

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 105 (1997)  
**Heft:** 51-52

## 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>**

Nr./no 51/52  
 18. Dezember/18 décembre 1997  
 105. Jahrgang/105e année  
 Fr. 4.- (inkl. MwSt), DM 5.20, ÖS 35, Lit 5500  
 AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne  
 Redaktion: Telefon: 031 370 42 22/Fax: 031 370 42 24  
 Verlag: Telefon: 031 370 42 22/Fax: 031 370 42 23

mit 209  
 Stellenangeboten

# hotel+ tourismus revue

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

HOTEL-REVUE

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

Seit 1892

## TOURISMUS

### Rondo Pontresina eröffnet 3

Das Kongresszentrum Rondo in Pontresina soll den Kongresstourismus im Oberengadin stärken.

### Was lesen Touristiker? 5

Lesetipps für die Festtage von Touristikern für Touristiker. Eine Umfrage der *hotel + tourismus revue*.

## HOTELLERIE

### «10 vor 10»: Hotel-Hasen 7

Auszeichnung: «10 vor 10» und «Hochparterre» vergeben drei Hasen für die besten Hotelprospekte 97.

### Welcome Swiss Hotels 9

Schlagabtausch an der GV der Welcome Swiss Hotels: Grundsätzliches Überdenken der Gruppenstrategie.

## GASTRONOMIE · TECHNIK

### Locker zum Erfolg 13

«Einfach sich selber sein», meint Gastroberater *Urs Schaffer* im Interview zum Thema «Lola-Prinzip» und Erfolg.

### Gilde stellt Koch-Nati 16

Der Schweizerische Kochverband erkennt die Kochkunstgilde der Gilde der etablierten Köche zur «Nati».

## HOTEL · TOURISME

### Tourisme fribourgeois 17

Le tourisme fribourgeois veut se restructurer. Un rapport suggère plusieurs solutions.

### Festivités à l'hôtel 19

En fin d'année, les hôtels sont le théâtre de nombreuses animations. Tour d'horizon, à Genève notamment.

## SHV · SSH · SSA

### Leute von heute 21

Hoteljob Personalberatung: Ein Relais zwischen Angebot und Nachfrage. Wie funktioniert die Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins? Welche Vorteile bringt sie für Arbeitgeber, welche für Arbeitnehmer? Informationen über einen Bereich, der das Bestmögliche möglich machen will.



**Miele**  
 Wäscherei-Leasing  
 3.75 %

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

Miele Professional  
 Tel. 056 / 417 24 62

**Rosen<sup>+</sup>thal**

für die Gastronomie  
 CH und FL exklusiv bei:



Sternegg AG  
 Silberwarenfabrik  
 8201 Schaffhausen  
 Tel. 052 625 12 91  
 Fax 052 624 80 94

**HOFMANN**  
 WALTER HOFMANN AG

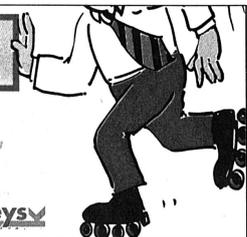
Neueste Technik im Schneiden und Wägen wurden  
 vereint um Ihnen Zeit und Geld zu sparen. Präzision mit  
 einem 230 mm Messer und 400 Watt Motor kombiniert  
 ergeben industrielle Schrittergebnisse. Doppelte  
 Schlitzen und Messerlagerung sowie die überdicke  
 Ganzmetallkonstruktion gewähren Ihnen auf Jahre  
 hinaus eine effiziente Investition. Messerdeckplatte,  
 Abstreife und der ganze Schlitten sind komplett  
 demontierbar.



LANGENTHAL 062 923 43 63

**REBAG**  
 DATA  
 AG

Hotel-  
 Informatik  
 Beratung  
 Organisation



**keysy**

Albisstrasse 33  
 8134 Adliswil  
 Tel. 01-711 74 10  
 Fax 01-710 11 47  
 internet www.rebag.ch

Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

Das Jahr 1997 brachte trotz verregnetem Sommer einen leichten touristischen Aufschwung. Was schon dieses Jahr begann, hat sich dieses Jahr weitergezogen: Die Tourismusverantwortlichen zeigen sich flexibel und denken um, wo es erforderlich ist. Gesprächsthema waren auch dieses Jahr die Destinationen und das nationale Reservationsystem. Die Voraussetzungen für ein positives 1998 sind gegeben.

## Januar

Switzerland Conference Club auf Partnersuche. Aus dem ursprünglichen Projektname Frequent Conference Organizers Card ist mittlerweile der Switzer-



STM in Montreux: Die Schweiz soll ihr Image als teures Ferienland abgeben. Foto: zvg

land Conference Club geworden. Nebst Schweiz Tourismus Grossbritannien/Irland machen jetzt auch die Ländervertretungen in Deutschland und Frankreich mit. Weniger Freude bereitet den ST-Verantwortlichen die zögerliche Teilnahme von Schweizer Partnern. Acht sollen für die dreijährige Partnerschaft von 1997 bis 1999 je 50 000 Franken beisteuern. Als Partner gewonnen hat ST bis anhin das Switzerland Congress und Incentive Bureau, die Katag, die Städte Zürich und Basel, die Lake Geneva Region und die Swissair.

Wellness-Ferien werden immer beliebter. Das zeigt eine Univox-Umfrage des GfS-Forschungsinstituts und des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus der Uni Bern. Die Hälfte von den 720 befragten Schweizerinnen und Schweizern kann sich vorstellen, ihre Ferien in nächster Zeit in einem Badeort zu verbringen. 66% der Befragten erhoffen sich dort Erholung und die Heilung ihrer Beschwerden. Tendenziell entschlossen sich eher Frauen zu Badeferien.

## Februar

Flims, Laax und Falera wollen fusionieren. Statt drei gibt es nun noch einen Tourismusdirektor. Laut Urs Barandun, Tourismusdirektor von Flims, stehen die Rationalisierungsmassnahmen im Zeichen des Destinationsmanagements. Das ist bereits der zweite Schritt Richtung Aufbau einer Marke: Der erste war die Gründung der Mountain Marketing AG mit Sitz in Klotten.

## März

Touristiker sind mit dem Entwurf des Spielbankengesetzes unzufrieden. Die überarbeitete Botschaft des Bundesrates stösst insbesondere in den Tourismus-Kantonen auf Kritik. Nur sieben statt wie ursprünglich ein gutes Duzend vorgesehener Grandjeu-Casinos sollen zugelassen werden. Dafür sollen Kursäle mit einer B-Konzession die Möglichkeit haben, in einem begrenzten Umfang ebenfalls Tisch- und Automatenspiele anzubieten. Bis zu 80% soll die Bruttospielbetrags-Abgabe der A-Casinos zugunsten der AHV-Kasse betragen.

4. Tourismustag in Zürich. Über 400 Touristiker lassen sich von Schweiz Tourismus über Strategien und Projekte für 1998 informieren. Erstmals können die Leistungsträger in Gruppensprachen mit den Produktverantwortlichen einen Dialog über die geplanten Aktionen führen. In den Ansprachen von ST-Präsident Dick Marty, Biga-Direktor Jean-Luc Nordmann und ST-Direktor Marco Hartmann ist der Preis und nicht die Qualität das beherrschende Thema.

## April

«Preisgünstige Schweiz». Unter diesem Stichwort will die touristische Schweiz Marktanteile hinzugewinnen. Diese Message wird am diesjährigen Switzerland Travel Mart in Crans-Montana kommuniziert. Die Schweiz soll aus der Ecke des Teuer-Images hinausmanövriert werden. Sowohl Einkäufer als auch ausländische Tourismusjournalisten nehmen diese neue Ausrichtung im Schweizer Tourismus gerne zur Kenntnis.

## Mai

Diskussionen um Destinationen. Die im November 1996 erstmals vorgestellte Destinationsstudie von VSTD/Thomas Bieger gibt weiterhin Grund zu heissen Diskussionen. Ein Podiumsgespräch anlässlich der Swiss Alpina führt zu hitzigen Wortwechseln zwischen Walliser Touristikern und Wissenschaftlern.

Hohe Wertschöpfung an der EIBTM. Keine einzige Fachmesse im touristischen Bereich konnte in Mitteleuropa in den letzten



Als Symbolträger für das 150-Jahr-Jubiläum der Eisenbahn in der Schweiz fand die nachgebaute Spanisch-Brötli-Bahn reges Publikums- und Medieninteresse. Foto: Stefan Renggli

zehn Jahren ein derart konstantes Wachstum ausweisen wie die EIBTM, die Fachmesse für Geschäfts- und Incentive-Reisen sowie Kongresse und Tagungen. Mit etwa 7000 Fachbesuchern 1997 (13.-15. Mai) verdoppelt die Genfer Messe seit 1990 ihre Besucherzahl.

Von Däniken plant Mystery Park. Für rund 40 Millionen Franken will der Erfolgsautor und Kenner der «Ausserirdischen-Szenen» Erich von Däniken in Interlaken einen Erlebnispark zum Thema «Die grossen Rätsel dieser Welt» errichten. Eine öffentliche Orientierung zieht mehrere hundert Interessierte an. Berner Oberländer Tourismuskreise äussern sich positiv zum Projekt.

Das Phantom verschwindet in der Unterwelt. Mangels genügend Gewinn beschliesst die Produktionsfirma der Basler Inszenierung von «The Phantom of the Opera» das Musical per Ende Juli abzusetzen. Das vorzeitige und überraschende Ende dieser vielversprechenden Produktion zwingt Basel zur Suche nach ei-

# 1997 RÜCKBLICK

ner alternativen Nutzung für die eigens gebaute Musicalhalle.

## Juni

Keine überhöhte Kurtaxen-Teuerung. Eine Untersuchung der *hotel + tourismus revue* belegt: Die Kurtaxen in schweizerischen Tourismusorten sind im Vergleich zur allgemeinen Teuerung nur unwesentlich stärker angestiegen. Grössere Teuerungssprünge verzeichnen vor allem Orte, die ihre Ansätze mehrere Jahre nicht angepasst haben oder die verbesserte Leistungen in die Kurtaxen integrieren.

100 Jahre Berner Oberland Tourismus. Anlässlich der 100-Jahr-Feier beschliesst Berner Oberland Tourismus (BOT), sein etwas konservativ-biederer Image durch eine Neupositionierung zu korrigieren. Bereits im Dezember 1997 präsentiert die Churer Werbeagentur Trimarca den neuen Oberländer Auftritt.

Heidiland lanciert. Nach zweijähriger Vorbereitungszeit wird die neue Destination «Heidiland» offiziell eröffnet. Geschäftsführer Urs Kamber will die schwierig zu positionierende Tourismusregion zwischen Walensee und Sarganserland bis zur Bündner Herrschaft dank dem Markennamen Heidi international erfolgreicher vermarkten. Noch sind die Vorbehalte in der Region Mai-

Vize, Raymond Gertschen, wird Rösli Nachfolger als Direktor.

## Juli

Kostendeckende Tarife. Die Verhandlungen mit den Kranken-



Christian Vulthier, Direktor Thunersee Tourismusverband und Charles Fränkl, Direktor Data & Multimedia bei der Telecom, nehmen in Spiez symbolisch und effektiv den DeskLine-Piloten in Betrieb. Foto: Stefan Renggli

kassen um die Tarife und die sogenannten «Spitalisten» dauern an. Die Krankenkassentariife seien für die Anbieter in den Badekurorten oft nicht mehr kostendeckend, wurde an der VSB-Generalsammlung Mitte Juli in St. Moritz gesagt.

InfoTelefon mit 157er Nummer rentierte nicht. Ungenügende Benutzerfrequenzen der 157er



Als Symbolträger für das 150-Jahr-Jubiläum der Eisenbahn in der Schweiz fand die nachgebaute Spanisch-Brötli-Bahn reges Publikums- und Medieninteresse. Foto: Stefan Renggli

Nummer führen zur Aufhebung dieser InfoNummer. Für die an der Nummer beteiligten Partner, Schweiz Tourismus und Telecom, resultierte 1996 ein Finanzloch in der Höhe von gegen 60 000 Franken. Trotz der Aufhebung werden einige Regionen die Nummer weiterbetreiben. Die 157er Nummer wurde 1996 als Nachfolger des Tourismusbulletins lanciert.

## August

Bahnjubiläum lockt viel Publikum an. Mit fünf SBB-Grossanlässen feiert das Bahnunternehmen sein 150-Jahr-Jubiläum. Der Publikumsandrang für diese Anlässe ist mit mehr als einer Million Besuchern bis Ende August sehr gross. Zusammen mit den kleineren Events und den unzähligen touristischen Bahnangeboten wird der Bahn-Geboortstag zum Massenphänomen 1997.

DeskLine-Pilot gestartet. Ende August wird in Spiez von der damaligen Telecom das nationale Informations- und Reservierungssystem DeskLine in der Pi-

lotregion Thunersee in Betrieb genommen. DeskLine soll derzeitig als Standardlösung für den Schweizer Tourismus eine umfassende und vernetzte Informations- und Buchungsdienstleistung für den Gast ermöglichen. Die Diskussion um die DeskLine-Kosten zwischen Swisscom und den Tourismusorganisationen dauert aber bis Ende Jahr an, die Verbreitung erfolgt langsamer als erwartet.

## November

Das Marketing vom Veloland Schweiz gerät in Turbulenzen. Das Produkt Veloland Schweiz soll im Frühling 1998 lanciert werden. Noch stehen aber das Marketing und die Finanzierung auf wackeligen Beinen. Die Verhandlungen mit dem Hauptsponsor sind nicht abgeschlossen.

Das Qualitäts-Gütesiegel ist lanciert. Die touristischen Dachverbände starten an der IGEHO das Qualitäts-Gütesiegel. Das einheitliche Gütesiegel soll als Orientierungshilfe für den Gast und damit auch ein griffiges Marketinginstrument für den Tourismus sein. ST-Direktor Marco Hartmann sagt anlässlich der Lancierung, der heutige Gast sei sehr kritisch, er vergleiche die verschiedenen Tourismusangebote genau und wähle die Anbieter mit den besten Leistungen aus.

## Dezember

Die Schweiz bekommt ein Tourismusfernsehen. Die Wigra Gruppe und Jörg Kachelmanns Metamedia AG lancieren den Tourismuskanal TopTV. Ab 27. März 1998 soll der Sender rund um die Uhr über das Kabelnetz



Das Projekt Veloland Schweiz soll im nächsten Jahr lanciert werden. Foto: zvg

in die Deutschschweizer Haushalte ausgestrahlt werden. Schwerpunkt sind die moderierten Meteosendungen, die viertelstündlich gebracht werden. Zu sehen gibt es weiter kurze Tourismusfilme, Verkehrsmeldungen, Gesundheitsinfos und Wetterbilder. CK, FM, STR

## REKLAME

Sie sind immer eine Idee voraus!

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

Ihr Inserat im besten Umfeld!

Neue Zürcher Zeitung  
DIE WELTWOCH  
BILANZ

Ihre professionelle Partnerin für Tourismus- und Auszubildungswerbung

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

## Oktober

ST überlässt Expo 2001 den touristischen Partnern. Schweiz Tourismus will bei der inhaltlichen Präsentation der Schweiz an der Expo 2001 nicht selbst aktiv werden. Di-



Walter Rösli, legendärer Direktor von Bern Tourismus, ging im Juni in den Ruhestand. Foto: zvg

Kongresszentrum Rondo in Pontresina

# Rondo soll Kongresskarussell ankurbeln

Das Kongresszentrum Rondo in Pontresina ist eröffnet. Für 26 Millionen Franken hat die Gemeinde Pontresina einen Mehrzweckbau errichtet, der zugleich auch das lokale Saalbedürfnis abdeckt und den Kur- und Verkehrsverein beherbergt.

STEFAN RENGGLI

Offiziell nennt sich das Rondo Kongress-, Informations- und Kulturzentrum, was den multifunktionalen Charakter des Gebäudes treffender umschreibt als lediglich der Begriff Kongresszentrum. Das Rondo umfasst ein modernisiertes eingerichtetes Kongresszentrum (bis 500 Personen) mit Kongressbüro und den notwendigen Zusatzräumen und Einrichtungen. Der grosse Saal eignet sich aber auch für Konzerte, Vorträge, Ausstellungen, Bankette und als Raum für die lokalen Vereine. Im Rondo untergebracht sind auch der Kur- und Verkehrsverein, die Schweizer Ski-

Langlauf- und Snowboardschule sowie die Schweizer Bergsteigerschule, die ein gemeinsames Touristik-Informationszentrum betreiben. Im Untergrund des Rondo befindet sich zudem eine Parkhaus für 180 Fahrzeuge. Das Catering im neuen Kongresszentrum übernehmen gemeinsam drei Pontresiner Hoteller. Die Betriebsführung des Rondo ist von der Gemeinde an den Kur- und Verkehrsverein delegiert worden, welcher nun für das Marketing und für den Kongressbetrieb zuständig ist. Der Kur- und Verkehrsverein erhält für diese Aufgaben von der Gemeinde jährlich 60 000 Franken für das Marketing. Weitere 50 000 Franken zahlt die Gemeinde dem Kur- und Verkehrsverein für die Betriebsführung. Letztendlich bringt die Erhöhung der Kurtaxen um 15 Rappen je Logiernacht schätzungsweise 120 000 Franken in die Kasse des Kur- und Verkehrsvereins; Geld, das wiederum für die Vermarktung des Rondo eingesetzt werden soll. «Es wird kein gewinnbringender Betrieb möglich sein», ist sich Gemeindepräsident Eugen Peter bewusst. Der Nutzen

für Pontresina liegt denn auch in den nachgelagerten gesamtwirtschaftlichen Effekten für den Oberengadiner Ferienort. Das jährliche Defizit muss von der Gemeinde getragen werden. Mit dem Umzug des Kur- und Verkehrsvereins in den Neubau hat Pontresina auch auf die neue Buchungs- und Informationslösung DeskLine umgestellt. Noch wartet man in Pontresina auf das zugehörige Kongressmodul, das dann auch die Abwicklung dieses in Zukunft wichtigen Geschäftsbereichs erleichtern soll. Pontresina ist auch dem Switzerland Congress & Incentive Bureau beigetreten.

### Synergien mit St. Moritz

Bereits hat der Pontresiner Kur- und Verkehrsverein aktiv nach Veranstaltungen für sein neues Kongresszentrum gesucht und auch zahlreiche Anlässe ins Rondo verpflichtet. Dazu gehören auch die VSTD-Managementtage im November 1998. Als besonderes Event nennt Markus Lergier, Kurdirektor von Pontresina, ein jährliches internationales Architektur-Symposium, das Pontresina in eige-

ner Initiative aufbauen will. Das architektonisch repräsentative Rondo stellt für diesen Anlass den passenden Rahmen dar. «Was das World Economic Forum für Davos ist, soll dereinst das Architektur-Symposium für Pontresina sein», so Lergier.

«Wir erwarten einen touristischen Aufschwung für ganz Pontresina. Die Bettenauslastung wird sich durch das Rondo klar positiv entwickeln», gibt Lergier die Zielrichtung vor. Die Pontresiner Hotellerie verfügt über einen hohen Anteil an Betten in der für Kongresse geeigneten 3- bis 5-Stern-Kategorie. Die höhere Ausgabefreudigkeit der Kongressgäste gegenüber den Feriengästen soll ebenfalls spürbar werden. Das Rondo eröffnet aber auch für die ganze Region Oberengadin neue Möglichkeiten: «Ich begrüsse das neue Kongressangebot in Pontresina sehr», betont auch der St. Moritzer Kurdirektor Hans-Peter Danuser. «Für gewisse grössere Anlässe, für die in St. Moritz keine geeigneten Räumlichkeiten zur Verfügung stehen, werden wir mit dem Rondo zusammenarbeiten.

### Lange Vorgeschichte

Schon 1972 befasste man sich in Pontresina mit dem Bau eines neuen Gemeindesaals. Bereits damals wurde ein Architekturwettbewerb ausgeschrieben, doch das Projekt scheiterte an den hohen Kosten. Drei verschiedene Saalbaukommissionen bemühten sich seither um eine Lösung des Problems. In einem neuen Anlauf 1984 mit erneutem Architekturwettbewerb wurde das Projekt des Churer Architekten Hans-Peter Menn ausgewählt. Nochmals mehr als 10 Jahre sind seither bis zur Realisierung des Rondo vergangen. Ein erster Kredit über beinahe 25 Mio. Franken wurde im April 1995 vom Stimmvolk bewilligt, ebenso ein Nachtragskredit von 1,2 Mio. Franken im August dieses Jahres. «Das Rondo wird für die Gemeinde in den nächsten Jahren eine grosse finanzielle Belastung sein», räumt Gemeindepräsident Eugen Peter unumwunden ein.



Das Kongresszentrum Rondo in Pontresina soll dem Oberengadiner Ferienort den Einstieg in den Kongresstourismus eröffnen.



Fotos: Stefan Renggli

## IN EIGENER SACHE

### Dankeschön und Frohe Festtage

Wie im lebhaften Bild, das uns der Feilburger Künstler Corpaato gemalt hat, endet auch das Jahr 1997 mit zahlreichen optimistischen Farbklecken. Die Redaktion und der Verlag der Hotel + Tourismus revue bedanken sich bei allen Lesern und Leserinnen sowie Kunden und Kundinnen, dass sie die Zeitung durch alle 51 Ausgaben treu begleitet haben. Mit 1997 geht ein ereignisreiches Jahr zu Ende, wie die Rückblick-Seiten in jedem Ressort dieser Ausgabe zeigen. Wir wünschen Ihnen frohe Festtage und ein glückliches Neues Jahr und freuen uns, Sie 1998 wieder begrüßen zu dürfen. Die erste Ausgabe des neuen Jahres liegt in einigen Tagen auf.

Miroslaw Halaba  
Chefredaktor ad interim

### Titelbild



### Corpaatos Neujahrsgross

Gelegentlich inszeniert er seine Auftritte spontan unter freiem Himmel. Manchmal unterstreicht er mit dem lauthals vorgetragenen Volkslied «le ranz des vaches» seine Herkunft und Volksverbundenheit. Der Freiburger Corpaato ist Maler, Performer, Clown, Metzgermeister und Gastronom in einem. Und er liebt die Öffentlichkeit. Seine wilde und spontane «meat art», farbenfrohe, in Acryl auf Leinwand gemalte Rinderhälften, Schweinsfüsse und Kalbsköpfe sind weit über die Landesgrenzen hinaus bekannte Markenzeichen. Doch auch die vor Optimismus, Fantasie und Vitalität sprühenden Farbkompositionen des Jean-Pierre Corpaatos, wie er mit bürgerlichem Namen heisst, ziehen die Augen des Betrachters unwiderstehlich an. Corpaato ist aus der Schweizer Kunstszene nicht mehr wegzudenken. CM

### GIE TGV France-Suisse

# Beherzter Neuauftritt des TGVs

In den kommenden zwei Jahren werden alle TGVs, die zwischen Paris und Bern-Zürich sowie Lausanne (-Brig) verkehren, von Grund auf modernisiert. Eine erste Komposition ist bereits fertig.

STEFAN RENGGLI

«Das Orange gefällt nicht mehr», erklärt Hans-Peter Leu, der Schweizer Direktor des GIE TGV France-Suisse (einer Tochter der SBB und der französischen Eisenbahnen) einen der Gründe für den Umbau. 12 bis 15 Jahre und rund 1 Million Kilometer haben die neun Kompositionen mittlerweile in den Rädern. Ende Oktober hat der erste renovierte TGV die französischen Werkstätten in der Nähe von Strasbourg verlassen. Während dreier Monate wurden in insgesamt 12 000 Arbeitsstunden und für umgerechnet lediglich 3 Millionen Schweizer Franken der Komfort an Bord wesentlich verbessert, ein neuer, zeitgemässer Aussenanstrich angebracht und die Motoren sowie die technischen Einrichtungen total überholt. Ab Herbst 1999 werden die Linien des GIE TGV France-Suisse ausschliesslich mit renoviertem Rollmaterial bedient werden. Gemeinsames Erkennungszeichen der neun für den Verkehr mit der Schweiz bestimmten TGVs ist eine rote Zierlinie auf den Zugseiten mit dem Logo des GIE, einem roten Herzen und der Aufschrift «La ligne de coeur».

### Weniger Plätze – mehr Komfort

Ein renovierter TGV zählt nun 110 Sitzplätze in 1. Klasse (2 mehr als bisher) und 245 in 2. Klasse (20 weniger als bisher). In der 2. Klasse wurde damit je Wagen eine Sitzreihe entfernt, um den Komfort für die Reisenden zu verbessern. In beiden Wagenklassen erhöht wurde der Anteil der Plätze in der bei Schweizern beliebteren Vis-à-vis-Bestuhlung. Nach

dem Abschluss der Renovationsarbeiten an allen neun TGV-Kompositionen, die dem GIE TGV France-Suisse gehören, soll zudem die Anzahl Nichtraucherplätze zu lasten der Raucher erhöht werden. Seit dem 28. September werden die TGV-Züge des GIE auf den Strecken Paris-Lausanne(-Brig) und Paris-Neuchâtel-Bern-Zürich zudem durch speziell geschultes Zugpersonal der SNCF und der SBB begleitet. Verbesserte Produkt- und Sprachkenntnisse sollen die Zugbegleiter befähigen, besser auf die Erwartungen der internationalen Kundschaft eingehen zu können.

### Nach Disneyland

Ab 1999, nach Abschluss der Renovati-on aller neun Kompositionen, plant GIE-Direktor Hans-Peter Leu eine zusätzliche zweite Verbindung bis Zürich. Zudem ist die Anbindung von Paris Gare du Nord via Chéssy-Marne-la-Vallée vorgesehen. Damit wird einerseits der Anschluss an die Eurostar-Züge Richtung London und Brüssel sichergestellt und zugleich

der Bahnhof von Disneyland Paris (Chéssy-Marne-la-Vallée) ins Streckennetz aufgenommen. Die Schweizer Reiseveranstalter zeigen grosses Interesse an dieser umstiegefreien Verbindung ins Disneyland. Vorgesehen ist ab 1999 auch die Verlängerung eines Lausanner TGVs bis voraussichtlich Aigle. Damit würden die Alpes Vaudoises besser an den französischen Markt angebunden.

### TGV des neiges

Bereits zum dritten Mal wird in diesem Winter der «TGV des neiges» die französische Kapitale mit Montreux, Aigle, Martigny, Sion, Sierre, Visp und Brig verbinden. Entgegen dem ursprünglichen Fahrplan verkehrt der TGV des neiges aber ausschliesslich an den Samstagen vom 20. Dezember bis am 11. April. Die geplanten zusätzlichen Frequenzen an drei Mittwochen im Februar fallen aus, da das französische Erziehungsministerium erst Anfang Oktober kurzfristig die «Midweek»-Winterschulferien abgeschafft hat.

Vom 25. bis am 27. November stellte Schweiz Tourismus in Paris gemeinsam mit schweizerischen Leistungsträgern und mit dem GIE TGV France-Suisse in Paris seine Leistungen aus. Anlässlich eines Workshops am 25. November wurde vor rund 150 Vertretern des französischen Tourismus und der Presse das schweizerische Wintersportangebot 1997/98 präsentiert. Und an den beiden Folgetagen fand im Pariser Bahnhof St. Lazare eine gemeinsame Präsentation von Schweiz Tourismus, dem Office du Tourisme du Canton de Vaud, Wallis Tourismus, Berner Oberland Tourismus, der französischen Eisenbahnen SNCF und des GIE TGV France-Suisse statt.

### Mitropa statt Servair

Ebenfalls seit 28. September 1997 hat die Firma Mitropa France SAS – eine Tochter der deutschen Mitropa AG – die Restauration an Bord der TGVs des GIE TGV France-Suisse übernommen. Nach Anlaufschwierigkeiten bei der neuen Mitropa France SAS – sie hatte angesichts der starken Stellung des bisherigen Caterers Servair mit Problemen bei der Warenlieferung zu kämpfen – konnte nun das Verpflegungsangebot auf den TGV-Verbindungen mit der Schweiz wesentlich verbessert werden. Bei insgesamt günstigeren, marktgerechteren Preisen wird eine breitere Produktpalette am Platz und in der Zugbar angeboten. Geplant ist – im Sinne einer verbesserten Vielfalt, aber auch zum Zweck der Tourismuspromotion – Spezialitätenwochen zu den touristischen Regionen im Einzugsgebiet der TGVs zu lancieren. Mitropa France SAS hofft, in zwei Jahren kostendeckend arbeiten zu können, nachdem der bisherige Caterer Servair zum Schluss ein jährliches Defizit von rund 1,8 Mio. Schweizer Franken (getragen von SNCF und SBB) erwirtschaftet hatte. Mit der internationalen Ausweitung ihrer Tätigkeiten will Mitropa gemäss deren Vorstandsvorsitzendem Peter G. Scholz zu einem «Europa-Player» im Schienencatering zu werden.



Ähnlich den jüngeren, silbergrauen TGVs, jedoch ergänzt um einen roten Zierstreifen mit dem Herzen-Logo, präsentiert sich das neue Erscheinungsbild der TGV-Kompositionen des GIE TGV France-Suisse. Foto: zvg

### REKLAME



Ihr Partner für Hotel EDV

Technologie von morgen für Leute von heute!

Sulcus Hospitality (Schweiz) AG  
Buzibachring 1 ■ CH-6023 Rothenburg  
Tel: 041 289 10 10 ■ Fax: 041 289 10 20

**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 überarbeiten 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 bittet!

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

### HOTELA - Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus



**BAR**  
FACH  
SCHULE  
THÜRIG

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

**BAR**  
FACH  
SCHULE  
BERN

#### WIR BIETEN:

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

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

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

## 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

IHTI School of Hotel Management  
Neuchâtel, Switzerland

### HOTEL MANAGEMENT STUDIES, SWITZERLAND

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

2½-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma

1-Year Certificate Courses

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

### 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



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

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

### HOTELSCHULE LÖTSCHER

Schönbühlung 6, 6005 Luzern  
Telefon/Telefax 041 360 07 09

Unsere nächsten Kurse im \*\*\*\*Hotel Alpina in Klosters

**Receptionskurs**  
Intensivkurs 20. April - 15. Mai 1998

**Mitarbeiter-Management**  
von A - Z mit MIRUS Software  
25. Mai - 29. Mai 1998

**Kartengestaltung**  
Einführung in Corel DRAW 7 und Gestaltung von Speise/Getränkemarken  
3. Juni - 5. Juni 1998

Gerne senden wir Ihnen dazu die näheren Kursunterlagen.

**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

#### Ecole hôtelière SSH de Lausanne 021 785 11 11

Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun  
033 221 55 77

#### Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

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



Am 18. Dezember 1997 erscheint wie jedes Jahr eine Doppelnnummer der *hotel + tourismus revue*. Die beiden letzten Ausgaben des Jahres werden wegen der Altjahrswoche und den entsprechenden Feiertagen zusammengefügt.

Ab dem 1. Januar 1998 erhalten Sie die *hotel + tourismus revue* wieder normal jeden Donnerstag von Ihrem Postboten zugestellt oder an Ihrem Kiosk.

## Inseratenschluss über die Festtage

### Für Ausgabe Nr. 1/1998:

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist über die Festtage am  
**Dienstag, 23. Dezember 1997 um 14 Uhr**

### Inseratenschluss der *stellen revue*:

**Montag, 22. Dezember 1997 um 17 Uhr**

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:

**Dienstag, 23. Dezember 1997 um 14 Uhr**

Last-Minute-Inserate bis

**Dienstag, 23. Dezember 1997 um 16 Uhr**

### Für Ausgabe Nr. 2/1998:

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist über die Festtage am  
**Dienstag, 30. Dezember 1997 um 14 Uhr**

### Inseratenschluss der *stellen revue*:

**Mittwoch, 31. Dezember 1997 um 12 Uhr**

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:

**Montag, 5. Januar 1998 um 12 Uhr**

Last-Minute-Inserate bis

**Montag, 5. Januar 1998 um 16 Uhr**

Buchtips fürs Neue Jahr



# Ohne Maus und Monitor: Lieblingsbücher



Obwohl längst totesagt, hält das Buch im multimedialen Zeitalter seine Stellung als jederzeit verfügbares Weiterbildungsmittel und Unterhaltungsinstrument. Ob unterwegs im Zug, im Flugzeug oder zuhause auf dem Nachtschiff, bieten Bücher Nischen der Autonomie. Gerade wenn die zeitlichen Freiräume für Weiterbildungen schwinden, bieten Bücher die «netzunabhängige» Gelegenheit, sich auf dem aktuellen Wissensstand zu halten. Bücher bieten zudem nicht nur Gelegenheit, sich fachlich, sondern auch persönlich weiterzubilden. Ob Fachbuch oder Roman, philosophisches Werk oder Biographie: anders als beim «Eintopf» der Fernsehkäse, gilt beim Buch immer auch «Zeige mir, was Du liest, und ich sage Dir, wer Du bist». Touristikerinnen und Touristiker haben uns verraten, welches Buch sie Berufskollegen und Freunden zur Lektüre empfehlen würden und was ihnen an diesen Büchern besonders gefallen hat.

Susanne Richard

- Karrieretips:
- Um auf der Karriereleiter ganz nach oben zu kommen, muss man eine graue Maus sein. Bunte Vögel mit klaren Zielsetzungen und Entscheidungen werden meistens einem Kompromisskandidaten geopfert, der wohl nirgends anstösst und niemandem wehtun, aber das Unternehmen in stürmischen Zeiten auch nicht führen kann.
  - Jede Auffälligkeit und Extravaganz in der Kleidung vermeiden.
  - Seine Position so ausbauen, dass man möglichst kampfflos die potentiellen Gegner überrundet.
  - Nie zu geschäftig wirken, sondern Überblick zur Schau stellen.



**Alberto Vonaesch**, Tourismusdirektor Ostschweiz und St. Gallen, empfiehlt das Buch «Beruflich Profi, Privat Amateur?» von **Günther F. Gross** zur Lektüre, weil Touristiker oft auf ein Privatleben verzichten müssen und unter grossem Druck stehen. «Das Buch enthält gute Anregungen, wie man das Leben besser organisieren, die psychische Energie erhalten kann und mit Belastungen und Ärger fertig wird», findet Vonaesch.



Zur Lieblingslektüre von **Robert Michel**, Geschäftsführer E&G Hotels Schweiz, gehört «Momo» von **Michael Ende**, das er auch Touristikern weiterempfehlen will. «Bei Momo sind es die grauen Männer, die die Zeit gestohlen haben, bei uns sind es die Mobiltelefone. Wie schön war es doch, als man noch Zeit zum Denken, Planen und Organisieren hatte, weil nicht jeder/jederdem jederzeit zur Verfügung stehen musste», bedauert Michel.



Fachbücher kommen nicht auf **Emanuel Bergers** Nachtschiff. Der geschäftsführende Direktor des Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa in Interlaken, bevorzugt anregende, spannende und bildende Lektüre. Gepackt hat ihn das Buch «Im Keller» von **Jan Philipp Reemtsma**. Reemtsma, Vorstand des Hamburger Instituts für Sozialforschung, war vor der Tür seines Hauses niedergeschlagen und verschleppt worden. Nach 33 Tagen kam er nach Zahlung des bisher höchsten Lösegeldes von 30 Millionen Mark frei. «Wie Reemtsma es versteht, den Hass auf die Entführer und darauf wieder die Dankbarkeit wider Willen ihnen gegenüber – zwischen Todesangst und Warten – niederzuschreiben, hat mich sehr bewegt», erläutert Berger seine Wahl.



Gleich zwei Bücher schlägt **Hanspeter Danuser**, Kurdirktor von St. Moritz, vor. «Der Kampf der Kulturen» von **Samuel Huntington** sei im Zusammenhang mit der Situation in Ex-Jugoslawien und nach dem Terroranschlag in Luxor auf geradezu beklemmende Art aktuell. «Huntington analysiert die politisch-kulturelle Situation global, denkt vernetzt und ist in seinen klaren Schlussfolgerungen gerade für uns «Westler» nicht immer angenehm», fasst Danuser zusammen. «Seine Thesen und Therapievorschläge sind für jeden Touristiker mit internationalem Bezug hochinteressant. Das zweite Buch, «Vorbereitung auf das 21. Jahrhundert», stammt von **Paul Ken-**

**edy**, einem Berater der amerikanischen Regierung. «Er bringt die sechs, sieben Kernprobleme in den etwa ebensovielen wirtschaftlich-kulturellen Zentren unserer Welt auf den Tisch. Die beleuchtenden Schlussfolgerungen sollten jeden Touristiker interessieren», ist Danuser überzeugt.



«Ich befürchte, dass das weltweite Reisen dazu beiträgt, die kulturellen Unterschiede einzuebren, was paradox wäre, da die lokale kulturelle Identität eine wichtige touristische Ressource ist», sagt **Peter Keller**, Chef des Dienstes für Tourismus am Biga. Dass wir noch weit von einer universalen Kultur entfernt sind, zeigt der leicht lesbare amerikanische Bestseller von **Samuel P. Huntington** «Kampf der Kulturen». Die Neugestaltung der Weltpolitik im 21. Jahrhundert», den auch Keller als Lektüre vorschlägt. «An Stelle von Nivellierungssängsten, müssen wir uns mit der Andersartigkeit der kulturell Anderen auseinandersetzen und im Interesse eines friedlichen Zusammenlebens Toleranz und minimale Gemeinsamkeiten pflegen. A propos, auch die Schweiz ist nicht einfach ein Farbtupfer im «global village». Sie hat ihre eigenen kulturellen Wurzeln, wie das zweite Buch, das Keller empfiehlt, «Ich, Bruder Klaus von Flüe. Eine Geschichte aus der inneren Schweiz», aufgezeigt von **Pirmin Meier**. «Dieser «einsiedlerische Analphabet aus vordemmer Zeit» ist aktuell, da er – typisch schweizerisch – neue Gedanken von aussen übernahm und umsetzte, sich aber aus Überdross stark auf sich selbst zurückzog», fasst Keller seinen zweiten Literaturtip zusammen.



**Esther Dysli**, Geschäftsführerin der Alpine Classic Hotels Service AG würdige Branchenkollegen ihre zwei Lieblingslektüre vorschlagen: «Motivaction» von **Klaus Kobjoll** und «Abschied vom Verkauf» von **Edgar Geoffrey**. «Beide Bücher zeigen nicht nur Ansichten und Einsichten, die in der Praxis einfach einsetzbar sind, sondern setzen auch – obwohl vom Inhalt sehr unterschiedlich – den Menschen als Mitunternehmer und Gast ins Zentrum», erläutert Esther Dysli ihre Wahl.



Bei **Domenico Saladino**, Direktor des Hotel Ucliva in Walsenburg, steht **Ulrich von Weizäckers** Buch «Faktor 4 – Doppelter Wohlstand – halbiert Naturverbrauch» an erster Stelle. Sein Hotel wurde vor kurzem zum Öko-Hotel des Jahres 1997 gewählt. Weizäcker und die Co-Autoren streben an, aus einem Fass Öl oder eine Tonne Erdreich viermal soviel Wohlstand herauszuholen wie bisher. Damit könnte der Wohlstand verdoppelt und der Naturverbrauch halbiert werden. Interessant scheint Saladino das Buch deshalb, «weil es nichts weniger will, als einer Neuausrichtung des technischen Fortschritts. Aufregend ist diese Aussage, weil sie nicht utopisch ist, sondern ganz real...», ist Saladinis Überzeugung.



Katag-Verkaufsdirektor **Helge Unruh** war fasziniert von «Faktor 4» von **Ulrich von Weizäcker**. Weizäcker stellt mit zwei anderen Autoren auf sehr einfache, aber eindrucksvolle Weise Strategien zur Schonung

der Umwelt dar und zeigt, wie im Betriebs- und Privatbereich Sparmassnahmen aussehen können, die teilweise vierfache Ersparnisse und Umweltschonung bringen. «Energiesparmassnahmen, Personalmotivation, Umweltschonung, Rationalisierungseffekte sind fesselnde Themen in diesem Buch», meint Unruh.



**Gertrud Höhlers** neuestes Buch «Herzschlag der Sieger – Die EQ-Revolution» ist der Favorit von **Hansruedi Müller**, Leiter des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern. Aus sagen, die Höhlers Ansatz illustrieren, sind: «IQ + EQ = Der neue Power Mix», «Lernen Sie so emotional zu sein wie der Kunde – intelligent sind Sie bereits...», «Kontrollen sind gut – Vertrauen ist besser» oder «Der konsumkritische Kunde setzt auf neue Qualitäten: Vertrauen und Empathie». Müller empfiehlt das Buch wärmstens, weil auf leserfreundliche Art komplexe Sachverhalte vermittelt werden. «Zudem gesteht hier eine Universitätsprofessorin ein, dass es im heutigen Wirtschaftsleben wichtiger ist, die emotionalen Qualitäten (EQ) zu fördern, als den rationalen Intelligenzquotient (IQ) weiterzuentwickeln», unterstreicht Müller seine Wahl.



Immer wieder zum Buch «Der kleine Prinz» von **Antoine de St. Exupéry** greift **Martin Vogel**, Präsident des Klubs Kinderfreundlicher Schweizer Hotels. «Mich beeindruckten die vielen feinen, kleinen Bemerkungen, die man erst beim genauen Hinsehen zwischen den Linien entdeckt. Das Buch animiert mich immer wieder, neue Märchen zu kreieren», erklärt Vogel. Es sind Sätze wie «Man ist nie zufrieden dort, wo man ist» und «Nur Kinder wissen, wohin sie wollen», die dieses Buch nach Vogels Meinung so speziell und wertvoll machen.



«Marktforschung von A – Z» von **Werner Wyss** ist der Lesetip von **Kurt H. III**, Direktor Verkehrsverein Luzern. **Werner Wyss** hat sich 30 Jahre lang mit Marketing beschäftigt. In diesem Buch fasst er seinen Erfahrungsschatz zusammen. Die Informationsfülle ist, laut III, so strukturiert, dass es für Marketing-Novizen und gestandene Profis gleichermaßen nützlich ist. «Ein gehaltvolles Buch zum Jahresanfang, weil wir tagtäglich im Markt sind und die Erfassung und Erhöhung von Bedürfnissen im Markt gefragt sein werden, als je zuvor», ist III überzeugt.



Nach einer Management-Tagung mit dem Titel «Der Weg zum Erfolg – Fleiss, Strategie oder Intuition» hat sich **Peter Hürliemann**, Direktor von Best Western Swiss Hotels, in das Buch eines der Referenten vertieft: «Den Bergen verfallen» von **Erhard Loretan**. Loretan hat als dritter Alpinist die vierzehn Achttausender im Himalaya bestiegen. 1989 hat er zudem innerhalb von 13 Tagen 13 Nordwände bestiegen und dabei 11 150 Höhenmeter überwunden. Die wesentlichen Ziele des Menschen sind für Loretan Abenteuer und Rückkehr. Hürliemann ist vom Mut, der Risikobereitschaft und dem eisernen Willen zur Erreichung des Ziels begeistert. «In unserer Welt, in der Sicherheit

so viel zählt, erstaunt das Verlangen nach Risiko und brüskiert die Gesellschaft», meint Hürliemann. «Nach der Angst kommt, laut den Psychologen, eine Euphoriegefühl». «Das Buch ist eine alternative «Kost» zu den herkömmlichen Management-Theorien, aber nicht minder eindrücklich», findet Hürliemann.



**Alfred E. Urfer**, Präsident des Schweizer Hoteliervereins, würde zwei Bücher weiterverleihen: Das erste ist «Herzschlag der Sieger – Die EQ-Revolution» von **Gertrud Höhler**. «Die Aussagen, welche Frau Höhler in diesem Buch macht, haben einerseits meine Auffassung über Führung und Motivation bestätigt, mir aber andererseits auch den Anstoss gegeben, neue Wege zu beschreiten. Die Aussage im Buch «Wer ist der Sieger – das Geld oder der Mensch?» scheint mir ein zentrales Problem unserer Gesellschaft zu sein.» Der zweite Titel, den Urfer empfiehlt: «Hotels – ein literarischer Führer», herausgegeben von **Lyz Künzli**. Von Tennessey Williams bis Ernest Hemingway schildern darin Literaten, wie sie ein Hotel und das Leben darin empfinden. So Tennessey Williams: «Schriftsteller zu sein bedeutet die Freiheit, fluchtartig Hotels zu verlassen, glücklich oder traurig, hemmungslos und ohne grosses Bedauern.»



**Thomas Bieger**, Professor am Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der Universität St. Gallen, empfiehlt als Lektüre von **Christian Belz** das Buch «Akzente im innovativen Marketing». Belz schreibt darin: «Generell gewichten damit Führungskräfte (im Dienstleistungsbereich) das Umfeld stärker, als die hausgemachten und selbstverschuldeten (meist internen) Probleme. Meines Erachtens ist hier die Diagnose (der Führungskräfte) verzerrt.» Bieger dazu: «Diese Auffassung trifft auch ein Kernproblem im Tourismus. Statt einer Aussehenorientierung mit Entschuldigungen wie Wechselkurse, Wetter etc. ist eine Innenorientierung mit einem Schwerkraft der Innovationen bezüglich neuer Produkte, neuer Marketinginstrumente und Vermarktungssysteme, neuer Märkte etc. notwendig. Das Buch von Christian Belz halte ich für eine inspirierende Fachlektüre, die eine Orientierungshilfe beim Suchprozess im Marketing bietet, eine rasche Aufarbeitung von neuen Theorien und Erkenntnissen ermöglicht, den Praxistransfer ermöglicht und leicht lesbar ist.»

REKLAME

CHECK IN DATA

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

Darum Fidelio von Check-In Data.

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

Wallis Tourismus

# «Professionalität und kurze Entscheidungswege»

**Aufgrund des Audits des Schweizer Tourismus-Verbandes werden die Strukturen von Wallis Tourismus (WT) Anfang 1998 angepasst. Der Marketingbereich wird aufgeteilt und dem Direktionsausschuss ein dreiköpfiges Leitungsgremium vorangestellt.**

GERMAN ESCHER

«Professionalität und kurze Entscheidungswege» sind laut *Gottfried F. Künzi*, Direktor des Schweizer Tourismus-Ver-

bands und Verfasser des Audits, wichtiges Ziel des Optimierungsprozesses. Das ergab die Befragung des 13köpfigen Direktionsausschusses, dem als Folge davon gleich ein dreiköpfiges Leitungs-gremium, bestehend aus dem Präsidenten *Jérémie Robyr*, Vizepräsident *Otto G. Loretan* und WT-Direktor *Melchior Kalbermaten*, vorangestellt wird. Das eigentliche Komitee, dem 55 Mitglieder angehören, sieht Künzi eher als «Tourismusparlament» denn als ausführendes Organ. Von einer Gesundheitskrumpfung dieses Gremiums, die «nach dem Massstab der reinen Effizienz geboten wäre», rät Künzi allerdings ab. Der Experte stuft die ausgewo-

gene Vertretung der einzelnen Regionen und Branchenorganisation höher ein. «Die Strukturen und Traditionen im Kanton Wallis sowie die breite Aufgabpalette von Wallis Tourismus legen es nahe, eine Grosszahl von touristischen Interessenten in das WT-Komitee einzubringen», sagt er. Hingegen rät Künzi, die einzelnen Kommissionen nach Sachkriterien zusammenzusetzen und hier auf operable Grössen zu achten. Als eine vom Staat abhängige Organisation muss sich Wallis Tourismus laut neuer Gesetzgebung auch mit der Tourismuspolitik befassen. Hier ortet das Audit einen möglichen Interessenskon-

flikt. Die Kommission Tourismuspolitik unter der Leitung von WT-Vizepräsident und Nationalrat *Otto G. Loretan* soll deshalb möglichst unabhängig von der eigentlichen Geschäftsstelle agieren.

### Teamerichtete Führung

Für die Geschäftsstelle von Wallis Tourismus wird eine Organisation vorgeschlagen, welche die Zahl der Hierarchiestufen möglichst reduziert und die Direktion auf teamgerichtete Führungsaufgaben fokussiert. Die bisherige Aufgabenteilung bezeichnet Künzi als «unzweckmässig». Das bisher von scheidenden Vizedirektor *Viktor Bortel* geführte

Mammutdepartement Marketing wird in die Bereiche Gästemarketing, betreut von *Marcel Perren*, und Partnermarketing, dessen Verantwortlicher nächstes Jahr eingestellt wird, aufgeteilt. Die Expertise bringt aber auch klar zum Ausdruck, dass Wallis Tourismus im Kontext des Destinationsmanagements nicht zu einem Servicezentrum degradiert werden dürfe. WT behält laut Künzi mit der Markenpflege einen bedeutenden Marketingauftrag. Die eigentliche Kommerzialisierung wird aber der neuen Aktiengesellschaft *Valais Incoming* (siehe *htr* Nr. 48) übertragen, die endgültig am 8. Mai 1998 gegründet werden soll.

ANZEIGE



**Exquisotto - die Spitzenqualität aus dem Piemont mit der langen Servicezeit.**

**Uncle Ben's Exquisotto**  
 Mit langer Servicezeit  
 Avec temps de service long  
 With long holding time  
 Servizio anche dopo ore

Schweizerinnen und Schweizer

## Mehr Reisen ins Ausland

**1996 fuhren 12 Mio. Schweizer ins Ausland. Das sind 7,7% mehr als im Vorjahr. Des Schweizer liebstes Reiseland ist nach wie vor die Schweiz. Die meisten von jenen, die Auslandsferien buchen, fahren nach Frankreich.**

Knapp 5 Millionen Schweizerinnen und Schweizer machten 1996 Ferien im eigenen Land. 5,5 Millionen Aufenthalte, 14% mehr als im Vorjahr, beziehen sich auf Westeuropa, 3,4 Millionen auf Südeuropa (+1,3%). Mit insgesamt 10 Millionen Ankünften in ganz Europa (+8,2%) bleibt der Löwenanteil aller Reiseziele auf dem eigenen Kontinent. An zweiter Stelle steht Amerika mit 737 000 Ankünften (+4,2%), gefolgt von Asien (596 000 Ankünfte, +1,5%), Afrika (408 000 Ankünfte, +12%) und Ozeanien (60 000 Ankünfte, +5,4%). 20% mehr als im Vorjahr fuhren 1996 nach Frankreich (+630 000). Allerdings ist dieses Resultat im Zusammenhang mit dem Vorjahr zu sehen: Terroristische Anschläge und Streiks hielten die viele

Schweizer von einer Reise nach Frankreich ab. Spanien liegt mit 3,3% mehr Ankünften (50 000) an zweiter Stelle der Ausland-Hitparade. Die dritte Stelle nimmt Grossbritannien ein (+44 000, 8%). Dieser Anstieg dürfte mit der Teilnahme der Schweizer Fussballmannschaft an den Europameisterschaften zusammenhängen. Auch Österreich und Deutschland dürfen ein kleines Plus verbuchen (+2,8%, +2%), eine leichte Einbusse hinnehmen musste Italien (-0,4%). Beliebte bei den Schweizern sind immer mehr die fernen Reiseziele wie USA +3,9%, Hongkong (+16%), Thailand (+7%), Kanada (+6,3%), Singapur (12%), Indien (19%) und Australien (+12%). Das Reiseverhalten der Schweizer entspricht dem internationalen Trend, der für 1996 eine Zunahme der weltweiten Reisetätigkeit um 5,4% auf 594,2 Mio. Ankünfte ausweist, schreibt das Bundesamt für Statistik (BFS). **CK**

Die Zahlen beziehen sich auf Grenzübertritte und mindestens eine Übernachtung im entsprechenden Land. So sind neben den Ferienaufenthalten auch Geschäfts- und Studienreisen berücksichtigt.

## LIEGENSCHAFTEN

In touristischem Zentrum, 80 m vom Strand,  
**KARIBIK** Dominikanische Republik  
 zu verkaufen aus Altersgründen.  
 Hotel mit modernen Zimmern, Pool, Restaurant-Bar, in gepflegtem Tropenpark. Voll in Betrieb, eingespieltes Team.  
**VP US\$ 1 750 000.-**  
 Anfragen mit Finanznachweis.  
 Direkter Kontakt: Fax 001 809 243 25 00  
 Unverbindliche Informationen: 077 47 70 07 (9 bis 17 Uhr)  
 98878/194743

**Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr**

**Ihr Wunsch geht bald in Erfüllung**  
 Die kleine Oase und das Paradies im Tessin, mitten in der Natur und direkt am See, sucht Sie, den kultivierten, belastbaren  
**Alleinkoch**  
 mit fröhlicher Natur, und eine Sie für den Service mit den gleichen Eigenschaften. Später, bei guter Einarbeit, können Sie diesen nicht alltäglichen Betrieb als Gerant oder Mieter zu den besten Bedingungen weiterführen (Vorkaufrecht). Wichtig für uns ist Ihr Einsatz und Ihre Liebe zu diesem sehr schönen und nicht alltäglichen Liebhaberobjekt. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.  
 Belle Arte SA.  
 Casella postale 2231, 6900 Lugano.  
 98892/61697

**Schweiz - Tessin Lugano-Bré**  
 An sonniger Lage mit wunderschöner Aussicht auf den See verkaufen wir  
**Liegenschaft**  
 Für Bau eines 4 oder 5-Stern Hotels mit Bruttofläche von 5'000 m<sup>2</sup> Gesamtes bebaubares Grundstück 15'000 m<sup>2</sup>  
 Für Auskünfte wenden an:  
 Frau Alberti - Telefon: 004191 923 55 68

**Zu verkaufen in Italien**  
**Ristorante/ Pizzeria/Gelateria**  
 ca. 100 Sitzplätze und Gartenterrasse. In der Nähe von Pescara (Abruzzen), direkt am Meer.  
 Verhandlungspreis: Fr. 200 000.-.  
 Weitere Auskunft:  
 Frau Baumann, Telefon 031 302 18 14  
 98880/291627

**FRÜHLING 1998**  
 Zu vermieten in Lugano:  
**Top-Restoration**  
 ■ Restaurant 90 Plätze  
 ■ grosse Terrasse  
 ■ Seminare, Bankette  
 ■ in Hotel mit 21 000 LN p.a.  
 Einrichtungen und Kleininventar in 1a-Zustand. Modernes, leichtes Ambiente. Ideal für unternehmerischen, weltöffnen Küchenchef mit Flair für Italianità.  
 Interessenten für diese Herausforderung wollen sich bitte schriftlich bewerben bei Gsell & Partner, Urs Gsell, Via Carona 27, 6900 Lugano  
 98875/391258

**DAVOS**  
 Zu vermieten nach Vereinbarung an der Promenade:  
**Restaurant**  
 50 Plätze, ideal für Konzept «fernöstliche Küche». Küche, Einrichtungen und Inventar in neuwertigem Zustand. Kein Kauf des Inventars.  
 Interessenten für diese Herausforderung bewerben sich bitte bei Gsell & Partner, Urs Gsell, Via Carona 27, 6900 Lugano  
 98876/391258

**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.-  
 Hypothek Fr. 400 000.-  
 Telefon 091 966 46 27  
 Andy 079 225 80 35  
 P 98854/392238

**Zu verpachten auf Frühjahr 1998**  
**LANDGASTHOF KRONE**  
 in Spiez  
 Sind Sie ein versiertes Wirtepaar und suchen Sie eine neue Herausforderung, so ist dieser Betrieb an gut frequentierter Lage bestimmt das Richtige  
 → insgesamt 200 Sitzplätze (Restaurant, Saal, Sälli)  
 → 14 Gästezimmer mit 22 Betten  
 → schöne und grosse Terrasse  
 → grosser, eigener Parkplatz  
 → Kegelbahn und Wirtwohnung  
 Interessiert? Dann schreiben Sie an  
**INTER-TREUHAND AG**  
 Postgasse 12, 3800 Interlaken  
 P 98879/160733

**Ascona**  
 Zu vermieten ab Anfang 1998  
**Kaffee/Bar**  
 mit Terrasse im Dorfzentrum.  
 Ernsthafte Interessenten melden sich unter  
 Postfach 1021, 6601 Locarno.  
 98883/392584

**LUGANO**  
 Zu vermieten nach Vereinbarung in sehr gutem Hotel:  
**Japan-Restaurant**  
 fertig eingerichtet für «Teppanyaki». 4 Tische mit je 7 Plätzen, Einrichtungen und Inventar in neuwertigem Zustand. Kein Kauf des Inventars.  
 Interessenten für diese Herausforderung bewerben sich bitte schriftlich bei Gsell & Partner, Urs Gsell, Via Carona 27, 6900 Lugano  
 98877/391258

**\*\*\* Hotel-Immobilien \*\*\***  
 Für tüchtige Fachleute: Günstige Finanzierung  
**Zu vermieten:**  
 \* Restaurant/Bar per sofort in Zürich  
 \* Zentrale Lage in Zürich Restaurant/Pizzeria per März 1998  
**Zu verkaufen:**  
 \* Liegenschaft Restaurant, Saal, Gartenterrasse, Kegelbahn, EK Fr. 450 000.-  
 \* 2-Stern-Hotel in Ascona, B 44, EK Fr. 400 000.-  
 \* Hotel, Restaurant, Bar, Parkplätze, Nähe Basel, EK Fr. 450 000.-  
 \* 4-Stern-Hotel in Graubünden, B 60, Finanzierung geregelt  
 \* 4-Stern-Hotel im Berner Oberland, B 80  
 \* 4-Stern-Hotel Raum Bodensee, B 40  
**Euro Hotel Immobilien, Fax 01 241 80 13**  
**Birmensdorferstrasse 55, 8004 Zürich**  
 98877/392443

**Gesucht in Bern/Umgebung**  
 in Miete, Pacht oder Geschäftsführung  
**CAFE**  
 (mit oder ohne Alkohol)  
 von initiativer, einsetzungsfreudiger Persönlichkeit mit Erfahrung im Gastgewerbe (mit Fähigkeit/ausweis).  
 Angebote unter Chiffre 98819, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.  
 98819/392481

**BAZAR**  
**Alles für die Disco**  
 Stroboskope ab Fr. 50.-  
 Lichtorgel, Lauflicht  
 Spiegelkugel, Punktstrahler  
 Mischpulte, CD-Spieler  
 Nebelmaschinen, Laser  
 verlangen Sie unseren Katalog  
**Syntron, 8200 Schaffhausen**  
**Oberstadt 23, 052 624 33 19**  
 98839/392054  
**50 Sets Bazin-Bettwäsche**  
 blau/weiss, Duvet 160 x 210 cm  
 mit Einsteckverschluss, Plümen  
 65 x 90 cm mit Taschenverschluss,  
 praktisch neu, Fr. 1500.-.  
 Telefon 033 847 15 64 / 079 234 56 66  
 98847/392549

Hotelprospekte: «Die Besten 97» von «10 vor 10»

## Drei Hasen für die italienische Schweiz

Zufall oder «Na klar»-Effekt: Die Gewinner in der Kategorie Hotelprospekt im Wettbewerb «Die Besten 97» der Zeitschrift «Hochparterre» und «10 vor 10» sind allesamt Hotels aus der italienischsprachigen Schweiz. Dort ist das Flair fürs Kreative offenbar stark entwickelt: Den goldenen Hasen erhielt das «Centro di Formazione» in Miglieglia, den silbernen das «Salecina» in Maloja, und den bronzenen das «Giardino» in Ascona.

ALEXANDER P. KÜNZLE

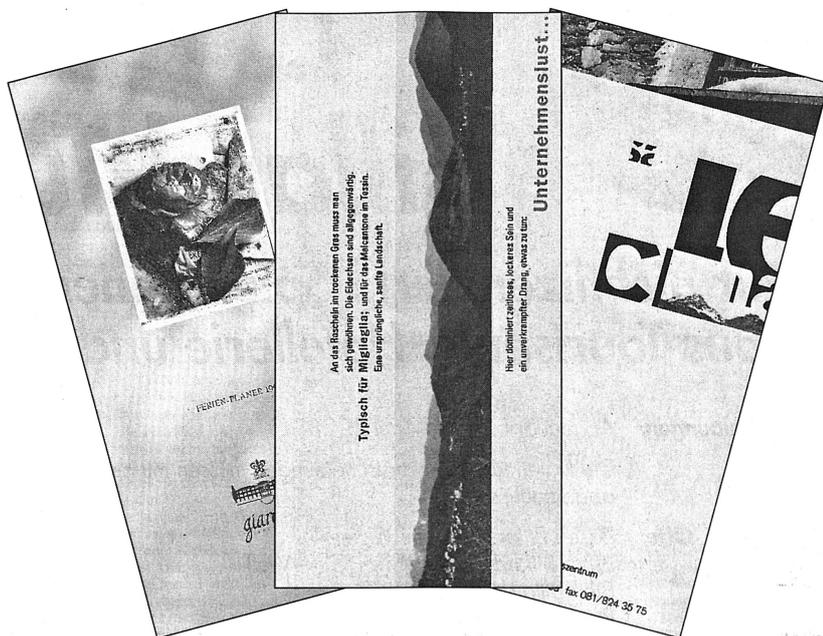
Letzten Dienstag hat es «10 vor 10» am Fernsehen ausgestrahlt: Bei der Jahresend-Vorstellung «Die Besten 97» gingen die drei berühmten Hasen der Kategorie Hotelprospekte an drei Hotels in der italienischsprachigen Schweiz. Ausser der Kategorie Hotelprospekte gab es bei den «Besten 97», einer Zusammenarbeit der Zeitschrift «Hochparterre» und «10 vor 10», noch Hasen in den Bereichen Architektur, Website, Coiffeursalon und Musik. «Der Prospekt bleibt wahrscheinlich noch lange das preiswerteste und

### Die Prospektmacher

**Centro di Formazione**  
 Design: Deborah Ischer, Luzern  
 Text: Helmut Rodenhäuser, Luzern  
 Fotografie: Simon Bolzern, Kriens  
 Druck: Wallimann, Beromünster

**Salecina**  
 Grafik: Pia Thür, Ursina Hasler, Schule für Gestaltung, Zürich  
 Fotos: Sandro Nicotera et al.  
 Text: Salecina Betriebsteam  
 Druck: Walter Gammeter, St. Moritz

**Giardino**  
 Konzeption, Grafik: Edelweiss, Zürich, Ernst Meier, Michael Gallmann, Verena Conrad  
 Fotos: Denis Salvini, Irene Rüfenacht, Donat Agosti et al.  
 Druck: Herbst-Druck, Zürich



Nobel, edel, unmissverständlich, einfach, stimmig: die ideale Mischung von Stimmung mit unmittelbarer Information. Die drei Hasen respektive Gewinner der Kategorie Hotelprospekte von «10 vor 10» und «Hochparterre». Illustrationen: zvg

erfolgsversprechendste Mittel zum Bekannt- und Beliebtmachen eines Hotels», meint Jury-Mitglied *Christian Jacquet* bei der Erklärung des Entscheids. Und doppelt gleich kritisch nach: «Warum behandelt man hierzulande ausgerechnet etwas vom Emotionalsten – nämlich die ersehnten Tage zum Abschalten, Erholen oder Wiederfinden – wie eine Gebrauchsanweisung?» Ein guter Prospekt müsse wirklich mehr tun als nur informieren.

Die Prinzipien des Designs, so schreibt Hochparterre in der neuesten Ausgabe, gelten für Hoteliers wie für Hüttenwarte: Designer schaffen Stimmungen und Stimmigkeit mit den Papieren, Farben,

### Die Jury

- Monika Gold, Grafikerin, Zürich
- Christian Jacquet, Publizist, Dozent, Bern
- Pia M. Schmid, Architektin, Zürich
- Silvio Weilenmann, Kommunikations- und Marketingberater, Ittigen
- Marc Zaugg, Grafiker, Bern

Bildern, Buchstaben, Proportionen, Räumen, Verbindungen und mit Grosszügigkeit. Bei der Mehrheit der einigen hundert Prospekte, die die Jury eingesandt erhielt, dachte sie: Schade ums Geld... 21 wurden schliesslich auslesend:

Stadthotels sind darunter, Bildungshäuser, Luxushotels, Pensionen. Bei diesen spürte die Jury, wie der Gast ernstgenommen wird.

Zur Kür der drei Hasen verblieben zwei Seminarhotels, ein Luxushaus, ein alternatives Kleinhotel und ein behäbiges Stadthotel. Alle fünf gestalten ihren Prospektauftritt mit Bedacht und Können, sie sind präzise und dennoch stimmig und setzen ihr Geld klug ein. Die Jury entschied sich schliesslich für die Prospekte des Centro di Formazione e di Cultura e Garmi in Miglieglia im Malcantone, für das Ferien- und Bildungshaus Salecina in Maloja und für das Relais & Châteaux-Hotel Giardino in Ascona.

### Mehrwertsteuer

#### Ständerat für 0,5% Erhöhung

Der Ständerat hat sich am Dienstag für eine reduzierte Erhöhung der Mehrwertsteuer (MwSt) im Beherbergungsbereich von 0,5% entschieden. Er folgte damit dem Antrag des Bundesrates, der Kommission für Soziale Sicherheit und Gesundheit und auch jenem des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). Das Ja des Ständerates betrifft die generelle Erhöhung der MwSt um 1% auf neu 7,5%, jene des Sondergesetzes für die Beherbergung um 0,5% auf neu 3,5% und die des Lebensmittelgesetzes um 0,3% auf neu 2,3%. Die neuen MwSt-Sätze sollen laut Ständerat 1999 eingeführt werden.

Eine von Gastrosuisse (in einer Nacht- und Nebelaktion inszenierte Attacke auf die touristische Hotellerie), so SHV-Direktor *Heinz Probst*, scheiterte im Ständerat. Gastrosuisse verlangte in letzter Minute eine Erhöhung der MwSt für die Hotellerie um ein ganzes Prozent, um die Differenz zwischen Lebensmittel- und Restaurationsbranche nicht weiter anwachsen zu lassen. Man habe sich offenbar dabei nur auf die Wettbewerbsverhältnisse der Restaurantbetriebe im Binnenmarkt konzentriert und die exportorientierte Hotellerie ignoriert, kommentierte Probst den Vorstoss von Gastrosuisse, den er als absolut unverständlich bezeichnete. «Dieses Vorgehen hätte die Hotellerie jährlich rund 25 Mio. Fr. kosten können.» Die ETH Zürich hatte vorgerechnet, dass allein der bestehende MwSt-Sondersatz von 3,0% mindestens 750 000 Logiernächte, 300 Mio. Fr. zusätzlichen Umsatz und die Erhaltung bzw. Schaffung von 2000 neuen Arbeitsplätzen in der Hotellerie ausgemacht habe. VY

### Amex Hotelindex 3. Quartal 1997

## Schweiz: Kein eindeutiger Trend

Kein eindeutiger Preistrend zeichnet sich in der 4- und 5-Stern-Stadthotellerie der Schweiz ab. Im Jahresvergleich fielen unter den europäischen Ländern nur in Deutschland die Preise unter den 96er Wert.

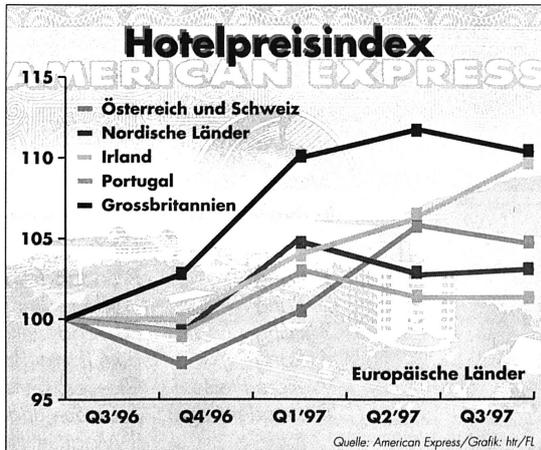
ALEXANDER P. KÜNZLE

Der Hotel Preisindex von American Express\* zeigt für das 3. Quartal 1997 für die Schweiz keinen eindeutigen Trend: Während in Genf der Preis für ein Zimmer im 5-Stern-Bereich um 18% stieg, ist der Preis für ein 3-Stern-Hotel um 9% gefallen. In Zürich zeigt sich beinahe das Umgekehrte: Da blieben die Preise im 5-Stern-Bereich unverändert, während sich die 3-Stern-Hotels um 18% verteuerten. Weltweit hingegen verzeichnet der Amex-Index starke Zuwächse bei den Preisen der 4- und 5-Stern-Kategorie. Dies gilt besonders für die stark frequentierten Business-Destinationen.

### Kapazitätsgrenzen

Offenbar aufgrund einer starken Zunahme der Reisefähigkeit im Corporate Bereich geraten gewisse Hotels während Spitzenzeiten bereits in die Nähe der Kapazitätsgrenzen. Frühzeitiges Buchen ist deshalb für Geschäftsreisende, die ins Ausland wollen, angesagt: In Nordamerika sind die Hotelpreise im Laufe eines Jahres um satte 21% gestiegen. In Lateinamerika betrug die Zunahme 13%,

\* Als Grundlage des Amex Hotelpreisindex dienen die Übernachtungspreise von 839 Hotels in 56 Städten in den Kategorien 5-, 4- und 3-Stern.



Im 3. Quartal 1997 haben die Hotelpreise in Österreich und der Schweiz nachgelassen. Gegenüber dem 3. Quartal 1996, als der Index eingeführt wurde, verteuerten sich die Preise also nur wenige Prozente.

in Europa dagegen «nur» 5,5%. Am teuersten ist es gemäss dem Index in New York, wo ein Durchschnittszimmer 353 Franken kostet, gefolgt von Tel Aviv mit 350 und Hong Kong (immer noch!) mit 343 Franken.

### Achtung: Saisonalität

Hotelpreise sind strukturell viel saisonaler als beispielsweise Flugticketpreise – dem anderen Element, aus dem (Geschäfts-)Reisen sich vor allem zusammensetzen. Deshalb ist es statistisch

sauberer, die einzelnen Quartale weniger in ihrer direkten Abfolge als jeweils mit dem Vorjahreswert zu vergleichen. Ausser bei «Österreich und Schweiz» ergab sich auch in Spanien, Italien, Deutschland und Frankreich vom 2. zum 3. Quartal ein starker (saisonal)er Preissturz. Doch übers Jahr hinweg (3. Quartal 1997/6) blieb der Index in allen europäischen Ländern inklusive der Schweiz über 100. Die grosse Ausnahme ist Deutschland, wo die Preise um 2% unter die Vorjahreswerte fielen.

### Swiss Golf Hotels

## Verkauf ist besiegelt

Im Segment Golf Hotels könnte es 1998 zu einem harten Verdrängungswettbewerb kommen. Die Firma Victor Zindel & Partner übernimmt den Namen und die Marke «Swiss Golf Hotels». Die unterlegenen Mitanbieter Maeder, Zanetti und Partner dagegen wollen eine neue Gruppe gründen.

Der in der Golfzene fest verankerte Victor Zindel aus Kloten übernimmt die auf Golf spezialisierten 4- und 5-Stern-Hotels der Swiss Golf Hotels (SGH) ab Januar 1998. Besitzer *Peter Kühler* hatte mit seiner Firma Marke Team die 1994 gegründete Hotelgruppe zusammen mit Partnern wie Swissair und Schweiz Tourismus (ST) betrieben. Er wendet sich neuen Aufgaben zu und übernimmt – wie bereits angekündigt – ab Januar 1998 die Redaktionsleitung der *hotel + tourismus revue* in Bern.

Für Zindel entschied sich ein Komitee der Swiss Golf Hoteliers. Die Ende Dezember auslaufenden Verträge sollen in den nächsten Tagen mit den rund 30 Hoteliers neu abgeschlossen werden. Zindel ist Leiter des Geschäftsbereichs Golf-Promotion des VIP Media-Verlags in Scherzigen, Organisator der Zürcher Golfmesse World of Golf, die im Januar 1998 mit doppelter Ausstellerzahl zum zweiten Mal durchgeführt wird. Zindel betreut verschiedene Golf-Publikationen und organisiert Golf-Turniere.

### Visa contra Diners?

Doch Konkurrenz droht: Die im Wettlauf um die SGH unterlegene Luzerner Firma Maeder, Zanetti und Partner hat bereits zum Gegenangriff geblasen und will im Januar mit Diners als Hauptsponsor eine zweite Golf-Hotelgruppe gründen. Für zwei solche Hotelgruppen ist jedoch kaum Platz auf dem Markt. *Andrea Zanetti*: «Wirkliche Golfhotels» in der Schweiz gibt es nur 20 und nicht 30. Hinzu kommt, dass der Markt ohnehin kaum mehr als 20 Hotels akzeptiert.»

Während Zindel für ein Weiterführen der SGH und Kontinuität plädierte, wollte Zanetti vieles verändern. Doch gerade die Veränderung weg von Visa mit 500 000 Mitgliedern in der Schweiz hin zu Diners mit 50 000 schien den Hoteliers heikel. Laut Zanetti kommt Diners mit einer exklusiven Golfkarte und wird vom weltbekannten *John Stout* beraten. Die Golfer würden zudem von umfangreichen Vergünstigungen profitieren wie einer «Green-Fee»-Ermässigung von 20 Franken. Auch will Zanetti Schulung und Weiterbildung für die Hotels und mit einem Mystery-Man Qualitätssicherung anbieten. Als Partner hat er bereits die Zusage des offiziellen Golfmagazins der Association Swiss du Golf (ASG) erhalten. Demgegenüber bietet Zindel Zusatzleistungen für die Golf Gäste an, indem er ihnen ab drei Übernachtungen die Green-Fee kostenlos abgibt. Die Partnerschaft mit ST und Crossair hat Zindel bereits erneuert und vergrössert künftig mit einem Marketing-Komitee den Einflussbereich der Hoteliers auf ihr eigenes Produkt. VY

### REKLAME

#### Die bessere Lösung!



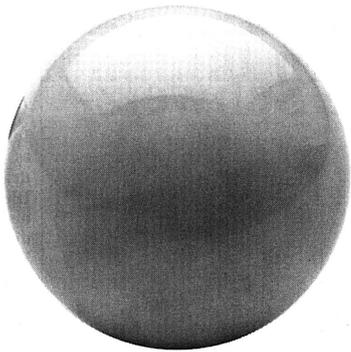
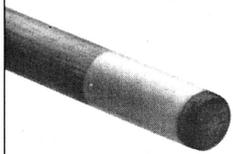
### Hogatex Starlight HMS

Hotel Management System  
 Die Hogatex-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung  
 Winword von Microsoft

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

Standard-Lösungen unter Windows 95 oder Windows NT

hogatex Tel. 01/743 47 50  
 Ienner AG Fax 01/741 11 12



1.

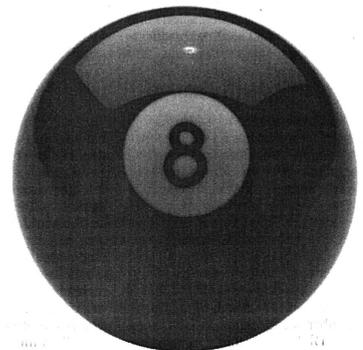
# Billard-Turnier

**Für nichtlizenzierte Spielerinnen und Spieler  
aus Tourismus, Hotellerie und Gastronomie**

**Qualifikationsausscheidungen:** Ab Januar bis Ende April 1998

Die Daten für die Vorausscheidungen müssen mit dem Billard-Center abgemacht werden.

**Orte:** Basel: Billard-Center «Steinen»  
Bern: Billard-Center «City» (City-West)  
Biel: Billard-Center «Match»  
Davos-Dorf: Hotel «Montana»  
Embrach: Restaurant «Zum Goldige Chessel»  
Freiburg: Billard-Center «St-Pierre»  
Genf: Billard «Borsalino»  
Köniz: Dart + Billard-Bar «Pot-Black»  
Luzern: Billard-Center «National»  
Oey-Diemtigen: K.I.G. AG  
Unterseen: Billard-Sport-Bar  
Wangen an der Aare: Billard-Pub  
Wil SG: Restaurant «Filzfabrik»  
Zermatt: Hotel «Elite»  
Zürich: Billard-Center «Zypresse» (Badenerstrasse)  
Zürich: Restaurant «Nuovum Ey»



**Disziplin:** 8-Ball

**Spieltableau:** 4 Spieler, jeder gegen jeden – Sieger qualifiziert für Final

**Final:** max. 64 Spieler

**Ort Final:** Billard-Sport-Bar, 3800 Unterseen

**Datum Final:** 8. Juni 1998 (Kein Startgeld)

**Startgeld:** Fr. 25.– (wird beim Start bezahlt)

Jeder Qualifizierte für das Finale erhält 1 Cüpli Taittinger und 1 Jahr gratis die hotel + tourismus revue

**Weitere Informationen sowie die Anmeldeformulare erhalten Sie in den oben erwähnten Qualifikationsspielorten oder bei der hotel + tourismus revue, Verlag, unter Telefon 031 370 42 22.**

**Preise:** 1. Rang

**Prodega Trend-Reise New York**

2. Rang

Prodega Trend-Reise Barcelona

3. Rang

Prodega Einkaufs-Gutschein im Wert von Fr. 1000.–

4. Rang

Bike (Hotel Boutique)

Weitere Preise:

Queues, Gutscheine (Euro-Trek), Gutscheine (SHV-Weiterbildung)

Trostrundensieger:

1 Queue und

1 Magnum-Flasche Taittinger (Howeg-Planteurs Réunis AG)

Hauptsponsor:

**prodega**  
CASH + CARRY

Anmeldung  
direkt bei Ihrem  
Billard-Center  
oder unter  
Telefon 031 370 42 22

## Fachhochschulen

## Modell Luzern hat beste Chancen

Luzern ist auf dem besten Weg, innerhalb der Fachhochschule (FH) Zentralschweiz zu einem Kompetenzzentrum für Hotellerie und Tourismus zu werden, das auch Forschungs- und Entwicklungsarbeit leistet und den Transfer zur Wirtschaft herstellt. Die Schweizerische Hotelfachschule Luzern (SHL) habe zusammen mit der federführenden Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule Luzern (HWV), der Höheren Fachschule für Tourismus (HFT) und dem Institut für Tourismuswirtschaft (ITW) ein richtungsweisendes Modell entwickelt, erklärt *Karl Eugster*, Stiftungsratspräsident der SHL und Mitglied der Eidg. Fachhochschul-Kommission. Im Januar 1998 soll das Kompetenzzentrum durch den Bundesrat genehmigt werden. Im Frühling 1999 kann der erste Studiengang beginnen. Damit ergibt sich für die Absolventen der HFT und der SHL ein Übergang zum Betriebswirtschaftsstudium der Hochschule für Wirtschaft an der FH Zentralschweiz. Eugster: «Es gibt sowohl das branchen- und praxisorientierte Studium an der SHL und HFT für Leute aus den Gastro-Berufen und ohne Matura als auch das betriebswirtschaftlich vertiefende Studium an der FH.» Mit dem Diplom der SHL oder der HFT ist der Zugang zum vierten Semester der FH-Diplomstudienganges Betriebsökonomie möglich, der nach drei Semestern zum Titel eines dipl. Betriebsökonomens führt.

Eine gemeinsame Branchenlösung Hotellerie der Hotelfachschulen scheiterte. Zusätzlich zum Luzerner Modell will die EHL in Lausanne das Modell einer Branchenfachhochschule mit einem Studiengang für Hotellerie-Management verfolgen. Luzern unterstützte Lausannes Modell, erklärt *Kurt Imhof*, SHL-Direktor und Präsident der Vereinigung der Hotelfachschulen Schweiz. Gemäss Fachhochschulgesetz geht die Zulassung einer solchen Schule über Berufsmatura oder Gymnasium mit einem Jahr Berufspraktikum. Das Studium dauert mindestens sechs Semester und führt ohne Zwischenstufe direkt zum Fachhochschul-Diplom. Das Gesuch der EHL, die bisher über kein eigenständiges anerkanntes Diplom verfügt, sieht einen französisch- und englischsprachigen Studiengang vor. *YY*

## IMPRESSUM

## hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

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

SHV - SSH - SSA:  
Stefan Senn (SSE)

## Offizielles Organ für / Organe officiel de:

Verband Schweizer Tourismus-  
Dirigenten und -Direktoren (VSTD);  
Schweizer Vereinigung diplomierter  
Tourismusexperten (TOUREX);  
Vereinigung Diplomierter Hoteliers-  
Restaurateure 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).

## marktplatz

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

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

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

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

Druck / Impression:  
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

## Welcome Swiss Hotels

## Umstrittene Flucht nach vorne

**Offener Schlagabtausch an der Genossenschaftsversammlung von Welcome Swiss Hotels: Die durch Austritte unter Druck geratene Hotelgruppe versucht ihren «Gemischtwarenladen» mit der Bildung von Untermarken flott zu kriegen. Über den Weg in die Zukunft scheiden sich jedoch die Geister.**

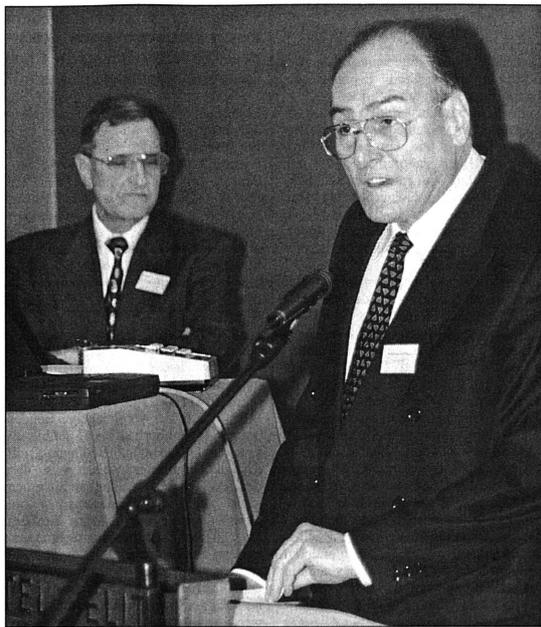
THOMAS VASZARY

Die Bedürfnisse des Marktes, der sich immer mehr einer Liberalisierung und Globalisierung ausgesetzt sieht, haben sich gewandelt. Jeder kann mit jedem alles jederzeit und überall tun. Für die Hotelgruppe Welcome Swiss Hotels (WSH) bedeuteten diese Veränderungen schon vor mehr als einem Jahr das grundsätzliche Überdenken der Gruppenstrategie. Als «Gemischtwarenladen» bezeichnen die WS-Hoteliere ihre eigene Gruppe; durchaus aber nicht negativ bewertet. Die Häuser reichen von einem guten 2-Stern-Hotel bis hin zu einem 5-Stern-Hotel. Der Hauptthrust ist jedoch im 3- und 4-Stern-Bereich angesiedelt. Die Destination Schweiz mit verschiedenen Häusertypen auf dem Markt anzubieten, habe immer gut funktioniert, sagt der Genfer Hotelier *Christian Rey*, ehemaliger Präsident von WSH. Doch angesichts der tiefgreifenden elektronischen Veränderungen beim Buchungsverhalten ist eine klarere Positionierung der heterogen zusammengesetzten Gruppe aus Stadt-, Kongress- und Ferienhotels dringend von Nöten.

## «Swiss Excellence Hotels»

Sowohl der abtretende Präsident *Bernard Seiler* als auch der Genossenschaftsrat mit WSH-Direktor *Pierre Hugentobler*, letzterer mit harscher Kritik konfrontiert, sind sich des dringenden Handlungsbedarfs bewusst. Mit einem neuen Auftritt und neuem Logo will der neue Präsident *Guglielmo Brentel* und seine Mannschaft vor allem mit Untermarken eine klarere Profilierung innerhalb der Dachmarke WSH erreichen. Unter dem Begriff «Swiss Excellence Hotels» (SEH) soll eine Kerngruppe auserwählter Häuser durch diese strategische Einheit besser auf dem Markt ausgerichtet werden. Doch gerade dieser Club von «exzellenten Häusern» innerhalb von WSH stösst bei etlichen Genossenschaftsmitgliedern auf Unbill. Fragezeichen setzen allen voran die Genfer Hoteliers. *Philip Brunner*, Parkhotel & Residence Zug, sagte zudem, WSH solle sich wieder auf das Wesentliche und Machbare konzentrieren. Andere Hoteliers fühlen sich richtungsgewandelt überumpelt, weil sie von dieser konkreten Segmentierung SEH nichts gewusst hatten.

Laut Brentel soll es allerdings nicht bei dieser einen Untermarke bleiben, was nicht allen anwesenden Hoteliers klar zu sein schien. Brentel ist sich dessen bewusst und will handeln. Seine Grund-



**Betont ausdrücklich Veränderungen und Kooperationen mit anderen Hotelgruppen: Bernard Seilers letzte Ansprache als Präsident von Welcome Swiss Hotels (WSH). Im Hintergrund WSH-Direktor Pierre Hugentobler, der harsche Kritik einstecken musste.**  
Fotos: Thomas Vaszary

pfiler sind die Unabhängigkeit von WSH und Supranational. Das Bilden von Marken unter dem Dach von WSH sei eine Identitätsplattform für gemeinsames Marketing, wobei wie generell bei WSH die Identität der einzelnen Hotels im Vordergrund stehe, betonte Brentel. Mit Hinweis auf die Bildung der Untergruppe SEH machte *Pierre Hugentobler* darauf aufmerksam, das WSH Standort-

nachteile gewisser Hotels nicht wettmachen könne. Aber gerade mit SEH wolle man jene Hotels fördern, die von bestehenden Reservationsstrukturen zuwenig erhalten würden. Stadt- und Geschäftshotels profitieren in der Regel viel mehr von elektronischen Buchungen als die Ferienhotels. Unter den sechs Gründungsmitgliedern von SEH befinden sich neben vier Ferienhotels auch das

«Europa» in Basel und das «Neues Schloss» in Zürich.

*Pierre Hugentobler* gab aber auch zu, man habe sich 1997 stark mit sich selber beschäftigt. 1998 wolle man daher wieder vermehrt und zielgerichteter auf die Mitglieder zugehen. «Wir haben die Umwälzungen unseres beruflichen Umfelds zwar gemeistert, aber eher erlitten. Wir können und müssen es besser machen: Die Entwicklung resolut an die Hand nehmen», bekannte *Hugentobler*, der sich von einigen Hoteliers mangelhaften «Return on Investments» vorwerfen lassen musste.

## Mitgliederschwund nimmt zu

Bei WSH neu hinzugekommen sind zwar die fünf Hotels Herisau in Herisau (3-Stern), Holiday in Zermatt (3-Stern), Christiania in Gstaad (4-Stern), Beausite in Wengen (4-Stern) und Baslerlor in Muttenz (3-Stern). Doch die neun bereits erfolgten Austritte bei WSH treffen die Gruppe schwer. Das nun unter Marriott laufende Hotel Zürich in Zürich mitsamt Residence, die der Manz-Privacy-Gruppe angehörenden «Gotthard» Zürich, «Euler» Basel und «De la Paix» Genf, sowie die beiden Zürcher Betriebe «Storch» und «Ascot» (neu Golden Tulip) sind grössere Betriebe und schlagen mit entsprechend höheren Mitgliederbeiträgen zu Buche.

Die vier austrittswilligen Hotels auf August 1998 sind die Luzerner 4-Stern-Hotels Montana und Wilder Mann, das letzte 5-Stern-Haus Montalbano in Lugano und das 4-Stern-Haus Victoria in Lausanne. In den «Wandelhallen» abseits der Genossenschaftsversammlung war zu vernehmen, dass mehr als nur vier Hotels ihre Kündigung eingereicht haben.

Der abtretende Präsident *Bernard Seiler* hatte diese Umstände zu Beginn seiner Rede so formuliert: «Der Mitgliederschwund ist nicht nur eine Folge der Rezession, sondern auch Kritik an einer leider ungenügenden Profilierung und Identifizierung.» WSH sei auch für Willkürlichkeiten mit kooperationswilligen Hotelgruppen bereit, sagte *Seiler*.

## Brentel löst Seiler als Präsident ab

*Bernard Seiler* (66) hat nach sechs Jahren als Präsident von Welcome Swiss Hotels (WSH) demissioniert. «Es gebe eine Epoche der Schul- und Ausbildung, der Arbeit und des Ruhestandes. Deshalb jetzt auf Wiedersehen», sagte der sichtlich gerührte *Seiler*, der im März dieses Jahres sein 4-Stern-Hotel Neues Schloss in Zürich an die Deutsche Hotelgruppe *Arabella* verkauft hatte. *Seiler* ist nach wie vor Mitglied des Verwaltungsrates der *Seiler Hotels* in Zermatt. *Seilers* Nachfolger heisst *Guglielmo Brentel* (Bild) aus Altendorf SZ. *Brentel* (42) ist seit zwei Jahren im Genossenschaftsrat von WSH vertreten. Der Absolvent der Hotelfachschule Lausanne (1974-78) führt seine eigene Manage-



mentfirma H&G Hotel Gast Ag in Altendorf. *Brentel* gehören die Hotels *Conti* in Dietikon und *Chesa Rosatsch* in Celerina. In Pacht führt er die Betriebe *Landgasthof Seerose* in Pfäffikon ZH, *Hotel Schweizerhof* in Wetzikon, *Gasthof Kreuz* in Jona, *Hotel Bernerhof* in Kandersteg und *Hotel Blumenstein* in Frauenfeld. *Brentel* arbeitete mehrere Jahre im Ausland, so im «Crillon» in Lima (Peru), im «Drake» in New York und für *Swissôtel* europaweit. Von 1986 bis 1989 leitete er die CEM-

Planungs- und Beratungsabteilung und schliesslich die CEM-Management AG, bevor er sich selbständig machte. Zum neuen Vizepräsidenten wählen die WS-Hoteliere *Franz Schüpbach*, *Hotel Kreuz Bern*, *Marc Haubensak*, *Hotel Europe Basel*, bleibt als ex-Vizepräsident im Genossenschaftsrat, der zusätzlich besteht aus *Siegfried Aspöck*, *Hotel Monopol St. Moritz*, *Rabio Piazza*, *Hotel Ermitage Château d'Oex*, *Pierre Hugentobler*, *Direktor WSH Kilchberg* sowie den beiden frisch Gewählten *Salvatore di Mare*, *Hôtel de Berne*, *Genève* und *Shasta Pierre Aardema*, *Arabella Hotel Neues Schloss Zürich*. Zurückgetreten war *Hansjürgen Esterer* vom Hotel *Drake* in Genève. *YY*

## KURZPROTOKOLL

**Neuer Hotelführer von Welcome Swiss Hotels (WSH).** Der neu erschienene WSH-Guide wurde wegen seines handlicheren und schlankeren Formats gelobt. Kritik erwuchs allerdings, weil erstmals keine Preise publiziert wurden und etliche Hoteliers auch kein «Gut zum Druck» ihrer eigenen Seite erhalten hatten.

**Neuer Verkaufsdienst bei WSH.** Durch eine Vereinbarung mit den Genfer WS-Hoteliere ist seit 1. September deren Verkaufsdienst auch für die anderen WSH zugänglich. Verkaufsführerin ist *Evelyn Golay-Schöne* mit Sitz in Genf. Vorfinanzierung wird die ausgeweitete Aktivität während einer Übergangszeit von 15 Monaten von den Genfer WS-Hoteliere, die 4% Erfolgsbeteiligung erhalten. Am Hauptsitz in Kilchberg haben nach etlichen Abgängen *Brigitte Bülsterli* und *Jeannette Nussbaumer* das Marketing übernommen, *Claudia Grolimund* und *Barbara Luz* den Bereich Reservation und *Stefan Hugentobler* das Controlling.

**Umsätze über Reservationsysteme steigend.** Die Umsatzstatistik von WSH weist einen Zuwachs von 16,8% aus. Das sind 5,8 Mio. Fr. 1996/97. Bei Utel

International konnten die Umsätze um 15,1% auf 3,15 Mio. Fr. erhöht werden. Bei Supranational Hotels stiegen nach dem Wechsel vom alten zum neuen System die Umsätze wieder an, und zwar um 29,1% auf 1,7 Mio. Fr. Der Umsatz von WSH selbst belief sich auf 0,9 Mio. Fr. (-3,5%). Der Anteil elektronischer Buchungen betrug über Utel 47,4%, über Supranational 70,1% und über WSH 0,0%. 68,9% dieser Buchungen kamen laut WSH aus Europa, 17,4% aus Nordamerika, 7,1% aus Asien/Pazifik und 4,6% aus Lateinamerika. Der Rest sind sogenannte «Voice»-Buchungen via Fax oder Telefon. Gerade die Märkte Schweiz und Deutschland buchen viel direkt.

**Kooperation innerhalb von Supranational Hotels.** Vier europäische Hotelgruppen haben als Partner von Supranational Hotels eine engere Zusammenarbeit in den Bereichen Pauschalreisen, Austauschprogramme und «Guest-Checks» beschlossen. Es handelt sich um die WSH, die City-Country Line Hotels Düsseldorf, die Austrotel Wien und die Hungar Hotels Budapest. Supranational ist Inhaber des Reservationsystems Co-

lumbus (Wizdom Plus) mit sogenannter «seamless connection» zu allen GDS. Vizepräsident ist *Pierre Hugentobler* von WSH.

**Gästeinbindungs-Programme.** Erfolgreich und stark zunehmend bezeichnet WSH-Direktor *Pierre Hugentobler* die Zusammenarbeit zwischen dem Punkteprogramm KeyClub des Schweizerischen Bankvereins (SBV) und Supranational Hotels. Wie es mit dem KeyClub nach der jüngsten Grossbankfusion weitergehen wird, ist noch unklar. Problematischer bezeichnet *Hugentobler* den Start von AutoProfit der Amag. Während beim KeyClub gesammelte Punkte im Hotel eingelöst werden können, geht es bei AutoProfit um Punkte für einen Autokauf. Zwar sei der Werbeeffekt gross, doch stosse die Kommissionierung auf Widerstand bei den Hoteliers.

**Inter.net.** Das Erscheinungsbild von WSH auf dem Internet wurde total umstrukturiert. Anschriften, Angebot und Verbindungen (Links) wurden ausgebaut. WSH ist buchbar über «Places to stay» von World Res. <http://www.wsh.ch> ermöglicht den

Zugang zum Reservationsystem Cololumbus und Direktbuchungen bei allen Supranational Hotels.

**Betriebsrechnung 1996/97.** Umlaufvermögen und Fremdkapital von WSH steigerten sich gegenüber 1995/96 um fast 50%. Eine Abnahme der flüssigen Mittel und Wertschriften sowie deutliche erhöhte Forderungen aus «Guest Checks» gegenüber KeyClub und den Mitgliedern sind der Grund. Die Bilanz weist bei einer Bilanzsumme von 594 984 Franken und allen Rückstellungenpositionen einen Jahresverlust von 6402 Franken aus. Allein die Rückstellungen für «Override»-Kommissionen betragen fast 100 000 Franken. Die Betriebsrechnung schliesst mit einem Ertrag von 1 079 634 Franken und einem Aufwand von 1 086 036 Franken. Die Brutto-Mitgliederbeiträge summe der 46 Hotels beträgt 951 310 Franken.

**Budget 1997/98.** Das Gesamtbudget 1997/98 liegt um zirka 160 000 Franken höher (+16%). Im wesentlichen sind dies infolge des Verkaufsdienstes höhere Personalkosten und Verkaufsspesen sowie 30 000 Franken für die Einführung der Marke «Swiss Excellence Hotels». *YY*

## Villars

## Wiedereröffnung dreier konkursiter Hotels

Der belgische Geschäftsmann Laurent Demy und seine Frau Daisy Ragole sind aus der Untersuchungshaft entlassen worden. Drei Hotels in Villars, die Demy in den Konkurs geführt hatte, sollen noch diesen Monat wiedereröffnet werden.

Martin Minnaert, Untersuchungsrichter im belgischen Gand, bestätigte letzten Donnerstag eine entsprechende Meldung der Waadtländer Zeitung «La Presse Riviera/Chablais». Der Prozess gegen das Ehepaar Demy werde erst in einigen Monaten über die Bühne gehen. Nach wie vor stehe nicht fest, ob der Prozess in der Schweiz oder in Belgien durchgeführt werde, fügte er hinzu. Laurent Demy und seine Frau waren im vergangenen März in Belgien festgenommen worden (die *hotel + tourismus revue* berichtete). Daisy Ragole werden Fälschung und Gebrauch von Fälschungen sowie Unterschlagung vorgeworfen. Ihr Ehemann war unter dem Verdacht der Hehlerei festgenommen worden. Während ihrer 30 Jahre langen Tätigkeit bei der Credit-Lyonnais-Niederlassung in Gand soll Daisy Ragole insgesamt 147 Mio. Franken unterschlagen haben. Die Nutzniesser dieser «abgezweigten» Gelder: Die verschiedenen Gesellschaften, die von ihrem Ehemann verwaltet wurden.

Den. Daraus leitet die Anklage den Tatbestand der Hehlerei ab. Die illegalen Geschäfte des Ehepaars Demy florierten, bis die Credit Lyonnais eine Generalinspektion durchführte.

In der Schweiz führte die Festnahme zur Sperrung der verschiedenen Geschäftskonten Demy und damit zur Schliessung der Hotels Panorama, Bristol und Elite in Villars. Aufgrund von Rechnungen, die die Daisy Ragole aufbewahrt hatte, konnte die belgische Justiz nachweisen, dass das Ehepaar in der Schweiz innerhalb von acht Jahren rund 33 Mio. Franken investiert hatte.

Das Hotel Bristol habe im letzten November einen Käufer gefunden, bestätigte der Verkehrsverein Villars. Das Hotel Panorama sei trotz des Konkurses während des ganzen Jahres über teilweise geöffnet geblieben. Das Hotel Elite schliesslich werde Mitte Dezember wiedereröffnet, wird versichert. In Belgien hatte die Festnahme an die 20 Konkurse (Baufirmen, industrielle Bäckereien, Autogaragen, Immobiliengesellschaften) ausgelöst. Das Schloss, die Luxusautos, die Pferde sowie die verschiedenen Konten in Belgien wurden beschlagnahmt. Die belgischen Untersuchungsbehörden stellten in der Folge Rechtsmittelbegehren in verschiedenen anderen Ländern. Fest steht, dass Demy auch in Frankreich, Spanien und Marokko als Besitzer von Unternehmen und Grundstücken eingetragen ist. *sda*

## Hotel - Camping

## Accor und Eurocamp

Durch eine Kooperation mit zwei Marken der Accor-Hotelgruppe macht «Eurocamp» von sich reden. Die Accor-Häuser in Chur, Genf und Neuchâtel machen mit.

Eigentlich ist «Eurocamp» europaweit auf das Anbieten von Campingplätzen mit fest installierten Familien-Hauszelten und Wohnwagen spezialisiert (in der Schweiz mit Anlagen nahe Interlaken, Susten und Lauterbrunnen). Für die An- und Abreise der meist mit Kindern kommenden Gäste hat «Eurocamp» jetzt überall in Europa mit Hotels der Accor-Marken «Ibis» und «Novotel» in Autobahnnahe Sonderpreise vereinbart. In der Schweiz sind das «Ibis»-Haus in Chur und die Novotels in Genf und Neuchâtel an der Aktion beteiligt. Bei Novotel kostet eine Übernachtung für zwei Erwachsene und zwei Kinder bis einschliesslich 15 Jahre 179 Franken (bzw. DM) inkl. Frühstück für alle, bei «Ibis» lautet der vergleichbare Sonderpreis (Kinder aber nur bis 11 Jahre) 139 Franken. Als einzige Bedingung gilt, dass die Familie nachweisen muss, dass der fest gebuchte Aufenthalt in einem «Eurocamp» mindestens drei aufeinanderfolgende Nächte umfasst. Die «Hotel-Zwischenübernachtungen» müssen vorausgebucht und vorbezahlt werden, der Gutschein wird von «Eurocamp» zurückersetzt, falls die Autofahrt «auf der langen Fahrt gar nicht möglich werden sollten». *GU*

## Ägypten

## Hotelbelegung auf 18% gesunken

Das Massaker an Touristen in Ägypten im November hat nach amtlichen Angaben zu einem drastischen Rückgang im Tourismus geführt. Die Belegung ägyptischer Hotels sei von 70% auf 18% zurückgegangen, sagte Ägyptens Tourismusminister Mamduh el Beltagi in einem Interview mit der Zeitung «Al-Ahram». Er rechne mit der grössten Krise in der Geschichte des ägyptischen Tourismus. Ursache für den Rückgang sei das Massaker in Luxor, bei dem am 17. November 6 Moslem-Extremisten 58 ausländische Touristen – darunter 36 aus der Schweiz – getötet hatten. Zwei Monate zuvor waren bei einem Brandanschlag auf einen Touristenbus in Kairo 9 Deutsche getötet worden. Die meisten Touristen seien bisher aus Westeuropa und Japan gekommen, sagte der Minister. Da

nach den neuesten Zwischenfällen Reisende aus diesen Ländern ausgeblieben seien, habe Ägypten begonnen, verstärkt in Osteuropa, den arabischen Ländern und Lateinamerika zu werben.

In Ägypten drückten letzte Woche über 4000 Politiker – darunter auch Staatschef Hosni Mubarak –, Künstler und Prominente an einer Gedenkfeier den Hinterbliebenen der Opfer des Attentats ihr Beileid aus. Die Führung der ägyptischen Terrororganisation Gamaa Islamiya kündigte einseitig die Einstellung aller Anschläge gegen ausländische Touristen und Wirtschaftseinrichtungen in Ägypten an. In der überregionalen arabischen Tageszeitung «al Hayat» erklärten die Führer, dass «junge und neue Mitglieder» auf eigene Faust und ohne Anweisung oder Kenntnis der Führung gehandelt hätten. Der ägyptischen Regierung warf die Gamaa-Führung vor, das Klima für den brutalen Anschlag von Luxor geschaffen zu haben. *sda/YY*

## DRUCKFRISCH

## «Cost & Logis» auch auf Fax und Internet

Susanne Stauss, sieben Jahre Chefredaktorin des deutschen Fachmagazins First Class, hat ihren Verlag gewechselt und gibt seit diesem Herbst mit dem Mercado-Verlag in Hamburg «Cost & Logis» heraus: Zuerst über Fax, neuerdings auch auf Papier. In 14tägigem Rhythmus gibt es gebündelt die wichtigsten Ereignisse für die deutsche Hotel-, Tourismus- und Gastrobranche. Die Erst-Story war schon ganz happig: Der abrupte Weggang der Romantik Hotels & Restaurants-Ge-

schaftsführerin Anne M. LaViolette respektive die zentraleuropäische Nabelschau-Perspektive der deutschen Romantik-Hoteliers, die so romantisch auch wieder nicht sei. Dass und wie die internationale Romantik-Gruppe vor grossen Strukturproblemen steht, dürfte auch manchem Schweizer Leser sehr interessieren. Stauss verspricht so schnell wie möglich auch einen Internet-Auftritt. «Cost & Logis» soll bewusst als effiziente Lesealternative zum Durchblättern einiger langatmiger Hochglanz-Zeitschriften aufgebaut werden. *APK*

## ANZEIGEN



Ein herzliches Dankeschön an all unsere Kunden und Geschäftsfreunde für die angenehme Zusammenarbeit während der vergangenen zwölf Monate.

Wir wünschen Ihnen von Herzen frohe Festtage und ein erfolgreiches, glückliches 1998.

**minibar®**  
Systems

MINIBAR AG  
Swiss Operations  
Ruessenstrasse 5a  
6340 Baar ZG  
Telefon 041 767 23 40  
Fax 041 767 23 55  
Internet <http://www.minibar.ch>

Anstelle von Kundengeschenken und Glückwunschkarten überweisen wir gerne einen entsprechenden Betrag an die Schweizerische Pädiatrische Onkologie Gruppe (SPOG) (Schweizerisches Institut für Angewandte Krebsforschung)  
98799/348732

### rahmenatelier

kanzleistrasse

genau • schnell • günstig

rent a picture

Vergolden

Rahmen und Spiegel nach Mass

Kanzleistrasse 111, 8004 Zürich,  
Telefon 01 241 24 11

97294/389934

**Beschriftungen**  
Selbstklebend  
In allen Farben • Grössen  
für Innen • aussen  
für jeden Zweck  
022/042 25 02 • 022/042 30 74  
Ottlik

### Partner

der Weg zur idealen Partnerschaft

Tel. 071 / 722 67 77 Fax 071 / 722 67 78

Wir vermitteln Partnerschaften.  
Es lohnt sich auch für Sie. - Rufen Sie an.

E-Mail: [partnerbox@openoffice.ch](mailto:partnerbox@openoffice.ch)

### Telefon mit Karte und Münz

CASH

### comtello-CASH

Vorteile der CASH-Karte:

- grosse Verbreitung; der CASH-Chip ist auf allen Bank- und Post-Kontokarten
- kein Kartennisiko: Betrag auf Chip entspricht Bargeld (elektr. Portemonnaie)
- keine Fixkosten für Kartenmanagement
- periodisch vollautomatisierte Abrechnung und Überweisung an Betreiber
- Einsatz von neutralen CASH-Karten Kauf oder Leasing, monatl. ab Fr. 83.-

### Münztelefon

### comtello-comfort

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

### telcoma

Angeln + Wyss Co.

Wilerstrasse 73

9200 Gossau

Tel. 071 388 69 11

Fax 071 388 69 19

### Repräsentant en Suisse Romande

Claude Hugonet

1143 Champvent

Tel. 079 358 38 14

Fax 024 441 40 66



### SCHÄTZUNGSABTEILUNG

Gastroconsult AG - Blumenfeldstrasse 20 - 8046 Zürich  
Tel. 01 / 377 54 08 - Fax. 01 / 372 06 64

Wir empfehlen uns als kompetenter und zuverlässiger Partner für:

**Aufnahmen - Inventar - Übergaben**  
**Objektnahmen - Liquidationen**  
für alle Hotel- und Gastgewerbebetriebe im In- und Ausland

### GASTROCONSULT

Votre partenaire compétent, neutre et fiable en cas

**Remises ou Reprises d'inventaires**  
**Liquidations**

pour tous les hôtels, cafés et restaurants en Suisse et à l'étranger

Tél. 021 / 721 08 09 - Fax. 021 / 721 08 21

Gastroconsult SA - Av. Général Guisan 42 - 1009 Pully

### SERVICE ROMAND D'ESTIMATION

92452/240117

## Offerten unter Chiffre...

### An den Chiffreinsentanten:

Wir erhalten leider täglich Telefonate von erbosten Offertenschreibern. Daher bitten wir Sie:

- Relativ schnell Kontakt mit dem Interessenten aufzunehmen und möglichst rasch die Auswahl zu treffen.
- Sämtliche Originaldokumente zu retournieren.

### An den Offertenschreiber:

- Die Adresse von Chiffreinsentanten werden weder telefonisch noch schriftlich bekanntgegeben. Der Anbieter bleibt unter allen Umständen anonym.
- Originaldokumente werden nicht immer retourniert. Sie sollten keine Originalzeugnisse und Beilagen, welche Wert enthalten, mitschicken. Für verlangte Rücksendungen ist ein frankiertes Antwortcouvert beizulegen, ansonsten können Sie unter der gleichen Chiffrenummer schriftlich eine Rücksendung verlangen.
- Kontakte werden zum Teil sehr spät (oder gar nicht) aufgenommen.

Der Chiffredienst kostet Fr. 20.- zusätzlich. Wir versichern Ihnen, die Angebote täglich per A-Post zu verschicken.

Wir danken für Ihr Verständnis.

hotel + tourismus revue  
Verlag



# 1997 RÜCKBLICK

**Das Hoteljahr 1997 war in der Schweiz gezeichnet von rosa Streifen am Horizont: Vierorts stiegen die Übernachtungszahlen wieder, was man von den Umsätzen jedoch nicht sagen kann. In der globalen Hotellerie donnerte und blühte es: Viele Fusionen liessen ihre Spuren in der internationalen Hotellandschaft zurück.**

hender Probleme in der Branche vermehrt Werbung für die Hotellerie gemacht werden. Zudem soll mehr Wertschöpfung über das Logement statt über die Küche erbracht werden. Weiter sollen die Mitarbeiter als Mitunternehmer einbezogen werden: Shareholders nicht nur an der GV, sondern auch im Betrieb!

dies, obwohl die Messe leider in der Schweiz selbst nur eine geringe Wahrnehmung erfährt.

letzung vor und zog sich aus dem Management dieser Betriebe zurück.

## Juni

**Etwas verspätet auch in Zürich: Hotel von Frauen für**

**100 Jahre Herzl in Basel. Vor 100 Jahren fand in Basel der erste**



**Neue Wege in der Raumgestaltung: das Hotel Montana in Luzern gibt Anregungen.** Foto: zvg

**Frauen.** Nach dem Modell in Berlin soll nun endlich auch in Zürich ein Hotel von Frauen für Frauen entstehen. Dabei werden nicht klischeehafte Vorstellungen verwirklicht, wie es heisst, sondern die endgültig wahren Bedürfnisse der Frau: Grosse Ablageflächen, Spiegel und angepasste Toilettenartikel. Bleibt zu hoffen, dass auch Mieterträge und Rendite stimmen...

**Zionistenkongress unter Theodor Herzl statt.** Der Kongress hat der Stadt am Rheinknie bereits 70% aller Buchungen eingebracht. Die Sicherheit wird während des ganzen Jubiläumsaktes besonders grossgeschrieben.

## Januar

**Gut gemacht, Swissôtel.** Erstmals seit langem kann die der SAir Group gehörende Swissôtel Gruppe mit einem positiven Ergebnis abschliessen. Allein in den letzten fünf Jahren konnte die Hotelgruppe ihre Performance insgesamt um 50 Mio. Franken verbessern.

**Elefant H + Elefant S?** In der Ankündigung der grössten Übernahme in der Hotelgeschichte bietet Hilton Hotels Corp. für die ITT Sheraton anfänglich 6,5 Mia. Dollar. Die neue Gruppe würde ein Portefeuille von 665 Hotels und 30 Spielkasinos umfassen. Der Bid wird das ganze Jahr über für Schlagzeilen und Überraschungen sorgen.

## Februar

**Kein Businessplan, kein SGH-Kredit.** Wer künftig Kredite bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit SGH beantragen will, muss neben den üblichen Dokumenten auch einen detaillierten Businessplan vorlegen. Dieser muss Auskunft geben über das Wie, das Wann das Wieviel etc.

**Historisches Hotel 1997.** Dieses Jahr wurde der Gasthof Gyrenbad in Turbenthal /ZH als historisches Hotel des Jahres 1997 ausserkoren. Die Auszeichnung würde nun schon zum zweiten Mal vergeben. Dieser Preis wird verliehen, weil in der Schweiz das Potential an historischen (Hotel-) Substanz nicht genügend honoriert wird.

**Sie rufen Grüezi – Bern ruft Allegro.** Gleich unterhalb des Kurssaals in Bern entsteht ein neues Geschäfts- und Kongresshotel mit 163 Zimmern. Das neue Hotel heisst Allegro und ist dem Reservationssystem von Steigenberger angeschlossen. Einzigartig ist die Finanzierungsform des Immobilienleasings, das dem Hotel

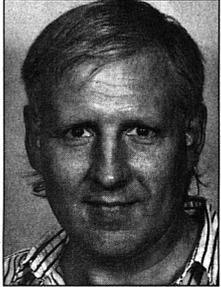
## April

**Luxus sei dank.** Das Reservationssystem von Leading Hotels of the World hat auch in der wirtschaftlich gebeutelten Schweiz zweistellige Zuwachsraten verzeichnen können. Das Buchungsvolumen 1996 nahm in der Schweiz um 22,1% zu, der Durchschnittspreis lag bei satten 560 Franken.

**Eine Jungfrau wird Mama.** Die Victoria-Jungfrau AG in Interlaken übernimmt, gleichsam als Tochter, das traditionsreiche 5-Stern-Hotel Palace in Luzern. Die Finanzierung erfolgt über eine Aktienkapitalerhöhung von 20 auf 28 Mio. Franken.

## Mai

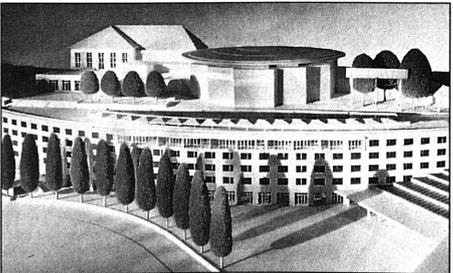
**E&G-Pionier Hans-Peter Rubi nimmt den Hut.** Nach einer längeren Problemphase hat der initiale Geschäftsführer von «Einfach & Gemütlich», E&G, Hans-Peter Rubi seinen Sessel räumen müssen. Einstweilen



**Nicht ohne Zwischentöne: der Weggang von Hans-Peter Rubi, E&G** Foto: Ernst Schudel

führen die vier wiedergewählten Vorstandsmitglieder die Geschäfte bis zur ausserordentlichen Versammlung im Herbst weiter.

**Das «National» in Luzern verliert seinen Kapitän.** Xaver Stocker, seit 1994 Direktor im Grand Hotel National in Luzern wirft das Handtuch. Finanzielle Engpässe haben ihn veranlasst,



**Hotelfinanzierung durch Immobilienleasing: das Geschäfts- und Kongresshotel Allegro in Bern.** Foto: zvg

erlaubt, langfristig seinen Eigenkapitalanteil zu erhöhen und die Rentabilität sicherzustellen.

## März

**Das Hotel kommt zum Gast.** Im Hinblick auf die Expo 2001 hat sich in der Schweizer Hotellerie ein neuer Trend eingestellt: Modulhotels ermöglichen günstiges, flexibles Bauen. Modulhotel können nach Bedarf auch transportiert werden.

**Shareholders gesucht!** Gemäss einer Umfrage bei den Erfahrungsgruppen soll zur Lösung anste-

seine Pacht an den Eigentümer Umberto Erculiani zurückzugeben. Dieser hat nun plötzlich grosse Pläne mit dem «National»: ein 40-Millionen-Projekt soll dem «National» eine Thermalbadaufschaffung beschern. Die Finanzierung ist noch nicht sichergestellt.

**EIBTM: Big Business für die Genfer Hoteliers.** Seit 10 Jahren verzeichnet die Kongress- und Incentive-Messe EIBTM in Genf konstante Wachstumsraten. Sie hat den Genfer Hoteliers in drei Tagen schätzungsweise 20 Mio. Franken Umsatz gebracht. Und

## Juli

**Hinter (über) den sieben Geleisen...** Unter dem Namen «Eurogate» soll eine Gross-Überbauung über den Geleiseanlagen des Zürcher Hauptbahnhof entstehen, die unter anderem ein 3-Stern-Hotel mit 300 Zimmern und Seminarräume für maximal 1000 Personen enthalten soll. Der Baubeginn ist in zwei Jahren und die Fertigstellung auf 2004/5 geplant. Warten wir es ab.

**CRS von AC neu LM statt UI.** Oder zu deutsch: die Hotelgruppierung Alpine Classics arbeitet nicht länger mit Utell International als zentrales Reservationssystem zusammen, sondern mit Lexington Services. Alpine Classics streckt seine Fühler zusätzlich ins Ausland aus. In Deutschland wurde mit den Country Line & City Line Hotels ein Marketingvertrag geschlossen, in Österreich und im Südtirol erste Hotels akquiriert. Die Definition von «alpin» drifft ostwärts.

**Schweizerland – du Veloland!** Mit dem Sieg des Deutschen Jan Ullrich an der diesjährigen Tour de France dürfte in Deutschland ein regelrechter Veloboomb ausgelöst werden. Die Bike-Hotels in der Schweiz rüsten sich, allen voran die Hotelgruppe «Velotels».

## August

**«...die arroganteste Hotelgesellschaft der Welt»,** ist nach Angaben des finanziell involvierten Scheichs *Abdulsis Bin Ibrahim*, einem Schwager des saudischen Königs, die Hotelgruppe Ritz-Carlton. Im Streit um Managementfragen gab nun die Hotelgruppe vier Hotels in den Vereinigten Staaten auf, da sie einen Verlust des Markenimages vorhersah. Ritz Carlton warf dem Scheich wiederholte Vertragsver-

**10 Jahre Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule Thun.** Über 800 geladene Gäste jubilierten mit der HGF, die ihr zehnjähriges Bestehen beging. Unter dem Motto «Rezepte aus der Vergangenheit sind keine Lösungen für die Zukunft» wurde des weiteren das 2. Forum der Hotellerie und des Tourismus als ideenreiche Plattform für die Branche etabliert: *Karl Aeschbacher* sorgte für eine entsprechende Moderation.



**Wenn Sonnendecks zu fahrenden Stränden werden: die Internationale Schifffahrt wird zu einer zunehmenden Konkurrenz für die Hotellerie und neu auch Aparthotellerie.** Foto: zvg

Allianz mit Anasazi (mit 1200 Hotels) eingegangen. Die Vereinigung erlaubt ein Verknüpfen des Know-how von Utell (Märkte und Kunden) mit dem von Anasazi (Hotel- und Reisetechnologie).

## September

**Einmal mehr: Die Möve scheint abzuhängen.** Erstmals seit 1993 nahm der Gesamtsatz der Mövenpickgruppe wieder zu. Wichtigste Sparte im Konzern ist mittlerweile die Hotellerie geworden – mit einem Umsatz von 195 Mio. Franken, was einer Steigerung von 15% gegenüber dem Vorjahr entspricht.

**«Bahntastisches» Schlafen beim Bahnhof.** Die zur französischen Accor Gruppe gehörende «Ibis» Kette will in 10 bis 12 Schweizer Städten 24-Stunden-Service-Low-Budget-Hotels lancieren. In unmittelbarer Bahnhofsnähe sollen die Hotels eröffnet werden. Sie stehen dem (Geschäfts-)Reisenden im Verband mit anderen Leistungsträgern im Bahnhof zur Verfügung.

**Radisson ohne.** Der Schweizer CEO der weltweit tätigen Radisson Hotels, *Kurt Ritter*, hat sich von der skandinavischen Airline SAS gelöst und sucht nun neue Partner im Hoteliereich. Nach dem Willen von Ritter sollen die Radisson Hotels bis in zwei Jahren um die 200 Betriebe umfassen.

**Doubletree mit.** Die im mittleren Segment tätigen amerikanischen Doubletree Hotels haben die Promus Hotels Corp. übernommen und sind nun hinter Holiday Inn und Marriott die neue Nummer drei. Die Gruppe umfasst neu 1136 Hotels mit 172 000 Zimmern.

## Oktober

**Der Garten ums Haus sind die Weiten des Ozeans.** Zu einer ernstzunehmenden Konkurrenz der internationalen Hotellerie sind Kreuzfahrtschiffe geworden. Das neueste Hotelschiff wurde sowohl in Architektur wie in der Innenausstattung mehr einem Hotel als einem Schiff nachempfunden. Die Floating Real Estate ResidenceSea Ltd. hat mit dem Hotelschiff «the World» eine «wassergleitende Aparthotel-Immobilie mit Off-Shore-Charakter» verwirklicht.

**Zweimal «Swiss» unter einem gemeinsamen Dach.** Der Zusammenschluss zwischen Swiss International Hotels und Swissôtel ist perfekt. Die SAir Tochter hat die von *Dominik Betschart* gegründete SIH-Gruppierung übernommen. Künftig umfasst das gemeinsame Portefeuille 76 Hotels auf allen Kontinenten – falls alle Hoteliers einverstanden sind!

**Mega-Merger auch im CRS-Bereich.** Utell International mit 6500 Hotels ist eine strategische

tons Hotels in das Immobilienunternehmen Starwood, zu dem bereits Hotelketten wie Ritz und Marriott gehören. Somit wird Starwood zur neuen Nummer eins der Welt.

## November

**Trends fürs 21. Jahrhundert.** Anlässlich des 50. Geburtstags der International Hotel & Restaurant Association IH&RA wurden Szenarien für das 21. Jahrhundert aufgezeigt. Gästebedürfnisse wie Gesundheit, Sicherheit, Ökologie und Hygiene stehen künftig besonders bei der gewerblichen unabhängigen Hotellerie im Vordergrund.

**Zimmerpreise im Sinkflug.** Die Hogg Robinson/BTI Studie hat ergeben, dass die Schweizer Hotelpreise um 17% gegenüber dem europäischen Durchschnitt gesunken sind. Zürich fällt positiv hervor auf Platz 6 auf Platz 25 zurück. Neu führt die Dogenstadt am Canale Grande, Venedig, die Hitliste an.



**Künftig gemeinsamer «Swiss»-Auftritt: Swissôtel und SIH.**

## Dezember

**Ogi erhält Rute und Nüssli.** Zum Auftakt der Wintersession im Parlament und der Wintersaison im Tourismus lud der Schweizer Hotelier Verein auf dem Bundesplatz die Politiker zum Samichlaus-Treffen ein. Der SHV machte auf die wichtige Rolle des Tourismus im Land aufmerksam: SHV-Präsident *Alfred E. Urfer* übergab als Samichlaus Bundesrat *Adolf Ogi* Nüsschen und eine Rute.

**Bankverein und Bankgesellschaft fusionieren.** Für viele Hoteliers ist die vorweihnachtliche Zeit ideal, um ihre langfristige Fremdkapital-Struktur neu zu überdenken... Die neue UBS wird ihre Hotelkreditpolitik dem Vernehmen nach bald einer gründlichen Prüfung unterziehen. Na, dann Prosit Neujahr!

**Buchungen wie zu Vaters Zeiten.** Wie die jüngste Statistik von Horwath Consulting belegt, erhalten die Schweizer Hoteliers einen Grossteil ihrer Buchungen noch immer direkt zugestellt: Das erscheint auf den ersten Blick günstig. Auf den zweiten Blick ist es eher konservativ, wie zu Vaters Zeiten. In Europa hingegen nimmt der Anteil der Buchungen, die über indirekte Buchungswege und die neuen elektronischen Kanäle erzeugt werden, ständig zu. *Marc Aeberhard*



**«Samichlaus»-Urfer, Präsident des SHV, mit dem Chlausensäckli für Bundesrat Adolf Ogi, anlässlich der Eröffnung der Wintersession und -saison auf dem Bundesplatz in Bern.** Foto: Alexander P. Künzle

A tous ses partenaires  
de l'hôtellerie et du voyage,  
Hotela souhaite  
un ras-de-marée de réservations,  
une tornade de nuitées étoilées  
et une invasion de touristes.  
Bref, le plein complet et une pêche d'enfer,  
pour les fêtes et pour toute l'année 98\*\*\*.

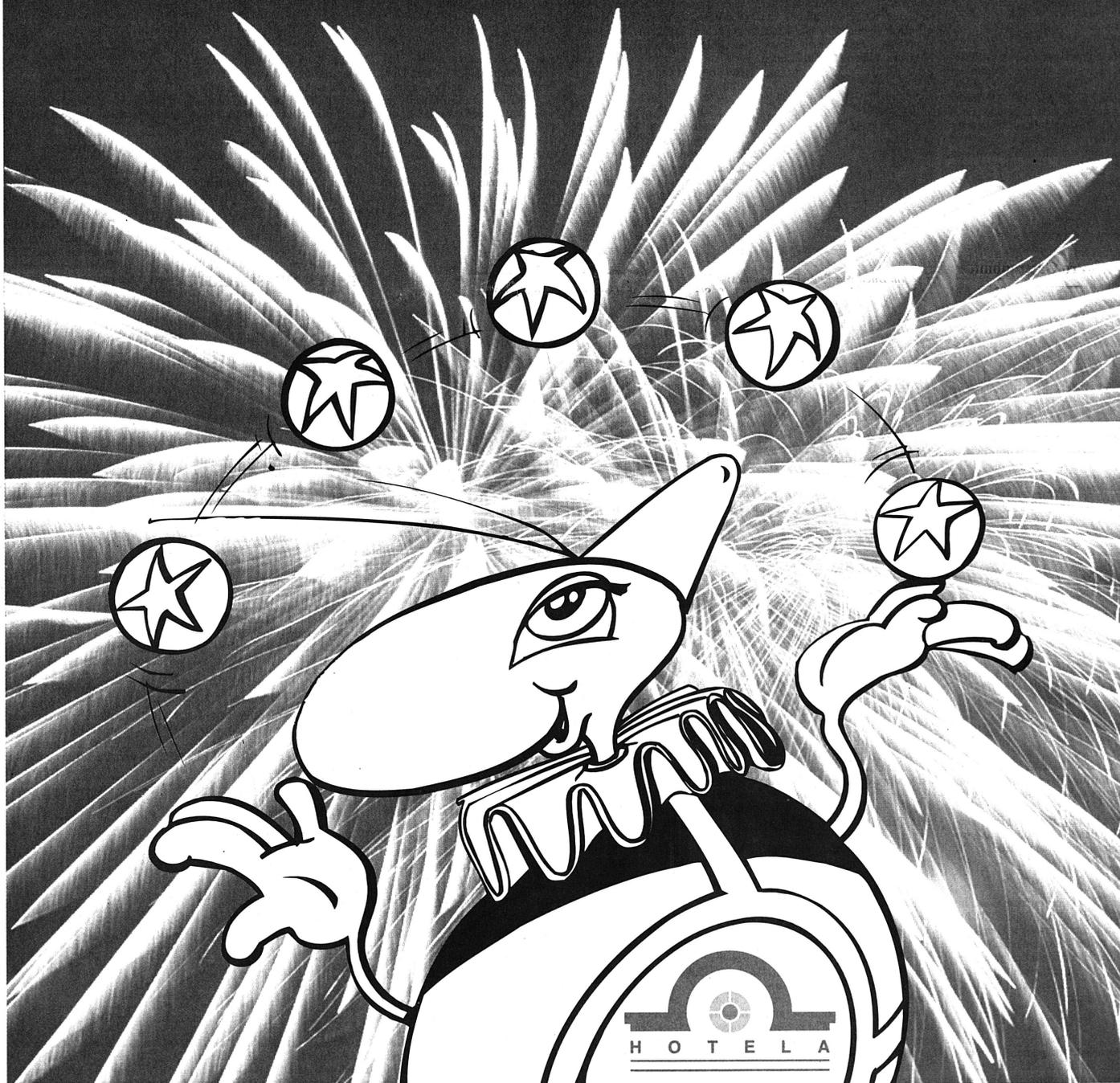
## Merci de votre fidélité.

\*\*\* C'est aussi celle de nos 50 ans.  
Nous la fêterons ensemble,  
mais c'est une surprise !

All seinen Partnern im Hotelgewerbe  
und in der Reisebranche  
wünscht Hotela  
eine Flut von Reservierungen,  
ein Wirbel von Übernachtungen  
und ein Ansturm von Touristen.  
Kurz, ein ausgebuchtes 1998\*\*\*  
mit viel Elan für das ganze Jahr und die Festtage.

## Vielen Dank für Ihre Treue.

\*\*\* 1998 werden wir zusammen  
unser 50-jähriges Jubiläum feiern.  
Lassen Sie sich überraschen!



Management: Das Lola-Prinzip

## Sich selber sein – dann kommt auch der Erfolg

Das «Lola-Prinzip» stellt eigentlich alle klassischen Managementtheorien auf den Kopf: Statt sich willentlich zu bemühen, soll der Erfolg sich durch «Loslassen» einstellen. Der Gastro-Berater Urs Schaffer möchte das von René Egli entwickelte Prinzip jetzt der Gastronomie schmackhaft machen. Denn nach Lola sind Unternehmensprobleme schlussendlich immer menschliche Probleme.

Interview:  
GUDRUN SCHLENCZEK

Was begeistert Sie als gelernter Gastronom so an Lola?

Das ist ganz einfach: Die klassische Unternehmensberatung löst die Probleme nur symptomatisch. Man hat zum Beispiel Kopfweh und schluckt dagegen Aspirin. Dann hat man zwar eigentlich noch immer Kopfweh, aber man merkt es nicht mehr. Das hat mich nicht mehr befriedigt. Denn Unternehmensprobleme sind schlussendlich immer menschliche Probleme. Deshalb dreht sich beim Lola-Prinzip auch alles um einen selber.

Wie übersetzt man die drei Grundprinzipien von Lola ins Gastgewerbe?

Das Loslassen vom Lola-Prinzip ist nichts Neues: Bereits Einstein behauptete, dass die Fehler nicht mit den gleichen Denkweisen gelöst werden, die zu ihnen führten. («Aktion=Reaktion») wirkt sich gerade im Gastgewerbe stark aus, denn Erfolg hat hier viel mit Grosszügigkeit zu tun. Sind die Ausgaben «krämerhaft», werden auch die Einnahmen krämerhaft sein. Doch letztendlich dreht sich alles um diese berühmte Liebe – wobei hier

nicht die kitschig romantische Liebe gemeint ist, sondern wirkliche Menschenliebe. Diese hat sehr viel mit Dankbarkeit zu tun und ist damit auch Grundlage für alle Serviceberufe. Gerade in der Gastronomie gibt es dafür gute Beispiele: Eigentlich äusserlich unattraktive Restaurants ziehen Gäste an, weil die menschliche Atmosphäre stimmt. Ich denke, dass jeder grosse Unternehmer die Menschen geliebt hat und daraus auch die Motivation für seinen Erfolg geschöpft hat – unabhängig erstmal von den Resultaten.

«Unternehmensprobleme sind schlussendlich immer menschliche Probleme.»

Loslassen: Heisst das, dass man für den Erfolg nicht mehr hart arbeiten muss? Ja, immer wenn Sie hart arbeiten, um Erfolg zu haben, sind Sie auf dem Holzweg. Man muss nicht dafür kämpfen. Im Gegenteil: Wenn Sie loslassen und spielerisch mit den Dingen umgehen, fliesst Ihnen der Erfolg einfach zu. Arbeiten sollte man deshalb grundsätzlich aus Freude, Liebe und Inspiriertheit.

Wie wird man dann erfolgreich?

Wenn Sie Dinge tun, bei denen Sie sich wirklich wohl fühlen. Dann werden Sie vielleicht nicht der erfolgreiche Hoteliersohn, sondern Bauer in Guatemala. Die klassische Karriereplanung hinkt für mich deshalb. Ich denke, man müsste nichts anderes tun als sich selber sein. Schwierig wird es immer, wenn man versucht, eine Rolle zu spielen. Das ist allerdings bei vielen Managern der Fall.

«Immer, wenn Sie für ihren Erfolg hart arbeiten, sind Sie auf dem Holzweg.»

Im Buch von René Egli heisst es: «Was immer Sie denken, kommt auf Sie zurück.» Ist der Umgang mit Mitarbeitern und Gästen wirklich so einfach? Ja, das ist so. Das ist das berühmte Beispiel mit dem halbvollen Glas – eben, dass der Betrachter sich entscheidet, ob es «halb-voll» oder «halb-leer» ist. Das zeigt dann eine positive oder eher negative Anschauungsweise bezüglich einer bestimmten Situation. Entsprechend dieser Einstellung verhält sich auch das Umfeld. Beim Mitarbeiter sieht man dieses Prinzip von «Aktion=Reaktion» am deutlichsten. Sie finden selten einen guten Mitarbeiter, der für einen mittelmässigen Chef arbeitet.

Kann ich das Lola-Prinzip trainieren?

Nein, da gibt es nichts zu erlernen – einfach ausprobieren. Zum Beispiel, in dem man physische Barrieren im Hotel entfernt. Die Bartheke trennt ja in erster Linie den Gast vom Schnaps. Man könnte



«Erfolg hat viel mit Grosszügigkeit zu tun», empfiehlt Urs Schaffer den Gastronomen. Doch vielleicht sollte man das Gebertum nicht gerade überbetonen...  
Karikatur: Pfschi-Cartoon

diesen ja mal sich selber bedienen und dann freiwillig einen Betrag berappen lassen. Ibis-Hotel hatte letzten Sommer ein Experiment durchgeführt, bei welchem die Gäste den Preis selber bestimmen – und dann im Durchschnitt sogar mehr bezahlen als bei traditioneller Preispolitik.

Gewisse Strukturen wird man immer brauchen. Man braucht aber grundsätzlich mehr Vertrauen füreinander. In einem Team, in dem man vertrauensvoll miteinander arbeitet, werden sich Faule nicht wohl fühlen, die gehen dann wieder. Ich bin davon

«Sie finden selten einen guten Mitarbeiter, der für einen mittelmässigen Chef arbeitet.»

Wie sollte ein Mitarbeiter heute eingestellt werden?

Ich mache das viel aus dem Bauch heraus. Vergessen Sie Zeugnisse. Sinnig ist zum Beispiel ein zweitägiger Probelauf, dann weiss jede Seite besser, was sie erwartet. Was immer an Technik der Mitarbeiter in der Gastronomie erlernen muss, ist relativ einfach, aber «Mensch sein» kann man nicht erlernen. Eine wirkliche Persönlichkeit hat keine Probleme mit fachlichem Know-how. Das sieht man ja auch an den vielen erfolgreichen Quer-einsteigern.

Wie sieht Ihrer Meinung nach Mitarbeiterführung aus: Braucht es überhaupt noch eine Hierarchie?

überzeugt, dass der Mensch eigentlich gerne arbeitet und leistet. Aber mit Stechuhren kann wirklich die Freude an der Arbeit dem Arbeitnehmer vergehen.

«Eine wirkliche Persönlichkeit hat keine Probleme mit fachlichem Know-how.»

Bei Lola geht es zentral um die Liebe. Ein etwas ungewöhnlicher Begriff für die Unternehmenswelt.

Das Beste, was ein Unternehmer machen kann, ist seine Konkurrenten zu lieben. Schon rein praktisch gesehen, gäbe es den Unternehmer nicht mehr, wenn es den Konkurrenten nicht mehr gäbe. Genauso sieht es auf dem Arbeitsmarkt aus. Eigentlich ist auf unserer Welt grenzenlos Arbeit vorhanden. Doch weil der Mensch Arbeit als etwas Schlechtes in unserer Kultur wertet, kämpft er erfolgreich für weniger Arbeit. Resultat ist jetzt die Arbeitslosigkeit. Das gilt auch für die Unternehmensführung. Warum muss ich für einen Markt kämpfen? Eigentlich ist doch alles da.

Braucht es dann noch die Gewerkschaft, einen L-GAV?

Das kann ich so pauschal nicht beurteilen. Doch grundsätzlich ist es wieder eine Weiterdelegation von der eigenen Verantwortung.

Wie sähe mit Lola die Zukunft des Gastgewerbes aus?

Es geht weniger um eine Vision, als darum, zu handeln und die Aufgaben anzunehmen, welche das Leben bietet. Und vor allem sich selber zu sein. Dann denke ich, fängt die Energie und damit der Erfolg an zu fliessen.

### «Pro Gastronomie»



1992 gründete Urs Schaffer (44) seine Firma «Schaffer-Consulting». Als Consultant ist er im Einsatz als Trouble-Shooter, interimsistischer Geschäftsführer, als Seminarleiter

verschiedener Workshops im In- und Ausland. Seine Sporen verdiente sich der gelernte Koch und Absolvent der Hotelfachschule Luzern ab als Operations-Analyst bei Mövenpick und als Berater der Interhotel-Kette. Gemeinsam mit Robert Bullinger in Kempen/Deutschland bietet Urs Schaffer jetzt das Lola-Prinzip als 7-Punkte-Programm unter «Pro Gastronomie» im Gastgewerbe an. GSG

### Uraltes Wissen auf neue Weise

René Egli präsentiert mit seinem «Lola-Prinzip» eigentlich uraltes Wissen auf neue Weise. Der Autor zeigt in seinem Beststeller, weshalb die Liebe ein ökonomisches und physikalisches Heilmittel ist und belegt, dass mit ihrer Hilfe jedes Problem lösbar ist. Egli ist in erster Linie Ökonom, deshalb richtet sich sein Werk sowohl an Menschen in Management und Politik als auch im Privatleben. Ausgangspunkt des Buches ist das «menschliche Drama», welches geprägt ist von Angst, der Abschiebung der eigenen Verantwortung, der Unfähigkeit selbstständig zu denken etc. Folglich manifestieren sich laut Egli viele Menschen ihre Probleme als unlösbar. Die Grundlagen von Lola zielen dagegen auf deren Lösbarkeit ab. «Die Welt ist das, was ich von ihr denke.» Das Lola-Prinzip selbst beginnt Egli in

seinem Buch mit einer Gleichung aus der Physik: «Aktion=Reaktion». Die Folge: «Was immer Sie denken, kommt auf sie zurück.» Das zweite Prinzip heisst Loslassen: Energieblockaden lösen und den Erfolg zulassen ist das Rezept. Schlussendlich dreht sich auch bei Lola alles um die berühmte Liebe. «Liebe hat sehr viel mit Macht und Wohlstand zu tun.» Gedankengut von Buddha, Jesus, Hesse, Voltaire u.a. integriert Egli in sein Prinzip – klar distanziert er sich von jeglicher Esoterik oder Mystik. Im Gegenteil: Gesunder Menschenverstand sei gefordert. Als eingetragenes Markenzeichen erweist sich das Lola-Prinzip dann auch als ganz real... GSG

Das Lola-Prinzip, René Egli, Editions d'Olt, Oetwil, 39 Franken, ISBN 3-9520606-07.

### FORUM

## Essen ausser Haus: Wo liegen die Potentiale der Schweiz?



Daniel Ingold, Geschäftsführer Marketinggold AG, Münsingen

In den nächsten paar Jahren werden sich gemäss Axel Bohl, geschäftsführender Chefredakteur bei der Verlagsgruppe deutscher Fachverlag (Foodservice) in Frankfurt, rund 20% des Gastro-Umsatzes von der traditionellen Bedienungsgastronomie zur Schnellverpflegung, zum «Casual Dining» (Gelegenheitsverpflegung) verschieben. Dies sind um die 2 bis 3 Milliarden Franken, die bei den einen fehlen und bei den anderen einen ungeahnten Boom auslösen werden. Unter den Gewinnern dieser gigantischen Marktverschiebung sind (nebst einigen dynamischen Etablierten) Quereinstei-

ger, kleine und mittlere Ketten, Jungunternehmerinnen und Jungunternehmer sowie Detailisten anzutreffen. Die Zunahme im Casual Dining wird den Bedarf an Convenience-Food noch weiter anheizen. Wer sich in diesem Markt neu etabliert, plant von Anfang an kleine Lagerräume und verzichtet auf viele «schwere» Apparaturen. Die Anforderungen an die vermehrt eingesetzten Convenience-Produkte werden im Ausmass der zunehmenden Ansprüche eines kritischen Gastes weiter steigen.

Insbesondere die jungen Gäste werden einiges in Schwung bringen, denn sie sind starke und profilierte Gastro-Nutzer. Das zeigen sowohl die im Vorfeld der IGEHO durchgeführte Tischset-Umfrage als auch die 1996 realisierte Marketinggold-Studie «Jugend & Gastronomie». Die Jungen konsumieren öfters und schneller und meiden Wartezeiten. Sie wünschen sich abwechslungsreichere Take aways und flexiblere Essenszeiten. Sie mögen es fleischarm, gesund, leicht,

bekömmlich, exotisch. Aus der Beobachtung dieser Entwicklung lässt sich mit Überzeugung die Absicht vertreten, den im Gastro-Markt tätigen Unternehmen strategisch relevante Informationen verfügbar zu machen.

Mit 5000 Konsumenten-Befragungen pro Jahr wollen wir bei der Marketinggold AG in der Schweiz ab 1998 – zusammen mit unserem Lizenzpartner Klaus Noyen Research GmbH Hamburg – eine laufende Erhebung «Verpflegung ausser Haus» starten. Es ist eine Erhebung an der Basis, ohne Zwischenstufen, unmittelbar beim Entscheider über das Auswärtessen. Man wird zuverlässig sagen können: Wer ist dieser Gast? (Alter, Geschlecht, Wohnsituation, usw.), wo geht er essen? (traditionelle Restaurants, Schnellverpflegung, Personalrestaurant, usw.) wann geht er essen? (Tageszeit, Wochentag) und was isst er? (Speisearten). Aus dem derart gesammelten Zahlenmaterial ergeben sich unzählige Kombinationsmöglichkeiten. Die Aus-

wahl der Befragten erfolgt nach dem Zufall (at random route). In der Schweiz werden gleichviel Interviews durchgeführt wie in ganz Deutschland. Die Befragungen werden auf vier Wellen pro Jahr verteilt, um der Saisonalität Rechnung zu tragen. Die laufenden Erhebungen werden also quantitativ repräsentativ sein. Die Qualität der Erhebung selber, die Zuverlässigkeit der Angaben der befragten Gäste werden durch intensive Schulung der Feldorganisation sichergestellt. Wenn alles klappt, werden die Unternehmen, die die laufende Erhebung bestellen, die ersten Zahlen im Frühling 1998 erhalten, ein Jahr, nachdem wir von Marketinggold – nach einem ersten Kontakt mit dem Initiator, Thomas Hübnert, Vorsitzender der Direktion der Prodega – spontan nach Hamburg flogen, um Klaus Noyen kennenzulernen. Für alle, die sich in irgendeiner Form am Projekt beteiligen, insbesondere für die Bezüger der Daten, ist es eine faszinierende Chance, bald über Informationen zu verfügen, die Klarheit und Tiefgang verschaffen.

### MIXED-PICKLES

Selecta übernimmt zwei französischen Schnellimbiss-Firmen. Die im Automatenverpflegungsgeschäft tätige Selecta-Gruppe übernimmt die zwei französischen Schnellimbiss-Firmen Metais und ABSQ. Die beiden französischen Gesellschaften beschäftigten rund 60 Mitarbeiter und erzielten im Geschäftsjahr 1997 einen kumulierten Umsatz von rund 11 Mio. Franken. 1996 erzielte Selecta bei einem Umsatz von 645,2 Mio. Fr. einen Reingewinn von 29,4 Mio. Franken. Für 1997 werde ein rund 10% höherer Unternehmensgewinn erwartet. sda

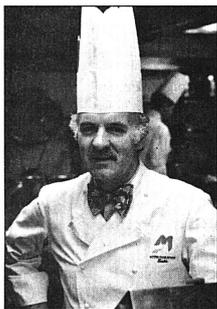
Kaffeepreise gestiegen. Trotz zunehmender Konkurrenz aus den Bereichen Take Away und Fast Food stieg der Preis pro Kaffeetasse in diesem Jahr um durchschnittlich 2 Rappen auf 3.16 Franken. Allerdings empfiehlt der Cafetier-Verband, dass ein Café crème für mindestens 3.32 Franken verkauft werden sollte. Dann wäre auch ein akzeptabler Unternehmensgewinn von rund 2% möglich. Der Verband will nun die Schweizer Kaffeekultur neu beleben. Unter dem Motto «Erotik in und um die Kaffeetasse» soll des Schweizer liebtes heisses Getränk zu einem sinnlichen Erlebnis avancieren. GSG

**Ende des Tunnels oder Zwischenhoch?** Nach einer mehrjährigen Rezessionsphase, geprägt durch starke Umsatzrückgänge im Gastgewerbe, waren im dritten Quartal 1997 endlich Zeichen der Erholung auszumachen: Gemäss dem Bundesamt für Konjunkturfragen erhöhte sich das reale Bruttoinlandsprodukt (BIP) um 1,7% gegenüber dem Vorjahr. War im dritten Quartal des Jahres noch eine leichte Verbesserung der Konsumentenstimmung zu verzeichnen, regt sich gegen Jahresende wieder die Angst um die Arbeitsplätze. Trotzdem darf die Schweizer Wirtschaft 1998, und damit wohl auch die Gastronomie, mit einem bescheidenen Wachstum rechnen.

## Januar

**Vegi- und Bio-Produkte im Aufwind.** Nahrungsmittel aus ökologischem Anbau werden vermehrt auch in Restaurants und in der Gemeinschaftsverpflegung angeboten. Einige Hersteller, beispielsweise die Baer AG in Küssnacht, verzeichnen zweistellige jährliche Umsatzsteigerungen bei den Vegi-Produkten. Bio-Pionier und Branchenkenner Stephan Baer schätzt, dass sich die Nachfrage, bezogen auf den gesamten Lebensmittelmarkt, bei 10% einpendeln wird.

## Februar



Anton Mosimann (50) ist wohl der bekannteste Schweizer Gastronom im Ausland. Foto: zvg

Anton Mosimann wird 50. Riesenfete: Mit 640 illustren Gästen aus aller Welt macht Anton Mosimann anlässlich seines 50. Geburtstages in London Schlagzeilen. Der Starkoch bemüht sich auch um ein Standbein in der Schweiz. Zusammen mit Luzerner Interessenten beteiligt er sich an der Projektierung der «School of Hotel and Business Management» in Nottwil LU. Das 17-Millionen-Projekt wird später gestoppt.

\*

**Die Snowboarder kommen.** Wetterglück, genügend Schnee und eine gute Auslastung der Hotels prägen das Bild der Wintersaison. Einige Wintersportorte erleben einen wahren Ansturm. Besonders augenfällig ist der stark wachsende Anteil der «Snöber» unter den aktiven Wintersportlern. Anpassungsfähige Orte halten spezielle Angebote für Snowboarder bereit, und die Verpflegungsbetriebe stellen sich mit preisgünstigen Angeboten auf die vorwiegend jungen Gäste ein. Denn diese essen und trinken, wie sie sind und leben: schnell und unkonventionell. Die günstigen Snöber-Menüangebote um 9 Franken bieten einen willkommenen Nebeneffekt. Wer Kinder als Gäste hat, kann auch auf die Eltern zählen.

## März

**Hanf – eine verrufene Pflanze wird neu entdeckt.** Hanfbier, Hanfnudeln, Salat mit Hanfsamen oder Hanf-Treberwurst: Findige Gastronomen locken die Gäste mit Spezialitätenwochen rund um den Hanf in die Lokale.

## April

**Prodega/Howeg/Growa-Gruppe visiert Umsatzmilliarde an.** Der Marktleader im Abholgrosshandel, die Prodega CC, wächst munter weiter. Ein kräftiges Umsatzplus verzeichnet auch die in Ebikon LU domizillierte Howeg Planteurs Réunion AG. In Frankreich spannen die Metro-Gruppe und Prodega zusammen; in der Schweiz beteiligt sich der deutsche Handelsriese Metro mit 5,05% an Prodega.

## Mai

**Low fat fries und korallenroter «Kaviar».** An der 78. Show der National Restaurant Association in Chicago werden wiederum zahlreiche Produktneheiten präsentiert. Die mit einem Pektinbelag imprägnierten «light»-Fritten sollen dem Restaurateur gemäss einer Studie des Herstellers Simplot einen Mehrumsatz von 40% bringen. Schriell und kitschig: Die mit Lebensmittel-farben kolorierten Fischrogen zur Dekoration von warmen und kalten Gerichten in den Farben Korallenrot, Orange, Gelb, Giftgrün und Schwarz.

## Juni

**Gen-Soja in der Schweiz zugelassen.** Das Bundesgericht entscheidet, dass der Beschwerde gegen die Einfuhr von genmanipuliertem Soja keine aufschiebende Wirkung gewährt wird. Doch der Fall ist noch nicht abgeschlossen. Spätestens 1998 soll das Volk im Rahmen der Genschutzinitiative darüber befinden.

## Juli

**Neue Lebensmittel-Hygiene-Verordnung (LMHV): Übergangsfrist läuft ab.** Ab 1. Juli gilt es ernst. Die LMHV stellt alle Küchen und lebensmittelverarbeitenden Betriebe vor hohe Anforderungen. Verlangt wird die selbständige Hygiene-Analyse und -Kontrolle. Gleichzeitig gilt es, die in den Betrieben durchgeführten Eigenkontrollmassnahmen im Sinne der Produkthaftung darlegen zu können. Neu werden verschiedene übergeordnete Überwachungssysteme zur Erfassung der Temperaturen beim Kühlen, Tiefkühlen, Transport, Garen, Lagern und Spülen angeboten.

\*

**Gold für Rohner und Thomet.** Spitzenresultate erreichten zwei junge Gastro-Fachleute an der internationalen Berufsolympiade in St. Gallen. Yves Rohner, der 21jährige Bündner aus Fläsch und Daniel Thomet aus Wabern bei Bern, ebenfalls 21jährig, gewinnen die Goldmedaille.

## August

**Sachseln: Heftiges Unwetter überschwemmt drei Hotel-Restaurants mit Schlam und Felsbrocken.** Der über die Ufer getretene Dorfbach bringt dem «Kreuz», dem «Schlüssel» und dem «Sternen» in Sachseln innert Minuten Vervüstung und Zerstörung. Schlamm- und Wassermassen ergossen sich in die Erdgeschosse und Keller der Gebäude im Dorzentrum und legten das Gastgewerbe des Dorfes mit einem Schlag lahm. Mehrere Hilfswerke und Organisationen bieten den Geschädigten spontane Hilfe an.

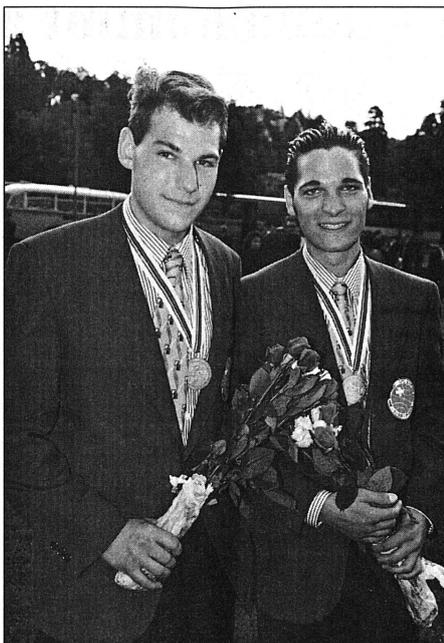
## September

**Schweizer Gastro-Panel.** Wer hat wann und wo welches Gericht gegessen? Ab 1998 soll die Markttransparenz in der Gastronomie durch eine kontinuierliche Gästebefragung erhöht werden und so Grundlagen für Marketingentscheide liefern.

\*

**Petermann zum dritten Mal «Koch des Jahres».** 19-Punkte-

# 1997 RÜCKBLICK



Olympia-Gold für den Koch Yves Rohner (links) und den Servicefachangestellten Daniel Thomet. Foto: zvg

Koch Horst Petermann, «Kunststube», Küssnacht, bestätigt seine dominierende Stellung in der Schweizer Gastro-Szene.

\*

**Revisionsverfahren der Gastgewerbe-gesetze in den meisten Kantonen abgeschlossen.** Die Bedürfnisklausel besteht nur noch in den Kantonen Uri und Basel-Land. Das Gesetz im Kanton Uri ist seit 1984 in Kraft – eine Revision steht bevor. Im Kanton Basel-Land wird das neue Gastgewerbe-gesetz vom Volk am 28. September abgelehnt, doch es sind neue Motionen hängig.

\*

**Gate Gourmet hebt ab.** Die auf das Flug-Catering spezialisierte SAir-Relation-Tochter Gate Gourmet übernimmt am Internationalen Flughafen von Manila auf den Philippinen das neue Inflight Catering. Ab Mitte 1998 ist die Ausgabe von rund 5000 Mahlzeiten täglich geplant. In London langt Gate Gourmet ebenfalls kräftig zu: Der Caterer erwirbt von British Airways die Inflight Catering Bereiche in London Heathrow. Eine Catering-Lizenz kann Gate Gourmet ebenfalls auf dem neuen Hongkong-Flughafen Chep Lap Kok ergattern. Mit rund 1,5 Milliarden Franken Umsatz nimmt Gate Gourmet den respektablen zweiten Platz



Auf Erfolgskurs: Hansueli Matti, Papa-Joe's-Geschäftsführer Bern, (links), Gastrag Geschäftsleitungsmitglied Andrea Gander, Gastrag-GD Robi Keppler. Foto: Christian Meyer

im heissumkämpften weltweiten Air Catering ein. Nummer eins mit einem Umsatz von über 4 Milliarden DM bleibt die deutsch-amerikanische LSG-Sky Chefs.

## Oktober

**Starke Preissteigerungen bei erstklassigen Bordeaux-Weinen.** Nach einigen mittelmässigen – jedoch schnell trinkreifen – Jahrgängen gelangen mit den 96er Weinen kräftige und lagerfähige Crus auf den Markt. Folge: Die Einkäufer ordern, was das Zeug hält. Klassierte Châteaux erfahren Preissteigerungen bis zu 30%, während vereinzelt Aufschläge bis zu 100% beobachtet werden. Favorisiert werden die Bordeaux-Weine vom Welthandel auf Grund der hohen Qualität und der langen Lagerfähigkeit. Neue Käuferschichten aus Asien regen die Nachfrage zusätzlich an. Und nicht zuletzt bestücken Liebhaber ihre Keller für das nächste Jahrtausend, um die Weine dann mit der nötigen Reife zu geniessen.

\*

**Sesslerücken bei Mövenpick.** Restaurantchef Franz Holzschuh verlässt das Unternehmen, «auf eigenen Wunsch», wie es in der offiziellen Medienmitteilung heisst. Doch der Stuhl des Österreicher hätte bereits im Frühling gewackelt, so die Presse. Lands-

mann Günther Wöss übernimmt die Leitung der neugeschaffenen Division Mövenpick Restaurants, die aus der Zusammenlegung der beiden vormals unabhängigen Divisionen «Restaurants International» und «Marché» entstanden ist. Neuer Konzernchef und Geissmann-Nachfolger wird der 42jährige SHL-Absolvent Bruno Schöpfer.

\*

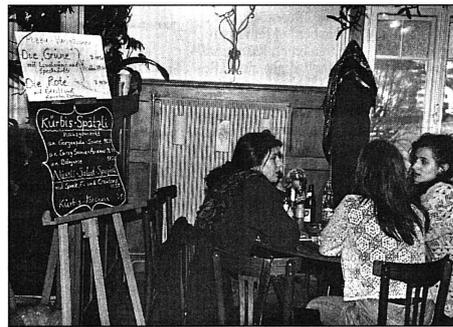
**Kleinbrauereien mit Absatzplus.** In einem insgesamt rückläufigen Gesamtmarkt (rund –4%) behaupten sich im Braujahr 1996/97 kleine und mittlere Brauereien mit Nischenprodukten wie Bio-, Zwickel- oder Hanfbier.

## November

**Die EDV durchdringt sämtliche Bereiche der Hotellerie und Gastronomie.** Auf eindrückliche Weise demonstrieren dies die Zulieferer der Gastronomie und Hotellerie an der IGEHO. Nicht nur im Front- und Back-Office wird die EDV immer wichtiger; auch Küche, Service, Etage und Keller werden zunehmend von der Elektronik erfasst. Doch kapitalintensives «High-Tech» und «Sophisticated Equipment» belasten zunehmend die Budgets der Betriebe.

\*

**«Perfecto»: Im ersten Jahr über 600 Arbeitslose ausgebildet.** Seit November 1996 führt die Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG) im Auftrag des Biga Perfecto-Lehrgänge für Arbeitslose durch. Bilanz nach einem Jahr: Es wur-



Beizensterben? Gewisse Beizen leben förmlich auf. Foto: zvg

den über 600 Arbeitslose in den Bereichen Hauswirtschaft, Küche und Service ausgebildet. Rund 60% der Absolventen finden bereits im ersten Monat nach Kursabschluss den Wiedereinstieg in das Berufsleben. Die SFG ist ein Gemeinschaftsprojekt der Branchenverbände Gastrosuisse, Schweizer Hotelier-Verein und Union Helvetica.

\*

**Imbiss, Take-away und Fast food auf dem Vormarsch.** Rund 700 Fast-Food- und Imbissbetrie-



«Take-away» heisst die Antwort agiler Unternehmer auf die veränderten Konsumgewohnheiten. Stark im Kommen sind ofenfrisches Gebäck und Bretzeln. Foto: zvg

be sind in den letzten anderthalb Jahren in der Schweiz entstanden. Sie schiessen wie Pilze aus dem Boden und konkurrieren viele traditionelle Cafés und Restaurants. Im Zuge der Liberalisierung der kantonalen Gastwirtschaftsgesetze wurden im gleichen Zeitraum 300 neue Restaurants eröffnet.

## Dezember

**Grossbritannien: Verkaufsverbot für Rindfleisch am Knochen.** Die Verunsicherung der Konsumenten ist wegen BSE wieder im Steigen. Auf das Verkaufsverbot in England für Rindfleisch am Knochen reagiert das Bundesamt für Veterinärwesen mit der blossen Empfehlung, dass die Wirbelsäule von Tieren der Rindergattung künftig als Risiko-

material behandelt werden und nicht mehr in den Konsum gelangen soll. Schnellst erwartet von der Fleischwirtschaft und der Gastronomie wird in den nächsten Monaten die Freigabe eines BSE-Tests.

\*

**Silvio Rizzis Abgang.** Dem Herausgeber des Restaurantführers Gault Millau Schweiz (zur Ringier-Verlagsgruppe gehörend) wurden zunehmend unläutere Machenschaften unterstellt. Einen heftigen Angriff lancierte das Nachrichtenmagazin «Facts» (TA-Mediengruppe). «Schwindeln und Mausekeln beim Gastro-Führer Gault Millau», titelte das Blatt. Rizzi zieht die Konsequenzen und tritt per Ende Jahr zurück.

\*

**Papa Joe's Nr. 3 in Bern eröffnet.** Die Berner Gastrag AG eröffnet nach Basel in Zürich an der Schaufplatzgasse ihr drittes Papa Joe's Restaurant. Bei dem aus Innsbruck «importierten» Restaurantkonzept handelt es sich um einen der wenigen in der Schweiz tatsächlich franchisefähigen Restauranttypen (BBQ-Ribs, Steaks, Chicken Wings, Barmixgetränke in bunter karibisch-amerikanischer Atmosphäre). Jahresumsatz des Papa Joe's in Basel: rund 6,5 Millionen Franken. In Bern erwartet Geschäftsleiter Robi Keppler rund 4,5 Millionen Franken. Christian Meyer

MIXED PICKLES

Fassbier der Marke Heineken wird künftig in Chur gebraut. Ab Anfang 1998 soll das in der Schweiz verkaufte Fassbier der Marke Heineken auch in der Schweiz gebraut und abgefüllt werden. Ab Mitte 1998 soll auch Heineken in Dosen lokal produziert werden. Das haben die Heineken Biere AG und die Calanda Haldengut Brauereien beschlossen, nachdem «sich die lokale Produktion von Amstel seit 1996 bewährt hat», teilt Calanda Haldengut der Presse mit. AF

\*

Der Schweizer Importeur des amerikanischen «Budweiser», bzw. «Bud» hat kein Recht auf den Namen. Wie der «Bund» meldet, hat das das Berner Handelsgericht entschieden. Seit bald einem Jahrhundert streiten der US-amerikanische Bierkonzern Anheuser-Busch und die Brauer aus dem tschechischen Budweis um den zum Verwechseln ähnlichen Namen ihres Produkts. Beide Biere werden in der Schweiz verkauft. 1961 und 1983 intervenierte die tschechische Brauerei beim Luzerner Importeur von Anheuser-Busch. Daraufhin löschte dieser seine Eintragung für «Budweiser» im Schweizer Markenregister. Zudem sicherte er den Tschechen zu, kein amerikanisches «Budweiser» mehr zu importieren, bis er eine offizielle Erlaubnis in den Händen halte. Seither verwendeten die Amerikaner die Bezeichnung «Bud». 1989 klagten beide Brauereien gegenseitig auf Löschung der Bezeichnung «Bud» im Schweizer Markenregister. Das Handelsgericht hat jetzt entschieden, dass der Luzerner Importeur sein Versprechen von 1983 gebrochen hat, und deshalb seinen Eintrag im Markenregister löschen muss. Die tschechische Brauerei muss ihren Eintrag ebenfalls löschen, weil sie den Namen «Bud» gar nie gebraucht hat, sondern ihr Bier unter dem Namen «Budweiser Bier» oder «Budweiser Budvar» verkauft hat. AF

\*

Monopol am Flughafen Zürich fällt. Mit dem Verlust des über 40jährigen Monopols der Flughafen Restaurant AG als einzige Gastronomieanbieterin am Flughafen Zürich-Kloten, ist der Weg schon bald frei für ein vergrössertes und attraktiveres gastronomisches Angebot. Gemäss der Flughafendirektion soll bis Mitte 1998 ein detailliertes Gastronomiekonzept vorliegen. Dabei spielen Fastfood-Konzerne wie McDonald's und Pizza Hut, aber auch Mövenpick und möglicherweise sogar Planet Hollywood eine wichtige Rolle. Auch die gepflegte Gastronomie soll weiterhin ihren Platz einnehmen können. HU

\*

Bei der Rhätischen Bahn kocht wieder ein Top-Koch. Das Gourmetfestival von St. Moritz wirft seine Schatten voraus: Im Jumbo-Speisewagen der Rhätischen Bahn werden jeden Freitag bis zum 28. Februar zwischen Chur und St. Moritz Gourmet-Spezialitäten serviert. Der mit 15-Gault-Millau-Punkten ausgezeichnete Churer Koch Peter Saba (Restaurant Basilic) zelebriert derzeit im längsten Schmalspur-Speisewagen der Welt die hohe Schule der Kochkunst. Die SSG Speisewagen AG bietet damit nach drei erfolgreichen Jahren mit Roland Jöhri vom Restaurant Talvo in St. Moritz-Champfer einem weiteren Spitzenkoch die Möglichkeit, sein Können einer internationalen Gästeschar zu zeigen. SSG- und RhB-Verantwortliche rechnen, wie bis anhin, auch bei der vierten Auflage mit ausgebuchten Plätzen. Bereits seit 1929 werden zwischen Chur und St. Moritz Speisewagen eingesetzt. Seit Sommer 1996 verfügt die RhB zusätzlich über zwei renovierte Speisewagen aus der Belle Epoque namens Gourmino. KHR

\*

Qualitätsmanagement (QM) für Schweizer Fleisch. Ab 1. Januar 1998 soll ein Qualitätsmanagement für die einheimischen Fleischproduktion eingeführt werden. Das System wurde von Produzenten, Konsumenten, Grossverteilern, Metzgern, Tierärzten, Vertretern aus der Futtermittelindustrie und der bäuerlichen Handelsorganisationen erarbeitet. Bisher bestanden im Fleischsektor keine umfassenden Vorschriften für die Qualitätssicherung. Mit dem QM soll es dann möglich sein, die Herkunft des Fleisches vom Teller bis in den Stall zurückzuverfolgen. Das ist auch für den Gastronomen interessant, weil er mit dem neuen Produkthaftpflichtgesetz in einem Schadensfall selbst nachweisen muss, dass ihn am Mangel des von ihm verkauften Fleisches keine Schuld trifft. AF

Gastro-Führer

Schweizer Lokale in deutschem Führer

In Deutschland will ein neuer Gastro-Führer auf dem Markt bestehen. Der Hotel- und Restaurantführer der Zeitschrift «Der Feinschmecker» führt neben deutschen Lokalen auch solche aus dem umliegenden Ausland auf.

AINA KELLER

Die deutsche Gourmet-Zeitschrift «Der Feinschmecker» gibt jetzt einen eigenen Hotel- und Restaurantführer heraus. Eine «gute Lücke» im dichten Markt der einschlägigen Führer will Madeleine Jakits, Chefredakteurin bei «Der Feinschmecker», gefunden haben: «Der Guide Michelin macht gar keine Worte, der Gault Millau macht sehr viele. In unse-

rem Buch sind die Texte kürzer, aber mindestens genauso nützlich.

Höchste Punktzahl ist selten

Auf insgesamt 384 Seiten finden sich mehr als 1300 Adressen, alphabetisch nach Orten gegliedert und mit einem übersichtlichen Bewertungsschlüssel versehen. Der Buchstabe «F» begegnet dem Leser allorts: Er ist der «Stern» oder der «Kochlöffel», mit dem Küchen- und Hotelleistungen ausgezeichnet werden. Bis zu fünf Feinschmecker-Punkte sind möglich. Allerdings sind Spitzenhäuser mit höchster Punktzahl selten. Lediglich elf deutsche Restaurants erfüllen die Anforderungen, während kein Hotel dem vollen Fünfer gerecht wird. Rund 12 000 Exemplare gingen bis Jahresende bereits über den Ladentisch. Die deutsche Top-Gastronomie orientiert sich seit eh und jeh an der französischen

Küche. Viele Einschätzungen decken sich mit denen des Guide Michelin Deutschland 1998. Trotzdem: «Der Feinschmecker» hebt sich ab von der übrigen Phalanx der Restaurantführer für Deutschland.

Neun Schweizer Restaurants

Zum Preis von 37 Franken präsentiert die Redaktion Extras mit Zusatzservice für Leser und Gastronomen. Zum einen findet sich in dem handlichen Hardcover-Buch auf rund 100 eingefärbten Seiten eine aktualisierte Übersicht der «besten deutschen Weingüter». Zum anderen beschränkt sich das Buch nicht nur auf Deutschland, sondern stellt über dessen Grenzen hinaus 50 Top-Restaurants im benachbarten Ausland vor. «Wir wissen von unseren Lesern, dass sie sich gerne ein verlängertes Wochenende gönnen und auf der Suche nach Zielen sind, um eine

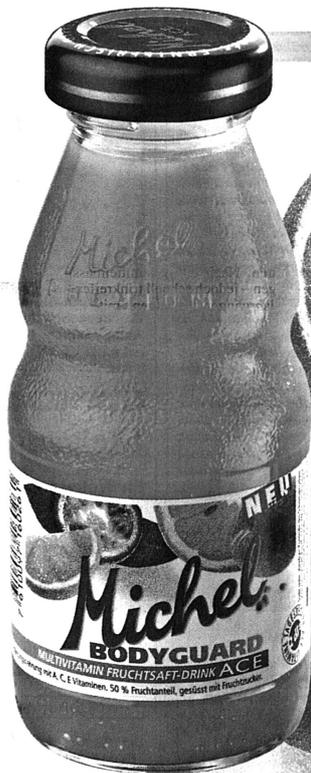
grosse Küche und ein schönes Umfeld zu geniessen», erklärt Madeleine Jakits die Beweggründe für den «Grenzverkehr». Die Schweiz ist darin mit neun Adressen vertreten, so mit Bestnoten für André Jaeger vom Rheinhotel Fischerzunft in Schaffhausen oder für Hans Stucki vom gleichnamigen Restaurant in Basel. In einer Zeit, in der «es so viele gute und sehr gute Restaurants in Deutschland gibt wie nie», so Madeleine Jakits, stehe der Branche ein Gastro-Führer wie dieser gut zu Gesicht, zumal er den Bogen spanne vom Landgasthof bis zum Designlokal. Die Redakteure jedenfalls sammeln bereits jetzt ihre Eindrücke für die nächste Jahresausgabe.

Der Feinschmecker, Die besten Restaurants und Hotels in Deutschland 1997, Gräfe und Unzer Verlag, München, ISBN 3-7742-3951-7, für 37 Franken im Buchhandel erhältlich.

ANZEIGE

Ein Genuss mit Umsatzplus.

BODYGUARD  
MULTIVITAMIN FRUCHTSAFT-DRINK ACE



Michel Bodyguard deckt mit nur 2 dl den gesamten Tagesbedarf der lebenswichtigen Vitamine A (Provitamin), C und E. Einzigartig im Geschmack.

Jetzt bei Ihrem Depositär und Getränkehändler.

Gratis Bodyguard-Tischsteller

Damit noch mehr Kunden Bodyguard verlangen!

Fordern Sie sofort kostenlos Ihre 15 Bodyguard-Tischsteller an (solange Vorrat). Füllen Sie den vorliegenden Talon aus und senden Sie diesen an:

Rivella AG, Bodyguard, Industrieweg 14, 4852 Rothrist HT

Betrieb \_\_\_\_\_

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

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

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

## Ein turbulentes Leben hinter der Bar

Die Barkeeper-Legende Adriano Pulizzi ist gerade 70 geworden und hat es immer eilig – auch beim Termin mit der *hotel + tourismus revue* in seinem Büro an der Mutschelstrasse in Zürich. Er ist am Telefon, um, oh Mamma mia, ein verlorengangenes Paket, das längst in Roma sein sollte, beim Postamt zu reklamieren. Zeit für die Besucherin, sich in dem kleinen mit Büchern, Diplomen, Fotos und Dossiers vollgepackten Office umzuschauen.



Adriano Pulizzi ist gerade 70 Jahre alt geworden und lebt immer noch den 12- bis 14-Stunden Alltag – im Dienste der Gastronomie. Foto: Helga Wienröder

Die vergilbte Schwarzweiss-Fotografie aus dem Jahr 1949 dokumentiert seinen Start in der Schweiz als Hausbursche in Genf. Die fünfzig Jahre danach hat Adriano Pulizzi mit Aktivitäten gefüllt, in der Hotellerie, Restauration, im Barbereich, für Kultur und Soziales – für Politik hat er sich nie interessiert. Ein paar Highlights: Seit 39 Jahren ist er aktives Mitglied der Schweizer Barkeeper Union. Hans Grimm von der «Boss Bar» in Winterthur überliess ihm Ende der fünfziger bis Anfang der sechziger Jahre die Front als Barmanager. Die siebziger Jahre waren voller Ehrungen: 1971 Maître de Table und Chainé des Rôtisseurs; ein Jahr später: Member of the Comity, Cordon Bleu de France; 1972: Knight of the order of the Côteaux de Champagne, dann aktives Mitglied der Internationalen Barkeeper-Union. 1979 erhielt er das «Honorable Reference and Diploma of the Swiss Hotel Association and the Swiss Bartenders Union». 1982 entdeckte ihn die «Académie Suisse du Vin» und nahm ihn als Mitglied auf. Im selben Jahr ernannte ihn

die «République Montmartre», deren «Ambassadeur d'Honneur» in Zürich er 1993 wurde, zum Ehrenbürger.

Der Römer, der seine Abstammung nach fünfzig Jahren Schweiz nicht verleugnen kann, kennt auch im Alter von 70 noch den 12- bis 14-Stunden-Arbeitstag und die 6-Tage-Woche, wie bei seinem Einstieg als 22-jähriger Casseroller in die Welt der Gastronomie und Hotellerie. Pulizzi hielt es nicht lange in der Küche aus. Es zog ihn zu Service- und Barbetrieb. 1951 war es dann soweit: Das «Baur au Lac» in Zürich stellte ihn als

«Commis de Bar» an. Pulizzi lernte nach seinem Abschluss an der Hotel-fachschule Belvoirpark in Zürich das turbulente Leben als Chef de Bar kennen, u.a. im «Seehof Davos», «Schweizerhof Arosa» und dem damals renommierten «Trüblin» in Winterthur. Zusammen mit seiner Frau übernahm er dann das Quartierrestaurant «Sihleck» in Zürich, das zum Treffpunkt der Schweizer Geschäftswelt und Italo-Gastro-Fans wurde.

Überall Preise, Pokale, Diplome, Fotos an der Seite von Berühmtheiten in Pulizzis Büro. Hier ein Bericht im «L'Ego» über die Degustation italienischer Spezialitäten im Restaurant «Spazzacamin» in Zürich – diesmal nicht über, sondern von Pulizzi. Denn: Er gehört zur Gilde der «Active Chronicle Writer of the Ass. Fed. Int. des Journalistes et Ecrivains du Tourisme». Auch in einem marokkanischen Tourismus-Journal vom Mai dieses Jahres wird Pulizzi gewürdigt, als Koordinator bei der Verleihung von «Le Papillon d'Or Yveve Clicquot 1997 au meilleur maître d'hôtel». Deshalb drückt er mir zum Abschied vor-sichtshalber drei Visitenkarten in die Hand. Man weiss ja nie, ob man ihn als PR-Verantwortlichen von «Ercuis», Paris, als Vorstandsmitglied der USMH (Membre de l'Union des Maîtres d'Hôtel) oder als Ambassadeur der Deutschschweizer Botschaft der République Montmartre ansprechen will. – Beim Fotografieren ist er schon im Mantel. Denn bereits jagt ihn der nächste Termin. Helga Wienröder

## 70 Jahre Schweizer Barkeeper Union

Nicht nur Adriano Pulizzi feierte in diesem Jahr seinen 70. Geburtstag, sondern auch «sein» Verband, die Schweizer Barkeeper Union. Die SBU ist mit über 300 Mitgliedern in der ganzen Schweiz aktiv und in 3 Sektionen nach den Landessprachen eingeteilt. Das Fest fand am 14. und 15. Dezember im Hotel Palace in Luzern statt. Höhepunkt: Die Austragung der Schweizer Cocktail Meisterschaften. Bruno Hunkeler, seit 1992 Präsident der Schweizer Barkeeper Union, blickte in seiner Jubiläumsansprache nur kurz auf die Vergangenheit zurück und richtete den Blick in eine «sfaszierende Zukunft», in der Gastfreundschaft, Verständnis, Kreativität und die Vorbildfunktion hervorragend ausgebildeter Berufsleute im Zentrum ste-

hen müssten. Aus- und Weiterbildung bedeute aber auch Eigeninitiative, betonte der SBU-Präsident und erinnerte daran, dass als Voraussetzung für diesen Beruf Gastfreundschaft, psychologisches Geschick, Kommunikationsfähigkeit und das richtige Gespür für den Gast unabdingbar seien. Hunkeler stellte mit Genugtuung fest, dass im Gegensatz zu vielen anderen Berufen für den Barkeeper noch immer der Mensch im Mittelpunkt steht. HW

Rangliste Schweizer Cocktail-Meisterschaften vom 14.12.1997 in Luzern: Gewinnerin Aspirantencup: Myriam Meyer, Park Hotel Gstaad. Preis für die beste Bar Lady, Kategorie Aktive: Judith Krüttli, Rosaly's Bar Zürich. 1. Rang und Schweizer Meister 1997, Kategorie After Dinner Cocktails: Franco Federico, Hotel Bellevue Palace Bern.

## Koch-Nationalmannschaft

### Gilde-Team nominiert

Die Gilde-Mannschaft hat jetzt auch noch die letzte Hürde genommen. Das bereits an der IGEHO-Ausscheidung siegreiche Team ist vom Vorstand des Schweizerischen Kochverbandes (SKV) offiziell zur Schweizer Nationalmannschaft erkoren worden.

Teamchef Kurt Kühni vom Bären Attiswil/SO.

Er verweist gleichzeitig mit Stolz darauf, dass das von einzelnen Beobachtern kritisierte, ungewöhnlich schwierige und umfangreiche IGEHO-Programm stark selektionierte. Das Selbstbewusstsein seines Teams sei für künftige Auftritte auf internationaler Ebene entscheidend gestärkt. Auf die IGEHO angesprochen, meint Kurt Kühni: «Die Leistungen der Teams sind heutzutage sehr ausgeglichen und die Unterschiede minimal, so dass oft die Tagesform entscheidet. Doch die Zerreihsprobe an der IGEHO zeigte eben auch gewisse Unterschiede auf und konnte Schwächen der einzelnen Teams blosslegen.» Das Reglement verlangte, dass die Präsentation der Kalten Platten am gleichen Tag wie der Service von 150 Menus mit Vorspeise, Hauptgang und Dessert erfolgt. Die sechs Teams begannen deshalb rund zwei Tage vor dem Wettkampf mit den Vorbereitungen, wobei die meisten, so auch das Gilde-Team, auf Schlaf verzichteten.

Die Verschnaufpause für das neue Schweizer Nationalteam ist kurz angesetzt. Mit den weltbesten Koch-Equipen messen kann sich die Nati bereits im kommenden April an der Food&Hotel Asia in Singapur.

CHRISTIAN MEYER

Die sechs Regionalteams Gilde, Zürich, Bern, Aargau, Copains des Alpes und Engadin hatten sich nach der Berliner Olympiade und der IGEHO-Ausscheidung einer letzten Prüfung zu stellen. Vom Vorstand des Kochverbandes wurden am 10. Dezember die Kriterien «Eingabe der Unterlagen, Logistik und Organisatorisches» der Teams bewertet. Nominiert als neue Kochnationalmannschaft ist die Kochkustequipe der Schweizerischen Gilde der etablierten Köche.

### Schweres Erbe

«Wir treten ein schweres Erbe an, das ist gar keine Frage. Die bisherige Nationalmannschaft hat mit dem Weltmeistertitel und dem Olympiasieg bereits alles gewonnen, was es zu gewinnen gibt», meint



Die neue Schweizer Nationalmannschaft. David Berther, Rudie Lehmann, Alain Walker, Teamchef Kurt Kühni, Urs Messerli, Gregor Zimmermann (v.l.n.r.). Foto: Roland Koella

## Convenience: Salate

### Steigender Absatz, fallende Preise

Eindeutige Gewinner der rezessiven Wirtschaftslage sind Convenience-Produkte: Doch während der Absatz sich vervielfacht, sinken zum Teil die Verkaufspreise. Trotz der wachsenden Nachfrage, versucht die Prodega AG mit einem neuen Marketingkonzept Convenience dem Kunden noch schmackhafter zu machen.

hat, will die Prodega AG, Moosseedorf, mit neuem Marketing Vorurteilen begegnen. Ab dem Frühjahr 1998 wird küchenfertige Ware als «Mise en Place» und Fertigprodukte als «Mise en Service» angeboten. «Der Begriff Convenience klingt für viele abschätzig und ist zu wenig transparent», ist Martin Jenni, Produkt-Manager bei der Prodega AG, überzeugt. Hauptgrund für die Nachfrage nach Convenience-Produkten sieht Habegger klar in der kostengünstigen Kalkulation. Das ist wohl auch der Grund, warum zu den Hauptkunden der Gourmador Systemgastronomen zählen.

GUDRUN SCHLENCZEK

Der Leader bei den küchenfertigen Frischprodukten ist der Mischsalat schlechthin. Bei einem der grossen Gastro-Zulieferer für diese Produktesparte, dem Gourmador-Frischservice aus Zollikofen, vervierfachte sich über die letzten vier Jahre der Absatz. Gegenständig allerdings die Preisentwicklung: Im Durchschnitt sank der Verkaufspreis in dieser Zeit um gut 6%. Noch grössere Zuwächse stellt der Geschäftsführer der Gourmador, Peter Habegger, beim Fertigsalat fest. Ebenfalls in den letzten vier Jahren hat sich bei diesem das Absatzvolumen verzehnfacht. Der Boom des Fertigsalats ist laut Habegger in der Schweizer Gastronomie noch jung. Erst 1990 entschied sich seine Firma den Produktionszweig auszubauen. Und dabei wäre Gourmador noch eine der ersten Firmen gewesen. Grund dafür seien die recht hohen Entwicklungskosten im Verhältnis zu den Absatzmöglichkeiten in der Schweiz. Inzwischen liefert der Fertigsalat bei Gourmador fast 15% des Umsatzes in Kilo. Über die Preisentwicklung beim Fertigsalat will sich Habegger aufgrund der Heterogenität der Produkte nicht äussern, doch seien die Preise relativ stabil.

### Starke Preisschwankungen

Auch bei den Halbfertigprodukten ist der Preis der Rohware (Anteil am Endpreis: 20–45%) ausschlaggebend. Und dieser schwankt heute sehr stark. Waren vor einigen Jahren noch erntebedingte Preisdifferenzen beim Nüsslisalat von 5 Franken der Fall, beträgt die Preisspanne heute schon an die 15 Franken. «Die Tendenz ist noch steigend», warnt Jenni. Dadurch sei die Kalkulation mit Rohware in der Küche deutlich erschwert.

### Billigere Äpfel

Während Martin Jenni (Prodega) beim Gemüse für diesen Winter noch leicht steigende Preise erwartet, wurde der Preis vom Golden Delicious erstmals nach unten korrigiert. Für Klasse I sank der Richtpreis pro Kilo um 20 Rappen, für Klasse II um 10 Rappen. Überraschend hohe Lagerbestände veranlassten die Schweizerische Preiskommission für Tafeläpfel zu diesem Schritt. Aufgrund von Frostschäden rechnete der Schweizerische Obstverband noch im September mit einer rund 40% kleineren Apfelerteile als im Vorjahr. Doch die Einschätzung erwies sich als falsch. GSG

## PRODINDEX 15.12. bis 20.12.1997

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

| Artikelbezeichnung     | 1997     |          | 1996     | Index    |         | Index-Jahresübersicht <sup>1</sup> |
|------------------------|----------|----------|----------|----------|---------|------------------------------------|
|                        | Woche 51 | Woche 50 | Woche 51 | Vorwoche | Vorjahr |                                    |
| <b>Frischfleisch</b>   |          |          |          |          |         |                                    |
| <b>Rindfleisch</b>     |          |          |          |          |         |                                    |
| Gesamter Warenkorb     |          |          |          | +3,0%    | +9,2%   |                                    |
| Rindschulter           | 34,90    | 34,90    | 31,90    |          |         |                                    |
| Entrecôte              | 37,90    | 31,80    | 34,90    |          |         |                                    |
| Siedfleisch            | 11,90    | 11,90    | 11,50    |          |         |                                    |
| <b>Kalbfleisch</b>     |          |          |          |          |         |                                    |
| Gesamter Warenkorb     |          |          |          | +7,2%    | +6,3%   |                                    |
| Kalbsnuss              | 41,90    | 33,90    | 32,90    |          |         |                                    |
| Kalbssteak             | 39,90    | 39,90    | 42,90    |          |         |                                    |
| Kalbsbrust             | 15,80    | 15,80    | 14,90    |          |         |                                    |
| <b>Schweinefleisch</b> |          |          |          |          |         |                                    |
| Gesamter Warenkorb     |          |          |          | -2,9%    | -5,3%   |                                    |
| Niersstück mit Haut    | 14,90    | 18,90    | 20,50    |          |         |                                    |
| Hals                   | 14,50    | 14,50    | 14,90    |          |         |                                    |
| Schulterbraten         | 13,40    | 13,40    | 11,80    |          |         |                                    |
| <b>Gemüse</b>          |          |          |          |          |         |                                    |
| Gesamter Warenkorb     |          |          |          | +2,7%    | +11,9%  |                                    |
| Nüsslisalat            | 15,40    | 15,40    | 16,55    |          |         |                                    |
| Paparoni Tri-Color     | 3,98     | 4,48     | 2,95     |          |         |                                    |
| Fenchel                | 1,54     | 1,60     | 1,45     |          |         |                                    |
| <b>Früchte</b>         |          |          |          |          |         |                                    |
| Gesamter Warenkorb     |          |          |          | +2,0%    | +5,8%   |                                    |
| Mangos, Stück          | 1,54     | 1,12     | 1,60     |          |         |                                    |
| Avocados, Stück        | 0,88     | 0,93     | 0,95     |          |         |                                    |
| Carambole, Stück       | 1,40     | 1,40     | 1,58     |          |         |                                    |

<sup>1</sup> ausgewähltes Produkt in Sfr./kg <sup>2</sup> Preisindex des Warenkorb (Berichtsmonat Dez. 1995)

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### Le TGV change de couleur et fait une cure de jouvence

Le fameux train à grande vitesse vient de changer de couleur et d'aménagement intérieur. Sa robe orange a cédé sa place à un manteau gris-bleu et les fauteuils, parfois séparés par des vitres façon compartiment, seront plus confortables. D'un point de vue touristique, on envisage une nouvelle extension jusqu'à Aigle, les vendredis et dimanches, en plus du saisonnier TGV des neiges qui relie tous les samedis Paris à Brigue. Deux connexions avec la Gare du Nord, qui permettrait d'attirer les touristes débarquant de l'Eurostar, et avec Marne-la-Vallée, le domicile d'Eurodisney, sont quant à elles à l'étude. **Page 3**

### Dis-moi ce que tu lis et je te dirai qui tu es

A l'heure d'internet et des CD-Rom, le livre n'est pas condamné. Nous en voulons pour preuve le sondage que notre hebdomadaire a effectué auprès de différentes personnalités du tourisme et de l'hôtellerie en leur demandant quel livre ils conseilleraient à leurs collègues et à leurs amis. Le livre, qu'on peut lire aussi bien en train, qu'en avion ou à la maison, compte encore de nombreux adeptes. Peter Hürlimann, directeur de Best Western Swiss Hotels, recommande par exemple le livre de l'alpiniste fribourgeois Erhard Loretan. Martin Vogel, président du club des Kinderfreundlicher Schweizer Hotels, conseille quant à lui un grand classique: le Petit Prince de St-Exupéry. **Page 5**

### Prix hôteliers: pas de tendance claire

L'évolution des prix hôteliers pratiqués en Suisse et saisie par l'indice American Express n'affiche pas, pour l'heure, de tendance précise. On a ainsi constaté à Genève au 3e trimestre que les prix des chambres dans les hôtels cinq étoiles ont augmenté de 18%, alors que ceux des hôtels trois étoiles ont reculé de 9%. A Zurich, l'image est différente. Les premiers prix cités sont restés stables, alors que les seconds ont augmenté de 18%. Sur le plan mondial, l'indice relève que les prix des hôtels quatre et cinq étoiles ont fortement progressé. Un signe, estiment les experts, que les voyages d'affaires ont à nouveau le vent en poupe et qu'il faut désormais réserver plus tôt qu'auparavant. **Page 7**

### Welcome Swiss Hotels: quel positionnement?

Il a beaucoup été question de la création de nouvelles marques et de démissions lors de l'assemblée générale de Welcome Swiss Hotels (WSH). Cette chaîne possède la particularité de regrouper des établissements qui se recrutent du 2 au 5 étoiles, avec une majorité d'hôtels 3 et 4 étoiles. Christian Rey, ancien président de WSH et actuel président des hôteliers de Genève, estime que cette offre très diversifiée a toujours bien fonctionné. Il a néanmoins souligné qu'un positionnement plus clair des différents hôtels était impérative. Parmi les démissions qui interviendront au mois d'août 98, on relève notamment celle de l'Hôtel Victoria de Lausanne. **Page 9**

### Etre soi-même, une méthode de management

Les méthodes de management placées, en général, l'individu au centre de leurs préoccupations. C'est ce que fait en particulier le principe de management développé par René Egli et que cherche à promouvoir le conseiller en restauration Urs Schaffer. Ce principe repose sur le fait qu'une personne, en l'occurrence l'employé, sera particulièrement efficace et bien dans sa peau si elle est véritablement elle-même. Inutile de lui faire jouer un rôle qu'elle ne sent pas. L'application de ce principe à l'avantage de ne pas occasionner de préparations particulières et de créer un bon climat de travail. Il suffit d'essayer, estime Urs Schaffer que nous avons interviewé. **Page 13**

## Tourisme fribourgeois

# Diviser le canton en trois destinations

Dans le vent de la mondialisation de la concurrence, des restructurations et des nouvelles stratégies, l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) avait décidé en 1995 de réviser fondamentalement les objectifs et l'organisation du marketing touristique. Mandaté pour ce travail, la Fédération suisse du tourisme (FST) a rendu son rapport. Une des propositions est de diviser le canton en trois destinations.

JOSÉ SEYDOUX

Un groupe de réflexion, composé de personnalités de l'économie, de la culture et du tourisme fribourgeois, a planché pendant plusieurs mois sur les questions découlant d'une réorientation des activités de l'UFT et des organisations régionales ainsi que du financement du marketing touristique. Après la remise du rapport final, les organes institutionnels de l'UFT vont décider des mesures à prendre et des propositions à soumettre au Conseil d'Etat en vue d'une modification de la Loi fribourgeoise sur le tourisme.

Le «Plan directeur et concept marketing Pays de Fribourg», censé améliorer les structures et fixer les lignes directrices du développement touristique pour les dix à quinze prochaines années en fixant notamment des objectifs commerciaux, analyse d'abord les forces et faiblesses du tourisme fribourgeois. Celui-ci, autour de la capitale qui développe un tourisme urbain, se compose de cinq autres grandes régions d'importance inégale, le tout sur un fond marqué par le bilinguisme, la diversité de la culture, la variété du paysage et des formes de tourisme multiples.

### Forces et faiblesses

On relève, dans les points forts, l'attractivité du paysage, de la cité moyennageuse de Fribourg et des petites villes historiques; la richesse des coutumes et de l'art populaire; l'offre en hôtellerie (quoique insuffisante en quantité) et restauration (cuisines régionales en particulier); les équipements de sport et de détente (chemins pédestres, VTT, centres nautiques, domaines skiables pour les familles, golfs à proximité); de bonnes voies de communication d'accès (chemins de fer, N1 et N12); la place stratégique du canton; la compétence des offices du tourisme et l'ouverture des milieux politiques. Les points faibles sont à chercher plutôt du côté d'une insuffisance de l'exploitation de l'offre existante, de l'absence de biens naturels et culturels

### Voyages internationaux

#### Toujours plus de Suisses à l'étranger

L'étranger attire toujours plus de Suisses. Ainsi, en 1996, on a dénombré douze millions d'arrivées aux frontières étrangères, soit une hausse de 7,7% en un an, a révélé l'Office fédéral de la statistique. Avec cinq millions de nuitées, notre pays reste cependant, et de loin, le premier but de voyage des Suisses. L'attrait pour d'autres horizons s'explique principalement par une offre croissante des destinations lointaines à des prix avantageux, la baisse des tarifs aériens et des taux de change favorables par rapport à de nombreuses monnaies étrangères. Le détail des destinations fait apparaître que l'Europe de l'Ouest est restée la destination préférée des Suisses avec 5,5 millions de séjours, soit une hausse de 14% par rapport à 1995. La plus forte progression a été enregistrée par la France: +630 000 nuitées/+20%. A noter qu'en 1995, ce pays avait souffert d'actions terroristes et de mouvements de grève. Viennent ensuite l'Espagne (+50 000/+3,3%) et la Grande-Bretagne (+44 000/+8%). L'Italie, en revanche, a été moins visitée par nos compatriotes: -4800/-0,4%. L'intérêt pour les pays lointains s'est également accru. Cet attrait notamment profité aux Etats-Unis (+16 000/+3,9%), à Hongkong (+9400/+16%) et à la Thaïlande (+7200/+7%). **MH**

Les auteurs du rapport préconisent de diviser le canton en trois destinations, dont l'une d'elle serait «La Gruyère et les Alpes fribourgeoises».

Photo: Laurent Missbauer



susceptibles de créer une image internationale, des carences hôtelières (capacité de recevoir des groupes, équipements complémentaires insuffisants, trop de petits établissements sans profil) et parahôtelières (campings de passage, tourisme rural), du manque d'offres de loisirs en cas de mauvais temps et de chemins pédestres hivernaux, des lacunes en matière de politique des transports régionaux (services, horaires, prix), du trop faible nombre de zones piétonnes), de l'absence du canton de Fribourg en tant que destination touristique, du manque de conscience touristique d'une grande partie de la population.

### Chances, risques et remèdes

Les auteurs du rapport proposent d'adapter la politique touristique du Pays de Fribourg aux tendances qui se dessinent dans le tourisme moderne et sont d'ailleurs les mêmes partout, tant par

### Principes directeurs

Le rapport délivré par la Fédération suisse du tourisme énumère quelques principes directeurs:

1. Miser sur un accueil et une offre conformes aux aspirations des hôtes et aux exigences du marché.
2. Promouvoir un tourisme propice au bien-être de la population et des hôtes.
3. Veiller à la sauvegarde des valeurs traditionnelles et culturelles et au cadre naturel de vie.
4. Sensibiliser la population aux réalités du tourisme.

5. Se démarquer de la concurrence en matière de marketing touristique.
  6. Prospector les marchés en s'appuyant sur des marques à succès.
  7. Fonder l'action promotionnelle sur le dialogue et la coopération.
  8. Accroître le professionnalisme et rendre plus performante la force de frappe du marketing.
  9. Vérifier à intervalles réguliers la réalisation des objectifs de la présente charte.
- Tout un programme... **JS**

visant le canton en trois grandes destinations et leur «positionnement marketing» (entre parenthèses le message promotionnel central, l'évocation déterminante de l'image de la destination):

- Lacs de Neuchâtel et de Morat (sports aquatiques et cyclotourisme en symbiose avec la nature et la culture).
- La Gruyère - Alpes fribourgeoises (détente, sport et découvertes au pays du fromage, du chocolat et des traditions).
- Ville de Fribourg - Romont (trésors culturels, pittoresque région de rencontre, agréable ambiance en pleine nature).

### Appréciation économique

Le rapport est assorti d'une appréciation économique de l'importance de la demande potentielle des groupes d'hôtes cibles (familles, 3e âge, jeunes, individuels et groupes) en fonction de leurs motivations et selon les saisons. En outre, sur la base des mêmes principes, un ordre de priorité est proposé pour chaque région en matière de segmentation de la clientèle (exemple: l'action sur les adeptes des sports aquatiques est en priorité 1 dans la région des lacs, en priorité 2 dans les préalpes et en priorité 3 dans la zone ville de Fribourg/Romont). Idem en matière de segmentation géographique (avec une priorité générale pour les marchés-cibles de proximité) et de durée du séjour. Selon le calendrier souhaité, le processus de réorganisation du tourisme fribourgeois sera lancé d'ici à juin 1998, mais le début des activités des nouvelles structures n'est prévu que pour le début du prochain millénaire.

## MÉLI-MÉLO

Aquaparc: permis de construire octroyé. Les promoteurs du parc d'attractions «Acquaparc» au Bouveret (VS) ont reçu le permis de construire. Les travaux devraient commencer l'an prochain et être terminés en juillet 1999. Le parc, dont le coût est estimé à 34,4 millions de francs, devrait accueillir 4800 visiteurs par jour et offrir cinquante-cinq emplois. **MH**

## ENTRE NOUS

### Merci et bonne année

Comme le tableau que nous a peint l'artiste fribourgeois Corpaato, l'année 1997 s'achève sur une note colorée et optimiste. La rédaction de l'hôtel + tourisme revue et notre département commercial remercient tous les lecteurs et tous les annonceurs de nous avoir été fidèles tout au long des 51 numéros de cette année riche en faits marquants comme le montrent les rétrospectives publiées dans chacune des rubriques. Nous vous souhaitons une excellente année 1998 et nous nous réjouissons de vous retrouver avec le numéro 1 qui sera disponible dans quelques jours.

Miroslav Halaba  
Rédacteur en chef a.i.

### Valais Tourisme

#### Société pour «vendre» le Valais

Valais Tourisme, organe faîtière du tourisme valaisan, veut suivre une cure d'amaigrissement. Son organisation interne sera allégée pour obtenir un gain d'efficacité. Une expertise a montré des carences au niveau de la promotion. Une société de vente du produit «Valais» sera créée.

C'est essentiellement le secteur marketing qui subira un profond remaniement, a déclaré la semaine dernière lors d'une conférence de presse à Sion le président de Valais Tourisme, Jérémie Robyr. Ses tâches sont actuellement trop étendues et touchent un peu à tout, trop de personnes sont impliquées dans ce domaine et la promotion se disperse. A l'avenir, le marketing sera divisé en trois secteurs: un pour les hôtes, un pour les partenaires et un pour les médias. Chacun de ces départements sera géré par une personne épaulée par une commission de cinq à sept membres. Parallèlement, une commission de politique touristique sera créée qui devra jouer un rôle de lobby. La direction subira également un lifting. Si le comité reste composé de 55 membres, son rôle sera davantage celui d'un parlement du tourisme. Le comité directeur de

treize personnes demeure aussi inchangé. Un groupe de conduite composé du président, du vice-président et du directeur de Valais Tourisme sera constitué avec des compétences décisionnelles étendues pour en améliorer l'efficacité.

### Société commerciale

Le comité a en outre décidé de constituer une société anonyme chargée d'élaborer une offre touristique concrète. «Actuellement, nous n'avons à montrer que de belles images dans les foires sans aucune produit à vendre», a dit Jérémie Robyr. Valais Incoming SA sera le bras commercial de Valais Tourisme. La répartition des tâches entre les deux organisations est claire. Valais Tourisme a pour objectif de promouvoir l'image du Valais en profitant des marques comme «Valais-Wallis» ou «Matterhorn State». Valais Incoming jouera le rôle d'un tours-opérateur et vendra des destinations et des produits touristiques. La future société sera dotée d'un capital-actions d'un million de francs. La majorité sera détenue par Valais Tourisme. Le solde sera mis en souscription publique entre le 29 décembre et le 31 mars prochains. La société débutera ses activités au printemps 1998 avec la création des produits et l'organisation de la distribution. La mise en vente de faits est prévue pour l'été 1999. **ats/MH**

## Montreux et Charmey

## Le cor des Alpes à l'honneur

«The Alhorn Academy of Switzerland», voilà qui sonne déjà fort bien pour annoncer la création de ce qui apparaît comme une véritable institution helvétique bien décidée à se donner un écho international. L'Académie suisse du cor des Alpes est née ces jours dans deux stations touristiques: la ville de Montreux et le village de Charmey.

Le prospectus de lancement est un appel aux jeunes musiciens, débutants ou confirmés, du monde entier, afin qu'ils rejoignent les rangs de la nouvelle Académie qui se propose de leur enseigner la technique du cor des Alpes sous forme – ce qui fait son originalité et son intérêt – de séminaires résidentiels dans les deux localités précitées.

«Notre Académie est un centre de compétences culturelle et ludique articulé autour de l'apprentissage du cor des Alpes et nous voulons que cette initiative, qui est en plein dans le trend actuel, contribue à forger une image intelligente de la Suisse, entre la tradition et la modernité», explique Francis Scherly, le père spirituel de l'académie, expert-consultant en tourisme et lui-même joueur de cor des Alpes. Les séminaires d'apprentissage ou de perfectionnement de cet instrument plein de symboles seront donnés par Jozsef Molnar, l'un des plus grands spécialistes internationaux du cor des Alpes. Lors de chaque session, une visite d'un chalet d'alpage sera organisée, tandis que les accompagnants pourront s'initier à la Suisse gourmande en



Les séminaires seront donnés par Jozsef Molnar, un grand spécialiste du cor des Alpes. Photo: lld

s'adonnant, avec des chefs du cru, à des recettes de cuisine régionale.

L'Académie suisse du cor des Alpes, qui a déjà son site Internet, vise une clientèle suisse bien sûr mais sa promotion sera très ciblée sur les marchés allemand, américain et japonais. Parrainée en partie par l'USF «Gruyère», elle sera officiellement lancée à l'occasion du Marché de Noël de Montreux le 20 décembre. JS

## MÉLI-MÉLO

Promotion hivernale en France. Fin novembre, une action de promotion en faveur des vacances d'hiver en Suisse et en Suisse romande, en particulier, s'est déroulée à la gare Saint-Lazare à Paris. Les organisateurs, parmi lesquels figuraient l'Office du tourisme du canton de Vaud et Valais Tourisme, ont notamment fait de la publicité pour le «TGV des neiges» qui reliera pour la troisième saison consécutive la France à la Suisse. La liaison sera assurée tous les samedis du 20 décembre au 11 avril. Le convoi, qui peut offrir jusqu'à 730 places les jours de pointe, desservira comme précédemment les gares de Montreux, d'Aigle, de Martigny, de Sion, de Sierre, de Viège et de Brigue. MH

\* OT fribourgeois actifs pour Noël. Trois événements majeurs animent le temps de

l'Avent et des Fêtes au Pays de Fribourg, dont Saint Nicolas de Myre est le patron. Ils sont dus au dynamisme des instances touristiques et commencent gentiment à attirer des chalandes de toute la Suisse romande. A Bulle, le Marché de Noël se terminera le premier jour de l'hiver; il se présente sous la forme d'un petit village de cabanes en bois implanté sur la Place du Marché. A Fribourg, c'est la rue de Romont piétonne qui est parée, jusqu'au 24 décembre, d'une quarantaine de stands d'artisans proposant leurs articles de circonstance. A Estavayer-le-Lac, où se déroulent un Marché de Noël et une Marche de la Nativité avec crèche vivante, c'est l'itinéraire des crèches en plein air qui est surtout mis en lumière car il est unique en Suisse: 15 crèches «à la belle étoile» réalisées par la population et plus de 50 dans les églises et les vitrines des commerces. JS

## Alpes vaudoises

## Des profils nettement mieux définis

Label «famille» et «fun» pour Leysin, ski et glisse pour les Diablerets, image internationale et «grands rassemblements» pour Château-d'Ex, sans compter le «famille moyen et haut de gamme», à Villars, chacune de leur côté, les stations des Alpes vaudoises adoptent des profils nettement mieux définis.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Après les stations valaisannes d'Anzère, de Grimentz, de Haute-Nendaz et de Zinal, Leysin est la cinquième station romande à obtenir le label «famille» de la Fédération suisse du tourisme. Ce label, qui lui permettra de figurer dans la campagne internationale de Suisse Tourisme orchestrée sur le thème, a été attribué à la station en novembre dernier par un groupe d'experts de la FST. Pour l'obtenir, Leysin a dû intégrer à son offre de nombreuses facilités comme des places de jeux, des circuits de randonnées adaptés aux landaus, par exemple, et un important programme d'activités de substitution en cas de mauvais temps.

## Un nouvel organisme à Leysin

La Fédération suisse du tourisme a aussi exigé des logements à des prix favorables aux familles, des «menus enfants» dans les restaurants, ainsi que la fourniture d'autres commodités dans les établissements publics, de type chaises hautes, tables à langer. «Leysin, souligne Alexandre Fricker, directeur de l'office du tourisme, a également été distingué grâce aux forfaits vendus par l'OT qui offrent la gratuité de l'hébergement pour un enfant de moins de 14 ans logé dans la chambre des parents.» Une action qui, compte-t-il encore, devrait permettre de «compenser le gros déficit (-20%) de nuitées suisses enregistrées cette année.» Depuis cet automne, le directeur de l'OT se trouve par ailleurs également à la tête d'un nouvel organisme, PPP Leysin (Pool Promotion Publicité) qui rassemble les différents partenaires (OT, remontées mécaniques, transports publics, hôtels) autour d'une promotion commune. La station ne néglige pas pour autant d'entretenir son image «fun» puisqu'elle a à nouveau inscrit à son programme hivernal d'importantes manifestations de snowboard.

## Vive le sport aux Diablerets

C'est également un créneau sportif qui servira de fil conducteur à l'hiver aux

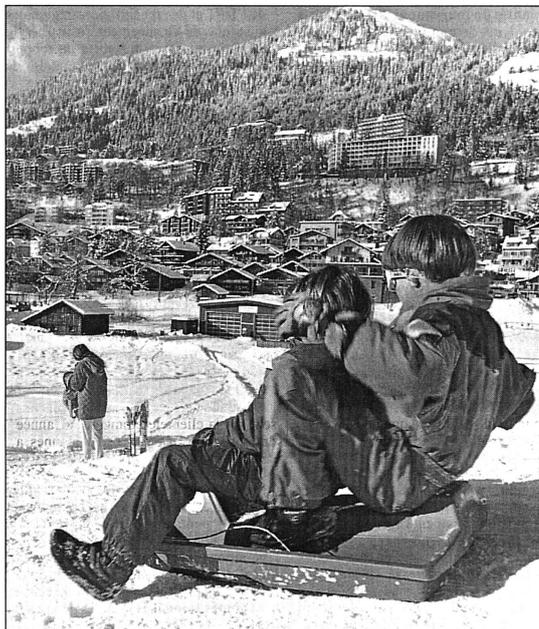
Diablerets. Sur les 60 manifestations de tous genres prévues, plus de la moitié tourneront en effet autour du ski: courses FSS, courses FIS, championnats romands, etc. Une compétition populaire de luge est également inscrite au programme, en collaboration avec Torgon qui organise une telle manifestation similaire depuis plusieurs hivers.

## Château-d'Ex l'internationale

Tour du monde en ballon. Semaines internationales de ballons à air chaud, championnats du monde de VTT, du côté de Château-d'Ex, après les succès de l'été, c'est sur le plan international qu'on se positionne. Ainsi, lors de l'assemblée générale de l'Office du tourisme de Château-d'Ex, au début de ce mois, le directeur Philippe Sublet n'a-t-il pas manqué citer la campagne internationale du sponsor de la tentative de tour du monde, dans les quotidiens de 25 pays avec, à chaque fois, la mention de Château-d'Ex et l'adresse de l'office. Alors que TF1 et la télévision néerlandaise ont

solicité ce même office pour des séjours de tournage d'émission de Noël.

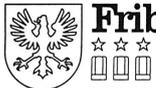
Cette notoriété internationale – encore accentuée par le jumelage avec le plus grand rassemblement de montgolfière d'Amérique du nord, à Gatineau au Canada – n'empêche pas la volonté de travailler avec les voisins plus immédiats. Ainsi, parallèlement aux actions entreprises avec l'OTV et l'ATAV, l'office poursuit ses contacts avec la Gruyère et le Saanenland sur le thème «au cœur de la vallée de la Sarine, entre glacier et lac». Des contacts qui devraient se concrétiser au niveau d'une promotion commune. Le succès appelant le succès, la parfaite organisation d'un séminaire «familial» de 1600 personnes, en octobre dernier pour une entreprise allemande, pourrait connaître une suite. Parallèlement aux démarches courantes de l'OT, deux propositions très concrètes – et non sollicitées – sont ainsi parvenues sur le bureau de Philippe Sublet qui se garde toutefois d'en dire plus. «Je confirmerai, dit-il, une fois le contrat signé.»



Les différentes stations touristiques des Alpes vaudoises, ici Leysin, bénéficieront à l'avenir de profils nettement mieux définis. Photo: OT de Leysin

## IMMEUBLES

## Hôtel Duc Berthold Fribourg



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

Faire offres personnelles à M. V. Almieri ou Mme L. Portmann, 5, rue des Bouchers, CH-1700 Fribourg  
Téléphone 026 350 81 00, Fax 026 350 81 81

98719/1172

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  
98715/39029

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

Idéalement 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

## 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.  
98742/392446

## 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 adaptés à la demande des restaurateurs et des hôteliers.

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



## COUP DE FIL À...



**Daniel Krähenbühl**

Président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH)

Dans le dernier numéro d'*Infotelletrie*, le journal de l'ACVH, vous vous opposez avec beaucoup de virulence à Josef Zysiadis, chef du Département de Police, après l'annonce de l'augmentation des patentes pour les hôteliers. La situation est-elle vraiment aussi dramatique?

Comment la qualifier autrement cette situation, lorsqu'on sait que contrairement à tout ce qui avait été convenu, les patentes sur les établissements hôteliers connaîtront une augmentation se situant entre 50 et 158% selon le chiffre d'affaires. C'est en contradiction flagrante avec la loi sur les auvergés et débit de boissons (LADB) de 1984, mise à jour en 1995, qui prévoit une patente maximum de 20 000 francs alors que le nouveau barème la porte à 30 000 francs. C'est également en contradiction avec tout ce qui avait été déclaré lors de la suppression de la «clause du besoin» par le Grand conseil. Il avait alors été clairement stipulé que cette suppression serait assortie d'une baisse des taxes de patente. Or les services de M. Zysiadis n'en ont pas tenu compte. La surprise est d'autant plus grande qu'au terme d'entretiens préliminaires, les associations patronales lui avaient adressé, avec copie aux autres membres du Conseil d'Etat, un projet de règlement demandant le statu quo et prévoyant l'abandon de la taxe sur le logement, déjà imposée d'une autre manière. Cette même lettre demandait encore expressément la mise en route urgente de la révision de la LADB. En juillet, M. Zysiadis nous a d'ailleurs promis une table-ronde sur le sujet avant la fin de l'année. Or, à ce jour, la seule suite que nous ayons enregistrée est la publication des nouveaux tarifs par la Feuille des Avis officiels du Canton de Vaud du 11 novembre. Dans la situation de précarité que connaît déjà la branche, il va sans dire que le comité de l'ACVH devait réagir. Il a mandaté le bureau pour prendre toutes les mesures nécessaires. Et celui-ci communiquera à tous ses membres les dispositions à prendre pour s'opposer à ces nouvelles taxes dans les délais usuels.

Propos recueillis par Jean-Jacques Ethenoz

## Hôtel de Famille de Vevey

## Nouveau propriétaire et nouvelle direction

Cela aurait fait trente ans en 1998 que Daniel Krähenbühl reprenait de son père l'Hôtel de Famille de Vevey. Las, à l'été, après avoir vainement tenté de réunir les fonds et les crédits nécessaires à un réaménagement de l'hôtel, il décidait de jeter l'éponge au 31 décembre, optant pour la fermeture pure et simple de l'établissement si aucun repreneur ne se présentait. Cette solution de dernier recours ne se produira fort heureusement pas. Propriétaire de l'établissement, la société Hôtel de Famille SA, dont il était l'actionnaire principal, a en effet été vendue en date du 1er décembre à un investisseur genevois. Celui-ci en a confié gérance et direction à Yuan et Yin Zhao, un couple d'hôteliers d'origine chinoise qui a notamment dirigé l'«Alpage Ambassador» de Champoussin jusqu'en juin dernier. Aucun aménagement ne devrait être consenti dans un premier temps par le nouveau propriétaire, hors une opération de charme: une quinzaine, voire un mois chinois, organisés en collaboration avec l'ambassade de Chine en Suisse. Ce changement de propriétaire et de direction de l'hôtel devrait être annoncé ce jeudi 18 décembre, jour de parution de ce numéro de *l'hôtel + tourismus revue* et premier jour de fonctions de la nouvelle direction. Tout en restant à disposition de celle-ci, «pendant un certain temps», Daniel Krähenbühl consacrera quant à lui son temps et ses efforts à la présidence de l'ACVH, l'Association cantonale vaudoise des hôteliers.

JJE

## Fêtes de fin d'année

## Les hôtels et les «comptes» de Noël

«Heureusement qu'il y a les hôtels pour mettre un peu d'animation à Genève au moment des fêtes, lâche un responsable du tourisme. Sinon... ce serait ennuyeux!» Effectivement, pour Noël ou la Saint-Sylvestre, la plupart des établissements haut de gamme se mettent sur leur 31 et affichent complet. Ces revenus tombent à pic pour combler la période creuse dans l'hôtellerie, de la mi-décembre à la mi-janvier, période à laquelle les citadins émigrent à la montagne.

VÉRONIQUE TANERG

La recette de la Saint-Sylvestre est sensiblement la même d'un hôtel à l'autre: un excellent repas, voire même un repas gastronomique, servi à la fois dans les restaurants et dans les salons, musique et couillons à partir de minuit jusqu'aux aurores avec la possibilité de louer à l'hôtel à un prix attractif. Le tout assorti d'une communication ciblée. Depuis quatre ans, La Réserve, à Bellevue, utilise tout l'espace autour de la piscine couverte (même si, le reste de l'année, il est dévolu à des restaurants différents, italien ou chinois) pour installer un grand buffet ainsi que deux pistes de danse, l'une remuante, l'autre intime. Les clients se sont habitués à cette formule: «Quelque 50% de nos clients nous sont fidèles», note Pierre Constant, directeur de La Réserve. «L'année dernière, c'était tellement plein que nous avons dû refuser du monde.»

## Miser sur la clientèle étrangère

A Montreux, on ressent la concurrence avec les stations de montagne. Comme les habitants des villes essaient de s'échapper de leur quotidien pour finir l'année sous la neige, certains hôtels misent sur la clientèle étrangère. «L'année dernière, nous avions 300 personnes à l'hôtel au moment de la Saint-Sylvestre», relate Rahel Bigger, responsable de la communication du Montreux-Palace. «Nous avons reçu des touristes allemands ainsi qu'une famille du Moyen-

Pour ses festivités du 31 décembre de l'année dernière, le Montreux-Palace avait concocté une soirée russe.

Photo: Montreux-Palace

Orient qui n'avait pas réussi à obtenir trente chambres à Gstaad. Montreux n'est pas très éloigné des stations et le MOB permet de faire un joli voyage.» Sur la Riviera, la façon d'aborder les fêtes est très différente d'un établissement à l'autre. Le Montreux-Palace organisera plusieurs soirées thématiques. Le 31 décembre, il fera revivre la folie des années 1930, une soirée intitulée Cotton Club, tandis que le Harry's Bar verra au son des musiques de James Bond. A l'opposé, le Royal Plaza International, a opté pour des repas dansants, soit servis à table, soit en buffet, pour des tarifs qui oscillent entre 120 et 150 francs, soit les mêmes prix qu'en 1996. «Nous avons étudié de nombreuses possibilités avant de nous décider», explique Antoinette Mirafior, responsable du F&B au Royal Plaza. «Mais les soirées thématiques sont nettement plus coûteuses. Il faut compter 200 francs au minimum, voire plus. Et la question est: en cette période de crise, est-ce que les gens sont prêts à dépenser autant pour faire la fête?» L'Intercontinental de Genève a, lui aussi, prêté une attention particulière à ses tarifs. Chacun de ses me-

nus des 24, 25 et 31 décembre, ainsi que du 1er janvier coûtera 85 francs.

## Communication événementielle

Crise oblige, les hôteliers ont appris à mieux cibler leur communication événementielle. S'ils font peu de publicité grand public, en revanche, ils envoient de nombreux mailings. Les hôtels utilisent en premier lieu leur newsletter pour faire

connaître leur programme. Ils l'envoient également aux personnes qui ont passé les fêtes de fin d'année chez eux en 1996 et dont ils précieusement conservé les coordonnées. Certains établissements, membres de chaînes pour la plupart, accordent des cartes octroyant des privilèges à leurs clients fidèles. Ces derniers sont toujours les premiers informés lorsqu'il se passe quelque chose.

## Genève prépare le réveillon de l'an 2000

Genève prépare déjà les fêtes de cette fin de millénaire. Un comité appelé «Signé 2000» s'est constitué pour organiser une grande fête populaire afin de célébrer dignement l'arrivée de l'an 2000, ce qui devrait inciter les Genevois à rester dans leur ville à l'aube du troisième millénaire. Du 31 décembre 1999 au 2 janvier 2000, la cité du bout lac vivra un carnaval qui se déclamera autour des quatre éléments naturels, l'eau, l'air, la terre, le feu et d'un cinquième (indispensable pour l'occasion) le temps. Ils prendront vie dans diffé-

rents quartiers de la ville, le cœur de la manifestation battra sur la plaine de Plainpalais. «Signé 2000» prend cet incroyable pari d'organiser un événement différent chaque jour de l'année 1999. Ils ne seront pas annoncés à l'avance. Les Genevois le découvriront d'eux-mêmes. Par exemple, un jour une chaîne de boulangeries refusera de faire payer le pain. Une autre fois, ce sera un auto-école qui permettra à ses élèves de passer le permis sans frais. Un sablier géant comptera les jours jusqu'au jour J. VT

## Marché russe

## Le Noël orthodoxe permet de combler le traditionnel trou de janvier dans l'hôtellerie

Le marché russe prend de plus en plus d'importance. Ce n'est certainement par l'Hôtel Crans-Ambassador qui nous contredira. Ce 5 étoiles du Haut-Plateau a en effet déjà participé quatre fois au MITT, le salon du tourisme de Moscou, et il était à nouveau présent cet automne dans la capitale moscovite lors du salon touristique Leisure 97. Il est vrai qu'en fêtant le Noël orthodoxe en janvier, la clientèle russe s'avère très intéressante pour combler le traditionnel trou de janvier dans l'hôtellerie.

LAURENT MISSBAUER

Les efforts menés par l'Hôtel Crans-Ambassador depuis cinq ans sur le marché russe commencent à porter leurs fruits. En vérité, ces efforts ont déjà été récompensés ces dernières années, en particulier l'hiver passé, avec trois à quatre chambres occupées en permanence par des clients moscovites, mais l'engouement suscité lors de la présente saison d'hiver a été sans précédent, relève Paola Masciulli, attachée de direction du Crans-Ambassador. «Les retombées du salon touristique Leisure 97 auquel nous avons participé cet automne à Moscou ont été excellentes.»

## Un avantage de taille

«Contrairement au MITT, ce salon était presque exclusivement réservé aux agences de voyages et aux tours-opé-



Paola Masciulli (à g.), attachée de direction de l'Hôtel Crans-Ambassador, était présente au salon touristique Leisure 97 de Moscou en compagnie de Ludmila Netchiporuk, directrice d'une agence de voyages russe.

Photo: lld

teurs russes, avant tout de Moscou, mais également de St-Petersbourg.» Grâce aux bons contacts noués avec différents partenaires russes lors des précédentes éditions du Moscow International Travel Trade (MITT), le Crans-Ambassador partageait son stand avec une agence de voyage russe avec laquelle il travaille depuis plusieurs années. «Des hôtels autrichiens étaient également présents de cette manière», explique Paola Masciulli. Eux aussi sont bien conscients de l'importance de ce

nouveau marché. Pendant la saison d'hiver, la clientèle russe possède en outre un avantage de taille qui n'est pas prêt de laisser insensibles les hôteliers: «Nous avons deux types de clients moscovites», note Paola Masciulli. «Certains arrivent chez nous déjà le 21 décembre et fêtent Noël à l'europpéenne le 25 décembre, d'autres arrivent en revanche le 4 janvier et fêtent Noël à l'orthodoxe le 6 janvier.» Inutile de préciser que ce second type de clientèle s'annonce particulièrement

bienvenu pour combler le traditionnel trou de janvier. La demande suscitée par l'offre présentée par le Crans-Ambassador à Leisure 97 a par ailleurs été telle que le 5 étoiles du Haut-Plateau a dû refuser du monde, ajoute Paola Masciulli: «Nous nous sommes volontairement limités cette année à réserver une trentaine de chambres pour la clientèle russe, mais nous aurions très facilement pu recevoir deux fois plus de Russes.»

## Les dangers de la monoculture

A l'image des agriculteurs qui sont parfaitement conscients des dangers de la monoculture, de nombreux hôteliers savent pertinemment qu'il est préférable de ne pas avoir trop de clients de la même nationalité dans un seul hôtel et cela n'est pas seulement valable pour les Russes, mais également pour les Allemands, les Italiens ou les Britanniques. Pour ces derniers, il a en effet suffi que la parité monétaire avec le franc suisse soit malmenée pour qu'un grand nombre de Milanais ou de Londoniens désertent Crans-Montana ou Verbier.

«En limitant volontairement le nombre de Russes dans notre établissement, nous mettons à l'abri d'éventuelles mauvaises surprises», conclut Paola Masciulli. En misant tout sur le marché russe, un hôtel court le risque de se retrouver fort dépourvu. Si l'actuel vent de reprise économique moscovite venait à tourner, il s'expose en effet au danger de ne plus avoir de clients russes et de ne plus avoir du tout de clients, ceux-ci ayant finalement déserté un établissement où ils ne trouvaient plus la clientèle habituelle.

# 1997

## RETROSPECTIVE

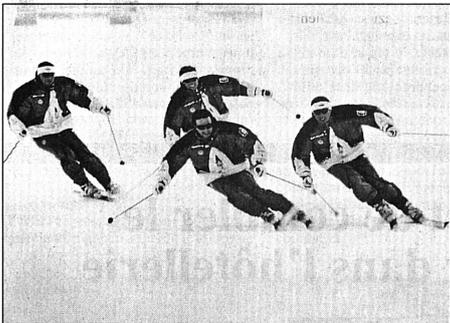
**Pour la première fois, au cours de ces dernières années en Suisse, les nuitées hôtelières ont augmenté par rapport à celles des douze mois précédents. L'année 1997 devrait ainsi rester dans les annales comme celle qui a stoppé la lente mais non moins inquiétante hémorragie du nombre des nuitées dans notre pays. Le recul reprendra-t-il de plus belle en 1998? Retrouvera-t-on au contraire une nouvelle augmentation? Il est encore trop tôt pour le dire. En attendant, nous vous proposons, avec notre traditionnelle rétrospective, de revivre quelques-uns des principaux événements touristiques de l'année écoulée. Bonne lecture et surtout bonnes fêtes de fin d'année!**

### Janvier

**Le carving donne un coup de fouet salutaire au ski alpin.** En ce début d'année, notre pays joue à fond la carte du carving, une nouvelle sorte de skis censés remettre le ski alpin au goût du jour. En dépeussant l'image du ski, c'est tout le tourisme hivernal helvétique qui prend un coup de jeune et, sur ce plan, la Suisse possède un avantage non négligeable sur l'Autriche et la France où la promotion du carving a été moins poussée que chez nous.

### Février

**Olivier Chevallaz rend son tablier à Suisse Tourisme.** Ancien directeur de l'Office du tourisme de Château-d'Ex et conseiller indépendant en tourisme, hôtellerie et restauration, Olivier Chevallaz est nommé à la tête de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre. Du coup, il quitte prématurément sa fonction de directeur de la représentation de Suisse Tourisme à Paris. Agé de 50 ans et titulaire



La Suisse a joué à fond la carte du carving cet hiver. En dépeussant l'image du ski, c'est tout le tourisme hivernal qui a pris un coup de jeune. Photo: ldd

d'une licence en sciences économiques et commerciales de l'Université de Lausanne, il avait succédé à Michel Ferla à Paris.

### Mars

**Laurent Demey sous les verrous.** La nouvelle a fait l'effet d'une bombe à Villars, le 11 mars. Très impliqué dans le parc hôtelier de la station, le promoteur belge Laurent Demey est emprisonné, ce qui entraîne la fermeture de l'Hôtel Panorama, le 27 mars, à la veille du week-end de Pâques. Eric Fassbind, directeur de l'Office du tourisme de Villars, parle d'une «véritable catastrophe».



Directeur de la représentation de Suisse Tourisme à Paris, Olivier Chevallaz a été nommé à la tête de l'Ecole suisse de tourisme de Sierre. Photo: ST

### Avril

**«I am James Bond and I live in Crans-Montana».** Plus importante manifestation touristique incoming de Suisse, le Switzerland Travel Mart a accueilli à Crans-Montana 400 voyageurs du monde entier. Après le message de bienvenue prononcé par Marco Hartmann lors de la cérémonie d'ouverture, c'est Roger Moore, un des plus célèbres interprètes de James Bond, qui a pris la parole: «J'habite à Crans-Montana car j'ai décidé de quitter ma pluvieuse Grande-Bretagne

### Mai

pour m'installer dans une des régions les plus belles et les plus ensoleillées qui existent». Un sacré coup de pub pour le Haut-Plateau!

### Mai

**Bye-Bye Eric Fassbind.** Directeur de l'Office du tourisme de Villars depuis juin 1995, Eric Fassbind annonce qu'il quittera

67% d'avis favorables, les Valaisans ont démontré en ce début de mois de juin leur engagement pour l'aventure olympique séduisante. Tout un canton s'est en effet mobilisé en fa-

veur d'un projet porteur d'espoir pour le tourisme. Le jour de la Fête nationale, le 1er août, qu'Yves Defalque est entré en fonction en tant que directeur de l'Office du tourisme de Villars, succédant ainsi à Eric Fassbind. Le nouveau



Les deux présidents du comité de candidature des JO de Sion 2006, Sepp Blatter (à g.) et Jean-Noël Rey (à dr.), peuvent avoir le sourire: 67% des Valaisans ont en effet voté en faveur des Jeux. Les deux anciens champions de ski, Pirmin Zurbriggen et Chantal Bournissen, tous deux actifs dans le tourisme – l'un à l'Hôtel Lärchenhof de Saas Almagell, l'autre à Téléthon – ont eux aussi apprécié ce véritable plébiscite à l'encontre d'un projet porteur d'espoir pour le tourisme. Photo: asl

ses fonctions au mois de juillet. L'Office du tourisme de Villars a vu partir trois présidents et trois directeurs depuis cinq ans.

**L'EIBTM souffle ses dix bougies à Genève.** Comme le temps passe vite! Le Palexpo de Genève

est devenu un projet porteur d'espoir pour le tourisme.

**LOTCL et l'ADIL sont morts, vive Lausanne Tourisme!** Depuis le 16 juin, l'Association des intérêts de Lausanne (ADIL) et l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne (OTCL) ont mué en Lausanne Tourisme. L'assemblée générale a tourné cette page statutaire sans trop de regrets.

**Michel Beuret «merci».** Des divergences de vues portant sur la politique touristique à mener dans le canton du Jura ont incité Jura Tourisme à mettre un terme au contrat de travail liant, depuis 1991, l'association à son directeur, Michel Beuret. Cette décision, qui, selon le communiqué, a été prise «d'un commun accord», n'est pas sans rappeler celle qui avait conduit, peu de temps auparavant, au «remerciement» du directeur de l'Office du tourisme du Jura bernois.

### Juillet

**Changement de président chez les hôteliers genevois.** Christian Rey est le nouveau président de la Société des hôteliers de Genève (SHG). Il a été élu le 16 juillet pour remplacer Pierre-Olivier Barraud qui avait démissionné au début du mois de juin, soit six mois avant la fin de son mandat. Christian Rey est directeur de Rentimo SA, une société de gestion qui s'occupe de trois hôtels 3 étoiles et de deux résidences hôtelières.

**La caravane du Tour de France arrive à Fribourg.** L'arrivée, le 22 juillet, d'une étape du Tour de France à Fribourg s'est muée en une opération touristique très réussie. 150 000 personnes au moins ont suivi l'étape Morzine-Fribourg. La cité des Zehringen n'avait pas connu pareil événement depuis la venue du pape Jean-Paul II en 1985!

### Août

**Yves Defalque, nouveau directeur de l'OT de Villars.** C'est

la représentation de Suisse Tourisme à Stockholm.

la représentation de Suisse Tourisme à New-York.

### Septembre

**Rupture à la tête de l'Office du tourisme de Montreux.** Les années se suivent et décidentement se ressemblent sur la Riviera vaudoise. L'Office des congrès et du tourisme de Montreux (OCTM) a décidé au début du mois de septembre de se séparer de son directeur René-Maurice Morand. Nommé au début du mois de juillet de l'année dernière, il était le quatrième directeur de l'OCTM en poste depuis septembre 1994...

**Château-d'Ex à l'heure du VTT.** Il n'y a pas que les montgolfières qui attirent du monde dans le Pays d'Enhaut. On a pu s'en convaincre à la mi-septembre avec l'organisation à Château-d'Ex des championnats du monde de vélos tout terrain (VTT). A cette occasion, ce ne sont pas moins de 2000 coureurs, 300 journalistes et 20 000 spectateurs qui ont pris d'assaut les hôtels et les restaurants de la région.

**Office du tourisme de Montreux, suite et pas fin.** C'est Christian Zoebell qui a été choisi pour succéder à René-Maurice Morand à la tête de l'Office des congrès et du tourisme de Montreux. Lucernois d'origine et âgé de 53 ans, Christian Zo-



Depuis le 16 juin, l'OT et l'Association des intérêts de Lausanne ont cédé leur place à Lausanne Tourisme, représenté ici par Harry John (tout à g.) et Laura Kümin (tout à dr.) qui entourent trois représentants d'hôtels lausannois. Photo: Laurent Missbauer

beli occupe depuis 1990 la fonction de chef du domaine du trafic international de la direction voyageurs des CFF. Sa carte de visite mentionne notamment le poste de directeur de



Walter Loser (à g.), le futur directeur de Crans-Montana Tourisme, a réussi un excellent coup publicitaire en invitant Roger Moore au STM. Photo: Laurent Missbauer

### Octobre

**Un office du tourisme suprarégional pour les Trois-Lacs.** Les milieux touristiques bougent en vue de l'Expo 2001. Cette dernière a en effet souhaité n'avoir plus qu'un seul interlocuteur pour traiter du tourisme et cet interlocuteur sera «Trois-Lacs Tourisme», un office du tourisme suprarégional dont l'assemblée constitutive s'est tenue le 24 octobre.

**Le Tour de France passera par Neuchâtel en 1998.** La «Grande boucle» apprécie la Suisse et elle le prouve. Un an seulement après son incursion très remarquée à Fribourg, elle apporte un rayon de soleil bienvenu dans la grisaille de ce mois d'octobre en annonçant qu'elle fera étape le 30 juillet 1998 à Neuchâtel. Cette halte donnera une dimension supplémentaire aux manifestations qui marqueront le 150e anniversaire de la République et canton de Neuchâtel. Autant d'événements qui seront exploités sur le plan touristique.

**Un bilan positif pour le TTW.** Si le nombre des visiteurs a quelque peu reculé, soit 9545 entrées contre 10 004 en 1996 (-5%), le bilan de la 22e édition du TTW, qui s'est déroulé à la fin du mois d'octobre à Montreux, n'en a pas moins été qualifié de très positif par les organisateurs.

### Novembre

**Crans-Montana Tourisme est né.** Cette fois-ci, c'est officiel! Crans-Montana Tourisme n'est plus une utopie mais bel et bien une réalité. L'assemblée constitutive s'est en effet déroulée le 18 novembre et la fusion, dont les modalités avaient été déjà acceptées le 23 septembre par les six communes du Haut-Plateau, est enfin devenue effective.

**Lancement d'un label «Q» pour le tourisme suisse.** Suisse Tourisme a lancé, le 25 novembre, dans le cadre du salon IGEHO de Bâle, un label de qualité, intitulé tout simplement «Q». Il n'en fallait pas davantage pour que certains journalistes romands en fassent leurs choux-gras en ironisant sur l'équivoque phonétique d'une telle lettre en français...

### Décembre

**Le guide Michelin honore deux restaurants vaudois de trois étoiles.** Les deux meilleurs restaurants de Suisse se trouvent en Suisse romande, selon le guide Michelin de 1998. Gérard Raabey, 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 maximale des guides rouges de Michelin. Seul Frédy Girardet, aujourd'hui retiré des affaires, avait été crédité de trois étoiles en Suisse. Laurent Missbauer

Personalberatung SHV

## Hoteljob vermittelt gute Leute von heute

**Hoteljob**, die Personalberatung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), versteht sich als Relais zwischen Nachfrage und Angebot. Der Leiter Walter Rohner und sein Team kennen die Anforderungen, welche die Branche an die Partner beider Gruppen stellt. Hoteljob Personalberatung arbeitet professionell und effizient. Für Stellensuchende ist die Dienstleistung kostenlos – für Arbeitgeber vergleichsweise günstig.

HEDWIG SCHAFFER

Den Profis von Hoteljob Personalberatung ist ein wichtiger Grundsatz bewusst: Bei der Personalsuche wie bei der Stellensuche steht der Mensch im Mittelpunkt. Nur wenn von der Qualifikation über das Anforderungsprofil und dem Arbeitsplatz bis zum Lohn inklusive der Chemie zwischen den Beteiligten wirklich alles stimmt, wird das Optimum erreicht. Das Bestmögliche möglich zu machen, ist denn auch das Faszinierende am Beraterberuf.

Hoteljob Personalberatung ist ein Departement des Schweizer Hotelier-Vereins.

### Der Leiter und sein Team

**Walter Rohner**, Leiter Hoteljob, ist Brancheninsider. Seine Laufbahn begann er als Koch. Nachdem er die Hotelfachschule SHV Lausanne besucht und in mehreren Hotelbetrieben gearbeitet hatte, nahm er vor 25 Jahren seine Arbeit beim Schweizer Hotelier-Verein auf. Berufsbegleitend bildete er sich im Institut für angewandte Psychologie, Zürich, zum Personalmanager aus. Bei Hoteljob betreut er – von **Irene Porta** assistiert – den anspruchsvollen Kaderbereich.

In der Vermittlung von Fach- und Hilfskräften sowie Saisoniers sind **Annette Ammann** (vollamtlich) sowie **Susanne Bärtschi** und **Patricia Nobs** (teilzeitlich) tätig. Die Vermittlung der Stagiaires und Kurzaufenthalter aus dem Ausland ist **Sibylle Kappeler** anvertraut. Sie erledigt zudem sämtliche Bewilligungsformalitäten. Auskünfte sind über die Telefonnummer 031 370 43 33 oder Fax 031 370 43 34 erhältlich.

Für die Romands unterhält Hoteljob in Lausanne eine Filiale. Diese wird von **Laurence Herren** und **Elisabeth Sermier Chahidi** betreut. (Telefon 021 320 28 76, Fax 021 320 02 64). HS



«Die richtige Person an den richtigen Arbeitsplatz»: Nach dieser Devise entscheidet das Hoteljob-Team. Patricia Nobs, Sibylle Kappeler, Annette Ammann, Irene Porta, Susanne Bärtschi, KV-Lehrling Michael Raaflaub und Walter Rohner (von links). Foto: id

Der SHV liefert laufend wertvolle Hintergrundinformationen. Dank einem kontinuierlichen internen Know-how-Transfer, sind die Angebote und Dokumentationen der Personalberatung und -vermittlung stets topaktuell. Die breite Abstützung des SHV wirkt sich auch auf das (im Vergleich zu anderen Stellenvermittlern) hervorragende Preis-Leistungs-Verhältnis der Hoteljob-Dienstleistungen aus.

### Klar strukturierte Palette

Hoteljob versteht sich nicht nur als Dienstleister, sondern auch als Partner. Diese Drehscheibe zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern vermittelt in der ganzen Schweiz, arbeitet kompetent, diskret und unkompliziert. Dies exklusiv für Profis aus der Hotellerie und der Gastronomie. «Wir nehmen jedes einzelne Beratungsmandat ernst. Damit bemühen wir uns gleichzeitig, den Arbeitsmarkt der schweizerischen Hotellerie mitzugestalten und zu optimieren», betont Bereichsleiter **Walter Rohner**. Für Personal- und Stellensuche ist es hilfreich, wenn die klar strukturierte Hoteljob-Dienstleistungspalette bekannt ist.

• **Vermittlung von qualifizierten Fach- und Hilfskräften in allen branchenüblichen Berufsgattungen:**

Hoteljob ist im Inland wie im Ausland als gut funktionierende Job-Börse bekannt. Die Vorselektion erfolgt aufgrund der Bewerbungen – wenn nötig nach ergänzenden, telefonischen Kontakten und zum Teil nach Abklärung von Referenzen. Persönliche Interviews sind in diesem Bereich nicht vorgesehen. Der Aufwand wird anhand fixer Gebührentarifen berechnet.

• **Vermittlung von Saisoniers, Stagiaires und Kurzaufenthaltern aus dem Ausland:**

Die Vorselektion beinhaltet die oben beschriebenen Leistungen. Zudem erledigt Hoteljob sämtliche erforderlichen Formalitäten.

• **Kaderselektion im In- und Ausland:** Hoteljob ist Spezialist für Kaderselektion in der Hotellerie. Auf Wunsch werden – gemeinsam mit dem Auftraggeber – die Anforderungs- und Stellenprofile formuliert. Hoteljob übernimmt sodann das Inserieren in den geeigneten in- und ausländischen Medien. Nach Eingang der Bewerbungen und persönlich durchgeführten Interviews trifft der Personalberater die Vorselektion, leitet beim Kunden drei bis vier Vorstellungsgespräche, holt Referenzen und graphologische Gutachten ein und empfiehlt schliesslich den aus seiner Sicht am besten geeigneten Kandidaten.

Das Honorar wird auf der Basis eines bestimmten Prozentsatzes des vereinbarten Lohns berechnet. Laut einer weniger aufwendigen, für Personen des mittleren Kadern geeigneten Variante, zahlen SHV-Mitglieder ein Fixum von 1100 Franken – Nichtmitglieder von 1860 Franken. Bei dieser Version bezieht sich die Hoteljob-Leistung auf das Erstellen kompletter Dossiers inklusive die eingeholten Referenzen (womit die Mitarbeit abgeschlossen ist.)

• **Express-Stellenvermittlung mit Abo-service:**

Abonnenten dieser speziellen Dienstleistung können beliebig viele Bewerbungstalonos von Stellensuchenden anfordern, die ein «Gratis-Inserat für Berufsleute aus dem Gastgewerbe» (in der *hotel + tourismus revue*) ausfüllen und an Hoteljob einsenden. Der Arbeitgeber kontaktiert diese Stellensuchenden direkt und regelt alles Weitere in eigener Regie. Dies ist die schnellste, einfachste und günstigste Art, neue Mitarbeiter zu finden.

• **Karriereplanung und Laufbahnberatung für Kaderleute:**

Hoteljob hat sich auch in der Karriereplanung und Laufbahnberatung spezialisiert. Bereits in der Hotellerie oder der Gastronomie tätige, qualifizierte Fachkräfte, die auch ihre Zukunft in dieser

Branche sehen und mehr Verantwortung übernehmen möchten, können sich nirgendwo besser beraten lassen als bei der spezialisierten Personalberatungsabteilung des SHV.

• **Personalberatung für Hoteliers und Personalchefs:**

Hoteljob informiert diese Führungsleute über die Situation auf dem Arbeitsmarkt sowie über voraussichtlich längerfristige Tendenzen und über das aktuelle Lohnniveau in den verschiedenen Berufsgattungen. Den Konsultanten werden Vorschläge für Weiterbildungsmöglichkeiten für ihre Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen unterbreitet. Sie werden mit den Beschäftigungsmöglichkeiten für Stagiaires, Studenten und Saisoniers sowie mit weiteren Fakten oder Entwicklungen bekannt gemacht.

### Dynamischer Teil des SHV

All diese vielfältigen Dienstleistungen kann Hoteljob Personalberatung nur erbringen, weil dieser spezialisierte Dienstleister ein dynamischer Teil des vielfältig organisierten Schweizer Hotelier Vereins ist. Andererseits gibt es auf dieser Welt keine einzige gute Einrichtung, die nicht laufend optimiert werden könnte. Deshalb räumt Walter Rohner ein: «Wir freuen uns über jede Anregung, und wir sind auch für konstruktive Kritik empfänglich. Denn sie motiviert uns, mit den sich rasch wandelnden Anforderungen Schritt zu halten.»



Das «Lausanne-Team»: Laurence Herren (oben) und Elisabeth Sermier Chahidi. Foto: zvg

## GRATULATIONEN

### Wir jublieren...

...zusammen mit SHV-Ehrenmitglied **Franz Frei**, Luzern, der am kommenden 28. Dezember 1997 seinen 85. Geburtstag feiert.

Und wir jublieren mit **Hans Teuscher**, Direktor der Reka bis 1997, der am 27. Dezember 1997 seinen 60. Geburtstag feiert. shv



## TODESANZEIGE

### Wir trauern...

...um Frau **Marianne Konzett**, Hotel Kreuz & Post, Grindelwald. Der Familie entziehen wir unser aufrichtiges Beileid. shv

## GARNET DE DEUIL

### Nous déplorons...

...la perte de notre membre, Monsieur **René Buttet**, directeur et propriétaire de l'Hôtel Mirabeau à Lausanne. Nous exprimons à la famille du défunt nos sincères condoléances. shv

### Design Preis Schweiz

## Kein Gewinner aus dem Gastgewerbe

Die Medien haben es bereits vor einiger Zeit verkündet: **Preisträger in der neuen Kategorie Service-Design im Rahmen des Wettbewerbs Design Preis Schweiz wurde die Schweizerische Rettungsflugwacht Rega. Kein Teilnehmer aus dem Hotel- und Gastgewerbe kam in die Kränze. Die Gründe.**

HEDWIG SCHAFFER

Das für die Jurierung im Wettbewerb von Design Preis Schweiz ernannte Preisgericht hatte eine Flut von 606 Beiträgen aus 20 Ländern zu bewerten. In jeder der fünf Kategorien wurde ein Preis verliehen – 58 Beiträge wurden mit einer Anerkennung geehrt. In der neuen Kategorie Service-Design waren insgesamt 28 Kandidaturen zu beurteilen – davon fünf aus dem Tourismus und drei aus dem Gastgewerbe.

Mit dem Service-Design-Preis wurde die Schweizerische Rettungsflugwacht Rega ausgezeichnet. Laut **Eva Gerber**, der Geschäftsführerin von Design Preis Schweiz, hat die Rega überzeugend be-



Die Rega, Preisträger in der Kategorie Service-Design. Foto: zvg

wiesen, was unter gutem Service-Design zu verstehen ist. Sie habe drei entscheidende Kriterien vereinigt: Erstens: Das Produkt funktioniert – die Rega kommt, wenn man sie braucht. Zweitens: Die Rega ist als starkes visuelles Zeichen er-

kenntbar. Sie verfügt über eine gelebte Corporate Identity und ein entsprechendes Corporate Design, das sich bei den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, in den Gerätschaften und Transportmitteln manifestiert. Und drittens ist die Rega

ein Service von hoher öffentlicher Relevanz.

### Nicht aussergewöhnlich

Was hat die Rega, was die drei Mitbewerber aus dem Gastgewerbe (laut Gerber Betriebe vom einfachen Landgasthof bis zum 4-Stern-Hotel) nicht aufzuweisen hatten? Dazu die Geschäftsführerin: «Diesen Arbeiten war anzusehen, dass es sich bei den Bewerbern durchwegs um fortschrittliche und designbewusste Betriebe handelt. Aber sie mussten mit Beiträgen konkurrieren, die laut Ansicht der Juroren in organisatorischer und gestalterischer Hinsicht sogar noch besser waren. Sie hinterliessen durchaus einen sehr guten Eindruck. Was ihnen zur Prämierung fehlte, war allein der Aspekt des Ausserordentlichen.»

Pech gehabt? Wettbewerbe sind immer auch Glückssache. Eva Gerber hofft, dass sich allfällige Interessenten aus der Hotellerie und dem Gastgewerbe nicht entmutigen lassen und das nächste Mal mitmachen. Der nächste Wettbewerb wird im November 1998 ausgeschrieben – die Arbeiten sind bis spätestens im Frühling 1999 einzureichen. Man schreiben sie sich ins Notizbüchlein: In erster Linie ist Originalität gefragt.

## Ehrungen/Distinctions 1997

# Langjähriger Einsatz im Dienste der Branche Plusieurs années a service de la branche



*Chères collaboratrices et chers collaborateurs des établissements membres de la Société suisse des hôteliers. L'hôtellerie et la restauration se portent de nouveau mieux. Une constatation qui vient corroborer les chiffres, les sondages et le baromètre de la branche. Ce résultat réjouissant, nous le devons surtout aux collaboratrices et collaborateurs de l'hôtellerie et de la restauration. Un long chemin reste toutefois à gravir pour arriver au sommet. Suite au rapprochement grandissant des continents et à l'ouverture des frontières en Europe, l'hôte a l'embaras du choix pour ses vacances. Autant les offres se ressemblent de plus en plus, autant les différences de prix s'amusent, autant l'hôte devient de plus en plus exigeant. La qualité de l'offre, du travail et des prestations de services occupent une place de plus en plus importante. Une excellente qualité constitue vraisemblablement pour notre branche le critère essentiel pour se maintenir en tête du marché mondial. Une excellente qualité suppose entre autres des collaboratrices et des collaborateurs motivés, qui éprouvent du plaisir à servir les hôtes, qui connaissent leur établissement et lui restent fidèles pendant de nombreuses années. C'est pour cette fidélité que nous aimerions vous remercier. Nous sommes heureux de pouvoir compter sur vous. Nous entendons aussi vous soutenir de notre mieux à l'avenir. Faites-vous confiance!*

*Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Mitgliederbetriebe des Schweizer Hoteliervereins. «Es geht wieder aufwärts mit unserer Hotellerie und dem Gastgewerbe.» Diese Feststellung belegen Zahlen, Umfragen und das Stimmungsbarmeter deutlich. Nicht zuletzt haben wir die erfreuliche Tatsache den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unserer Branche zu verdanken. Doch der Weg ganz nach oben ist noch weit. In Europa öffnen sich die Grenzen, die Kontinente rücken immer näher zusammen, der Gast hat mehr denn je die Qual der Wahl beim Ausuchen seiner Feriendestination. Im globalen Wettbewerb gleichen sich die Angebote immer mehr. Auch die preislichen Unterschiede werden kleiner. Der Gast hingegen wird anspruchsvoller. Die Qualität des Angebots, der Arbeit und der Dienstleistungen werden immer wichtiger. Dies gilt vor allem für uns in der Schweiz. Ausgezeichnete Qualität ist für unsere Branche möglicherweise der wichtigste Faktor, um im weltumspannenden Markt an der Spitze zu bestehen. Ausgezeichnete Qualität erreichen wir unter anderem mit motivierten Mitarbeitern, die Freude am Umgang mit den Gästen haben, ihren Betrieb kennen und diesem viele Jahre treu bleiben. Für Ihre Treue gebührt Ihnen unser aufrichtiger Dank. Wir sind froh, auf Sie zählen zu können. Auch wir wollen Sie in Zukunft nach Kräften unterstützen. Zählen Sie auf uns. In diesem Sinne wünschen wir Ihnen und Ihren Familien frohe Festtage und einen guten Start in ein erfolgreiches 1998.*

*Nous souhaitons d'ores et déjà de joyeux fêtes et vous adressons tous nos vœux de succès pour 1998.*

**Alfred E. Urfer**  
Präsident SHV

**Heinz Probst**  
Direktor SHV

**Alfred E. Urfer**  
Präsident SSH

**Heinz Probst**  
Directeur SSH

### Aarauerhof, Aarau

- 15 Kyu Suck Kim

### Kreuz, Adelboden

- 5 De Gouveia Olim Maria Jose
- 5 De Sa Nobrega Fernao Manuel

### La Perla, Agno

- 15 Capella Lino
- 15 Peric Slobodanka
- 15 Peric Radivoje
- 5 Schmid Annette

### Waldhof National, Arosa

- 10 De Simone Mario

### Castello del Sole, Ascona

- 15 Velti Filomena
- 10 Pazzi Manuel
- 10 Schlegel Othmar
- 5 Brandstätter Gunter
- 5 Iorio Arturo
- 5 Ramseier Michael
- 5 Soares Maria do Sameiro

### Eden Roc, Ascona

- 25 Schieda Carmine
- 20 Sasia Filiberto
- 15 Brzovic Jela
- 15 Vanini Ursula
- 10 Vanossi Paolo
- 5 Corti Daniele
- 5 Dirig Irene
- 5 Ielpo Giuseppe
- 5 Puspun Marion
- 5 Simic Maria

### La Perla, Ascona

- 25 De Paoli Ersilio
- 25 Tipura Franjo

### Vereinhof-Thermal, Baden

- 15 Brunner Renate
- 10 Milosavljevic Mirjana
- 5 Kalin Rosy

### Grand Hotels, Bad Ragaz

- 40 Krauss Eberhard
- 30 D'Angelo Nicola
- 30 Janulin Martin
- 25 Perko Igor
- 15 Cattadori Moreno
- 15 Gubser Margaretha
- 15 Tanner Hann
- 10 Cimen Erdem
- 10 Filipovic Anto
- 10 Fleck Gilbert
- 10 Magrota Maria Eugenia
- 10 Magrota Giuseppe
- 10 Minolfi Lorenzo
- 10 Petrovic Miodrag
- 10 Stojanovic Slavica
- 10 Teixeira Maria do Rosario
- 10 Topic Mara
- 10 Witler Silvia
- 5 Aguiar Cabral Maria
- 5 Canconico Silveiro Mario
- 5 Da Concaico Alexander
- 5 Da Costa José
- 5 Di Carlo Fiore Maria
- 5 Düst Stefan
- 5 Freitag Annemarie
- 5 Gued Antón
- 5 Gunli Zelia
- 5 Hälliger Tamara
- 5 Lima Maria Augusta
- 5 Lima Manuel
- 5 Lieb Erika
- 5 Rodrigues José
- 5 Ruesegger Ruth
- 5 Ruf Gabriele
- 5 Savic Savo
- 5 Silva Luis André
- 5 Teixeira Maria Lurdes
- 5 Thurasingam Vignaratnam
- 5 Trachsel Erika
- 5 Vellupillai Sivathanan
- 5 Vidakovic Sara
- 5 Wachter Elisabeth
- 5 Schmid Thomas

### Europe, Basel

- 20 Franjo Fadilj
- 10 Kienlin Ulrike
- 5 Asiedu Kojo
- 5 Capel Xavier
- 5 Falouh Noura
- 5 Gunli Zelia
- 5 Hälliger Tamara
- 5 Lima Maria Augusta
- 5 Lima Manuel
- 5 Lieb Erika
- 5 Rodrigues José
- 5 Ruesegger Ruth
- 5 Ruf Gabriele
- 5 Savic Savo
- 5 Silva Luis André
- 5 Teixeira Maria Lurdes
- 5 Thurasingam Vignaratnam
- 5 Trachsel Erika
- 5 Vellupillai Sivathanan
- 5 Vidakovic Sara
- 5 Wachter Elisabeth
- 5 Schmid Thomas

### International, Basel

- 20 Keller Albert
- 15 Kessler Eric
- 15 Schaub Ursina
- 10 Djalic Zoran
- 10 Martina Irène
- 10 Okolic Trivo
- 10 Rinkes Fiorenza
- 10 Susic Drago
- 5 Abilleira Urbano
- 5 Dabic Verica
- 5 Dias Gonçalves Maria Helena
- 5 Emiri Medin
- 5 Gier Gertrud

### Sandl, Bad Ragaz

- 30 Dal Reno Alessandrina

### Admiral, Basel

- 10 Radic Zivona
- 10 Schueller Rémy
- 5 Hengy-Brugger Marie-Claudine
- 5 Masten Sletiane
- 5 Stamelos Stamos

### Basel, Basel

- 10 Karaca Bilal

### Drei Könige, Basel

- 30 Hallweger Herbert
- 15 M'Baye Mouna
- 10 Colomb Nadja
- 10 Colomb Francis
- 5 Culi Pietro
- 5 Hidalahesri Mary
- 5 Schmid Roman
- 5 Steiner Laurent
- 5 Vogt Yvonne

### Des Bergues, Genève

- 30 Delucche Max
- 30 Muniz Menes Eduardo
- 15 Voz Pedrosa José Luis
- 10 De Costa Donatillo
- 10 Devesa Manuel
- 10 Fernandes José Luis
- 10 Pereira José Maria
- 10 Tollens Michel

### International + Terminus, Genève

- 10 Da Silva Gomes Zacarias

### Le Richemond, Genève

- 30 Busso Giuseppe
- 30 Martinini Marie-Louise
- 20 Alijo Ismail
- 15 Dufion Annie
- 15 Garcia Jeanne
- 15 Lorenzo Manuel
- 15 Mendo Faustino
- 15 Perez Servando
- 15 Joazeiro Humberto
- 5 Canogallang Uthayakumar

### Mon Repos, Genève

- 20 Favre Albertine

### Paxmontana, Flüeli-Ranft

- 15 Løge Joaquin

### Au Parc, Fribourg

- 5 Pinto Carneiro Manuel Rui

### Ambassador et Du Midi, Genève

- 20 Diessler Patrice
- 15 Boussouy Corinne
- 10 De Luca Mario
- 10 Ferreira Alzira
- 10 Gomez José
- 10 Miège Colette
- 5 Aurora Candola
- 5 De Oliveira Benjamin
- 5 Oliveira Sandra
- 5 Palma Jérôme

### Beau-Rivage, Genève

- 5 Gautier Gominie
- 5 Rajendran Rajakumar

### Des Bergues, Genève

- 30 Delucche Max
- 30 Muniz Menes Eduardo
- 15 Voz Pedrosa José Luis
- 10 De Costa Donatillo
- 10 Devesa Manuel
- 10 Fernandes José Luis
- 10 Pereira José Maria
- 10 Tollens Michel

### International + Terminus, Genève

- 10 Da Silva Gomes Zacarias

### Le Richemond, Genève

- 30 Busso Giuseppe
- 30 Martinini Marie-Louise
- 20 Alijo Ismail
- 15 Dufion Annie
- 15 Garcia Jeanne
- 15 Lorenzo Manuel
- 15 Mendo Faustino
- 15 Perez Servando
- 15 Joazeiro Humberto
- 5 Canogallang Uthayakumar

### Merian/Caré Spitz, Basel

- 25 Zraggen Berit

### Victoria, Basel

- 10 Etienne Sabine
- 10 Traber Christophe
- 5 Bornand Heidi
- 5 Erylmaz Gulden
- 5 Ramsauer Anja

### Bären, Bern

- 10 Spycher Marianne
- 5 Surazez-Fineira Maria
- 5 Wechsler Suzanne

### Bellevue Palace, Bern

- 35 Nabis Kalc
- 15 Cambeiro José
- 15 Liebelhal Urs
- 10 Zimmermann Thomas
- 5 Abraham Kille
- 5 Amaral José
- 5 Hermann Juan
- 5 Krastibhal Choporn
- 5 Napflin Robert
- 5 Pereira Luis
- 5 Stettler Heidi

### Bristol, Bern

- 5 Tschannen Anna

### Metropole, Bern

- 25 Garces Telmo
- 25 Kiener Freddy
- 20 Stähli Urs
- 20 Trunic Rogib
- 15 Kläy Edith

### Chesa Salis, Bever

- 5 Dwenger Heike
- 5 Pereira Maria Palmira
- 5 Rodrigues Maria Elena

### Elite, Biel/Bienne

- 40 Boesch Gertrud
- 35 Ciarracca Giuseppe

### Weiss Kreuz «Quattro», Bonaduz

- 5 Bieler Aurelia

### Cadro Panoramica, Cadro-Lugano

- 15 Marocco Giuseppe
- 10 Gomborasi Bruna
- 5 Da Silva Matos Manuel Antonio

### Du Glacier, Champex-Lac

- 5 Bloyel Stéphane

### Bahnhof-Terminus, Davos Platz

- 10 Carvalho Cardoso Antonio

### Paxmontana, Flüeli-Ranft

- 15 Løge Joaquin

### Au Parc, Fribourg

- 5 Pinto Carneiro Manuel Rui

### Ambassador et Du Midi, Genève

- 20 Diessler Patrice
- 15 Boussouy Corinne
- 10 De Luca Mario
- 10 Ferreira Alzira
- 10 Gomez José
- 10 Miège Colette
- 5 Aurora Candola
- 5 De Oliveira Benjamin
- 5 Oliveira Sandra
- 5 Palma Jérôme

### Beau-Rivage, Genève

- 5 Gautier Gominie
- 5 Rajendran Rajakumar

### Des Bergues, Genève

- 30 Delucche Max
- 30 Muniz Menes Eduardo
- 15 Voz Pedrosa José Luis
- 10 De Costa Donatillo
- 10 Devesa Manuel
- 10 Fernandes José Luis
- 10 Pereira José Maria
- 10 Tollens Michel



### Novotel Zürich-Airport, Glattbrugg

- 10 Allay Latif
- 10 Paikic Jasna
- 10 Terzic Rodovan
- 5 Fry Malcolm
- 5 Peer Mohamed Ali
- 5 Ripa Massimo

### Eiger, Grindelwald

- 5 Cardoso Anabela
- 5 Jussel Georg

### Kreuz + Jussel, Grindelwald

- 25 Duss Agi
- 25 Leberger Heinz
- 5 Barquinho Nunes Paulo Manuel
- 5 Casal Perez Rosa Maria
- 5 Joao Antonio
- 5 Ribeiro Manuela
- 5 Niederberger Susy

### Grand-Hotel Beau-Rivage, Interlaken

- 25 Pochetti Giuliano

### Carlton, Interlaken

- 10 Cardoso Leonel

### Interlaken, Interlaken

- 10 Sendas Angelo

### Metropole, Interlaken

- 10 Caldas Barros Maria Celeste

### Victoria-Jungfrau, Interlaken

- 25 Brunner Christian
- 15 Kellenberg Richard
- 15 Stoffel Rudolf
- 10 Azevedo Antonio
- 10 Herrmann Martin
- 10 Moser Kurt
- 10 Wenger Beat
- 10 Zürcher Brigitte
- 10 Avramov Aco
- 5 Beck Maria
- 5 Brunner Isidor
- 5 De Carvalho José
- 5 Dos Anjos Maria Elena
- 5 Fernandes Carlos
- 5 Grammatico Giuseppe
- 5 Lager Erica
- 5 Sierges Kurt
- 5 Stoeffer Hans-Rudolf
- 5 Soares Paulo Felix
- 5 Scheuter Fritz
- 5 Schloack Volker Margrit
- 5 Zirkovic Miodrag

### Restaurants Dreistern, Kilikien

- 10 Brugger Rosmarie

### De la Paix, Lausanne

- 15 Guehin Marie del Pilar
- 15 Wells David
- 5 Djuric Jovic
- 5 Djuric Radinka
- 5 Epp-Muheim Astrid
- 15 Heng-Yung-Grakhan Amporn
- 5 Jauch-Fedier Fritz
- 15 Muheim-Tresch Ursula
- 5 Wyrssch-Gerrig Bernadette
- 5 Wyrssch-Somsard Puhla

### Lausanne Palace, Lausanne

- 15 Chappuis Georges
- 15 Mandes Miguel
- 15 De Rose Maria
- 5 Fanchini Emmanuel
- 5 Morina Agim
- 5 Mourao Jean-Bernard
- 5 Rochat Frank
- 5 Schilling Yvette

### Lenkerhof, Lank

- 10 Strauss Werner

### La Palanca, Lenzerheide

- 15 Hinger Klaus

### Conca d'Oro, Lugano-Paradiso

- 5 Ferreira Machado José Luis
- 10 Eaton Anthony
- 5 Maria Eulalia

### Du Lac, Lugano-Paradiso

- 15 Bolta Regula
- 5 Smajilbasic Etesa
- 5 Zlogleda Snezana
- 5 Zlogleda Zeljko

### La Palanca, Lenzerheide

- 15 Hinger Klaus

### Conca d'Oro, Lugano-Paradiso

- 5 Ferreira Machado José Luis
- 10 Eaton Anthony
- 5 Maria Eulalia

### Du Lac, Lugano-Paradiso

- 15 Bolta Regula
- 5 Smajilbasic Etesa
- 5 Zlogleda Snezana
- 5 Zlogleda Zeljko

### Kurhaus Sonnmatt, Luzern

- 20 Hrovat Josy
- 10 Huguel Jolanda
- 10 Mouralinho Bras
- 10 Veiga Bento

### Palace, Luzern

- 30 Napolitano Cosma
- 25 Abele Iris
- 25 Bodoni Paulette
- 20 Waldis Hansruedi
- 15 Alonso Sulistano
- 15 Markovic Zorica
- 10 Dos Santos Clara Jacinto
- 15 Pereira Jaime
- 10 Huber Kurt
- 10 Jovanovic Snezana
- 10 Jovanovic Marilena
- 5 Azim Ahmed
- 5 Favre Marianne
- 5 Figueiredo Celso

### Villa Maria, Luzern

- 35 Ferraro Salvatore
- 20 Barbero Enrico
- 20 Meier Silvia
- 5 Winerger Ajta
- 5 Ruoss Christian
- 5 Stubi Andrea

### Eden au Lac, Montreux

- 5 Brecht Petra
- 25 Wegmann Nicole
- 5 Dos Santos Ribeiro Valentim
- 5 Lopes Rosa Gameiro Miguel
- 5 Paza Dominique
- 5 Siegfried Valerie
- 5 Simoes Lopes Isabel
- 5 Strobl-Wang Soon Kit

### Kongresszentrum Mittenza, Muffiz

- 20 Brönninger Emma

### Schweizerhof, Pontresina

- 5 Simund Martina
- 5 Coppini Franco

### Mistral, Saas Fee

- 10 Bur Kurt

### Terminus, Samedan

- 25 Wegmann Richard
- 5 Carvalho Belez Helena Maria

### Margna, Sils Basaglia

- 15 Guotini Beatrice
- 10 Bigoni Giovanni
- 5 Bigoni Vittorio
- 5 Dell'Avia Natalie
- 5 Fernandes Jacinto
- 5 Morgado Francisco
- 5 Nogueira Manuel
- 5 Ribeiro Fernandes Antonio

### Post, Sils-Maria

- 10 Guglielmino Agostina

### Gothard Raststätte, Schottard

- 15 Arnold Elisabeth
- 15 Arnold-Walker Margrit
- 15 Kempf-Frauchiger Trudi
- 15 Wariidel-Zieni Beatrice
- 10 Achermann Romy
- 10 Fedler Josefina
- 10 Fedler Ursula
- 10 Frei-Kleiger Rita
- 15 Gachonnet Margrit
- 5 Djuric Jovic
- 5 Djuric Radinka
- 5 Epp-Muheim Astrid
- 15 Heng-Yung-Grakhan Amporn
- 5 Jauch-Fedier Fritz
- 15 Muheim-Tresch Ursula
- 5 Wyrssch-Gerrig Bernadette
- 5 Wyrssch-Somsard Puhla

### Steffani, St. Moritz

- 25 Guazzi Giuseppe
- 25 Rochi Roberto
- 15 Pereira Diaz José
- 10 Bazzi Dario
- 5 Gianatti Alessandro
- 5 Ribeiro da Cunha Leopoldina

### Francobandiera Pietro

- 5 Georgiust Costas
- 5 Godfijn Fabrice
- 5 Hauser Romy
- 5 Jarrier Stéphane
- 5 Messias Duarte Maria de Fatima
- 5 Monteiro Dos Santos Maria Celeste
- 5 Panzl Klaus
- 5 Silano Pasquale
- 5 Teixeira Fernandes Elisabete
- 5 Weigluni Manfred

### Zufingen, Zufingen

- 5 Danilovic Branka

### Hotels Ambassador + Opera, Zürich

- 25 Berisha-Da Silva Perez Marcolina
- 10 Milosavljevic Zivojin
- 5 Burki Michael
- 5 Kacina Marija

### Bour au Lac, Zürich

- 40 Osterlag Albert
- 30 Fontana Giordano
- 15 Fenini Carlo
- 15 Jelenic Daniel
- 15 Valiz Fernando
- 15 Zürcher Daniel
- 10 Albert Alfred
- 10 Hug Werner
- 10 Kuestig Thomas
- 10 Raja Raja
- 10 Schmutz Corinne
- 10 Thurgauer Silvio
- 5 Dirlich Romana
- 5 Faraggi Rosemarie
- 5 Farber Robert
- 5 Kellhals Reinhold
- 5 Miranda Floriano
- 5 Miranda de Sousa Maria Irène
- 5 Neves José Emilio
- 5 Rodio José
- 5 Seuret Olivier
- 5 Subramaniam Balendran
- 5 Winerger Ajta
- 5 Aliverti Andrea
- 5 Marguelio Domenico

### Eden au Lac, Zürich

- 5 Herda Brigitte
- 20 Bossotto Vincent
- 5 Valovic Stanjica
- 5 Wulfen Hendrik

### Engenmatt, Zürich

- 10 Manic Vido

### Flughafen-Restaurants, Zürich

- 35 Hutter Joseph
- 10 Berg Gunter
- 30 De Luca Giovanni
- 30 Wickihalder Diana
- 25 Kelligiorgio Panagiotis
- 25 Kersch Walter
- 25 Martin Colmenar
- 25 Vasiljevic Dusanka
- 25 Valovic Stanjica
- 20 Adanage Ilda
- 10 Djukic-Pantic Mara
- 10 Jovanovic Dragica
- 10 Kärnerer Richard
- 10 Minic Milica
- 10 Posch Erika
- 10 Schumacher Heidi
- 10 Simeoni Beatrice
- 10 Almeida Silva Maria
- 5 Bernel Armin
- 5 Dell'Avia Natalie
- 5 Fernandes Jacinto
- 5 Genovic Mladen
- 5 Gonçalves

Division Marketing d'Hotela

## Ecouter le marché, satisfaire le client

Réussir l'approche du client, écouter le marché, être présent sur le terrain, collaborer avec des partenaires, conseiller, contacter, communiquer... Bien que cinquante l'an prochain, Hotela s'est donné des outils et des moyens pour forger une image d'ouverture et de qualité, une «corporate identity» en mesure de mieux faire connaître et vendre ses prestations, non seulement aux hôteliers mais à l'ensemble des professionnels du tourisme. Interview de Paolo Gatti, chef de la Division Marketing Hotela, à Montreux.

JOSÉ SEYDOUX

*Pourquoi les institutions Hotela ont-elles soudain ressenti la nécessité de s'assurer le concours d'un responsable du marketing?*

C'est un peu devenu une loi du marché: une entreprise qui veut pleinement satisfaire ses clients, les rassurer... et en trouver d'autres doit adopter des techniques et des instruments de communication favorisant un tel état d'esprit. Ce dernier doit être perçu comme tel, à l'intérieur déjà, par son personnel, et bien sûr à l'extérieur, sur le marché.

La Division Marketing permet à Hotela de coordonner toutes ces actions en un seul endroit et de matérialiser en quelque sorte une évolution, en termes de management, dans sa volonté d'ouverture, d'information et de transparence. Celle-ci offre en effet déjà ses prestations aux membres de la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV), des Ecoles suisses de ski, des guides de montagne, des auberges de jeunesse. Vu ce nouvel esprit d'ouverture sur de nouvelles clientèles, toujours dans le domaine du tourisme, la Direction d'Hotela s'est donné

une politique de marketing et, par là même, a comblé une lacune dans son organisation.

*Quelle est l'étendue de votre action qui, a priori, englobe le marketing et certaines opérations relevant plutôt des relations publiques?*

Nous nous partageons en effet certaines démarches de relations publiques avec la Direction, c'est que mon champ d'activité est large: des contacts avec les responsables des associations faltières et avec les clients jusqu'à la présence dans les médias sous forme d'espaces publicitaires et d'articles de presse, en passant par la conception et la diffusion du visuel d'Hotela, l'organisation de stands d'information (salons Gastronomie et IGEHO, opérations de la SSH, etc.) et de manifestations, comme on va en parler. La Division Marketing est garante d'une certaine communication interne et externe, de nature à assurer le positionnement futur d'Hotela. Il s'agit de mettre en place et de développer tout un travail d'image reposant sur des faits concrets et avant tout sur une base simple, directe et pragmatique...

«La Direction d'Hotela s'est donné une politique de marketing.»

*Cette nouvelle image est déjà entrée dans les faits...*

Oui absolument, j'en veux pour preuve l'élaboration de notre vecteur produits qui est la coccinelle et qui a débouché sur une identification sympathique de l'entreprise. On trouve la «bête à bon Dieu», avec sa connotation de petit animal coloré et rassurant, à protéger et porte-bonheur – reflétant le rôle même des assurances sociales vis-à-vis de l'être humain – dans divers supports: annonces, brochure «Assurance maladie», brochure «Hotelanet» (produit qui va fidéliser le client) et d'autres publications à venir.



Avec Paolo Gatti, un vent nouveau souffle à la division du marketing. Photo: mad

C'est en tout cas ce côté sympa que le personnel d'Hotela cherche à donner à l'extérieur et il possède, pour ce faire, toute une famille de coccinelles, chacune ayant son rôle propre...

Nous disposons ainsi d'une ligne conductrice pour l'ensemble de nos supports de promotion, tous les outils de communication tendant à faire rayonner notre «corporate»: toutes les assurances sociales de l'hôtellerie et du tourisme sous un même toit.

*Comment s'est concrétisée la présence d'Hotela auprès de ses partenaires actuels et potentiels?*

Après plusieurs participations dans les salons professionnels, Hotela, par exemple, a étoffé sa présence par un stand mobile et attractif. Ressentant le besoin d'être plus proche de ses clients et de faire rayonner dans toute la Suisse son institution installée à Montreux, elle se déplace maintenant aussi dans les as-

semblées cantonales, de même qu'elle a participé, comme sponsor principal, au Roadshow de la SSH à Lenzerheide, Sion, Neuchâtel et Ascona, ainsi qu'au Travel Trade Workshop de Montreux.

Hotela a lancé dans plusieurs cantons sa première campagne publicitaire sur le thème de l'assurance maladie et publié plusieurs annonces en faveur d'Hotelanet. De plus, elle figure sur le CD-Rom SSH, émet des tax-cards publicitaires, distribue quelques gadgets et patronne certaines activités de formation professionnelle. L'un de ses objectifs pour 1998 vise à participer plus souvent aux réunions des sections régionales de la SSH. Des négociations sont en cours avec différents partenaires susceptibles d'amener de l'eau au moulin...

La campagne d'image d'Hotela tend à faire passer l'idée d'une force novatrice et tranquille, simple et vraie, dans ses relations avec ses clients. Les créneaux offerts par «les assurances sociales sous un

même toit» leur sont ouverts et présentent leur atout numéro un: un maximum d'avantages pour un coût minimum.

*1998 devrait être un grand millésime pour Hotela, quels sont ses projets?*

Il faut savoir que les institutions Hotela sont nées de la vision d'un pionnier, Frédéric Tissot, qui, il y a un demi-siècle, a créé la caisse de compensation AVS et la caisse d'allocations familiales. On va donc fêter cet anniversaire de façon très sympathique l'an prochain...

Diverses actions seront étalées dans le temps, nous avons notamment prévu une véritable attraction: le spectacle de variétés Zimobraski qui va passer dans toutes les grandes régions du pays. Ce sera notre clin d'œil au tourisme suisse, à l'ambiance et à la magie de l'accueil qui reste sa principale substance humaine. Cet espace convivial, opérationnel dès la mi-mai 1998, va nous permettre de positionner Hotela dans tout le pays et offrira à nos partenaires la possibilité de l'utiliser à des fins d'animation.

«Une force novatrice et tranquille.»

Comme cadeau tout à fait personnel, Hotela ravallera la façade de son magnifique bâtiment de la rue de la Gare 18, à Montreux, mais cette ville abritera surtout, en automne 1998, le «3e Forum de l'hôtellerie» de la Société suisse des hôteliers qui se déclinera autour de plusieurs thèmes clés: l'hôtellerie, l'Euro, l'Europe, l'optimisme...

Le tout se déroulera à l'Auditorium Strawinski avec divers partenaires, des personnalités de haut vol et d'autres surprises! Enfin, un dîner de gala pour fêter officiellement le 50e anniversaire d'Hotela sera l'apothéose de ce grand rendez-vous. Un must pour tous les hôteliers suisses et tous nos clients. Et d'ores et déjà un slogan: à bas la sinistrose, vive l'optimisme!



Der Schweizer Hotelier-Verein  
wünscht seinen Verbandsbetrieben,  
Mitgliedern und allen  
Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern  
ein gutes und erfolgreiches 1998.

La Société suisse des hôteliers  
adresse à ses institutions, à ses membres  
et à toutes ses collaboratrices  
et tous ses collaborateurs  
ses meilleurs vœux pour 1998.

## CARROUSEL

031 370 42 16

031 370 42 24

### Tourismus



**Oliver Federspiel** wird neuer Direktor des Verkehrsvereins Graubünden. Der 1960 geborene Federspiel war einer von 25 Bewerbern für die Stelle des früheren Direktors **Christian Durisch**. Federspiel verfügt über eine mehr als 12jährige Erfahrung im Bereich Hotellerie und Tourismus. Nach der Matura in Basel und der Hotelfachschule in Lausanne war er in leitender Stellung in

der Hotellerie tätig. Anschliessend arbeitete er sechs Jahre als Marketingleiter bei Zürich Tourismus. Im letzten Jahr absolvierte er eine Weiterbildung in den USA. Federspiel nimmt seine neue Tätigkeit im Januar 1998 auf. **CK**

\*

Der Bündner **Marketing Schumacher** (32) wird neuer Mitarbeiter Marketing/Verkauf der Thunersee Marketing Organisation. Über 80 Kandidaten hatten sich um die Stelle beworben. Nach Tätigkeiten in der Elektronikbranche und im Bereich der Informatik hat Schumacher Sprachaufenthalte in Süd- und Nordamerika absolviert. Im Sommer 1997 hat er



die berufsbegleitende Ausbildung an der Höheren Fachschule für Tourismus in Samedan mit Erfolg abgeschlossen. Während seinem Praktikum bei Schweiz Tourismus arbeitete er unter anderem mit an der Snowboard-Kampagne. Schumacher wird seine Tätigkeit im Januar aufnehmen. **SR**

\*

Die Ferienregion Saas hat ab Ende April 1998 voraussichtlich keinen Direktor

mehr: Gemäss eigenen Angaben verlässt die neue Front Office Managerin des Hotel International Basel, Berufliche Praxis in der Hotellerie hat sich Frau Heintel erworben im Hotel Atlas in Weil am Rhein,

\*



**Tanja Heintel** heisst die neue Front Office Managerin des Hotel International Basel. Berufliche Praxis in der Hotellerie hat sich Frau Heintel erworben im Hotel Atlas in Weil am Rhein,

im Hotel Marriot, ehemals Hotel Zürich in Zürich, im Schlosshotel in Kronberg bei Frankfurt sowie zuletzt als Chef de Reception im Hotel Euler in Basel. **r**

### Hôtellerie et tourisme

Hertz (Suisse) SA sera dirigée à partir du 1er janvier par **Sandro Florin**. Agé de 38 ans, ce dernier est entré chez Hertz en 1981. Depuis 1990, il occupe la fonction de directeur financier. Il remplacera **Peter E. Karg**, 60 ans, qui quitte la direction opérationnelle de Hertz (Suisse) après avoir été directeur général pendant vingt-cinq ans et au service de la société pendant trente-cinq ans. **MH**

### Apprenti cuisinier

#### Valaisan honoré

C'est un apprenti valaisan, **Patric Lutz**, de l'Hôtel Montpelier à Verbier, qui a remporté fin novembre le Concours du meilleur apprenti cuisinier de Suisse 97. Organisé par les Jeunes restaurateurs d'Europe, ce concours a enregistré la participation de 150 apprentis. Huit d'entre eux ont pris part à la finale qui s'est déroulée à l'Ecole hôtelière de Lausanne. Au deuxième rang de ce concours, on trouve **Nicholas Fuka**, du Restaurant Le Floris à Anières (GE), et au troisième rang **Mario Sprecher**, du Restaurant Real à Vaduz (FL). Le vainqueur, **Patric Lutz**, représentera la Suisse en février à la finale européenne. **MH**



«Meilleur apprenti cuisinier de Suisse»: **Patric Lutz**.

Photo: Jeunes restaurateurs d'Europe

### Qualitätssicherung, Arosa Kulm Hotel

#### Kein Witz: Hofnarr vermittelt zwischen Gästen und Hoteliers

Das Arosener 5-Stern-Haus «Kulm» geht den Weg zu mehr Qualität mit ebenso ungewöhnlichen wie einmaligen Methoden an: Über die Vermittler-Figur des Hofnarren werden Fehler offengelegt und gleich auch bereinigt.

«Wir wollen heute hören, was unsere Gäste gestern erlitten haben, damit wir es morgen besser machen können». **Christoph Ziegler**, Direktor des Arosener Leading-Hotels Kulm, geht einen durchaus ernst gemeinten Weg zu Total Quality mit Witz und Humor an: Während der ganzen Wintersaison wird Kulm-Hofnarr Linaz (**Lienhard Anz**) die Klagen und Reklamationen der Gäste einmal pro Woche während des Nachhessens entgegennehmen und diese dann dem aus den einzelnen Bereichsleitern bestehendem «Hofstaat» in humorvoller Weise vor versammelter Gästeschar weiterleiten. Pantomimisch verspielt stellt der Hofnarr dar, was ihm vorgetragen wurde, worauf der Ministerrat Besserung gelobt. «Somit war die Klage abgehandelt und in Positives umgewandelt», feixt der Hofnarr. Beim Feixen allein bleibt es indes nicht. Die Echos werden in einer Massnahmenliste festgehalten und konsequent umgesetzt. Von der Idee des Churer Werbeberaters **Hansruedi Schiesser**, Fehler auf humorvolle Art offen einzugestehen, war der

Kulm-Verwaltungsrat anfänglich wenig angetan. Ein im letzten Sommer durchgeführter Probelauf und der Wille, etwas Neues zu probieren, führte dann aber zu einem Stimmungswandel. «Der Hofnarr ist ja kein Werbespass, sondern ein diplomatischer Gesandter höchster Gastfreundschaft», so Verwaltungsrat **Bill Magee-Stoffel**.

#### Gratwanderung?

Ziegler und Magee verstehen den Einsatz des Hofnarren als Auslöser des steten Wandels. Herkömmliche Qualitätssicherung sei kalter Kaffee, sei zu langsam und zu bürokratisch. Prozesse müssten reibungslos laufen. Wichtiger als Handbücher und ISO-Ordner seien heute Geschwindigkeit und Flexibilität. «Eigentlich hat der Mensch Angst vor Änderungen», sagt Magee. «Genau hier aber liegt das Geheimnis des Hofnarren: Er setzt den Menschen in den Mittelpunkt, er überwindet Hemmschwellen durch Humor». Gleichwohl sind sich Ziegler und Magee bewusst, dass sie sich mit ihrem närrischen Konzept auf eine eigentliche Gratwanderung begeben haben. Dennoch riskieren sie, dass Schwächen coram publico zu Tage treten, was sie wiederum als Stärke verstehen. Den Gästen allerdings scheint das auch in das Arosener Humor Festival eingebettete Konzept zu gefallen. Ihre anfänglichen Berührungsängste mit Linaz haben sie jedenfalls rasch vergessen. **HK**

### Winterilüte



#### 1000 Basler im Berner Oberland

Stammkundenaktionen sind zur Zeit hoch im Kurs. Verschiedene Tourismusregionen besuchen ihre Gäste im In- und Ausland. Berner Oberland Tourismus hat den Spieß umgedreht und rund 1000 Gäste, Personen aus Basel, dem wichtigsten Herkunftsgebiet, eingeladen. In den vergangenen beiden Jahren reisten die Oberländer nach Basel und luden mit viel Klamaus den Winter ein. Nun drehten sie den Spieß um und luden die Gäste ins Berner Oberland ein. Der Aufruf an die Basler lancierte Berner Oberland Tourismus zusammen mit den Medienpartnern Radio Basiliak und Basler Zeitung, die diese Aktion auch intensiv begleiteten. Entspre-

chend den sportlichen Vorlieben wurden die Gäste in verschiedenen Winterdestinationen, die sich mit Schließaktionen an der Aktion beteiligten, untergebracht. So gab es zum Beispiel ein Familienfest in Meiringen Hasliberg, verschiedene Schneewanderungen und individuelles Ski- und Snowboardvergnügen in der Jungfrau-Region, ein «Geniesser»-Programm im Gstaad Saanenland oder eine Winterschiffahrt mit Schmitzleraktionen auf dem Brienzsee. Die Aktion wurde auch von der Berner Oberländer Bevölkerung abgestützt. Radio Berner Oberland berichtete laufend mit Live-Schaltungen über die Aktion. **SM**

(Foto: Silvia Mettler)

## AGENDA

### Tourismus

#### Messen, Tagungen, Workshops

##### Foires, réunions, workshops 1998

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 15.01. bis 18.01. | Ferien und Gesundheitsmesse, Bern                     |
| 23.01. bis 25.01. | Ferienmesse, Basel                                    |
| 29.01. bis 01.02. | Fespo, Zürich   |
| 06.02. bis 08.02. | Salon des Vacances, Sports et Loisirs (Fespo), Genève |
| 09.02. bis 11.02. | Expotourisme, Paris                                   |
| 13.02. bis 15.02. | Ferienmesse, St. Gallen                               |
| 25.02. bis 01.03. | Borsa Internazionale del Turismo, Milano              |
| 07.03. bis 11.03. | ITB, Berlin   |
| 16.03. bis 17.03. | Schweizer Tourismustag, Chur                          |
| 29.04. bis 03.05. | Museum, Genf  |
| 12.05. bis 14.05. | EIBTM, Genf   |
| 27.10. bis 29.10. | TTW, Montreux   |
| 05.11. bis 07.11. | Swiss Event + Swiss Marketing, Zürich                 |
| 16.11. bis 19.11. | WTM, London   |

#### Generalversammlungen

##### Assemblée générale 1998

- |        |   |
|--------|---|
| 23.04. | Generalversammlung Schweizer Reisekasse Reka, Brunnen |
| 14.05. | Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Zürich       |

### Hotellerie/Gastronomie/Technik

#### Messen, Tagungen, Workshops

##### Foires, réunions, workshops 1998

- |                   |  |
|-------------------|--|
| 05.01. bis 08.01. | Horecava, Amsterdam  |
| 15.01. bis 17.01. | Fruit Logistica, Berlin                                      |
| 21.01. bis 22.01. | MultiSera, Fachkongress für Gemeinschaftsgastronomie, Berlin |
| 22.01. bis 25.01. | Agrovina, Martigny   |
| 30.01. bis 07.02. | Gourmet-Festival, St. Moritz                                 |
| 14.02. bis 19.02. | Ambiente, Frankfurt  |
| 14.02. bis 19.02. | Interbasta, Stuttgart  |
| 25.02. bis 27.02. | EurHotec, Nizza  |

- |                   |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
| 28.02. bis 03.03. | Mefex, Bahrain                        |
| 05.03. bis 07.03. | Food, Hotel & Tourism, Bali           |
| 05.03. bis 07.03. | HoReCa Baltic, Tallinn                |
| 06.03. bis 08.03. | Agrex, St. Gallen                     |
| 08.03. bis 11.03. | GAST, Klagenfurt                      |
| 14.03. bis 17.03. | Zürcher Gastro Messe, Oerlikon        |
| 15.03. bis 18.03. | Aufgitscht/Vinova, Wien               |
| 15.03. bis 19.03. | EGAST, Strasbourg                     |
| 14.04. bis 17.04. | Food&Hotel Asia, Singapur             |
| 27.09. bis 01.10. | Zagg, Luzern                          |
| 28.09. bis 01.10. | Pacproccess Drinktechnology, Singapur |
| 30.09. bis 03.10. | Interbad, Düsseldorf                  |
| 04.10. bis 07.10. | Imega, München-Riem                   |
| 18.10. bis 22.10. | SIAL, Paris                           |
| 11.11. bis 14.11. | Food & Hospitality, Bangkok           |
| 14.11. bis 18.11. | Gastronomia, Lausanne                 |
| 26.11. bis 29.11. | Käse, Zürich                          |

#### Generalversammlungen und Sitzungen

##### Assemblée générale et séances 1998

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 31.01. bis 01.02. | Generalversammlung Hospitality Sales & Marketing Association Chapter Switzerland, Bad Ragaz |
|-------------------|---|

#### Ausbildung

##### Formation 1998

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 05.01. bis 09.01. | Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis  |
| 02.03. bis 06.03. | Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 3, SFG, Weggis               |
| 08.06. bis 12.06. | Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis  |
| 15.06. bis 26.06. | Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 1, SFG, Weggis |
| 14.09. bis 25.09. | Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 2, SFG, Weggis |
| 30.03. bis 14.12. | Restaurationsleiter, KFG, Bern  |
| 31.03. bis 15.12. | Gastronomiekoch, KFG, Bern  |

1999

- |                   |   |
|-------------------|---|
| 01.03. bis 05.03. | Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 3, SFG, Weggis |
|-------------------|---|

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

### Hotelfachschule Luzern

#### Dschungelwissen ist gefragt

20 Absolventinnen und 29 Absolventen der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern sind letzten Freitag diplomiert worden.

Bei der Diplomverleihung ging der Anerkennungspreis der Vereinigung der Ehemaligen der SHL für Platz drei an **Cornelia Bissig** aus Luzern (Note 5,34); jener der Union Helvetia für Rang zwei an **Martina Reichmuth** aus Luzern (5,37) und jener des Hotelier-Vereins Luzern für Rang eins an **Sabine Waske** aus Deutschland (5,43). Zwei der 51 Angetretenen schafften es nicht; einer kann im kommenden Frühling zu Nachprüfungen antreten. Gemäss Schuldirektor **Kurt Imhof** gelangen nur 60 bis 65% der Studierenden überhaupt ins Abschlusssemester. Viel Applaus erntete die mittlerweile 5. Verleihung des Preises für aussergewöhnliche Leistung, gestiftet von **Mark Bleuler**, Direktor Hotel Flora Luzern und Dozent an der SHL: Der Grieche **Georg Rizomarkos** aus Kithira schloss die SHL ab nach acht Jahren Studium mit vielen zusätzlichen Sprachkursen in Deutsch, Französisch und Englisch und steter Wochenendarbeit zur Finanzierung des laufenden Semesters. Imhof mit bekenntendem Scham: «Ich hatte ihm 1989 abgeraten, doch kannte ich damals die griechische Beharrlichkeit noch nicht.»

#### «Tiger-Team»

Die beiden Abschlussklassen der SHL erarbeiteten eine Diplomstudie über das im Bau befindliche Hotel Seedorf Plaza in Pfäffikon SZ, in welcher von einem «Tiger-Team» die Rede war. Schuldirektor **Kurt Imhof** wies in seiner Würdigung darauf hin, dass angeborener Instinkt und das Kopieren von Überlebensregeln der

Alten im heutigen Alltagsdschungel nicht mehr genügen würden. Dschungelwissen sei gefragt, denn ihm als «Gastro-Dompteur komme nicht die Aufgabe zu, Katzen zu zähmen, sondern aus Wildkatzen Tiger zu machen. Dies ziele sich in der Wissensvermittlung im ersten Teil des Studiums, und in der Persönlichkeitentwicklung im zweiten Teil. Zuvor hatte Stiftungsratspräsident **Karl Eugster** die Gelegenheit benutzt, um die Zukunftspläne der SHL in Richtung Fachhochschule innerhalb des Kompetenzentrums Zentralschweiz offiziell darzulegen (siehe Artikel Seite 7). **VY**

**Die Diplomierten:** Pascal Anthamatten, Brig VS; Cornelia Bissig, Luzern; Valérie Burnier, Udorf ZH; Benno Knusel, Meggen; Michaela Küchli-Rossel, Davos-Platz GR; Stefan Lagana, Meiringen BE; Gaby Lurie, Basel; Catherine Malek-Mansour, Zürich; Oliver May, Deutschland; Sabine Meister-Bizouret, Caslano TI; Doris Meyer, Riehen BS; José Juon Ordenez Cruz, Guatemala; Alexander Pampel, Pontresina GR; Manuela Regli, Egg ZH; Martina Reichmuth, Luzern; Marc Rieppel, Deutschland; Georg Rizomarkos, Griechenland; Markus Ruegg, König BE; Daniela Sätler, Deutschland; Dominik Schmid, Baschenbilach ZH; Martin Siegenthaler, Luzern; Rainer Siewert, Deutschland; Frédéric Simmeren, Oberrieden ZH; Julian Spatz, Freiburg; Rebekka Studer, Sempach LU; Monique Trummer, Gwatt BE; Pascal Vonaesch, Sursee LU; Markus Vorburger, Langnau ZH; Sabine Waske, Deutschland; Thomas Wicki, Udligenswil LU; Bernadette Wildi, Luzern; Markus Wyss, Küsnacht ZH; Caroline Zoelly, Binningen BL; Stefano Zoppè, Flüeli-Ranft OW.

## FRONT/KADER

| JANUAR |    |   |             | DEZEMBER   |            |  |  |
|--------|----|---|-------------|------------|------------|--|--|
| Mo     | Lu | 1 | 8 15 22 29  | 5 12 19 26 | 5 12 19 26 |  |  |
| Di     | Ma | 2 | 9 16 23 30  | 6 13 20 27 | 6 13 20 27 |  |  |
| Mi     | Fr | 3 | 10 17 24 31 | 7 14 21 28 | 7 14 21 28 |  |  |
| Do     |    | 4 | 11 18 25    | 8 15 22 29 | 8 15 22 29 |  |  |

Für das uns entgegengebrachte Vertrauen

### allerbesten Dank

an alle unsere Kunden sowie Kandidaten(Innen).

Dank der engen und partnerschaftlichen Zusammenarbeit mit sämtlichen Beteiligten dürfen wir auf ein weiteres erfolgreiches Geschäftsjahr zurückblicken. Für uns als spezialisierte Beratungsunternehmung im Bereich

### Hotellerie & Gastronomie

in den Segmenten Personalmanagement - Vermitlungen von gastgewerblichen Mietobjekten sowie in Marketing / Werbung / PR und Verkaufsförderung ist das uns erwiesene Vertrauen die Herausforderung, auch im kommenden Jahr unsere Dienste für Sie seit Firmengründung vor 10 Jahren stets weiter zu verbessern.

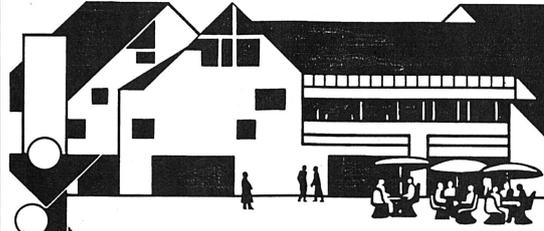
Allen, die zu diesem Erfolg beigetragen haben, wünschen wir eine fröhliche Weihnachtzeit und viel Glück und Erfolg im 1998. -

Ihre

98871211990

## Terminia Consulting

Steinstrasse 21  
8036 Zürich  
01 451 00 11  
01 463 52 90



## mittenza

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

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

### Bankettleiter/Direktionsassistenten

### 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 aufmerksamsten 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

98698/25271

Wir suchen  
**Sekretär/in-Réceptionist/in**  
mit Berufserfahrung  
PC-Sprache: D/IV/E  
Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen wir uns.

Hotel Dellavalle, Via Contra,  
6645 Brione/Locarno  
98933/5975

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.  
98826/383467

### Insrieren bringt Erfolg!

... 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!

EF 98539/39222

In unseren drei Strozzi's Restaurants (mit Bar und Take away) in der Stadt Zürich suchen wir zur Ergänzung des Teams nach Vereinbarung (Feb./März 1998):

- Geschäftsführer/in
- junge/r Küchenchef/in
- Betriebsassistentin mit Verantwortung für das Abend- und Bar-geschäft
- Servicepraktikanten
- Serviceaushilfen

Wir freuen uns auf junge, kreative Mitarbeiter mit Eigeninitiative. Interessenten schicken bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Urs Strozzeza  
Strozzi's AG, Seefeldstr. 187,  
8008 Zürich  
Telefon 01 382 13 82.

98914/382513

# BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Unser Auftraggeber ist ein Grossrestaurant in der Stadt Basel. Den kulinarischen Höhepunkt setzt das Direktionsrestaurant, in welchem täglich 50-150 anspruchsvolle Gäste verwöhnt werden. Um in diesem Betriebsteil neue kundenorientierte Akzente zu setzen, suchen wir eine/n

### Leiter/in Direktionsküche

Sie sind max. 40 Jahre alt, CH-Bürger/in oder im Besitze einer gültigen Arbeitsbewilligung und verfügen über einen lückenlosen Lebenslauf sowie entsprechende Leistungs- ausweise aus Schulung und Praxis. Sie sind kreativ und legen Wert auf einen hohen kulinarischen Standard. Durch Ihre Führungsstärke und Teamfähigkeit sind Sie ein verantwortungsvoller und motivierender Vorgesetzter. Zusätzlich sind Sie stark unternehmerisch denkend und handelnd sowie kalkulationsstark. Eine saubere und gepflegte Erscheinung ist für Sie selbstverständlich.

Eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem modernen und zukunftsorientierten Unternehmen mit fortschrittlichen Sozialleistungen erwartet Sie. Ausserdem sind Tagesdienst mit Sa/So frei, Unterstützung im Bereich der Aus- und Weiterbildung, 5 Wochen Ferien sowie der €13.- eine Selbstverständlichkeit.

Haben Sie Freude, diese Küche auf bekannt hohem Niveau zu führen? Wenn Sie an einem längerfristigen Engagement interessiert sind, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung. Für erste Fragen steht Ihnen Frau Ursula Schmid jederzeit zur Verfügung. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Temporär • Dauer • Kader

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

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

## Chuchischef/-in

Opening Februar '98



Bewährigte (mit allem was dazu gehört):  
**CRAZY COW** by CTF Gastro AG  
Herr Dirk Baumann  
Zürcherstrasse 42  
8142 Uitikon

98910/11988

## EXTRA BLATT

Wir suchen nach Vereinbarung eine/n  
**Geschäftsführer/in**  
für unseren Betrieb in Basel.

Wir suchen: junge, aufgestellte Persönlichkeit mit neuen Ideen, motiviert und mit viel Power, die Führungserfahrung im Gastgewerbe hat (Wirtepatent).

Sie suchen: eine Möglichkeit zur Entfaltung Ihrer Kreativität, um «Ihren Laden» mit Schwung - mit unserer Unterstützung - zu führen.

Interesse? Dann melden Sie sich bei der

Alest Verwaltungen AG  
Herr Roland Pailet  
Thannerstrasse 30 in 4054 Basel  
Telefon 061 301 32 32

0 80869 91566

### Inhalt

|                              | Seite |
|------------------------------|-------|
| Stellenmarkt:                |       |
| Front/Kader/Verkauf          | 1-2   |
| Hotellerie                   | 3-9   |
| Internationaler Stellenmarkt | 11    |
| Stellengesuche               | 12    |

### Sommaire

|                                  | Page  |
|----------------------------------|-------|
| Marché de l'emploi               | 10-11 |
| Marché international de l'emploi | 11    |
| Demandes d'emploi                | 12    |

### Inseratenschluss über die Festtage (für Ausgabe Nr. 1/1998)

Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist über die Festtage am

**Dienstag, 23. Dezember 1997 um 14 Uhr**

Inseratenschluss der stellen revue:

**Montag, 22. Dezember 1997 um 17 Uhr**

Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:

**Dienstag, 23. Dezember 1997 um 14 Uhr**

Last-Minute-Inserate bis

**Dienstag, 23. Dezember 1997 um 16 Uhr**

# Adecco HOTEL

Aktuelle  
Stellenangebote  
auf Seiten 7 und 9

## Wir machen mobil

Das Departement Camping des TCS sucht für seine bedeutenden Restaurants in Graubünden und im Tessin je einen

## Geschäftsführer

### Wir erwarten von Ihnen:

- fundierte Erfahrung aus einer ähnlichen Tätigkeit
- die Motivation, die Wünsche einer vielfältigen touristischen Kundschaft zu erfüllen
- den Enthusiasmus, sich in eine bereichernde Tätigkeit zu investieren
- ein kleines Eigenkapital zur Inventarübernahme
- Stellenantritt zum 1. 3. 1998

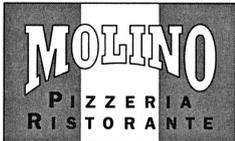
Sofern Sie an dieser Funktion interessiert sind und die verlangten Qualitäten mit sich bringen, bitten wir Sie, Ihre vollständigen Unterlagen an untenstehende Adresse zu senden:

Touring Club Suisse  
Département Camping  
Case postale 820  
1217 Meyrin 1

suisse schweiz svizzera

**touring club**

F 9888573158



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

98889/312932



Nach einer aussergewöhnlichen IGEHO 97, die unseren Kundenstamm massiv vergrössert hat, suchen wir zur Verstärkung unseres Teams, per sofort oder Übereinkunft nach



## 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

9876476453



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 Universtitäten (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 Universtitäten 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.vsn.ch  
http://www.hotelconsult.com

Gasthof zur Herberge  
Wyentalstrasse 9  
5723 Teufenthal b. Aarau

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unseren bestbekanntesten Gasthof im Wyental

### Servicefachangestellte

(Sonntag und Montag frei)  
Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Gasthof zur Herberge  
Christoph und Doris Richner  
5723 Teufenthal  
Telefon 062 776 12 20

98854/34517



Die Herausforderung im Schweiz. Mittelland für einen/eine

## Geschäftsführer/ Geschäftsführerin

Als vorwärtsdenkende Persönlichkeit wollen Sie in einem neuartigen Gastronomie/Unterhaltungsbetrieb etwas bewegen.

Sie bringen sehr gute Kenntnisse in den Bereichen Service und Küche mit. Ihre Art und Weise der Kompetenz machen Sie zu einem idealen Vorgesetzten der rund 10 Mitarbeiter.

Wenn Sie noch ein paar Brocken Englisch sprechen, um auch Kontakte im internationalen Bereich zu knüpfen, wäre dies ein Vorteil. Als Gastgeber sind Sie natürlich an der Front, wenn's rund geht.

Betriebswirtschaftlich wissen Sie mit Geld umzugehen und wären sogar bereit, sich von Anfang an mit einem zu bestimmenden Identifikationsbeitrag zu beteiligen.

Erfüllen Sie die beschriebenen Voraussetzungen und sind Sie im Besitz eines Wirtsfähigkeitsausweises, dann möchte ich Sie gerne kennenlernen.

Komplettes Dossier mit Handschriftprobe und Foto senden Sie bitte an

DOMINO GASTRO

Ernst Schaar  
Bernstrasse West 64  
5034 Suhr

062 842 48 31

F 98877/25300

## Teamwork im Rütihubelbad.

Auf Februar 1998 suchen wir:

gastfreundliche/n, initiative/n

### Chef de réception m/w

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

Schriftliche Bewerbungen bitte an:  
Frau Brigitt Raemy-Neuhaus.

RÜTTHUBELBAD OB WORB  
SO NAH, UND DOCH SO FERN.  
3512 WALKRINGEN, AB BERN IN  
25 MINUTEN ERREICHBAR. MIT DEM  
AUTO RICHTUNG WORB-LUZERN ODER  
MIT DER ABB BERN-WORB-BAHN, TAXI  
VOM BAHNHOF INS RÜTTHUBELBAD  
TEL. 031 700 86 86 / FAX 031 700 81 90

98479/382814



## 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 Schenk



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

## ZÜRICH Marriott. HOTEL

### Jeder Gast verlässt uns zufrieden

Dieses Ziel nehmen wir uns zu Herzen, und wir suchen nun die Kollegin, die alle ihre Mitarbeiter/innen täglich darin unterstützt, diesen Satz in die Tat umzusetzen

## Executive Housekeeper

(Director of Services)

Sie sollten für diese Position bis ca. 40 Jahre alt sowie berufs- und führungserfahren sein. Zudem bringen Sie bereits gute PC-Kenntnisse mit und können sich nicht nur in Deutsch, sondern auch in Englisch bestens verständigen.

Unsere Anstellungsbedingungen beinhalten, nebst den gem. dem alten L-GAV bekannten Regelungen, u. a. permanente interne und externe Weiterbildung, Transfermöglichkeit innerhalb der Marriott-Gruppe und zwei, drei andere Möglichkeiten mehr, die wir Ihnen aber lieber mündlich mitteilen wollen.

Informieren Sie sich doch über weitere Einzelheiten bei Frau R. Müller Stutz (Dir. of Human Resources), Tel. 01 360 74 20 oder senden Sie uns Ihre Unterlagen direkt zu (Fax 01 360 73 03). Wir erwarten auf jeden Fall gespannt Ihre Kontaktaufnahme.

Zürich Marriott Hotel  
Neumühlequai 42  
CH-8001 Zürich  
Telefon 01 360 77 77

98866/41432

## Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



## VERKAUF

Zur Ergänzung unserer bestehenden Verkaufslinie suchen wir für die Nord- und Ostschweiz, Bern und Tessin

## Aussendienstmitarbeiter/in

Reinigungsmittelspezialitäten  
für das Gastgewerbe.

Gastronomieerfahrung erwünscht.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an:

Quick-Clean AG  
Personalabteilung  
Holbeinstrasse 19  
4051 Basel  
Telefon 061 284 95 00  
Fax 061 284 95 09

98891/392563



## 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.)

h/r Fax  
031 370 42 23  
bis Freitag  
17.00 Uhr



Ich bin überzeugt, dass ich hier einen Superjob habe für einen ehrgeizigen Gastroprofi, der sich nicht mit dem Mittelmaass zufrieden gibt.

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 Kreativibude. Idealerweise 26-34. Bewerbungen bis 20. Dezember an:

Salz & Pfeffer AG, Daniel E. Eggli,  
Burgstrasse 93, 8408 Winterthur.

98812/298182

## HOTELLERIE

PARK  
HOTELS  
WALD  
HAUS

oh stage

Bühne frei –  
für unsere neuen Stars:

Stell. Chef de réception

Praktikantin für Réception/Kasse

Commis de bar

Statt Starallüren Ambitionen. Statt Glamour handfeste Rollensicherheit. Statt Soloauftritt Teamarbeit.

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

In Stimmung für einen neuen Auftritt? – Ihre Bühne ist ein 5-★-Haus, das Management führungsstark und innovativ, die Gäste und die Lage exklusiv. Spielen Sie mit?

Herr Adriano Frigo freut sich auf Ihre Bewerbung.

Flims

98919/11452

Park Hotels Waldhaus Flims - CH-7018 Flims Waldhaus  
Telefon 081 911 01 81 - Telefax 081 911 28 04

Unsere Restaurants und Gaststuben erstrahlen per Anfang Januar 1998 in neuem Glanz und unser Sonnensystem ist wieder komplett! Das ist die Chance für

## KÖCHE/KÖCHINNEN UND SERVICEFACHANGESTELLTE

unser Sonnenteam auf den Eröffnungstermin hin in Küche und Service effizient zu verstärken.  
Für alle weiteren Details über Ihren neuen Platz an der Sonne rufen Sie jetzt Herrn Sepp Wimmer an: 01 914 18 18.

SÖNNE

Seehotel Restaurant Sonne, Küssnacht am Zürichsee, 7 Tage offen.

98869/17841

## Business Class

**Sie** sind eine aufgestellte, gepflegte Persönlichkeit. Sie lieben den persönlichen Kontakt zu den Gästen. Sie sind flexibel, zuverlässig und belastbar.

**Für** unser Restaurant mit Lounge und einem Kongress-Zentrum mit 5 Bankettsälen und 7 Sitzungszimmern suchen wir zur Ergänzung der jungen motivierten Crew ab 1. 1. 98 oder nach Vereinbarung den

## Sous-chef

der seine Kreativität an unserem Buffet jeden Tag neu unter Beweis stellt und dabei unsere Gäste immer wieder überrascht.

Der ein Organisationsstalent voller Ideen ist und keine Angst vor dem persönlichen Kundenkontakt und der täglichen Hektik hat.

Diese Stelle richtet sich an einen Chef de partie, der den Schritt zu mehr Kreativität, Selbstständigkeit und Verantwortung machen will.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto senden Sie bitte an:

Haller's Unternehmungen AG, Telefon 031 310 44 44  
Business Class, Hauptbahnhof-Obergeschoss, Postfach, 3001 Bern

98848/392127



HOTEL DREI KÖNIGE AM RHEIN,  
BASEL

sucht zur Ergänzung seines Teams per 1. Februar 1998 oder nach Vereinbarung

### Direktionssekretärin

da die jetzige Stelleninhaberin nach Übersee auswandert.

Wir stellen uns eine Kandidatin mit Hotelfachabschluss oder KV vor. \*\*\*\*\*Erfahrung bevorzugt.

Sie haben ein gepflegtes Auftreten und gute Umgangsformen. Sie beherrschen D/F/E in Wort und Schrift sowie Word und Excel. Sie sind ein Organisationsstalent und arbeiten gerne selbstständig. Sie lieben den Kontakt zu Gästen und Mitarbeitern.

Über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto freut sich Frau A. Rytiner

Hotel Drei Könige, Basel

Blumenrain 8, Telefon 061 261 52 52, Telefax 061 261 21 53

one of "The Leading Hotels of the World"



Zu unserer Küchenbrigade suchen wir per 1. Februar 1998 oder nach Übereinkunft

gelernten Koch (m/w) als  
**Chef de partie  
tournant**  
(CH oder mit Niederlassung)

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:  
Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG  
Herrn E. Bergé, Münsterhof 8  
8001 Zürich  
Telefon 011 211 07 30

98944/41548

gastronet.ch

Inserieren in Sekunden – eine Stelle in Sekunden:  
Fon 01-212 11 76 / Fax 01-212 50 33

<http://www.gastronet.ch>

## HOTEL BELLEVUE MAGGLINGEN

Hoch über dem Alltag

liegt unser 4-Stern-Seminarhotel

für welches wir zur Ergänzung unseres jungen Teams für das neue Jahr 1998 folgende Mitarbeiter/innen suchen:

### Als aufgestellte/r Réceptionist/in

heissen Sie unsere Gäste willkommen. Sie verfügen über eine kaufmännische Ausbildung mit Erfahrung in der Hotellerie, haben Freude am Umgang mit Menschen, verständig sind mühelos in D/F bilingue und E (Wort und Schrift) und besitzen PC-Kenntnisse (Winword, Excel evtl. Hogatex).

### Als erfahrene Governantenassistentin

gehören Sie zu den guten Geistern hinter den Kulissen. Sie besitzen eine fundierte Ausbildung als HOFA und haben Freude am gesamten hauswirtschaftlichen Bereich. Sie sind an selbstständiges Arbeiten gewöhnt, sprechen deutsch und französisch und vertreten unsere Governante bei deren Abwesenheit.

### Als motivierte Hofa-Tournante

gehen Sie unseren Governanten tatkräftig zur Hand. Sie sind gelernte HOFA und lieben es, als Allrounderin im hauswirtschaftlichen Bereich mitzuwirken. Sei dies in der Lingerie, auf der Etage, am Buffet usw.

### Als emsige Zimmermädchen

helfen Sie bei der täglichen Zimmerreinigung mit. Sie haben bereits in einer ähnlichen Stellung gearbeitet, sind mit der Hotellerie vertraut und arbeiten gerne in einem jungen, aufgestellten Team.

### Als aufgeweckter Nachtportier 50%

betreuen Sie unsere Réception während den Abendstunden. Sie haben bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position, verständig sind mühelos in Deutsch und Französisch und erledigen anfallende Réceptions- und Hausarbeiten. Ausserdem sind Sie zirka 30jährig.

### Als fröhliche/r Servicefachangestellte/ Kellner

verwöhnen Sie unsere Gäste mit Köstlichkeiten aus Küche und Keller.

Sie haben soeben Ihre Servicelehre abgeschlossen und brennen darauf, Ihre erworbenen Kenntnisse anzuwenden. Sie können Gäste begeistern und Wein empfehlen, sprechen fließend deutsch und französisch und bewahren auch während Stosszeiten einen kühlen Kopf.

... und das haben wir Ihnen zu bieten:

Ein junges und tolles Mitarbeiter/innen-Team in einem modernen Seminarhotel, überdurchschnittliche Sozialleistungen, 5 Wochen Ferien, den 13. Monatslohn ab dem ersten Arbeitstag sowie auf Wunsch und gegen Entgelt Logis im Haus.

Sind Sie interessiert?

Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder auf Ihren Anruf.

Eurest SA (Suisse)

Hotel Bellevue Magglingen

Herr Pontus Musa

Hauptstrasse 232, 2532 Magglingen

Telefon 032 329 17 17

F 98932/7403



Im Kehlhof 8712 Stäfa  
Tel. 01 926 11 55

Per Januar 1998 suchen wir eine Angestellte  
an den Zürichsee  
als Hilfe für Küche und Lingerie

Ausländerinnen nur mit Bewilligung B oder C.  
Hübsche möblierte 2 1/2-Zimmer-Wohnung  
2 Minuten vom Restaurant kann vermittelt werden.

98944/109770

## Richtig inserieren:

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

hotel + tourismus revue  
Anzeigenverwaltung  
Postfach

CH-3001 Bern

Telefon 031 370 42 22

Telefax 031 372 23 95



Gesucht in kleineres italienisches Restaurant Nähe Zürichs mit gutem Namen und treuer Kundschaft: junger, zuverlässiger, umgänglicher

### Koch

als Stellvertreter des Chefs, der Inhaber des Ristorante ist. Von Vorteil: Flair für die italienische Küche. Eintritt nach Übereinkunft. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Aus Rücksichtsgründen wird Ihr Angebot über diese Zeitung entgegengenommen.  
Richten Sie daher Ihr Angebot mit den üblichen Unterlagen unter Chiffre 98950 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

GW 98950/301043

Ich möchte meine eigene



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

KEINE PERSÖNLICHE WEIHNACHTSKARTE IN DIESEM JAHR...

...sondern ein tausendfaches Dankeschön unseren jüngsten Talenten, Lehrmeisterinnen und Lehrmeister, Fachleuten für Nachwuchsförderung und allen, die uns im vergangenen Jahr mit Fachwissen, Initiative und Engagement unterstützt haben!

Wir freuen uns auf neue Ideen, anspruchsvolle Projekte und gemeinsame Erfolge im neuen Jahr!

Ihr Team Nachwuchswerbung  
GASTRO SUISSE

Antonio Aleo  
Franziska Hauser  
Thomas Fahrni  
Olivier Rey  
Michel Rippstein  
Noëmi Bischoff Spengler

Das gesparte Porto für Einzelkarten spenden wir dem beeindruckenden Projekt "Stiftung Märtplatz", eine Lernstatt für Jugendliche mit "Startschwierigkeiten".

# BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

**Küchenchef:** Ihre Kreativität fliesst in ein neues vegetarisches Konzept. Sie haben mehrjährige Erfahrung und haben sich in der vegetarischen Küche weitergebildet. Sie führen eine Küchenbrigade von fünf Mitarbeitern. Sie legen Wert auf Qualität bei In- wie Ausser-Haus-Verkäufen. Gästekontakt lässt Sie den Puls der Zeit fühlen. In einem grossen Stadtbetrieb organisieren Sie selbstständig den reibungslosen Ablauf dieser Küche und wissen die Verantwortung zu übernehmen. Ihr Alter liegt zwischen 30 und 45 Jahren und Ihre jugendliche Dynamik wirkt ansteckend. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. **Zürich**

**Catering-Manager:** Sie sind der geborene Organisator. Sie behalten den Überblick in jedem Fall. Neues aufzubauen spornt Sie an, auch wenn es nicht einfach ist. Sie haben bereits einige Erfahrung im Catering. Sowohl die Abwicklung wie der Verkauf machen Ihnen Spass. Für ein junges Unternehmen suchen wir genau Sie, den dynamischen und zielstrebigsten Manager, nicht älter als 35, mit fundierter Ausbildung. Rufen Sie uns heute noch an. Wir informieren Sie gerne näher. **Zürich**

**Chef de service:** Sie wollen weiterkommen. Ein angenehmes Arbeitsumfeld ist Ihnen wichtig. Sie legen Wert auf leistungsgerechte Entlohnung. Sie sind nicht älter als 35 Jahre. In einem gepflegten Restaurant betreuen Sie Stammgäste und Mitarbeiter. Es bereitet Ihnen keine Mühe, selbst Hand anzulegen und Vorbild zu sein. Ihre Fachkenntnisse in Speisen und Getränken sind über alle Zweifel erhaben. Ihre Umgangsformen sind tadellos. Gediegener A-la-carte-Service macht Ihnen Freude. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen. **Zürich**

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

**Chef de partie/Commis de cuisine:** Für motivierte, talkräftige Fachleute, die mit Freude die kreative Kochkunst zelebrieren möchten, haben wir eine Vielzahl von interessanten Stellenangeboten in der ganzen Schweiz. **Zürich**

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>

## Hotel Restaurant Buchserhof

9470 Buchs (St. Galler Rheintal)

Modern eingerichtetes \*\*\*-Hotel, Restaurant mit Gaststube, Speise- und Bankettsaal sowie Seminarräumlichkeiten, sucht auf Februar 1998 einen

### Küchenchef

Wer Erfahrung mitbringt (oder diese erweitern möchte), initiatives und kreatives Arbeiten liebt, Kalkulation, Einkauf und Menüplanung beherrscht, eine motivierte Persönlichkeit ist, die führen kann, sollte uns seine Fähigkeiten nicht länger vorenthalten.

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.  
Frau Dörig, Telefon 081 756 11 05.

98940/5396



# Rigiblick am See

Buochs

Zentralschweiz

Mein Name ist Jörg Slaschek. Da ich die Chance zur Führung meines eigenen Restaurants erhalte, suche ich per März 1998 meinen Nachfolger als

### Küchenchef

Das sind Sie:

- jung, flexibel und teamorientiert
- Anhänger der feinen Küche im «A-la-carte»-Bereich bis 70 Personen
- kleinere Bankette bis 60 Personen sind eine Herausforderung für Sie
- selbständiges Arbeiten und freie Gestaltung des kulinarischen Angebots spornen Ihren Ehrgeiz an
- Sie verstehen es, eine Brigade von fünf Köchen souverän zu führen.

Wir bieten Ihnen:

- zeitgemässe Bedingungen laut L-GAV 92
- eine Jahresstelle
- ein junges, dynamisches Team.

Entspricht das alles Ihren Vorstellungen von einem interessanten Arbeitsplatz, dann kontaktieren Sie bitte Claude Rölli oder Jörg Slaschek. Wir geben Ihnen gerne jede weitere Auskunft.

Hotel Rigiblick am See  
am Seepfad 3, 6374 Buochs  
Telefon 041 620 48 64, Fax 041 620 68 74

98922/9589



S · H · M · S

Studenten der

## SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

interessieren sich für

### PRAKTIKUMSSTELLEN SERVICE oder KÜCHE

20. 12. 97-11. 1. 98

und/oder

1. 2. 98-31. 8. 98

Tel. 021 962 99 48/021 962 99 51  
F. Mast/M. Mermod

98858/283471



## Hotel Fravi

Bade-, Kur- & Ferienhotel

7470 Anderer

Tel. 081 661 11 51 Fax 081 661 22 80

Wir haben auf den 1. Februar 1998 oder nach Vereinbarung die Stelle als

### Réceptionistin

in unserem Hause neu zu besetzen. Sind Sie eine junge, kommunikative Persönlichkeit und betreten mit Flair unsere Gäste am Empfang. Die Hotelkorrespondenz erledigen Sie mit Word und Excel und unterhalten sich auch gerne in Italienisch mit unseren Gästen.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche und selbständige Aufgabe in einem familiären Umfeld.

Haben Sie Lust mehr zu erfahren, dann rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Fam. Daniel und Judith Hüribi-Jetzer  
Gastgeber

P 98841/728

### Bivio, die Perle am Julier

Wir suchen für die Wintersaison 1997/98 in unser Skirestaurant an der Talstation

### Serviertochter

Wohnung vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf  
Skilifte Bivio, Telefon 081 684 52 33  
P 9887/292560



RESTAURANT AI DENTE  
TRIBSCHENSTRASSE 18  
6005 LUZERN  
☎ 041 / 360 05 05

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

KOCH M/W

in ein junges, dynamisches Team. Wir bieten neben einem guten Salär eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einer neuen Küche.

Falls Sie sich angesprochen fühlen, richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an  
Matthias Kunz.

98860/38991



Bei uns im Resort (\*\*\*\*) GRANDHOTEL QUELLENHOF – LEADING HOTEL OF THE WORLD und \*\*\*\* GRANDHOTEL HOFRAGAZ

ist per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstelle zu besetzen:

### Réceptionist/ Ablösung Night Audit

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).

98884/2658



Per la nuova apertura del nostro

### Caffè-Bar italiano

con terrazza (tot. 60 posti) nel centro di Coira, cerchiamo

### 2 CAMERIERI

di madrelingua italiana e buone conoscenze del tedesco.

Se sa trattare i nostri clienti con classe e un tocco di «italianità», se conosce bene i vini e il servizio al bar, l'aspettiamo.

Inizio: Ai primi/metà di febbraio 1998. Si richiede il permesso B.

Può mandarci una lettera di presentazione e una foto a:  
Charles Müller, Café Passage, Bahnhofstr. 7 - 7000 Chur.

Grazie.

# ALEXANDER

DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

Das neu gestaltete und in seinem Charakter einzigartige «ALEXANDER AM SEE» ist ein Erstklasshotel im \*\*\*\*-Look mit 3 verschiedenen Restaurants an einmalig schöner Lage direkt am Zürichsee, in 10 Minuten ab Zürich City erreichbar.

«Wenn Sie für meine Gäste gerne ein Bureau aufmachen»

heisse ich Sie ab Mitte März 1998 als zukünftige

### Réceptionistin

in Jahresstellung herzlich willkommen!

Sie sind eine natürliche Persönlichkeit, die bei schwarzen Zahlen nicht gleich rot sieht, PC nicht mit Postcheck wechselt. Fidelio nicht nur als Beethoven-Oper kennt und bei Englisch und Französisch nicht gleich Kauderwelsch versteht.

Als erfahrene Fidelio-Anwenderin sind Sie auch mit Winword/Excel solide vertraut und haben Freude, sich mit unseren deutsch-, englisch- und französisch-sprechenden Gästen in Wort und Schrift zu verständigen, aktives Verkaufen ist eine Ihrer Stärken.

Sie bringen Ihren gesunden Menschenverstand und die Bereitschaft mit, sich für meine Gäste zu engagieren, die Hotel-Administration in Form zu halten und überall zum Rechten zu sehen und dabei nichts links liegen zu lassen.

Es ist mir unwichtig, ob Sie Schweizerin oder Inhaberin einer C- oder B-Bewilligung (Jahresaufenthalterin) sind.

Wichtig ist, dass Sie eine fröhliche, an systematisches Arbeiten gewohnte, positiv denkende und selbständige Team-Playerin sind, die gerne ihre eigenen Talente und Ideen zum Wohle meiner Gäste und im Interesse des Betriebes einbringt und diese auch verwirklichen will.

Teamwork – mit Spass zum Erfolg!  
Wollen Sie dabei sein?

Ich freue mich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit aktuellem Foto.

Nicolas Schwenk  
Hotel Alexander am See  
Seestrasse 182, 8800 Thalwil-Zürich

98874/34525

## RESTAURANT-BAR „ZUM FRITZ“

Für die Neueröffnung unseres Restaurants mit Bar & Pizzeria in Solothurn, suche ich eine/n

kreative/n  
motivierte/n, teamfähige/n  
und aufgestellte/n

Mitunternehmer/in als

### Souschef/in

& eine

### Servicefachfrau

Selbständiges Arbeiten, Freude am Aufbau eines neuen Konzeptes, sowie ein kleines motiviertes Team, sind nur einige Vorteile.

Habe ich Ihre Aufmerksamkeit geweckt, dann freue ich mich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Fritz Haudenschild, Restaurant - Bar „ZUM FRITZ“  
Judengasse 2, 4500 Solothurn, Tel. 032 622 94 88

P 98912/392587

In unserer Turm-Bar geht die Sonne auf!  
Zur Eröffnung der neuen Bar im Seehotel Sonne suchen wir per 1. März 1998 eine versierte,

## ERFAHRENE BAR-DAME

Sie sind unsere Sonne hinter der Bartheke.

Sprachgewandt (D/F/E) und mit heiterem Gemüt garantieren Sie unseren Restaurant- und Hotelgästen einen perfekten Service.

Nicht zuletzt dank Ihrer Ausstrahlung wird die Turm-Bar zum neuen Treffpunkt am Zürichsee. Haben Sie Lust auf einen Platz an der Sonne?  
Herr Sepp Wimmer freut sich auf Ihren Anruf: 01 914 18 18.



Seehotel Restaurant Sonne, Küssnacht am Zürichsee, 7 Tage offen.

98868/17841

# Express-Stellenvermittlung des SHV

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

## Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

### Küche/cuisine

|      |                    |    |     |           |       |                        |
|------|--------------------|----|-----|-----------|-------|------------------------|
| 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/F/E | 3-4*Hotel              |
| 1453 | Küchen-/Souschef   | 30 | D   | n. Ver.   | D/E   | Hotel, zus. m. 1455    |
| 1454 | Koch               | 48 | I   | A sofort  | I/F/D | zus. m. 3872           |
| 1455 | Koch               | 22 | D   | n. Ver.   | D/E/F | Hotel, zus. m. 1453    |
| 1456 | Küchen-/Alleinkoch | 60 | CH  | sofort    | D/I   | Tessin                 |
| 1457 | Küchen-/Souschef   | 48 | CH  | Feb. 98   | D/F   | BE/SO/FR               |
| 1458 | Koch               | 31 | STL | B Jan. 98 | D/E/F | BE-Oberl. 1. 1.-28. 2. |
| 1459 | Hilfsköchin        | 35 | CH  | Jan. 98   | D/E   | LU                     |
| 1460 | Commis de cuisine  | 34 | F   | A Jan. 98 | F/E/D |                        |
| 1461 | Pâtissier          | 28 | TR  | B sofort  | D     | Hotel, ZH              |
| 1462 | Alleinkoch         | 50 | CH  | sofort    | D/F/E | SG/AI/AR               |
| 1463 | Koch/Kellner       | 39 | CH  | n. Ver.   | D/F/E | BE                     |
| 1464 | Souschef           | 40 | CH  | sofort    | I/F/D | GR/VS/BE-Oberl.        |

### Service/service

|      |                    |    |     |         |         |           |                       |
|------|--------------------|----|-----|---------|---------|-----------|-----------------------|
| 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 | LB  | B       | sofort  | D/F/E     | ZH                    |
| 2841 | Chef de service    | 31 | IRL | A       | Feb. 98 | D/F/E     | 3-4*Hotel, Zentral-CH |
| 2842 | Chef de rang/w.    | 27 | NL  | A       | März 98 | D/E       | Rest., LU             |
| 2843 | Kellner/Barman     | 26 | CH  | Feb. 98 | D/F     | LU/ZG     |                       |

|      |                 |    |     |         |         |                  |                        |
|------|-----------------|----|-----|---------|---------|------------------|------------------------|
| 2844 | Sefa            | 32 | A   | A       | März 98 | D                | Rest., OW/LU           |
| 2845 | Sefa            | 29 | KRO | A       | sofort  | I/D/E            | zus. m. 2846           |
| 2846 | Barman          | 42 | I   | A       | sofort  | I/F/D            | zus. m. 2845           |
| 2847 | Sefa            | 22 | P   | B       | Feb. 98 | D/I/F            | AG/ZH                  |
| 2848 | Maitre d'hôtel  | 55 | F   | C       | sofort  | D/F/E            | 4-5*Hotel, VS/VD/BE/BS |
| 2849 | Chef de service | 29 | B   | B       | sofort  | D/F/E            | 4-5*Hotel, SG          |
| 2850 | Sefa            | 33 | CH  | Jan. 98 | D/I/E   | Tagesbetrieb, ZH |                        |

### Administration/administration

|      |                     |    |    |         |         |                         |                        |
|------|---------------------|----|----|---------|---------|-------------------------|------------------------|
| 3865 | 1. Récept./Géranlin | 47 | CH | sofort  | D/F/E   | Heim/Pension, BE-Oberl. |                        |
| 3866 | Réceptionist        | 34 | F  | A       | n. Ver. | F/D/E                   | Hotel                  |
| 3867 | Réceptionsprakt./w. | 34 | CH | Jan. 98 | D/F/E   |                         |                        |
| 3868 | Réceptionist/Sales  | 32 | CH | sofort  | D/E     | Hotel, Zürich+Umgeb.    |                        |
| 3869 | Geschäftsführerin   | 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 | Réception/Sefa      | 26 | CH | Jan. 98 | D/F/E   | BE-Oberl.               |                        |
| 3872 | Anfangsrécept./w.   | 25 | CH | sofort  | D/F/E   | zus. m. 1454            |                        |
| 3873 | Réceptionist        | 21 | CH | sofort  | D/F/E   | BE/FR/NE/BS/ZH          |                        |
| 3874 | Hotellier           | 31 | CH | sofort  | F/D/E   | Wallis                  |                        |
| 3875 | F&B/Cost Control    | 41 | CH | n. Ver. | D/F/E   |                         |                        |
| 3876 | Réceptionist        | 55 | CH | Jan. 98 | D/F/E   | SG                      |                        |
| 3877 | Chef de réception   | 27 | CH | sofort  | D/F/E   | 3-5*Hotel, GE/Seeland   |                        |
| 3878 | Geschäftsführer     | 58 | CH | n. Ver. | D/I/F   | ZH/TG                   |                        |

### Hauswirtschaft/ménage

|      |                   |    |    |         |         |           |        |
|------|-------------------|----|----|---------|---------|-----------|--------|
| 4253 | Küchenhilfe       | 23 | P  | A       | Feb. 98 | F/D/I     |        |
| 4254 | Buffetdame        | 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 |        |
| 4257 | Haushilfe/Portier | 36 | P  | A       | sofort  | P/I       |        |
| 4258 | 1. Gouvernante    | 25 | Sp | C       | sofort  | D/E/I     | Zürich |
| 4259 | Portier/Chauffeur | 35 | CH | n. Ver. | P/D/E   |           |        |
| 4260 | Zimmerfrau        | 20 | E  | A       | Jan. 98 | E/F/D     | ZH     |

|      |                  |    |    |         |       |                |  |
|------|------------------|----|----|---------|-------|----------------|--|
| 4261 | Kinderbetreuerin | 23 | CH | Jan. 98 | D/E/F | GR             |  |
| 4262 | Höfa             | 23 | CH | Jan. 98 | D/F/E | 4*Hotel, ZH/TG |  |

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

### Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

### Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

Vous pourrez déduire la TVA sur votre décompte TVA ou 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 raschnmöglichst, 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!)

98909/84735

**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 angelernt!  
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, 6816 Bissone**  
Herr oder Frau Rast  
Telefon 091 649 96 22

98668/5088

**RISTORANTE**  
**LA CUCINA**

PIZZA e PASTA

NEUERÖFFNUNG

Wir suchen:  
**- Küchenchef**  
**- Kellner**

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 Bewerbungs-  
unterlagen mit Foto.

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

98928/22667

**Hotel**  
**Restaurant**  
**Plattenhof**  
**Zürich**

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

Für Eintritt nach Übereinkunft suchen  
wir:

**- Koch**  
Teilzeit: 17.30-21.45, Sa./So. frei

**- Réceptionist**  
**- Anfangsréceptionist**  
**- Höfa mit E-Kenntnissen**  
**- Servicemitarbeiter**

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre  
Bewerbung.

92917/40860

**TWANNIBERG**

Möchten Sie hoch über dem Bielersee im Hotel Feriendorf  
Twannberg als

**1. Réceptionist**  
in Jahresstelle unsere Gäste betreuen?

Mit Charme und Verkaufstalent sind Sie für die gute Betten-  
ausstattung mitverantwortlich. Eintritt ab 1. Februar oder nach  
Vereinbarung. Wir erwarten: Abschluss einer Hotelfachschule  
oder kaufm. Ausbildung mit mehrjähriger Hotelerfahrung. Gute  
Sprachkenntnisse D/F sowie stilichere Korrespondenz. EDV-  
Erfahrung, Organisationstalent und Diskretion. Führerausweis  
erforderlich. Wir bieten: Anstellungsbedingungen (Standards  
des SHV) und ein Ihrer Erfahrung angemessenes Salär.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.  
**Direktion Hotel Feriendorf Twannberg**  
2516 Twannberg  
Telefon 032 315 01 11

98648/74403



### \*\*\*\* Superior First Class Riverfront

100 Zimmer • 4 Restaurants & 2 Piano Bars

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Betriebsassistentin D, E  
Hauswirtschaft

Gouvernante D, E  
Hotel, Restaurants

Chef de partie m, w

Wir können nur Schweizer/innen oder Bewerber/innen mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Rufen Sie uns an 01 251 50 02 Montag bis Freitag von 9.00–11.00 Uhr und 14.30–17.00 Uhr Frau Weber, Personalkoordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin, oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro,  
Central 1, 8001 Zürich



## SEGETEN

### SENIORENRESIDENZ ZÜRICH-WITKON

Die schönsten Aussichten auf einen guten Arbeitsplatz

Wir sind eine neue und moderne Seniorenresidenz an schönster Lage in Zürich-Witikon. Für unsere gepflegte Gastronomie suchen wir mit Eintritt nach Vereinbarung selbständige, flexible und initiative Mitarbeiter/innen für folgende Aufgaben:

- **Commis de cuisine**
- **Chef de partie**
- **Mitarbeiterin für die kalte Küche**
- **Mitarbeiter für Abwäscherei und Reinigung**

Es erwarten Sie attraktive Arbeits- und Anstellungsbedingungen. Ausländer nur mit Bewilligung B oder C. Personalzimmer sind vorhanden.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder verlangen Sie unseren Fragebogen.

Rolf Tinner, eidg. dipl. Küchenchef, und sein Team, freuen sich auf Ihre Kontaktnahme.

Seniorenresidenz «Segeten»  
Carl Spitteler-Strasse 70  
8053 Zürich  
Telefon 01 388 18 18

Eine Residenz der Zürcher Kantonalbank  
Mitglied der Tertium-Gruppe

0 88899/353413



### HOTEL RIGI LERN- UND KULTURHAUS AM SEE

Möchten Sie in Zukunft an einem wunderschönen Ort in einem kleinen Team arbeiten?

Wir suchen zur Entlastung unserer Chef-Rezeptionistin per 1. Februar 1998

### Rezeptionistin mit Berufserfahrung

für unser ganzjährig geöffnetes Bildungszentrum. Sie sollten Freude an exakten Arbeiten, am Umgang mit Menschen und an viel Gestaltungsfreiheit und Selbständigkeit haben.

Ebenfalls per 1. Februar suchen wir

### Assistent/in der Geschäftsleitung

mit positiver Ausstrahlung, Freude an Verantwortung und selbständigem Arbeiten und viel Flexibilität im Umgang mit Seminargästen. Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Rigi, Fam. R. u. U. Witz,  
Seestrasse 53, 6353 Weggis.  
Unter Telefon 041 392 0 392 geben wir Ihnen gerne nähere Auskunft. 9885097419



Restaurant Hirschen  
Hirschenplatz 2  
3250 Lyss  
Tel. 032 384 13 08  
Fax 032 385 13 73

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unser gepflegtes Speiseraum im Herzen von Lyss (Bern, Seeland)

### Servicefachangestellte/n nur mit Fachausweis

Weitere Auskünfte erteilen Ihnen gerne:

Werner Rätz  
Geschäftsführer

98954/59161

### Arbeitsangebot

Wir sind in der glücklichen Lage und haben noch folgende Stelle anzubieten:

### Service-mitarbeiterin D, E, F und

### Commis de cuisine/ Jungkoch

Rufen Sie uns an für Ihre erste Teamsetzung ab sofort oder nach Vereinbarung.

Hotel Abendruh-Ambiance  
& Restaurant Creativ  
Familie Kösslich, Telefon 027 967 23 38  
3920 Zermatt



989170860

### Eder's Restaurant Eichmühle 8820 Wädenswil

Per Mitte Dezember oder nach Vereinbarung suchen wir in ein fröhliches, junges Team eine/n qualifizierte/n

### Servicefachangestellte/n

Wir bieten in jeder Hinsicht beste Anstellungsbedingungen. Zimmer vorhanden. Auch EU-Bürger/innen mit Bewilligung C sind willkommen.

Lucis und Jürgens Eder-Egli  
Telefon 01 780 31 44  
Telefax 01 780 38 61  
Sonntag ab 16.00 Uhr und  
Montag geschlossen

AE 98839/37029

### Pizzeria Ristorante SAN MARCO

Seequai  
8640 Rapperswil  
Telefon 055 211 22 24

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres Teams einen aufgestellten, verantwortungsvollen, flexiblen und selbständigen

### Koch (Jungkoch)

(italienische Kochkenntnisse von Vorteil)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.  
Nur Schweizer mit Bewilligung B oder C.

98863/388843

### RISTORANTE LA CUCINA

PIZZA & PASTA  
NEUERÖFFNUNG

Wir suchen zur Unterstützung:

### Sous-chef Koch Hilfskoch Pizzaiolo Kellner

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

### SEEPARK



GOURMET  
HOTEL  
OBERGGERI  
Tel. 041 750 18 55

Wir suchen an den idyllischen Agersee (10 Min. von Zug/35 Min. von Zürich) in unser Restaurant français (14 Punkte Gault Millau)

per sofort: **1 Servicefachangestellte/Kellner**

auf 1. April: **3 Servicefachangestellte/Kellner** für Sommersaison (Bew. A vorhanden)

nach Übereinkunft: **Freitage-Abblösung (Tournant/e, Aide du patron) für den Chef de service und die Chef/in de réception**

ab Februar/März: **Sous-chef** mit Erfahrung franz. Küche

auf 1. April: **Chef garde-manger** (Saison)

auf 1. April: **Entremetier & Pâtissier** (Saison)

Ihre Bewerbung an: G. und P. Döschler, Hauptstrasse 47, 6315 Obergeri.

98842/20921

### Chalet HOTEL RESTAURANT Gletschertal

Hotel mit Charme sucht ab sofort oder nach Vereinbarung

### Rezeptionist/in

in junges, aufgestelltes Team. D, E, F mit EDV-Erfahrung.

### Jungkoch

Gelernter Koch, evtl. mit Erfahrung in ital. Küche.

Eintritt: ab sofort oder nach Vereinbarung

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an:

Hotel Gletschertal AG  
Direktion J. Stähli  
3818 Grindelwald  
Tel. 033 853 14 14

98852/160105

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

### Betriebsassistenten/-in

Diese verantwortungsvolle Aufgabe richtet sich an eine Persönlichkeit, die bereits über Erfahrung in einer ähnlichen Position und über den Abschluss einer Hotelfachschule verfügt. Weiter sollten sie gute Deutsch-, Französisch-, Englisch- sowie PC-Kenntnisse besitzen.

Gerne erzählen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch mehr über den Aufgabenbereich.

Spricht Sie diese neue Herausforderung an? Dann zögern Sie nicht und senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit curriculum vitae, Zeugniskopien und Foto. Ein junges, motiviertes und gästerorientiertes Team erwartet Sie! Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Hotel Schweizerhof Bern  
Herrn Theo Indermauer F & B-Manager  
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
Telefon 031 311 45 01, Fax 031 312 54 88

Hotelier

Matthias Flieler

P 98923/4600

The Swiss Leading Hotels



### Hotel Albana \*\*\*\*

Luc Merkt

Hotel Albana

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung

### 1 Servicefachangestellte/ Barablöse

Wenn Sie Interesse haben, in einem gepflegten und kreativen Team mitzuwirken, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Albana  
Lucas Merckaert, Dir.  
Telefon 081 833 31 21  
Fax 081 833 31 22



98917/32499

### cavallino Holzofen-Pizzeria

Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

### Koch/Köchin Pizzaiolo mit Holzofen-Erfahrung Serviertochter

Mögen Sie selbständiges und kreatives Arbeiten, dann rufen Sie uns einfach an.

Telefon 071 244 61 53, Herr Nushi  
Langgasse 5, 9008 St. Gallen

95493/383250

HOTEL \*\*\* RESTAURANT

### LUDERENALP

WASEN IM EMENTAL/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 zuhanden von

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

98966/37194



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).

98706/15563

### Hotel Landhaus Saanen

\*\*\*-Hotel Landhaus, Saanen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung für die kommende Wintersaison einen qualifizierten

### Jungkoch

für unser gutbürgerliches Restaurant

Auf Ihren Anruf freut sich Familie Dieckmann-Broggi

3792 Saanen  
Telefon 033 748 40 40

98867/132055

**GRAND HOTEL KRONENHOF  
PONTRESINA**  
\*\*\*\*\*

Verwirklichen Sie bei uns Ihre gastronomischen Träume!

Unser architektonisch und historisch bedeutendes Grand Hotel pflegt eine feine Engländer Gastfreundschaft. Die Ansprüche unserer internationalen Gäste erfüllen wir im Team mit Freundlichkeit, Spass, Engagement und fachlichem Können.

Wir suchen auf die Sommersaison 1998 (früherer Eintritt nach Vereinbarung) einen engagierten und kreativen

**Küchenchef**

Sie verwöhnen unsere anspruchsvollen Gäste in drei Restaurants und in der Bar mit einem abwechslungsreichen Angebot und sind verantwortlich für die Mitarbeiterführung, den Einkauf, die Kalkulation und die Ausbildung der Lehrlinge. Bei der Erfüllung dieser anspruchsvollen und selbständigen Aufgabe unterstützen Sie ein eingespieltes Mitarbeitersteam.

Ihr Idealprofil: Kochausbildung mit mehrjähriger Berufserfahrung in ähnlicher Position, eine natürliche Persönlichkeit, die gerne teamorientiert arbeitet und viel Freude am Beruf mitbringt.

Es erwarten Sie eine verantwortungsvolle und herausfordernde Tätigkeit in Jahresstelle, Anstellungsbedingungen den L-GAV-Standards entsprechend sowie die traumhafte Umgebung des Oberengadins – im Sommer wie im Winter.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie die schriftliche Bewerbung mit Foto bitte an folgende Adresse:

**GRAND HOTEL KRONENHOF**  
Herrn Xaver Stocker, Direktor  
7504 Pontresina  
Telefon 081 842 01 11  
Telefax 081 842 60 66

**The Noble Dubliner  
Irish Pub  
Zuerich**

We are looking for experienced

**Bar and Service Staff**

(age 20-35) with motivation, enthusiasm, English, and a little bit of Irish Humour. If you think you are the person we are looking for, please write with reference and photo to Chiffre no 98881 hotel + tourismus revue, P.O. Box, 3001 Berne.

98881/3870889

**RESTAURANT AL DENTÉ**  
TRIBSCHENSTRASSE 18  
6005 LUZERN  
☎ 041 / 360 05 05

Wir suchen per 1. Januar '98 oder nach Vereinbarung

**Chef de service M/W**  
in ein junges, dynamisches Team.  
Wir bieten neben einem guten Salär eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem modernen Betrieb.  
Falls Sie sich angesprochen fühlen, richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an  
Matthias Kunz.

98855/309981

**Posthotel  
Bodenhaus  
Splügen**

Für die kommende Wintersaison suchen wir ab sofort einen

**Chef de service**  
(mündliche Italienischkenntnisse sind Bedingung)

**Anfang-Chef de service  
Kellner (Chef de rang)**

Interessiert? Herr Bögli oder Frau Wenk freuen sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen und sind bei Fragen über die Telefonnummer 081 650 90 90 erreichbar.

Posthotel Bodenhaus AG  
7435 Splügen

98918/32140

**Gasthof Linde  
Fislisbad**

In unserem stilvollen, lebhaften Landhotel wird eine Stelle als

**Servicefachangestellte**

auf Anfang März 1998 frei.

Wenn Sie es verstehen, unsere Gäste aus aller Welt selbständig, charmant und mit viel Fachwissen zu betreuen, wenn Sie jung und spontan sind, perfekt Schwyzerdütsch und ein wenig Englisch oder Französisch sprechen, rufen Sie doch einfach an.

Wir können Ihnen ein harmonisches Betriebsklima, 42 Stunden, verteilt auf vier Arbeitstage pro Woche, sowie einen hohen Lohn anbieten.

Markus Schibli  
Landhotel Linde  
Lindenplatz 1, 5442 Fislisbach (25 km von Zürich)  
Telefon 056 493 12 80

98930/201280

**Thuri's  
BLUMENAU**

In unserem kleinen Gourmet-Restaurant (mit Michelin-Stern) sind die Stellen als

**Jungkoch/Köchin**  
(ab Mitte Januar oder später)

**Service Mitarbeiter/in**  
(ab März oder später)

neu zu besetzen. Haben Sie Freude, in einem kleinen Team zu arbeiten und unsere Gäste mit kreativen und marktfrischen Gerichten zu verwöhnen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Thuri und Käthi Maag  
9309 Limmenschwil SG  
(Hauptstrasse St. Gallen-Romanshorn)  
Telefon 071 298 35 70  
So. abend und Mo. geschlossen

98943/307670

**PIZZA AVANTI**

Das expandierende Fast-Food-Unternehmen sucht zur Entlastung des GFs einen kreativen und dynamischen

**GF-Assistenten**

Wir erwarten:

- > Unternehmerische Persönlichkeit mit Elan und Motivation
- > Berufserfahrung im Gastgewerbe und in Bürouberarbeit
- > Erfahrung im Verkauf und Marketing
- > Einsatzfreudigkeit und Begeisterungsfähigkeit
- > Alter 25 bis 35 Jahre.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre schriftl. Bewerbung mit Foto an Meil AG, Lutherstrasse 2, 8004 Zürich.

98855/388547

**Das anmutige Hotel am Zürichsee**

Dafür, dass das Hotel Ermitage direkt am Zürichsee und nur wenige Autominuten von Zürichs Stadtgrenze steht, können wir nichts. Dass jedoch die exzellente, mediterrane Küche mit 17 Cault-&Millau-Punkten und einem Michelin-Stern ausgezeichnet ist und dass wir auch zu den «Grandes Tables Suisses» gehören, verdanken wir dem steten und professionellen Einsatz aller unserer Mitarbeiter/innen. Zum Landhaus-ähnlichen Hotel gehören neben dem renommierten Restaurant «Le Pavillon» das Terrassenrestaurant und der Beach Club, die Hotel-Bar und die 26 eleganten Gästezimmer (davon 6 Suiten).

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir einen ausgewiesenen

**Sous-chef** zwischen 25 und 35 Jahre alt (per 1. März 1998)

Wir suchen einen verantwortungsvollen Profi, der Erfahrung in gleichwertigen Häusern aufweisen kann, die französische Sprache spricht und der Freude hat an einer Spitzenküche, wie wir sie im Ermitage pflegen.

In einem jungen Team unter der Leitung von Chef Edgar Bovier wird in der Ermitage-Küche tagtäglich für höchste Ansprüche gekocht – unter dem Motto der Cuisine Nipaise.

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie. Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung (Schweizer oder Bewerber mit Bewilligung B oder C).

Martin Hintemann

**ERMITAGE**  
\*\*\*\* Hotel • Restaurant • Bar am See

Hotel Ermitage am See  
Seestrasse 80, 8700 Kloten  
Telefon 01 910 52 22, Telefax 01 910 52 44  
E-Mail: ermitage@bluewin.ch  
http://www.ermilage.ch

98901/17800

\*\*\*\*\*

**Hotel Restaurant  
Landhaus**

6020-Emmenbrücke

LUZERN, E. Schriber-Rust, Telefon 041 280 17 37

Für unser modernstes \*\*\*\*-Hotel mit Gourmetrestaurant suchen wir junge/n, aufgestellte/n

**Service Mitarbeiter/in  
oder Kellner**

Idealalter 20 bis 28 Jahre  
(Muttersprache Deutsch)

98902/10111

\*\*\*\*\*

Wir suchen ab sofort eine/n Büropraktikanten/-in, der/die auch bereit ist, im Speisesaal mitzuhelfen.  
Deutsch- und Französischkenntnisse erforderlich. Interessenten können sich unter der Nummer 027 470 19 21 melden.

0 98894/20419

**Hotel Restaurant Grill  
eigene Konditorei**

Für unseren Familienbetrieb suchen wir ab Januar 1998 oder nach Übereinkunft

**Servicefachangestellte/n**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Fam. B. und U. Hunziker-Häuser  
98374/211052

**Walida**

3806 Bönigen / Brienzensee  
Telefon 033 822 62 55

**Gasthof Rössli Gafel**

(Bahnhof Bern-Schwarzenburg) sucht per sofort

**Serviceangestellte**

Auf Wunsch Zimmer im Haus. Dienstag und Mittwoch geschlossen.

Auf Ihren Anruf freut sich:

Familie Wenger, Gasthof Rössli,  
3144 Gafel  
Telefon 031 849 02 11

98865/12050

**GALLERIA**

Nehmen Sie für 1998 eine neue Herausforderung an!

Wir sind vom Aufschwung überzeugt und suchen für unsere lebhaften Restaurantsbetriebe Galleria und Gaslight im Zentrum der Stadt Bern

**Koch oder Köchin**  
Verantwortungsbewusst und fachkundig

**Servicefachangestellte/n**  
selbständig, fröhlich und freundlich

**Barmaid/Barmann**  
zur Belegung 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

98817/70734

Für unser Restaurant  
**Giardino in Zürich-City**

suchen wir nach Übereinkunft eine/n junge/n, dynamische/n, kreative/n

**Koch / Köchin**

welche/r bereits über ein paar Jahre Berufserfahrung verfügt und selbständiges Arbeiten gewohnt ist.

Der Arbeitseinsatz beschränkt sich auf die üblichen Ladenöffnungszeiten.

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem sehr lebhaften Betrieb schätzen, erwartet ein aufgestelltes Team Ihre Kontaktaufnahme.

Personelle Dienste, Roland Bühlmann  
Telefon 01/220 46 53 oder 220 49 71  
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

**Jelmoli**

GW 98840/31282

Wir sind ein junges, kreatives Team in Solothurn. Ab 1. Februar oder nach Vereinbarung suchen wir einen selbständigen

**Sous-chef**

(auch Anfangs-Sous-chef), der neben der Stellvertretung des Küchenchefs sich vor allem um den Abendservice kümmert und unsere Gäste auch mit eigenen Ideen immer wieder aufs Neue überrascht.

Was wir Ihnen sonst noch bieten können, würden wir Ihnen gerne bei einem persönlichen Gespräch mitteilen.

Verlangen Sie bitte Herrn Gerd Ossig oder Marc Kupferschmid.

Trattoria City West  
Brunngrabenstrasse 2  
4500 Solothurn  
Telefon 032 621 27 77  
Fax 032 621 27 73

98873/388898

**Adecco**

**HOTEL**

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich  
01/297 79 79

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7  
031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern  
041/210 02 60

Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen  
071/228 33 43

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne  
021/343 40 00

Place du Midi 29, 1951 Sion 1  
027/329 06 80

Wir wünschen allen  
Hoteliers, Gastronomen,  
Mitarbeitern  
und Bewerbern  
in der ganzen Schweiz  
und im Ausland  
ein frohes Weihnachtsfest.

Übrigens: Adecco Hotel Schweiz arbeitet an Ihrem Mandat während Sie die Feiertage geniessen, in den Ferien weilen oder eben arbeiten. Sie wissen ja – wir sind immer für Sie da!  
Fax 01/297 79 90

CONGRATULATIONS!  
ALLEN HOTELFACHSCHUL-DIPLOMANDEN

Dass Sie hinter die Bücher gehen können haben Sie bewiesen – nun muss die Theorie in der Praxis umgesetzt werden. Jungen Leute mit Ideen und Pfiff bietet Adecco Hotel viele interessante Herausforderungen in allen Bereichen der Hotellerie, Gastronomie und Tourismus. Wir unterstützen Sie kostenlos, die richtige Herausforderung zu finden und nehmen uns Zeit, im Gespräch Ihre Wünsche und Vorstellungen zu erfassen. Rufen Sie mich an, und wir setzen gemeinsam einen Meilenstein in Ihrer beruflichen Karriere.  
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

**STV. FRONT OFFICE MANAGER w/m**

Für ein erstklassiges Seminarhotel in der Region Oberraar suchen wir den neuen Kadermitarbeiter. Wenn Sie bereits erste Führungserfahrungen besitzen, über gute Sprachkenntnisse verfügen sowie an einer nicht alltäglichen Position interessiert sind, so zögern Sie nicht mich anzurufen.  
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

**DIREKTIONSASSISTENT w/m**

Sind Sie eine gewinnende, unternehmerisch denkende Persönlichkeit mit Hotelfachschulabschluss und auf der Suche nach einer attraktiven Herausforderung? Für ein renoviertes, mittelgrosses Vierstern-Jugendstilhotel am Vierwaldstättersee suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung die Vertretung der Hotel-direktion, mit der Sie den Hotelbetrieb zum Erfolg führen. Sie sind zirka 30 Jahre alt, haben gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch, Französisch, und Ihre Stärke ist der Bankett- und Seminarbereich. Rufen Sie mich sofort an.  
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

**RESTAURANTLEITER**

Für ein mittelgrosses, renommiertes Vierstern-Erstklasshotel in einem bekannten Ferienort in Graubünden suchen wir den charmanten, freundlichen Gastgeber. Sie haben bereits Erfahrung in ähnlichen Positionen in der Saisonhotellerie und lieben den gepflegten Service. Sie sind zwischen 25 bis 30 Jahre alt und sprechen deutsch, französisch und englisch. Wenn Sie eine nicht alltägliche Herausforderung suchen, dann rufen Sie mich noch heute an.  
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

**PERSONALCHEF w/m**

Für einen internationalen Hotelbetrieb am Vierwaldstättersee suchen wir den Personalchef. Sie haben Erfahrung im Umgang mit den Behörden, verstehen es einen Monatsabschluss zu tätigen und besitzen Durchsetzungsvermögen, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an  
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

Weitere Stellenangebote  
auf der nächsten Doppelseite



**GRAND HOTEL KRONENHOF  
PONTRESINA**  
\*\*\*\*\*

**Wir suchen Sie als Gastgeberin  
für unser aussergewöhnliches Grand Hotel**

Die Ansprüche unserer internationalen Gäste erfüllen wir im Team mit Freundlichkeit, Spass, Engagement und fachlichem Können.

Als

**Chef de réception (m/w)**

leben Sie die Freude am Kontakt mit Menschen und kümmern sich kompetent um das Wohl unserer Gäste von der Reservation bis zur Abreise. Sie sind eine kommunikationsfreudige, initiative und zuverlässige Persönlichkeit, welche mit Fachkompetenz ein Team von Mitarbeitern führen und motivieren kann.

Sie bringen eine Hotelfachschulbildung mit, verfügen über Berufserfahrung, gute Sprachkenntnisse in D/E/F/I und Stilsicherheit in Korrespondenz sowie EDV-Fidelio-Kenntnisse. An persönlichen Eigenschaften setzen wir eine gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen, ein fröhliches und belastbares Wesen voraus.

Es erwarten Sie auf die **Sommersaison 1998** (früherer Eintritt nach Vereinbarung) eine verantwortungsvolle und herausfordernde Tätigkeit in **Jahresstelle**, Anstellungsbedingungen den L-GAV-Standards entsprechend sowie die traumhafte Umgebung des Oberengadins – im Sommer wie im Winter.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie die schriftliche Bewerbung mit Foto bitte an folgende Adresse:

**GRAND HOTEL KRONENHOF**  
Herrn Xaver Stocker, Direktor  
7504 Pontresina  
Telefon 081 842 01 11  
Telefax 081 842 60 66

98957/27782

**Brauerei Schützengarten AG**



**HOTEL-RESTAURANT  
STERNEN  
NESSLAU**

**Betriebsassistent  
HOFA**

Für unser \*\*\*-Hotel in Nesslau – in der Ostschweiz – suchen wir einen tatkräftigen, teamfähigen und verantwortungsbewussten Betriebsassistenten.

Wir stellen uns einen im Umgang gewandten und beweglichen Mitarbeiter vor, der sich gewohnt ist, selbstständig zu arbeiten und seine Aufgaben zuverlässig, **spektiv und organisatorisch geschickt** zu erledigen. Der Schwerpunkt des Aufgabenbereichs liegt in der **Administration** (ca. 50%). Word- und Excel-Praxis sind daher Voraussetzung.

Wir bieten einem jungen, ehrgeizigen Mann die Möglichkeit – im Hinblick auf seine zukünftige Karriere – eine vollumfängliche praktische Kaderausbildung zu durchlaufen.

Unser Geschäftsführer, Herr Freudiger, freut sich auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

**Hotel Sternen Nesslau**  
Hauptstrasse, 9650 Nesslau  
Telefon 071 994 19 13, Fax 071 994 26 67

98924/26417



**HOTELS MURALTO\*\*\* & ZURIGO\*\*\*  
LOCARNO**

Direkt an der blühenden Seepromenade  
Doris Marie und Hans-Peter Kreuziger

**Für Frühling 1998 mit Datum nach  
Vereinbarung suchen wir:**

**HOTELFACHASSISTENTIN TOURNANTE**

**Ihr Aufgabenbereich umfasst:**  
Ablösung im Housekeeping,  
Confiserieboutique Al Porto  
und im Economat  
Sprachen D/I

Es handelt sich um eine  
Saison-, evtl. Jahresstelle

Bewerbungen mit Lebenslauf, Foto und  
Referenzen erbeten an:

Kreuziger SA, Frau D. M. Kreuziger,  
Piazza Stazione 8, 6602 Muralto

98969/985453



**sántis**

Die Sántis Gastronomie AG ist eine Tochterfirma der Sántis Holding AG und führt in der Ostschweiz verschiedene gastgewerbliche Betriebe.

Neben der bestbekanntesten OLMA finden in den Messehallen jährlich noch zirka 100 andere Anlässe statt, bei denen Sie Ihren Chef als

**Stv. Leiter/in  
Messe-  
gastronomie**

in allen betrieblichen Belangen unterstützen und viele Aufgaben zur selbstständigen Führung übernehmen. So zum Beispiel die Gestaltung und Einsatzplanung der Gastromobile und sonstiger Apparaturen, Organisationsvorbereitungen für Anlässe, Einarbeitung von Aushilfspersonal, Mithilfe bei der Personalschulung und vieles mehr.

Können Sie eine dementsprechende Gastronomieausbildung vorweisen? Sind Sie zudem dynamisch und kontaktfreudig und verlieren auch in hektischen Situationen nicht die Nerven? Dann sind Sie **der/die ideale, kompetente Assistent/in** unseres Messeleiters. Die Stelle ist per 1. 3. 1998 oder nach Vereinbarung zu besetzen.

Haben Sie noch Fragen? Unser Herr Max Aus der Au, Telefon 071 245 09 45, beantwortet sie Ihnen gerne.

Wir freuen uns über Ihre vollständige schriftliche Bewerbung!

**Sántis Gastronomie AG  
Personalabteilung  
Industriestrasse 135  
9201 Gossau**

P 98854/296281

**HOTEL VERENAHOF**  
Thermal Baden

Nur einen Katzensprung von Zürich City entfernt steht im Kulturstädtchen Baden das traditionsreiche 4-Sterne-Hotel im Belle-Epoque-Stil mit eigenem Thermalschwimmbad.

Per 1. Februar 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

**Réceptionisten/-in**

Sie sind eine aufgeweckte Persönlichkeit, die es versteht, mit einer anspruchsvollen, internationalen Kundschaft in D/E/F zu kommunizieren, wobei wir auf sehr gute Französischkenntnisse grossen Wert legen. Zudem verfügen Sie bereits über Réceptionserfahrung, fundierte Fidelio-, Word- und eventuell Excel-Kenntnisse. Sie arbeiten gerne im Team und bringen sehr gute Französischkenntnisse.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Jahresstelle in einer aufgestellten Crew. Die Anstellungsbedingungen entsprechen dem L-GAV 92.

Interessiert? Rufen Sie an (Tel. 056 203 93 93) oder senden Sie direkt Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto z. H. Herrn Hans P. Plas.

**Hotel Verenahof**  
Kurplatz 1, 5400 Baden

98864/2593

**Gasthof-  
Restaurant  
Gastheim**

Wir suchen nach Übereinkunft freundliche **Serviertochter (CH)** in Restaurantbetrieb.

Geregelte Arbeitszeit (Schichtbetrieb)  
Zimmer im Hause. Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Fam. R. Schöni, **Restaurant Thalheim**  
3063 Ittigen BE, **Telefon 031 921 00 09**

98863/16829

**Fürstentum Liechtenstein**  
deluxe  
\*\*\*\*\*

**PARK-HOTEL  
SONNENHOF**



Zur Ergänzung unseres Teams, suchen wir ab 1. Februar 1998 noch zwei junge, motivierte Mitarbeiterinnen

**Service-Mitarbeiterin (d.e.)  
Tournante-Reception/Service (d.e.f.)**

Auf ihre schriftliche Bewerbung freut sich:

Familie Emil Real  
Park-Hotel Sonnenhof, Vaduz  
Fürstentum Liechtenstein  
Telefon (+41/75) 2321193

**Hofas...  
tourismus hotels**

**Gute Leute für gute Häuser**

Personalekrutierung und -beratung seit 1990

Wir wünschen unseren Kunden und Kandidaten sowie allen, die uns kennen, ein wunderschönes Weihnachtsfest und einen guten Start ins Neue Jahr.

Danke für Ihr Vertrauen.

Wir haben für das Frühjahr interessante Stellen in allen Bereichen anzubieten!



**gastro S Haus & Howald**  
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg  
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

0 98920/202624

**Willkommen**

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

Auf Anfang Januar 1998 suchen wir für unsere gepflegte Kurierstube eine/n

**Servicefachangestellte/Kellner**  
mit abgeschlossener Berufsbildung.

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

Unser Maître d'hôtel, Herr Nazario Zambaldi, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.



**im Hotel Bern**

Zeughausgasse 9  
3011 Bern  
Tel. 031-312 10 21  
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS  
HOTELS  
OF SWITZERLAND

0 98955/4693




Für die bevorstehende Wintersaison suchen wir für unser A-la-carte-Restaurant **Panorama**

**Servicemitarbeiter (m/w)**

Bewerber/innen melden sich bitte bei der Direktion P. Wallmann, **Telefon 041 637 18 22**

98904/10391



Für die kommende Wintersaison 1997/98 suchen wir für unseren \*\*\*\*Betrieb motivierte Mitarbeiter/innen. Gredo des Hauses ist es, unsere Gäste mit einem gepflegten und aufmerksamen Service zu verwöhnen.

Packen Sie mit uns die grosse Herausforderung an und bewerben Sie sich mit Foto und den üblichen Bewerbungsunterlagen als:

**RÉCEPTIONISTIN D/E/F  
ZIMMERMÄDCHEN**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

**Hotel  
La Ginabelle**  
\*\*\*\*\*  
Z E R M A T T

Familie Abgottspon-Schell, CH-3920 Zermatt  
Telefon 0041 27 967 45 35, Telefax 0041 27 967 61 31

97227/124899

finden Sie mit einem Inset im Stellenanzeiger der **hotel + tourismus revue!**  
Tel. 031 370 42 22



**WALLBERG**  
Restaurants & Hotel

Wir suchen per 1. Februar 1998 oder nach Übereinkunft eine/n

**Chef de service**

für unsere Restauration. Als unternehmerisch denkende Persönlichkeit, die gerne Verantwortung mitträgt, sind Sie an der Front für die Umsetzung unserer Philosophie verantwortlich. Rufen Sie Martin Kaiser an, um mehr darüber zu erfahren!

Eichholzstrasse 1, CH-8604 Volketswil ZH,  
Telefon 01-945 52 22, Telefax 01-945 52 25

98927/36897

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 selbstständig? 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.

© 98733/150650

**Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die**




**Hotel Sofitel**  
ZÜRICH

Für unsere exklusive Bar «Les Ambassadeurs», suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine aufgestellte, kontaktfreudige, sprachgewandte

**Commis de bar (w)**

Bitte vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Hotel Sofitel**  
Frau C. Tamò, Personalchef  
Stampfenbachstrasse 60  
8035 Zürich  
Tel. 01 360 60 60

98960/40118



Die Tavernen



Das Design-Restaurant

**Eine gute Botschaft**

Es ist uns gelungen, in unserem Haus Trends, Tradition, Gemütlichkeit und High Tech unter einem Dach zu vereinen. Diese Vielfalt ist faszinierend und entspricht den heutigen Gäste Wünschen.

Wir suchen per 1. Februar 1998 oder nach Vereinbarung

**Küche: Sous-chef/Team-Leiter m/w**

Unsere verschiedenen Lokalitäten von traditionell bis Ethno-Food bieten Ihnen interessante Möglichkeiten. Unser Küchenteam freut sich auf einen aufgestellten Kollegen/-in. Telefonieren Sie uns, wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon 063 963 15 15  
Markus Eggi, Küchenchef, oder Walter Jenzer,  
Gasthof Kreuz, 4922 Bützberg.

98760/13185

**Hotel Alpina**  
Restaurant  
**Grindelwald**

sucht per 1. Dezember oder nach Übereinkunft

**Serviceangestellte**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und sind für weitere Auskünfte bereit.

Familie D. Wolf-Kaufmann  
Telefon 033 853 33 33

98504/14265

\*\*\*  
**HOTEL**  
**sursee**

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen

**Jungkoch (m/w)**

Nebst einem guten Arbeitsklima, bieten wir Aufstiegsmöglichkeiten zum Sous-Chef

Herr H. Nüssli erwartet gerne Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

\*\*\* Hotel Sursee

CH-6210 Sursee LU • Tel. 041 921 50 51

98865/1512



**HOTEL**  
**CHALET SWISS**  
**INTERLAKEN**

Wir suchen in unser junges Team nach Übereinkunft in Jahresstelle

**Réceptionist/in**  
**Aide du patron**

Sie haben Verantwortungsgefühl, Freude am Beruf, Spass am Umgang mit Gästen aus aller Welt und sind vielseitig – dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

**Hotel Chalet Swiss**  
z. H. R. Klopfer  
Seestrasse 22  
3800 Unterseen-Interlaken

98870/25130

**Hofas...**



**Hotel Sofitel**  
ZÜRICH

Für unser Gourmet-Restaurant «Diff – Le Restaurant» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Sous-chef**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Bitte vollständige Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

**Hotel Sofitel**  
Frau C. Tamò, Personalchef  
Stampfenbachstrasse 60  
8035 Zürich  
Tel. 01 360 60 60

98959/40118

Hôtel de grand standing recherche un

**chef de réception**

Ce poste à grandes responsabilités sera pourvu par une personne ayant un sens inné de l'organisation, de la direction de personnel ainsi que de l'hébergement.

Plusieurs années d'expérience hôtelière dans les différents secteurs d'une réception sont exigées. La maîtrise des langues française, anglaise et allemande ainsi que des bonnes connaissances informatiques sont demandées.

Un tel challenge vous tente? Alors, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier complet avec photo sous chiffre 98900, à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue* Tel. 031 370 42 22

**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

98806/376523

**Chance**

Wir ergänzen unser Team mit einer

**Servicestelle**

Eine interessante Stelle in einem lebhaften Betrieb wartet auf Sie!

Herr R. Berg gibt Ihnen gerne Auskunft! Telefon 01 725 27 05

**SCHINZENHOF HORGEN**  
Restaurantsbetriebe Schinzenhof  
Alte Landstrasse 24, 8810 Horgen  
Tel. 01 725 27 05, Fax 01 725 27 03

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 98738/280917

**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 Sofitel**  
ZÜRICH

Für unser Gourmet-Restaurant «Diff – Le Restaurant» suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende qualifizierte Mitarbeiter:

**Sous-chef**  
**Chef de partie**  
**Commis de cuisine**

Bitte vollständige Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

**Hotel Sofitel**  
Frau C. Tamò, Personalchef  
Stampfenbachstrasse 60  
8035 Zürich  
Tel. 01 360 60 60

98959/40118

Hôtel de grand standing recherche un

**chef de réception**

Ce poste à grandes responsabilités sera pourvu par une personne ayant un sens inné de l'organisation, de la direction de personnel ainsi que de l'hébergement.

Plusieurs années d'expérience hôtelière dans les différents secteurs d'une réception sont exigées. La maîtrise des langues française, anglaise et allemande ainsi que des bonnes connaissances informatiques sont demandées.

Un tel challenge vous tente? Alors, n'hésitez pas à nous faire parvenir votre dossier complet avec photo sous chiffre 98900, à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

# Adecco

## HOTEL

**PERSONALASSISTENTIN**

Für den Personalleiter eines Grosshotels in Basel suchen wir die diskrete, flexible und belastbare Assistentin. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, haben einen KV- oder Hotelfachschulabschluss und suchen den Einstieg in den Personalbereich. Sie arbeiten organisiert, teamorientiert und zeichnen sich durch hohe soziale Kompetenz, Diskretion und Loyalität aus. Sie sprechen Deutsch, Französisch, Englisch und haben Italienischkenntnisse. Sie sind versiert im Umgang mit Ämtern und Behörden. Interessiert?

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

**DIÄTKOCH W/M**

Für ein Spital im Zürcher Unterland suchen wir einen versierten Diätkoch, der in Zusammenarbeit mit dem Ernährungsberater das Angebot erstellt. Sie kennen die neusten Grundlagen der Diätküche und wissen diese in eine schmackhafte Küche einzubringen. Sie denken kreativ mit, arbeiten gerne im Team und sind flexibel. Wenn Sie an einer Stelle mit Zukunftsperspektiven interessiert sind, rufen Sie mich an.

Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

**NIGHT AUDITOR**

Sie lieben die Stille der Nacht zum Arbeiten mehr als die Hektik des Tages... In einem modernen Fünfsternhotel in Basel haben Sie die Möglichkeit, dann aktiv zu werden, wenn andere bereits schlafen. Sie verfügen über gute Erfahrungen an der Réception (Fidelio) oder einen Hotelfachschulabschluss und sprechen deutsch, englisch und französisch. Sie erledigen alle Réceptionsarbeiten, kontrollieren die Tagesabschlüsse und tragen im Team die Verantwortung für den Betrieb in der Nacht. Ich freue mich, Sie kennenzulernen.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

**CHEF DE SERVICE**

Sie sind eine junge, dynamische Persönlichkeit mit fundierter Ausbildung und Erfahrung im Dienstleistungsbereich. Für ein wunderschönes Viersternhotel an bester Seelage in der Zentralschweiz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen dynamischen, fröhlichen Gastgeber. Wenn Sie deutsch, französisch und englisch sprechen und zwischen 25 bis 30 Jahre alt sind, dann rufen Sie mich heute an.

Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

**BANKETTOBERKELLNER**

Für ein modernes und internationales Hotel in Basel mit grosser Bankett- und Cateringabteilung suchen wir den fachlich versierten und flexiblen Oberkellner. In dieser interessanten Position sehen wir eine junge Persönlichkeit mit Führungserfahrung, Verkaufsfähigkeit und guten Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch und Französisch. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule und suchen ein Stelle zum Karriereprung ins F&B. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

**GENERALGOUVERNANTE**

Wenn Sie ein Organisationstalent sind, Führungserfahrungen haben und in der Region Bern an einer herausfordernden Position in einem erstklassigen Hotel interessiert sind, so rufen Sie mich noch heute an. Gerne gebe ich Ihnen weitere Informationen.

Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

**SERVICEFACHANGESTELLTE 50% w**

Eine renommierte Unternehmung in Winterthur sucht im Tagesdienst eine charmante und gepflegte Persönlichkeit, die mit viel Freude und Einfühlungsvermögen ihre Gäste umsorgt. Sie sind fachlich versiert und belastbar, sprechen englisch und sind flexibel auch für Bankette einsetzbar. Wenn Sie geregelte Arbeitszeiten und ein freies Wochenende schätzen, rufen Sie mich an.

Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

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

## MARCHÉ DE L'EMPLOI

**hoteljob**

*souhaite*  
à tous les employeurs et collaborateurs  
de l'hôtellerie et de la restauration

UN JOYEUX NOËL  
et  
UNE MERVEILLEUSE ANNÉE 1998

Laurence Herren Elisabeth Sermier Chahidi

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 centre de Lausanne  
cherche

**chef de cuisine**

Organisateur, créateur, motivé,  
dynamique, disponible, capable  
d'initiatives, sachant motiver et  
diriger une petite équipe.  
Ecrire sous chiffre 98952 à *hôtel revue*,  
case postale, 3001 Berne.

98952/392625

Restaurant à Neuchâtel  
cherche pour le 1<sup>er</sup> janvier 1998

**chef de cuisine (30-40 ans)  
jeune cuisinier**

dynamique - bonne expérience - et  
créativité. Poste à responsabilité.  
Offres avec certificats:

Restaurant du Pont de Thielle  
2075 Thielle.

98861/133728

Grand établissement de la place de Genève,  
très connu  
cherche pour entrée rapide ou à convenir

**serveurs et serveuses**  
(priorité sera donnée aux filles)**aides de cuisine et cuisiniers**

minimum 5 ans d'expérience  
permis C et suisses de préférences  
(de toutes façons permis obligatoire).

Personnes venant de Suisse orientale bienvenus!  
Faire offre avec c.v., photo et lettre de motivations écrire  
sous chiffre 98949 à *hôtel revue*, case postale,  
3001 Berne.

98949/392594



S · H · M · S

Les étudiants de la

**SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL**

recherchent des

**PLACES DE STAGE  
SERVICE ou CUISINE**

20. 12. 97 - 11. 1. 98

et/ou

1. 2. 98 - 31. 8. 98

Téléphone 021 962 99 48/021 962 99 51

F. Mast/M. Mermod

98857/383471

**Kaderleute sucht man  
in der**



Après un extraordinaire IGEHO 97, qui a  
agrandi massivement notre clientèle,  
nous recherchons pour renforcer notre équipe à  
Lausanne ou même à Davos,  
pour de suite ou à convenir:

**un(e) conseillère à la clientèle**

Profil demandé: très bonne aptitude à  
soutenir les clients téléphoniquement,  
à leur présenter et à leur donner des informations  
sur nos logiciels informatiques.

Nous demandons: expérience de la conduite  
du personnel, des finances et de la comptabilité  
dans l'hôtellerie ou la gastronomie.  
Parfaites connaissances du français et  
de l'allemand (parlé et écrit).

Si vous êtes intéressés, nous nous réjouissons  
de recevoir votre dossier avec photo et copies  
de certificats à l'adresse ci-dessous.  
Vous pouvez aussi prendre contact par téléphone.

MIRUS Software GmbH

Herr Paul Petzold

Mattastrasse 10 - 7270 Davos Platz  
Tel. 081 415 66 88 - Fax 081 415 66 78

98925/378453

**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'in-  
nover et d'assurer une offre adaptée aux données du touris-  
me 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



**JURA-TOURISME**  
met au concours

un poste de

**chargé(e) de promotion touristique**

et un poste de

**responsable administrative/administratif**

Pour de plus amples renseignements, veuillez consulter  
la feuille officielle de la République et Canton du Jura  
du 17 décembre.

Délai de postulation 9 janvier 1998.

Jura-Tourisme  
Karine Marti Monaco  
Présidente a. i.

P 98890/392121



**ROYAL PLAZA**  
**INTER-CONTINENTAL**  
**MONTREUX**

Nous recherchons pour une date à convenir:

**une coordinatrice des ventes**

Dynamique et motivée, cette personne doit être de  
langue maternelle suisse-allemande, et avoir une  
bonne maîtrise du français et de l'anglais.

Forte d'une expérience dans le domaine de la vente  
hôtelière, elle doit savoir prendre des initiatives,  
et organiser son travail de manière autonome.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires  
d'un permis de travail valable sont priés d'envoyer  
leur curriculum vitae avec photo à:

Madame Sibylle Jenny, chef du personnel  
**Hôtel Royal Plaza Inter-Continental**  
97, Grand-Rue  
CH - 1820 Montreux

PR 98839/95923

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



## Tourismusstellen sucht man in der




1400 Yverdon-les-Bains  
J.-G. Criblet-Ogiz

engage de suite ou à convenir

### sous-chef de cuisine

Ce poste conviendrait à jeune cuisinier étant désireux de s'affirmer à la tête d'une brigade en remplaçant le chef lors de ses congés-vacances.

Place à l'année.

Faites-nous parvenir votre c. v. avec photo ou tél. au 024 424 82 82 et demandez M. J.-G. Criblet.

94629/38563

**Inserieren bringt Erfolg!**

Cherche pour compléter sa brigade

### jeune cuisinier CFC

Salaire intéressant pour personne motivée et compétente. Stagiaire ou pré-stagiaire Ecole Hôtelière minimum 6 mois. Possibilité de logement. Entrée de suite ou à convenir.

Lettre de motivation à  
Café-Restaurant de la Poste  
1450 Ste-Croix

98905/392580



LE RENDEZ-VOUS DE L'EXCELLENCE

L'Hôtel Président Wilson recherche pour entrée immédiate ou à convenir un

service:

### MAÎTRE D'HÔTEL CHEF DE RANG

hébergement:

### RÉCEPTIONNISTE SHIFT-LEADER STANDARDISTE

Nous demandons:

- formation et/ou expérience
- français et anglais courant
- polyvalence
- flexibilité pour les horaires de travail
- excellente présentation

Nous offrons:

des postes stables, au sein d'une équipe jeune et dynamique, salaire en rapport avec les capacités, une ambiance de travail agréable dans un cadre luxueux.

Les candidats intéressés, suisses ou en possession d'un permis de travail valable et renouvelable, sont priés de faire parvenir leurs offres manuscrites avec documents usuels et photo au bureau du personnel.

Hôtel Président Wilson  
47, quai Wilson  
1211 Genève 21 - Suisse  
Téléphone (41) 22 731 10 00  
Téléfax (41) 22 731 22 06

98850/33600

## INTERNATIONALE STELLEN

Folgende Positionen sind in den Hotelanlagen des

### AFRICAN SAFARI CLUB in KENYA

mit qualifiziertem Personal neu zu besetzen:

### Hotel-Manager

nur ausgewiesene Bewerber mit mehrjähriger Erfahrung in der selbständigen Führung von Hotelanlagen, mit Durchsetzungsvermögen, Freude am aktiven Umgang mit Hotelgästen und sehr guten Englischkenntnissen.

### Sport- & Entertainment/Animateur

mit Erfahrung in Club-Animation, Sport & Spiele. Gute Fremdsprachenkenntnisse notwendig.

### Nightclub-Manager

zur Führung der clubeigenen Diskothek/Nightclub. Qualifiziert in Organisation und Entertainment, Programmgestaltung, Moderationen sowie administrativem Bereich. Erfahrung notwendig sowie sehr gute Englischkenntnisse.

### Tourist-Officer

in der Aufgabe als Gästebetreuerin, Réceptionistin und Empfangsdame. Idealerweise zwischen 24 und 35 Jahren. Gepflegte Erscheinung und sehr gute Sprachkenntnisse D/E/F/I sind unerlässlich.

Alle Stellen mit Langzeitverträgen vorgesehen. Eintritt raschmöglichst.

Ausführliche Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto (unbedingt erforderlich) erbeten an

Efar-Consulting AG  
CH-4123 Allschwil/Basel  
Baslerstrasse 275

9 8882/47619

## INTERNATIONALER STELLENMARKT



The Cruise For Crews!™

Starting March 1998, the most magical company in the world will launch: The Disney Magic and the Disney Wonder.

For our recruitment of January 1998 we are now looking for:

**Chefs de partie** — **Bakers/Butchers**  
**1<sup>st</sup> Cooks/Cooks** — **Housekeeping Mgr.**  
**Pastry Chefs** — **Waiters/Waitresses**

We provide free admission to the Walt Disney World Theme Parks. A crew-only private beach on our island, and a pool and recreation area shipboard. A TV/VCR and refrigerator in every crew cabin. And much more. Become part of the Disney Cruise Line Team.

Please send C. V., References and Photo to:  
International Services, Tel: (33) 1 60 75 95 95  
B.P. 23-91250 Saint Germain les Corbeil, FRANCE

98872/291361

### 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

### CONSULTANT/QUALITY EVALUATOR

You are between 28 and 40, management experience in the hotel industry in all departments. You have a good sense of observation, you are diplomatic and you like to travel (16-20 days per month). Your English is perfect and you speak other languages (Spanish, French, German, Chinese).

**RICHEY INTERNATIONAL**  
Specialists in Quality Auditing over 80 countries worldwide

Please send your application with photo to:  
Richey International, c/o Hotelberatung,  
Reberweg 29, D-79783 Horheim  
Fax (49) 7746 911 39

98862/29191



Reid's Palace Hotel is a five star Deluxe Hotel, which belongs to Orient-Express Hotels, and is a member of the «Leading Hotels of the World». Has 170 rooms, with sea view, 5 international restaurants, leisure facilities and is located on the beautiful Island Madeira in Portugal. It is a very prestige Hotel with an international and very demanding clientele.

Request:

### FRONT OFFICE MANAGER ASSISTANT EXECUTIVE HOUSEKEEPER

- Minimum 3 years of experience in a similar hotel
- Good technical knowledges related to the function
- Good communication skills
- Fluent in English and German
- Preference with EC passport

Answers with foto and curriculum vitae to:  
Reid's Palace, Personnel Manager  
Estrada Monumental, 139  
9000 Funchal - Madeira - Portugal  
Fax no 00351.91.7007177

98862/265136

## Die hotel + tourismus revue folgt Ihnen überall hin

Adressänderung (z. B. Stellenwechsel, Wohnortwechsel)

Umleitung (z. B. während Zwischensaison)

Unterbruch

Bitte Gewünschtes ankreuzen

**Gültig vom** \_\_\_\_\_ **bis** \_\_\_\_\_

**Aktuelle Adresse:**

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

Strasse \_\_\_\_\_ PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_

**Umleitadresse/Adressänderung:**

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

Strasse \_\_\_\_\_ PLZ/Ort \_\_\_\_\_

Land \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_ Telefax \_\_\_\_\_

Für Adressänderungen/-umleitungen ins Ausland werden wir die Laufzeit Ihres bestehenden Abonnements entsprechend verkürzen. Umleitungen in der Schweiz sind kostenlos. Die Adressänderungen/-umleitungen sollten **mindestens 2 Wochen vor** Ihrer Abreise bei uns eintreffen.

Ihre hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern  
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Inserate per Telefax  
**031 372 23 95**




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.)

htr Fax  
031 370 42 23  
bis Freitag  
17.00 Uhr



### PARKHOTEL LAURIN BOZEN/SÜDTIROL - ITALIEN

Nach 14 Jahren übernimmt G. Nardelli neue Aufgaben.

Wir suchen nun den

### Küchenchef

 für uns.

Das Parkhotel Laurin, führender Individualbetrieb mit 96 renovierten Zimmern, Konferenz- und Bankettbereich für 250 Personen, Restaurant Belle Epoque mit 45 Plätzen, Park Restaurant, 80 Plätzen und der lebhaften Laurin Bar.

Der neue Mann im Führungsteam sollte zirka 30-40 Jahre sein, im Idealfall Südtiroler mit Auslands Erfahrung, Deutsch und Italienisch sprechen und die Philosophie der saisonalen und regionalen Küche vertreten. Neben der Angebotsgestaltung, Personalführung, Einkauf und Budgeterstellung gehört auch die Mitarbeit beim ISO-9000-Prozess zu den Aufgaben.

Interessiert? Dann schauen Sie sich einfach einmal unsere Home-page an, oder schreiben Sie an:

**Parkhotel Laurin**  
z. H. Herr Direktor J. Remigus Havlik  
Laurinstrasse 4 - 39100 Bozen/Italien  
Telefon 0471 311 000, Fax 311 148  
E-mail: info@laurin.it - Internet: www.laurin.it

98861/392304

### Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



## ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben! Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/Diplome).

➔ Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 49, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 87,  
Fax +41(0)61/422 06 86, Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

# STELLENGESUCHE

## hoteljob

Für junge, aufgestellte und topmotivierte Fachkräfte aus

### Japan

suchen wir – für Frühjahr 1998 – zwecks beruflicher Weiterbildung geeignete Stellen in den folgenden Bereichen:

### KÜCHE...

Eintritt: ca. 1. 4. 1998  
Aufenthaltsdauer: 12 oder 18 Monate

### ...und SERVICE

Eintritt: ca. 1. 5. 1998  
Aufenthaltsdauer: 12 oder 18 Monate

Die Kandidaten verfügen über eine abgeschlossene Kochlehre oder sind Absolventen einer Hotelfachschule in Japan. Die Bewerber sprechen japanisch und englisch. Eine entsprechende Arbeitsbewilligung wird zur Verfügung gestellt. Interessiert? Sibylle E. Kappeler-Pfeiffer erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

98913/84735

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

Schweizerin, 49j., Erfahrung als Bar-aushilfe, Reiseleiterin, Sportinstruktorin, Sekretärin (CFC), D//F/E (mit Barkurs Zürich und Milano) wünscht sich Neustart als  
**Barmaid in Hotelbar**  
ganze CH. Telefon 091 993 33 61.  
98947/370651

**Tanzkapelle «Fantasy»**  
Das Duo mit dem angenehmen Sound hat umst. kurzfristig für «Silvester» noch Termin frei!  
Kontakt: 0049-07821-76966 od. 76542.  
98906/392579

**Unfall!!! Militär!!**  
Kein Ferienersatz? 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  
Natel 079 358 53 38  
AB + Fax 052 242 57 40  
98990/385183

Jeune homme, très motivé, cherche  
**place d'apprentissage**  
de cuisinier pour août 1998.  
Téléphone 032 423 37 31 des 15h00  
98890/392562

Akademiker (32), Schweizer) mit Grundausbildung im Service sucht  
**Erwerbsarbeit**  
für diese Wintersaison (per sofort).  
Infobox 074 281 05 11  
98951/392621

Qualifizierter  
**Koch/Küchenchef**  
ab sofort frei für Temporäreinsätze wie Weihnacht/Neujahr, Unfall, Ferien bis 1. Februar 1998. Anfragen über Telefon 079 232 51 64 (abends).  
98866/395657

**Stellengesuche in der hotel revue werden gelesen!**

Schülerin einer österreichischen Hotel- und Tourismusschule (länger von fünf Jahrgängen), 16 J., zweisprachig (deutsch/franz.) aufgewachsen, mit guten Englischkenntnissen u. etwas Ital., sucht für den Sommer (ab 29. Juni 98) Praktikantenstelle an der Reception. Chiffre 98889, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
98889/392659

**Hallo Schweizer Wirte!**  
Gertis Serviceteam 2000 kommt wann und wo man uns braucht. Sehr gut eingearbeitet. Wir sind freundlich, sauber und schnell. Wir sind auch nach 15 Stunden noch aufgestellt.  
Telefon 00435576 75560. Fax die gleiche Nummer.  
94965/383872

**Koch**  
(32) sucht Stelle in Tagesbetrieb in der Region Wil-Weinfelden und Zürich Stadt. Habe keinen Führerschein. Offerten bitte an  
A. Wenzler,  
Weinfelderstr. 1, 9562 Märwil  
98889/392561

**Cuisinier**  
5 ans d'expérience, cherche poste de second en 2-étoiles-hôtel, ou chef de partie en 3- et 4-étoiles. De préférence en station d'hiver. Etude toute proposition.  
Téléphone 0033 3 88 80 11 13  
0033 16 80 72 62 82  
98935/392592

Bestausgewiesener, 33-jähriger  
**Küchenchef mit Wirtepatent**  
sucht neue Herausforderung in Personalrestaurant, Grossraum Aargau/Basel/Zürich/Luzern.  
Eintritt nach Vereinbarung.  
Offerten sind erbeten unter Chiffre 98194, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
98194/382526



# auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22

# Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der Schweiz



Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit  
Herangetragen vom Schweizer Hotelier-Verein (SHV)  
seit 1992  
L'abonnement pour l'hôtelier, le restaurateur, le touriste et les loisirs  
fait par la Société suisse des hôteliers (SSH)



Am 18. Dezember 1997 erscheint wie jedes Jahr eine Doppelnummer der *hotel + tourismus revue*. Die beiden letzten Ausgaben des Jahres werden wegen der Altjahrswoche und den entsprechenden Feiertagen zusammengefügt.

Ab dem 1. Januar 1998 erhalten Sie die *hotel + tourismus revue* wieder normal jeden Donnerstag von Ihrem Postboten zugestellt oder an Ihrem Kiosk.

## Inseratenschluss über die Festtage

**Für Ausgabe Nr. 1/1998:**  
Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist über die Festtage am  
**Dienstag, 23. Dezember 1997 um 14 Uhr**  
Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Montag, 22. Dezember 1997 um 17 Uhr**  
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:  
**Dienstag, 23. Dezember 1997 um 14 Uhr**  
Last-Minute-Inserate bis  
**Dienstag, 23. Dezember 1997 um 16 Uhr**

**Für Ausgabe Nr. 2/1998:**  
Der Inseratenschluss der Geschäfts-, Bazar- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen ist über die Festtage am  
**Dienstag, 30. Dezember 1997 um 14 Uhr**  
Inseratenschluss der *stellen revue*:  
**Mittwoch, 31. Dezember 1997 um 12 Uhr**  
Letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen sowie für Annullationen:  
**Montag, 5. Januar 1998 um 12 Uhr**  
Last-Minute-Inserate bis  
**Montag, 5. Januar 1998 um 16 Uhr**



Le 18 décembre 1997 paraîtra un double numéro de l'*hotel + tourismus revue*. En raison des jours fériés, le journal ne paraîtra pas après Noël.

Dès le 1er janvier 1998 vous recevrez à nouveau normalement l'*hotel + tourismus revue* tous les jeudis par la poste ou vous le trouverez dans votre kiosque.

## Clôture des annonces Noël/Nouvel An

**Pour la 1ère édition 1998**  
La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames pendant la période des fêtes de fin d'année est fixée au  
**mardi, 23 décembre 1997 à 14 heures**  
Clôture des annonces pour le *marché de l'emploi*:  
**lundi, 22 décembre 1997 à 17 heures**  
Dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections et les annulations:  
**mardi, 23 décembre 1997 à 14 heures**  
Les annonces de dernière minute jusqu'à  
**mardi, 23 décembre 1997 à 16 heures**

**Pour la 2ème édition 1998**  
La clôture des annonces immobilières, bazar et commerciales ainsi que pour les réclames pendant la période des fêtes de fin d'année est fixée au  
**mardi, 30 décembre 1997 à 14 heures**  
Clôture des annonces pour le *marché de l'emploi*:  
**mercredi, 31 décembre 1997 à 12 heures**  
Dernier délai pour les ordres de répétition, les corrections et les annulations:  
**lundi, 5 janvier 1998 à 12 heures**  
Les annonces de dernière minute jusqu'à  
**lundi, 5 janvier 1998 à 16 heures**