

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 5

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

mit 496
Stellangeboten

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit
Herausgegeben vom Schweizer Hotelier-Verain (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

Kunsttourismus 2

Ein Stiefkind wird jetzt gehätschelt: Eine neue Vereinigung will den Kunsttourismus in der Schweiz fördern.

Air Alpes: Flügelschlagen 2

Die Walliser Fluggesellschaft versucht verzweifelt, ihre Finanzprobleme in den Griff zu bekommen.

HOTELLERIE

Hotelfinanzierung Austria 9

Kongress 97 in Lech: Österreichs Hoteliers und Finanzspezialisten debattieren über die Gesetze der Hotelfinanzierung.

«Vielschläferprogramm» 10

Marketingoffensive: Top International Hotels Schweiz setzt auf ein «Vielschläferprogramm» und Internet.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Seilziehen um Gen-Food 11

Verändertes Soja ab 1. Februar? – Produzenten profitieren, Handel ist nervös und Konsumenten wollen es nicht.

Teure Sonderwünsche 14

Alternative Zimmervarianten sind eine Marktlücke. Doch diese Nischen sind mit Mehrkosten verbunden.

HOTEL · TOURISME

La carte romande 15

Nouveau vice-président de Suisse Tourisme, Pierre Schwitzguebel veut jouer la carte de la Romandie.

Un festival lucratif 17

Une étude le montre: le Festival de jazz de Montreux rapporte au moins 10 millions de francs à l'économie locale.

SHV · SSH · SSA

Hotel-Boutique 19

Aus dem Materialdienst SHV wurde die Hotel-Boutique – mit neuem Sortiment und breitem Dienstleistungsangebot.

W wie Weiterbildung 19

Die Weiterbildung SHV bietet monatlich verschiedene Kurse an. Das aktuelle Angebot auf einen Blick.

St. Moritz



Die Marke fördert das Champagner-Klima

Acht von zehn Deutschen bringen St. Moritz mit exklusiv, elegant und etwas Besonderem in Verbindung. Das kommt nicht von ungefähr: Der Nobelkurort hat vor elf Jahren seinen Namen

und sein Image schützen lassen: Nicht standesgemässe Firmen dürfen deshalb nicht mit St. Moritz werben. Dafür wollen renommierte Unternehmen wie die Champagner-Kellerei Pommery vom

noblen Image profitieren: Sie sponsern Events wie das Gourmet-Festival oder die Pferderennen und schliessen Lizenzverträge mit St. Moritz ab. (Foto: Verkehrsverein St. Moritz) Seite 3

LEITARTIKEL

Marke Schweiz mit Rissen

War noch vor wenigen Monaten die saubere Marke Schweiz vom Unfreundlich/Teuer-Image des Tourismus belastet, ärgern sich jetzt die Touristiker über das ramponierte Bild der Schweiz im Ausland. Fluchtbewegungen sind erkennbar: Die Schweizerische Kreditanstalt hat das Schweizerkreuz aus dem Logo gekippt, und heute hätte sie wohl auch das «Suisse» im neuen Namen «Credit Suisse» getilgt. Verkehrsvereine und Tourismusregionen suchen nach Möglichkeiten, im nahen Ausland den Schutz des Daches «Schweiz Tourismus» zu verlassen und sich eigenständig oder zusammen mit grenzüberschreitenden Regionen zu präsentieren – sei dies wegen des Teuer-Images der Schweiz, oder weil das Bild der Schweiz durch den Umgang der Banken mit den Juden-Geldern Schaden genommen hat. Selbst «Schweiz Tourismus» mag heute nicht mehr so recht mitun bei der Idee einer Gesamtmarke Schweiz, unter die sich auch der Tourismus begeben soll. Man glaubt dort fest an die ungetriebene Ausstrahlung der Goldblume. Immerhin

dürfte aber auch der Tourismus von der rund 24 Millionen Franken teuren Kampagne profitieren, die zugunsten des Standortst. Moritz bereitgestellt werden sollen. Ist die Schweiz auf der internationalen Bühne eine «anationa non grata» geworden? Das mag wohl so sein. Adolf Muschg hat das Problem auf den Punkt gebracht: Es geht heute nicht primär darum, was die Schweiz während des Zweiten Weltkriegs in gutem Glauben oder wider besseres Wissen getan hat. Enttäuschend ist, wie die Schweiz in den Jahrzehnten danach und bis heute damit (nicht) umgegangen ist. Das wird der Schweiz zum Vorwurf gemacht, und darunter leidet der Ruf unseres Landes. Nicht möglich ist es nun, das positive Image des Tourismus vom aktuell belasteten Image der Schweiz abzukoppeln und separat zu vermarkten. Denn was auch immer in der Schweiz geschieht, ist Volkes Wille, das haben wir unseren ausländischen Gästen immer wieder mit Stolz erzählt. Und deshalb wird auch für das, was uns heute belastet, das ganze Volk (und mit ihm die Gast-

geber) sehr direkt verantwortlich gemacht. Unser Tourismus kämpft heute gegen das Image der etwas unfreundlichen und teuren Schweiz. Hier nun ist die Verbindung zu den aktuellen Vorwürfen und hier zeigt sich, dass sich der Tourismus aus der aktuellen Schweiz-Kontroverse nicht heraushalten kann. Gerade das Teuer-Image weist nämlich sehr direkt auf den pauschalen Vorwurf der Habgier, welche den Schweizern letztlich auch in der Frage der jüdischen Gelder vorgehalten wird. Die Schweiz und mit ihr alle Schweizer haben in der internationalen Öffentlichkeit ein Image-Problem. Ein Problem, das sich weder mit Parteipolitik noch mit Geld lösen lässt. Gefragt sind glaubwürdige Aussagen und Taten von glaubwürdigen Repräsentanten des Landes – sei dies im Ausland oder im Inland. Insofern kommt der Tourismusbranche eine wichtige Funktion zu. Ist sie doch mit den Menschen im In- und Ausland im engen Kontakt und vertritt dort mit dem eigenen Produkt immer auch das Land. Andreas Netzle

Incoming-Gruppierung

Auf der Suche nach Partnerschaften

Die Aufnahme von Incoming-Agenturen in den Schweizerischen Reisebüro-Verband ist bereits beschlossene Sache. Jetzt sucht die «Schweizer Incoming-Gruppierung» den Kontakt mit internationalen Organisationen und die Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus. Diese steht einer vermehrten Kooperation jetzt positiv gegenüber, nachdem sie die Incomer beim Projekt der Destination Management Company (DMC) Schweiz etwas überfahren hatte. Seite 5

Four Seasons

Isadore Sharp im Rampenlicht

Er gilt als erfolgreich und medienscheu: Der 65 Jahre alte Gründer der weltweit größten Luxuskette Four Seasons hat mit der Übernahme von Regent Hotels im Jahre 1992 und der nun jüngst erfolgten Kooperation mit Carlson Hospitality Worldwide die Zukunft eingeläutet. Mit einem strategischen Wachstumskonzept ähnlich den Leading Hotels of the World oder Preferred Hotels will er Regent unter dem Dach von Four Seasons gross rausbringen. Seite 9

Transports ferroviaires

Le TGV des neiges a le vent en poupe

Le TGV des neiges qui relie Paris à Brigue roule sur la voie du succès. 6094 passagers l'ont emprunté l'année dernière et les premiers chiffres de la saison 96/97 font état d'une augmentation des passagers de 27%. L'OTV a pour sa part mis en place une démarche commerciale qui a permis à quatre stations des Alpes vaudoises de figurer dans le catalogue de Frantour proposé dans toutes les gares de France. Page 15

Hilton Corporation

Übernahmeangebot an ITT bestätigt

Hilton Hotels Corporation will das US-Konglomerat ITT übernehmen und zum größten Hotelkonzern der Welt aufsteigen. Für 6,5 Milliarden Dollar soll der amerikanische Hotel- und Spielkasino-Konzern von ITT an Hilton übergehen. Laut der Nachrichtenagentur «sda» bestätigte ITT das Übernahmeangebot in der Nacht auf Dienstag. Die Vorwärtsstrategie von Hilton Hotels Corporation dürfte auch auf dem Hintergrund des jüngst beschlossenen Zusammenrückens von Hilton International und Hilton Hotels Corporation zu verstehen sein. Seite 7

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

Miele
PROFESSIONAL

Profi-Waschmaschinen
für das Gastgewerbe.

Telefon 056 / 417 24 62

Rosen[†]thal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



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



Hautfreundliche Gästekosmetik
mit echten Bergblumenextrakten.
Ein alpinfrisches Erlebnis.
Dazu passende Komfortprodukte
im Swiss Ethno Design.
PROVALORA AG 8309 NÜRNENSDORF
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16

SWISS HOSPITALITY

REBAG
DATA .
AG . . .

Albisstrasse 33
8134 Adliswil
Tel. 01-713 74 10
Fax 01-710 11 47

Hotel-
Informatik
Beratung
Organisation



keysy

Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

Vereinigung Kunsttourismus Schweiz

Kunst in der Schweiz touristisch nutzen

Gäste sollen künftig nicht nur wegen der schönen Landschaft und dem Fondue in die Schweiz kommen, sondern auch wegen der Kunst. Die Vereinigung Kunsttourismus Schweiz plant verschiedene Projekte. Schweiz Tourismus hat sich dieser Produktlinie angenommen und will sie fördern. Als erstes stehen der Impressionismus und Ferdinand Hodler auf dem Programm.

CHRISTINE KÜNZLER

Der Bestand an bedeutenden Werken der bildenden Kunst, Architektur und angewandten Kunst in der Schweiz hält dem Vergleich mit dem Ausland stand. Weil der Kunsttourismus in der touristischen Schweiz eher stiefmütterlich behandelt wird, schlossen sich interessierte Touristiker und Kunstleute zusammen und gründeten die Vereinigung Kunsttourismus Schweiz mit Sitz in Binningen. Präsidentin ist Helga von Graevenitz, Basel Tourismus, Geschäftsführer Dieter Pfister, Binningen. Dem Vorstand gehören verschiedene Kunstfachleute und zwei Mitglieder von Schweiz Tourismus an. – unter anderem Direktor Marco Hartmann.

Nach einer Situationsanalyse erarbeitete eine Expertengruppe ein Konzept mit Schwerpunkten. Konkret soll ab Sommer das Projekt «Art in Switzerland: Top of Impressionismus» lanciert werden. Felix Baumann, Kunsthaus Zürich und Vizepräsident der Vereinigung: «Wir haben in der Schweiz eine der besten Konzentrationen im Impressionismus.» Die interessierten Gäste werden durch sechs Häuser (Kunsthaus Zürich, Kunstmuseum Basel und Winterthur, Bühle-Stiftung, Reinhart-Stiftung und Stiftung Langmatz und Jenny Brown) geführt. Für Gruppen wird ein Gesamtpaket mit Führung angeboten. Aber auch Individualreisende sollen sich auf die Spuren der Impressionisten machen können: Ein Führer, der auch alle entsprechenden touristischen Angaben erhält, wird sie auf ihrer Reise durch die Schweiz begleiten.



Die Kunstschatze der Schweiz sollen mehr Beachtung finden. Die Vereinigung Kunsttourismus macht in- und ausländischen Gästen Kunstreisen durch die Schweiz schmackhaft. Foto: ex-press

nisten machen können: Ein Führer, der auch alle entsprechenden touristischen Angaben erhält, wird sie auf ihrer Reise durch die Schweiz begleiten.

Hodler kennenlernen

Ein ähnliches Angebot ist für jene geplant, die den Schweizer Maler Ferdinand Hodler näher kennenlernen wollen. «Wir werden auch Ausflüge organisieren zu jenen Orten, an denen Hodler malte», sagt Felix Baumann. In Arbeit sind zudem Reisevorschläge zu berühmten Schweizer Klöstern und Privatsammlungen. «Wir wollen über das Lokale hinausgehen», sagt Baumann. Die weiteren Schwerpunkte, die die Vereinigung verwirklichen will: Klare Ausrichtung auf

ausgewählte Segmente im nationalen und internationalen Kunstmarkt, eine Marktforschung, Bündelung von kunsttouristischen Angeboten, relevante Kunst- und Tourismusinstitutionen vernetzen. Geworben wird über Museen, Museumsvereinigungen, Schweiz Tourismus, Verkehrsvereine, Reisebüros, Hotels etc. Entsprechende Leistungsträger und Organisationen können der Vereinigung als Mitglied beitreten.

Der Präsidentin der Vereinigung, war der Kunst- und Kulturtourismus schon immer ein Anliegen. Allerdings wusste sie nie so recht, wie sich Kunst unter die Leute bringen lässt. «Bis jetzt powert man in der Schweiz mit dem, was man klotzig hat: die Landschaft. Doch wir

können durchaus auch mit der Kunst klotzen.» Allerdings sei dieser Themenbereich nicht leicht zugänglich zu machen. «Segmente wie Golf und Wellness kann man klar eingrenzen, Kunst und Kultur jedoch nicht», sagt sie. So betrachtet sie denn auch das erste Projekt «Art in Switzerland: Top of Impressionismus» als Versuch. «Wir wollen den Museen bewusst machen, dass ihnen die Touristen auch Geld bringen.»

Vereinigung Kunsttourismus Schweiz, Baslerstrasse 33, 4102 Binningen, Telefon 061 422 04 11. Mitgliederbeiträge: kleine Organisationen/Einzelmitglieder Fr. 200.–, mittlere und grössere Organisationen Fr. 500.–, Gönner mindestens Fr. 1500.–

SWISSORAMA

Regionaler Zusammenschluss in Mittelbünden geplant. Die Region Mittelbünden zählt 37 000 Gästebetten und knapp 2 Millionen Übernachtungen pro Jahr. Was fehlt, ist ein touristisches Zentrum. Ein Konzept der Arbeitsgruppe des Regionalverbandes Mittelbünden (RVM) sieht deshalb die Bildung von drei subregionalen Vermarktungsregionen mit je einer selbständig arbeitenden Marketinggemeinschaft. Diese drei Marketinggemeinschaften sollen unter den Dachmarken «Albulata», «Savognin» und «Lenzerheide/Valbella» den Markt bearbeiten. Wie die «Bündner Zeitung» schreibt, sollen sie für die Bereiche Leitbild, Strategie, Werbung, Reservation, Information, Unterstützung der lokalen Informationsstellen und Administration für die kleinen Verkehrsvereine zuständig sein. Im Rahmen eines Pilotprojekts soll jetzt geprüft werden, inwieweit eine subregionale Zusammenarbeit unter einer gemeinsamen Dachmarke möglich ist. MAY

Kanton Obwalden: Kein Geld für die kantonale Tourismusförderung. In Obwalden strebt die Regierung mit dem neuen Tourismusgesetz eine klare Aufgabentrennung zwischen Kanton und Gemeinden an: Die Gemeinden (samt Privaten und Tourismusbetriebe) sollen für die Förderung des Tourismus im Kanton zuständig sein, der Kanton leistet ausschliesslich Zahlungen an schweizerische und überregionale Organisationen. Dafür soll der Kanton jedoch den Anteil Fremdenverkehrstaxen abtreten. Wie die «Neue Luzerner Zeitung» berichtet, hat die vorbereitende Kommission kürzlich die Beratung über den entsprechenden Gesetzesentwurf aufgenommen. Sie sei auf das Gesetz eingetreten. MAY

Pfäffikon: Kursaal geplant. Der Verkehrsknoten bei Pfäffikon soll definitiv zum Rummelplatz werden. Zum Seemann-Einkaufszentrum und Pausenbad Alparama soll in wenigen Jahren ein Kursaal hinzukommen. Wie der «Tages Anzeiger» schreibt, sind nebst Spielautomaten Tische fürs Boule-Spiel sowie eine Piano-Bar mit Bühne für Live-Musik vorgesehen. Auch ein Dancing mit Variété-Programm soll möglich sein. Die Verkehrsvereine von Altendorf, Lachen, Einsiedeln und der Höfe haben bereits eine AG und zusammen mit Tivolino Swiss Casinos AG eine Betreibergesellschaft gegründet. Noch ausstehend für das 20-Millionen-Franken-Projekt sind die Bewilligung des Bundes für das Boule-Spiel und eine Revision der Schwyzer Spielbanken-Verordnung. MAY

Lenk

Hotel zum Reitzentrum geplant

Für rund 2,2 Millionen Franken ist an der Lenk ein neues Reitzentrum und Sportzentrum eröffnet worden. Synergien erhofft man sich von einem 4-Stern-Hotel, das – in unmittelbarer Nähe gebaut werden soll.

Das neue Sport- und Reitzentrum ist auf die Wintersaison hin eröffnet worden. Die Reitanlage steht für sportliche und therapeutische Zwecke zur Verfügung (Hippotherapie). Neben der Reitanlage sind im geheizten Teil der Halle zwei Badmintonfelder und eine Kletterwand integriert. Ende Januar soll die provisorische Kletterwand einer definitiven Wand mit mehr als 80 Quadratmetern Fläche weichen. Die Anlagekosten des Reit- und Sportzentrums von 2,235 Millionen Franken sind hauptsächlich mit dem Aktienkapital von 500 000 Franken und Eigenleistungen in Form von Land und Beiträgen der Gemeinde in der Höhe von 585 000 Franken gedeckt worden. Mitfinanziert haben auch der Kanton mit 130 000 Franken aus dem Tourismusförderungsfonds das Sport-Toto mit 270 000 Franken. Zusätzlich wurde ein Investitionshilfe-Darlehen von 550 000 Franken aufgenommen.

Vor die Gemeindeversammlung

Als Ergänzung zum Reit- und Sportzentrum wollen Hansjürg und Anita Bruns im kommenden Sommer ein 4-Stern-Hotel mit 80 Betten bauen. Bruns hatten bis vor drei Jahren in Rheinfelden das 4-Stern-Kurhotel «Schwanen» geleitet. Weil sich das Umfeld in Rheinfelden für das Hotel unbefriedigend verändert hatte und gleichzeitig die Kantonalbank ein entsprechendes Objekt suchte, haben Bruns den Schwanen veräußert. Am 25. Februar wird eine ausserordentliche Gemeindeversammlung über den geplanten Hotelbau entscheiden. Sobald die Baubewilligung erteilt ist, wollen Bruns mit dem Bau beginnen. Zur Zeit dient beim Reit- und Sportzentrum lediglich eine Baracke als Aufenthaltsraum. SR

Bahnjubiläum

Berner Oberland macht mit

Die Berner Oberländer wollen am Bahn-Jubiläumjahr 1997 partizipieren und lancieren zum Bahnjubiläum eine Broschüre «Top Tips» mit 250 Angeboten.

Ein Drittel aller Schweizer Zahnradbahnen und Standseilbahnen steht im Berner Oberland. Insgesamt 250 neue und alte Angebote werden nun aus Anlass des nationalen Bahnjubiläums in der Broschüre «Top Tips» schmackhaft gemacht. Ein paar Kostproben: Vom 21. Juni bis 31. August werden in Brienz unter dem Titel «Steamin' Brienz» Veranstaltungen rund um das Thema Dampf stattfinden. Eine bunte Mischung von Wanderungen, Schlittelpauschen-Angeboten, Mondscheinfahrten und Skirennen und anderem wird in der Broschüre präsentiert. Zusätzlich kostet der Regionalpass 1997 150 Franken für 7 Tage (drei Tage gratis, vier Tage Ermässigung). Die Aktion «Top Tips» mitsamt der zugehörigen Marketingaktivitäten konnte nur dank Sponsoren wie Gangloff, Seva Lotteriegenossenschaft des Kantons Bern, Schaefer Thun AG, Swiss TXT (ehemals Schweizerische Teletext AG), der Telecom-PTT Thun und der Kreditkartenfirma Visa sowie dem Beizug regionaler Partner gestartet werden. Die 120 000 Franken-Aktion von Berner Oberland Tourismus füllt mit seiner repräsentablen Palette bahntouristischer Angebote eine Lücke, denn bis jetzt wurden die zahlreichen Bahnangebote des Oberlandes kaum gemeinsam promotet. SR

Mit der Broschüre «Top Tips» macht das Berner Oberland auf 250 bahnsinnige Angebote aufmerksam.



Air Alpes

Geldgeber sind gesucht

Die Walliser Fluggesellschaft Air Alpes versucht ihre Finanzprobleme mit einer Erhöhung des Aktienkapitals von 1 auf 3 Millionen Franken zu lösen. Offenbar hat Direktor Horowicz einen Schweizer Investor an der Angel. Seinen Namen will der Air-Alpes-Chef noch nicht bekanntgeben.

GERMAN ESCHER

Gespannt warteten die Aktionäre auf die ausserordentliche Versammlung vom 22. Januar 1997 – vergeblich. Zwei Tage zuvor sagte Philippe Horowicz das Aktionärstreffen ab. Die Versammlung sei nicht dringend nötig, erklärte der Air-Alpes-Direktor gegenüber der htr. Die Erhöhung des Aktienkapitals auf 3 Millionen sei ja beschlossen und protokolliert. Alles andere als klar ist aber, ob die gesuchten 2 Millionen Franken auch zusammenkommen, um den Fortbestand der Walliser Fluggesellschaft zu sichern. Er habe eine Zusage eines Schweizer Investors, das Geld sei aber trotzdem nicht beisammen, beteuert Horowicz: «Ich hoffe, dass wir in zwei bis drei Wochen soweit sind.» Er ist überzeugt, ab kommendem Mai wieder Outgoing-Flüge anbieten zu können.

Medien als Sündenbock?

Vorläufig bleibt die geleaste 50plätzig ATR 42 auf dem Boden. Sie soll allerdings, ist erst das Kapital beisammen, ihrem Besitzer zurückgegeben und durch ein neues, mittleres Passagierflugzeug ersetzt werden. Die für den Winter geplanten Incoming-Flüge ab Rotterdam, Düsseldorf und Antwerpen wurden gestrichen. Zudem fielen die angekündigte Herbstflüge eines Sittener Reisebüros ins Wasser. Die Hauptschuld für die negative Entwicklung schiebt Horowicz den Medien und insbesondere dem Westschweizer Fernsehen zu, das zu negativ und imageschädigend über Air Alpes berichtet haben soll. Einen Presseflug mit

Journalisten aus Holland und Belgien musste Horowicz deshalb kurzfristig absagen.

«Wir waren sehr, sehr überrascht, dass sämtliche Incoming-Flüge annulliert wurden», erklärte Viktor Bortier, Vizedirektor von Wallis Tourismus (WT) gegenüber der htr. Wallis Tourismus hat Air Alpes im Bereich Verkaufsförderung und Medienbetreuung seine Unterstützung zugesagt. Für WT-Direktor Melchior Kalbermatten ist der Grund für das Scheitern der Incoming-Flüge klar: «Die Absicht war gut, aber die Marktanalyse war ungenügend.» Trotz der Kritik am zu improvisierten Marketing bedauert man im WT-Direktorium die Streichung des Angebotes: «Für den Walliser Tourismus wäre dies eine echte Chance gewesen.»

Die Lehren gezogen

Nebst den Marketingproblemen sind die Hauptursachen vor allem in der zu knapp bemessenen Eigenfinanzierung und der geringen Auslastung des Flugzeuges zu suchen. Auch Horowicz räumt ein, dass ein Aktienkapital von 1 Million Franken für eine Fluggesellschaft mit einer 12 Millionen teuren Maschine nicht ausreichen – selbst wenn das Flugzeug geleast ist. Air Alpes hätte in den ersten sechs Monaten nach eigenen Angaben rund 760 Flugstunden benötigt, um kostendeckend zu arbeiten. Die Maschine war laut Horowicz rund 600 Stunden in der Luft. «Aber noch ist Air Alpes da», beteuerte Direktor. «Alle Angestellten arbeiten. Sämtliche Januarlöhne sind bezahlt.» Doch auch er hat die Lehren aus der Finanzmisere gezogen. Falls die Aktienkapitalerhöhung gelingt und somit der Weiterbestand des Unternehmens gesichert werden kann, will sich Air-Alpes-Chef nicht mehr auf den Walliser Markt alleine konzentrieren. «Wir werden zwei Drittel unserer Aktivitäten ab Genf oder Zürich anbieten müssen.» Damit eine Gesellschaft wie Air Alpes existieren kann, ist das Wallis anscheinend doch zu klein und die Zusammenarbeit der touristischen Anbieter noch ungenügend.

Schweizer Jugendherbergen

Stärkung an wichtigen Standorten

Bei den Schweizer Jugendherbergen soll es durch neue Angebote, eine professionellere Betriebsorganisation und ein aktiveres Marketing aufwärts gehen. Der Rückgang der Logiernächte im letzten Jahr um 2,7 Prozent wird hauptsächlich auf Betriebschliessungen, Verkäufe und Umbauphasen zurückgeführt. An touristisch wichtigen Standorten will der Verein Schweizer Jugendherbergen besser präsent sein. In Lausanne wurde Anfang 1997 ein neues Jugendhotel mit 300 Betten eröffnet; betrieben wird es von der Jeunote Lausanne SA, einer Franchisepartnerin der Schweizer Jugendherbergen. In Locarno wird an Ostern die Jugendherberge «Palagiavino» mit 180 Betten eröffnet, der ein Jugendkulturzentrums angegliedert ist. Auch in Chur ist eine neue Jugendherberge in Planung. Die Betriebe in Meiringen, Neuenburg und Waltalingen werden nicht als Jugendherbergen weitergeführt und an Private übergeben, diejenigen in Champey und Faulensee geschlossen. In weiteren Jugendherbergen werden die Betriebszeiten den saisonalen Anforderungen angepasst. Die 55 vom Verein Schweizer Jugendherbergen selbst geführten Betriebe verzeichneten im letzten Jahr einen leichten Zuwachs an Logiernächten um 0,2 Prozent. Die 15 angeschlossenen Betriebe erlitten hingegen einen Rückgang um 9,6 Prozent. sda

REKLAME

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

Markenschutz St. Moritz

«Ideelle Werte figurieren in keiner Bilanz»

Das Gourmet-Festival ist eines der Events, das in St. Moritz stattfindet, weil die Marke und das Image des Nobelkurorts geschützt sind, sagt Tourismusdirektor Hans-Peter Danuser. Die Ausgaben für diesen weltweiten Schutz gewichten schwer. Dagegen «figurieren die ideellen Werte in keiner Bilanz», bedauert Danuser.

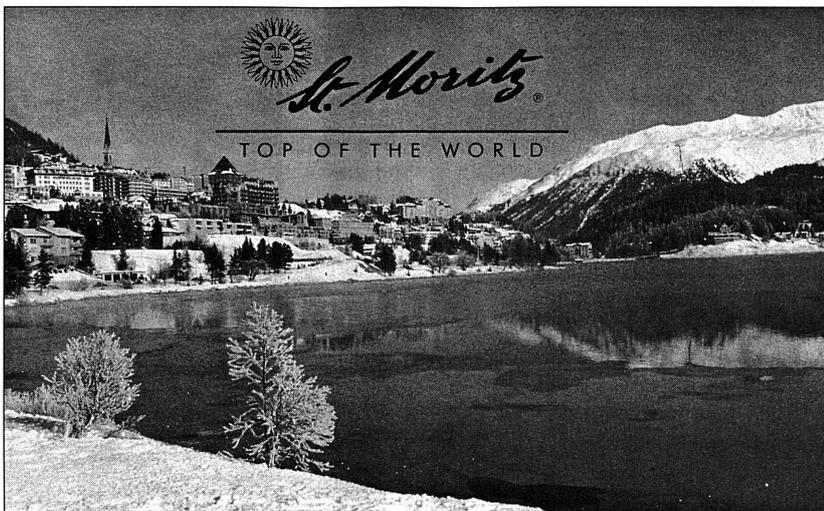
CHRISTINE KÜNZLER

Was für privatwirtschaftlich geführte Unternehmen selbstverständlich ist, hat St. Moritz vor elf Jahren getan: Als erster und bis jetzt einziger Schweizer Kurort hat er seinen Namen und sein Image weltweit in über 50 Ländern in bis zu 15 Warenklassen schützen lassen. Laut St. Moritzer Kurdirektor Hans-Peter Danuser kostete diese Imagepflege bis jetzt etwas mehr als eine halbe Million Franken. Demgegenüber stehen 2,3 Millionen Franken Lizenzgebühren und 800 000 Franken Sponsoreneinnahmen. Dazu kommen noch die Werbeverpflichtungen der Lizenznehmer. Sie betreiben für einen bestimmten Betrag Werbung mit St. Moritz. Danuser bezeichnet die Ausgaben für den Markenschutz als «Investitionen in immaterielle Werte.»

«Indirekt sind die Einnahmen natürlich viel höher, zählt man diejenigen der Anlässe wie Gourmet-Festival und Pferderennen dazu», hält Danuser fest. Dass solche prestigeträchtige Anlässe in St. Moritz durchgeführt werden, schreibt Danuser dem Markenschutz zu. Die Champagner-Kellerei Pommery beispielsweise wollte ihren Imagetransfer verstärken und gab deshalb den Anstoss zum Gourmet-Festival. «Wir profitieren von einer gigantischen Publizität», sagt Danuser. Und hier schliesst sich der Kreis: Wegen dieser Publizität und wegen des (geschützten) Images interessieren sich nicht nur namhafte Firmen für das «Champagner-Klima», sie zahlen auch hohe Sponsorenbeiträge: «Effektiv erreichen die Einnahmen Millionenhöhe», schätzt Danuser. («Sie bezahlen den Lohn des Kurdirektors.»)

Lieber kein Toilettenpapier

In Amerika brachte eine Firma Toilettenpapier namens St. Moritz auf den Markt. Wie sich Toilettenpapier auf das Image des Nobelkurorts auswirken würde, ist zumindest fraglich. Dank der geschützten Marke musste sich der Fabrikant einen anderen Namen ausdenken. Gleich erging es einem amerikanischen Brillen- und einem Uhrenhersteller. Aber auch das Kletterzentrum in Zürich darf sich nicht mehr «Top of the world» nennen. Beim Markenanwalt David Meisser aus Klosters blinkt der Computer, wenn sich jemand des Namens des noblen Kurorts bedienen möchte. Das ist jährlich bis 50 Mal der Fall, schätzt Danuser. Kaum vorgehen kann St. Moritz gegen Einzelbetriebe. «Wenn ein kleines Hotel in Peru St. Moritz heisst, stört uns das nicht»,



St. Moritz schützt mit seinem Namen und seinem Logo auch sein Image. Der Kurort bleibt deshalb so, wie er sich gibt: nobel und exklusiv.

hält Danuser fest. «Wir wehren uns nur gegen den Missbrauch durch strategisch wichtige Firmen und Produkte.» Der Markenschutz ist, so Danuser, keinesfalls nur ein cleverer PR-Gag. Höher zählen die immateriellen Werte: «Auf 50 Milliarden US-Dollars wird beispielsweise der Markenwert von Coca-Cola geschätzt.»

Dafür und dagegen

Jetzt soll zusätzlich das Engadin als Marke geschützt werden. Allerdings nur in den Nachbarländern. Für Danuser ein Muss: «Bekannte Ferienorte müssen ihren Namen schützen lassen.» Anderer Meinung ist Dres von Weissenfluh, Tourismusdirektor Gstaad-Saaneland. «Ich bin gegen einen starren Markenschutz, denn grundsätzlich bin ich froh, dass unser Name und unser Logo so oft als möglich benutzt werden», sagt er. Bis jetzt habe noch niemand Missbrauch mit der Bezeichnung Gstaad-Saaneland betrieben. Die Firmen fragen an, ob sie den Namen benutzen dürfen. Trotzdem werde in Gstaad der Markenschutz diskutiert. «Um Missbrauch vorzubeugen, nicht weil man sich das grosse Geschäft mit den Lizenzgebühren verspricht», stellt von Weissenfluh klar. Das sieht der Anwalt und Markenschutzexperte David Meisser anders: «Ebenso wie der bekannte Skirennfahrer seinen Namen einer Skifabrik zur Verfügung stellt, die Firma Porsche eine Lizenz für Sonnenbrillen erteilt, so sollte auch der Kurort die Möglichkeit haben, die in seinen Kennzeichen enthaltenen Wirtschaftswerte durch Lizenzvergabe an Dritte zu nutzen», schrieb er im Vorfeld zu der Gesetzesrevision. Auch der Schweizer Tourismus-Verband setzte sich damals dafür ein, dass die Träger

touristischer oder geografischer Kennzeichen die gleichen Rechte haben wie alle anderen Namensträger und Markeninhaber.

Differenziert äussert sich Hansruedi Müller, Direktor des Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Universität Bern: «Markenschutz ist dort sinnvoll, wo es eine echte Marke zu

schützen gibt.» Für St. Moritz also ein richtiges Vorgehen. Seiner Ansicht nach gibt es in der Schweiz nur noch Zermatt und Davos, die sich vor Piraterie hüten müssen. «Man muss abwägen, ob der Markenschutz auch wirklich etwas bringt: Beispielsweise kann es für einen Kurort wünschenswert sein, wenn nach ihm Schuhe benannt werden.»

Auch «Heidiland» und «Jungfrauoch – Top of Europe» sind geschützt

Wesentlich günstiger als der weltweite Markenschutz ist der schweizerische. Man muss laut Institut für geistiges Eigentum etwa mit Kosten von 4500 Franken rechnen. In diesem Betrag ist der Aufwand für das erste Widerspruchverfahren (wenn jemand bereits vorher diese Marke geschützt hat) inbegriffen. Seit 1993 ist ein neues Markenschutzgesetz in Kraft, nach welchem auch Dienstleistungsmarken geschützt werden können.

Die Bezeichnung «Jungfrauoch – Top of Europe» darf beispielsweise in der Schweiz niemand verwenden. 1994 haben die Jungfrauabahn das Logo und die Bezeichnung in der Schweiz schützen lassen. Dies «im Hinblick auf Promotionsartikel», sagt Marketingleiter Urs Kessler. Die Jungfrauabahn haben eigene Shopping-Corner, wo sie T-Shirts, Pins und ähnliche Souvenirartikel mit dem Jungfrauoch-Logo verkaufen. Ein Joint Venture sind die Jungfrauabahn bis anhin mit dem Uhrenhersteller Ebel eingegangen: Sie haben die Jungfrauoch-Uhr auf den Markt gebracht. Kessler schliesst nicht aus,

den Schutz weltweit zu beantragen. «So können wir gegen imageschädigende Produkte vorgehen.» Als Beispiel nennt er Möbel eines Grossverteilers, die nach dem Kurort Mürren benannt sind. Allerdings könnten Nachahmungen auch einen Werbeeffekt bringen, räumt er ein.

Auch «Heidiland» ist in der Schweiz eine geschützte Marke. Eintragen lassen hatte den Begriff der Kur- und Verkehrsverein St. Moritz. Mit dem Recht auf Verwendung des Namens ist auch der Schutz an Urs Kamber, Tourismusdirektor Bad-Ragaz, übergegangen. «Ob sich mit Lizenzprodukten zusätzliche Einnahmen machen lassen, ist schwer abzuschätzen», sagt Kamber. Ihm liegt mehr daran, dass der Name seiner Region nur «mit seriösen Produkten in Verbindung gebracht wird». Heidiland symbolisiert für ihn Feriengefühl, Gesundheit und Erholung. Es wäre seiner Ansicht nach schädigend, wenn beispielsweise eine Zigarettenmarke diesen Namen tragen würde. Der Markenschutz soll international ausgedehnt werden. CK

CenterPark in Lipperswil

Unter der Glas-kuppel baden

Wenn es nach den Wünschen eines Bäderunternehmens und des Präsidenten des «Fördervereins Golfplatz Lipperswil» geht, entsteht im Thurgauer Ort bald ein Freizeitpark mit Plausch- und Erlebnisbad nach ausländischem Vorbild. Für 250 Millionen Franken soll der «CenterPark» auf 60 Hektaren Land realisiert werden.

Wie Roman Ochsner, Präsident des «Fördervereins Golfplatz Lipperswil», kürzlich gegenüber Radio Thurgau erklärte, ist die niederländische Firma «CenterParks» daran interessiert, in dem grenznahen Dorf einen Freizeitpark einzurichten, der 3000 Gästen Platz bieten soll. Architektonischer Höhepunkt des Vorhabens soll eine 25 Meter hohe Glaskuppel werden, unter der auf 8500 Quadratmetern ein Plausch- und Erlebnisbad eingerichtet werden soll.

«CenterParks», die vor allem in Holland und Grossbritannien, aber auch in Deutschland und Frankreich bereits derartige Freizeitanlagen mit Erlebnisschwimmbad betreibt, wolle aber vor einer weiteren Planung eine schriftliche Absichtserklärung der Landesregierung, dass diese zu dem Projekt auch tatsächlich bereit seien. Entsprechende Verhandlungen sind laut Ochsner bereits im Gange. Ebenfalls über die Pläne informiert ist nach eigenen Angaben das kantonale Baudepartement Thurgau. Das Vorhaben steht in keinem Zusammenhang mit dem benachbarten Freizeitpark «Connyland».

Kein Golfplatz

In Lipperswil ist es der zweite Anlauf, für Landwirtschaftsland eine neue, gewinnträchtige Verwendung zu finden. Ursprünglich sollte auf rund 100 Hektaren Land ein 18-Loch-Golfplatz mit einer zusätzlichen öffentlich zugänglichen 9-Loch-Anlage entstehen. Die definitive Baubewilligung, der eine vom Grossen Rat genehmigte Umzonung vorausgegangen war, wurde im Februar 1996 erteilt. Mittlerweile haben die Initianten des Vorhabens aber bereits wieder aufgegeben. sda/r.

«Thuner Frühling»

Kultur-Event für «Amateure»

Mit einem kulturellen Paukenschlag will Thun den kommenden Frühling einläuten. Unter der Leitung des bekannten Musikprofessors Kurt Pahlen und von Helga Hemala-Fischer sowie Ted Scapa will Thun allen Amateur-Künstlern vom 7. bis am 11. Mai eine neue Bühne bieten.

Mit einem bescheidenen Budget von rund 80 000 Franken will die Thun Tourismus-Organisation das neue Kultur-Kreativ-Event «Thuner Frühling» lancieren. Zielgruppe des Events sind die Amateure. Mitinitiant und Gesamtleiter Prof. Kurt Pahlen definiert den Amateur als «Mensch, der eine Sache um ihrer selbst willen – und seiner eigenen Freude willen – tut». Das Publikum sei zum aktiven Mitmachen aufgerufen. «Freude an der Kultur und Freude an der eigenen Kreativität sind das Ziel».

Als Leiter für jeden der drei Kreativbereiche sind bekannte Künstler verpflichtet worden. Die Gesamtleitung und der Bereich Musik obliegt Pahlen. Für den Bereich Bewegung & Tanz konnte Helga Hemala-Fischer und für Zeichen & Malen Ted Scapa verpflichtet werden. Die Teilnahme an den Veranstaltungen während der ganzen fünf Tage kostet 280 Franken. Mitinitiant Tourismusdirektor Marc Hubacher hofft zusätzlich auch auf eine grössere Anzahl Logiernächte, die durch den «Thuner Frühling» ausgelöst werden sollen.

Finanziell getragen wird die Veranstaltung primär durch einen Sockelbeitrag der Stadt Thun. Die Stadt stellt auch die Räumlichkeiten und Bühnen zur Verfügung. Weiter unterstützen mehrere Sponsoren den Anlass. SR

Fespo Zürich

Interessierteres Publikum

Als erste der diesjährigen Ferienmessen musste die 7. Fespo Zürich keinen Besucherrückgang verzeichnen. Die Organisatoren registrierten über 75 000 Eintritte. Mit dem Messeverlauf zeigte sich ein Grossteil der Aussteller zufrieden.

Nachdem Bern und Basel leichte Besucherrückgänge verzeichnen mussten, konnte die Fespo als erste Ferienmesse im neuen Jahr diesem Trend entgegenhalten. Unter ähnlichen klimatischen Bedingungen wie die Wochenenden zuvor – oben blau, unten grau – begehrt während den vier Zürcher Messetagen exakt 75 733 Sonnen-, Ferien-, Reise-, Sport- und Unterhaltungshungrie Eintritt, 1,4 Prozent mehr als 1996. Auf deutlich mehr Resonanz als in den Vorjahren stiegen die beiden ersten Fespo-Tage. Genugtuung über die erste Fespo-Teilnahme war bei Zentralschweiz-Tourismus auszumachen. Stellvertreter für

ihre Kollegen registrierte Monika Brand von Tourismus Emmeten (Emmeten, Seelisberg, Beckenried) ein reges Interesse. Gegenüber der hr meinte sie: «Der Entscheid zur Teilnahme war sicher richtig und ich werde anregen, unseren Auftritt im nächsten Jahr zu vergrössern.»

Zufriedene Gesichter auch am Stand der vier Rothornbahnen (Brienz, Lenzerheide/Valbella, Sörenberg und Zermatt). «Gegenüber den Vorjahren habe ich festgestellt, dass nicht mehr nur Prospekte gesammelt werden», lautet das Fazit von Ruth Zemp, «das Publikum ist spürbar interessierter.» Ganz ähnlich tönt es auch bei den zum zweiten Mal an der Fespo zu Gast weilenden drei Hotels aus Saas Fee, Alphubel, du Glacier und Waldersruh. Franziska Supersaxo: «Der Aufwand lohnt sich, und nebst dem Besuch von Stammkunden konnten wir auch einige Reservierungen entgegennehmen.» HU

Die 8. Fespo wird vom 29. Januar bis 1. Februar 1998 als erster Publikumsanlass in den neuen Hallen der Messe Zürich stattfinden.

Thuner- und Brienzsee

Ausgleich dank Quersubvention

Der Brienzsee bleibt für die BLS-Schiffsbetriebe ein Sorgenkind. Die Rechnung ist trotz grosser unternehmerischer Anstrengungen noch immer defizitär.

Während 1995 auf dem Thunersee ein Überschuss von 291 000 Franken erwirtschaftet werden konnte, belief sich der Verlust auf dem Brienzsee auf 280 000 Franken. Die Gründe dafür sind klar: Die Saison dauert auf dem Brienzsee nur von Mitte Juni bis Mitte September, die gefähreren Strecken sind kürzer und bevölkerungsreiche Agglomerationen fehlen in der Umgebung. Aus betriebswirtschaftlichen Gründen müsste die Brienzsee-Schiffahrt aufgeben werden. Für die Aufrechterhaltung des Fahrplans wird zudem möglichst bald ein drittes mittelgrosses Schiff benötigt. Die BLS will den Schiffsbetrieb aus volkswirtschaftlichen Gründen aufrechterhalten, erwartet aber eine finanzielle Beteiligung der Gemeinden. Für die Sanierung der MS Jungfrau und deren

Wechsel vom Thuner- auf den Brienzsee rechnet die BLS mit Gesamtkosten von 3,3 Millionen Franken. Die vom Interlakner Regierungstatthalter Walter Dietrich präsierte Arbeitsgruppe schlägt deshalb vor, dass die Gemeinden von Oberland Ost die BLS mit einem einmaligen Beitrag von rund 1 Million Franken unterstützen sollen. Dann könnte die MS Jungfrau ab Sommer 1998 auf dem Brienzsee verkehren.

Wegen der hohen Kosten will die BLS den Betrieb des Thunersee-Dampfschiffs Blümlisalp einschränken. In der Vorsaison ab Anfang Juni bis am 21. Juni wird die Blümlisalp im Gegensatz zu den Vorjahren überhaupt nicht eingesetzt, ebenso endet die Dampfersaison auf dem Thunersee bereits am 28. September statt erst Ende Oktober. Zudem wird die Blümlisalp jeweils am Montag während der ganzen Saison nicht mehr unter Dampf gesetzt. Die BLS begründet ihre Massnahme mit der geplanten Abschaffung des Raddampfergesetzes und der damit verbundenen fehlenden Defizitgarantie. SR

Schweizer Hotelier-Verein Weiterbildung

Mitarbeiter führen - Mitarbeiter motivieren

Datum: Montag/Dienstag, 24./25. Februar 1997 und
Dienstag 18. März 1997

Kursort: Hotel Stella in Interlaken

Kurszeit: jeweils von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Referent: Peter B. Grossholz, lic. phil. I, Abteilungsleiter
Weiterbildung SHV, Bern

Teilnehmer: Vorgesetzte aller Leistungsbereiche, Nachwuchsführungskräfte

Kursziel: «Führen» kann man so nicht lernen. Hingegen kann man das Umfeld, in dem die Führung stattfindet sowie die beteiligten Menschen und ihre Verhaltensweisen näher kennenlernen. Es geht darum, dieses Umfeld abzustecken, die Voraussetzungen für die Führung von Menschen zu definieren und die Abläufe im Führungsprozess zu erläutern.

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 1045.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 1230.- (inkl. MwSt)

Messen und Workshops sind ideale Kontaktplätze zur Kundenpflege und Kundengewinnung

Datum: Donnerstag, 27. Februar 1997

Kursort: Mävenpick Hotel, Zürich-Regensdorf

Kurszeit: von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Referent: Walter Rohrer, Verkaufstrainer, Dynaconult AG; Ebmatingen

Teilnehmer: Kader, Vorgesetzte und initiative Mitarbeiter

Kursziel:

- Die Messe unter der Marketing-Lupe
- Messeziele - Konsequenz und Auswirkung
- Die professionelle Planung - fünf Vorgehensphasen
- Werbe- und Pressearbeit zur Förderung der Publizität
- Die dynamische Präsenz am Messestand

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 295.- (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 340.- (inkl. MwSt)

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

Sprachausbildung

Intensiv-, Ferien-, Diplommkurse
für Anfänger und Fortgeschrittene

**England • USA • Australien
Neuseeland • Frankreich • Italien**

* Kostenlose Beratung • Originalpreise •
Annenarie • Rolf Frischknecht, Tel. (01) 926 39 58
Isenacher 13, 8712 Stäfa, Fax (01) 926 54 45



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

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

Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05

Handels- und Verkehrsschule Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

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



Kursbeginn August / Februar

Name: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Italienisch in Italien

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

Weiter-
bildung
SHV
Ein
Qualitäts-
faktor

Weiter-
bildung
SHV
Ein
Sicherheits-
faktor

Im Steigflug

«Nach dem HGF-Abschluss ist
mein Weg zu höherem offen.
So befinde ich mich stets
auf Steigflug.»

HGF
Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule
Mönchstrasse 37, Postfach 113, CH-3602 Thun
Telefon 033 221 55 77, Telefax 033 221 62 50

Markus Pfund, 21 Jahre, Kellner

ENGLISH Top Jobs weltweit

SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

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



**bewahrt Sie
vor bitteren
Enttäuschungen.**

FORMATION

Ecole Hôtelière de Genève «ES»

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'OFIATM

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

BAR

FACH
SCHULE
THÜRIG

Infoline

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

CIEL, Negressauve de Verrines
F-79370 CELLES/BELLE
Tel/Fax 0049-89-6010.308, B. Gattringer
90675/362204

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-
und Hotelfachschule SHV Thun
033 221 55 77
SHA Hotel Management School
«Les Roches» Bluche
027 481 12 23

Incoming-Gruppierung

«Kommerzielle» gegen «Subventionierte»

Die kommerziellen Schweizer Incoming-Agenturen gehen in die Offensive. Nach dem Anschluss an den Schweizerischen Reisebüro-Verband (SRV) suchen die Incomer jetzt auch Partnerschaften mit Schweiz Tourismus und nähere Beziehungen zu den internationalen Berufsvereinigungen.

ANDREAS NETZLE

Bereits im November hatte der SRV grünes Licht für die Aufnahme von Incoming-Agenturen gegeben (vgl. *htz* Nr. 47 vom 21. November 1996). Für die Mitgliedschaft gibt es zwar noch keine Aufnahmebedingungen, doch wird die neue Partnerschaft zwischen den in der «Schweizer Incoming Gruppierung» vereinigten Agenturen und den Reisebüros schon jetzt als wichtiger Schritt gefeiert. Gemeinsam ist ihnen das «Feindbild»: die staatlich subventionierten Organisationen und regionalen Verkaufsgesellschaften, welche mit ihren neuen Incoming-Aktivitäten die traditionellen Agenturen konkurrenzieren.

Vereinbarung mit ST

Zwischen den beiden Lagern der «Kommerziellen» und «Subventionierten» steht Schweiz Tourismus (ST). *Michel Ferla*, stellvertretender ST-Direktor, kündigte letzte Woche anlässlich einer Veranstaltung der Zürcher Incoming Vereinigung (ZIV) sowie einiger namhafter Incoming-Agenturen eine Vereinbarung



Die Incoming-Agenturen streben Partnerschaften mit ST und internationalen Berufsvereinigungen an: Oskar Laubi, Direktor Reisebaumeister-Gruppe; Urs Bauer, Präsident SRV; Hans Meier, Hans Meier Tourist Ltd.; Chris Linder, Kuoni Incoming und Präsident der ZIV; Daniel Tschudi, MCI Zürich und Michel Ferla, ST (v.l.). Bild: Michael Hutschnecker

zwischen den kommerziellen Incomern und ST an. Allerdings gehört auch das Engagement von ST beim Projekt einer DMC Schweiz sowie die Schaffung eines Switzerland Travel Centers in London zu den (kommerziellen) Aktivitäten, gegen die sich die Incomer im letzten Jahr wehrten. Mit dieser nicht näher erläuterten Vereinbarung versucht ST offenbar

die Wogen zu glätten, die von den Initianten der DMC Schweiz im letzten Frühjahr aufgeworfen wurden. Die rund 70 aktiven Incomer wurden damals vom Projekt von Swissair, Schweizer Hotelier-Verein, SBB, Postauto Schweiz und ST überrascht. Mit dem Anschluss der Incoming-Gruppe in den SRV kommen sich die beiden

bis jetzt getrennt agierenden Branchen einen Schritt näher. SRV-Präsident *Urs Bauer* lobte Schweiz Tourismus für ihre Absicht, die Zusammenarbeit mit den Reisebüros neu zu beleben. Lange Zeit habe die Outgoing-Branche als Prügelkabe erhalten müssen, wenn es dem Tourismus in der Schweiz schlecht gegangen sei. Einer engeren Zusammenar-

beit zwischen Reisebüros und den Leistungsträgern stehen nach wie vor die Vermittlungskommissionen im Weg.

Weltweite Beziehungen

Ausdruck des neuen Selbstbewusstseins der Schweizer Incoming-Agenturen ist auch das verstärkte Interesse an den internationalen Berufsorganisationen. *Chris Linder*, Kuoni Incoming und Initiator Präsident der ZIV, empfahl den Incomern, das weltweite Beziehungsnetz dieser Organisationen vermehrt zu nutzen:

- Die «Society of Incentive Travel Executive» (SITE) ist eine weltweite Vereinigung von Geschäftsleuten, welche sich mit dem Marketinginstrument Incentives befassen. Vom 19. bis 23. März findet in Gstaad das European Educational Symposium der SITE statt, das von *Felix Schai* von Fert Tours in Genf geleitet wird.
- Die «Meeting Professionals International» (MPI) ist die grösste Vereinigung der Tagungsindustrie. Auf Initiative von *Daniel Tschudy* von MCI Zürich soll noch in diesem Jahr ein Swiss Chapter gegründet werden. Im Mai 1997 wird in Lausanne die Europäische Konferenz der MPI durchgeführt.
- Ebenfalls im Bereich Kongresse und Tagungen ist die «International Congress & Convention Association» (ICCA), deren Central European Chapter in der Schweiz geführt wird.
- Rund 270 000 Mitglieder weltweit hat die «American Society of Travel Agents» (ASTA). Das Swiss Chapter wird von *Hans Meier* von Hans Meier Tourist Ltd. präsiert.

BÖRSENSPIEGEL JANUAR

Bergbahnwerte: selektive Steigerung

Vor allem bei Wintersportbahnen waren im vergangenen Monat Kurssteigerungen zwischen 5 und 8 Prozent zu beobachten. Gefragt waren auch jene Gesellschaften, die im letzten halben Jahr arg gebeutelt wurden und von schlechten Abschlüssen des Jahres 1995/96 berichten mussten.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Es scheint, dass die Tourismusbranche wieder etwas Boden gefunden hat und sich die Investoren über die Bergbahnwerte wieder am Tourismus beteiligen wollen. Über 800 Millionen Franken werden von den schweizerischen Seilbahnunternehmungen als Jahresumsatz erwirtschaftet. Den grössten Teil (85%) erwirtschaften sie im Winter. Somit ist klar, dass die markant winterlastigen Seilbahnen in den Monaten November bis März am meisten davon profitieren. Als sehr zyklisches Bergbahnpapier gelten die Werte der *Arosa Bergbahnen*. Dementsprechend hat sich auch der Kurs des Namenpapiers beim Auslassen der Dividende im letzten Jahr bis auf 210 Franken zurückgebildet und liegt heute wieder bei 270 Franken. Analog agiert auch die *Luftseilbahn Surlej-Silvaplana-Corvatsch AG*, die kürzlich einen Tiefstwert von 875 Franken erreichte, nachdem sie noch im Sommer bei 1000 Franken gelegen hatte. Leider ist hier die Liquidität nicht sehr gross, so dass ein Sammeln der Stücke angebracht ist. Auch bei der *Luftseilbahn Klosters-Gotschnagrat-Parsons* wurde eine massive Nachfrage nach den Werten festgestellt und neue Höchstpreise von 1450 Franken bezahlt. Die ebenfalls winterlastige *Luftseilbahn Andermatt-Gemsstock* konnte den Tiefstpreis von 215 Franken verlassen und verkehrte wieder bei 250 Franken. Bei grösseren Umsätzen wurden die *Davos-Parsonn-Bahnen AG* wieder bei zirka 350 Franken gehandelt, nachdem ein Tiefstpreis im vergangenen November von 320 Franken markiert wurde. Neue Höchstpreise wurden nach dem Jahresabschluss der *Bergbahnen Brä-*

mäuel & Jakobshorn AG verzeichnet, nachdem die Dividende von 10 auf 12 Prozent angehoben wurde. Der Wert kletterte von 750 auf 850 Franken. → Die Übernahmeofferte der *Bergbahnen Flims AG* zum Kurse von 200 Franken durch die *Weisse Arena AG* wurde mehrheitlich ausgebaut. Die Werte der *Weissen Arena AG* liegen jedoch seit Monaten unverändert im Markt und werden bei 140 Franken gesucht und bei 150 Franken offeriert. → Noch keine Gegenreaktion erlebten die *Bergbahnen Obersaxen AG*, die den Höchstpreis vom vergangenen Jahr von 1700 Franken preisgeben musste und kontinuierlich bis auf 1500 Franken absackte. Aufgrund der Bilanz wäre ein höherer Kurs gerechtfertigt. → Ebenso wird der Wert der *Adelboden-Silleren-Bahn AG* vom Marke wesentlich zu tief eingestuft. Der Wert notiert bei 305 Franken Geld und 320 Franken Brief. → Nach den Turbulenzen im Handel mit den *Stätzerhorn-Papieren* ist in der letzten Wochen wieder etwas Ruhe eingekert. Die letzten Abschlüsse wurden wieder bei 170 und 180 Franken getätigt, wobei hier eine markante Offerte am

Markte vorherrschte. → Immer wieder werden gesamtschweizerisch zwei Bahngesellschaften verglichen, die als Anlagewerte für eine Depotergänzung in Frage kommen. Es sind dies die *Schilthornbahn AG*, die eine Dividende von 12 Prozent ausschüttet und auf dem heutigen Kursniveau zu 775 Franken 4,6 Prozent rentiert. Der Kurs hat sich seit dem letzten Frühjahr von 850 Franken kontinuierlich auf 740 Franken zurückgebildet. Die analytischen Daten sprechen jedoch für einen bedeutend höheren Kurs. → An erster Stelle liegen jedoch die *Bergbahnen Engelberg-Trübsee-Tilis*, die mit Abstand über die beste Anlageeignung verfügen. Der Grossteil des Umsatzes wird ausserbördlich getätigt und nur wenig Material wird im EBS-Nebensystem gehandelt. Die *Titlisbahnen* verfügen über eine gute Bilanz, die für den Anleger von Interesse ist. Der Cash-Flow stieg im vergangenen Geschäftsjahr von 9,7 auf 10 Millionen Franken. Auch der Reingewinn konnte gesteigert werden. Vergleicht man diverse andere Bergbahnwerte, so müsste der Kurs der *Titlisbahnen* um 10 bis 20 Prozent höher notieren.

Nur wenig Veränderungen

1997 hat begonnen wie 1996 beendet hat: Für die Weltbörsen gab es zwischen dem alten und neuen Jahr keine Zäsur. Die Liquiditätsbedingte Hausse an den Börsen hat praktisch ohne Unterbruch angehalten.

WERNER LEIBACHER

Wie rasant die Entwicklung gewesen ist, geht daraus hervor, dass etliche Börsen ihre Kursziele für das ganze Jahr 1997 bereits Ende Januar 1997 fast erreicht hatten. Die Aussichten für ein Andauern dieses Zustandes sind gut: Solange die Inflation bescheiden ist, die Zinsen niedrig bleiben, die Beschäftigung solid und das Wirtschaftswachstum gut ist, kann von praktisch idealen Rahmenbedingungen gesprochen werden. In der Schweiz kommt hinzu der deutlich festere Dollar, der den exportabhängigen Unternehmen ebenso zugute kommt wie dem Tourismus. Es wird zwar noch ein Weichen dauern, bis sich das Mehr an Touristen auch in Ertragsrechnung und Bilanz niederschlägt. Aber ein Anfang scheint doch gemacht.

deutlich angezogen haben. Der gezielte Ausbau des Europageschäfts zusammen mit Swissair, Sabena und AUS dürfte hier geholfen haben. Auch die Papiere der übrigen Airlines wie KLM, JAL, BA oder Singapur Air schwanken in einem sehr engen Bereich. Deutlich erholten konnten sich Lufthansa. Hier hat zunächst verstimmte, dass im Zuge der Restprivatisierung vinkulierte Namensaktien geschaffen werden, um den deutschen Besitz der Airline stets dokumentieren zu können. Später hat sich die Angst vor einer dadurch bewirkten Einschränkung der Handelbarkeit wieder deutlich gelegt. Auch in den US-Hotelaktien wie Hilton oder Marriott gab es wenig Bewegung; die meisten Hotels melden durchwegs überzeugende Zahlen. Aber die Branche ist an der Börse momentan nicht «in». In Europa gingen die Euro-Titel Euro-Disney und Eurotunnel zu beinahe unveränderten Preisen um. Dabei meldet besonders Eurotunnel sehr erfreuliche Transportzahlen, obwohl nach dem Tunnelbrand der Verkehr für einige Zeit unterbrochen war.

REKLAME

CHECK IN DATA

Gratisprogramme können wir keine abgeben. Aber solche die Ihnen Nutzen bringen. 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

per 24. 1. 1997	Geld	Brief	±/-%	Vorm. Geld	Geld	Brief	±/-%	Vorm. Geld
Bahnen								
Arosa Bergbahnen AG, N*	240	250	+40		775	-	-30	
Bergb. Crap Sogn Gion AG, Laax, N*	140	150	-5		120	170	-50	
Bergbahnen Disentis, I	1250	-	+25		400	450	-100	
Bergbahnen Flims, N*	185	195	-		Torrenbahnen AG, Leukerbad, I*	-	-	500
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	-	20	-		Zürichsee-Fähre Horgen-Mellen, N	5300	5400	
Bergbahnen Untervassler, I	550	600	-		Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft, I	100	110	
BET Engelberg-Titlis, I*	1000	1020	+100		Übrige			
Davos-Parsonn AG, N*	330	360	-		Bad Schinznach AG, Prior, N	540	-	+40
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	2950	-	-		Dolder Hotel & Verw. AG, Zürich, N	8000	8500	-
Furtschlaas-Bahn AG, Sils i.E., I*	-	185	-		Hotel Badrut Palace, St. Moritz, N	5000	-	-300
Gondelb. Grindelwald-Männlichen, I*	1950	-	-		Hotel Bernina AG, Samedan, N/I	-	170	-
Hoch-Ybrig AG, I*	9	11	+1		Hotel Celerina, Cresta Pal., Celerina, I	450	500	-
Klosters-Madrisa Bergbahnen AG	-	800	-		Hotel Schweizerhof AG, Bern, N*	-	175	-15
LSB Andermatt-Gemsstock, N/I	200	250	-		KHE Konferenzhotel Egerkingen AG, I	400	500	-75
LSB Celerina-Salver, I*	640	690	-		Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	-	440	-
LSB Fiesch-Engishom, I*	580	600	-		Kurhotel Lenkenhof AG, Lenk, N	5	-	-
LSB Klosters-Gotschnagrat, N/I*	1425	-	+25		Kursaal Casino AG, Luzern, N	1200	-	-
LSB Saas-Fee AG, N/I*	-	1000	-		Park Hotels Waldhaus AG, Flims, N	950	1000	-
LSB Samnaun AG, I	1650	1725	-		Pro Unter- & Mittelgoms SA, Fiesch, I	230	-	-
LSB Surlej-Silvaplana-Corv. AG, I*	850	920	-50		Raststätte NZ Uri, I	3500	-	-
LSB Wangs-Pizol, I*	550	600	-		Raststätte Werdenberg, Sevelen, I	1300	1500	-
LSB Wengen-Männlichen, N	120	150	-30		Seller Hotels Zermatt AG, Zermatt, N	340	390	-110
Metschbahnen AG, Lenk, I	-	250	-		Thermalbad Zurzach AG, I	700	735	-20
Nandro-Bergbahnen AG, Savognin, I	180	-	-					
Pilatusbahnges., Alpnach, Prior, I	625	675	+25					
Rigi Bahnen AG, Goldau, N	5.50	6	+1					
Sänis-Schwebelb. AG, Urnäsch, N	900	1000	-					
Schilthornbahn AG, Mürren, N	760	770	+20					
Seilbahnen AG, Blatten, I	400	-	-					
SGV Vierwaldstättersee Prior, N	120	160	-20					
Sportbahnen Danis AG, N/I	1710	-	-					
Sportbahnen Pischas AG, N*	520	550	-					

* Meinrad G. Schnellmann ist Mitglied der Geschäftsleitung der Luzerner Regionbank AG in Luzern und Spezialist für den Handel mit nicht-kotierten Tourismusaktien.

Quelle: Luzerner Regionbank AG

Hilton Hotels Corporation/ITT

Nummer eins der Welt angepeilt

Das US-Konglomerat ITT Corporation hat in der Nacht auf den Dienstag das gigantische Übernahmeangebot von Hilton Hotels Corporation bestätigt. Der amerikanische Hotel- und Spielkasino-Konzern ITT soll für 6,5 Milliarden Dollar geschluckt werden. Mit hinein spielen dürfte auch die geplante Wiedervereinigung der beiden Hilton-Gruppen.

THOMAS VASZARY

Laut der Nachrichtenagentur «sda» wollen Direktion und Verwaltungsrat von ITT die Offerte vom Montag prüfen und innerhalb von anderthalb Wochen ihre Empfehlung an die eigenen Aktionäre abgeben. ITT fungiert als Muttergesellschaft von Sheraton und hatte zuletzt im Dezember 1994 die Luxushoteltette Ciga für 1,7 Milliarden Dollar übernommen. Mit den Käufen von Caesars World Inc. als eines der bekanntesten Casino-Unternehmen, der Kabel-TV-Gesellschaft Cablevision Systems Corporation und der New Yorker Sport-

arena Madison Square Garden hatte sich ITT immer mehr in die Freizeitbranche eingekauft.

10,5 Mrd. Dollar Gesamtwert

Gelingt der Hilton Hotels Corporation die geplante Übernahme von ITT, würde die fusionierte Gesellschaft über insgesamt 655 Hotels und 30 Spielkasinos verfügen und damit zum grössten Hotelkonzern der Welt aufsteigen. Bezieht man die ITT-Schulden in der Höhe von rund 4 Milliarden Dollar in die geplante Übernahme von Hilton mit ein, dann beläuft sich der völlig überraschende Vorschlag sogar auf einen Gesamtwert von 10,5 Milliarden Dollar. Laut «sda» ist Hilton möglicherweise sogar zu einem noch höheren Angebot bereit, falls dies nach Prüfung der ITT-Bücher angebracht sein sollte.

Hilton-Friede als Grundlage

Das beschlossene Zusammenrücken und die voraussichtliche Wiedervereinigung der jahrelang zerstrittenen beiden Hilton-Hotel-Gruppierungen könnten die entscheidenden Gründe für das völlig überraschende Übernahmeangebot sein. Die Hilton Hotels Corporation und

die (zur britischen Ladbroke Gruppe gehörende) Hilton International Co. starten nämlich jetzt ihr gemeinsames Marketing mit der Einführung des Hilton HHonors Worldwide Programms. Im August 1996, so beiläufig in den Medienmitteilungen der beiden, «beschlossen beide Unternehmen eine engere Zusammenarbeit». Diese haben nun mit der Einführung des HHonors Programms ihren Anfang genommen.

Erstmals seit 32 Jahren

Für alle Gäste aller Hilton-Hotels weltweit wird das Bonusprogramm ab 1. Februar verfügbar sein. Bei jedem Aufenthalt können dann «sowohl Hotelbonuspunkte als auch Flugmeilen» gesammelt werden. Dieses einmalige System trägt den Namen Double Dipping. Das Doppel-H im HHonors symbolisiert zugleich die Doppel-Mitgliedschaft der beiden Hiltons am Programm. Allerdings gab es HHonors bereits seit 1987 für die Häuser der Hilton Hotels Corporation und deren ausser-amerikanischen Conrad-Hotels. Nun zählen insgesamt 400 Hotels und Resorts dazu, auch die beiden US-Hotels der Hilton-International-Gruppe, die unter der Marke Vista geführt werden.

«Dies ist die erste gemeinsame Marketingaktivität beider Unternehmen seit 32 Jahren», wird verkündet.

Im März vergangenen Jahres hatte der «President Hotel Division» der amerikanischen Hilton Hotels Corporation, der Deutsche Dieter H. Huckestein, öffentlich sein Interesse daran bekundet, die seit 1967 nicht mehr zur Hilton-Familie gehörenden Hilton International-Hotels von der britischen Ladbroke-Gruppe zurückzukaufen. Jetzt heisst es in einer Zusatzklärung, die beiden Gruppen seien übereingekommen, sich jeweils am anderen mit bis zu 20 Prozent zu beteiligen. Huckesteins Hilton Hotels Corporation liess dazu konkret wissen, sie werde bereits in Kürze 5 Prozent der Ladbroke-Gruppe übernehmen. Die Hilton Hotels Corporation macht mit ihren Beteiligungen an Spielcasinos soviel Gewinn, dass Branchenkenner wie der Schweizer Reto Wittwer schon damals kommentierten, es sei nur eine Frage des Preises, zu dem Ladbroke bereit sein würde, an die Ur-Mutter Hilton zurückzukaufen.

Mitarbeit: Georg Ubenauf, Frankfurt
Siehe auch Seite 9

Best Western Deutschland

Negatives rund um Schweizer Sterne

Auch in Deutschland werden die derzeit 121 Best-Western-Hotels der 3- und 4-Sterne-Klassen in neue Kategorien eingeteilt. Markus Keller, Best-Western-Geschäftsführer Deutschland, kritisierte denn auch die «negativen Erfahrungen in der Schweiz» mit der Hotel-Einteilung nach Sternen. «Für einen Schweizer liegt der Unterschied zwischen einem 3-Sterne- und einem 4-Sterne-Hotel in einem Aufpreis von 20 Franken», sagte Keller süffisant in Frankfurt am Main, niemand aber vermöge dabei Qualitätsunterschiede zu benennen. Bereinigt um Neuzugänge habe «Best Western» in Deutschland den Vorjahresumsatz um 2 bis 3 Prozent verfehlt, obwohl er gesamtthaft von 598 auf 600 Millionen DM gestiegen ist. Bei Best Western Deutschland ging die Durchschnittsauslastung von 59 auf unter 58 Prozent zurück, der Durchschnittszimmerpreis sank von 131 auf 129 DM. «In keinem Land der Erde gibt es so viel Überkapazität bei Hotels wie in Deutschland», beklagte Keller. Der Marktstiege internationaler Hotelketten, «überzogene Erwartungen» in den Markt der neuen Bundesländer und «Steuergeschenke für Neubauten» seien die drei Hauptgründe für das Überangebot. Allein in 1995 seien 30 000 Hotelzimmer in Deutschland neu hinzugekommen. Um diese auszulasten, hätte es 2,7 Millionen zusätzlicher Gäste bedurft. Keller fordert eine engere Zusammenarbeit deutscher Hoteliers bei der Auslandwerbung. Angebote im Internet haben sich für Best Western Deutschland bereits gelohnt. Die Umsätze seien bereits höher als die Investitionen in dieses neue Medium. GU, Frankfurt

Relais & Châteaux

Anspruch auf eine Mitglieds-Exklusivität

Die Edel-Gruppierung «Relais & Châteaux» sorgt für Aufregung, weil sie einen Exklusivitätsanspruch für ihre Mitgliederhotels beansprucht. Ohne Zugang zu den globalen Distributionssystemen ist dieser Anspruch problematisch. Im neuen 97er Führer sind deshalb der «Schweizerhof», Bern, und das Parkhotel Vitznau nicht mehr zu finden. Neu figurieren das Schlosshotel Chasté in Tarasp, und «Pas de l'Ours» in Crans-Montana.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Relais & Châteaux, die äusserst elegante Gruppierung von ausserlesenen, im Privatbesitz stehenden, von Gourmets sehr geschätzten Hotels, gab sich lange Zeit ganz bewusst ein etwas almodisches, von französischer Herrschaftlichkeit geprägtes Image. Die über 400 weltweit verteilten Relais & Châteaux-Häuser hielten die Fahne der fünf R&C-Tugenden hoch: Charakter, Courtesy, Ruhe (Calme) Charme und «Cuisine».

Noch ohne Reservationsystem

Doch die gepflegte Idylle altväterlicher Klassik wurde leider durchbrochen von neuzeitlichen Zwängen: R & C ist bis jetzt noch keinem der durchgängigen Global Distribution Systeme (GDS) angeschlossen, sondern hat sich nur an ein Central Reservations System (CRS) ohne GDS-Zugang angehängt: an die Société Internationale de Télécommunication Aéronautique, SITA. Der in Paris residierende Direktor der Gruppe, Michel Bouquier, wusste, dass ein Zugang seiner Gruppierung zu den GDS als erste Priorität zu behandeln war. Eigentlich wäre ein solcher Schritt auf Ende 1996 angekündigt gewesen. Im Januar fand in Südafrika die Jahresversammlung der Mitglieder statt (siehe Kasten). «Immerhin haben sich über 80 Prozent der Mitglieder in Südafrika für das Exklusivitätsprinzip entschieden», meinte Régis Bulot, R & C-Präsident, diesen in Dienstag in Cully vor den Medien. 9 Prozent aller R & C-Häuser waren 1996 noch bei einer anderen Gruppierung dabei.



Das Schlosshotel Chasté in Tarasp (Bild) ist zusammen mit der Hostellerie du Pas de l'Ours 1997 neu im Führer von Relais & Châteaux aufgenommen worden. Von 21 der weltweit neuen Mitglieder sind zwei Schweizer.
Foto: zvg

Ab 1998 keine Dualmitglieder

Die SITA ist zwar im Flugbereich bestens eingeführt, im Bereich der Hotellerie/Zimmerreservierungen jedoch weltweit bei den Reiseagenturen nur wenig etabliert. Von den weltweit an alle GDS angeschlossenen Agententerminals, über 424 000 an der Zahl, hält SITA den kleinsten Anteil. Die SITA ist zwar ein GDS, das älteste, offeriert aber keinen direkten Zugang zu den anderen, wie Galileo, Amadeus oder Sabre. Kenner der Hotelindustrie schauen deshalb mit einem fragenden Blick auf die Politik von R & C, und dem Vertrag mit SITA bereits einen Exklusivitätsanspruch für die Mitgliedschaft ableiten zu können: Ab 1998, so

erfahren zumindest die Schweizer Hoteliers, die bei R & C dabei sind, werde keine Dualmitgliedschaft mehr akzeptiert. «Der Schweizerhof in Bern ist deshalb auf Ende 1996 prophylaktisch ausgetreten», meint Schweizerhof-Direktor Ueli Mürger auf Anfrage. «dafür sind wir mit dem American Colony in Jerusalem eingetreten, weil wir dort einen Label brauchen». Der Berner Schweizerhof ist Leading-Mitglied, das ein entsprechendes Reservationsystem besitzt, das Zugang zu den GDS verschafft. Auch das Park Hotel Vitznau ist ausgetreten. Neu sind dafür das Schlosshotel Chasté, ein schönes Holzchalet in der Nähe des Schlosses Tarasp, und das Pas de l'Ours, Crans-Montana, mit dabei. Die Schweizer R & C-Gruppe umfasst somit 27 Häuser, Liechtenstein weitere zwei Hotels; fast soviel wie ganz Deutschland mit einem Portfolio von 32 Betrieben.

Immerhin können die Hotels im Internet gefunden und auch gebucht werden. Und falls einem Reisebüro doch noch die Ehre zufällt, eine R & C-Reservation buchen zu dürfen, kann es direkt ins New Yorker Büro telefonieren, wo offenbar sogar Zimmer-Availabilities und Preisinformationen zu haben sind (<http://www.integra.fr/relaischateaux>). Für R & C bedeutet das Internet eine «herausragende Kommunikationsplattform». Eine andere Plattform sind die «Showcases», wie letzten Frühling in Zürich, als eine grosse Zahl von Meinungsmachern, Lieferanten, Stamm- und gelegentlichen sowie potentiellen Gästen an einen luxuriös gestalteten Abend ins Hotel Zürich eingeladen wurden, wobei zahlreiche in- und ausländische Hoteliers mit aufgebauten Ständen ihren Betrieb vorstellten.

Qualität als Grundlage

Seit der Gründung von R & C ist der Qualität eine absolute Priorität eingeräumt worden: Ob Menschen, Standort, Küche, Ambiente, Réception oder Betreuung. Jedes R & C-Hotel hat seinen besonderen Stil. Sowohl der Aussen- als auch der Innenbereich sind angenehm. Die Umgebung zeichnet sich durch Ruhe aus, Empfang und Service immer aufmerksam, und die Küche weist eine besondere Qualität auf. Im Guide 1997 stellt die Gruppierung Relais & Châteaux 21 neue Mitglieder, davon zwei in der Schweiz, vor. Gleichzeitig verlassen 18 Hotels die Vereinigung.

IHA Deutschland

Überangebot am deutschen Hotelmarkt

Der «andere» Hotelier-Verein in Deutschland, nämlich der IHA-Hotelverband Deutschland (International Hotel Association), hat bei seinen 523 Mitgliedern eine Umfrage lanciert. Demnach bleibt es auch in Deutschland beim kurzfristigen Buchungsverhalten, einer verkürzten Aufenthaltsdauer und Überangebot von Hotelzimmern. Das durchschnittliche Bruttobetriebsergebnis hat sich 1996 um einen halben Prozentpunkt erhöht und erreicht rund 24,5 Prozent. Rund ein Drittel der Befragten erreichten bessere Ergebnisse durch Streichung von Investitionen...

Immerhin konnten ein Drittel ihre durchschnittlichen Zimmerpreise steigern; in der Gesamtheit jedoch fiel der durchschnittliche Zimmerpreis. Ein Viertel der Befragten planen 1997 einen weiteren Personalabbau, obwohl andererseits Fachkräfte schwer zu finden bleiben und viele Betriebe solche suchen. Der IHA-Hotelverband schätzt, dass er rund 5,3 Milliarden DM an Hotelumsätzen vertritt, was einem Durchschnittsumsatz pro angeschlossenen Betrieb von über 10 Millionen entspricht. Der IHA-Hotelverband repräsentiert deshalb eher das obere und mittlere Segment der Branche, mit im Durchschnitt 161 Zimmern pro Betrieb. 1997 werden alle deutschen Best Western Hotels zu IHA Hostes sein. Dann werden es rund 650 Hotels sein. 7.

REKLAME

Hotel Informatik mit Zukunft



Die bessere Lösung!

hogaTex-
fennertel
HOTEL COMPUTER SYSTEME
Tel. 01/743 47 50
Fax 01/741 11 12

Relais & Châteaux ist SITAs erster Kunde

SITA hat Ende 1996 damit begonnen, ihr neues Central Reservation Servicekonzept für Hotels zu vermarkten. Mit Relais & Châteaux hat SITA den ersten Kunden dafür begeistern können. Dennoch: Ein Zugang zu den gängigen Global Distribution Systemen (GDS) wird nicht offeriert, womit der weltweite elektronische Vertrieb auf die Mattscheiben der Reisebüro-Terminals höchstens indirekt stattfindet. Das

SITA-Servicekonzept heisst «Sahara Oasis», und benutzt den Unisys Computer in Atlanta. Dieser dient auch dem «Gabriel»-Reservationsystem für Fluggesellschaften als Host. Drei der R & C-Reservationszentren sollen dem Host in Atlanta angeschlossen werden. Das System ermöglicht sich acht Seiten Informationen über jedes Hotel, verschiedene Preis- und Ratenangaben, «Real-Time»-Zimmerbe-

wirtschaftung und Buchungsbestätigung. Als Kommunikationsmöglichkeit ist das Internet mitberücksichtigt. SITA offeriert ihr Servicekonzept als weniger ausgeklügeltes System als jene der anderen Central Reservation Systeme, das aber viel günstiger angeboten werden kann. Oasis sei für kleinere Ketten gedacht, deren Hotels elektronisch nur schlecht ausgerüstet seien. 7.

Motels in der Schweiz

Leichter zu finden als zu definieren

In der Schweiz gibt es etwas mehr als 60 Betriebe, die sich als Motel bezeichnen. Doch diese Zahl ist mit Vorsicht zu geniessen. Der Ausbau der Autobahnen hat die Schweizer Motels stark von den Hauptverkehrsadern abgeschnitten.

UELI STAUB

Der Name Motel ist aus dem amerikanischen motorist's hotel entstanden. Das klassische Motel ist einfach erreichbar, verfügt über Parkplätze vor der Zimmertüre, ein Restaurant sowie eine nahegelegene Reparaturwerkstatt mit Tankstelle und ist nicht allzu teuer. Seine Gäste werden verschont von Garderobevorschriften. Und: Motels sind besser als ihr Ruf, den sie US-Filmen wie «Psycho» verdanken. Dies ist wohl mit ein Grund dafür, weshalb das wegen der gleichnamigen Fernsehserie berühmteste Motel der Schweiz, jenes von Egerkingen, inzwischen SSG Hotel heisst. Dabei gibt es längst Abweichungen vom Urmodell. Man kennt mittlerweile auch Ferienmotel oder solche, die zwar Motels sind, es aber vorziehen, unter der Bezeichnung Motel zu laufen. Der Name Motel ist nicht geschützt.

Immer weniger klassische Motels

1956 entstand das erste solid gebaute Haus dieser Art in Vezia; im gleichen Jahr nahm das Motel Ponte Tresa den Betrieb auf. 1959 wurde in Interlaken die European Motel Federation (EMF) ge-



Das ursprüngliche Motel hat sich verändert: (v.l.n.r.) Christian Balwin, Norbert Geiger, beide vom (Ferien-)Motel Ponte Tresa.

gründet, in der Glanzzeit mit rund 250 Mitgliedern. Anfangs der 70er Jahre war Tourismusprofessor Jost Krippendorf deren Präsident, 1986 bis 1989, als nur noch 97 Mitglieder aus acht Ländern dabei waren. «Vezia»-Besitzer Roland Wilke. 1993 traten die Deutschen aus, was der EMF den Todesstoss versetzte. Heute, so schätzt Wilke, gibt es in Europa noch höchstens 100 Motels im klassischen Stil.

Autobahn oder nicht?

Es war die Bekenntnis zur Motorisierung in den 50er Jahren, welche die Motel-Euphorie über den Atlantik bis zu uns hinüber schwappen liess. Heuer jedoch hat der Ausbau der Autobahnen einige Motels ins geographische Abseits befördert, was aber nicht identisch mit einer finanziellen Einbusse sein muss. Direkt an

den Autobahnen gibt es nur mehr vier Motels – Coldrerio (Chiasso), Postillon (bei Buochs/NW), Gruyère (Bulle) sowie Benjamin Mövenpick (Bellinzona). Mövenpick erhielt die Baugenehmigung für die beiden Autobahnrestaurants Bellinzona Nord und Süd nur mit der Auflage, ein motelähnliches Hotel Garni zu erstellen. Die Zahlen: 55 Zimmer, 58,2 Prozent Auslastung 1996.

Businessanteil stark gestiegen

Das bereits erwähnte Motel Vezia mit 50 Zimmern (davon 25 mit eigener Garagenbox), Pool, Restaurant (12 000 Mahlzeiten jährlich) und Garten lag vor dem Autobahnbaue an der «wirklichen» Gotthardstrasse. «Nicht nur die Autobahn, sondern alle Strassen sind schnell geworden, und die Autos komfortabler», erklärt Wilke: «Um ans Meer zu fahren, muss man heut-

zutage nicht mehr zwingend übernachten. So registrieren wir nur noch bis zu 15 Prozent Touristen.» Als Saisonbetrieb von März bis November beherbergt man mit 15 Mitarbeitern und Mitarbeiterinnen rund 15 000 Gäste, leider nur etwa 2000 durch Reisebüros und Gesellschaftsreisen. Dafür ist der Anteil an Businesskunden stark gestiegen, da im Norden Lugano ein neues Silicon Valley entsteht.

Wegweiser genügt nicht

Das Motel Wülflingen befindet sich direkt an der N1-Ausfahrt Winterthur-Wülflingen. Im Management betrieben wird es von der Basler Bestrest AG. Betreuer ist Johann Rudolf Meier. «Die hohen Grundstückpreise und die damit verbundenen Investitionskosten für die Immobilien gehören zu den Hauptproblemen unserer Hotellerie. Da Motels nur in den seltensten Fällen in Zentrumslagen gebaut werden, spielt dieses Problem hier eine untergeordnete Rolle», sagt er. Das Restaurant des Wülflinger 3-Stern-Motels wird auch rege von der Quartierkundschaft, darunter Vereine und Clubs besucht (50 % des Umsatzes). Der Wegweiser bei der Autobahnausfahrt hingegen bringt nicht genügend Gäste ins Haus. Es bedarf eines persönlichen Stammkundenmarketings und gezielter Kontaktpflege zu Berufsverbänden. Geboten werden neben dem Restaurant 44 Zimmer, Sitzungszimmer bis zu zwanzig Personen und Sauna. US

Asylbewerberzentrum in Motel

Im ehemaligen Motel Castione in Arbedo waren bis 1995 Flüchtlinge untergebracht. Seither ist das Zentrum geschlossen, die Miete läuft jedoch weiter. Im vergangenen Oktober hatte die «SonntagsZeitung» ausgerechnet, dass der Bund für das leerstehende Haus aufgrund ungünstiger Verträge 840 000 Franken bezahlen muss, und zwar noch bis Ende März 1997. Das «Castione» gehörte ebenso wie ein weiteres ähnlich genutztes Zentrum Martin Zoller, Kennern der Hotellerie als bekannt als Direktor der Toga-Hotelkette mit Büro in

Bern. Die Kette gibt es nicht mehr. Zoller habe sich, so die «SonntagsZeitung», nach dem Zusammenbruch von Toga und einem Konkurs vor drei Jahren nach Frankreich abgesetzt. Im Verwaltungsrat der Univers Immo-Trust SA in Bellinzona, mit der der Bund den Mietvertrag Castione abgeschlossen hatte, sei er bis 1995 Alleinkonkurrenz gewesen. Die «SonntagsZeitung» schätzt, dass Zoller allein mit dem heute leerstehenden Asylbewerberzentrum im Tessin in den acht Jahren rund 4 Millionen Franken verdient habe. APK

Swiss International Hotels

Neuorientierung mit Gourmet Selection

Die Antwort von Swiss International Hotels (SIH) auf die im Herbst 1996 erfolgte Lösung und Neustrukturierung von Alpine Classic Hotels heisst Gourmet Selection. SIH-Präsident Dominik Betschart präsentiert in seinem neuen Prospekt 16 Schweizer Mitgliedhotels der weltweit 64 Häuser umfassenden Gruppierung. SIH-Häuser befinden sich in Schweizer Besitz und unter Schweizer Leitung oder Führung eines diplomierten Hoteliers der Hotelfachschule Lausanne. Die Zusatzbezeichnung Gourmet Selection soll «die ursprüngliche, berühmte Schweizer Gastfreundschaft in allen Punkten wieder aufleben lassen», heisst es im Prospekt.

6 der 16 Hotels sind sowohl Mitglied bei SIH als auch bei Alpine Classic Hotels (Hotel Bern, Bern; «Walliserhof», Saas-Fee; «Alpenhof», Zermatt; «Schweizerhof», Zürich; «Spilgen Schloss», Zürich; «Villa Margherita», B. Luganese). 2 SIH-Hotels machen neu mit bei Gourmet Selection (Silvretta Parkhotel, Klosters und Hôtel Rougemont, Rougemont). 8 SIH-Hotels haben die Alpine Classic Hotels verlassen und sich nun in der Gourmet Selection wiedervereint. Damit stehen zur Zeit 16 Hotels der SIH-Gourmet Selection deren 20 von Alpine Classic Hotels gegenüber. Diese «Bereinigung» macht bei näherem Betrachten durchaus Sinn: mit der Trennung von SIH und einer klaren Ausrichtung der Alpine Classics als alpine Gruppierung aufs Marketing für den individuell reisenden Geschäfts- und Feriengast wurde die Identifikation für ein Stadthotels wie beispielsweise das Hotel Basel in Basel oder das Parkhotel Zug in Zug zum Problem.

Eine interessante Marketingverbindung hat Betschart für 19 seiner SIH-Hotels organisiert in der neusten Ausgabe von «Crosstalk» wird die Kombination von Crossair, 14 Flughäfen und 19 SIH-Hotels unter dem Titel «Wohlbetted in Schweizer Qualität» propagiert. Neben den vier Schweizer Hotels «Basel», «Bern», «Schweizerhof» und «Spilgen Schloss» in Zürich machen auch das «Reid» auf Maderia, das Kempinski Hotel Gravenbruch in Frankfurt und das Hotel im Palais Schwarzenberg in Wien mit. VV

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitschrift für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

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

SHV - SSH - SSA:
Stefan Senn (SSS)

Offizielles Organ für / Organe officiel de:

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

marktplatz

Texte und Sponsoring:
Christoph Ramseier,
Tel. 031 / 370 42 11, Fax 031 / 370 42 23.

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

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

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Hotelaufenthalte im Dezember

Logiernächte im Dezember 1996

HERKUNFT	DEZEMBER 1996			JANUAR BIS DEZEMBER 1996		
	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 86-95	Logiernächte in 1000	Veränderungen in % Vorjahr	Mittel 86-95
Insgesamt	1760	+ 2,8	- 3,8	29721	- 4,9	- 12,4
Inland	713	+ 2,5	- 3,4	12447	- 3,2	- 11,8
Ausland Total	1074	+ 3,0	- 4,1	17274	- 6,0	- 12,8
Deutschland	411	+ 4,5	+ 6,5	6014	- 8,7	- 8,4
Grossbritannien	71	+ 3,6	- 9,3	1186	- 11,2	- 19,7
Frankreich	69	+ 3,9	- 12,4	1130	- 8,1	- 24,2
Italien	61	- 0,8	- 36,7	753	- 0,7	- 33,6
Belgien	61	+ 21,8	+ 10,9	876	- 3,7	- 2,3
USA	60	- 0,4	- 18,2	1622	- 5,7	- 19,0
Niederlande	49	+ 6,0	+ 2,0	768	- 4,6	- 9,7
Übriges Ausland	265	- 1,9	- 4,1	4925	- 2,3	- 8,8

Schneeflocken brachten Wende

Die seit Januar 1996 um durchschnittlich 5,3 Prozent rückläufige Frequenz in Hotelbetrieben wurde im vergangenen Dezember gestoppt. Die Zahl der Hotelaufenthalte lag mit 1,76 Millionen um 48 000 oder um 2,8 Prozent über dem entsprechenden Vorjahresabschluss. Während der Binnentourismus sich um 2,5 Prozent auf 713 000 Übernachtungen

erhöhte, verstärkte sich die Nachfrage aus dem Ausland um 3 Prozent auf 1,04 Millionen Logiernächte. Als Jahr gilt 1996 als dasjenige mit dem schlechtesten LN-Ergebnis seit 1965. Rund 29,7 Mio. LN erbrachte es, 5% weniger als das Vorjahr. Der Durchschnitt der vorangehenden zehn Jahre ist 1996 um 12,4% unterschritten worden. BFS/r.

I. Generalversammlung der Alpine Classic Hotels

Abtasten noch fremder Märkte

Nach erfolgter Umstrukturierung der Alpine Classic Hotels im Herbst 1996 haben sich die 20 Mitglieder im Hotel Cresta in Celerina erstmals offiziell getroffen. Mit Russland und Asien sollen fremde wie auch boomende Märkte abgetastet werden.

Um besser in den Markt Russland einsteigen zu können, haben die Alpine Classics eine exklusive Zusammenarbeit mit einem Moskauer Tour Operator getroffen, der über ein Standbein in der Schweiz verfügt. Den boomenden asiatischen Markt wird ein Schweizer Hotelier in Bangkok mit jahrelangen Asien-Kenntnissen erkunden und bearbeiten. Für beide Märkte sind zusätzlich auch «Sight-Seeing-, Active- and Culture-Packages» geplant.

Alpine Classics-Geschäftsführerin Esther Dysli will deshalb nun zum «Angriff» auf Hotels in der französischen Schweiz blasen. Die Gruppe ist in der Romandie noch nicht vertreten. Dysli: «Gen'als Tor zur Welt mit seinen internationalen Kolonien», aber auch die Gegenden um Lausanne, Montreux und

Neuenburg stehen ganz oben auf meinem Wunschzettel.»

Internet-Auftritt im Sommer

Alpine Classics-Präsident Olaf Reinhard präsentierte den geplanten Internet-Auftritt von Ende Juni. Der Gast steigt über eine Einstiegsseite auf die «Homepage» in seiner Muttersprache ein. Über die Schweizerkarte oder Segmente wie Golf, Beauty, Meetings, City Trends oder Winter wählt er sein Hotel. Er kann auch direkt auf die ständig aufdatierten Nachrichtenseiten gelangen. Der Internet-Auftritt umfasst zirka 15 Seiten und bietet allen Mitgliedhotels ein einheitlich gestaltetes Lay Out für die individuelle Hotelpräsentation. Über E-Mail können weiter Informationen bestellt oder direkte Reservationen übermittelt werden.

Die Geschäftsstelle hat aufgrund der erfolgreichen Zusammenarbeit mit Key Club, dem Bonussystem des Bankvereins, ein einfaches internes Reservierungssystem erarbeitet und eine zusätzliche Mitarbeiterin rekrutiert. Dem Verkauf auf «Free Sale»-Basis durch die Geschäftsstelle wurde klar zugestimmt. An den Gruppenvertrag mit Utell International sind zudem 12 Hotels mit einem Umsatz von rund 2,5 Millionen Franken angeschlossen.

Exklusiv-Interview mit Isadore Sharp, Gründer der Four Seasons Hotels

«Regent soll unter Four Seasons strategisch wachsen»

Isadore Sharp, der medienscheue Gründer der Four Seasons Hotels, zieht sich noch nicht ins Privatleben zurück. Bis weit ins 21. Jahrhundert will sich der 65 Jahre alte Entrepreneur der Luxushotellerie aktiv am Unternehmen beteiligen. Seit der Fusion mit Regent Hotels 1992 ist Four Seasons die grösste Luxushotelkette der Welt. In einem Exklusivinterview mit der *hotel + tourismus revue* erklärt Sharp die Hintergründe zur jüngsten Kooperation mit Carlson Hospitality Worldwide.

Interview:
MARIA PÜTZ-WILLEMS

Mr. Sharp, wer hält die Anteile an Four Seasons Regent Hotels heute?

Die Familie kontrolliert die Gesellschaft seit 1986, d.h. ich kontrolliere sie immer noch mit 67 Prozent. Einen kleineren Anteil habe ich an Prinz Al Waleed aus Saudi-Arabien verkauft. – Die Kontrolle werde ich auch nicht aufgeben, sondern an meine Familie weiterreichen. Mein Sohn Anthony – er ist jetzt 34 Jahre alt und der Vizepräsident für die Ferien-Immobilien-Beteiligungen – wird die Gesellschaft übernehmen. Wir haben eine Art (Thronfolge-Plan) ausgearbeitet mit einem hohen Anteil von «Senior Managements». ... Tony ist heute auch für unser erstes Timeshare-Projekt tätig, das Teil unseres neuen Resorts mit 331 Zimmern in Aviara/Carlsbad, Kalifornien, ist.

Und Ihr Unternehmen besteht heute nach wie vor «nur» aus Four Seasons Regent Hotels?

Wir betreiben ausschliesslich Hotels mittlerer Grösse in aussergewöhnlicher Qualität. Wir beabsichtigen nicht, zu diversifizieren oder in andere Marktsegmente einzusteigen.

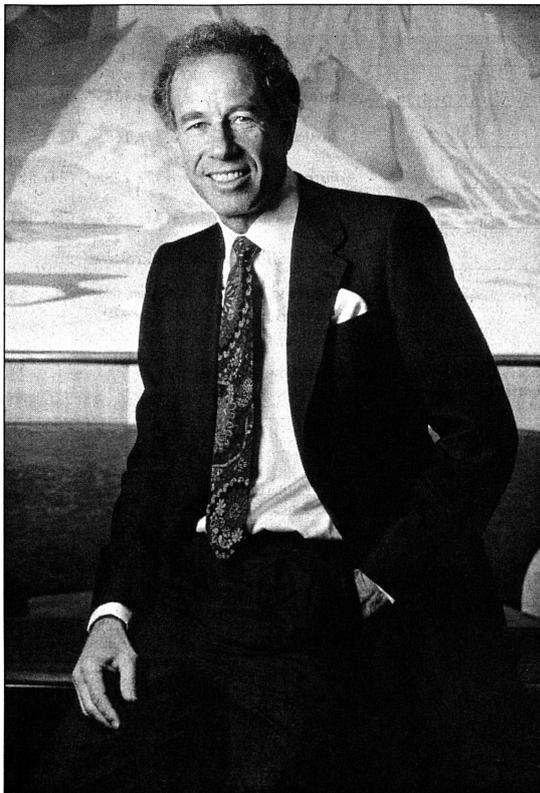
Wieviel Umsatz machte die Gruppe letztes Jahr?
Rund zwei Milliarden Kanadische Dollar.

Ihre jüngste Ankündigung war die Zusammenarbeit mit Carlson Hospitality Worldwide. Sie erlauben Carlson, Regent Hotels zu entwickeln, zu betreiben und zu vermarkten. Warum? Ist Carlson denn kein Mitbewerber für Sie?

Eigentlich ja, aber wir beabsichtigen, am Wachstum von Regent Hotels finanziell beteiligt zu bleiben. Uns stand der Sinn nach einem strategischen Partner, der den Wert von Regent erkennt. Ich erlaube Regent, unter dem Four Seasons-Dach strategisch zu wachsen und die Kraft einer der weltgrössten Marketinggesellschaften zu nutzen.

«Unter dem Namen Regent wird etwas Ähnliches entstehen wie Leading Hotels of the World oder Preferred.»

Carlson besitzt das Namensrecht an Regent. Wir werden am Wachstum beteiligt sein. Carlson möchte weltweit ein Franchisesystem kreieren. Vielleicht können Sie es vergleichen mit dem Konzept der Leading Hotels of the World oder der Preferred Hotels. Es wird eine ähnliche Form entstehen, unter dem Namen Regent. Carlson ist die Nummer eins in dieser Industrie. Und sie werden Regent weltweit grösser machen als wir es jemals könnten.



Isadore Sharp in jüngeren Jahren: Der öffentlichkeitsscheue Gründer – heute 65 Jahre alt – und Hauptaktionär von Four Seasons Hotels strebt zusammen mit Carlson Hospitality Worldwide unter dem Namen Regent ein strategisches Wachstum an. Konkurrenz für Leading Hotels of the World und Preferred Hotels ist angesagt. Foto: zvg

Sie konzentrieren sich also weiterhin auf Four Seasons Hotels? Ja, und wir werden unsere Strategie wie in der Vergangenheit verfolgen.

Werden die Gäste Unterschiede zwischen Ihren Regents und den Carlson-betriebenen Regents feststellen?
Vielleicht. Regent wird wieder als eigener Name auftreten, so wie er es vor der Übernahme durch Four Seasons war.

Nach der Fusion also wieder eine Art Trennung. Hat das nur strategische Gründe?

Es ist der Weg, Regent zu Wachstum zu verhelfen. Regent Hotels, die Four Seasons bisher manage, werden auch in unserer Obhut bleiben. Nur die neuen Regents

«Unsere Philosophie kann sehr gut mit dem Wachstum Schritt halten.»

fallen unter Carlsons Kontrolle und wachsen als eigene Gruppe weiter. Ich glaube, sie werden schätzungsweise zwei- bis dreimal grösser als Four Seasons werden.

Wie beurteilen Sie die allgemeine Entwicklung in der Luxushotellerie? In den USA und Grossbritannien gehen die Belegungsquoten und Raten wieder nach oben, in Deutschland und der Schweiz ist man immer noch in der Krise oder sogar auf Talfahrt, und in Asien beginnen Luxushotelketten, Mittelklassehotels zu etablieren. Wo liegt die Zukunft?

Wir meinen, dass es keinen Markt gibt, der nicht nach Hotels unseren Stils verlangen würde. Sogar in aufblühenden Staaten und Städten wie Vietnam, Neu Delhi oder Kairo gibt es Platz für uns. Diese Destinationen brauchen Unterkünfte jeden Levels. Deshalb sehen wir keine Wachstumsgrenzen.

Kann Ihre Philosophie mit diesem Wachstum Schritt halten?

Ich glaube sogar, dass wir es besser als je zuvor können. Unsere jüngsten Hotels in Berlin oder Istanbul etwa finden auf Anhieb ihre Kunden; Qualität und Standard sind genauso gut wie in Hotels, die wir vor fünf Jahren in Chicago oder jüngst in New York eröffneten. Diese Hotels betreiben wir ohne Qualitäts- und Service-Kompromisse. Wir sind uns bewusst, dass unsere Gäste grosse Erwartungen an unser Produkt haben. Warum sollte Wachstum also unsere Philosophie verändern oder hemmen?

Sie könnten doch auch kleinere Luxushotelgruppen wie Rafael, Amanresorts oder Orient Express kaufen, um zu wachsen?

Das wäre theoretisch wohl möglich, aber wir müssten ja dafür zahlen. Das wäre zwar der schnellere Weg zu expandieren, aber ob es wirtschaftlich sinnvoll wäre?

«Nun können wir in die dynamischsten Regionen der Welt gehen.»

Wir müssen nicht grösser werden. Wir arbeiten heute profitabel, wir werden profitabel bleiben und die Gruppe vergrössern, indem wir individuelle Hotels bauen oder akquirieren. Wir werden alles tun, was ein gutes Geschäft bringt und mit der Gruppenstrategie übereinstimmt.

Welchen Effekt hatte der Kauf der Regent Hotels auf Four Seasons?

Diese wirklich grosse Transaktion ermöglichte uns, nach Asien und Fernost zu gehen – in die dynamischsten Regionen der Welt. Four Seasons ist heute dort so bekannt wie Regent. Der Kauf von Regent war für Four Seasons der entscheidende Schritt, um ins Bewusstsein der Welt zu rücken.

Börse: Gute Noten für die Hotellerie

Four Seasons-Gründer Isadore Sharp beurteilt das Ansehen der Hotellerie am internationalen Börsenmarkt positiv. Four Seasons Regent Hotels sind mit ihren 37 Hotels in 16 Ländern seit Jahren an den Börsen in Toronto und Montreal gelistet und distribuiert, so Sharp, insgesamt Anteile von rund 30 Millionen Dollar. Leicht steigende Dividenden wurden seit der ersten Börsennotierung jedes Jahr gezahlt. Ob die Luxushotelkette das Kapital in den nächsten Jahren erhöhen wird, mag der Manager nicht öffentlich erläutern. Aber die Firma stehe finanziell sehr solide da, betont er. «Ich glaube, das Ansehen von Hotelaktien ist sehr hoch, und der Handel bewegt sich auf einem recht

guten Level. Die meisten börsennotierten Unternehmen haben gute Geschäfte gemacht», glaubt Sharp. Überkapazitäten hätten inzwischen bewirkt, dass neue Projekte auf einer finanziell gesunden Basis und nicht mehr länger auf spekulativen Bewegungen entstehen. Auf die Frage, ob der Top-Manager neue Methoden kenne, um Hotels auf internationaler Basis neu zu finanzieren, antwortet er schlicht: «Die neuen Methoden gehen zurück zu den alten, d.h. zu mehr Eigenkapital.» In rezessiven Ländern (wie der Schweiz) sei es in der Tat momentan sehr schwierig, neue Projekte zu finanzieren. «Sie sollten einfach keine Hotels mehr bauen», rät Sharp. MAP

Siemens/Hapag Lloyd

Rund 250 Mio. DM Hotelgeschäft

Die Siemens AG konzentriert die Abwicklung ihres innderdeutschen Hotelgeschäft erstmals auf die Kooperation mit einer einzigen Reisebüro-Kette: mit Hapag Lloyd. Wie Karl-Heinz Jörk, Travelmanager der Siemens AG erläutert, habe man nun eine EDV-Lösung gefunden, anhand derer Siemens künftig sowohl auf den bestehenden eigenen Hotelpool zurückgreifen könne wie auch auf die Angebote von Hapag Lloyd. Den Einkauf halte man jedoch noch getrennt. Der EDV-Fortschritt besteht darin, dass Siemens in Zusammenarbeit mit Hapag Lloyd jetzt auch Hotelpreise buchen kann (Kontingente oder Saisonpreise), die das Unternehmen in seinem eigenen Hotelverzeichnis nicht darstellen kann. «Wir haben Festpreise, die manchmal deutlich besser als die Preise von Hapag Lloyd sind. Aber wir können nicht die variablen Preise darstellen», so Jörk. Alternativ hätte Siemens nur ein eigenes aufwendiges Hotelprogramm erstellen können. Buchungen sollen künftig nur noch über Hapag Lloyd laufen, wo in der Zentrale dann zwischen dem Preis Siemens und Hapag Lloyd verglichen wird. Siemens beziffert sein weltweites Hotelaufkommen auf rund 250 Millionen DM. Insider sprechen davon, dass Hapag Lloyd mit dem innderdeutschen Hotelgeschäft bis zu einem dreistelligen Millionenbetrag abschöpfen kann. MAP

8. Londoner Hotellerie-Investoren-Konferenz

Schweiz: 1997 soll es leicht aufwärts gehen

Sally Robinson von der Beratungsfirma Arthur Andersen (Hospitality Consulting Services) schätzt, dass es 1997 mit der Schweizer Hotellerie leicht aufwärts gehe. Sie sieht einen besseren Buchungstrend, vor allem im höheren Marktsegment. An der 8. Londoner Hotelinvestoren-Konferenz kamen auch die Dominanz der asiatischen Geldgeber und die Hotel-«Brand»-Konzentration zur Sprache.

JACKIE MITCHELL, LONDON

Die Zimmerbelegung im höheren Marktsegment der Schweizer Hotellerie soll von 64 Prozent 1996 um 2 Prozentpunkte zunehmen, schätzt Sally Robinson, Beraterin bei Hospitality Consulting Services von Arthur Andersen. Robinson glaubt sogar, dass die durchschnittliche Zimmerrate von 173 Franken 1997 um 1,5 Prozent steigen könnte. «Diese Schätzung bezieht sich auf 3-Stern- und höhere Kategorien, und weniger auf die kleinen, vom Besitzer betriebenen Hotels», meint die Arthur-Andersen-Bera-

terin. «Die Schweiz hat harte Zeiten mitgemacht, sei es wegen der harten Währung, sei es wegen der rezessiven Wirtschaft im Land oder der Mehrwertsteuer-Einführung. Der Wirtschaft sollte 1997 der Turn-around gelingen, nicht zuletzt dank des schwächeren Frankens, was sowohl die wirtschaftliche Nachfrage allgemein als auch die Zahlen der Schweiz-Ankünfte ankurbeln müsste.»

Asiaten als Investoren

An der 8. jährlichen European Hotel Industry Investment Conference in London wies Frank Croston, Europa-Direktor der Hospitality Consulting Services von Arthur Anderson, noch auf weitere wirtschaftszyklische Veränderungen hin: Deutschland dürfte 1997 zu einer wirtschaftlichen Genesung zurückfinden. In Vereinigten Königreich sei die Konsumentenstimmung ohnehin vorzüglich, da ja Wahljahr sei. Demgegenüber befänden sich die Verbraucher in Frankreich in einem Allzeit-Tief.

Grosses Feld aus Asien-Pazifik

Arthur De Haast, Jones Lang Wootton (JLW), sprach darüber, dass Investoren aus dem Mittleren Osten weiterhin eine treibende Kraft im Hotelinvestment-Bereich darstellen. Das habe sich vor

allem beim Saudi-Prinzen Al Waleed gezeigt, der 50 Prozent von Fairmont und 20 Prozent von Four Seasons besitzt.

Doch die grossen Geldgeber, was Hotelkapital betreffe, stammen seit vier Jahren aus Asien-Pazifik. Zwischen 1992 und 1996 investierten Asiaten rund 1,5 Milliarden Franken in die europäische Hotellerie. Die Durchschnittsgrösse des Investitionsobjekts betrug dabei etwas über 20 Millionen Franken, und 80 Prozent des Geldes kam jeweils aus Asien. So hat beispielsweise Ong Beng Seng in Singapur das Four Seasons in Mailand gekauft.

1997 wird Spitze erreicht

Peter Barge, Group Chief Executive Officer von JLW Transact, Asiens grösster Hotel- und Freizeitberatungsfirma, schätzte am Londoner Investorenanlass, dass die asiatischen Investitionen 1997 das Höchstereichen werden. Den Grund für dieses asiatische Interesse an europäischen Hotelobjekten sieht Barge im Umstand, dass in Asien selbst kaum noch Hotels zu kaufen seien.

Nur noch eine Hilton-Kette

Nachdem das Zusammenrücken der beiden Hilton-Hotelketten beschlossene Sache sei, dürften die beiden Ketten in

rund zwei Jahren endgültig (wieder) miteinander verschmolzen sein, prognostizierte in London David Jarvis, Chief Executive und Vice Chairman, Hilton International, während dem Round-Table-Gespräch an der Investorenrunde. «Wir werden bald mit einem einzigen Werbeslogan für sämtliche Hiltons weltweit auftreten. Und ausserdem wird wir dabei ein neues einheitliches Hilton-Logo ausarbeiten», Hilton International und die US-Kette Hilton Hotels Corporation sind sich nach Jahrzehnten der Trennung wieder nähergekommen. «Die Namenproblematik rund um Conrad Hilton ist sehr kompliziert und muss mit jedem einzelnen Hotelbesitzer separat gelöst werden», meinte Jarvis.

Immer weniger Hotel-Brands

Jarvis glaubt im weitern, dass es ohnehin in Zukunft immer weniger Hotel-Brands geben werde. In die gleiche Kerbe schlug auch Ian Burke, Executive Vice President Europe von Holiday Inn Worldwide. Burke sprach von einer Hotelketten-Konsolidierung in Europa in den kommenden fünf Jahren, von der die Aktionäre Nutzen ziehen werden, von der jedoch auch eine Konzentration der Hotel-Brands ausgehe.

(Übersetzung: Alexander P. Künzle)

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!



Name _____	1/3 Jahr	1/2 Jahr	1 Jahr	
Vorname _____	Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 134.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 79.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 46.-*
Beruf/Position _____	Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 168.-	<input type="checkbox"/> Fr. 98.-	<input type="checkbox"/> Fr. 58.-
Strasse/Nr. _____	Europa (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
PLZ/Ort _____	übersee (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-
Telefon _____	<input checked="" type="checkbox"/> Zutreffendes bitte ankreuzen * inkl. 2% MwSt			

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis.
Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.-*

Bitte ausschneiden und einsenden an: **hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst**
Postfach, CH-3001 Bern



Budget jetzt freigeben

Und zwar für den neuen, jüngsten Combi-Steamer **HP 1/1** oder **HP 2/1** mit 20 Einschüben oder eines der populären Combi-Steamer-Modelle von **FRANKE** – zu den sensationellen 97er Spezialpreisen. Rufen Sie an bei **FRANKE Aarburg** 062 787 31 31 oder einem Spezialisten in Ihrer Region: **Basel** Hotelbedarf 061 302 21 21 • **Bern** Hugentobler, Heimberg 033 437 75 73 • **Chur/FL/GL** G. Hammer AG, Chur 081 252 63 36 • **Engadin** Hugo Marx, Samedan 081 852 40 10 • **Lausanne** CAF Cuisines SA, Chavannes-Rens 021 691 91 61 • **Lugano** Giroto sagl, Cassina d'Agno 091 605 59 10 • **Lucern** Hugentobler + Partner, Roikreuz 041 790 43 64 • **St.Gallen** Schoch AG, Zuzwil 071 944 18 19 • **Wallis** Gastro-Grossküchen AG, Visp 027 946 72 73 • **ZH Stadt/Aargau** Hugentobler + Partner, Opfikon 01 810 17 67 • **ZH/Schaffhausen** Kurt Flückiger, Aathal-Seegräben 01 932 33 88.



Verpflegungs- und Getränke-technik

Worauf man sich verlassen kann.

■ Technik ■ Qualität ■ Design

Hotel de France

I-47037 RIMINI/Adria, Via Margherita 48
ERSTKLASSIGES HOTEL

- * Schöner breiter Strand!
- * offenes Meer!
- * ohne Steinschüttungen!
- * Ein Traum für Kinder!

ruhige Lage, direkt am Meer ohne Zwischenstrasse. De-Luxe-Zimmer, aller Komfort, Tresor, TV-Color mit Parabol-Antenne und Haartrockner. Herrschaftliche Junior-Suiten Meeresfront mit Whirlpool. Klimatisierung. Billardzimmer. Überdeckter Parkplatz. Swimmingpool und Kinder-Swimmingpool. Bocciaspiel an unserem Strand. Menüwahl, Frühstücksbuffet, täglich wechselnde Gourmetkarte, sämtliche Diätformen. Vom Besitzer geführt. HP: April-Mai Fr. 56.70, Juni-Sept. Fr. 62.50, Juli, Fr. 73.40, August Fr. 93.80. Für die erstklassige Kategorie, konkurrenzloser Inklusivpreis.

Auskunft/Prospekte: Schreiben oder faxen Sie uns 0039-541-710001
89767/358207

BON 89/4270
einsenden an: dige mobil
Info-Service, 8554 Gällgenen
Fax 055 / 450 55 56

Schicken Sie mir bitte gratis:

- "Genüßige Gasticheit"
- den 84seitigen Gastro-Katalog
- die neue Büromöbel-Dokumentation
- den Betten-Prospekt
- das 164seitige Wohnbuch

Name _____
Strasse _____
PLZ/Ort _____

Die Auswahl ist gross. Der Preis ist fair.

Über Mengenrabatte informiert Sie Ihr Fachhändler oder Grossist.

dige ENGMÖBELZENTREN

8554 Gällgenen/SZ, Tel. 055/450 55 55 6030 Emmen/Luzern, Tel. 041/260 10 60
Ausfahrt Lachen Hasling

9532 Rickenbach/Wil, Tel. 071/923 64 77 8600 Dübendorf/ZH, Tel. 01/822 22 26
neben Waro Industrie Kriesbach

1701 Freiburg/Nord, Tel. 026/466 80 80 8953 Dietlikon/ZH, Tel. 01/743 80 50
Granges-Paccot Industrie Dietikon

4614 Hügendorf/Olten, Tel. 062/216 26 41 Industrie Dietikon

Vermessung über für CC oder Ihren Fachhändler

KANADA IHRE NEUE HEIMAT

**Informationsveranstaltung
Auswandern nach Kanada**

Kirchberg BE	Fr., 7. Februar,	19.00 - 22.00	Hotel Bären
Lupfig AG	Sa., 8. Februar,	14.00 - 17.00	Restaurant Ochsen
Niederuzwil SG	Mo., 10. Februar,	19.00 - 22.00	Rest. Landhaus
Sargans SG	Di., 11. Februar,	19.00 - 22.00	Hotel Post
Frankendorf BL	Mi., 12. Februar,	19.00 - 22.00	Rest. Rabstock
Ulmau ZH	Sa., 15. Februar,	10.00 - 15.30	Rest. Käsli

Vom Traum zum Alptraum oder zum Erfolg.
Wertvolle Informationen für Berufslöwe, Selbstständige,
Unternehmer und Kapitalanleger. Immobilien für Beruf,
Freizeit, Ferien und Alterssitz oder als Kapitalanlage.
Mit Fachleuten aus Ost- und West-Kanada.

**10 Jahre
Bühner Kanada**

Info unter Telefon 01 954 07 11

Ruedi Bühner

Auswanderungsberatung Visumbearbeitung Immobilienberatung
8322 Günsdorf b. Russikon Tel. 01 954 07 11 Fax 01 954 07 12
Internet: <http://www.hitline.ch/gotkanada>

telcoma - telcoma - telcoma - telcoma

comtello
Münztelefon

Kauf statt Miete

Einsparungen pro Jahr bis Fr. 5500.-
(keine Mieten für Gerät und Amtsleitung)

Gewinne durch Taxzuschläge ab zweiter Zeiteinheit

Leasing ab: monatlich Fr. 57.- bei Vertragsdauer 48 Monate

GESKO
ISDN-Telefonanlagen

2 Modelle:

1/04 1 ISDN-Basisanschluss
4 interne analoge Anschlüsse für Telefon, Fax, Modem u. Beantworter

1/09 1 ISDN-Basisanschluss
8 interne analoge Anschlüsse für Telefon, Fax, Modem u. Beantworter und 1 Anschluss für Türsprechstelle 3 versch. Rufsignale (Gesch./privat)

telcoma - telcoma - telcoma - telcoma
Angehörig + Wyss Co. Wilerstr. 73 9200 Gossau Tel. 071 388 69 11 Fax 388 69 19

Bahnfreundliche Beherbergungsbetriebe

Zur Aufnahme der Anschrift in eine neue **Print-Info** für selbst- und direktbuchende Bahnurlauber werden Hotels und Pensionen gesucht, die ihre Gäste kostenfrei oder gegen Gebühr vom nächstgelegenen Bahnhof abholen. Der Eintrag in die Info ist kostenfrei, auch sonst keine weiteren Gebühren. Info-Blatt zusenden lassen und kurz Art, Lage und Bettenzahl des Hauses angeben:

PRIVATE HOLIDAY SERVICE
Postfach 245, D-83089 Bad Endorf, Deutschland
Fax 08053/3274

90857/388243

Gentech-Nahrungsmittel

Bei den Verarbeitern herrscht Nervosität

Noch ist nicht sicher, ob am 1. Februar gentechnisch verändertes Monsanto-Soja in der Schweiz verkauft werden darf. Unklar ist auch die Akzeptanz von Gentech-Nahrungsmitteln bei den Gästen – Lebensmittelverarbeiter und Handel suchen neue Kanäle.

PIETER POLDERVAART

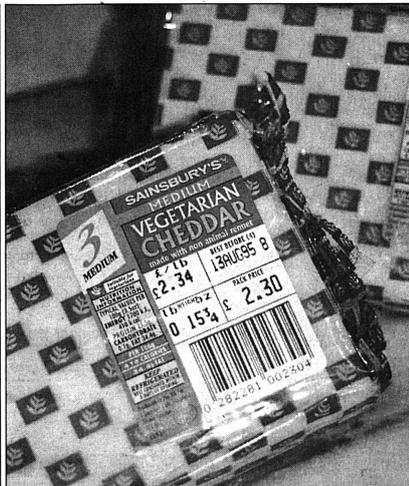
Mehr Fragen als Antworten hinterliess eine Tagung am letzten Donnerstag, die die Schweizerische Gesellschaft für Umweltschutz gemeinsam mit dem Europa Institut Zürich und der Schweizerischen Zentrale für Handelsförderung organisiert hatten. Einig waren sich die Referierenden, was den zumeist fehlenden Nutzen von Lebensmittel auf der Basis von GVO (gentechnisch veränderte Organismen) für die Konsumentinnen und Konsumenten angeht. «Sowohl bei der Flavr-Savr-Tomate, dem Gentech-Ersatzlab Chymosin, dem Bt-Mais von Novartis als auch bei der RBST-Milch liegen die Vorteile klar auf der Seite der Produzenten», so Hans-Peter Wessels, Autor verschiedener Studien zur Technikfolgenabschätzung auf diesem Gebiet. Noch deutlicher wurde Ilse Rollé Ditzler von Coop Schweiz: «Punkto Kundennutzen, Wahlfreiheit und Transparenz ist GVO-Soja wohl der schlechtestmögliche Anwendungsfall von Gentechnik in Lebensmitteln.»

Soja und Lezithin sind überall

Dass in den Führungsetagen der Grossverleiher und Lebensmittelverarbeiter derzeit Überstunden in Sachen Gentech-Soja geleistet werden müssen, machte Rollé deutlich: «Wir haben 60 000 Produkte in unserem Food-Sortiment, Hunderte davon enthalten Soja, die wir alle überprüfen müssen.» Ist Gentech-Soja im Spiel, muss ein grosser Teil davon auch deklariert werden. Das gilt offenbar auch für den Backwaren und Fertigprodukten gern verwendeten Hilfsstoff Lezithin. Für Handel und Importeure bedeutet dies, dass für jede Charge importierter Soja abgeklärt werden müsse, ob es sich um GVO handle oder nicht, erklärte Urs Pauli, vom Bundesamt für Gesundheitswesen. Für die Deklaration massgebend ist übrigens nicht das fertige Produkt (etwa Schokolade), sondern ob sich in der Zutat (zum Beispiel Lezithin) vor dem Zusetzen zum Endprodukt gentechnisch verändertes Erbmateriale nachweisen lässt.



Bei Verdacht auf GVO obliegt der Vollzug den Kantonalen Lebensmittelinspektoren.



Fotos: Pieter Poldervaart

«Bis Ende 1997 haben wir noch konventionellen Rohstoff an Lager», erklärt Thomas Bodenmann, Geschäftsführer der Hügli Nahrungsmittel AG in Steinach.

Marktbedürfnis gegeben

Schon heute kläre man aber ab, wie man zu garantiert GVO-freiem Soja komme. Bodenmann: «Wir gehen davon aus, dass es dafür ein Marktbedürfnis gibt – und dass wir dieses auch decken können.» Ähnlich argumentiert Jürg Meili, verantwortlich für die Qualitätssicherung bei der Knorr-Nahrungsmittel AG: «Steht GVO-freie Soja zur Verfügung, würden wir eher diese wählen.» Generell hänge man

das Thema aber nicht an die grosse Glocke, weshalb Meili sich auch gegen die Negativdeklaration ausspricht. Die Hoffnung, dass sich getrennte Kanäle etablieren, zieht sich durch alle Statements: «Der Kunde soll die Wahlfreiheit haben, gut möglich aber, dass sich das auch im Preis für konventionelle Soja niederschlägt», meint Erich Dumelin, technischer Direktor bei der Lipton-Sais AG.

GVO-frei realistisch?

Die Grossverleiher Migros und Coop informieren derzeit ihre Kundschaft, dass sie bei Eigenprodukten «auf abschbare Zeit» keine Gentech-Soja verwenden.

Im Rahmen des europäischen Verbands der Gross- und Einzelhändler (Eurocommerce) versuche man intensiv, einen Markt für konventionelle Soja aufzubauen, erklärte Coop-Vereinerin Rollé. Ob dies gelinge, stellte Nestlé-Vizepräsident Claus Conzelmann aber in Frage: «Langfristig ist es gefährlich, zu glauben, gentechnisch verändertes, GVO-frei und bio seien in drei verschiedene Kanäle zu lenken.»

Noch gibt es die Möglichkeit, dass die Zulassung für Monsanto-Soja in letzter Minute gestoppt wird: Am 24. Januar traf beim Eidgenössischen Departement des Innern (EDI) eine Verwaltungsbeschwerde einer Gruppe von Landwirten, Lebensmittelherstellern und Konsumentinnen ein.

Ihr Protest gegen die Zulassung der gentechnisch veränderten Soja hat grundsätzlich aufschiebende Wirkung für die Inverkehrbringung. «Monsanto hat nun die Möglichkeit, innert zweier Wochen beim EDI die Aufhebung dieser aufschiebenden Wirkung zu beantragen, was bisher nicht geschehen ist», so EDI-Sprecherin Dominique Rub. Würde das EDI dem Begehren Monsanto's entsprechen, könnten die Beschwerdeführer die Forderung nach aufschiebender Wirkung ans Bundesgericht weiterziehen, welches innert einiger Tage befinden würde.

So wird deklariert

- Enthält ein Lebensmittel GVO als Hauptbestandteil, steht «GVO-Erzeugnis» in der Sachbezeichnung. Beispiel: «Tofu-Burger (GVO-Erzeugnis)»
- Enthält ein Lebensmittel GVO als Zutat, wird dies in der Zutatenliste hinter dem entsprechenden Produkt deklariert. Beispiel für Schokolade: «Lezithin (GVO-Erzeugnis)»
- Bei verpackten Produkten auf der Etikette; bis Ende 1997 gilt eine Übergangsfrist, während der die Informa-

tion gut sichtbar beim entsprechenden Produkt stehen darf.

- Bei offen verkauften Lebensmitteln wie etwa Sojasprossen ebenfalls auf Schildern und Plakaten.
- In Restaurants: Auf der Speisekarte hinter den jeweiligen Produkten.
- Der Begriff «gentechnisch frei» darf auf Produkten angebracht werden, wenn sowohl herkömmliche als auch gentechnisch veränderte Varianten auf dem Markt sind. PLD

INTERVIEW

«Schweiz fehlt Aufmüpfigkeit»



Simonetta Sommaruga, Geschäftsführerin der Stiftung für Konsumentenschutz (SKS)

«Die Wahlfreiheit der Konsumenten ist massiv eingeschränkt», warnt Simonetta Sommaruga. Sie zeigt sich in keiner Weise mit der Regelung bei gentechnisch veränderten Lebensmitteln zufrieden.

Anders als die EU hat die Schweiz die Deklaration von gentechnisch veränderten Lebensmitteln vor deren Zulassung geregelt – sind Sie zufrieden?

Absolut nicht. Die Deklarationspflicht ist lückenhaft: Lezithin aus gentechnischer Produktion zum Beispiel kann trotzdem als «natürlich» verkauft werden, wenn kein Erbgut nachgewiesen werden kann. Auch Fleisch von Tieren, die mit gentechnisiertem Sojaschrot gefüttert wurden, muss nicht gekennzeichnet werden. Trotz Deklaration ist die Wahlfreiheit der Konsumentinnen und Konsumenten massiv eingeschränkt.

Kann man sich auch in Zukunft ohne Gentechnik ernähren?

Ich befürchte, das wird unmöglich sein. Dazu trägt auch der Bund bei, der kurz vor der Soja-Markteinführung ohne Konsultation der Betroffenen die Deklaration weiter verwässert hat.

Von den Behörden wird betont, man wolle sich nicht zu weit von der EU-Gesetzgebung entfernen.

Für mich ist das eher ein Kniefall vor der Industrie. Dass es auch anders geht, zeigte kurz vor Weihnachten das junge EU-Mitglied Österreich: Trotz der EU-weiten Zulassung verbietet es die Einfuhr von gentechnisiertem Mais von Novartis. Statt EU-Entscheide widerspruchlos zu übernehmen, könnte auch die Schweiz, die ja nicht einmal in der EU ist, ein Minimum an Aufmüpfigkeit zeigen.

Pieter Poldervaart

IN EIGENER SACHE

Neue Aufgabe für Stephan Wehrle

Nach fast sechsjähriger Tätigkeit bei der «Hotel+Tourismus revue» hat Stephan Wehrle die Redaktion an der Berner Mombjousstrasse verlassen. Er trat Anfang des Jahres die Stelle des Pressesprechers von Telecom International in Bern an.



Noch bis Ende Januar unterstützte er sein Ressort. Schon einmal, nämlich im Mai 1993, wurde SW an dieser Stelle verabschiedet. Damals hatte er sich entschlossen, als freier Korrespondent nach London zu ziehen. Im Januar 1995 kehrte er in die Redaktion zurück. Wieder übernahm er die Leitung des Ressorts Gastronomie/Technik. Die Redaktion verliert in Stephan Wehrle einen engagierten Kollegen, der sich mit seinen Artikeln in der Branche einen Namen gemacht hat. Redaktion und Verlag der «Hotel+Tourismus revue» wünschen SW bei seiner neuen beruflichen Herausforderung alles Gute. Sein Nachfolger ist bestimmt: Mitte Februar wird er sein Amt auf der Redaktion antreten – und in der Zeitung vorgestellt. Andreas Netzel, Chefredaktor

Energie 2000

Energiewoche für 1000 Franken

Damit die Aktion Gastgewerbe von Energie 2000 weitere Kreise zieht, soll der Hotelier nun mitfinanzieren. Eine teure Aktion an der Branche vorbei, lautet die Kritik.

Seit einem halben Jahr unterstützt nun Energie 2000 auch das Gastgewerbe aktiv beim Energiesparen. Das vom Bundesamt für Energie beauftragte Ingenieurbüro Weinmann in Echallens engagierte sich anfangs speziell in der Westschweiz. Dieses Jahr wird die Deutschschweiz anvisiert. Wichtiger Faktor bei der Expansion der Aktion Gastgewerbe des Ressorts Gewerbe von Energie 2000 ist das eng bemessene Budget. 1 Million Franken steht dem Büro Weinmann jährlich für seine Beratungstätigkeit zur Verfügung. Das reichte letztes Jahr gerade für Aktionen bei 300 gastgewerblichen Betrieben. «Am besten greift eine Energieberatung im direkten Kontakt mit dem Hotelier», erklärt Charles Weinmann, Geschäftsführer des gleichnamigen Büros. Doch das hat eben auch seinen Preis. Anton Weinmann schwebt nun ein neues Marketing vor: An den personalintensiven Energiesparwochen soll sich der Hotelier mit 1000 Franken beteiligen. «Kann der Gastronom keine Einsparung feststellen, bekäme er dann das eingezahlte Geld von uns zurück», erklärt Weinmann überzeugt seine Strategie. Das ist Öl auf das Feuer für Elisabeth

Zbinden, ehemals Ökoberaterin des Schweizer Hoteliervereins und jetzt freischaffende Umweltberaterin: «Energie 2000 arbeitet sehr eigenmächtig anstatt mit der Branche gemeinsam zu agieren», rekapituliert sie ihre Erfahrungen.

Gemeinsam handeln

Es wäre laut Zbinden sinnvoller, gemeinsam Strategien zu entwickeln. Denn: eine solche teure Energiesparwoche bleibt wohl nur wenigen Betrieben vorbehalten. Eine Zusammenarbeit wird laut Weinmann in Zukunft sowohl mit dem SHV als auch mit Gastrosuisse angestrebt. Gegenwärtig existiert diese bereits teilweise auf kantonaler Ebene. Weinmann: «Wir stellen uns die Unterstützung von Verbänden und Kantonen nicht monetär, sondern vielmehr personell vor.» Allein aufgrund der Zusammenarbeit mit den Verbänden erhofft sich Weinmann dieses Jahr bereits 500 Betriebe mit seiner Energieberatung zu erreichen.

Bereits letztes Jahr in die Aktion Gastgewerbe involviert war das Hotel Schloss Hünigen in Konolfingen. «Da wir vorher schon viele Einsparungen trafen, wirkte sich das Projekt bei uns nur wenig aus», relativiert Oskar Marti, technischer Leiter im Schloss Hünigen. Beim Heizer wird bereits seit 1987 kontinuierlich der Verbrauch gedrosselt: In den ersten Jahren lag die Reduzierung des Verbrauchs bei fast 10 000 Litern pro Jahr. GSG Siehe auch Seite 14

ZFV-Unternehmungen

«Turn around geschafft» – sagt die Geschäftsleitung

Ein Cash-flow von 8,8 Prozent, die Geschäftsleitung wieder komplett, ein erwartetes Umsatzplus und die «Problembetriebe auf gutem Wege»: Die ZFV-Unternehmungen haben den turn around geschafft», sagt Regula Pfister, die Vorsitzende der Geschäftsleitung.

«Die ZFV-Unternehmungen sind nicht die lahme Ente von Zürich.» Das will Regula Pfister, die Vorsitzende der Geschäftsleitung des Züricher Frauenvereins, mit den neuesten Zahlen und Entwicklungen belegen:

- Die ZFV-Unternehmungen weisen 1996 einen Cash-flow von 8,8 Prozent aus, bei einem Umsatz von insgesamt 49,8 Millionen Franken. Der Umsatz 1995 lag bei 48,5 Millionen Franken, der Cash-flow lediglich bei 2,5 Prozent.
- Mit der Übernahme fünf neuer Betriebe erwartet die Unternehmung ein Umsatzplus von 6 bis 10 Millionen Franken: Unter dem ursprünglichen Namen «Troika» soll am 24. März 1997 das «Türicum» wieder eröffnet werden; das Hotel Restaurant Dreilinden, Wetzikon wurde auf 1. November 1996 übernommen und das «Aloha» wurde am 24. Februar 1997 unter dem ZFV wieder eröffnet. Zusätzlich übernimmt der ZFV auf Anfang

März alle Personalrestaurants des Schweizerischen Bankvereins im Raum Zürich. Auf welchem Rang der ZFV unter den Gemeinschaftsverpflegern im Raum Zürich dann stehen wird, sagt Regula Pfister nicht. Nur: Der «ZFV wird hier enorm wichtig.»

• Das Hotel Zürichberg und das Restaurant Olivenbaum – in den letzten Jahren wegen roter Zahlen in die Schalgzeilen geraten – sollen noch 1997 wieder ausgeglichen arbeiten. So hat der «Zürichberg» mit einem Umsatz 1996 von 4,5 Millionen Franken gegenüber 3,2 Millionen Franken 1995 einen «deutlichen Sprung nach vorne gemacht». Im «Olivenbaum» ist das Defizit von 1 Million Franken für die Zeit von Januar bis August 1995 auf rund 100 000 Franken für März bis Dezember 1996 zusammengeschrumpft.

• Die Geschäftsleitung ist mit drei Personen wieder komplett: Regula Pfister, nach wie vor Vorsitzende, Henning Gienetbruch, zuständig für Einkauf und Angebotsplanung und Elisabeth Spycher, eigene Hotels und Restaurants.

• Für geschlossene Gesellschaften darf in den eigenen Betrieben seit 1. Dezember 1996 Alkohol ausgeschenkt werden. Für Regula Pfister ist damit klar: «Wir haben die Dinge in die Hand genommen.» Und so soll es weiter gehen: «1997 soll das Gesamtunternehmen deutlich schwarze Zahlen schreiben.» AF

Tee in der Gastronomie

Der Tee ist ein Stiefkind, dem es immer besser geht

Das Verhältnis der Gastronomen zum Stiefkind Tee hat sich in den letzten Jahren verbessert. Die steigende Nachfrage der Gäste hat das Verständnis der Gastronomen für die Alternative zum Kaffee steigen lassen. Im vergangenen Jahr wurden zudem Grüntees in der Schweiz immer beliebter.

SUSANNE RICHARD

Im Gegensatz zum Kaffee ist der Tee in der Gastronomie ein Stiefkind. Der finanzkräftige Kaffeelobby stehen einige grosse Teeimporteure wie Migros, Coop (die beide auch im Kaffeegeschäft tätig sind), Twinings, Liptons und wenige kleine bis mittelgrosse Teeimporteure gegenüber. Nicht zuletzt der schwachen Teelobby wegen bleibt der Tee als Genussmittel in der Gastronomie lediglich ein Nischengeschäft. Viele Gastronomen scheuen den grösseren Aufwand für einen gepflegten Teeservice. Zudem fehlen ihnen die geschulten Mitarbeiter, die Tee richtig servieren könnten.

Tea auszuschenken kann sich lohnen: Marcel Huber, Food & Beverage-Manager im 5-Stern-Hotel Renaissance Zürich in Glattbrugg, hat Ende November ein Asien-Festival durchgeführt. Weil die Gäste beim Konsum von Alkohol und Spirituosen zurückhaltender sind, hat Huber sein alkoholfreies Angebot um Cocktails und um ein breites Tee-Angebot mit 36 Sorten chinesischen, japanischen und englischen Tees ausgebaut. Das Teewasser wird hierzu in russischen Samowars stilvoll warmgehalten. «Das Echo hat mich überrascht und wir haben wirklich Geld damit verdient», freut sich Huber. «Trotz respektablen Preisen von Fr. 6.50 bis 8.50 für ein 6-dl-Kännchen, war die Nachfrage sehr gross und die Gäste hatten viel Spass daran.»

Verständnis für Tee wächst

Sobald die neuen Mitarbeiter im Februar angelernt sind, will Huber ein ständiges Tee-Angebot von sechs Sorten in aller vier Restaurationsbereiche aufnehmen.



Hinter den Teeprodukten stehen im Gegensatz zur Kaffeeproduktion spezialisierte Mittel- und Kleinbetriebe. Foto: Susanne Richard

Huber rät jedem Hotelier, der verstärkt Tee anbieten möchte, sich von einem spezialisierten Teehaus beraten und die Mitarbeiter schulen zu lassen. «Nur Mitarbeiter, die vom Tee begeistert sind, werden diesen auch optimal verkaufen», so

Huber. Zugleich werde man immer wieder über neue Teekreationen informiert.

«Tatsächlich ist das Verständnis für den Tee in der Gastronomie in den letzten Jahren spürbar gewachsen», bestätigt

Käthy Bühler, Geschäftsführerin des Teehaus Ch'a in Adliswil. «Höherklassige Hotels und Restaurants servieren heute auf Wunsch ihrer Gäste vermehrt offenen Tee statt Beuteltee.» Auch Rosmarie Walther von der Fritz Walter AG in Dietikon, die die Generalvertretung von Twinings Tea innehat, spürt einen wachsenden Trend zum Verkauf von Offentee. «In den letzten zwei Jahren ist der Anteil des verkauften offenen Tees auf rund 50 Prozent gestiegen». Auch grosse Hotels beziehen heute eher offenen Tee, dies im Gegensatz zu den Tea-Rooms, wo der Teebeutel noch immer klar dominiert.

Offener Tee statt Beutel

«Im Gegensatz zur Individualkundschaft ist der Anteil der Gastronomie im Teegeschäft immer noch eher bescheiden», meint dagegen Gerhard Lange von Länggass-Tea in Bern. Die Nachfrage von alternativen Restaurants, seien es in Bern die «Reithalle» oder vegetarische Restaurants wie das «Menuetto», überwiegen bei seiner Kundschaft gegenüber traditionellen Gaststätten deutlich. Neben dem klassischen Schwarztee und neuerdings dem Grüntee liegen laut Lange auch Fruchtchaleentees und aromatisierte Tees im Trend. Um das Teesortiment gleich vor Ort degustieren zu können, hat er im vergangenen November einen Teeraum eingerichtet.

Früher in der Schweiz praktisch unbekannt, wird der unfermentierte Grüntee auch in der Gastronomie vermehrt verlangt. Vor allem im vergangenen Jahr sind die Teetrinker in der Schweiz verstärkt auf den Grüntee-Geschmack gekommen. Grüntee ist in Japan und China seit mehr als 2000 Jahren ein Volksgetränk und wird als Genussmittel und Heilkräuter geschätzt. Vor der wirtschaftlichen Öffnung waren erlesene Grüntees nur privilegierten Chinesen zugänglich. Mit der wirtschaftlichen Öffnung Chinas haben heute auch westliche Teeagenten Zugang zu den Spitzentee-Produzenten und ihren Produkten.

Beratung ist wichtig

Thomas Bisang leitet zusammen mit Bruder und Vater die London Tea Com-

pany mit Sitz in Münchenstein/BL. Mit mehr als 15 Mitarbeitern ist die London Tea Company neben den ganz grossen Importeuren einer der grösseren Betriebe in der Schweiz, die auch selber Mischungen herstellt. Bisang bedauert, dass die Gastronomie in Sachen Teeausschank immer noch sehr zurückhaltend ist. «Es ist mir nicht verständlich, wieso statt der billigen Beuteltee nicht für bescheidene 5 bis 6 Rappen pro Tasse offener, qualitativ besserer Tee serviert wird und damit den Kunden ein wesentlich intensiveres Tee-Erlebnis ermöglicht wird.» Ausgesprochen wichtig sei beim Teeverkauf die Beratung, betont Bisang. Wer qualitativ guten Tee in der Gastronomie anbieten will, sei selbstredend meist auch Teeliebhaber. Fazit: An begeisterten Teetrinkern fehlt es in der Schweizer Gastronomie offenbar noch vielerorts.

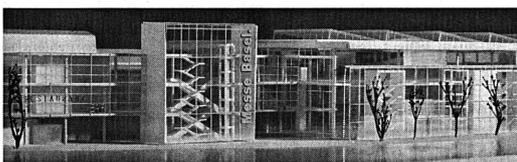
Nicht alle Biotees sind unbedenklich

Das Kantonale Labor Basel-Stadt hat im Auftrag der Zeitschrift «K-Tip» 16 Schwarztees untersucht, auf allfällige Schadstoffrückstände und bezüglich geschmacklicher Qualitäten. Die Resultate sind im «K-Tip» vom 15. Januar veröffentlicht. Mit Ausnahme von zwei Schwarztees war der Gehalt an Rückständen von Pflanzenbehandlungsmitteln, Umweltgiften und Begasungsmitteln nicht nachweisbar. Einer der Tees, die zu Beanstandungen Anlass gab, wird als Biotee verkauft. Der zweite Tee enthält ebenfalls beachtliche Dosen eines Insektengifts.

Die Degustation der Schwarztees zeigte, dass mit einer Ausnahme Beuteltee geschmacklich den offenen Tees nicht ebenbürtig waren und deshalb nicht als 1. Wahl qualifiziert wurden. Nur der der Beuteltee Lipton Yellow Label Tea konnte sich neben vier Offentees in der Kategorie «1. Wahl» halten. Fünf degustierte Tees wurden als 2. Wahl qualifiziert, drei davon waren Offentees. SR

ANZEIGEN

Messe Basel.



Wir setzen neue Masstäbe.

Rund 300 Millionen Franken investiert die Messe Basel in den qualitativen Ausbau ihrer Infrastruktur in den nächsten Jahren. Unter anderem beinhaltet das Gesamtprojekt einen neuen Hallenkomplex anstelle der bestehenden Hallen im Gebäude 1, zwischen Kopfbau am Messeplatz und der Halle 106. Technisch hochmodern, konzeptionell überzeugend, architektonisch bestechend.

Wir suchen innovative Wirte oder Gastro-Unternehmen.

Sie führen die diversen Restaurants und Cafés, die in diesem neuen Hallenkomplex – zum Teil mit Ganzjahresbetrieb – geplant sind.

Interessieren Sie sich für einen Pachtvertrag ab März 1999 und möchten Sie bereits in der Planungsphase Ihre konzeptionellen Ideen einbringen?

Senden Sie Ihre Kurzbewerbung an:

Messe Basel, Dr. Peter Rahm, Postfach, CH-4021 Basel

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, Geschirr, 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
0911/091043



TOURISMUS WERBUNG

DIE 5 STERNE DER HOTELWERBUNG

- * Ihr ganz persönliches Hotelprospekt
- * Ihr eigenes -individuelles Erscheinungsbild
- * Professionelle, stimmungsvolle Fotografie
- * Aufwertung durch Stilsicherheit und klassisches Design
- * Garantiertes Nächtigungsplus

EUROPAWEIT VERTRITTEN IN DEN BESTEN TOURISMUSORTEN

TEL. 0043(0)5118/2328 • FAX 0043(0)5118/2731

Wir präsentieren Ihnen gerne unsere Erlöse - für Ihre Erfolge.

Wer bei uns inseriert, hat Erfolg

Beschriftungen
Selbstklebend • Offene Buchstaben
Schreiben in allen Farben • Grossen
für Innen • ausser 5722 Gränichen
für jeden Zweck 1233 062/1942 25 02 062/1942 38 76 **Ottlik**

KLEIDERBÜGEL+ -STÄNDER

Dunkel-Service

Basel

061 / 311 31 31

minigolf plant und baut



6130 Willisau Tälbach 4
Telefon 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
Alle Systeme
(unverbindliche Beratung) 90774/376892

Werbetransparente Sportwerbung
Reklamebeschriftungen
in unverwüstlichen Blachenstoffen.
Nach Ihren Vorlagen beschriftet.

Bieri Blachen AG
8022 Grosswangen
Tel. 041 - 980 07 40
Fax 041 - 980 53 54

EHTW

Energie- und Haustechnik Weber • Engineering/Projektleitung/Sanierungen/Neubauten
Adikerstrasse 107 • 8105 Regensdorf • Telefon und Fax 01-840 39 49

Energiekosten / Betriebskosten senken!

Nutzen Sie mögliche Einsparungen!

Durch Aufnahme des Ist-Zustandes der Haustechnikanlagen mit Protokoll. Beurteilung Energieverbrauch, Wartung und Unterhalt. Vorschläge für Optimierungen.

90771/083465

Lebensmittelindex

PRODINDEX 27.1. bis 1.2.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996	Index		Index-Jahresübersicht ²
	Woche 5	Woche 4	Woche 5	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				+1,3%	-4,2%	
Rindshuft ¹	31.90	31.90	32.90			
Entrecôte ¹	34.90	34.90	35.80			
Steiffleisch ¹	11.50	11.50	9.80			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				-5,2%	-9,5%	
Kalbsnuss ¹	33.50	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%	+27,1%	
Hufi 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				-1,01%	+20,33%	
Nüsslisalat ¹	23.10	24.20	22.40			
Rüebli, Sack ¹	1.05	1.05	0.70			
Zwiebeln, Sack ¹	0.55	0.55	1.24			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				+5,06%	+2,37%	
Birnen «G. Louise» ¹	1.98	1.87	1.88			
Ananas ¹	2.97	2.64	3.24			
Blutorangen Moro ¹	1.32	1.32	1.24			

Das Niveau der Produzenten- und Importpreise sank im letzten Jahr durchschnittlich um 2,4 Prozent, errechnete das Bundesamt für Statistik. Von dieser Tendenz profitiert der Gastronom beim Füllen seines Warenkorbes mit Frischprodukten nur bedingt: Insbesondere Schweinefleisch und Gemüse verhalten sich im Gegensatz zum Trend der fallenden Preise antizyklisch. Letztes Jahr bereits verzeichneten beide Produktgruppen Preissteigerungen von bis zu 50 Prozent. In der laufenden Woche erfährt Rindfleisch dieses Jahr erstmals einen leichten Preisanstieg.

MIXED PICKLES

Spin Off bei Pepsi: Der Getränkeriesen zieht sich aus dem Fast-Food-Geschäft zurück und veschenkt seine Ketten Pizza Hut, Taco Bell und KFC (Kentucky Fried Chicken) an seine Aktionäre. Gleichzeitig wird das Unternehmen restrukturiert und 10 Prozent aller Stellen gestrichen. Die Börse jubelte und bewertete die schlankere Pepsi gleich 10 Prozent höher. Das meldete der Zürcher «Tagesanzeiger». Weil die drei Ketten zwar 37 Prozent des Konzernumsatzes bringen, aber nur 25 Prozent des Gewinns und zudem 48 Prozent des eingesetzten Kapitals binden, wurde die Ausgliederung von Aktionären und Börsenmaklern schon seit längerer Zeit gefordert. Die drei Ketten werden jetzt zu einer eigenständigen Firma zusammengeführt und Ende des Jahres an der Börse kotiert. Mit einem Jahresumsatz von 20 Milliarden Dollar wird die Firma zum zweitgrößten Gastronomie-Unternehmen der Welt nach McDonald's. Gleichzeitig wird Pepsi restrukturiert, denn der Konzern war in allen Geschäftsfeldern schwach und musste im vergangenen Herbst 520 Millionen Dollar zurückstellen.

wilige. Halders Engagement kommt nicht von ungefähr: Gleich zwei Drive-in-Restaurants nahm der Bulettenriese im letzten Herbst im Baselbiet in Betrieb, demnächst folgt ein weiteres in Allschwil, wo mit einem Mehrverkehr in der näheren Umgebung von 11 Prozent gerechnet wird.

Danone nimmt Konserven mit britischem Fleisch vom Markt. Die zur Danone-Holding gehörenden Konservenfirmen Panzani und William Saurin haben zum Ende des Jahres beschlossen, alle Produkte vom Markt zu ziehen, die britisches Fleisch enthalten könnten. Konkret wurden Caneloni- und Spaghettibüchsen, sowie Rindfleisch/Karottengerichte und Boeuf Bourignon-Dosen eingezogen, die vor dem Fleischembargo vom 22. März 1996 hergestellt wurden. Gleichzeitig haben die Danonefilialen eine Qualitätsscharta unterzeichnet, in der sie sich engagieren, nunmehr nur französisches Fleisch zu verwenden, was seit kurzem auch auf den Dosen und Fertiggerichten für den Verbraucher deutlich gemacht wird. Dennoch setzt die staatliche französische Hygienebehörde ihre Kontrolle von Dosen- und Fertiggerichten fort und es könnte durchaus noch zu weiteren Rückzugsaktionen kommen.

Keine Umweltverträglichkeitsprüfung (UVP) für Drive-In-Restaurants im Kanton Basel-Land. Mit klarer Mehrheit lehnte der Baselbieter Landrat eine entsprechende Motion der SP-Politikerin Jacqueline Halder-Perrenoud ab. Eine Änderung des Umweltschutzgesetzes sei Sache des Bundes, argumentierten Regierung und Ratsmehrheit. «Natürlich gibt es lufthygienisch schlimmere Anlagen», räumt die Politikerin ein. Doch wenn es für Parkplätze und Einkaufszentren eine UVP brauche, sei nicht einzusehen, weshalb eine solche nicht auch für Drive-in-Restaurants eingeführt werden soll. Es sei unverständlich, wenn der Kanton in Kampagnen die Jugend zu umweltverträglicher Mobilität auffordere und gleichzeitig solche Betriebe be-

Bedürfnisklausel für Gastwirtschaften und Fähigkeitsausweis für Wirte werden per sofort in Zürich abgeschafft. Noch bis Anfang 1998 bleibt die Patentpflicht bestehen, besonders für den Alkoholausschank. Diese Änderungen stehen in Zusammenhang damit, dass das Züricher Stimmvolk das neue Gastwirtschaftsgesetz angenommen hat. Das gesamte neue Gesetz tritt aber erst Anfang 1998 in Kraft, weil Kanton und Gemeinden noch Vorarbeiten leisten müssen.

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 de 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

Hotelzimmer für Allergiker

Wenig Angebote – Hoteliers warten ab

Medizinische Studien zeigen: Es gibt immer mehr Allergiker. Dennoch wartet die Schweizer Hotellerie vorsichtig ab, wie sich spezielle Allergikerzimmer in grossen Hotels und im Ausland bewähren. Allergikerfreundliche Teillösungen sind ein Zwischenschritt.

BETTINA MUTTER

Die Schweizer «Sapaldia»-Studie über Zusammenhänge zwischen Luftverschmutzung und Atemwegserkrankungen bei Erwachsenen bringt es an den Tag: Mindestens jede achte erwachsene Person in der Schweiz leidet unter allergischem Schnupfen. Männer sind anfälliger als Frauen. Hausstaubmilben, Tierhaare und Pollen sind die Allergene. Doch bereits vor Publikation dieser Studie unter der Leitung des Präventivmediziners Felix Gutzwiler stand für die Schweizer Hotellerie fest: Allergiker, seien es Leute mit Heuschnupfen oder Allergien auf

Hausstaubmilben, rücken vom Randgruppensein weg zunehmend in den Mittelpunkt der Bemühungen um den Gast. Denn: «Immer mehr Gäste verlangen nach entsprechenden Angeboten», erklärt Urs Kläy, Leiter Technik und Sicherheit im Hotel Hilton in Basel. Aus der Überzeugung heraus, dass es immer mehr Behinderungen gibt, die normalerweise gar nicht als solche wahrgenommen werden, hat Urs Kläy vor zwei Jahren im Hilton die Einrichtung von vier Allergikerzimmern und drei Handicapzimmern angeregt. Vom Reinigungsmittel über die Bettwäsche hin bis zu den Vorhängen, dem Bettinhalt und den Boden- und Wandbelägen wurde alles überprüft – und in den Allergikerzimmern gleich ausgetauscht.

Andere Baumaterialien wählen
Heute unterscheiden sich die Allergikerzimmer so ziemlich in allem von «normalen» Zimmern: Es wurden andere Baumaterialien, andere Textilien, besonderer Bettinhalt und spezielle Möbel und Dekorationen sowie zusätzliche Luftfil-



Damit Hausstaubmilben keine Chance haben, sind allergikerfreundliche Zimmer beispielsweise mit Paketböden, Ledermöbeln und Luftfiltern ausgestattet.
Foto: zvg



ter verwendet. Obwohl der Unterhalt und die Reinigung der Zimmer teurer sei, werden sie aber zum gleichen Preis wie die üblichen Zimmer vermietet. Die Nachfrage ist vorhanden: «Wir spüren diese auch, weil die Gäste immer öfters Spezialkissen für Allergiker verlangen», sagt Urs Kläy. Grosses Echo haben die Bemühungen in Deutschland ausgelöst. In der Schweiz hingegen, hält Liz Isler vom «Allergikerhaus» in Reinach/BL fest, seien die Hoteliers noch ziemlich zurückhaltend. «Die Schweizer Hoteliers sind noch vorsichtig. Sie warten noch ab.» Denn: Wer Allergikerzimmer einrichten will, muss komplett renovieren, um auch Boden und Wände besser keim-

frei halten zu können. Teillösungen werden allerdings öfters angestrebt. So wählen Hoteliers häufig zumindest den Bettinhalt allergikerfreundlich, indem sie entweder waschbare Ware kaufen oder Matratze, Duvet und Kissen in milbendichte Hüllen stecken. «Als weitere Massnahme muss natürliche der Teppich aus dem Zimmer geschafft werden», erklärt Liz Isler.

Eine Marktücke entdecken?

Einzelne Betriebe setzen jedoch voll auf das neue Angebot. Im 3-Stern-Betrieb Hotel Löffler in St. Moritz beispielsweise plant Besitzer Nedjo Pavlovic den Umbau im kommenden Jahr: Er will eine Etage des Hotels zu Allergikerzimmern umbauen. Im ganzen Engadin, sagt Pavlovic, gebe es kein spezifisches Zim-

merangebot für Allergiker. «Obwohl die Nachfrage steigt». Im Hotel Löffler wird im Laufe des Jahres der traditionelle Teppichboden durch Parkett ersetzt, Interesse für ähnliche Vorhaben bekunden auch einzelne Betriebe im Tessin und im Wallis.

Spezifischere Angebote müssen sich Hotels überlegen, die eine besonders hohe Fluktuation der Gäste verzeichnen. Diesem Umstand hat das Novotel Zürich Airport Rechnung getragen. Direktor Walter Zueck: «Die hohe Fluktuation und auch die Internationalität unserer Gäste haben uns dazu veranlasst.» Die schnellen Gästewechsel stellen hohe Anforderungen an die Hygiene. Deshalb wurde im Novotel ein Luftfiltersystem installiert, das die Einnistung von Milben und Staubpartikeln auch auf lange Sicht verhindert.

Allergikerzimmer kostet ein Vielfaches

Beim Engros-Möbelzentrum «diga» in Galgenen Schwyz schätzt Pressesprecherin Irene Reitemeier-Weber die Kosten für die Einrichtung eines allergikerfreundlichen Zimmers auf rund 7000 Franken. Darin enthalten sind allerdings nur die Kosten für die Umrüstung eines Bettes, die sie mit 1000 bis 1500 Franken beziffert. Der Bodenbelag – je nach Zimmergrösse – dürfte zwischen 1500 Franken und 4000 Franken kosten. Die überschlagsmässige Rechnung zeigt hingegen auch, dass die vollständige Umgestaltung eines

Zimmers in ein sogenanntes Allergikerzimmer wie es im Hilton in Basel vorhanden ist, ein Vielfaches kosten dürfte: Dort müssen auch die Kosten für ein besseres Lüftungssystem, spezielle Reinigung und allenfalls sogar spezifisches Badezimmerprodukte eingerechnet werden. Seit zwei bis drei Jahren, bestätigt aber Irene Reitemeier-Weber, steige die Nachfrage nach allergikerfreundlichen Lösungen. Deshalb empfiehlt sie, mindestens 10 Prozent einer Neuausstattung im Bettenbereich allergikergerecht zu kaufen. BM



Erlebniszimmer

Die Rechnung geht kaum auf

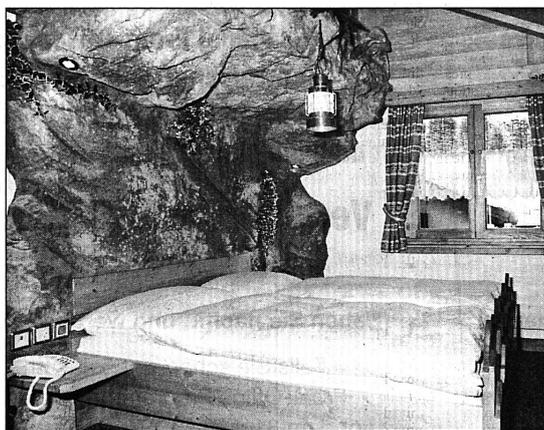
Wer in Hotelzimmer mit Erlebnischarakter investieren will, muss entweder selber Hand anlegen oder eine gute Finanzierung finden. Denn ein Erlebniszimmer kann leicht ein Mehrfaches kosten: eine vom Gast begehrte, aber für den Hotelier sehr teure Nische.

GUDRUN SCHLENCZEK

Hotelzimmer mit klarem Erlebnischarakter sind eine wirkliche Lücke im Angebot: Darüber sind sich Hoteliers mit entsprechendem Angebot einig. Auch dass dieser «Marketinggag» eine sehr teure Angelegenheit ist. So Dominique Thommy, Leiter Hotel Teufelhof in Basel: «Wir hatten eine traumhafte Ausstattung und waren trotzdem in den roten Zahlen.» Gemeint ist das Kunsthotel vom «Teufelhof», welches über 8 Erlebnisräume als Gästezimmer verfügt. Ziel ist es, den Gast in direkten Kontakt mit dem Kunstobjekt treten zu lassen und ein Kunst erleben fern von der Anonymität der Ausstellungen zu ermöglichen. Dafür wird jedes Hotelzimmer von Künstlern alle 2 bis 3 Jahre aufwendig umgestaltet. Jeder Wechsel belastet das Hotelbudget insgesamt mit rund 180 000 Franken. Die hohen Kosten können durch den Zimmerpreis, welcher unter 270 Franken liegt, allerdings nicht erwirtschaftet werden. Seit letztem Oktober versucht Thommy nun mit dem anbei neu eröffneten Galerierhotel – mit «normalen» Zimmern – den gesamten Komplex in die schwarzen Zahlen zu führen. «Als reines Marketinginstrument sind Erlebniszimmer jedoch zu teuer», warnt Thommy. Vielmehr bedarf es für ihn bei einem solchen Projekt noch der persönlichen Begeisterung.

Nachfrage vorhanden

«Dass es an der Nachfrage nach Unterkünften mit konkretem Erlebnischarakter nicht fehlt», davon ist auch Kasper Fotsch vom Hotel Lindenhof in Brienz überzeugt. Seit 15 Jahren richtet er sein Hotel mit Erlebniszimmern bereits ein. Doch sei es für ihn nur finanzierbar, da



Im Hotel Olympia in Saas Almagell begleitet den Gast die Berglandschaft bis ins Bett. Ob auch der Hotelier mit diesem «Erlebnis» auf seine Kosten kommt, ist noch offen. Foto: zvg

er vielfach selber beim Umbau Hand anlegt. So hätte beispielsweise eine kürzlich realisierte Spezialanfertigung eines Bettes an die 15 000 Franken verschlungen. Fotsch hat im Vorfeld viel mit Gästen diskutiert und auf diese Weise ihre «Zimmerträume» erfahren. Die Wünsche reichen demnach vom Heustock bis zur Baumhütte, gleichzeitig sollte der Komfort nicht fehlen. «Unser Renner ist ein Zimmer mit Wasserfall, welches bereits an bestimmten Daten bis zum Jahr 2000 ausgebucht ist.» 30 bis 50 Franken schlägt Fotsch lediglich für eine Erlebnisnacht pro Zimmer auf. Und die Gäste erwarten dafür zusätzlich noch einen einmaligen Service. «Champagner und Schaubad gehören einfach dazu», teilt Fotsch mit. Nicht immer allerdings sind Themenzimmer laut Fotsch vorteilhaft für das Marketing: Hat sich der Gast auf ein bestimmtes Zimmer eingestellt, ist es sehr schwer, ihm ein anderes zu verkaufen, wenn das «Traumzimmer» bereits belegt ist. Auch bei Buchungen über das Reisebüro erfährt Fotsch die Individualität seiner Zimmer

cher als hemmenden Faktor. Erst kürzlich hat das Betriebsleiterpaar Zurbriggen vom Hotel Olympia in Saas Almagell 600 000 Franken in 8 ihrer Hotelzimmer inklusive Nasszellen investiert.

Viermal höhere Investition

Eine Walliser Erlebniswelt begleitet den Gast nun bis ins Bett. Die einzelnen Themen stammen direkt aus der Region: zum Beispiel «Almagellerhoor», «Schmugglerstube» oder «Spycher». «Wir suchten eine spezielle Zimmerlösung, um uns vom restlichen Angebot klar abzugrenzen», begründet Marlyse Zurbriggen die hohe Investition und bucht diese eher auf einen langfristigen Imagegewinn. Rechnen wird sich der Einsatz von rund 75 000 Franken je Schlafraum – ungefähr viermal höhere Kosten als für ein «normales» Zimmer – vorerhand nicht. Zudem bleibt der Zimmerpreis für die neuen Räume im gleichen Rahmen. Aber immerhin wurde die laut Marlyse Zurbriggen «teure Nische» von der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit mitfinanziert.

Energieeffizienz im Gastgewerbe

Sofortiges Sparpotential bis 20 %

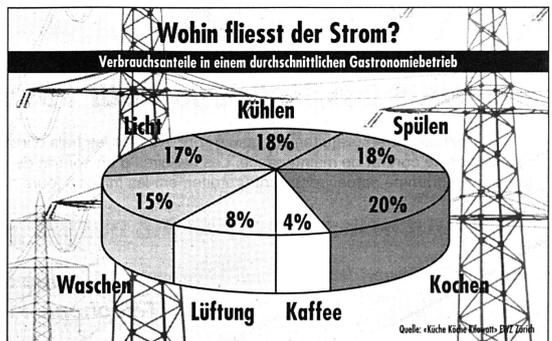
Durchschnittlich kostet der Stromverbrauch pro Mitarbeiter im Restaurant jährlich 5000 Franken. Doch Energiekosten sind keine Fixkosten, das Sparpotential scheint sogar beträchtlich.

Fünf Prozent des gesamten in der Schweiz verbrauchten Stroms geht auf Rechnung des Gastgewerbes. Der Energieverbrauch im Restaurant, umgerechnet pro Mitarbeiter, kostet bares Geld: Durchschnittlich liegt der entsprechende Heizölverbrauch bei 1000 Litern pro Jahr und kostet so rund 7000 Franken; der Stromverbrauch schlägt mit 20000 Kilowattstunden (kWh) – das entspricht dem durchschnittlichen Verbrauch von 5 Haushaltungen pro Jahr – und somit an die 5000 Franken pro Arbeitnehmer beträchtlich zu Buche. Doch dieser Kostenfaktor ist nicht fix, betont Lorenz Perincioli, Energieberater im Kanton Bern: «Mit sofortigen Sparmassnahmen können – je nach Ausgangslage des Betriebes – bis zu 20 Prozent der Energie eingespart werden.» Zu den sofortigen Massnahmen gehören laut Perincioli in erster Linie die Energiebuchhaltung: Der Verbrauch an Strom, Heizöl, Gas und Wasser muss transparent werden. Der grösste Kostenfaktor ist der Strom, und dieser wird – laut einer Untersuchung des Elektrizitätswerkes der Stadt

Zürich bei 202 Gastronomiebetrieben – zu 20 Prozent beim Kochen, zu 18 Prozent beim Spülen und im gleichen Umfang zum Kühlen eingesetzt. Die Beleuchtung verschlingt noch 17 Prozent der elektrischen Energie, dicht gefolgt von der Lingerie mit 15 Prozent. Doch kann die Bilanz bei einzelnen Betrieben gemäss Perincioli ganz unterschiedlich ausfallen: Während ein Landgasthof beim Kochen beispielsweise 50 Prozent seines Stromverbrauchs verwendet, kann ein Schnellimbiss alleine für das Lüften diesen Anteil verpulvern.

Spülmaschine an der Spitze

Die Topliste des Gerätestromverbrauchs führt laut obiger Untersuchung – Systemgastronomie wurde nicht berücksichtigt – die Spülmaschine mit 20 Prozent Anteil am Gesamtstromverbrauch an. Dicht gefolgt vom Kochherd mit 19 Prozent. Der Kippkessel verschlingt noch 7 und die Kaffeemaschine im Durchschnitt 4 Prozent der elektrischen Energie. Die Bedienung des Gerätes bestimmt schlussendlich den exakten Stromverbrauch: So benötigt der Kippkessel während einer Stunde kochen bei 95 Grad rund 14 kWh bei offenem Deckel. Ist der Deckel geschlossen, sinkt der Verbrauch auf weniger als ein Viertel. Deshalb ist für Perincioli neben der Energiebuchhaltung die Information und Motivation des Personals gleichermaßen wichtig. GSG



D'UNE LANGUE À L'AUTRE

St-Moritz a fait protéger son nom dans 50 pays

Si la protection des marques est courante dans l'industrie, il n'en va pas de même dans le tourisme. C'est cependant ce qu'a effectué St-Moritz qui a fait protéger son nom dans 50 pays pour un peu plus d'un demi-million de francs. Il s'agit-là d'une des meilleures opérations que la plus célèbre station de l'Engadine ait réalisées au cours de ces vingt dernières années. Rien que les droits de licence accordés pour commercialiser vestes, casquettes et autres parfums affublés du nom de St-Moritz ont rapporté 2,3 millions de francs. Le fait que St-Moritz soit un nom protégé a par ailleurs permis de faire changer de nom au papier de toilette «St-Moritz» commercialisé aux Etats-Unis... Page 3

Les agences d'incoming passent à l'attaque

Après l'affiliation à la Fédération suisse des agences de voyages (FSAV), les sociétés commerciales qui s'occupent du tourisme réceptif en Suisse passent à l'attaque et cherchent désormais à développer des partenariats aussi bien avec Suisse Tourisme qu'avec des organisations professionnelles étrangères. Les agences incoming n'ont certes encore aucune obligation de faire partie de la FSAV, mais ces partenariats sont considérés comme des pas très importants en direction d'une collaboration plus étroite entre les organisations subventionnées telles que Suisse Tourisme. Page 5

Relais et Châteaux: problème d'appartenance

La prestigieuse chaîne hôtelière française Relais et Châteaux a mis ses membres devant un choix qui, pour certains d'entre eux, a pu s'avérer difficile. Elle leur a en effet demandé de renoncer à une double appartenance. Or, pour l'Hôtel Schweizerhof à Berne, un tel choix, s'il penche en faveur de la chaîne française, revient à abandonner un accès au système de distribution global. La connexion de Relais et Châteaux au système de réservation SITA ne donne pas à ses membres l'ouverture internationale souhaitée. Résultat: les cinq étoiles bernoises ont décidé de quitter la chaîne. 413 établissements figurent dans le guide Relais et Châteaux 1997. Page 7

Bonnes perspectives pour l'hôtellerie de luxe

L'hôtellerie de luxe présente de bonnes perspectives d'avenir. C'est du moins l'avis du fondateur de la chaîne Four Seasons Hotels, Isadore Sharp. Celui-ci est de l'avis qu'il n'y a pas de marché dans le monde qui ne puisse s'accommoder d'établissements du type Four Seasons Hotels, que ce soit au Caire ou à la Nouvelle-Delhi. «Je ne vois pas de limite à la croissance», déclare-t-il. Depuis sa fusion en 1992 avec la chaîne Regent Hotels, Four Seasons Hotels est la plus grande chaîne mondiale d'hôtels de luxe. Très solide sur le plan financier, elle affiche chaque année des résultats positifs et est très appréciée aux bourses canadiennes. Page 9

Le soja génétique sera-t-il une mine d'or ou un échec?

La technologie génétique dans l'alimentation est loin de faire l'unanimité en Suisse. Ainsi, il n'est pas encore certain que le soja génétique Monsanto puisse être commercialisé au mois de février. La même incertitude apparaît au niveau de l'acceptation d'un tel produit de la part de la clientèle, des restaurateurs et des revendeurs de produits alimentaires. Les gourmets acceptent-ils en masse cette alimentation génétique dénommée «Novel-Food» ou préféreront-ils l'ignorer? Un congrès organisé à ce sujet la semaine dernière par la Société suisse de protection de l'environnement n'a pas permis de répondre à cette question de façon catégorique. Page 11

TGV des neiges

Frantour vend les Alpes vaudoises

La France, avec deux millions de nuitées, dont 1,2 million dans l'hôtellerie, est la première clientèle extérieure du canton de Vaud. Dans ce contexte, il est apparu nécessaire à l'OTV de mettre en place une démarche commerciale avec le TGV des neiges. Cette démarche s'est traduite par la présence des stations des Alpes vaudoises dans le catalogue de Frantour. Les premiers chiffres de la saison 96/97, arrêtés au 18 janvier, font état d'une augmentation des passagers de l'ordre de 27%.

LAURENT MISSBAUER

«Si la création d'une offre compatible avec le TGV des neiges, un forfait train-hébergement-ski, par exemple, est une chose relativement aisée à mettre sur pied, la distribution de cette offre forfaitaire est par contre plus difficile», remarque Charles-André Ramseier, directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud. «Il faut en effet trouver un tour-opérateur qui dispose de nombreux points de vente et qui soit familiarisé avec la combinaison d'un produit ferroviaire. Il doit en outre être enclin à promouvoir la Suisse.»

Par son affiliation à la SNCF, Frantour est rapidement apparu comme un partenaire idéal pour l'Office du tourisme du canton de Vaud et c'est ainsi que les destinations des Alpes vaudoises, à savoir Château-d'Œx, Les Diablerets, Leysin et Villars-Gryon, figurent en bonne place dans le catalogue hivernal de Frantour présent dans toutes les gares de France. Si ce catalogue présente également trois stations autrichiennes, Igls, Kitzbühel et Seefeld, il ne comporte en tout et pour tout que cinq stations helvétiques, soit Champéry, en Valais, et les quatre stations vaudoises précédemment citées.

80 agents de Frantour invités

«En partant du principe que la meilleure façon de vendre un produit est de le connaître, nous avons invité les 18 et 19 janvier derniers quelque 80 revendeurs de Frantour aux Diablerets afin de les sensibiliser au produit dont ils assument la vente et la promotion», relève François Michel, sous-directeur de l'OTV. Un produit qui, empressons-nous de le relever, est parfaitement concurrentiel. Une semaine dans un hôtel 3 étoiles de Villars revient par exemple à 2660 francs fran-

Hans-Peter Leu, directeur du Groupement d'intérêt économique pour le développement des TGV France-Suisse, s'est félicité de la collaboration entamée avec l'OTV. Photo: ast



çais cent 4410 à Megève et 4550 à Kitzbühel.

Organisé et financé par l'OTV, en collaboration avec les offices du tourisme des Alpes vaudoises ainsi que le GIE (Groupement d'intérêt économique pour les développements des TGV France-Suisse), ce voyage d'études a bien entendu été effectué à bord du TGV des neiges (départ de Paris à 7 h 12 et arrivée à Aigle à 11 h 46). Outre une présentation audio-visuelle de l'offre touristique des Alpes vaudoises, le programme proposait un parcours à ski, une initiation aux raquettes à neige et une olympiade en trois épreuves: tir à l'arbalète, des-

cente en chambre à air et course relais. Petit clin d'œil, les récompenses dévolues à ces joutes consistaient en des médailles non pas en chocolat, mais en fromage!

La France: un marché prioritaire

«Des animations folkloriques étaient également prévues et l'ambiance s'est avérée particulièrement chaleureuse. Les 80 revendeurs de Frantour que nous avions invités ont ainsi beaucoup apprécié le côté naturel de nos stations qui, contrairement à ce qui est souvent le cas en France, n'ont pas été créées de toutes pièces», ajoute encore François Michel.

Des «Mercredis du tourisme» très utiles

Lancés au début de la saison d'hiver 95/96, les «Mercredis du tourisme» de l'OTV viennent de souffler leur première bougie. Il nous a dès lors paru opportun de demander à Charles-André Ramseier, directeur de l'OTV, de dresser un premier bilan de ces rendez-vous mensuels qui exposent aux représentants de la presse différentes thématiques touristiques: «Étant donné que les «Mercredis du tourisme» ne sont pas organisés pendant la période estivale, celui consacré la semaine dernière au «TGV des neiges» était le neuvième de la série, une série qui, le relève avec satisfaction, nous a permis d'en-

tretenir de très bonnes relations avec la presse.»

«Ces relations ont eu pour conséquence que les articles négatifs à l'égard des instances touristiques, notamment lorsque les nuitées hôtelières étaient au plus bas, ont été nettement moins virulents depuis la mise sur pied des «Mercredis du tourisme». Avant de s'exprimer sur telle ou telle autre problématique touristique, les journalistes ont en effet pris l'habitude de nous téléphoner. Rien que de ce point de vue-là, les «Mercredis du tourisme» se sont avérés très utiles», explique Charles-André Ramseier. LM

Pierre Schwitzgubel, vice-président de Suisse Tourisme

«Sensibilité francophone et vision romande»

«La promotion du tourisme suisse sur le plan international nécessite aussi une sensibilité francophone et une vision romande qu'il s'agit de mieux faire percevoir et je m'y emploierai de toutes mes forces», nous confie Pierre Schwitzgubel, président de l'Office du Tourisme et des Congrès de Lausanne, nouveau vice-président de Suisse Tourisme.

JOSÉ SEYDOUX

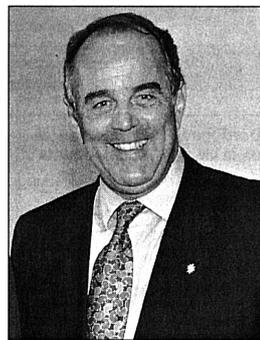
Réélu, avec six autres personnalités, au comité de Suisse Tourisme en tant que représentant de la Confédération, Pierre Schwitzgubel accède également à sa vice-présidence, au côté du président de l'Office du tourisme de Berne-Mittelland, Ulrich Sinzig. Unique professionnel romand du tourisme au sein de cette instance, il y relève avec satisfaction la présence désormais de l'industrie, au travers d'une grande multinationale, par la personne de Bernard Daniel, secrétaire général de Nestlé: «C'est un plus indiscutable et la preuve que le tourisme ne laisse personne indifférent. Je suis personnellement partisan de lier le tourisme et l'industrie, les grandes entreprises devant aussi jouer la carte de l'image de la Suisse à l'étranger. Dans cet esprit, je me

réjouis du lancement par l'OFIAMT – dont le directeur, Jean-Luc Nordmann siège également au comité de ST – d'une vaste campagne de promotion économique dans le monde.»

Appel à la cohésion romande

Le nouveau vice-président de Suisse Tourisme, qui souhaite que les jeunes Romands soient plus nombreux à faire carrière à Suisse Tourisme, tant à Zurich que dans les représentations à l'étranger, veut jouer la carte de la Romandie, «une région éminemment touristique au même titre que les Grisons et l'Oberland bernois». De quelle façon? «Par une présence totale, une attention constante et une référence permanente à la valeur des différences de sensibilité, de géographie et de culture qu'il s'agit de faire valoir équitablement dans l'offre touristique suisse.»

Pour ce faire, la cohésion romande est indispensable: «Les Romands doivent présenter un front uni car, au moment où Suisse Tourisme multiplie ses contacts avec les tours-opérateurs, agents de voyages, grossistes et autres compagnies aériennes (Key Account Management), il faut que tous ces partenaires trouvent un répondant au niveau régional. Il y a quelques années d'ailleurs, cette collaboration romande fonctionnait déjà, mais elle s'est malheureusement effritée et tend à reprendre aujourd'hui», précise Pierre Schwitzgubel.



Pierre Schwitzgubel entend jouer la carte de la Romandie. Photo: ast

Face à la critique selon laquelle Suisse Tourisme, en vendant tous ses services, favorise les «grands» face aux «petits», son vice-président est clair: «Le but de Suisse Tourisme, c'est d'être la meilleure agence de marketing du tourisme helvétique à l'étranger. C'est d'accroître le mouvement touristique vers notre pays de 5% au cours des trois prochaines années, en augmentant le nombre des arrivées et la durée moyenne de séjour. Si celle-ci pouvait passer de 2,6 nuits à 3 nuits, le vo-

lume touristique progresserait de 15%».

Pierre Schwitzgubel relève l'esprit de dialogue existant maintenant entre Suisse Tourisme et les directeurs régionaux, «auxquels il incombe de réunir les forces et de gonfler les batailles stériles au sein de leur rayon d'action». Il préconise une saine répartition des tâches: le démarchage outre-mer et sur les nouveaux marchés à Suisse Tourisme et aux régions, les offices du tourisme locaux ayant «un rôle important à jouer pour améliorer la longueur et la qualité du séjour par leur activité irremplaçable en matière d'accueil, d'information, d'animation, de sensibilisation et de stimulation.»

C'est surtout au niveau de la vente des produits en elle-même qu'il faut organiser, rationaliser, éviter les doublons et optimiser. «Mais Suisse Tourisme, bien conscient que le directeur de l'office du tourisme local est le premier maillon de la chaîne et nécessite une forte personnalité, ne doit et ne peut se substituer à quiconque.» En revanche, il est en charge de l'image touristique de la Suisse à l'étranger où son rôle est notamment de travailler avec des partenaires efficaces. Stigmatisant la trop grande rigidité des prestataires touristiques en matière de prix, Pierre Schwitzgubel dévoile ici le fond de sa pensée: «L'excellent slogan de jadis «Couvrez l'Europe, reposez-vous en Suisse», le sied d'ajouter aujourd'hui un tarif attractif.»

MÉLI-MÉLO

Fespo 97 a franchi le cap des 200 exposants. Organisé du 30 janvier au 2 février au Palexpo de Genève, Fespo 97 est le seul salon touristique de Suisse romande ouvert au grand public. Cette 3e édition est marquée par une sensible augmentation des exposants. Alors qu'ils étaient au nombre de 165 en 1996, ils sont cette année plus de 200 (201). La surface nette d'exposition vendue a également pris l'ascenseur puisqu'elle est passée de 4100 m² à 4700 m². Si les destinations outgoing se taillent la part du lion, différents prestataires touristiques suisses ont également fait le déplacement de Genève. Parmi les plus importants, on citera notamment Valais Tourisme, les offices du tourisme des Grisons et de la Suisse centrale ainsi que les associations touristiques de la Gruyère et de la Broye. Fespo 97 devrait leur permettre d'aller à la rencontre d'une importante clientèle individuelle de proximité. Après avoir accueilli 33 257 visiteurs en 1996, les organisateurs tablent cette année sur une affluence de 30 000 à 35 000 visiteurs. LM

*

Dépenses des skieurs étrangers en Haute-Savoie. Dans un article consacré à l'excellent début de la saison de ski en France voisine, la «Tribune de Genève» a cité les résultats d'une étude de l'Agence touristique départementale de Haute-Savoie. Celle-ci a indiqué que la dépense moyenne quotidienne d'un skieur français était de 1446 francs français contre plus de 2000 francs français (environ 500 francs suisses) pour le skieur étranger. LM

*

Stratégie commerciale affinée à Verbier. Réunis à la mi-janvier en assemblée générale ordinaire, les membres de la société de développement de Verbier ont traditionnellement présenté les chiffres de l'exercice écoulé. La station a perdu 4% de sa clientèle, mais surtout 15% par rapport à la fréquentation record de 1993. Verbier n'échappe ainsi pas à la crise qui frappe l'ensemble du tourisme suisse. Lors de ses assises, Patrick Messieiller, le directeur de l'office du tourisme, a présenté les objectifs fixés pour tenter de regagner des parts de marché: repositionnement, restructuration et nouvelle stratégie commerciale face à la réorientation des marchés touristiques, et aux goûts changeants de la clientèle. Verbier renforcera encore sa présence dans les foires internationales. Localement la station bénéficiera en outre de l'écho engendré par l'organisation d'importantes manifestations telles que le Festival & Academy, le tournoi de golf et le prochain concours hippique de Verbier. AB

*

Hôteliers de Crans et de Montana: préavis favorable à la fusion. A l'initiative des quatre sociétés de remontées mécaniques et des deux offices du tourisme du Haut-Plateau, les hôteliers de Crans et de Montana ont donné un préavis favorable à une fusion des deux sociétés. LM

Hôtel Bella Tola, St-Luc (VS)

Une promotion originale à Londres

La chance, dit-on, sourit aux audacieux. Elle sourit également à ceux qui, bien que leur hôtel soit de taille moyenne, effectuent une promotion originale de leur établissement. Anne-Françoise et Claude Buchs, un jeune couple d'hôteliers de St-Luc, font assurément partie de cette catégorie. Avec un budget d'à peine 2000 francs, ils ont en effet assuré, au mois de novembre, la promotion de leur hôtel pendant quatre jours au Sydney House Hotel de Londres.

LAURENT MISSBAUER

«Avec notre déplacement à Londres, nous voulions démontrer qu'un petit hôtel pouvait être capable d'effectuer une opération promotionnelle intéressante à l'étranger. Il n'est en effet nul besoin de disposer d'un établissement de 300 chambres pour se permettre ce genre d'opération», expliquent Anne-Françoise et Claude Buchs qui ont repris l'été dernier l'Hôtel Bella Tola à St-Luc, un établissement 3 étoiles de 33 chambres qui possède beaucoup de charme.

«L'hôtel a été construit en 1883 et nous souhaitons aller personnellement à la rencontre d'anciens clients anglais amoureux aussi bien de notre ancienne demeure aux meubles et au charme d'autant que de l'authenticité de St-Luc et du Val d'Anniviers», poursuit Claude Buchs. Il n'est pas inutile de préciser que plusieurs de ces clients anglais avaient quelque peu délaissé St-Luc ces dernières années. Il était par conséquent important de montrer à cette clientèle britannique que l'Hôtel Bella Tola avait changé de mains et qu'il était désormais dirigé par un couple dynamique qui a fait de l'accueil personnalisé une véritable profession de foi.

Une promotion active

Sur les quelque 4000 fiches d'hôtel conservées par l'ancien propriétaire, 150



Anne-Françoise et Claude Buchs ont effectué la promotion de leur hôtel de St-Luc en costume annivier à Londres.

Photo: Jean-Luc Aebly

provenaient de clients anglais qui ont été invités à un cocktail et à une soirée d'information au Sydney House Hotel à Londres. «un hôtel de charme, de la même taille que notre établissement de St-Luc, qui est admirablement situé dans le quartier de Chelsea et qui est dirigé par Jean-Luc Aebly, un hôtelier suisse», précise Claude Buchs.

La rencontre des anciens clients ne présentait qu'une des deux facettes de ce voyage de prospection. La seconde consistait à promouvoir activement l'Hôtel Bella Tola et la région de St-Luc auprès de différentes agences de voyages et tours-opérateurs de Londres. Vêtus du costume annivier, Anne-Françoise et Claude Buchs ont ainsi accueilli au cocktail et à la soirée d'information une trentaine d'anciens clients et une dizaine d'agents de voyages qui ont pu redécouvrir ou goûter pour la première fois aux spécialités culinaires de la vallée, telles que la viande séchée ou le fromage de l'alpage de Rouaz, accompagnées bien évidemment de vins de la région.

Clients et agents invités

«Le fait d'avoir invité des agents de voyages et des clients a permis aux premiers d'obtenir des commentaires objectifs de personnes ayant séjourné à l'hôtel et d'en savoir ainsi davantage sur l'atmosphère particulière de la demeure», explique Claude Buchs. «Quant aux hôtes ayant séjourné à St-Luc durant l'été 1996, ils ont pu faire part aux invités des nouveautés apportées, notamment au ni-

veau de l'accueil et du service personnalisé, deux points qui nous tiennent particulièrement à cœur.

En plus du cocktail et d'une vidéo d'une vingtaine de minutes qui a présenté aussi bien St-Luc que l'hôtel, les invités ont encore pu participer à une tombola dont les principaux prix ont été différents séjours à l'Hôtel Bella Tola, un abonnement de train d'une semaine offert par Suisse Tourisme et un vol London City-Genève pour deux personnes offert par Crossair qui a également parrainé le voyage à Londres de nos deux hôteliers.

15 tours-opérateurs contactés

«La représentation de Suisse Tourisme à Londres nous a par ailleurs fourni les adresses de 15 tours-opérateurs londoniens qui travaillent avec le Valais et que nous sommes allés trouver personnellement. Cela nous a ainsi permis d'établir d'excellents contacts. La présence de notre hôtel dans deux programmes différents pour la saison d'hiver 1997/98 est, par exemple, d'ores et déjà confirmée. Des demandes concrètes pour la saison à venir nous sont par ailleurs déjà parvenues», concède Claude Buchs.

Quant aux anciens clients, l'un d'entre eux a déjà permis aux deux hôteliers de St-Luc d'amortir les 2000 francs que leur avait coûté leur voyage de prospection: «Un ancien client, qui n'était plus retourné à St-Luc depuis plusieurs années, a en effet annulé ses vacances en Autriche pour réserver deux chambres pour une semaine dans notre hôtel», se réjouissent Anne-Françoise et Claude Buchs qui sont prêts à renouveler une opération similaire cette année: «Dans un premier temps, nous souhaitons aller à la rencontre de nos clients genevois et lausannois, ensuite nous souhaiterions effectuer un voyage de promotion en Belgique. Avec notre opération de Londres, nous avons en effet démontré qu'un hôtel indépendant de grandeur moyenne peut lui aussi effectuer des voyages promotionnels que seuls les chaînes ou les groupements d'hôtels peuvent généralement se permettre», concluent-ils.

Rehausser l'image de l'hôtellerie helvétique

L'Hôtel Bella Tola date de 1883 et a été construit par la famille Pont qui est restée propriétaire de l'hôtel jusqu'en 1995. L'hôtel possède la particularité d'avoir conservé les meubles et le charme du siècle passé tout en ayant fait l'objet d'investissements réguliers. Il comporte notamment plusieurs fresques aux plafonds des différents salons, ainsi que divers foyers à pierre olaires dont un à roulettes. Toutes les chambres disposent de parquets et de meubles anciens, une d'entre elles se trouve au Musée de l'hôtellerie suisse à Zurich.

A la fin de l'année 1995, la société anonyme Hôtel Bella Tola & St-Luc SA

rachète l'hôtel. Anne-Françoise et Claude Buchs-Favre reprennent la majorité du capital-actions avec l'intention de faire revivre un de ces grands hôtels du siècle passé dans lesquels séjournait beaucoup d'Anglais qui ont fait la réputation de l'hôtellerie suisse.

«L'accent est mis sur l'accueil, le service personnalisé et tous ces petits plus qui font la différence», avoue Claude Buchs. «A une époque où l'hospitalité helvétique est remise en cause, nous voulons prouver le contraire et c'est une des raisons qui nous a poussés à aller à la rencontre des anciens clients de l'Hôtel Bella Tola.» LM

Les buts, les moyens et les coûts du voyage

La particularité de ce voyage de promotion à Londres réside dans le fait qu'il a été entrepris par un hôtel de moyenne importance. Voici, en style télégraphique, les buts, les moyens et les coûts du voyage.

Buts:

- Faire connaissance avec d'anciens clients
- Remercier les clients fidèles
- Présenter l'hôtel et la région auprès des tours-opérateurs anglais travaillant avec le Valais
- Présenter l'hôtel à un éditeur de guides d'hôtels indépendants

Moyens:

- Collaboration avec Crossair qui a offert le voyage et le 1er prix de la tombola

- Collaboration avec la représentation londonienne de Suisse Tourisme
 - Collaboration avec un hôtelier suisse établi à Londres
 - Vidéo de fabrication propre de St-Luc et de l'hôtel (environ 20 minutes)
 - Vidéo, affiches et prospectus de Crossair
 - Vidéo du Val d'Anniviers, affiches et matériel publicitaire de l'Office du tourisme de St-Luc
- Coûts:
- Envoi de 150 invitations avec carte-réponse, cocktail et quatre nuits d'hôtel: environ 2000 francs LM

IMMEUBLES

EXCEPTIONNEL, A VENDRE:

CHATEAU DE LA LOIRE

XIIIe siècle entièrement restauré, aménagé en hôtel 5 étoiles. 14 suites et chambres, restaurant gastronomique. Direction + prise de participation envisageable, fonds propres importants nécessaires. Téléphone 021 784 23 33

90858/288300

A louer

restaurant-pub

cadre unique en Suisse situé au bord du lac, avec terrasse dans Ville de Suisse romande Loyer au chiffre d'affaires, pas de reprise Garantie de Fr. 50 000.- demandée Faire offre sous chiffre 24-127837 à Publicitas, 6901 Lugano P 9090/44300

Dordogne/Périgord (France) dans ville de 7000 habitants

Face place du marché - Parking ensemble renové et réaménagé 1995

Hotel** -

Brasserie - Bar

(Lic. IV)

8 chambres - salles restaurant banquets - jardin/terrasse barbecue - piscine - dépendances

matériel complet pour la profession

Fonds + murs: FF 1 600 000 (à débattre)

vente pour raisons de santé

Tél. 05 53 82 22 66

Fax 05 53 82 30 50

90866/288366

A remettre en gérance libre

sympathique auberge

avec café-restaurant dans petite station VS

Téléphone 079 221 00 54.

P 90816/388321

Hôtel de Ville et du Maure d'Avenches

La Commune offre à louer, pour une date à convenir, le restaurant de l'Hôtel de Ville et du Maure, comprenant:

Au rez-de-chaussée:

une salle à manger, restaurant français de 44 places; une brasserie de 62 places; une terrasse-jardin de 70 places; une terrasse sous les arcades de 20 places.

Au premier étage:

une grande salle pour banquets de 80 places.

Il s'agit d'un établissement d'excellente renommée, très bien situé au centre de la localité, au cœur du festival d'opéras, l'événement culturel de l'été pour les années à venir.

Pour toutes les demandes d'informations ou renseignements, veuillez contacter le secrétariat municipal au Téléphone-No. 026 675 51 21.

Municipalité d'Avenches

90776/388422

BAZAR

A SAISIR, CAUSE SANTE,

LABORATOIRE DE PATISserie

ENTIEREMENT EQUIPE, BELLE HABITATION, CLIENTELE ASSUREE SUR L'ILE DE PHUKET (Patong Beach), ILE TRES TOURISTIQUE AU SUD DE LA THAILANDE. UNE AFFAIRE POUR VOUS, SI VOUS VOULEZ COMBINER VACANCES ET TRAVAIL. PRIX SACRIFIE FS 80 000 A DISCUTER.

CONTACT: MONFILS MARC, P.O. BOX 50, PATONG, 8315 PHUKET THAILANDE, OU TELEPHONE 66/76/342773, OU FAX après 14 h 66/76/342773

CONTACT EN FRANÇAIS OU EN ANGLAIS.

90854/288357



Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **Telefax**. 24 heures sur 24. Au numéro **031 370 42 23**.

Donnez du sang.

COUP DE FIL À...



Walter Loser
Directeur de l'Office du tourisme de Montana

Vous êtes le président du comité d'organisation du Swiss Travel Mart (STM) qui se déroulera à Crans-Montana du 6 au 9 avril prochains. Une mauvaise planification de l'Office national du tourisme allemand a cependant eu pour conséquence que le German Travel Mart de Fribourg en Brisgau se déroulera aux mêmes dates que le STM. Quelles sont pour vous les conséquences de cette concomitance de dates?

La concomitance de dates entre le Swiss Travel Mart et le German Travel Mart ne semble pas, pour l'instant, avoir de conséquences trop fâcheuses pour notre manifestation. Selon les derniers chiffres que Suisse Tourisme nous a transmis le 20 janvier dernier, le nombre de professionnels du tourisme qui se sont d'ores et déjà inscrits est comparable à celui d'il y a deux ans au STM de Bâle. A un peu plus de deux mois de l'ouverture des portes du STM de Crans-Montana, nous avons en effet déjà reçu l'inscription de 335 professionnels du tourisme, soit 320 acheteurs et 15 journalistes. Nous ne tenons ainsi pas à polémiquer sur le fait que les Allemands aient récemment choisi d'organiser leur manifestation à une date que nous avions déjà réservée depuis deux ans et nous attendons avec sérénité l'arrivée des autres inscriptions. Afin de mettre tous les atouts de notre côté, il se pourrait cependant que Suisse Tourisme organise une navette aérienne entre l'aéroport de Bâle-Mulhouse-Fribourg en Brisgau et celui de Sion pour permettre aux professionnels du tourisme d'outre-mer qui sont intéressés aussi bien aux destinations touristiques allemandes, qu'aux destinations touristiques helvétiques de visiter les deux salons. En attendant d'en savoir davantage, les préparatifs vont actuellement bon train, notamment avec Valais Tourisme qui mettra sur pied toute une série d'actions promotionnelles.

Propos recueillis par Laurent Missbauer

Office du tourisme de Sion

«Guichets avancés» sur les quais CFF

Offres diversifiées et qualité de l'accueil, l'Office du tourisme de Sion a décidé de descendre dans la rue. Depuis un mois deux «antennes humaines» renseignent les touristes directement sur les quais de la gare de Sion.

ALEXANDRE BOCHATAY

Renseigner les hôtes directement à l'endroit des grands axes de communications du Valais central, telle est l'idée qui a conduit Eddy Peter, le directeur de l'Office du tourisme de Sion, à imaginer la présence de deux personnes sur les quais des gares ferroviaire et routière du chef-lieu. Ainsi, depuis le 15 décembre, Nathalie Vuissoz et Pierre Barmani renseignent, conseillent et dirigent efficacement les touristes, un peu perdus, qui débarquent à Sion.

L'idée est d'autant plus originale qu'elle a permis à ces deux sans-emplois de fournir un programme d'occupation qui est utile et qui va dans le sens d'un meilleur accueil dans le domaine touristique. Cette action, menée en collaboration avec les CFF, le service des cars postaux, ainsi que l'Œuvre suisse d'entraide ouvrière, durera à titre d'essai jusqu'au 15 avril. Il est pourtant fort à parier qu'elle sera reconduite, compte tenu du bilan intermédiaire satisfaisant enregistré après cette première vague de vacances de neige.

Collaborateurs sollicités

Au bureau de l'Office du tourisme de Sion, l'activité, sur le front, de ces deux jeunes gens s'est du reste fait rapidement ressentir durant ces vacances de Noël. «Au centre ville, nous avons dû répondre à moins de renseignements que les années précédentes», explique Eddy Peter, le directeur de l'Office du tourisme de la capitale. «Il faut dire que nos deux collaborateurs ont renseigné les touristes dans des domaines divers, notamment concernant les correspondances des cars postaux pour les stations du Valais central, les réservations hôtelières, les tarifs des taxis et la qualité de l'enseignement des pistes dans les différentes stations de ski.»

Ces deux personnes sont facilement reconnaissables grâce à l'insigne «information» qui les distingue. Elles disposent en outre de documentation



Offres diversifiées et qualité de l'accueil, l'OT de Sion et son directeur, Eddy Peter (en médaillon), n'ont pas ménagé leurs efforts durant la présente saison d'hiver. Photo: Office du tourisme de Sion

destinées aux hôtes. Avant d'être opérationnels, ces collaborateurs inédits ont même suivi une formation particulière, durant un mois, auprès de l'office du tourisme, de la gare et de la poste de Sion.

«L'emplacement choisi est stratégique, notamment avec la présence du Pendolino, du TGV des neiges et des Inter-city. Dans un proche avenir, il faudrait du reste pouvoir installer une permanence de l'office du tourisme à la gare.

L'actuelle réorganisation des quais, de la poste et de la plus grande gare routière de Suisse fournirait certainement l'occasion d'améliorer le concept d'accueil touristique», insiste Eddy Peter.

Les semaines blanches ont été boudées

Une autre action de promotion touristique n'est pas passée inaperçue, cet hiver, dans le Valais central, soit les semaines blanches à tarif réduit. Durant les périodes dites creuses, des forfaits hebdomadaires avantageux proposent des nuits d'hôtels séduisants deux fois moins chers, avec un abonnement de ski de cinq jours dans quatre stations du centre.

Sur le plan comptable, le bilan est plutôt mitigé. Psychologiquement, Eddy Peter refuse toutefois le terme

d'échec: «Même si nous parvenons à une cinquantaine de réservations à la fin de l'opération, c'est déjà un début. Une telle démarche ne peut porter ses fruits qu'après deux ou trois ans. Compte tenu des moyens de promotion engagés pour cette action, il était illusoire de penser que les établissements séduisants allaient afficher complet les trois premiers mois de l'année.»

Méconnaissance de l'offre, excellentes conditions d'enneigement en stations

alors que la neige était absente en ville, réticences à utiliser son propre véhicule pour se rendre au départ des installations ont peut-être quelque peu court-circuité cette action «semaines blanches». «Nous analyserons, en fin de saison, les améliorations ou modifications à apporter à cette démarche qui ne demande qu'à être mieux connue. Les rares vacanciers qui l'ont testée se sont par contre déclarés satisfaits. C'est donc un signe d'encouragement», conclut Eddy Peter. AB

Festival de jazz de Montreux

Entre 10 et 14 millions pour l'économie locale

Entre 10 et 14 millions de francs. Ce sont, selon une longue et minutieuse étude d'un groupe d'étudiants HEC de Lausanne, les chiffres de l'impact économique du Montreux Jazz Festival sur l'économie locale. Ces étudiants ont mené leur enquête auprès des acteurs locaux sur le résultat du Festival 1995, puis, auprès d'un millier de festivaliers pour 1996. D'où les deux chiffres qu'ils ont présenté le 28 janvier.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Si la réputation du Festival de jazz de Montreux n'est plus à faire depuis près de trente ans, il restait peut-être à en définir la portée réelle sur l'économie lo-

cale. On la pensait énorme, on la découvre plus grande encore dans le cadre du travail de trois étudiants du professeur Francis Scherly, professeur de gestion touristique appliquée à l'Ecole HEC de l'Université de Lausanne. Spontanément proposée à la Fondation Montreux Jazz Festival, l'étude a été soutenue à hauteur des frais directs et de frais d'impression, par cette dernière.

L'étude s'est articulée en deux phases. Dans un premier temps, Erwin Fekken, Olivier Hobbi et Christophe Larsen ont procédé à une évaluation des impacts auprès des agents économiques locaux. Leur enquête, modulée selon le type d'entreprise, leur a permis de recueillir des informations des bénéficiaires directs de la manifestation. La deuxième phase de leur travail les a amenés à une enquête «face à face» auprès d'un millier de festivalier durant la durée du festival 1996. Ce sont les deux syn-

thèses qui conduisent aux deux chiffres cités.

L'hôtellerie, grande bénéficiaire

Avec 4,2 millions de francs (selon l'enquête auprès des acteurs économiques) ou 3,5 millions (selon l'enquête auprès des festivaliers), ce sont les hôteliers montreuviens qui profitent le plus directement du festival. Et plus particulièrement les établissements haut de gamme (établissements 4 et 5 étoiles) qui se répartissent 82% des recettes annoncées. Celles-ci proviennent des festivaliers «ordinaires» bien sûr, mais aussi pour la plus importante, des acteurs (musiciens, invités, sponsors) du festival. Pour ces établissements, les chiffres d'affaires moyens comprennent le plus souvent la restauration, alors que les établissements de catégorie inférieure ont accueilli pour l'essentiel des personnes ne les ayant fréquentés que pour le logement.

Aux termes de l'enquête, la durée des séjours, toutes catégories d'hébergement confondues, est en moyenne d'un peu plus de deux nuits. Autres chiffres concernant l'hôtellerie: c'est essentiellement sur les hôtels montreuviens qu'il convient de les comprendre, la région n'en bénéficiant que fort peu, les retombées sur les hôtels veveysans, par exemple, étant très faibles. Il en est d'ailleurs de même pour le secteur restauration. A hauteur d'environ un million de francs (pour l'étude auprès des acteurs commerciaux), voire 1,8 millions (pour les prestataires), ce sont surtout les établissements immédiatement



Les amoureux du Festival de Jazz sont pour le moins précieux pour les commerces montreuviens. Photo: asl

nes et commerçants) qui sont peu ou prou bénéficiaires. Dans la dernière catégorie, bon nombre de partenaires assurent d'ailleurs survivre (en terme de chiffre d'affaires s'entend) grâce au festival.

Médiamétrie

L'étude révèle encore d'impressionnantes chiffres concernant la médiamétrie calculée du festival. Ainsi, plus de 800 articles de presse écrite, 51 émissions de télévision et 79 de radio ont été consacrés en 1996 au festival. Sur le territoire suisse et tenant compte du prix des espaces publicitaires de chaque média, la publicité rédactionnelle gratuite obtenue par la manifestation représente l'équivalent de 5,6 millions en publicité classique. Le chiffre se monterait à 3 millions au niveau international et à environ 750 000 francs pour les médias électroniques.

Une partie seulement de cette communication faisant directement et ostensiblement référence à Montreux, et n'étant pas aussi incitative que la publicité directe, les auteurs de l'étude ont finalement estimé la valeur effective de cette campagne à la moitié de la somme, soit environ 3,5 millions de francs pour 1996. Il convient cependant encore de préciser que les auteurs de l'étude n'ont pas compris dans ce chiffre quelques autres retombées indirectes du festival comme les mentions du nom lors de festivals jumelés, l'innombrable discographie (300 LP et CD) générée et les consultations du site officiel du festival sur Internet.

Prochaines études

Auteurs en 1995 d'une première étude sur l'impact du Festival de Nyon en 1995, sur celui de Montreux en 1996, les étudiants du professeur Scherly ont d'ores et déjà entrepris de nouvelles études du marché touristique. Au programme de la nouvelle volée une étude appliquée au développement du tourisme industriel (en particulier le long de l'Arc jurassien), un travail conjoint avec l'Inforgé (Centre informatique et ges-

tion de l'Université) sur les réseaux et Internet avec la mise sur réseau des données du tourisme du Chablais franco-suisse, un autre sujet sur la région d'Avenches dans le canton de Vaud et à paraître en principe en mai prochain, un travail sur l'avenir du snowboard, vecteur d'un nouveau tourisme sportif réalisé dans les stations de Leysin, de Haute-Nendaz et de Zinal. JJE

PAPIER-BOUCHON

Le goût du vin échappe-t-il à la globalisation?

Mondialisation, globalisation et pensée unique, voilà les mots d'ordre de cette fin de millénaire. Le vin n'y échappe pas. Mais comment les dégustateurs de tous les pays apprécient-ils les mêmes vins dans des conditions semblables? Un passionné, François Mauss, veut le définir. L'itinéraire de son Grand Jury Européen (GJE) passe par Gstaad, à mi-mars.

PIERRE THOMAS

Premier constat: depuis une vingtaine d'années, les avis sur le vin ne sont plus l'apanage des vignerons et autres négociants. Des journalistes émettent des jugements, reproduits à grande échelle, par une presse hyper-spécialisée, mais aussi par les mass-médias. Ces avis ont établi non seulement une hiérarchie des meilleurs crus, mais encore modifié les relations commerciales et induit des phénomènes de mode. Jugé excellent, un vin sera rapidement épuisé: il y a donc rarement des jugements complètement innocents...

A Bordeaux, où la hiérarchie se fonde pour l'essentiel sur un classement vieux de plus d'un siècle, les opinions délivrées de plus en plus tôt sur un millésime ont même conduit les amateurs au marché parallèle des achats en primeurs. Depuis le début des années 80, sur la seule foi de quelques dégustateurs, journalistes pour la plupart, qui goûtent des échantillons tirés de barriques, plus d'un an avant la fin de l'élevage d'un vin, des milliers de consommateurs – a fortiori de spéculateurs! – passent commande et paient des vins qu'ils ne pourront goûter qu'à la livraison, un an plus tard.

Contre la dictature américaine

Deuxième constat: les avis les plus suivis ne sont plus ceux des prescripteurs géographiquement les plus proches des vignerons, et qui pourraient être amenés à relativiser leurs jugements de par cette proximité, mais ceux émis à New York ou à Londres. L'opinion d'un Hugh Johnson, distillée à livres et guides ou



La dégustation a une part de rêve, de mystère et d'éternel arbitraire.

Photo: asl

verts, puis d'un Robert Parker junior, fait autorité. Au point qu'aujourd'hui, on n'hésite pas à affirmer que des vins sont assemblés pour plaire à ces gourous. Un passionné des choses du vin et du multimédia – il a conçu et distribue plusieurs céderons traitant de la hiérarchie des vins... –, jonglant entre Luxembourg et Bordeaux, François Mauss, a constitué l'automne passé, un Grand Jury Européen. Son but? «Établir s'il existe, entre dégustateurs européens de haut niveau, venant de divers milieux professionnels (presse, producteur, sommelier, restaurateur, amateur) une harmonie de jugement». Et comparer cette identité de jugement à celle prévalant aux Etats-Unis, véhiculée par des revues et des lettres d'insiders». Ainsi, le GJE note-t-il les vins soumis à sa sagacité sur une échelle de 100 points (10 pour l'œil, 20 pour le nez et 70 pour le goût), supposée comparable à celles de Wine Spectator et Wine Advocate – la publication de Bob Parker. Au

passage, François Mauss égratigne ces Américains-qui-savent-tout, au «système» de notation réducteur et commercial.

Deux Suisses dans le coup

Parmi les jurés permanents, des rédacteurs de la Revue du Vin de France (Michel Bettane, Thierry Deseauve, Michel Dovaz), des publicistes (le Français Jacques Sallé, l'Anglais Clive Coates, les Américains Joël Payne et Bill Drodziak, en poste en Europe, l'Italien Alessandro Masghetti), des sommeliers (Hervé Bizeul, Philippe Bourguignon, Didier Bureau, Philippe Faure Brac), des producteurs et négociants (le Bordelais Jean Guyon, le Suisse Jacques Perrin) et des amateurs, comme le Genevois Patrick Regamey, qui passe pour un des meilleurs connaisseurs de bordeaux en Suisse.

Réuni en automne dernier, à Paris, pour la première fois, cet aéropage a livré son

Un verdict conforme

A bien des égards, le jury de la dégustation des grands vins de bordeaux 1983, 1985 et 1990, les 25 et 26 septembre à Paris a livré un verdict, largement diffusé de par le monde, conforme aux effets attendus.

Primo, les premiers crus, même s'ils sont les plus chers sur le marché, ne sont pas assurés d'emballer un collège de dégustateurs unanime: en classement combiné, c'est Pichon-Comtesse qui s'est imposé. Avec Cos d'Estournel, super-second, et Mouton-Rothschild, le plus régulier des premiers, il est le seul vin présent parmi les dix premiers pour chaque millésime. Dans le même ordre d'idées, l'Évangile, un Pomerol qui échappe au classement de 1855, l'a emporté pour les 1983, devant Margaux. Pour ce millésime, les vins réputés élogés (par opposition au plus structu-

verdict sur des bordeaux, dont les premiers crus, de trois millésimes. Elargi à des dégustateurs italiens – le collège peut siéger à douze ou à vingt-quatre –, le GJE se prononcera, du 16 au 18 mars, à Gstaad, à l'Hôtel Le Grand Chalet, sur les meilleurs crus du Piémont, barolos et barbarescos. L'idée du «terrain neutre» prévaut: ainsi, les chardonnays du monde devraient suivre à Bordeaux, où pas un pied du roi des cépages blancs n'est planté.

Une dégustation sur Internet

Mais François Mauss ne veut pas s'arrêter en si bon chemin. Au mois d'octobre, il compte organiser une dégustation simultanée des plus grands cabernets et merlots de la planète, avec des jurys siégeant à Vienne, Singapour, Tokyo, Hong-Kong, New York et San Francisco, pour vérifier s'il y a, dans une unité de temps, un goût européen différent d'un goût asiatique ou américain. Le tout avec un dialogue simultané via Internet. Bref, une sorte de «photo finish» du goût le jour J, au moment M.

Une chose demeure: la dégustation rappelle le mythe de Sisyphe. Tout, chaque jour, est à recommencer. C'est sa part de mystère, de rêve, d'éternel arbitraire. Et aussi son intérêt, perpétuellement renouvelé.

rés) se classent avantageusement. Secondo, certains crus bourgeois valent mieux que des crus classés. Ainsi, Socciando-Mallet l'a emporté pour le millésime 1990 et termine deuxième en moyenne générale sur les trois ans choisis.

Tertio, la suprématie du bordelais, dans les cabernets, peut être battue en brèche un jour ou l'autre. L'honneur est revenu au seul intrus de cette dégustation, le toscan Sassicaia coiffant de justesse au poteau Pichon-Comtesse pour le millésime 1985, mais se classant fort mal en 1983 (dernier) et en 1990 (20e sur 23). Pour les nebbiols du Piémont, la hiérarchie qui sortira du conclave de Gstaad sera intéressante: il n'y a pas de classement faisant foi et, sur trois millésimes, de notables différences peuvent être enregistrées. Ca promet! PT

Nuitées

Evolution positive en décembre

L'hôtellerie suisse a enfin une raison de se réjouir. Après avoir reculé de 5,3% en moyenne depuis janvier 1996, les nuitées ont enregistré une progression en décembre. Les établissements hôteliers ont en effet enregistré 1,76 millions de nuitées, soit une hausse de 2,8% par rapport à décembre 1995, indique l'Office fédéral de la statistique (OFS). La demande suisse s'est accrue de 2,5% et a atteint 713 000 nuitées, alors que la demande étrangère a totalisé 1,04 million de nuitées, soit une hausse de 3%. Cette reprise, souligne l'OFS, s'explique par l'abondance de neige, un calendrier des jours fériés favorable pour des vacances supplémentaires ainsi que la légère dépréciation du franc suisse. La progression de la clientèle étrangère est notamment due à une présence plus marquée des touristes belges (+22%)/+11 000 nuitées) et allemands (+4,5%)/+18 000). Pour l'ensemble de l'année, l'hôtellerie suisse a recensé 29,7 millions de nuitées, ce qui représente une baisse de 4,9% ou de 1,5 million de nuitées. Le recul de la clientèle suisse a été de 3% et celui de la clientèle étrangère de 6%. Les baisses les plus nettes ont concerné le marché britannique (-11%/-150 000) et le marché allemand (-8,7%/-571 000). L'OFS note que la tendance aux séjours de plus courte durée se confirme. Le recul des arrivées a été moins élevé que celui des nuitées, soit respectivement -2,3% et -4,9%. Quant aux auberges de jeunesse, elles ont enregistré l'an passé 736 000 nuitées, ce qui représente une baisse de 2,4%. MH

Restauration

Le micro-ondes conserve toutes les saveurs

Gilbert Golay, un cuisinier genevois, utilise le micro-ondes à toutes les sauces. Cette méthode permet, selon lui, de faire ressortir le véritable goût des aliments. Il regrette ainsi que l'énergie à hautes fréquences puisse parfois avoir une mauvaise image.

VÉRONIQUE TANERG

«Le micro-ondes est souvent très mal utilisé», soupire Gilbert Golay. «Une fois que l'on sait travailler sur les hautes fréquences, on peut obtenir des goûts très purs, très fins, sans additifs, ni graisses, ni sel.» Il ne s'agit pas de l'avis d'un novice, mais d'un cuisinier qui coiffe plusieurs caquottes: fondateur de l'institut culinaire Anagil, à Genève, et chargé de faire des études sur les consommations d'énergie pour la cuisson alimentaire à la demande des Services industriels de Genève (SIG). Un travail qui consistait à étudier une vingtaine de cuissons différentes pour trouver la plus économique. «En général, les restaurateurs se servent des hautes fréquences en dépannage ou pour suppléer à un manque», ajoute-t-il. «Mais si on l'utilise correctement, on peut tout faire au micro-ondes. Avec peu d'efforts. Les tomates ne se fendent pas, les pommes de terre en robe de chambre restent impeccables, tout comme les pâtes à tartes ou à pizza et même le pain. En outre, on gagne 50% sur le temps de cuisson.» Et de plaisanter: «Si j'avais le temps, je reprendrais volontiers un restaurant pour prouver qu'on peut le faire tourner avec très peu de personnel.» Le micro-ondes, ce Genevois y croit dur

comme fer. «Nous avons fait des dégustations à l'aveugle. Les mets préparés au micro-ondes étaient toujours les plus appréciés. Ensuite seulement, vient le steamer.» Pourtant, cette méthode supprime toutes les bonnes odeurs de la cuisson. «Mais elles partent en fumée», s'exclame ce passionné. «Mieux vaut les conserver jusqu'à ce que l'on serve le plat à table. Il serait égoïste que seul le cuisinier en profite!»

Un «snack light»

Gilbert Golay chauffe même les pâtes au micro-ondes. Il a même mis au point une



Grâce au micro-ondes, un cuisinier genevois entend commercialiser ses petits repas chauds à grande échelle, un peu comme l'ont réussi les Panini, la Pomme de Pain et autres Croissants. Photo: htr

recette «maison» qui ressemble à un «friand» entouré d'une pâte très fine qu'il remplit de plein de bonnes choses à l'intérieur. Ensuite, des légumes à la volaille, en passant par le tofu, le poisson ou la viande. Un exemple alléchant: du magret de canard (préalablement mariné), des carottes, de la laitue et du céleri. Il coupe ces ingrédients avant de les déposer sur la pâte qu'il roulera en fin de préparation. Ce snack est ensuite cuit au micro-ondes avant d'être servi, soit congelé. «En formule light, sans graisse, ce qui préserve tous les goûts naturels, cela représente 400 calories, relève son inventeur. Et chaque unité revient à 1,80 franc si l'on effectue ses achats en gros et à 3 francs si l'on fait ses emplettes à l'épicerie.»

Réduire le personnel

Avant d'égrener sans problème une centaine de déclinaisons de sa spécialité, à servir accompagnée d'une feuille de salade en mets de brasserie ou toute seule pour ceux qui grignotent en marchant: «Contrairement à un sandwich, on ne coupe pas le pain en deux, mais on étale la pâte, on pose tous les ingrédients dessus, coupés en petits morceaux, on ferme et on fait cuire.» explique Gilbert Golay. «Côté cuisine, c'est ultrarapide et cela permet de réduire le personnel d'environ 10 à 15%. Côté consommateur, c'est facile à manger, car les composants ne glissent pas à l'extérieur.» Actuellement, Gilbert Golay voudrait passer à la vitesse supérieure en commercialisant à grande échelle ses petits repas chauds, un peu comme l'ont réussi les Panini ou la Pomme de Pain. Avant de concrétiser un tel projet, il s'agira cependant de trouver un partenaire industriel qui se montre intéressé.

MÉLI-MÉLO

The Swiss Leading Hotels: nouveau guide. Le Groupement des hôtels de tout premier rang de Suisse (The Swiss Leading Hotels) vient de sortir son guide 1997. Préfacé par le président du groupement, Heinrich Hunold, ce guide présente 36 établissements cinq étoiles répartis dans les quatre régions linguistiques du pays. Un établissement s'est ajouté cette année à la liste, à savoir l'Hôtel Widder à Zurich. Heinrich Hunold fait notamment remarquer dans son introduction que le groupement se «démarque par sa promesse d'individualité». Il relève également que chaque hôtel membre reçoit une fois par an la visite de la société qui juge la qualité de l'établissement sur la base de quelque mille critères. MH

*

Vinexpo: 2000 exposants à Bordeaux. Vinexpo, le salon mondial du vin et des spiritueux, est, tous les deux ans depuis quinze ans, le rendez-vous obligé des professionnels de ces branches. Du 16 au 20 juin prochain, au Parc des expositions de Bordeaux, plus de deux mille exposants d'une quarantaine de pays sont attendus, de même que près de 50 000 visiteurs. Lors de la huitième édition, en 1995, il y avait eu plus de 10 000 visiteurs non français, provenant de 122 pays. Les pays du Nouveau Monde (Argentine, Chili, Afrique du Sud, Australie et Mexique) et les pays de l'Est de l'Europe (Hongrie, Pologne, Bulgarie, Slovaquie, Roumanie et Moldavie) seront bien présents. Et la manifestation, dont le président est désormais Claude Taittinger, une des fortes personnalités de la Champagne, sera complétée par un nouvel espace destiné à la dégustation des vins et spiritueux, le village, dans l'enceinte du Parc des expositions. PT

● - DE VUE

A tout bénéficiaire du tourisme son écot



Peut-on attendre de l'introduction d'une taxe touristique une amélioration de la situation difficile que la branche connaît actuellement? Sur ce point, les avis sont partagés. D'aucuns prétendent que la taxe touristique augmenterait la part étatique, une mesure qui irait à l'encontre d'un assainissement de l'ensemble de l'économie en Suisse. Ces mêmes personnes sont d'avis que, compte tenu de la situation financière précaire des pouvoirs publics, on ne devrait plus assister à une délégalation pure et simple à l'Etat des problèmes spécifiques à la branche.

core mieux adaptée aux besoins du marché.

Entre-temps, une discussion ouverte sur la politique touristique de la Confédération, des cantons et des communes est également réclamée. Un débat qui porterait naturellement aussi sur une promotion ciblée du tourisme et sur son financement.

Il est évident que la compétitivité économique des entreprises, des établissements et des organisations est avant tout

tributaire de la prestation, de la qualité et du prix. La compétitivité touristique, quant à elle, est en tout premier lieu une question d'image et de renommée du lieu en question, et en fin de compte aussi une question de promotion du tourisme.

De nos jours, cette dernière est financée exclusivement par le secteur de l'hébergement, entre autres par les hôtels, les pensions ou les propriétaires d'appartements de vacances.

Ce sont déjà là des indices qui laissent à bon nombre de personnes un goût d'amertume: les uns investissent, les autres

profitent. Pour remédier à cette réglementation ressentie comme une injustice, on envisage d'introduire une taxe touristique générale. Il ne faut toutefois pas oublier que 60 pour cent de la valeur ajoutée induite par le tourisme profite aux branches en amont et en aval, soit aux restaurants, aux chemins de fer de montagne, aux agences de voyages et aux sociétés immobilières, à l'artisanat, au commerce et à l'industrie. Ces principaux bénéficiaires ne doivent pourtant verser aucune contribution à la promotion du tourisme. Force est alors de reconnaître que la demande d'une taxe plus congruente à la situation est compréhensible et justifiée.

Il convient de souligner une fois de plus que les pronostics pour la Suisse en tant que pays touristique s'avèrent pessimistes. Les conditions se sont nettement détériorées. «D'autres secteurs économiques tributaires de l'étranger souffrent des mêmes symptômes ou de symptômes similaires», me répliquera-t-on. Une assertion vraie qu'il convient toutefois de nuancer puisque le tourisme ne peut pas continuer à rationaliser comme l'industrie et le commerce sans menacer complètement le produit touristique, son attractivité, son individualité et sa qualité. Contrairement à d'autres branches, le tourisme ne peut pas délocaliser sa production et ses places de travail vers les pays étrangers bon marché.

«A tout bénéficiaire du tourisme son écot». Une revendication claire tout à fait légitime.

Heinz Probst, directeur de la SSH



A l'instar des mouettes qui se battent pour quelques morceaux de pain, dans le tourisme aussi, nombreuses sont les personnes qui se disputent la part du gâteau.

Photo: ldd

WEITERBILDUNG SHV

Februar

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

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?

Mai

2.: Korrespondenz – Können Ihre Briefe verkaufen? 14.: Wegweiser durch den Versicherungsschubengel. 15. und 16.: Zielorientierter arbeiten im Team. 28.: Kreativitätstag. 29.: Kreativitätstag. 29.: Neues Lebensmittelgesetz «Chance statt Ärger».

Juni

3.: Bitte recht freundlich. 16. und 17.: «Natürlich erfolgreich» im Öko-Hotel des Jahres 1996. 17.: Messen und Workshops – ideale Kontaktpunkte. 25.: Kreative Verkaufsförderung.

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

† Werner Merki

Zum Gedenken

Schauen wir zurück auf das Leben eines bescheidenen, wertvollen Menschen, der immer besetzt war, andern zu dienen, für andere da zu sein. Ein Gentleman im wahrsten Sinne des Wortes. Schauen wir zurück auf das Leben von Werner Merki... Nach Schulabschluss absolvierte er eine Lehre als Kellner im Hotel Victoria-Jungfrau in Interlaken. Es folgten nach erfolgreichem Lehrabschluss verschiedene Stellen u.a. im Kulm Hotel Arosa, im Waldhaus Sils Maria und im Hotel Rätia in Arosa, als stellvertretender Direktor seines Bruders Max. Kurz vor dem Kriege schnupperte er das erste Mal Innerschweizer-Luft als Réceptionist und Sekretär im Hotel Monopol in Luzern. Das Jahr 1948 sollte für den damals 32-jährigen zum eigentlichen Schicksalsjahr werden, denn er bewarb sich beim Hotelier-Verein Luzern als Sekretär und wurde aus 47 Bewerbungen ausgewählt. Diesem verantwortungsvollen und breitgefächerten Posten blieb er als Geschäftsführer und späterer Direktor bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1982 treu. In diese Zeitspanne fiel auch seine politische Tätigkeit während einer Legislatur im Grossen Rat. Werner Merki war ein aktiver und realistischer Politiker, setzte er sich doch – weit über die brancheninternen Probleme hinaus – täglich mit der wirtschaftlichen, der sozialen und der gesellschaftspolitischen Wirklichkeit auseinander. 1985 ernannte ihn der Hotelier-Verein zu seinem Ehrenmitglied. Das offizielle Kurkomitee, wo er von Amts wegen als umsichtiger Sekretär waltete, war ihm ganz besonders am Herzen gelegen. Was heute mit Dauerauftrag und

Computerknopfdruck passiert, nämlich die Zahlungen der Kurtaxen – dies bewältigte Werner Merki über Jahre zu Fuss, jeden Monat. Er ging von Hotel zu Hotel und kassierte vom Hotelier die bezahlten Kurtaxengelder der Gäste, mit der in der Rückblende so wertvollen Begründung: «Weisch, me muess de Kontakt mit de Hoteliers immer pflege». Und so lernte auch ich Werner Merki kennen. Den liebenswerten, eleganten und gut gekleideten Herrn vom Hotelier-Verein, der immer so originelle Krawatten trug, und der den Quittungsblock für die Kurtaxen bereits wohl vorbereitet auf die Réceptionstheke legte mit der bekannten und wohlwollenden Frage verbunden: «So, hend er guet geschaffe de letscht Monet». Sein Wohlwollen, seine fast sprichwörtliche Fürsorge den Hoteliers gegenüber, die Liebe zum Beruf und zur Branche waren beispielhaft und vor allem ehrlich. Was bleibt, ist die Erinnerung an einen gütigen, wertvollen Mann mit einem ausgeprägten Harmoniebedürfnis. Und gerade diese Charaktereigenschaft wurde ihm vielfach zum Verhängnis, denn er wich oft, und dem Frieden zuliebe, gewissen Konfliktsituationen aus und schluckte sehr viel in sich hinein. Nicht dass er einfach alles akzeptierte oder hinnahm. Er vertrat seinen Standpunkt mit Vehemenz und Überzeugung, aber er war in diesem, eher negativen Sinne, keine Kämpfernatur. So wurde er auch von einigen – zum Teil schweren Krankheiten, nicht verschont. Doch seine positive Lebens Einstellung, sein Lebenswille half ihm immer wieder über Krisensituationen hinweg. Werner Merki verstarb am vergangenen 17. November in seinem 80. Altersjahr.

Hans Müller

Hotelier-Verein Stadt Luzern

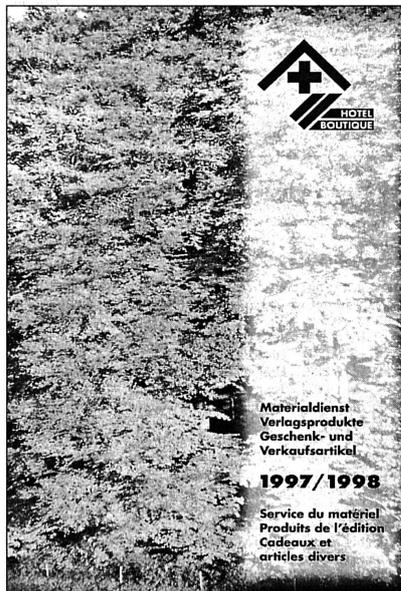
Neues SHV-Standbein

Vom Materialdienst zur «Hotel-Boutique»

Noch ist's nicht allzu lange her, da wurde aus dem eher verstaubt klingenden «Materialdienst SHV» ein «Verlagsshop». Im Rahmen der Reorganisation am Hauptsitz des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) in Bern entstand daraus nun die «Hotel-Boutique». Das Sortiment wurde bereinigt, die Dienstleistungen ausgebaut. Der neue Angebotskatalog dokumentiert die aktuelle Marktausrichtung deutlich.

STEFAN SENN

Allein mit einem neuen Namen soll's nicht getan sein. Darin sind sich Toni Kaufmann und Theo Lüthi einig. «Das Artikel- und Dienstleistungsangebot, das zuerst im Materialdienst SHV, später dann im Verlagsshop zur Verfügung stand, wurde nun deutlich verbessert und aktualisiert», halten sie fest. Mit Toni Kaufmann wurde ein Spezialist aus dem Promotionsbereich beigezogen. Er wird sich insbesondere dem neuen Bereich «Geschenk- und Verkaufsartikel» widmen. Theo Lüthi – den Mitgliedern des SHV als Materialdienst-Leiter nicht unbekannt – wird weiterhin den direkten Draht zur Mitgliedschaft bilden, Bestellungen entgegennehmen und für eine prompte Auslieferung sorgen. Vor wenigen Tagen ist der Verkaufskatalog 1997-1998 der Hotel-Boutique erschienen. Er dokumentiert den nun wachsenden frischen Wind deutlich. Theo



Materialdienst
Verlagsprodukte
Geschenk- und
Verkaufsartikel

1997/1998

Service du matériel
Produits de l'édition
Cadeaux et
articles divers

Vierfarbig, übersichtlich und klar gegliedert: Der neue Verkaufskatalog der Hotel-Boutique.
Fotos: zvg

Lüthi dazu: «Wie bereits angetönt, haben wir unser bislang fast übergrosses Sortiment durchgekämmt und ausgearbeitet, was sich im Laufe der Jahre als Ladenhüter erwiesen hat». «Aber», so ergänzt Toni Kaufmann, «die sogenannten Geschenk- und Verkaufsartikel sollen ein zusätzliches starkes Standbein werden». Kaufmann versteht darunter Produkte, die in einem Hotel verwendet, verschenkt oder verkauft werden können – vom Bademantel oder Rasierset über Kartenmaterial und Fachliteratur bis hin zum Regenschirm. «Unsere Vorschläge lassen sich in den meisten Fällen mit dem Hotel- oder Firmennamen versehen und sollen dazu dienen, durch ein Geschenk oder einen vorteilhaften Verkauf, den Gast oder Kunden noch besser an den jeweiligen Betrieb zu binden».

Laufende Angebotserweiterung
Bei der Publikation des Verkaufskata-

loges – er wird in den nächsten Tagen übrigens jedem SHV-Mitglied zugestellt – soll es indes nicht bleiben. Toni Kaufmann: «In den nächsten Monaten werden gestaffelt ergänzende Angebote für Geschenk- und Verkaufsartikel folgen». Damit entstehe im Laufe der Zeit eine umfangreiche Dokumentation, kein Arbeitsinstrument für den täglichen Bedarf, wie verdeutlicht wird. Wer im heutigen Markt bestehen will, muss professionell auftreten. Kundenfreundlichkeit und Schnelligkeit in der Abwicklung der Bestellungen sind das A und O. Sowohl Toni Kaufmann als auch Theo Lüthi sind überzeugt, mit der Hotel-Boutique diese Ziele auch zu erreichen.

Die Hotel-Boutique ist erreichbar über den Schweizer Hotelier-Verein, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99.

GRATULATION

Albert Rikli, Kandersteg

In Kandersteg feiert heute Albert Rikli seinen 70. Geburtstag. Der Jubilar war von 1975 bis 1981 und von 1982 bis 1991 Mitglied der Verbandsleitung SHV. Er präsidierte in den Jahren von 1979 bis 1988 ausserdem den Hotelier-Verein Berner Oberland. Der Besitzer des Royal Hotel Bellevue wirkte auch als Präsident des Verkehrsvereins Kandersteg und war Mitglied in verschiedenen Fachkommissionen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). Wir wünschen dem Jubilar auf diesem Wege alles Gute zum Geburtstag. shv

TODESANZEIGE

Werner Seeholzer, Küsnacht

Wir trauern um unser Mitglied, Werner Seeholzer, Küsnacht. Er verstarb nach schwerer Krankheit am vergangenen 17. Januar 1997 kurz vor seinem 69. Geburtstag. Werner Seeholzer führte jahrzehntelang das Hotel Rigi-Seebodenalp mit viel Engagement. Seit der Gründung 1989 bis zur Fusion mit dem Hotelier-Verein des Kantons Schwyz war er Präsident der SHV-Sektion Küsnacht und Rigi. Der Schweizer Hotelier-Verein verliert ein engagiertes und treues Mitglied. Wir entbieten der Familie unser aufrichtiges Beileid. shv



Trotz verschiedenem Logo klar als zusätzliches Standbein des Schweizer Hotelier-Vereins erkennbar: Die Hotel-Boutique.

031 370 42 16

GARROUSEL



031 370 42 24

Tourismus



Dres von Weissenfluh (41), Direktor Tourismusverband Gstaad-Saaneland, kehrt der Tourismusbranche den Rücken und wird neuer Leiter des stadtbürocratischen Wirtschaftsamtes. Als Grund für seinen Wechsel gibt er an, dass es ihm in Tourismus zu eng geworden sei. Von Weissenfluh hat an der Uni Bern in Betriebs- und Volkswirtschaft abgeschlossen und darauf zum Dr. rer. pol. promoviert. Von 1987 bis 1989 war er als Systems Manager bei der Schweizerischen Volksbank in New York, danach während vier Jahren Tourismusdirektor in Saas Fee, wo er für die Vorbereitung des Qualitätssicherungssystems verantwortlich war. 1994 wechselte er in gleicher Funktion zum Tourismusverband Gstaad-Saaneland. Seine neue Stelle in Bern wird Dres von Weissenfluh am 20. Mai antreten. Seine Nachfolge in Gstaad ist noch nicht geregelt. *MAY*



Internationale Unterstützung für den österreichischen Fremdenverkehr verspricht sich die Tourismuswirtschaft vom neugewählten Europaparlamentarier **Karl Habsburg** (Bild). Dieser hat zugesichert, künftig in Brüssel verstärktes «Lobbying» für diesen wichtigen Wirtschaftszweig zu betreiben. Die Einladung dazu kam von Obmann der Bundesdelegation Tourismus in der Wirtschaftskammer Österreich, **Hansjörg Kröll**. Als erstes konkretes Ziel wurde von Karl Habsburg und Hansjörg Kröll eine nachhaltige touristische Nutzung des österreichischen EU-Ratsvorsitzes 1998 genannt. *HP*

Saas-Fee: Bumann ersetzt Bumann. Die Generalversammlung der Tourismusorganisation Saas-Fee wählte kürzlich **Ambros Bumann** zu ihrem neuen Präsidenten. Der Hotelier des 3-Stern-Hauses Artemis tritt die Nachfolge von **Damian Bumann**, Direktor der Luftseil-

bahnen Saas-Fee AG, an. Unter der vierjährigen Präsidentschaft von Damian Bumann wird der Tourismusorganisation eine bedeutende Umstrukturierung erfahren. Nach einem Minus von 8,6 Prozent 1995 nahmen die Logiernächte von 3,1 Prozent ab. *GER*

Hotellerie



Das neu renovierte Ferien- und Seminarhotel Floralpina in Vitznau erhält am 1. März eine neue Direktion: **Pia Nussbaumer Scherrer** (36) und **Roland Karesch** (36) übernehmen das 3-Stern-Haus am Vierwaldstättersee. Beide verfügen über einen Hotelfachschule-Abschluss mit Weiterbildungslehrgängen in Hotellerie und Tourismus. Zuletzt führten die beiden von 1993 bis 1995 die Veranahof Hotels Baden mit angegliedertem Thermo- und Schwimmbad. *YY*



Roland Karesch (33) heisst der neue Geschäftsführer des Hotels Roter Löwe in Laufenburg. Der gelernte Koch und Absolvent der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern sammelte in mehreren Jahren Auslandsaufenthalte Erfahrung für eine internationale Küche. Als Direktionsassistent, Geschäftsführer, Room Division Manager und Hotel Manager – zuletzt in St. Petersburg – eignete er sich die notwendige Erfahrung in Unternehmensführung an. Sein Grundsatz: Originalität und Humor bei der Arbeit mit dem Gast. *YY*

Die Preferred Hotel & Resorts Worldwide haben erstmals für den Markt Schweiz, Deutschland und Österreich einen Verkaufsleiter engagiert: **Olaf Reher**, von Four Seasons Regent Hotels and Resort herkommend, hat im



Herbst letzten Jahres begonnen. Nach einer Aus- und Weiterbildungszeit holte sich Reher in St. Petersburg und bei Robinson in Österreich Erfahrungen im Front Office Bereich. *YY*

Hôtellerie et tourisme



Depuis le 1er janvier, la direction de l'exploitation de l'Hôtel Holiday Inn Garden Court à Lausanne est assurée par **Murielle Girardin** qui prendra, à terme, la direction générale de l'établissement. Elle a le remplacé **Fernand Donnet**, responsable de l'hôtel depuis son ouverture en 1989 et qui a été nommé directeur à la Société suisse de gestion des restaurants d'entreprises et d'établissements hospitaliers à Lausanne. Agée de 24 ans, Murielle Girardin, est diplômée de l'École hôtelière de Lausanne. Elle a travaillé de 1993 à 1995 à l'Hôtel Mövenpick Radisson à Ouchy et est entrée à l'Hôtel Holiday Inn il y a un an. *MH*



Hervé Fournier a été récemment nommé directeur de l'Institut hôtelier «César-Ritz» au Bouveret (VS). Hervé Fournier a travaillé pendant neuf ans comme responsable du recrutement des étudiants au sein du groupe Hotelconsult qui comprend les trois écoles «César-Ritz» du Bouveret, du Connecticut, aux Etats-Unis, et de Sidney, en Australie, ainsi que l'ICHA à Brigue. Outre son poste de directeur de l'Institut hôtelier «César-Ritz» du Bouveret, Hervé Fournier est également actif sur le plan du tourisme local et régional. Il préside en effet la Société de développement et l'Office du tourisme du Bouveret et siège au comité de l'«Association touristique du Léman aux Dents-du-Midi» (ATLD) et à celui de Valais Tourisme. *LM*

Einheimischen und Gästen den Marsch blasen

Jetzt wissen wir's. Am Montagabend hat sich endlich auch Hanspeter Danuser «geoutet». Geschickt, ja gewohnt raffiniert stand er Roger Schawinski Rede und Antwort. Natürlich wusste auch der Tele Züri-Boss um die Redekünste des «Alpendinos». Da liegen vermutlich auch die Gründe, weshalb sich die sonst so spitze «Talk-Täglich-Zunge» auffallend freundschaftlich zurückhielt. Er habe schlecht recherchiert, meinte Danuser, als ihn sein Gegenüber mit einem kürzlich erschienen Artikel mit dem Titel «Flop of the World» konfrontierte. Der Markenschutz habe dem Kur- und Verkehrsverein in den letzten zehn Jahren immerhin einen Nettoertrag von 2 Millionen Franken eingespielt. Das müsse ihm zuerst einer nachmachen, verteidigte Danuser das Ergebnis. Und schliesslich sollen schon bald stille St. Moritzer Wasser fließen, wengleich auch die Abfüllanlage nach Zernez zu stehen kommt – die St. Moritzer Bodenpreise zwingen die Quellmeister ins Exil. Vom Erfolg des Engadiner, pardon, St. Moritzer Mineralwassers zeigt sich Danuser selbstverständlich überzeugt. Von seinen Alpkünstlern übrigens ebenso. Schliesslich, so war zu erfahren, stellt er in seinem Heim jeden Morgen um 7 Uhr hinter das Schweizer Nationalinstrument (Danuser: «Das beste Antiressmittel») und bläst den Einheimischen und Gästen während 30 Minuten den Marsch.

Unvergleichlicher Vergleich

Auch auf Schweiz 4 konnte sich Danuser kürzlich dem breiten Publikum erklären. Die Sendung Marktplatz auf Schweiz 4 lud den St. Moritzer Tourismusdirektor ins Studio, gemeinsam mit dem Grächener Tourismusdirektor Freddy Müller und dem Vertreter aus dem österreichischen Ischgl, Markus Graf. Angesagt war ein Vergleich der drei Destinationen. Jeder der drei Touristiker rühmte nicht nur sein eigenes Angebot, sondern fand auch positive Worte für die anderen zwei Destinationen: «Eigentlich ist das ganz toll bei Ihnen, nur ist wir bei uns halt alles anders...» Der Vergleich der drei je sehr klar positionierten Ferienorte wollte nicht so richtig gelingen. Der Preisvergleich

brachte auch keine entscheidende Lösung, ebenso der Support der mitgebrachten Fans, die fast jedes Wort «ihres» Direktors lauthals unterstützten – als wenn so der Vergleich hätte griffiger werden können. Die Schlussbefragung brachte letztlich zwar einen Vorsprung für Ischgl, aber allzuviel vermochte die Sendung als Begründung hierfür nicht zu leisten. Kein Wunder: man vergleicht ja auch keinen Porsche mit einem Range Rover und mit einem Renault Twingo.

Vertrauensbildender Hannes Imboden

Als Einstieg ins Zwiesgespräch mit dem Direktor von Berner Oberland Tourismus wählte der Moderator des Lokalsenders «TeleBärn», Matthias Luter, das kürzlich ausgefragte Lauberhorn-Rennen und der im Training geschehene Unfall. Ein Weg aufs Glattis, denn es galt für Imboden, angesichts des von ihm durchaus eingestanden «wahnwitzigen Werbeeffekts» nicht den Eindruck des skrupellosen Tourismuspromoters zu erwecken. Schon zu Beginn des Gesprächs ist es Imboden indes gelungen, durch offene, differenzierte Aussagen glaubwürdig zu wirken. So haben denn auch andere Themen wie die viel diskutierte mangelnde Freundlichkeit im Schweizer Tourismus oder die laufende Branchenumstrukturierung weder in langen Fachdiskussionen noch in plakativen Beschönigungen geendet. Auf die Freundlichkeit der touristischen Leistungsträger hat der Basler Imboden die Oberländer Touristiker verteidigt und dabei auch seine eigene gute Integration als Beispiel angeführt. Was den Moderator prompt zur Bemerkung veranlasste: «Als Basler, die viel Geld ins Oberland bringen, wären Sie sogar als Gast willkommen gewesen.» Thema war auch die verstärkte notwendige Marketingarbeit nach Innen, die Vordenkerrolle der Tourismusdirektoren in ihrer Region oder in ihrem Ort. Hierbei hat ein offenes und ehrliches Auskunft-erteilender Hannes Imboden ein gutes Beispiel für vertrauensbildendes Innenmarketing gegeben.

Michael Hutschneker
Stefan Renggli

Marktplatz: 19.1.97, Schweiz 4
Imboden: 21.1.97, TeleBärn
Danuser: 27.1.97, Tele Züri



AGENDA

Tourismus

- Messen, Tagungen, Workshops**
Foires, réunions, workshops
1997
29.01. bis 02.02. Fitur, Madrid
30.01. bis 02.02. Fespo, Genf
06.02. bis 09.02. Holiday World, Prag
14.02. bis 16.02. Touristikertag, St. Gallen
14.02. bis 16.02. Ferienmesse, St. Gallen
26.02. bis 02.03. BIT, Milano
08.03. bis 12.03. ITB, Berlin
17.03. bis 18.03. Schweizer Tourismustag, Zürich
26.03. bis 29.03. MTT, Moskau
06.04. bis 08.04. STM, Crans-Montana
23.04. bis 25.04. Swiss Alpina, Martigny
30.04. bis 04.05. Museum, Genf
13.05. bis 15.05. EIBTM, Genf
25.06. bis 26.06. Swiss Event, Zürich-Oerlikon
24.06. bis 26.06. RDA-Workshop, Köln
07.10. bis 09.10. IT & ME, Chicago
28.10. bis 30.10. TTW, Montreux
17.11. bis 20.11. WTM, London

- Generalversammlungen und Sitzungen**
Assemblée générales et séances
1997
22.04. Generalversammlung Swiss Partners für den Bustourismus, Rigi
24.04. Generalversammlung Genossenschaft Schweizer Reisekasse (Reka), Biel
13.06. Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Kandersteg
03.09. bis 04.09. Generalversammlung Schweizer Tourismus-Verband (STV), Davos
04.09. Generalversammlung Schweizerischer Verband der Seilbahnunternehmungen (SVS), Arosa

- Ausbildung**
Formation
1997
03.02. Hauptkurs Reisebranche, SRF, Aarau
28.04. Hauptkurs Reisebranche, SRF, Aarau

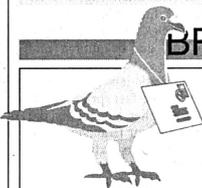
- 02.06. Business Travel Management Seminar, SRF, Aarau
04.06. Business Travel Management Seminar, SRF, Aarau
14.06. Berufsprüfungskurs, SRF, Aarau

Hotellerie/Gastronomie/Technik

- Messen, Tagungen, Workshops**
Foires, réunions, workshops
1997
16.02. bis 19.02. Aufgetischt, Wien
19.02. bis 22.02. Food & Hotel Indonesia, Jakarta
23.02. bis 26.02. TEMA, Kopenhagen
02.03. bis 05.03. Swinging Gast, Klagenfurt
14.03. bis 16.03. Agrex, Fachmesse für Produktion/Absatz von landwirtschaftlichen Spezialitäten, St. Gallen
17.03. bis 20.03. Alles für den Gast, Salzburg
17.05. bis 21.05. NRA, Chicago
05.06. bis 08.06. International Food & Hospitality Show, Bangkok
16.06. bis 20.06. Vinexpo, Bordeaux
26.08. bis 29.08. Food & Hotel China, Shanghai
03.09. bis 06.09. Professa, Solothurn
19.09. bis 26.09. Drinktec/Interbrau, München
24.09. bis 27.09. Food and Hotel Trade Show FHM '97, Kuala Lumpur, Malaysia
10.10. bis 13.10. Gourmet, Zürich
11.10. bis 16.10. Anuga, Köln
08.11. bis 12.11. Alles für den Gast, Salzburg
21.11. bis 26.11. IGEHO, Basel
- Generalversammlungen und Sitzungen**
Assemblée générales et séances
1997
19.03. Präsidentenversammlung Schweizer Hotelier-Verein
24.06. Delegiertenversammlung Schweizer Hotelier-Verein, Goms

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

BRIEFE AN DIE LESER



tung auch wirklich lesen – inkl. dem französischen Teil!

Ja, liebe und gute SRG,

gibt es denn das in der heutigen Zeit noch: selbstloses Engagement für eine gute Sache – einfach so? Ja. Und zwar betreibt diese eine Deiner eigenen Abteilungen! Hat doch Dein Produktionsleiter für die Sportübertragung vom Lauberhorn-Skirennen, Willi Kym, den Millionenaufwand und die «Riesensarbeits» im Magazin «Facts» schlicht als «Leistung für die Fremdenverkehrsindustrie in der Schweiz» deklariert. Danke, Willi, danke SRG! Dafür könnt Ihr die paar Franken der TV-Sponsoren Bankvereine, Nivea, Subaru etc. und aus den Werbeeinnahmen ganz für Euch behalten.

Es ist, Grand Hotel Regina

in Adelboden, nicht entscheidend, wie alt man ist, sondern wie alt man sich fühlt. Und so ist es auch mehr als korrekt, wenn Du Dich in einer Anzeige als «neues Erstklasshotel» bezeichnest, obwohl Du das erste Mal vor einigen Jahrzehnten und das zweite Mal vor über sechs Jahren erbaut wurdest. Neu oder mit Perwoll gewaschen? Und noch etwas: Man könnte zu falschen Schlüssen gelangen, wenn man die «attraktiven Winterangebote» Deines Gastgeberpaars näher anschaut. Da wird nämlich unterschieden zwischen «Familienwochen» und «Traumwochen». Ferien mit der Familie kommen in ihren Träumen wohl nicht vor – allenfalls in Alpträumen...

Nichts für ungt.
Ihr Anton Nörgeli

Ganz schön flexibel
Steigenberger Belvedere

in Davos, ist Deine Preisgestaltung in diesem Jahr. Vor zwei Wochen hast Du den Lesern der «Sonntagszeitung» eine ziemlich exklusive Offerte gemacht: «Irische Preise für ein paradiesisches Angebot» seien die 2205 Franken pro Person für 7 Übernachtungen im Doppelzimmer. Sehr irdisch fürwahr und in keiner Weise paradiesisch! Eine Woche später durften die Leser des «Cash» das gleiche «paradiesische» Angebot für bodenlose 1134 Franken buchen. Das ist entweder ein schönes Beispiel für Yield Management (Auslastung steigern durch flexible Preise) – oder einfach peinlich.

Wir hätten da, Grindelwald,

einen kleinen Vorschlag, wie Du immer gut informiert bist und dem «Blick» deshalb keinen Käse erzählen musst. Oder hat der «Blick» etwa schlecht recherchiert? Wie auch immer: Den Schnee-Go-Kart «Déval-Kart» kann man nämlich in der Schweiz nicht «nur in Grindelwald» fahren, sondern seit fast zwei Jahren auch in Torgon (VS) und jetzt auch in St. Cergue (VD) und sogar in Schönried (BE). Das hättest Du in der *hotel + tourismus revue* Nr. 10 vom 9. März 1995 auf Seite 20 lesen können. Deshalb der Tip: entweder noch ein *htr*-Abo kaufen oder die Zei-

FRONT/KADER



BASEL
HOTEL LE PLAZA

Aufgrund einer neuen Herausforderung innerhalb der swissôtel-Gruppe wechselt der Stelleninhaber in einen anderen Betrieb und daher suchen wir, das führende First Class Business-, Messe- und Kongresshotel, per 1. April 1997 oder nach Vereinbarung einen

Leiter Finanzen und Personal

Kurzbeschreibung der Stelle: Verantwortung für Business Plan, Budget, Monats- und Jahresabschluss, Reporting and Head Office, gesamte Buchhaltung, Administration und operationelle Kontrolle sowie für die Personaladministration.

Ihr Profil: abgeschlossene Hotelfachschule, Erfahrung in Operation und Controlling/Buchhaltung, Praxis in internationaler Hotelkette, Kenntnisse des Uniform System of Account und Anlagebuchhaltung nach BKP, EDV-Erfahrung (Windows 3.11, Microsoft Word & Excel, Lotus 1-2-3 Sun Account von Vorteil) und ausserdem Kenntnis der Arbeitsgesetze sowie der Personaladministration (Sozialversicherungen, Lohnwesen, Bewilligungen). Als persönliche Vorzüge bringen Sie mit: sehr gute Kommunikations- und Teamfähigkeit, Durchsetzungsvermögen, Verhandlungsgeschick sowie die Fähigkeit, Mitentscheidungen zu tragen.

Unser Angebot: eine interessante, verantwortungsvolle Position in internationaler Hotelkette mit Swissair-Swissôtel Benefit, moderner Betrieb, engagiertes Team sowie attraktives Salär mit Incentive Programm. Nach erfolgreicher Einarbeitung besteht für Sie die Möglichkeit, Mitglied der Geschäftsleitung zu werden.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Passfoto, Handschriftprobe, Arbeitszeugnis- sowie Diplommkopien an:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza
Herrn J. L. Gehrer, Messeplatz 25
4058 Basel

90798/3387

Der Jürg und der Olivier suchen GESCHÄFTSFÜHRER/IN

per sofort oder nach Überenkunft für ein Bijou im Berner Jura. Du bist zwischen 25 und 30 Jahre jung und bringst Hotelfachschul- oder Werkdiplom mit, sprichst französisch und bist aufgestellt.

Wir bieten 5-Tage-Woche, eine Wohnung und die Unterstützung von zwei Berufskollegen. Interessiert es Dich, eine neue, kleine Auberge zum Erfolg zurückzuführen? Ruf an oder schreib uns!

Jürg Burri
Auberge L'Assesueur
2810 Mont-Soleil
Telefon 032 941 23 60

90760/221228

Unser führendes Erektklasshaus am Vierwaldstättersee sucht in Jahresstelle ab März/April 1997 einen bestqualifizierten

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

Für ein ★★★★★-Hotel mit über 100 Zimmern und angegliedertem Kongresszentrum in einer mittelgrossen Kantonshauptstadt suchen wir per Frühjahr 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

engagierte/n, dynamische/n

Hotel-Direktor/in

Für diese attraktive Position suchen wir eine verkaufstarke und frontbezogene Persönlichkeit (30-45 Jahre) mit sehr guten Kenntnissen in Deutsch, Französisch und Englisch.

Der Betrieb wurde bereits teilweise renoviert, und grössere Renovationen stehen noch bevor.

Führungseigenschaften, unternehmerisches Denken und selbständiges Handeln sind Voraussetzungen, um im Unternehmen erfolgreich wirken zu können.

Falls Sie die Kurzbeschreibung dieser selbständigen und anspruchsvollen Aufgabe anspricht, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 90959, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

90959/278840

Spannende Aufgabe in der Gastronomie

In mehreren wichtigen Teilmärkten der Gastronomie ist unser Auftraggeber in Leaderposition. Die steigenden Ansprüche seitens der Kunden und Partnerfirmen verlangen nach einer weiteren Professionalisierung im Verkauf und Marketing. Im Gleichschritt mit dem angestrebten Wachstum wird auch das Team in der Catering Administration verstärkt! Die Stelle ist ausbaubar und beinhaltet wichtige Koordinationsaufgaben.

Wir wenden uns deshalb an eine begeisterungsfähige Dame mit Verkaufsfair als

Sachbearbeiterin Party Service

in einem lebhaften Gastrounternehmen in der Stadt Zürich. Sie haben Freude am Verkauf, an der Übernahme von Verantwortung für ein interessantes Aufgabengebiet und schätzen die persönliche Kundenberatung.

Idealprofil: Kaufmännische Grundausbildung und/oder Hotelfachschule, Food & Beverage-Erfahrung wünschenswert, gastronomisches Flair, silsicheres Deutsch, Vertrautheit mit dem PC und Sekretariatsarbeiten, gute Englisch- und Französischkenntnisse, ca. 23 - 30 Jahre alt.

Für Erstkäufe stehen wir gerne zur Verfügung oder senden Sie uns ganz einfach Ihre vollständigen Unterlagen **mit Foto**. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Volle Diskretion ist selbstverständlich. Ihr Gastroberater Ansgar Schäfer ist telefonisch erreichbar unter 01-212 75 02.

SCHAEFER & PARTNER

Personal-Management

Bahnhofplatz 3 · Postfach 7038 · 8023 Zürich

90156/17808

Genossenschaft Fronalp

„Das andere Berggasthaus“
(ob Mollis GL)



Gesucht

Gerant /Gerantin

(Fähigkeitsausweis A)

per 1. Mai 1997

(oder nach Vereinbarung)

Ihre Aufgabe:

Selbständiges Führen des Naturfreundehauses Fronalp mit 60 Schlafplätzen, Restaurant und Terrasse
Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an: Marcel Hostettler, Eugen Huber-Str. 110, 8048 Zürich

Dancing Nightclub Cleopatra

Sauna-Freizeitclub Tropical

Grenchen

Wir suchen nach Vereinbarung

Geschäftsführer/in

Anforderungen:

- unternehmerisches, selbständiges Denken und Handeln
- Kontaktfreudigkeit, Belastbarkeit und Loyalität
- Kontrolling/Führung Administration
- Hotelfachschule/gleichwertige Ausbildung.

Wir bieten Ihnen:

- nicht alltägliche Stelle mit Kompetenzen
- attraktives Salär, Umsatzbeteiligung usw.
- Ablöse Geschäftsführer jeden zweiten Monat (Bar-Pub Cadran, Bangkok, Thailand, wenn erwünscht)
- spätere Beteiligung möglich.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Cleopatra GmbH
Solothurnstrasse 30
2540 Grenchen

Telefon 077 3239 25, z. Hd. Dipl. Hotelier D. Aegerter
P 90635/385247

Das Umfeld: Dynamik, eine echte Vision und zukunftsweisende Konzepte sind einige wichtige Stichworte zu unserem Auftraggeber, ein führendes Gastrounternehmen mit aussergewöhnlicher Infrastruktur am Stadtrand von Zürich.

«Jungkoch mit Ideen»

Das Idealprofil: Begeisterungsfähiger Jungkoch mit Lehrabschluss, offen für Neues, unkonventionell, kommunikativ, gewinnende Art und ehrgeizig!

Die Vorteile: Samstag- und Sonntagabend frei. Grosse Selbständigkeit. Modernste Kücheneinrichtung, eigener Parkplatz. 5 Wochen Ferien, zusätzliche bezahlte Feiertage und der «13.» sind selbstverständlich. Gratisbenutzung einer der schönsten und zugleich grössten Sport- und Freizeitanlagen der Stadt Zürich!

Für Erstkäufe stehen wir telefonisch gerne zur Verfügung oder senden Sie uns ganz einfach Ihre vollständigen Unterlagen **mit Foto**. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Volle Diskretion ist gewährleistet.

Ihr Gastroberater: **Ansgar Schäfer**, erreichbar unter der Nr. 01 212 75 02.

SCHAEFER & PARTNER

Personal-Management

Bahnhofplatz 3 · Postfach 7038 · 8023 Zürich

90635/17808



Einzigartig...
Simmental im Berner Oberland
CH-3775 Lenk

Leiterin Hauswirtschaft

Die langjährige Leiterin Hauswirtschaft verlässt uns. Wir bieten deshalb diese spannende Herausforderung ab April/Mai einer unternehmerisch denkenden Nachfolgerin an.

Wir sind das führende Kur- und Ferienhotel im Berner Oberland mit eigenem Kurzentrum. In unseren 95 Zimmern und Junior-Suiten beherbergen wir anspruchsvolle Individualisten, die Kur, Erholung und Entspannung in erstklassigen, ruhigen Rahmen suchen.

Sie als Nachfolgerin sollten folgende Voraussetzungen mitbringen:

- Erfahrung in ähnlicher Position in einem erstklassigen Hotel
- Freude an zuvorkommender Gästebetreuung
- gute Fachkenntnisse
- Organisationstalent
- Entscheidungsfreude und Verantwortungsbewusstsein
- Erfahrung einen kleinen Mitarbeiterstab mit Lehrlingen zu führen, zu motivieren und zu schulen
- Liebe und Geschick zum Detail.

Ist Ihnen ein angenehmes Betriebsklima wichtig, um sich richtig entfalten zu können, und auch Kultur kein Fremdwort, so würden wir Sie gerne kennenlernen.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen.

Kurhotel Lenkerhof • CH-3775 Lenk
Direktion: Familie Jörg Schweizer
Telefon 033 736 31 31 • Telefax 033 733 20 60

90900/19330

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader	2
Kader/Verkauf/Hotellerie	3-14
Stellengesuche	17

Sommaire

Marché de l'emploi	Page
Marché de l'emploi	15-16
Marché international de l'emploi	17
Demandes d'emploi	17

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7



SV-Service

Für unsere Mensa in den Seminaren Biel suchen wir auf Anfang August 1997 eine initiative und motivierte

Betriebsleitung mit Kochfunktion.

Zusammen mit drei Mitarbeiterinnen bereiten Sie für unsere Schüler- und Lehrerschaft warme und kalte Kostlichkeiten zu und sind für den reibungslosen Geschäftsablauf verantwortlich.

Sie haben ein feines Gespür für junge Leute, für deren Wünsche und Ansprüche ans Food & Beverage. Sie haben eine fundierte Ausbildung als Koch, Führungserfahrung und sprechen Französisch. Sie kochen mit Begeisterung und Kreativität und verstehen es, Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu motivieren, ohne dabei die administrativen Arbeiten zu vernachlässigen.

Wir bieten Ihnen eine berufliche Herausforderung in einem lebhaften Betrieb, 13 Wochen Ferien (fünf davon bezahlt) und zeitgemässe Fortbildung.

Neugierig? Dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen! Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

SV-Service, Regionaldirektion Bern,
Barbara Schatzmann, Personaldienst,
Postfach 307, 3000 Bern 14.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

90911/17006

FIDECO

GOURMET - HOUSE

BERN · MURTEN · AARBURG · OFTRINGEN

Für unsere Fisch- und Delikatessenabteilung im Fideco Gourmet-House Marché in Murten suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen Abteilungsleiter

Folgende Eigenschaften sollten Sie mitbringen:

- Freude an regem Kundenkontakt und am Verkauf von Spezialitäten
- Fähigkeit, ein kleines Team zu führen
- wirtschaftliches Denken
- Belastbarkeit und Flexibilität
- Erfahrung im Lebensmittelbereich
- abgeschlossene Beruflehre als Koch
- keine Angst vor grossen Fischen.

Wir bieten Ihnen eine selbständige Tätigkeit mit Erfolgsbeteiligung.

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Fideco Gourmet-House
z. Hd. Herrn Urs Glauser
Länggasse 11
3280 Murten

P 90822/337064



- Fühlen Sie sich an der Front genau so wohl wie im Back-office und haben das Flair, Ihre Aufgaben so zu organisieren, dass Sie immer zur richtigen Zeit am richtigen Ort sind,
- lieben Sie den Kundenkontakt und sind selbstständig, initiativ und kreativ, dann sind Sie unserer!

Betriebsleiterin

evtl.

Betriebsleiterpaar

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

In unserem lebhaften Betrieb bieten wir Ihnen genau den Wirkungskreis, in dem Sie Ihre Vielseitigkeit unter Beweis stellen können. Durchsetzungsvermögen, Flexibilität, Belastbarkeit, teamorientiertes Führen, Spass an der Aufgabe sowie die Identifikation mit dem Unternehmen sind Voraussetzungen, um diese Herausforderung mit Erfolg meistern zu können.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie Ihre Bewerbung an:

Armand Imhof, Furkastrasse 18, 3904 Naters

90812/331414

restorama

an SAirRelations Company

Innerhalb der SAir Group gehören wir zum Konzernbereich Catering und wollen mit erstklassiger Verpflegung Gäste in Personalrestaurants verwöhnen. Abwechslung, Originalität und Anpassung an die wechselnden Markttrends sind unsere Qualitätsmerkmale und unser Auftritt entspricht dem Image der Muttergesellschaft. Wir wollen ein führendes Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung werden und suchen für unseren Sitz in Kloten/ZH den

durchsetzungsstarken, kommunikativen

LEITER GASTRONOMIE

mit Überzeugungskraft und sicherem Auftreten

Ihre Aufgaben:

Als Geschäftsleitungsmitglied rapportieren Sie direkt an den Geschäftsführer und tragen die Gesamtverantwortung für Budget und Jahreszielsetzungen für die in der Schweiz geführten Betriebe. Sie repräsentieren die Betriebe nach aussen und unterstützen deren Leiter bei der Erarbeitung von Konzepten, Budgeterstellung, Optimierung der Betriebsabläufe und umsatzfördernden Massnahmen. Sie überwachen die Einhaltung verschiedener Richtlinien bezüglich Einkauf, Quality Standards, Hygiene, Personal und Finanzen. Daneben sind Sie der Ansprechpartner für unsere bestehenden Kunden und somit wichtiges Bindeglied zu den Betrieben.

Was Sie mitbringen:

Nach Abschluss der Hotelfachschule oder einer betriebswirtschaftlichen Weiterbildung (HWW) haben Sie idealerweise in einem Systemgastronomie-Betrieb eine Kaderposition mit Führungs- und Budgetverantwortung bekleidet oder haben die entsprechende Erfahrung aus Bereichen wie Ernährung, Lebensmittel, Dienstleistung oder Produktion. Sie sind eine teamfähige, offene und motivierende Persönlichkeit mit Überblick und Zahlenflair. Sie denken analytisch, ganzheitlich und zukunftsorientiert, sind ein guter Organisator, verhandlungsfähig in Deutsch und Französisch und sind nicht jünger als 40 Jahre.

Wir bieten Ihnen:

Eine Kaderposition mit grosser Führungs- und Budgetverantwortung in einem jungen, dynamischen Betrieb der Erlebnisgastronomie, der sich für die Zukunft ambitionierte Ziele gesetzt hat. Die Zugehörigkeit zur Swissair-Gruppe, die auch verbunden ist mit Qualität, Sicherheit, Bereitschaft zu echter Dienstleistung und Kundenorientiertheit. Entwicklungsmöglichkeiten sowohl innerhalb von Restorama als auch im Konzern. Ein der ausserordentlichen Verantwortung entsprechendes Salär mit Erfolgsbeteiligung und fortschrittlichen Sozialleistungen. Ihre Bewerbung wird uns freuen!

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung an die Beauftragte, Mercuri Urval AG, Rietlstrasse 50, 8702 Zollikon, mit dem Vermerk **161.4438** oder rufen Sie für weitere Informationen Telefon **01 396 11 11** an. Wir sichern Ihnen absolute Diskretion zu.

Mercuri Urval, Assessment-Spezialisten in Rekrutierung und Selektion, Potentialanalysen, Management Development und Coaching mit Sitz in Zürich, Nyon, Basel und Bern sowie weiteren 75 Büros in Europa, Australien und den USA.

ER 90837/354308

Mercuri Urval



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 Kadermitglied 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
Huffenstrasse 60, 8006 Zürich

90706/308846



WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Unser Direktor, der seit zehn Jahren die Geschicke des Waldhotel National führt, ist per 1. Mai 1997 zum Direktor eines 5-★-Hotels im Ausland berufen worden. Aus diesem Grund suchen wir per 1. Mai 1997 oder nach Vereinbarung seinen Nachfolger als

Direktionsehepaar oder Direktor/Direktorin

Unser First-Class-Hotel, 4-★-Kategorie SHV, zählt zu den ersten Adressen im Kanton Graubünden. Es versteht sich als Ort der Erholung und Begegnung für Familien, Geschäftsleute, Einzelreisende und Seminarteilnehmer. Das Waldhotel wird nach klar strukturierten Richtlinien und Grundsätzen geführt. Der offene und gemeinschaftsfördernde Geist des Hauses wird durch ein motiviertes Team verstärkt.

Was erwartet Sie:

- Das Waldhotel National ist ein Zweisaisonbetrieb. Er besteht aus 93 Zimmern, einem Gourmetrestaurant mit 35 Sitzplätzen und 16 Gault-Millau-Punkten, einem Halbpensionrestaurant mit 180 Sitzplätzen, einem Fondue-Stübli mit 25 Sitzplätzen sowie einer Halle mit integrierter Bar mit 100 Sitzplätzen.
- Ausserdem verfügen wir über eine Seminar- und Kongressinfrastruktur von bis zu 120 Personen.
- Ein Hallenbad mit Sauna und Massageraum vervollständigen das Angebot.
- Eine mit sämtlichen Kompetenzen ausgestattete Direktionstelle.
- Eine 4 1/2-Zimmer-Wohnung im Haus auf modernstem Standard.
- Das mit dem Verwaltungsrat erarbeitete Betriebs- und Investitionsbudget gilt als Führungsinstrument.
- Entlohnung sowie Beteiligung der Verantwortung entsprechend.

Wir erwarten von Ihnen:

- Solide Grundausbildung mit Abschluss an einer anerkannten Hotelfachschule.
- Unternehmerseminar SHV.
- Mehrjährige Erfahrung in leitender Stellung als Vizedirektor/Direktor in der 4-★-/5-★-Hotellerie im In- und/oder Ausland.
- Marketing- und Sales-Erfahrung (von Vorteil).
- Gute Fremdsprachenkenntnisse.
- Natürliche Führungseigenschaften und Autorität.
- Alter zwischen 30 und 45 Jahren.
- Führungsprinzipien der zeitgemässen Teamführung.

Fühlen Sie sich von der Position angesprochen und haben Sie die entsprechenden Voraussetzungen, dann erwarten wir gerne Ihre kompletten und aussagekräftigen Bewerbungsunterlagen mit Zielsetzungen, Handschriftprobe und Foto. Diskretion ist selbstverständlich.

Anschrift: Andy Abplanalp
Präsident des Verwaltungsrates
Hubelstrasse 252, 7050 Arosa
Telefon 081 377 02 52

90838/1740



Sie sind genau die richtige

Hotelière-Betriebsleiterin

für das Ferien- und Ausbildungszentrum der Schweizerischen Nationalbank auf dem Hasliberg bei Meiringen im Berner Oberland.

Ein Zentrum für Familien und individuelle Gäste, Kursteilnehmerinnen und -teilnehmer auf rund 1200 Meter über Meer, inmitten einer herrlichen Ski- und Wanderlandschaft. Das Zentrum umfasst 12 grosszügige Einzel- und Doppelzimmer, 9 Ferienwohnungen für Familien sowie ein separates Haus, geeignet für Gruppenunterkünfte bis zu 20 Personen. Unseren Gästen bieten wir eine kreative, marktfrische Küche.

Eine neue Aufgabe, mit einem Team von zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die nebst Eigenständigkeit auch eine gesunde Portion an unternehmerischem Denken und Mut zu unkonventionellen Lösungen erfordert. Sie führen den Betrieb sehr selbständig gemäss den Vereinbarungen zwischen dem Auftraggeber und dem SV-Service. Von uns können Sie professionelle Unterstützung in allen Bereichen und ein interessantes Angebot an Weiterbildung erwarten.

Als Gastroprofi verfügen Sie über eine fundierte Grundausbildung im Gastgewerbe und entsprechende Weiterbildung. Ausserdem kennen Sie sich aus mit dem Reservationssystem «Fidelio».

Diese Jahresstelle wird per 1. Mai 1997 oder nach Vereinbarung frei (eine 2-Zimmer-Wohnung im Hause ist verfügbar).

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

SV-Service, Regionaldirektion,
Sandra Zurbuchen,
Postfach 307, 3000 Bern 14.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

90921/17008

karottekopsalatsojaselleriebohne-
sauerkrautrotkohlbrüselerbroccoli-
kohlrabi pepperoni mangoldzucchet-
tinißlissetetc.

Für unsere zarten Gemüse suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung eine/n vegetarisch interessierte/n fachkundige/n, aufgestellte/n, flexible/n

Geschäftsführer/in

mit Gastgewerbepatent und Erfahrung in der Betriebsführung zur Leitung unseres vegetarischen Restaurants im Zentrum von Bern.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an Chiffre 90896, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

90896/52094

Kaderstellen sucht
man in der





Zentralschweiz-Tourismus ist der neustrukturierte Tourismusverband der sechs Zentralschweizer Kantone. Für die Neuausrichtung unserer Geschäftsstelle zu einem modernen und verkaufsorientierten Service-Center des Zentralschweizer Tourismus suchen wir auf Sommer 1997 eine

frontorientierte Persönlichkeit als

Geschäftsführer oder Geschäftsführerin

Sind Sie...

- ✓ daran interessiert, aktiv den **Aufbau der Zentralschweizer Destinationen** mitzugestalten und den Destinationen beratend zur Seite zu stehen?
- ✓ es gewohnt, mit Begriffen wie Destinationen, **multioptionaler Gast** und Informations-Netzwerken zu arbeiten?
- ✓ **kommunikativ**, sprachgewandt und geschickt im Umgang mit Behörden und Interessengruppen?
- ✓ bereit, das kleine Team der Geschäftsstelle **motiviert** in die Zukunft zu führen?
- ✓ ein **Macher-Typ**, kooperativ und durchsetzungsstark?
- ✓ mit betriebswirtschaftlichem Background und bereits im **Projektmanagement** verantwortlich tätig gewesen?

Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen und Sie in das «Tourismus-Netzwerk-Zentralschweiz» einbinden.

Für Fragen steht Ihnen Kurt Diermeier, Direktor Zentralschweiz-Tourismus, gerne zur Verfügung, Tel.(041) 410 18 91

Richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung bis 21. Februar 1997 an: Regierungsrat Ambras Gisler, Präsident Zentralschweiz-Tourismus, Alpenstrasse 1, 6002 Luzern



Berggasthaus im Bündnerland

Wir suchen

ein motiviertes **Gastgeberehepaar** oder eine/n motivierte/n **Gastgeber/in**

Dieser spezielle 2-Saisonbetrieb umfasst:

- ein gut eingerichtetes und modernes Free-flow sowie ein bedientes Restaurant
- eine grosse sonnige Terrasse mit Schneebar
- eine Bar und
- Übernachtungsmöglichkeiten

Sind Sie gästerorientiert, selbständiges und kostenbewusstes Arbeiten gewohnt, dann reagieren Sie jetzt!

Wir bieten Ihnen eine interessante und verantwortungsvolle Ganzjahres-Tätigkeit mit attraktiver, erfolgsorientierter Entlohnung.

Die üblichen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Visura Immobilienrealand
Herr Bräm, Fabrikstrasse 50,
8031 Zürich, Tel. Nr. 01/444 3 754

Insertieren bringt Erfolg!

HOTELLERIE

BLASER

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

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

Küchenchef: Sie möchten ein modernes Stadthotel im Herzen von Luzern mit neu renoviertem Restaurant zum Erfolg führen? Wenn Sie führungs- und organisationsstark sind sowie über ausgezeichnete Fachkenntnisse und über einen lückenlosen Lebenslauf verfügen, steht Ihnen die Tür offen für den nächsten prägenden Schritt in Ihrer Karriere. **Basel**

Betriebsleiter-Assistenten: Ein Restaurant der Systemgastronomie im Herzen von Basel sucht den zirka 25- bis 30-jährigen Assistenten. Gesucht wird eine starke Persönlichkeit, die gerne an der Front ist und Freude am Umgang mit Mitarbeitern und einer vielseitigen Gästekundschaft hat. Sie bringen entsprechende Front- und Führungserfahrung mit, evtl. einen Hotelfachschulabschluss und sprechen D/E/F. **Basel**

Personalassistentin: Ein im Tourismusbereich tätiges Unternehmen mit Schiffen in Europa und Übersee sucht die versierte und tatkräftige Unterstützung für den Personalchef. Sie sind verantwortlich für die reibungslose Abwicklung der gesamten Administration inkl. die Lohnzahlungen und in einem Teilbereich auch für die Rekrutierung. Sie haben bereits Erfahrung in der Personalarbeit, verfügen über einen Hotelfachschulabschluss sowie über einen einwandfreien beruflichen Lebenslauf. **Zürich**

Einkaufsassistent: Ein internationales Unternehmen sucht einen durchsetzungsstarken, sprachgewandten (D/F/E) und verhandlungssicheren Mitarbeiter. Mit Vorteil verfügen Sie über Erfahrung im internationalen Einkaufswesen und kennen sich im Zollwesen aus. Der Arbeitsort befindet sich in Rapperswil. **Zürich**

Chef de partie: Was das Salz in der Suppe, ist der prägnante Koch für das Restaurant. Für flexible und kreative Berufsleute verfügen wir über interessante Angebote. **Zürich und Basel**

Service-Aushilfen: Mögen Sie Country-Musik? Für ein traditionelles Country-Festival in der Stadt suchen wir aufgestellte Cowboys und -girls, die mit Freude die Servicebrigade tatkräftig unterstützen möchten. Einsatz ab Februar 1997 für zirka sechs Wochen jeweils im Spätdienst. **Zürich**

Dies ist nur eine Auswahl von verschiedenen Angeboten. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

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

VERKAUF

Weitere Meilensteine setzen...

Als

Sales Manager

ergänzen Sie das dynamische Team unserer Marketing & Sales Abteilung. Die anspruchsvolle Tätigkeit unter neuer Leitung lässt viel Freiraum für Eigeninitiative. Sie sind eine verantwortungsvolle, kommunikative, teamfähige und loyale Persönlichkeit mit Touristik- oder Hotelfachschul-Abschluss und verfügen über eine fundierte Praxis im Fachgebiet. Sie tragen dazu bei, die Verkaufs- und Marketingstrategien aktiv weiterzuentwickeln und bringen die nötigen Kenntnisse im Umgang mit Reservierungssystemen und PC-Anwendungsprogrammen (Word/Excel) mit. Sie schreiben und sprechen die Sprache unserer Gäste: Deutsch, Französisch und Englisch.

Mit dieser Aufgabe sind ein reger Kundenkontakt sowie Reisen im In- und Ausland verbunden. Wir bieten eine der Position entsprechende Entlohnung und werden Sie bei Ihrer Weiterbildung aktiv unterstützen.

Wir sind ein renommiertes 5-Stern-Geschäfts- und Kongresshotel, Member of SRS Hotels First Class Collection, mit 200 Gästezimmern, drei Restaurants mit über 300 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention-Center, dem Pool Inn-Club und dem Party- und Veranstaltungsservice.

Wenn Sie dieses Angebot interessiert, senden Sie bitte Ihre Unterlagen an:

Herrn Michel Rahim, Direktor Marketing & Verkauf
c/o Hotel International Basel, Steinentorstrasse 25,
4001 Basel, Telefon 061 227 27 27.



90933/9255

Mehr über people im marktplatz

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer mit Suiten, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, bietet einer aktiven und innovativen Persönlichkeit eine Position per sofort oder nach Vereinbarung als

Sales Executive (D/E/F)

Verkaufsorientierte Vollblutpros, welche eine leistungsbezogene Laufbahn vorzeigen können sowie Flexibilität und überdurchschnittliche Einsatzbereitschaft mitbringen, erwartet ein modernes Arbeitsumfeld in einer renommierten, innovativen, weltweiten Grossunternehmung.

Damen und Herren (nur CH oder C-Bewilligung mit schweizerdeutscher Sprache), die sich angesprochen fühlen, senden bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Renaissance Zürich Hotel
z. H. Marc Walther, Personaldirektor
Talackerstrasse 1, 8152 Zürich Glattpurg
Telefon 01 810 85 00



RENAISSANCE.
ZÜRICH HOTEL

90843/307475

PACOJET sucht

Verkäufer im Aussendienst

Sie sind ein engagierter Verkäufer mit Koch/Küchen-erfahrung, der in seinem Verkaufsgebiet Vorführungen organisiert und durchführt, abschliesslich ist sowie ein hohes Mass an Selbstständigkeit 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, Herr B. Schmidt, Neuhofstrasse 12
6340 Baar, Telefon 041 760 27 59, Fax 041 761 78 06

90623/364584

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

bringen Erfolg!



Kaderinserate in der

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



SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Unser Name verpflichtet uns zu erstklassiger Gastronomie, Qualität und Beständigkeit.

Zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade suchen wir auf März 1997 oder nach Vereinbarung einen einsatzfreudigen und kreativen

Chef-Pâtissier

Wenn Sie bereits als Chef gearbeitet haben oder gleichwertige Berufserfahrung mitbringen, dann sind Sie bestimmt die richtige Person für unser kleines Team.

Interessenten (auch mit B- oder C-Bewilligung) schicken ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto bitte an:

Savoyn Hotel Baur en Ville*****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8022 Zürich, Schweiz
Telefon 01 211 53 60

90920/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

HOTELLERIE



Verkaufsdirektor

eine Spitzenposition, bei der Sie eines der führenden Häuser in der Wirtschaftsmetropole Zürich vertreten. Wir richten diese Herausforderung an einen «Vollblut-Salesmann» (oder -frau), der/die nach einer grossen Aufgabe sucht und voller Tatendrang ist. Nur mit entsprechender Sales-/Verkaufserfahrung in der Hotellerie oder anverwandte Bereiche. Vollste Diskretion ist zugesichert.

Küchenchef

wählen Sie aus:

- zwei Topstellen in der Innerschweiz. Beide Häuser überzeugen durch bekannte Namen, eines im Bereich Fischspezialitäten – das andere durch ein sehr abwechslungsreiches Küchenkonzept.
- einem Angebot im Berner Oberland für ein sehr renommiertes und bekanntes Ferienhotel. Hier sprechen wir ausgewiesene und fachlich sehr kompetente Bewerber (möglichst mit Auszeichnung Gastronomiechef oder eidg. dipl.) an, die für eine noch grössere Aufgabe bereit sind. Eintritt Frühjahr 1997.
- ein ganz besonderes Angebot für ein grosses und vielseitiges Bankett- und Seminarhotel mit verschiedenen Restaurationen. Wir denken für diese Aufgabe an einen jüngeren, aber sehr belastbaren und bankettgewohnten Bewerber mit Erfahrung in Häusern ähnlicher Konstellation. Nähere Details im persönlichen Gespräch.

Selbstverständlich haben wir auch interessante Angebote für Stellen im Bereich: Servicefachangestellte/Köche/Betriebsassistenten – auch Möglichkeit der Saison.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an.

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

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

90913208191

Seehotel Bären
Brienz am See

Wir suchen Sie ... als unseren

Küchenchef

Sie sind ein Berufsmann, dem das Gastgewerbe im Blut liegt. Sie sind ein äusserst kreativer Koch und suchen eine Stelle, wo Sie Ihre Ideen verwirklichen können. Sie suchen das Sprungbrett, ein aussergewöhnlicher Küchenchef zu werden. Am liebsten arbeiten Sie mit Fisch aus einheimischen, aber auch aus fernen Gewässern. Sie schätzen die regionale Küche. Vegetarische Speisen sind für Sie keine Unbekannte. Sie verstehen es, eine Küchenbrigade zu leiten und zu begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Eintritt ab Frühjahr... Gewünscht: eine sehr gute und langjährige Zusammenarbeit!

Seehotel Bären, 3855 Brienz am See
Monique Werro und Bernd Appel
Telefon 033 951 24 12, Fax 033 951 40 22

90945/5673



Wir suchen nach Übereinkunft
(Arbeitsort Davos)

Kundenbetreuer/in

Aufgabenbereich: telefonische Kundenunterstützung sowie Programmeführung 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

90757/378453

POSTHOTEL & CASINO RESORT
WEGGIS

Das Leben braucht Veränderung. Nach langjähriger Tätigkeit wird sich unser Küchenchef Walter Bill beruflich selbständig machen, und wir wünschen ihm den grossen Erfolg, den er verdient. Wir haben die nicht leichte Aufgabe, einen top-qualifizierten Nachfolger für ihn zu finden.

Sind Sie unser neuer

Küchenchef

der per 1. Mai 1997 diesen Platz in komplett renovierten, einmaligen Casino-Hotel einnehmen will?

Die Küchenbrigade wird von ihm kompetent, initiativ und voller Verantwortungsbewusstsein geführt. Sie kochen für internationale und anspruchsvolle Gäste in 3 Restaurants, Boulevard Café, Seegarten und 2 Bars. Jedes Restaurant mit eigenen Spezialitäten.

Sie bringen gute Führungserfahrung mit, haben einen ausgeglichenen Charakter, bringen Teamgeist mit und haben die Fähigkeit zur Ausbildung unserer Lehrlinge. Sie sind gut organisiert und gewohnt, selbständig und kalkulationsicher zu arbeiten.

Wir freuen uns über Ihre vollständige Bewerbung mit Foto.

F. und S. Rüttimann
Posthotel & Casino Resort Weggis
6353 Weggis
Telefon 041 392 72 00

90894/115800



Die Knorr-Nährmittel AG, Mitglied von CPC-International, einem weltweit tätigen amerikanischen Konzern, entwickelt, produziert und vertreibt qualitativ hochstehende Artikel der Marken KNORR, CHIRAT, MAIZENA, DEXTRO ENERGEN und KNORR-TRAITEUR.

Für unseren stark expandierenden Traiteur-Bereich suchen wir eine Führungspersönlichkeit als

Stellvertreter des
Produktionsleiters

Sie sind – aktiv, initiativ und belastbar.

Sie haben – eine abgeschlossene Berufslehre in der Lebensmittelbranche und Weiterbildung im administrativen und kaufmännischen Bereich
– mindestens fünf Jahre Führungserfahrung.

Unser Angebot

- dynamisches Team
- vielfältige Entwicklungsmöglichkeiten
- grosse Eigenverantwortung
- intensives Einführungsprogramm
- attraktive Anstellungsbedingungen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Knorr-Nährmittel Aktiengesellschaft
Personaldienst, 8240 Thayngen
Telefon 052 645 66 66



90845/43834



Sind Sie ein geborener Gastgeber mit viel Freude am Beruf? Haben Sie vor, in einem wunderschönen, bekannten Haus an einmaliger Lage nahe Luzern zu arbeiten?

Wenn ja, dann erwartet Sie ein junges, aufgestelltes Service-Team.

Wir suchen auf Ende März oder nach Vereinbarung Sie als

Chef de service m/w

und

Servicefachangestellte/n m/w

Fühlen Sie sich an der Front am wohlsten und sind ein Gastroprofi?

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

Hotel Waldhaus
z.H. Herr Galliker
Oberrüti
6048 Horw
Telefon 041 340 30 44

90877/15890

Gesucht wird per sofort oder nach Vereinbarung

Koch mit Ausbildung

5-Tage-Woche nach Einsatzplan.
CH- oder mit Bewilligung C.
Bewerbungen an:

Restaurant Stadtcasino
Herr Mukusan, Stadtstrasse 119,
8400 Winterthur, Telefon 052 212 42 41.

90807/384764

Centro Panoramica Cadro



4-Sterne-Hotel in der Nähe von Lugano
sucht per sofort:

- **Réceptionistin** mit Itäl.-Kenntnissen (Jahresstelle)
- **Sportanimator**
- **Commis tournant de cuisine**
- **Commis de cuisine**
- **Commis de salle**
- **Demi-chef de cuisine**

Nur Schweizer oder Ausländer mit gültiger Bewilligung.

Hotel Cadro Panoramica
CH-6985 Cadro/Lugano
Telefon 091 943 45 01

90925/97799



Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzsee mit 140 Betten, stillvollen 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.

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 Oberland, genau an der richtigen Adresse. Als Hauswirtschaftsleiterin sind Sie für die Etage, die Lingerie, die Economats und die Personalunterkünfte verantwortlich und betreuen deren optimale Bewirtschaftung.

Zusammen mit der zweiten Gouvernante führen Sie 18 Mitarbeiter/innen 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 Keiss oder Frau Stock
CH-3855 Brienz
Telefon 033 951 35 35

90865/57308



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 ab 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

90909/26689

UNION

Im Herzen der Stadt Luzern, nur wenige Schritte vom Löwendenkmal und dem See entfernt, ist das ****-Hotel Union, ein traditionelles Haus. Wir verfügen über 190 Betten, ein Bistro, eine Bar, Bankett- und Seminarmöglichkeiten bis zu 1 000 Personen und bald schon ein umgebautes einzigartiges Restaurant.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir sofort oder nach Vereinbarung einen

Küchen-Chef

Sind Sie dynamisch, modern, kreativ, flexibel, führungserfahren und top motiviert für etwas Neues?

Haben wir Ihr Interesse für diese selbständige und abwechslungsreiche Tätigkeit geweckt, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung oder freuen uns über Ihren Anruf.

Hotel Union Luzern
Christoph Koch
Direktor
Löwenstrasse 16, CH-6004 Luzern, ☎ 041 410 36 51

90865/32098

Express-Stellenvermittlung des SHV

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

Stellensuchende

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1080	Chef de partie	34	A	C	sofort	D/E	Zürich
1081	Hilfskoch	26	I	A	n. Ver.	I/E	TI
1082	Chef de partie	30	CH	Feb. 97	D	Tagesbetrieb, Deutsch-CH	
1083	Koch/Alleinkoch	35	D	B	sofort	D	Biel + Umgeb.
1084	Küchenchef	42	CH	n. Ver.		3-4*Hotel, GR/BE/Ost-CH	
1085	Küch-/Sous-chef	35	A	B	März 97	D/E/F	Zürich
1086	Kochpraktikant	25	F	A	März 97	D/E/F	Hotel, zus. mit 3476 BE/FR/VD
1087	Küchenchef	33	CH	März 97	E/D/F	BE	
1088	Küchenchef	33	D	C	sofort	D/E/F	4-5*Hotel, BL/LU
1089	Koch	29	CH	n. Ver.	D/E/F	Ost-CH/Grenzgebiet	
1090	Küch-/Alleinkoch	31	I	A	n. Ver.	D/I/F	GR
1091	Küchenchef	40	I	A	März 97	I/F/D	3-4*Hotel
1092	Küchenchef	33	A	A	n. Ver.	D/E/F	zus. mit 4953
1093	Küchenchef	29	D	B	März 97	D/E/F	Deutsch-CH
1094	Alleinkoch	29	D	A	n. Ver.	D/E	Pension, Nord-CH/Ost-CH/FL
1095	Chef de partie	31	D	A	n. Ver.	D/I/E	Deutsch-CH
1096	Koch	21	D	A	n. Ver.	D/E/F	

Service/service

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/E/F	SO/BE	
2411	Restaurantleiter	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/E/F	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	
2418	Chef de service	48	I	C	Feb. 97	D/F/I	BS/BL + Umgeb.
2419	Bar/Kellner	37	CH	sofort	D/F/E	Pub/Bistro/Bar	
2420	Barmaid	31	P	C	sofort	D/F/E	Bern/Zürich/Lausanne
2421	Barman/Chef de bar	34	CH	sofort	D/F/E	Bar/Pub, West-CH	
2422	Barman	24	DK	A	Apr. 97	D/E/N	
2423	Saalkellner	39	I	A	sofort	D/F/E	
2424	Barman	23	CH	sofort	D/F/E	Bar/Pub/Disco	
2425	Barman/Chef de bar	34	CH	n. Ver.	D/F/E	West-CH	
2426	Sefa	20	CH	März 97	D/F/E	Hotel, West-CH	
2427	Chef de service/w.	30	CH	Apr. 97	D/F/E	BE	

Administration/administration

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	Direktionass.	27	CH	sofort	D/F/I	3-5*Hotel, West-CH/TI	
3467	Betriebsassistent	26	CH	sofort	D/F/E	AG/ZH	
3468	Einkäufer	47	CH	sofort	D	Zug/Zürich/Luzern	
3469	1. Réceptionistin	27	CH	Apr. 97	D/F/E	2-5*Hotel, Bern	
3470	Réceptionist/Prakt.	23	CH	Feb. 97	D/F/E	Bern + Umgeb.	
3471	Réceptionistin	44	CH	März 97	D/E/F	Zürich + Umgeb./TI	
3472	Réceptionsprakt.	23	CH	n. Ver.	D/F		
3473	Dir. Ehepaar	33	CH	Apr. 97	D/F/E	3*Hotel, Deutsch-CH	
3474	Réceptionistin	21	CH	Apr. 97	D/I	Engadin	
3475	Réceptionistin	26	D	B	n. Ver.	D/F/E	4-5*Hotel
3476	Réceptionistin	22	CH	März 97	D/F/E	Hotel, zus. mit 1086 BE/FR/VD	

Hauswirtschaft/ménage

4943	Hilfskraft	30	ANT	B	sofort	E/D	ZH
4944	Etagegouvernante	20	CH	n. Ver.	D/I/F	4-5*Hotel, Zürich	
4945	Nachtportier	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
4948	Hilfskraft	46	P	A	n. Ver.	P	

4949	Hilfskraft	53	CH	Feb. 97	D	Interlaken/BE-Oberl.	
4950	Hofa	18	CH	sofort	D/E/S	3-5*Hotel, Zürich	
4951	Hilfskraft/w.	22	CH	sofort	D/F		
4952	Hilfskraft/w.	23	D	A	sofort	D/E/F	GR
4953	Gouvernante	35	A	A	n. Ver.	D/E/F	zus. mit 1092
4954	Hilfskraft	28	P	A	n. Ver.	F/I/D	

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Ich suche Stelle als: _____ Eintrittsdatum: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geboren: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Art des Betriebes: _____ Region: _____

Bemerkungen: _____

Sprachkenntnisse:

Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: _____ Ort: _____ Funktion: _____ Dauer (von/bis): _____

1. _____

2. _____

3. _____

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

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

P 90931/04735



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

90748/22657

Christliches Kurs- und Ferienzentrums Campo Rasa, TI

Wir suchen:
Küchenverantwortliche/n
 und
Saisonmitarbeiter/innen
 für die Sommersaison 97
 (März bis Nov., evtl. kürzer)

- Stichworte:**
- Lebens- und Arbeitsgemeinschaft
 - diakonischer Einsatz
 - persönliche Schulung u. Begleitung
 - einmalige Landschaft, autofreier Ort

Interessiert...
 an dieser ziemlich anderen Art, neue Erfahrungen zu sammeln? Kontakt und Auskünfte:
 Andreas Schmid-Jenny
 Campo Rasa
 6655 Intragna Tel. 091/ 798 13 91

RESTAURANT HOTEL Vogelsang
 CH-6205 EICH LU

DAS gepflegte Landgasthaus über dem Sempachersee sucht

Chef de Service Servicefach - Angestellte

Schwyzerdütsch - sprechend
Kommen Sie doch vorbei oder rufen Sie einfach an.

Familie Hans und Annemarie Burkhard - Limacher
 Telefon 041 462 66 66
 Vom 29.1-19.2. 079 353 26 66

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.

90689/22462

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



Hello

Hunderte von Menschen landen täglich in Zürich Kloten und freuen sich auf eine heisse Tasse Kaffee, ein frisch gezapftes Bier oder ein knackiges Sandwich.
Wir, die Flughafen-Restaurants Zürich mit über 20 Restaurants und Bars, suchen Sie,

der/die Leiter/in

für unsere Kaffee-/Sandwichbar in der Ankunftshalle des Terminal A.

Sie sprechen Deutsch und können mehr als ein Hello in Englisch und Französisch sagen

Sie motivieren und begeistern gerne und problemlos eine kleines Team

Sie sind schon länger im Service tätig und wissen mit Lebensmittel umzugehen

Sie legen Wert auf Ihre äussere Erscheinung

bei uns arbeiten Sie in einer ganz speziellen Atmosphäre und an einer neuen Stehbar, wo Sie tatkräftig mitwirken

bei uns haben Sie einen sicheren Arbeitsplatz und die Möglichkeit sich weiterzubilden

bei uns können Sie auf Wunsch in einem Zimmer oder Appartement in einer unserer Liegenschaften wohnen

Wir möchten Sie kennenlernen. Zunächst anhand Ihres Lebenslaufes und Zeugnissen, später auch persönlich. Schreiben Sie uns!

Flughafen-Restaurants Zürich, Frau Beate Weissenberger, Postfach 1523, 8058 Zürich-Flughafen, Telefon 01/816 60 30.



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

Leiter/in Room-Service

(80 bis 100 %)
mit abgeschlossener Ausbildung.

Freundlichkeit und fachliche Kompetenz im Umgang mit Kunden stehen für Sie im Vordergrund.

Für diese nicht alltägliche und anspruchsvolle Tätigkeit wünscht unser junges Team eine Führungspersönlichkeit mit hohen fachlichen und sozialen Kompetenzen.
Wir erwarten grosse Einsatzbereitschaft, Organisationstalent, Sinn für gute interdisziplinäre Zusammenarbeit sowie Freude an der Personalführung und -förderung.

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

90916/198617



SILENCE
HOTELS SUISSE

Thurgau
Thurgau - Bodensee - Schweiz

Sommersaison 1997

Am Bodensee an schönster Lage im Park beim See, bieten wir zur TEAM-VERSTÄRKUNG in unser Silence-Hotel für die Sommersaison ab zirka April 1997 folgende interessante Stellen an:

Empfang:

– Hotelsekretärin
(möglich in Jahresstelle)

Küche:

– Chef garde-manger
– Chef entremetier
– Chef tournant
– Commis garde-manger

Service:

– Servicemitarbeiterin
– Kellner

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

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

****-Hotel
im Seepark
70 Betten
Rôtisserie
Fisch-/Fleisch-
Spezialitäten
Panorama-
Restaurant
Sommerterrasse
Saal bis 140 Pers.
Holzbooten
Familienfeiern
Seminare
Konferenzen



Zunfthaus
zur
Zimmerleuten



Was hat Tradition mit Begeisterung zu tun?

Begeisterung erwarten wir in unserem traditionellen Restaurant mit Bankettabteilung von allen unseren Mitarbeitern, ganz besonders von unserer zukünftigen

Geschäftsführer- Stellvertreterin

die mit ihrem Team für Bedienung und Betreuung der Gäste verantwortlich ist. Nebst ihrem Flair für Motivation und Führung bringt sie administrative Grundkenntnisse mit. Die Ausbildung an einer Hotelfachschule hilft Ihnen, ab dem 1. März 1997 oder nach Vereinbarung diese abwechslungsreiche und interessante Aufgabe zu meistern.

Begeistert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Andreas Wyss
Zunfthaus zur Zimmerleuten
Limmatquai 40
8001 Zürich
Telefon 01 252 08 34/35

90831/41556

Gesucht wird ab März oder nach Über-
einkunft in Ganzjahresstelle

Küchenchef + 1 Koch

für unser Hotel Mühle, wo Motivation kein leeres Wort bleibt!

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an Hotel Mühle, Bleiken 6, 3911 Ried-Brig. Für weitere Informationen steht Ihnen Herr R. Willa gerne über Telefon 027 923 38 38 zur Verfügung.

90801/201286

Gasthaus St. Anton

Wir sind kein GOURMET-TEMPEL... aber ein Landgasthof mit grossen Zielen.

Wir suchen per Frühjahr 1997 einen

Chef de partie (w/m)

der/die uns hilft, aus unserem Gasthof etwas ganz Besonderes zu machen, und der in einem kleinen Team auch mal den Chef vertreten kann.

Gleichzeitig auf 1. März 1997 einen

Hausburschen

(nur mit Bewilligung).

Bewerbungen an:

Gasthaus St. Anton
Familie Hunkeler-Häberli
6243 Eggolwil
Telefon 041 980 31 06

90892/208132



Wir suchen in unseren bekannten Landgasthof an der Stadtgrenze von Luzern für die kommende Sommersaison oder in Jahresstelle, auf den 1. März 1997 oder nach Vereinbarung

Chef de service Frau CH und

Servicemitarbeiterin
in A-la-carte-Speisesevice
sowie

Chef de partie/Koch

Möchten Sie in unserem jungen, aufgestellten Team arbeiten, dann rufen Sie uns an! Auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf freut sich

Rudolf Fischlin
Wirtschaft Trumpf-Buur
6030 Ebikon
Telefon 041 440 62 52.

00000/61727

Hotel Europe ★★★, Olten
Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unser lebhaftes Hotel im Stadtzentrum von Olten eine

HOFA

für Réception und als Ablösung
für «Orig. english Pub»

Wenn Sie sich in einem dynamischen Team wohlfühlen, dann senden Sie bitte Ihre Unterlagen an

Hotel Europe, Frau L. Ledermann
Mühleggasse 6, 4800 Olten
Telefon 062 212 0 222

90868/50270

hoteljob

„Herr Ober, da ist ein Haar in der Suppe!“

Hoteljob Personalberatung vermittelt kompetente und ausgebildete Persönlichkeiten aus der Schweiz und dem Ausland. Also solche, die die Suppe ohne das berühmte Haar servieren.

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und den nächsten Karriere-Schritt wagen wollen, dann sollten Sie uns am besten sofort anrufen. Denn gute Berufsleute sind bekanntlich das Salz in der Suppe der Schweizer Gastronomie.

Hoteljob:
Exklusiv von Profis für Profis.

Schweizer Hotelier-Verein
Hoteljob Personalberatung
Mehringstrasse 130 Telefon 031 370 43 33
Postfach, CH-3001 Bern Telefon 031 370 43 34

HOTEL MONOPOL LUZERN

Für unser renommiertes Restaurant français «Arbalète» im einzigartigen Hotel Monopol suchen wir nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n und Chef de partie

Verfügen Sie über eine solide Grundausbildung und viel Freude am Beruf, dann senden Sie die üblichen Unterlagen an die Direktion:

P. Wallmann,
Pilatusstrasse 1, 6002 Luzern,
Telefon 041 211 00 22.

88890/23116

Grandhotel Giessbach

Das bekannte Jugendstilhotel am Brienzensee mit 70 Zimmern, 140 Betten, stilvollen Bankträumlichkeiten 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 Schiffstation, 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 speedily erledigt sowie unseren internationalen Gästekreis zukommend 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

90066/5728

Hotel Beau Rivage

6353 Weggis am Vierwaldstättersee

Möchten Sie mit uns, während der kommenden Sommersaison, unsere anspruchsvollen Gäste verwöhnen? Für unser direkt am Vierwaldstättersee gelegenes Ferienhotel suchen wir noch den oder die zuvorkommende/n und fachlich ausgewiesene/n:

Chef/in de service

Verfügen Sie über

- sicheres, freundliches Auftreten
- gute Erfahrung im gehobenen A-la-carte-Service
- Organisationsstalt und Führungsqualitäten
- angenehme Umgangsformen mit Gästen und Mitarbeitern
- Fremdsprachenkenntnisse
- und sind zwischen 23 und 30 Jahre alt.

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

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

Mitglied von
SÉLECTION
S U I S S E

Vereinigung führender Vierstern-Hotels in Familienbesitz

90065/37281

Die Stellenmarktübersicht



KONGRESS HOTEL AMBASSADOR

BERN ★★★★★ SCHWEIZ

Hotel/Restaurant mit 150 Betten, 450 Seminarplätzen, japanisches und französisches Restaurant, Banketträumen, Hallenbad und Fitness sucht per sofort oder nach Übereinkunft:

1. Sekretärin

(Administration und F&B)

- Deutsch: fließend in Wort und Schrift (Französisch- und Englischkenntnisse erwünscht)
- Hotelfachschule und Berufserfahrung

Verantwortlicher für unsere Seminarabteilung/F&B

- D/F/GB
- gute Fachkenntnisse und Berufserfahrung erwünscht
- ausgezeichnete Verkäufer
- Organisationsstalent, das Freude mit Umgang von Menschen hat.

Wir bieten eine interessante Tätigkeit, zeitgemässe Entlohnung und auf Wunsch eine Wohnung im Personalhaus.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung z. H. Frau Dubas, Direktion **Hotel Ambassador**, Seftigenstrasse 99, 3007 Bern.

Telefon 031 370 99 21 oder 031 370 99 99

90934/8999

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in D, E

(CH, C- oder B-Bewilligung)

Chef de service (m, w) D, E

(CH, C- oder B-Bewilligung)

Gouvernante D, E

(CH, C- oder B-Bewilligung)



Restaurant CASCADE
Restaurant ENTRECÔTE
Café Piano Bar
CONCERTINO
Restaurant & Piano Bar
CHAMPAGNERETREFF
CASABLANCA Bar
COSMOPOLITAN
Conference Room
BOARDROOM
NEPTUN'S Terrace

Internationales ★★★★★-Hotel im Zentrum, 100 Zimmer, 4 Restaurants, 2 Cafés-Piano-Bars, Terrasse.

Rufen Sie uns an: 01 251 50 02 (Mo.-Fr. 9.30-11.30 und 16.00-17.00 Uhr, Frau Weber, Personal Koordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin) oder schreiben Sie uns.

Central Plaza Hotel
Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich

90902/40070

HOTEL

Flüela

DAVOS

Davos - der weltbekannte Kurort mit seinen unzähligen Sportmöglichkeiten - bietet auch unseren Mitarbeitern einen interessanten und abwechslungsreichen Sommer. Die Weltstadt in den Bergen verfügt zudem über beste Ausbildungsmöglichkeiten und zahlreiche Attraktionen zur Gestaltung Ihrer Freizeit.

Wir im Flüela pflegen die Tradition eines persönlich geführten Erstklasshotels mit viel Ambiance, ungezwungenem Arbeitsklima sowie zeitgemässer Arbeitszeit und Entlohnung.

Wir werden ab diesem Jahr auch im Sommer unsere Tore öffnen und einen 2-Saison-Betrieb führen. Dadurch sind neu folgende Jahresstellen nach Vereinbarung zu besetzen:

Direktionsassistent/in/ Personalverantwortliche/r

Chef de réception

(w, m, mit Fidelio-Erfahrung und F&B-Kenntnissen)

Direktionssekretärin

(vor allem D/E)

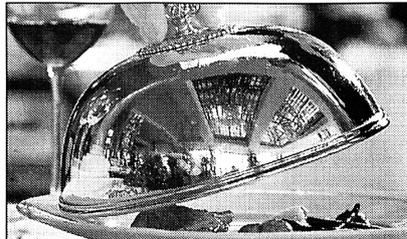
Generalgouvernante

Etagengouvernante

Bewerbungen mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an:

Enrique Marlés, Direktor, persönlich
Flüela Hotel
7260 Davos Dorf
Telefon 081 410 17 17

90919/8958



Willkommen

Die HERAUFORDERUNG FÜR EINE JUNGE,
ENGAGIERTE F&B-NACHWUCHS-PERSÖNLICHKEIT

BIETET SICH AB MITTE APRIL.

ALS ZUKÜNFTIGER

ASSISTANT FOOD & BEVERAGE-MANAGER

UND STELLVERTRETER DES F&B-MANAGERS SIND SIE MITVERANTWÖRTLICH FÜR DEN REIBUNGSLOSEN BETRIEBSABLAUF IM AUSGEDEHNTEN, VIELSEITIGEN VERPELUGUNGSBEREICH UNSERES TRADITIONELLEN LUXUSHOTELS.

PLANEN, ORGANISIEREN, KOORDINIEREN, DURCHSETZEN, EINSPRINGEN UND SELBER HAND ANLEGEN; DIES ALLES UND NOCH VIEL MEHR MÖCHTEN SIE TAGTÄGLICH MIT FREUDE UNTER BEWEIS STELLEN.

ALS BACKGROUND BRINGEN SIE EINE ABGESCHLOSSENE HOTELFACHSCHULE UND PRAKTISCHE ERFAHRUNG IN KÜCHE UND SERVICE, GUTE SPRACHKENNTNISSE (D/E/F) SOWIE EDV-ANWENDERKENNTNISSE MIT. SIE SIND GEWANDT IM UMGANG MIT INTERNATIONALEN, ANSPRUCHSVOLLEN GÄSTEN UND ARBEITEN GERNE SELBSTÄNDIG?

DANN ZOGERN SIE NICHT!

FRAU A. KRUMMENACHER, PERSONALCHEF,
ERWARTET GERNE IHRE BEWERBUNG.



TEST HOTEL

The Swiss Leading Hotels

GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGRAU

3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80

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

Wie aus Adia Hotel Adecco Hotel wurde. Im Sommer 1996 hatten sich die beiden grossen Firmen der Personalberatung, Adia Interim und Ecco entschlossen, durch eine Fusion das Wirkungsfeld zu vergrössern und zu stärken. Mit einem neuen Namen sind wir nun erfolgreich im Neuen Jahr gestartet. Adecco Hotel wird auch in Zukunft die bekannten Dienstleistungen wie Kader-, Dauer- und Temporärstellen anbieten. Die Fusion gibt uns jedoch die Gelegenheit, unsere Dienstleistung weiter auszubauen, zu verbessern und neue zufriedene Adecco Hotel-Kunden und -Mitarbeiter zu gewinnen. Wie vielseitig unsere Angebote sind können Sie den folgenden Zeilen entnehmen. Wir freuen uns, Sie bald bei uns zu begrüssen.

KÜCHENCHEF

Für die Eröffnung eines Restaurants in Luzern, mit einem phantasievollen und trendorientierten Konzept suchen wir einen qualitätsbewussten, versierten und innovativen Küchenchef. Sie kennen mehr als nur Bratwurst und Rösti und wissen, wie die traditionsreichen Schweizer Gerichte schmecken. Sie pflegen eine raffinierte und ideenreiche Küche, arbeiten mit marktfrischen Produkten und neuzeitlichen Zubereitungsmethoden. Sie verfügen über Organisationsgeschick, Führungserfahrung und die Fähigkeit, Ihre Brigade zu motivieren. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie mich an Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

PERSONALBERATER M/W

Frech und trotzdem diplomatisch - lustig, fröhlich doch seriös - und nicht zuletzt charmant, intelligent und überzeugend. Ganz schön hoch sind die Erwartungen an unseren zukünftigen Arbeitskollegen, welcher den Temporär- und Try & Hire-Bereich mitzutreten wird. Sie haben nach einer abgeschlossenen Berufslehre oder Matur die Hotelfachschule absolviert und in der Praxis gelernt, wo im Hotel das Geld verdient wird. Sie sind 24 bis 28 Jahre alt, der Zeit eine Nasenlänge voraus und überzeugen mit Ihrer Person. Ich freue mich Sie kennenzulernen. Schriftliche, komplette Bewerbungen an
Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

KADERSTELLEN

Küchenchef, gutbürgerliches Restaurant
Sous chef, Klinik
Bankettmanager, Vierstern-Hotel
Chef de service, Direktionsrestaurant, Tagesdienst
Betriebsassistent, Dreistern-Hotel
Personalassistentin, diverse Betriebe
Chef de réception, Vierstern-Hotel
Gouvernante, Tagungszentrum
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Personalassistentin, Vierstern-Hotel
Chef de réception, Dreistern-Seminarhotel
Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

Betriebsleiterin, Tagungszentrum
F&B-Manager, Kongresszentrum
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

Gouvernante, Vierstern-Hotel
Küchenchef, Restaurationsbetrieb
Direktionsassistent, Dreistern-Hotel
St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

Chef de réception, hôtel quatre étoiles
Gouvernante générale, hôtel quatre et cinq étoiles
Comptable en hôtellerie, hôtel haut de gamme
Lausanne, Madame Petoud, 021/343 40 00

DAUERSTELLEN

Chef de partie, Personalrestaurant, Hotel
Hotelfachassistentinnen
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

Réceptionisten, Drei- bis Fünfstern-Hotels
Servicefachangestellte, Gourmet- und gutbürgerliche Restaurants
Jungkoch, Fünfstern-Hotel, Tagesdienst
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

Willkommen

in unserem sympathischen 4-Stern-Hotel
im Herzen von Bern.

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab Anfang
Februar 1997 einen

Commis de cuisine

Was wir von Ihnen erwarten und was wir Ihnen bieten,
sagen wir Ihnen gerne persönlich.

Unser eidg. dipl. Küchenchef, E. Bolli, freut sich auf Ihre
schriftliche Bewerbung.



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

Hotel Tamaro au Lac, Ascona

Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit
gültiger Arbeitsbewilligung

Sekretärin mit Berufserfahrung

Commis de cuisine

Restaurationsstochter oder -kellner

Buffetochter oder -burschen

Zimmermädchen

Hausburschen mit Führerschein

Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:

Familie Paolo Witzig
Hotel Tamaro
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 82

90219/2275

Original • Individuell Persönlich

Die Personalrekrutierung und -beratung für die Gastronomie ist seit 1989 unser Spezialgebiet.
Im Auftrag unserer Kunden suchen wir

Chef de réception Réceptionist/in

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
untenstehende Adresse.
Wir freuen uns auf Ihre Kontaktnahme.

gastro
gastro S Haus & Howald
Marktplatz 189, 5080 Laufenburg
Tel. 062 869 40 40, Fax 062 869 40 44

0 9080/25224

Hotel Schiller, 6466 Bauen
am Vierwaldstättersee
sucht

Hausangestellte (w)

für Küche, Lingerie sowie allgemeine
Reinigungsarbeiten. Stellenantritt An-
fang März 1997. Auf Wunsch Zimmer im
Haus.

Bitte schicken Sie Ihre Bewerbung mit
den üblichen Unterlagen an
W. und P. Odermatt-Renggli
Telefon 041 878 11 55.

90791/289663

Golf Restaurant

Grossmli
6403 Küsnacht a. Rigi

Wir freuen uns auf die kommende
Golf-Saison 1997.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams
suchen wir per 15. März 1997 oder nach
Übereinkunft freundliche/n und flinke/n

Serviceangestellte/n

(Schweizer/in)
Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Telefon 041 850 70 60 oder
041 850 36 94

90841/388328

**Hotel
SCHWEIZERHOF
Ascona**

80 Betten, 2 Restaurants, Terrasse, Frei-
luftschwimmbad, grosser subtropischer
Garten.

Für die kommende Sommersaison (Ein-
tritt zirka 10. März 1997) suchen wir fol-
gende aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Empfangssekretär/in

(Muttersprache Deutsch,
gute Sprachkenntnisse in I/F/E,
Erfahrung mit «Fidelio»)

Chef de rang m/w

(für Halbpensions- und A-la-carte-
Service, deutsche Sprachkenntnisse)

Chef de partie m/w

(mit abgeschlossener Berufslehre)

Zimmermädchen

(Etage und Lingerie)

Es können nur Schweizer/innen oder
Ausländer/innen mit B- oder C-Bewil-
ligung berücksichtigt werden.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung mit Zeugniskopien und Foto.

*** Hotel Schweizerhof
Hans und Ellen Altortler-Faust
Via Locarno 41
6612 Ascona
Telefon 091 791 12 14

90901/2240

Inserate per Telefax

031 372 23 95



CONTINENTAL PARKHOTEL

LUGANO

KÜCHENCHEF (M/W)

Wir suchen für die kommende Saison einen engagierten
Küchenschef (m/w), der mit viel Freude an seinem Beruf
unsere kleine Küchenbrigade führen und motivieren kann.

Sind Sie an einer Stelle interessiert, wo aktives Mitdenken
keine Sünde ist, Kreativität gross geschrieben wird und Sie
Anfang März eintreten können?...

Senden Sie uns Ihre Unterlagen.

EDGAR FASSBIND
CONTINENTAL PARKHOTEL
VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO
TEL. 091 966 11 12. FAX 091 966 12 13



CH-6612 ASCONA/TI • VIA ALBARELLE
TEL. 091 791 01 71 • FAX 091 791 15 71

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

Chef garde-manger Chef saucier Chef entremetier Chef tournant Chef pâtissier Commis de cuisine

Das Hotel Eden Roc liegt direkt am Lago Maggiore, umfasst
55 Zimmer und Suiten mit der dazugehörigen Infrastru-
ktur eines Luxushotels. Wir sind Mitglied der Swiss Leading
Hotels und stolz auf unsere anspruchsvolle, internationale
Gästeschaf.

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Frau C. Foletti, Personalver-
antwortliche.



MEMBRE DU GROUPEMENT DES HOTELS
DE TOUT PREMIER RANG DE SUISSE

90799/1988



Ende Februar 1997 eröffnet le nouveau Du Théâtre
seine Türen. Für dieses elegante und lebendige
Grand Café und Restaurant suchen wir ab sofort
oder nach Vereinbarung eine/n junge/n,
erfahrene/n und initiative/n

Pâtissier/Confiseur

Neben der klassischen, französischen Pâtisserie wollen
wir vor allem die traditionellen Süssspeisen und
Pâtisserieprodukte der Wiener Kaffeehauskultur neu
aufleben lassen und auf unserem Buffet präsentieren.

Wir legen grossen Wert auf selbständige und kreative
Mitarbeit in einem jungen Team von Profis. Von Ihnen
erwarten wir, dass Sie die Pâtisserie selbständig
führen, Ideen bringen und auch bei der Kalkulation
sattelfest sind. Reizt Sie diese Herausforderung, dann
schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen sofort an:

MAC AG
c/o T. Allemann
Wasserwerkstrasse 19, PF, 3000 Bern 13,
oder rufen Sie an: Telefon 031 311 59 69

90949/348147

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

90803/4500

Jules Verne PANORAMA BAR

heisst die, unter der Sternwarte und in unmittelbarer
Verbindung zur Brasserie LIPP stehende, stimmungsvolle
Panoramabar. Wir suchen per sofort
oder nach Übereinkunft für die Position als

Barmitarbeiter/in

(Vollzeit und Teilzeit 40/60 %)

eine erfahrene, dynamische Persönlichkeit, die
guten Kundenkontakt und gute Stimmung zu pfle-
gen versteht. Sie sind ein Mitdenker und Mitgestal-
ter und verstehen es, das tägliche Geschäft wie auch
Aktivitäten zu organisieren und konsequent durch-
zuführen, dann reservieren Sie sich eine nicht all-
tägliche Aufgabe.

Sind Sie interessiert, dann richten Sie Ihre Anfrage
samt Bewerbungsunterlagen an Sébastien Jaeger,
Personalchef, oder J.-G. Bratschi, Direktor.

Urania Restaurant AG
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
(Telefon 01 211 15 65)

90880/41297

"Take me to the Hilton."

Wir gehören zu den führenden Häusern in Basel
und suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Night Auditor und Réceptionist/in

Für beide Positionen stellen wir uns eine/n junge/n
Mitarbeiter/in vor, welche/r über
einen kaufmännischen Abschluss oder eine
Hotelfachausbildung verfügt.

Sprachkenntnisse in D/E/F, Durchsetzungsver-
mögen sowie ein gutes Zahlenverständnis
gehören zu den hauptsächlichen Anforderungen.
Fidelio-Kenntnisse sind von Vorteil aber
nicht Bedingung.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

BASEL



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

P. 90901/2527



FL-9490 VADUZ
Fürstentum Liechtenstein
Tel. 075 232 03 13
Fax 075 233 11 59

Wir suchen zur Ergänzung unseres
Teams einen

Koch

der bereit ist, seine vielseitigen Aufga-
ben auch bei Hochbetrieb mit Nonchal-
ance und vielen genialen Tricks über die
Bühne zu bringen.

Auf Ihre Bewerbung freut sich:

A. und R. Deufel
Direktion

90805/35394

Wir suchen per sofort ein- satz- freudige(n) und kreative(n)

KOCH / KÖCHIN

zur Verstärkung und Unterstützung des
bestehenden Küchenteams (70-80%)

Bei uns finden Sie eine selbständige,
verantwortungsvolle Position in einem
dynamischen Kulturbetrieb.

Sind Sie motiviert, am Aufbau einer
abwechslungsreichen, frischen Küche
mitzuwirken, so schicken Sie Ihre Be-
werbungsunterlagen noch heute an:

Daniel Waser

C cinématte
kino & bistro
postfach, 3000 beim 13

90804/388327



Tessin/Ascona

Albergo Losone

Wo das Verwöhnen der Hotelgäste Freude macht!

Das familienfreundliche Erstklass-
hotel mit der einmalig südlichen
Atmosphäre sucht zur Vervollständigung
unseres fröhlichen Teams qua-
lifizierte und aufgestellte Mitarbeiter
mit einer soliden Ausbildung.

Sous-chef

Commis de cuisine

Service- mitarbeiter/in

Réceptionist/in

Senden Sie Ihre Unterlagen an:

Diego Glauz
Hotel Losone, 6616 Losone
Telefon 091 791 01 31

90806/21512



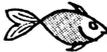
90943/39250

Sommersaison 1997 in Zürich

Statt Kurorluft einmal die Atmosphäre einer internationalen Handelsmetropole schnuppern. Für unser am See, im schönsten Park der Stadt gelegenes und von Gästen aus aller Welt frequentiertes Haus, suchen wir für die Sommersaison 1997 ausgewiesene Fachleute.

Von Ende April bis Ende September:
Für unser **Spezialitätenrestaurant**

Poissonier
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 Unterkunft im eigenen Personalhaus. Saisonier-Arbeitsbewilligungen (Ausweis A) verfügbar.

Bewerben Sie sich für Ihren persönlichen und beruflich erfolg- und abwechslungsreichen Sommer 1997 schriftlich oder telefonisch bei

Frau D. Hohl oder Herrn J.-P. Wälti.



H. & P. Hohl AG, Postfach, 8034 Zürich
Tel. (01) 422 25 21, Fax (01) 422 25 58



**HOTEL
WEISSES KREUZ
MURTEN**

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, Verantwortung- und Qualitätsbewusstsein und freundliche Erscheinung sind Voraussetzung.

In verschiedene Restaurants mit anspruchsvollem Service:

Servicefachangestellte

mit abgeschlossener Berufslehre.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung mit Lohnansprüchen an:

A. und D. Bischoff, **Hotel Weisses Kreuz**
Rathausgasse 31, 3280 Murten
Telefon 026 670 26 41

90643726255



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Wir würden uns ausserordentlich freuen, Sie im Kreise unserer Mitarbeiter willkommen zu heissen, die während der kommenden Sommersaison 1997, ab zirka 15./20. März bis 31. Oktober, tatkräftig in unserem Team mitwirken.

Folgende anspruchsvolle Positionen sind zu besetzen:

Réception: **Réceptionist/in D/F/E(I)**
(nur CH-Bewerber)

Küche: **Commis de cuisine**

Restaurants: **Commis de rang**

Ausländer mit A-Bewilligung können nur berücksichtigt werden, wenn sie bereits 1996 im Tessin tätig waren.

Bitte senden Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an die Direktion.

90112/2259

HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 Ascona
Tel. 091 791 02 02 • Fax 091 792 11 18



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-Bewilligung 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 Murallo-Locarno
Telefon 091 735 36 36, Fax 091 735 36 18

9061321189

Adecco HOTEL

Réceptionniste, hôtel quatre et cinq étoiles
Chef de rang, hôtel quatre étoiles, restaurant
gastronomique
Secrétaire réceptionniste, français/allemand, Word 6
Lausanne, Monsieur Lurati, 021/343 40 00

Réceptionnistes, fr./angl./all., stations valaisannes
Monthey, Madame Fogoz, 024/471 76 37

TEMPORÄRSTELLEN

Auswahl

Buchhaltungsassistentin, sofort für vier Monate
Chef de partie, Tagesdienst, 3. Februar-30. März
Servicefachangestellte, 15. Februar-14. April
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

Chef de partie, Tagesdienst, 3. Februar-30. Juni
Servicefachangestellte, Tagesdienst
Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

Alleinkoch, 26. Februar-16. März
St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

Cuisinier, région Genève/Collectivités
Serveurs/ses, restaurant d'entreprise
Lausanne, Madame Steudler, 021/343 40 00

Cuisinier, brasserie et restaurant gastronomique
Sommelière, horaire traditionnel
Lausanne, Monsieur Siegenthaler, 021/343 40 00

Serveuses, stations valaisannes
Monthey, Madame Fogoz, 024/471 76 37

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Wir bieten einer/einem fachkundigen

Serviceangestellten (w/m)

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

Möglichkeit für Teilzeitbeschäftigung.

Im schönen und bekannten Saisonspezialitäten-Restaurant (14 P. Gault-Millau) und ***-Hotel arbeiten Sie in einem mittleren Team motivierter Fachleute. Schichtbetrieb und moderne Arbeitsbedingungen sind selbstverständlich. Anstellung nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Julia und Hans J. Lanker
Spezialitäten-Restaurant
Hotel zur Linde
9053 Teufen, Appenzell, Telefon 071 333 28 22

P 90005/34500

LAUDINELLA ST. MORITZ
Das Hotel mit Kultur

Unser Team braucht Verstärkung

Wir suchen für unser modernes und aufstrebendes Drei-Sterne-Hotel (170 Zimmer) per sofort oder nach Vereinbarung fröhliche, humorvolle und kontaktfreudige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für

TAG

als **Réceptionist/in...**

Sie haben eine Ausbildung im Hotelfach, einige Jahre Réceptionserfahrung, Kenntnisse des Hotelreservationsystems «Fidelio», sprechen D/E/I und arbeiten gerne in einem jungen Team. Ihr gewinnendes Auftreten verbunden mit Ihrem ausgeprägten Dienstleistungsverständnis sind ideale Voraussetzungen für diese vielseitige Aufgabe im Dienste unserer Gäste. Wenn Sie auch in hektischen Zeiten einen klaren Kopf behalten, dann stellen Sie mit uns Kontakt aufnehmen.

...und als **Servicefachmitarbeiter/-innen**

Für unsere drei Restaurationsbetriebe suchen wir erfahrene und fachkundige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die Wert auf einen gepflegten Service legen. Haben Sie Spass am aktiven, selbständigen Verkauf, sprechen Sie D/E/I, und arbeiten Sie gerne in einer kleinen Brigade? Wir bieten Ihnen eine flexible, interessante Stelle in einem innovativen Umfeld.

& NACHT

als **Empfangssekretär/Night Auditor**

Sie sind beweglich und einsatzfreudig, haben EDV-Erfahrung (System «Fidelio»), kennen das Reservations- sowie das Check-in/out-Prozedere, sprechen D/E/I, sind Schweizer oder haben die Bewilligung B/C. Neben fortschrittlichen Anstellungsbedingungen bieten wir Ihnen einen Arbeitsplatz im Zentrum von St. Moritz-Bad nur wenige Gehminuten von Sommer- und Wintersportanlagen entfernt und rundum ein gutes Klimat.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwartet Felix Schlatter mit Interesse Ihre schriftliche Bewerbung.

FERIEN • KONGRESSE • SEMINARE
CH-7500 St. Moritz
Telefon 081 832 21 31, Fax 081 833 57 07

0 90230/3365

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die

PENTHOUSE
BAR • 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

Hotel Säntis**, 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 Pensionsservice.

JUNGKoch m/w
mit Ambitionen für die aktive und moderne Restaurations- und Hotelküche.

Das Hotel Säntis 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 Säntis, 9657 Unterwasser
Telefon 071 999 28 11 / Fax 071 999 34 74

90727/7958

BRASSERIE LIPP RESTAURANT

Für unsere Grande Brasserie Parisienne im Herzen Zürichs mit dem eigenen Savoir-vivre-Ambiance suchen wir nach Übereinkunft

Servicefachmitarbeiterinnen/ Servicefachmitarbeiter

die Freude haben am unkomplizierten, freundlichen Service in typischer LIPP-Ambiance.

Unsere Gäste schätzen unser klares Konzept, in dem Sie Tradition und Neues verbunden wissen – tragen Sie es mit uns – gestalten Sie täglich mit uns die Bühne neu.

Sind Sie interessiert, dann reservieren Sie sich einen Arbeitsplatz in einem gut organisierten Team.

Sind Sie interessiert, dann richten Sie Ihre Anfrage samt Bewerbungsunterlagen an Sébastien Jaeger, Personalchef, oder J.-G. Bratschi, Direktor.

URANIA RESTAURANT AG
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 15 65

90881/41297



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 selbständigen 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

Resort GRANDHOTELS Bad Ragaz

Im ****GRANDHOTEL HOFRAGAZ sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahresstellen zu besetzen:

Commis de bar Demi-chef tournant Commis de cuisine

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, konnten bereits Erfahrungen in ähnlichen Häusern sammeln, sprechen gut Deutsch und sind bereit, Ihr Wissen und Können in unserem Resort umzusetzen.

In unserem gemütlichen A-la-carte-Restaurant Zollstube (zirka 90 Plätze) mit einem gutbürgerlichen Speiseangebot suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Stv. Chef de service Sefa-Angestellte/n

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, Erfahrung im A-la-carte-Service, sprechen sehr gut Deutsch, und der Umgang mit einer vielseitigen Kundschaft bereitet Ihnen Freude.

Wenn Sie fortschrittliche Arbeitsbedingungen, ein gutes Betriebsklima und einen modernen Arbeitsplatz in einem gehobenen Umfeld schätzen, freut sich Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, auf Ihre persönliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch:

081 303 30 30
(Direktwahl 081 303 20 08).

RESORT
GRANDHOTELS
BADRAGAZ

CH-7510 BADRAGAZ

90954/2658

„Sehr geehrter Herr Direktor,
noch lieber als in Ihrem Hotel übernachten,
würde ich in Ihrem Hotel arbeiten.“

★ ★ ★ ★ ★

Könnte dies auch auf Sie zutreffen?
Vier weitere Möglichkeiten für junge
Berufsprofis, im Widder-Team dabei zu sein!

Etagengouvernante

die mit Freude und Engagement die Details
unseres einzigartigen Hotels pflegt.

Café Restaurant L'Hexagone:

Servicefachmitarbeiter/in
der flinke, selbständige Gastroprofi,
der den Tagesdienst sowie Sa./So. frei liebt.

Réceptionspraktikant/in

die gästeorientierte und sprachgewandte
(D/E/F) Person, welche die Feinheiten
einer 5-★-Réception erlernen möchte
(mind. ein Jahr).

Commis de cuisine

Sie sind eingeladen, an unseren vielfältigen,
internen Weiterbildungskursen aktiv teilzunehmen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung
mit den kompletten Unterlagen und Foto.

Gaby Furrer
Widder Hotel
Rennweg 7,
8001 Zürich

Telefon 01 224 25 26



WIDDER
HOTEL

90942/379304

The Swiss Leading Hotels



HOTEL
RIPOSO
6612 ASCONA

RELAX MUSIK KUNST UND KULTUR

Sommer, Sonne, Musik und Spass bieten
Ihnen Ascona und der Lago Maggiore

...all dies und noch mehr gönnen wir Ihnen
gerne in Ihrer Freizeit, nach einem lehrhaften
und interessanten Arbeitstag in einem ge-
pflegten 60-Betten-Hotel im Zentrum von As-
cona.

Spass an der Arbeit ist eine Voraussetzung,
um in unserem bestehenden Team mitzuwirken.

Koordinierend, mitdenkend und mitführend stellen wir uns noch eine/n

Hotelfachfrau/-mann

(2 Tage Réception, 3 Tage Hotel-Bar-Service)

vor.

Ein schön und phantasievoll angerichteter Teller verlangt nach einer ebenso
aufgeschlossenen, kompetenten und freundlichen

Servicefachmitarbeiterin

Ebenso fehlt uns noch ein aufgeweckter, freundlicher und zuverlässiger

Aiuto cucina

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto, die Sie bitte
richten an:

Hotel Riposo
6612 Ascona
R. Studer, Telefon 091 791 31 64

90863/2208

Verkaufsstellen in der



DOMINO GASTRO

Für unsere Auftraggeber in der
Innerschweiz und im Kanton Aargau,
Teil Ost und West, suchen wir:

Jungkoch
Chef de partie
Entremetier
Sous-chef

Servicefachangestellte
gelernten Kellner
nur mit Bew. B oder C

Nach Zürich
KV-Angestellte
mit sehr guten Französisch-
Kenntnissen und Sa./So. frei.

Unverbindliche und kostenlose
Infos durch Herrn Schärer
oder Frau Geissbühler

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P. 90915/25300

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 de partie/Tournant Pâtissier/-ère

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

Servicefachmitarbeiter/in
zu vor kommenden 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

Klosters

Wir suchen für unser Restaurant in der gehobeneren
Klasse einen jüngeren, innovativen, einsatzfreudigen

Sous-chef

Wir bieten Ihnen gutes Arbeitsklima, 5-Tage-Woche.
Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung. Wir würden gerne
Ihre Anstellung mit Ihnen persönlich besprechen.

Chiffre 90906, hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

90906/278190

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH



Wir suchen nach Vereinbarung in unsere
anspruchsvolle Küche

Chef de partie Jungkoch

Rufen Sie mich an. Ich stelle Ihnen
gerne Ihren neuen Arbeitsplatz vor.

Klaus Imhof
Telefon 01 760 11 61

© 90924/350052

AMBASSADOR

Für unser ****-Hotel im Herzen der Stadt Zürich suchen
wir auf Frühjahr 1997 eine/n

Réceptionisten/-in

Ihr Profil: Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung,
(Hotelhandelschule oder KV im Hotel), Fidejio-Kenn-
nisse bevorzugt, haben Verantwortungsbewusstsein,
sind selbständiges Arbeiten gewohnt, sprechen neben
Englisch auch Französisch und sind sowohl flexibel als
auch belastbar.

Unser Angebot: verantwortungsvolle, interessante und
selbständige Stelle, Anstellungsbedingungen nach L-
GAV '92, modernst und komplett neu renovierter und ein-
gerichteter Arbeitsplatz. Auf Wunsch Zimmer im Perso-
nalaus.

Fühlen Sie sich angesprochen? So senden Sie Ihre voll-
ständigen Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf mit Foto,
Diplom- und Arbeitszeugniskopien) an:

Hotel Ambassador
z. Hd. Herrn M. Spycher
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 261 76 00
Fax 01 251 23 94

90808/39810

PARADIES

Restaurant des Gourmets • 17G.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 Hotelbar. Somit gehört das Hotel Haus
Paradies 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
Servicelehrer
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 Förde-
rung.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf
Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

RELAYS &
CHATEAUX

E. und W. Hiltzberger
HOTEL HAUS PARADIES
CH-7551 Ftan
Tel. 081 861 08 08, Fax 081 861 08 09

90621/11824

CH-7551 Ftan/Unterengadin • Tel. 081 864 13 25, Fax 081 864 1774

fliegend wiana Biene?



Hotel Sommerau
chur-süd

Emserstrasse 4, Chur, Tel. 081 252 55 45

Für unser Hotel Sommerau in Chur/Graubünden mit Snack und A-la-carte-Restaurants suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachmitarbeiter/innen

Wenn Sie über gute Fachkenntnisse verfügen, deutschsprachig, gewandt, fleissig und gut präsentierend sind, offerieren wir Ihnen: Garantielohn, 5-Tage-Woche, 13. Monatslohn.

Schreiben Sie uns oder rufen Sie an.
Frau Capaul gibt Ihnen gerne weitere Auskunft.

P 90830/7919

RESTAURANT ARVENBÜEL
AMDEN



Hotel Restaurant Arvenbüel
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. Ruedi
Silence-Hotel Arvenbüel, 8873 Amden
Telefon 055 611 12 86

90649/141521



Willkommen

AUF ZU NEUEM!

SIE MÖCHTEN SICH VERÄNDERN? WIR BIETEN IHNEN DIE GELEGENHEIT DAZU!
PER APRIL/MAI VERSTÄRKEN SIE UNSER TEAM:

EMPFANG:
RÉCEPTIONIST/IN

VICTORIA- UND INTERMEZZO-BAR:
BARMITARBEITER/IN

RESTAURANT LA TERRASSE:
CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG

RESTAURANTS JUNGFRAUSTUBE UND RACKET-CLUB:
SERVICEMITARBEITER/IN
(MIT EIGENER STATION UND INKASSO)

KÜCHE:
CHEF TOURNANT
DEMI-CHEF DE PARTIE
COMMIS DE PARTIE

WIR FREUEN UNS AUF ENGAGIERTE PERSÖNLICHKEITEN.

FRAU KRUMMENACHER, PERSONALCHEF, ERWARTET GERNE IHRE BEWERBUNGSUNTERLAGEN.



GRAND HOTEL VICTORIA-JUNGFRAU
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80

one of The Leading Hotels of the World

90861/16032

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Für unser Erstklass-Hotel im Zentrum von Luzern suchen wir per 1. März oder nach Vereinbarung

Réceptionistin
(mit Berufserfahrung)
Réceptionspraktikantin

Für die Praktikumsstelle erwarten wir eine abgeschlossene kaufm. Berufsausbildung und gute Englischkenntnisse.

Diese anspruchsvolle und sehr lebhafte Stelle eignet sich für eine jüngere Kandidatin, welche während eines Praktikumsjahres alle Tätigkeiten einer modernen Hotelréception erlernen möchte.

Frau S. Anliker erwartet gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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

90941/02007

GRAND HOTEL PARK
GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage in Gstaad.

Für die kommende Sommersaison 1997 suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:
Chef d'étage
Chefs de rang

kontaktfreudige, verkaufsorientierte Fachleute, welche mit Freude und Engagement unsere Kundschaft verwöhnen
(Sprachkenntnisse D/F/E)

Küche:
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier/-ière

Es erwartet Sie eine vielseitige und anspruchsvolle Küche mit A-la-carte- und Bankettservice.

Etage:
Zimmermädchen
Portier

mit Berufserfahrung, D/F, evtl. E
Beauty-Center:
Kosmetikerin D/F/E
(La Prairie/Maria Galland Beauty-Farm)

Unterhalt:
Gärtner

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

Grand Hotel Park
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00



The Swiss Leading Hotels
90927/15075

Your best holidays on top of St. Moritz

Carlton Hotel

Hotel allerersten Ranges
180 Betten
total renoviert

sucht für die kommende Sommersaison 1997 (zirka 14. Juni bis 14. September 1997)

Réception: **2. Chef de réception**
(mit Erfahrung, sprachgewandt D/I/E/F, evtl. IBM-Erfahrung AS 400)

Réceptionnistin
(sprachgewandt, Italienischkenntnisse, evtl. IBM-Erfahrung)

Réceptionspraktikantin
(sprachgewandt, Italienischkenntnisse)

Küche: **Chef pâtissier**
Chef de partie
Commis de cuisine
Commis pâtissier

Service: **Chef de rang**
(Möglichkeit, ab Wintersaison 1997/98 F&B-Praktikum zu absolvieren)

Commis de rang

Bar (mit Livemusik): **Commis de bar**

Etage: **Zimmermädchen tournante**
(mit Erfahrung)

Office: **Officemitarbeiterin**
(Kaffee- und Spülküche)
Küchenburschen

Divers: **Coiffeuse** für Damen und Herren
(berufserfahren, sprachgewandt, zur selbständigen Führung des Salons, Mindestalter 25 Jahre)

Um Ihre Aufenthaltsbewilligung werden wir besorgt sein. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Carlton Hotel, Marlene Maurer-Stössel,
Personalbüro, 7500 St. Moritz

Carlton Hotel St. Moritz, Schweiz
U. und H. R. Sterchi, Dir., Telefon (0041 81) 832 11 41

90929/33626

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:

Anfangsréceptionnistin
Alleinkoch 50 %, Sa. und So. frei
Hofa (Frühstück und Réception)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

90176/40860

Gesucht für die Sommersaison Anfang Mai bis zirka Mitte Oktober

1 Serviertochter (Restaurant und Garten)
1 Buffettochter und Serviceablösung
1 Koch
1 Zimmermädchen
1 Küchenmädchen
1 Küchenbursche

Offerten bitte an:

Familie P. Michel
Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg
Direkt am Brienzensee (Schiffsstation)
Telefon 033 822 29 61

90813/28924

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wir suchen für unsere attraktive Hotelbar im spanischen Stil

einen engagierten und flexiblen

Commis de bar

Sie verfügen über eine abgeschlossene Ausbildung im Hotelfach, sehr gute Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch, kümmern sich mit Charme um unsere internationale Kundschaft, sind zeitlich flexibel, sorgen für einen speditiven Service und erledigen die anfallenden Arbeiten rund um die **Le Plaza Bar** mit Elan? Dann sind Sie bestimmt die passende Persönlichkeit, um unsere Gäste zu verwöhnen.

Wir bieten Ihnen **fortschrittliche Anstellungsbedingungen** weiterhin nach dem L'GAV 92, Vorteile der Swissair-swissôtel-Kette, interne Verpflegungsmöglichkeiten, ... und alles weitere besprechen wir gerne bei einem persönlichen Treffen mit Ihnen.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien sowie Passfoto. Unsere Adresse:

swissôtel Basel, Hotel Le Plaza
Personalbüro, Messeplatz 25
CH-4021 Basel

P 90870/3387

PAXMONTANA

HOTEL *** RESTAURANT

CH-6073 FLÜELI-RANFT / OBWALDEN

ZENTRALSCHWEIZ

Renoviertes Haus, mit 190 Betten, in einer sehr schönen, ländlichen Gegend und am nahen Sarnersee gelegen, mit langer Sommersaison, März/November, möchte neue Mitarbeiter kennenlernen.

Mit Eintritt nach Vereinbarung suchen wir:

Hotelsekretär/in
Büropraktikant/in
Sous-chef de cuisine m/w
Chef de partie m/w
Servicefachangestellte m/w

Fühlen Sie sich angesprochen, so nehmen Sie mit uns Kontakt auf, oder senden Sie Ihre Unterlagen an Otto Filippi, Dir., Telefon 041 660 22 33, Fax 041 660 61 42.

90809/11541

Zürich

blaue Ente



in der Mühle Tiefenbrunnen im Zürcher Seefeld

Unserem Restaurant ist eine nicht alltägliche, moderne Bar angegliedert.

Auf Mitte Februar 1997 oder nach Vereinbarung suchen wir eine

Bar-Assistentin

Unsere Gäste treffen sich zum Apéritif, zum Cocktail, oft auch mittags zu einem kleinen Lunch. Fröhlich, zwanglos und freundlich wollen sie's haben.

Unser junges Team freut sich auf eine gute Zusammenarbeit mit einer flexiblen, toleranten und selbständigen Persönlichkeit, die ihr Fachwissen engagiert einsetzen möchte.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen und ein Gespräch mit Ihnen.

Restaurant Blaue Ente
 Monica und Rudolf Weber
 Seefeldstrasse 223
 8008 Zürich
 Telefon 01 422 77 06

90957/210404



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, Personalchef
 6460 Altdorf
 Telefon 041 875 51 03

90617/229210

Ein vorteilhafter Job im schönen **ZÜRICH**

Zu unserem modern eingerichteten Hotel/Kongresszentrum gehören 33 Hotelzimmer, Säle für grosse Unterhaltungs- und Bankettanlässe, das Tagesrestaurant Röstli Factory, das gepflegte Speiserestaurant Linde 5, eine Hotelbar sowie eine Kegelbahn. Zur Ergänzung unseres aufgestellten Arbeiterteams suchen wir nach Vereinbarung eine einsatzbereite und flexible

Réceptionsmitarbeiterin

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über die zu besetzende Stelle. Neuzeitliche Arbeitsbedingungen sind für uns selbstverständlich.

Auf Wunsch steht Ihnen ein Zimmer zur Verfügung. Interessenten/-innen richten ihre schriftliche Bewerbung bitte an:

Herrn Leo Demarmels
Hotel/Kongresszentrum Spigarten
 Lindenplatz 5, CH - 8048 Zürich
 Telefon (0041) 1 432 60 00

90536/41122

Spigarten
 Grill Beizli Lindenschubli Hotel le BAR KONGRESS ZENTRUM
 Am Lindenplatz, 8048 Zürich, Tel. 01 432 60 00

CASINO

BARETERIA - SAAL - CLUB SAAL - GARNI HOTEL

BARDAME/ ASSISTENTIN- GESCHÄFTSFÜHRER

Die CASINO BARETERIA in Wangen b. Olten, die täglich ab 17.00 Uhr geöffnet ist, bietet Platz für 60 Gäste. Die Bar ist in zwei Bereiche aufgeteilt: An der Food-Bar wird ein kleines Spezialitätenangebot serviert, wie z. B. «à la minute» zubereitete Sushis oder Fondue unseres japanischen Koches. Im übergehenden Barbereich bieten wir unseren Gästen ein ausgewogenes Cocktail- und Getränkeangebot an.

Von unserer zukünftigen Mitarbeiterin erwarten wir eine gastronomische Grundausbildung oder eine vergleichbare Berufserfahrung. Ihr Aufgabengebiet umfasst die kompetente und freundliche Bedienung unserer Gäste sowie die Vertretung des Geschäftsführers. Gerne übertragen wir Ihnen auch weiterführende Aufgaben in unserem Unternehmen, zu welchem auch Bankettsäle und ein Catering-Service gehören.

Für weitere detaillierte Auskünfte stehen wir Ihnen unter aufgeführter Telefonnummer zur Verfügung oder erwarten gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

CASINO WANGEN AG - DORFSTRASSE 75
 4612 WANGEN B. OLTEN - PHONE 062 212 26 80

90936/388210



Restaurant de l'Aigle Noir

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

qualifizierten Servicefachangestellten
 Sonntag und Montag frei.

Falls Sie in einem jungen, dynamischen Betrieb mitarbeiten wollen, senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an, damit wir Ihnen den zukünftigen Arbeitsplatz vorstellen können.

D. und S. Frauendiener
Rest. de l'Aigle Noir
 Rue des Alpes 10, 1700 Fribourg
 Telefon 026 322 49 77

87813/95460



Haberk's

SCHÜTZENHAUS

Brasserie Parisienne

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

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir nach Übereinkunft einen

Koch

in Jahresstelle für den gepflegten A-la-carte- und Bankettservice.

Gerne besprechen wir mit Ihnen die Möglichkeit einer erfolgreichen Zusammenarbeit und erwarten gerne Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Nur Schweizer oder Bewilligung B oder C.

90899/212407

ouvert tous les jours

Oberdorfstrasse 10, 3053 Münchenbuchsee
 Telefon 031 869 02 81 - Telefax 031 869 39 81



Seehotel Bären
 Brienz am See

Wir suchen **Personal!**

und wünschen uns **Persönlichkeiten**, die mitarbeiten, mitdenken und unseren Betrieb mitdenken

für unser schönes Hotel direkt am Brienzensee, im Herzen des Berner Oberlandes ..., wo die Welt noch in Ordnung ist!

Servicemitarbeiter Service-Bar-Mitarbeiterin
 - herzlich, motiviert, kompetent, belastbar

Chef de partie
 - einsatzbereit, begeisterungsfähig, kreativ

Réceptionspraktikantin
 - charmant, gastfreundlich, sprachgewandt

Wir freuen uns auf Ihre Offerte!

Seehotel Bären, 3855 Brienz am See
 Monique Werro und Bernd Appel
 Telefon 033 951 24 12, Fax 033 951 40 22

90944/5673



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
 - Gratisertritt 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




Restaurant Schlossgut mit Gemeindesaal Münstingen

Schlossstrasse 8, CH - 3110 Münstingen
 Telefon 031 721 45 43, Fax 031 721 06 04
 Montag geschlossen

Gepflegter und modernst eingerichteter Betrieb mit Gaststube, Restaurant, Säli, Sitzungszimmer, grosser Terrasse und Bankettsaal mit bis zu 369 Sitzplätzen sucht für sofort oder 1. März

Servicefachangestellte/n

Wir bieten angenehmes Betriebsklima, den Fähigkeiten entsprechende Entlohnung, geregelte Arbeits- und Freizeit, Juli Betriebsferien.

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns einfach an (Herrn Zbinden verlangen)

90899/204040



DOMINO GASTRO

DOMINO GASTRO, Ihr Partner für eine neue Herausforderung!

- 4-★-Hotel in der City von Zürich mit zwei Restaurationen sucht Dame für den

Service

- Kleines Speiserestaurant in Zürich sucht fachkundigen

Servicemitarbeiter

- Tagesrestaurant in ZH-Nord sucht junge, belastbare Dame für den

Service (Tagesdienst, Mo.-Fr.)

- Landgasthof an der Stadtgrenze von Zürich sucht

Chef de partie oder Jungkoch

- Kleiner Hotelbetrieb auf dem Platz Zürich sucht sprachgewandten

Nachtportier

- Grosshotel im Raum Zürich sucht kontaktfreudige und sprachgewandte Dame für die Stelle an der

Réception

Interessenten senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu oder rufen Herrn Roland Eng an.

Telefon 01 432 73 73

Domino Gastro
 Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

90378/26921



Restaurant Hotel Dancing

Hotel Seepark
 6315 Oberägeri ZG
 Telefon 041 750 18 55
 Telefax 041 750 56 29

Gesucht per 1. Februar oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte oder Kellner
 mit guten Berufskennntnissen in unser gepflegtes Gourmet-Restaurant.

Auf Frühjahr (1. April) suchen wir ausserdem 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. Döscher,
 Hauptstrasse 47, 6315 Oberägeri
 (15 Min. von Zug)

90378/26921



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 «Mittkämpfer», nämlich:

eine Réceptionistin
 mit Hotelerfahrung

Pâtissier

Commis de cuisine

Servicemitarbeiterin

Und 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

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 091 7937 21

Trend Hotel

Eichwatt

Zürich

Strahlen - Lachen - Freude ausdrücken
 Umsorgen - Ihr Herz einbringen...

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer
 hilfsbereiten, eigenständigen wie auch leistungs- und
 qualitätsorientierten Gastgeber/innen:

- **Réceptionistin** im Frühdienst
 mit Fidelioerfahrung
- **Chef de rang/Service Mitarbeiterin**
 auch mit Einsatz in unserem Dancing Mikado

- **Restaurationsassistentin**
 frontorientiert, keine Administration

Eintritt nach Vereinbarung. Keine Saisonstelle.
 Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
 Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

9090346163

GASTRO SUISSE

Gute Leute suchen gute Stellen

Bei uns warten u. a. auf Ihr Angebot:

Betriebsleiter(-Stellv.)	mit mehrjähr. Erf., z. T. Paare CH, u. a. aus Erstklasshäusern	ganze D-Schweiz ZH/AG/LU/Ost-CH ZH/Ost-CH/Zentral-CH
Küchenchefs	mit Hotelfachschule, F&B-Manager(-Assist.) z. T. mit Berufslehre	ganze D-Schweiz (9-18 Monate)
Réception	m+w, mit Ausbildung, gelernt/ mit Erf. (vorwiegend D)	ganze D-Schweiz
Saisonniers	in Küche + Service, meist gelernt, aus D/ANL	ganze D-Schweiz
Hilfskräfte	m + w, v. a. Port., alle mit CH-Erf. (mit Deutsch-Kenntnissen)	ganze Schweiz (Saison 9 Monate)

Für weitere Informationen oder Unterlagen wenden Sie sich an uns:

GASTRO SUISSE Stellenmittl. Blumenfeldstrasse 20 8046 Zürich
 Tel. Frau Charlotte Zeller 01 377 52 04
 Frau Yvonne Graf 01 377 52 02
 Herr Hans-Peter Fuchs 01 377 52 14
 Fax 01 371 89 09

9090346163



TICINO [BUCHMANN] 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 viel-
 seitige, interessante und ausbaufähige Jahresstelle.
 CH oder Ausländerin mit Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Unter-
 lagen.

9090922462



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



DORINT Hotel Beatenberg
 3803 Beatenberg - Telefon 033 841 41 11

Dorint - für Freizeit, Urlaub und Tagungen. Unser
 Hotel liegt auf der Sonnenterrasse des Berner Oberlan-
 des. Unserem internationalen Gästekreis stehen 140
 Appartements mit 450 Betten, mehrere Restaurants,
 Bankett- und Konferenzräume sowie ein grosser Freizeit-
 bereich zur Verfügung.

Wir suchen ab April 1997 oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

EDV- (Fidelio, Windows) und Sprachkenntnisse setzen wir
 voraus. Wenn Sie Freude am Umgang mit Gästen haben
 und Sie mit uns partnerschaftlich zusammenarbeiten
 möchten, dann bitten wir Sie, uns Ihre Unterlagen mit Foto
 und Gehaltsvorstellung zuzustellen.

Frau Elke Briner steht Ihnen auch für telefonische Infor-
 mationen über die zu besetzende Stelle und unseren
 internationalen Gästekreis zur Verfügung.

909129727



Direkt am schönen Vierwaldstättersee

Wir suchen ab sofort

- Zimmermädchen:** vom 1. 3. oder 1. 4. in Jahresstelle
 Zimmer, Deutsch- und Englischkenntnisse
 von Vorteil
- Serviceangestellte/r:** vom 1. 2. 1997 in Jahresstelle
- Chef de service:** ab 1. 2. 1997 in Jahresstelle
- Koch oder Hilfskoch:** für die Produktion
 ab 1. 2. 1997 in Jahresstelle

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Lebenslauf, Zeugnisse und Foto
 an Direktion, Familie Erb, Seehotel Lützelau, CH-6533 Weggis

Für weitere Fragen stehen wir gerne zur Verfügung, rufen Sie uns an
 über Telefon 041 392 06 00, Fax 041 392 06 10, Vorwahl Ausland 0041

83407/37362



Wir würden uns ausserordentlich freuen, Sie im Kreise unserer
 Mitarbeiter willkommen zu heissen, die während der kommenden
 Sommersaison 1997 ab circa Mitte Mai bis Mitte Oktober tatkräftig
 in unserem Team mitwirken.

Folgende anspruchsvolle Positionen sind zu besetzen:

- RÉCEPTION:** 2 Réceptionistinnen
 2 Praktikantinnen
- KÜCHE:** 2 Sous Chefs
 2 Chef de Partie
 2 Commis de Partie
 2 Praktikanten/Innen
 2 Officeburschen
- SERVICE:** 2 Servicefachfrauen
 2 Servicepraktikanten/Innen
 1 Buffetier
- ETAGE:** 3 Zimmermädchen

Ausländer mit A-Bewilligungen können nur berücksichtigt werden,
 wenn sie bereits 1996 im Kanton Bern tätig waren. Bitte senden
 Sie die kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an die
 Direktion: H-G-O Hotels am Grimselpass, CH - 3864 Guttannen,
 Tel.: 033-982.20.11, Fax: 033 - 982.26.05

90811/15298

CONTINENTAL PARKHOTEL

LUGANO

Wir suchen für die kommende Saison zur Ergänzung unseres
 jungen Teams noch folgende Mitarbeiter/innen:

- Empfangssekretär/in** (auch Anfänger/in mit KV)
- Commis de cuisine (m/w)**
- Servicefachmitarbeiter/in**
- Praktikant/in** (für Speisesaal)
- Mitarbeiter/innen für Etage, Lingerie, Office**

Wir freuen uns auf Ihr Angebot. Besten Dank.

EDGAR FASSBIND
 CONTINENTAL PARKHOTEL
 VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO
 TEL. 091 966 11 12, FAX 091 966 12 13

90861/94200

Heimlicher, rustikaler Landgasthof mit
 kleiner Brigade, nahe bei Bern, sucht per
 sofort oder nach Vereinbarung einsatz-
 willigen, qualifizierten, jüngeren

Koch

welcher mit Freude und Begeisterung den
 Saucier-Posten übernehmen möchte.
 Wir legen grossen Wert auf eine neuzeitliche,
 kreative, leichte und feine Küche.
 Sind Sie an dieser Stelle interessiert,
 freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den
 üblichen Unterlagen.

Wirtshaus zum Rössli
 Familie Fritz Kaufmann-Gerber
 CH-3044 Säriswil
 Telefon 031 829 31 72

90900/71005



Für die kommende Sommersaison 1997,
 ab März oder April, suchen wir noch:

Servicearbeiterinnen

und für Juli-August

Servicepraktikantinnen

Bewerbung bitte an:

Hotel-Ristorante-Pizzeria
 Al Fato
 6612 Ascona
 Telefon 091 791 85 15

90890/13819

POSTHOTEL & CASINO RESORT

WEGGIS

Einzigartiges Erstklass-Casino-Resort-Hotel, direkt am
 Vierwaldstättersee, sucht per 1. April 1997 in Jahresstelle
 ein

Direktionsassistenten/ Chef de réception

für unser abwechslungsreiches und völlig renoviertes
 Hotel-Casino Resort. Wir bieten Ihnen viele Möglichkei-
 ten, Ihr Talent einzusetzen. Die Réception ist modern
 eingerichtet mit dem neusten Fidelio-Front-office, MS
 Office 4.2 und vielem mehr.

Sind Sie sprachgewandt (D, E, F, I)? Haben Sie Freude
 im Umgang mit Menschen, sind Sie initiativ und kreativ?
 Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung mit
 Foto oder stehen Ihnen für eine erste telefonische Kon-
 taktnahme gerne zur Verfügung.

Posthotel & Casino Resort Weggis
 Treffpunkt Hotels AG
 F. und S. Rüttimann
 Postfach 251, 6353 Weggis
 Telefon 041 392 72 00

90895/115800



Mögen Sie den Umgang mit Menschen? Grossstadtlair
 und internationale Atmosphäre?
 Macht Ihnen die Arbeit in einem gut eingespielten Team
 Spass?
 Tragen Sie gerne Verantwortung und reagieren Sie auf
 wechselnde Herausforderungen flexibel?
 Interessante Positionen sind neu zu besetzen:

- **ASST. FRONT-OFFICE MANAGER/IN**
- **NIGHT-AUDITOR**
- **BUCHHALTUNGSMITARBEITER/IN**

Sie haben eine kaufmännische Ausbildung oder das
 Diplom einer Handels- respektive Hotelfachschule mit
 guten EDV-Kenntnissen. Sie sprechen gut D/E und evtl.
 Französisch?

Unser Personalchef freut sich auf Ihre schriftliche
 Bewerbung.
Hotel INTER-CONTINENTAL Zurich, Herrn S. Gervasi,
 Badenerstrasse 420, 8040 Zürich.

90948/40819

BÄREN OSTERMÜNDIGEN
 Wir sind ein vielseitiger und interes-
 santer Restaurations- und Hotelbe-
 trieb in der Stadtnähe von Bern.
 Zur Ergänzung unserer Küchenbr-
 gade suchen wir per sofort oder
 nach Vereinbarung einen

Chef de partie
 und einen
Commis de cuisine

Wir bieten Ihnen die Möglichkeit,
 sich in einer modernen Küche in
 eine engagierte Crew zu integrieren.
 Wenn Sie ein begeisterungsfähiger
 Koch sind, der sich mit Interesse,
 Kreativität und viel Freude zum Be-
 ruf engagieren möchte, so würden
 wir Sie gerne kennenlernen. Zudem
 müssten Sie Schweizerin oder
 Schweizer sein oder über eine Be-
 willigung C verfügen.

Unser Küchenchef, Hans Moos-
 mann, oder unser Sous-chef,
 Michel Brossard, erwartet gerne
 Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Be-
 werbung.

BÄREN OSTERMÜNDIGEN
 R. + K. Künzli-Geller
 Bernstrasse 25, Postfach 1044
 3072 Ostermündigen 1
 Telefon 031 932 08 32

P 90875/44300

KURSAAL BERN

Für unser junges Team suchen wir auf
 Mitte März einen

Anfangs-Chef de service

oder

Chef-de-service- Praktikant (m/w)

Bei dieser interessanten Stelle sind Sie
 am Puls unserer vielseitigen Unterneh-
 mung. Wir fordern täglich Ihre Flexibi-
 lität bei Grossbanketten und im ab-
 wechslungsreichen Restaurationsbe-
 reich.

Sie haben Spass am Gastgeber-Sein,
 führen teamorientiert und wollen sich
 weiterentwickeln.

Eine fortschrittliche Mitarbeiterpolitik
 und ein angenehmes Arbeitsumfeld
 sind unser Rahmen für eine gute Zu-
 sammenarbeit.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Kongress + Kursaal Bern AG
 Herr Martinelli, Postfach
 3000 Bern 25
 Tel. 031 333 10 10

90917/4865



Für unser IN-Restaurant LATINO, 14 Punkte Gault
 Millau, suchen wir für die Sommersaison oder nach Ver-
 einbarung deutschsprachige

Servicefachmitarbeiter/innen

In diesem neuen Restaurationskonzept wird die italieni-
 sche mit der französischen Küche verheiratet und in ei-
 ner spektakulären Ambiente zelebriert.

Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende
 Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmo-
 sphäre.
 Sie sind belastbar und bewahren den Überblick auch in
 hektischen Momenten.
 Sie möchten in einem neuartigen und aussergewöhnli-
 chen Lokal ein Teil unseres jungen, starken Teams sein?

Frau S. Anliker freut sich auf Ihr kurzes Schreiben mit
 Foto.

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

90817/22667

Lions Pub

heisst das an der Oetenbachstrasse und in unmittelbarer Verbindung zur Brasserie LIPP stehende, stimmungsvolle Lokal. Wir suchen nach Übereinkunft eine/n

Pubmitarbeiterin/ Pubmitarbeiter

Du bist kontaktfreudig und aufgeschlossen, hast Freude am Umgang mit Menschen, dann PUB MAL WIEDER. Bei uns findest Du eine erstklassige Arbeitsstelle (sonntags geschlossen).

Bist Du interessiert, dann richte Deine Anfrage samt Bewerbungsunterlagen an Sébastien Jaeger, Personalchef, oder J.-G. Bratschi, Direktor.

URANIA RESTAURANT AG
Uraniastrasse 9, 8001 Zürich
Telefon 01 211 25 65

**TESSIN / LAGO MAGGIORE
HOTEL EDEN**

Für die Sommersaison suchen wir noch Sie als fröhliche, einsatzfreudige Mitarbeiter

Réceptionistin/Aide du patron

Demi-chef de partie (m/w)

Commis de cuisine

Servicefachmitarbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Unterlagen und Foto.

B. und R. Zellweger
HOTEL EDEN
6614 Brissago
Telefon 091 793 12 55

SCHILLER HOTEL LUZERN

Zur Unterstützung unseres jungen Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine

Réceptionistin

Sie sollten bereits Erfahrungen an der Réception mitbringen und Freude an einem lebhaften Betrieb haben. Sie sind flexibel und belastbar.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über uns anlässlich eines persönlichen Gesprächs.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freut sich Frau Beatrice Büttler.

Mexican-Restaurant Cucaracha,
Grand Café, Casablanca-Bar, 150 Betten
PILATUSSTRASSE 15, 6003 LUZERN/SCHWYZ
TELEFON 041 210 55 77
FAX 041 210 34 04

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.

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

Ascona
LAGO MAGGIORE

Hotel **Schiff**

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

Servicefachmitarbeiterin

(nur CH, D, A)

Studio vorhanden, Arbeitsbewilligung wird besorgt.

Lebenslauf mit Foto richten Sie bitte an:
Andreas und Katia Wildi
Hotel-***-Restaurant Schiff-Battello
Piazza Motta 21, CH-6612 Ascona
Telefon 091 791 25 33

Grindelwald

Der Kurverein sucht

Sekretär/in

für das Direktionssekretariat.

Für diese Stelle sollten Sie über eine kaufmännische Ausbildung mit praktischer Erfahrung und guten Fremdsprachenkenntnissen verfügen (E/F/I), Freude am Umgang mit Gästen, Interesse am Tourismus und EDV-Kenntnisse haben.

Rufen Sie uns an - wir geben Ihnen gerne Auskunft - oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

J. Luggen, Kurdirektor
3818 Grindelwald
Telefon 033 854 12 12

Hotel Mirabeau LAUSANNE

**** SSH
100 lits - Restaurant - Bar - Salons - Jardin

Zur Ergänzung unserer Servicebrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/n

die/der gerne ihre/seine Französischkenntnisse verbessern möchte. Erwünscht sind ein wenig Französisch, viel Freude an der Arbeit und gute Laune.

Haben Sie Interesse? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung an die Direktion.

Lausanne, 31, av. de la Gare,
Téléphone 021 320 62 31

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.

marktplatz

...das ideale Umfeld für Ihre Inserate

CARRIERE

Gasthaus Zum Sternen

Ria Rächner
Dorfstr. 1 - 8196 Wil / Rafz

Telefon 01 - 869 15 80
Telefax 01 - 869 15 03

Willkommen
in unserem rustikalen Gasthaus

Servicefachangestellte

Wir sind ein junges Team und freuen uns auf Ihre Mitarbeit.
Frau Rächner verlangen!

Sommersaison 1997 in Luzern

Wir suchen für unseren lebhaften Stadtbetrieb

Servicefachleute

mit Englischkenntnissen

Hilfskoch oder Hilfsköchin

Ihre schriftliche Bewerbung bitte an die Direktion
Hotel Derby, 6004 Luzern.

Gesucht per 1. Februar 1997 oder nach Vereinbarung in gutbürgerliches Restaurant

Jungköchin/Jungkoch

Wir bieten Ihnen in jungem, aufgestelltem Team eine interessante Arbeitsstelle.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Familie A. + E. Stäger-Fellmann
Hotel-Restaurant Meierhof
8956 Killwangen/Spreitenbach
Telefon 056 401 31 61 oder 401 31 67

RESTAURANT RÖSSLI BRÜTISELLEN

Neueröffnung

Restaurant Rössli, Brütisellen
täglich • marktfisch • kreativ

Wir suchen junge, motivierte Mitarbeiter:
♦ Koch ♦
♦ Serviceangestellte ♦

Per 1. März 1997

Wir freuen uns auf Sie.
Fam. Y. & U. Wintsch
Telefon 01 946 14 28
oder 077 64 75 58

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams freundliche und motivierte

Serviertochter Jungkoch/-köchin

Schichtbetrieb mit tollen Arbeitszeiten. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung. Auf Wunsch Zimmer im Hause.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

***-Hotel + Restaurant Kristall
Fam. Lütolf-Leu
Bahnhofstrasse 172
6423 Seewen-Schwyz
Telefon 041 811 34 74

Eine Sommersaison in Interlaken?

Zum Verwöhnen unserer Hausgäste suchen wir einsatzfreudige Mitarbeiter:

- Koch (w oder m)
- Nachtportier (Lingeriemitarbeiter während der Nacht)
- Réceptionspraktikantin

Eintritt für die Sommersaison nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert, so senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an:

Hotel Crystal AG
Rugenparkstrasse 13
3800 Interlaken

Mo.-Fr. können Sie uns zwischen 9.00 und 17.00 Uhr auch telefonisch erreichen, Telefon 033 822 62 33.

Restaurant wald egg

In unser junges Team suchen wir nach Übereinkunft

Koch oder Köchin

Wenn Sie Ihren Beruf lieben und helfen wollen, als Gastgeber unsere Gäste zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.
Bitte Herrn Dörig verlangen.

Fam. N. Dörig
9053 Teufen AR
Telefon 071 333 12 30

HOTEL BERN Alfa

Unser ***-Hotel- und Konferenzzentrum liegt im Herzen der Stadt. Wir bieten nebst vielfältigen Seminar- und Bankettmöglichkeiten auch eine lebhafte A-la-carte-Restaurations.

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir auf den 1. März 1997 oder nach Übereinkunft eine/n

Koch (m/w)

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und sind interessiert, weitere Erfahrungen zu sammeln. Wir bieten einen grosszügigen Arbeitsplatz mit Tageslicht sowie zeitgemässe Arbeitsbedingungen in einem jungen Team. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Frau A. M. Allemann, Laupenstrasse 15, 3008 Bern, Telefon 031 381 38 66.

Wir suchen per 15. Februar 1997 oder nach Vereinbarung in unser Fischspezialitäten-Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Service

Servicefachangestellte/n

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Familie H. Odermatt
Zugerstrasse 88
6318 Walchwil
Telefon 041 758 11 35

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 Aufenthaltserlaubnis), die vor Ostern eintreten können, sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

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 Kroh

Barprofi statt Barfly

Sie fühlen sich unter vielen Menschen wohl, sind kreativ, belastbar und verfügen über ein fundiertes Fachwissen als Barprofi. Wir suchen einen

Barman/Betriebsassistenten

Vorwiegend Abenddienst (60-80 % -Stelle). Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:

Café Bar Diagonal
Frau E. Meier, Arnthausgasse 18
3011 Bern, Telefon 031 311 06 16

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 lebhafte 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

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare la nostra giovane brigata al ricevimento e conciergerie del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, cerchiamo

**segretaria di ricevimento
conciierge di notte**
(impieghi annuali)

Questi posti converrebbero a persone con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa, entusiasmo e possibilmente con nozioni del sistema di riservezioni «Fidelio». Buone conoscenze delle lingue nazionali e dell'inglese indispensabili.

Le persone interessate (svizzeri o con permesso di soggiorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con c. v., foto e copie dei certificati a:

P. Müller, Dir.
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
tel. 091 971 22 13

90434/22497

NOUS:

ETABLISSEMENT HÔTELIER DE RENOMMÉE INTERNATIONALE SITUÉ DANS LE BASSIN LÉMANIQUE.

VOUS:

**DÉLÉGUÉ(E)
COMMERCIAL(E)**

CHARGÉ(E) DE LA PROSPECTION DU MARCHÉ LOCAL ET NATIONAL.

NOUS DÉSIRONS RENCONTRER UNE PERSONNE DYNAMIQUE, DE CONTACT FACILE, AYANT DE L'EXPÉRIENCE DANS LA VENTE ET L'HÔTELLERIE. APTITUDE À S'INTÉGRER RAPIDEMENT À UN GROUPE DE COLLABORATEURS ET GOÛT DES NÉGOCIATIONS.

UNE EXCELLENTE MAÎTRISE DE L'ANGLAIS ET DE L'ALLEMAND EST SOUHAITÉE.

NOUS OFFRONS UNE SITUATION STABLE, UN TRAVAIL VARIÉ DANS UN CADRE AGRÉABLE.

VEUILLEZ ADRESSER VOS OFFRES SOUS CHIFFRE 90930 À HÔTEL REVUE, CASE POSTALE, 3001 BERNE.



PRINCIPE LEOPOLDO

Per completare le brigate nei nostri due alberghi **** situati sulla Collina d'Oro a soli pochi passi dal centro città cerchiamo:

Corrispondente

lingua madre italiano, tedesco, francese ed inglese scritti e parlati. Entrata il 1° aprile 1997, posto annuale. Esperienza in eguale posizione richiesta, così come conoscenze dei programmi Word 6.1 ed Excel.

Segretarie al ricevimento

lingue nazionali ed inglese parlati e scritti. Entrata il 1° aprile 1997, posti stagionali, evtl. annuali.

Portiere di notte

lingue nazionali ed inglese parlati e scritti. Entrata il 1° aprile 1997, posti stagionali. Possibilmente con conoscenza del programma Fidelio.

Chasseur/autista

con esperienza in eguale posizione. Conoscenza della lingua italiana e lingue nazionali se possibile.

Commis

per i nostri ristoranti Principe Leopoldo ed Orange.

Ausiliari

per ufficio ristorante e cucina. Posti annuali e stagionali.

Offriamo un ambiente giovane e dinamico in alberghi di lusso, sistema informatico Fidelio/Micros con Windows. Svizzeri o con permesso valido, altri astenersi. Le candidature sono da inoltrare per iscritto con c. v., certificati e foto. Solo alle candidature che verranno prese in considerazione verrà data una risposta.

Villa Principe Leopoldo ed Hotel Montalbano
Ufficio del personale
Via Montalbano 5
6900 Lugano

90306/94816

HÔTEL DES BAINS
DE SAILLON VS

cherche pour tout de suite

• chef de partie

et

• cuisinier

Hôtel des Bains de Saillon
M. Martel, chef de cuisine
Téléphone 027 743 11 12

90708/138913

HÔTEL D'ANGLETERRE
WESTIN DEMEURE HÔTELS

recherche pour entrée de suite ou à convenir

1 attaché(e) commercial(e)

Nous demandons:

- une formation hôtelière
- 2 ans d'expériences en réception
- la maîtrise de la langue anglaise
- très bonne présentation
- expériences dans la vente et bonne connaissance de la langue allemande seraient des atouts.

Si vous êtes dynamique, motivé(e), si vous aimez les contacts, nous vous proposons un poste stable et très intéressant.

1 commis de bar

Nous demandons:

- CFC ou CAP restauration ou formation équivalente
- bonne connaissance de la langue anglaise.

Les candidat(e)s de nationalité suisse, ou titulaires d'un permis à l'année sont prié(e)s de faire leur offre avec curriculum vitae, photo et certificats au bureau du personnel.

HÔTEL D'ANGLETERRE
Quai du Mont-Blanc 17, 1201 Genève

90891/12165



Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars-sur-Ollon, Téléphone 024 495 21 21

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel *****, 110 lits, 2 restaurants, recherche dès la saison d'été prochain son nouveau

1^{er} maître d'hôtel

Nous offrons:

- place saisonnière ou éventuellement à l'année selon permis
- un cadre de travail agréable à la tête d'une brigade de moyenne importance
- rémunération en rapport avec les exigences de la fonction.

Nous demandons:

- une solide expérience dans un poste similaire et dans un établissement de 1^{er} ordre
- une excellente présentation et beaucoup d'entregent
- un sens aigu des responsabilités
- des talents d'organisateur et de vendeur
- une bonne connaissance d'au moins deux langues étrangères.

Faire offre complète avec photo auprès de
M. Yves Defalque, S/dir.

90919/36439

HOTEL LA PERLA ****

6982 Agno-Lugano

È alla ricerca d'un lavoro interessante? Conosce le lingue nazionali + l'inglese? Ha esperienza nel ramo alberghiero? È libera dalla primavera per almeno un'anno?

Le piace l'aria internazionale di un rinomato albergo; lavorare in un team giovane e allegro; allora potrebbe essere Lei la nostra futura

Segretaria del ricevimento

Gli interessati, con i requisiti richiesti e con permesso valido, sono pregati di inviare le loro offerte scritte a:

HOTEL LA PERLA
Ufficio del personale
6982 Agno



P 90946/485

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

90653/383471

Grand Hôtel du Parc, Villars

1884 Villars-sur-Ollon, Téléphone 024 495 21 21

Alpes vaudoises (1300 m), hôtel *****, 110 lits, 2 restaurants, propose les postes suivants dès la prochaine saison d'été:

Loge: **conciierge**

Cuisine: **chefs de partie
commis
pâtissier**

Service: **chefs de rang
commis de rang**

Les personnes intéressées sont priées d'envoyer leur dossier complet avec photo à Monsieur Y. Defalque, S/dir.

90909/36439

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare la giovane brigata di cucina del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, ristorante gastronomico con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze cerchiamo

**chef pâtissier
commis de cuisine
commis de restaurant**

Questi posti converrebbero a persone con esperienza nel posto richiesto in alberghi e ristoranti di prima categoria, spirito d'iniziativa, entusiasmo e creatività.

Gli interessati (svizzeri o con permesso di soggiorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con c. v., foto e copie dei certificati a:

P. Müller, Dir.
Grand Hotel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
tel. 091 971 22 13

90435/22497

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.



Annonces par téléfax
031 372 23 95

Hôtel★★★★ en Suisse romande

cherche pour compléter
son équipe

un(e) réceptionniste

- école hôtelière
- expérience de quelques années
- disponibilité
- bonnes connaissances informatiques
- français, anglais, allemand.

Veuillez adresser vos offres
sous chiffre 90932 à *hôtel revue*,
case postale, 3001 Berne.



L'ERMITAGE

restaurant-hôtel à Clarens-Montreux,

cherche pour poste à l'année

- **jeune chef de rang motivé**
ayant un bon contact avec la clientèle,
souple, polyvalent (service gastronomi-
que, terrasse, petits déjeuners), parlant
français, anglais et/ou allemand. Entrée
début mars ou à convenir.

- **sommelier-caviste**
passionné et sachant communiquer
cette passion aux clients, pour service
du vin mais participant également au
service. Entrée début mars ou à conve-
nir.

Et pour la saison d'été,
de juin à septembre:

- **chef de rang et
demi-chef de rang**
pour le service terrasse.

Faire offres par écrit à
M^{me} Krebs
C. P. 345, 1815 Clarens
avec c.v., photo et copies de certificats.

90856/8010



Le Mirador

MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

recherche

coordinateur/-trice ventes banquets

français, anglais

avec expérience.
Connaissances commerciales et du
domaine culinaire souhaitées.

Veuillez adresser votre dossier complet
avec photo au bureau du personnel

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pélerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

90825/2510

Restaurant de la Poste
2855 Glovelier
Fam. Mahon, téléphone 032 426 72 21
cherche

jeune sommelier

pour début mars ou à convenir. (Con-
naissance des deux services.) Chambre
à disposition.

Restaurant renommé avec clientèles
variées.

90897/162434

Snack-Bar a LOCARNO

cerca per 1. 4. 1997

CUOCO

AIUTO CUOCO e PIZZERIA

Ottima retribuzione. Posto annuale.

Offerte con foto a cifra:

Y 155-754265, a Publicitas, casella
postale 664, 6601 Locarno.

P 90833/44300



Le Mirador

MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

recherche

1 barmaid (femme)

français, anglais/allemand

1 commis de cuisine

Permis de travail valable.

Veuillez adresser votre dossier complet
au bureau du personnel.

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pélerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

90827/25160

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

90632/98416

Buffet della
Stazione
LUGANO

CAFFETERIA-BAR-RISTORANTE-SALETTA

IL BUFFET DELLA STAZIONE FFS, LUGANO

Completamente ristrutturato, questo tradizionale Ristorante sui tetti
della città, necessita ora di

Una coppia di gerenti

capaci di prendere in mano questo locale con Bar, Ristorante,
Saletta, Giardino d'inverno, terrazza e due Bar spacci esterni.

Se dispoñete:

Di una solida formazione nel ramo (scuola alberghiera o tirocinio
come cuoco e formazioni supplementari) con i relativi certificati di
capacità.

Di alcuni anni di esperienza in una posizione direzionale nella ristora-
zione di classe medio - alta.

Di capacità innovative e tenacia per raggiungere i risultati di gestione
concordati.

Di familiarità all'utilizzo di tecniche moderne, per il "coaching" di una
squadra di circa venti persone.

Di voglia di stare al centro delle attività giornaliere, in contatto con una
clientela locale e internazionale.

Di uso corretto delle lingue nazionali.

Ci auguriamo di conoscerVi presto, personalmente, per informarVi
sulle nostre offerte, che sono molto interessanti, per questa funzione
di grande responsabilità!

Inviateci quindi la vostra documentazione personale e professionale,
con curriculum vitae, foto e certificati al seguente indirizzo.

GRT Gestione Ristoranti SA
Via Trevano 49 - 6904 Lugano
Tel. 091/ 911 34 20

P 90824/145769

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____

Vorname _____

Beruf/Position _____

Strasse/Nr. _____

PLZ/Ort _____

Telefon _____



Inland

Ausland (Landweg)

Europa (Luftpost)

Übersee (Luftpost)

1/1 Jahr

Fr. 134.-*

Fr. 168.-

Fr. 228.-

Fr. 299.-

1/2 Jahr

Fr. 79.-*

Fr. 98.-

Fr. 131.-

Fr. 181.-

1/4 Jahr

Fr. 46.-*

Fr. 58.-

Fr. 75.-

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.-*

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

USA

Leben und Arbeiten?
Green Cards für jedermann

Info-Tel. 041 - 282 04 54 24 Std.
Listfrighalde 11, 6020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

When excellence in service becomes really important...

Packen Sie Ihre Koffer und kommen Sie mit auf unsere Kreuzfahrtschiffe!

Unsere Schiffe reisen weltweit und wir wären glücklich Sie an Bord begrüßen zu dürfen.

Wir suchen:

- BAR MANAGER
- STOCK CONTROLLER/PROVISION MASTER
- CHEF DE CUISINE
- CHEFS DE PARTIE
- BÄCKER/KONDITOR
- RESTAURANT MANAGER
- HEADWAITER
- RESTAURANT STEWARDESS
- WINE STEWARDESS
- SHOP-MANAGER
- SHOP ASSISTANT

Interessiert?
Schicken Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Passbild und Tel/Fax Nr. an:

Maritime Hotel Personnel
Airport Center,
5071 Salzburg, AUSTRIA
Tel.: +43-662-853331
Fax: +43-662-853332

Member of the MARITIME LEISURE GROUP

I.C.H. - Ihr Spezialist für das Management von Hotels, Hochsee- und Flussschiffen im In- und Ausland.

I.C.H. - Die Garantie für interessante Projekte, spannende Aufgaben und attraktive Anstellungsbedingungen.

Wir sind eine international tätige Managementgesellschaft in den Bereichen Schifffahrt und Hotellerie. Für unsere Zentrale in Rapperswil suchen wir folgende Mitarbeiter:

Assistant Manager Human Resources

Anforderungen:

- Hotelfachschulabschluss
- Erfahrung im Personalwesen in einer Zentrale oder einem Hotel
- Arbeitserfahrung auf einem Kreuzfahrtschiff von Vorteil
- Kenntnisse der Funktionen aller Positionen im Hotelbereich/Kreuzfahrtschiff
- gute Kenntnisse von MS Windows, Excel, Word & Access
- solide Kenntnisse in der Lohnbuchhaltung.

Aufgabenbereich:

- Unterstützung und Stellvertretung des Manager Human Resources
- Organisieren von Personalreisen weltweit
- Unterstützung beim Rekrutieren und in der Pflege des Personalsystems auf EDV
- Lohnwesen für Personal im In- und Ausland
- Einsatzplanung der Mitarbeiter mit unseren Operation Managers

Telefonistin/Assist. Purchasing

Anforderungen:

- Kaufmännische Ausbildung
- D/E/F in Wort und Schrift
- solide EDV-Kenntnisse (Excel/Word)

Aufgabenbereich:

- Verantwortlich für die Telefonzentrale
- Unterstützung Purchasing Manager
- Korrespondenz und Ablage für das Purchasing Departement
- Organisation von Terminen/Besprechung des Purchasing Managers

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

I.C.H. Management S.A.
Herr Urs Andrey
Villa Stadtpark
Neue Jonastrasse 91
Postfach 1476
CH-8640 Rapperswil
Tel. +41 55 220 84 22

90883/139688

Live and Work in America

Jetzt neue Green Card Lottery der US-Regierung. Fachgerechte günstige Antragsstellung direkt in Portsmouth, Ind. US-Certificate Fortlaufender Support-Service. In Kürze Antragschuld!

Mo-So 24 Std. • Tel. +49 40 22715677 • Fax +49 40 2288410
Dipl.-Kfm. M. Meyer / DV/Hf. • Box 76 32 84 • D-22071 Hamburg

Mövenpick HOTEL

Unsere Betriebe liegen im Zentrum von Toronto und beherbergt zwei verschiedene Restaurants unter einem Dach. Die sehr erfolgreichen Restaurants bedeuten für unseren zukünftigen

Executive Chef

eine anspruchsvolle Herausforderung.

Wir bieten ein vielseitiges A-la-carte-Menü mit den Schwerpunkten frisches Sea Food sowie einem kreativen Bistro-Angebot. Für einen jungen, tüchtigen Berufsmann eine echte Herausforderung.

Wir stellen Sie uns etwa so vor:

Sie haben fundierte, praktische und theoretische Berufskennntnisse und mehrere Jahre Erfahrung aus dem In- und evtl. Ausland. Die engl. Sprache ist Ihnen geläufig. Sie mögen Menschen und verstehen es, Ihre Mitarbeiter zu begeistern. Sie arbeiten gern selbständig, sind kreativ, haben Initiative und eine gehörige Portion Pioniergeist.

Sind Sie interessiert?
Dann heisst das Motto nun für Sie
Auf nach Canada

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Klaus Pape, Bodensee 10, 8134 Adliswil
Telefon/Fax 01 710 96 86

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

MÖVENPICK

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben, so vergessen Sie nicht, dass Sie nur einmal die Gelegenheit geboten bekommen, einen ersten Eindruck zu machen!

Sie suchen eine Auslandsstätigkeit, 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

Excelsior Hotel Ernst
Köln - Cologne

Als führendes Luxus-Hotel der Region suchen wir einen

**CHEF ENTREMETIER
CHEF TOURNANT
UND
SAUCIER**

der unsere internationalen Gäste mit Speisen der exquisiten Küche verwöhnt. Kultivierte Gastlichkeit, gepflegtes Ambiente und ein niveauller Service prägen den Stil unseres Hauses. Wenn auch Sie einen hohen Anspruch an sich und Ihre Arbeit stellen, senden Sie uns bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Excelsior Hotel Ernst AG • Domplatz • D-50667 Köln
Telefon 02 21 - 27 01

A member of **The Leading Hotels of the World**

90926/388394

Für unseren demnächst neu eröffneten Hotelkomplex im Süd-Osten Mallorcas suchen wir ab sofort einen

Küchenchef

- Alter zwischen 30 - 40 Jahren
- berufliche Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels erforderlich
- Spanischkenntnisse erforderlich
- Gehalt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und den üblichen Unterlagen an:

BLAU HOTELS
z. H. Herrn Jaime Oliver
Avda. Conde Salent, n° 10-4
07003 Palma de Mallorca
Spanien

90929/388393

STELLENGESUCHE

Junger, innovativer

Gastgeber

sucht neue Herausforderung im Raum Luzern, Innereisweiz. Suchen Sie für Ihr Mittelklasshotel an schöner Lage (z. B. am See) einen neuen Gastgeber (evtl. Pächter)?

Ich bin: CH, 35jährig, sehr flexibel, habe 10 Jahre Führungserfahrung, glaube trotz der heutigen wirtschaftlichen Lage an die Schweizer Gastronomie, bin frontorientiert und habe viele unkonventionelle Ideen.

Bin ich vielleicht Ihre neue Vertrauensperson?

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter Chiffre 86578 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

6657/386130

Junges CH-Paar

(mit Hotelfachschul-Abschluss bzw. Wirtfachprüfung) sucht neue Herausforderung im Gastgewerbe im In- oder Ausland. Vorzugsweise Führung eines kleineren bis mittleren Betriebes mit dem «besonderen Etwas» im Managementvertrag.

Offerten unter Chiffre 90963 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

90963/388413

Giovane Svizzero dinamico, con spirito d'iniziativa e buon senso dell'umorismo cerca un nuovo campo d'azione in un albergo oppure ristorante rinomato nella regione: Ticino, o Como, Milano, Varese.

Le mie qualifiche sono: Competenze professionali, con molta esperienza nel Servizio F&B, competenza comunicativa e referenze eccellenti.

Chiffre 90947, **hotel revue**, casella postale, 3001 Berna.

90947/366099

Sie führen ein mittelgrosses

Hotel

und suchen immer noch die geeignete Person für die

Administration

damit Sie sich intensiver um Ihre Gäste kümmern können. Ich (w. 29j.) suche neue Herausforderung und gebe Ihnen gerne weitere Auskünfte unter

Chiffre 90964, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

90964/388412

Urgent! Jeune homme, 17 ans, **cherche place d'apprentissage de cuisinier**

pour août 1997, n'importe où en Suisse.
Téléphone 032 485 14 08

P 90958/388399

Hoteller/Restaurateur, HF Luzern, CH, 34., verh., keine Kinder (Gattin, 31j.), ebenfalls Grundausbildung im **Gastgewerbe**, zurzeit **Geschäftsführer** eines mittelgrossen **Hotels mit starker Restauration**, sucht auf **Frühling 1997** eine neue berufliche Ausrichtung.

Meine (unsere) Vorstellung ist die Leitung eines **Hotels- oder Restaurants**; **Pacht-/Mietofferten** kommen für uns auch in Frage. Regional sind wir ortsunabhängig, jedoch Angebote / Objekte nur aus der **deutschsprachigen Schweiz**.

Zuschriften bitte unter Chiffre 90885 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

90885/211990

Gemeinsam

Junges, dynamisches Paar (30jährig), sucht eine gemeinsame Herausforderung. Wir bieten Hotelfachschulabschluss (Dipl. Restaurateur/Hoteller HF) und eine vielseitige Berufserfahrung. Unser Traum besteht aus einem kleinen Hotel mit Restauration (Saison- oder Stadtbetrieb), in welchem wir unsere Ideen und Erfahrungen einsetzen und verwirklichen können.

Offerten unter Chiffre 90864, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

90864/388382

Motivierte, 29jährige Schweizerin (F. D. E. SP) mit EDV-Kenntnissen sucht Stelle als

Anfangsreceptionistin

(oder Praktikum) per Mai-Juni 1997, Regionen GE, VS, VD, BE.

Gerne erwarte ich Ihre Zuschriften unter Chiffre 90839, **hotel+tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

90839/388330

Schülerin der Hotelhandelschule HVA Bern, im zweiten Schuljahr, sucht per Sommer 1997 bis Sommer 1998 eine

Praktikumsstelle

in Sekretariat oder Réception (Ziel: KV-Abschluss nach dem Praktikumjahr).

Anfragen über **Telefon 031 352 90 42**.

90952/388398

Welcome aboard!

**Chefs de rang
Demi-chef de partie
Pâtisseries**

CND Cruise Services invite applicants, all year round, to work aboard the world's most prestigious superliners:

**QUEEN ELIZABETH 2
ROYAL VIKING SUN
VISTAFJORD
SEA GODDESS I and II**

Successful candidates should be qualified individuals, at least 22 years old, who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants, and possess a good command of the English language.

Being a part of our highly committed and professional team, you will have the ideal opportunity to develop your skills and your career with one of the world's leading cruise line companies which offer competitive salaries at every level.

Interested applicants are requested to reply in English enclosing your full Curriculum Vitae, reference papers and passport sized photograph to:

CND CRUISE SERVICES - DEUTSCHLAND GMBH
Köln 12 - 20459 Hamburg - Germany

Inserate per Telefax
031 372 23 95

hotel + tourismus revue

WIPS
WERMEILLE JEAN-CLAUDE
International placement services

We are continuously looking for qualified applicants with the necessary qualification interested in new challenges, i.e. as

HEAD CHEF for small restaurant
GERMANY

SOUS-CHEF
KUWAIT, SAUDI ARABIA

CHEF DE PARTIE for hotels and restaurants
**ISRAEL, ABU DHABI
QATAR, POLAND**

BUTCHER and BAKER
ISRAEL, PERU, KOREA

HEAD HOUSEKEEPER
GERMANY, ABU DHABI, DUBAI

CHIEF ENGINEER
ABU DHABI

Call us to get all necessary information or just send your application to:

WIPS Eggliuhstrasse 17, CH-4054 Basel
☎ 061 422 06 55, Fax 061 422 06 56

90953/388418

STELLENGESUCHE

Achtung Barbesitzer

Wir: zwei kompetente, junge Mädchen führen Ihre Bar mit neuen Ideen und vollem Einsatz, in eine TOP BAR. Mit garantierter Sicherheit.

Offerten unter Chiffre 90840, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

90840/388329

Jung, motiviert, diplomiert, (Hotelfachschulen, SHV-VDH), erfahren, professionell. Voll und ganz der Gastfreundschaft verschrieben. Zielstrebig, manchmal etwas unbequem. Kurz - wir sind ein junges Hotelier-Paar, das eine

frische Herausforderung

im 3/4*-Bereich sucht (Direktion, Kauf oder Miete) und mit einem Ideensilo neue Dimensionen setzen will. Am liebsten in den Bergen, an Seen oder einfach mitten in der schönen Natur. Gerne senden wir Ihnen unsere Unterlagen.

Bitte kontaktieren Sie uns unter Chiffre 90646, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

90646/387993

Kommunikationsfreudiger Branchenkenner mit Unternehmungsgeist (gelernter Koch mit Ausbildung und Erfahrung in Detailhandel) sucht

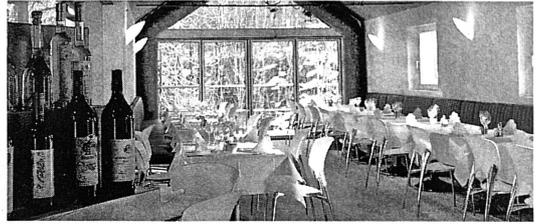
interessante Stelle

im Bereich Verkauf von Dienstleistungen oder Produkten im oder für das Gastgewerbe.

Interessenten, die mehr über mich erfahren wollen, melden sich bitte über **Telefon 031 747 93 53**, F. Büschli.

90965/388418

Weiterkommen in Hotellerie und Gastronomie



Lehrgang im Hotel- und Gastromanagement

Grundlage für die langfristig erfolgreiche Führung eines gastronomischen Betriebes ist ein breites Spektrum an Fachwissen und Engagement in die laufende Weiterbildung.

Top-Leistungen sind gefragt

Schöne Zimmer, saubere Küche und guter Service genügen schon lange nicht mehr. Erfolg beginnt im Management. Unser 20tägiger Intensiv-Lehrgang gibt Ihnen eine solide Basis für die grundlegenden Elemente des Managements in Hotellerie und Gastronomie.

Gesamtschweizerisches Klubschulzertifikat

Unsere Lehrkräfte sind ausgewiesene, praxisnahe Fachspezialisten mit grosser Erfahrung und aktuellem Know-how. Sie sorgen für beste Voraussetzungen zum Erreichen des Lernziels. Über 50 Jahre Erfahrung in der Erwachsenenbildung garantieren für die hochstehende Qualität der Klubschule Migros.

Erstklassige Weiterbildung für Leute vom Fach

Der Lehrgang richtet sich an Fachleute aus Gastronomie, Hotellerie und Tourismus. Angesprochen sind alle die weiterkommen wollen.

Die Fachbereiche des Lehrgangs

Marketing, Verkauf (inkl. WinWord)	7 Tage
Mitarbeiterführung	3 Tage
Mitarbeitermanagement	3 Tage
Finanzbuchhaltung	1 Tag
Finanzkennzahlen, Finanzwesen (inkl. Excel)	4 Tage
Food and Beverage-Management	2 Tage

Nächste Lehrgänge

Biel April 97 und Oktober 97

Chur ab April 97

Luzern ab Mai 97

Basel ab Juli 97

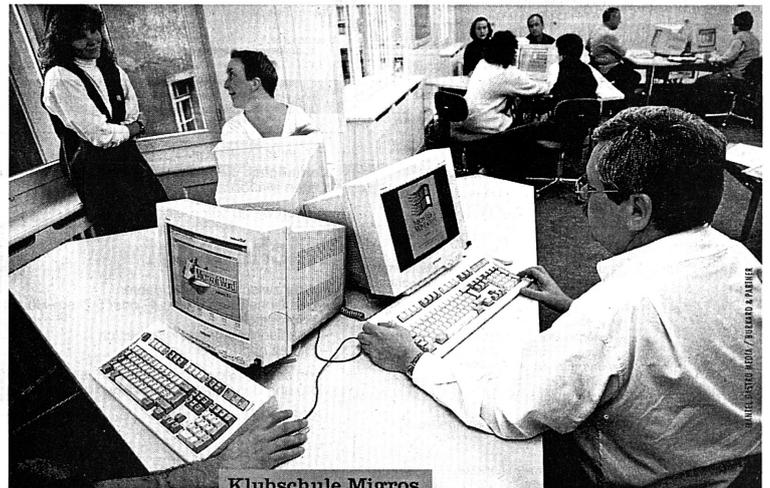
St. Gallen ab Oktober 97

Brig ab November 97

Dauer und Kosten:

20 Kurstage Fr. 4000.— (exkl. Material und Prüfungsgebühr.)

Unterricht in Kleingruppen bis max. 12 Personen.



Klubschule Migros
Reichsgasse 25

Klubschule Migros
Unionsgasse 13
2500 Biel
Tel. 032-322 88 33
Fax 032-322 71 40

7002 Chur
Tel. 081-252 66 88
Fax 081-257 17 49

Klubschule Migros
Jurastrasse 4

Klubschule Migros
Schweizerhofquai 1
5004 Luzern
Tel. 041-418 66 66
Fax 041-418 66 22

4053 Basel
Tel. 061-366 96 66
Fax 061-361 99 78

Klubschule Migros
Brühlgasse 15
9004 St. Gallen
Tel. 071-223 25 24
Fax 071-223 22 60

Klubschule Migros
Belalpastrasse 1
3900 Brig
Tel. 027-923 44 85
Fax 027-923 70 37



Noch Fragen zum Kurs?
Rufen Sie Frau C. Eggli an,
unsere Kurskoordinatorin.

Telefon 032-322 88 33

Für weitere Informationen senden wir Ihnen gerne unsere Unterlagen.

Ich bestelle eine Informationsbroschüre Ich melde mich an für den Lehrgang in _____ im Monat _____

Vorname/Name _____

Adresse _____ PLZ _____ Ort _____

Telefon _____ Datum _____ Unterschrift _____

BITTE EINSENDEN ODER FAXEN AN EINE DER OBENSTEHENDEN KLUBSCHULEN.

**école-club
klubschule
scuola club
migros**