et des rabat-joie utilisent journaux et magazines, par ailleurs truffés de publicités de circonstance, pour dénoncer l'exploitation commerciale de Noël, la clause déclinatoire aux cadeaux, l'euphorie mercantile qui s'empare de nos villes et de nos stations. Faux procès, car la célébration du mystère de Noël, même sous ses dehors de chalandise enrubannée, s'avère de loin l'expression la plus profonde et la plus spontanée de l'âme humaine. De cet être que la société cybernétique et globalisée ne veut plus en tant qu'individu attaché à des croyances, à des traditions et à des valeurs que pourtant tout le monde comprend. Alors, soudain, une fois l'an, l'enfant se réveille en lui, la sensibilité déborde, les lumières s'allument, la ferveur se fait jour et l'atmo-

sphère de Noël métamorphose les esprits. La fête est là, malgré tout. Noël, vous avez dit mystère? Oui, mystère à réaction.

Alors, quand le charme opère, que les cœurs s'enflamment, que la créativité éclate, bref que Noël transforme des hommes et des femmes en magiciens, pour la félicité de chacun, rien que de très normal et de plus sensé! Depuis quelques années, certes après d'autres régions d'Europe où la tradition est bien ancrée depuis longtemps, des villes suisses rivalisent d'ingéniosité pour faire de Noël non seulement une fête, mais une manifestation du tourisme événementiel, un acte d'accueil hors du commun. Du marché de Noël de Montreux ou d'ailleurs à la «Lichterschwimmen» de Zurich, des crèches vivantes aux villages transformés en calendrier de l'Avent, en passant par l'itinéraire des crèches en plein air d'Estavayer-le-Lac, les initiatives nouvelles ne manquent pas. Partout, des habitants fiers et heureux de parler leur cité de ses plus beaux atours – tout en se faisant un énorme plaisir – témoignent ainsi de leur attachement à leur ville et de leur sens à la

fois de la fête et de l'hospitalité, une belle dose d'imagination à la clef. J'aime cette Nativité, renaissance des cœurs et des corps, le doux espace de la rencontre retrouvée de l'homme et de l'enfant, de la société et de la poésie, de la ville et de Noël. J'aime quand le tourisme, une fois n'est pas coutume, se penche sur son idéal.

Le fait que tout un monde rationnel, performant, interactif et managé s'arrête pour reprendre ainsi son souffle à quelque chose de rassurant. Qu'une fête chrétienne stoppe la puissante machine bouffarde d'énergies et de sentiments – en génère-t-elle d'autres, plus ludiques et plus festifs! – apparaît déjà comme un miracle. Il faut croire qu'après tout la flamme demeure, en dépit des éteignoirs de service. Tanti qu'il y aura des gens de bonne volonté pour fêter Noël et partager leur amour et leur joie, il ne faut pas désespérer... sans même préciser qu'en 1997 toutes les hostelleries sont prêtes à accueillir les voyageurs qui n'auront pas réservé leur chambre. Et n'en attendent même pas de miracle.

José Seydoux

## Genève

### Un projet hôtelier fait long feu

L'Hôtel Masia, à Genève, aura fait long feu. Alors qu'il devait ouvrir ses portes au mois de septembre, cet établissement, situé dans le quartier de la gare, semble avoir fait naufrage.

Les promoteurs d'Yverdon-les-Bains, qui avaient repris l'Hôtel de la Motte, avaient commencé ce printemps la rénovation des quarante-six chambres de l'établissement. Toutefois, celui-ci est depuis plusieurs semaines à l'abandon, un réfrigérateur et de vieilles affiches meublant son hall d'entrée. Quant au numéro de téléphone qui nous avait permis d'interviewer cet été le responsable du projet, il est actuellement hors service. L'hôtel s'était montré en son temps très actif sur le plan commercial. Il proposait en effet des forfaits et des nuitées à partir de 90 francs, petit déjeuner compris. Il avait déjà attiré des clients russes, cet été, et avait dû les installer dans d'autres hôtels situés dans les environs.

Mais, il est surtout apparu qu'un important client japonais avait réservé des chambres pour Telecom 1999. Ce client avait même versé une avance de 18 000 francs qui se sont apparemment volatilisés en même temps que les promoteurs. Voilà qui ne va pas plaider la cause genevoise dans l'Empire du soleil levant!

VT

Edition SHV/SSH de Daniel Spoerri



«Grazia ricevuta»: la toute dernière œuvre de l'Édition SHV/SSH. Une sérigraphie de Daniel Spoerri en cinq couleurs dans un format 66 x 85 cm.

«Grazia ricevuta»: Das neueste Werk im Rahmen der Edition SHV/SSH. Fünf farbiges Serigraphie von Daniel Spoerri, 66 x 85 cm. Ein spannender Erzählstrang der Objekte.

Photos/Fotos: SSE/GP

## Des objets racontent leur histoire

Nous devons la nouvelle Edition SHV/SSH à un grand nom: Daniel Spoerri. L'artiste suisse, connu dans le monde entier, a créé une œuvre d'art intitulée «Grazia ricevuta», qui peut être commandée dès maintenant.

Réalisme». Avec l'invention du «tableau-piège» (1960), il est entré dans l'histoire de l'art comme l'un des grands artistes complets. Au cours de sa carrière, Spoerri a exprimé son art sous les formes les plus diverses: comme danseur étoile, régisseur ou poète, comme professeur d'université, sculpteur ou gastronome.

La nourriture tient d'ailleurs une place importante dans son art: il a intégré des aliments dans ses premières œuvres, a fondé plus tard le Eat-Art et ouvert à Düsseldorf son propre restaurant.

### Un conteur d'histoires

Mais Daniel Spoerri est avant tout un grand conteur d'histoires de notre temps. A chaque objet de son tableau-piège se rattache une histoire. Tel un régisseur, l'artiste dirige le processus de la perception qui s'établit entre l'observateur et les objets. L'art de Spoerri est une école de la vision, une école de l'interprétation, une école du discernement. Ces trois fonctions sont étroitement liées pour l'artiste. «Je travaille comme un sculpteur», déclare Daniel Spoerri, bien qu'il n'aime pas donner d'explications sur ses propres œuvres. «Mais je ne modèle pas mes créations à partir d'un morceau de bois ou de pierre, j'assemble des pièces, des objets.»

### L'univers de Spoerri

Ces pièces rajoutées forment pour ainsi dire la trame du récit. L'action générale, le fond constituent souvent un contraste marqué et ne s'ouvrent à l'observateur qu'au second coup d'œil. Il en résulte un passionnant pouvoir évocateur des objets qui racontent leur propre histoire et un assemblage qui est mis en scène par l'artiste dans la direction qu'il a choisie. L'observateur doit faire preuve de curiosité et d'envie de découvrir pour pouvoir pénétrer dans l'univers de Spoerri et en suivre le fil.

### Une collection rare limitée à 100 exemplaires

L'Édition SHV/SSH représente l'œuvre d'un ou d'une artiste renommé(e); elle paraît tous les ans.

Le tableau a été imprimé sur papier à la cuve sous forme de sérigraphie en cinq couleurs par Jacques Uldry à Hinterkappelen (BE). Un procédé d'impression complémentaire a été réalisé pour imprimer certains endroits avec une laque afin d'en accentuer les reliefs.

Pour assurer la valeur et le caractère original de la sérigraphie, l'édition est limitée à 100 exemplaires, numérotés et signés de la main de l'artiste. Imprimée dans un format 66 x 85 cm, cette sérigraphie peut être commandée dès maintenant (talon). Les commandes seront honorées dans l'ordre de leur date de réception. Nous vous proposons un cadre adapté pour cette sérigraphie dont le prix est fixé à 450 francs le tableau. Des spécialistes se chargent de l'encadrement et de l'emballage. GL

Edition SHV/SSH von Daniel Spoerri

## Wenn Objekte ihre Geschichten erzählen

Mit einem sehr grossen Namen wartet heuer die neue Edition SHV/SSH auf: Der international bekannte Schweizer Künstler Daniel Spoerri hat ein Kunstwerk für die Edition geschaffen. Das Werk trägt den Titel «Grazia ricevuta» und kann ab sofort bestellt werden.

GEORGES LUKS

schichte eingegangen. Im Laufe seiner Karriere hat Spoerri seine Kunst in verschiedenen Darstellungsformen zum Ausdruck gebracht: Als Solotänzer, Regisseur und Dichter, als Akademiestudient, Bildhauer und Gastronom. Das Essen spielt denn auch in seiner Kunst eine wesentliche Rolle: Er integrierte bereits in seinen ersten Arbeiten Lebensmittel, begründete später die Eat-Art und eröffnete in Düsseldorf sein eigenes Restaurant.

### Ein Geschichtenerzähler

Daniel Spoerri ist aber zuallererst ein grosser Geschichtenerzähler unserer Gegenwart. An jedem Gegenstand seiner Fallbilder haftet eine Geschichte. Der Künstler leitet wie ein Regisseur den Prozess der Wahrnehmung zwischen Betrachter und Objekten ein. Spoerri's Kunst ist eine Schule des Sehens, eine Schule des Lesens und eine Schule des Erkennens. Alle drei Funktionen hängen für ihn eng zusammen.

«Ich arbeite wie ein Bildhauer», erklärt Daniel Spoerri – obwohl er Erklärungen zu den eigenen Werken nicht mag. «Ich forme meine Vorstellungen aber nicht aus einem Stück Holz oder Stein, sondern füge Versatzstücke, Objekte zueinander.»

Diese Assemblagen bilden quasi die laufende Erzählung. Die Rahmenhandlung, der Untergrund, steht oft in einem starken Kontrast dazu und erschliesst sich dem Betrachter erst beim zweiten Blick. Es entsteht ein spannender Erzählstrang der Objekte, an denen eigene Geschichten haften und eine Assemblage, die vom Künstler in die von ihm gewollte Richtung hin inszeniert wird. Gefordert wird vom Betrachter Neugierde und Entdeckerlust, um in das Universum Spoerri's einzutauchen und den Faden aufzunehmen.

### Exponent des neuen Realismus

Der 1930 in Rumänien geborene Daniel Spoerri zählt zu den international renommierten Künstlern der Gegenwart. Seine Werke sind in allen grossen Museen vertreten und werden in Ausstellungen international gezeigt.

Daniel Spoerri lebt und arbeitet in Seggiano (Italien). Er zählt zu den Mitbegründern und führenden Vertretern des «Neuen Realismus». Mit der Erfindung des Fallbildes (1960) ist er als einer der grossen Gesamtkünstler in die Kunstge-

### Wertvolle Sammlung

Die Edition SHV/SSH erscheint jährlich. Jede Ausgabe wird von einem renommierten Schweizer Künstler gestaltet.

Gedruckt wurde die neue Grafik als fünf farbiges Siebdruck bei Jacques Uldry in Hinterkappelen (BE) auf Büttenpapier. In einem zusätzlichen Druckgang wurden einige Partien des Kunstwerks mit einem Lack bedruckt, um diese Stellen noch zusätzlich zu akzentuieren.

Die Auflage der Serigraphie ist auf 100 Exemplare limitiert, um den Wert und den Originalcharakter der Arbeit zu gewährleisten. Jeder Siebdruck ist vom Künstler handschriftlich signiert und nummeriert. Das Papierformat der Edition beträgt 66 x 85 cm. Das Grafikblatt kann ab sofort bestellt werden (Talon). Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Der Preis dieser Edition ist auf 450 Franken pro Exemplar festgesetzt. Zu jeder Edition bieten wir Ihnen auch einen passenden Rahmen an. Spezialisten rahmen und verpacken die Edition. GL



Daniel Spoerri überwacht den Druck seines Bildes in der Druckerei Uldry im bernischen Hinterkappelen. Daniel Spoerri surveille l'impression de son tableau à l'imprimerie Uldry dans le village bernois de Hinterkappelen.

### Bestellcoupon

Ich bestelle (bitte gewünschte Anzahl einsetzen):

— Exemplar(e) Siebdruck Daniel Spoerri ungerahmt, zu Fr. 450.– pro Bild, zuzüglich Versandkosten (sorgfältig verpackt, eingeschriebener Postversand) Fr. 10.–

— Exemplar(e) Siebdruck Daniel Spoerri in weiss lasiertem Holzrahmen, zu Fr. 570.– pro Bild, zuzüglich Versandkosten (sorgfältig verpackt, eingeschriebener Postversand) Fr. 25.–  
Alle Preise exklusiv 6,5% MwSt

— Senden Sie mir Unterlagen über bereits erschienene Editionen SHV/SSH

Einsenden an: Schweizer Hotelier-Verein, PR/Medien, Postfach, 3001 Bern

Bestellungen werden in der Reihenfolge ihres Eingangs berücksichtigt. Die Rechnung wird der Lieferung beigelegt.

Name  Vorname

Firma/Betrieb

Adresse  PLZ/Ort

Telefon

Datum/Unterschrift

### Bulletin de commande

Je commande (veuillez indiquer la quantité désirée):

— exemplaire(s) de la sérigraphie de Daniel Spoerri, sans cadre, au prix de frs. 450.– le tableau, frais d'expédition en supplément (soigneusement emballée, envoi en recommandé) frs. 10.–

— exemplaire(s) de la sérigraphie de Daniel Spoerri, dans un cadre en bois blanc glacé, verre acrylique, au prix de frs. 570.– le tableau, frais d'expédition en supplément (soigneusement emballée, envoi en recommandé) frs. 25.–  
Tous les prix s'entendent hors 6,5% TVA

— Veuillez m'envoyer de la documentation sur les œuvres de l'Édition SHV/SSH déjà parues.

A retourner à l'adresse suivante: Société suisse des hôteliers, RP/Médias, case postale, 3001 Berne

Les commandes seront honorées dans l'ordre de leur date de réception. La facture sera jointe à la livraison.

Nom  Prénom

Entreprise/établissement

Adresse  NPA/Lieu

Téléphone

Date/Signature

**Gastronomiefachassistent/in – der neue Lehrberuf**

## Biga-Post an den Bundesrat

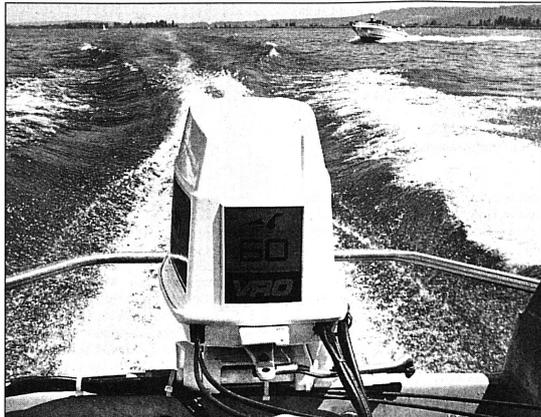
Das Vernehmlassungsverfahren für die Reglementierung des neuen Lehrberufes Gastronomiefachassistent/in wurde abgeschlossen. Unter der Leitung des Biga konnten sich Branche und Einsprecher am vergangenen 3. Dezember auf eine Schlussfassung der neuen Ausbildungs- und Prüfungsvorschriften einigen. Der Ball liegt jetzt beim Bundesrat.

MANFRED RÜCH\*

Das Bundesamt für Industrie, Gewerbe und Arbeit (Biga) wird nun dem Bundesrat beantragen, diese Schlussfassung zu genehmigen und auf den 1. Januar 1998 in Kraft zu setzen. Wenn alles rund läuft, wird das vom Bundesrat erlassene Reglement Ende Januar 1998 vorliegen. Unmittelbar danach wird der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) sowohl dieses neue Reglement als auch die darauf basierenden Schnupperlehrunterlagen den potentiellen Lehrbetrieben der Branche zustellen. Bei dieser Gelegenheit können dann auch konkretere Angaben gemacht werden über:

- das Vorgehen beim Einholen von Ausbildungsbewilligungen;
- das Berufsbild und das Informationsmaterial für den neuen Lehrberuf;

\* Manfred Ruch ist Vizedirektor SHV und Leiter Berufsbildung.



Das Motto ist klar: Volle Kraft voraus für den neuen Lehrberuf. Der Ball liegt nun beim Bundesrat. Foto: koe

• den Modelllehrgang als Grundlage für die betriebliche Ausbildung.

### Fachkurse in Schulhotels SHV

Bezüglich der Organisation des Berufsschulunterrichtes wird sich der Schweizer Hotelier-Verein – als Träger der interkantonalen Fachkurse in den Schulhotels – in Zusammenarbeit mit den Kantonalen Ämtern für Berufsbildung im Frühling 1998 äussern können. Wie sich die Situation heute abzeichnet, dürften

an einigen Berufsschulen Jahresschuljahres eingerichtet werden. Daneben ist aber auch geplant, dass interkantonale Fachkurse in den Schulhotels SHV durchgeführt werden. Der SHV bleibt am Ball und wird von nun an regelmässig informieren. Ziel muss es sein, mit Lehrbeginn 1998 eine stattliche Zahl von Lehrverhältnissen des neuen Lehrberufes Gastronomiefachassistent/in verzeichnen zu können.

**Taxe sur la valeur ajoutée: faits (9e article)**

## Les livraisons à domicile et la vente à l'emporter

L'Administration fédérale des contributions a procédé à un changement de pratique sur la base de la jurisprudence du Tribunal fédéral: concernant les livraisons à domicile, seule une séparation sur le plan de l'organisation est encore nécessaire, mais plus de séparation sur le plan de la situation. Le changement est par ailleurs applicable depuis le 1er janvier 1997. Le traitement fiscal de la vente à l'emporter est une précision de la pratique en vigueur et est donc valable depuis le 1er janvier 1995 déjà. Ci-dessous la situation.

BRIGITTE ZAUGG

La vente de produits comestibles et de boissons est considérée comme une prestation de restauration imposable à 6,5% lorsque:

- une possibilité de consommation (tables, chaises, bancs, bars) est offerte sur place (une seule table suffit pour qu'il y ait prestation de restauration imposable) ou
  - le prestataire prépare ou sert des repas ou des boissons chez le client ou en un lieu désigné par ce dernier.
- La vente de boissons alcooliques est dans tous les cas imposable à 6,5%.

### Et au taux de 2%?

Il y a livraison de produits comestibles et de boissons à 2% lorsqu'ils ne sont pas remis dans le cadre d'une prestation de restauration et:

- en cas de livraison à domicile lorsqu'il y a une séparation sur le plan de l'organisation entre les livraisons à domicile (remise sans autre préparation sur place et sans service, y compris direction ou surveillance du service) et les prestations de restauration. Pour cela, le prestataire doit établir des pièces justificatives telles que bulletins de livraison, factures, quittances desquelles il ressort clairement s'il a fourni une prestation de restauration (par exemple avec la mention «nous

avons servi chez vous») ou s'il a effectué une livraison à domicile (par exemple avec la mention «sans préparation ni service chez vous»);

- en cas de vente à l'emporter, lorsqu'il y a une séparation sur le plan de l'organisation et sur le plan de la situation entre ces ventes et les activités de restauration. Si tel n'est pas le cas, la vente de produits comestibles et de boissons est considérée comme une prestation de restauration imposable à 6,5%.

La séparation sur le plan de la situation doit être visible par des mesures architecturales. Pour cela, sont possibles: entrées et locaux distincts, entrée commune et locaux séparés ou même local avec nette séparation sur le plan de la situation au moyen de parois fixes de manière permanente à l'immeuble.

La séparation sur le plan de l'organisation est en principe assurée par une caisse séparée (p.ex. caisse enregistreuse). Une renonciation n'est autorisée que lorsque de telles ventes sont saisies par une caisse programmée de façon adéquate (scanner, caisse enregistreuse, caisse avec rubriques séparées) laquelle doit être en mesure d'imprimer sur les rouleaux et les tickets de caisse au moins les indications suivantes: nom, adresse et no de TVA du fournisseur de prestations, article ou groupe de marchandises accompagné du taux fiscal déterminant.

### Autres points importants

Si un établissement du secteur de l'hôtellerie exploite (p.ex. dans le hall d'entrée) un kiosque ou un magasin d'alimentation, les dispositions applicables à la séparation sur le plan de l'organisation et de la situation doivent être respectées.

Les ventes de denrées alimentaires à la réception ou dans le hall de l'hôtel et les ventes de boissons à l'aide d'automates à boissons sont toujours imposables à 6,5%.

Les chiffres d'affaires provenant des livraisons à domicile/de la vente à l'emporter (2% et 6,5% pour les boissons alcoolisées) et des prestations de restauration (6,5%) doivent être établis séparément et comptabilisés sur des comptes distincts.

## EURO-NEWS 2

## Lentement mais sûrement vers le but

Les hôtes de l'espace euro comme par exemple les Allemands veulent payer en euros. Le four-nisseur italien facture en euros. Un Hollandais se renseigne sur les forfaits d'hiver, évidemment en euros. Et les banques offrent un compte euro avec intérêts. De telles situations seront bientôt réalité. Le tout est d'organiser à temps...

BRIGITTE ZAUGG

Il est certain que l'hôtelier ne peut pas en principe déléguer sa responsabilité pour tous les changements en vue de l'introduction de la monnaie unique européenne, l'euro. Il faut toutefois donner l'ordre aux différents secteurs de présenter les adaptations requises, y compris en matière de budget, de calendrier et de responsabilité. Le chef d'entreprise décidera ensuite dans le cadre du concept global pour l'établissement. Il convient d'éviter toute précipitation inutile. Il faut plutôt veiller à réaliser pas à pas les différentes activités en rapport avec l'euro et à les contrôler régulièrement.

L'introduction de l'euro dans l'établissement et les changements qui en dé-

coulent, notamment dans les domaines du logiciel, de la comptabilité ou des opérations de paiement supposent une information ou une formation des collaboratrices et des collaborateurs au niveau des rapports avec la clientèle et de la vente.

### Points à retenir

- L'euro est un domaine qui est du ressort du chef.
- Examinez quels sont les secteurs de l'établissement touchés par ce changement et dans quelle mesure ils sont concernés.
- Chargez les cadres compétents d'établir un projet partiel comprenant des mesures, des responsabilités en matière de budget et un premier calendrier.
- Coordonnez les mesures proposées par les différents secteurs dans le cadre d'une stratégie globale.
- N'oubliez pas de former les collaborateurs.
- Prévoyez une réalisation des mesures selon l'ordre d'importance, par degrés et dans les délais.
- Contrôlez la réalisation des mesures. Adaptez si nécessaire votre concept global à la nouvelle situation.

### Rapporteur européen et forum

La Société suisse des hôteliers (SSH) part de l'idée que l'euro sera introduit

dans les délais prévus. C'est la raison pour laquelle nous abordons ce thème suffisamment à l'avance. Notre rapporteur européen, Constantin Garlas, fait le lien entre Berne et Bruxelles. Nous entendons informer, sous cette rubrique, nos membres de manière continue des secteurs d'activité des établissements, qui seront touchés 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, veuillez vous adresser à Brigitte Zaugg, Société suisse des hôteliers, Tourisme et Droit, case postale, 3001 Berne, téléphone 031 370 41 11, fax 031 370 44 44.

## GRATULATIONEN

### Wir jubilierten...

...zusammen mit Jean-Louis Aeschlimann, Direktor der Hotelfachschule SHV Lausanne, der am Donnerstag, 11. Dezember 1997, seinen 60. Geburtstag feiert.

Und wir jubilierten mit SHV-Ehrenmitglied Hans Baumgartner, Brent, ehemaliger Direktor der sozialen Kassen SHV (Hotela), der am kommenden Montag, 15. Dezember 1998, seinen 70. Geburtstag feiert. shv

### Schweizer Hotelier-Verein

## Präsidentenversammlung

Im Sinne von Artikel 24 und 29 der Statuten teilen wir Ihnen mit, dass die Verbandsleitung die nächste Präsidentenversammlung festgesetzt hat auf Dienstag, 10. März 1998, Hotelfachschule SHV Lausanne.

Anträge zur Aufnahme von Geschäften auf die Traktandenliste sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen, bis spätestens Dienstag, 13. Januar 1998. Der Versand der Traktandenliste und Beschlussunterlagen erfolgt spätestens Dienstag, 27. Januar 1998. Abänderungen und Gegenanträge sind dem Hauptsitz SHV schriftlich einzureichen, bis spätestens Dienstag, 24. Februar 1998.

Schweizer Hotelier-Verein  
Alfred E. Urfer Präsident  
Heinz Probst Direktor

### Société suisse des hôteliers

## Assemblée des présidents

En application des articles 24 et 29 des statuts, nous vous informons que le Comité exécutif a convoqué la prochaine Assemblée des présidents pour le mardi, 10 mars 1998, à l'Ecole hôtelière SSH Lausanne.

Les propositions visant à faire inscrire un objet à l'ordre du jour sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au mardi 13 janvier 1998. L'envoi de l'ordre du jour et de la documentation y relative aura lieu le mardi 27 janvier 1998 au plus tard. Les propositions de modification et les contre-propositions sont à adresser par écrit au siège central de la SSH d'ici au mardi 24 février 1998. Société suisse des hôteliers  
Alfred E. Urfer Président  
Heinz Probst Directeur

### Ecole hôtelière SSH de Lausanne (EHL)



## Nouveau directeur général

Le Conseil de Fondation de l'Ecole hôtelière SSH de Lausanne, réuni vendredi sous la présidence de Marion Gétaz, (au milieu) a nommé le futur directeur général de l'EHL en la personne de Maurice Zufferey (à gauche) qui succédera, dans le courant de l'année prochaine, à Jean-Louis Aeschlimann (à droite).

Agé de 39 ans, d'origine valaisanne, domicilié à Kilchberg (ZH), le futur responsable de l'institution SSH de Lausanne, occupe actuellement le poste de chef de l'état-major de la division Ressources du groupe UBS, avec le titre de directeur-adjoint. Licencié en lettres, docteur en histoire et licencié en droit,

Maurice Zufferey correspond parfaitement au profil défini par les instances dirigeantes de l'EHL dont le choix s'est porté sur un candidat de formation humaniste et juridique, de niveau international, au bénéfice d'une vaste expérience dans le secteur bancaire, le domaine de la formation, le management, le marketing et les dimensions stratégiques de la conduite d'entreprise. Il lui incombera en particulier la mission de conduire l'Ecole dans les nombreux défis qu'elle s'approprie à relever, tant en Suisse qu'à l'étranger, pour rester la première école hôtelière du monde. (Photo: mad) JS

031 370 42 16

## CARROUSEL

031 370 42 24

### Tourismus

Führungswechsel an der Spitze der Tourismus Organisation Interlaken (TOI): Die Mitglieder der TOI haben einen neuen Präsidenten gewählt. Nach dem **Daniel Frei** während den vergangenen fünf Jahren die TOI geleitet hat, wird er durch den Hotelier **Werner Affentranger** abgelöst. An der letzten Mitgliederversammlung bezeichnete Frei den Beschluss des Gemeindeparlaments, mit einer 30 000 Franken-Studie die Strukturen der TOI zu beleuchten, als «Affront». Statt dass den Profis der Tourismusorganisation Raum geschaffen werde für ihre Aufgaben gehen aussen, finde ein «Räuber und Polizist»-Spiel auf politischem Parkett statt. *SM*

**Walter Trösch**, seit neun Jahren Präsident und seit 12 Jahren Vorstandsmitglied des Tourismusvereins Lenzerheide-Valbella, hegt Rücktrittsabsichten. «Die Zeit ist reif aufzuhören. Es braucht neue Impulse und neue Ideen», begründet er seinen Schritt, der auch mit seiner Einstellung, niemals zu einem «Sesselkleber» zu werden, zu tun hat. Seine Nachfolge ist noch nicht geregelt. Die Mitglieder des Tourismusvereins haben allerdings bis zu ihrer Generalversammlung vom März 1998 noch genügend Zeit, sich mit adäquaten Nachfolgern zu beschäftigen. Während seiner Amtszeit hatte Trösch u.a. die Restrukturierung des Vereins an die Hand genommen, ihm neue Statuten verpasst, ein Tourismusförderungsgesetz durchgeboxt sowie massgeblich zur Bildung eines regionalen Marketings beigetragen. *KHR*

Der neue Leiter des Verkehrsbüros in Saas-Grund heisst **Laurent Chevrier**. Der 37jährige Walliser tritt die Nachfolge von **Gerda Anthamatten** an, die vom September 1991 bis November 1997 im Verkehrsbüro Saas-Grund gearbeitet und dieses nun auf eigenen Wunsch hin verlassen hat. Laurent Chevrier, der in Steg und Sitten auf-

wachsen ist, hat nach dem Besuch des Kollegiums in Brig an der Universität Freiburg Wirtschaft studiert und das Halbzertariat erworben. Zuletzt war Chevrier an der Ecole Schmid in Naters und anschliessend bei Supersaxo Treuhand und Revision in Saas-Fee tätig. Zu seinen ersten, grösseren Herausforderung wird die Einführung der kommunalen Tourismusförderungstaxe gehören. *GER*

Der Gemeinderat Herisau hat die Verpachtung des Casinos Herisau neu geregelt. Auf den 1. Januar 1998 übernimmt **Bruno Heeb** die Führung des Betriebs, wie die Gemeindekanzlei mitteilte. Der bisherige Pachtvertrag mit **Lilo und Helmut Raggl** sei kurzfristig aufgelöst worden. *sda*

### Hotellerie



**Alex Trinkler** (32) aus Bern hat Anfang Dezember als Personalberater für Temporär-, Dauer- und Kaderstellen bei Adecco Hotel & Event in Bern begonnen. Der Absolvent der Hotelfachschule Lausanne begann nach seinem Diplomabschluss 1991 bei der Eures SA. Nach je einem Jahr als Controller und Direktionsassistent leitete Trinkler drei Jahre lang das Hotel Bellevue in Magglingen. Anschliessend zeichnete er interimsmässig verantwortlich für den Bereich Qualitätssicherung auf dem Hauptsitz in Montreux und zuletzt als Regonalleiter für 14 Betriebe in Zürich und Lugano. *VY*

Drei Jahre lang war der Zürcher **Rolf Sprecher** Direktor des Basler 5-Stern-Hotels Euler. Im November verliess Sprecher das Manz Privacy Hotel, um sich im In- und Ausland einer neuen Aufgabe zuzuwenden. Laut Sprecher habe er anfangs November seinen Nachfolger

**Anton Küng**, bis Mai Direktor des Grand Hotel Park in Gstaad, eingeführt. Wenige Wochen später habe Küng das Hotel jedoch wieder verlassen, weil er einen anderen Posten in Aussicht hatte. Darum ist jetzt Sprecher – «dem Hause zuliebe» – wieder auf seinen Posten «bis Ende Januar 1998» zurückgekehrt. Ein neuer «Euler»-Direktor wird derzeit gesucht. Anton Küng bezeichnet sein kurzes Basler Gastspiel dagegen als «Ferienablösung». Er hat in Madeira offenbar einen interessanten Job gefunden. *IA*

Seit seinem schnellen Abgang als Direktor des Hotel Schweizerhofs in Bern rätelt die Branche, wie es mit **Ueli Mürger** weitergehen könnte. Nun hat die «Berner Zeitung» das Geheimnis gelüftet: Zusammen mit seiner Frau **Elia Mürger-Elsener** hat der Berner Hotelier die Mürger & Elsener GmbH-Touristik-Hotellerie-Gastro gegründet. Wie Mürger gegenüber der «BZ» sagte, stütze sich die neue Firma auf Management-Teilsätze. Führen auf Zeit, Event-Marketing & Sales sowie F&B-Unterstützung. Einen Managementvertrag haben die beiden bereits übernommen: das Hotel Continental in Biel. *VY*

Ende einer Ära in Liestal: Noch diesen Monat werden **Elisabeth und Hansruedi Hartmann**, Direktionspaar des Hotels Engel in Liestal, den Betrieb verlassen. Damit geht eine über 100jährige Ära der bisherigen Besitzerfamilie Hartmann zu Ende. Nach Finanzproblemen des Traditionsbetriebs zeigt sich nun eine Lösung mit einer Investorengruppe, die ein neues Hotel mit 50 Zimmern, einem Restaurant und grossen Saal, einem Migros-Laden plus Parkhaus und Wohnungen realisieren will. **Jakob Grieder**, bisher Leiter des Restaurants Seegarten in Münchenstein, soll das Hotel/Restaurant im Neubau führen. Im März 1998 wird über einen neuen Quartierplan abgestimmt, dann soll das Baugesuch eingereicht werden. Für eine Übergangsfrist wird der Berner Hotelier **Peter Grieder** den «Engel» leiten. Hansruedi

**Hartmann**, einst Präsident des Basler Hotelier-Vereins, übernimmt eine selbständige Tätigkeit ausserhalb der Branche. *IA*



Seit September dieses Jahres zeichnet der Österreicher **Christian Hribar** (27) bei Radisson SAS Hotels Worldwide als Director Worldwide Accounts verantwortlich, und als Mitglied der Verkaufsorganisation ist er mit der persönlichen Betreuung und Akquisition von Neukunden des süddeutschen, österreichischen und schweizerischen Marktes beauftragt. Hribar arbeitete von 1988 bis 1991 bei Austrotel in München, wechselte anschliessend zu Sheraton und bekleidete zuletzt den Posten des Verkaufsleiters des Sheraton Hotels München. *MA*

**Miriam und Edoardo Crivelli** haben das 5-Stern-Hotel Alpenkönig in Reith/Seefeld im Tirol übernommen. Das Steigenberger-Haus wird nach Umbauten und Investitionen in der Höhe von rund 16 Millionen Franken am 19. Dezember wiedereröffnet. Der gebürtige Tessiner Edoardo Crivelli leitete zuvor das Vital Hotel Royal in Reith/Seefeld. Das 90-Millionen-Luxushaus musste allerdings unter Zwangsverwaltung gestellt werden und wird seit Anfang dieses Jahres von Edinger Tourismusberatung geführt. Der Schweizer Hotelleitende ist Crivelli bestens bekannt als langjähriger Direktor des früheren Hotels Carlton Elite in Zürich. *VY*

Die grösste deutsche Hotelgesellschaft, Maritim, hat an ihrem Hauptsitz in Bad Salzuflen die bisher nicht vorhandene Stelle einer Personaldirektorin geschaffen. Die Stelle mit dem Aufgabengebiet Personalentwicklung, Weiterbildung und Personalmarketing wurde mit **Kay Win-**

ter (31) besetzt. Die Betriebswirtschaftlerin arbeitete nach Aufbaustudien in England und Frankreich als Personalleiterin im Hotel Rafael in München, im Kempinski Hotel Vier Jahreszeiten in München, in drei Kempinski Hotels in und um Berlin sowie als Leiterin Personalarbeit Kempinski Deutschland. *VY*

### Gastronomie & Technik



In der Abteilung Berufsbildung von Gastro Suisse ist es zu einem Führungswechsel im Bereich Nachwuchswerbung gekommen. **Thomas Farnri** (32) löst **Susanne Staub-Kättstorfer** ab, die nach sieben Jahren Nachwuchswerbung aussteigt und Mutterfreuden entgegenblickt. Farnri stammt aus einer Luzerner Hoteliersfamilie. Er startete seine berufliche Laufbahn mit der Hotelhandelschule und absolvierte die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL). Erfahrung sammelte Farnri im Mövenpick-Hauptsitz in Adliswil als Personalsachbearbeiter der Restaurantgruppe. Später wechselte er ins Mövenpick Hotel Zürich-Airport als Assistent Human Resources und betreute zuletzt als Leiter rund 20 Lehrlinge. *VY*

### Hôtellerie et tourisme

Präsident de l'Office du tourisme de Villeneuve, **Jean-Charles Kollros** a présenté sa démission avec effet immédiat. Il explique ce départ par le «manque de dialogue avec les autorités». Depuis l'été dernier, le climat de la ville est en effet miné par des règlements de comptes politiques. «Dans ces conditions, estime Jean-Charles Kollros, il n'est plus possible de travailler.» Il appelle, par ailleurs, à un regroupement des organes touristiques de Villeneuve et d'Aigle, localités «qui ont des choses à vendre ensemble.» *JJE*

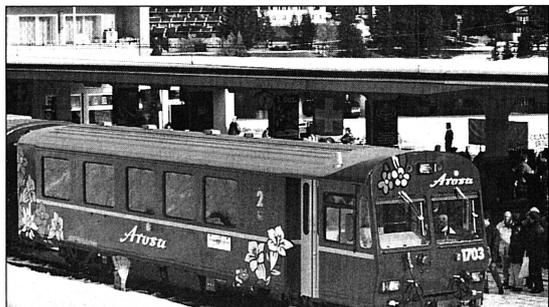
### Arosa Express

## Arosa Express als neues touristisches Zugpferd

Mit der Umelektrifizierung und dem Einsatz des ersten Arosa Express-Zuges der Rhätischen Bahn (RhB) wird die kurvenreiche Strecke zwischen Chur und Arosa künftig noch verstärkt zum touristischen Anziehungspunkt.

Auf die erste fahrplanmässige Fahrt geschickt worden war der neue Arosa Express erstmals am 1. Dezember. Die auffällige und extravagante Zugskomposition in der Farbe Blau mit aufgemalten Edelweissen und Arosa-Sujets sowie mit Panorama-Salonwagen, Clubabteil und bar ist das neueste Paradeferd im «Stall» der RhB. Zusammen mit dem weltberühmten Glacier-Express, dem Bernina Express und dem Heildal Bernina Express soll nun auch das jüngste Markenprodukt der RhB zu einem touristisch besonderen Anziehungspunkt werden. Gleichzeitig wird die Ferientouristik Arosa für Tagesausflüge nebelgeplagter Unterländer attraktiver. Denn der moderne und ausgesprochen

komfortable Nichteinzel-Pendelzug verkürzt die Anreise von Zürich nach Arosa auf zwei Stunden, 18 Minuten. Bereits während den vergangenen Wintersaisons nutzen in Spitzenzeiten bis zu zwei Drittel der Arosener Feriengäste zur Anreise die Bahn. Mit der Lancierung des Arosa Express ist die RhB mit der Gemeinde Arosa und ihren Tourismusorganisationen eine Partnerschaft der speziellen Art eingegangen. So wurde von der Gemeinde der Umbau eines speziellen Arosa-Salonwagens im Arosa Express mit 300 000 Franken finanziert. Ferner haben die Gemeinde und Arosa Tourismus die Kosten für die Bemalung des Zuges übernommen. Beide bezahlen während den nächsten zehn Jahren einen speziellen Werbebeitrag an die RhB. Insgesamt wird Arosa rund 600 000 Franken in die Partnerschaft mit der RhB investieren. Die RhB sieht in der neuen Partnerschaft ein zukunftsweisendes Modell für die Kooperation mit anderen Tourismusorten in Graubünden. Das Arosen-Modell trägt nach Ansicht der RhB dazu bei, sich im hart umkämpften Tourismusmarkt zu profilieren. *KH*



In Blau und mit dem Logo von Arosa präsentiert sich der neue Arosa-Express der Rhätischen Bahn. *Foto: zvg*

### Toiletten in neuem Licht

## Stilles Örtchen als Werbefläche

Der deutsche Wirtschaftswissenschaftler **Linus Borgolte** will den Hotels und Gastwirtschaften zu neuem Geld verhelfen: Er verkauft Werbeflächen in Kneipenklo. Kürzlich wurde in Deutschland die Werbeagentur «Lokus Pokus» gegründet. Der Kreative war aber diesmal weder eine engagierte Aussteigerin noch ein rossschwänziger Werbefritz, sondern ein braver Ökonom mit viel Sinn fürs Vorhandene: Linus Borgolte, so stand es kürzlich auf der Kuriosen-Seite des Wochenmagazins der Frankfurter Allgemeinen Zeitung, hat den Abort als Werbeort neu entdeckt. Dabei waren Borgoltes Gedanken durchaus menschenfreundlich: Wer sich allein irgendwo aufhält und eine knappe Minute nichts Besonderes vor Augen hat, dem soll geholfen werden.

### «Da liest sich jeder durch»

Für den Wirtschaftswissenschaftler ist es vor allem das stille Örtchen, auf das diese Effizienzkriterien der Werbung zutreffen. Mit seiner Lokus-Pokus-Agentur verkauft er darum Werbeflächen in Hotel- und Restaurants-Toiletten. «Werbebotschaften in dieser Umgebung liest jeder besonders gründlich durch», ist der Jungunternehmer überzeugt, «denn auf der Toilette stehen oder sitzen die Leute dreissig bis sechzig Sekunden (oder auch länger) und schauen ins Leere».

### Neues Betätigungsfeld

Für die neue Werbebranche, die sich da offenbar abzuzeichnen beginnt, hat Borgolte bereits eine Fachbezeichnung: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter dieser «Wirtschafts-Werbung» dürften bald einmal als «Fachmann/Fachfrau für Sanitärkommunikation» qualifiziert werden. *APK*

### 31. Prix Culinaire Pierre Taittinger



## Philippe Gauvreau gewann

In Paris ist kürzlich das internationale Finale des 31. Prix Pierre Culinaire Pierre Taittinger ausgetragen worden. Sieger wurde der Franzose **Philippe Gauvreau** vom Restaurant La Rotonde in Charbonnière les Bains (Bildmitte).

Den zweiten Rang belegte der Romand **Lazare Sauer**, Restaurant Girardet, Crissier, (links); **Emmanuel Renaut** vom Claridges in London errang den dritten Platz. *(Foto: zvg) CM*

### Gastrag AG

## Bern: Papa Joe's Nr. 3 eröffnet

«Ein Restaurant der Sinne, eine Bühne und Kulisse», das versprechen Gastrag-Geschäftsleitungsmitglied **Andrea Gander** und Gastrag-Chef **Robert Keppler** den Papa-Joe's-Besuchern in Bern. Das momentan erfolgreichste Restaurantkonzept der Schweiz (BBQ-Ribs, Chicken Wings, Steaks, Bärdrinks) mit Outlets in Basel und Zürich, öffnete gestern Mittwoch an der Schuplatzstrasse 23 seine Türen. Sowohl die «Bühne» als auch die «Kulisse» soll die Augen und die Sinne der Besucher ansprechen. So hängen über 900 Bilder, eigens in Amerika, Mexiko und in der Karibik ausgesucht, an den in warmen Farbtönen getünchten Wänden. Die Gastrag AG investierte in Bern rund 4,5 Mio. Franken, die Jahresumsatzerwartungen liegen bei rund 4 Mio.; das Restaurant bietet 200 Gästen, die Bar 150 Gästen Platz. Mitarbeiterzahl: 35. *CM*

### † René Buttet

## «Un grand professionnel»

Le directeur et propriétaire de l'Hôtel Mirabeau à Lausanne, **René Buttet** est décédé le week-end dernier, a révélé 24 Heures. «Nous perdons là un grand professionnel», a indiqué au quotidien vaudois le président de la Société hôtelière de Lausanne et environs, **Jacques Pernet**. René Buttet, qui venait de fêter son 56e anniversaire, a été formé à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Il a travaillé ensuite à Genève, en Suisse alémanique et à l'étranger, avant de devenir directeur de l'Hôtel Victoria, puis de l'Hôtel Mirabeau. Son patron d'alors, **René Haeblerli**, cité par 24 Heures, le décrit comme un «homme dynamique, très actif, avec plein de projets dans la tête». René Buttet était actionnaire majoritaire de l'Hôtel Mirabeau depuis 1989. Il a été pendant neuf ans membre du comité de la Société hôtelière de Lausanne et environs. *MH*

## FRONT/KADER



Jede Saison begrüßen wir bis zu 440'000 Fahrgäste an der Schiffstation Zürich Bürkliplatz zu einer Fahrt auf einem unserer stolzen Schiffe. Für unsere umsatzstärkste Verkaufsstelle suchen wir, infolge Pensionierung des bisherigen Stelleninhabers, eine/n jüngere/n

### VERKAUFSSTELLENLEITER/IN

Während der Saison (April bis Oktober) führen Sie ein Team von 1-2 Festangestellten und mehreren Teilzeitbeschäftigten. Zusätzlich übernehmen Sie Aufgaben einer Betriebsleitstelle. Mit Engagement setzen Sie täglich Ihre Erfahrung im Verkauf ein. Von November bis März planen Sie auf der Werft in Wollishofen zusammen mit der Marketingabteilung Verkaufsförderungsaktionen, übernehmen die Schulung unserer Mitarbeiter/innen im Kundendienst und fahren auf unseren Winterschiffen ab und zu als Schiffskassier/in mit.

Für dieses weitgesteckte Arbeitsfeld bringen Sie folgende Voraussetzungen mit:

- ✓ kaufmännische Ausbildung in der Tourismusbranche oder Lehre als Bahnbetriebsdisponent/in
- ✓ Flexibilität, Selbständigkeit und Durchsetzungsvermögen
- ✓ gepflegte Umgangsformen
- ✓ Fremdsprachenkenntnisse
- ✓ hohe Einsatzbereitschaft (Wochenenddienste und unregelmässige Arbeitszeit)

Wenn Sie sich für diese sehr lebhaft Stelle interessieren, senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Photo und den üblichen Unterlagen an: Zürichsee-Schifffahrtsgesellschaft, Postfach 624, 8038 Zürich

MYTHENQUAI 333, 8038 ZÜRICH  
TEL. 01-487'13'33, FAX 01-487'13'20

**Ich möchte meine eigene**



Telefon  
031 370 42 22  
für ein Jahresabonnement  
für Fr. 134.-  
inkl. MWSt.

### It's show time

Nur wenige Autominuten von Bad Ragaz, Landquart und Chur entfernt, im Dorfkern eines bekannten, malerisch gelegenen Fleckens der Bündner Herrschaft, wird etwas ziemlich «Ver-rücktes» umgesetzt. Ein alteingesessenes Restaurant «Typ Landgasthof» erhält ein völlig neues Outfit und wird mit einem für die Bergwelt recht spektakulären **Erlebniskonzept** in einigen Monaten wiedereröffnet. Die Auftraggeber sind innovative Investoren in enger Zusammenarbeit mit einem namhaften Gastroconsulting-Unternehmen. Sind Sie «ver-rückt» genug hier mitzumachen? Sie stellen wir uns so vor:

### Lifestyle-orientierte Allrounder-Persönlichkeit «Typ Gastgeberin/Gastgeber» als Pächter/in

Während der Bauphase können Sie bereits part lime einsteigen und das Ganze konzeptionell und technisch begleiten. Dabei sind Ihre Ideen und Erfahrungen gefragt. Idealprofil: Eine professionelle, frontorientierte Gastronomin mit Drive, jung und erfolgshungrig oder ein unkonventioneller, extrovertierter, junger Gastwirt. Voraussetzung: Flair für die **Eventgastronomie**. Fragen? Rufen Sie mich an oder schicken Sie mir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. In einem persönlichen und vertraulichen Gespräch informiere ich Sie gerne über alles Wissenswerte. Ansgar Schäfer

SCHAEFER & PARTNER  
Personal-Management

Bahnholzplatz 3 · Postfach 7038 · 8023 Zürich · Tel. 01 212 75 00 · Fax 01 211 06 44 · Business-Partner: A. Knick, Marketing & Communications E. Chiavi, Company-Coaching · S. Brunner, Assessments · A. Schäfer, Personalberatung & Verkaufstraining · P. Wagner, Gastro-Consulting



Hotel Villa Magliasina

Wir suchen für unser kleines, unmittelbar neben dem Golfplatz gelegenes \*\*\*\*-Hotel (Swiss Golf Hotels) im Tessin

### Direktorin/Direktor evtl. Gastgeberpaar

Sie haben mindestens 3 Jahre erfolgreich Führungsverantwortung in einem 4\*/5\*-Hotel übernommen. Sie sind den Umgang mit anspruchsvollen Gästen gewohnt. Sie entwickeln Qualität und Auslastung unseres Hauses, das sich im Familienbesitz befindet, weiter.

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:  
Frau M.-L. Abbühl-Bortler  
Maiacher 6, 8126 Zumikon (Propr.).



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 das 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



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

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

### junge/n Geschäftsführer/in

sowie für die Sommersaison 1998 (März-November) suchen wir eine/n

junge/n, aufgestellte/n

Barmaid/man

oder Chef de bar (w/m)

für unsere Trend-Bar in der Zürcher Altstadt.

Interessenten melden sich mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 98170, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

... klein einsteigen  
... gross rauskommen!

Sie bringen:

- ✓ gutes Auftreten
- ✓ handwerkliche Fähigkeiten
- ✓ geringe Investition

Wir bieten:

- ✓ erprobtes Konzept
- ✓ geringe Kosten
- ✓ keine Konkurrenz
- ✓ Schulung

Faxanfrage an:

ServicePartner GmbH  
Telefon 056 496 80 89

Wir liefern Zufriedenheit!

Wir sind ein Gastronomie-Unternehmen mit verschiedenen Betrieben in der Ostschweiz.

Als verantwortliches

### Leiter-Ehepaar

eines renommierten Gastronomiebetriebes in der Stadt St. Gallen sind Sie Gastgeber im Restaurant und bei anspruchsvollen Anlässen und Veranstaltungen in den verschiedenen Banketträumen.

Die Lokaltäten für das Verweilen und Verwehnen sind mit einer herzlichen Ambiance alter und neuer Architektur ausgestattet und lassen je nach Zielpublikum eine breite Palette von Möglichkeiten zu.

Das den Gästen entsprechend vielseitige Angebot, die anspruchsvolle Servicedienstleistung, verknüpft mit einer auf die Bedürfnisse der Kunden und Gäste ausgerichteten Angebotsgestaltung und zuvorkommendem Verhalten, verlangen vom Leiter-Ehepaar dieses gastronomischen Treffpunktes einiges an Voraussetzungen, wie:

mehrfährige praktische Erfahrung im Gastronomiebereich, Führungserfahrung, Verkaufs-, Koordinations-, Verhandlungs- und Präsentationsgeschick, betriebswirtschaftliche und wenn möglich sprachliche Kenntnisse. Nicht zuletzt muss es aber auch die Freude an der Kultur sein, das Interesse an anspruchsvollem Publikum und der feste Wille, hohen Erwartungen an vorderster Front gerecht zu werden.

Wir freuen uns, mit Ihnen als gefestigte, gewinnende und überzeugende Unternehmerpersönlichkeiten über diese faszinierende Chance in der Gastronomie sprechen zu dürfen und erwarten gerne Ihre vollständigen schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

Chiffre L 137-775052, an Publicitas, Postfach 758, 9201 Gossau SG 1.



### Suchen Sie

einen Koch,  
eine Servier-  
tochter,  
einen Kellner,  
eine/n  
Verkaufs-  
berater/in,  
eine/n  
Sekretär/in,  
eine/n  
Empfangs-  
angestellte/n  
oder  
Kader-  
personal  
(etc.)

hfr Fax  
031 370 42 23  
bis Freitag  
17.00 Uhr

### Al Porto Hotel - Ristorante - Bar

Ein südländischer Wind weht durch das neue Al Porto. Viel Sonne, Wärme und Licht prägen unser Ambiente.

Für die Wiedereröffnung auf Anfang Februar '98 wartet hier vielleicht eine neue Herausforderung auf Sie, als

### Direktionsassistentin

Sind Sie eine junge, frontorientierte Gastgeberin und Persönlichkeit mit fundierter, abgeschlossener Ausbildung im Gastgewerbe? Haben Sie EDV-Kenntnisse in Word, Excel und Hogatex? Sie sind innovativ, haben Freude am Marketing und sind bereit, dank Ihrer Erfahrung und Ihren Ideen am Aufbau eines neuen Konzepts mitzuhelfen. Sie unterstützen und vertreten den Geschäftsführer sowie den Chef de service und übernehmen die Betreuung der Lehrlinge.

Stellenantritt wenn möglich Mitte Januar '98.

Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen:  
Rolf Meyer, Acherwies 46, 8852 Altendorf  
Telefon 079 422 24 55

### Kaderleute sucht man in der



### Inhalt

	Seite
Stellenmarkt:	
Front/Kader/Verkauf	1-2
Hotellerie/Tourismus	3-10
Internationaler Stellenmarkt	12
Stellengesuche	12

### Sommaire

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

# Anzeigenschluss

## Freitag, 17.00 Uhr

# Adecco HOTEL

Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seiten 7 und 9

Modernes 4-Sterne-Stadthotel am Bahnhofplatz St. Gallen, mit 56 Zimmern und einer Suite. Für die langfristige Führung des Hotelbereichs (ohne Restauration) suche ich per sofort

## Hotel-Geschäftsführer/in – Chef de réception

als Leiter/in der Réception und für die Überwachung des Zimmerbereichs.

Haben Sie die nötige Hotelreceptions-Erfahrung und verfügen über Sprach- und Fidelio-Kenntnisse für diese selbständige Kaderposition? Fühlen Sie sich angesprochen von Teamgeist und möchten gerne Gastgeber sein? Besitzen Sie Führungsqualitäten und haben auch in hektischen Zeiten Freude am Umgang mit Menschen? Möchten Sie «Am Puls der Zeit das Leben geniessen»? Wenn Sie sich angesprochen fühlen, habe ich die richtige Stelle für Sie.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:  
Roland Studer, Hoteler  
Hotel Walhalla  
Bahnhofplatz, 9001 St. Gallen

CARRIERE



86733036



Wir suchen für weitere Expansionsobjekte unserer Spezialitätenrestaurants in der Deutsch- und Westschweiz einen

## Nachwuchs-Geschäftsführer

italienischer Herkunft und Sprache  
(Bewilligung C oder B)

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Ihnen als Geschäftsführer in stellvertretender Funktion folgende Hauptaufgaben übertragen: Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten sowie Mithilfe bei der Detailplanung des neuen Projektes.

Ihre Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit in der Gastronomie und ein kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen.

Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S  
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

98689/312932

### Pächter/Pächterin

evtl. Ehepaar, per sofort oder nach Vereinbarung, für kleineres Hotel/Restaurant in Graubünden, 16 Zimmer, 40 Restaurantplätze, Bar.

Schnell-Entschlossene bitte melden:  
Telefon 01 383 63 85, Fax 01 383 63 70.

98761/292437

Wir suchen eine französischsprachige Person mit

### Wirtepatent

für ein Restaurant in Basel-Stadt.

Telefon 061 692 73 69

98801/292473

## KANTON LUZERN



Erziehungs- und Kulturdepartement

Die Höhere Wirtschafts- und Verwaltungsschule (HWV) Luzern als zukünftige Hochschule für Wirtschaft an der Fachhochschule Zentralschweiz führt neben den Fachschulstudiengängen seit 10 Jahren die

### Höhere Fachschule für Tourismus

Auf Beginn des Schuljahres 1998/99 (1. August oder nach Vereinbarung) suchen wir eine/n

## Schulleiterin/Schulleiter

### Aufgabenbereich

- Leitung der Höheren Fachschule für Tourismus HFT (35 %)
- Lehre im Bereich Tourismuswirtschaft und Management an der HFT, eventuelle Lehrtätigkeit in anderen Studiengängen (bis 65 %, Teilpensum möglich)
- Mitarbeit und Leitung von Projekten im Rahmen der anwendungsorientierten Forschung, Entwicklung und Beratung erwünscht.

### Anforderungen

Wenn Sie über einen Hochschulabschluss (Promotion erwünscht), mehrjährige, einschlägige Praxis mit Führungsfunktionen und Erfahrung im Erwachsenenunterricht verfügen, so bietet sich Ihnen eine herausfordernde und ausbaufähige Position. Für weitere Informationen steht Ihnen Herr Hans Lütolf, Rektor der HWV Luzern (041 228 41 33), gerne zur Verfügung.

Richten Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Foto, Zeugniskopien und Referenzadressen bis zum 10. Januar 1998 an das Rektorat der HWV Luzern, Zentralstrasse 9, 6002 Luzern.



Washington State  
University



Das International College for Hospitality Administration in Brig (ICHA) ist ein universitäres Studienzentrum für internationale Hotellerie. Seit 1992 bieten dort in Zusammenarbeit mit der Schweizer HOTELCONSULT- "César Ritz"-Gruppe namhafte Universitäten (z. B. Washington State University) ihre Studienprogramme in Hotel Management mit weltweit anerkannten Universitätsabschlüssen an.

ICHA ist als Stiftung konzipiert, die sich aus Vertretern des Kantons, der Stadt Brig-Glis und der dort unterrichtenden Universitäten zusammensetzt. Für die Gesamtleitung zeichnet die HOTELCONSULT Gruppe verantwortlich.

Der administrative Direktor des ICHA wird im Frühsommer 1998 seinen verdienten Ruhestand antreten. Wir suchen deshalb als Nachfolger in dieser Position einen / eine

## DIREKTOR / DIREKTORIN

für die gesamte nicht akademische Leitung des Studienzentrums, inklusive der Bereiche Verpflegung und Unterkunft der ca. 160 – 200 Studenten. Auch die Budget-Verantwortung und die Kooperation mit den drei akademischen Direktoren der verschiedenen Sektionen gehören zu diesem Aufgabengebiet, ebenso wie die Kontakte mit den Hochschulen im Kanton Wallis und der übrigen Schweiz. Der Einhaltung des schweizerischen Aspektes dieses internationalen Studienzentrums soll ein besonderes Augenmerk gelten. Diese Position untersteht direkt dem General Direktor der HOTELCONSULT Gruppe.

Die Unterrichtssprache am College ist Englisch.

Falls Sie Erfahrung in der internationalen Hotel- und Tourismusbranche erworben haben und fähig sind, internationale Studenten mit viel Verständnis, Takt und der nötigen Autorität zu führen, freue ich mich darauf, Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten.

HOTELCONSULT  
SHCC COLLEGES SWITZERLAND CH-1897 Le Bouveret

Martin Kisseleff

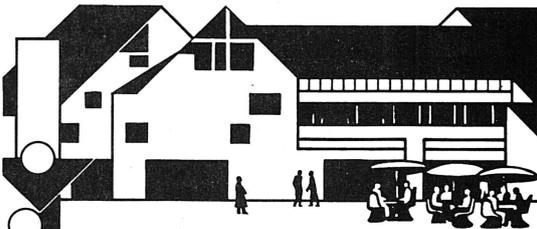
Tel. 024 482 88 88 oder 482 82 82, Fax 024 482 88 99

E-mail: martin.kisseleff@ritz.vsnnet.ch

http://www.hotelconsult.com

## Wo ist meine htr? Jedem seine

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



## mittenza

Das Schwierige am Erfolg ist, dass er jeden Tag neu erarbeitet werden muss!

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle einen zielstrebig, freundlichen, einsatzfreudigen und fachlich gut ausgewiesenen

### Bankettleiter/Direktionsassistenten

sowie einen

### Chef de service (mit Ambitionen)

Wir möchten unseren zwei neuen Kadermitarbeitern die Chance bieten, in einem gut frequentierten und vielseitigen Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel jeden Tag ihr unternehmerisches Denken und organisatorisches Talent unter Beweis zu stellen.

Ihr Erfolg wird nicht nur durch Ihren persönlichen Einsatz, sondern auch durch unser kulinarisch gutes Angebot und den aufmerksamen Restaurations- und Bankettservice beeinflusst, deshalb haben wir auch gewisse Erwartungen an Ihre Persönlichkeit.

Sie sollten Schweizer Bürger sein, einige Jahre Berufserfahrung besitzen und eventuell schon in ähnlicher Position gearbeitet haben.

Wenn Sie zudem eine gute Portion Begeisterungsfähigkeit besitzen und den Willen haben, etwas mehr zu leisten, dann sind die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Laufbahn vorhanden, und es lohnt sich, uns Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe einzureichen.

Ihr Chef, Kurt Jenni, freut sich auf Ihre Unterlagen.



Kongresszentrum  
hotel mittenza

4132 Muttenz bei Basel  
Hauptstrasse 4  
Telefon 061 461 06 06



Infolge eines komplizierten Beinbruchs kann unser Pâtissier seine Stelle für die Wintersaison 1997/98 nicht antreten. Deshalb suchen wir per sofort einen:

### Chef pâtissier/Demi-chef pâtissier (m/w)

für unsere Küchenbrigade.

Denken Sie an berufliche Spitzenleistungen und fachliche Weiterbildung, verbunden mit Ski fahren, Snowboarden, Eishockey spielen und internationalem High-Life, so sollten Sie sich sofort bei uns melden.

Waldhotel National  
z. H. Gerd Reber  
Chefkoch  
7050 Arosa

Telefon 081 377 13 51

Telefax 081 377 32 10



Member of  
swiss golf hotels

LEIPER CLASSES

866071740

## Kaderinserate in der hotel revue bringen Erfolg!

# KARTAUSE ITTINGEN

Die prachtvoll restaurierte Kartause Ittingen in der Nähe von Frauenfeld bietet für anspruchsvolle Bankette und Seminarien einen unvergesslichen Rahmen.

### Kontaktfreude

ist eine der ganz wichtigen Voraussetzungen für unsere/n neue/n

## Reservationssekretärin bzw. Reservationssekretär

welche/n wir auf den 1. Februar 1998 oder nach Vereinbarung suchen.

Sie planen und besprechen mit unseren Gästen den gewünschten Anlass. Dazu benötigen Sie organisatorisches und administratives Geschick, Zuverlässigkeit bei Besprechungen und der Beratung am Telefon. PC-Kenntnisse speziell von Winword, Excel, Fidelio Sales & Catering und Fidelio Front Office erleichtern Ihnen den Einstieg.

Wir bieten Ihnen fortschrittliche Anstellungsbedingungen, attraktive Arbeitszeiten.

Auf Ihre schriftlichen Unterlagen (inkl. Foto) freut sich unser Herr Hans Baumgartner, Hoteldirektor.

Zusätzliche Informationen erhalten Sie über unsere Homepage im Internet (<http://www.kartause.ch>).

8532 Warth



052 748 44 11

## Ich möchte meine eigene

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

## VERKAUF



Ich bin überzeugt, dass ich hier einen Superjob habe für einen ehrgeizigen Gastroprofi, der sich nicht mit dem Mittelmaß zufriedengibt. In einem vitalen Pionierunternehmen als Mitunternehmer im Team echte Aufgaben zu lösen, macht auch mehr Spass, als irgendwo eine ruhige Kugel spielen und sich über den blöden Boss zu ärgern. Salz & Pfefferland sucht relativ schnell eine/n:

## Sales-Assistent/in als Produkt-Manager

Eine gute Ausbildung mit einer guten Hotelfachschule sind heute ja selbstverständlich. Dazu muss der neue Mann, die neue Frau im Team mitspielen und den Typ mit der blauen Brille keinen blöden Kerl finden.

Mit Lust am Verkaufen und geil auf den Spass-Sound des Erfolges in einer nicht ganz alltäglichen Kreativbude. Idealerweise 26-34. Bewerbungen bis 20. Dezember an:  
Salz & Pfeffer AG, Daniel E. Egli, Burgstrasse 93, 8408 Winterthur.

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die hotel + tourismus revue!



Kongresszentrum  
hotel mittenza

4132 Muttenz bei Basel  
Hauptstrasse 4  
Telefon 061 461 06 06

98688/26271

98816/298182

## HOTELLERIE

Wir sind ein internationales 5-★-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, 2 Restaurants, 1 Bar sowie diversen Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine belastbare, initiative Persönlichkeit für die abwechslungsreiche Position des

## - Lohn- und Kreditoren- buchhalters

(Ausländer/innen brauchen eine B- oder C-Bewilligung)

Wenn Sie vorzugsweise kaufmännisch ausgebildet sind, eine Hotelfachschule absolviert haben und analytische Fähigkeiten besitzen, so möchten wir Sie gerne kennenlernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zu Händen Frau S. Eichenberger, gerne für Fragen



ständigen Bewerbungs- unserer Personalchefin, welche Ihnen auch zur Verfügung steht.

### Atlantis Sheraton HOTEL ZÜRICH

DÖLTSCHWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND  
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH



Wir suchen ab sofort für die Wintersaison 1997/98 junge, freundliche

#### Serviertochter

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.  
Restaurant Grischuna  
Bettina und Sepp Moser  
7050 Arosa  
Telefon 081 377 17 01  
Fax 081 377 01 91

98822711080



We are looking for a

#### Restaurant-Assistent (female)

If you treasure working in a creative atmosphere and in an exclusive restaurant with highly demanding international clients, please send your application or call to make an appointment to:

Gion Heymann  
RESTAURANT SUKHOTHAI/  
WANPHEN & GION HEYMAN-SUKPHAN  
ERLACHSTRASSE 46/  
ECKE STEINSTRASSE CH-8003 ZÜRICH/  
TEL.: 01 462 66 22, FAX: 462 66 54.

97251/389547

#### WINTERSAISON

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend

#### Serviceangestellte Köche Barmaids

Berner Oberland/Kanton GR/VS/  
ganze Schweiz

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.  
Telefon 033 243 25 73  
Frau Armstutz/Frau Bühler.

98812/271829

#### At home in Zurich

★ ★ ★ ★ ★

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

#### Réceptionist/in

für unser lebhaftes Front-office

#### Servicefachmitarbeiter/in

für den A-la-carte- und Bankettservice sowie die «Widder»-Bar

#### Commis de cuisine

für die moderne «Widder»-Küche

Ein nicht alltäglicher Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten erwartet Sie!

Herr Christoph Brügger, Administration,  
freut sich auf Ihre kompletten  
Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Widder Hotel  
Rennweg 7  
8001 Zürich-City  
Telefon 01 224 25 26



The Swiss Leading Hotels

98759/379204

## CS COMMUNICATION CENTER

SV-Service  
Bockenweg 4, 8810 Horgen

#### Weg vom Büroalltag ...

Für unser Seminarhotel in Horgen suchen wir per 1. März 1998 eine verantwortungsbewusste und flexible

#### Réceptionistin

Sie bringen eine kaufmännische Lehre und eventuell Erfahrung an einer Réception mit. Zudem verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse in D/E/F.

#### Sie wollen:

- Kontakt mit internationalen Gästen
- Ihr Organisationstalent einsetzen
- in einem dynamischen Team mitarbeiten

#### Ihre Aufgaben sind:

- Bedienung der Telefonzentrale
- Gästempfang und -betreuung an der Réception
- Rechnungsstellung und Inkasso
- Unterstützung des Verkaufssekretariats
- Erstellen von Statistiken
- kleinere Korrespondenz und allgemeine administrative Arbeiten.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Stelle, einen modernen Arbeitsplatz, Samstag/Sonntag vorwiegend frei, fünf Wochen Ferien, 13. Monatslohn und überdurchschnittliche Sozialleistungen.

Sind Sie interessiert, so rufen Sie uns an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Andrea Blättler, Betriebsassistentin  
Telefon 01 727 55 32  
Betriebsleitung: Esther Iten.

Wir verschönern Ihren Tag  
SV-Service!

GASTRONOMIE  
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG  
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

98815/17808

## KATAG

L U Z E R N

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 südliche 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.

0 98473/712723

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



## Willkommen

AUF ZU NEUEM!

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

Verstärken Sie unser Team.

Restaurant La Terrasse

#### COMMIS DE RANG (per sofort)

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

Küche

#### CHEF DE PARTIE (ab 1.3.1998)

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

Administration/Spa

#### MITARBEITERIN RESERVATION/ KONGRESS (ab 1.3.1998)

#### RÉCEPTIONISTIN (ab 1.2.1998)

(in unserem modernen Health-, Fitness- und Beauty-Center)

Sie sind sprachgewandt (D, E, F), bringen ein kaufmännisches Background mit EDV-Anwenderkenntnissen sowie eine gute Portion Flexibilität und Gastgeberfreude mit.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

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

**Victoria Jungfrau**  
The Swiss Leading Hotels  
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA  
3800 INTERLAKEN • Tel. 033 828 26 77 • Fax 033 828 28 80  
victoria@bluewin.ch <http://www.victoria-jungfrau.ch>  
AUSSERGEWÖHNLICHE HOTELS IM GLEICHEN BESITZ: PALACE LUZERN



Wir suchen für unseren modernen, neu renovierten Betrieb, per sofort oder nach Übereinkunft, noch folgende Mitarbeiterinnen:

#### Hotelsekretärin/Réceptionistin

Sind Sie kontaktfreudig, haben Sie KV-Abschluss, Kenntnisse in E/F, Wort und Schrift und PC-Erfahrung, dann sind Sie unsere neue Front-office-Mitarbeiterin.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

E. und B. Wiederkehr-Müller  
Hotel Restaurant Kappelerhof, 5400 Baden  
Telefon 056 222 38 34

98757/2496

**STERNEN FLAACH**

Auf Anfang März oder nach Vereinbarung suchen wir in unseren familiären Landgasthof eine/n

#### Kellner/in

haben Sie Berufserfahrung, schätzen den gepflegten Speiseservice und möchten auch Ihr Organisationstalent unter Beweis stellen, dann sind Sie bei uns richtig. Gute Deutschkenntnisse unbedingt erforderlich. Meldend bei Thomas Rüegg

Fam. Rüegg, Telefon 052 318 13 13  
<http://www.forum.ch/sternen-flaach.htm>

P 98730/107069

**DOMINO GASTRO**

**OH DU FRÖHLICHE und dazu das passende Stellenangebot unter dem WEIHNACHTSBAUM! Bei der DOMINO GASTRO haben wir jetzt schon BESCHERUNG!**

<p><b>Servicemitarbeiter (w/m)</b> - sehr gepflegtes Speiselokal am Zürichberg sucht erfahrene und aufgestellte Gastro-Profis.</p> <p><b>Servicemitarbeiter (w/m)</b> - modernes 4*-Hotel in der City sucht motivierte Leute mit ERFA</p> <p><b>Stv. Geschäftsführer</b> - jung und belastbar, für aussergewöhnlichen Nachtbetrieb mit Bar und Club</p> <p><b>Sous-chef</b> - innovativ und motiviert für interessantes 4*-Hotel ausserhalb von Zürich</p>	<p><b>Alleinkoch (w/m)</b> - ERFA, zuverlässig, für italienisches Restaurant in der City von Zürich</p> <p><b>Chef de service (w/m)</b> - ambitionierter Profi für traditionelles Speiselokal in Zürich</p> <p><b>Barmaid</b> - selbständige, charmante Dame gesucht für modern/geräumiges Speiselokal an der Stadtgrenze</p> <p><b>Bar/Verkauf (w/m)</b> - CH, aufgestellt und motiviert für Trendbetrieb mit speziellem Konzept</p>	<p><b>Chef de partie/Jungkoch</b> - schönes 4*-Hotel in Zürich sucht junge, aufgestellte und motivierte Leute</p> <p><b>Küchenchef</b> - innovativ und motiviert, mit ERFA, für gepflegtes Speiselokal an der Stadtgrenze von Zürich</p> <p><b>Bankettmanager UND Cateringass. w/m</b> - ERFA, aufgestellt und motiviert für grossen Hotel- und Kongressbetrieb ausserhalb von Zürich</p> <p><b>Réceptions-Tourant UND Telefonistin</b> - sehr schönes 5*-Hotel sucht gut qualifizierte Leute mit Einsatzfreude und Motivation</p>	<p><b>Réceptionist/in</b> - selbständig und weltoffen für neu renoviertes, schönes 4*-Hotel in der City von Zürich</p> <p><b>Betriebsassistent (w/m)</b> - selbständig, mit Buchhaltungserfahrung, für grossen und interessanten Appartement- und Restaurantsbetrieb</p> <p><b>Betriebsassistent (w/m)</b> - mit ERFA und Selbstvertrauen für sehr gepflegtes, italienisches Topklo im Herzen von Zürich</p> <p><b>Stv. Geschäftsführer</b> - ambitioniert, motiviert und selbständig, für kleines, gutbürgerliches Hotel am Zürichsee</p>
--	---	--	--

Interessenten rufen Barbara Schwelger oder Roland Eng an oder senden ihre gesamten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.  
Wir von der DOMINO GASTRO wünschen Ihnen schon heute frohe Festtage und einen guten Rutsch ins neue Jahr!  
Telefon 01 432 73 73, Sognesstrasse 1, 8048 Zürich

P 98731/257168

# hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

## Kanton Graubünden

Ein kleines Hotel garni; ein grösserer Ort in den Bergen; eine vielseitige Jahresstelle! Sind Sie ab Januar 1998 der gute Geist des Hauses? Wir suchen für unseren Auftraggeber eine

### DIREKTIONSASSISTENTIN

mit einer Lehre als Hotelfachassistentin und guter Erfahrung in allen Bereichen eines Betriebes (Hotelfachschule von Vorteil). Sie sind freundlich, kontaktfreudig und arbeiten gerne in einem kleinen Team und familiärer Atmosphäre. EDV- und Sprachkenntnisse werden vorausgesetzt.

Sie vertreten die Direktion bei Abwesenheit, helfen auch mal ein Zimmer machen, sind gerne an der Rezeption tätig, übernehmen den Einkauf Food/Non-food und allgemeine Administrationsaufgaben. Alter: +/- 30.

Im Hotel steht Ihnen eine 2-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

## Kanton Luzern

Suchen Sie eine nicht alltägliche Herausforderung und langfristige Aufgabe? In einem Pensionsbetrieb für alleinstehende Männer wird die Stelle eines

### HEIMLEITERS

dennächst frei. Der Betrieb verfügt über 70 zum Teil renovierte Zimmer, Speisesaal, Aufenthaltsraum und eine neue 3-Zimmer-Wohnung für den Leiter.

Gesucht ist ein erfahrener Koch, der gerne gut, kreativ und mit Liebe kocht. Aufgaben: Zubereitung der täglichen Mahlzeiten, den Einkauf, die Planung und Qualitätssicherung, Administration: Personalwesen/Lohnabrechnungen, Rechnungsstellung an Pensionäre und monatliche Einnahmen-/Ausgabenkontrolle. Zudem ist das Anstreben einer optimalen Belegung des Heimes sehr wichtig. Eintritt: Februar-April 1998.

## Kanton Bern

Wir suchen für eine Restaurant, ca. 20 km von Bern, einen jungen, kreativen

### KÜCHENCHEF

Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team, haben Ideen, sind ein Organisationstalent und trauen sich zu, den Gästen eine multikulturelle Frischküche anzubieten. Eintritt: Februar 1998.

In einem Hotel-Restaurant in der Umgebung von Bern ist die Stelle einer fachlich gut ausgebildeten

### DIREKTIONSASSISTENTIN/AIDE DU PATRON

zu besetzen. Als gelernte Hotelfachassistentin (evtl. mit Hotelfachschuldiplom) übernehmen Sie die Vertretung der Direktion, die Überwachung und Kontrolle im Service und Hauswirtschaftsbereich. Alter: 25-30. Eintritt nach Vereinbarung.

## Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an nebenstehende Adresse, z.H. Frau Irène Porta. Selbstverständlich haben wir noch viele weitere, interessante Stellenangebote. Rufen Sie uns doch an; wir beraten Sie diskret und unverbindlich.



### Schweizer Hotelier-Verein

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



## Bad Bubendorf

Für unser bestbekanntes Haus im Oberbaselbiet suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

### stv. Leiterin Hauswirtschaft

4 Tage möglich (80%)

Sie haben eine fundierte, fachliche Ausbildung als HOFA und Freude am gesamten hauswirtschaftlichen Bereich. Zu Ihrem Aufgabengebiet gehört die Mitarbeit in der Lingerie, auf der Etage sowie am Buffet. Ausserdem vertreten Sie unsere Leiterin Hauswirtschaft bei deren Abwesenheit.

Es erwarten Sie ein interessantes «Betätigungsfeld» in einem nichtalltäglichen Gastronomiebetrieb, eine Entlohnung, die über dem Durchschnitt liegt sowie viele «aufgestellte» Kollegen.

Sind Sie interessiert? Dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns einfach an:

**Hotel Restaurant BAD BUBENDORF**  
Andrea Moser, Leiterin Hauswirtschaft  
Roland Tischhauser, Hotelier und Gastgeber  
Kantonstrasse 3, 4416 Bubendorf  
Telefon 061 935 55 55

98091/97349

Inserieren bringt Erfolg!

## HOTEL CHASA MONTANA



Über 100 Betten in Zimmern und Suiten. Exzellente Küche (Haubenkoch), Wellness-Center (800 m²) mit römischem Hallenbad, Sauna und Solarium. Schönheitsinstitut mit Ganzheitskörperpflege.

Wir suchen per sofort eine

### HOTELFACHASSISTENTIN

Sie lieben es als «Allrounderin», eine verantwortungsvolle Tätigkeit zu übernehmen. Sie sorgen für Sauberkeit im Office, Speisesaal und Restaurant, Economat - Warenkontrolle und die Stellvertretung der Gouvernante gehören auch zu Ihrem Aufgabenbereich.

Weitere Details besprechen wir gerne mit Ihnen in einem persönlichen Gespräch. Rufen Sie an - und verlangen Frau Eliane Zegg oder Herrn Hubert Zegg.

**Hotel Chasa Montana**  
Fam. H. Zegg-Freytag  
Telefon 081 861 9000  
Fax 081 861 9002  
CH - 7563 Samnaun

98756/93033



### Engimatt Hotel

#### Gastgeber/ Chef de service (m/w)

Wir freuen uns auf eine kompetente, fröhliche Person, die bereit ist, unserer Kundschaft im Restaurant und Hotel das Gefühl von Behaglichkeit und Herzlichkeit zu vermitteln.

Eine Persönlichkeit, die mit Dynamik und Führungsqualitäten ausgerüstet ist, gut Englisch sprechen kann und über französische Sprachkenntnisse verfügt.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

**Hotel Engimatt, Zürich**  
z. H. Felix Huber/Bruno Xenk

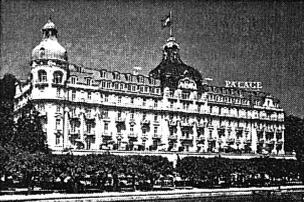


98775/40027

Hotel & Restaurant Engimatt  
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich  
Telefon 01 284 16 16, Telefax 01 201 25 16

### Qualifiziertes Personal liest die hotel revue

Wir suchen für unsere



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

### Chef de réception (m/w)

per sofort oder nach Übereinkunft

Unser Ziel ist: zufriedene Gäste, die gerne wiederkommen.

Wir stellen uns eine junge, kommunikationsfreudige und teamorientierte Persönlichkeit vor, welche ein Team von Mitarbeitern führen, organisieren und motivieren kann. Sie lieben die Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl internationaler Gäste von der Reservation bis zur Abreise.

Dies verantwortungsvolle Position setzt eine Hotelfachschulbildung, Berufsausbildung, gute Sprachkenntnisse, Stillsicherheit in Korrespondenz, EDV-Fidelio-Kenntnisse sowie eine gepflegte Erscheinung voraus.

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

Wenn Sie gerne selbständig in einem Leading-Hotel of the World arbeiten möchten, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Foto an Frau Esther Unruh.

## PALACE LUZERN

★★★★★

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

Aussergewöhnliche Hotels im gleichen Besitz: Victoriajungfrau Grand Hotel & SPA-Interlaken



## Resort Bad Ragaz

GRANDHOTELS

Bei uns im Resort sind nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

\*\*\*\*\*GRANDHOTEL QUELLENHOF  
LEADING HOTEL OF THE WORLD

**Servicefachangestellte/Kellner**  
(mit Erfahrung im A-la-carte-Service)

**Conciergeriemitarbeiter**  
**Etagenportier**  
**Zimmermädchen**

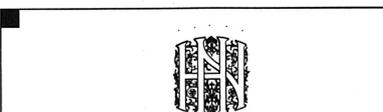
\*\*\*\*GRANDHOTEL HOFRAGAZ

**Servicefachangestellte/Kellner**  
**Commis de bar**  
**Commis de cuisine**

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich auf Ihre persönliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch.  
081 303 30 30  
081 303 20 08 (Direktwahl).



98771/2658



## GRAND HOTEL NATIONAL LUZERN

★★★★★

Im bekannten 5-★-Hotel an schönster Lage am Vierwaldstättersee suchen wir per sofort

**Commis de cuisine** Restaurant Le Trianon und Bankett  
**Chef de partie** Restaurant Le Trianon und Bankett  
**Barangestellte/n** Nationalbar  
**Servicefachangestellte/n** Restaurant Le Trianon

Freundlichkeit, gepflegtes Auftreten und selbständiges Arbeiten sind für uns wichtig. Zudem setzen wir eine fundierte Berufsausbildung und einige Jahre Berufserfahrung voraus.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen und erwarten Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**Grand Hotel National Luzern**  
Sonja Banz  
Haldenstrasse 4, 6002 Luzern  
Telefon 041 419 09 89  
Telefax 041 419 09 10

98821/23132

# Express-Stellenvermittlung des SHV

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

## Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

### Küche/cuisine

1436	Sous-chef/Saucier	40	CH	sofort	F/I	3*-4*-Hotel, BE/GR/VS
1437	Sous-chef/Bäcker	39	D	C	sofort	D/E AG/ZH
1438	Pizzaolo	24	I	A	Jan. 98	I TI
1439	Koch/Tourant	50	CH	sofort	D/F/I	ZH/LU/AG/TI
1440	Hilfskoch	26	CH	Feb. 98	D	Baden/Brugg + Umgeb.
1441	Jungkoch	26	CH	sofort	D/F/E	ZH
1442	Koch	24	F	A	n. Ver.	F/E
1443	Koch	22	F	A	n. Ver.	F/I/E
1444	Küchenchef	51	A	C	Feb. 98	D/F Hotel, Genève
1445	Küchenchef	60	CH	n. Ver.	D/F	Kleinbetrieb, Zürich
1446	Koch/Alleinkoch	34	CH	Jan. 98	D/F/E	Tagesbetrieb, Zürich
1447	Souschef	40	CH	sofort	F/I	3*-4*-Hotel, GR/VS/BE
1449	Kochpraktikant	16	CH	sofort	D/F/E	Kleinbetrieb, West-CH
1450	Koch	52	CH	sofort	F/D/I	
1451	Pâtissier	32	CH	sofort	D/E/F	4-5*-Hotel, BE
1452	Küchenchef	32	F	A	Jan. 98	D/E/F 3-4*-Hotel
1453	Küchchef/Souschef	30	D	B	n. Ver.	D/E Hotel, zus. m. 1455
1454	Koch	48	I	A	sofort	I/F/D zus. m. 3872
1455	Koch	22	D	B	n. Ver.	D/E/F Hotel, zus. m. 1453

### Service/service

2828	Chef de service	38	D	C	Jan. 98	D/E Speiserest.
2829	Kellner/Barman	30	CH	sofort	D/E	Ost-CH/Grenznahe
2830	Chef de service	63	I	C	n. Ver.	I/F/E 3*-4*-Hotel, West-CH
2831	Kellner	24	D	A	sofort	D/E GR
2832	Chef de rang	31	F	A	n. Ver.	F/I/E VD
2833	Kellner/Barman	34	F	A	sofort	F/E/I
2834	Sefa-Prakt.	21	D	A	Feb. 98	D/E/F 2 Monate
2835	Sefa	31	P	C	Jan. 98	D/I/F Tagesbetrieb, ZH

2836	Kellner	32	CH	sofort	D/E	Café/Rest., SZ/ZG/ZH/SG
2837	Barman/Kellner	38	P	C	sofort	P/D/E 3-5*-Hotel, SO/AG
2838	Sefa	30	CH	März 98	D	AG
2839	Chef de service/w.	50	CH	Jan. 98	D/F	Rest., BE
2840	Kellner	25	lib	B	sofort	D/F/E ZH

### Administration/administration

3857	Geschäftsführer	35	CH	sofort	D/F/E	Hotel garni, Deutsch-CH
3858	Rezeptionist/in	26	CH	sofort	D/F/E	
3859	Rec./Bankkass./w.	23	CH	Jan. 98	D/F/E	4*-5*-Hotel, West-CH
3860	Rezeptionist/in	27	F	A	sofort	F/D/E
3861	Direktor	61	CH	sofort	D/F/E	
3862	F&B-Controller	35	S	C	n. Ver.	D/F/E 3*-5*-Hotel, Ost-CH
3863	Anfangsrezept./w.	24	CH	sofort	D/F/E	SO/AG/BE
3864	Rezeptionsprakt./w.	19	CH	Feb. 98	D/E/F	3*-5*-Hotel, TI/West-CH
3865	1. Recept./Géranant	47	CH	sofort	D/F/E	Heim/Pension, BE-Oberl. Hotel
3866	Rezeptionist/in	34	F	A	n. Ver.	F/D/E
3867	Rezeptionsprakt./w.	34	CH	Jan. 98	D/F/E	
3868	Rezeptionist/Sales	32	CH	sofort	D/E	Hotel, Zürich + Umgeb.
3869	Geschäftsführer/in	29	A	B	Feb. 98	D/E Bar/Pub/Café, AG/LU/ZG
3870	F&B/Sales-Manager	28	CH	n. Ver.	D/F/E	ZH
3871	Rezeption/Sefa	26	CH	Jan. 98	D/F/E	BE-Oberl.
3872	Anfangsrezept./w.	25	CH	sofort	D/F/E	zus. m. 1454

### Hauswirtschaft/ménage

4243	Gouvernante	30	CH	Jan. 98	D/I/F	Tagesbetrieb, ZH
4244	Buffeldame	47	CH	sofort	D/I	GR/LU/OW/NW
4245	Gouvernante	29	CH	Jan. 98	D/F/E	3-5*-Hotel, Zürich
4246	Zimmerfrau	30	I	A	sofort	D/I/E
4247	Küchenhilfe	21	CH	Feb. 98	F/D/E	West-CH
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

4254	Buffeldame	32	P	B	sofort	D/I BE
4255	Allrounderin	16	CH	Feb. 98	D/E/F	Skigebiet
4256	Etagengouvernante	50	CH	Jan. 98	D/I/F	Hotel, TI

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

### Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

### Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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

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

## Gratis-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!)

98790/84735

Das Bildungs- und Sportzentrum des SVKT Frauensportverbandes sucht per 1. März 1998 oder nach Vereinbarung eine

### hauswirtschaftliche Betriebsleiterin mit Fachausweis

- Haben Sie das Rüstzeug für die selbständige, innovative Leitung eines vielseitigen Betriebes?
- Kümmern Sie sich gerne um Haushalt, Réception und Marketing?
- Bringen Sie eine gute Portion Geschäftssinn und EDV-Kenntnisse mit?
- Bereitet es Ihnen Freude, Gastgeberin zu sein?
- Trauen Sie sich genügend Ideen und Energie zu, um ein Haus mit 50 Betten, Seminarräumlichkeiten und Sporthallen in Schwung zu halten?
- Kann Sie ein wunderbarer Ausblick auf den Baldeggersee beflügeln?

Ja, dann sind Sie die richtige Leiterin für das Bildungs- und Sportzentrum Chlotsberg in Geflingen, im Luzerner Seetal.

Richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau Anneliese Bischof, Kreuzbuchstrasse 99, 6006 Luzern.

### UCHSEN HOTEL RESTAURANT

Für unseren lebhaften A-la-carte-Betrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen jungen, dynamischen

### Chef de partie

mit Freude am kreativen Kochen.

Sind Sie fähig, in einer kleineren Brigade Ihren Posten selbständig zu führen, offen für Neues und lieben Sie die Abwechslung, dann sind Sie unser Mann! Wir verlangen viel und geben nicht wenig!

Samstag und Sonntag sowie Feiertage geschlossen.

Hotel Restaurant Ochsen  
Fam. Thoma  
Kaiserstrasse 2 - 4310 Rheinfelden  
Telefon 061 831 51 01

### BAR-RESTAURANT GALLERIA

Nehmen Sie für 1998 eine neue Herausforderung an! Wir sind vom Aufschwung überzeugt und suchen für unsere lebhaften Restaurationsbetriebe Galleria und Gaslight im Zentrum der Stadt Bern

### Koch oder Köchin Verantwortungsbewusst und fachkundig

### Servicefachangestellte/n selbständig, fröhlich und freundlich

### Barmaid/Barman zur Belebung unseres Abendgeschäfts

Teilzeit möglich - Sonntag geschlossen  
Lucy und Jean-Pierre Pult  
Galleria Bar-Restaurant  
im Kaiserhaus  
Marktgasse 37 - 3011 Bern  
Tel. 031 311 13 75 Fax 031 312 56 65

Per sofort suchen wir für den James Joyce Pub, im Herzen von Zürich, eine

### Servicefachangestellte

Im historischen Pub aus dem 19. Jahrhundert servieren wir neben traditionellen auch täglich wechselnde Speisen. Belastbarkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit sind gefragt. Haben Sie eine Grundausbildung im Service oder einige Jahre Berufserfahrung in ähnlicher Position gesammelt und arbeiten Sie gerne selbständig? Dann sind Sie für uns die richtige Person. Das Restaurant ist am Samstagabend sowie am Sonntag geschlossen. Wir bieten Ihnen hervorragende Sozialleistungen und eine leistungsbezogene Entlohnung.

Haben Sie weitere Fragen? Wählen Sie die Nummer von Brigitte Luthiger: 01 221 18 28. Sie wird Ihre persönlichen Fragen gerne beantworten. Ihre schriftlichen Bewerbungen richten Sie bitte an:

Culinarium AG, Markus Segmüller, Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich.

# BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

**Restaurantleiterin:** Bekanntes \*\*\*\*-Hotel mit Restauration an bester Lage in der Stadt Basel sucht die motivierte und flexible Persönlichkeit (27-40 J.), die mit Kompetenz und Engagement ein gut eingespieltes Service-Team leiten möchte. Nebst der aktiven Mithilfe an der Front besprechen Sie die Bankettwünsche mit dem Kunden und kümmern sich um die entsprechende Organisation. Sie sprechen gut Deutsch und Französisch und von Vorteil Englisch. Wenn Sie bereits über Erfahrung als Chef de service verfügen und eine neue, interessante Herausforderung suchen, dann rufen Sie uns heute noch an! Wir informieren Sie gerne näher. Der Eintritt ist per März 1998 vorgesehen. **Basel**

**Direktionsassistentin:** Für bekanntes Hotel in der Region suchen wir die mitdenkende und versierte Fachfrau. Als Vertretung der Direktion sind Sie verantwortlich für die Disposition, das Personalwesen, allgemeine Administration sowie die Buchhaltung. Wenn Sie über entsprechende Erfahrung verfügen und gerne im Tagesdienst arbeiten möchten, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen. **Basel**

**Night-Auditor:** Sie möchten arbeiten, wenn andere schlafen? Dann sind Sie an dieser Stelle genau richtig! Als Nachverantwortlicher sind Sie für die Sicherheit und das Wohl der Gäste zuständig. Sie erledigen den Tagesabschluss und diverse administrative Arbeiten. Wenn Sie über Rezeptionserfahrung sowie über gute PC-Kenntnisse verfügen, D/F/E sprechen und die Sille der Nacht schätzen, dann ist diese verantwortungsvolle Position schon bald Ihr zukünftiger Arbeitsplatz! **Basel**

**Chef de réception/stv. Chef de réception:** Sie leiten ein gut eingespieltes Team eines bekannten Stadt-Hotels. Im Umgang mit einer anspruchsvollen Stammkundschaft sind Sie ein Profi. Das Organisieren und Disponieren bereitet Ihnen keine Schwierigkeiten. Sie sprechen deutsch, französisch und englisch und kennen die verschiedenen Computer-Programme gut. Wenn Sie bereits eine ähnliche Funktion innehatten, dann ist diese Stelle ein weiterer Schritt in Ihrer Karriere. **Basel**

**Servicefachangestellte:** Für bekannte Gastronomie-Unternehmen in der ganzen Schweiz suchen wir junge und motivierte Gastgeberinnen, die mit Begeisterung und Kompetenz die Gäste verwöhnen möchten. **Zürich und Basel**

**Chef de partie/Commis de cuisine:** Für motivierte, tatkräftige Fachleute, die mit Freude die kreativen Kochkünste zelebrieren möchten, haben wir eine Vielzahl von interessanten Stellenangeboten in der ganzen Schweiz. **Zürich und Basel**

**Wintersaison 1997/98:** Für kurzentschlossene, motivierte und versierte Fachleute haben wir noch interessante Stellenangebote für die Bereiche Service, Bar, Küche und Reception. Anruf genügt und los geht's! **Zürich und Basel**

**Dies ist nur eine Auswahl** von verschiedenen Möglichkeiten. Wir beraten Sie gerne unverbindlich, diskret und kostenlos. Rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

Für unsere lebhafteste Réception suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, einsatzfreudige

## Réceptionistin, D/E/F

Sind Sie motiviert, schätzen Sie eine international gepflegte Umgebung und arbeiten gerne in einem aufgestellten, jungen Team?

Dann senden Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

**Hotel St. Gotthard**  
B. Steinemann  
Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich

**HOTEL**  
**ST. GOTTHARD**  
ZÜRICH

## Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Anfrage am liebsten per **Telefax**. Rund um die Uhr. **031 370 42 23**.

## HOTEL \*\*\* RESTAURANT LÜDERENALP

WASEN IM EMMENTAL/SCHWEIZ

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir kreative Fachleute in unseren vielseitigen, modernen Restaurant- und Seminarbetrieb mit 50 Betten und 200 Plätzen, auf Februar/März oder nach Übereinkunft.

### Aide du patron

Ideal für einen Hotelfachschulabsolventen mit Erfahrung im Koch- und Servicebereich.

**Hotelsekretärin** mit Erfahrung im Service.  
**Koch/Chef de partie**

**Servicefachangestellte**

**Hofa** mit Erfahrung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf und erteilen Ihnen gerne weitere Auskünfte, oder senden Sie uns Ihre Bewerbung zuhause von

**Fam. B. Held-Kugler Tel. 034 347 16 76/Fax 034 437 19 80**

## DAS SCHÖNSTE WEIHNACHTSGESCHENK:

eine neue berufliche Herausforderung in einem innovativen, gut geführten Betrieb.

Auf Jahresbeginn aktuell: Stellen

in der **Küche:** von Commis über Chef de Partie bis

- Küchenchef
- in **Service/Bar:** Servicefach- bzw. Barangestellte/r,
- Chef de Service
- im **Front- oder Backoffice:** Réceptionist/in,
- Hotelsekretärin
- in der **Betriebsleitung:** Betriebsassistentin,
- Allrounder/in

Teilen Sie uns Ihre Weihnachtswünsche mit - telefonisch oder schriftlich mit den üblichen Unterlagen. **Wir helfen, dass Wünsche in Erfüllung gehen!**

Hans-Peter Fuchs 011 377 52 07,  
Charlotte Zeller 011 377 52 04,  
Yvonne Graf 011 377 52 02

GASTRO SUISSE  
**JOB SERVICE**

Gastro Suisse Job Service  
Blumenfeldstrasse 20  
8046 Zürich  
Fax 01 371 89 09

98772/46183

Blue Note

## Sushi-Koch

Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung. Sie verfügen über die Fähigkeit des Sushi-Kochens und/oder Sie sind bereit, sich in die hohe Kunst der japanischen Küche einführen zu lassen. Sie sind fähig und gewillt, in einem ehrgeizigen und dynamischen Team, an bester Lage in der Stadt Zürich, Aussergewöhnliches zu leisten.

Mehr über Ihre neue Arbeitsstelle erfahren Sie von

Kemal Kadic  
Telefon 01 241 26 55/01 202 17 17  
Mo.-Fr. jeweils zwischen 9.00 und 11.00 Uhr

Restaurant and Bar  
Stockerstrasse 45 CH-8002 Zürich  
Tel. 01 202 17 17 Fax 01 202 17 27  
98802/032474

Sie sind ein **Restaurateur/Koch**, der - sein Angebot und die Öffnungszeiten selber bestimmen möchte, - seinen Arbeitseinsatz nach seinen persönlichen Vorstellungen gestalten will!

Wir bieten im Tessin einen rustikalen Betrieb zum Kauf an oder in Pacht auf 5 Jahre:

**OSTERIA / GROTTINO / TERRAZZA**

Mit 55 Innen- und 20 Aussensitzplätzen an der «Strada Alta» im Val Leventina. Sommer und Winter gut zugänglich, auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln.

Verlangen Sie konkrete Angaben über

Telefon **062 878 16 18**  
Fax **062 878 16 67** AZ 98738/238917

## DOMINO GASTRO

Das DG-Suhr-Team wünscht Ihnen: Schöne Feiertage, einen guten Rutsch und viel Erfolg im 1998.

**Servicefachangestellte w**  
Klassische Arbeitszeiten, gepflegte A-la-carte-Betriebe.

**Servicearbeiter w**  
für Service/Bar/Pub, evtl. auch Anfängerin.

**Chef de partie**  
für div. A-la-carte- und Bankett-Betriebe, alle Posten.

**Pâtissier, Konditor-Confiseur**  
auch für Wintersaison.

**Küchenchef**  
für Landgasthof im Mittelland, Frischküche mit 5-Mann-Brigade, junges, motiviertes Team.

**Réceptionistin**  
gute Kenntnisse Hogatex & Fidelo.

**Chef de réception**  
in Stadthotel, gute Führungseigenschaften & Computerkenntnisse erwünscht.

**Pächter/Paar**  
für neues Restaurant im Mittelland. Unverbindliche und kostenlose Infos durch Sylvia Geissbühler und Ernst Schaar.

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

## Saas-Fee

\*\*\*-Hotel Derby

Für die kommende Wintersaison, ab 20.12.1997, suchen wir, ergänzend zu unserem bestehenden Team,

- **Kassierin (Self-Service)**

Wir freuen uns auf Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Supersaxo Iris und Familie Hug  
CH-3906 Saas Fee  
Telefon 027 957 23 45  
Fax 027 957 12 46

98813/29645

Als führendes Unternehmen der Textilbranche suchen wir für die Region Graubünden und Ostschweiz zur Betreuung einer anspruchsvollen Kundschaft im Hotel- und Gastbereich eine/n kontaktfreudige/n, an selbständiges Arbeiten gewöhnte/n

## Mitarbeiter/in im Aussendienst

Ihre Arbeit unterstützen wir mit modernsten Kommunikationsmitteln. Nebst gründlicher Einführung in die vielschichtige Materie bieten wir Ihnen ein fixes Gehalt ab Einstellung, einen Geschäftswagen, klare Spesenregelung und selbstverständlich fortschrittliche Sozialleistungen. Haben Sie Hotelerfahrung? Dann senden Sie uns umgehend Ihre Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen.

## Schwob

GASTROTEXTIL

Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf  
Telefon 034 428 11 11  
Herr R. Bläsi

0 98784/392448

## Restaurant Guggach

am Bucheggplatz  
8057 Zürich 01-363 32 10

Unser neuer Küchenchef, Herr Fuog, sucht auf Anfang 1998 zum Aufbau eines dynamischen Teams einen Schweizer Koch (w/m) 25- bis 30jährig als

## Chef de partie

Angenehmer Arbeitsplatz, **Samstag/Sonntag** sowie alle **Feiertage frei**. **Gratisparkplatz**.

Herr P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14-20 Uhr) oder Ihre Unterlagen.

## Restaurant Guggach

Am Bucheggplatz  
Rötelstrasse 150  
8057 Zürich  
Telefon 01 363 32 10

HOTEL-RESTAURANT  
**GOLDENER SCHLÜSSEL**  
MARIANNE + JOST TROXLER  
RATHAUSGASSE 72 CH-3001 BERN  
TELEFON 031 311 02 16

Planen Sie Ihre Zukunft in der Berner Altstadt!  
Wir suchen per 1. Januar 1998 oder nach Übereinkunft eine Persönlichkeit als

**Direktionsassistenten/-in**

Sie sind Absolvent/in einer Hotelfachschule, beherrschen D/F/E in Wort und Schrift, fühlen sich wohl an einer Réception mit regem Gästekontakt, führen locker eine mittlere Servicebrigade und schätzen die Federführung während der Abwesenheit der Direktion in einem beliebten Zwei-Stern-Hotel. Eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit gewinnender Ausstrahlung richtet die Bewerbungsunterlagen an Herrn J. Troxler.  
Ich freue mich, Sie kennenzulernen.

**Hotel-Restaurant Goldener Schlüssel Bern**  
Rathausgasse 72  
3011 Bern  
Tel. 031 311 02 16

98774/4740

**Restaurant Zum Schützenhaus**

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren Traditionsbetrieb bestausgewiesene, charmante

**Servicefachkräfte**

Egal ob **Mann oder Frau**, Sie sind teamorientiert, flexibel, begeisterungsfähig, zuvorkommend, kompetent und suchen eine Stelle, wo Sie ungezwungen, jedoch gepflegt Ihr Fachwissen einsetzen können.

Sind Sie interessiert?  
Dann rufen Sie uns an - oder senden Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Weitere Auskünfte gibt Ihnen gerne Herr Jürg Schuler.

Schützenmattstrasse 56, 4051 Basel  
Telefon 061 272 67 60 • Fax 061 272 65 86

98771/2450

Wir suchen baldmöglichst für unseren Restaurant- und Hotelbetrieb zur Ergänzung unseres Teams strebsame oder strebsamen

**Köchin oder Koch**

Einem belastbaren, kundenorientierten Bewerber/in bieten wir hohe Verdienstmöglichkeit und Selbständigkeit in einem aufstrebenden, sicheren Unternehmen. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und bereit sind, kreativ in unserem Betrieb mitzuarbeiten, haben Sie Aufsteigermöglichkeiten, dann melden Sie sich.

**Hotel + Restaurant Kristall**  
Familie Lütolf-Leu  
Bahnhofstrasse 172  
6423 Seewen-Schwyz  
Telefon 041 811 34 74

98823/30880

Das **Hotel International** in **Basel** ist ein grosses, renommiertes \*\*\*\*-Geschäfts- und Kongresshotel mit 200 Gästezimmern - an das Steigenberger Reservationsystem angeschlossen, zwei Restaurants mit insgesamt über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Party- und Veranstaltungsservice.

Per Ende Dezember oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen

**Cost Controller (m/w)**  
**F & B Assistent**

Sie verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und Erfahrung auf dem Fachgebiet. Folgende Aufgaben gehören zu Ihrem Arbeitsbereich: F & B Einkauf, Lagerverwaltung, Inventar, Warenannahme und -ausgabe sowie Bevorratung des Kassensystems der Restauration (Hosu/POS). Wir bieten Ihnen ein modernes Arbeitsumfeld und Entfaltungsmöglichkeiten bei der Entwicklung und Umsetzung von internen Projekten.

Wenn Sie dieses Angebot interessiert, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Frau Sandra Michel  
Personaldirektor  
**Hotel International Basel**  
Steinentorstrasse 25  
4001 Basel  
Telefon 061 227 29 20

Represented by **SRS** STEIGENBERGER RESERVATION SERVICE

98769/2025



**Sie suchen eine selbständige, verantwortungsvolle Aufgabe als**

### Reservationsleiterin

auf Ende Januar oder evtl. früher?

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören die Verwaltung unserer Reservationsen, die Beantwortung der Gästekorrespondenz in D, E, F und der Verkauf am Telefon und vor Ort. Sie verfügen über FIDELIO-Kenntnisse sowie Erfahrung in der Hotellerie.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten (Bürozeit), eine Jahresstelle und eine Ihrer Ausbildung entsprechende Entlohnung.

Unser \*\*\*\*\*-Hotel gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten zu den führenden Hotels in Interlaken, der touristischen Hochburg im schönen Berner Oberland.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage  
Herr Roland A. Vescoli, Direktor  
3800 Interlaken  
PrimaHotels  
Telefon 033 821 62 72

**MIRUS**  
Software

Nach einer aussergewöhnlichen IGEHO 97, die unseren Kundenstamm massiv vergrößert hat, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams, per sofort oder Übereinkunft nach

**DAVOS**

### Kundenbetreuer/in

Aufgabenbereich: Telefonische Kundenunterstützung sowie Programmeinführung und Schulung bei unseren Kunden.

Voraussetzung für diese Aufgabe ist Erfahrung im Personal-, Finanz- und Rechnungswesen der Hotellerie oder Gastronomie. Deutsche und Französische Sprache in Wort und Schrift.

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

MIRUS Software GmbH

Herr Paul Petzold

Mattastrasse 10 - 7270 Davos Platz

Tel. 081/4156688 - Fax 081/4156678

Menschen und Ideen

**MÖVENPICK**  
HOTEL

Möchten Sie Ihre Gäste auch am liebsten mit einem bunten Blumenstraus direkt unter der Haustüre willkommen heissen? Als

### Assistant Front-Office Manager

sind Sie Leader als Gastgeber in unserem Welcome-Team. Dank Ihrer Erfahrung in den Bereichen Front-Office, Night Auditing und Transport sind Sie für alle ein kompetenter Ansprechpartner.

Ihre Stärken liegen ganz klar in der Organisation und in der teamorientierten Führung. Sie denken und handeln unternehmerisch, sind verkaufsorientiert, ansteckend begeisterungsfähig und extrovertiert.

Interessiert? Dann sagen Sie's mit Blumen, und senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir freuen uns auf Sie!

Mövenpick Hotel Zürich-Airport  
Marc Hexspoor  
Walter Mittelholzerstrasse 8  
8152 Glattbrugg  
Telefon 01 / 808 80 21

**MÖVENPICK**



Wollen Sie erfolgreich sein...?  
ja...???

Wir wollen es sein, darum

suchen wir Sie...!

Zur Unterstützung unseres

Schloss-Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokaltäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können. Wir haben diverse Lokaltäten von 10 bis 200 Personen sowie einen grossen Party-Service-Bereich.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und kreativ sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen qualifizierten

### Küchenchef

Anforderungsprofil:

Erfahrung in bürgerlicher wie auch höherer A-la-carte-Küche, Bankett und Party Service  
Flair für neuzeitliche Gerichte  
sicher in Menüplanung, Kalkulation und Einkauf

eine natürliche Persönlichkeit, die führen und motivieren kann  
Alter zwischen 28-45 Jahren.

Wir bieten:  
Jahresstelle  
grosszügige 4 1/2-Zimmer-Wohnung  
eine vielseitige, interessante Kaderstelle  
moderne Küche  
gute Entlohnung  
gutes Arbeitsklima.

Unser Küchenchef verlässt uns nach 4 1/2 Jahren, weil er noch im Ausland seine Erfahrungen sammeln will.

Wenn Sie zu den Schlossgeiern gehören möchten, Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten zu den Lebensphilosophie gehören, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Hotel Schloss Böttstein  
Fam. E. u. M. Rüetschi, Hotelleri SHV/VDH  
Schlossweg 20, 5315 Böttstein  
Telefon 056 269 16 16  
Fax 056 269 16 66

987665312

Hotel-Restaurant

Pizzeria

SONNE

8873 Amden

Wir suchen per sofort einen

Küchengehilfen

für Küchen- und Reinigungsarbeiten

sowie per 1. Juli 1998

für 9-Monate-Saison

Hilfskoch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

R. und M. Exposito

Telefon 055 611 17 17

98806376523

**restorama**

an SAIRRelations Company

Klein aber fein... Ist das Ihr Leitsatz?

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen zur Neueröffnung des kleinen Personalrestaurants der Verkehrsbetriebe Zürich VBZ per 1. Januar 1998 einen/

**Jungkoch oder Jungköchin**  
(Mo bis Fr)

Wir bieten Ihnen die Mitarbeit in folgenden Bereichen an:

- Regenerieren von angelieferten Mahlzeiten
- Täglich frisches à la Carte-Angebot für die Direktion
- Apéros, Bankette, Sonderveranstaltungen

Wir erwarten von Ihnen:

- Abgeschlossene Kochlehre im Alter von 18 bis 23 Jahren
- Taefähigkeit und Organisations-talent, Initiative, Innovation sowie Kreativität und grosse Selbständigkeit

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen (besser als L-GAV) interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Claudia Scherrer (Tel. 01/804 72 76) zur Verfügung.

Restorama AG  
Claudia Scherrer  
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen

0 9873538447

**restorama**

an SAIRRelations Company

Sehen Sie in der Produktion von Menüs Ihre Herausforderung?

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen zur Ergänzung der Küchenbrigade in unserem Personalrestaurant «Arosa» der ABB Baden nach Vereinbarung eine/n

**Koch oder Köchin für die Produktion**  
(Mo bis Fr)

Wir bieten Ihnen die Mitarbeit in folgenden Bereichen an:

- Produktion von täglich ca. 700 frisch zubereiteten Mahlzeiten
- Vielseitiges à la Carte-Angebot, Direktion, Apéros und Bankette
- Internationale Atmosphäre und ein gut eingespieltes Team

Wir erwarten von Ihnen:

- Abgeschlossene Kochlehre im Alter von 23 bis 30 Jahren
- Teamfähigkeit und Organisations-talent, Initiative, Innovation sowie Kreativität und grosse Selbständigkeit

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen (besser als L-GAV) interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Urs Estermann (Tel. 056/205 81 71) zur Verfügung.

Restorama AG  
Urs Estermann, ABB Konnex Gebäude  
Haselstrasse 16, 5401 Baden

0 9873638467

**WARNUNG:**  
Arosa kann süchtig machen!

**Arosa**

Wir suchen ab sofort für unser aufgestelltes Team im Speisesaal und Gourmet-Restaurant

**1 Servicemitarbeiter/in**

und

**1 Mitarbeiterin für Service und Büro**

(3 Tage Service und 2 Tage Büro)

Bitte rufen Sie uns einfach an und verlangen Sie Beat oder Agnar für Auskünfte. Bis bald.

Hotel Anita

Restaurant «Zum Wohlsein»

7050 Arosa

Telefon 081 377 11 09

Fax 081 377 36 18

98828/112

Für unser rustikales Restaurant mit Speisesaal, bei Alpnach, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung junge, aufgestellte

### Serviertochter

mit deutscher Muttersprache

A. und Ch. Reinhard, Gasthaus zur Rose, Telefon 041 670 11 87, freuen sich auf Ihren Anruf!

98817/365483

**DOMINO GASTRO**

Suchen Sie die nicht alltägliche Herausforderung im Raum Luzern und Zentralschweiz und haben Sie Spass am Metier

**F & B-Manager, Vizedirektor, Seminarleiter/in**

für 4- und 5-sterne-Hotels mit entsprechender Erfahrung

**Commis/Chef de partie**

4- und 5-sterne-Hotels und diverse Restaurants, Persönlichkeiten mit Kreativität.

**Generalgouvernante und Assistentin**

mit 5-sterne-Hotelerfahrung. Sie suchen die nicht alltägliche Herausforderung.

**Betriebsassistent w/m**

mit guten administrativen Kenntnissen, flexibel und frontbezogen

**Hofas/Servicefachangestellte w/m**

für renommierte Betriebe. Interessenten/-innen rufen Josef Burch an oder senden ihr vollständiges Dossier mit Foto.

**Telefon 041 240 11 44**

Hirschengraben 43, 6000 Luzern 7

**Adecco**  
**HOTEL**

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich

01/297 79 79

Waaghaugasse 5, 3000 Bern 7

031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern

041/210 02 60

Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen

071/228 33 43

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne

021/343 40 00

Place du Midi 29, 1951 Sion 1

027/329 06 80

### GASTGEBER-PAAR

Für ein erfolgreiches Restaurationskonzept im oberen St. Gallen Rheintal suchen wir ein initiatives und gästerorientiertes Geschäftsführerpaar. Sie führen in der Aufgabenaufteilung Küche/Front diesen mittelgrossen und überschaubaren Betrieb (zehn Mitarbeiter) mit viel Engagement und Herz. Geboten werden Ihnen eine erfolgsorientierte Entlohnung und viel Spielraum für Ihre Visionen. In den administrativen Belangen können Sie auf die volle Unterstützung eines professionellen Teams zählen. Es erwartet Sie ein hochmotiviertes Team in einem Betrieb an bester, zentraler Lage. Interessiert?

St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

### CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST)

Einem ambitionierten Chef de partie bietet sich in der Nähe von Luzern die Gelegenheit, seine Kochkünste in einem renommierten Tagesrestaurationsbetrieb unter Beweis zu stellen. Das kulinarische Angebot umfasst eine gutbürgerliche, marktfrische Küche und lässt Ihnen Spielraum für eigene Ideen. Übernehmen Sie gerne Verantwortung und sind Sie an einer Tagesstelle mit freien Wochenenden interessiert, dann rufen Sie mich noch heute an oder senden Sie mir umgehend Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

### CHEF DE PARTIE ANFANGS-SOUS CHEF

Für einen modernen Restaurationsbetrieb in der Stadt Bern suchen wir einen jungen, engagierten Chef de partie mit Flair für die marktfrische Küche. Sie sind ein begeisterter Koch, der seine Erfahrungen gerne in eine kleine Küche einbringt und den Küchenchef in allen Bereichen vertritt. Sicher wollen Sie mehr über diese interessante Position wissen.

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

### ANFANGS-CHEF DE SERVICE M/W

Gesucht wird eine frontorientierte Persönlichkeit, die über ein ausgesprochenes Gästeflair verfügt, verkaufsfähig voll auf der Höhe ist und es versteht, ein dynamisches Team zu führen und zu motivieren. In einem bestbekannten Restaurationsbetrieb in der Umgebung von Bern bietet sich die Möglichkeit zu einem weiteren Karriereschritt. Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie mich an.

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

### CHEF DE RECEPTION DIREKTIONSVERTRETUNG

Als initiative Persönlichkeit mit Unternehmerrgeist, fundierter Ausbildung (Hotelfachschule), guten Erfahrungen an der Reception und Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch und Französisch beraten und betreuen Sie mit Charme und Kompetenz Ihre Gäste. In dieser Position tragen Sie die Verantwortung für die strategische Entwicklung des Hotelbetriebs, wie auch für alle Verkaufs- und PR-Aktivitäten. Als selbständiger, verkaufstarker und engagierter Kadermitarbeiter werden Sie massgeblich am Erfolg dieses Dreisterne-Hotels im Herzen von Zürich beteiligt sein. Sie werden hier Ihre Stelle für morgen gefunden haben.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

Für unser renommiertes 4-Sterne-Hotel St. Gotthard suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, aufgestellte

**Barmaid**

Schätzen Sie eine gepflegte Umgebung und ein aufgestelltes Team, dann sind Sie unsere neue Mitarbeiterin. Frau Steinemann freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel St. Gotthard  
Bahnhofstrasse 87  
8023 Zürich

95900/41220

**Gute Leute für gute Häuser**

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

**Réceptionist/in – bilingue (zwei Landessprachen)**

Für Versicherungsbereich in einem dynamischen, schnellwachsenden Unternehmen im Grossraum Zürich.

Geboten werden geregelte Arbeitszeit, zukunftsorientierte, langfristige Arbeitsstelle, modernste Bürotechnik, leistungsorientierte Entlohnung, Weiterbildung.

Sie bieten verkäuferisches Talent, abgeschlossene Ausbildung im kaufmännischen Bereich oder in der Hotellerie. Sie sprechen mindestens zwei Landessprachen.

Auf Ihre Kontaktnahme freut sich:



**gastro S**  
VPS FSCP

**gastro S Haus & Howald**  
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg  
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44



S · H · M · S

Studenten der

**SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL**

interessieren sich für

**PRAKTIKUMSSTELLEN SERVICE oder KÜCHE**

20. 12. 97–11. 01. 98

und/oder

1. 02. 98–31. 08. 98

Tel. 021 962 99 48/021 962 99 51  
F. Mast/M. Mermod

98751/283471



**RESTAURANT MÜRSET**

Sie haben mehr als nur eine solide, fachliche Ausbildung und Erfahrung, denn als unser neuer

**MITARBEITER IM SERVICE**

fühlen Sie sich nur dann wohl, wenn unsere Gäste sich wohl fühlen.

Für unsere Restaurants «Alte Stube», «Brasserie» und «Weinstube» suchen wir per sofort flexible und verkaufstalentierte Servicefachangestellte.

Sie sind charmant, belastbar und haben ausser Ihrer fachlichen Kompetenz auch Enthusiasmus und viel Gastgeberblut einzubringen.

Wenn das auf Sie zutrifft, dann sollten sie sich unbedingt bei uns melden, denn wir haben auch einiges zu bieten: einen teamorientierten Umgang mit viel Humor und grosser Einsatzbereitschaft.

Bitte schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an:

Restaurant Mürset, Herr Felix Suhner, Schachen 18, 5000 Aarau, Telefon 062 822 13 72

Ein Unternehmen  der Seerose AG

98830/24317

GAUER HOTEL

**SCHWEIZERHOF BERN**

Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unserer Vision. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit. Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

**Chef pâtissier/-ère**

Sie arbeiten absolut selbständig mit einem Demi-chef pâtissier und einem Commis pâtissier. Unsere Pâtisserie betreut neu nicht nur die Brasserie Jack's, sondern auch unser Gourmet Restaurant Schultheissenstube.

Diese verantwortungsvolle Aufgabe richtet sich an eine Persönlichkeit, welche über Berufserfahrung, Kreativität und Führungseigenschaften verfügt.

Spricht Sie diese neue Herausforderung an? Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Ein junges, motiviertes und gästeklientenorientiertes Team erwartet Sie! Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

*Nathalie Fliedler*  
Hotellerin

**Hotel Schweizerhof Bern**  
Herrn Bernhard Schuster  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Telefon 031 311 03 08, Fax 031 312 54 88

 P 98903/4500

The Swiss Leading Hotels



**SCHILLER HOTEL LUZERN**

Für unsere lebhaften In-Lokale Cucaracha und Grand-Café suchen wir per Anfang Januar 1998 20- bis 25-jährige, charmante, gut aussehende und belastbare

**Servicemitarbeiterinnen**

Wir bieten eine spannende Tätigkeit in einem jungen, innovativen Team mit internationaler Kundschaft.

Herr Peter Durrer freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Mexican-Restaurant Cucaracha, Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten  
PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWEIZ  
TELEFON 041 210 55 77  
FAX 041 210 34 04

98602/23299

Wir sind ein klassifiziertes Einsternhotel (Schweizer Hotelierverein) mit 20 Betten und gutbürgerlichem Restaurationsbetrieb in Sarnen am See, dem Hauptort des Kantons Obwalden.

**Unser Steckbrief:**  
5 Mitarbeiter  
1 Tagesrestaurant und  
2 Säle 120 Sitzplätze  
1 Gartenwirtschaft 100 Sitzplätze

Wir suchen in Jahresstelle, mit Eintritt nach Übereinkunft

**1 Restaurationstochter oder**

**1 Restaurationskellner**

Anfragen sind erbeten an:

**Hotel Hirschen**  
Familie Tony Zibung  
Postfach 1357, 6051 Sarnen am See  
Telefon 041 660 15 42

98711/30422

**RESTAURANT Grotting 87**

**PIZZERIA BAR**

Schmiedenstrasse 31  
Telefon 055 412 48 12

*sucht ab sofort oder nach Übereinkunft*

**Serviceangestellte**

*Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen*

*Frau Martina C.*  
Restaurant Grotting 87  
8340 Einsiedeln  
(Ausländer B- oder C-Bewilligung, Bem Vandas Portugueses)

98765/292436



**Seerestaurant zum Schlüssel**

**IMMENSEE**

In unser gepflegtes Spezialitätenrestaurant direkt am Zugersee suchen wir per sofort

**Casserolier**  
per 1. März 1998

**Haus-/Buffettochter**  
per 1. Mai 1998

**Servicefachangestellte**  
**Commis de cuisine**

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Arbeit in einem kleineren Team suchen, schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Bruno und Sylvia Weber  
**Seerestaurant zum Schlüssel**  
6405 Immensee  
Telefon 041 850 48 14

98641/01370



**HOTEL ALBRIS**

KOCHENDÖRFERS  
PONTRESINA

Wir suchen ab sofort für unser Spezialitäten-Restaurant

**Servicemitarbeiter/in**  
(à-la-carte-kundig)

Sind Sie interessiert?  
Wir würden uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung sehr freuen.

**Hotel Albris**  
Familie O. Kochendörfer  
7504 Pontresina  
Telefon 081 838 80 40

98820/27693



**Seehotel DELPHIN**  
am Hallwilersee

Unser mittelgrosser Familienbetrieb mit einem ausgeprägten Fischspezialitätenrestaurant direkt am Hallwilersee sucht per Anfang März/April oder nach Vereinbarung motivierten und erfahrenen

**Chef de partie**

Wir wünschen uns einen belastbaren und flexiblen Mitarbeiter mit guten Fachkenntnissen und fundierter Ausbildung.

Sind Sie interessiert? So senden Sie Ihre Unterlagen an:

**Seehotel Delphin**  
z. H. Herrn Claude Fischer  
CH-5616 Meisterschwanden  
Telefon 056 667 11 88

98770/71226

Für unser gut frequentiertes italienisches Restaurant in der Stadt Bern suchen wir nach Vereinbarung

**qualifizierte/n Servicemitarbeiter/in**

Sie sprechen fließend Italienisch und Deutsch! Sie haben Freude am Beruf und am Gästekontakt!

Wir bieten gute Entlohnung (Umsatzbeteiligung), geregelte Arbeitszeiten und vieles mehr!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie uns Ihre Unterlagen inklusive Foto unter Chiffre 98575, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

98575/139971

**SPORTHOTEL STOOS, 6433 STOOS**

Wir sind ein komfortables ★★★★★-Stern-Ferien- und Seminarhotel mit 104 Betten im autofreien Winter- und Sommerferienort (Skigebiet), oberhalb von Brunnen über dem Vierwaldstättersee gelegen, und suchen zur Vervollständigung unseres Teams ab Mitte Dezember oder nach Übereinkunft bis Ende März 1998:

Administration: **\*Réceptionistin**  
mit Erfahrung und Fideliokenntnissen

Restaurant: **\*Buffetdame**  
**\*Zimmermädchen**

Etage:  
Wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

**Sporthotel Stoos, 6433 Stoos, Marc-André Peter,**  
Direktion, Telefon 041 810 45 15, Fax 041 811 70 93

98693/34207



**Le Provance RESTAURANT** **Le Monest RESTAURANT**

Cuisine à la provençale...

...ist in unseren zwei Restaurants im südfrenzösischen Stil mit mediterranem Speiseangebot angesagt. Zur Zubereitung der exzellenten Speisen suchen wir einen

**Koch (m/w)**

welcher sich mit Elan in unsere Brigade einfügen möchte und bereit ist, die Zubereitungsarten der südfrenzösischen Küche zu erlernen. Wir erwarten eine Ausbildung als Koch, praktische Erfahrung, Qualitätsbewusstsein, Einsatzfreudigkeit und mündliche Sprachkenntnisse in Deutsch und Französisch.

**Unser Angebot:** ein attraktiver Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur, entsprechende LGAV 92-Entlohnung und die Vorzüge der SAir-Gruppe.

Ist Ihr Interesse geweckt?  
Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Zeugniskopien sowie Passfoto an folgende Adresse:

**swissôtel Basel, Hotel Le Plaza**  
Personalbüro  
Messeplatz 25, CH - 4021 Basel

98807/3387

**Rest. Geerlisburg, Joos Anton**  
8302 Kloten

Per 1. März 1998 suchen wir in unseren lebhaften Betrieb eine/n junge/n, initiative/n

**Chef de service/Betriebsassistenten** (Hotelfachschule)  
**Serviceangestellte** (Schweizerin)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf: 01 813 71 46.

98753/62871

Hotel Restaurant  
Sonnegg  
3770 Zweisimmen

**Tel. 033 722 23 33**

Für unseren Familienbetrieb suchen wir:

**Servicefachangestellte**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Familie A. und K. Imobersteg.

98606/97772



**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 Hotellerie 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

98507/29607

Das **Hotel International** in Basel ist ein grosses, renommiertes ★★★★★-Geschäfts- und Kongresshotel mit 200 Gästezimmern – an das Steigenberger Reservationssystem angeschlossen, zwei Restaurants mit insgesamt über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Party- und Veranstaltungsservice.

Auf den 1. Januar oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine

**Etagegouvernante**

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit verfügen Sie über eine Hofa-Lehre und einige Jahre Erfahrung. Es erwartet Sie ein interessanter und abwechslungsreicher Aufgabenbereich.

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

**Hotel International Basel**  
Frau Sandra Michel  
Personal Direktor  
Steinertstrasse 25, Postfach 4001 Basel



Represented by  STEIGENBERGER RESERVATION SERVICE

98706/0255

**Seehotel**  
6052 HERGISWIL  
**Pilatus** Bes. Fam. Fuchs  
Tel. 041 630 15 55  
Telex 866 159



Modernstes Haus  
Hallenbad 18'9 m  
Park und Strand  
Ruhige Lage

Für unseren lebhaften, renommierten Ganzjahresbetrieb suchen wir zur Ergänzung unseres Teams

### Chef de partie Commis de cuisine

in Saison- oder Jahresstelle.

Bewerben Sie sich schriftlich oder melden Sie sich bei:  
Herrn H. Fuchs, Telefon 041 630 15 55 (täglich ab 15 Uhr).  
99706/15563

Menschen und Ideen

## MÖVENPICK HOTEL

Unsere Gäste kommen zu jeder Tages- und Nachtzeit, aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an. Als

### Réceptionistin

heissen Sie unsere Gäste herzlich willkommen. Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung oder gleichwertigen Abschluss. Sie haben Spass als versierte und aufgestellte Persönlichkeit Gäste freundlich zu empfangen, kompetent in Deutsch, Französisch und Englisch zu beraten und auch nett zu verabschieden.

Nebst 5 Wochen Ferien, Unterkunftsmöglichkeiten in unseren eigenen Personalstudios bieten wir Ihnen in einem jungen und aufgestellten Team zu arbeiten.

Wenn Sie in einem Betrieb mit internationalem Ambiente mitwirken möchten, sollten wir uns kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Katharina Hersperger  
Mövenpick Konferenz Hotel  
Höhenstrasse 666, 4622 Eggkingen  
Telefon 062 / 398 07 07

MÖVENPICK

## HOTEL HERISAU

Für unser topmodernes, neues Seminar-, Business \*\*\*-Hotel Herisau suchen wir, um unsere Brigaden zu verstärken, auf den 1. Januar 1998 oder nach Vereinbarung eine/n

### Chef de partie

### Servicefachangestellte oder Kellner

#### Anforderungen:

- absolvierte Berufslehre
- freundliche Art, pediativisches und schnelles Arbeiten
- gepflegte Erscheinung.

#### Wir bieten:

- Topinfrastruktur
- eine verantwortungsvolle Aufgabe
- 13. Monatslohn (100% ab 1. Tag)
- 5 Wochen Ferien.

Sind Sie interessiert, so senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto, oder rufen Sie uns an.

Hotel Herisau  
Adrian Zumofen  
Bahnhofstrasse 14, 9100 Herisau  
Telefon 071 354 83 83

99689/163724

### LUGANERSEE TOP \*\*\*-HOTEL-RESTAURANT

sucht auf Frühjahr 1998  
(Saison- oder Jahresstelle)  
aufgestellte und selbstbewusste

### \* SERVICEMITARBEITERINNEN \*

(Saal und Restauration)

### \* ZIMMERMÄDCHEN \*

(Zimmer und Lingerie)

willige Anfängerinnen werden gerne angeleitet!  
Möchten Sie mitarbeiten und mithelfen,  
unsere internationalen Gäste zu verwöhnen?

Wir bieten:  
angenehmes Arbeitsklima  
zeitgemässe Entlohnung  
gute Unterkunft.

Gerne erwarten wir eine kurze Bewerbung  
oder rufen Sie uns einfach an!

Hotel Campione, 6818 Bissone  
Herr oder Frau Rast  
Telefon 091 649 96 22

99688/5083

«mitarbeiten - mitgestalten»

## Saas-Fee / Wallis

Zur Vervollständigung unseres jungen, dynamischen Teams suchen wir per sofort oder ab Anfang Januar für die kommende Wintersaison:

### verantwortungsbewusste/n Réceptionistin/-en

- Sonntags frei! • Studio vorhanden!

Aufgabenbereich: - Réception  
- Gästebetreuung  
- Mithilfe im Service.

Die Réception ist der Mittelpunkt unseres  
Chalet-hotels mit persönlicher Atmosphäre  
und internationalem Gästepublikum.

Wir sind ein kleiner, abwechslungsreicher Familienbetrieb, der von freundlichen, einsetzfreudigen Mitarbeitern betreut und um-  
sorgt wird und freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder  
Ihren Anruf!

## Hotel Gletscher Saas-Fee Garten

Spezialitäten-  
Restaurant *Carl Amann* STUBE

Wendelin Bumann und Mitarbeiter  
Telefon 027 957 21 75, Fax 027 957 30 00

99600/29150

## Inserate in der htr werden vom Fachpersonal gelesen!

## Arosa Gspan 7050 AROSA

### SOS

ab sofort oder nach Übereinkunft brauchen wir noch  
Verstärkung

### Jungkoch (Kochlehre) Servicemitarbeiter/in

mit Erfahrung CH/D/A

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.  
Rolf und Ursula Oechslin  
Telefon 081 377 14 94

99829/214426

Zur Sattelkammer  
Langgasse 14  
Lugano S. C.

## BAR- MITARBEITER

(Es darf auch eine SIE sein!)  
(Nur CH!)

mit Power!

suchen wir nach Übereinkunft in das führende  
Trend-Lokal im Emmental. Lieben Sie es im Mit-  
telpunkt zu stehen, sind Sie jung, freundlich,  
motiviert und belastbar, dann packen Sie Ihre  
Chance mit Zukunft!

Es erwarten Sie ein aufgestelltes Team, nur  
Abenddienst und tolle Zukunftsaussichten.  
Wir legen Wert auf gute Leute,  
wir bezahlen Sie auch gut!

Interessiert? Dann rufen Sie uns an unter:  
Telefon 034-402 19 65, Peter Corpataux,  
Zur Sattelkammer, 3550 Langgasse

finden Sie mit einem  
Inserat im Stellen-  
anzeiger der hotel +  
tourismus revue!  
Tel. 031 370 42 22

998748/383886

Hofas...

# Adecco HOTEL

### SALES REPRESENTATIVE (GENE)

Für ein internationales Grosshotel in Genf suchen wir die ehrgeizige und charmante Mitarbeiterin. Sie betreiben erfolgreich die anspruchsvolle Geschäftskundschaft, akquirieren Neukunden und sind aktiv im Verkauf aller Dienstleistungen dieses Hotels. Sie überzeugen durch Ihr gepflegtes Auftreten, beste Umgangsformen und gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, verfügen über einen Hotelfachschulabschluss und brennen darauf, Ihr Verkaufstalant auszuleben.  
Zürich, Frau Wickl, 01/297 79 79

### SERVICEANGESTELLTER w/m

Für einen stark frequentierten Tagesbetrieb im Kanton Solothurn suchen wir einen jungen, aktiven Serviceangestellten. Sie schätzen geregelte Arbeitszeiten und freie Abende. Ihre - trotz aller Hektik - fröhliche Art und die Freude am Umgang mit Menschen sind die besten Voraussetzungen für eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Wenn Sie in einem kleinen Team eine grosse Rolle spielen wollen, rufen Sie mich noch heute an.  
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

### SERVICEFACHANGESTELLTER w/m

Für das Direktionsrestaurant einer internationalen Versicherungsgesellschaft in Zürich suchen wir den gelehrten Kellner oder Servicefachangestellten mit fundierter Erfahrung aus der gehobenen Gastronomie. Sie sind zwischen 28 und 40 Jahre alt, sprechen nebst Deutsch auch Englisch und eventuell Französisch und schätzen Tagesarbeitszeiten sowie freie Wochenenden - dann rufen Sie mich sofort an.  
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

### Hotel «Post» Bivio \*\*\*



### Bivio, die Perle am Julier

Für die kommende Wintersaison suchen wir  
dringend als Saisonstelle

## Köchin oder Koch

zu unserer innovativen Kleinbrigade

Sollten Sie Interesse und Freude haben, den Winter in den Bündner Bergen zu verbringen, lebenswichtige Gäste zu betreuen und viel Wintersport zu betreiben, melden Sie sich!

Bitte schicken Sie Ihre Unterlagen an folgende  
Adresse:

M. + A. Lanz, Hotel Post, 7457 Bivio  
Telefon 081 684 52 75

87873/5134

### Das Stadthospital Waid Zürich kompetent und menschlich



Hier finden Sie ab sofort eine neue Aufgabe als:

### Diätkoch

Möchten Sie sich gern unserer Küchenbrigade anschliessen?

Sie ergänzen das bestehende Team und verwöhnen unsere Patientinnen und Patienten nach den neuesten Erkenntnissen.

Führen Sie sich angesprochen?

Dann senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an die Personalabteilung oder setzen Sie sich mit unserem Leiter Ökonomie, Herrn G. Sommer, telefonisch in Verbindung, Tel.: 01/266 22 11.

Stadthospital Waid, Tüschstrasse 99, 8037 Zürich.

0 98732/244940



Erstklassiges Stadthotel in Winterthur, auf dem neusten 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 selbständiges 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

98435/45829

#### Help Hilfe Aiuto!

Eine gut eingerichtete Küche fühlt sich einsam! Welcher lustige, tüchtige, flexible, aufgestellte Alleinkoch/-köchin möchte bei uns einen neuen Wirkungskreis?

Damit seine/ihre selber zusammengestellten Gerichte bis zu unseren Gästen kommen, wäre auch eine Mithilfe im Service willkommen.

Ruft uns einfach an. Edi, Caro, Robin, La Boutique, Stäfa, 01 926 40 00.

98762/392438

Inserieren bringt Erfolg!

#### MYSTERY

Für unseren neuen **Barbetrieb** im Zentrum von Schwyz suchen wir

- **Assistenten/-in Geschäftsführer**
- **Barpersonal**

in Festanstellung und als Aushilfe. Die Eröffnung ist auf Mitte Februar 1998 vorgesehen. Wenn Sie über Branchenkenntnisse verfügen und an einer Tätigkeit mit unregelmässigen Arbeitszeiten interessiert sind, dann freuen wir uns über Ihre schriftliche Kurzbewerbung mit Foto.

**Mystery-Gastro Schwyz AG**  
Reichsstrasse 8  
6430 Schwyz

P 98783/392451

#### LENZERHEIDE/VALBELLA

Für kommende Wintersaison (3 Monate) suchen wir noch einen

#### Koch/Hilfskoch/-köchin

Schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen bitte an:

Hotel Danis, 7078 Lenzerheide  
Telefon 081 384 11 17

98707/19500

Gesucht

#### Jungkoch

(bis 30 J.)

Restaurant Seefeld  
8630 Rütli ZH  
Telefon 055 240 16 73

0 98781/392449

Restaurant Schützenstube in Zofingen, Kanton Aargau, sucht

#### Küchenchef oder Koch mit Erfahrung

ab sofort oder nach Vereinbarung.

Interessenten melden sich bitte über  
Telefon 062 751 93 77 (10-14 Uhr  
oder 18-23 Uhr), Herrn Antonazzo  
verlangen.

87006/386251

Für unsere Taverne **Grotto il Faro** in Herrliberg (Zürich) suchen wir einen **Saisonier** per 1. Februar 1998

#### Kellner

Sie sollten bereits ein Jahr als Saisonier in der Schweiz gearbeitet haben.

Rufen Sie uns an:

Frau Sabina Caprari verlangen, Telefon  
079 431 38 03.

00000/392439



#### SOMMERAU TICINO, Dietikon

sucht per Januar 1998  
oder nach Vereinbarung

#### Hotel/Réceptions-Sekretärin (Chef de réception)

Empfangsaufgaben + Hotelreservationsverwaltung, Seminar- und Kongressorganisation und die administrative Verwaltung.

Interessantes und selbständiges Arbeitsumfeld in einem dynamischen, zukunftsorientierten Team. Kaufmännischer Abschluss, Erfahrung mit **Winoffice**. Erforderlich und von Vorteil **Fidelio**-Software-Kenntnisse.

Sprachen: D, E, F und Vorteil I  
Nützlich kulinarisches Verständnis und Organisationstalent.

Geboten wird nebst guten finanziellen Konditionen Umsatzbeteiligung. Topmoderne Infrastruktur, attraktiver, intensiver und kundennaher Arbeitsplatz. 180 Betten, div. Restaurants, Trattoria, Grotto, Giardino verde, Bar, Bankett- und Seminar-Räume bis 120 Personen.

Erfolgreicher Party-Service bis 1200 Personen. Fühlen Sie sich angesprochen, kontaktieren Sie bitte:

**Ezio Frapolli, Hotel Sommerau Ticino, 8953 Dietikon-Zürich, Tel. 01 745 41 41, Fax 01 745 44 88.**

AZ 98739/9610

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

#### Koch/Köchin Servicefachangestellte/n

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

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

96474/182958



1605 CHEXBRES-MONTREUX

Inmitten der Weinberge des Lavaux gelegen, 50 Zimmer, 5 Konferenzräume High-tech, Restaurant, Terrasse, Bar, Bankettsäle

*Sie lieben Ihren Beruf und den Kundenkontakt und möchten mit einer jungen, dynamischen Equipe arbeiten. Dann sind Sie*

#### der/die Receptionist/in - D/F/E, Fidelio

*den / die wir ab dem 1. Januar 98 in Jahrstelle suchen. Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen an*

Direktion - Hôtel Préalpina - 1605 Chexbres  
☎ 021 / 946'34'34

98885/351113

#### Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Für ein international tätiges, besteingeführtes Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen wir eine gepflegte, junge

#### Sekretärin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie mit sehr guten D, E, F, evtl. I-Kenntnissen.

**Schindler Consulting**  
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich  
Telefon 01 381 00 42

98684/385839

## merkur

Für unser Merkur Le Bistro "Märtplatz" in Basel suchen wir einen

#### Allrounder

mit Kaderfunktionen.

*Sie sind ein junger Fachmann, bringen Serviceerfahrung mit und schätzen eine interessante und vielseitige Aufgabe. Sie arbeiten überall aktiv mit und unterstützen die Geschäftsführerin in Führungsaufgaben im Service.*

*Ausgesprochene Gästeorientierung, Sinn für Verkaufsförderung und Flexibilität sind wichtige Voraussetzungen für diese Aufgabe.*

*Wir führen Sie sorgfältig ein, bieten Ihnen attraktive Arbeitszeiten und Sie profitieren von unseren ausgezeichneten Sozialleistungen und unserem Ausbildungskonzept.*

*Unsere Geschäftsführerin, Frau S. Lindner freut sich auf Ihre Bewerbung und gibt Ihnen telefonisch gerne weitere Informationen.*

**Merkur Le Bistro "Märtplatz"**  
Marktplatz 18, 4001 Basel  
Tel. 061 261 94 52

P 98743/86851

Notre chef de cuisine recherche un

#### DEMI-CHEF DE PARTIE

#### Les candidats doivent :

- être au bénéfice d'un CFC ou d'un diplôme équivalent
- bénéficier de quelques années d'expérience
- posséder la nationalité suisse ou un permis de travail valable

Si vous désirez rejoindre notre équipe jeune, motivée et dynamique, envoyez votre dossier complet avec photo sous chiffre n° 98776 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne



## Gasthof Landhaus Burgdorf

Für unsere gemütliche, gut frequentierte Bar suchen wir

#### Barmaid

Gute Deutschkenntnisse erforderlich. Stellenantritt per sofort oder nach Vereinbarung. Sind Sie interessiert und möchten Sie mehr über unseren Betrieb und die Stelle wissen, so melden Sie sich bitte bei Herrn D. Brändli oder Frau S. Brauen.

Telefon 034 422 29 92

LO 98827/385123

## RISTORANTE LA CUCINA

PIZZA & PASTA

NEUERÖFFNUNG

Wir suchen zur Unterstützung:

#### Sous-chef

#### Koch

#### Hilfskoch

#### Pizzaiolo

Sie bringen italienisches Lebensgefühl und eine fundierte Ausbildung mit einer grossen «italianità» mit.

Wir bieten Ihnen eine neue Herausforderung in einem tollen Lokal mit einem unvergleichbaren Ambiente.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

98825/22667

## Die Tourismusbranche informiert sich in der



Genossenschaft Restaurant Löwen Winterthur Veltheim

In unser Speiserestaurant mit ausgewogener Vegi-/Fleischküche suchen wir auf Mitte Januar oder nach Vereinbarung

#### Frau oder Mann

für die Betriebsleitung.

Gastro-Erfahrung in Küche und/oder Service sind Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung unter der Nummer 052 212 53 90.

Daniela Hoffmann und Beatrice Mühlebach.

98825/383467

## TOURISMUS

## ReiseleiterInnen

Flexibilität, Dynamik und Selbständigkeit sind für Sie keine Fremdworte. Sie haben Spass am Organisieren und am Kontakt mit anderen Menschen, übernehmen gerne und gut Verantwortung und lassen sich durch nichts aus der Ruhe bringen?

Dann sind Sie bei uns genau richtig! Wir suchen per Ende Februar 1998 einzigartige ReiseleiterInnen für die schönsten Plätze dieser Welt. Haben Sie eine kaufmännische Berufsbildung oder Mittelschule? Sprechen Sie fließend Deutsch, Französisch und Englisch? Haben Sie Ihr Auto im Griff? Sind Sie SchweizerIn oder haben Sie Permis C und sind zwischen 22 und 29 Jahre jung? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Kuoni Reisen AG, Reiseleiter-Einsatzstelle, Postfach, 8010 Zürich.

Für weitere Auskünfte stehen Ihnen Frau F. Maanan (Tel. 01 277 48 59) und Frau E. Polo (Tel. 01 277 45 65) gerne zur Verfügung.



A World of Difference

PM 98741/287912

## MARCHÉ DE L'EMPLOI



Nous cherchons pour date d'entrée à convenir:

## 2<sup>e</sup> concierge réceptionnistes téléphonistes

Les personnes recherchées doivent être au bénéfice d'expériences confirmées à des positions similaires.

Pour ces postes 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 C, sont priées de faire parvenir leur dossier de candidature complet, avec curriculum vitae, photographie récente et copies des certificats de travail au Service des Ressources Humaines.

98768/25470



### LE MONTEUX 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

### La vie côté soleil

## MÖVENPICK Radisson HOTEL

LAUSANNE

Le plus grand hôtel du canton de Vaud, 265 chambres, 1 bar, 3 restaurants, 1 terrasse, salons de banquets - séminaires 10 à 300 personnes cherche

### responsable de notre département des ventes - Marketing

Nous demandons une formation adéquate et si vous considérez votre travail plutôt comme une vocation et non pas en tant que simple job, nous sommes d'accord d'approfondir et soutenir vos connaissances et vos capacités.  
Langues: français, allemand, anglais.

Nous vous offrons une activité au sein d'une équipe jeune et dynamique, tous les avantages d'une chaîne hôtelière et une grande infrastructure permettant de donner libre cours à beaucoup de créativité et d'indépendance.

Si vous avez un esprit positif et un sens approfondi de la vente, n'hésitez pas à nous contacter car votre succès futur sera notre fierté.

Hôtel Mövenpick Radisson  
François Bolle  
4, av. de Rhodanie  
1000 Lausanne 6  
Téléphone 021 61276 12

98492/25893



## MCI TRAVEL

MEETINGS, CONVENTIONS & INCENTIVES

### Event Project Manager

Créée en 1987 et comptant 40 collaborateurs MCI, Agence Conseil en création et organisation de manifestations événementielles, recrute un(e) Project Manager confirmé(e) pour étoffer son Département SPECIAL EVENT en plein développement.

Basé(e) à Genève, vous prenez en charge l'organisation globale de diverses manifestations en Suisse ou à l'Étranger.

Sous la responsabilité du Chef de département, vous:

- analysez les besoins de votre client, créez et définissez un concept et une méthodologie pour atteindre les objectifs assignés à l'événement
- rédigez l'offre du projet et établissez le budget correspondant
- prenez en charge la relation commerciale jusqu'à la signature du contrat
- mettez en œuvre et managez le projet jusqu'à sa réalisation, en appui sur les équipes internes et free lance.

Agé(e) d'environ 30 à 35 ans, Suisse ou titulaire d'un permis C, vous possédez au minimum 7 à 8 ans d'expérience dans cette activité.

Au delà de votre aptitude pour le management d'équipes internes ou externes, de votre créativité et de votre maîtrise des aspects logistiques liés à cette fonction, nous apprécierons tout particulièrement votre sens du contact et votre capacité à vous intégrer à une équipe jeune et dynamique.

Bien sûr vous maîtrisez, en plus du Français, l'Anglais et l'Allemand.

Ce poste est à pourvoir dès 1<sup>er</sup> février 1998.

Merci d'adresser lettre de motivation manuscrite, c. v., photo et prétention à MCI Travel SA, 75, rue de Lyon, 1211 Genève 13 à l'attention de Joëlle Zumwald.

98713/382949



### Foyer St-Germain Gruyères



La commune de Gruyères met au concours, pour la gestion de son home simple, le poste de:

### directrice/directeur du Foyer St-Germain

Votre rôle: • gestion administrative et financière du foyer  
• gestion du personnel (env. 25 personnes)  
• gestion des achats et de la cuisine.

Votre profil: • Intérêt pour les problèmes sociaux et les personnes âgées  
• certificat de capacité de cuisinier ou équivalent  
• formation ainsi qu'expérience administrative et GRH  
• connaissances des outils informatiques  
• esprit d'initiative, dynamisme et sens de l'accueil  
• prêt à élire domicile sur la commune de Gruyères.

Entrée: 1<sup>er</sup> mars 1998 ou à convenir.

Pour ce poste à responsabilités, nous vous offrons une activité variée et indépendante avec les avantages sociaux d'une collectivité publique. Des renseignements ou le cahier des charges peuvent être obtenus auprès de M. Frédéric Sudan, Conseiller Communal (bureau 021 924 55 40 ou privé 026 921 16 30).

Votre offre écrite, accompagnée d'un curriculum vitae et des documents usuels avec prétentions de salaire et disponibilité, est à adresser, avant le 19 décembre 1997 au Conseil Communal de Gruyères avec la mention «Foyer St-Germain».

Le Conseil Communal  
P 98723/385623

### Qualifiziertes Personal liest die hotel revue

Restaurant de l'Hôtel du Monde  
Relais gastronomique  
1603 Grandvaux

Nous engageons pour date à convenir

### serveuses/serveurs

connaissant les deux services  
Parlant couramment le français  
Logement à disposition.

Téléphone 021 799 11 74  
J.C. Bosquet pour rendez-vous.

98699/58785

Hôtel réputé de la région lémanique  
cherche pour début mars 1998

### chef(fe) de réception/ adjoint(e) administratif(-ve)

quelques années d'expérience, très bonnes connaissances en allemand (si possible dialecte), en anglais, en comptabilité et en informatique (Fidelio, etc.). Travail dans une ambiance sympathique, possibilité de faire du sport, logement si nécessaire.

Nous attendons volontiers votre dossier complet sous chiffre 98701 à hôtel revue, case postale, 3001 Berne.

Seules les candidatures conformes seront prises en considération.

98701/28207



L'Hôtel-Restaurant du Signal,  
CH-1604 Puidoux-Chexbres, Lavaux/  
Lac Léman, téléphone 021 946 05 05,  
engage pour le printemps 1998 les  
collaborateurs suivants (CH ou permis  
valable):

- chef(fe) de partie
- commis de cuisine
- pâtissier/-ère
- aide de cuisine
- chef(fe) de rang
- employé(e) de restauration
- commis de stagiaire de service
- couple femme de chambre/ portier
- réceptionniste stagiaire ou débutant(e) (F, D, E)

Offres complètes avec copies de certificats et photos à la direction.

98700/28207

Pour le service de notre bar d'hôtel,  
nous recherchons un

### AIDE-BARMAN

Bénéficiaire de:

- quelques années d'expérience comme chef de rang
- des notions d'anglais
- une excellente présentation

Nous offrons:

- une rapide possibilité de promotion
- un travail dans un cadre accueillant avec une clientèle de choix
- des horaires réguliers
- de bonnes prestations sociales

Votre dossier complet avec photo est à adresser sous chiffre 98769, hôtel revue, case postale, 3001 Berne



RESTAURANT DU CREUX-DE-GENTHOD

Au bord du lac à 6 km de Genève, nous recherchons pour l'ouverture de la saison 98 au 1<sup>er</sup> mars des collaborateurs qualifiés.

### Serveurs Cuisiniers et aides de cuisine Garçons d'office

Envoyez nous vos courriers au

Restaurant du Creux-de-Genthod  
Service du personnel, 1294 Genthod

P 98747/335533



Crans-Montana Tourisme  
cherche

### un(e) secrétaire marketing

- avec connaissance et formation dans la branche touristique et marketing;  
- langues: trilingue (français, allemand, anglais: parlé et écrit, italien serait un avantage);  
- aimant les relations publiques.

Entrée en service: 1<sup>er</sup> janvier 1998 ou à convenir.

Nous offrons:

- un travail avec une équipe jeune et dynamique,
- tous les avantages sociaux,
- un poste à responsabilité et un travail varié.

Offres accompagnées du curriculum vitae, des certificats, photo et prétentions de salaire sont à adresser jusqu'au 16 décembre 1997 à:  
Crans-Montana Tourisme, à l'att. de M. Walter Loser, Directeur, 3962 Crans-Montana.

P 98725/387832

Cerchiamo per il nostro albergo nella regione di  
Biasca per inizio 1998 o data da convenire

- GERENTE con certificato tipo 1

- Possibili affittuari anche con  
possibilità di acquisto.

Solo se seriamente interessati scrivere a cifra  
110-750262 Publicitas SA, Casella Postale 2271,  
6501 Bellinzona

P 98726/44300



### 1605 CHEXBRES-MONTEUX

Au milieu du vignoble de Lavaux,  
50 chambres, 5 salles de séminaires High-tech,  
restaurant, terrasse, bar, salles de banquets

Vous êtes, dynamique, avez de l'expérience et  
aimez votre métier, "avec un brin de folie..."

alors, vous êtes la personne que nous  
recherchons pour une place à l'année  
dès le 1er janvier 1998

secrétaires de réception (m/f)  
D/F/E, Fidelio

Ne sera répondu qu'aux candidats avec expérience  
Faites votre offre complète avec photo à:

Direction - Hôtel Préalpina - 1605 Chexbres

☎ 021 / 946'34'34

98586/351113



Tourismusstellen  
sucht man  
in der  
tourismus revue



Le Mirador  
MONT-PELERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

Nous recherchons pour février 1998

### 1 coordinateur de conférences

homme de 25 à 35 ans  
diplômé d'une école hôtelière  
français/anglais  
bonnes connaissances informatiques

### 1 night-auditor

français/anglais/allemand  
connaissant Fidelio

### 1 portier de nuit

français/anglais

### 1 assistante gouvernante

avec expérience

### 1 chef pâtissier

expérience 5 étalles

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

98793/25160

**GRUYÈRES**  
**Hostellerie des CHEVALIERS**

32 chambres \*\*\*  
 Restaurant de 100 places

**cherche**

**COUPLE RESPONSABLE**

pour tenir cet établissement de grande renommée de la cité historique.

La préférence sera donnée à deux personnes dynamiques et expérimentées (l'une comme chef de cuisine, l'autre à l'accueil et à l'intendance de l'hôtel).

L'administration étant centralisée, elles pourront entièrement se consacrer à l'art de l'hospitalité et à un service de qualité.

Cette situation conviendrait à un jeune couple désireux d'innover et d'assurer une offre adaptée aux données du tourisme d'aujourd'hui.

**Entrée: 15 février 1998 au plus tard.**

Faire offres par écrit avec documents usuels à:  
**Antoine Corboz, Administration Corboz,**  
 1663 Gruyères, ☎ 026/921 34 34.

P 98782/392450

Nous cherchons pour compléter l'équipe de notre Restaurant français un

**1<sup>er</sup> chef de rang**

qui pourrait rapidement être promu au poste de Maître d'hôtel.

Ce poste s'adresse à un professionnel averti, parlant le français, ayant de bonnes connaissances d'anglais et une excellente présentation.

**Nous offrons:**

- une situation stable
- une ambiance de travail sympathique dans un cadre chaleureux et élégant
- de bonnes conditions sociales.

Si ce profil correspond au votre, veuillez nous faire part de votre offre complète avec photo sous chiffre 98612 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



Hôtel Rosa à 6900 Lugano cherche à partir de mars 1998

**aide du patron**

pour collaborer avec responsabilité et dynamisme à la réception, au service et à l'administration. Envoyer curriculum vitae et photo Hôtel Rosa, Fam. Bassi-Chappuis, Via Landriani 2/4, 6900 Lugano.

98750/22365

**INTERNATIONALE STELLEN**

**KD TR**

**DIE FLUSSKREUZFAHRTEN-SPEZIALISTEN**

Die KD TRITON AG veranstaltet und vermittelt Flussreisen auf Rhein, Mosel, Elbe und Donau. Unser gehobener Standard erfreut sich europaweit und in Übersee einer steigenden Nachfrage.

Für unsere Exklusiv-Flaggschiffe auf dem Rhein und der Donau suchen wir für die Saison 1998 (März-November) Kader und Fachkräfte in folgende Abteilungen:

**Réception**  
**Gästebetreuung**  
**Küche**  
**Service**  
**Rückwertige Dienste**

Unsere Anforderungen: Freude am Schiffsleben, Dynamik, Service, Qualität und Fremdsprachen.  
 Wir freuen uns auf Ihre vollständige und aussagekräftige Bewerbung mit Foto.

**KD Triton AG, Abteilung Gastronomie**  
 Auberg 6, Postfach, 4001 Basel.

98712/180200

**INTERNATIONALER STELLENMARKT**

**BEREST AG**

Beratung Restaurationsbetriebe  
 Treuhand

Im Auftrag eines Kunden suchen wir per März 1998 für die Führung eines erstklassigen Ferienhotels in **Agadir, Marokko** als Ergänzung des jungen, schweizerischen Management-Teams:

**Küchenchef**  
 mit administrativer Erfahrung

**Direktionsassistent**  
 mit abgeschlossener Hotelfachschule

Das 210-Zimmer-Hotel mit rund 150 Mitarbeitern beherbergt hauptsächlich europäische Feriengäste. Solide Kenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch sind ebenso wichtig wie Qualitätsbewusstsein, Kreativität und eine ausgesprochene Kommunikationsfähigkeit. Sie dürfen viel Freiraum für Eigeninitiative und ein motivierendes Arbeitsklima erwarten. Ihr Erfolg in dieser zukunftsorientierten Aufgabe wird mit einer interessanten Ergebnisbeteiligung belohnt. Über alles Weitere zu dieser nicht alltäglichen Position informieren wir Sie gerne anlässlich eines persönlichen Gesprächs. Bewerbung bitte an:

**BEREST AG, Johann Rudolf Meier**  
 P 98749/247049

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel  
 Telefon 061 272 24 44  
 Fax 061 272 24 88

**WIPS**  
 WERMELLE JEAN-CLAUDE  
 International placement services

Are you a tennis freak?  
 If yes, you certainly know that the Qatar Open will take place at the early beginning of January in

**DOHA/QATAR**

We are urgently looking for a young

**CHEF DE PARTIE  
 PATISSIER or  
 CHEF PATISSIER**

who should spoil the clients of the Tennis Squash Federation's luxury Club House with sweets. Candidates with the necessary professional qualifications, some international experience, preferably single, interested to work in this exclusive sport club, are requested to telephone us to get the necessary information and to send their applications to:

**WIPS Eggliuhstrasse 17, CH-4054 Basel**  
 ☎ ++41 (0)61 422 06 55, Fax ++41 (0)61 422 06 56

**WALDHOTEL GRÜNER BAUM**  
 4-Sterne-Komforthotel im Schwarzwald  
 D - 77704 Oberkirch-Ödsbach  
 Nähe Strassburg/Baden-Baden  
 Telefon 0049 7802 8090, Fax 80988

sucht für die Spezialitätenküche

**Chef Garde-manger**  
**Chef Entremetier**  
**Commis de cuisine**

Rufen Sie uns an!

98763/392434

**hotel + tourismus revue**

**Délai d'insertion pour le marché de l'emploi: le vendredi à 17 h**

**MALLORCA**

In ein renommiertes Vier-Stern-Sommerhotel direkt am Meer suchen wir per 1. April 1998 oder nach Vereinbarung einen

**Stagiaire für die Réception**

Deutsche Muttersprache sowie gute Spanisch- und Französischkenntnisse sind Bedingung, Fidelio- und Windows-Erfahrung von Vorteil.

Sie sind fröhlich, aufgeschlossen und zuverlässig und können sich in einem Team gut einordnen.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie unter Chiffre 98796 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

98796/356760

**WIPS**  
 WERMELLE JEAN-CLAUDE  
 International placement services

**ETHIOPIA**  
 Country of endless diversity

We are inviting qualified candidates, preferably single, with a proven successful record of international experience, interested to participate in the opening of a 5\* international hotel, to apply for the following positions:

**FRONT OFFICE MANAGER  
 BANQUET MANAGER  
 NIGHT CLUB MANAGER  
 MAITRE D' (Asian Rest.)  
 SOUS CHEF  
 ASST. CHIEF ENGINEER**

Please send your (written) application to:

**WIPS Eggliuhstrasse 17, CH-4054 Basel**  
 ☎ ++41 (0)61 422 06 55, Fax ++41 (0)61 422 06 56

**STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI**

**S · H · M · S**

Les étudiants de la

**SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL**

recherche des

**PLACES DE STAGE  
 SERVICE OU CUISINE**

20. 12. 97 - 11. 01. 98

et/ou

1. 02. 98 - 31. 08. 98

Téléphone 021 962 99 48/021 962 99 51  
 F. Mast/M. Mermod

98752/383471

Junge, dynamische

**erfahrene Barmaid**

sucht neuen Arbeitskreis an Bar in Night-Club, Raum Thurgau.

Telefon 071 622 21 34.

98625/392261

Unfall! Militär!  
 Kein FERIENSATZ? Wie weiter?  
 Hier die Lösung:  
 Wir helfen Ihnen, nicht mit Personalvermittlung, sondern mit persönlichen Taten, denn das neue Dienstleistungsunternehmen fürs Gastgewerbe kann man tage- oder wochenweise mieten.

Nähere Infos über:  
**Gastro Holiday Service**  
 Hotel 079 358 53 30  
 AB + Fax 052 242 57 40

98690/385183

**Schweizer Koch 25jährig**

Ich suche eine anspruchsvolle Arbeit in einem Restaurant/Hotel im Raum Ost-CH, Graubünden, Tessin, als Küchenchef oder Sous-chef. Arbeitsbeginn zirka Juni/Juli 1998.

Danke für Angebote und Tips unter Chiffre 98818, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

98818/392476

Junger, dynamischer CH Hoteller, 31J., mit internationaler Erfahrung (F&B und Geschäftsleitung) sucht

**neue Herausforderung**

im In- oder Ausland als Geschäftsführer oder als Assistent in einem Grosshotel. Komme aus dem Ausland zurück und bin ab sofort frei.

Bitte kontaktieren Sie mich über Fax 01 391 52 23.

98805/388963

**Wo ist meine htr? Jedem seine**

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

**hotel + tourismus revue**

**ÜBERSETZUNGSDIENST**

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben! Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zugnisse/Diplome).

☎ Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

**JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ ++41(0)61/422 06 57, Fax ++41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe**

Japaner sucht Stelle als

**Koch**

in japanisches Restaurant. Bewilligung C. Offerten unter Chiffre 98814, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

98814/275130

D, F, E, It, Sp., Port., spreche ich fließend und Rus, suche Job (In- oder Ausland) als Gastgeber, Gerant, F&B, Concierge, Teaching, Club, Verkauf oder Privatchauffeur, Butler, Skileiter, Koch, Erstelle Sprachunterricht und helfe bei Hausaufgaben (Mathe, Sprachen, Sport).

Erstkontakt über Fax 062 891 40 38.

98824/387534

Zu zweit sind wir unschlagbar!  
 Jetzt oder nie und nur mit etabliertem

**Partner/in**

sucht 45jähriger Exhoteller (tendrig und verkaufsorientiert) den Wiedereinstieg.

Offerten unter Chiffre 98695, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern

98695/11759

**Chef pâtissier** mit 6 Jahren International Experience und 9 Jahren in der Schweiz sucht eine Stelle als

**Pâtissier**

Bitte anrufen: 031 372 70 52.

98794/392453