

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 4

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: 02.01.2026

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

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

China: Grosses Potential 2

Die Reiselust der Chinesen nimmt kontinuierlich zu. Die Schweizer wittern ein grosses Potential.

Britischer Einfall 5

Die britische Army Winter Sports Association feiert in St. Moritz. Die Engländer Ausbeute: 8500 Logiernächte.

HOTELLERIE

Preiswert sein lohnt sich 7

Schweizer Jugendherbergen: Das Jahr 1996 brachte Rückgänge von nur 2,7 Prozent bei den Logiernächten.

Mövenpick in Lübeck 10

Einst als Geschenk an eine Sängerin gedacht, seit 15 Jahren im Mövenpick-Management: «Lysia» Lübeck.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Howeg: mehr Angebote? 11

Während die Cash+Carry-Betriebe der Prodega ihre Umsätze steigern, überprüft die Howeg nun ihr Angebot.

1997: Kampf um den Gast 12

Drei Profis der Branche prognostizieren für 1997 den Kampf um jeden Gast, aber nicht um jeden Preis.

HOTEL · TOURISME

Profession en mutation 16

Les nouvelles techniques de réservation ont considérablement modifié le travail du personnel de réception.

Hôtel Crans Ambassador 17

A la limite de l'agonie il y a une année, le Crans Ambassador affiche aujourd'hui une santé resplendissante.

SHV · SSH · SSA

Tourismusabgabe 19

Was ist von einer Tourismusabgabe zu halten und wie sind entsprechende Forderungen zu werten? Soll für den Tourismus bezahlen, wer vom Tourismus profitiert? SHV-Direktor Heinz Probst beleuchtet im «Standpunkt» seine Sicht der Dinge: Ein Ja für die Tourismusabgabe.

Tourisme hivernal



Le carving remet le ski au goût du jour

La Suisse a joué cet hiver la carte des skis de carving pour remettre le ski alpin au goût du jour. A la base de cette nouveauté se trouve une opération concertée de marketing sans précédent entre les dix plus

grands fabricants de skis. Ces nouveaux skis représentent déjà près de 70% des ventes aux Etats-Unis. Chez nous aussi, le succès ne s'est pas fait attendre. Le carving a été le thème central des cours de

moniteurs d'avant-saison et, dans ce domaine, la Suisse possède un avantage non négligeable sur l'Autriche et la France où la promotion du carving a été moins poussée. (Photo: htr)

Page 15

Österreichische Hotelier-Vereinigung

Hoteliers verlangen einen Masterplan

Die Deviseneinnahmen aus Tourismus und Hotellerie sind in Österreich seit 1992 um ein Viertel gesunken. Die Hotellerie wird von Überkapazitäten und Nachfrageschwund geplagt. Am Kongress der Österreichischen Hotelier-Vereinigung wurde deshalb ein touristischer Masterplan für das Land gefordert.

ALEXANDER P. KÜNZLE

«Lust auf Österreich» war angesagt am Jahreskongress der Österreichischen Hotelier-Vereinigung (ÖHV) in Lech. Die Lust auf heisse Themen war fast noch grösser: Marktforschung, Destinationsmanagement und Finanzierungsmodelle wurden vorgestellt. Denn die Rendite schwindet, das Interesse an den Alpen ebenfalls: Auch in Austria bröckeln die Berge. Ein Masterplan für Österreichs Hotelindustrie sei deshalb überfällig. Die Deviseneinnahmen aus Hotellerie und Tourismus haben sich anteilmässig am Bruttonationalprodukt von 8,4 Prozent 1992 auf knapp 6 Pro-

zent 1996 zurückentwickelt. «Wir durchlaufen eine Bruchlinie der Entwicklung», kommentierte ÖHV-Präsident Helmut Peter diese Situation: «Die guten alten Zeiten werden nicht mehr wiederkehren!»

Peter verlangte mit dem Masterplan auch eine koordinierte Tourismuspolitik und

Entwicklungsleitlinien sowie klare Zuständigkeiten für Tourismus in der Regierung. Am liebsten wäre ihm ein neues Bundesministerium für Kultur, Freizeit und Sport. Einmal mehr fordert er, rund 300 000 Gästebetten aktiv aus dem Markt zu nehmen, um die Kapazitäten wieder der Nachfrage anzupassen.

Der Markt für die österreichische Hotellerie geht für 1997 von einem Rückgang der preisbereinigten Umsätze um rund 1 Prozent aus. «Der Markt für die Hotellerie wird also auch 1997 von einem Überangebot bei stagnierender Nachfrage, zunehmend kurzfristigem Buchungsverhalten und sich weiterhin vermindertem Aufenthaltsdauer bei anhaltendem Preisbewusstsein der Gäste geprägt sein», meinte die Vizepräsidentin der Österreichischen Hotelier-Vereinigung ÖHV Elisabeth Gürtler (Hotel Sacher, Wien).

Österreichs Sorgenkind bleibt die Sommersaison. Zur Verlustminderung haben 1996 vor allem der Kultur- und Kongress-tourismus beigetragen: Wien liegt in diesem Business nach Paris weltweit an zweiter Stelle – noch vor London und New York.

Seite 8

Österreichweites Buchungssystem

Wie schwer sich auch Österreich mit einem nationalen Reservationssystem tut, zeigt die neueste Polemik um «Österreich Werbung»-Chef Michael Höferers Aussage am ÖHV-Kongress. Momentan stehen Traviaustria (Gallio) und Eurostart (Amadeus) als Reservationskandidaten im Rennen. Höferer zeigt eher Sympathien für Traviaustria. In der wichtigen Tourismusregion Tirol ist man darob empört und wirft Höferer vor, sich nie gross um Informationen über Eurostart gekümmert zu haben. Tirol ist mit seinem TIS-System ebenfalls im Eurostart-Konsortium. **APK**

Badekurorte

Frauen baden lieber als Männer

Leukerbad ist der bekannteste Schweizer Badekurort. Aber auch Bad Zurzach und Bad Ragaz sind ein Begriff – so das Resultat einer Umfrage. Diese ergab weiter, dass Frauen offenbar lieber baden gehen als Männer. 57 Prozent der Frauen können sich vorstellen, ihren nächsten Urlaub in einem Badekurort zu verbringen. Sie erhoffen sich dort vor allem Erholung. Von den Männern bejahten nur 42 Prozent diese Frage. **Seite 3**

Hotellerie und Destination

«Kiss & care» als Servicekultur

Der Tourismus-Wissenschaftler Thomas Bieger hat sein Destinationskonzept für die Hoteliers ausformuliert: «kiss» steht für kundenorientiert, integriert, strategisch und servicebereit. «care» für courtois (höflich), accessible (zugänglich), responsible (verantwortlich) und effizient. An der DV des Bündner Hoteliersvereins sprach Bieger das Reengineering im Tourismus an: Dem Hotelier sei eine neue Servicekultur zugeordnet. **Seite 7**

Alkoholgesetz

Revision bringt Gleichbehandlung

Das Spirituosen-Gewerbe klagt über rückläufigen Konsum und setzt auf Nischenproduktion. Gleichzeitig werden mit der Revision des Alkoholgesetzes inländische Produkte künftig teurer und ausländische Erzeugnisse billiger. Der Bundesrat trägt damit Forderungen der EU und der Welthandelsorganisation WTO Rechnung, wonach ausländische Produkte gegenüber inländischen nicht benachteiligt werden dürfen. **Seite 11**

Val d'Illeze

Un nouveau centre thermal en Valais

On connaît essentiellement le Val d'Illeze et la commune du même nom, au-dessus de Monthey, pour le domaine skiable des Portes du Soleil. A l'avenir, cette région devrait être également connue pour son centre thermal. C'est du moins un des vœux des promoteurs du projet «Thermes Parc». Ce projet prévoit d'exploiter trois sources reconnues comme «thermales et minérales» par la réglementation suisse en vigueur. **Page 17**

Damit Sie Ihre
Wäscherei-Rechnung
nicht länger
ohne den Wirt machen:

Miele
PROFESSIONAL
Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 417 24 62

micros® SYSTEMS AG

IHR PARTNER FÜR EDV-LÖSUNGEN
IN DER GASTRONOMIE

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

EINE KASSEN-LÖSUNG?

-> MICRO TOUCH-SCREEN!

Micros Systems AG
Wiesenstrasse 10 A
8952 Schlieren/ZH
Tel. 01 733 74 50
Fax 01 733 74 51
89967/384595

Adecco HOTEL

Personalberatung
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus.

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

Textilien für
die Gastronomie

PFEIFFER

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

VARIFLEX

Das umweltfreundliche
Hotel-Kartenschloss
- ohne Strom
- ohne Batterie
- sofortige
Umstellung bei
Schlüsselverlust
möglich

REIN
MECHANISCH

Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Volksrepublik China

Die Chinesen sind im Vormarsch

Die Volksrepublik China ist im Wandel: Das Bruttoinlandsprodukt steigt regelmässig an, die Ausreisebedingungen wurden gelockert. Diese Tatsachen werden sich auf die Reiselust der Chinesen ebenso positiv auswirken wie auf den Markt Schweiz. Die Tourismusverantwortlichen wittern ein grosses Potential.

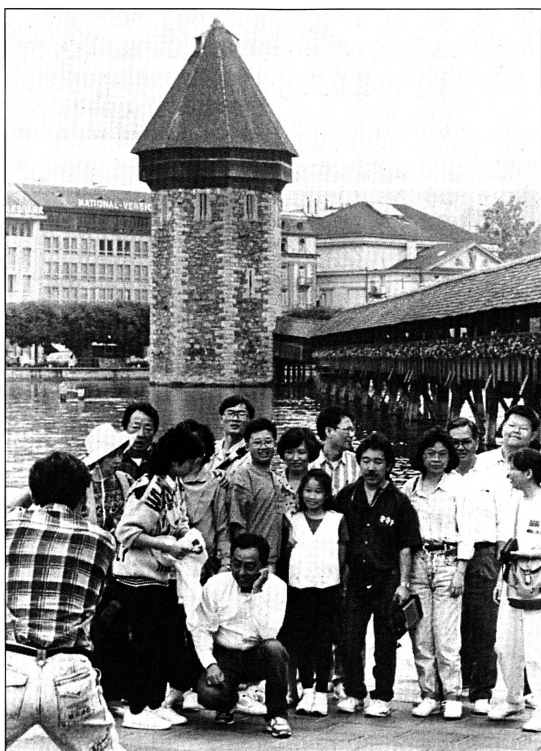
SILVIA METTLER

Die Volksrepublik China wird für den Schweizer Tourismus in den nächsten Jahren an Bedeutung gewinnen. Darauf lassen sich die Zahlen schliessen. Das Bruttoinlandsprodukt (BIP) ist in den letzten Jahren in China regelmässig gestiegen. Und zwischen 1991 und 1994 vergrösserte sich das Reisevolumen von 2,17 auf 3,77 Millionen Reisen, was einer Zunahme von 57 Prozent entspricht. 1995 reisten rund 90 000 Chinesinnen und Chinesen nach Europa. Davon besuchten 34 000 Deutschland, Österreich und die Schweiz.

Zum anderen steht China vor dem Wandel hin zu einer postkommunistischen Gesellschaft mit neuen individuellen Freiheiten. Bis Anfang 1993 galt ein striktes Ein- und Ausfuhrverbot für die Landeswährung. In den letzten Jahren wurden die Ausreisebedingungen gelockert. Auslandsreisen, ohne beruflichen Motive, wurden bisher selten bewilligt. Daher sind bei den Chinesen sogenannte Working Tours, die Besichtigungen von Betrieben wie zum Beispiel einer Schweizer Hotelfachschule beinhalten, sehr beliebt. Europareisen sind für Chinesen nur durch die Organisation eines Reisebüros möglich. Deshalb werden diese in den nächsten Jahren eher in Gruppen nach Europa reisen. Durch die Übergabe von Hongkong und Macaus an China, wird damit gerechnet, dass die chinesische Ausreisepolitik neu geregelt und liberalisiert wird.

Intensive Marktbearbeitung

«Die Bearbeitung der Volksrepublik China ist eine Investition in die Zukunft», er-



Eine Gruppe Japaner vor der Kappelbrücke in Luzern. Bald werden sich ebenso viele Chinesen vor einem Schweizer Sujet ablichten lassen, schätzen Schweizer Tourismusfachleute. Bild: htr

klärt Urs Kessler, Marketingleiter der Jungfrau Bahnen. Er bearbeitet diesen Markt zur Zeit intensiv und hat auch einen Repräsentanten vor Ort engagiert. «In den nächsten 5 bis 10 Jahren wird sich einiges auf dem asiatischen Markt ändern. Ich glaube, dass der japanische

Markt stagnieren wird und China in naher Zukunft ein erfolgversprechendes Potential darstellt. In 10 Jahren werden wir ebenso viele Chinesen wie Japaner bei uns haben».

Dieser Meinung kann sich auch Kurt H. Illi, Tourismusdirektor in Luzern an-

schliessen. Vor 6 Jahren war er erstmals auf Promotiontour in Peking und hat inzwischen Shanghai und Peking mehrmals besucht. «Heute schon haben wir mehr Gäste aus Hongkong, Thailand und Singapur als Japaner in Luzern.» Auch er sieht ein Riesopotential und erwartet einen grösseren Reiestrom aus China. «Unsere guten Beziehungen zu Touroperatoren in Hongkong kommen uns nun zugute. Viele Reisen aus der Volksrepublik China werden über Reisebüros in Hongkong abgewickelt, da diese Erfahrung in Europareisen haben», erklärt Illi weiter. Grosse Touroperatoren haben bereits Vorarbeiten geleistet und Büros in Peking und Shanghai eröffnet. Schweiz Tourismus (ST) bearbeitet die Volksrepublik China vom Hauptsitz in Zürich aus. Immerhin wurde die ST-Vertretung in Hongkong personell aufgestockt, was der Bearbeitung Chinas dienen soll. Vor allem Südchina (Shanghai) gilt laut den Vertretern von ST als wichtiges Tourismuspotential. Im November organisiert Schweiz Tourismus mit Partnern eine Promotionsreise nach Peking und Shanghai.

Grosses Preisbewusstsein

Die Schweiz geniesst in China allgemein ein gutes Ansehen, da sie als zweites Land (nach Frankreich) die Volksrepublik China anerkennt. Sie gilt als eigentliches Ferienparadies. Glaubt man der Umfrage einer chinesischen Jugendzeitschrift, die bei 100 000 Jugendlichen durchgeführt wurde, so taucht die Schweiz zweimal an dritter Stelle auf, und zwar in der Reihe der fünf als am reichsten eingeschätzten Länder (nach Japan und den USA, vor Deutschland und Singapur) und der Lieblingsziele für auswanderungswillige Jugendliche (hinter Singapur und den USA, vor Japan und Frankreich). Es darf jedoch nicht übersehen werden, dass 1994 das Pro-Kopf-Einkommen mit 361 US-Dollar erst 10 Prozent des Vergleichswert in Österreich oder Deutschland erreichte und somit China zu den ärmsten Staaten der Erde zählt. «Das Preisbewusstsein ist sehr ausgeprägt. Wir bieten daher eher Ausflüge in einem günstigeren Sektor wie zum Beispiel auf die Schynige Platte an», erläutert Kessler.

SWISSORAMA

«Titlis 3000»: Grosse Investitionen geplant. Die beiden Skilifte auf dem Titlis sollen durch eine Sesselbahn ersetzt, das Angebot in der Bergstation bedeutend vergrössert werden: Dies sind die Kernpunkte eines millionenschweren Projekts mit dem Arbeitstitel «Titlis 3000», mit dem die Titlisbahnen ihre Zukunft planen. Wie die «Neue Luzerner Zeitung» der Hauszeitung der Titlisbahnen entnahm, sind aber auch für die nahe Zukunft Investitionen geplant. Unter anderem soll der Beschneigungsabschnitt Rindertilis-Stand erstellt werden. MAY

*

Grösste Indoor-Kartbahn Europas in Roggwil/BE eröffnet. Die Spinnmaschinen der ehemaligen Spinnerei Gugelmann in Roggwil sind – laut ihren Betreibern – der grössten Indoor-Kartbahn Europas gewichen. Die Kartbahn in der 130 mal 100 Meter grossen Halle ist 730 Meter lang und für internationale Rennen konzipiert. Die finanziellen Mittel der Motodrom Roggwil AG in der Höhe von rund 1,5 Millionen Franken sollen laut Verwaltungsratspräsident Andrea von Arx von Sponsoren und Investoren in Deutschland stammen. Die Initianten sind im Gespräch mit den Schweizerischen Bundesbahnen SBB, um ins Programm «Pauschalreisen zu Gruppenpreisen» aufgenommen zu werden. Die OSST (Oberaargau-Solothurn-Seeland-Transport) bietet für 85 Franken bereits Pauschalreisen nach Roggwil an. SR

*

Bergbahnen Disentis AG mit Gewinn. Die Bergbahnen Disentis AG können für das Betriebsjahr 1995/96 dank des Verkaufs eines Hotels einen Gewinn von 482 000 Franken ausweisen. Der Verkauf erlaubte zudem ausserordentliche Abschreibungen von über 2 Millionen Franken, wie dem Jahresbericht zu entnehmen ist. Der unzureichenden Schneeverhältnisse wegen waren die Erträge auch für die Bergbahnen Disentis AG geringer als im Vorjahr. Die gesamten Einnahmen belaufen sich auf 5,3 Millionen Franken und liegen um 9,5 Prozent tiefer als im Geschäftsjahr 1994/95. Es resultierte ein effektiver Betriebsverlust von 252 920 Franken. Der Verwaltungsrat schlägt der Generalversammlung die Ausschüttung einer Dividende von 7 Prozent auf dem Aktienkapital von 6,1 Millionen Franken vor. sda

Tourismus und Umwelt

Lieber vorsorgen statt teuer wiederherstellen

Schäden an der Umwelt sind selten wieder gut zu machen. Langfristiges Denken und Planen statt kurzfristig lockenden Gewinnmöglichkeiten nachzugeben ist deshalb unmöglich. Umso mehr, weil Touristen dem Aspekt der Umweltqualität zunehmende Beachtung bei der Auswahl ihres Ferienortes schenken.

Die hauptsächlichste Gefahr der für alpine Tourismusdestinationen typischen Umweltbelastungen besteht in der «schleichenden» Vorranschreitung der Beeinträchtigungen. Gemeint sind die Landschaftsbeeinträchtigungen, mechanische Bodenbelastungen durch Überbauungen, touristisch motivierte Geländeänderungen und die Gefährdung von Flora und Fauna durch uneingeschränkte Aktivitäten. Die Schäden kämen nicht selten eher längerfristig zum Tragen und seien nicht oder nur mehr unter Einsatz von ausserordentlich hohen Anstrengungen rückgängig zu machen. Dies geht aus einer Dissertation zum Thema «Der alpine Tourismus im Lichte des schweizerischen Umweltrechts» hervor. Dem Grundsatz der Vorsorge, wie ihn bereits das Tourismuskonzept von 1979 propagierte, sei deshalb in Tourismusorten ein hoher Stellenwert einzuräumen. Die rechtlichen Instrumente hierzu seien in einer vermehrt ökologisch auszurichtenden Raumplanung und mit der Umweltverträglichkeitsprüfung schon vorhan-

den. Im Natur- und Landschaftsschutz sei darauf zu achten, dass die Schutzvorkehrungen grundsätzlich immer auf das ganze Gebiet zu erstrecken seien.

Nachhaltige Entwicklung

Die Einhaltung der einschlägigen Grenzwerte bezüglich Lärm- und Luftschadstoffbelastung sowie die Erhaltung der wenigen, grösstenteils noch unversehrten Natur- und Kulturlandschaften erachtet Autor Reto Morell dabei nur als Minimalziel. Man werde sich vermehrt mit Konzepten und Strategien, bei welchen eine nachhaltige Entwicklung der Branche im Vordergrund steht, beschäftigen müssen. Es stelle sich auch die Frage, ob «eine Erhöhung der Bettenzahl oder weitere mechanische Erschliessungen dem Ort oder der Region langfristig nicht mehr schaden als nützen werden». Umfragen würden bestätigen, dass die Touristen dem Aspekt der Umweltqualität besonders grosse Beachtung bei der Auswahl ihrer Ferienorte schenken. Dieser Umstand sei als Chance zu sehen: Umwelterziehung und -information sollten in Zukunft deutlich stärker gewichtet und gefördert werden. Diese Aufgaben könnten private Anbieter, aber auch Tourismusvereine übernehmen.

Morell erwartet im weiteren, dass die Schweiz als zentrales Alpenland bei grenzüberschreitenden Vorhaben, namentlich bei der anstehenden Umsetzung der Alpenkonvention, aktiver mitwirken könnte. Politische Widerstände würden vorerst eine Neuorientierung im Umweltrecht mittels Umweltsteuern noch verzögern. Die Höhe einer Abgabe würde bei den interessierten Kreisen wohl eine entscheidende Rolle spielen. SC

«Der alpine Tourismus im Lichte des schweizerischen Umweltrechts». Dissertation der Universität St.Gallen, vorgelegt von Reto Morell. Rosch-Buch, Hallstadt 1996.

Skigebiet Axalp ob Brienz

Projekt SAW 2000 soll den Betrieb sichern

Die Sportbahnen Axalp-Windogg AG (SAW) gehen in die Offensive und haben das Projekt SAW 2000 entwickelt. Damit soll das Skigebiet über die Jahrtausendende gesichert werden. Mit verschiedenen Erneuerungen und Attraktivitätssteigerungen, die insgesamt 4 Millionen Franken kosten, sollen 50 Winterarbeitsplätze gesichert werden.

SILVIA METTLER

Seit mehr als 30 Jahren besteht der Skibetrieb auf der Axalp. Nun sind grosse Investitionen unumgänglich. Es ist zu befürchten, dass sonst die Behörden die Stilllegung der veralteten Anlagen ver-

fügen. «Die Anlagen sind betriebswirtschaftlich unrentabel und erfüllen die heutigen Sicherheitsvorkehrungen nur dank einem kostenintensiven Revisionsaufwand, der nicht mehr allzulange tragbar sein wird», sagt Ernst Streule, Verwaltungsratspräsident der Sportbahnen. Das Projekt SAW 2000 sieht folgende Investitionen im Bereich der Anlagen vor: Die Erneuerung des Dotzwegliftes sowie der Neubau des Hüttenbodenliftes. Der Skilift Windogg soll durch eine Zweier-Sesselbahn ersetzt werden. Auch bei der weiteren Infrastruktur wie Parkplätze, Busbetriebe und Pistennetz wird das Angebot wesentlich erweitert. Die Beschneigungsanlage im Bereich «Schyibärg» soll verbessert und erweitert werden. Mit den geplanten Investitionen kann unter normalen klimatischen und wirtschaftlichen Voraussetzungen der

Betrieb mindestens weitere 15 bis 20 Jahre garantiert werden.

STV macht Expertise

Die Regionalplanung Oberland Ost, die in dieses Projekt involviert ist, hat an Bund und Kanton einen Antrag für ein zinsloses Darlehen von je 250 000 Franken gestellt. Weiter werden sich die Gemeinden an der Kapitalerhöhung beteiligen. «Um regionalpolitisch bessere Argumente für diese Investitionen anzubringen, haben wir beim Schweizerischen Tourismusverband eine Expertise in Auftrag gegeben», erklärt Ernst Streule. «Dieser hat unsere Projekt praktisch in allen Punkten als richtig befunden und bestätigt. Das gibt uns die nötige Sicherheit, dass wir auf dem richtigen Weg sind, um die Zukunft über die Jahrtausendende in Angriff zu nehmen.»



Mit dem Projekt SAW 2000 soll der Betrieb im Skigebiet Axalp für die nächsten 15 bis 20 Jahre gesichert werden. Foto: Silvia Mettler

REKLAME

www.jetztferien.ch
Insenerien Sie im Internet (Schweiz-Angebot)
JF Werbung AG, ASW - 8800 Thalwil, 01 720 80 82

Umfrage

Wellness-Ferien immer beliebter

Die Hälfte von 720 befragten Schweizerinnen und Schweizern kann sich vorstellen, ihre Ferien in nächster Zeit in einem Badekurort zu verbringen. 66 Prozent erhoffen sich dort Erholung vom Alltagsstress und die Heilung ihrer Beschwerden. Am bekanntesten aller Schweizer Badekurorte ist Leukerbad (55%).

CHRISTINE KÜNZLER

Eine Univox-Umfrage des GfS-Forschungsinstituts und des Forschungsinstituts für Freizeit und Tourismus (FIF) der Uni Bern bringt es an den Tag: Spricht man von einem Badekurort, denken die meisten Leute an Leukerbad. Bad Zurzach kennen weniger als die Hälfte der befragten Schweizerinnen und Schweizer (40%) und Bad Ragaz wird von 36 Prozent genannt (vergleiche Grafik). Am besten bekannt sind die Badekurorte jenen Befragten der Altersgruppe 40- bis 64-jährige. Deutlich macht die Umfrage auch, dass die Deutschschweizer die Orte in ihrem Landesteil besser kennen als diejenigen in der welschen Schweiz. Und umgekehrt.

57 Prozent der Frauen können sich vorstellen, in den nächsten Jahren ihre Ferien in einem Badekurort zu verbringen. Von den befragten Männern bejahen 42 Prozent diese Frage. Erstaunlich ist, dass sich auch die Jüngeren vorstellen können (18-39-jährige), in einen Badekurort in die Ferien zu fahren (45% gegen 53% und 54% in den Gruppen der Älteren). Jüngere Gäste schätzen zunehmend die attraktiven Erlebnisbäder. Möglicherweise befassen sie sich auch mit dem Gedanken, eventuelle spätere Leiden in einem Heilbad auszukurieren, heisst es in der Befragung. Menschen in ländlichem Gebiet liegt es näher, sich in einem Badekurort zu erholen (55%) als jenen, die in der Stadt leben (46%). 15 Prozent der Befragten weiten im letz-



Leukerbad ist der bekannteste Schweizer Badekurort. 55 Prozent der Befragten kennen ihn.

Foto: htr

ten Jahr in einem Badekurort. 9 Prozent davon in der Schweiz.

Konkurrenz Ausland

Tendenziell entschlossen sich eher Frauen (11% in der Schweiz, 7% im Ausland) solche Ferien zu machen (Männer: 8% in der Schweiz, 6% im Ausland). Die ältere Generation (65-84-jährig) war im letzten Jahr am häufigsten im Badekurort anzutreffen. Sie bevorzugt ganz klar eine schweizerische Destination (20% zu 4%). Auffallend ist, dass Wellness-Angebote im benachbarten Ausland die hiesigen grundsätzlich stark konkurrenzieren.

Wer in einen Badekurort fährt oder in einem Kurhotel logiert, erhofft sich Erholung und Heilung (je 66%). An dritter Stelle wird die ärztliche Betreuung genannt, an vierter die intakte Umwelt. Gefragt sind zudem ein Angebot an gesunder Ernährung (49%) und vielfältige Bädereinrichtungen (44%). Den Befragten der Gruppe der Älteren (65-84-jährig) ist die Heilung am wichtigsten, der mittleren Altersgruppe (40-64-jährig) die Erholung und die intakte Umwelt, den Jüngsten (18-39-jährig) die aktive Freizeitgestaltung. Frauen räumen grundsätzlich der gesunden Ernährung und ärztlichen

Betreuung einen hohen Stellenwert ein. Männern hingegen ist eine aktive Freizeitgestaltung wichtiger. Sind es in der deutschen Schweiz 64 Prozent, die Wert auf die ärztliche Betreuung legen, erachten dies nur 44 Prozent der Romands als sehr wichtig. Ähnlich verhält es sich mit dem Anspruch einer intakten Umwelt (55% Deutschschweizer, 43% Westschweizer). Offenbar wissen die Welschen mehr mit ihrer Freizeit anzufangen: 11 Prozent erachten es als ganz unwichtig. Freizeitangebote vorzufinden. Diese Haltung haben nur 3 Prozent der befragten Deutschschweizer.

Grächen

Casino wird legal betrieben

Das Casino, das die Grächener noch bis morgen Freitag im Gemeindesaal betreiben, ist rechtens, hat das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement befunden. Über diesen Bescheid dürften sich die Grächener Gäste ganz besonders freuen, denn das Grand-Jeux weckt bei vielen die Lust am Spielen.

Folco Galli, Sprecher des Bundesamts für Polizeiwesen, teilt mit, dass das Grächener Grand-Jeux-Casino nicht gegen das Gesetz verstösst. «Einerseits, weil kein Einsatz geleistet wird, andererseits, weil der Gewinn nicht aus Bargeld besteht», erklärt er.

In der Spielbank kann um getätigte Einkäufe, Konsumationen und Hotelübernachtungen gespielt werden. Wer gewinnt, bekommt seine Ausgaben in Form eines Gutscheins wieder zurück. Die Walliser Behörde hatte sich an das Eidgenössische Justiz- und Polizeidepartement gewandt, mit der Bitte, abzuklären, ob in Grächen alles rechtens läuft. Was der Grächener Tourismusdirektor Fredy Miller mit seinem Team ausheckte, verstösst, jetzt ist es von oberster Stelle bestätigt, nicht gegen das Spielbankengesetz. Er habe, versichert Miller, die ganze Aktion vorher von einem Juristen begutachten lassen, um sicher zu gehen, dass er nicht gesetzeswidrig handle.

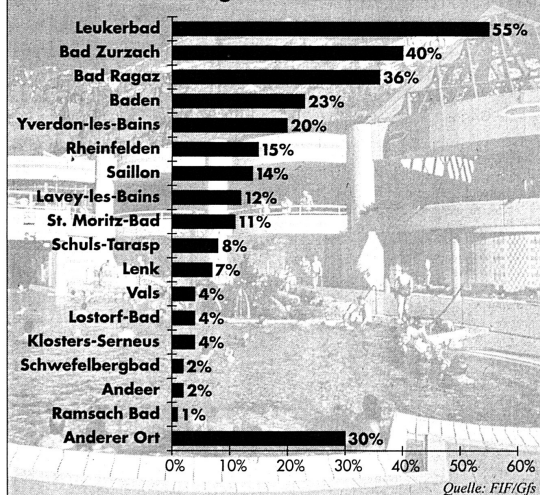
Aufwand hat sich gelohnt

Anstoss zu dieser Idee war Millers Wunsch nach einer Grächener Spielbank. «Doch da Grächen zu den mittelgrossen Ferienorten gehört, werden wir nach der neuen Gesetzgebung wohl kaum zu einem Casino kommen», schätzt Fredy Miller. Nichtsdestotrotz: Mit viel Aufwand haben die Grächener den Gemeindesaal dekoriert und so für Casino-Stimmung gesorgt. Der Einsatz hat sich offenbar gelohnt: «Letzten Freitag waren 300 Personen am Spielen», sagt der Tourismusdirektor. Im Durchschnitt liege die Besucherzahl bei 100 bis 200 pro Tag. Die Rückmeldungen der Gäste seien durchwegs positiv. Das, so denkt Fredy Miller, liege wohl auch daran, dass die Gewinnchancen sehr hoch seien: «Jeder dritte oder vierte Spieler gewinnt.» Dass wohl alle über eine Woche Gratisferien oder einen kostenlosen Skipass freuen, versteht sich von selbst... CK



Stimmung im Grächener Gemeindesaal. Bild: Walliser Bote

Bekanntschaftsgrad von Badekurorten



Familie und Freunde sind am wichtigsten

In der gleichen Umfrage haben das GfS-Forschungsinstitut und das FIF auch noch nach dem Stellenwert von Lebensbereichen, Freizeitbeschäftigungen und Aktivitäten zur Gesundheitsförderung gefragt. Familie und Freunde sind des Schweizer wichtigsten Lebensbereich (für 89% sehr wichtig). Das hat sich seit der Univox-Umfrage im Jahr 1987 nicht verändert. Fast einen ebenso grossen Stellenwert hat die Gesundheit (für 85% sehr wichtig). Für 56 Prozent der 720 Befragten sind die Arbeit und der Beruf sehr wichtig, für 46 Prozent die Freizeit und für 44 Prozent die Bildung. Damals waren es 7 Prozent mehr, die es als sehr wichtig erachteten, gut gebildet zu sein. Kultur und Sport haben für je 21 Prozent eine grosse Bedeutung, Religion und Kirche für 14 und verloren für 9 Prozent. Diese drei Bereiche verloren seit 1993 an Bedeutung. Je 79 Prozent aller Befragten lesen in ihrer Freizeit fast täglich die Zeitung und hören Musik. 75 Prozent schauen täglich fern und 73 Prozent beschäftigen sich in ihrer Freizeit mit der Fami-

lie. Je 25 Prozent lesen täglich ein Buch und gehen auf Shopping-Tour. Aus- und Essengehen, Reisen und Ausflüge unternehmen sowie kulturelle Veranstaltungen besuchen gehören eher zu den monatlich ausgeübten Tätigkeiten. In den letzten zehn Jahren haben diese Aktivitäten leicht an Stellenwert eingebüsst. Was Kulturveranstaltungen betrifft, schauen sich die Befragten am häufigsten in einem Kino einen Film an (für 30% sehr wichtig). An zweiter Stelle der Beliebtheitskala steht das Theater, an dritter die Kunstausstellung. Um gesund zu bleiben, trieben im letzten Jahr 54 Prozent mindestens einmal wöchentlich Sport. 43 Prozent finden Entspannung, indem sie wöchentlich ihre Hobbys ausüben. 13 Prozent besuchen wöchentlich ein Fitnessstudio, 10 Prozent fasten oder machen eine Diät, je 9 Prozent gehen in eine Sauna oder lassen sich massieren, und nur 6 Prozent tun etwas für ihre Gesundheit, indem sie sich ein Sol- oder Thermalbad gönnen. CK

SWISSORAMA

Iglu-Nacht in der Gletscherwelt von Saas-Fee. Der Tourismusverein Saas-Fee bietet neu zweimal wöchentlich eine Iglu-Übernachtung auf 3300 Meter an. Im Preis sind Moon-Boots, warme Schlafsäcke, die Mahlzeiten und die geistige Kost inbegriffen: Im Gemeinschafts- und Einzelzimmer der Leiter der Teilnehmer in seinen Erzählungen über die Geister und armen Seelen ins Reich der Walliser Sagen. GER

SBB-Tickets mit Werbung. Vor rund einem Jahr haben die SBB ihre neuen, fälschungssicheren Bahnбилет eingeführt. Gleichzeitig hat sich der Entstehungspreis pro Ticket von 0,2 auf 0,8 Rappen erhöht. Mit einem neuen Projekt versuchen nun die Bundesbahnen, diese Mehrkosten wieder aufzufangen. Vor kurzem ist ein Versuch mit Werbung auf der Rückseite der Tickets angelaufen. Bei

jährlich 250 Millionen Reisenden sprechen die SBB von etwa 150 Millionen potentiellen Werbeträgern. Als erster Kunde hat sich der Ringier Verlag 10 Millionen SBB-Billete als Medium für Werbebotschaften gesichert. Wie der SBB-Projektleiter Rolf Hubacher erklärte, hätten sich bereits einige ernsthafte Interessenten, unter anderem auch «Valais Incoming», für den neuen Werbeträger interessiert. HU

Sicherungspflicht für Skipisten wird nicht verschärft. Die Sicherungspflicht für Betreiber von Ski- und Snowboardpisten braucht trotz eines Bundesgerichts-urteils nicht ausgedehnt zu werden. Die Richtlinien des Verbandes Schweizerischer Seilbahnunternehmen (SVS) gewährleisten eine hohe Sicherheit, teilte der Verband mit. Zu diesem Schluss kommt eine Arbeitsgruppe des SVS. Das

Bundesgericht befasse sich mit dem Fall einer Frau, die sich im Januar 1993 im Skigebiet Melchsee-Frutt das Genick gebrochen hatte, nachdem sie von der Piste abgekommen und darauf in eine kaum sichtbare fünf Meter tiefe Mulde gestürzt war. sda

Schneewandern mit Lamas. Auf dem Beatenberg kann diese Saison erstmals auch im Winter mit Lamas gewandert werden. Rund drei Stunden dauert die Schneewanderung unter kundiger Führung von Beatenberg-Waldegg nach Habkern. «Mit dem Lamawandern hatten wir im Sommer grossen Erfolg, daher bieten wir dieses Angebot auch im Winter an», erklärt Marcel Muri, Marktingeleiter in Beatenberg. Lamas seien intelligent, neugierig und liebenswürdig. Das Angebot käme daher bei Kindern besonders gut an, meint Muri

weiter. Das Trekking kostet 60 Franken für Erwachsene und 20 Franken für Kinder über 12 Jahren. SM

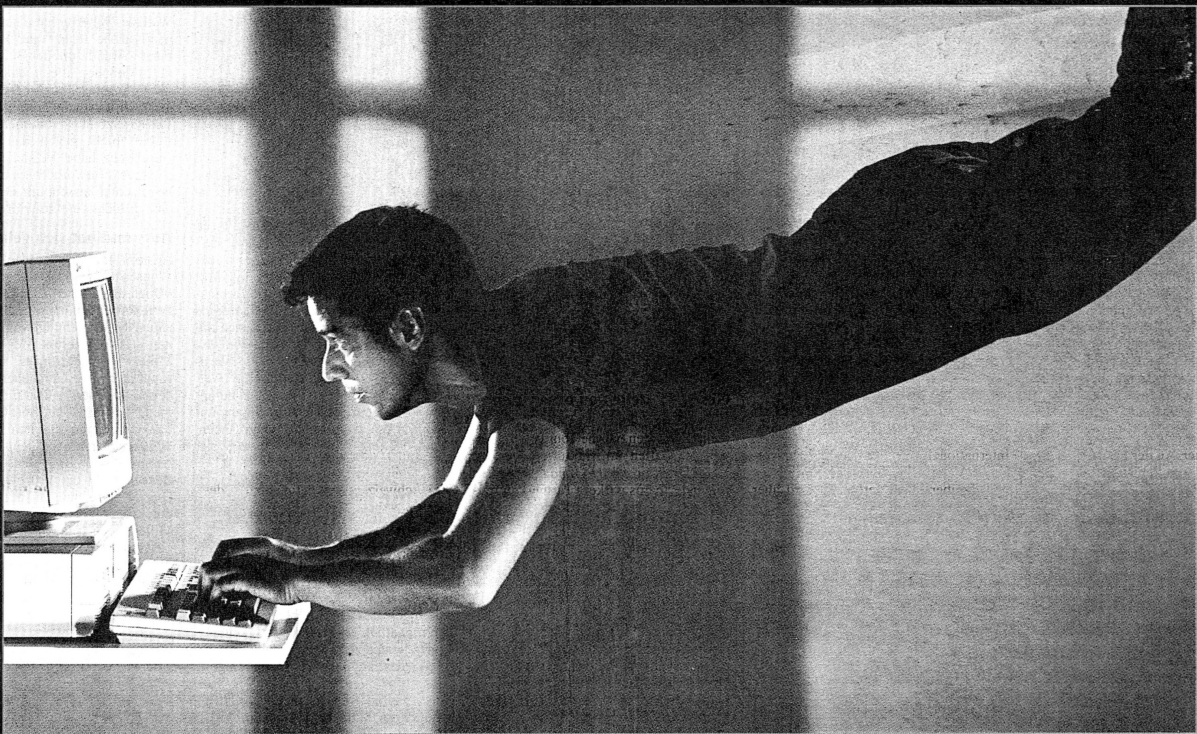
Erstwohnungsanteile werden aufgehoben. Nachdem die Brienzer Gemeindeversammlung bereits im Dezember die Aufhebung des Erstwohnungsanteils beschlossen hat, wird dies nun auch in der Gemeinde Beatenberg diskutiert. Mit der Aufhebung des Erstwohnungsanteils erhoffen sich die Gemeinden eine grössere Flexibilität des Bau- beziehungsweise Wohnungsmarktes und eine Ankurbelung der Bauwirtschaft. SR

Go-Kart-Plausch in Grindelwald. Devalkarts heisst der neue Winterplausch in Grindelwald. Die Karts kommen aus Frankreich und stehen seit diesem Jahr in Grindelwald im Einsatz.

Kleine, nichtmotorisierte Boliden, mit denen Go-Kart-Fans die Piste hinunterkurven können. Den 15 Devalkarts steht am Aspenflitz eine eigene Piste zur Verfügung. Sie lassen sich am Skilift anhängen und hochheben. Auf Wunsch wird für Firmen oder Vereine eine Strecke mit Zeitmesser ausgeteilt. Die Einzelfahrt kostet 3.50 Franken. SM

Thurgauer Regierung beantragt Darlehen für neues Untersee-Schiff. Der Kanton Thurgau soll sich mit knapp 1,13 Millionen Franken an der Flottenerneuerung der Schifffahrtsgesellschaft Untersee und Rhein (URH) beteiligen. Der Regierungsrat unterbreitet dem Grossen Rat eine entsprechende Botschaft. Die URH stellt heute mit sechs Motorschiffen die fahrplanmässige Kursschifffahrt sowie den Ausflugsverkehr auf Rhein und Untersee sicher. sda

MISSION POSSIBLE:
BUCHEN OHNE FAX UND TELEFON



Mit Galileo Premier erleben Sie zwar nicht so schwindelerregende Situationen wie Tom Cruise in „Mission: Impossible“, aber dafür ein schwindelerregendes Buchungstempo.

Denn die exklusive Neuheit von Traviswiss beschleunigt den Buchungsprozess von A bis Z und schliesst ihn mit sofortigen Bestätigungen ab.

Was Telefon und Fax natürlich ziemlich alt aussehen lässt.

Schneller und einfacher denn je lassen sich auch bestehende Buchungen modifizieren.

Mit einer ganz einfachen „Mission“

kommen Sie zu detaillierten Informationen über Galileo Premier:

Zum Telefon greifen und 01 815 36 02 wählen.

TRAVISWISS

Funktioniert's menschlich, funktioniert's auch technisch.

Swiss Event

Verschiebung der Swiss Event '97

Der Swiss Event '97 in Zürich wird um zwei Wochen verschoben. Neu findet die Messe für Tagungen, Kongresse, Seminare, Event-Marketing und Veranstaltungstechnik nicht am 11./12. Juni, sondern erst am 25./26. Juni statt. Gemäss Mitteilung der veranstaltenden Wiga Expo AG hat die Messe Zürich für den ursprünglichen Termin eine neue Messe akquiriert. Die Wiga hat nun einer Terminverschiebung anstelle einer Ausweichlösung in ältere Messehallen für die Swiss Event '97 den Vorzug gegeben. *pd*

Fespo '97

«Ferienfreizeitwelt»

Von heute Donnerstag bis Sonntag findet in Zürich die 7. Fespo statt. Die, wie sie sich selbst bezeichnet, grösste und farbigste Ferienfreizeitwelt mit Anbietern aus Tourismus, Sport und Fotografie, geht wiederum in den Oerliker Messehallen über die Bühne. Die Zahl der Aussteller ist gegenüber 1996 um knapp 6 Prozent auf über 700 gestiegen. Nebst Reiseveranstaltern, Fluggesellschaften und Schifffahrtlinien bietet auch die Schweiz mit dem Auftritt wichtiger Tourismusregionen eine Fülle von Angeboten. Während das Berner Oberland nicht mehr gemeinsam nach Zürich reist, präsentiert sich die Organisation von Zentralschweiz Tourismus erstmals in der Limmatstadt. Wie Messedirektor Peter Plan gegenüber der *htr* erklärte, liegt auch die Anzahl der Schweizer Aussteller um rund 6 Prozent höher als noch im vergangenen Jahr. Nebst zahlreichen weiteren Attraktionen hält mit der «World of Golf» erstmals eine eigentliche Sonderschau im Fespo-Gelände Einzug. Erstmals zeigen mehr als 35 Aussteller aus zehn Ländern was die In-Sportart zu bieten hat. Die Messeorganisatorin Wiga Expo AG erwartet an den vier Messtagen wiederum mehr als 70 000 Besucher. An der Fespo '96 wurden 74 635 Eintritte registriert. *HU*

Weniger Besucher an der Basler Ferienmesse

30 675 Reiselustige, weniger als im Rekordjahr 1996 (32 135), haben sich nach Angaben der Organisatoren während dreier Tagen an der Basler Ferienmesse über die neuesten Reise- und Ferientrends informiert. In Basel beteiligten sich 341 Aussteller auf einer Nettostandfläche von 3754 Quadratmetern an der Ferienmesse. *sda*

Travel-Marts

Deutscher GTM kollidiert mit STM

Unglückliche Planung bei der Deutschen Zentrale für Tourismus (DZT): Der German Travel Mart (GTM), der normalerweise im Mai oder Juni stattfindet, wird in diesem Jahr bereits vom 6. bis am 9. April durchgeführt – also zeitgleich mit dem Switzerland Travel Mart (STM) in Crans-Montana. Laut Angaben von Schweiz Tourismus war ihr STM-Termin der europäischen Koordinationsstelle rechtzeitig gemeldet worden. Probleme mit der Bettenkapazität am deutschen Messestandort Freiburg im Breisgau zwangen aber die DZT laut ihrem Direktor Manfred Leber dazu, den Termin vorzuziehen. Dass der GTM so mit der Schweizer Veranstaltung in Crans-Montana kollidiert, wurde den Deutschen erst bewusst, als sich offenbar nichts mehr ändern liess. Insbesondere für Einkäufer aus Übersee, welche an beiden Ländern interessiert sind, soll deshalb ein Flug-Shutteldienst von Freiburg im Breisgau nach Sitten eingerichtet werden. Damit will man partnerschaftlich allen Interessenten die Teilnahme an beiden Travel-Marts garantieren. Bei Schweiz Tourismus nimmt man die Sache gelassen. Man habe, so *Athos Jacoma*, rund drei Monate Vorsprung auf den Zeitplan der DZT. Keine Terminprobleme haben die Österreicher. Die jährlich stattfindende Austrian Travel Business findet bereits vom 5. bis 8. Februar in Salzburg statt. *AN*

St. Gallen/Ostschweiz

Neue Aufgaben und neue Strukturen

Der Tourismusverband Ostschweiz wird gemäss der Kooperationsvereinbarung mit ST kein aktives Marketing für die Grossregion betreiben. Jedoch soll laut neuem Gesetz das Tourismusmarketing für den Kanton St. Gallen verstärkt werden. Die touristischen Regionen im Kanton werden gebildet, die überregionale und überkantonale Zusammenarbeit wird gefördert.

CHRISTINE KÜNZLER

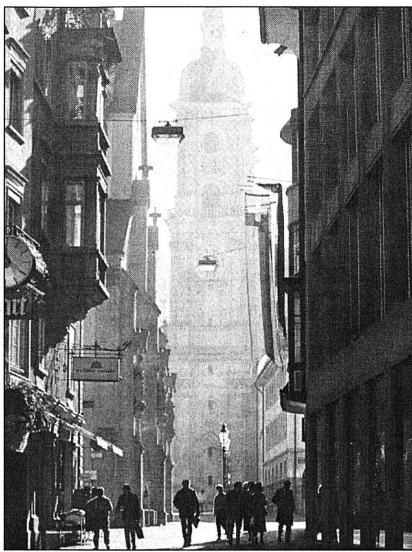
Die Kooperationsvereinbarung mit Schweiz Tourismus (ST) und das neue kantonale Tourismusgesetz, erfordern Umstrukturierungen bei der Geschäftsstelle der drei touristischen Verbände Tourist Information St. Gallen (TISG), Tourismusverband Ostschweiz (TVO) und Tourismusverband St. Gallerland (TSG). Ab diesem Jahr betreibt der Tourismusverband Ostschweiz nicht mehr aktiv Marketing. Entsprechend ist das Budget um über 100 000 Franken gekürzt worden. Die kantonalen Tourismusregionen und touristischen Leistungsträger aus der Ostschweiz können jedoch gemeinsame Aktivitäten innerhalb des TVO auf freiwilliger Ebene weiterführen. Die Federführung liegt beim TSG. Das neue kantonale Tourismusgesetz schreibt ab diesem Jahr ein professionelles und überregionales Marketing zusammen mit anderen Destinationen der Ostschweiz und den Bodensee-Partnern vor. Die Aktivitäten erarbeitet der TSG mit den touristischen Partnern des Kantons und der Ostschweiz.

Mit einer konsequenten und zielgerichteten Strategie will der TSG die Destinationen und Regionen des Kantons St. Gallen, der Partnerkantone und des Fürstentums Liechtenstein bei der in- und ausländischen Markbearbeitung unterstützen. Der Verband wird an Aktionen und Projekten von ST und dem Internationalen Bodensee-Verkehrsverein (IBV) teilnehmen, diese koordinieren und darüber informieren. Er wird aber auch eigene Aktivitäten durchführen. Je nach Marktsegment, Zielgruppe respektive teilnehmenden Partnern tritt der Verband unter dem Begriff «Ostschweiz», «Schweizer Bodenseeregion» oder «Ostschweiz-Bodensee» auf.

Erste Promotion im Februar

Die Kosten der geplanten Projekte tragen die teilnehmenden Partner mit. Ausserkantonale Organisationen und Unternehmen werden stärker zur Kasse gebeten. Als erstes sind Marketingaktionen in den Stammmärkten Bern, Basel, Baden-

St. Gallen: Das Tourismusmarketing für den Kanton soll gestärkt und professioneller ausgeführt werden. Andererseits wird der Tourismusverband Ostschweiz laut Kooperationsvereinbarung mit ST kein aktives Marketing mehr betreiben. Foto: Tourist Information St. Gallen



Württemberg und Bayern geplant. Als Ausbaumärkte sind die übrigen deutschen Bundesländer (Ausgangsorte «Treffpunkt Schweiz»), Niederlande, USA und Österreich definiert. Grossbritannien, Italien, Frankreich, Ungarn und Tschechien sind die zukünftigen Märkte. Wenn sinnvoll und möglich, will der TSG die von ST angebotenen Plattformen nutzen. Die erste Promotiontour startet nächsten Monat in Baden-Württemberg unter dem Motto «... das Gute liegt so nah!». Diese Bundesland wird dieses Jahr Gastland an der Olma sein.

Geschäftsstelle neu organisiert

Um den veränderten Anforderungen gerecht zu werden, ist die Tourist Information St. Gallen umstrukturiert worden. Unter Direktor *Alberto Vonaesch* werden folgende Teams wirken: Partnerkommunikation Ostschweiz und Kanton St. Gallen (Leitung *Hanspeter Mazenauer*), Partnerkommunikation Stadt St. Gallen (Leitung *Astrid Nakhostin*), Gästekommunikation und Schalter (Leitung *Katja Schüpbach*) sowie die Administration. Dieses Jahr noch werden unter der Leitung von *Daniel Egger* das neue Regio-Info-Center und die touristische Datenbank aufgebaut und der Internet-Auftritt wird neu gestaltet. Mit ST und dem Institut für Wirtschaftsinformatik an der Uni St. Gallen entwickelt TISG einen integrierten elektronischen Produkte-

katalog. Erstmals gibt der TVO eine regionale Basisbroschüre heraus. Sie beinhaltet die wesentlichen touristischen Attraktivitäten der Ostschweiz und des Fürstentums Liechtenstein.

Neuer Auftrag

Der Tourismusverband Ostschweiz (TVO) hat für das Jahr 1997 einen neuen Auftrag. Als eine der zwölf offiziellen Schweizer Tourismusregionen erfüllt die Organisation die Aufgaben gemäss Kooperationsvereinbarung mit Schweiz Tourismus (ST) und fungiert als Vertreter des Schweizer Umlands im internationalen Bodensee-Verkehrsverein (IBV). Das bedeutet, dass die Geschäftsstelle in St. Gallen erstmals die Interessen der Ostschweizer Destinationen und des Fürstentums Liechtenstein beim nationalen Tourismusmarketing vertritt, zweitens als Drehscheibe in den Bereichen Informationen, Marketing, Medien und Telematik wirkt und drittens ein Regio-Info-Center aufbaut, das Gästen, Reisefachleuten und Journalisten im In- und Ausland zur Verfügung steht. Mit der IBV wird auf der gemeinsamen Plattform unter dem bekannten Begriff «Bodensee» aktives Marketing in den Herkunftsländern der Gäste betrieben. *pd*

Wallis

Politik und Marketing

Seit dem 1. November 1996 ist die neue kantonale Tourismusorganisation «Tourismus Wallis» operativ. Als eine von drei an der ersten Sitzung geschaffenen Kommissionen ist auch eine zum Themenbereich «Politik» ins Leben gerufen worden.

Im Kontext mit den in verschiedenen Kantonen entstandenen Interessengemeinschaften Tourismus ist auch diese Politik-Kommission von Wallis Tourismus zu sehen (siehe *htr* Nr. 3 vom 16. Januar 1997). Im Wallis wird damit aber – im Unterschied zu den LGs – mit der neuen Struktur als erste und einzige Region die Marketingarbeit und politische Anliegen von der gleichen Organisation vertreten. Laut Statuten wird die Tourismuspolitik von Wallis Tourismus in Zusammenarbeit mit dem Staat Wallis festgelegt. Wallis Tourismus möchte auf kantonaler Ebene eine ähnliche Funktion übernehmen, wie der STV auf nationaler Ebene. Dabei sollen etwa die Tourismusverbände bei nötigen Umstrukturierungen und Gesetzgebung unterstützt werden.

Präsident der Kommission «Politik» ist *Otto G. Loretan*, Nationalrat sowie Gemeinde- und Bürgerpräsident in Leukerbad. Die Kommission hat vor kurzem zuhanden des Ausschusses ihre Ziele formuliert. Erstens sollen die politischen Beziehungen auf kantonaler und eidgenössischer Ebene gepflegt werden, zweitens soll im Rahmen eines Marketings nach innen die Bevölkerung für Tourismusangelegenheiten sensibilisiert werden und drittens sollen Grundlagen für kantonale touristische Vorhaben ausgearbeitet werden, beispielsweise für ein Informationssystem Wallis. «Einer der Schwerpunkte der politischen Arbeit wird die Vorbereitung der Abstimmung vom 8. Juni 1997 über die Kandidatur für die Olympischen Spiele sein», so Loretan gegenüber der *htr*. *SR*

LESERBRIEF

Mühe mit Logiernächtestatistiken

«htr» Nr. 1 und 3 vom 2. resp. 15. Januar 1997: «Bern Tourismus: Zufrieden mit Logiernächten» und «Logiernächte: Auch Luzern ist zufrieden»

Ich hatte in der *htr* + *tourismus* revue gelesen, dass Zürich und Bern mit der Anzahl der Logiernächte im vergangenen Jahr zufrieden sind, und nur darauf gewartet, dass Kurt H. Illi daraufhin melden würde, die Stadt Luzern verzeichne von Januar bis Oktober 1996 ebenfalls eine Zunahme von 2 Prozent. Persönlich habe ich Mühe mit den Logiernächtestatistiken, die zwar als einzige messbare Zahlen öffentlich vorliegen, jedoch nichts über Ertrag, Erfolg, Wertschöpfung etc. aussagen.

Mit leicht besseren Logiernächtezahlen gegenüber einem schwachen Vorjahr kann heute niemand glänzen – auch Luzern nicht.

Jürg R. Reinschagen
Generaldirektor Palace Luzern

REKLAME

CHECK IN DATA

Eintagsfliegenkonzepte zahlen sich in der Informatik nie aus.

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

St. Moritz

Britische Armee auf Skiern in der Schweiz

Die britische Armee kommt in die Schweiz. Zumindest ein Teil davon: Die 50. britischen Armee-Wintersport-Meisterschaften finden Ende Januar/Anfang Februar im Oberengadin statt. Für St. Moritz bringt dieser Jubiläumsanlass geschätzte 8500 zusätzliche Logiernächte.

STEFAN RENGGLI

Britische Traditionen haben es in sich und wollen hochgehalten werden. Daran hält sich auch die britische «Army Winter Sports Association» (AWSA), gegründet seinerzeit unter anderem von Feldmarschall Montgomery, die ihren 50. Geburtstag mit einer veritablen Grossveranstaltung in St. Moritz begehen wird. Rund 800 Teilnehmer werden an diesem zweiwöchigen – gemäss Veranstalter AWSA – grössten ausserolympischen Mehrdisziplin-Wintersportwettkampf teilnehmen.

Die AWSA ist eng verknüpft mit dem diesjährigen Austragungsort der Jubiläumswettkämpfe St. Moritz/Pontresina: Während vieler Jahre war St. Moritz regelmässig Austragungsort der Armee-Wettkämpfe und bereits während dem zweiten Weltkrieg trugen britische Armeeangehörige, die in der Schweiz Zuflucht gefunden hatten, hier ihre Wett-

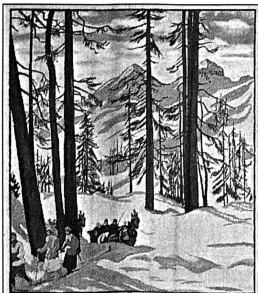
kämpfe aus. Letzte Austragung in St. Moritz dieser jährlich stattfindenden Meisterschaften war allerdings 1971. Durchschnittlich alle drei bis vier Jahre finden die Meisterschaften in der Schweiz statt, die übrigen Jahre in einem anderen Wintersportland.

Nebst den alpinen und nordischen Disziplinen werden neu dieses Jahr auch Bob-, Schlitten- und Skeleton-Wettkämpfe ausgetragen, aber auch (noch) weniger verbreitete Disziplinen wie Ski-

Bike und Telemark-Skifahren. Neu sind auch Snowboard-Wettkämpfe Bestandteil der Veranstaltung. Der Wintersport geniesst in der britischen Armee offenbar einen hohen Stellenwert: Ein Drittel der britischen Mannschaft an der Winterympadiade in Lillehammer 1994 rekrutierte sich aus Armeeangehörigen.

Mehr als 8500 Logiernächte

Der von Schweiz Tourismus gesponserte und von Swissair unterstützte Anlass bringt rund 8500 Logiernächte von Teilnehmern ins Oberengadin. Die mehr als 800 Aktiven verbringen durchschnittlich gut 10 Tage in St. Moritz/Pontresina. Die Athleten werden mehrheitlich in Ferienwohnungen in St. Moritz, Pontresina und Celerina untergebracht. Hinzu kommt noch eine stattliche Anzahl Funktionäre und Medienleute aus Grossbritannien. Angemeldet haben sich bereits verschiedene renommierte britische Zeitungen und Radiostationen. Erwartet, allerdings noch nicht bestätigt, wird auch die Anwesenheit von Prinz Charles. In den 8500 erwarteten Logiernächten sind noch nicht eingerechnet die Logiernächte im Engadin, die von eigens anreisenden Zuschauern ausgelöst werden. Für St. Moritz wird die Zeit Ende Januar/Anfang Februar damit zu einer Spitzenperiode, da gleichzeitig auch noch das Gourmetfestival sowie die Pferderennen und das Poloturnier stattfinden werden.



ST. MORITZ

Schon früher bei den Briten beliebt: St. Moritz. Foto: zvg

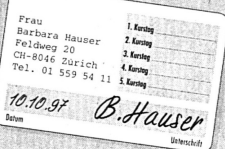
GASTRO



AUS UNSEREM KURSANGEBOT zum Beispiel:

- VON DER VISION ZUR REALISATION
Der Marketing Workshop, der's bringt!
- HYGIENE-SELBSTKONTROLLE
Das neue Muss. Der Bedarf für alle.
- DER MENSCH IM MITTELPUNKT
Mitarbeiterführung im Gastgewerbe.

3 von über 30 Kursen aus unserem erfolgsorientierten, gastraphilen Weiterbildungsprogramm '97.



Verlangen Sie unsere Broschüre **LEARNING KLASIK 97**

GASTROSUISSE-WEITERBILDUNG · Blumenfeldstrasse 20 · 8046 Zürich · Tel. 01/377 51 11 · Fax 01/372 14 92

IHR BONUS:

- **Gastro-Learning-Info Service:**
Sie sind Erstempfänger von allen unseren Weiterbildungsinformationen.
- **Jeder sechste Kurstag**
im Rahmen unseres Learning Klassik ist für Sie mit der Bonus-Member-Card gratis!
- **10 % Rabatt**
auf alle Gastrosuisse-Verlagsprodukte
- **Der Gastro-Learning-Club**
ist für Sie kostenlos und ohne weitere Verpflichtung.



ITB BERLIN 1997

Internationale Tourismus-Börse
Die Weltmesse des Tourismus

8.-12. März
Messegelände Berlin

10. März:
Nur für Fachbesucher

Wenn Sie hoch hinaus wollen, lesen Sie die hotel + tourismus revue

Nummer 1 für
Stühle - Tische
Alle Stile - Holz -
Alu - Rohr - etc.
ab **Fr. 46.-**
Telefon 032 751 52 50

DIREKT AB FABRIK
Kaufen Sie nicht mehr ein, ohne uns
anzurufen. Konkurrenzlose Preise.
- Stühle, Tische, Geschirre, Bestecke,
- Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar usw.
- Komplette Terrassen: Storen, Boden,
Mobiliar usw.
WIR-Anteil
NOVADIF AG
Telefon 032 751 52 50 - Fax 032 751 52 12
8919/387043

KANADA
IHRE NEUE HEIMAT
Informationsveranstaltung
Auswandern
vom 7.-16. Februar 1997
Kirchberg BE, Lufth AG, Niederuzwil SG,
Sargans SG, Frankendorf BL, Illnau ZH
Info unter Tel. 01 954 07 11
oder über Internet:
<http://www.hitline.ch/gokanada>
Ruedi Bühner
Auswanderungsberatung, Visumbearbeitung
CH-8322 Günsdau, Fax 01 954 07 12

Direkt vom Hersteller
Tischdecken
Hotel-Bettwäsche
Berufskleidung & Speisekartenmappen
KACHELE
Hindenburgstr. 19, D-89150 Laichingen
☎ 0800 55 3401, Fax 0049-7333 7556

Beschriftungen
Selbstklebende Buchstaben
• Folien, weiterverarbeitet in allen Farben & Größen
für innen & aussen, 5722 Gränzchen
für jeden Zweck! 1550 062/042 25 02 ☎ 062/042 38 76
Ottlik

BAZAR

Wo finden Sie coole Kühlschränke zu heissen Preisen?

Im «Bazar» der hotel + tourismus revue

Zu verkaufen
Miele-Bügelmaschine Typ B 865
Rolle 90 cm breit, neuwertiger Zustand,
für Privat- oder Restaurantbetrieb geeignet
(NP Fr. 2350.-) Preis Fr. 800.-
Telefon 01 836 43 25 90712/388112

Zu verkaufen
Occasion Kassa-System
«Micros 2700 Touch-Screen»
mit 2 Terminals, 2 Magnetkartenleser,
2 integrierte Rechnungsdrucker,
1 integrierter Bondrunder, 2 Bestell-
Ferndrucker.
Anfragen unter Telefon 041 340 10 50
(Bürozeiten). 90624/387967

Gelegenheit!
Neuwertige Occasionen!
20 Hasena Betten mit Lättli, Fr. 120.-
Kufen und Matratze Fr. 140.-
20 Kleiderschränke 2-türig Fr. 80.-
15 Zimmerschränke 60 x 80 cm Fr. 80.-
15 Wandkonsolen L-förmig Fr. 45.-
80 x 180 cm
Auf Wunsch Hauslieferung ab Aarau
Telefon 079 410 55 11 90598/387967

44 Minibar
Kühlschränke
für Hotelzimmer sehr
günstig zu verkaufen
Tel. 031 / 332 23 43
verlangen Sie Hr. Wille

«Lingerie» Interessante Gelegenheit!
Wir veräussern wegen Geschäftsaufgabe unsere Waschanlage.
Jahrgang 1992. Wenig gebraucht in tadellosem Zustand.
Inklusive Stromverleianlage.
2 Waschmaschinen Electrolux W 160 CHF 4500.- pro Gerät
Füllmenge je 15 kg
2 Tumbler Electrolux TT 350 CHF 3500.- pro Gerät
Füllmenge je 15 kg
1 Zentrifuge Electrolux C 60 CHF 3000.-
1 Federbodenwagen CHF 600.-
6 Alukörbe
passend zu Untersetzwagen CHF 60.- pro Korb
3 Untersetzwagen CHF 145.- pro Wagen
Alles zusammen für pauschal CHF 16 000.-.
Telefon 091 793 00 83 90625/387944

Delegiertenversammlung Bündner Hotelierverein, Samedan

HOT-TELL

Destinationskonzept: Hoteliers sollen Leistungen besser abstimmen

Das Destinationskonzept stellt auch die Hoteliers vor neue Herausforderungen. Der Grundsatz «kiss and care» könnte für den Hotelier ein Schlüssel zu seiner strategischen Zukunft sein, zeigte sich der Tourismus-Wissenschaftler Thomas Bieger an der Delegiertenversammlung des Bündner Hoteliervereins überzeugt.

KARIN HUBER

Die 130 (von insgesamt 532) Bündner Hoteliers, die sich vor Wochenfrist an ihrer Delegiertenversammlung in Samedan trafen, wurden von Thomas Bieger, Direktor der Mittelschule und Tourismusfachschule Samedan und ab 1. April ausserordentlicher Professor an der Universität St. Gallen, mit kritischen Ausserungen zur bestehenden touristischen Struktur aufgeführt. Nach Bieger steht im Tourismus ein tiefgreifendes Reengineering an. Neue Denk- und Sichtweisen, eine neue Organisation der Leistungsprozesse, neue Strukturen und eine neue Dienstleistungskultur seien notwendig.

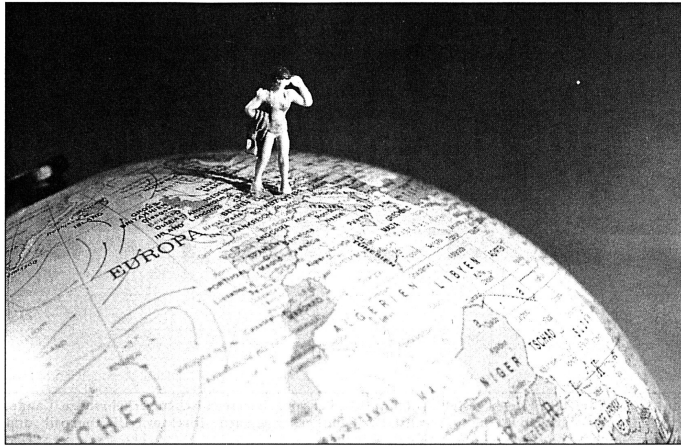
«kiss and care»

Für den Hotelier handlungsweisend sein müssten künftig einige Grundsätze, die Bieger unter «kiss and care» zusammenfasste: «kiss» steht danach für kundenorientiert, integriert, strategisch, servicebereit. Und der Name «care», unter dem auch die nationale Kommunikationskampagne in Singapur läuft, für courtois (höflich), accessible (zugänglich), responsible (verantwortlich) und efficient (effizient).

Gerade für den Hotelier sind gemäss Bieger eine konsequente Kundenbeobachtung, die Überprüfung der Leistung aus Kundensicht, gezielte Kooperationen zur Verwirklichung von betrieblichen Qualitätssystemen sowie die konsequente Ausrichtung auf die Wettbewerbsfähigkeit wichtig. «Ich würde eine neue, professionelle Dienstleistungskultur zu verankern versuchen, die durch echtes Engagement für die Probleme des Gastes geprägt ist», sagte Bieger, der dabei auch für eine starke Deregulierungspraxis eintrat. «Haben Sie nicht auch das Gefühl, das Wirtepatent sollte jetzt endlich als überholte Brancheneintrittsbarriere abgeschafft werden? Sind Sie nicht der Meinung, das Saisonierstatut sollte fallen, weil die Saisonierstellen in willkürlichen Bewilligungsverfahren nicht

In die Ferne blicken oder dem sinkenden Marktanteil des Schweizer Tourismus entgegenwirken? Kundenorientiert und servicebereit sowie zugänglich und effizient sollen auch die Hoteliers Destinationsmanagement betreiben.

Foto: comet



marktkonform verteilt werden und nichts anderes darstellen, als Strukturierungshilfe für einzelne Betriebe?»

Leistungen besser abstimmen

Da die einzelnen Leistungselemente der verschiedenen Anbieter meist nicht aufeinander abgestimmt seien, sei die Qualität für den Gast schlecht. Die bestehenden Strukturen führten nach Bieger vor allem zu Doppelspurigkeiten. Die Qualitätsprobleme würden daher oft nicht beim Hotel oder der Bergbahn, sondern bei den Zwischengliedern liegen. Um

dies zu ändern, brauche es im Tourismus ein Reengineering, eine 90-Grad-Drehung der Strukturen. Nicht mehr das einzelne Hotel oder der Hotelierverein, nicht mehr die Bergbahn zähle, sondern nur noch der gesamte Leistungsprozess wie etwa Skiferien für Familien mit Kindern. Der Gast erwarte höhere Qualität zu tieferem Preis, zeitsparende, emotionale, sinnstiftende und multiple Angebote, Sicherheit und Sauberkeit.

Für Bieger sind diese Anforderungen nicht mit punktuellen Verbesserungen zu

erfüllen. «Erforderlich ist ein Umdenken der Branche, eine Neuorientierung der Strategien und Leistungsprozesse im Sinne des Reengineering». Die Erfolgsmeldungen zum alpinen Wintertourismus in den letzten Wochen sind für den Tourismuswissenschaftler deshalb noch lange kein Grund, sich zurückzulehnen. Schliesslich habe der Marktanteil des Schweizer Tourismus seit den 50er Jahren von 8 auf heute rund 2 Prozent abgenommen und auch die Auslastung der Hotels stagniere trotz einem Bettenrückgang von 4 Prozent.

Schmidt: «Selbstbeweihräucherung ist out»

Die «schlechten Übernachtungszahlen» des letzten Jahres (-8% im Winter, -9,4% im Sommer) haben den Präsidenten des Bündner Hoteliervereins (BHV), Rudolf A. Schmidt, nicht entmutigt. An der Delegiertenversammlung des BHV gab sich Schmidt jedenfalls zuversichtlich. «Wir überwinden jede Krise, wenn wir auf allen Ebenen am gleichen Strick ziehen, miteinander offen und ehrlich umgehen und vor allem einander respektieren». Damit sich jeder Hotelier gleich selbst einordnen konnte, stellte Schmidt eine «In»- und «Out»-Liste zusammen. «In» sind nach seinen Angaben positive Meldungen zum Tourismus, die Optimismus verbreiten, der Mehrwertsteuersatz für die Hotellerie, die Deregulierung als wirksamste Wirtschaftsförderung, loyale und offene Kooperationen innerhalb der verschiedenen wirtschaftspolitischen Organisationen sowie seriöse politische Arbeit. «Out» sind für Schmidt Schlagzeilen über Logiernächte-Rückgänge, Hoteliers, die den Steuervorteil nicht weitergeben, das Festhalten an alten Strukturen, offene Briefe in der Presse und öffentliche Kritik bei Meinungsverschiedenheiten, bevor ein Problem intern ausdiskutiert ist sowie Hochglanzmagazine, Selbstbeweihräucherung und Imagewerbung. Neu in den Vorstand des Hoteliervereins gewählt wurden Walter Brunner (Sektion Chor und Umgebung), Silvia Barblan (Klosters), Andi Züllig (Lenzerheide/Valbella), Silvia Degiacomi

(St. Moritz). Sämtliche statutarischen Geschäfte wurden diskussionslos genehmigt. Jean-Pierre Genoud, Direktor der Hotela-Versicherung, zeigte in seinem Kurzreferat die eingetretenen Veränderungen im Sozialversicherungsbereich auf. Indem die Hotela die Zusammenarbeit mit anderen Branchen suche, wolle sie sich dem Markt anpassen. Der Bündner Regierungsrat Klaus Huber versprach den Hoteliers an der Delegiertenversammlung, dass die Regierung an der Realisation der anstehenden Deregulierungsaufgaben mithelfen wolle. Zur Strukturkrise im Schweizer Tourismus sagte Huber, es müsse künftig gelingen, vermehrt Schweizer im Tourismus zu beschäftigen. KH

(St. Moritz). Sämtliche statutarischen Geschäfte wurden diskussionslos genehmigt.

Jean-Pierre Genoud, Direktor der Hotela-Versicherung, zeigte in seinem Kurzreferat die eingetretenen Veränderungen im Sozialversicherungsbereich auf. Indem die Hotela die Zusammenarbeit mit anderen Branchen suche, wolle sie sich dem Markt anpassen. Der Bündner Regierungsrat Klaus Huber versprach den Hoteliers an der Delegiertenversammlung, dass die Regierung an der Realisation der anstehenden Deregulierungsaufgaben mithelfen wolle. Zur Strukturkrise im Schweizer Tourismus sagte Huber, es müsse künftig gelingen, vermehrt Schweizer im Tourismus zu beschäftigen. KH

Schweizer Jugendherbergen

Richtungsweisende Synergien für die «Jugend»

Auch Nonprofit-Organisationen wie die Schweizer Jugendherbergen verspüren die Rezession. Doch preiswert zu sein lohnt sich heutzutage besonders. Mit einer gästeeorientierten Neuausrichtung will man die Chance beim Schopf packen. Ein gutes Beispiel eröffnet an Ostern in Locarno.

UELI STAUB

Das vergangene Geschäftsjahr verlief antizyklisch: die 55 Eigenbetriebe legten gegenüber 1995 bei den Logiernächten um 0,18 Prozent zu, während die 15 angeschlossenen Betriebe wegen Verkäufen, Vertragsauflösungen, Schliessungen (Faulenche und Champex) und Umbauphasen bei minus 9,58 Prozent landeten. Total bedeuteten die 744 777 Logiernächte einen Rückgang um «nur» 2,66 Prozent, während die herkömmliche Hotellerie einen Rückgang von 5,4 Prozent schlucken musste. «Mit Qualität zum Erfolg», lautet die Devise 1997 der Dreifelderwirtschafts-Beherbergung-Gastronomie-Tourismus der Jugendherbergen. Dazu gehört eine Imagekorrektur: Hat



Jugend unter einem Dach: die Jugendherberge Palagiovani in Locarno mit 180 Betten ist in ein umfassendes Jugendkulturzentrum integriert. Foto: zvg

wenigstens ein Teil der Öffentlichkeit endlich begriffen, dass es seit 1991 keine Altersgrenzen mehr gibt, der Name «Jugendherberge» also ad absurdum geführt wird, spuckt offenbar noch in vielen Köpfen herum, derlei Herbergen dürften sich kaum sehen lassen. Weltweit richtungsweisend dürfte die neue Jugendherberge Palagiovani in Locarno sein, die an Ostern eröffnet wird.

Unter demselben Dach findet man auch ein Kulturzentrum mit Jugendbüro, Musikschule, dem Privatrado «Ticino» und der Presseagentur für jugendliche Animation. Für Aktion und Synergien ist gesorgt, denn weitere derartige Zentren werden entstehen; das nächste wohl in Chur. Seit Jahresbeginn verfügt Lausanne dank eines Franchisevertrags mit Jeunotél Lausanne SA über eine attraktive Herberge mit 300 Betten und Restaurant. Im Berner Oberland sowie im Engadin wurden Regionalzentren für die umliegenden Jugendherbergen geschaffen.

Unter demselben Dach findet man auch ein Kulturzentrum mit Jugendbüro, Musikschule, dem Privatrado «Ticino» und der Presseagentur für jugendliche Animation. Für Aktion und Synergien ist gesorgt, denn weitere derartige Zentren werden entstehen; das nächste wohl in Chur. Seit Jahresbeginn verfügt Lausanne dank eines Franchisevertrags mit Jeunotél Lausanne SA über eine attraktive Herberge mit 300 Betten und Restaurant. Im Berner Oberland sowie im Engadin wurden Regionalzentren für die umliegenden Jugendherbergen geschaffen.

Jugi Tours-Flugtickets

Seit Februar 1996 sind auch bei Jugi Tours, dem Reisedienst der Schweizer Jugendherbergen, wie bisher bei SSR Reisen die sehr preisgünstigen SATA-Flugtickets für Jugendliche bis 26 Jahre und Studierende erhältlich. Sie sind fast immer ein Jahr lang gültig und umbuchbar, was zu Vergleichen mit dem Graumarkt anregen sollte. Das Zielpublikum bei Jugi Tours liegt zwischen 18 und 35 Jahren; für sie wurden die fünf neuen Themenkataloge «Winterferien», «Familienferien und Sprachschulen», «Schweiz und Europa», «Fernreisen» sowie «Gruppenreisen» konzipiert.

Zuwachs für Swisshotel in Brüssel. Am 1. Februar wird die Schweizer Hotelgruppe Swisshotel das Management des Renaissance Hotels in Brüssel übernehmen. Der Vertrag mit Renaissance Hotels war abgelaufen und von der Eigentümerin Parnasse Square neu mit der Swisshotel-Gruppe abgeschlossen worden. Das 257-Zimmer-Haus aus dem Jahre 1994 gilt als idealer Ausgangspunkt für Geschäfts- und Kulturreisen. Als Teil der neu als SAIR Relation (früher Swisair Associated Companies) betreibt swisshotel nun 15 Hotels auf vier Kontinenten. VY

Seehotel Lützelau in Weggis geht an Basler Immobilienfirma. 8 Millionen Franken betrug die konkursamtliche Schätzung, doch für nur 3,9 Millionen ersteigerte die Alta MC Immobilien AG in Basel das Seehotel Lützelau in Weggis. Nötig war dies geworden, weil sich die ehemalige Besitzerin, die Reimo Immobilien + Treuhand AG in Zug in Liquidation befand. Mit einer sofortigen Anzahlung von 800 000 Franken löste die Basler Immobilienfirma die zur Zwangsversteigerung aufgesplitteten vier Grundstücke aus. Laut «Neue Luzerner Zeitung» ist dies der erste Hotelbetrieb der Alta MC Immobilien AG. Der Geldgeber, der im Hintergrund bleiben wolle, verfüge jedoch über grosse Erfahrung im Gastronomiebereich. Intensivieren wollen die neuen Besitzer die Zusammenarbeit mit der jüngst in Lützelau in Betrieb genommenen Hotelfachschule (asiatische Gastronomie) von Therese und Anthony Erb. VY

Hotel des Alpes in Grächen Montag nacht abgebrannt. Keine Verletzten, aber grosser Sachschaden im 3-Sterne-Hotel des Alpes. Die im ersten Stockwerk (Holz) des Hotels entfachenden Flammen schlugen sich innert kürzester Zeit bis in den Dachstuhl. Im Haus der Besitzerfamilie Franz Ruff-Andenmatten befanden sich zur Brandzeit praktisch keine Menschen. Die Brandursache ist unklar. Eine Untersuchung wurde eingeleitet. Das renommierte Hotel wurde vor bald 40 Jahren erbaut und ständig ausgebaut und erneuert. GER

Kein Käufer für das Hotel Zum weissen Kreuz in Abländschen. An der betriebsrechtlichen Grundstücksteigerung in Saanen fand sich für das Abländscher Hotel Zum weissen Kreuz kein Abnehmer. Das Betriebsgehehen wurde von der Schweizerischen Volksbank in Freiburg eingestellt. Sie steht allerdings als Grundpfandgläubigerin laut einem Bericht des «Berner Oberländer» mit einem Schuldbrief von 128 390 Franken auf Hotelliegenschaften erst an sechster Stelle. Die Berner Kantonalbank liegt im ersten bis fünften Rang mit 906 000 Franken. Die amtliche Schätzung für das Hotel und Umschuldung beläuft sich auf 876 330 Franken, die des Betriebsamtes auf 1,225 Millionen. Ob es zum Konkurs kommt, ist noch offen. Der Hotelier Markus Stalder, der den Betrieb 1984 vom Vater erworben hatte, wird das Hotel mit einem Restaurant mit 15 Gault-Millau-Punkten vorläufig weiterführen. SR

REKLAME

ASP
SWISS OFFICE

Back-Office-Lösung für das Gastgewerbe

unter DOS oder Windows 95
im
Ein- oder Mehrplatzbetrieb
mit
BEBU, DEBI, F & B, FIBU, KREDI, LOHN
(auch einzeln erhältlich)

ASP Informatik AG
Sonnegggweg 10, 3066 Stettlen
Telefon 031 932 12 33
Fax 031 932 12 36

Marktforschung Österreich

Wanderer statt Snöber

Die jeweils modern wirkenden Marktnischen müssen für die Hoteliers nicht auch gleich die absolute Wahrheit bedeuten. Die österreichischen Hoteliers können sich aus den neuesten Erkenntnissen der deutschen Marktforschung ein grosses Stück für ihr eigenes Verhalten heraus schneiden: Die von IPK International, München, herausgefundenen emotionalen Defizite des deutschen Konsumenten respektive Gastessens müssen bei der Angebotsausgestaltung durch den Hoteliers berücksichtigt werden. Demnach soll sich der österreichische Hotelier weniger auf die jeweils modernen Nischen und lieber auf seine traditionelle Kernzielgruppe konzentrieren: Mit anderen Worten, lieber Wanderer statt Snöber und Paraglider. Dennoch, so folgert man aus der Marktforschung weiter, geht es nicht mehr um das Angebot Wandern von gestern: Wandern muss aktualisiert werden, was nicht ganz einfach ist. Die Amerikaner haben daraus das Trekking gemacht: Bei uns wäre das «Wandern abseits markierter Wege», doch das ist nicht ganz unproblematisch.

Auch seien vom Hotelier wieder vermehrt die elementaren Ergebnisse – nicht unbedingt Aktivitäten – zu offerieren: Das Sich-Wohlfühlen und Geborgenheit, der Abbau von Entspannung und Stress, das gekonnte Sich-Ausruhenlassen, das Ermöglichen von Geniessen. Erstaunlicherweise zitiert die IPK-Gästekbefragung klassische Erlebnisfelder, die in den Affinitäten der Hoteliers üblicherweise weit oben stehen, «Gut Essen und Trinken» zum Beispiel, erst an 6. Stelle der Prioritätenliste: «Unterkunft» kommt gar erst an 10. Stelle. Genannt wurde ein Hotelier, der an die Scheune nebenan ein breites Regendach anbauen liess, warme Liegestühle darstellte und so den Gästen gelegentlich niedergelassene Gewitter oder Sommerregen als besonderes Erlebnis vermittelte...

APK

Kommentar

Die doppelte Lobby: «Ménage à trois»

In Österreich gibt es für die Hotelier eine doppelte politische Interessenvertretung. Oft genug läuft dabei nicht alles ganz parallel, weil sich beide Lobbys darüber streiten, auf wessen Konto nun dieser oder jener Erfolg geht. Die zwei Institutionen sind völlig unterschiedlich: In der Wirtschaftskammer, wo gewählte Beamte den Ton angeben, ist die gesamte Branche zwangsvertreten (etwa 70 000 Hotels und Restaurants). Hier können die nichtklassifizierten Kleinbetriebe über ihr mächtiges politisches Stimmenpotential Dampf aufsetzen. Auf der anderen Seite steht die ÖHV, die etwa dem SHV entspricht: Vertretung grösserer, klassifizierter Betriebe. Natürlich stehen Kammer und ÖHV im Wettbewerb miteinander, müssen aber wegen der gleichen Interessen dennoch immer von neuem Mittel und Wege finden, wie sie sich zusammenraufen. Die Kammer hat sogar eine publizistische Abteilung, in der Journalisten dafür sorgen, dass über die Branche informiert wird. Ein Vergleich der österreichischen Wirtschaftskammer mit dem Biga in Bern zeigt nur sehr vage Ähnlichkeiten. Dennoch muss man aus Schweizer Sicht bemerken: Während die ÖHV marktorientiert vor allem für Hotelbesitzer, Direktoren und Investoren agiert, argumentiert die Kammer für alle – ohne aber Gewerkschaft zu sein. Da die Kammer über die üblichen politischen Abstimmungen nicht vom Aktionär oder Geldgeber, sondern vom Stimmbürger abhängt, agiert sie viel politischer. So etwas gibt es in der Schweiz nicht. Interessant auch: Oben in den Vorständen, da wird dann wieder durchschaut.

Der Zwang zur Kooperation geht also über den Wunsch nach Sozialpartnerschaft hinweg: Während sich in der Schweizer Hotellerie die Hoteliers mit ihren Mitarbeitern zu einem L-GAV zusammenraufen müssen, gleicht das Ganze in Österreich eher einem «ménage à trois»: Kammer, ÖHV und Gewerkschaft. Eine nicht ganz unproblematische Dreierbeziehung, die jedoch auch ihren Reiz hat.

Alexander P. Künzle

Kongress der Österreichischen Hotelier-Vereinigung



Vor teils sehr knifflige Fragen gestellt: (v.l.n.r.) R.Galler vom Österreichischen Verkehrsbüro, Landesverber Michael Höfer, GD von Österreich Werbung, Veranstalter Günther Degenhardt, Direktor NUR Touristik, und Marktforscher Rolf Freitag, Geschäftsführer IPK International, München.

Foto: Alexander P. Künzle

«Wie die Schwammerln im Wald»

Es gibt kaum Probleme in der österreichischen Hotellerie, die in der Schweiz nicht auch auf den Sohlen brennen: Logiernächteschwund, Anschluss an die globalen Märkte, Effizienz der politischen Vertretung. Auch in Austria bröckeln die Berge. Zu sehr wuchs letztlich die Bettenkapazität – ungeordnet «wie Schwammerln im Wald», so ÖHV-Präsident Helmut Peter. Deshalb wird ein nationaler Masterplan verlangt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die sogenannte österreichische Gemütlichkeit, in der Schweiz zu Unrecht belächelt, bewirkt im wirtschaftlichen Verhalten der Österreicher viel Gutes: Statt über Reengineering, Abspecken, Strukturkrisen, Lean Management und Outsourcing wie der Schweizer spricht der Österreicher lieber davon, dass trotz Logiernächteschwund allein Tirol immer noch mehr Nächtigungen produziert als ganz Griechenland zusammen. Auch die verkrampten helvetischen Effizienzmodernismen im Management weichen an der Donau alten Führungsweisen: Während die Schweizer das Vergleichen mit der Konkurrenz als «Benchmarking» neu erfinden, nennt das der Österreicher schlicht «über den eigenen Teller rand schauen...», wie das letzte Woche am ÖHV-Kongress der ÖHV-Präsident Helmut Peter in Lech am Arlbeg tat.

Scharmützel zu Beginn

Zur Tonart, die östlich des Rheins herrscht, trug auch ein sogleich nach Eröffnung des Kongresses letzter Dienstag vom Stapel gelassener Streit auf dem Podium bei: Sozusagen zur Einstimmung auf Debattieren gerieten Vertreter der ÖHV und der Wirtschaftskammer aneinander (siehe Kommentar). Es ging darum, wer von beiden nun die Sache der Hotellerie im Parlament in Wien besser vertreten habe...! Unterschiedliche Meinungen zwischen ÖHV und Kammer herrschen auch vor, was die Bettenüberkapazität betrifft. Helmut Peter möchte am liebsten «300 000 Gästebetten aus dem Markt nehmen» und fordert dazu noch, den bereits halbierten Mehrwertsteuersatz für die Hotellerie nochmals zu halbieren. Elisabeth Gürtler, Vizepräsidentin der Wirtschaftskammer und Besitzerin der Wiener Sacher-Hotels, weist beide ÖHV-Forderungen zurück. Sie argumentiert, dass die Saisonalität des österreichischen Tourismus automatisch eine gewisse Überkapazität zur Folge habe. Auch würde die Halbierung des bereits halbierten österreichischen MwSt-Normalsatzes von 20 Prozent 5 Prozent betragen, während in

Deutschland die Hoteliers 18 Prozent zahlen müssen: Eine weitere Halbierung sei deshalb sowohl EU- als auch wettbewerbswidrig. Helmut Peters Antwort: Er sehe darin keinen Grund, nicht in Brüssel vorstellig zu werden. Es gehe vor allem der Alpenhotellerie schlecht, und nicht jener in ganz Europa.

Schliesslich wurde auch die Schweiz bemüht: Gürtler glaubte zu wissen, dass die Hotellerie in der Schweiz «einen weiteren Imageschaden erlitten habe», weil «nach Vorgaben der Regierung die Senkung des Schweizer MwSt-Satzes voll hätte an die Konsumenten weitergegeben werden müssen, was dann faktisch nicht geschah».

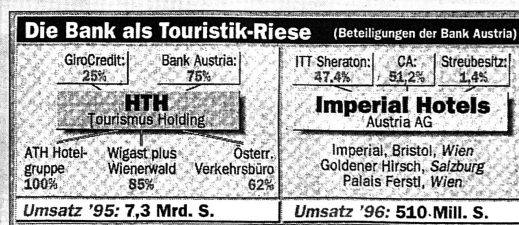
Verhältnis zur Landeswerbung

Hoteliers wären nicht Hoteliers, wenn sie ihre Landeswerbung nicht aufs Korn nehmen würden. Immerhin durfte Michael Höfer, ein ehemaliger Airliner und seit einem Jahr Generaldirektor der «Österreich Werbung» (ÖW), in Lech vor den Hoteliers auftreten. Er warb für den laufenden Reengineering-Prozess bei der ÖW, und für Kooperationen zwischen Wirtschaftskammer und der ÖHV: Für Schweizer Verhältnisse umgemünzt entspräche dies etwa der Situation, dass der Direktor von «Schweiz Tourismus» die Zusammenarbeit von SHV und Biga propagiert, weil daraus Broschüren und zusätzliche Gelder für die Landeswerbung entstehen. Dennoch: Einige Hoteliers äusserten sich in Lech sehr kritisch zum kommenden ÖW-Slogan «Alltag raus, Österreich rein». Er sei abwertend und assoziiere dar-

über hinaus noch rechtsextreme Sprüche... («Ausländer raus, Österreich rein»). Wahr ist, dass die Werbeagentur GKG versucht hat, den Slogan als Umsetzung von Erkenntnissen aufzubauen, die vom Münchner Marktforschungsinstitut IPK zur Verfügung gestellt wurden. Offenbar kennen gerade die deutschen Feriensuchenden ein neues, grundsätzliches Problem: Die Bedrängung des Menschen im Alltag nehme zu, die Sehnsucht nach emotionaler Gesundheit ebenso.

Masterpläne

Helmut Peter scheint auch sonst kein zimperlicher Hotelier-Vereinigungs-Präsident zu sein: Sein Spruch «je wohlhabender die Einheimischen, desto störender die Gäste», habe bis vor wenigen Jahren noch gegolten. Jetzt seien die Einheimischen gerade dabei, ihre Gastgeberrolle wieder zu lernen. Den österreichischen Kapazitätsüberhang an Logisbetten kommentierte er: «Der Tourismus wuchs so unkontrolliert wie die Schwammerln im Wald, mit der Folge, dass Österreich heute die vierfache Hoteldichte der Schweiz aufweist». Den Behörden wirft Peter vor, in Unkenntnis der ökonomischen Folgen den wilden Aufbau der Überkapazitäten gewährt zu haben, statt mit Masterplänen etwas Ordnung in das Angebot zu bringen. Die behördlichen Zuständigkeiten seien etwas strapaziert. Deshalb forderte er in Lech ein eigenes Ministerium für die Branche: Ein Bundesministerium für Kultur, Freizeit und Sport.



Banken als Hoteliers

Die Hotel & Touristik Holding (HTH) mit einem Umsatz von 7,3 Milliarden Schilling (fast 1 Mia. Franken) gehört zur Bank Austria. Während der Zeit des Hotelier-Kongress in Lech lief gerade die Mega-Hochzeit der Bank Austria mit der Credit-Anstalt (CA) an. Als Folgegründen auch die beiden Hotel-Portfolios der Banken zusammen. Zur HTH gehören 40 Betriebe der Austria Trends Hotels (ATH) und 250 Restaurants, doch die Verluste betrugen 1995 rund 21 Millionen Schilling. Die ATH zeichnen sich durch eine uneinheitliche Angebotsstruktur von Hotels in Wien,

Linz und Kufstein aus. Jetzt stösst wegen dem Zusammengehen von Bank Austria mit CA noch die Imperial Hotels als weitere Holding zum Bank-Austria-Konzern. Immerhin, die Imperial wies zuletzt Gewinne von 15 Millionen Schilling aus: Kein Wunder, als prominenter Stake-Holder schaut hier ITT Sheraton zum Rechten. Die Imperial Hotels machen eine halbe Milliarde Schilling Umsatz. Dennoch scheint es, als ob sich die Banken lieber aus dem Hotel-Holdingbesitz zurückziehen möchten.

Grafik: Die Presse, 15.1.97

INTERVIEW

Ähnliche Probleme, andere Lösungen



Elfriede Krempel
General-Sekretärin
Österreichische
Hotelier-Vereinigung
Wien

Die Österreichische Hotelier-Vereinigung (ÖHV) hat ähnliche Aufgaben wie der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) in der Schweiz. Wo gibt es Unterschiede?

In der Grösse, der institutionellen Einbettung, im Budget liegen wohl die grössten Unterschiede. Ähnlichkeiten sehe ich in den Problemen der Branche, vor allem bei der alpinen Ferienhotellerie, der Art der vertretenen Hotels und natürlich den Interessen gegenüber Politik und Wirtschaft.

Wie sehen diese Interessen aus?

Gegenüber der Politik schlagen auch wir uns mit der Frage reduzierter Mehrwertsteuersätze herum. Im Sozialpartnerbereich führen wir mit der Gewerkschaft wohl die gleichen Diskussionen wie in der Schweiz. Mit «Österreich Werbung» diskutieren wir jeweils über den neusten Slogan der Landeswerbung, und in der Wirtschaft suchen wir mit Grossveranstaltern und Airlines gute Kontakte zu pflegen.

Wie viele Mitglieder zählt die ÖHV? Wie sind die Grössenordnungen in Relation zur gesamten Branche?

Wir schätzen die Mitgliederzahl auf rund tausend. 55 Prozent aller Mitarbeiter sind uns angeschlossen. Kapazitätsmässig dürfte es sich um rund 90 000 Betten in der gehobenen 3-, 4- und 5-Stern-Hotellerie handeln. Die durchschnittliche Betriebsgrösse in der ÖHV beträgt 100 Betten. Unser Budget beläuft sich auf 9 Millionen Schilling (etwas über 1 Mio. Fr.).

Worin besteht Ihre Arbeit?

Die ÖHV entfaltet vor allem eine Motor- und Vorschlagswerk. Denn der «Voraussetzungen» der Verbandsarbeit, die Routinerepräsentation der gesamten Branche, wird von der Wirtschaftskammer erledigt. Deshalb kann sie auch leichter Erfolge für sich verbuchen. Wir offerieren Schulung wie die ÖHV-Unternehmerakademie, die den SHV-Unternehmensseminaren entsprechen, aber wir beraten nicht. Zahlreiche ad-hoc-Seminare werden von uns organisiert sowie die Lehrlingsausbildung, wo wir Modelle entwickeln.

Wie steht es mit der Klassifizierung?

In Österreich ist die Klassifizierung Sache der offiziellen Wirtschaftskammer. Als Modell dient das Schweizer System, das von der Kammer vor wenigen Jahren mit Qualitätsgedanken angereichert wurde, die ich persönlich als Kriterien nicht für ausreichend erachte.

Haben Sie Konkurrenz?

Vor einigen Jahren bestand die Gefahr, dass sich die Hotelketten nach deutschem Vorbild in eine «IHA Österreich» von der ÖHV abgespalten wollten. Doch wir konnten sie von den gemeinsamen Interessen der ganzen Branche überzeugen.

Was haben Sie sich für 1997 vorgenommen?

Die ÖHV gründet noch 1997 eine GmbH und lagert gewisse Produkte aus. Auch die Strategie, welche Kerngeschäfte ausgelagert werden sollen, zum Beispiel das Beschwerdemanagement, und welche bei der ÖHV bleiben, wird 1997 festgelegt. Damit soll die politische Interessenvertretung vom Rest getrennt werden. Marketing- und PR-Beratung sollen zugekauft werden.

Wie gehen die ÖHV und der SHV mit gemeinsamen Anliegen um?

Einmal jährlich treffen wir uns mit dem SHV, der DEHOGA und dem Südtiroler Hotelier-Verein. Wir haben dasselbe Basisprodukt, und haben gerade jetzt allen Grund, verstärkt unsere gemeinsamen Interessen zu vertreten. (Interview Alexander P. Künzle)

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Redaktion / Rédaction:
Chefredaktor / Rédacteur en chef:
Andreas Netze (AN),
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

SHV - SSH - SSA:
Stefan Senn (SSE), Stefan Züger (SZ).

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

marktplatz

Texte und Sponsoring:
Rolf Mantel, Telefon/Fax 052 / 343 84 54.

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

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

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

FORUM

«Musikôtel», «Poesieôtel» und «Operaôtel»



François Loeb,
Nationalrat FDP,
Muri bei Bern

Die Schweiz als ein multikulturelles Land, als ein Land, das Kulturen verbindet, sollte, um im internationalen Wettbewerb bestehen zu können, neben den landschaftlichen Schönheiten, neben den sportlichen Möglichkeiten, neben «Events» und «Adventures» Ferien ihr Angebot noch vermehrt auf Kulturausbildung und Kulturvermittlung legen.

Denn wie beim Sport – dort bestehen

bereits zahlreiche nach Sportarten ausgerichtete Hotelangebote wie Reiter-, Golf-, Tennis-, Segel-, Surfer-, Velohotels –, gibt es zahllose Menschen, welche als Steckenpferd Kultur ausüben und über diesen «Draht» angesprochen werden können.

Warum gibt es in der Schweiz noch keine «Musikôtels», in denen nach Instrumentarten gegliederte Angebote wie Geigerwochen, Pianowochen bestehen, an denen sich Geigenspieler oder eben Hobbykünstler treffen, ihrer Kunst frönen, Unterricht von einem Meister geniessen können; warum gibt es kein «Jazzôtel», kein «Poesieôtel», in denen Angebot neben Lesungen Poeten sich vervollkommen können, warum kein «Litteraireôtel», oder für Arienliebhaber ein «Operaôtel»?

In einem Kurort könnte zudem eine Vernetzung stattfinden, indem gleichzeitig

in verschiedenen Hotels für unterschiedliche Hobbyrichtungen Veranstaltungen durchgeführt würden, die von den Gästen der beteiligten Hotels kostenlos gegenseitig besucht werden könnten. Dass Zusatzangebote wie Besuche von Museen, Konzerten, Landschaften, über die und in denen Musiker, Maler und Schriftsteller komponierten, malten und schrieben, als ideale Ergänzung dienen könnten, liegt auf der Hand.

Die Verwirklichung von neuen, die emotionale Seite bewegenden Angeboten in unserer Tourismuspalette – das Wandeln auf kulturellen Pfaden – würde unser Land hervorragend anstehen, und mit Kulturhobbies der Gäste würde man in der multikulturellen Schweiz neben unseren landschaftlichen Schönheiten einen neuen, zu uns ideal passenden Schwerpunkt finden, der auf grosses Interesse stossen dürfte.

ANGEBOTE

Hotel International Basel und Theater Basel mit Weekend-Angeboten. Seit Januar ist bei Schauspiel, Tanz- und Musiktheater-Vorstellungen jeweils von Freitag bis Sonntag im Hotel International Basel ein Paket-Pauschalangebot verfügbar, indem das jeweilige Theaterarrangement und die Übernachtungen inbegriffen sind. Das Theater Basel hat vor rund drei Monaten die erste Spielzeit unter dem neuen Intendanten Michael Schindhelm begonnen. Mit zahlreichen Premieren hat er versucht, das Theater überregional ins Schlaglicht zu rücken. Mit dem Theater soll der rege kulturelle Austausch über die Region Basel hinaus verstärkt werden. Damit aber das auswärtige Publikum überhaupt die Option

Basler Theater ins Auge nimmt, braucht es ein entsprechendes Übernachtungsprogramm, das auf das Theaterprogramm abgestimmt ist. Eine Pauschale kostet mit Doppelzimmer zwischen 170 und 200 Franken pro Person. Dafür gibt es einen Welcome-Drink, beste Theaterplätze, 5-Stern-Übernachtung und ein Frühstück-Buffet.

APK

Radisson SAS Hotel Jumeira Beach in Dubai. Der Gast hat im kürzlich eröffneten Radisson SAS Hotel in Dubai gleich vier verschiedene Stilrichtungen zur Auswahl: arabisch, orientalisches, skandinavisches und Art deco. Der Hoteldirektor, der Schweizer Philippe Pellaud, hat bereits

bemerkt, dass die europäischen Gäste lieber exotisch eingerichtete Zimmer buchen, während die arabischen und asiatischen Gäste lieber europäische Versionen reservieren. Unter den drei Spezialitäten-Restaurants gibt es sogar ein «Grotto Ticino». Das Hotel umfasst 257 Zimmer, darunter 44 Suiten und Royal Club Zimmer. Die Preise liegen zwischen 190 und 330 Franken für ein Einzel-, 220 bis 370 Franken für ein Doppelzimmer. Das Jumeira Beach ist das erste Radisson-Hotel in den Vereinigten Arabischen Emiraten. Es wird vor allem auf den deutschsprachigen Markt gesetzt. Die grossen Schweizer Veranstalter haben das Jumeira Beach bereits in ihre Programme aufgenommen.

APK

TUI/Arkona-Hotels

Markenstreit beendet

Der Streit um die Marke «Arkona» hat sich in Minne aufgelöst. Ein Sieg nach Punkten für Ex-Robinson-Chef und Arkona-Mann Johann Friedrich Engel.

Was der deutsche Reiseriese TUI gegen den kleinen ostdeutschen Rivalen Deutsche Seereederei DSR seit November 1995 wegen des Markennamens «Arkona» an juristischem Sperrfeuer abgefeuert hatte, war schon erstaunlich. Nun hat sich alles in Wohlgefallen aufgelöst. Kurz und lakonisch teilte die Rostocker Reederei mit, dass alle Aktivitäten der Passagierschiffahrt, der Hotellerie und Ferienclubs nunmehr unter der Dachmarke Arkona auftreten werden. Genau dies hatte die TUI, die über ihre Tochterfirma Seetours die «Arkona» der Rostocker Reederei gechartert hat, verhindern wollen. Weder für Landclubs noch für seetouristische Projekte habe der Name verwendet werden dürfen, um Verwechslungsgefahr mit dem Kreuzfahrtschiff «Arkona» auszuschliessen. Die geplanten Ferienclubs (und der bereits vorhandene in Zürich) sollten als Robinsonclubs von TUI gemanagt werden. Offensichtlich ist jedoch der TUI die Lust auf mehr Clubleben aufgrund der Reiselaute inzwischen vergangen. TUI-Pressesprecher Rainer Ortlepp wiggelte ab, es sei «doch schön, wenn zwei sich einigen».

Der Vogel «Arkona» erstrahlt nun als gemeinsame Dachmarke über der Hotelgruppe, dem Clubschiff «Aida», über Ferienclubs und Reisebüros der Rostocker DSR. Ein Sieg für den aus TUI-Diensten vertriebenen Johann Friedrich Engel, der beim ostdeutschen Reeder den Markt völlig neu aufgemischt hatte, und dem die TUI Ende 1995 einen Riegel hatte schieben wollen.

GU, Frankfurt

ANZEIGE

VISUAL®-Front Office Windows

Visual Front-Office, le seul produit Windows entièrement suisse, conçu et développé par une entreprise suisse selon les standards de l'hôtellerie suisse.

Comparez les prestations et le prix de la maintenance!

Voyez plutôt... et devenez vous aussi nos partenaires.

Si vous avez acquis un programme de gestion Front-Office depuis 5 ans (ou moins), contactez-nous avant le 31 mars 1997, nous vous offrons gratuitement* Visual Front-Office Windows, en remplacement de votre programme existant.

En informatique le progrès est permanent, dans notre CD-Rom Multimédia de démonstration, nos utilisateurs vous parlent du résultat...

VISUAL,

Nous développons pour vous...

* Programme offert gratuitement, seuls sont facturés les frais d'installation et, sur option, le contrat de maintenance. Les titulaires d'un contrat de maintenance (de leur programme actuel) reçoivent gratuitement les mises à jours de programme.

Visual Front-Office, das einzige Schweizer Windows-Produkt, von einer Schweizer Firma erstellt und entwickelt und dem Schweizer Hotelleriestandard angepasst.

Vergleichen Sie die Leistungen und den Preis der Wartung!

Sehen Sie nach... und werden auch Sie unser Partner.

Falls Sie schon seit 5 Jahren (oder weniger) ein Front-Office Programm besitzen, dann nehmen Sie vor dem 31. März 1997 mit uns Kontakt auf. Wir werden Ihnen gratis* als Ersatz Ihres Programmes unser Visual Front-Office Windows-Programm offerieren.

In der Welt der EDV gibt es dauernd Fortschritte, auf unserer Multimedia Demo-CD berichten unsere Kunden über die Resultate...

VISUAL,

Wir entwickeln für Sie...

* Das Programm ist GRATIS offeriert, es werden nur die Installationskosten und, auf Wunsch, der Wartungsvertrag verrechnet. Wenn Sie schon einen Wartungsvertrag (Ihres Programms) haben, so bekommen Sie unser Update GRATIS.

SHS

Swiss Hotel Software

Avenue de Provence 4, CH-1007 Lausanne

Téléphone ++41 21 624 56 33, Fax ++41 21 624 81 21

Doubletree

Neu Nummer drei
in den USA

Die in Phoenix domizilierte Hotelmanagementgesellschaft Doubletree hat die Hotelgruppe Renaissance für 890 Millionen US-Dollar in bar und in Aktien übernommen (hotel + tourismus revue Nr. 1 vom 2. Januar). Damit erhält Doubletree, die bisher nur in den USA operierte, eine enorme internationale Dimension, denn rund zwei Drittel der 146 Hotels der Renaissance-Gruppe liegen ausserhalb der USA. Doubletree rückt in den USA hinter Marriott und Hilton auf Rang drei vor (Umsatz 1997 etwa 1 Mia. Dollar). Wie bei der Red-Lion-Übernahme zuvor, war Renaissance erst gerade an die Börse gegangen. Der Kurs lag zur Zeit der Übernahme durch Doubletree rund 50 Prozent über dem Emissionspreis. So erhalten Renaissance-Aktionäre, die sich am Going Public beteiligt hatten, 8 Dollar in bar und Doubletree-Aktien im Wert von 17,5 Dollar.

Gemäss «News-Release» beläuft sich die Grösse der Hotelgruppen-Transaktion auf 890 Millionen inklusive der Nettoschulden von 70 Millionen. Kommt das Zusammengehen innert vier Monaten nicht zustande, gibt es je eine Busse von 15 Millionen Dollar. Die neue Gruppe wird dann 382 Hotels und rund 101 000 Zimmer zählen. Profitieren wird das Hongkonger Finanzkonglomerat New World Development, das mit 54,5 Prozent der Renaissance-Aktien zum Grossaktionär von Doubletree aufrückt. Mit dem Profit werde gross in China investiert. Doch wer Doubletree-Aktionär werden will, sei gewarnt: Trotz guter Aussichten nehmen Grossaktionäre auf Kleinanleger im gegebenen Moment kaum Rücksicht. **APK**

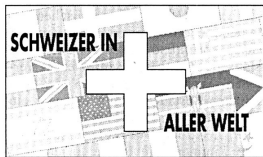
Mövenpick Hotel Lysia in Lübeck

Aus einem Geschenk wurde harte Arbeit

Vor 30 Jahren begann in Lübeck eine wechselvolle Geschichte. Die Sängerin Lys Assia erhielt von ihrem Mann das Hotel Lysia in Lübeck zum Geburtstag. 15 Jahre später übernahm Mövenpick das Hotel. Und vor fünf Jahren wurde Stefan Flury sein Direktor. Heute genießt das Haus den höchsten Bekanntheitsgrad in Lübeck.

UELI STAUB

«Wir gehen ins Lysia», war einst ein geflügeltes Wort in Lübeck. Der dänische Hotelier Oscar Pederson hatte 1966 das Hotel Lysia beim Holstentor eröffnet und es seiner Frau Lys Assia zum Geburtstag vermacht. Der Y-förmige Bau ist Symbol für ihren Vornamen. Lys Assia liess sich – o mein Papa! – als Generaldirektorin mit amtierendem Direktor einsetzen.



Schliesslich geriet das Haus in Probleme und konnte 1981 von Mövenpick für ein Butterbrot gekauft werden. Natürlich blies man den einstigen Erfolgsnamen, es



Der Berner Stefan Flury vor dem Mövenpick Hotel Lysia in Lübeck. Früher Randregion, seit der Vereinigung hoch im Kurs. Foto: Ueli Staub

hiess Mövenpick Hotel Lysia. Dass später das «Lysia» ausgemerzt wurde, gehört in die gleiche Schublade wie der Umstand, dass in der aktuellen Imagebrochure von Mövenpick der Name des Gründers Ueli Prager weggelassen wird.

Der Stellenwert der Gastronomie

Dem Berner Stefan Flury, seit fünf Jahren Direktor, ist es zu danken, dass 1993 (in Anwesenheit der Sängerin) wenigstens die Bar in Lysia-Bar umgetauft wurde. 1986 verkaufte Mövenpick das Hotel an eine Dortmunder Versicherungsgesellschaft, führt es seither in Festpauschale weiter und muss nun zuschauen, wie seit der Grenzöffnung die Grund-

stückpreise gestiegen sind. Für Flury (39), der seit zehn Jahren bei Mövenpick ist und zuletzt als Managerassistent F&B im «Jolie Ville Cairo-Pyramide» gearbeitet hat, ist dies die erste Direktionsstelle. Ab 1997 wird er zusätzlich Regionaldirektor Deutschland Nord mit Betrieben in Lübeck, Braunschweig und Lüneburg. Seit dem Erweiterungsbau und einer Totalrenovation 1988/89 verfügt sein Hotel über 197 Zimmer, ein Restaurant mit Wintergarten und über eine riesige Konferenztagung. Nicht zuletzt wegen seiner hochklassigen Gastronomie (60% vom Umsatz) genießt das Haus den höchsten Bekanntheitsgrad am Platz. 1983, als der Gault Millau noch mit un-

flätigen Angriffen für Beachtung sorgen musste, wurde das Hotelrestaurant so beschrieben: «Die Fortsetzung der skandinavischen Fährten auf festem Boden: hektisch, schmuddelig und laut.» Heute ist alles anders. «Passanten sind besonders angesprochen», erklärt Flury, «zahlreiche Aktionen sorgen für Abwechslung.» Die Altstadt von Lübeck, seit 1988 Weltkulturgut der UNESCO, zieht im Sommer nicht zuletzt Thomas Manns wegen viele Touristen an. In dieser Jahreszeit macht sich das Mövenpick einen Namen als Ferienhotel für die Deutschen, die skandinavischen Fährtenpassagiere aus dem nahen Travemünde und einige Schweizer Busunternehmer. Sonst aber gilt Lys Assias Geburtstagsgeschenk als Business- und vor allem als Tagungshotel. Die Auslastung übers Jahr beträgt 67 Prozent. 90 Prozent der Gäste kommen per Auto, weil die altmodische Dieselzugstrecke zwischen Hamburg und Lübeck selbst für Nostalgiker eine Zumutung ist.

Lübeck wieder im Zentrum

Bis zur Öffnung der nahen Grenze zur ehemaligen DDR verweilte Lübeck mangels Hinterland 35 Jahre lang im Dornröschenschlaf. Doch nun ist es wieder ins Zentrum gerückt. Aus dem ehemaligen unterstützungswürdigen Zonenrandgebiet ist zusammen mit Mecklenburg-Vorpommern eine ernst zu nehmende Wirtschaftsregion geworden. Neue Hotels und neue Arbeitsplätze sind die Folge, das Mare Balticum soll sich dereinst in allem Glanz sonnen. Vielleicht wird der Flugplatz, auf dem sogar Airbuses landen können, bald ein Ziel für Charterflüge sein.

ANZEIGE

BOZEN HOTEL:
der Treffpunkt für
das Gastgewerbe!

Messe Bozen im Internet
<http://www.provinz.bz.it/fairbz/>



Die 21. BOZEN HOTEL ist qualitativ gewachsen. Wer

schon heute die

Trends und Tendenzen für die

nächsten Jahre

kennen möchte,

kann sie auf der 21. BOZEN HOTEL sehen.

Lassen Sie sich überraschen!

20.-23. Januar 1997

10.00 bis 18.30 Uhr.

Parkmöglichkeiten:

- Stadthalle in der Reschenstraße, Einfahrt Mailandstraße (200L/Std) mit kostenlosem Bustransfer zur Messe;

- Direkional Park gegen Bezahlung (hinter dem Gerichtsgebäude)

HGV-Bistro & HGV-Messetreff

Messe-Parcours „Energy-Drinks“

Managementtechnik im Reservierungsbereich

Restaurant „Leichte und zeitgemäße Küche“

Schauküche

HGJ, Werbedschungel Südtirol*

Sparkasse

FIERE NORD EST

FORST

ROMSTRASSE 18 - I-39100 BOZEN - TEL 0471/28 02 11 - FAX 0471/28 13 08

<http://www.provinz.bz.it/fairbz/>

E-mail: fairbz@provinz.bz.it

MESSE BOZEN

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

Schneesicherheit – Superstandort –
kleine Idylle
im Berner Oberland

Im Auftrag zu vermieten auf den 1. Juni 1997
in attraktiver Tourismus- und Sportregion
(Ski-, Langlauf- und Wandergebiet)
ein bestens eingeführtes

Berghotel
(2000 m.ü.M.)

Der Betrieb umfasst:

- 25 Doppelzimmer mit Dusche und teilweise Balkon

- 4 Studios mit Dusche und Balkon

- 120 Plätze Massenzimmer

- Restaurant mit 180 Sitzplätzen

- Selbstbedienungsrestaurant mit 80 Sitzplätzen

- Sonnenterrasse mit 80 Sitzplätzen

- Sonnenterrasse mit Selbstbedienung mit 80 Sitzplätzen

- 3-Zimmer-Wohnung

- Grosser Parkplatz bei der Talstation mit ca. 800 Auto- und Carparkplätzen

Umsatzgrösse mind. 1,5 Mio. Franken;

ca. 300 Betriebstage; erforderliches Eigenkapital

ca. Fr. 180 000.– für die Übernahme

von Waren- und Kaufinventar.

Ausserst fairer Mietzins!

Ein Mieterpaar, das seine Aufgaben in

Küche/Service und Reception/Hauswirtschaft

aufteilen kann, stimmt mit dem Betrieb

ideal überein.

Für «Macher» und «Köner» ist dieser Betrieb

auch in Zukunft eine kleine Goldgrube!

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich:

Liliane Rentsch und Jürg Zumkehr

Schweizer Hotelier-Verein

Beratung SHV

Monbijoustrasse 130

Postfach, 3001 Bern

Telefon 031 370 41 11

Fax 031 370 43 44

An bester Lage in St. Gallen ist ein

Speiserestaurant

per Frühjahr oder nach Übereinkunft

zu vermieten.

Für dieses bekannte Restaurant mit ei-

nem guten Renommée und einer sehr

trauen Kundschaft, suchen wir ein ideen-

reiches, sehr gut ausgewiesenes Fach-

paar, welches das erreichte Niveau des

Betriebes mit viel Initiative weiterführt.

Inventar Fr. 100 000.–

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit

Lebenslauf unter Chiffre 90597, hotel +

tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

90597/304689

Von Schweizer Fachmann

zu mieten oder kaufen gesucht

kleineres Hotel-Garni

bevorzugt: Graubünden oder Tirol.

Offerten erbeten an Chiffre 90665,

hotel + tourismus revue, Postfach,

3001 Bern.

90665/11274

Zu verkaufen oder verpachten

gut eingeführtes

Cabaret Dancing

& traditionelles Gasthaus

in Bündner Welt-Kurort.

Anfragen sind zu richten unter

Chiffre 513-61493, GrischAnnoncen AG,

Postfach, 7001 Chur.

P 90753/44300

Ascona

Verkaufe dem Meistbietenden

gut gebautes

Hotel

40 Betten (ruhige Lage)

Evtl. für andere Zwecke.

Chiffre 90596, hotel + tourismus revue,

Postfach, 3001 Bern.

90596/2100

ZU VERKAUFEN

IN BÜNDNER 1A-KURORT

**** HOTEL

► BESTE, RUHIGE SÜDLAGE

► 50 ZIMMER, 100 BETTEN

► ERSTKLASSIGES RESTAURANT

► BAR MIT GROSSEM AUFGENTHALTSRAUM

► LOUNGE, SAUNA, SONNENTERRASSEN

► QUALITÄT HOCHSTEHENDER BETRIEB

► Z.B. GEEIGNET FÜR KURHAUS ETC.

► VERKAUFSPREIS: SFR. 5,6 MIO

► TERMIN: 1. MAI 1997 ODER NACH VEREINBARUNG

ANFRAGEN BITTE UNTER CHIFFRE 90666

AN HOTEL- & TOURISMUSREVUE,

POSTFACH, 3001 BERN

MIXED PICKLES

Compass steigt in Générale de Restauration ein. Der europäische Riese der Gemeinschaftsgastronomie, Compass, hat eine Minderheitsbeteiligung von 11,7% am Kapital der französischen Générale de Restauration erwerben können. Damit gelingt der britischen Holding ein weiteres Eindringen in den französischen Markt, nachdem sie bereits im vergangenen Jahr die zur Accor-Gruppe gehörende Euret International und Euret France übernommen hatte. Die Anteile stammen von der Serviceholding Générale des Eaux, die ihrem Engagement in der Gemeinschaftsgastronomie allmählich ein Ende setzen will. Die Transaktion wird auch als Auftakt für neue Veränderungen auf dem Sektor der französischen Gemeinschaftsgastronomie gewertet. **HAS**

*

Euret expandiert in Deutschland weiter. Euret, Tochterfirma der britischen Compass-Gruppe, hat in Deutschland die Gesellschafteranteile für die Belieferung von 16 Betriebsrestaurants aus dem Geschäftsbereich der Firma TMF übernommen. Im Gegenzug wird Euret vermehrt Essen aus der Produktion der Nahrungsmittelgruppe TMF beziehen. TMF ist die 1990 gegründete Gruppe Tacke-Müller-Food mit der Metzgereifilialkette «Müller & Feith» sowie Tiefkühlprodukten für Handel und Grossküchen. Euret, mit Umsätzen von über 690 Millionen DM Marktführer in Deutschland, hat am 1. Januar die PSC-Betriebsverpflegung, eine Tochterfirma der TMF, übernommen. **GU**

*

McDonald's sucht neue Vertriebskooperationen. In Holland wird die McDonald's Nederland B.V. jetzt in fünf Shell-Tankstellen versuchsweise «Express»-Restaurants einrichten. Dabei handelt es sich um Imbiss-Einrichtungen mit veringertem Angebot. In mehreren Filialen des Textilkonzerns C&A in Holland und Deutschland sind die Express-Versionen mit Erfolg bereits getestet worden. **GU**

*

Europaparlament für bedingte Kennzeichnung von Gen-Food. Das Europaparlament stimmte für die Kennzeichnung von Gen-Lebensmitteln, wenn die Manipulation wissenschaftlich nachgewiesen werden kann. So muss beispielsweise die genmanipulierte Tomate gekennzeichnet werden, nicht jedoch das aus ihr gewonnene Ketchup. Nach Ansicht der Partei «Die Grünen» müssen 80 Prozent der genmanipulierten Lebensmittel somit nicht gekennzeichnet werden. Im April 1997 tritt die EU-Verordnung in Kraft. **GSG**

Elisabeth und Christian Matter-Luginbühl, Spirituosenhersteller

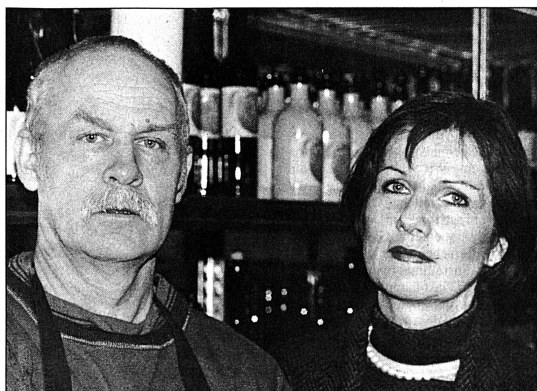
«Design neben Qualität das Wichtigste»

Während das Spirituosengewerbe den rückläufigen Konsum beklagt, hat das traditionsreiche Familienunternehmen Matter-Luginbühl in einen neuen Betrieb investiert. Elisabeth und Christian Matter-Luginbühl sind überzeugt, dass mit Innovationen auch das Gastgewerbe zurückgewonnen werden kann. Die Spirituosenfirma im bernischen Aarberg produziert seit 80 Jahren Spirituosen und verarbeitet rund 200 Tonnen Früchte pro Jahr.

Interview:
STEPHAN WEHRLE

Der Konsum von Spirituosen ist seit Jahren rückläufig – insbesondere in der Gastronomie. Welches sind Ihrer Meinung nach die hauptsächlichen Gründe?
Christian Matter-Luginbühl: Es gibt eine Reihe von Gründen. Ausschlaggebend sind zweifellos der generelle Trend nach weniger Alkoholkonsum, aber auch die Preise, die restriktive Gesetzgebung und die Tatsache, dass das jüngere Publikum von Grosskonzernen mit anderen Produkten viel aggressiver beworben werden kann.

Wie kann man Gastronomen motivieren, vermehrt edle Spirituosen in ihren Lokalen anzubieten?
In erster Linie müssen sicher die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in der Gastronomie besser geschult werden. Dabei muss zum Ausdruck kommen, dass qua-



«Qualitativ hochwertige Schnäpse sind nicht ungesund», sind Elisabeth und Christian Matter-Luginbühl überzeugt. Foto: Stephan Wehrle

litativ hochwertige Spirituosen mit Mass konsumiert nicht ungesund sind, sondern unter anderem verdauungsfördernd wirken.

«Langfristig haben nur edle Qualitätsprodukte eine Chance im Markt.»

Leidet die Branche nicht auch unter dem schlechten Image der Spirituosen?
Natürlich haben die billigen Schnäpse keinen guten Ruf. Die meisten Hersteller tragen dem Rechnung und setzen auf Qualitätsprodukte und zeitgemässe Prä-

sentationen, beispielsweise mit Designflaschen. Langfristig haben nur edle Qualitätsprodukte eine Chance im Markt.

Ist die Aufmachung zu einem wichtigen Verkaufsargument geworden?

Elisabeth Matter-Luginbühl: Es würde uns heute nicht mehr geben, wenn wir vor rund 10 Jahren nicht angefangen hätten, konsequent auf das Erscheinungsbild zu achten. Design ist neben der Qualität des Produktes das Wichtigste. Seit Jahren arbeiten wir für die Herstellung von Etiketten mit Künstlern zusammen.

Trotzdem ist eine genereller Konsumrückgang zu verzeichnen. Werden Desi-

gnierflaschen mit hochwertigen Fruchtdestillaten den ehemaligen Schnäpsen zu einer Renaissance verhelfen?

Christian Matter-Luginbühl: Ob man bereits von einer Renaissance sprechen kann, bleibt abzuwarten. Immerhin glauben wir, dass die Talsohle erreicht ist; sonst hätten wir nicht im letzten Jahr in einen neuen Betrieb in Kallnach investiert.

«Wir glauben, dass die Talsohle beim Schnaps erreicht ist.»

Sind in der Branche eigentliche Trends in Bezug auf Produkte oder das Konsumverhalten feststellbar?

Elisabeth Matter-Luginbühl: In den letzten Jahren haben immer mehr Produzenten auf sortenreine Produkte umgestellt. In der Schweiz sind grundsätzlich Fruchtdestillate sehr beliebt, wie beispielsweise die Löhr-Pflümli aus dem Seeland, alte Zwetschgen oder auch Mirabellen und Kirschen.

Wie beurteilen Sie die künftige Entwicklung im Spirituosengewerbe?

Christian Matter-Luginbühl: Ich bin überzeugt, dass die Polarisierung noch eher zunehmen wird. So werden auf der einen Seite die Alkoholgegner Druck machen und die Spirituosen verteuern, während im Zuge des neuentdeckten Genusses vermehrt auch jüngere Leute wieder auf den Geschmack von edlen Destillaten kommen werden. Als Nischenproduzent wollen wir versuchen, mit Innovationen im Produkte- und Präsentationsbereich Spirituosen einem breiteren Publikum besser bekannt zu machen.

Einheitliche Steuern für in- und ausländische Spirituosen

Eigentlich tritt auf 1. Februar 1997 das revidierte Alkoholgesetz in Kraft. «Eigentlich» deshalb, weil die meisten Bestimmungen, die für das Gastgewerbe von Interesse sind, gestaffelt erst von Juli 1997 bis Juli 1999 gültig werden. Wichtigster Grundgedanke zur Revision ist, dass künftig ausländische Spirituosen gegenüber den inländischen nicht mehr fiskalisch benachteiligt werden dürfen. Der Effekt: Ausländische Erzeugnisse werden wesentlich billiger, während inländische künftig etwas

mehr kosten sollen. Den Wirtschaftsverbänden mit der EU und der Welthandelsorganisation WTO trägt der Bundesrat damit Rechnung. Auf 1. Juli 1997 wird die Steuer für inländischen Spezialitätenbrand von 24 auf 26 Franken je Liter reinen Alkohols angehoben. Bis spätestens 1999 soll für ausländische Spirituosen der gleiche Satz gelten. Damit wird dann beispielsweise ein durchschnittlicher Whisky 31 Franken kosten – heute muss man noch 40 Franken hinblättern. Ausländische Produkte

sollen zudem künftig vermehrt über den inländischen Handel abgesetzt werden. Weil heute fast 50 Prozent der ausländischen Spirituosen von Privaten steuerfrei eingeführt werden. Das jedenfalls erhofft sich der Bundesrat von der Neuregelung. Rund die Hälfte der in der Schweiz konsumierten Spirituosen kommen nämlich aus dem Ausland: Whisky, Gin, Wodka, Cognac.

Schon ab 1. Februar 1997 darf in Inseraten und auf Plakaten der Preis von Spi-

rituosen angegeben werden, was bisher nicht erlaubt war. Zudem fallen dann auch Soft-Spirituosen unter die Handels- und Werbebeschränkungen des Alkoholgesetzes.

Damit wurde eine Gesetzeslücke geschlossen, denn diese Getränke waren dem Alkoholgesetz bisher nicht unterstellt. Die räumlichen Vorschriften für den Verkauf von Spirituosen fallen künftig weg, so dass Hochprozentiges nicht mehr im hintersten Winkel des Ladens angeboten werden muss. **AF**

PRODINDEX 20.1. bis 25.1.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996		Index		Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 4	Woche 3	Woche 4		Vorwoche	Vorjahr	
Index 1997 Index 1996							
Frischfleisch							
Rindfleisch							
Gesamter Warenkorb					+ 0,0%	- 5,4%	
Rindschulter ¹	31.90	31.90	32.90				
Ragoût ¹	13.90	13.90	14.50				
Entrecôte ¹	34.90	34.90	35.80				
Kalbfleisch							
Gesamter Warenkorb					+ 0,0%	- 4,5%	
Kalbschulter ¹	35.90	35.90	38.50				
Kalbsbrust ¹	12.50	12.50	14.50				
Ragoût ¹	14.90	14.90	16.50				
Schweinefleisch							
Gesamter Warenkorb					- 1,8%	+ 24,8%	
Hüft ¹	17.60	17.60	13.90				
Schulterbraten ¹	13.90	13.90	10.90				
Ragoût ¹	11.90	11.90	9.90				
Gemüse							
Gesamter Warenkorb					- 9,28%	+ 29,06%	
Müslisalat ¹	24.20	26.40	18.90				
Rüebli, Sack ¹	1.05	1.05	0.83				
Zwiebeln, Sack ¹	0.55	0.55	1.24				
Früchte							
Gesamter Warenkorb					- 3,0%	- 0,09%	
Birnen «G. Louise» ¹	1.87	1.93	1.77				
Zitronen, Gitter ¹	1.65	1.70	1.89				
Kiwi, Karton à 33 Stück ¹	6.60	6.50	5.90				
¹ ausgewähltes Produkt in Sfr./kg ² Preisindex (Bezugsmonat Dezember 1995)							

¹ ausgewähltes Produkt in Sfr./kg ² Preisindex (Bezugsmonat Dezember 1995)

Prodega-Gruppe

Howeg AG prüft ihr Angebot

Die Cash+Carry-Betriebe der Firmengruppe Prodega profitieren vom Kostendruck in der Gastronomie: Der reale Umsatzzuwachs erreichte fast 4 Prozent. Bei der Howeg-Plantours Réunion AG wird gegenwärtig eine Sortimentsergänzung mit Frischprodukten geprüft.

GUDRUN SCHLENCZEK

Im Vergleich zum Vorjahr steigerten die Cash+Carry-Betriebe der Prodega-Gruppe ihren Umsatz um 6,3 Prozent auf 618 Millionen Franken. Bereinigt um den Verkaufsflächenzuwachs von 4,2 Prozent und um die Minusteuerung liegt jedoch der reale Umsatzzuwachs zwischen 3 und 4 Prozent, schätzt Hans Lüthi, Verwaltungsratsdelegierter gegenüber der hotel + tourismus revue die noch nicht konsolidierte Umsatzsteigerung. «Aufgrund des zunehmenden Kostendrucks sucht der Gastronom nach günstigen Einkaufsquellen», erklärt Lüthi das positive Unternehmensergebnis der Cash+Carry-Märkte. Speziell bei den kleineren und mittleren Betrieben des Gastgewerbes finden diese neue Kunden. Anders sieht es jedoch bei der in der Belieferungshand tätigen und zur Prodega-Gruppe gehörenden Howeg-Plantours Réunion AG aus: Diese erreichte eine Umsatz-

steigerung um marginale 0,7 Prozent auf 152 Millionen Franken.

Howeg-Ware bis 6 Prozent teurer

«Die gelieferte Ware von Howeg liegt preislich zwischen 3 und 6 Prozent höher als in den Cash+Carry-Betrieben von Prodega», erklärt Lüthi das restriktive Einkaufsverhalten der Gastronomen bei Howeg. Letzterem soll jetzt durch ein attraktiveres Sortiment abgeholfen werden. Laut Lüthi prüft die Prodega-Gruppe gegenwärtig, ob das Angebot des Howeg-Lieferservices um Frischprodukte erweitert werden kann. Denn beispielsweise Gemüse und Früchte versprechen noch Umsätze: Auch bei den Cash+Carry-Betrieben gehört diese Produktgruppe – mit 14 Prozent Umsatzsteigerung im letzten Jahr – zur wachstumsstärksten Sparte. Da die Erweiterung des Angebots um frische Produkte einer neuen Logistik bedarf, könnte auch eine Zusammenarbeit mit einem bestehenden Frischdienst in Frage kommen. Welches Unternehmen zur Diskussion steht, darüber wollte sich Lüthi nicht äussern. Vermehrt in den Cash+Carry-Fillialen deckte sich der Gastronom im letzten Jahr auch mit seinem Bedarf an Spirituosen ein: Der Zuwachs lag bei 11 Prozent. Der gesamte Food-Sektor verzeichnete ein Umsatzplus von 7 Prozent bei einer Minusteuerung von 1 Prozent auf dem gesamten Sortiment. Stark rückläufig war allerdings die Nachfrage bei den Investitionsgütern.

Gastro-Jahr '97: Um jeden Gast kämpfen...

Arbeitsplatzsicherung

Die Arbeitslosigkeit im Gastgewerbe ist in den letzten Jahren stark angestiegen. Wird 1997 das Jahr der Trendwende?

Bertin: Ich sehe keine.

Hammer: Kaum. – Auch wenn McDonald's 1997 rund 800 neue Arbeitsplätze schafft, wird das in der Branche eine Ausnahme sein.

Holzschuh: Nicht zu erwarten.

Biermarkt

Die Konzentration im Biermarkt führt zu einem monopolartigen Markt. Setzt das Gastgewerbe vermehrt auf Kleinbrauereien?

Bertin: Kleinbrauereien sollten berücksichtigt werden, schon weil es interessant ist, sich zu spezialisieren. Wir bevorzugen regionale, innovative Brauereien. Unserem Getränkeangebot geben wir so ein besonderes Gesicht.

Hammer: Mit regionalen Spezialitäten und kreativen Lösungen können Kleinbrauereien eine erfolgreiche Nischenpolitik betreiben. Insgesamt haben die starren Strukturen auf dem Schweizer Biermarkt eine rasche Anpassung behindert.

Holzschuh: Nein.

Cash-flow

Muss die Gastronomie mit einem weiteren Schrumpfungprozess rechnen?

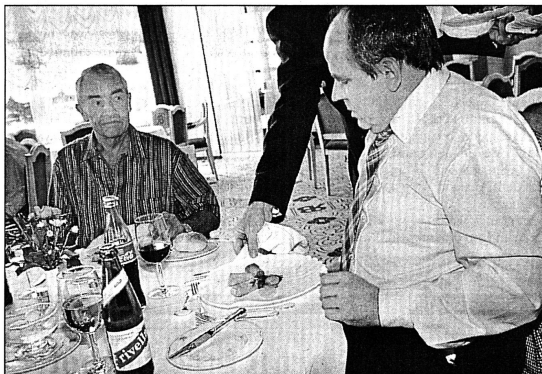
Bertin: Der Markt bestimmt. Deshalb werden noch sehr viele Restaurants schliessen müssen.

Hammer: Schrumpfung ist das falsche Wort. Ein Strukturwandel, eine Um- oder Neuverteilung wird vielmehr stattfinden. Denn vom gesamten Kuchen zehren auch Unternehmen die, «pret à manger» Produkte an der Tankstelle oder im Warenhaus verkaufen.

Holzschuh: Ja.

Dumpingpreise

Steigender Wettbewerb – sinkende



Essen wird der Schweizer in Zukunft wohl nicht weniger: «Vielmehr wird eine Neuverteilung des gesamten Kuchens stattfinden, weil auch Unternehmen (pret à manger)-Produkte an der Tankstelle verkaufen.»

Foto: Valérie Jaquet

Preise: Steht dem Gastgewerbe ein Preiskampf bevor?

Bertin: Preisdumping ist eine völlig verkehrte Massnahme. Gute Qualität hat ihren Preis. Die Gäste sind bereit für gute Qualität zu bezahlen.

Hammer: Sicher wird der Preis im Kampf um Marktanteile vermehrt an Bedeutung gewinnen. Unternehmen, die jedoch ausschliesslich auf das Preisargument setzen, zehren von der eigenen Substanz und schaden langfristig ihrem Image.

Holzschuh: Ein Preiskampf steht nicht bevor – dafür aber der Kampf um jeden Gast.

«Minderwertigkeitskomplexe und Jammern sind fehl am Platz.»

Ethno-Food

Wird Ethno ein fester Bestandteil in den Schweizer Küchen oder bleibt es ein Trend?

Bertin: Die Öffnung der bürgerlichen Küche für Ethno-Food ist positiv. Damit haben wir die Möglichkeit, verschiedene Richtungen in die Schweizer Küche zu integrieren. Wichtig ist mir, daraus etwas Eigenes zu kreieren.

Hammer: Im Zeitalter der Globali-

sierung wird sich Ethno auch in der Schweiz als fester Bestandteil der Gastronomie etablieren.

Holzschuh: Das ist schwer abzusehen. Auf der ganzen Welt wird internationale und regionale Küche gemischt.

Fast-food

Haben die Schweizer Gastronomen die veränderten Konsumgewohnheiten verschlafen und eine Chance verpasst?

Bertin: Klein- und Mittelbetriebe können die Systemgastronomie nicht konkurrenzieren. Wir selbst setzen auf «Slow Food», Qualität und Genuss – wir wollen Nischen finden.

Hammer: Fast-food zu verkaufen ist allein noch lange keine Garantie für Erfolg. Wichtig scheint mir vielmehr eine innovative Einstellung; man muss dienen und um jeden Gast kämpfen wollen.

Holzschuh: Auch in der Schweiz macht der Gastronom das, was der Gast will. Das ist das Gesetz von Angebot und Nachfrage.

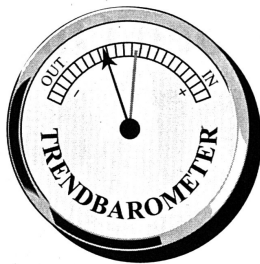
«Das gastgewerbliche Angebot muss geschrumpfen – und Quereinsteiger mit Initiative werden zunehmend Chancen haben.»

Gastwirtschaftsgesetz

Welche Veränderungen wird der laufende Liberalisierungsprozess nach sich ziehen?

Bertin: Der Markt wird vermehrt entscheiden, wer bestehen kann und wer nicht. Das gastgewerbliche Angebot muss geschrumpfen. – Quereinsteiger mit Initiative und Begeisterung werden zunehmend Chancen haben.

Hammer: Ich bin überzeugt, dass sich die Liberalisierung belebend und erfrischend auf das Schweizer Gastgewerbe auswirken wird.



Was wird in der Gastro-Branche im Jahr 1997 zu reden geben? Das fragte die hotel + tourismus revue. Rede und Antwort – und zwar von A bis Z – standen Sabine Bertin vom Landgasthof Rössli in Mogelsberg, Urs Hammer, Verwaltungsratspräsident von McDonald's Schweiz und Franz Holzschuh, Generaldirektor für den Restaurant-Bereich bei Mövenpick.

unter grossen Unternehmen getätigt. Im Schweizer Gastro-Markt gibt es aber wenig Grossunternehmen. Deshalb kann ich mir kaum vorstellen, dass in der Schweiz in diesem Jahr viel passieren wird. Kooperationen könnten hingegen durchaus positiv sein, denn man kann Kosten senken, ohne Service und Qualität zu beeinträchtigen.

Holzschuh: Das war schon in den letzten Jahren so und wird auch so weitergehen.

Kreativität

Abgedroschenes Wort oder absolute Notwendigkeit?

Bertin: Kreativität ist das Wichtigste in der Gastronomie. Das gilt auf allen Ebenen: Küche, Service, Mitarbeiterführung, Dekoration, Einrichtung, Visionen...

Hammer: Die Haupt-Zutat unseres Gewerbes – das Salz und der Pfeffer sozusagen.

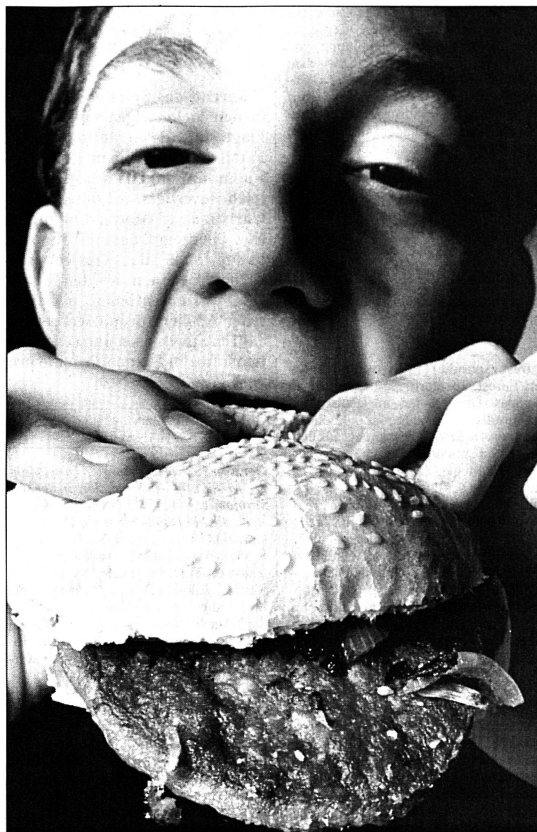
Holzschuh: Ein «must».

«Unprofilierter Betrieben droht das Aus; gewinnbringende werden leben.»

L-GAV

Es geht doch auch ohne, meinen die Unternehmer – oder etwa nicht?

Bertin: In vielen Betrieben werden die Mitarbeiter wieder mehr unterdrückt und es wird am Personal gespart. Das aber ist schlecht für das Image des Gastgewer-



«Fast-Food zu verkaufen ist allein noch lange keine Garantie für Erfolg», sagt Urs Hammer und setzt auf eine innovative Einstellung.

Foto: zvg

bes. Vielmehr sollten wir gerade jetzt die Löhne erhöhen, um dem Gastgewerbe wieder zu einem guten Prestige zu verhelfen.

Hammer: Verbindliche Richtlinien sind notwendig, solange es Leute in der Branche gibt, die sich ihrer sozialen Verantwortung nicht bewusst sind.

Holzschuh: Mövenpick steht nach wie vor zu den Abmachungen des L-GAV und wird auch im «vertragslosen» Zustand nicht abweichen.

Markengastronomie

Welchen Stellenwert haben die Markennamen in der Gastronomie?

Bertin: Sie sind natürlich die grossen Verdienner und nicht mehr wegzudenken. Da sie einen grossen Teil der Konsumbedürfnisse abdecken, sind sie meiner Meinung nach auch berechtigt.

Hammer: Die Markengastronomie hat ihren Bedürfnisnachweis klar erbracht. Sie ist heute ein nicht wegzudenkender

Bestandteil der Schweizer Gastronomie-Landschaft.

Holzschuh: Einen sehr grossen.

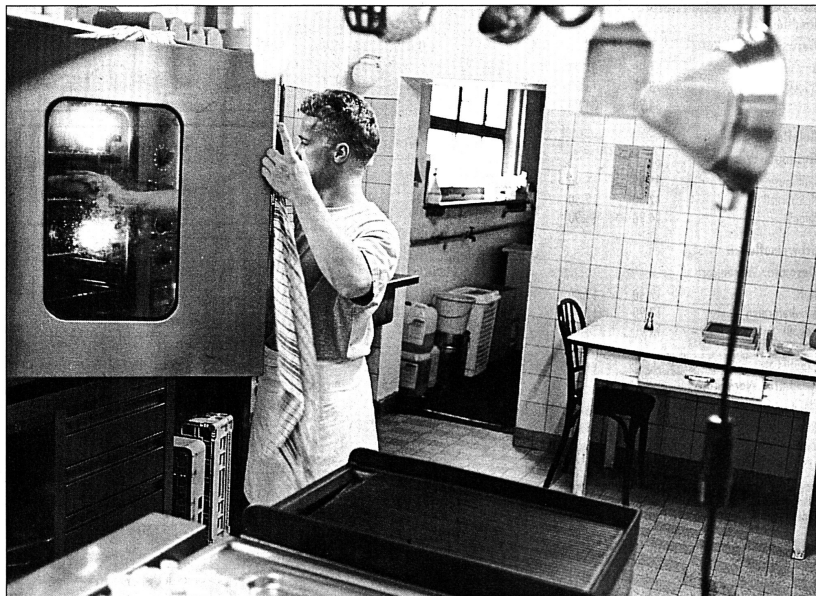
Natura-Beef und Co.

Wird Rindfleisch wieder zum Renner?

Bertin: Ein Skandal löst bei den Lebensmitteln den anderen ab, und ersterer wird sofort wieder vergessen. Insgesamt sind die Gäste aber doch kritischer geworden – mit Recht. Wir selbst verwenden seit Jahren nur Fleisch aus artgerechter Tierhaltung.

Hammer: Etwas Positives hat die emotional geführte Diskussion ums Fleisch gebracht: Qualitäts- und Herkunftsnachweis gewinnen an Bedeutung. Nun kommt es darauf an, dass die Fleischbranche richtig informiert, um das zu unrecht verlorene Vertrauen ins Rindfleisch zurückzugewinnen.

Holzschuh: Der Konsum wird wieder leicht steigen, aber die «Vor-BSE-Werte» nicht mehr erreichen.



Auch für 1997 erwarten Brancheninsider keine Trendwende beim Stellenabbau im Gastgewerbe.

Foto: Valérie Jaquet

...und künftige Herausforderungen meistern



Monopolartiger Biermarkt in der Schweiz: «Starke Strukturen haben eine rasche Anpassung behindert», sagt Urs Hammer. Foto: Valérie Jaquet

Organisationsstrukturen

Ein grosses Problem im Gastgewerbe ist das starre Hierarchiedenken...

Bertin: Teamarbeit, Eigenverantwortung, Mitdenken des Personals müssen sehr gefördert werden. Der Mitarbeiter soll sich mit dem Unternehmen identifizieren können. Dann ist er auch engagiert und arbeitet besser, was wiederum zu mehr Leistung und höherem Umsatz führt.

Hammer: Ich denke, dieses Problem gibt es nicht nur im Gastgewerbe. Auch hier sehe ich etwas Gutes an der Krise: Unternehmen werden gezwungen, ihre eigenen Strukturen zu durchleuchten. Gute Mitarbeiterführung bringt Erfolg auf dem Markt. In diesem Sinn muss ein Unternehmen seinen Mitarbeitern Möglichkeiten zur Selbstverantwortung und zur Selbstmotivation bieten.

Holzschuh: Dieses Problem ist mir bekannt.

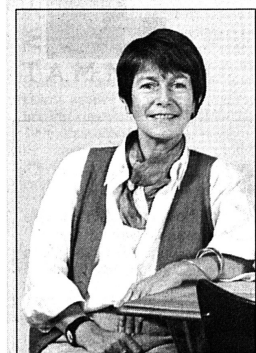
Party-Service

Chance oder Gefahr für die traditionelle Gastronomie?

Bertin: Er hat seinen eigenen Platz im Food-Sektor. Party-Service muss daher von keinem guten Restaurant geführt werden.

Hammer: Party-Service hat zwar stark an Bedeutung gewonnen, wird aber ein Nischenprodukt bleiben.

Holzschuh: Die Gefahr besteht nur für jemanden, der die Situation nicht beherrscht.



Sabine Bertin führt gemeinsam mit Cornelia Buder und Doris Bürge den Landgasthof Rössli in Mogensberg. Das Rössli war 1995 Öko-Hotel des Jahres (Kategorie Landgasthof). Sabine Bertin hat die Genossenschaft Rössli vor 18 Jahren mitbegründet. Ihre gastronomische Karriere ist geradezu klassisch für eine Quereinsteigerin: sie hat Germanistik studiert, im Service gearbeitet, sich dann ganz auf diese Richtung verlegt und das Wirtepatent gemacht.

Quereinsteiger

Weshalb beherrschen immer mehr Quereinsteiger die Gastro-Szene?

Bertin: Sie sind offen für Neues, sie sind innovativ, motiviert und haben Träume und Visionen – daher sind sie sehr engagiert. Zudem bringen sie viele Erfahrungen aus anderen Bereichen mit. Deshalb sind Quereinsteiger oft sehr erfolgreich.

Hammer: Quereinsteigern fällt es leichter, etwas zu bewegen, weil sie die Dinge sehen, wie sie sind – sie nehmen nicht Rücksicht auf interne «heilige Kühe».

Holzschuh: Niemand beherrscht die Szene, weder Quer- noch Aus- oder Einsteiger. Der Beste gewinnt, egal woher er kommt oder welche Vorbildung er hat.

«Wir sollten gerade jetzt die Löhne erhöhen, um so dem Gastgewerbe wieder ein gutes Prestige in der Gesellschaft zu verleihen.»

Regionalprodukte

Statt Convenience-Produkte könnten noch mehr Produkte aus den Regionen berücksichtigt werden...

Bertin: Wir brauchen ausschliesslich regionale Produkte. Diese machen einen Betrieb einmalig.

Hammer: Das eine schliesst das andere nicht aus.

Holzschuh: Convenience kann auch regional sein. Das eine hat nichts mit dem anderen zu tun.

System-Gastronomie

Weshalb wird der Systematisierungsprozess auch 1997 fortgesetzt?

Hammer: Die Stärke der System-Gastronomie liegt in der stetigen Verbesserung ihrer Leistungen und Prozesse. Der Begriff bedeutet ja Effizienz-Gastronomie. Die Systematisierung wird deshalb auch 1997 fortgesetzt. Andere Formen der Gastronomie werden aber ihre Prioritäten in anderen Bereichen setzen.

Holzschuh: Weil er wirtschaftlicher ist.

Tourismus+Gastronomie

Haben die Touristiker endlich erkannt, dass die Gastronomie eine wichtige Komponente im Wertschöpfungsprozess ist?

Bertin: Eine engere Zusammenarbeit ist sicher wünschenswert und notwendig – besonders in Tourismusregionen.

Hammer: Das hohe Niveau der Schweizer Gastronomie ist nach wie vor eine Attraktion für die Besucher unseres Landes.

Holzschuh: Das wussten sie schon immer. Teamwork über die Kantone und Regionen hinaus ist angesagt, um nachher werten zu können.

Umstrukturierung

Welchen Betrieben droht das Aus – welche werden die Gewinner sein?

Bertin: Innovative Betriebe mit gutem Arbeitsklima, guter Ambiance und klarem Konzept werden überleben, 08/15-Betriebe werden verschwinden.

Hammer: Um diese Frage zu beantworten bräuchte ich eine Kristallkugel. Sicher wird es viele unerwartete Veränderungen geben. Diejenigen, die erkannt haben, dass man als Wirt für den Gast da ist und nicht umgekehrt, und diejenigen, die erkannt haben, dass man um jeden Gast kämpfen muss, haben eine gute Chance, die künftigen Herausforderungen zu meistern.

Holzschuh: Unprofitabilen Betrieben droht das Aus; gewinnbringende werden überleben.

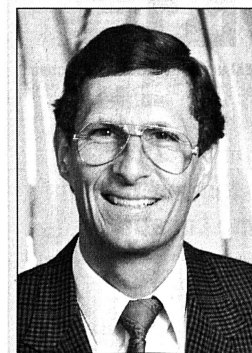
Vollwertküche

Weshalb kann sich die Vollwertküche in der breiten Gastronomie nicht durchsetzen?

Bertin: Vollwertküche setzt viel voraus: Liebe zum Beruf, Sorgfalt, Arbeitswillen, Verständnis für die Natur und Kompetenz in Ernährungsfragen.

Hammer: Der Schweizer ist ausgeglichen, eben auch, wenn es ums Essen geht. Er ernährt sich zwar vollwertig, aber nicht ausschliesslich. Zudem hat er die Wahl: heute Vollwertküche, morgen traditionell und übermorgen McDonald's.

Holzschuh: Angebot und vor allem Nachfrage regeln den Markt.



Urs Hammer ist seit 1980 Joint Venture Partner der McDonald's Corporation USA. Seit 1984 präsidiert er den Verwaltungsrat von McDonald's Restaurant Schweiz SA und ist verantwortlich für alle McDonald's Aktivitäten in der Schweiz. Urs Hammer besuchte in Lausanne die Hotelfachschule und rundete seine Ausbildung an der Cornell University in Ithaca/USA ab. Anschliessend war er bei verschiedenen internationalen Ketten tätig.

Weissweinkontingentierung

Kann die bevorstehende Liberalisierung die Rückläufigkeit des Weissweinkonsums in der Gastronomie stoppen?

Bertin: Es wird wohl alles beim Alten bleiben; bei den Jungen ist Bier die Konkurrenz zum Weisswein und Ältere trinken eher Rotwein. Dennoch begrüsse ich eine Liberalisierung, weil sich Qualität im freien Markt durchsetzt.

Hammer: Jede Liberalisierung ändert die Spielregeln. Konkurrenz, ob aus dem In- oder Ausland, belebt den Markt.

Holzschuh: Weder Liberalisierung noch Kontingentierung haben Einfluss, sondern Qualität und Trend.

X-mal besser als die Schweizer...

...sind die andern. Woher kommt der Komplex gegenüber den Mitbewerbern?

Bertin: Viele Mitarbeiter im Schweizer Gastgewerbe stammen nicht aus der Schweiz, sie sind reine Geld-Verdiener. So fehlt ihnen das Interesse, die Identifikation und das Engagement, und wenn

noch immer jedes Jahr eine Steigerung des Umsatzes. Denn der Gast spart nicht unbedingt, er ist nur kritischer geworden.

Hammer: Wenn der Schweizer Franken schwächer ist, kommen mehr Touristen. **Holzschuh:** Kurzfristig und auf den Tourismus begrenzt, ja. Der Aufschwung muss allerdings durch Innovation und Arbeit herbeigeführt werden.

Zürich...

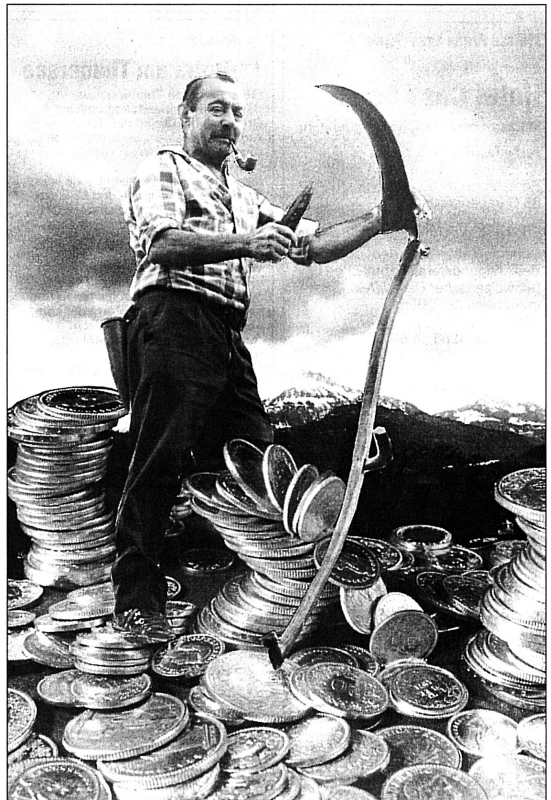
...sei eine der gastronomischen Kapitale Europas. Fehlt den Limmatstädtern der Weitblick?

Bertin: Ich bin selber Zürcherin. Ich liebe die Stadt, ihre Beizen und Restaurants.

Hammer: Nein, im Gegenteil: Zürichs Gastronomie hat im Vergleich zum Ausland sehr viel zu bieten.

Holzschuh: Es steht mir als Ausländer nicht zu, diese Frage zu beantworten.

Umfrage: Andrea Flückiger, Gudrun Schlenzcek, Stefan Wehrle



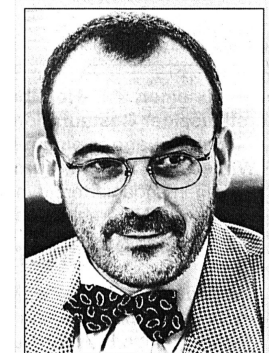
«Der harte Franken ist nur eines von vielen Problemen», sagt Sabine Bertin. Eigentlicher Aufschwung werde durch Innovation erreicht, führt Franz Holzschuh an.

Foto: zvg

dann noch Sprachschwierigkeiten dazu kommen, ist unfreundlicher Service die Folge. Ausserdem: Diese Mitarbeiter werden schlecht behandelt und schlecht bezahlt – warum sollen sie da noch lächeln?

Hammer: Oft ist es ein Komplex und oft ist es halt auch wahr, dass die anderen besser sind, weil sie schon früher «unten durch» mussten. Wenn es um den Gast geht, haben wir, verglichen mit anderen Ländern, wohl schon noch zu lernen. Aber die Schweizer Gastronomie hat einen hohen Standard und somit eine phantastische Basis. Minderwertigkeitskomplexe und Jammern sind fehl am Platz.

Holzschuh: Das müsste ich jenen fragen, der die Frage stellt.



Franz Holzschuh ist seit rund einem Jahr Generaldirektor für den Restaurant-Bereich bei Mövenpick. Der Österreicher absolvierte seine Ausbildung an diversen Hotel- und Gastronomiefachschulen, nachdem er das Business schon im elterlichen Hotelbetrieb kennengelernt hatte. Seine Schwerpunkte setzte er in der System-Gastronomie. Bevor er zu Mövenpick kam, war Holzschuh bei der Intercity-Gastronomie in Deutschland tätig.

«Der Beste in der Szene gewinnt, egal woher er kommt oder welche Vorbildung er hat.»

Yen, Dollar & Co.

Wird eine Abschwächung des Frankens gegenüber anderen Hartwährungen zum Aufschwung führen?

Bertin: Eine Abwertung wird kaum etwas bewirken. Ausserdem ist der harte Franken nur eines von vielen Problemen. Betriebe, wie der unsere, verzeichnen

An ausgezeichneten Zentrums- und Quartiers Zürich-Affoltern zu vermieten auf 1. Oktober 1997

Hotel / Restaurant

Die Liegenschaft umfasst:

Gastronomie

Dorfgasthaus	46 Plätze
Grillraum	54 Plätze
Englisches Pub	44 Plätze
Sitzungsraum	20 Plätze
Gartenwirtschaft:	
vor Restaurant	ca. 36 Plätze
vor Pub	ca. 24 Plätze

Saal mit Bühne

(mit Konzertbestuhlung) 400 Plätze

Foyer

(mit Konzertbestuhlung) 120 Plätze

3 Kegelbahnen

18 Plätze

30 Hotelzimmer

(3-Stern-Klassifikation) 60 Plätze

Kronenhof

Der «Kronenhof» nimmt einen grossen Stellenwert im Quartier ein. Vor allem ist der Saal (einziger grosser Saal in Affoltern) für das Vereinsleben von zentraler Bedeutung.

Geben Sie uns bitte Ihre Konzeptvorstellung und Ihr Mietzinsangebot auf der Basis eines Umsatzzinses bekannt. Vor dem Mietantritt möchten wir mit Ihnen zusammen die Auffrischung im Restaurantbereich und ein zukunftsorientiertes Betriebskonzept planen und realisieren. Selbstverständlich können wir dabei einen längerfristigen Mietvertrag einräumen.

Unterlagen können Sie anfordern bei:
GEWORAG AG, H.-R. Zimmermann, Alte Winterthurerstrasse 51
8304 Wallisellen, oder telefonisch unter 01 830 50 22.

90634/386393

Weisse Arena Laax-Flims

Zu verkaufen

Hotel Casa Selva

In Laax-Uetsch (Nähe Bergbahnen)

einfacher Komfort
42 Hotelappartements/84 Betten
Restaurant mit 80 Plätzen
33 Garagenplätze

Preis CHF 2,5 Mio. alles inkl.

Dokumentation anfordern oder
Besichtigungstermin abmachen bei
Schweizerischer Bankverein
Immobilien (H.P. Bürge)
7000 Chur
Telefon 081 258 14 80

86086/38729

Zu mieten oder kaufen gesucht

Hotel

ca. 20 Zimmer in grosser Ortschaft.
Auch renovierungsbedürftig. Wird vom
zukünftigen Mieter auf eigene Kosten
renoviert.

Angebote an: IAS Immobilien AG
Balsthal, Telefon 079 404 68 15

90585/38799

Neuverpackung Restaurant Kronenstüblilanz

Per 1. März/April 1997 verpachten
wir das heimliche, neuwertig-best-
einrichtete **Speiserestaurant
Kronenstüblilanz**, mit neuer
Wirtswohnung. Günstiger Mietzins.
Ideal für ein junges, fachkundiges
Team oder Ehepaar.

Es kann aber auch auf ein anderes
Konzept umgestaltet werden. Sind
Sie ernsthaft interessiert, so melden
Sie sich bitte bei Heinrich Graf.

Fax 081 925 34 27
Telefon 081 925 24 12
081 925 63 13 ab 17.00 Uhr

P 90346/387607

Für einen ****-Hotelbetrieb mit
erstklassiger Restauration, an sonniger,
ruhiger Lage in einem bekannten
Winter- und Sommerkurort suchen wir
einen engagierten, dynamischen
Unternehmer als
Pächter

Sie sind gerne Gastgeber, verfügen über
gute Fachkenntnisse und bringen eine
mehrjährige Erfahrung und grosse
Einsatzbereitschaft mit.

Wir bieten einen langjährigen Pachtvertrag
für einen bestens eingeführten Betrieb
mit 120 Betten und einem renommierten
Speiserestaurant.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
erwarten wir gerne unter Chiffre 90070,
hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

Zu verkaufen

★★-Hotel am Thunersee

Die am rechten Thunerseeufer
gelegene Hotelbesitzung umfasst 4
Grundstücke (3 sind der Hotelzone
zugeliefert) mit einem Gesamtinhalt von
rund 8100 m² sowie ein selbständiges
Quellenrecht.

Das 1913 erbaute Hotelgebäude weist
43 Zimmer (21 Doppel- und 22 Einzel-
zimmer, davon 16 mit Dusche/WC) auf
mit total 64 Betten. Auf jedem Stock-
werk sind Gemeinschafts-WC's und
Bad vorhanden. Im 4. OG ist zudem eine
Wohnung eingebaut. Als Restaurant
dient heute eine Veranda mit 15 Plätzen
sowie der 60 Personen fassende Spei-
sesaal. Auf der Gartenterrasse kön-
nen bis zu 70 Gäste die prächtige
Aussicht auf See und Alpenkette
geniessen.

Das Hotel zählt seit Jahren Seminar-
nehmerInnen und TouristInnen zu sei-
nen Gästen, wobei Seminarkunden
überwiegen. Letztere schätzen insbe-
sondere die bestehenden Gruppen-
arbeitsräume mit der vorhandenen In-
frastruktur und dem mitten in der Park-
anlage befindlichen Schulungspavillon.
Die Gebäulichkeiten sind teilsaniert,
wobei für die 2. Sanierungsstufe
bereits ausführungsfähige Sanierungs-
projekte vorliegen.
Die Hotelbesitzung wird gesamthaft
und an den Meistbietenden verkauft.

Ernsthafte Kaufinteressenten erhalten
nähere Auskunft unter Chiffre
X-05-381611 an Publicitas, Postfach,
3001 Bern.

P 90576/44300

Zu verpachten auf Frühjahr 1997

Restaurant

an der Bahnhofstrasse in Buchs SG.
Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre D 174-713269, an Publicitas,
Postfach 1236, 9490 Vaduz.

P 90574/44300

DOMASO Lago di Como

Direkt am See zu verkaufen

Hotel

mit 30 Betten, Restaurant und Pizzeria
(Hotel al Molo).

Telefon 0039 344 960 56

88824/386354

KATAG

LUZERN

Im Auftrag unseres Kunden verkaufen
wir das

HOTEL/RESTAURANT ZUM GOLDENEN KOPF

in 8180 Bülach.

Der historische, gut unterhaltene und
sehr schöne Betrieb liegt an aus-
gezeichnetem Verkehrs-, Passanten- und
Einkaufslage am Rande der Altstadt.

Die 16 Gästezimmer (Duschen und
Bad/WC) wurden vor 2 Jahren neu
eingearbeitet und verfügen über allen
Komfort. Ein Ausbauprojekt für zusätz-
liche Zimmer liegt vor.

Der Restaurationsbetrieb umfasst ein
Stadtrestaurant mit einer ebenfalls vor
2 Jahren sanierten Küche, verbunden
mit Speisesaal sowie diversen histo-
rischen Sälen und Stühlen im 1. OG.
– Ein Saal mit bis zu 150 Plätzen
– Eine Kegelbahn (evtl. als Bar)
– 4-Zimmer-Wirtswohnung
– 5 Personalzimmer
sowie genügend Parkplätze.

Wir suchen einen erfahrenen, initiativen
Hoteller und Restaurateur, der diesen
Betrieb erfolgreich weiterführen kann.

Für institutionelle Anleger eignet sich
diese Liegenschaft als Kapitalanlage.

Sind Sie interessiert? Herr F. Hausheer
erteilt Ihnen gerne weitere Auskünfte.



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hoteldienstleistungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 3442, 6002 Luzern
Tel. 041 311 02 44, Fax 041 310 72 04

O 90351/172723

Bangkok-Restaurant for Sale or rent – Prime Location

This prestigious, well appointed restaurant is located
in an established area of the city.

The premises, on three storeys, has a gross area of
415 square metres and currently operates 90 covers.
There is a large car parking area at the front of the
premises.

The current lease has seven years to run. Consider-
ation will be given to offers for the lease or rental
terms. A premium for goodwill is required which will
also reflect the high standard of fixtures and fittings.

For further details please contact:

Hänni H.P.
Postfach 82
3280 Murten
Tel. 026 670 25 99
Fax 026 670 55 64

85252/384141



Schweizer Hotelier-Verein

Beratung SHV

Hallo Sie!

Hätten Sie Lust, auf den 1. Mai 1997
oder nach Vereinbarung
in der Nordostschweiz
Unternehmer (Mieter) zu werden?

Den neu renovierten Hotelbetrieb mit
30 Betten und 120 Restaurantsitzplätzen
werden Sie dank Ihrer Erfahrung
und Ihrem Können erfolgreich
in die Zukunft führen.

Mit der neuen Infrastruktur und
den sehr fairen Mietbedingungen
haben Sie eine einmalige Startchance.

Wir freuen uns auf Sie!

Urs Bachmann
Schweizer Hotelier-Verein
Postfach 143
3000 Bern 6
Telefon 031 351 51 10

90588/4735

Wir suchen für unser geplantes, am Ufer der Limmat gelegenes
Restaurant, mit einem Kundenpotential von über 10'000 Arbeitsplätzen in
der näheren Umgebung, einen Pächter.

Die Überbauung LIMMATWEST, auf dem ehemaligen Schoeller-Areal ge-
legen, befindet sich mit 350 Wohnungen und über 10'000 m² Laden-, Büro-
und Gewerberäumen in der Realisierungsphase. Das Restaurant wird im
Zentrum der geplanten Überbauung, direkt am Hardturmweg, erstellt. Es
verfügt über ca. 120 Sitz- und ca. 100 Gartensitzplätze. Neben der
ausgezeichneten Erschliessung steht ein ausreichendes Parkplatzangebot zur
Verfügung. Die bauliche Ausstattung ist zur Zeit noch flexibel und bietet viele
Möglichkeiten. Nutzungskombinationen und -erweiterungen mit dem be-
kannten Kulturbetrieb der Shedhalle und dem historischen Hardturm sind
möglich. Der Bezugstermin des Restaurants ist auf 1999 geplant.

Interessenten erhalten weitere Informationen und ausführliche
Unterlagen bei Herrn S. Stadler und Herrn E. Röllin,
Tel. 01/434 24 94 oder schriftlich bei:

LIMMATWEST

Halter Immobilien & Treuhand AG

Im Struppen 1, 8048 Zürich



Zu verkaufen in Dübendorf (Zürich)

Hotel-Restaurant Sonntal

Der sehr gut eingeführte Betrieb mit idealem Standort an der Stadtgrenze
von Zürich bringt auch verkehrsmässige Vorteile, wie die Nähe des
S-Bahnhofes Stettbach, des Autobahnanschlusses Zürich-Nord (N1), des
Flughafens Zürich-Kloten sowie des Zentrums der Stadt Zürich.

Das Verkaufsobjekt hat folgende Kennzahlen:

- Restaurant mit 100 Plätzen
- Saal mit 100 Plätzen
- Konferenzzimmer mit 25 Plätzen
- Speisesaal mit 30 Plätzen
- Gartenterrasse mit 120 Plätzen
- Bar mit 30 Plätzen
- Hotel mit 100 Betten
- Parkplätze für 85 Autos

Zum Hotel- und Restauranttrakt gehören rund 7000 m² Land. Zusätzlich
sind am gleichen Standort weitere 10 000 m² Bauland für Gewerbe-,
Büro- und Wohnzwecke mit hoher Ausnutzungsziffer zu verkaufen.

Kaufinteressenten richten ihre schriftliche Anfrage für die Zustellung der
Verkaufsdokumentation mit Detailzahlen an das beauftragte Büro
MONOPOL TREUHAND ROGENMOSE
Alpenstrasse 8, 8600 Dübendorf

90582/383401

90070/329924

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Hôtels autrichiens et hôtels suisses: même combat!

Le récent congrès de l'Association autrichienne des hôteliers à Lech a mis en évidence que l'hôtellerie autrichienne était confrontée aux mêmes problèmes que l'hôtellerie helvétique. Ces problèmes sont toutefois résolus d'une façon différente qu'en Suisse. L'Autriche est par ailleurs confrontée avec une inquiétante surcapacité de lits d'hôtels. Ceux-ci ont en effet poussé comme des champignons ces dernières années. Force est également de constater que si l'Autriche a dû également composer avec des nuitées hôtelières en recul, la seule région du Tyrol a accueilli l'année passée davantage de touristes que toute la Grèce.

Pages 1 et 8

Le marché chinois suscite bien des convoitises

«Dans dix ans, les touristes chinois seront aussi nombreux que les touristes japonais chez nous», prophétise Urs Kessler, directeur du marketing des chemins de fer de la Jungfrau, qui a déjà commencé à travailler le marché chinois avec un représentant sur place. Kurt Illi, le directeur de l'OT de Lucerne partage le même avis et s'est déjà rendu à diverses reprises à Pékin et à Changai. Tous deux ne sont pas restés insensibles à la forte augmentation du produit national brut chinois et des voyages à l'étranger des Chinois. En 1995, 90 000 Chinois se sont rendus en Europe, dont 34 000 en Suisse.

Page 2

La gestion des destinations: les hôteliers concernés

La gestion des destinations, pierre angulaire du concept de nouvelles structures touristiques en Suisse, concerne également les hôteliers. C'est le message que Thomas Bieger, principal auteur du concept et futur professeur à l'Université de Saint-Gall, a présenté aux hôteliers grisons, réunis en assemblée des délégués. Ces nouvelles structures exigent en effet que les spécialistes de l'hébergement adoptent et appliquent de manière conséquente une stratégie orientée sur le client. Pour y arriver, il est nécessaire, a-t-il dit, de faire table rase des principes en vigueur jusqu'ici et d'imaginer de nouveaux schémas d'organisation. Des améliorations ponctuelles ne suffisent pas.

Page 7

Nouvelles orientations pour les auberges de jeunesse

Les auberges de jeunesse suisses sentent aussi le vent de la récession. En 1996, les 70 établissements affiliés ont enregistré 744 777 nuitées, soit un recul de 2,66%. Leurs responsables entendent faire face à la morosité conjoncturelle en imaginant de nouvelles orientations. Preuve en est l'ouverture à Pâques d'une nouvelle auberge de jeunesse à Locarno. Outre les locaux d'hébergement, celle-ci abritera sous le même toit un centre culturel, une école de musique, une radio locale et une agence de presse pour l'animation des jeunes. Depuis février 1996, l'association gère une agence de voyages offrant des billets d'avion à des conditions très favorables.

Page 7

Révision de la loi sur les spiritueux

La nouvelle loi sur les spiritueux entrera en vigueur le 1er février prochain. La plupart des révisions intéressant les professions de la restauration ne deviendront cependant effectives que sur une période échelonnée entre le mois de juillet 1997 et le mois de juillet 1999. Un des principaux points de la révision touche les alcools forts étrangers. Ceux-ci ne seront désormais plus désavantagés au profit des produits suisses. Corollaire direct de cette mesure, les bouteilles étrangères seront dorénavant moins chères, alors qu'il faudra déboursier un peu plus pour les boissons suisses. Un whisky vendu jusqu'ici une quarantaine de francs sera ainsi désormais proposé à 31 francs.

Page 11

Tourisme hivernal

Le carving remet le ski au goût du jour

La Suisse a joué cet hiver la carte du carving, une nouvelle sorte de skis censés remettre le ski alpin au goût du jour. Car en dépeussierant l'image du ski, c'est tout le tourisme hivernal de notre pays qui prend un coup de jeune. Les écoles suisses de ski l'ont bien compris et ont proposé un peu partout des cours de carving. 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.

LAURENT MISSBAUER

Plus courts, plus larges à l'avant et à l'arrière, plus étroits sous le pied et dotés d'une fixation surélevée de cinq centimètres en moyenne, les skis de carving sont des skis fortement taillés qui tournent beaucoup plus facilement que des skis normaux. La métaphore de direction assistée du ski alpin décrit parfaitement ce que l'on ressent avec les skis de carving. François Perraudin, responsable du marketing chez Téléverbier, parle quant à lui d'un surplus de plaisir à effort moindre.

Cette notion de plaisir sans peine figure comme un leitmotiv dès que l'on parle du carving. Et ce plaisir est censé remettre le ski alpin au goût du jour et, corollaire direct, inciter la clientèle qui avait quelque peu tourné le dos à nos stations d'hiver ces dernières années de retrouver à nouveau le chemin des pistes de ski malgré la concurrence des destinations exotiques en plein hiver.

Le carving? Un véritable boom!

Aldo Kuonen, responsable des ventes pour les ski Atomic en Suisse, parle pour sa part d'un véritable boom pour le carving: «C'est vraiment une explosion qui a réactivé tout le ski. Dans les magasins de sport, les skis de carving représentent près de la moitié des ventes de ski et cela

En dépeussierant l'image du ski, le carving donne également un coup de jeune au tourisme hivernal helvétique.

Photo: htr

nous fait le plus grand bien. Il ne faut en effet pas oublier que le ski a dû composer avec un problème de taille ces derniers hivers: tous les jeunes sont en effet partis sur le snowboard.»

La mission du carving est donc double: raviver la flamme du ski chez les 30-50 ans qui avaient quelque peu délaissé les pistes de ski ces dernières années et montrer aux jeunes qu'il n'y a pas que le snowboard qui permet de s'éclater sur la neige. Par rapport au snowboard, le ski de carving possède par ailleurs l'avantage de ne pas nécessiter un long apprentissage comme cela est le cas pour le snowboard. Nous avons d'ailleurs pu personnellement nous en rendre compte.

Philippe Roux, ancien champion suisse de ski et 4e à la descente des Jeux olympiques d'Innsbruck en 1976, parle quant à lui d'un apprentissage de deux jours pour maîtriser le carving. Il parle cependant surtout d'un énorme plaisir: «Le ski de carving, c'est vraiment le plaisir avec un «P» majuscule. Je skie d'ailleurs avec des carvings depuis deux ans et je ne

peux plus m'en passer. Il suffit en effet de se pencher comme sur une moto pour tourner, on ne dérape plus et les traces sont tellement belles qu'on se retourne pour les regarder.»

Le plaisir avant tout

Mais le carving est-il une mode passagère ou, à l'image du snowboard, un phénomène durable? Yves Steinmann, de Dynastar-Suisse, penche plutôt pour la première hypothèse. Selon lui, les skis de carving auront définitivement détrôné dans trois ans les skis alpins traditionnels. Aux Etats-Unis, les skis de carving représentent d'ailleurs déjà près de 70% des ventes. En Autriche et en France, la promotion du carving n'a en revanche pas été aussi poussée qu'en Suisse. Cela représente un avantage de taille pour inciter les touristes étrangers à venir passer leurs vacances dans notre pays plutôt que chez nos voisins.

Cet avantage s'est-il peut-être déjà vérifié au début de la présente saison d'hiver? Il est encore trop tôt pour ré-

pondre de façon catégorique. Les commerçants d'articles de sport d'hiver, les écoles de ski, les remontées mécaniques et les hôteliers ont certes enregistré des signes de reprise bien tangibles, mais plusieurs facteurs entrent en ligne de compte. A commencer par un excellent enneigement qui n'est pas étranger au succès rencontré cet hiver par le carving.

Après Verbier (12 janvier) et Riederalp (19 janvier), les stations de Davos (26 janvier), Grindelwald (2 février), Sörenberg (2 mars), St-Moritz (16 mars) et Samnaun (27 avril) ont en tout cas décidé elles-aussi de jouer la carte du ski de carving. Chacune d'entre elles accueillera en effet une épreuve de la Swiss Carving Cup, une nouvelle discipline où le plaisir est plus important que les centimes de seconde (lire ci-dessous). A la Swiss Carving Cup, il n'y a point de compétiteurs acharnés, mais des amoureux du ski qui ont découvert une formidable sensation de glisse, skis fortement taillés aux pieds.

Verbier, pionnier de la Swiss Carving Cup

Verbier aime bien les nouveautés. On l'avait déjà vu avec le snowboard où le «surfeur» avait été immédiatement décrié persona grata et on en a eu une nouvelle fois la preuve le 12 janvier dernier puisque la station bagnoise a organisé la toute première des sept épreuves de la Swiss Carving Cup. Promesse, selon les professionnels du ski, à un bel avenir, cette coupe consiste à disputer un slalom d'un genre très particulier. Il s'agit en effet de franchir un par-

cours comportant différentes portes et virages surélevés tout en évitant de dépasser un temps imparti. En lieu et place de classiques portes de slalom, cinq balises – en l'occurrence des espèces de championnons – sont placées horizontalement à même le sol, plus ou moins éloignées de la ligne de pente. Le skieur qui effectue les virages les plus prononcés afin de franchir la balise la plus éloignée, est crédité du plus grand nombre de points.

LM

Une «Fête de la glisse» très réussie

Il y a des stations qui ne cessent de se plaindre du maudit creux mois de janvier et d'autres qui préfèrent agir plutôt que de se lamenter. Verbier fait partie de la seconde catégorie. L'inauguration d'un «snowpark» et la Swiss Carving Cup ont en effet donné lieu à une «Fête de la glisse» de deux jours, les 11 et 12 janvier derniers, pendant lesquels aussi bien les remontées mécaniques (20% de rabais) que les hôtels de la station (105 francs pour un 4 étoiles) ont

baissé leurs prix. Le résultat ne s'est pas fait attendre. «A la télécabine du Châble, par exemple, nous avons enregistré 2000 montées par jour, aussi bien le samedi que le dimanche. Or, lors de bonnes journées, nous enregistrons 1600 montées. Il s'agit donc là d'une très bonne fréquentation. D'ailleurs, les commerçants ont reconnu que la station était très animée pendant ces deux jours», explique François Perraudin, de Téléverbier.

LM

Lausanne

La capitale olympique sur CD-Rom

«Lausanne, ville culturelle et capitale olympique» est depuis la mi-décembre sur CD-Rom. Celui-ci est dû à l'initiative d'Eric Frankhauser, directeur de la publication «Reg'Art» et également directeur d'une entreprise de publicité, et de Pascal Biz-zaro pour le graphisme.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«Le lancement de CD-Rom sur Lausanne ne répond pas à une motivation financière», explique Eric Frankhauser. «Mais fort de notre expérience sur la réalisation du premier site culturel romand sur Internet, nous souhaitons relever un nouveau défi. Et, des premiers contacts avec le responsable de la coordination des musées lausannois, l'utilité d'un tel produit est apparue évidente.»

Ce CD-Rom interactif, qui a bénéficié de la collaboration de tous les partenaires lausannois du tourisme, présente ainsi les musées de la ville, des itinéraires culturels, les lignes des transports publics. Fort d'animations, de 1400 photos et de textes, il a également été soutenu par la

LAUSANNE: VILLE CULTURELLE
Capitale Olympique

Version multilingue

Edition: 1997/1998

MAC - PC CD-ROM

Visite culturelle

- 19 Musées
- 1 Cinémathèque Suisse
- 4 Bibliothèques
- 1 Promenade à Thème

Les transports publics lausannois
L'office du tourisme

Le CD-Rom sur Lausanne a bénéficié de la collaboration de tous les partenaires lausannois du tourisme.
Photo: htr

Municipalité. L'Office du tourisme de Lausanne prévoit de l'installer dans des bornes interactives sur une version continue commutant automatiquement sur la version interactive lors d'un intérêt manifesté sur écran tactile.

Ce CD-Rom sur la capitale olympique devrait également figurer parmi les instruments de vente de l'Office du tourisme de Lausanne, mais aussi de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV).

Pistes de ski

Pas d'extension des mesures de sécurité

L'obligation d'assurer la sécurité des pistes de ski ne doit pas être étendue, malgré l'arrêt du 10 juillet du Tribunal fédéral. Les directives de l'Association suisse des entreprises de transports à câble (ASC) garantissent déjà un bon niveau de sécurité, a indiqué l'ASC dans un communiqué. Les experts juridiques de l'association sont arrivés à cette conclusion. La crainte d'une extension excessive de l'obligation pour les exploitants de pistes d'assurer la sécurité n'est pas fondée, selon eux. Les directives de l'ASC leur recommandant déjà de veiller par une signalisation non équivoque à ce que les skieurs sachent exactement où s'arrêtent les pistes contrôlées, relève notamment le communiqué. L'affaire portée devant le Tribunal fédéral concernait la mort accidentelle en janvier 1993 d'une femme dans le domaine skiable de Melchsee-Frutt (OW). La skieuse avait fait une chute en tombant dans une cuvette profonde de cinq mètres dont la présence n'était pas signalée. Le tribunal avait souligné dans son arrêt que tout obstacle ou danger situé à proximité d'une piste devait être signalé, et ceci pas seulement aux abords immédiats des pistes.

ats

Tourisme équestre

Intéressant pour les agriculteurs

Le tourisme équestre peut être un «revenu d'appoint intéressant» pour l'agriculteur. C'est en tout cas l'avis du Syndicat d'initiative des Franches-Montagnes, dont le président, *Philippe Guélat*, a lancé cet automne un appel au monde agricole, notamment, afin qu'il contribue le plus possible au développement de l'économie touristique de la région.

Des débouchés existent, en particulier dans le domaine équestre, pour autant que les chevaux soient bien préparés et que l'on trouve une solution au problème posé par le franchissement des nombreuses barrières et clôtures qui entourent les pâturages jurassiens.

Cités par l'hebdomadaire agricole Agri, des agriculteurs ont notamment constaté que la clientèle du tourisme équestre est difficile à fidéliser en raison des prix plus bas pratiqués à l'étranger. L'attractivité de la région pourrait, selon eux, s'accroître avec un réaménagement des pistes pour cavaliers. Ils ont aussi souligné que la location de roulettes, activité en développement, est difficile à maîtriser. Les clients méconnaissent parfois totalement le cheval et il n'est pas facile de trouver des chevaux de confiance pour ce genre d'activité.

Autres conditions pour réussir dans la mise à disposition des roulettes, rapporte l'hebdomadaire Agri: savoir l'allemand, car 70% de la clientèle provient d'outre-Sarène. MH

Réseau cyclable suisse

Le lac Léman relié au lac de Constance

Le projet national d'itinéraires cyclables suisses, qui doit être effectif au début de l'été 1998, avance «à pas de géant», indique la Fédération suisse du tourisme (FST), coordinatrice du projet. C'est ainsi qu'une neuvième route, la «route des lacs», qui fera la connexion entre le lac Léman et le lac de Constance, s'est ajoutée au réseau. Cet itinéraire permet d'intégrer le canton de Zoug au réseau, ce qui revient à dire que tous les cantons suisses participent désormais au projet.

Comme elle le souhaitait, la Fondation «Suisse, pays du cyclisme» a pu confier la vice-présidence au conseiller national et syndic de Vevey *Yves Christen*. A l'heure actuelle, la direction du projet s'occupe «intensivement» d'étoffer le réseau d'itinéraires de services touristiques (transports publics, possibilités de logements, service de location et de réparation des vélos, etc.), d'intégrer les itinéraires cyclables régionaux dans le réseau des routes nationales et d'élaborer le concept du guide des itinéraires.

Les travaux de planification devraient être terminés en mars. Quant aux travaux d'exécution, ils devraient débuter dès que les organismes responsables auront donné leur accord aussi bien au programme de travail, qu'au budget et à la proposition de financement. MH

Réceptionniste

Une profession en profonde mutation

L'informatisation de certaines tâches administratives, les nouvelles techniques de réservation et les changements d'habitudes de la clientèle pourraient avoir considérablement modifié le travail du personnel de réception. L'automatisation a-t-elle tué le contact avec l'hôte? Que reste-t-il du rôle-clé de la réception d'hôtel, l'accueil? Un cocktail de bienvenue vous en dira plus.

JOSÉ SEYDOUX

La petite enquête menée sur le sujet nous apprend d'abord que l'informatique au «front office» ne concerne qu'un hôtel sur cinq, et essentiellement les grands établissements; elle reste un gadget dans les PME de l'hôtellerie (en Suisse, 68% des hôtels ont moins de 25 chambres), contrairement en revanche à l'informatique en «back office» où elle est beaucoup plus utile. Attention donc à la «généralisation» et à l'envahissement de l'électronique là où, tous nos interlocuteurs en conviennent, la personnalisation du service et le contact humain restent de mise. Et où «check-in» n'est pas la traduction d'hospitalité.

La réservation en mutation

La façon de réserver sa chambre d'hôtel, elle, a beaucoup changé: non seulement les gens s'y prennent de plus en plus tardivement – quand ils le font encore – mais ils passent plus souvent par des intermédiaires comme les centrales de réservations (organisations spécifiques, chaînes, compagnies aériennes) et les tours-opérateurs ou utilisent des moyens informatiques (Minitel, Internet, etc.). C'est là bien sûr que se situe toute l'artillerie électronique. «Le premier contact primordial avec l'hôtelier est perdu et le dialogue de vente avec les clients potentiels n'existe plus», reconnaît *Daniel Guillemot*, professeur à l'Ecole hôtelière de Lausanne (cf. encadré). Ces nouvelles habitudes de réservation

Malgré l'informatique, la personnalisation du service restera de mise à la réception.
Photo: Valérie Jaquet



n'en exigent pas moins rapidité et efficacité. «L'informatique, dans ce sens, nous donne un outil de travail indispensable, car il est impensable de pouvoir satisfaire les demandes avec un système manuel ou semi-informatisé», explique *Egidio Marcato* (Hôtel Splendide Royal, Lugano), vice-président de l'Amicale internationale des chefs de réception et sous-directeurs des grands hôtels. A son avis, «ce n'est pas l'introduction de l'informatique qui mécanise ou banalise l'activité de réception, mais plutôt une mauvaise adaptation aux techniques modernes. Le bon employé de réception risque de ne plus être performant s'il ne s'adapte pas aux nouveaux outils de travail: par contre, ce n'est pas l'informatique qui permettra à un employé d'obtenir de brillants résultats, car il reste toute une partie de l'accueil, comme la chaleur d'un sourire, qu'aucun ordinateur n'arrivera jamais à remplacer».

Cette opinion est partagée par plusieurs jeunes hôteliers. Face à la pression constante qui s'exerce sur le chef de ré-

ception, face à l'incertitude du marché et à la sortie de nouveaux programmes, à cet éveil permanent dont il doit faire preuve, le contact personnel avec l'hôte est fondamental. «Nous avons choisi d'automatiser tout ce qui pourrait améliorer la qualité du service à la clientèle et nous sommes persuadés que, face à cette automatisation croissante, notre clientèle cherchera à retourner aux vraies valeurs», fait remarquer *Stefano Brunetti Imfeld*, directeur de l'Hôtel de la Paix, à Lausanne.

Le temps, c'est de l'accueil

Il apparaît également qu'un bon outil informatique, adapté aux besoins de chaque réception, permet de gagner beaucoup de temps et que ce gain devrait être consacré à l'accueil et non à diminuer le personnel. La mécanisation permet de rationaliser les tâches administratives fastidieuses: statistiques, rapports journaliers, débiteurs, etc. Le reste est question d'état d'esprit, de motivation, de disponibilité. Il n'en reste pas moins qu'il faut absolument aujourd'hui mal-

triser l'informatique si l'on veut trouver une place de travail, faute de quoi ça peut tourner au cauchemar», nous avoue *Olivier Muff*, jeune chef de réception à l'Hôtel Rhodania, à Verbier. Le personnel de réception, déchargé des travaux répétitifs, peut donc consacrer plus de temps aux contacts humains et à la préparation de l'arrivée de ses hôtes grâce en particulier au fichier-clients devenu «l'historique des séjours» ou autre système de renseignements informatisés, là d'ailleurs à bon escient. *Daniel Guillemot* relève également que la diminution des effectifs oblige de plus en plus les réceptionnistes à être polyvalents en remplissant des fonctions de bagagiste, barman, serveur au room-service, standardiste.

La différence

A la question de savoir quelles sont les qualités qui font aujourd'hui un bon réceptionniste, l'abondance des réponses fait que l'on est en présence d'un métier exaltant, exigeant, voire d'un apostolat...

On évoque l'état d'esprit positif, le désir de travailler en équipe, la soif de découvrir et d'apprendre, le souci de la qualité totale, la bonne humeur, la convivialité, le sourire. Le sens de l'accueil permet de faire la différence d'un hôtel à l'autre et de fidéliser la clientèle. «Avec ou sans informatique, les procédures d'accueil restent identiques; cependant, un réceptionniste ne doit pas regarder son écran d'ordinateur comme un écran de télévision», résume *Daniel Guillemot*. Un mot revient souvent dans cette analyse: la passion. Celle du métier, du service, du contact. Nous sommes vraiment, aujourd'hui plus que jamais, dans une activité de psychologie appliquée. Et dans un département hôtelier dont le cocktail de bienvenue serait composé d'ordinateur, d'accueil et de passion. Avec un zeste de convivialité.

Apprendre à recevoir

L'enseignement de l'accueil et des techniques de réception recouvre de nombreuses disciplines. Comme l'explique *Daniel Guillemot*, responsable de l'enseignement des techniques et de la gestion de l'hébergement à l'EHL, les points forts en sont la mise en situation des étudiants avec des jeux de rôles dans une réception traditionnelle manuelle et avec l'utilisation d'un programme informatique (visual), un cours de pratique sur le programme Fidelio et divers cours sur les outils de la réception dans des hôtels de différentes dimensions. L'accent est aussi porté sur le «yield management», méthode de ges-

tion de l'hébergement axée sur le chiffre d'affaires, le taux d'occupation et le prix moyen par chambre. «Accueillir les hôtes, pas seulement les clients, de façon professionnelle, tout en leur donnant l'envie de revenir avec plaisir: c'est le credo de *Paul Jung*, chef de l'enseignement à l'Ecole de secrétariat hôtelier de la SSH, à Lausanne, où l'on forme des jeunes à la profession de réceptionniste. Maniement de l'ordinateur, réservation informatisée, gestion du plan de réservation, application des tarifs, «politique élastique» meurtrière des prix» et message psychologique de la démarche «service au

clients». On en oublie pas pour autant les éléments traditionnels comme la main-courante à la main, «en prévision des inévitables pannes», comme le précise *Paul Jung* qui tend à englober dans l'enseignement les techniques informatiques nouvelles en relativisant leur importance. Avec un souci premier: «Veiller à ce que toutes les personnes responsables des jeunes, du directeur à la secrétaire, en passant par tous les enseignants, communiquent le même message: service inconditionnel, disponibilité permanente, équipe de travail soudée et soucieuse de la direction bien comprise.» JS

IMMEUBLES

ANNONCE

A louer, éventuellement à vendre à Nuvilly, Broye fribourgeoise

Café-Restaurant

- Parking privé 30 places
- Salle à boire 30 places
- Salle à manger 20 places
- Grande salle avec scène 120-150 places
- 2 petites salles 25 et 35 places.
- Carnotzet avec bar réfrigéré 35 places
- Terrasse 20 places, cave
- Appartement 4 1/2 pièces avec terrasse.

Entrée en jouissance et conditions à discuter.
D. Nussbaumer, 1485 Nuvilly
Téléphone 026 665 10 34

P 90583/387945

Algarve Portugal

Minutes from Quinta do Lago and Vale do Lobo Propriété et Restaurant Riding Centre Prefabhouse in offer. Options Freehold or Trespasse.

For Free Documentation
Fax 00351 89 3968 by Yvon.

90664/388063

Jura, à proximité de la Transjurane et aux pieds des Franches-Montagnes, à vendre ou éventuellement à louer, en bloc ou séparément
café-restaurant, motel (8 chambres) avec appartement de 4 pièces
et terrain d'environ 5000 m²
étude toutes possibilités, date à convenir.

Renseignements et visites:
Téléphone 032 426 54 07 (le soir). P 90584/387968

A vendre à Crans-sur-Sierre
appart-hôtel

avec 31 appartements, restaurant, bar, parking, jardin, place de cheminée.
Téléphone 027 483 23 28. P 90580/312711

A remettre de suite ou à convenir un
HOTEL-RESTAURANT-BAR en ville de Fribourg

état de neuf. Convientrait particulièrement pour un couple dynamique de la branche. Cet Hôtel est situé à 16 km de la future EXPO Nationale de 2001.

Ecrire à case postale 103, 1701 Fribourg.
P 90651/311789

FIDELIO POUR DEBUTANTS: TRUCS ET ASTUCES

Nos cours d'une 1/2 journée de «trucs et astuces» ont connu un gros succès en 1996. De ce fait, leur nombre passera à douze dès janvier 1997, dont deux sur le thème «Fidelio Front Office pour Débutants».

Représentants exclusifs de Fidelio en Suisse, nous avons conçu ces cours spécifiquement pour l'hôtellerie et la restauration. Autres thèmes proposés: **Winword, Excel, Fidelio** (aussi pour utilisateurs habituels ou expérimentés), **l'informatique en général, Microsoft Office, l'anglais (parlé) et le français (parlé).**

Prix: frs 213.- par personne (**frs 167.-** pour les clients de Check-In Data), TVA comprise. **Lieux:** Lausanne, Locarno, Schlieren (ZH).

Pour recevoir notre brochure gratuite et tout renseignement, contactez Ray Lancaster au 021 966 15 55 ou au 01 733 74 00.

CHECK-IN DATA SA

Wiesenstrasse 10A, 8952 Schlieren (tél. 01 733 74 00, fax 01 733 74 02)

Ave. de Florimont 1, 1820 Montreux (tél. 021 966 15 55, fax 021 966 15 85)

90145/80670

Hôtel Crans Ambassador

De la limite de l'agonie à la guérison

Il y a une année, le complexe de l'Hôtel Crans Ambassador et du Centre de cure Mességué était à la limite de l'agonie. Après une sévère autocritique et une impitoyable politique de restructuration, l'établissement affiche aujourd'hui une santé resplendissante. Le taux de fréquentation a même presque doublé.

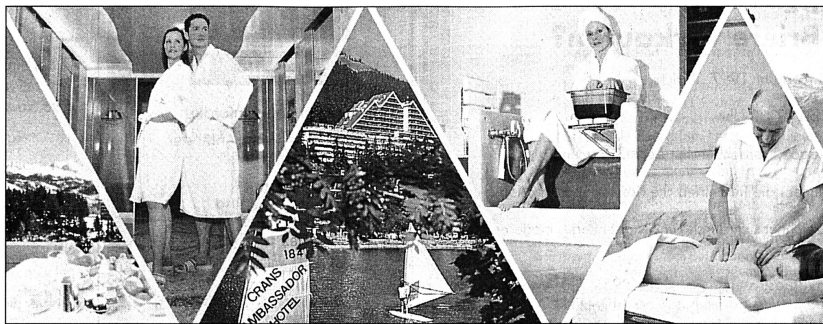
ALEXANDRE BOCHATAY

«Durant deux années, nous avons eu quelques difficultés avec l'exploitation de notre Centre de cures du Crans Ambassador», c'est en ces termes, plutôt inattendus pour un mailing de promotion, que s'exprime la direction administrative de l'établissement du Haut-Plateau. Dans ce courrier adressé personnellement à des milliers de clients potentiels, les administrateurs et le directeur général du centre n'ont pas hésité à jouer la transparence pour annoncer 1997 comme la grande année du redémarrage. Et ceci, il faut le reconnaître, avec un certain courage dans l'autocritique.

«Lorsque les affaires vont mal, on trouve toujours des responsables. Notamment dans le domaine touristique, où la crise, la cherté du franc, le mauvais temps ou le manque de neige sont fréquemment désignés du doigt», explique Jacky Maisonneuve, administrateur de l'Hôtel Crans Ambassador et Centre de cures Mességué. «Ces facteurs peuvent évidemment contribuer à amplifier les mauvais résultats, mais en général, le capitaine est le seul responsable de la mauvaise marche de son navire».

Fermeture évitée

Acte de foi inhabituel dans un secteur, où



Le complexe de l'Hôtel Crans Ambassador et du Centre de cure Maurice Mességué a fait l'objet d'une sévère autocritique et d'une impitoyable politique de restructuration. Photos: Hôtel Crans Ambassador

les acteurs rechignent généralement à se remettre en question. «Ces dernières années, 40% de nos curistes étaient de nouveaux clients, les anciens, eux, nous ont petit à petit fait faux bond», poursuit Jacky Maisonneuve. «Nous en avons donc conclu que notre promotion et notre service de marketing fonctionnaient plutôt bien, mais comme nos clients habitués ne revenaient pas, le problème essentiel devait obligatoirement résider dans le service et l'accueil. Nous étions mauvais. A tel point que le Crans Ambassador aurait même pu mettre la clef sous le paillasson».

L'origine du mal ainsi pressenti, les administrateurs n'ont pas hésité à procéder à une restructuration draconienne. Six cadres de l'établissement ont été sacrifiés sur l'autel de l'efficacité et de la performance. De nouveaux traitements, plus fidèles à la philosophie naturelle des soins par les plantes, si chère à Maurice Mességué, ont été développés. La société a ensuite été restructurée en épongeant

toutes les pertes financières, notamment en procédant à une augmentation du capital à un million de francs dès le 1er décembre dernier.

«La première des deux années difficiles que nous venons de passer a été consacrée au «ménage». La seconde nous a permis de développer nos infrastructures techniques, notamment dans le domaine informatique, mais surtout d'accorder un soin particulier à la formation de tout notre personnel, soit près de 130 employés. Et croyez-moi, cela n'a pas été une sinécure», ajoute l'administrateur de l'Hôtel Crans Ambassador.

L'apprentissage du sourire

Il faut dire que pour cette campagne de motivation auprès du personnel, les responsables ont privilégié le côté convivial et la qualité d'un service accueillant, tout en accordant des formations professionnelles spécifiques. «A force de le répéter, cela devient une lapalissade, mais le pre-

mier contact passe toujours par un sourire accueillant», poursuit Jacky Maisonneuve. «Face à un client, un touriste ou un curiste, chaque membre du personnel, même dans un 5 étoiles, ne peut pas tout savoir. Mais on peut toujours être accueillant». Ainsi, le personnel des lieux a dû faire l'apprentissage de la convivialité. Les procédés utilisés ont quasiment frisé les méthodes professionnelles américaines.

«L'année dernière, durant cette phase de sensibilisation professionnelle, nous avons même fait appel à un institut spécialisé dans les approches téléphoniques. Les responsables de cette société ont ainsi appelé de nombreuses fois notre centre, pour obtenir des renseignements d'ordre général ou plus spécifique, auprès de nos divers employés, que ce soit dans le domaine de l'hôtellerie ou du centre de cures. Ces derniers croyaient évidemment être en contact avec de véritables futurs clients. Toutes ces conversations, restées anonymes, ont été scrip-

tées, pour ensuite être analysées en compagnie de nos employés. Cela nous a permis de mettre au point une véritable méthode de travail, en améliorant les défauts et en comblant les lacunes. Depuis, une journée de séance de cadres est organisée toutes les semaines».

Promotion à grande échelle

Parallèlement, l'établissement a entrepris, durant l'automne dernier, une grande campagne de promotion auprès de sa clientèle, notamment grâce à un imposant fichier d'adresses de clients, récoltées en vingt ans d'existence. «250 000 lettres personnalisées ont pris le chemin de la poste en quelques trois mois. Nous avons d'abord ciblé la clientèle de Monte Carlo, parce qu'elle a le même pouvoir d'achat que chez nous. Si un Monégasque part en vacances en hiver, ce n'est pas forcément pour se rendre au bord de la mer, mais plutôt pour rejoindre les montagnes et la neige!».

Cette démarche, associée à tout cet effort de restructuration, semble pour l'heure avoir porté ses fruits. L'établissement géré par Patrick Berod, un pur produit issu de l'Ecole des Roches et actuel directeur général du Crans Ambassador et du Centre de Cures Mességué, affiche 80% de taux d'occupation depuis le début du mois de novembre. «Il ne faut pas trop accorder d'importance au bilan intermédiaire mais, cette année, nous avons toutefois enregistré une augmentation de notre clientèle de plus de 40%, par rapport à la même période de l'année précédente. J'ai par contre désormais une réelle conviction. En Valais, il ne faut pas attendre la neige pour remplir les stations, mais on doit s'y prendre bien plus tôt. Si la neige est présente, comme cette année avant le début de la saison, il faut le prendre comme une cerise sur le gâteau».

COUP DE FIL À...



Pierre Mathey

Responsable de l'Office du tourisme de Salvan (VS)

Vous avez été nommé responsable de l'Office du tourisme de Salvan, il y a trois mois. A 30 ans, guide, professeur de ski et de snowboard, comment voyez-vous la promotion touristique de cette région?

Il faut avant tout savoir que Salvan est devenue une station d'été avec 55% des nuitées durant cette période. Il faut donc jouer sur les deux tableaux touristiques, en hiver comme en été. Mon but sera de professionnaliser la promotion de la station, d'assumer la direction de l'office en coordonnant cette tâche avec l'exploitation des remontées mécaniques pour lesquelles j'ai du reste aussi été engagé à temps partiel. Ces activités me permettront ainsi d'avoir une vue d'ensemble sur les activités touristiques de Salvan-Les Marécottes. Je vais accorder une attention toute particulière au tourisme vert, à la nature, au ski plaisir, plutôt que le ski de compétition. Au début du mois de mai, la région va du reste vivre, pour la deuxième fois, au rythme de la course Alpinski, qui se déroule entre la vallée du Trient et Les Portes-du-Soleil. 450 coureurs avaient pris part à la première édition, il faut donc s'attendre, cette année, à un même engouement. C'est la raison pour laquelle les organisateurs ont ouvert un site Internet (<http://www.alpinski.ch>) afin de faciliter notamment les inscriptions. La culture occupera également un place importante dans la promotion de la station. Les 5000 visiteurs qui se sont déplacés, l'année dernière, pour admirer l'exposition de la Fondation Marconi, nous ont convaincu de la voie à suivre. Sans oublier les sentiers naturels, ou le zoo alpin des Marécottes qui attire chaque année des milliers de visiteurs.

Propos recueillis par Alexandre Bochatay

Le projet «Thermes Parc» à Val-d'Illiez

Un nouveau centre thermal valaisan

On connaît essentiellement le val d'Illiez et la commune du même nom au-dessus de Monthey pour le gigantesque domaine skiable franco-suisse des Portes du Soleil. Moins connues restent en revanche les sources thermales de Val-d'Illiez. Un projet d'envergure devrait dès cette année les mettre mieux en valeur.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

«C'est un projet de 20 ans» souligne le promoteur Richard Cohen, à la tête de la société genevoise SPIC SA (Société de promotions industrielles et commerciales), dont «Thermes Parc» devrait être la première réalisation dans le domaine du tourisme et de l'hôtellerie. Mais une réalisation de belle envergure puisque son projet de valorisation du site (sa famille en est propriétaire) est globalement dévisé à 100 millions, dont près de 40 millions de coûts de construction. «Qu'on prenne garde aux chiffres», précise-t-il cependant, «un alignement de zéros ne signifie rien et, en définitive, il ne peut qu'impressionner défavorablement. L'essentiel reste la volonté de mise en valeur d'un site unique. De plus, la



Les Bains de Val-d'Illiez disposeront d'un centre d'habitation, d'un hôtel et de plusieurs boutiques. Trois sources à plus de 30 degrés alimenteront la piscine thermique et différents bassins semi-couverts. Illustration: Thermes Parc

Les eaux de Val-d'Illiez

«Thermes Parc» sera alimenté par trois sources principales aux eaux sulfatées calciques, fluorées, sulfureuses et magnésiennes, reconnues comme «thermales et minérales» par la réglementation suisse en vigueur. La piscine actuelle, au cœur du futur centre bénéficie du débit constant de ces sources (9000 mètres cubes minute) à une température d'un peu plus de 30 degrés. Les trois sources principales sont propriétés de la famille de Richard Cohen depuis 1963. Par convention datant également de plus de trente ans, les sources secondaires existant alors ou découvertes depuis peuvent également être exploitées par le propriétaire. JJE

réalisation de «Thermes Parc» peut très bien s'envisager par étapes successives».

Avec un complexe hôtelier

En contrebais du village de Val-d'Illiez, à quelques hectomètres de la jonction des routes qui mènent à Champéry, aux Crosets et à Champoussin, au bord de la Vièze, son projet doit occuper une zone de près de 40 000 mètres carrés. Le site sera divisé en deux parties. D'un côté un complexe thermal, médical et hôtelier (ce dernier reste à définir précisément); de l'autre un ensemble de bâtiments comptant entre 400 et 500 appartements, les deux parties s'articulant de part et d'autre de la rivière autour d'un parc et des promenades au fil de l'eau. D'où, justement, cette possibilité de réalisation par étapes successives; cinq étaient prévues, il y en aura finalement quatre, les deux premières (les premiers

aménagements du parc thermal et un bâtiment d'appartements) se faisant conjointement. «Cette solution», précise Philippe Es-Borral, président de la commune, «a été souhaitée par les autorités de Val-d'Illiez. Nos accords avec le promoteur assurent ainsi l'achèvement des deux-tiers d'une étape de réalisation avant le lancement des travaux de la suivante».

Début des travaux en mars?

Fin décembre, au terme de l'enquête publique, le projet avait soulevé quatre oppositions, dont trois émanant d'associations de protection de l'environnement, la Ligue de sauvegarde du patrimoine national, la Communauté d'action pour la défense de l'environnement du Haut-Lac (Léman) et la section valaisanne du WWF. Au terme d'une séance d'information

tenue dans la deuxième semaine de janvier, les deux premières ainsi que le riverain concerné ont assuré de leur intention de retirer leurs oppositions. Le WWF, quant à lui, précisait qu'il attendrait des assurances écrites. Si elle ne peut guère intervenir – se contentant de suggestions sur les matériaux utilisés – sur le site et sur le projet conformes aux plans de zones et de quartier adoptés il y a six ans et analysés par l'Etat du Valais, l'association écologiste souhaite, en effet, des garanties quant aux «mesures compensatoires» exigées par le nécessaire aménagement de la route d'accès.

C'est dire que, abstraction faite des voies de recours possibles, que les premiers coups de pioches de «Thermes Parc» pourraient être donnés en mars prochain. Ce qui permettrait l'occupation des premiers appartements dès la fin de l'année.



Korrespondenz – Können Ihre Briefe verkaufen?

Datum/Ort: Dienstag, 4. Februar 1997, Zürich
Kurszeit: 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Referent: Christoph Ragaz, Sprachberater, Bern-Ostermundigen
Teilnehmer: MitarbeiterInnen, die im Betrieb die Korrespondenz erledigen
Kursziel: Ihr Betrieb zeichnet sich durch kundenorientierte, moderne Briefe aus.
Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 295.– (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 340.– (inkl. MwSt)

Kreative Verkaufsförderung

Datum/Ort: Mittwoch, 5. Februar 1997, Luzern
Kurszeit: 14.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Referent: Dr. Peter Kühler, Unternehmensberater, MarkeTeam, Bern
Teilnehmer: Führungskräfte und Kader im Verkauf (F&B, Beherbergung, Seminar/Konferenz)
Kursziel: Nach dem Kurs kann der Teilnehmer, die Teilnehmerin:
 – besser mit dem Käufer (Gast) umgehen
 – eine grössere persönliche Wirkung entfalten
 – aus einer Vielzahl von Anregungen Ideen umsetzen
Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 94.– (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 110.– (inkl. MwSt)

Weiterbildungskurse finden das ganze Jahr statt.
 Verlangen Sie jetzt unsere Kursbroschüre.

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

HOTELA – Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus



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

Laufend Tages-, Nachmittags- und
 Abendkurse für Weiterbildung,
 Umschulung und Privat.
 Kostenlose Stelleninformation.
 Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05

Top Jobs weltweit

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

10. Februar bis 21. März 1997
 14. April bis 23. Mai 1997
 3. November bis 12. Dezember 1997

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

1997/98 HOTEL MANAGEMENT TRAINEE IN THE U.S.

If you are interested in participating in an 10-month Management
 Trainee Program in a 4- or 5-Star-Hotel anywhere in the US, you
 should contact us: we provide you and your future employer the
 necessary work permits and if you don't have a job in the US yet,
 we'll gladly help you find it! Fax us your detailed Resume today!

PLEASE NOTE OUR NEW ADDRESS:

SARTORI, Solutions for the lodging industry
 12749 Milbank Street, Studio City, Los Angeles, CA 91604
 Tel. 001/818/505-9535, Fax 001/818/505-9557



Jetzt Unterlagen anfordern.
 Laufend Kurse vom Anfänger
 bis zum Profi.

Neu! Workshops und Betriebschulung für Hotels und Bars

Aarberggasse 35, 1. UG,
 3011 Bern
Telefon 031 312 60 07
Fax 031 312 32 12

Internetadresse:
<http://www.mso.ch/tonis/>

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

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



Fon 01-310 21 50 • Fax 01-310 21 51

In kurzer Zeit zum Erfolg
 durch praktisch anwendbares

FRANZÖSISCH

* Schwerpunkt Hotellerie und allgemein
 * Intensivkurse für jede Stufe und jedes Alter
 in familiärer Landhaus-Atmosphäre
 * inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation
 (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
 * Massgeschneiderte Kursangebote; auch
 für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
COIEL, Negressauve de Verrines
 F-79370 CELLES/BELLE
 Tel/Fax 0049-89-6010.308, B. Gattringer



Schweizer Hotelier-Verein Beratung SHV

Ein einmaliges Bijou mit Seeanstrich
 und ausgezeichneten Fischküche
 an einem Superstandort am Bodensee

Im Auftrag zu verkaufen auf die Sommersaison
 1997 oder nach Vereinbarung ein 1984
 erstelltes und bestens eingeführtes

★★★Hotel in Topzustand

Der Betrieb umfasst:

- 18 Hotelzimmer mit üblichem Komfort
 und Balkon
- Gaststube und Speiserestaurant
 mit 100 Sitzplätzen
- Gartenterrasse mit 100 Sitzplätzen
- Seminar- und Bankettinfrastruktur für
 ca. 70 Personen
- Grosse Liegewiese mit Seeanstrich
 und Park
- ca. 70 Autoparkplätze

Das erfolgreiche Umsetzen und Weiterführen
 der bestehenden Konzepte erfordert
 Begeisterungsfähigkeit, Durchsetzungsvermögen,
 unternehmerisches Handeln
 verbunden mit Marketingkenntnissen.

Es kann durchaus als interessante Kapitalanlage
 erworben werden!

Kaufpreis auf der Basis eines realistischen
 Ertragswertes!
 Notwendiges Eigenkapital: mind. Fr. 800 000.–.

Anfragen und Bewerbungen
 sind zu richten an:

Thomas Bruppacher und Jürg Zumkehr
 Schweizer Hotelier-Verein
 Beratung SHV
 Monbijoustrasse 130
 Postfach, 3001 Bern
 Telefon 031 370 41 11
 Fax 031 370 43 44

FORMATION



TRADITION ET DYNAMISME
 UNE RECETTE GAGNANTE DEPUIS 1914



ECOLE SUPÉRIEURE
 RECONNUE PAR LA CONFÉDÉRATION

Formation de cadres supérieurs généralistes et de futurs chefs d'entreprise en restauration et hôtellerie

- 1^{er} SEMESTRE: Restauration – 6 branches théoriques et
 pratiques
- 2^e SEMESTRE: Exploitation d'Entreprise – 13 branches
 théoriques
- 3^e SEMESTRE: Stage pratique en entreprise
 Diplôme 1^{er} cycle
- 4^e SEMESTRE: Gestion et Administration – 13 branches
 théoriques
- 5^e SEMESTRE: Stage pratique en entreprise
 Diplôme «ES»

Diplôme agréé au niveau cantonal et fédéral
 par GASTRO-SUISSE et l'OFIAMT

Début des sessions: fin avril et fin octobre

Avenue de la Paix 12 – CH-1202 Genève
 Téléphone 022 919 24 24 – Fax 919 24 28

Italienisch in Italien

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

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplomkurse
 für Anfänger und Fortgeschrittene
**England • USA • Australien
 Neuseeland • Frankreich • Italien**
 Annemarie • Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
 Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45

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
 – Lausanne 021 323 28 95
 – Bellinzona 091 821 60 10

Schulhotels SHV Hôtel-écoles SSH Albergo-scuola SSA

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

Schweizerische Fachkommission
 für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
 – Schulzentrum Weggis 041 390 29 29

Ecole hôtelière SSH de Lausanne

021 785 11 11
 Höhere Gastronomie Fachschule SHV Thun
 033 221 55 77

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

Relève pour l'hôtellerie et la restauration

Des stages préprofessionnels pour cerner le métier

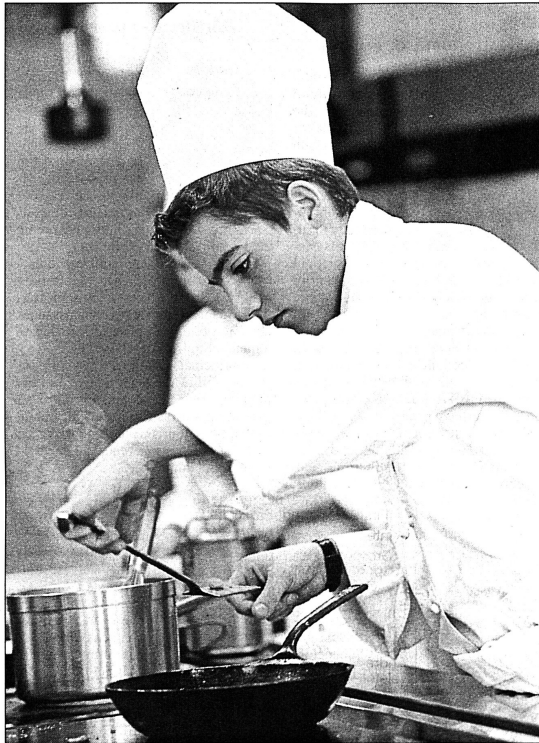
Ces derniers temps, de plus en plus de jeunes s'intéressent à des places d'apprentissage dans la branche de l'hôtellerie et de la restauration. Les stages préprofessionnels n'ont en effet jamais été aussi prisés que de nos jours. Comme le témoigne un guide à l'usage des établissements de stages, la Société suisse des hôteliers (SSH) et Gastrosuisse apportent le plus grand soin à ce «coup d'œil dans les coulisses pour les jeunes en âge de choisir un métier».

STEFAN SENN

Pour reprendre une citation du cahier de stage: «Merci de l'intérêt que vous témoignez à nos métiers de l'hôtellerie et de la restauration.» Le cahier de stage fait partie de la documentation «Le stage préprofessionnel» qui a été élaborée et publiée par la Société suisse des hôteliers (SSH) et Gastrosuisse et qui comprend, outre le cahier de stage susmentionné, un guide à l'usage des établissements de stages potentiels, un rapport de stage à titre d'évaluation de l'intéressé auxquels sont venus s'ajouter quatre jeux de fiches avec des exemples de tâches pour les métiers d'assistant(e) d'hôtel, sommelier/sommelière, cuisinier/cuisinière et secrétaire d'hôtel.

Enthusiasme ou déception?

Nicolas Dévaud, chargé du marketing de la relève à la SSH, précise: «Un stage préprofessionnel équivaut en fait à une amorce pour la future carrière professionnelle. L'étincelle doit jaillir, sinon l'élève abandonne». Aussi importe-t-il, tant pour l'établissement de stage que



Une bonne préparation, c'est la moitié de gagné! Un stagiaire au travail. La concentration avant tout: pour goûter et pour lire la documentation sur le stage préprofessionnel. Photo: ldd

pour le stagiaire, de disposer avant tout d'un bon matériel d'information.

Le guide aborde également ce point de manière explicite: «Le stage peut provoquer un enthousiasme contagieux ou une irréparable déception. Un effet boule de neige positif auprès des copains et des copains ou une moue dubitative. Un rapport élogieux aux parents, professeurs et conseillers en orientation professionnelle ou des hochements de tête réprobateurs de tous côtés». Ces arguments montrent l'importance d'un bon stage préprofessionnel. Nicolas Dévaud ajoute: «Pendant les cinq jours de stage préprofessionnel, l'établissement de stage assume une grande responsabilité. Le stagiaire doit être pris au sérieux, guidé et encadré, surveillé et initié. On doit aussi lui laisser le soin de tâter en quelque sorte le terrain.» C'est seulement ainsi que les deux parties sauront ce qui les attend dans le futur. Nicolas Dévaud mentionne encore: «La SSH et Gastrosuisse ont aussi beaucoup investi dans la formulation et la présentation de la documentation sur le stage préprofessionnel».

Investir: oui, mais...

Le nombre des apprentis accuse une tendance à la hausse alors que les places d'apprentissage font plutôt défaut. Les stages préprofessionnels sont aussi de plus en plus demandés. Deux éléments sont à l'origine de cette évolution: d'une part le succès du marketing de la relève des deux associations de la branche, d'autre part le fait que les métiers de l'hôtellerie et de la restauration sont considérés comme assez sûrs, résistant à la crise, précisément en cas de situation conjoncturelle difficile. Il ne faut toutefois pas omettre de signaler dans cet ordre d'idées le recul des places d'apprentissage disponibles: du point de vue de l'établissement et, à première vue, il n'est pas absolument primordial d'investir

dans les apprentis. Il est compréhensible que l'on considère l'embauche d'apprentis comme un investissement. «Il est bien connu qu'un apprenti est moins productif pendant la formation qu'un collaborateur qui a terminé sa formation. Du reste, la productivité n'est pas non plus l'objectif suprême d'un apprentissage. Force est toutefois de constater que l'établissement investit du temps et de l'argent dans la formation de l'apprenti». Christian Hodler, directeur adjoint de la SSH, est de l'avis que «les employeurs attachent beaucoup plus d'importance qu'auparavant à ce fait».

Candidatures écrites exigées

Suite à une demande croissante d'une part, à une diminution de l'offre d'autre part ainsi qu'à une amélioration de l'image de la profession rendue nécessaire par la situation économique, les stages préprofessionnels sont actuellement très prisés. Nicolas Dévaud relève: «De nos jours, on exige même des candidatures écrites pour les stages préprofessionnels. Le futur stagiaire doit expliquer dans sa lettre de candidature pourquoi il s'intéresse à un métier de l'hôtellerie et de la restauration. Une demande légitime d'autant que l'hôtelier remarquera ainsi rapidement si son engagement en vaut vraiment la peine».

Dévaud fait aussi remarquer qu'un stage préprofessionnel ne devrait pas se dégrader et servir uniquement de prétexte car c'est ici que le stagiaire se forge l'idée qu'il aura plus tard de la branche, qu'il suive ou pas par la suite un apprentissage dans la branche».

Pour de plus amples renseignements et pour plus de documentation au sujet du stage préprofessionnel, s'adresser à la Société suisse des hôteliers, Promotion de la relève, rue des Terreaux 10, 1003 Lausanne, téléphone: 021 320 03 32, fax: 021 320 02 64.

WEITERBILDUNG SHV

Januar

27.: Erfolgreiche Werbung. 28.: Die Teamsitzung – Basis zur Spitzenleistung. 28.: Freundlichkeit ist lehrbar.

Februar

4.: Korrespondenz – Können Ihre Briefe verkaufen? 5.: Kreative Verkaufsförderung. 19. und 20.: Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. 27.: Messen und Workshops – ideale Kontaktplätze.

März

4. und 5.: Rhetorik – sich richtig ausdrücken. 5. und 6.: Gelassenheit in Belastungssituationen. 12.: Bitte recht freundlich. 18.: (3. Tag) Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren. 25.: Verkaufsförderung intensiv.

April

3.: Höflichkeit und gute Manieren sind wieder gefragt. 7.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 16.: Die Teamsitzung – Basis zur Spitzenleistung. 16.: Freundlichkeit ist lehrbar. 30.: Was spielen wir?

Für Anmeldungen und weitere Informationen: Schweizer Hotelier-Verein, Abteilung Weiterbildung, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Telefax: 031 370 44 44.

GRATULATION

Hans Jörg Tobler,
Oberägeri

Am kommenden Mittwoch, 29. Januar, feiert im Kurhaus Ländli in Oberägeri Hans Jörg Tobler seinen 70. Geburtstag. Der Jubilar war unter anderem Direktor des Hotels Waldhaus Dolder in Zürich und daneben in verschiedenen Chargen für den Zürcher Hotelier-Verein tätig. Er setzte sich insbesondere für die Förderung der gastgewerblichen Lehrlingsausbildung ein. Seit 1989 ist Hans Jörg Tobler Veteranenmitglied des SHV. Wir senden die herzlichsten Gratulationswünsche nach Oberägeri. shv

STAND-●

Wer vom Tourismus profitiert, soll auch dafür bezahlen



Verbessert die Einführung einer Tourismusabgabe die derzeit schwierige Situation der Branche? Darüber scheiden sich die Geister. Die Tourismusabgabe erhöhe die Staatsquote, und dies gelte es zu bekämpfen, wenn die gesamtwirtschaftliche Gesundheit für die Schweiz erzielt werden wolle, meinen die einen. Aufgrund der prekären Finanzlage der öffentlichen Hand sollten die Zeichen der Zeit vorbei sein, wo branchenspezifische Probleme einfach an den Staat delegiert würden, tönt's aus den gleichen Hörnern.

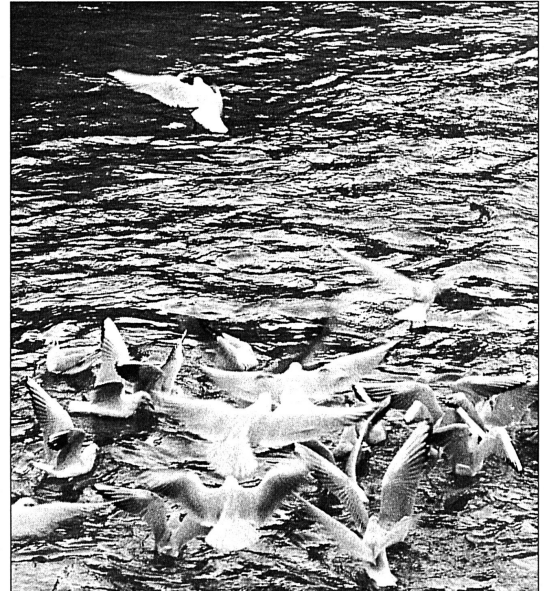
nach einer gezielten Tourismusförderung und deren Finanzierung.

Klar ist, dass die wirtschaftliche Konkurrenzfähigkeit von Unternehmen, Betrieben und Organisationen im wesentlichen von Leistung, Qualität und Preis abhängt. Demgegenüber ist aber die touristische Wettbewerbsfähigkeit in allererster Priorität eine Frage von Image und Bekanntheit des betreffenden Standortes. Und damit letztlich auch eine Frage der Tourismusförderung. Deren Finanzierung erfolgt heute ausschliesslich bei den Beherbergern, also unter anderem durch Hotels, Pensionen oder Vermieter von Ferienwohnungen.

Die Voraussetzungen haben sich drastisch verschlechtert. «Unter gleichen oder ähnlichen Vorzeichen leiden andere auslandabhängige Wirtschaftszweige auch», wird man mir darauf entgegennehmen. Das ist richtig. Nur: Der Tourismus kann nicht wie Handel und Industrie laufend weiter rationalisieren, ohne das touristische Produkt mit seiner persönlichen Anmut, seiner Individualität und

seiner Qualität gänzlich zu gefährden. Und er kann seine Produktion und Arbeitsplätze nicht – wie es etwa andere tun – ins billigere Ausland verlagern. «Wer vom Tourismus profitiert, soll auch dafür bezahlen». Die klare Forderung hat also durchaus ihre Berechtigung.

Heinz Probst,
Verbandsdirektor SHV



Möwen balgen sich um ein paar Stücke Brot. Im Tourismus ist's ähnlich: Jemand wirft etwas ab, viele wollen davon profitieren. Foto: koe

Indes, gefordert ist auch eine offene Auseinandersetzung mit der Frage nach der Tourismuspolitik des Bundes, der Kantone und der Gemeinden. In diesen Kontext gehört natürlich auch die Frage

Es sei an dieser Stelle noch einmal betont: Die Prognosen für die Schweiz als Ferien- und Reiseland lauten ungünstig.

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus



Aufgrund des Weggangs vom bisherigen Brienzner Verkehrsdirektor **Jörg Balsiger** zur Stanserhornbahn machte sich der Vorstand grundsätzliche Überlegungen über die Struktur des Tourismusvereins. Er hat eine für die Branche etwas unübliche Lösung gewählt: Die Geschicke des Tourismusvereins werden ab 15. April von **Peter Margowski** (34, Bild) geleitet. Seine Aufgabe wird er im Mandatsverhältnis und mit einem Pensum von 50 Prozent übernehmen. Der Brienzner Hoteller ist seit 1993 im Vorstand und Ausschuss. Brienz will die Idee des Destinationsmanagements umsetzen und plant, die Aufgabe der Geschäftsstelle bis ins Jahr 2000 zu befristet. Der Bereich Marketing soll mittelfristig (bis 1998) unter dem Dach Brienzsee Tourismus und langfristig (ab 2000) in Zusammenarbeit mit Meiringen/Hasliberg bearbeitet werden. Mit der befristeten Mandatslösung ist der Vorstand des Tourismusvereins überzeugt, dass die Ziele am schnellsten und effektivsten erreicht werden können. SM

für den Abschluss kommerzieller Abkommen mit anderen Fluggesellschaften, für qualitative Aspekte des Europa-Flugprogramms der Swissair und für die Kontaktpflege mit Regierungsstellen im In- und Ausland zuständig. Hans-Peter Kaufmann wird seine Tätigkeit bei Air Engiadina anfangs März 1997 aufnehmen. MAY

Hotellerie



Seit Januar ist **Caroline Andratschke** (27, Bild), als Sales Manager der Peninsula Group für die Regionen Frankreich, Schweiz und Benelux zuständig. Sie unterstützt **Irene Offenhammer**, die als Regional Sales Manager Kontinental-Europa für den Vertrieb von Peninsula verantwortlich ist. Nach dem Abitur liess sich Caroline Andratschke im Frankfurter «Novotel» zur Hotelfachfrau ausbilden. 1992 debütierte sie im Public-Relations-Bereich auf Mauritius. Dort wurde die Peninsula-Gruppe auf sie aufmerksam und holte sie 1994 als Assistentin der Verkaufsführerin nach Frankfurt. r.

Gastronomie & Technik



Anfang Januar übernahm **Roland Reinhard** (26) die Stelle des Direktionsassistenten im Seiler Hotel Mont Cervin & Residence in Zermatt. Berufliche Erfahrungen sammelte Reinhard als F&B-Manager im Parkhotel Altenburg in Deutschland und als F&B-Assistent in den Bürgenstock Hotels. Nach seiner Ausbildung zum Koch und zwei Sprachaufenthalten (Frankreich und England) absolvierte er ausserdem noch die Hotelfachschule in Luzern. Auch am 1. Januar dieses Jahres veränderte sich der bisherige Vizedirektor **Urs Bühler** (36): Er verliess nach drei Jahren das Seiler Hotel in Zermatt. Bühler suchte eine neue Herausforderung und fand diese im Grand Hotel Park in Gstaad, wiederum in der Position des Vizedirektors. GSG

1. April 1997 soll Schudel dann als Restaurantleiter das Restaurant Sunnegalerie übernehmen. Unterstützt wird er dabei von Sommelier **Andreas Brunegger** und von weiteren 14 Mitarbeitern. GSG

Hôtellerie et tourisme



Fabrina Rey a été nommée à l'Office du tourisme de Montana en qualité de secrétaire de direction. Originnaire de Montana, elle est titulaire du diplôme de l'Ecole supérieure de cadres pour l'économie et l'administration (ESCEA) de St-Maurice. Après un apprentissage d'employée de commerce chez **Robert Wuest**, à Sierre, elle est allée approfondir pendant une année ses connaissances en suisse romande à Berne, au Département militaire fédéral. Parmi ses fonctions principales, Fabrina Rey assume la responsabilité du département «information». Elle déchargera en outre au maximum **Walter Loser**, le directeur de l'Office du tourisme de Montana, de toutes les tâches inhérentes au département «direction». LM

Der besondere Kick

Es gibt nichts, das es nicht gibt: In Hamburg bietet die Aro X-Treme Travel Agency Ferien für Schiesswütige an. Zwei Angebote stellt er zur Wahl: Die eine Reise für rund 8000 DM führt nach Kiew und beinhaltet ein zweieinhalbtägiges Schiessprogramm (Schiessen mit Maschinenpistolen und Maschinengewehren, mit Granatwerfern und Luftabwehrschützen, Panzerfahren und Panzerschiessen), übernachtet wird in der Kaserne. Die andere Reise geht ebenfalls nach Kiew. Sie umfasst eine medizinische Untersuchung und Training im Schleudersitzsimulator samt einem einstündigen Flug in einem Überschalljäger. Kosten: zwischen 10 000 und 15 000 DM. Die Reisen sind absolut auf eigenes Risiko, versichert werden nur Flug und Transfer zum Militärgelände. Der Besitz eines Waffenscheins ist nicht Bedingung. Wie der «Tages Anzeiger» schreibt, sei der Anbieter überzeugt, dass seine Reisen «einen besonderen Kick, von dem jeder Mann und jede selbstbewusste Frau träumt» darstellen. Verkauft werden die Reisen unter dem Motto «Nie wieder Mallorca». MAY

Zürcher Museums-Bahn

Zwei Dampflocks

1997 bricht im Zürcher Sihltal das Dampfzeitalter wieder an. Die Zürcher Museums-Bahn (ZMB) wird dann nicht wie bisher nur mit Elektro-Veteranen fahren, sondern auch mit zwei historischen Dampflokomotiven. Seit 1988 stand der legendäre «Schnaaggi-Schaaggi», mit Jahrgang 1899 der «Grossvater» im ZMB-Lokomotivpark, wegen technischer Defekte still. Dank eines Arbeitsbeschaffungsprogramms kann er wieder zum Leben erweckt werden. Zum «Schnaaggi-Schaaggi» gesellt sich eine kleine, zweischichtige Dampflokomotive aus dem Jahr 1911. HU



Hans-Peter Kaufmann (42) wurde von der Geschäftsleitung der Air Engiadina zum Vizedirektor ernannt. Er wird als Vice President Operations zum Direktionssteam der Schweizer Regionalfluggesellschaft stossen. Zur Zeit ist Kaufmann als Mitglied der Direktion des EuroAirport Basel-Mulhouse-Freiburg für das Departement Kommunikation zuständig. Zuvor war er bei Swissair im Department Aussenbeziehungen.



Der aus Pully bei Lausanne stammende **Pierre-Andre Pelletier** hat die Leitung des «Amari Orchid Resort» in Pattaya (Thailand) übernommen. Nach einer ersten Erfahrung im Hotel Continental in Lausanne (Küche) absolvierte Pelletier die Hotelfachschule Lausanne. Anschliessend holte er sich im elterlichen Betrieb Restaurant du Port de Pully in Pully als Direktionsassistent erste Führungserfahrung. Anschliessend



Patrick Schudel ist als Chef de Service zum Serviceteam des Seehotels Sonne in Küsnacht gestossen. Schudel ist gelernter Koch und hat zusätzlich die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich abgeschlossen. Seine wichtigsten beruflichen Stationen waren das Restaurant Flühgasse in Zürich und das Hotel Ermitage in Küsnacht, wo er zuletzt als stellvertretender Chef de Service tätig war. Am



Réunie en assemblée générale à Lucerne, la section suisse de l'Amicale internationale des chefs de réception et sous-directeurs des grands hôtels (AICR) a élu **Alfred Thomet** (photo), chef de réception au Beau-Rivage Palace à Lausanne, au poste de président. Alfred Thomet a ainsi succédé à **Egidio Marcato**. Il sera assisté dans sa nouvelle tâche par **Yannis Gerassimidis** (1er vice-président) et **Peter Jansenberger** (2e vice-président). LM

Bocuse d'Or

Einfachheit in der Kochkunst

22 Spitzenköche aus aller Welt kochen am 28. Januar 1997 in Lyon um den Bocuse d'Or – nicht mit Kaviar und Trüffel, sondern mit Kabeljau und Schweinsstotzen. Als Vertreter der Schweiz hofft **Bruno Hurter** vom Hotel Zürich auf die goldene Trophäe.

ANDREA FLÜCKIGER

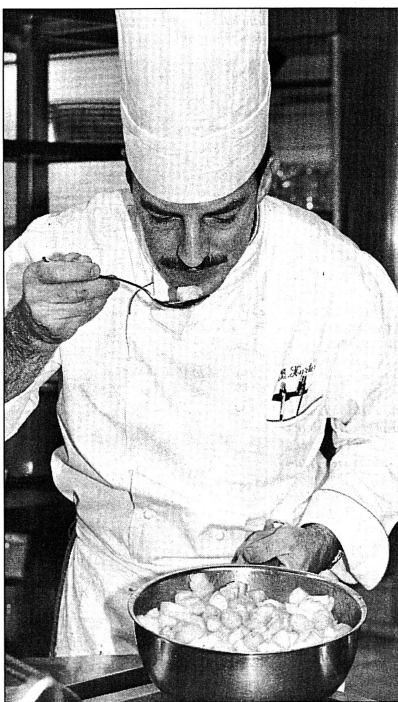
Mit Kabeljau und Schweinsstotzen an einen Kochwettbewerb der Spitzenklasse – weder Trüffel noch Kaviar sind erlaubt. Der Bocuse d'Or 1997 ist mit seiner Aufgabenstellung eine Herausforderung für die Spitzenköche. «Diese Wettbewerbsaufgabe ist sehr schwierig», sagt **Horst Petermann**, Präsident der Jury Bocuse d'Or. Denn die Grundzutaten seien alles andere als spektakulär – daraus etwas zu machen, das erfordere einen Profi.

22 Spitzenköche aus der ganzen Welt kochen am 28. Januar 1997 in Lyon um den Bocuse d'Or. Ins Leben gerufen wurde dieser internationale Kochwettbewerb von Paul Bocuse im Jahr 1987. Seither treffen sich die Köche alle zwei Jahre zu dem Wettstreit. Als Kandidat der Schweiz wird dieses Jahr **Bruno Hurter** nach Lyon fahren. Er ist Executive Chef des Marriott Hotel Zürich und schon mit so mancher Auszeichnung von Kochwettbewerben dekoriert: 1990 gewann er den «Culinary World Cup» in Luxemburg, 1991 den «Prix Menu Gastronomique» an der IGE-HO Basel, 16 Goldmedaillen nahm er von internationalen Kochkunst-Ausstellungen nach Hause, und im Sommer 1996 qualifizierte er sich als Schweizer-Teilnehmer für den Bocuse d'Or.

Auf einen Profi schliesst auch, wer schmeckt und sieht, was **Bruno Hurter** aus der Wettbewerbsaufgabe gemacht hat: So wurde aus dem Kabeljau «Médailon de filet en habit de jambon cru grillé», dazu eine Chartreuse mit Grünspeargel-Spitzen und Hummer, eine Gemüseterrine provençale sowie gebackene Kürbis-

stangen mit Zitronenthymian, umwoben mit Kartoffelfäden und zum Ganzen eine Rotweibuttersauce. Den Schweinsstotzen hat **Bruno Hurter** mit Champagner-Senf und Kräutern verfeinert. Dazu serviert er Rahmblutwürste sowie mit Marc und Weisswein verfeinerte Schweinsbratwürstchen. Abgerundet wird das Gericht mit einem Kompott von Uster-Äpfeln und

Melonenkugeln und mit «Pommes mouselines» mit Sellerie. Mit diesem Menu setzt **Horst Petermann** grosse Hoffnungen in den Schweizer Vertreter: «Er hat alle Voraussetzungen, den Bocuse d'Or zu machen.» Wenn **Bruno Hurter** gewinnen sollte, dann ginge der Bocuse d'Or das erste Mal in die Schweiz.



Wenn der Schweizer Kandidat **Bruno Hurter** vom Marriott Hotel Zürich den Bocuse d'Or gewinnt, wird die begehrte Trophäe das erste Mal in die Schweiz gehen. Foto: Andrea Flückiger

Scul



Neu: Snowbiking in Scuol

Nach Carving, Skwal und Powder-Breitskis hat nun in der Feriendestination Scuol bereits wieder eine neue Trendsportart Einzug gehalten: Snowbiking heisst das neueste Schneevergnügen, auf das vor allem jüngere Leute abfahren werden.

Im Gebiet der Bergbahnen Motta Naluns im Unterengadiner Ferienort Scuol steht für erfahrene Snowbike-Downhillfahrer und -fahrerinnen erstmals eine permanente Snow-Downhill-Strecke und eine Dualslalom-Strecke zur Verfügung. Während eines einwöchigen Camps wurde die neue Anlage in der zweiten Januarwoche von der europäischen Downhill-Elite ausgiebig getestet und für gut befunden. Jetzt soll die erste permanente Snow-Downhill-Strecke auch interessierten Neulingen offenstehen. In Zusammenarbeit mit «Camp Corse» wurde eine Downhill-Schule eröffnet, die von rennerfahrenen Guides geführt wird. Angeboten werden verschiedene Einstiegs- und Fortgeschrittenen-Programme, wobei modernste und eben auch schneetaugliche

Downhill-Bikes zur Verfügung gestellt werden.

Weil auch die Biker, die keine 1000 Höhenmeter im Tag schaffen, den Anspruch erheben, in den Genuss von Hochgebirgstouren zu kommen, haben sich die Bergbahnen Motta Naluns entschlossen, auf die Sommersaison hin eine neue Bike-Arena zu eröffnen. Damit die Biker aber auch im Winter trainieren können, richteten die Bahnen eine Strecke mit einer Höhendifferenz von rund 800 Metern auf einer Länge von 6,5 Kilometern ein. Offiziell eingeweiht wird die neue Snow-Downhill-Anlage am 14./15. Februar mit dem «1. Nightmare-Contest», einem international ausgeschriebenen Nacht-Downhill und Dualslalom.

Der Scuoler Tourismusdirektor **Roland Huber** verspricht sich vom Snow-Bike- und vom Bike-Arena-Angebot, das in das touristische Multi-Angebot fest eingebaut werden soll, die Fortsetzung des vor Jahren eingeleiteten Image-transfers. (Foto: zvg)

KHR

FRONT/KADER

HOTEL
Arte
KONGRESSZENTRUM
OLTEN

CH-4601 OLTEN
RIGGENBACHSTRASSE
TEL. 062 286 68 00
FAX 062 286 03 10

Wir sind ein hochmodernes, 1994 eröffnetes ****-Kongresshotel mit 160 Betten und 18 Konferenzräumen für bis zu 500 Personen.

Das Kongress- und Konferenzwesen sowie die Seminar- und Bankettrestauration sind das Herzstück unseres nach modernsten Gesichtspunkten konzipierten Betriebes. Wir haben uns damit einen guten Namen in der Region erobert.

Dazu suchen wir auf Mitte März 1997 oder nach Vereinbarung eine hochqualifizierte, jüngere

Chef de service/ Restaurateur Stellvertretung (w) (Schweizerin oder Bewilligung C)

Wir bieten einer engagierten Fachfrau aussergewöhnliche Entwicklungsmöglichkeiten. Kreativität und Organisationstalent sind beste Voraussetzungen, dieser grossen Herausforderung gerecht zu werden.

Gesucht wird eine begeisterungsfähige Mitarbeiterin, die sich ihrem interessanten Beruf «mit Herz und Seele» verschrieben hat.

Fühlen Sie sich angesprochen, als unsere neue Chef de service und Stellvertreterin unseres Restaurationsleiters, unsere hoch angesetzten Ziele mit uns zusammen anzustreben?

Dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Best Western Hotel Arte Olten
Herrn Roland Tegtmeyer, Direktor
Riggenbachstrasse, 4600 Olten
Telefon 062 286 68 00



90462/381110



Spital Wil

Wir sind ein innovatives Regionalspital mit 100 Betten und fühlen uns dem Dienstleistungsgedanken sehr verpflichtet. Die Hotelbranche ist für uns in vielen Fragen Vorbild und Orientierung. Unsere langjährige hauswirtschaftliche Betriebsleiterin steht kurz vor der Pensionierung. Deshalb suchen wir für diese anspruchsvolle Kaderposition per Juni 1997 oder nach Vereinbarung eine gut ausgebildete Fachkraft.

Hauswirtschaftsleiter/in

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien, Handschriftprobe und Foto bis spätestens 15. Februar 1997.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Spital Wil, Herrn Felix Aeppli, Verwaltungsleiter, Fürstentlandstrasse 32, 9500 Wil.

90756/388119

Wir suchen für die selbständige Führung

Eines *Hotels-Garni**

in Gross-Stadt der Nord-West-Schweiz

Eine/n PARTNER/IN

Überdurchschnittlicher Lohn wird geboten und Beteiligung wird zugesichert

Schriftliche Bewerbung unter Chiffre G 003-422 421 an Publicitas, Postfach, 4010 Basel. P. 90029/44376



Der grösste Ferienpark
der Schweiz sucht eine/n

Geschäftsführer/in

Anforderungsprofil: Sie verfügen über eine solide Grundausbildung mit betriebswirtschaftlicher Weiterbildung und Spezialkenntnissen in den Bereichen Tourismus und Finanzen. Als Praktiker sind Sie vertraut mit modernen Kommunikationsmitteln und verfügen über fünf bis zehn Jahre Führungserfahrung auf Geschäftsleiter-Ebene. Neben Ihrer deutschen Muttersprache sprechen Sie zwei Fremdsprachen flüssig.

Ihre Aufgaben: Zusammen mit Ihrem Kader und den zirka 100 Mitarbeitern/-innen sind Sie verantwortlich für einen kundenorientierten, effizienten Betriebsablauf. Ihr Führungsstil zeichnet sich durch seine Gradlinigkeit aus und motiviert die Mitarbeiter/-innen zu Höchstleistungen im Team. Der Eigentümerschaft sind Sie verantwortlich für eine gläserne Transparenz und die Einhaltung der Budgetvorgaben.

Wir richten uns an Führungspersönlichkeiten, welche teamfähig, belastbar und flexibel sind und sich nicht vor einer Herausforderung mit Pioniercharakter scheuen.

Ihre Bewerbung richten Sie mit dem Vermerk «Vertraulich» an Herrn Richard Sigrist.

SWISS HOLIDAY PARK, CH-6443 Morschach, Tel. 041 825 50 50, Fax 041 825 50 60



ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Wir suchen für ein erfolgreiches, trendiges Spezialitätenrestaurant in Zürich

Leiter/in Restauration

Das Restaurant umfasst in seiner perfekten Ausgestaltung 150 Plätze und profiliert sich als sympathischer «in place». Unsere Mandantin erwartet von seinem zukünftigen Kadernmitglied volles Engagement für das existierende, professionelle Team und die Freude, Gastgeber/in an vorderster Front zu sein.

Die Position wird neu kreiert und bietet einer lebensfrohen, dynamischen Persönlichkeit einen ausserordentlich interessanten Wirkungskreis mit viel Zukunftschancen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung und sichern Ihnen unsere volle Diskretion zu. Erst nach Rücksprache mit Ihnen werden wir mit unserer Mandantin in Kontakt treten.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

90706/308846

Erstklassiges Hotel an bester Lage in Zürich mit grossen Restaurationsbetrieben sucht

Küchenchef

Sie verfügen über breitgefächerte Erfahrung in der Erstklass-Gastronomie und zeichnen sich durch Kreativität, Fachwissen, Flexibilität und Durchsetzungsvermögen aus. Zudem haben Sie ein Flair für Krustentiere und Meeresfrüchte. An Ihrem Sinn für Teamarbeit sind wir ebenso interessiert wie an Ihrem Ehrgeiz, mit der Küchenbrigade Höchstleistungen zu vollbringen. Die Einhaltung der Qualitätsstandards ist Ihr oberstes Gebot.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung unter Chiffre 89684 an Hotel + Tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

89684/11220



**Hier
könnte Ihr
Kader-
inserat
stehen!**

**Rufen Sie uns
an unter Tel.
031 370 42 22**



Für unser Erstklasshotel mit 350 Betten suchen wir für die kommende Sommersaison von Anfang April bis Ende Oktober folgende Mitarbeiter:

Réception: **Chef de réception**
in Jahresstelle, salesorientiert
Fidelio-Erfahrung
Réceptionssekretärin (D/E/F)
in junges Team

Küche: **Anfangs-Sous-chef**
Chefs de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Etagé/ **Etagengouvernante**
Hauswirtschaft: **Zimmermädchen**
Lingeriemädchen

Restaurant: **Servicemitarbeiter/innen**

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Grand Hotel Europe
Personalabteilung
6002 Luzern
Telefon 041 370 00 11, Fax 041 370 10 31

90430/52886

IHR ARBEITGEBER DER ZUKUNFT! GASTRO SUISSE

Verband für Hotellerie und Restauration

Für unser dynamisches Berufsbildungsteam suchen wir auf Februar oder März 1997 eine/n

Sachbearbeiter/in für Nachwuchswerbung

Sie verfügen über eine abgeschlossene kaufmännische oder gastgewerbliche Berufslehre und bringen eine erfolgreich abgeschlossene Weiterbildung einer anerkannten Hotelfachschule der Schweiz mit. Sie zeichnen sich aus durch eine hohe Leistungsbereitschaft, ein gewinnendes Auftreten, eine hohe Kommunikationsbereitschaft sowie durch eine gewisse rhetorische Begabung. Ihre Französischkenntnisse setzen Sie gewandt ein. Sie lieben eine lebendige Zusammenarbeit in einem jungen Team, sind gerne kreativ und haben auch mal verrückte Ideen!? Dann sind Sie bei uns genau richtig.

Schwerwichtige Aufgaben in Ihrem Sachgebiet:

- Organisieren und Durchführen von Informationsanlässen über die Ausbildungsmöglichkeiten im Gastgewerbe.
- Konzipieren von Informationsunterlagen und Informationsveranstaltungen für Berufsberater/innen und Lehrer/innen.
- Kontaktpflege mit Ausbildungsverantwortlichen in Lehrbetrieben der Gastronomie und Hotellerie.
- Tägliche Korrespondenz im Sachgebiet und projektorientiertes Arbeiten in verschiedenen Nachwuchswerbe-Aktivitäten.

Wir bieten Ihnen in Ihrem Arbeitsbereich eine hohe Selbstständigkeit mit Budgetverantwortung. Zudem können Sie Ihre eigenen Ideen und Branchenerfahrungen einbringen und umsetzen. Teamgeist ist bei uns grossgeschrieben, dazu gehören auch unsere Mitarbeiter in der Westschweiz und im Tessin.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie Ihre vollständige Bewerbung (mit Foto) an:

GASTRO SUISSE
Herrn Martin Frei
Blumenfeldstrasse 20, 8046 Zürich-Affoltern

90614/46183

Inhalt

Seite

Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader	2
Kader/Verkauf/Hotellerie3-14	
Stellengesuche	18

Sommaire

Page

Marché de l'emploi	15-17
Marché international de l'emploi	17-18
Demandes d'emploi	18

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

PANORAMA FEUSISBERG

Das 4-Stern-Hotel mit dem Restaurant Crystal, der Classic-Bar und den Bankettsälen für den Feinschmecker sowie einem Tagungszentrum erster Güte, hoch über dem Zürichsee, sucht auf den 1. März 1997 oder nach Vereinbarung seinen

STELLVERTRETENDEN DIREKTOR

- Seine Charakteren sind unter anderem:
- Ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein und Souveränität
 - Mit hohen eigenen Wertvorstellungen ausgestattet
 - Bewandert mit dem Begriff Unternehmensethik
 - Mit spürbarer Freude an der gesellschaftlichen Mitverantwortung
 - Unternehmerisches Denken und Handeln werden vorausgesetzt

Hochqualifizierte Fachkräfte mit Schwergewicht im F&B-Bereich, welche ihre menschliche, persönliche und fröhliche Lebensart zeigen können, finden bei uns ideale Voraussetzungen, die täglichen Anforderungen respektvoll, professionell und unkompliziert anzugehen.

Herr Paul Rüegg, Direktor, nimmt sich gerne Zeit, Ihnen noch mehr über eine zukunftsversprechende Anstellung zu berichten.

PANORAMA FEUSISBERG CH-8835 FEUSISBERG TEL. 01/784 24 64

KURSAAL BERN

Sind Sie bereit für eine neue Herausforderung?

Als

Assistent/in Hauswirtschaft

unterstützen und vertreten Sie aktiv an «der Front» unseren Chef Hauswirtschaft/Logistik in folgenden Bereichen:

- Buffet/Office
- Reinigung
- Bestuhlungen
- Warenkontrolle/Economat.

Sie bringen mit:

- ✓ Berufsausbildung
- ✓ gute Hauswirtschaftskenntnisse
- ✓ Freude an kunterbuntem Team
- ✓ Durchsetzungsvermögen
- ✓ Flexibilität und Beweglichkeit.

Eintritt: 1. April 1997 oder nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung!

Kongress+Kursaal Bern AG
z. H. Frau Bähler, Postfach,
3000 Bern 25
Telefon 031 333 10 10

Kulturwerkstatt Kaserne

Wir sind ein selbstverwalteter Kulturbetrieb (Theater- und Tanzveranstaltungen, Konzerte und thematische Projekte), dem auch eine Beiz und eine Bar angehören. Der Betrieb wird von sieben Personen geleitet. Wir suchen per 1. Mai 1997

eine/n Leiter/in des Ressorts Beiz/Bar mit Wirtpatent (80-100 %)

für die selbständige Führung und Organisation von Beiz und Bar.

Voraussetzung: Erfahrung in Beizenleitung, Finanzen sowie Personalführung, Selbstständigkeit und Teamfähigkeit. Schriftliche Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen bitte bis 8. Febr. 97 an:

Elsa Anklin, Kulturwerkstatt Kaserne
Klybeckstr. 1B, 4057 Basel,
Telefon 061 681 20 45
Bedingung: Wohnsitz in der Region

HOSTELLERIE LINDENHOF HAUS IN GRÜNEN LODGE RESORT 3855 BRIENZ AM SEE SWITZERLAND

... für Gäste, die das Besondere suchen.

Erleben steht bei uns im Vordergrund!

Erleben können unsere Gäste unser aussergewöhnliches 3-Stern-Hotel mit 40 aussergewöhnlichen Zimmern.

Erleben können sie unsere exquisite Küche in unseren speziellen Restaurants, wo wir Gerichte der Oberländer Küche leicht und modern zubereiten und mit vielen Kräutern aus hauseigener Gärtnerei verfeinern.

Ein Erlebnis sind unsere liebevollen Dekorationen und unsere Servicemannschaft, die sich mit Geschick, Spass und Einsatz um das Wohlergehen unserer Gäste kümmert.

Beim Aufenthalt in der Region Brienzersee/Berner Oberland erleben unsere Gäste eine der schönsten und abwechslungsreichsten Feriendestinationen der Schweiz.

Erleben können sie unsere Gastfreundschaft, die sprichwörtlich ist, weil wir am liebsten Freunde bei uns zu Gast haben.

In unser Führungsteam suchen wir auf Ende Februar/Anfang März eine/n

Gastgeber/in - Chef de service

der/die diese Gastfreundschaft leben kann.

Unser Chef de service ist Mitglied der Geschäftsleitung und am Erfolg unseres Unternehmens beteiligt.

Er/Sie ist kooperativ innerhalb unseres jungen FührungsTeams und eigenverantwortlich in seinem/ihrer Aufgabenbereich.

Bei uns erwartet Sie eine Jahresstelle, die Ihnen viel «Champf», Spass und Erfolg bietet. Die 2-Zimmer-Wohnung im Hause geben wir Ihnen dazu.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen und ein persönliches Gespräch, um abzuklären, ob die «Chemie» stimmt.

Hostellerie Lindenhof

Peter Margowski

3855 Brienz am See

Telefon 033 951 10 72, Fax 033 951 40 72

e-Mail: P. Margowski@popnet.ch

90455/5782



Die Jugendherbergen. Die exklusivste Hotelkette der Welt.

Ab dem 1. März 1997 werden wir im Sopraceneri eine neue Jugendherberge in Locarno eröffnen. Zusammen mit unseren Vertragspartnern (Radio Ticino, Jugendbüro Tazebau und der Musikschule ATTM) betreiben wir am Rande der Locarneser Altstadt unter dem Dach des Palagiovani eine Jugendherberge und ein Kulturzentrum.

Für die Voreröffnungsphase und die Leitung des Betriebes suchen wir eine

Betriebsleitung

(Paar oder Einzelperson)

Als einsatzfreudige Allrounder übernehmen Sie die Verantwortung für alle Bereiche der Betriebsführung. Sie betreuen Ihre Gäste, bringen einfache, abwechslungsreiche Menüs auf den Tisch, halten Haus und Mobiliar instand und haben neben der täglichen Administration noch die Energie, für Ihr Haus im Marketingbereich aktiv zu werden.

Sie sprechen Deutsch und Italienisch. Sie verstehen es, die Jugispielformen mit den unterschiedlichsten Sitten und Gebräuchen Ihrer Gäste zu einer angenehmen Atmosphäre zu vereinen. Sie verfügen bereits über entsprechende Erfahrungen in den Bereichen Beherbergung und Verpflegung sowie Mitarbeiterführung. Zudem kennen und schätzen Sie den saisonbedingten Wechsel zwischen arbeitsintensiven und eher ruhigen Jahreszeiten.

Wir bieten Ihnen:

- eine moderne Jugendherberge (170 Betten) mit verschiedenen Seminarräumen für bis zu 70 Personen.
- fachliche Unterstützung und eine gründliche Einführung in die einzelnen Aufgabenbereiche
- eine Anstellung in einer überblickbaren Organisation mit weltweiten Verbindungen
- die Möglichkeit, auch mit Familie, einen Betrieb zu führen
- eine grosse 4-Zimmer-Wohnung im Haus

Der Stellenantritt erfolgt per Anfang März 1997 oder nach Vereinbarung.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Dann schreiben Sie einen kurzen Brief mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien an die

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

90723/47236

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung folgende motivierte und qualifizierte Mitarbeiter:

Küchenchef Jungkoch Servicemitarbeiter Officemitarbeiter

zur Eröffnung des Restaurants Löwen.

Sind Sie interessiert? Melden Sie sich bitte über Telefon 01 945 18 08, oder senden Sie Ihre Bewerbung an folgende Adresse:

Löwen-Restaurant & Bar
Schaffhauserstrasse 116, 8152 Glattbrugg

90759/13560

★★★HOTEL STORCHEN

5012 Schönenwerd bei Aarau

Unser komfortables und modern ausgestattetes ***-Hotel zwischen Aarau und Olten verfügt über zwei Restaurants, Konferenz- und Bankettsäle und ist Treffpunkt regionaler und internationaler Kundschaft.

Per 1. März 1997 oder nach Vereinbarung sind Sie unsere neue Persönlichkeit als

F&B-Assistent/in/Gastgeber/in

Ihre Initiative, gut fundierte Serviceausbildung, das Organisations- und Führungstalent können Sie für Ihre neue Herausforderung gut gebrauchen.

Fühlen Sie sich angesprochen, in einem lebhaften Betrieb mit modernster Infrastruktur und einem jungen, motivierten Team zu arbeiten? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zuhanden von:

Frau Monika Lustenberger
Hotel Storchen, 5012 Schönenwerd
Telefon 062 849 47 47

GIARDINO

la Terrine

RESTAURANTS

90637/32530

HOTEL EURO CENTURY 2000 AG

4054 BASEL

Wir sind ein ★★★-Hotel garni

und suchen

DEN MANAGER / DIE MANAGERIN

mit Fähigkeitsausweis
per sofort oder nach Übereinkunft

Wir bieten eine überdurchschnittliche
Entlöhnung und erwarten
eine/n Partner/in,
der/die sich beteiligen möchte!
INTERESSIERT?

In diesem Falle erwarten wir gerne Ihre
schriftliche Bewerbung an:

Herrn G. IANNA
Margarethenstrasse 55
4102 Binningen
Telefon 061 421 54 00

90571/283667

Schloss Wartegg – mit neuem Geist

Wir realisieren in der Nähe des Bodensees (Rorschacherberg) ein vielfältiges Zentrum für Erholung, Bildung und Kultur. Das grosszügige historische Gebäude liegt in einem friedlichen Park mit altem Baumbestand.

Nach dem Umbau entsteht an diesem Ort ein Hotelbetrieb mit 50 Betten für Retraiten, Seminare und Erholung, auch für Familien. Ein spezielles Restaurant mit vielseitigem, mehrheitlich vegetarischem Angebot gehört ebenso zum Betrieb wie Räume für kulturelle und andere Veranstaltungen. Nach ein- und einhalb Jahren Umbau soll Schloss Wartegg im Sommer '98 eröffnet werden. Der budgetierte Umsatz übersteigt 2 Mio. Franken.

Als Eigentümer möchten wir die zukünftige

Leitung Bereiche Hotel und Restaurant

bereits während der Umbauphase in die Planung miteinbeziehen. Wir suchen eine Persönlichkeit (oder ein Paar), die sowohl unternehmerisch souverän handeln kann, als auch an neuen Formen der Hotellerie interessiert ist. Voraussetzung sind ein offener und direkter Führungsstil, gute GastgeberInnen-Qualitäten, sowie klares und ganzheitliches Denken. Wichtig sind Kontakte zu passenden Gästegruppen und die Fähigkeit, sich im Markt effizient für dieses Projekt einzusetzen. Wir erwarten auch Führungserfahrung in Hotelbetrieben, wenn möglich mit ökologischem Engagement.

Wenn Sie dieses Projekt anspricht und eine teilzeitliche Mitarbeit ab Frühjahr '97 möglich ist, bitten wir Sie, Ihre Unterlagen mit handgeschriebenem Brief an unsere Betriebsberater zu senden:

Martin Volkart, Vom Staal-Weg 7, 4500 Solothurn

Christoph und Angelika Mijnsen, Basel

90529/386454

Top ...

hotel + tourismus revue

... Stellen in der hotel + tourismus revue!

Für die Führung des schönen und gemütlichen **Ristorante Romitaggio** in Agarone suchen wir begeisterten

Partner

Benötigt werden:

Koch als Beruf und ein kleines Eigenkapital.

Interessiert?

Wenn ja, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Joe Pasquetto
Romitaggio
Ristorante-Grotto
6597 Agarone
Telefon 091 859 1577
Fax 091 859 1600

90686/67857

Für unseren Bar-Restaurantbetrieb suchen wir baldmöglichst eine/n

Geschäftsführer/in

mit fundierten Berufskenntnissen und gutem Organisationstalent.

Sind Sie zudem kreativ, flexibel und belastbar, so bieten wir Ihnen eine interessante Stelle.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Mustafa Alici
Cityliner AG
Restaurantbetrieb
Steinenberg 21
4051 Basel

90641/387994

HOTELLERIE

HOTEL • RESTAURANT • LIESTAL

Bad Schauenburg

Wir sind ein gepflegtes Seminarhotel mit moderner Infrastruktur in schöner ländlicher Umgebung oberhalb Liestal.

Möchten Sie Ihr kaufmännisches Wissen sowie Ihre guten Fremdsprachenkenntnisse an einem lebendigen Arbeitsort anwenden?

Wir suchen eine junge, aufgestellte Persönlichkeit, die Freude am Umgang mit unseren anspruchsvollen Gästen hat und als

Hotelfachsekretärin/ Réceptionistin

in unserem jungen Team mitarbeiten möchte.

Sie können mit einer geregelten Arbeitszeit und einem abwechslungsreichen Aufgabenbereich rechnen.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen an:
Herrn F. Häring oder Frau C. Hugentobler,
4410 Liestal,
Telefon 061 901 12 02,
Fax 061 901 10 55

90645/64610

Wir suchen

Aide du patron

Wir bieten eine interessante vielseitige Stelle mit viel Freiraum.

Sind Sie unsere neue Mitarbeiterin mit Erfahrung und Verantwortung? Alter zirka zwischen 35- und 45jährig.

Bei Eignung ist eine langjährige Zusammenarbeit erwünscht.

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Interessentinnen bitten wir um schriftliche Bewerbung mit Foto.

Chiffre 90620, hotel und tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

90620/51772

GASTROCONSULT

Unternehmensberatung für Hotellerie und Restauration

Im Auftrag suchen wir auf das kommende Frühjahr für das familienfreundliche Hotel/Restaurant **Mariental in Sörenberg LU** ein fachlich bestens ausgewiesenes

Pächter- oder

Geranten-Ehepaar

Der Betrieb liegt an zentraler Lage, beinhaltet 48 Betten, Restaurant mit Stübl, sep. Stübl, Video- und Billard-Raum, Sonnenterrasse, 5 1/2-Zimmer-Wirtswohnung. Den geplanten Umbau können Sie noch weitgehend selbst mitgestalten.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? So senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an:

Gastroconsult AG, Herr F. Meier, St. Karlstrasse 74, 6004 Luzern, Telefon 041 240 11 91, Fax 041 240 94 62.

90725/92657

Jobs ...

hotel+
tourismus
revue

VERKAUF

PACOJET sucht

Verkäufer im Aussendienst

Sie sind ein engagierter Verkäufer mit Koch/Küchen-erfahrung, der in seinem Verkaufsgebiet Vorführungen organisiert und durchführt, abschliessend ist sowie ein hohes Mass an Selbständigkeit sucht.

Wir bieten ein patentiertes Schweizer Küchengerät mit Alleinstellung im Markt, eine intensive Einführung, laufende Schulungen und Verkäuferbetreuung sowie eine Agenturvereinbarung mit sehr attraktiver, erfolgsorientierter Entlohnung.

Senden Sie Ihre Bewerbung oder melden sich telefonisch bei

Pacojet AG, Herrn B. Schmidt, Neuhofstrasse 12, 6340 Baar, Telefon 041 760 27 59, Fax 041 761 78 06

90623/364584

ZÜRICH
AIRPORT

HILTON

Möchten Sie Ihre Karriere bei HILTON INTERNATIONAL fortsetzen?

Wir können Ihnen eine neue Herausforderung im Verkaufsbereich anbieten. Ab sofort oder nach Vereinbarung ist die interessante Position eines

Sales Executive Corporate Accounts (w)

neu zu besetzen.

Sie pflegen den Kontakt zu unserer lokalen Stammkundschaft und gewinnen mit Einsatz, Ideenreichtum und Initiative neue Kunden dazu.

Wir erwarten Flexibilität, Eigeninitiative, ausgezeichnete Umgangsformen und sehr gute Englischkenntnisse.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung oder freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

ZÜRICH AIRPORT HILTON
Hans Schmid, Personalchef
Postfach,
8058 Zürich-Flughafen
Telefon direkt: 01 810 31 63

90685/40428

... wo man
sie findet!

In der hotel +
tourismus revue!



TICINO LUGANO
ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Eine bezaubernde «Oase» im Herzen von Lugano.

Wir suchen zu unserer Entlastung tüchtige

Aide du patron

Sind Sie kreativ, sprachlich begabt und verfügen über das gewisse «savoir faire», so bieten wir Ihnen eine vielseitige, interessante und ausbaufähige Jahresstelle. CH oder Ausländerin mit Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Unterlagen.

90690/22462



CLAIRE E. SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6901 LUGANO - TEL. (091) 922 77 72 - FAX (091) 923 62 78

Für einen renommierten Landgasthof, zirka 10 km ab Luzern, suchen wir nach Vereinbarung

Küchenchef

(30 bis 40 Jahre)

mit viel Initiative und Verantwortungsbewusstsein.

Unser Betrieb mit reger Bankett-, A-la-carte- und bekannter Fischküche verlangt eine kreative, kalkulations-sichere Persönlichkeit, die es versteht, unsere Küchenbrigade von 8 Personen sowie Lehrlinge kompetent und mit viel Teamgeist zu führen bzw. zu betreuen.

Wenn Sie bereit sind, diese Herausforderung mit Elan anzugehen, sind Sie bei uns auf Frühjahr 1997 herzlich willkommen!

Senden Sie Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 90606, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

90606/43419



RESTAURANT
SPORER
DER TREFFPUNKT IM GRÜNEN
WINTERTHUR • WÄLTLINGEN

Da mich erneut das Fernweh packt, suche ich meinen Nachfolger als

Küchenchef

Den «Sporer» verlasse ich zwar erst im April, aber ich will Sie gerne noch gewissenhaft einarbeiten.

Haben Sie Freude am traditionellen Stil, einer technisch einwandfrei eingerichteten Küche (Induktionsherd), Arbeit mit Lehrlingen, und können Sie sich vorstellen, ein Volumen von zirka 600 000 bis 700 000 Franken Küchenumsatz zu bewältigen, dann melden Sie sich doch!

Wir haben geregelte Freitage (das Restaurant ist Montag bis Dienstag geschlossen), natürlich fünf Wochen Ferien (eine davon zwischen Weihnachten und Neujahr), ein fröhliches, freundliches Betriebsklima, ein möbliertes Studio im Hause und vieles mehr.

Sind Sie interessiert? Rufen Sie uns an unter Nummer 052 222 27 08, fragen Sie nach dem Küchenchef, Arthur Eikel, oder dem Pächter des Restaurants, Alfred Ruf.

90639/130591

Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzersee mit 140 Betten, still-vollen Bankettmöglichkeiten für bis zu 300 Personen, Park-restaurant mit Orangerie und Terrasse, **Hausbar La Cascade**, Restaurant Les Arcades und Terrasse, ruhige Seminarräume für bis zu 50 Teilnehmern, eigene Schiffstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Suchen Sie eine neue Herausforderung als

Hauswirtschaftsleiterin (D/F)

dann sind Sie – ab Mitte März 1997, für die kommende Sommersaison – in unserem eleganten Jugendstilhotel, einzigartig gelegen inmitten des Berner Oberlandes, genau an der richtigen Adresse. Als Hauswirtschaftsleiterin sind Sie für die Etage, die Linde, die Economs und die Personalunterkünfte verantwortlich und betreuen deren optimale Bewirtschaftung.

Zusammen mit der zweiten Gouvernante führen Sie 18 Mitarbeiterinnen und erstellen auch sämtliche Einsatzpläne sowie Organisationsabläufe.

Für diese selbständige und anspruchsvolle Stelle ist eine grosse Bereitschaft nötig – mit einem jungen, motivierten Team – Aussergewöhnliches zu leisten.

Interessiert...? Dann zögern Sie nicht, rufen Sie uns doch einfach an, und Sie erfahren alles weitere von uns.

Grandhotel Giessbach
z.H. Herrn Kreis oder Frau Stock
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 35

90655/5738



Möchten Sie mit uns, während der kommenden Sommersaison, unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Für unser direkt am Vierwaldstättersee gelegenes Ferienhotel suchen wir noch folgende fachlich ausgewiesene und initiative Mitarbeiter/innen:

zur Zusammenarbeit mit unserem eidg. dipl. Küchenchef

Chef saucier/Sous-chef Chefs de partie Pâtissier/-ère Commis de cuisine

für unseren gehobenen A-la-carte-Service:

Servicefachangestellte Servicepraktikantinnen

Tournante (Hofa/Sefa)

Gerne erwarten wir Ihren Anruf, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch vereinbaren zu können, oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto. Der Eintritt kann auf Ende März oder im Laufe des Monats April erfolgen.

Hotel Beau-Rivage
6353 Weggis am Vierwaldstättersee
Familie U.-P. Geering
Telefon 041 390 14 22

Mitglied von
SÉLECTION
SUISSE

Vereinigung führender Vierstern-Hotels in Familienbesitz

90699/37281

Flughafen Restaurants Zürich

eine Leiterin oder einen Leiter für den Bereich Verkauf (Bankettwesen)

Ihr Kompetenzbereich Sie sind zuständig für Akquisitionen und den Verkauf von Banketten, erarbeiten Verkaufsunterlagen und erstellen Offerten. Sie planen den Einsatz der Mitarbeiter/innen an der Telefonzentrale in unserem Erstklassrestaurant Top Air, koordinieren die Ferienpläne und freien Tage und kümmern sich um die Schulung und Weiterbildung am richtigen Ort.

Unsere Anforderungen Sie verfügen über fundierte Erfahrung im Gastgewerbe, kennen sich aus mit Word und Excel und sind in deutscher und englischer Korrespondenz «up to date». Im Laufe Ihrer Karriere haben Sie schon Führungserfahrung in einem mindestens vierköpfigen Team gesammelt.

Unsere Leistungen Wir bieten Ihnen in einem der grössten Gastronomieunternehmen der Schweiz eine interessante Kaderstelle in internationalem Umfeld. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen gerne ein Zimmer oder Appartement in einer unserer Liegenschaften.

Der Stellenantritt Ihre Bewerbung 1. März 1997

Bitte schriftlich mit Lebenslauf, Photo und Zeugniskopien an Flughafen-Restaurants Zürich, Frau Beate Weissenberger, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen, Telefon 01-816 60 30

O 90703/40290

HOTEL EDEN ROC

Für die kommende, lange Saison (Mitte März bis Dezember oder nach Vereinbarung) suchen wir fröhliche, kompetente Mitarbeiter für folgende Positionen:

Küche

Chefs de partie (m/w)
Pâtissier (m/w)
Commis de partie (m/w)

Service

Demi-chefs de rang (m/w)
Commis de rang (m/w)

Barman (m/w)
Commis de bar (m/w)

Beauty Salon

Kosmetikerin
(Clarins Beauty Farm)

Das Hotel liegt direkt am Lago Maggiore, umfasst 55 Zimmer und Suiten mit der dazugehörigen Infrastruktur eines Luxushotels. Ihre Bewerbung richten Sie bitte an

Hotel Eden Roc – Frau C. Foletti – Personaldirektorin
Postfach – 6612 Ascona

Tel. 091 791 01 71 – Fax 091 791 15 71

Frau Foletti steht Ihnen gerne für weitere Auskünfte und Informationen zur Verfügung.

The Swiss Leading Hotels

90116/1988

PENTHOUSE
B.A.R. RESTAURANT

Über den Dächern von Luzern in der wunderschönen Penthouse-Bar brauchen wir Verstärkung!

BARGIRL als Gastgeberin

mit baldmöglichem Eintritt gesucht.

Bei uns steigt jeden Tag ein Fest! Unser Team ist jung und motiviert! Berufserfahrung setzen wir nicht unbedingt voraus. Charme und Gastfreundschaft müssen Sie jedoch bereits mitbringen. Angesprochen? Dann zögern Sie nicht, uns anzurufen oder Ihr kurzes Schreiben mit Foto z. H. Frau S. Anliker auf den Weg zu schicken.

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

90684/22667

ENGEL & ASSOCIATES
Hotel Management

Wir suchen für ein erfolgreiches HOTEL GARNI im Herzen der Stadt Zürich einen ausgewiesenen

CHEF DE RÉCEPTION

Das ***-Stern-Hotel ist Teil eines Gastro-Unternehmens, in dem der Stelleninhaber als Mitglied der Geschäftsleitung den Rang eines Vize-Direktors einnimmt. Er ist persönlich verantwortlich für Marketing und Verkauf, und vertritt in dieser Aufgabe das Hotel in eigener Kompetenz nach aussen.

Der Betrieb steht unmittelbar vor der Realisierung einer tiefgreifenden Erneuerung, mit der er sich am Markt neu positioniert. Die Mitgestaltung dieses Prozesses ist für den Stelleninhaber einerseits eine faszinierende Aufgabe, stellt andererseits aber an das neue Kadernmitglied auch hohe Anforderungen in Bezug auf Fachkenntnisse, Kreativität und Organisationstalent.

Interessenten für diese auch salarimässig attraktive Position bitten wir um Kontaktaufnahme mit dem Unterzeichneten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und sichern Ihnen absolute Diskretion zu. Ihre Bewerbung leiten wir erst nach einem ersten, unverbindlichen Gespräch und nur auf Ihren Wunsch an unsere Auftragsgeberin weiter.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES
Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

90716/30846

HOTEL MEISTER LUGANO PARADISO

6902 Lugano Paradiso

Wir suchen für die nächste Sommersaison (Ende März bis Anfang November) jungen (25- bis 40-j.) dynamischen

Küchenchef
mit Lehrabschluss oder entsprechender Ausbildung, der einer kleinen Brigade vorsteht. Gute Kenntnisse der klassischen und italienischen Küche.

Junge Hotelfachfrau
für den Bereich Etagen-Lingerie-Office.

Sie sind Schweizer/in oder haben Jahresbewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre handschriftliche Bewerbung mit Foto, zu richten an die Direktion.

Hotel Meister
Via San Salvatore 11, 6902 Lugano.
90669/22187

Saas-Fee

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Jungkoch/Pizzaiolo

Für nähere Angaben stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Steakhouse-Pizzeria
Philippe/La Ferme
Herr Andermatten Viktor
Telefon 027 957 24 96

90669/1914

Wir sind ein Vierstern-Ferienhotel mit 110 Betten direkt am Thunersee und suchen in Jahresstelle:

Chef/in
(Réception und Administration)

Verantwortungsbereich:
Réception, Administration und Mitarbeiteradministration

– Lieben Sie den Kontakt mit internationalen Feriengästen?

– Haben Sie ein Flair für Administration?

– Möchten Sie Verantwortung übernehmen?

Dann sollten Sie diese ausbaufähige Kaderposition näher kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Hotel Hirschen am See
R. und A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 251 22 44
Fax 033 251 38 84

Best Western

90352/15237

Per sofort oder nach Übereinkunft gesucht:

Chef de rang
Demi-chef
Commis de rang
Klassischer Vorgesessene, nicht Tellergerichte
Zimmermädchen
Portier (PKW-Führerausweis)

Offerten mit Foto bitte richten an:

ROYAL HOTEL BELLEVUE
CH-3718 KÄNDERSTEG
Bernser Oberland

Mitglied:
The Leading Hotels of the World®

90749/16934

Küchenchef

Unser Betrieb:

- genießt einen hervorragenden Namen und ist in der Region führend in seiner Klasse
- bietet mit Hotel- und Seminargästen eine interessante Gästestruktur
- verwöhnt die Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten in zwei verschiedenen Restaurants
- ist renommiert für Festlichkeiten und Bankette
- ist sehr modern eingerichtet.

Wir erwarten:

- eine seriöse Persönlichkeit mit erfolgreicher Erfahrung als Küchenchef
- Ihre Kreativität passt sich den Wünschen unserer Gäste an
- Sie legen sehr grossen Wert auf einen optimalen und sinnvollen Einkauf und sind stolz auf eine maximale Küchenrendite
- Sie sind ein sehr guter Organisator, arbeiten produktiv und kreativ und besitzen Fähigkeiten, Ihre Mitarbeiter zu motivieren.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit kompletten Unterlagen.

Chiffre 90728, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Absolute Diskretion ist zugesichert.

90728/11932

hoteljob

Von Pontius zu Pilatus oder zu Hoteljob.

Hoteljob Personalberatung vermittelt Fachkräfte aus der Hotellerie und Gastronomie. Bevor Sie also Ihr halbes Vermögen und Ihre ganze Zeit für die Suche von geeigneten Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern verschwenden, rufen Sie uns am besten gleich an. Denn als Profis aus der Branche wissen wir genau, worauf es ankommt.

Hoteljob, Exklusiv von Profis für Profis.

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

ZÜRICH AIRPORT

HILTON

Für unser internationales Hotel am Zürcher Flughafen (286 Zimmer, drei Restaurants, eine Bar, 16 verschiedene Bankett-/Meeting-Räume) suchen wir per 1. März 1997 oder nach Vereinbarung einen unternehmerisch denkenden

Assistenten des Bankett Managers

der in erster Linie – in Zusammenarbeit mit dem Bankettleiter, dem Küchenchef und dem Chief Steward – für den reibungslosen Ablauf dieser Abteilung verantwortlich ist.

Den erfolgreichen Kandidaten stellen wir uns folgendermassen vor:

- Abgeschlossene Hotelfachschule.
- Sie sind ein resultatorientierter, führungsstarker «Selfstarter» mit kreativen und administrativen Fähigkeiten, welche Sie im zeitlich vorgegebenen Rahmen selbstständig in überzeugende Ergebnisse umsetzen können.
- Sie haben sich umfassende Erfahrung im Bankettbereich angeeignet und sind nun bereit, den nächsten Karriereschritt zu tun.
- Sie können sich (in Zukunft) einen Transfer in eines unserer weltweit operierenden Hilton International-Hotels vorstellen.
- Sie beherrschen Deutsch und Englisch in Wort und Schrift und sind ausserdem ein versierter Anwender von MS-Office (Winword, Excel).

Ausserdem sind folgende Positionen neu zu besetzen:

Assistant Supervisors (m)

per 1. März 1997 oder nach Vereinbarung für unser Restaurant Market Place (90 Plätze) und die Room Service/Bankett Abteilung.

Unter der Ägide des Restaurant- bzw. Bankettleiters sind Sie für die Überwachung und Organisation des gesamten Serviceablaufes während den Ihnen zugeteilten Schichten verantwortlich. Dabei haben Sie die Möglichkeit, weitere Führungserfahrungen zu sammeln und auf Grund Ihrer fundierten Servicekenntnisse Ihre gastgeberischen Fähigkeiten unter Beweis zu stellen.

Wir stellen uns eine aufgeschlossene und versierte Servicefachkraft oder einen Hotelfachschul-Absolventen mit guten Deutsch- und Englischkenntnissen vor, der jetzt den nächsten Karriereschritt wagen möchte.

Zur Verstärkung unseres Serviceteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Barmails/Barmen
und
Servicefachangestellte (m/w)

welche engagiert und aufgestellt die Wünsche unserer lokalen und internationalen Kundschaft erfüllen möchten. Gute Deutsch- und Englischkenntnisse sind eine Voraussetzung für diese Positionen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und Sie im Besitz einer gültigen Arbeitsbewilligung sind, stehen wir Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung oder freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung.

ZÜRICH AIRPORT HILTON
Hans Schmid, Personalchef
8058 Zürich-Flughafen
Telefon direkt: 01 810 31 63

90611/40428

ST. PETERSINSEL

ILE DE ST. PIERRE

St. Petersinsel, ein Arbeitsplatz in idyllischer Umgebung und trotzdem nur wenige Kilometer von den Städten Biel, Bern und Neuenburg entfernt.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch

Chef de partie
Commis de cuisine
Hilfskoch
Servicefachangestellte
Küchen-, Office- und Hausbursche
Zimmer- und Lingeriemädchen

Eintritt Ende März oder nach Vereinbarung.

Wir bieten zeitgemässe Arbeitsbedingungen sowie ein angenehmes Betriebsklima und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Restaurant-Hotel St. Petersinsel
Robert Regli
3235 Erlach
Telefon 032 338 11 14

90721/126783



Restaurant/Confiserie

Schuh

CH - 3800 Interlaken

In unser gediegenes Restaurant, direkt am berühmten Höheweg im Herzen von Interlaken mit Blick auf die Jungfrau gelegen, suchen wir für eine lange Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Küche: Chef saucier

– mit Freitageablösung des Küchenchefs
– Eintritt zirka 20. März 1997

Chef garde-manger

– Eintritt zirka Anfang Mai

Sind Sie versiert, berufserfahren und belastbar? Haben Sie Freude an einer kreativen und vielseitigen Küche für internationale Kundschaft und scheuen sich nicht, Verantwortung zu übernehmen?

So sind Sie unser gesuchter Chef de partiell!

Küche: Commis de cuisine

– gelernter Koch
– Eintritt zirka Anfang Juni

Service: Servicefachangestellte/Kellner

– Eintritt ab zirka Ende März (nach Vereinbarung)

Sind Sie versiert, berufserfahren und belastbar? Haben Sie Freude am Umgang mit einer internationalen Kundschaft, sind sprachgewandt, verkaufsorientiert und teamfähig?

Dann sind Sie unsere gesuchte Servicekraft!!!

Auf Wunsch bieten wir auch Logis im Hause. Wir freuen uns auf Ihre aussagekräftige Bewerbung mit Foto! Richten Sie diese bitte an:

Martin Soche, Direktor
Höheweg 56
3800 Interlaken

Telefon 033 822 94 41
Fax 033 822 94 27

90745/16551



Wir suchen nach Übereinkunft
(Arbeitsort Davos)

Kundenbetreuer/in

Aufgabenbereich: telefonische Kundenunterstützung sowie Programmeinführung und Schulung bei unseren Kunden.

Voraussetzung für diese Aufgabe ist Erfahrung im Personal-, Finanz- und Rechnungswesen der Hotellerie und der Gastronomie.

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

Telefon 081 415 66 88 – Fax 081 415 66 78

90757/376453

**Grandhotel Giessbach**

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzersee mit 70 Zimmern, 140 Betten, stilvollen Banketträumlichkeiten für bis zu 300 Personen, Parkrestaurant mit Orangerie und Terrasse, Hausbar La Cascade, Restaurant Les Arcades und Terrasse, ruhige Seminarräume für bis zu 50 Teilnehmern, eigene Schiffsstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) mit Eintritt auf Mitte April 1997 noch folgende Mitarbeiter:

Chef de partie/**Commis de cuisine (m/w)**

welche im Team unserer 20köpfigen Brigade mit vielseitigem Fachwissen, beruflichem Engagement und Stolz tatkräftig mit-helfen, unsere Gäste immer wieder auf neue zu verwöhnen.

Chef de rang/Commis de rang (m/w)

deren Freude es ist, unsere anspruchsvolle Kundschaft sprachlich gewandt (Deutsch/Franz.), kompetent und charmant zu empfangen und mitzuhelfen, deren Besuch in unserem Hause wirklich zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

Réceptionistin (D/F/E)

die es gewohnt ist, französisch und englisch zu sprechen, administrative Arbeiten zuverlässig und spektiv erledigt sowie unseren internationalen Gästekreis zuvorkommend umsorgt und betreut (Fidelio, Word, Excel).

Fühlen Sie sich angesprochen...? Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Grandhotel Giessbach
z.H. Herrn Kreis oder Frau Stock
CH-3855 Brienz

90625/738

Restaurant Le Bourguignon

Basel

sucht

KÜCHENCHEF

Wenn Sie mit der Spitzengastronomie etwas am Hut haben, dann sollten Sie sich diese Chance nicht entgehen lassen!

Rufen Sie also Gregory Holzmann an,
oder senden Sie Ihre Bewerbung an:

Restaurant Le Bourguignon

Bachlettenstrasse 1, 4054 Basel
Telefon 061 281 14 10, Fax 281 14 20

90729/189715



L E N Z B U R G

☆☆☆

Lenzburg, die Kleinstadt im Zentrum der Schweiz.

Der lebendige Restaurations- und Bankettbetrieb sucht zur Ergänzung der Küchenbrigade:

Chef pâtissier (per 1. Februar 1997)

Chef garde-manger (per 1. April 1997)

Commis de cuisine für Sommersaison

(per 1. April 1997 bis 30. 11. 1997)

zur Ergänzung der Servicebrigade

Servicemitarbeiter/innen per 1. April 1997

Ein Team von aufgestellten Leuten
zählt auf Ihre Mitarbeit.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Otto Gerber
Best Western Hotel Krone
Kronenplatz 20
5600 Lenzburg 2
Telefon 062 891 53 55



90358/19429



**KREUZIGER SA LOCARNO
HOTELS MURALTO*** UND ZURIGO***
CAFFÉ-RESTAURANT UND
CONFISERIE AL PORTO**
direkt an der blühenden Seepromenade

Wir suchen für Eintritt ab ca. 20. März:

Reception**Muralto:****Etagé:****Ristorante****Muralto:****Ristorante****Zurigo:****Confiserie****Al Porto:**

Receptionist/-innen
D/I/E/F

Etagenportier D/I
Zimmermädchen D/I

Sous chef saucier
Köche / Commis

Service Mitarbeiter/-in D/I
Service Praktikant/-in D/I

Service Mitarbeiter/-in D/I
Buffet Mitarbeiter/-in

Köche/Commis (Juni-Sept.)
Chef Konditor-Confiseur

Chocolatier ab sofort
Erste Verkäuferin D/I

Verkäuferin D/I

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an das
Personalbüro Kreuziger SA - Frau E. Frey,

Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen
Herr H.P. Kreuziger gerne zur Verfügung
Tel. 091 743 01 81



Die hohe Kunst der Gastlichkeit –
The fine art of hospitality...

...muss Ihnen genauso am Herzen liegen wie uns. Wenn dem so ist, sind Sie die richtige Frau oder der richtige Mann im **Bürgenstock-Team**.

Im Herzen der Zentralschweiz, 20 km von Luzern entfernt, liegt das auf der Welt einzigartige Hoteldorf.

Drei Luxushotels mit einmaliger Infrastruktur, diverse Restaurants sowie die grosszügigen Sport- und Parkanlagen machen den Aufenthalt von unseren internationalen Gästen zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Wir bieten Gastronomie der Spitzenklasse und freuen uns, zusammen mit begeisterungsfähigen und einsatzfreudigen Mitarbeitern unsere anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen.

In unserem aufgestellten, jungen Team suchen wir für die Sommersaison 1997 (Eintritt: ca. Anfang April – oder nach Vereinbarung) folgende Gastgeber/innen:

Food & Beverage:

**Bankettsekretärin
F&B-Praktikant**

Küche:

Sous-chef/Saucier

Chef de parties

Chef pâtissier

Commis de cuisine

Hilfskoch

Küchenbursche/Officebursche

Economatgouvernante

Restaurant/Bar:

2. Oberkellner/3. Oberkellner

Sommelier

Chef de rang

Demi-chef de rang

Commis de rang

Servicepraktikant/in

2. Chef de bar

Commis de bar

Restaurant Taverne:

Chef de brigade

Berghaus Hammetschwand:

Leiterin Berghaus Hammetschwand

Buffet-/Servicemitarbeiterin

Bankettpool:

Chef de rang

Commis de rang

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen

Servicemitarbeiter/innen



LAGO MAGGIORE

Hotel

Schiff

sucht ab 10. März 1997 oder nach Vereinbarung, in Saisonstelle bis Ende Oktober 1997, sprachgewandte und flotte

Servicemitarbeiterin

(nur CH, D, A)

Studio vorhanden, Arbeitsbewilligung wird besorgt.

Lebenslauf mit Foto richten Sie bitte an:

Andreas und Katja Wildi
Hotel-***-Restaurant Schiff-
Battello
Piazza Motta 21, CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 25 33

Das Hotel mit Tradition an
der berühmten Asconeser
Piazza-Seepromenade.

90699/2232

TESSIN

Grotto Lauro

Arcegno

sucht für die Sommersaison ab

15. März 1997 oder nach Übereinkunft

Kellner

(mit Italienischenkenntnissen)

guten

Küchenburschen

Telefon 091 791 63 83

oder schriftliche Bewerbung.

P 90594/252921

Gesucht wird nach Vereinbarung ein

ausgebildeter

Koch

mit Berufserfahrung für ein französisches Restaurant (Bistro) mit Fischspezialitäten. Alter zwischen 30 und 40 Jahren, CH oder mit Bewilligung C.

Bewerbung an:

Hotel Continental
Aarbergstrasse 29
2503 Biel-Bienne
Telefon 032 322 32 55

90359/4901

IHR PARADIES



ZUR HOTEL-KARRIERE

Wir gelten als erfolgreichstes Hotel in der Region am Vierwaldstättersee und suchen auf den 1. März 1997 oder nach Vereinbarung: Aktive, kreative und bestaussehende Kolleginnen und Kollegen mit Teamgeist.

Wir wünschen nur Mitarbeiter und Partner, die bereit sind, unser erfolgreiches Haus weiter auf dem Erfolgsweg mit zu gestalten.

SIE SUCHEN

eine neue Position als **DIREKTIONS-ASSISTENT** für den F & B-Bereich.

SIE SUCHEN

im Service eine neue Tätigkeit als **CHEF DE SERVICE, CHEF DE RANG, DEMI CHEF DE RANG** oder **COMMIS DE SERVICE**.

SIE SUCHEN

kreative Jobs in der Küche als **SOUS CHEF, CHEF DE PARTIE** oder **COMMIS DE CUISINE**.

SIE SUCHEN

eine Tätigkeit als **RECEPTIONISTIN**.

SIE SUCHEN

einen verantwortungsvollen Job als Allrounder im **TECHNISCHEN BEREICH**

SIE SUCHEN

eine Position als stellvertretende **HAUSDAME** oder als **ZIMMERMÄDCHEN**.

SIE SUCHEN

einen Job als **KINDERMÄDCHEN** (bitte mit gültigem Fahrausweis).

Rufen Sie uns an, wenn Sie die Herausforderungen ansprechen. Voraussetzung sind deutsche Sprache und im Hotelbetrieb mindestens eine Fremdsprache. Kontaktperson ist nur Frau Yvonne Danckwardt.

Brand- heiss für Aussergewöhnliches

Seminare & Tagungen
Top-Restaurants & Bar
Spaß & Events

Erlebnishotel Rotschuo, CH-6442 Gersau, Telefon ++41/41 828 22 66, Fax ++41/41 828 22 70
<http://www.forum.ch/paradieshotel-rotschuo-luzern-vierwaldstaettersee>
Yvonne und Hans-Werner Danckwardt

Ihr Hotel in Gersau am Vierwaldstättersee

GA 90708/57517

In unser ★★★ Romantik-Hotel

suchen wir auf den 1. April 1997 oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/Kellner

Wir bieten Ihnen einen vielseitigen Arbeitsplatz, (Saison oder ganzjährig), die Mitarbeit in einem jungen, motivierten Team und die Schönheiten des Appenzellerlandes. Von Ihnen erwarten wir die Fähigkeit, unseren Gästen die Freude an Ihrem Beruf vermitteln zu können.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

ROMANTIK HOTEL SÄNTIS

Catriona & Stefan A. Heeb

Landsgemeindeplatz 9050 Appenzell

Telefon 071 787 87 22 Telefax 071 787 48 42



ROMANTIK
HOTEL SÄNTIS
APPENZELL

90457/965

**TESSIN
GARTEN-HOTEL
VILLA MARGHERITA**

6935 Bosco Luganese
Tel. 091 611 51 11 - Fax 091 611 51 10

Für unser renommiertes Relais & Châteaux sowie Alpine Classic-SiH-Hotel (4-Stern), 74 Betten, 7 km vom Lugano, suchen wir ab Ostern bis zirka 20. Oktober

**Chef saucier/
Chef-Stellvertreter**

zur Zusammenarbeit mit unserem eidg. dipl. Küchenchef.

**Chef de partie/Tournant
Pâtissier/-ère**

(auch Mithilfe Garde-manger) zur Ergänzung unseres Teams. Schöner Arbeitsplatz in kleiner Brigade.

Servicefachmitarbeiter/in

zuverlässigen Service für anspruchsvolle Gäste. D, I, F.

**Zimmermädchen
mit Berufserfahrung. D, I.**
**Küchen-/Gartenburschen
mit Fahrbewilligung. D, I.**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Frau M. Poretti
Hotel Villa Margherita
CH-6935 Bosco Luganese

90276/5371

Gesucht

Küchenprofi als Alleinkoch

auf Februar 1997 in die Neumühle/Moulin Neuf, im Jura gelegen grenzen wir über 2 Bäche an Frankreich und Baselland (nahe Laufen und Delémont, 40 Minuten von Basel-Stadt). Folgende Schlagworte sind uns wichtig: **Qualität auf hohem Niveau**, Produkte frisch, saisonal, regional – aber auch: kreativ, organisiert, flexibel, sensibel. Diese Linie verfolgen wir seit 2 Jahren erfolgreich. Wir bieten einem/er engagierten – Koch-künstler/in die Möglichkeit hoher Selbstverwirklichung und die Chance, sich mit uns einen Namen aus- oder aufzubauen.

Haus Neumühle/
Auberge Moulin Neuf
Monika Schweizer
Ralf-Arno Hütten
Rte Internationale
2814 Roggenburg
Tel. 032 431 13 50
Fax 032 431 13 58



89449/193348

DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suche ich in Saison- oder Jahresanstellung Mitarbeiter, deren Herz für die Gastronomie schlägt

**Réceptionist/in
Küchenchef
Serviceangestellte**

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden

Tel. 033 823 32 32
Fax 033 823 33 43

Rugenparkstr. 6, 3800 Interlaken

P 90627/26338

HOTEL
MONTE ROSA

ZERMATT

Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen Arbeits- und Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren geschätzten Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts sind noch folgende Stellen ab sofort zu besetzen:

**Commis de bar/restaurant
m/w D/E/F**
**Demi-chef/Chef de rang
m/w D/E/F**

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Barbara Ceccarelli
Personalsbüro
3920 Zermatt
Telefon 027 967 87 56



90727/32058

**Ein Privatspital auf dem Weg
in die Zukunft.**

Wir betrachten unsere Patienten und Patientinnen als Gäste, denen wir ein grosses Angebot an persönlichem Service zusichern wollen.

Mit unserem Projekt «Etoile» wird eine klare Trennung zwischen Pflege und Hotellerie auf den Abteilungen angestrebt.

Im Bereich «Etagedienste» sollen junge, qualifizierte und motivierte Mitarbeiterinnen ihr Fachwissen bei der Verwirklichung unseres Hotellerie-Leitbildes anwenden und tatkräftig umsetzen können.

Zur Erweiterung unserer Hotellerie-Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine deutsch-/französischsprachende

HOTELFACHASSISTENTIN

(80-100%). Initiative und selbständige Persönlichkeiten finden bei der Umsetzung unseres Hotellerie-Konzeptes eine nicht alltägliche Tätigkeit. Die Leiterin der Hotellerie, Frau Regina Widmer, steht Ihnen für weitere Auskünfte gerne zur Verfügung (Telefon 032 366 41 11).

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung zuhause bei der Verwaltungsdirektion.

**PRIVATKLINIK LINDE
CLINIQUE DES TILLEULS**

Klinik Linde AG · Blumenrain 105 · CH-2503 Biel

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel im Herzen von Bern.

Wir suchen nach Übereinkunft für unsere exklusive Rötserie **Kurierstube** eine erfahrene

Servicefachangestellte

(mit abgeschlossener Berufslehre)

Unser Maître d'hôtel, Herr N. Zambaldi, freut sich auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

**im Hotel Bern**

SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS
HOTELS
OF SWITZERLAND

LD 90638/386132

90300/4693

Menschen und Ideen



Für unser Restaurant Casino im Herzen von Bern, mit viel Ambiente und stilvoller Einrichtung suchen wir einen

Pâtissier oder Koch mit Flair für Süßes

Dame oder Herr

Kompetent und kreativ verwöhnen Sie unsere Gäste mit Ihren Kreationen. Als Gastroprofi haben Sie eine fundierte Berufsausbildung und freuen sich, zusammen mit einer aufgestellten Crew Ihr Bestes zu geben.

Sie genießen alle Vorteile und Weiterbildungsmöglichkeiten, die Ihnen Mövenpick bietet. Fünf Wochen Ferien und Leistungslohn sind für uns selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen - dann senden Sie uns noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen. Renata Zbinden freut sich Sie kennenzulernen.

Restaurant Casino Mövenpick
Herrengasse 25
3011 Bern

MÖVENPICK



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Empfangssekretärin

D, E, I, F

mit Hotelerfahrung, Jahresstelle.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Fam. R. Schweizer-Pitsch
Hotel La Margna
7500 St. Moritz

0 60673/33839

TREFF HOTELS

Für unsere Treff Hotels in Locarno, alle an der Seepromenade gelegen, suchen wir für lange Sommersaison ab 1. März 1997 oder nach Übereinkunft folgende qualifizierte Mitarbeiter/innen:

Hotel Arcadia**** und
Hotel La Palma au Lac****

Küche:
Chef de partie/Tournant
Commis de cuisine
Casserolier

Unsere Küchenbrigade sollte ein gutes Team bilden, damit auf dem Teller harmonische Gerichte entstehen.

Service:
Servicefachangestellte
Commis de salle
Barmitarbeiter
Buffet/Office

Die für unsere Gäste eine gesunde Bereitschaft besitzen und natürliche Herzlichkeit aufweisen. Fremdsprachen zu sprechen sollte Ihnen ein Vergnügen bereiten (I/D, evtl. F).

Etagenmitarbeiter:
Zimmerdamen
Lingeriemitarbeiterin
Portier

Diese Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sollten eine B-Bewertung vorweisen können und bereits im Tessin gearbeitet haben.

Kinderbetreuerin

Die unsere kleinen Gäste immer zu neuen Spielen und Ideen begeistern kann.

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte an:

Treff Hotels
Herrn U. Zimmermann
Viale Verbano 29, CH-6602 Muralto-Locarno
Telefon 091 735 36 36, Fax 091 735 36 16

Hotel Restaurant
Landhaus
6020-Emmenbrücke
LUZERN, E. Schriber-Rust, Telefon 041 280 17 37

Für unser modernstes ****-Hotel mit
Gourmetrestaurant suchen wir auf 1. Februar 1997

Sous-chef
Chef de partie und Commis de cuisine
Servicefachangestellte/n
(Muttersprache Deutsch)

Wenn Sie fundierte Kenntnisse mitbringen, belastbar
sind und Freude am Beruf haben, erwarten wir gerne
Ihre Bewerbung. 90137/10111

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein *****-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Zur Verstärkung unseres BR-Teams suchen wir für die Sommersaison 1997 ab zirka 1. Mai bis Mitte November 1997 motivierte, junge und junggelebene Persönlichkeiten, die ihre Berufserfahrung in folgenden Bereichen einsetzen und erweitern möchten.

Réception: **Réceptionist** (m/w) D/E/F
mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels und Kenntnissen in Fidello

Service: **Chef de rang** (m/w)
mit Erfahrung in gepflegtem Service und Sprachkenntnissen in D/E/F

**Commis de rang/
Praktikanten** (m/w) D/E/F

Küche: **Chef de partie**
Commis de cuisine

F&B: **F&B-Praktikant** (Hotelfachschüler/in)

Housekeeping: **Buffetdame**
Ehepaare: sie Zimmermädchen und er Portier

Wenn Sie unsere internationalen Gäste gerne verwöhnen und in einem jungen Team arbeiten möchten, schicken Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
z. H. Frau R. Bürgler, Personalbüro
3800 Interlaken
Telefon 033 821 62 72
Fax 033 823 28 47

PrimaHotels



Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die

Adecco HOTEL

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
01/297 79 79

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7
031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern
041/210 02 60

Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen
071/228 33 43

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne
021/343 40 00

Rue du Commerce 2, 1870 Monthey
024/471 76 37

STV. DIREKTOR

Für ein traumhaft gelegenes Seminarhotel im Grossraum Zürich suchen wir nach Vereinbarung den zweiten Mann im Haus, der für das F & B die Hauptverantwortung trägt und die Führungs- und Entscheidungsverantwortung für den gesamten Betrieb bei Abwesenheit des Direktors übernimmt. Sie sind verantwortlich für die Sicherheit, die Hygiene und den Verkauf und fühlen sich auch in der Gastgeberfunktion wohl. Sie sind 25 bis 35 Jahre alt, pflegen den team- und zielorientierten Führungsstil und suchen ein langfristiges Engagement mit Format und Entwicklungsmöglichkeiten. Senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

BETRIEBSASSISTENT w/m

Für ein wunderschönes, modernes Dreisternhotel in der Zentralschweiz suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen Betriebsassistenten. Ihr Aufgaben- und Verantwortungsgebiet umfasst die Personaladministration und die Leitung der Réception. Zudem sind Sie zuständig für die Organisation von Anlässen und Banketten sowie Kontaktperson im Bereich Marketing. Diese Herausforderung setzt eine abgeschlossene Hotelfachschule oder gleichwertige Ausbildung und Führungserfahrung voraus. Dank Ihrer Begeisterungsfähigkeit sind Sie offen für neue Ideen und bringen oftmals den Stein gleich selber ins Rollen. Sie suchen eine Stelle, die Sie fordert? Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, ich freue mich, Sie schon bald persönlich kennenzulernen.
Luzern, Herr Fehlmann, 041/210 02 60

PERSONALCHEF w/m

Für Personalchefs, denen es wichtig ist, dass hinter den Kulissen ihres Betriebes alles rund läuft und sich die Mitarbeiter in ihrer Haut wohl fühlen. Interessierte Personalchefs mit Berufserfahrung im Personalsektor (Saison- und Stadthotellerie) melden sich bei
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

F&B-MANAGEMENT w/m

Wir suchen F & B-orientierte Hotelfachschulabsolventen, die als Bankett- oder F & B-Assistenten den Grundstein für ihre Karriere legen wollen.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SALES

Wir suchen extrovertierte, administrativ gewandte Sales Representatives in international bekannte Hotels.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

KÜCHENCHEF

Wir suchen kreative Köche mit fundierten Erfahrungen in gepflegte Betriebe. Wollen Sie als Sous chef oder Küchenchef arbeiten? Wir haben die entsprechende Stelle für Sie.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE w/m

Für einen Restaurationsbetrieb im Kanton Luzern suchen wir einen qualifizierten Koch mit Ambitionen in Jahresstelle, der seinen Beruf liebt und beherrscht. Zusammen mit einem kleinen Team arbeiten Sie in einer modern eingerichteten Küche - speitativ und mit viel Kollegialität bewältigen Sie das Tagesgeschäft. Das kulinarische Angebot umfasst eine raffinierte Küche mit sehr schön angerichteten Tellergerichten über ein grosses Patisserieangebot und lässt Ihnen viel Spielraum für Ihre eigenen Ideen. Wenn Sie gerne Verantwortung übernehmen und Ihnen das Wohl der zahlreichen Stammgäste am Herzen liegt, dann rufen Sie noch heute an oder senden Sie umgehend Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

HOUSEKEEPING

Wir suchen gelernte Hofas und erfahrene Gouvernanten, die mit ihrem täglichen Wirken zum guten Ruf eines Hotels beitragen.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite



Das Hotel Hirschen ist ein traditionsreiches
Viersternhotel direkt am Thunersee

Für die Sommersaison von April bis November suchen wir nach Vereinbarung:

Réception:
Réceptionist/in mit Erfahrung

Restaurants mit gepflegtem Plattenservice:

Chef de service (w/m)
Anfangschef de service (w/m)
Servicefachangestellte (w/m)
Saalmitarbeiter (w/m)

Hofa mit Serviceinteresse

Küche:

Sous-chef
Chefs de partie
Commis de cuisine

Bei uns selbstverständlich:
- neue Mitarbeiterhäuser
- Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
- Gratintritt ins Strandbad.

Interessiert?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See
R. + A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 251 22 44, Fax 033 251 38 84



90601/15237

HOTEL HAUS PARADIES

Restaurant des Gourmets • 17 G.M.-Punkte

Messen Sie sich am liebsten an hohen Ansprüchen?
Unser Relais & Châteaux-Hotel liegt auf einem der schönsten Sonnenplateaus inmitten einer herrlichen Bergwelt im Unterengadin. Es verfügt über 26 Zimmer und Suiten, 20 Plätze in unserem Gourmet-Restaurant, welches mit 17 Punkten im Gault Millau und 1 Stern im Guide Michelin ausgezeichnet ist, eine kleine, gemütliche Stübe mit rustikalen Gerichten und einer anspruchsvollen Hotellbar. Somit gehört das Hotel Haus Paradis zu den führenden Hotels in der Schweiz.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per Ende Mai 1997 noch folgende bestausgewiesene, engagierte Mitarbeiter:

Chef de service
Sommelier
Chef de rang
Commis de rang
Servicelehrling
Chef de partie

mit deutscher Muttersprache

Es erwartet Sie ein harmonisches Arbeitsklima und ein guter Teamgeist. Bei entsprechender Qualifikation bieten wir Ihnen interessante Perspektiven in Richtung Fortbildung und Förderung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

E. und W. Hitzberger
HOTEL HAUS PARADIES
CH-7551 Ftan
Tel. 081 861 08 08, Fax 081 861 08 09 9062/11924

RELAIS & CHATEAUX

Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzsee mit 70 Zimmern, 140 Betten, stilvollen Banketträumlichkeiten für bis zu 300 Personen, Parkrestaurant mit Orangerie und Terrasse, Hausbar La Cascade, Restaurant Les Arcades und Terrasse, ruhige Seminarräume für bis zu 50 Teilnehmern, eigene Schiffsstation, Tennisplatz und Schwimmbad.

Zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (April bis Oktober) mit Eintritt auf Mitte April 1997 noch folgende Mitarbeiter:

Chef de service (D/F/E)

der/die es versteht, durch Sprachgewandtheit, Fachwissen und eine ruhige, ausgeglichene Art in unserem stark frequentierten A-lacarte- und Bankettbetrieb unsere anspruchsvollen Kunden kompetent und charmant zu verwöhnen.

Stellvertretende Hausdame (D/F)

welche auf der Etage, in der Lingerie, im Econamat sowie auch in der Mitarbeiterbetreuung unsere Generalgouvernante tatkräftig unterstützen kann und sie während ihrer Abwesenheit fachlich kompetent zu vertreten weiss.

Fühlen Sie sich angesprochen...? Dann zögern Sie nicht und senden uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Grandhotel Giessbach
z.H. Herrn Kreis oder Frau Stock
CH-3855 Brienz 9062/17268

Hotel Europe au Lac, Ascona

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

3. Empfangssekretärin (w/m)
mit Fidelio-Erfahrung

Chef saucier
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Offerten erbeten an:
Hotel Europe au Lac, 6612 Ascona
Telefon 091 791 28 81 90605/2003

TICINO LUGANO
ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Wir suchen für Saison- oder Jahresstelle talentierten

Jungkoch oder Chef de partie

Sind Sie vor allem motiviert und haben Ambitionen, so bieten wir Ihnen eine interessante Stelle, um sich weiterzubilden in einer vielseitigen «cuisine du marché».

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

90608/22462

CLAIRE & SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6901 LUGANO - TEL. (091) 922 77 72 - FAX (091) 923 62 78

HÔTEL ★★★★★ GENÈVE

Recherche

un(e) collaborateur/-trice possédant:

- une bonne formation hôtelière
- une solide expérience de l'hébergement et de la vente
- le sens des responsabilités et des relations humaines
- de l'aisance dans les contacts
- de bonnes connaissances informatiques
- la maîtrise du français, de l'anglais et de l'allemand

pour occuper le poste de

FRONT OFFICE MANAGER

Veillez nous envoyer votre offre complète accompagnée d'un c.v. + photo avec copie de vos précédents certificats sous chiffre 90711, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

al pontile

Ambiente-Restaurant an der Seepromenade von Ascona

sucht kreativen, jungen

Koch in Ganzzahresstellung
fröhliche, junge

Serviertochter

Ihre Bewerbung richten Sie bitte telefonisch oder schriftlich an:

RISTORANTE AL PONTILE
Familie Gaedekle
P.G. Motta 31, 6612 Ascona
Telefon 091 791 46 04, Fax 091 791 90 60 90714/2194

ascona

Hotel-Restaurant Guggital 6300 Zug

Wir suchen in Jahresstelle per Mitte März/April 1997 eine/n

Réceptionisten/-in (D/F/E)

Als renommiertes ★★-Stadthotel (52 Betten) mit grosser Restauration und internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebendige und anspruchsvolle Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Elsener
Hotel Guggital, 6300 Zug
Telefon 041 711 28 21 90618/4199

DOMINO GASTRO

Auswahl aus dem Stellenangebot für Jahresstellen

Oberer ZH-See:

Stv. Direktor/F&B-Manager
Modernes 4*-Seminar-Tagungszentrum, hauptverantwortlich F&B-Bereich, Hotellachschule, nach Möglichkeit Marketing-Ausbildung, mehrjährige Erfahrung im F&B und Mitarbeiterführung in grösseren Betrieben. E/F, bis max. 40jährig, CH, Eintritt nach Vereinbarung.

Chefs de partie, Commis Servicefachangestellte
Grössere Küchen- und Servicebrigade, qualitativ sehr gehobenes Angebot, modernste Infrastruktur, CH.

Walensee:

Sous-chef, Chef de partie, Commis Servicefachangestellte (gelernt, m/w)
Réceptionist, Récept.-Praktikantin
Gediegenes, mittelgrosses 4*-Kongresszentrum, marktsichere, gehobene Küche mit gepflegtem Bankett- und A-la-carte-Service.

Chur:

Alleinkoch/Küchenchef
Gutbürgerliches Speiselokal mit ital. Flair, per Mitte 97, nur CH.

ZH-Oberland und ZH-See:

Chefs de partie, Commis Servicefachangestellte
in verschiedene gutbürgerliche bis gehobene Hotels u. Rest., per sofort o. nach Vereinbarung, CH oder mit Bew. E/C und deutscher Muttersprache.

Ihre vollständigen Unterlagen richten Sie bitte an Herrn R. Schaerer, welcher auch gerne weitere telefonische Auskünfte erteilt.

DOMINO GASTRO
Allmeindstr. 5, Postfach 2232,
8645 Jona-Rapperswil
Telefon 055 212 72 77 90354/26697

SCHLOSSEL WÖRTH

8212 Neuhausen am Rheinfall
(nur 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt, im Einzugsgebiet von Schwarzwald und Bodensee)

Bereitet Ihnen Ihr Beruf so viel Freude, wie uns das Verweilen unserer Gäste aus aller Welt? Dann heissen wir Sie herzlich willkommen im historischen Schlossli Wörth, direkt am grössten Wasserfall Europas.

Spezialitätenküche
(Wir verwenden nur Frischprodukte):

Chef saucier
(19. 3. oder nach Übereinkunft)

Chef entremetier
(19. 3. oder nach Übereinkunft)

Commis de cuisine
(19. 3. oder nach Übereinkunft)

Gepflegter A-la-carte-Service:

2. Chef de service
(19. 3. oder nach Übereinkunft)

Serviceangestellte/-innen (20. 3., 15. 4. und 1. 5.)

In der Sommersaison 1997 (bis zirka Mitte Oktober) können wir Ihnen die Chance geben, sich in einem aufgestellten Team beruflich und persönlich voll zu entfalten. Ausgezeichnete Lohnbedingungen und ein angenehmes Betriebsklima sind die besten Voraussetzungen für eine gute Zusammenarbeit.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Fordern Sie unverbindlich Unterlagen über unseren Betrieb an. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr P. Omlin gerne zur Verfügung.

Panorama-Restaurant Schlossli Wörth
8212 Neuhausen am Rheinfall
Telefon 052 672 24 21 90354/26697

ALEXANDER
DAS HOTEL AM ZÜRICHSEE

Sommer 1997 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, 10 Minuten ab Zürich City erreichbar.

Für die Sommersaison 1997 suchen wir engagierte Persönlichkeiten (w/m) mit gesundem Menschenverstand und Freude an der Gastronomie. Wir pflegen die provençe-mediterran-orientierte Spezialitätenküche.

Küche: **Chef de partie garde-manger**
Commis garde-manger
Commis de cuisine

Service: **Chefs de rang**
Servicefachangestellte
Ferien-Praktikantinnen
(Juli-September)

Teamwork - mit Spass zum Erfolg!
Wollen Sie dabeisein?

Wir freuen uns auf Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit aktueller Foto.
(Saisonbewilligungen vorhanden.)

Hotel Alexander am See
z. H. Frau Susy Luginbühl, Direktionsassistentin
Seestrasse 182, 8800 Thalwil-Zürich 90632/34525

HOTEL KREUZ ***
CH-3775 LENK

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de réception

Anforderungen:

- kaufmännische Ausbildung
- Erfahrung im Tourismus
- PC-Fidelio-Kenntnisse
- Sprachen D, F.

Mit unseren 140 Betten, 3 Restaurants, Bar, Seminarraum, Schwimmbad, Sauna, Solarium und unserem Kulturkeller bieten wir eine vielfältiges Angebot.

Wenn Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit suchen, bei der Sie Ihre Fähigkeiten, Ihre Freude am Umgang mit Gästen und Ihr kulturelles Interesse entfalten können, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

***+Hotel Kreuz, Lenk, Familie Ruth und Peter Ischi
3775 Lenk 90604/19313

HOTEL RESTAURANT ARVENBÜEL
AMDEN

Hotel Restaurant Arvenbuel 8873 Amden

SILENCE HOTEL SUISSE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort zuverlässigen, dynamischen

Koch (CH)

Möchten Sie in einer Küche arbeiten, wo alles «hausgemacht» wird und wo Sie Ihre Kreativität, Ihren Teamgeist und Ihr zuverlässiges Arbeiten unter Beweis stellen können, dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch zu vereinbaren.

Familie A. und S. Rüedi
Silence-Hotel Arvenbuel, 8873 Amden
Telefon 055 611 12 86 90640/141321

Möchten Sie eine Saison im Tessin erleben?

Das See-Hotel Cedullo ist ein vielseitiger und interessanter Restaurations- und Hotelbetrieb in San Nazzaro.

Sie fehlen in unserem jungen, unkonventionellen Team:

- Jungköchin/Jungkoch
- Servicefachangestellte
- Allrounderin

Gesucht sind jüngere Mitarbeiter/innen mit Bewilligung B/C.

Sascha Reich freut sich auf Ihre Antwort:

See-Hotel Cedullo
6575 San Nazzaro, Telefon 091 794 24 44 90707/25562

Hotel Villa Magliasina

★★★★

Idyllisch gelegenes Tessiner Landhaus mit 28 Zimmern, Restaurant, gedeckter Terrasse, Garten-Bar, Bankett- und Seminarräumen.

Für unser typisches, sehr persönlich geführtes

Ristorante Magliasina

suchen wir, zur Ergänzung unserer Mitarbeiterfamilie, per 1. März oder nach Übereinkunft für die Sommersaison 1997

Servicefachmitarbeiter (w/m)

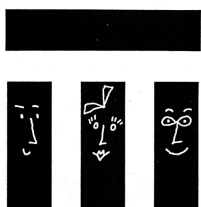
und Jungköche (w/m)

Wenn Sie freundlich, kommunikativ und engagiert sind, eine fröhliche Ausstrahlung haben und ausserdem top-professionell arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf.

Familie Annette und Andrea Zanetti
Telefon 091 611 29 29

Hotel Villa Magliasina
Via Veduggi 38, 6983 Magliaso

90285/23604



Liebe Réceptionisten!

Oder, natürlich, Réceptionistinnen:

Als einer der führenden Rückversicherer werden wir täglich von VIPs aus aller Welt besucht – ein Challenge für unsere Réception.

Wir suchen deshalb eine repräsentative Persönlichkeit zur Verstärkung unserer Empfangs-Teams in Zürich und Adliswil. Jemanden wie Sie, ein Profi mit einer fundierten Réception-Erfahrung (vorzugsweise aus der Tätigkeit in ähnlich grossen Unternehmen oder guten Hotels). Sie verstehen es, Gäste und Kunden mit Kompetenz und Charme zu empfangen und zu betreuen. Natürlich sind Sie auch für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine zentrale Anlaufstelle und arbeiten ausserdem eng mit dem Sicherheitsdienst zusammen (dem Empfang kommen da ja wichtige Aufgaben zu). Gefragt sind Ihr organisatorisches Talent, Ihr zukommender Umgang und Ihr Sinn für Diskretion.

Wenn Sie dazu noch fließend Englisch und Französisch sprechen (und vielleicht Kenntnisse in weiteren Fremdsprachen haben), würden wir Sie gern bald kennenlernen.

Antonia Hitz, Schweizer Rück, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich, 01 285 37 98, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Sie finden uns auch im Internet:
<http://www.swissre.com>

Schweizer Rück



0 90719/150800

Das anmutige Hotel am Zürichsee

Das Hotel Ermitage ist weit herum bekannt für seine exklusive mediterrane Küche: Gault & Millau «schenkte» uns 17 Punkte und zu den «Grandes Tables Suisses» gehören wir seit Frühling 1994. Zum Hotel zählen neben dem Terrassenrestaurant und dem Beach Club das Restaurant «Le Pavillon», die Hotel-Bar und 26 Gästezimmer (davon 6 Suiten).

Für unseren Empfang suchen wir per Mitte Februar 1997 zur Ergänzung unseres jungen Teams ein/e

Réceptionistin/en

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, in stihvoller Umgebung und einzigartiger Ambiance Ihre Fähigkeiten anzuwenden und wertvolle Erfahrungen zu sammeln.

Wir suchen eine/n verantwortungsvolle/n, erfahrene/n Frau oder Mann mit guten Sprach- und EDV (Fidelio)-Kenntnissen sowie guten Umgangsformen und Freude am «Gastgeben».

Sind Sie interessiert, dann freuen wir uns auf Sie.
Senden Sie uns bitte Ihre komplette Bewerbung.

ERMITAGE

**** Hotel • Restaurant • Bar am See
Frau Constanca Jäger
Hotel Ermitage am See
Seestrasse 80
8700 Küsnacht
Telefon 01 910 52 22
Telefax 01 910 52 44



RICHISAU

Eingebettet in die friedlichen Glarner Alpen vom Ausflugsziel Klöntal, umgeben von Natur und Kultur, liegt das moderne Berggasthaus Richisau.

Eine junge Crew sucht für eine achtmontige Sommersaison noch Unterstützung von einem aufgestellten

Küchenkünstler

der Lust hat, seine eigene Küche zu führen und mit zwei Mitarbeitern auch im hektischen Sommer den Überblick nicht verliert!

... und einer dynamischen

Hofa

die nebst der Führung der Hauswirtschaft und der Lingerie auch Interesse hat, im Service mitzuhelfen.

Eintritt ab Ende März möglich.
Ich freue mich auf unseren ersten Kontakt.

Peter Sauter
Lerchenstrasse 1, 8754 Netstal
Telefon 055 640 23 73

90681/273821



Das Restaurant Park... international... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche:
(mit grossem Fischangebot)

**Sous-chef
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine**

Service:
(à la carte mit hoher Umsatzentlohnung)

**Restaurationskellnerin
Restaurationskellner**
(14. März, 26. März, 1. Mai)

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken?
Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung mit Foto an das:



RESTAURANT
PARK
AM RHEINFALL

8212 Neuhausen a. Rhf., Telefon 052 672 18 21
Ralph Alder

90609/26689

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

Adecco HOTEL

RESERVATIONSSEKRETÄRIN

Kontakt zu aller Welt in allen Weltsprachen. Exklusive Hotels suchen Sie, die aufgestellte und versierte Reservationssekretärin.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

RECEPTION W/M

Wir suchen erfahrene Réceptionisten, die gerne im Zentrum des Geschehens eines Hotels stehen. Sei es als Chef de Réception oder Réceptionist.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

OSTSCHWEIZER STELLENMARKT

Durch unsere langjährigen und erfolgreichen Kontakte in der Gastronomie und Hotellerie können wir Ihnen in den Kantonen St. Gallen, Thurgau und Appenzell in allen Berufssparten interessante Stellenangebote unterbreiten. Vom Bistro, über den gepflegten Landgasthof bis zum Kongresshotel, wir finden eine neue und interessante Herausforderung für Sie. Profitieren Sie von unserem Know-how und melden Sie sich bei uns – gratis und unverbindlich.

St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite



Wir sind ein modernes ****-Hotel an wunderbarer Aussichtslage in der historischen Altstadt.

Wir suchen per 1. März 1997 eine

Hotelsekretärin D/F/E

Fundierte kaufm. Ausbildung, Organisationstalent, Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein und freundliche Erscheinung sind Voraussetzung.

In verschiedene Restaurants mit anspruchsvollem Service:

Servicefachangestellte

mit abgeschlossener Berufslage.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Lohnansprüchen an:

A. und D. Bischoff, Hotel Weisses Kreuz
Rathausgasse 31, 3280 Murten
Telefon 026 670 26 41

90643/25255



Parkhotel Brenscino in Brissago

Wir bleiben optimistisch und freuen uns auf eine nächste gute Saison, die Mitte März beginnt und Anfang November endet. Uns fehlen allerdings noch ein paar «Mitkämpfer», nämlich:

eine Réceptionistin
mit Hotelerfahrung

*

Pâtissier

*

Commis de cuisine

*

Servicemitarbeiterin

Natürlich wünschen wir uns Mitarbeiter, die ihren Beruf aus Überzeugung ausüben. Wir finden es toll, wenn sich Menschen begeistern können, bereit sind, Verantwortung zu übernehmen und sich in einem Team wohl fühlen.

Unsere Wünsche sind klar. Stimmen sie mit Ihren Vorstellungen überein?

Wir sind neugierig auf Ihre Bewerbung.

Parkhotel Brenscino, M. Dolder, Dir., 6614 Brissago.

90652/6009

Originell • Individuell Persönlich

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1989 unser Spezialgebiet.

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

Chef de réception Réceptionniste

Jahresstelle, ★★★★★, AG/GR

Sous-chef/ Chef de partie/ Commis de cuisine

Saucier/Garde-manger/Entremetier/
Tournant, Jahres- oder Saisonstellen
ganze Schweiz

Pâtissier

Jahres- oder Saisonstellen ganze Schweiz

Servicefachleute

diverse Jahres- oder Saisonstellen
ganze Schweiz

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen
mit Foto senden Sie bitte an
unsern unterstehenden Adressen.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

gastro
gastro S Haus & Howald
Marktplatz 193, 5090 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44



Wollen Sie erfolgreich sein...?
ja...???

Wir wollen es sein, darum
suchen wir Sie...!
Zur Unterstützung unseres
Schloss-Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss mit
herrlichen Lokalitäten, in denen Sie un-
sere anspruchsvollen und aufgestellten
Gäste verwöhnen können.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn
Sie zielstrebig und kreativ sind, Humor
haben und viel Freude am Beruf mitbrin-
gen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft su-
chen wir noch folgende Mitarbeiter:

Chef pâtissier

dem es richtig Freude macht, eine ab-
wechslungsreiche und kreative Pâtisse-
rie auf hohem Niveau zu zelebrieren.

Wenn Sie zu den Schlossgeistern
gehören und eine sichere Dauerstellung
mit viel Anerkennung und freundlichem
Klima suchen und jeden Montag/Dien-
stag Ihren Ruhetag möchten, Fortbil-
dungs- und Aufstiegsmöglichkeiten zu
Ihrer Lebensphilosophie gehören, dann
setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Landgasthof Schloss Böttstein
Fam. E. u. M. Rütschli, Hoteller SHV/VDH
Schlossweg 20, 5315 Böttstein
Telefon 056 245 71 81
Telefax 056 245 21 51

90610/5312

Gasthaus Bauernhof, Lauerz

Gesucht

Jungkoch oder Köchin

Eintritt nach Vereinbarung in Jahres-
stelle.

Familie Dettling-Schiller
Telefon 041 811 58 18

90470/387890

KARTAUSE ITTINGEN

Die prachtvoll restaurierte Kartause Ittingen in der Nähe
von Frauenfeld bietet für vielfältige gesellschaftliche An-
lässe und anspruchsvolle Bankette einen unvergessli-
chen Rahmen. Unser Kongress-, Tagungs- und Ausbil-
dungszentrum mit modernster Technologie ist ein viel-
besuchter und geschätzter Ort für Gäste aus dem In- und
Ausland.

Auf Anfang März 1997 suchen wir eine/n

2. Chef de service

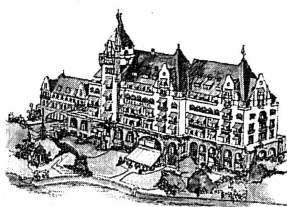
Es ist für Sie jeden Tag eine Freude, Kontakt mit unseren
Gästen zu pflegen und herzlich für eine Atmosphäre zu
sorgen, die auch die unterschiedlichsten Menschen
schätzen. In hektischen Zeiten verlieren Sie nicht den
Überblick. Sie haben Ideen, sind belastbar und eine un-
komplizierte Persönlichkeit, die eine langfristige Anstel-
lung sucht.

Diese nicht alltägliche Chance sollten Sie packen. Der
kaufmännische Leiter, Gallus O. Hug, freut sich auf Ihre
schriftliche Bewerbung mit den dazugehörigen Unter-
lagen (inkl. Foto). Die Direktwahl für erste unverbindliche
Auskünfte: 052 748 41 01.

8532 Warth



052 748 44 11



Park Hotel Vitznau

CH-6354 Vitznau / Luzern
Telefon 041-397 01 01, Telefax 041-397 01 10
e-mail: park.vitznau@shoppingnet.ch

Für unser internationales 5-Stern-Hotel in der Nähe von
Luzern suchen wir für die kommende Sommersaison
(April bis Oktober) folgende Mitarbeiter:

Economat-/Office-Gouvernante Chef de rang (D/E/F) Commis de rang Commis de cuisine

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf,
Zeugnis und Foto bitte an:

Park Hotel Vitznau
z. H. Herrn Ch. Maurer
CH - 6354 Vitznau



The Swiss Leading Hotels



90487/36820

Sommersaison 1997 in Zürich

Statt Kurortluft einmal die Atmosphäre einer interna-
tionalen Handelsmetropole schnuppern.
Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelege-
nes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes
Haus, suchen wir für die Sommersaison 1997 ausge-
wiesene Fachleute.

Von Ende April bis Ende September:
Für unser **Spezialitätenrestaurant**

Poissonnier

Garde-manger

Entremetier

Demi chef de garde

Tournant

Commis de cuisine

Commis pâtissier



Servicefachangestellte(r)

deutsch sprechend, mit Erfahrung im
A-la-carte-Service und Direktinkasso.

Von Mitte Mai bis Mitte September:

Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet**



Buffetangestellte(r)

für allgemeine Buffetarbeiten
und Kassendienst.

Guter, leistungsorientierter Verdienst. Auf Wunsch Unter-
kunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeits-
bewilligungen (Ausweis A) verfügbar.

Bewerben Sie sich für Ihren persönlich und beruflich
erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1997 schrift-
lich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.

**fischstube
Zürichhorn**



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58

TEUFELHOF

Leonhardsgraben 49, CH - 4051 Basel

sucht auf Anfang Februar oder nach
Übereinkunft als Ergänzung seiner
14köpfigen Küchen-Brigade

COMMIS DE CUISINE

Senden Sie bitte Ihre schriftliche
Bewerbung an Herrn Jürgen Kroz

Hôtel de 1^{ère} classe,
bassin lémanique, cherche

un(e) assistant(e) Food & Beverage

Le profil de notre collaborateur/-trice sera:

Diplômé(e) d'une école hôtelière
Goût pour la qualité du service et de la cuisine
Qualités de vendeur
Entregent et aptitude à prendre des responsabilités
Connaissances des langues française, anglaise, allemande
Grande disponibilité.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaire
d'un permis de travail valable sont invités à adresser leur
dossier complet sous
chiffre 90416 à *hôtel revue*,
case postale, 3001 Berne.



Cresta Palace Celerina

Suchen Sie eine anspruchsvolle Position in der
einzigartigen Atmosphäre des Oberengadins?

Als

Chef de réception/ Direktionsassistent/in

mit Hauptaufgabenbereich Empfang/Réception erwartet
Sie in unserem renommierten und traditionsreichen Viersternhotel
(170 Betten) eine interessante und vielseitige Aufgabe.

Sie sind eine dynamische, bestens ausgebildete Persönlichkeit
mit sehr guten Sprachkenntnissen (D/I/E) und Flair im Umgang
mit Gästen und Mitarbeitern, die sich in einem anspruchsvollen
Aufgabengebiet profilieren möchte?

Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Cresta Palace Hotel
H. P. und E. Herren
7505 Celerina/St. Moritz
Telefon 081 833 35 64

90294/6955



Sie ist eröffnet – unsere Felsen-Thermal!
Und der Erfolg sprengt all unsere Erwartungen.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir ab sofort
noch folgende Mitarbeiter/innen:

Arvenrestaurant
Chess:

Service Mitarbeiter/in

Hauptküche:

Entremetier

Hotel Therme:

Nachtportier

Zu verpachten:

Coiffeursalon Beauty-Hair

Ideale Lage, grosse Stamm-
kundschaft aus dem Dorf
sowie Hotelgäste.

Oder möchten Sie als Coiffeuse
im Angestelltenverhältnis einsteigen?

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Rufen Sie uns an
miteinander reden ist immer gut!

Herzlich: Ihre Sibylle und Danilo Meyer, Gastgeber

Vals – falls Arbeit auch Spass machen darf!

Therme Vals, 7132 Vals
Telefon 081 926 80 80 – Fax 081 926 80 00

90754/35580

HOSTELLERIE LINDENHOF
HAUS IM GRÜNEN LODGE RESORT
3855 BRIENZ AM SEE - SWITZERLAND

... für Gäste, die das Besondere suchen.

In unser aussergewöhnliches 3-Stern-Hotel am Brienzersee mit
originellen Erlebnisräumen, hochstehender Küche und gedie-
genem Service suchen wir für die kommende Sommersaison
noch folgende Mitarbeiter:

Service Mitarbeiter

ab Anfang März und Anfang April

Réceptionniste ab Anfang April

Portier

mit Deutschkenntnissen und Fahrausweis für PV,
ab Anfang April

Commis de cuisine ab Anfang Mai

Sie erwartet ein motiviertes junges Team, viel «Champf» und
Spas sowie ein gesundes Unternehmen mit viel Lust, etwas zu
unternehmen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und ein Ge-
spräch mit Ihnen.

Hostellerie Lindenhof

Peter Margowski

3855 Brienz am See

Telefon 033 951 10 72, Fax 033 951 40 72

e-Mail: P. Margowski@popnet.ch

90454/5762

Hotel Tamara au Lac, Ascona

Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit
gültiger Arbeitsbewilligung

Sekretärin mit Berufserfahrung

Commis de cuisine

Restaurationsstücher oder -kellner

Buffetkellner oder -burschen

Zimmermädchen

Hausburschen mit Führerschein

Offerten mit Zeugnis und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Hotel Tamara
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 82

90219/2275



**LE GRAND
CHALET**
GSTAAD

Dem 7. Himmel ganz nah!

Sind wir nicht nur wegen unserer herrlichen Lage, sondern weil wir fast himmlische Verhältnisse bieten können!

Für die Ergänzung unseres Teams suchen wir ab sofort

Chef de rang (w/m)

und für die Sommersaison von Ende Mai bis Mitte Oktober 1997:

Chef de rang (w/m)

Commis de rang

Praktikantin

für Réception/Service

Chef de partie

Hotel Le Grand Chalet, 3780 Gstaad
Franz Roskogler, Direktor
Tel. 033 748 32 52, Fax 033 744 44 15

90663/279978



Wir suchen:

Chef saucier (m/w)

per 20. Februar oder 1. März 1997
in ein Team von acht Küchenmitarbeitern.

Servicefachmitarbeiter/in

per 1. März oder 15. April 1997
(Saison- oder Jahresstelle)

Buffetmitarbeiter/in

per 1. April oder 1. Mai 1997

Küchenmitarbeiter/in

per 15. April 1997

Gerne informieren wir Sie in einem persönlichen Gespräch genauer über die offenen Stellen.

Bitte bewerben Sie sich bei:

Frau Thür,
Restaurant Goldenberg,
8400 Winterthur,
Telefon 052 242 82 53.

90599/130150

IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel

Due to an expansion in student numbers we require additional staff to support our academic programmes. We are looking to fill two positions, as soon as possible, in our Business Administration Department. Successful candidates should have the relevant qualifications and experience together with a very strong command of English.

Lecturer

to teach from a selection of the following subjects:
Food Hygiene and Food Science, Business Economics, Marketing, Management, Basic Accounting.

Academic Secretary

to support the department's team by carrying out secretarial work, timetabling and general administration.

Please send letter and curriculum vitae to:

Mr Kevin Lemasney, Director
IHTTI, av. de la Gare 15-17
CH-2000 Neuchâtel
Tel. 032 721 21 12
Fax 032 721 43 12



P 90655/38596

Restaurant in Zofingen, Kanton Aargau, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Küchenchef mit Erfahrung.

Interessenten melden sich bitte über **Telefon 062 751 93 77** (10-14 Uhr oder 18-23 Uhr), Herrn Antonazzo verlangen.

87006/386251

HOTEL RESTAURANT BALM
FAMILIE STOFER
MEGGEN
TEL 041-377 11 35

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir initiative, junge Mitarbeiter/innen:

Entremetier oder
Commis de cuisine
Servicefachmitarbeiter/in
(Schweizer/in)

Kaufmännische Angestellte
für Réception (Schweizerin) mit abgeschlossener Berufslaufbahn.

Wir bieten Ihnen einen attraktiven Arbeitsplatz mit modernen Arbeitsbedingungen in unserem Familienbetrieb mit Spezialitätenrestaurant. Nähe Luzern am Vierwaldstättersee.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Stofer-Sigrist
Hotel Balm, CH-6045 Meggen
Telefon 041 377 11 35
Fax 377 23 83

90602/24074



Wir sind ein aufgestelltes Réceptions-
team und suchen per 1. März 1997 zur
Ergänzung unserer Crew, Sie, die

Verstärkung mit Erfahrung

Es erwartet Sie ein vielseitiger Hotelbetrieb mit 70 Zimmern, Konferenz- und Banketträumen bis 130 Personen und das Restaurant Bolero.

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an

Herrn Roland Barmet, Direktor
Telefon 041 210 18 55
Bundesplatz 18, 6003 Luzern.

90636/23019



Restaurant Löwen, Ruswil

Aufgestellt und freundlich, mit etwas Gastgewerbeerfahrung, sind Sie unsere neue

Serviceangestellte

in unserem schönen Dorfrestaurant.

Ein junges Team freut sich auf Ihr Mitdabeisein.

Telefon 041 495 11 15
Restaurant Löwen
W. und M. Bättig-Vetter
6017 Ruswil

90726/143642

HOTEL RESTAURANT
STERNEN
OERLIKON

Lieber heute als morgen

heissen wir Sie in unserem ★★★Businesshotel nur 10 Autominuten von City und Flughafen entfernt, mitten im Messezentrum Zürichs, als neue(n)

Réceptionist/in

herzlich willkommen. Wenn Sie gute Berufserfahrung, Freude am Kontakt mit Gästen, Administrations- (Fidelio) und Sprachkenntnisse mitbringen und Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Arbeit zusagt, melden Sie sich bei Frau M. Reiner. Für Schweizer Bewerber oder Ausländer mit Bewilligung B oder C per sofort oder nach Übereinkunft.

Schaffhauserstrasse 335, 8050 Zürich
Telefon 01 311 77 77, Fax 01 311 72 97

90743/41203

SEEROS

Landgasthof am Pfäffikersee

Wir suchen per 1. Februar 1997 eine

Réceptionistin

Haben Sie Freude, in einem wunderschön gelegenen Landgasthof SHV, direkt am See, zu arbeiten?

Wir verfügen über 16 komfortable Doppelzimmer, diverse Seminar- und Bankettsäle, 2 verschiedene Restaurants und eine grosse Gartenterrasse mit 270 Sitzplätzen.

Lieben Sie die Abwechslung? Dann sind Sie bei uns richtig! Sie sind ein Organisationstalent und beraten unsere Gäste am Telefon und an der Réception.

Sie führen Verkaufsgespräche über Seminare, Bankette, Zimmer und sind für den gesamten administrativen Bereich mit verantwortlich. Wir arbeiten mit Fidelio, Word für Windows und Excel. Sind Sie flexibel und helfen uns in den hektischen Zeiten auch im Service? Wir bieten einen selbstständigen Arbeitsplatz mit einem guten Arbeitsklima.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann wählen Sie

Telefon 01 950 01 01

oder senden Sie uns Ihre Unterlagen.

Herr Urs Heer gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

90357/115037



TICINO LUGANO
ROMANTIK HOTEL-RESTAURANT

Wir suchen für Saison- oder Jahresstelle tüchtigen

Etagenportier tournant

mit Fahrbewilligung. Wir bieten eine vielseitige, interessante Stelle.
CH oder Ausländer nur mit Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

90688/22462



CLAIRE E. SAMUEL BUCHMANN
PIAZZA CIOCCARO 1 - CH-6901 LUGANO - TEL. (091) 922 77 72 - FAX (091) 923 62 78



**Rätisches
Kantons- und Regionalspital Chur**

Wir wollen unseren Patientinnen/Patienten einen persönlichen Service erbringen.

Für unseren Room-Service auf den Pflegeabteilungen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Hotelfach- oder Servicefachassistenten/-in

(80 bis 100 %)
mit abgeschlossener Ausbildung.

Freundlichkeit und fachliche Kompetenz im Umgang mit Kunden stehen für Sie im Vordergrund. Unser junges Team freut sich auf eine gute Zusammenarbeit mit einer flexiblen, toleranten und selbstständigen Persönlichkeit, die ihr Fachwissen engagiert einsetzen möchte. Sich mit Kunden auch in einer fremden Sprache unterhalten zu können, sehen Sie als Vorteil an.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Frau C. Enzler,
Leiterin Hotellerie, **Telefon 081 256 61 11, intern 6760**

Ihre handschriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

Rätisches Kantons- und Regionalspital
z. H. von Frau C. Enzler
Loëstrasse 170, 7000 Chur

90616/198617

Lyonnais

Wenige Schritte vom Hauptbahnhof entfernt finden Sie uns, das **Bistro/Bar Le Lyonnais** im **Hotel Montana**. Mit Freude und französischem Flair servieren wir Spezialitäten der Cuisines Lyonnaises. Wir haben uns in den letzten Jahren erfolgreich in Szene gesetzt, dank Qualität, Atmosphäre, Freude und ganz besonders dem Engagement unseres jungen, aufgestellten Teams.

Dieses Team sucht Sie per 1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung als:

Servicemitarbeiter/in

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten... für eine neue Aufgabe motiviert sind... einen modernen Arbeitsplatz mit erstenklassigen Anstellungsbedingungen schätzen... locker aber professionell mitarbeiten... *savoir vivre* für Sie nicht unverständlich ist... und Sie auch noch jeden Sonntag frei haben möchten... dann warten wir auf Sie!

Rufen Sie an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:
Rolf Pfister, Hotel Montana
«Bistro/Bar Le Lyonnais»
Konradstrasse 39
8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00.
Wir freuen uns, Sie kennen-
zulernen; à bientôt ...

87533/40762

HOTEL ORSELINA LOCARNO

Das Ferienhotel mit hohen Qualitätsansprüchen

Ab 1. März bis zirka Ende Oktober 1997 ist bei uns noch folgende Stelle zu besetzen:

Réceptionssekretärin

mit Berufserfahrung; Muttersprache D, gute Kenntnisse in F+E. Fühlen Sie sich angespornt, uns mitzuhelfen, mit Freude und Begeisterung unsere langjährige Kundschaft zu betreuen? Dann erwarten wir gerne Ihre Zeugnisfotos, Foto und Referenzen.

Familie A. Amstutz, Hotel Orselina, 6644 Orselina

90600/27359



Für unsere In-Bar **LATINO** suchen wir nach Vereinbarung

Bargirl mit Power

Lieben Sie es, im Mittelpunkt zu stehen?
Sind Sie jung, kontaktfreudig und unkompliziert?

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten und sehr gute Entlohnung.

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

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

90748/22687

Strandhotel + Restaurant

SEEBLICK

CH-3705 Faulensee
bei Spiez • Thunersee • Schweiz



Villa Seeblick
vis-à-vis Strandhotel

Für unser gediegenes ***-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Servicfachangestellte (w/m)

Eintritt: 1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung

Serviceanfängerin

Eintritt: 1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung

Saucier (Sous-chef) Eintritt: 15. März 1997

Koch (Tournant) Eintritt: 1. Mai 1997

Buffetangestellte (w/m) Eintritt: 1. Mai 1997

Hofa Eintritt: 1. April 1997

Für unsere «Tenne» Bar-Restaurant

Servicfachangestellte (Teilzeitjob)

Von 16.30 Uhr bis 00.30 Uhr, Eintritt: ca. Mitte Februar

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Familie Habegger, Telefon 033 654 23 21

90376/10863



Kantonsspital Uri

Für unsere Spitalküche suchen wir auf den 1. Mai 1997 oder nach Vereinbarung einen/eine

Diätkoch/Diätköchin

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

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

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Egloff, Küchenchef, jederzeit gerne zur Verfügung (Telefon 041 875 51 02).

Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an das

Kantonsspital Uri
Herrn W. Bär, Personalfach
6460 Altdorf
Telefon 041 875 51 03

90617/229210

Hotel & Restaurant



Ochsen

Freundlichkeit, Aufmerksamkeit schenken, auf den Gast eingehen – diese und andere Schlagworte sind zurzeit in aller Munde. Gehören Sie zu den seltenen Persönlichkeiten, die diese Eigenschaften nicht nur fordern, sondern auch im Alltag leben können? Dann würde Ihnen sicher eine abwechslungsreiche Tätigkeit als

Servicemitarbeiterin

in unserem sehr gut eingerichteten Dorfrestaurant gefallen. Sie haben die nötige praktische Erfahrung und schätzen ein gutes Betriebsklima. Und wir geben unser Bestes, damit Sie nicht nur am ersten Tag motiviert und mit Freude auf unsere Gäste zugehen. Wir erzählen Ihnen gerne mehr.

90705/264202

DAS VIER-WELLEN-HOTEL

BAD HORN

AM BODENSEE

Wir suchen in unser ****-Hotel am Bodensee-Südseeufer:

Küche:

- Chef de partie
- Commis de cuisine

Service:

- Servicfachangestellte/r

Büro:

- Réceptionspraktikantin

Eintritt nach Übereinkunft.

Schweizer/innen oder Ausländer/innen mit Grenzgänger-Bewilligung, Bewilligung mit B oder C, welche gerne in einem der modernsten Hotels der Ostschweiz in einem jungen Team arbeiten möchten, richten ihre geschätzte Bewerbung bitte an

Herrn U. Hatt

HOTEL BAD HORN
CH-9326 HORN/TG, TEL. 071 841 55 11
HOTEL RESTAURANTS CLUB

P 90385/15822



DOMINO GASTRO

Im Kanton Aargau für unsere Auftraggeber gesucht:

Chef de service m/w

Sous-chef

Chef de partie

Entremetier

Alleinkoch

Servicfachangestellte

Bardamen

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Herrn Schaar oder Frau Geissbühler

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

90284/26290

Regionalspital Lachen am See

Wir sind ein Akutspital mit 150 Betten am oberen Zürichsee und suchen für unser Küchenteam nach Vereinbarung eine/einen

Diätköchin/Diätkoch

Können Sie die entsprechende Berufsausbildung vorweisen und haben bereits Erfahrung in diesem Bereich? Dann freuen wir uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Unser Küchenchef, Herr M. Bärtsch, gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte über Telefon 055 451 37 10. Schriftliche Bewerbungen senden Sie bitte an das Regionalspital Lachen, Personalabteilung, Postfach 238, 8853 Lachen.

P 90593/254797

In wieder neu eröffnetes Speiselokal, an idyllischem See in St. Gallen, suchen wir einen kreativen, selbstständig arbeitenden

Koch (m/w)

Für den Mitarbeiter mit Mindestalter 25 Jahre sind Kalkulation, Einkauf und Belastung in hektischen Zeiten kein Fremdwort.

Gerne unterstützen wir Ihr berufliches Weiterkommen.

Wir bieten ein angenehmes Arbeitsklima, zeitgemässe Sozialleistungen und Entlohnung.

Zudem suchen wir eine versierte, sympathische, aufgestellte

Servicfachangestellte

die mit Elan und Freude ihren Beruf ausüben wollen.

Der Eintrittstermin in unsere Reihen ist Anfang März 1997.

Interessenten melden sich bitte über Telefon 071 222 75 07, Frau R. Portmann.

90764/388196

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTEL

ZÜRICH-AIRPORT

Möchten Sie Ihre Gäste auch am liebsten mit einem bunten Blumenstrauß direkt unter der Haustüre

WILLKOMMEN

heissen? Dann sollten Sie sich sofort bei uns melden. Unsere Gäste kommen aus den verschiedensten Himmelsrichtungen zu jeder Tages- und Nachtzeit aus allen Ecken und Enden der Welt in unserem Hotel an ... und freuen sich auf ein richtiges Zuhause unterwegs.

Wenn es Ihnen Spass und Freude macht, als **Front-Office-Mitunternehmerin** Gäste herzlich zu empfangen, kompetent zu beraten und auch nett zu verabschieden, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf. Wohin?

Marc Hexspoor
Walter Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg
Telefon 01 / 808 80 21

P 90600/261

MÖVENPICK

DANIS

Snöber/Skifahrer

Für unsere drei Bergrestaurants mitten in der Skiregion von Lenzersheide-Valbella suchen wir zur Ergänzung unseres Teams für Februar und März folgende aufgestellte Mitarbeiter:

Barmaid für Schneebar, Servicefachangestellte

Wenn Sie

- gerne Skifahren oder Snowboarden
- abends lieber frei haben
- in einem eingespielten Team arbeiten wollen
- Freude am Gastgewerbe haben

bieten wir Ihnen

- eine angemessene Entlohnung
- Saisonkarte für die Skiregion



Bewerbungen bitte schriftlich an:
Sportbahnen Danis AG
Voa Principale 47
7078 Lenzersheide

P 90590/102784

HOTEL CACCIATORI

CH-6963 CADEMARIO, Tel. 091 605 22 36

TICINO

Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant oberhalb Lugano suchen wir zur Ergänzung unseres jungen Teams ab Anfang April bis Ende Oktober 1997:

Buffetburschen Commis de rang Zimmer-/Lingeriemädchen

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

90644/5637

Wenn's

pressiert...

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



Das **Hotel International Basel** ist ein grosses, renommiertes ★★★★★-Geschäfts- und Kongresshotel mit 200 Gästezimmern – an das Steigenberger Reservationssystem angeschlossen, drei Restaurants mit insgesamt über 300 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Party- und Veranstaltungsservice.

Auf Mitte Februar oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Réceptionisten/-in

Als selbständige und diskrete Persönlichkeit verfügen Sie über eine fundierte Ausbildung und Hotelserfahrung. Sie sind mit dem Windows-Umfeld und AS-400 oder Fidello vertraut und kommunizieren gerne in Deutsch, Englisch und Französisch.

Wenn Sie diese anspruchsvolle Tätigkeit interessiert, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Hotel International Basel
Frau Sandra Michel, Personaldirektor,
Steinentorstrasse 25, Postfach, 4001 Basel.



90303/3255



Für unsere aussergewöhnliche Bar suchen wir eine aufgestellte, extravaganze

Barmaid

auf den 1. März 1997 oder nach Über-einkunft.

Bar Amalur
Via Torretta 7, 6600 Locarno
telefonieren nach 22.00 Uhr
091 751 64 14 – 079 337 25 10

P 90717/286241



*** Hotel Belvédère 6052 Hergiswil am See

Das bekannte ***Hotel direkt am See, 50 Zimmer, Restaurant Beljardin mit Wintergarten und Seeterrasse, Röstisserie, „Chupferpfanne“, Seminar- + Banketträumlichkeiten, Trychle-Pub, 80 eigene Parkplätze und 15 Bootsanlegeplätze

Nach dem Umbau und zur Wiedereröffnung am 1. März 1997 oder später, suchen wir folgende Mitarbeiter/innen (CH oder Bew. C):

Réceptions-Praktikant/in

In unserer ganz neuen Küche

Sous-chef
Chef Entremetier
Commis de cuisine

A-la-Carte-Service
(Restaurants und Terrasse)

2. Chef/in de Service
Service-Mitarbeiter/innen
2 Service-Praktikanten/innen
(Service-Erfahrung von Vorteil)

Interessiert Sie ein lebhafter Betrieb, dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung

Herr Godi Näpfli-Stutz
oder Frau Sylvia Purtschert
Tel. 041 630 01 01

90359/15359



HERMITAGE
HOTEL RESTAURANT
Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern suchen wir nach Vereinbarung eine

Réceptionspraktikantin

Es erwarten Sie ein modernes Haus, ein zeitgemässer Arbeitsplatz (IBM-Computer AS 400-Rebag Data) und auf Wunsch Unterbringung in unserem Appartementhaus.

Was wir Ihnen alles zu bieten haben, wird Ihnen Frau R. Gripenberg, Stellvert. Direktorin, in einem persönlichen Gespräch gerne mitteilen.

Hermitage
Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Telefon 041 370 37 37
Fax 041 370 65 55

90697/22985



Der Treffpunkt für Kunst und Gastronomie

Kennst Du die Unterschiede, welche die heutige trendige Gastronomie auszeichnen; weisst Du, worauf es heute ankommt? Bist Du...

...der junge Koch, der in einem Team mit Leidenschaft und Freude unsere Gäste mit kleinen Kunstwerken verwöhnt und ihnen das Essen zum Erlebnis machen kann?

...die Service-Persönlichkeit, welche in unserem vielseitigen Betrieb nicht nur bedient und Serviert, sondern auch mal hinter der Réception steht, eine Weindekoration präsentiert oder ein tolles Blumenarrangement machen kann?

Dann lass uns doch zusammen die Unterschiede erkennen und auf 1. März dieses Jahres unser neues Konzept verwirklichen. Wir freuen uns auf Dich!

Patrick Hemmelmayr, Karin Demeter
Hotel Restaurant Galerie Viothek
5242 Birr, Telefon 056 444 88 22
Fax 056 444 77 22

90379/5061

Hotel International
au Lac
Lugano

120 Betten

★★★★

sucht für Saison von 22. März bis Ende Oktober

Sekretärin

sprachkundig, für Réception, Korrespondenz in vier Hauptsprachen und Gästebuchhaltung, System NCR-8000 (Berufspraxis in Schweizer Hoteltels erforderlich).

Praktikantin/ Hilfsgouvernante

(für Buffet, Keller, Economat und Etage).

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen nur von Bewerberinnen (Schweizerinnen oder mit Aufenthaltsbewilligung), die vor Ostern eintreten können, sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

90499/22063



Hotel Restaurant
Plattenhof
Zürich
8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für sofortigen Eintritt oder nach Über-einkunft suchen wir:

Anfangsréceptionistin Koch 50-%-Stelle, abends

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

90175/40660



Ihr Kaderinserat in der

Das **Hotel Bellevue Palace** ist ein 5-Stern-Hotel inmitten der Stadt Bern mit 145 Hotelzimmern, 3 Restaurants und einer Bar, Konferenz- und Banketträumlichkeiten und 170 Mitarbeitern.

Wir suchen auf März 1997, in Jahresstelle, eine

Stv. Generalgouvernante

Für diese vielseitige und herausfordernde Position sollten Sie folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Lehre als Hotelfachassistentin
- mehrjährige Praxis im Etagenbereich
- Erfahrung als Hofa in einem grösseren Hotel
- Flexibilität und Einsatzfreude.

Wir bieten eine interessante, vielseitige Tätigkeit in einem dynamischen Hotelbetrieb.

Unser Personalchef, Herr W. Jaggi, freut sich auf Ihre Bewerbung oder erwartet gerne Ihren Anruf. **Telefon 031 320 46 21 (Direktwahl)**



HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN ★★★★★

Kochergasse 3–5, CH-3001 Bern, Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

The World's
Best Hotels

85909/4081



Für unser 4-Stern-Hotel im Herzen der Stadt Bern suchen wir per 1. März 1997 eine erfahrene

Réceptionistin

Die Arbeit ist abwechslungsreich, der Arbeitsplatz mit modernen Hilfsmitteln ausgestattet (EDV Macintosh) und die Arbeitszeiten attraktiv.

Sind Sie freundlich und kontaktfreudig? Möchten Sie Ihre guten Sprach- und Fachkenntnisse optimal einsetzen? Arbeiten Sie gerne in einem Team und sind Sie belastbar?

Wir freuen uns, wenn Sie an einer längeren Anstellungsdauer interessiert sind. Senden Sie Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen an Frau M. Pfeiffer.



Hotel Bristol
Schauplatzgasse 10
3011 Bern



90018/4090

Hotel Sântis★★★★, 9657 Unterwasser

Gastlichkeit mit Herz... Ist unser Ziel – gehen Sie mit uns?

Sie wollen sich verändern?
Sie planen den Schritt vorwärts?
Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir, saisonal oder längerfristig:

ANFANGS-SERVICELEITER m/w
selbständiges Arbeiten, Teamgeist und Flair für Dienstleistung sind gepaart mit Ihrer fachlichen Qualifikation Ihre Stärken.

SERVICEFACHANGESTELLTE m/w
in junges, flottes Team, für den gepflegten A-la-carte- und Pensionservice.

JUNGKoch

m/w
mit Ambitionen für die aktive und moderne Restaurations- und Hotellküche.

Das Hotel Sântis liegt in einer sonnigen, anmutigen Gegend der Ostschweiz. 70 Betten, eine rege A-la-carte-Restaurations mit einer Vielfalt an kulinarischen Aktivitäten erwartet Sie. Zeitgemässe Entlohnung, L-GAV-konforme Arbeitsbedingungen sind die Basis, sich und uns weiterzuentwickeln.

Fühlen Sie sich angesprochen? –
Frau R. Söllinger erwartet Ihre schriftliche bzw. telefonische Bewerbung.

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

90727/7558



auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22



Wir suchen für unser bekanntes und anspruchsvolles China Restaurant

HUANG GUAN

eine freundliche, gepflegte, chinesische oder asiatische

SERVIERTOCHTER

mit guten deutschen Sprachkenntnissen.

Wir bieten regelmässige Freizeit, 4 Wochen Betriebsferien, Zimmer und Kost im Hotel.

Eintritt 1. Januar 1997 oder nach Vereinbarung. Verlangen Sie

Herr Andy De Jong, Chef de Service oder Herr Stupan, Personalchef.

HOTEL KRONE SARNEN
Brünigstrasse 130
6060 Sarnen Tel. 041. 660.66.33

P 90271/64084

Une nouvelle expérience dans le domaine hôtelier, domaine que vous connaissez bien ...
Un poste dans le département F&B, département qui n'a plus de secret pour vous ...

Mettre à profit vos connaissances des langues française, anglaise, allemande...

Un travail varié, à responsabilités, requérant votre esprit d'initiative et d'indépendance...

C'est ce que vous recherchez? Alors ne cherchez plus, vous avez trouvé. Nous vous attendons pour occuper le poste de

SECRETAIRE F&B

Dans un grand Hôtel de la région genevoise

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont invité(e)s à adresser leur dossier complet sous chiffre 90417, hôtel revue, case postale, 3001 Bern.

Restaurant Hotel Seepark
Dancing

Hotel Seepark
6315 Oberägeri ZG
Telefon 041 750 18 55
Telefax 041 750 56 29

Gesucht per 1. Februar oder nach Über-
einkunft

**Servicefachangestellte
oder Kellner**
mit guten Berufserfahrungen in unser ge-
pflegtes Gourmet-Restaurant.

Auf Frühjahr (1. April) suchen wir ausser-
dem noch

**2 Servicefachangestellte/
Kellner**
(Bewilligung vorhanden)
- jungen dynamischen
Betriebsassistenten
mit entsprechender Ausbildung

Zimmermädchen
für unser 4-Stern-Hotel.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

G. und P. Döschner,
Hauptstrasse 47, 6315 Oberägeri
(15 Min. von Zug)

90379/26921

**PAR-RESTAURANT
GALLERIA**

Suchen Sie für 1997
eine neue Herausforderung?

Für unsere abwechslungsreiche
Küche mit italienischem Akzent
suchen wir per sofort oder nach
Vereinbarung

Koch/Köchin
kreativ und selbstständig

Unser moderner Betrieb liegt
zwischen Käfigturm und Zytlogge,
5 Gehminuten vom Hauptbahnhof.

Samstagabend und 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

P 90739/97934

KRONENHOF
SCHWARTHAUSEN

Wir suchen per 15. Februar oder nach
Vereinbarung in junges Team in ***-
Hotel in der Schaffhauser Altstadt:

1. Sekretär/in Réception

Wenn Sie zwischen 25 und 35 Jahre jung
sind, eine fundierte Berufsausbildung
sowie Hotelierfahrung haben und ein an-
genehmes Arbeitsklima schätzen, sind
Sie genau richtig. Fidele Kenntnisse von
Vorteil, jedoch nicht Bedingung.

Wir freuen uns auf Ihre komplette Be-
werbung mit Foto an folgende Anschrift:

Hotel Kronenhof***
Kirchhofplatz 7, 8200 Schaffhausen
Urs Auckenthaler und Silvia Humi
Direktion
Telefon 052 625 66 31

90364/23252

Hotel Gletschergarten***
3818 Grindelwald

Wir suchen ab sofort oder nach Über-
einkunft für 5-6 Wochen

**Servicefachangestellte
Saaltochter, Küchenhilfe**

Offerten an Frau E. Breitenstein, Hotel
Gletschergarten, 3818 Grindelwald,
Telefon 033 853 17 21.

90751/14478

**HOTEL/RESTAURANT
EDELWEISS**
6375 BECKENRIED

Vierwaldstättersee-Süd

Für die Sommersaison 1997
suchen wir in unseren lebhaften
Familienbetrieb

Köchin/Koch

Eintritt: 1. Mai 1997
oder nach Übereinkunft.

Interessiert?

Bitte melden Sie sich bei
T. Dettwyler

Telefon 041 620 12 52
Fax 041 620 12 80

Le piment d'une idée ...

Genève MOËVENPICK HOTEL

4 Sterne Plus, 350 Zimmer,
1 traditionelles Mövenpick
Restaurant, 1 Brasserie,
1 Selbstbedienungrestaurant typ
"Marché", 1 Japanisches Restaurant,
1 Cocktail-Bar, 18 Bankettsäle (450
Personen-Kapazität) sind
dazu bestimmt, die hohen
Anforderungen
unserer Gäste zu befriedigen.

WIR SUCHEN:

**TEPPAN-YAKI KOCH
SUSHI-SASHIMI KOCH**

Bitte senden Sie Ihre vollständige
Bewerbungsunterlagen 2. Hd. Fr.
Sophie Praz, Personalassistentin
HOTEL MOËVENPICK,
CP 556, 20 route de Pré-Bois
1215 GENÈVE
Tél. 022 717 16 24

90326/208490

P 90704/383248

**GOLF
SEMPACHERSEE**

Golf Sempachersee ist eine Dienstleistung
für Sport und Freizeit. Unsere Member
und Gäste erwarten eine freundliche und
fachkundige Betreuung.

Auf Frühjahr 1997 suchen wir zur
Verstärkung unseres Teams

Receptionist
Ihre kaufmännische Ausbildung haben Sie
durch Tätigkeiten "am Kunden"
erweitert. Sie sind bereit, auch an
Wochenenden unsere Member und Gäste
zu empfangen.

Selbständige Verkäuferin
in Golf-Shop
Sind Sie sportlich, ev. Golferin, haben Sie
Erfahrung im Verkauf von Mode oder
Sportartikel, werden Sie sich im Golf-Shop
schnell einarbeiten. Unsere Kunden
erwarten Ihre Dienstleistung auch an
Wochenenden.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.
Senden Sie bitte Ihre vollständigen
Unterlagen an

Golf Sempachersee 6024 Hildisrieden
Telefon 041-462 71 71 Telefax 041-462 71 72

Ascona
LAGO MAGGIORE

**Hotel Seeschloss
Castello ******

Wir suchen für die Sommersaison, mit
Stellenantritt März/April:

**Sekretär/in sprachkundig
Serviceangestellte
Service-Anfängerin
Saucier
Chef de partie
Commis de cuisine**

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien
und Foto senden Sie bitte an:

Hotel Seeschloss Castello
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 61

90391/1937

**ROMANTIK HOTELS
& RESTAURANTS**

Gesucht per sofort oder nach Vereinba-
rung für Restaurant-Neueröffnung
(Emmenbrücke):

Möchtest auch Du gerne von Anfang an
dabeisein in einem neuen amerikanisch
ingerichteten Restaurant, bei dem alles
ein bisschen unüblich und lebhaft ist?
Wir bieten ein neues Arbeitsprofil mit
vielseitigem und abwechslungsreichem
Arbeitsangebot und interessanter Ar-
beitszeit. Teamwork wird bei uns gross-
geschrieben!

Mitarbeiterin

(tage-, stundenweise, Alter bis ca. 30
Jahre), welche gerne Verantwortung
übernimmt, Erfahrung in leitender Posi-
tion und im Umgang mit Menschen je-
lichen Alters besitzt.

Gerne erwarten wir Deine schriftliche
Bewerbung mit den üblichen Unter-
lagen.

P. Emmenegger
Grünmattstrasse 3
6032 Emmen

90693/388064

**GASTHAUS
ZUR
LINDE**

Wir suchen Sie:
kreativ - vielseitig - selbständig.
Drei Voraussetzungen, auf die wir
grossen Wert legen.

Ob in unserem Restaurant, Stübli,
Saal oder auf unserer Gartenterrasse,
bei uns können Sie Ihre Stärken
einsetzen als

Servicefachangestellte
(deutsche Muttersprache)

nicht nur zum Tellertragen, sondern als
aufmerksame/n Gastgeber/in.

Haben Sie Interesse an uns?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Monika und Viktor Jans
Gasthaus zur Linde
CH-6312 Steinhausen
Telefon 041 748 81 18
Ruhetage: Dienstag und Mittwoch.

90654/97675

HOTEL
LA PORTE
D'OCTODURE
MARTIGNY

new archons

Sie sind deutscher Muttersprache
und beherrschen auch Bonjour und
Hello, haben einige Jahre Erfahrung
im Front-office, dann sind Sie der
oder die Nachfolger/in unseres

Chef de réception

Eintritt per Ende Januar oder nach
Übereinkunft.

Bitte schicken Sie umgehend Ihre
Bewerbungsunterlagen mit Foto
und Zeugniskopien an die Direktion,
Route du Grand-St-Bernard,
1921 Martigny-Croix.

Das Hotel mit 60 Zimmern ist
Mitglied der Seiler Hotels Zermatt.

CARRIERE

Best Western

90519/177210

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____



	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 134.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 79.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 46.-*
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 168.-	<input type="checkbox"/> Fr. 98.-	<input type="checkbox"/> Fr. 58.-
Europa (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
Übersee (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-

*inkl. 2% MWSt.

☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

Alle Preise in Schweizer
Franken, inkl. Porti

Bitte ausschneiden und einsenden an:
**hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst,
Postfach, CH-3001 Bern**

Einzelverkaufspreis
am Kiosk Fr. 4.-*

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré de la SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

1	2	3	4	5	6	7	8
Küche/cuisine							
1064	Hilfskoch	45	E	A	n. Ver.	SP/D	BE
1065	Pâtissier	60	F	C	n. Ver.	D/F/E	Zürich
1066	Alleinkoch	48	CH		sofort	D	TI/BE/Oberl./GR
1067	Hilfskoch	21	CH		Feb. 97	D/E	Tagesbetriebs, BE/ZH/SO
1068	Souschef	29	CH		sofort	D/F/E	Zürich
1069	Pizzaiolo	31	I	A	sofort	I/D	
1070	Koch	37	CH		sofort	D	Tagesbetriebs, Bern+Umgeb.
1071	Souschef	28	D	A	n. Ver.	D/R/F	3-5*Hotel, TI/BE/Oberl.
1072	Koch	35	P	C	sofort	P/F/I	Lugano
1073	Hilfskoch	33	NE	B	sofort	E/D/I	Zürich+Umgeb.
1074	Kochpraktikantin	21	CH		März 97	D/F/E	BE/ZH/LU
1075	Chef de partie	30	CH		n. Ver.	D/F/E	Gasthof/Mittelland
1076	Hilfskoch	20	CH		Feb. 97	D/F/I	Thun/Spiez/Bern
1077	Chef de partie	26	CH		März 97	F/E/D	4-5*Hotel, VS/ZH/Lausanne
1078	Küchen/Souschef	28	CH		n. Ver.	D/I/F	SZ/LU
1079	Koch	29	MA	B	sofort	F/I/A	ZH/SH
1080	Chef de partie	34	A	C	sofort	D/E	Zürich
1081	Hilfskoch	26	I	A	n. Ver.	I/E	TI

Service/service

2398	Sefa	19	CH		März 97	D/E/F	AR/Davos/Arosa
2399	Soalkellner	39	I	A	sofort	I/F/D	
2400	Kellner	30	CH		Feb. 97	D/E/F	ZH
2401	Sefa	36	A	B	Feb. 97	D/F/E	BE/VS/TZ/BS/BL
2402	Kellner	30	ALG	B	sofort	D/F/E	Zürich
2403	Kellner	22	CH		März 97	D/E	Bern
2404	Kellner	28	CH		sofort	D/E	Deutsch-CH
2405	Kellner	22	SL	B	sofort	D/E	TG/SG/ZH
2406	Kellner	33	A	C	sofort	D/E/F	Luzern
2407	Sefa	20	CH		Feb. 97	D/E/F	Bern

2408	Kellner	25	P	A	sofort	D/F/P	BE
2409	Sefa	28	CH		sofort	D/E/F	Zürich
2410	Sefa	22	CH		Feb. 97	D/F/E	SO/BE
2411	Restaurationsleiter	40	A	C	n. Ver.	D/F/E	West-CH
2412	Sefa	30	CH		sofort	D/E/F	Bern
2413	Chef de service	30	D	A	sofort	D/F/E	3-5*Hotel
2414	Sefa	60	CH		n. Ver.	D/F/I	Dietikon/Spreitenbach
2415	Kellner	26	YU	B	März 97	D	BE/ZH/SG
2416	Chef de service	44	D	C	sofort	D/F/E	Zürich+Umgeb.
2417	Sefa	31	CH		März 97	D/F	VD

Administration/administration

3452	Anfangsrezept./w	22	CH		sofort	D/F/E	AH/ZH
3453	Réceptionist	26	CH		sofort	F/D/E	4-5*Hotel, BE/VS
3454	Réceptionsprakt./w	28	CH		n. Ver.	D/P/E	BE/LU/ZH
3455	Betriebsassistent	34	CH		sofort	D/F/E	Hotel, GR/ZH/BS
3456	Réceptionist	21	F	A	März 97	F/D/E	2-3*Hotel, Genève/Lausanne
3457	Réceptionist	36	CH		sofort	D/I/F	Locarno+Umgeb.
3458	F&B-Assistent	31	CH		März 97	D/E/F	Hotel, ZH/ZG
3459	Réceptionist	27	G		sofort	F/D/E	Basel
3460	Marketingassistent	26	I	A	sofort	I/D/F	
3461	Réceptionist	37	CH		n. Ver.	D/E/F	Zentral-CH/AG
3462	Betriebsleiter	38	CH		sofort	D/E/F	Thun/Bern
3463	Direktor	48	I	C	n. Ver.	I/D/F	TI
3464	Aide du patron	49	CH		Feb. 97	D/F/E	4-5*Hotel, VD/VS/FR
3465	Aide du patron	59	CH		sofort	D/F/E	Hotel garni, TI/GR/VS
3466	Direktionsass.	27	CH		sofort	D/F/I	3-5*Hotel, West-CH/VI
3467	Betriebsassistent	26	CH		sofort	D/E/F	AG/ZH

Hauswirtschaft/ménage

4937	Gouvernante	49	D	A	sofort	D/E/F	3-4*Hotel, Deutsch-CH
4938	Hilfskraft/w.	37	BR	B	sofort	P/B/E	
4939	Hilfskraft/w.	35	CH		sofort	D	Aarau+Umgeb.
4940	Gouvernante	26	CH		n. Ver.	D/I/E	4-5*Hotel, Zürich
4941	Etagegouvernante	20	CH		sofort	D/E/F	3-5*Hotel, Zürich

4942	Gouvernante	27	CH		sofort	D/E/I	4-5*Hotel, BE
4943	Hilfskraft	30	ANT	B	sofort	E/D	ZH
4944	Etagegouvernante	20	CH		n. Ver.	D/I/F	4-5*Hotel, Zürich
4945	Nachtporier	28	EGY	B	sofort	A/D/E	Zürich
4946	Allrounderin	40	CH		Feb. 97	D/I/E	
4947	Hilfskraft/w.	30	YU	B	sofort	YU/D	SO

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnieren Sie sich zum Service de placement accéléré

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

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

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Photo	Je suis à la recherche d'un emploi de:		Date d'entrée:	
	Nom:		Prénom:	
	Rue:		N° postal/Ville:	
	Né(e) le:		Nationalité:	
	N° téléphone privé:		N° téléphone professionnel:	
	Langue maternelle:		Permis de travail:	
	Type d'établissement souhaité:		Région:	
	Remarques:			
	Connaissances linguistiques:			
	Allemand:		Français:	
		Italien:		
		Anglais:		
(1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)				
Mes trois derniers emplois ont été:				
Etablissement:		Lieu:		
1.		Fonction:		
2.		Durée:		
3.				
Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations.		Date:		
		Signature:		

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:
Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne (On n'a pas besoin de certificats!)

90698/84735

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre





Hôtel de tout premier rang, avec centre de cure réputé, cherche à l'année:

Secrétaire-réceptionniste avec expérience de vente

Nous demandons:

- bonnes connaissances des langues française et allemande. L'anglais et l'italien souhaités
- personne motivée, dynamique, avec expérience, connaissances dans la technique de vente, esprit créatif et caractère agréable.

Nous offrons:

- ambiance jeune, dynamique et positive
- possibilités de développement
- activités variées
- Salaire avec intéressement.

Faire offres par écrit avec curriculum vitae à:

M. Patrick Berod
Directeur
Hôtel Crans Ambassador
3962 Montana

90642/24767

PRESIDENT WILSON

Le rendez-vous de l'excellence

L'Hôtel Président Wilson recherche pour son centre de congrès et conférences pouvant recevoir jusqu'à 1 500 personnes

2 chefs de cuisine

et

6 chefs de partie

spécialisés dans la cuisine orientale et/ou asiatique.
Langues souhaitées: français-anglais-arabe.

Nous vous offrons un emploi stable, une équipe jeune et dynamique, une ambiance de travail agréable dans un cadre luxueux et chaleureux, de bonnes conditions sociales.

Les candidat(e)s intéressé(e)s, au bénéfice d'une expérience de préférence similaire, suisses ou en possession d'un permis de travail valable et renouvelable sont prié(e)s de faire leurs offres auprès du 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

90746/13030

Café-Restaurant «La Gentiane»

Route de France 102, 1348 Le Brassus

Nous cherchons

1 jeune cuisinier

Entrée en fonction, au plus vite.

Vous avez entre 20 et 30 ans, vous êtes de formation hôtelière ou équivalente, vous aimez votre métier et vous désirez évoluer dans une équipe jeune et dynamique,

...Alors vous êtes le cuisinier qu'il nous faut.

Nous vous offrons d'excellente condition de travail, dans un cadre agréable, situé dans un établissement de montagne (placé à l'année), ainsi qu'un salaire en rapport avec vos capacités.

Vous êtes intéressée, alors n'hésitez pas à prendre contact avec M. Volery, au téléphone 021 845 56 78 ou fax 021 845 62 98.

90653/147370

Eurotel Riviera

GRAND-RUE 81 - CH-1820 MONTREUX

Si vous considérez que:

- une bonne ambiance de travail est essentiel
- un horaire rigide devient vite monotone
- la bonne humeur et le sourire moisissent si on les dépose dans le vestiaire

et qu'en plus vous êtes à la recherche d'un nouvel emploi pour la prochaine saison d'été (avril-octobre), nous attendons avec plaisir de vos nouvelles pour les postes vacants suivants:

commis de cuisine avec CFC

chef de rang

avec connaissances linguistiques f-a-a

commis de rang

sommelier ou sommelière

femme de chambre avec expérience

réceptionniste expérimentée et possédant de bonnes connaissances en f-a-a, orales et écrites.

Adressez votre c.v. avec copies de certificats à:

Eurotel Riviera, Attn. M^{me} E. Lukey, Grand-Rue 81, 1820 Montreux.

90612/25330

HÔTEL-RESTAURANT BEL-AIR

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

cherche

pour fin février 1997

CHEF DE SERVICE, AIDE DU PATRON

Poste à responsabilité dans une petite entreprise familiale.

Faire offre manuscrite avec curriculum vitae. Bilingue (allemand-français) indispensable.

Pour le 1^{er} avril 1997

UNE OU UN SERVEUR

R. et R. Chervet, Tél. 026 673 14 14

90632/98418

Les étudiants de la

SWISS HOTEL MANAGEMENT SCHOOL

recherchent des

PLACES DE STAGE SERVICE ou CUISINE

1. 2. 1997 (ou à convenir)-31. 8. 1997

Téléphone 021 962 99 64
M^{me} F. Mast

90653/283471

Hotel ****, à Crans sur Sierr
cherche

directeur/-trice ou couple de gérants

âge 28-40 ans.

Les candidats devront posséder les aptitudes nécessaires pour diriger un établissement fréquenté par une clientèle internationale, avoir de grandes capacités d'organisation, être désireux de s'investir et de fournir les efforts nécessaires pour obtenir de bons résultats dans leur gestion. Ils auront en outre un caractère souple, une excellente présentation, de l'aisance dans les contacts et un bon niveau culturel.

Nous offrons un cadre professionnel agréable, un revenu à l'année, ainsi qu'une participation au rendement de l'exploitation.

Les offres avec documents usuels accompagnés d'une photographie sont à adresser à Fiduciaire ROCH, case postale 66, 1870 Monthey 1.

90667/224200

Albergo Pizzeria Groven a Lostallo
Cerchiamo

pizzaiolo

domic. o con permesso valido. Inizio lavoro 1. 2. 1997 o data da convenire.
Telefono 091 830 13 59 o 830 16 42.

P-90667/228478

hoteljob

CHAMBRE AVEC VUE

Hoteljob place du personnel qualifié et expérimenté en hôtellerie et restauration.

Nous avons encore également pour vous une chambre disponible avec vue... sur de prometteuses chances de carrière.

Si vous recherchez un nouveau défi, alors n'hésitez pas à nous appeler.

C'est avec plaisir que nous vous proposerons des offres d'emploi correspondant à vos capacités.

Hoteljob
De Pros à Pros

90595/84735

Société suisse des hôteliers

Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76
CP, CH-1000 Lausanne 9 Téléfax 021 320 02 64

hoteljob

Vous êtes

**COMMIS DE CUISINE
CHEF DE PARTIE
SERVEUR/SERVEUSE
RÉCEPTIONNISTES**

Vous cherchez un nouveau défi, dans un établissement de bon niveau de Suisse romande?

Alors, c'est vous que nos clients attendent avec impatience afin de compléter leur équipe de professionnels.

Si en plus vous êtes Suisse ou au bénéfice d'un permis de travail valable, appelez-nous sans plus tarder afin d'obtenir un formulaire de candidature.

90710/84735



Société suisse des hôteliers

Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76
CP, CH-1000 Lausanne 9 Téléfax 021 320 02 64

La vie côté soleil

MÖVENPICK HOTEL

Une occasion à saisir

Le plus grand hôtel du canton de Vaud, 265 chambres, 1 bar, 3 restaurants, 1 terrasse, salons de banquets - séminaires 10 à 300 personnes - offre à une jeune personne (femme ou homme) de devenir

Assistant F&B

Nous demandons une formation adéquate.

Nous offrons une activité au sein d'une équipe jeune et dynamique ainsi que tous les avantages d'une chaîne hôtelière avec de vastes possibilités d'avancement.

Si vous avez un esprit positif et un sens approfondi de camaraderie ainsi qu'une bonne notion des relations humaines, n'hésitez pas à nous contacter car votre succès futur sera notre fierté.

Hôtel Mövenpick Radisson,
Karin Grin
4, av. de Rhodanie
1000 Lausanne 6
Téléphone 021 617 21 21

90602/23938

MÖVENPICK

SHERLOCK'S

recherche pour ses établissements publics de la Riviera Vaudoise

• un Assist.-Manager

possédant des capacités dans la gestion de personnel, la gestion des stocks, l'organisation du service et sachant faire preuve de dynamisme et de courtoisie. Age minimum requis: 25 à 45 ans. Disponibilité au niveau des horaires.

• un cuisinier en chef

au bénéfice de plusieurs années d'expérience (minimum 5 ans) ayant déjà dirigé du personnel, et sachant gérer seul la conduite d'une cuisine professionnelle avec tout ce que cela implique. Activité principale, cuisine française/italienne. Age minimum requis: 30 à 50 ans.

• un casseroier aide de cuisine

• deux garçons de salle

répondant au profil suivant:

- bons des responsabilités et de l'organisation
- bonne présentation
- minimum deux ans d'expérience dans la branche
- sens du contact et de l'accueil avec la clientèle
- disponibilité dans les horaires de travail
- âge minimum requis: 20 à 35 ans.

• deux Barmen

répondant aux mêmes critères que ceux énoncés ci-dessus.

L'entrée en fonction est prévue immédiatement ou pour une date à convenir d'un commun accord.

Les offres manuscrites sont à envoyer d'ici au 25 janvier 1997, accompagnées d'un curriculum vitae et des copies de certificat à l'adresse suivante:

Calzimmo SA (Management)
Rue du Vieux-Pont 15
1893 Illarsaz (CH)

90759/385011

La piment d'une idée...

Genève MÖVENPICK HOTEL

4 étoiles Plus, 350 chambres, 2 restaurants traditionnels, 1 restaurant type "Marché", 1 restaurant japonais, 1 Cocktail-Bar, 18 salons de banquets

NOUS CHERCHONS:

**CUISINIER TEPPAN-YAKI
CUISINIER SUSHI-SASHIMI**

Si vous êtes au bénéfice d'un permis de travail valable (B ou C), adressez vos offres à:

Hôtel MÖVENPICK
Bureau du personnel 20, route de Pré-Bois
CP 556 - 1215 GENEVE
Tél. 022/717.16.24

MÖVENPICK

Venez rejoindre l'équipe dynamique d'un grand hôtel sur la place de Genève en tant que

assistant(e) chef de réception

Formation hôtelière
Expérience similaire
Sens de l'organisation
Esprit d'initiative
Bonne présentation
Affinités avec l'informatique
Maîtrise de l'anglais et de l'allemand.

Veuillez adresser vos offres complètes sous chiffre 90498, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

HOTEL MEISTER LUGANO PARADISO

6902 Lugano-Paradiso

cerchiamo per la stagione estiva
(fine marzo - inizio novembre)

portiere di notte (lingue D/E/I)

commis de rang donna per caffetteria e office Hausmädchen (piani e lingerie)

Solo candidati domiciliati (permessi B e C). Si prega di mandare offerta scritta con fotografia alla direzione.

Hotel Meister
Via San Salvatore 11, 6902
Lugano

90668/22187

Pour très sympathique hôtel-restaurant
en Gruyères

je cherche

un(e) jeune cuisinier/-ère

- dynamique, aimant son métier, pouvant développer une cuisine de qualité
- aptitude à travailler de façon indépendante.

Entrée mi-mars ou à convenir.

J'attends volontiers votre offre.

O. Nansoz
1955 Chamoson (Valais).

P 90603/387988

THERMALP-LES-BAINS D'OVRONNAZ
1911 Ovornaz/Valais
Téléphone 027 305 11 11
Fax 027 305 11 14

cherche pour entrée de suite ou à convenir, pour un emploi à l'année

un(e) réceptionniste qualifié(e)

- connaissance du système Fidélité
- maîtrise des langues (français, allemand et anglais)
- dynamisme et motivation.

Intéressé(e) à travailler dans un Centre thermal en pleine expansion, n'hésitez pas à adresser votre dossier complet à l'attention de Christine Udry, sous-directrice.

P 90761/317071

PRESIDENT WILSON

Le rendez-vous de l'excellence

L'Hôtel Président Wilson recherche pour son centre de congrès et conférences pouvant recevoir jusqu'à 1500 personnes

maître d'hôtel expérimenté

Vous avez une expérience de quelques années, dans des hôtels de préférence de toute première classe, le sens de l'initiative et des responsabilités; vous êtes persévérant, apte à diriger une petite équipe, d'excellente présentation, flexible pour les horaires de travail et vous parlez couramment l'anglais, le français et l'arabe.

Nous vous offrons un emploi stable, une équipe jeune et dynamique, une ambiance de travail agréable dans un cadre luxueux et chaleureux, de bonnes conditions sociales.

Les candidat(e)s intéressé(e)s, au bénéfice d'une expérience de préférence similaire, suisses ou en possession d'un permis de travail valable et renouvelable sont prié(e)s de faire leurs offres auprès du 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

90747/33300

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



Live and Work in America

Jetzt neue Green Card Lottery der US-Regierung. Fachgerechte günstige Antragstellung direkt in Portsmouth, NH. US-Certificate of Sponsorship. Support-Service. In Kürze Annahmeschluss!
0603/24.510 • Tel. +49 30 22715877 • Fax +49 30 2238410
Dipl.-Kfm. M. Meyer (D/AMT) • Box 76 32 54 • D-20711 Hamburg

Gut ausgebildetes Fachpaar für die unterstützende Leitung eines Ferienhotels im asiatischen Ausland gesucht.

Er: Küchenchef mit F&B-Aufgaben
Sie: Assistentin des Managers

Bedingung: Gute Kenntnisse der deutschen, englischen und italienischen Sprache.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

Office-Pool, Poststrasse 1, CH-8303 Bassersdorf, z. H. Frau Barbara Schoop.

90635/307815



Insel Mainau

Die Mainau-Gastronomie ist führend im internationalen Bodenseeraum. Sie besteht aus verschiedenen Restaurantbetrieben mit unterschiedlichen Angebotsprofilen und verfügt über 2000 Sitzplätze inklusive Terrassen. In der Sommersaison beschäftigen wir insgesamt über 200 Mitarbeiter/innen.

Zur Verstärkung unserer Brigade suchen wir für das Frühjahr 1997 von Mitte März bis Mitte Oktober freundliche/n, zuverlässige/n und leistungsorientierte/n

Köchin/Koch Konditorin/Konditor Restaurantfachfrau/-mann

Die Arbeit in unserem Team verspricht viel Spaß und Abwechslung, stellt aber auch hohe Anforderungen an Sie. Freundlich, schnell und preiswert heißt unsere Devisen im starken Tages-Tourismusgeschäft in den Restaurants und Terrassen. Am Abend wollen wir uns auszeichnen durch gepflegte, gehobene und persönliche Gastronomie im à la Carte- und Bankettgeschäft bis hin zu exklusiven Buffets auf Schloss Mainau.

Wenn Sie sich für uns entscheiden, erwartet Sie eine Landschaft mit hohem Freizeitwert, ein Arbeitsplatz mit geregelten Arbeitszeiten, übertarifliche Bezahlung (im Service Umsatzbeteiligung) und netten Kollegen. Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder rufen Sie einfach unsere Personalabteilung an.



DIE BLUMENINSEL IM BODENSEE
Blumeninsel Mainau GmbH - Abteilung Personal
D-78465 Insel Mainau • Tel. 07531/303-103

Jede Woche neu!



BALEAREN

Für ein renommiertes Viersternhotel an schönster Lage suchen wir auf April 1997

Direktions-Assistent/in

Ihr starkes Engagement liegt im Frontbereich F&B und in der Betreuung der z. T. langjährigen Gäste. Entsprechende Erfahrung und viel Freude am Umgang mit Menschen bringen Sie mit. Ihre perfekten Deutsch- und guten Spanischkenntnisse (Wort und Schrift) benötigen Sie täglich. Die Arbeit mit Word, Excel und Fidelio beherrschen Sie sicher. Bei Eignung ist eine längerfristige, ganzjährige Zusammenarbeit erwünscht. Aufstiegsmöglichkeiten.

Sie als **Betriebs-Assistent/in** unterstützen den Direktions-Assistenten tatkräftig. Ein zusätzlicher Einsatz als Ablöse an der Reception ist möglich.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe (absolute Diskretion ist Ihnen zugesichert) senden Sie an:
JRB AG Dr. Max Amrein Poststrasse 30 CH - 6300 Zug

90538/356760

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst sich zu werben, so vergessen Sie nicht, dass Sie nur einmal die Gelegenheit geboten bekommen, einen ersten Eindruck zu machen!

Sie suchen eine Auslandsstelle, dann 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 43, CH - 4310 Rheinfelden, • +41(0)61/422 06 57,
Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

It's you we're looking for!

Per 1. April oder nach Vereinbarung suchen wir Sie für unseren renommierten Landgasthof im Zürcher Oberland

als Stv. des Geschäftsführers

Wenn Sie selbständiges Arbeiten gewohnt sind, Führungsqualitäten besitzen und Gastgeber/in mit Herz sind, dann sind Sie unsere Person. Ein vielseitiger, mittelgrosser Betrieb mit jungem Team erwartet Sie.

Interessiert? Näheres erfahren Sie bei

Harry Baumann, Hotel Adler
8627 Grüningen, Telefon 01 935 11 54

90760/129313

EMERALD LAKE LODGE & CONFERENCE CENTRE YOHO NATIONAL PARK, BRITISH COLUMBIA, CANADA

EMERALD LAKE LODGE A 85 ROOM LUXURY RESORT HOTEL IN THE MIDDLE OF THE ROCKY MOUNTAINS INVITES APPLICANTS TO APPLY FOR THE FOLLOWING POSITIONS:

**SOUSCHEF
COOKS
WAITERS
FRONT DESK CLERKS**

IF YOU ARE INTERESTED TO WORK IN ONE OF THE MOST BEAUTIFUL AREAS OF THE WORLD IN A LUXURY HOTEL WITH INTERNATIONAL GUESTS AND UP TO 1000 RESTAURANT CUSTOMERS PER DAY AND IF YOU ARE BETWEEN 18 AND 30 YEARS OLD, COMPLETED YOUR APPRENTICESHIP IN THE POSITION APPLIED FOR THEN SEND YOUR COMPLETE APPLICATION TO:

EMERALD LAKE LODGE & CONFERENCE CENTRE
STEPHAN BUSCH, GENERAL MANAGER
P.O. Box 10
FIELD, BRITISH COLUMBIA
V0A 1G0
CANADA

SUCCESSFUL CANDIDATES WILL BE PROVIDED WITH ASSISTANCE IN THE APPLICATION FOR ONE YEAR VISA AND WORK PERMITS NECESSARY TO ENTER CANADA

GRAND HOTEL SONNENBICHL

Zur Unterstützung unseres jungen Teams in einem traditionellen Haus suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung Kollegen, die uns in folgenden Positionen unterstützen:

Chef de partie Demi-chef pâtissier Commis de cuisine Hausdamenassistentin

Wenn Sie über entsprechende Berufserfahrung und Interesse an einer vielseitigen, kreativen Tätigkeit verfügen, rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an:

Grand Hotel Sonnenbichl, Frau Petry
Burgstrasse 97, D-82467 Garmisch-Partenkirchen
Telefon 0049-8821-7020

90741/218065

Tenuta di Ricavo



Gesucht für unser Restaurant «La Pecora Nera» mit Eintritt Ende April/Anfang Mai gut ausgebildete/r

Jungkoch/-köchin

sowie charmante/r

Servicemitarbeiter/in

Bewerbungen bitte an:

Familie Lobrano-Scotoni
Romantik Hotel Tenuta di Ricavo
I - 53011 Castellina in Chianti (Toscana)
Tel. 0039-577-740221, Fax 741014



ROMANTIK HOTELS
& RESTAURANTS
INTERNATIONAL

90630/110728

Beirut

International Hotel 5 stars - 220 rooms

seeks

General manager

and

Executive housekeeper

Successful candidates will prove strong and dynamic personality similar experience and be familiar with Middle East Countries.

Application with CV and expected salary to:

Hôtels
BP 75, 777 93 Nemours France
Fax: 33 1 60 16 21 00

90694/388059



KUWAIT RADISSON/SAS HOTEL

A very challenging position as **SOUS CHEF** is open to a young, dynamic professional. Radisson/SAS Hotels is one of the fastest growing hotel company in the world and offer excellent career opportunities. Grasp your chance!

HAIFA HA-CARMEL HOTEL (Israel)

Offering healthy food is part of the hotel concept in this new hotel. We are looking for a qualified **CHEF DE PARTIE/ DIET COOK** who is looking forward to tackling an unusual challenge in a fascinating country.

WARSZAWA (Poland)

We are interested to hire in a beautiful new restaurant a qualified **CHEF DE PARTIE** to bring European and international flair in the kitchen. An interesting task for a flexible, motivated and training-minded professional.

SHARM EL SHEIK, DUBAI, ABU DHABI, TOKYO, COLOMBO

are only a few of the cities where we have also excellent opportunities for **HEAD CHEFS, SOUS CHEFS** and **EXEC. PASTRY CHEFS**.

Please phone us for information or send your complete application to:

WIPS Eggluhstrasse 17, CH-4054 Basel
☎ +41 (0)61 422 06 55, Fax +41 (0)61 422 06 56

Wir suchen

zur Führung der bekannten Hotelanlagen
am Indischen Ozean von

African Safari Club in Kenya

zum baldmöglichsten Eintritt
qualifizierte Persönlichkeiten mit sehr guter
Ausbildung und langjähriger Erfahrung als

Hotel-Manager

Führungsqualitäten, Durchsetzungs-
vermögen, Freude am aktiven Umgang
mit Hotel-Gästen (frontbezogen), Sprach-
gewandtheit – vor allem in Englisch – und
administrative Kenntnisse sind unerlässlich.

Langzeitverträge vorgesehen.

Ausführliche Bewerbungen mit Lebenslauf,
Zeugnis kopien und Foto erbeten an:

EFAR CONSULTING AG

CH-4123 Allschwil 3/Basel
Baslerstrasse 275 Tel. 061 486 77 00

büro metro

Seit Jahrzehnten die Adresse für
professionelles Personal in Hotels und
auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFARTSCHIFFE:

Hotel Manager (Schiffserfahrung wichtig)
Excursion Manager
F&B Manager
Restaurant Manager
Executive Chef
Sous-chef
Chefs de partie

OSTEUROPA:

Executive Chef
Sushi Cook

ENGLAND UND KANALINSELN:

Hotelfachpersonal
Chef de partie (m/f)
Chef de rang (m/f)

Büro Metro

Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich

Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

Sardinien/Sardegna

Jugendlich frisch und freundlich
Strahlend und vielseitig
Sportlich und natürlich
Selbstbewusst und gastlich

So präsentiert sich die schönste Insel
Europas, und so sollten Sie sein, wenn
Sie sich bei uns als

Réceptionistin/Hostess Animateur/Animatrice

für den Sommer 1997 bewerben möch-
ten.

Sie betreuen unsere (meist deutsch-
sprachigen) Gäste – oftmals Familien mit
Kindern – an der Réception, bei der
Sportanimation und während den viel-
seitigen Ausflügen in die Wildromantik
und haben Freude an der Unterhal-
tungsanimation am Abend.
In Ihrem Rucksack bringen Sie Erfah-
rung in ähnlichen Positionen, Flexibilität
und Italienischkenntnisse mit.

Wir, ein Clubhotel an der Ostküste Sar-
diniens, freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Ferienverein PTT-Personal
Postfach 636, 3000 Bern 25
Telefon 031 338 31 01

90381/202215

Insertieren bringt
Erfolg!

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Schweizer, Anfang 30, mit gutem Lei-
stungszeugnis, sucht ab Jahresbe-
ginn/nach Übernkunft neue Aufgaben-
stellung als

Küchenchef

In einem mittelgrossen Hotel-, Gas-
hof- oder Restaurantsbetrieb. Ar-
beitsort Zürich und Umgebung (Kan-
ton) erwünscht. PW vorhanden.

Meine «Spezialitäten» sind: Stark am
Herz, Mitarbeiterführung, Organisation,
renditenbewusst, Anpassungsfähigkeit
sowie Flexibilität.

Sie erreichen mich unter Chiffre 89352
an hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

90352/211990

A Wohnsinn
Aufgestellte, Österreicherin, 33jährig,
Medizinstudentin im 7. Semester, Gas-
gewerbeausbildung, mit Erfahrung,
sucht auf diesem Weg bestmöglichen

Ferialjob

vom 23. Juni bis 14. September 1997.
Ihr geschätztes Angebot erreicht mich
unter Chiffre 90615, hotel + tourismus
revue, Postfach, 3001 Bern.

90615/385678

Erfahrener

Sous-chef (evtl. Küchenchef)

32jährig, D, ideenreich, kosten- und
qualitätsorientiert, sucht ab Februar
1997 neue Perspektive in Saison- oder
Jahresstelle. Bevorzugt Zentralschweiz
oder Kanton Zürich.

Kontakt: Telefon 041 828 27 66.

90732/385055

Hotelpersonal aus Holland

können wir Ihnen durchgehend vermit-
teln.

Inf.: Hermine Berkien
Hotelpersonalvermittlung
Telefon und Fax 091 648 16 21

90687/264741

Gelernte Hotelfachfrau

jung (21j.), ledig, sucht, um Erfahrungen
zu sammeln, neue Stelle.

Offerten unter Chiffre 90695 an hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

90695/388058

Pianist/Entertainer

Puplikumswirksam, sehr variabel, mod.
Equipem. vom Oldie, Evergreen bis mo-
dernem Hit. Frei für Februar/März 1997,
auch Teilzeit oder Wochenende.
Telefon D-0049-781-75880, Fax
71709.

90755/388111

Suchen Sie für Ihre

Geschäftsniederlassung down under

eine motivierte Mitarbeiterin (CH, KV,
mehrere Jahre internat. Berufserfah-
rung, D, F, E schriftl. u. mündl.), die per
1. 4. 1997 eine neue berufliche Heraus-
forderung wünscht?

Besitze Permanent Residency (Aus).
In der Schweiz anwesend bis 25. 1. 97.
Ich freue mich auf Ihren Anruf, Telefon
071 793 28 48.

90647/387995

CH, 35jährig, mit Fähigkeitsausweis A,
HFS ZH, Ausländerfahrung, sucht
interessante Aufgabe

Ort unwichtig, ab März o. n. V.
Offerten unter Chiffre 90718, hotel + tou-
rismus revue, Postfach, 3001 Bern.

90718/212253

Ideenreicher

Küchenchef

mit mehrjähriger Erfahrung in System-
und Erlebnisgastronomie sucht neue
Herausforderung im Raum Luzern. Ein-
tritt ab sofort möglich.

Offerten unter Chiffre 90648 an hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

90648/387996

neue Herausforderung

als Koch, Sous-chef,
Küchenchef, Pächter/
Gerant in Partner-
schaft, Betriebsleiter
eines Gastwirt-
schaftsbetriebes oder
Hotels.

Tätigkeitsbeginn: An-
fang Sommer 1997.

Gerne erwarte ich Ihr
Angebot unter Chiffre
513-62320, Grisch-
annoncen, Postfach,
7001 Chur.

P 90628/44300

Der geborene Gastgeber

Das könnte der Titel meiner Biographie
sein. Nach einem Auslandsaufenthalt
kehre ich, männ., 35jährig, CH, in die
Schweiz zurück. Ich suche eine Stelle
als:

Geschäftsführer/Direktor eines Restaurants/Hotels

oder in artverwandter Richtung. Diskre-
tion zugesichert. Melden Sie sich unter
Chiffre 103-647 839 an Berner Anzeiger,
Postfach, 3001 Bern.

BA 90676/233975

Ihr Aushilfskoch

kurzfristige Aushilfe, tage-, wo-
chenweise, von versiertem
Koch.

Telefon 041 787 30 33 abends.

86610/386144

Jung, motiviert, diplomiert, (Hotelfach-
schulen, SHV-VDH), erfahren, professio-
nell. Voll und ganz der Gastfreundschaft
verschrieben. Zielstrebig, manchmal et-
was unbequem. Kurz – wir sind ein jun-
ges Hoteller-Paar, das eine

frische Herausforderung

im im 3/4*-Bereich sucht (Direktion,
Kauf oder Miete) und mit einem Ideen-
silo neue Dimensionen setzen will. Am
liebsten in den Bergen, an Seen oder ein-
fach mitten in der schönen Natur.

Gerne senden wir Ihnen unsere Unter-
lagen.
Bitte kontaktieren Sie uns unter Chiffre
90646, hotel + tourismus revue, Post-
fach, 3001 Bern.

90646/387993

LAST MINUTE

Altstadt-Hotel in St. Gallen

(6 Stockwerke mit 50 Betten)

per sofort zu verkaufen
(VB: 1,5 Mio.).

Telefon/Fax 01 262 63 54.

90766/38197

Rest. Maison des Halles à Neuchâtel
Brasserie und Rest. gastronomique
suchen per sofort

Chef de partie

CH, C- oder B-Bewilligung.

A Reichl, rue Trésor 4, Neuchâtel,
téléphone 032 724 31 41.

90762/388195

Mehr über
People
im
marktplatz

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

