

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 105 (1997)
Heft: 6

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: 16.08.2025

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

mit 405
Stellenangeboten

tourismus hotel+ revue

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

HOTEL-REVUE

Seit 1892

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

TOURISMUS

Kein «Cash» für Tourismus 2
Die neue aufladbare Plastikwertkarte «Cash» kann vorläufig im Tourismus kaum angewandt werden.

Schneesportlehrer geplant 5
Anstelle getrennter Skilehrer und Snowboardlehrer will das Biga nur Schneesportlehrer akzeptieren.

HOTELLERIE

Der Euro und die Schweiz 9
Wann bezahlt der erste Tourist in der Schweiz in Euro? Für die Schweizer Hoteliers ist Handlungsbedarf angesagt.

Hiltons «Bärenumarmung» 12
Am Donnerstag will ITT ihren Aktionäre eine Empfehlung abgeben. Hilton will ITT notfalls in die Knie zwingen.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Fast alles nur Show 13
Grand Finale am Gourmet Festival in St. Moritz: Viel Hollywood-Show – doch das Herz des Festivals liegt in der Küche.

«Voll im Trend» 14
Zwei erfolgreiche Gastronomen zeigten am Gastro-Seminar in St.Gallen wie Erfolg mit klaren Strategien erreichbar ist.

HOTEL · TOURISME

Guihotel en sursis 21
Le système de réservation de chambres Guihotel est en sursis. Sera-t-il sauvé par Internet?

Centres thermaux dopés 22
Les centres thermaux valaisans se portent à merveille cette saison. Ils sont dopés par la neige.

SHV · SSH · SSA

Über die 10. AHV-Revision 23
Die 10. AHV-Revision bringt einiges in Bewegung. Was wird neu? Wo gibt's Änderungen? Ein Interview.

Das Saison-Flash 23
Auch in der Winterzeit wird über den Sommer gesprochen – vor allem wenn's um (Umsatz-)Zahlen geht.

Prix Bocuse d'or 1997



Wer mitmacht, gehört zu den Besten

Sie gehörten weltweit zur Spitzenklasse, die Köche, die sich in Lyon zum Prix Bocuse d'or 1997 trafen. Die gestandenen Profis sassen in der Jury des international renommiertesten Kochwettbewerbs, die jüngeren Köche waren aus 22 Natio-

nen als Kandidaten zum Concours delegiert worden. Der Schweizer Bruno Hurter ist stolz auf seiner 6. Platz. Denn schon allein das Mitmachen zeige, dass er zu den besten Schweizer Köchen gehöre. Unser Bild: (vorne, v.l.n.r.) Jean

Fleury, Paul Bocuse, Pierre Orsay (Frankreich), (hinten, v.l.n.r.) Bruno Keist, Bruno Hurter, Isabelle Schibli, Horst Petermann, Hans-Peter Soltermann, Louis Bischofberger (Schweiz). (Foto: Christine Künzler) Seite 17

«Croatian Hotels & Resorts»

Neue Hotel-Marke mit Landesbezug

In Kroatien, dem Land mit dem grössten Tourismuswachstumspotential Mitteleuropas, werden die Hotellerie-Weichen neu gestellt: Mit «Croatian Hotels & Resorts» bringt Horwath Consulting amerikanisches Management, internationale Investoren und das kroatische Bedürfnis nach einem marktgängigen und landesbezogenen Hotel-Label unter einen Hut.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Nicht zuletzt Schweizer mussten dieser Tage dazulernen, wie wichtig es ist, als Land ein klares Image zu haben, das sich auch touristisch in einer Marke umsetzen lässt. Was macht ein Land, das zwar touristisch voller Potential, aber hotelmäs-

sig ein unbeschriebenes Blatt ist? In Kroatien wurden letzte Woche die Verträge zwischen den «Croatian Hotels & Resorts» (CHR) und ihren internationalen Partnern unterschrieben, die in einem ersten Anlauf in Istrien gleich 22 Hotels mit einem Umsatz von rund 100 Millionen Franken unter Management-Vertrag nehmen.

Name «Croatian» geschützt
CHR bringen gleich ihr eigenes Corporate Design Manual mit, der Name «Croatian» wurde international geschützt und unterstützt die Landeswerbung. Die beiden Besitzerfirmen dieser 22 istrischen Hotels, JadranTurist Rovinj und Istraturist Umag, sind an der Zagreber Börse kotiert und werden sich wohl über ihren Aktienkurs in den nächsten Tagen nicht zu beklagen haben. Die Botschaft: Hoffnung für die von den Folgen der serbischen Aggression arg mitgenommene kroatische Hotellerie. Und aus

Schweizer Sicht ein aufschlussreiches Beispiel, wie ein Tourismusland versucht, seine Hotellerie wieder flottzukriegen.

CHR ist eine typische Hotelmanagementfirma, an der der Staat nicht beteiligt ist. Sie soll durch ihr Management Hotelobjekte innert drei Jahren auf mitteleuropäischen Standard bringen. Kroatiens will sich künftig auf zwei Märkte konzentrieren: Statt sozialistischen Massentourismus nun Familien- und Sporttourismus in einfacheren Hotels sowie themenbezogenen Qualitätstourismus. Auch die Schweizerische Reisekasse Reda hat sich für 1997 Hotel- und Ferienanlagenkontingente in Istrien gesichert.

Touristischer Masterplan

Die internationale Beratungsfirma Horwath Consulting hatte vor zweieinhalb Jahren den touristischen Masterplan für
Fortsetzung auf Seite 9

Verkehrshaus der Schweiz

Teilerfolge zu verzeichnen

Die Finanzkrise des Verkehrshauses Luzern ist zwar noch nicht überstanden, doch lassen einige positive Signale auf ein Happy-End hoffen. So will der Luzerner Regierungsrat auf den Entscheid, seine Subventionen sukzessive zu verringern, zurückkommen. Auch die Stadt Luzern zeigt sich kooperativ. Noch unsicher ist jedoch der Beitrag des Bundes. Er wurde um eine jährliche Subvention von 3 Mio. Franken angegangen. Seite 3

Leading Hotels Switzerland

Verkaufsvereinigung gegründet

Internationale Zusammenschlüsse von Hotelketten, Fusionen von Hotelmarken und Marktanteilverluste der Destination Schweiz haben auch The Leading Hotels of the World in Switzerland auf den Plan gerufen. Um im Ausland aktiver auftreten zu können, haben die 22 Luxus-Häuser eine Marketing- und Verkaufsvereinigung gegründet. Mit dabei sind Partner wie ST, Swissair und Top-Event of Switzerland. Seite 11

Dekoration

Höhere Umsätze und positives Feed-Back

Erfolg bei ihren Gästen und höhere Umsätze vermelden Hoteliers, die ihr Haus dekorieren. Meist ist ein bestimmtes Thema Vorlage zur Dekoration. Besonders im Trend liegen die USA, die Karibik oder Australien; daneben werden auch Weihnachten oder Ostern dekoriert. Die jährlichen Ausgaben für Dekorationen liegen bei Ein- bis Drei-Stern-Hotels zwischen 5000 und 25000 Franken. Seite 18

Gestion des destinations

Le tourisme romand s'y met aussi

La gestion des destinations est une notion qui fait son chemin dans le tourisme suisse. Les professionnels s'accordent à reconnaître qu'il est nécessaire d'améliorer la commercialisation de l'offre en permettant notamment aux touristes de percevoir une destination comme un ensemble de produits touristiques. En Suisse romande, ce thème est aussi d'actualité. Toutefois, il est probable qu'il ne sera pas traité selon les recettes contenues dans le rapport Bieger. Page 19

Damit Sie Ihre Wäscherei-Rechnung nicht länger ohne den Wirt machen:
Miele PROFESSIONAL
Profi-Waschmaschinen für das Gastgewerbe.
Telefon 056 / 417 24 62

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

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

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

Richtpreis je Stück ab Fr. 1450.-
Für spät eintreffende Gäste
EINFACHE MONTAGE
DIGIBOX-Schlüsselausgabe-System
Schlossfabrik Schulte & Co.
CH-8718 Schänis SG
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Touristische Postautolinien

Ein Jahr Gnadenfrist für die Alpenpost

Das touristische Streckennetz der «Postauto Schweiz» bleibt 1997 intakt und die Einbindung ins Tarifsystem erhalten. Einige Kurspaare werden hingegen gestrichen. Gleichzeitig werden die Preise um durchschnittlich 9 Prozent erhöht, wegen der Fünftüber-Zuschlag entfällt. Neuer Termin für eine längerfristige tragfähige Lösung bei der Abgeltung der Postauto-Fahrten ist nun Anfang 1998.

SUSANNE RICHARD

Das am 1. Januar 1996 in Kraft getretene neue Eisenbahngesetz sieht für rein touristische Strecken, die von Unternehmen des öffentlichen Verkehrs bedient werden, keine Subventionierung durch Bundesgelder mehr vor. Beim Postautodienst betrifft dies 61 Strecken oder Streckenabschnitte, die nur während der Sommersaison bedient werden. Betroffen sind die Kantone Bern, Uri, Tessin, Wallis und Graubünden. Für die Aufrechterhaltung dieser Strecken müssen neue Finanzierungsmodelle ausgearbeitet werden. Im Prinzip gilt nun: «Postauto Schweiz» liefert nur noch jene Frequenzen, die die Kantone bestellen und bezahlen. Wo die Kantone nicht bereit sind, Beiträge zu leisten, besteht die

Kurspaare reduziert

Die Zahl der Kurspaare ab Andermatt über den Gotthard wird 1997 von täglich vier auf drei reduziert. Über die Furka, den Nufenen und die Grimsel werden täglich nur noch zwei statt drei Kurspaare verkehren. Der Susten wird von der Berner Seite täglich mit drei Kurspaaren bedient, von der Urner Seite wird nur noch eines von drei Kurspaaren verkehren. Teilweise wurden neue Fahrpläne aufgestellt. Nicht mehr möglich ist die «4-Pässe-Rundfahrt ab Meiringen». 1997 können nur noch die Pässe-Kombinationen Grimsel-Furka und Gotthard-Nufenen-Furka per Linienkurse befahren werden. SR



Wird die Finanzierung nicht gesichert, werden gewisse Strecken nicht mehr befahren.

Foto: zvg

Gefahr, dass touristische Strecken oder -abschnitte aufgegeben werden.

Kosten optimieren

Im Versuchsjahr 1997 will die Post Angebot und Kosten noch einmal optimieren. Sie hat hierfür erste Massnahmen beschlossen, die eine Straffung des Angebots und eine angepasste Preisgestaltung beinhalten. Der unpopuläre 5-Franken-Zuschlag wird abgeschafft. Dafür werden die Billettpreise auf die effektiven Kosten je Einzelstrecke abgestimmt und deshalb um durchschnittlich 9 Prozent angehoben. Das Angebot bei den Passfahrten über Grimsel, Furka, Susten St Gotthard und Nufenen (vergl. Kasten) wurde gestrafft und die betrieblichen Kosten wo möglich gesenkt. Bereits für 1997 hat der stark betroffene Kanton Uri einen Sonderkredit für touristische Linien von 40 000 Franken gesprochen. Ab 1998 werden die Kantone oder interessierte Partner die Fehlbeträge tragen müssen. Einzelne Strecken sind zwar

auch überregional bedeutsam, aber bei der heutigen Finanzlage wird der Bund hier kaum Mittel investieren. «Nach den für 1997 geplanten Massnahmen wird der Kostendeckungsgrad der touristischen Linien bei rund 55 Prozent liegen. Der ungedeckte Fehlbetrag wird sich voraussichtlich auf weniger als eine Million Franken belaufen», erklärt Hans Rudolf Ischer, zuständig für die Information bei «Postauto Schweiz». Viele dieser Strecken führen zu Ausgangspunkten von Wanderungen oder Skitouren oder sind als Ausflugsstrecken touristisch attraktiv. Ein Abbau wäre für einzelne Regionen aus touristischer Sicht problematisch. Neben den Kantonen sollen deshalb auch betroffene Tourismusvereine in den Regionen um Beiträge angegangen werden, um die Bedienung der Strecken auch nach 1997 sicherzustellen. Aus touristischer Sicht ist die getroffene Lösung (fast) eine Maximallösung: Alle touristischen Linien oder Teilstrecken werden 1997 weiterhin bedient. Zudem

bleibt die Post bei der Tarifierung beim System des öffentlichen Verkehrs. Eine Tarifierung nach privatwirtschaftlichen Kriterien – was einer massiven Verteue-

rung entsprochen hätte – hat sich nicht durchgesetzt. «Schade, dass die Tourismusvertreter bei den Verhandlungen immer nur als Forderungssteller auftraten. Mehr Transparenz im Sinne von 'das Postauto bringt uns etwas, aber wir können Euch finanziell nicht unterstützen' würde wohl mehr Verständnis schaffen», sagt Beat Wiget, Regionaldirektor der Postauto Zentralschweiz.

PostCar im Markttest

Als Ergänzung zu den Linienfahrten haben die «Postauto Schweiz» in Zusammenarbeit mit der ASTAG im Frühling 1996 das zweijährige Pilotprojekt «PostCar» gestartet. Dabei bringen die Carhalter das touristische Knowhow und die Post das gute Image der Postautos ein. Die PostCar-Fahrten sollen auch die teilweise gestrichenen Passfahrten ersetzen. Diese Ausflugsfahrten bieten ein deutlich höheres Komfortniveau als der übliche Postautoverkehr, sind aber auch deutlich teurer. Erlebnisreisen mit gastronomischem Touch wie «Eine Reise mit Geschmack» und «Ein Fest für Leute mit 'Schwein'» waren im vergangenen Sommer die Renner und werden auch 1997 wieder aufgenommen. Die «Reise mit Geschmack» beinhaltet den Besuch des Lebensmittel-Museums und der Nestlé-Cailler-Fabrik sowie ein Mittagessen. Bei «Ein Fest für Leute mit Schwein» sind das Spanferkelessen und eine Reise mit der Sauriswanzlebahn inbegriffen.

Touristische Linien in der Schweiz

Unter dem Sammelbegriff «Touristische Postauto-Strecken und -Streckenabschnitte» werden sowohl echte Linien des öffentlichen Verkehrs in touristischen Gebieten und rein touristische Linien (Erschliessung von Ausflugsplätzen, zahlreiche Passstrecken) zusammengefasst. Während erstere auch in Zukunft mit öffentlichen Geldern subventioniert werden müssen und damit deren Bedienung weiterhin gewährleistet ist, müssen rein touristische Linien gemäss neuem Eisenbahngesetz (EBG) nicht mehr durch den öffentlichen Verkehr erschlossen werden. Laut EBG sind

ganzjährig bewohnte Orte mit einer festgelegten Anzahl Einwohner und einem bestimmten minimalen Frequenzzufkommen zu erschliessen. Die genauen Zahlen können je nach Kanton unterschiedlich sein. Die touristischen Linien erschliessen häufig nicht ganzjährig bewohnte Orte mit zu kleiner Einwohnerzahl und mit – zumindest ausserhalb der touristischen Saison – zu bescheidenen Frequenzen. Diese Linien sind aber aus touristischer wie aus regionaler Sicht für die jeweiligen Regionen durchaus von Bedeutung. Deren Finanzierung ab 1998 ist noch in Diskussion. SR

Europay Switzerland / «Cash»

Elektronisches Portemonnaie statt Kleingeld

Der bargeldlose Alltag rückt näher, theoretisch zumindest. Eine aufladbare Plastikkarte soll das Kleingeld ersetzen. Mit dem elektronischen Portemonnaie «Cash» können demnächst kleinere Beträge an 5000 Verkaufsstellen und Automaten bezahlt werden. Bis Ende Jahr sollen es deren 15 000 sein.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Mit Plastik statt Kleingeld bezahlen: Das wird möglich durch eine aufladbare Karte, welche Münzen und Banknoten ersetzen kann. Europay, die Vermarktungsgesellschaft der Schweizer Banken für Kartenprodukte, und die Post haben den Startschuss für «Cash» abgefeuert. Künftig sollen kleinere Beträge mit einer aufladbaren Wertkarte bezahlt werden. Das System funktioniert denkbar einfach: Die neue, mit einem Chip versehene ec-Karte, kann ab Mai an einem der 3600 Bancomaten in der Schweiz mit einem Maximalbetrag von 300 Franken aufgeladen werden. Die nach der Postcard und Postcard/Eurocard drückte Plastikkarte des gelben Riesen, die Postcard «Cash», kann von den Postkonto-Inhabern angefordert und ab Herbst 1997 an den 500 Postomaten geladen werden. Beim Bezahlen steckt der Kunde eine der beiden Plastikkarten in einen speziellen Terminal und bestätigt den «Deal». Während für den Konsument bei Bezahlung mit «Cash» keine Spesen entstehen, hat der Anbieter nicht nur die Kosten des Terminals (100 bis 200 Franken) zu übernehmen. Zusätzlich beläuft sich jede Abwicklung auf 0,7 Prozent des Rechnungsbetrages plus – je nach Transakti-



Ob sich «Cash» durchsetzen wird, bleibt abzuwarten. Foto: zvg

Kommentar

Wertloses Schweizer Souvenir

Mit Fleurop-Blumenläden, einem Taxi-Betrieb, einigen Restaurants und Kiosken, dem gebürtigen Luzerner Verkehrshaus und dem diesjährigen Jazz Festival in Montreux als Testballon ist die Liste der Verkaufsstellen, wo künftig mit Plastik statt Münz bezahlt werden kann, denn auch schon mehr oder weniger abgeschlossen. Wann und wo genau haben Sie sich, lieber Leser, zum letzten Mal darob nicht um den geforderten Münzvorrat nicht aus der Tasche klabuen zu können? Richtig. In der Telefonkabine, am Ticketautomaten der öffentlichen Verkehrsmittel und natürlich beim Füttern der

immer geldgierigeren Parkuhren. Da wäre «Cash» die ideale Lösung. Das System ist ebenso bestechend einfach wie nützlich. Wäre. Denn mit Ausnahme der Lausanner Parkingmeter ist Ihre «Cash»-Karte diesbezüglich so gut wie wertlos. SBB, Verkehrsverbunde und Telecom können und wollen vom elektronischen Portemonnaie vorderhand nichts wissen. Die Generation der neuen Automaten kann die Wertkarte nicht lesen und eine Anpassung sprengte die finanziellen Mittel. Und wie Europay gegenüber der hr bestätigt, bietet sich in Sachen Bergbahnen und weitere

onsvolumen – ein bis zwei Rappen pro Übermittlung. Bei einer Zahlung von zehn Franken betragen die Kosten für den Betreiber acht bis neun Rappen. Gemäss Europay-Geschäftsführer Jacques Bischoff wird «Cash» vor allem für Beträge bis 25 Franken eingesetzt.

Noch sehr wenige Anbieter

Bis heute konnten rund 5000 Vertragspartner für die neue Karte gewonnen werden. Darunter zu finden sind etwa Taxi 2000 in Zürich, die Parkplätze der Stadt Lausanne, Fleurop, das Verkehrshaus Luzern, das Montreux Jazz Festival, sowie einige Restaurants und Kioske. Bis Ende Jahr sollen es 15 000 und bis zum Jahr 2001 bei einem Gesamtpotential von 150 000 Verkaufsstellen annähernd deren 50 000 sein. Namen von Unternehmungen aus dem Detailhandel, welche sich zur «Cash»-Gemeinde gesellen werden, sind noch nicht bekannt.

SWISSORAMA

Grosser Rat stimmt überraschend der Tourismusförderung im Kanton Bern zu. Mit 116 zu 2 Stimmen hat der Grosse Rat eine Motion von SVP-Grossrat Urs Zumbrunn unterstützt, die eine Tourismusförderungsabgabe fordert. Die Kantonsregierung ist nun beauftragt, die nötigen Gesetzesänderungen vorzubereiten, damit die Tourismusgemeinden eine eigene Steuer zur Förderung des Tourismus einführen können. In den Kantonen Wallis und Graubünden haben die Gemeinden bereits das Recht diese Sondersteuer zu erheben. Noch vor einem halben Jahr hatte der Berner Regierungsrat, der die Motion jetzt empfohlen hat, dagegen ausgesprochen. Zum Meinungsumschwung hat neben der allgemeinen Krise im Tourismus wohl auch die 1996 veröffentlichte kantonale Wertschöpfungsstudie beigetragen. SR

*

Tessin wirbt in Zürich um Gäste. Im kommenden März veranstaltet der Tessiner Verkehrsverein (Ticino Turismo) eine grossangelegte Werbeaktion in Zürich mit dem Titel «Zurigo Ticino». Ziel ist es, den Zürichern ein umfassendes Bild des Südkantons zu vermitteln. An 15 verschiedenen Standorten werden in der dritten Märzwoche Tessiner Besonderheiten dargestellt: Vom Versuch für leichte Elektromobile, über die Universalität der italienischen Schweiz zur Tessiner Gastronomie. Vorabprojektionen des 50. Internationalen Filmfestivals von Locarno 1997 sowie ein Symposium zur Tessiner Wirtschaftssituation bilden Schwerpunkte. Die Autorin Kathrin Rüegg, wird ihre Bücher signieren. sda

REKLAME

www.jetzferien.ch
 Inserieren Sie im Internet / Schweiz-Angebote
 JF Werbung AG, ASW - 8800 Thalwil, 01 720 80 82

Verkehrshaus der Schweiz

Die düsteren Wolken am Finanzhimmel lichten sich

Über dem Verkehrshaus Luzern kreist der Pleitegeier. Doch so dramatisch, wie die Lage vor einigen Wochen noch schien, ist sie heute nicht mehr. Immerhin haben Stadt und Kanton Luzern Zahlungsbereitschaft gezeigt. Ausstehend ist aber noch der Beschluss über den Bundesbeitrag.

EVELYNE MAYR

Seit einigen Monaten ist das Verkehrshaus in Luzern seiner Finanzprobleme wegen in aller Munde und Zeitungen. Obwohl Direktor und «Krisenmanager» *Fredy Rey* einen Sammlungsstopp verfügt und einige Stellenprozente gestrichen hat, schliesst das Budget für 1997 mit einem Defizit von rund 83 000 Franken ab. Die jährlichen Fehlbeträge für die Planjahre 1998 bis 2000 bewegen sich zwischen 2,3 und 2,9 Millionen Franken – ohne dass ein Abbau der Verschuldung (6,6 Millionen Franken, ohne Imax-Kino) eingerechnet wurde (siehe Grafik).

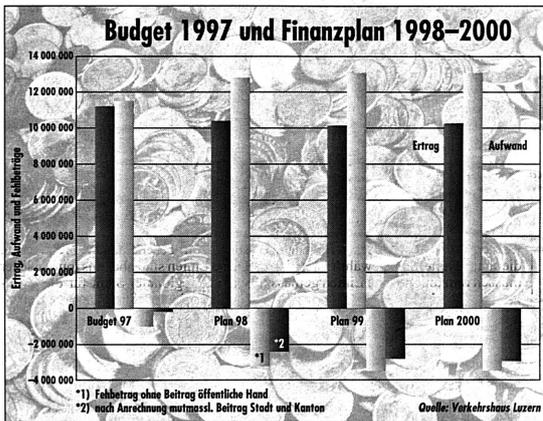
«Ein Teilerfolg»

Das Verkehrshaus ist auf Beiträge der öffentlichen Hand angewiesen. Bereits in den Jahren 1993 bis 1995 gewährten der Bund, die Stadt und der Kanton Luzern im Hinblick auf die zunehmend



Trotz kleinen Teilerfolgen besteht kein Grund zum Abheben: Das Verkehrshaus der Schweiz in Luzern steckt nach wie vor in einer Finanzkrise.

Fotos: htr



schlechtere finanzielle Lage eine Hilfe von insgesamt 8,2 Millionen Franken. Dass der Kanton Luzern im Oktober vergangenen Jahres ankündigte, seine künftigen Leistungen sukzessive zu reduzieren, veranlasste Rey zu düsteren Prognosen, die in einer drohenden Schliessung des Verkehrshauses gipfelten. Derartige Szenarien für das beliebteste Museum der Schweiz schrecken die Öffentlichkeit auf. Inzwischen haben Stadt und Kanton rückwirkend für 1996 insgesamt eine knappe Million Franken gesprochen, dasselbe für 1997. *Fredy Rey* nimmt dies zufrieden zur Kenntnis. Es sei immerhin ein Teilerfolg, dass der Grosse Rat des Kantons Luzern vergangene Woche ein Postulat gutgeheissen hat. Dieses zielt darauf ab, den Entscheid vom Oktober nochmal zu diskutieren und eine neue Lösung für die Subventionsleistungen ab 1998 zu finden. Auch die Stadt Luzern zeigt sich jetzt kooperativ. Auf eine Interpellation («Wieviel ist der Stadt das Verkehrshaus wert?» ant-

wortete der Stadtrat vorige Woche, dass er weiterhin bereit sei, einen «angemessenen Teil» zu leisten.

Nicht Entwarnung blasen

Zusätzlich haben sich jetzt auch andere Gremien der Verkehrshaus-Problematik angenommen. So wolle die Innerschweizer Regierungskonferenz diskutieren, ob nicht alle Innerschweizer Kantone in Zukunft einen fixen Unterstützungsbeitrag leisten sollten, berichtet *Rey*. Ausserdem seien im Kantonsparlament Zug und im Gemeindeparlament Horw ebenfalls Vorstösse hängig. «Dies alles stimmt mich positiv», sagt der Direktor. Aber solange der Bund nicht das Signal gibt, dass eine substantielle Lösung möglich ist, könne er nicht Entwarnung blasen. 3 Millionen Franken jährlich hat sich *Fredy Rey* vom Bund erbeten. Zusammen mit den Beiträgen von Stadt und Kanton wäre damit die Zukunft des Verkehrshauses für die nächsten 10 Jahre gesichert. Das Bundesamt für Kultur sieht

sich aber nicht in der Lage, Beiträge in dieser Höhe auszurichten. Jedoch sucht jetzt eine Arbeitsgruppe, bestehend aus Vertretern des Bundesamtes für Kultur, des Verkehrs- und Energiegewirtschaftsdepartements und des Volkswirtschaftsdepartements nach einer interdepartementalen Lösung. Nicht nur am finanziellen Engagement ist *Rey* viel gelegen: Er erwarte vor allem, dass der Bund koordinierend wirke. Mit Leistungsaufträgen könnte dem «Wildwuchs» der in der Schweiz in musealen Belangen bestehe, entgegengewirkt werden.

Die Vorwärtsstrategie

Die Führungscrew des Verkehrshauses hat die Hände indes nicht abwartend in den Schoß gelegt. Intensiv wird nach weiteren Möglichkeiten gesucht. Eine Faktor-Nutzen/Kosten-Analyse erstellt, die Betriebsabläufe rationalisiert werden. Ausserdem sind Direct-Mailing-Sammelaktionen und die Erhöhung der Mitgliederbeiträge geplant. Aber auch zur Steigerung der Attraktivität werden Pläne geschmiedet. So sollen demnächst Animatoren den Besucherinnen und Besuchern bei den interaktiven Stationen mit Erklärungen behilflich sein. Auch von den Highlights im laufenden Jahr (Swiss Space Days, Sonderausstellung «Luft und Verkehr», Dampffahrten mit der Spanisch-Brötli-Bahn und neugestaltete Ausstellung Schienenverkehr zum Bahnhöfli) verspricht sich *Rey* einiges. Bereits arbeite man an Projekten für die Jahre nach dem Jahrtausendwechsel. «Wir resignieren nicht, sondern haben jetzt eine Vorwärtsstrategie entwickelt», so *Rey*.

Imax: Keine Sorgen

Besser als erwartet läuft das Imax-Filmtheater, das im Sommer vergangenen Jahres eröffnet worden ist. Statt der erwarteten 170 000 Eintritte im ersten halben Jahr wurden deren 280 000 gezählt. Profitieren kann das Verkehrshaus vom Imax dennoch nur beschränkt: Der Besucherrückgang hielt sich mit 12 Prozent wohl aufgrund dieser neuen Attraktion deutlich unter dem gesamtschweizerischen Durchschnitt von 22 Prozent. Finanziell wirkt das Imax-Kino, das auf eigene Rechnung läuft, keinen Batzen fürs Verkehrshaus ab. Der Betrieb ist dank etlichen Sponsorenverträgen selbsttragend. MAY

«Tower 2000»

Ein «Eiffelturm» für Luzern?

Während in Luzern noch am neuen Kultur- und Kongresshaus gebaut wird, haben zwei findige Männer bereits ein nächstes Projekt im Kopf. Der Ebikonner Architekt *Marco Wey* und der Luzerner Werbeberater *Silvio Panizza* wollen einen 50 Meter hohen Aussichtsturm aus Stahl und Glas bauen. Als Standort kämen das «Inseli» unmittelbar neben dem neuen Kultur- und Kongresshaus oder das Umfeld des Verkehrshauses in Frage. Auf rund 10 Millionen Franken würde dieser «Eiffelturm» für Luzern zu stehen kommen. Die Finanzierung und Betreuung könnte über eine Aktiengesellschaft erfolgen. Wie die Initianten gegenüber der «Neuen Luzerner Zeitung» sagten, bestünden bereits Kontakte mit möglichen Sponsoren und weiteren Interessenten. Der «Tower 2000», so der Arbeitstitel des Projekts, wäre eine tolle Touristenattraktion und böte den Luzern-Gästen nicht nur eine grossartige Aussicht auf See und Berge, sondern könnte auch als Austragungsort für Galas, Feste, Empfänge und ähnliches genutzt werden. Die Euphorie von *Wey* und *Panizza* findet bei den Stadtbehörden wenig Echo. Baudirektor *Werner Schnieper* ist der Meinung, dass Luzern neben dem Wasserturm kein zweites Wahrzeichen benötige. Ausserdem verträge der Neuvel-Bau keinen solchen «Zusatz». Dieser Ansicht sind auch Luzerner Architekten. Sie halten einen solchen Eingriff in Luzerns Stadtbild als zu gravierend. Auch der sonst begeisterungsfähige Verkehrsdirektor *Kurt H. Illi* schliesst sich dieser Meinung an, obwohl er die Idee eines Turms «aus touristischer Sicht bemerkenswert und originell» findet. MAY

Ausländisches Grundeigentum

Weniger bewilligt, mehr verkauft

Der Nettozuwachs an ausländischem Grundeigentum in der Schweiz betrug 1995 95 Hektaren, 1994 waren es 63 Hektaren. Das Nettoergebnis aus Verkäufen an Ausländer und Rückkäufen von Schweizern stieg um 194 Mio. Franken. 1995 lag die Summe für den effektiven Zuwachs an ausländischem Grundeigentum bei 792 Mio. Franken. 1995 sind in der Schweiz 1801 Bewilligungen für den Kauf von Grundstücken durch Ausländer erteilt worden. Das sind 35 weniger als 1994. Effektiv kam es zu 1273 Verkäufen an Ausländer. Im Vorjahr waren es 1216 Verkäufe, wie die Zeitschrift «Die Volkswirtschaft» schreibt. Im Gegensatz zur Zahl der Verkaufsbewilligungen stieg die bewilligte Preissumme. Sie betrug 1995 2,419 Mrd. Franken, 1994 waren es 2,002 Mrd. Franken. Auch die bewilligte Verkaufsfläche stieg von 204 auf 351 Hektaren. 1995 kam es zu 1273 Verkäufen an Ausländer. Sie bezahlten für eine Fläche von 112 Hektaren rund 962 Mio. Franken. Am meisten Verkäufe wurden im Kanton Wallis getätigt (372), gefolgt von den Kantonen Tessin (236) und Graubünden (146). Am meisten Geld wurde für Grundstücke im Tessin bezahlt. Der grösste Teil der Verkäufe ging an Ausländer im EU-Raum. 36 Prozent der Handänderungen betrafen deutsche Staatsbürger, 16 Prozent italienische und sieben Prozent französische. Bei den Bürgern aus den USA ging die Zahl der Verkäufe auf 11 zurück. Die Zahl der Verkäufe an Bürger aus der ehemaligen Sowjetunion stieg um fünf auf 30. 1995 wurden 298 Objekte von Ausländern an Schweizer zurückverkauft. Im Vorjahr hatte es noch 343 Rückkäufe gegeben. sda

LESERBAR

Schweizer und ihre Freizeit



Das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) der Universität in Bern hat die unterschiedlichsten Fakten aus der Freizeitforschung zusammengetragen und in der neusten Ausgabe der Berner Studien publiziert.

Seit dem zehnten Jahrestag hat sich das FIF dem Phänomen «Freizeit» zugewendet und es Schritt für Schritt durchforstet. Entstanden ist eine Freizeitdatenbank, die von FIF-Professor *Hansruedi Müller*, *Bernhard Kramer* und *Claudio Luigi Ferrante* ausgewertet und veröffentlicht worden ist. Viele Daten und Fakten, die in der Publikation «Schweizer und ihre Freizeit» nachzulesen sind, mögen überraschen. Wer ist sich schon bewusst, dass beispielsweise das Freizeitbudget eines durchschnittlichen Schweizer Haushalts jährlich rund 11 600 Franken beträgt und damit 20,5 Prozent der Verbrauchsausgaben ausmacht, der freizeitmotivierten Personenverkehr bereits einen Anteil von 50 Prozent am gesamten Verkehrsvolumen erreicht hat, und dass darunter der Sportverkehr mit 24 Prozent des Freizeitverkehrs eine wichtige Rolle spielt? Im Vorwort erinnert *Hansruedi Müller* daran, dass man in den 80er Jahren der Freizeitindustrie mit all ihren Verlockungen grösste Wachstumsschancen in Aussicht stellte. In der Zwischenzeit hat sich jedoch einiges gewandelt.

Hansruedi Müller, *Bernhard Kramer*, *Claudio Luigi Ferrante*: Schweizer und ihre Freizeit, Berner Studien zu Freizeit und Tourismus Nr. 35, Bern 1997, 139 Seiten, 42 Abbildungen, Fr. 32.—, FIF-Verlag, Bern (Tel. 031 631 37 11)

REKLAME

Tou-

Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-

Lassen Sie sich nicht die Tour vermessen.

US

Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.



Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41, Filialen Pr.-du-Marché 23, 1004 Lausanne, Tel. 021/647 72 72, Fax 021/647 02 80, Giacommettistrasse 96, 7000 Chur, Tel. 081/286 99 66, Fax 081/286 99 60, Via Pico 28, 6906 Lugano-Cassarate, Tel. 091/972 66 84, Fax 091/972 45 65

WEIL SIE STADTAUSSCHNITTE
NICHT SO LANGE STUDIEREN KÖNNEN:
GALILEO SPECTRUM



*Selbst wenn Sie so viel Zeit hätten wie unsere Skulptur:
Vielleicht müssten Sie ja gerade über einen anderen Stadtteil Auskunft geben.
Oder über eine andere Stadt. Mit Galileo Spectrum, einer exklusiven Neuheit von Traviswiss,
sind Sie in den Metropolen der Welt zu Hause, als wären Sie dort aufgewachsen.
So können Sie einem Kunden sogar auf den Meter genau sagen,
wie weit sein Spaziergang vom Hotel zum nahegelegenen Kongresszentrum ist.
Und seinen ganz persönlichen Stadtplan können Sie ihm als Ausdruck gleich mitgeben.
Interessiert am ganzen Leistungsspektrum von Galileo Spectrum?
Dann rufen Sie doch einfach 01 815 36 02 an.*

TRAVISWISS

Funktioniert's menschlich, funktioniert's auch technisch.

Schweizer Skilehrer

Ziel: Biga-Anerkennung für Skilehrer

Im vergangenen Jahr ist die schweizerische Skilehrerausbildung als dreistufige Ausbildung vereinheitlicht worden. In der Folge wird – wie beim Bergführer-Beruf bereits realisiert – eine Biga-Anerkennung des Skilehrerberufs als «Schneesportlehrer» angestrebt.

SUSANNE RICHARD

Die Diskussionen zur Vereinheitlichung der Skilehrerausbildung in der Europäischen Union haben auch die zuständigen Schweizer Institutionen angeregt, die nationale Vereinheitlichung voranzutreiben. Bisher wurde nur in den Patentkantonen Graubünden, Wallis, Uri, Obwalden, Bern und Waadt eine dreistufige Ausbildung absolviert, während in den Nichtpatentkantonen eine zweistufige Ausbildung für die Ausübung des Berufs als Skilehrer genügt. Ein Skinstruktur (Stufe 2) aus einem Nicht-Patentkanton konnte bisher in einem Patentkanton nicht unterrichten, weil ihm die Stufe 3 (Allgemeinbildung/Lawinenausbildung) fehlte. Im vergangenen Jahr sind auch in den Nicht-Patentkantonen die ersten Skilehrer nach dem neuen Ausbildungskonzept ausgebildet worden. Ergänzend wird auch eine Snowboardlehrer-Ausbildung angeboten, zu der aber nur Skilehrer der Stufen 2 und 3 zugelassen werden.

Berufspatent abgeschlossen

Der Spatent des Kantons Bern, ab 1999 das kantonale Patent für



Die Skilehrer kämpfen darum, dass das Biga ihren Beruf anerkennt. Foto: zvg

Skilehrer abzuschaffen, sowie die Aktivitäten in der Europäischen Union EU haben die Dringlichkeit einer Biga-Anerkennung des Skilehrer-Berufs aufgezeigt. Das Biga hat allerdings klargestellt, dass es «keine Anerkennung eines Skilehrers und eines Snowboardlehrers geben wird», sondern dass man sich auf die Anerkennung eines «polysportiven Schneesportlehrers» wird einigen müssen. «Die Patentkantone haben bereits einen Schutz des Berufs, trotzdem unterstützen sie das Anliegen aus Solidarität mit den Nicht-Patentkantonen», sagt Karl Eggen, Präsident des für die Ausbildung zuständigen Schweizerischen Interventands für Skilauf SIVS. Am vergangenen Freitag haben die zu-

ständigen Verbände nun einstimmig beschlossen, die Biga-Anerkennung definitiv anzustreben. Unter der Federführung des Schweizerischen Interventands für Skilauf, des Schweizerischen Skischulverbands und der Patentkantone sollen die Vorarbeiten für die Anerkennung vorangetrieben werden. «Als nächstes gilt es, die Snowboard-Ausbildung optimal zu integrieren», meint Eggen. «Der Aufnahme des Schweizerischen Snowboardverbands in die Trägerschaft werden wohl noch bilaterale Verhandlungen vorausgehen.» Mit der Biga-Anerkennung rechnet Eggen Mitte oder Ende 1998. Die Befürchtung, dass mit einer Biga-Anerkennung der Skilehrer-Beruf statt

wie bisher als Lehrberuf neu als Dienstleistungsberuf eingestuft und damit der Mehrwertsteuer unterworfen werden könnte, sei unbegründet. Dies habe die Eidgenössische Steuerverwaltung bei einer Vorabklärung geantwortet, so Eggen.

Kommen die Holländer?

Nicht nur auf nationaler Ebene, auch auf internationaler Ebene könnte die Konkurrenz für Schweizer Skilehrer wachsen. Das Komitee der Berufsskilehrer der Alpenländer ist zur Zeit im Zugzwang: Die Europäische Union EU treibt die gegenseitige Anerkennung des Skilehrerberufs voran und schlägt dabei vor, dass Skilehrer mit technisch tieferstehenden Ausbildungen (z.B. Holland, Grossbritannien) nach einem Praktikum von ein bis zwei Saisons ebenfalls das Zertifikat der Höchstausbildung des betreffenden Alpenlandes erhalten. Davon wäre – sobald der freie Personenverkehr Tatsache wird – dereinst auch die Schweiz betroffen.

TO versus Skischulen

Zu spannungsgeladenen Situationen kommt es gelegentlich in den Tourismusorten, wenn ausländische Gruppen mit ihrem «Guide» in einem Schweizer Skigebiet skifahren. Gerade englische und japanische Reisegruppen möchten oft lieber in der eigenen Gruppe und mit dem Resident Manager ihres Reiseveranstalters das Skigebiet kennenlernen. Die Schweizer Skilehrer fühlen sich durch diese in der Regel weniger qualifizierten Mitarbeiter der TOs konkurrenziert. In Grossbritannien, so Urs Eberhard, ST-Landesvertreter, prüften einzelne Touroperator die Bevorzugung anderer Skidestinationen abseits der Schweiz wegen dieser Unstimmigkeiten.

In der Schweiz wird das Problem je nach Ort mehr oder weniger transparent gelöst. In Zermatt ist beispielsweise bei englischen Gruppen das «Skiguiding» durch den Reisebüro-Mitarbeiter nicht erlaubt. Wenn der «Guide» am ersten Tag das Skigebiet zeigt, ist das noch als «Akt der Gastlichkeit» toleriert, nachher müssen die Gäste in die Skischule gehen. Vertreter von japanischen TOs haben jedoch häufig auch eine Ausbildung als Skilehrer und dürfen deshalb integriert in der Skischule «Skiguiding» für ihre japanischen Gäste anbieten. Sie erhalten die Arbeitserlaubnis, sobald sie sich bei der Skischule angemeldet haben. Zusätzlich müssen die Representatives einen Skilehrerskippass kaufen und 500 Franken an die Skischule bezahlen. SR

Die Skischulen sind im Umbruch

Bei 191 Schweizer Skischulen sind 1995/96 insgesamt 2,13 Millionen Halbtagesleistungen in Skischul-Klassen gebucht worden. hinzu kommen noch Privatstunden sowie Snowboard- und Langlaufkurse. Damit ist die Lektionenzahl gegenüber dem Vorjahr um 8,91 Prozent gesunken. In einzelnen Regionen sind die Rückgänge noch deutlich grösser. Mit verstärktem Marketing versucht der Schweizerische Skischulverband SSSV das Produkt «Skischulunterricht» besser zu präsentieren. Der SSSV hat bei einem Budget von rund 500 000 Franken lediglich rund 100 000 Franken für Marketingmassnahmen zur Verfügung. Ein wichtiges Qualitäts-Kriterium – besonders bei Erwachsenen – ist die Klassengrösse. Weil sich die Gäste auch für den Skischulunterricht immer kurzfr-

stiger entscheiden und auch weniger lange in den Klassen bleiben, ist eine optimale Planung schwierig. Etliche Probleme liegen auch in der Entstehung der Skischulen als Selbsthilfeeinrichtungen begründet. Häufig wird der Skischulleiter von seinen Kollegen gewählt, was nicht immer zu optimalen Besetzungen führt. Animositäten können zu häufigen Wechseln führen. Leider werden oft auch nur kurze Verträge für diese Position abgeschlossen. Carlo Portner, Präsident des Schweizerischen Skischulverbandes, empfiehlt den Skischulen, den Vorstand des Vereins mit Vertretern des Verkehrsvereins, Hoteliers und Bergbahnen breit abzustützen und den Skischulleiter dann durch den Vorstand wählen zu lassen. Gleichzeitig sollte der Vertrag für drei oder vier Jahre abgeschlossen wer-

den, beispielsweise ergänzt mit einer Konventionalstrafe, die bei einer früheren Kündigung geschuldet wird. Nicht nur bei der Führung, auch bei der Rechtsformen werden neue Konzepte geprüft. So ist beispielsweise die Skischule Celerina heute nicht mehr ein Verein, sondern eine Aktiengesellschaft. Aktionäre sind unter anderem Bergbahnen. Der Skischulleiter wird vom Verwaltungsrat bestimmt. Laut Portner wird vielerorts auch auf das versprochene neue Gesetz zur GmbH in Flims und Laax wird auch über eine Fusion der Skischulen diskutiert. Riet Campell, Direktor des Schweizerischen Skischulverbandes, glaubt allerdings, dass dies längst nicht überall denkbar sei, «weil Skischule und Skilehrer sich stark mit ihrem jeweiligen Tourismusort identifizieren». SR

PANORAMA

Alpen-Tourismusorte werben in den USA erstmals direkt. Die elf in «Best of the Alps» zusammengeschlossenen Tourismusorte aus Tirol, Vorarlberg, Bayern, Italien, Frankreich und der Schweiz wollen in den USA erstmals direkt Urlauber ansprechen. Hierzu wird ein Direct-Mailing zusammen mit den Partnern American Express und Swissair durchgeführt. Die Direktansprache in den USA erfolgt per Folder und mit konkreten Angeboten an 450 000 ausgesuchte Adressen an der Ostküste. Im gleichen Raum schliessen sich 750 American-Express-Reisebüros mit 1500 Partnerbüros mit einem Direct-Mailing und Informationen auf «America Online» via Internet zusammen. Und in Fernost werden nach Japan und Korea nun auch Hongkong und Taiwan in das Aktionsprogramm aufgenommen. In Fernost beteiligt sich «Best of the Alps» seit zwei Jahren in Japan an den «Ski & Hike-Europe»-Workshops der Alpenländer. Dem vor acht Jahren gegründeten Zusammenschluss gehören Chamonix-Mont-Blanc, Cortina d'Ampezzo, Davos, Garmisch-Partenkirchen, Grindelwald, Kitzbühel, Lech am Arlberg, Seefeld, St. Anton am Arlberg, St. Moritz und Zermatt an. sda/r

Skifahren in der Schweiz nicht mehr teurer als im Ausland. Besonders bei mehrtägigen Aufenthalten brauchen die Schweizer wintersportorte den internationalen Vergleich nicht zu scheuen. Die Preise der Sechstageskarten haben sich im ganzen Alpenraum angeglichene, schreibt der Schweizerische Verband der Seilbahnunternehmungen (SVS). Hingegen wurden die Bahnpreise in Italien in dieser Saison deutlich erhöht. Bedingt durch die erstarzte Lira, zahlen Gäste aus der Schweiz und Deutschland bis zu 20 Prozent mehr als im Vorjahr. In Frankreich und Österreich wurden Preiserhöhungen in der Grössenordnung von knapp drei Prozent vorgenommen. CK

Erfolg mit Pilotwoche «Werturlaub» im Brandnertal. In der Vorarlberger Region Brandnertal wurde mit Erfolg eine Stammgast-Aktion «Zahlen Sie, was es Ihnen Wert ist» durchgeführt. Der lokale Tourismusdirektor Reinhard Lanner sprach von einem «sensationalen Erfolg» der Pilotwoche vom 11. bis 18. Januar. Immerhin haben die Werturlaub-Gäste freiwillig mehr als 90 Prozent der kalkulierten Preise bezahlt. Für Lanner wäre das Projekt schon erfolgreich, wenn 75 Prozent der kalkulierten Preise bezahlt worden wären. Mehr als 40 Unternehmen – vom Hotel bis zum Skiliftbetrieb – haben alle Gäste, die mindestens einmal in der Region Urlaub gemacht haben, eingeladen, den Preis selbst zu bestimmen. 135 der insgesamt rund 700 Gäste in jener Zeit haben an der Aktion teilgenommen. Im Vergleich zum kalkulierten Normalpreis der Beherbergung wurden im Schnitt 94 Prozent bezahlt. Einige Hotels erhielten 100 Prozent, ein Betrieb sogar 105 Prozent. Gute Werte erzielten auch die Skischule (97 %) und die Bergbahnen (94,4 %). Nur der Skiverleih kam mit seinen 78,4 Prozenten etwas schlechter weg. sda/r

SBG-Touristikumfrage

Mehr Zuversicht in den Wintersportorten

Nach dem guten Saisonauftakt ist in den Wintersportorten wieder vermehrt Zuversicht spürbar. Insbesondere wird mit einer Rückkehr ausländischer Gäste gerechnet. Dies geht aus der jüngsten Umfrage der Schweizerischen Bankgesellschaft (SBG) bei knapp 50 Kurdirektoren hervor.

ULRIKE BALDENWEG-BÖLLE*

Die guten Schnee- und Witterungsverhältnisse über die Weihnachts- und Neujahrstage sowie deren günstige kalendrische Lage schlugen sich in den Gästezahlen der Wintersportorte positiv nieder. Gemäss der Anfang Januar durchgeführten Umfrage waren die Hotelbetriebe in jedem zweiten Ferienort besser belegt, die Bergbahnen und Skilifte sogar in drei von vier Orten stärker frequentiert als im Vorjahr. Bezüglich der Parahotellerie meldeten 40 Prozent der befragten Kurdirektoren eine höhere Feiertagsaus-

lastung als im Vorjahr. Nach dem erfreulichen Saisonstart beurteilen die von der SBG befragten Kurdirektoren die gesamte Wintersaison 1996/97 (November-April) klar zuversichtlicher als vor drei Monaten. Hielt damals nicht einmal jeder zehnte Kurdirektor mehr Hotellogiernächte als im Vorjahr für wahrscheinlich, so ging man Anfang Januar in nahezu 40 Prozent der Ferienorte von einem besseren Winterergebnis in der

Hotellerie aus. Dabei ist die Erwartungen hinsichtlich der Gäste aus dem Ausland höher als jene bezüglich inländischer Touristen. Nur noch knapp 30 Prozent der Kurdirektoren rechnen mit erneut tieferen Übernachtungszahlen durch Ausländerinnen und Ausländer als im vergangenen Winter. Gut 40 Prozent der Befragten sind anderer Meinung: Sie rechnen mit mehr Logiernächten von ausländischen Gästen. Die Kurdirektoren

nehmen an, dass insbesondere Deutsche, Italiener und Briten ihre Ferien wieder vermehrt in der Schweiz verbringen, was unter anderem auf die stärkeren Währungen der betroffenen Länder zurückzuführen sein dürfte.

Parahotellerie ausgeglichener

Die Übernachtungszahlen in der Parahotellerie werden gemäss den Kurdirektoren in etwas geringerem Ausmass anziehen als jene in der Hotellerie. Allerdings musste dieses Segment in den vergangenen Jahren auch weniger starke Einbußen hinnehmen. Unter den einzelnen Regionen fällt das Berner Oberland durch eine besonders zuversichtliche Beurteilung der laufenden Wintersaison auf, während die Kurdirektoren in der Zentralschweiz per saldo auch Anfang Januar davon ausgingen, nicht an die Übernachtungszahlen des Vorjahres anknüpfen zu können. Im Gegensatz zu den Wintersportorten rechnet man in den Städten mit überwiegendem Geschäftstourismus nicht mit mehr Logiernächten als im Vorjahr. Von den acht Städten befürchten drei geringere Übernachtungszahlen, während nur zwei auf höhere Frequenzen hoffen. Hinsichtlich der ausländischen Gäste erwartet man sogar nur in einer Stadt ein besseres Ergebnis als im Vorjahr.

Übernachtungen in wichtigen Schweizer Ferienorten

	Frequenzen über die Feiertage 96/97 (Weihnachten-Neujahr)			Erwartungen für die gesamte Wintersaison 96/97		
	Zunahme gegenüber Vorjahr	Unverändert	Abnahme gegenüber Vorjahr	Zunahme gegenüber Vorjahr	Unverändert	Abnahme gegenüber Vorjahr
Anzahl Ferienorte (46 befragte Tourismusdirektoren)						
Hotellerie	23	18	5	18	15	13
- Schweizer Gäste	-	-	-	14	23	9
- Ausländische Gäste	-	-	-	19	14	13
Parahotellerie	18	23	5	11	27	5
Bergbahnen/Skilifte	28	6	5	-	-	-

Ergebnisse der SBG-Umfrage vom Januar 1997

* Ulrike Baldenweg-Bölle ist Prokuristin bei der Schweizerischen Bankgesellschaft SBG und zuständig für den Tourismus-Teil im «SBG-Branchenspiegel der Schweizer Wirtschaft».

REKLAME CHECK IN DATA

Die Informatik ist zu wichtig für Ihr Hotel. Sie darf nie zum Spielzeug werden.

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

Zürich

Tourist Service in modernen Räumen

Das ehemalige offizielle Verkehrsbüro der Stadt Zürich hat im Hauptbahnhof neue Räumlichkeiten bezogen und nennt sich jetzt «Tourist Service». Knapp eine halbe Million Besucher pro Jahr können von einer nach modernsten Erkenntnissen gestalteten Infrastruktur profitieren.

MICHAEL HUTSCHNEKER

Koffer packen hiess es nach 62 Jahren für das «offizielle Verkehrsbüro» von Zürich. Zwar keine weite, jedoch eine wirkungsvolle Reise vom bisherigen Standort, dem Südtrakt des Zürcher Hauptbahnhofs, in den Nordtrakt der soeben vollständig ausgeräumten Haupthalle. Wie **Roland Stahel**, Vizedirektor Zürich Tourismus, ausführte, stellte sich durch den Bau eines eigentlichen SBB-Dienstleistungszentrums die Frage nach einer Verlegung des Verkehrsbüros. Zumal sich die Fussgängerströme im Laufe der letzten Jahre mehr und mehr vom Bahnhofplatz weg in den Untergrund oder den Bahnhof selbst verlagerten. Dem allgemeinen Trend und den Erscheinungsbildern von Kur- und Verkehrsbüros – darunter auch dem eigenen gehorchend, hat sich die Anlaufstelle für Informationen fast aller Art ab sofort die in «internationalen Deutsch» gehaltene Bezeichnung «Tourist Service» zugelegt. Dem neuen Erscheinungsbild haben sich auch die 25 Mitarbeiter angepasst, welche die Kunden nun in einheitlicher Teamkleidung bedienen. Anlässlich der Eröffnung am vergangenen Wochenende sagte **Franz Türler**, Prä-

Von links:
Vizedirektor **Roland Stahel**,
Direktorin **Edith Strub**,
Präsident **Franz Türler** und
Architekt **Ralph Baenziger** in
den neuen
Räumen.
Foto: Michael
Hutschneker



sident von Zürich Tourismus: «Der Tourist Service mitten im Bahnhof ist auch ein gelebtes Beispiel von Standort-Marketing.» Über Mangel an Besuchern konnte sich das altherwürdige Verkehrsbüro allerdings auch bis anhin kaum beklagen: 1996 betreten pro Tag durchschnittlich 1294 Personen die Infostelle. Und weil die Schalter an allen 365 Tagen geöffnet sind, ergibt dies auf das ganze Jahr gerechnet rund 470 000 Besucher. Die höchsten Frequenzen wurden im Juli und August mit je knapp 60 000 Personen verzeichnet. Wie Stahel betonte, profitieren von den Dienstleistungen nicht nur Touristen. Oft würden auch Bewoh-

ner der Stadt und Region mit entsprechenden Informationen bedient. Zu den Nutzniessern zählt nebst anderen Wirtschaftszweigen auch die Hotellerie: 1996 wurden an den Schaltern per Internet, Telefon, Fax oder schriftlich rund 70 000 Logiernächte mit über vier Millionen Franken Umsatz gebucht.

19 Prozent mehr Gesamtfläche

Mit einer Investitionssumme von 900 000 Franken (Stadt und Kanton Zürich je 300 000, Privatwirtschaft 180 000 und Zürich Tourismus 120 000 Franken) ist, wie es Architekt **Ralph Baenziger** umschrieb, ein kleiner, aber fei-

ner und vor allem topfiter Tourist Service entstanden. Zwar stehen weiterhin «nur» fünf Schalter jetzt mit der modernsten Technologie ausgerüstet – zur Verfügung, die Gesamtfläche der neuen Adresse konnte mit 330 Quadratmetern jedoch um 19 Prozent erhöht werden. Immer noch eine bescheidene Zahl, wenn man, wie es Zürchs Stadtrat, **Thomas Wagner** tat, an die Bedeutung des Tourismus generell denkt: «Mit seinen vielfältigen Formen ist der Tourismus ein wesentlicher Faktor zur Erhaltung und Schaffung neuer Arbeitsplätze mit einer gesamt-schweizerischen Wertschöpfung von etwa 1,5 Milliarden Franken pro Jahr.»

Rhätische Bahn

Rettungsaktion für Salonwagen

Die 1931 erbauten und 1939 von der Rhätischen Bahn erworbenen vier Pullman-Wagen sollen nun mit rund zwei Millionen Franken restauriert werden, um das touristische Angebot der «Ferrienecke» mit einem besonderen Element zu ergänzen.

Weil die Rhätische Bahn dafür nicht alleine aufkommen kann, sammelt jetzt der neu gegründete Verein «Pro Salonwagen RhB» bei Eisenbahnfreunden und Liebhabern gepflegter Nostalgie in Form von Anteilscheinen die notwendigen finanziellen Mittel. Die Rettungsaktion, die den Medien letzte Woche in Landquart vorgestellt wurde, wird von der Bündner Presse, das heisst von der Gasser Media AG, massgeblich unterstützt.

Nostalgisch ins Unterengadin

Die restaurierten Salonwagen sollen ihre Gäste in eine Welt voll Glanz und Glimmer, der Welt der Belle Epoque, entführen. Technisch aufgemöbelt sollen sie ab Sommer 1998 auch für Reisen über die Glacier-Strecke bis Zermatt und über die Bernina-Strecke bis Tirano eingesetzt werden. Mit der Eröffnung der Vereinstrecke ist zudem vorgesehen, ganze Nostalgiezüge ins Unterengadin anzubieten. Zwischen 1974 und 1976 unterzog die Rhätische Bahn (RhB) die alten Pullman-Wagen einer ersten Erneuerungskur. Da nun die Farbe abblättert, die Fahrgestelle quitschen und die Wagen rumpeln und rattern, wird nun eine zweite gründliche Sanierung fällig. Die RhB weist mit Wagen, die mit der Bitte, «SOS – helfen Sie mit, diese historischen Salonwagen zu retten», beschriftet sind, auf die Rettungsaktion hin. *KHR*

ANZEIGE

«Tour de Suisse des Fromages» Die grösste Käsepromotion exklusiv für die Schweizer Gastronomie.

In monatlichen Etappen und an drei Käsefestivals geht's ran an den Schweizer Käse

Die «Tour de Suisse des Fromages» findet in den Schweizer Restaurants statt und führt in monatlichen Etappen quer durch die Schweizer Käselandschaft. Und alle drei Monate findet in einer typischen Käseregion ein megamässiges Käsefestival statt, an dem Ihre Gäste gratis teilnehmen können (Wettbewerb). Alle teilnehmenden Restaurants profitieren, denn rund um die «Tour de Suisse des Fromages» entsteht ein riesiger Medienrummel.

Käse des Monats

Die Grosse Spezialitäten
Tommaton, Tonics Family, Tomme rustique
und immer alle Schweizer Käse, bitte!

Dominante
Reportagen in der Schweizer
Familie und Spezialsendungen
in Radio Eviva

Die Zeitschrift Schweizer Familie stellt jeden Monat auf einer doppelstündigen Reportage den jeweiligen Etappenort und die aktuellen Käsesorten vor. Und natürlich steht drin, dass man die vorgestellten Käse

nur in jenen Restaurants geniessen kann, die sich an der Aktion beteiligen. Das volksnahe Radio Eviva berichtet laufend über die «Tour de Suisse des Fromages» und die Käsefestivals. Auch das bringt neue Gäste!

Werbeunterstützung für Ihr Restaurant

Rotairs mit dem aktuellen Angebot, Türkleber und Rezeptideen erhalten Sie kostenlos. Ebenso Prospektchen für Ihre Gäste, in denen jeweils drei aktuelle Käse und Regionen sowie ein Käsefestival ausführlich beschrieben sind. Auf Wunsch gibt es auch Tischsets in Form einer Schweizer Käsekarte.

Die Käse kommen frei Haus

Die aktuellen Monatskäse können Sie bei Ihrem Käsehändler oder über den Lieferservice von Baer Interfromage, Emmi Frischpool oder Toni Lait bestellen.

Machen Sie mit – gestartet
wird im März!

An der «Tour de Suisse des Fromages» beteiligen
sich folgende Unternehmen:

Schwiz Tourismus

Familie

RADIO EVIVA

SSG Spezialitäten AG

SSV

SBB OFF FFS

SV-Service

Buffet

Emmi

BAER

Toni

SCHWIZ FAMILIE

FILE GRUYERE

EMMENTALER

Ran an den Schweizer Käse

SWISSORAMA

Neue Aktiengesellschaft Casino Zürich Spiele AG gegründet. Im Hinblick auf die Realisierung eines Spielcasinos im Zürcher Kongresshaus ist die Casino Zürich Spiele AG gegründet worden. Das Aktienkapital beläuft sich auf 100 000 Franken. Die Stiftung und die Betriebsgesellschaft des Zürcher Kongresshauses halten je 26 Prozent des Aktienkapitals, die Stadt Zürich vier Prozent. Mit 44 Prozent beteiligt ist die Casino Zürich Beteiligungs AG, ein gemeinsames Unternehmen von Casinos Austria und Tivolino Swiss Casinos. Das Casino im Kongresshaus ist in bescheidenem Rahmen vorgesehen. 18 Tische und 100 Glücksspielautomaten sollen rund 1200 Spielfreudige anlocken. Der Jahresumsatz wird auf 40 Millionen geschätzt. Gemäss Mitteilung der Casino Zürich scheint es den Initianten nicht sinnvoll, im «Casino-Entwicklungsland Schweiz» mit einem Grossprojekt einzusteigen. Wie Hensch sagte, hängt die Realisierung ganz von der Bundesgesetzgebung ab. Grössere Pläne bestehen dagegen für ein Casino beim Hallenstadion in Oerlikon. Dort sollen 40 Spieltische und 300 Automaten jährlich 96 Millionen Franken einbringen. Pläne liegen zudem für ein drittes Zürcher Casino am Zürichhorn vor und in Diskussion ist gar ein viertes. Dessen Standort ist allerdings erst vage mit «Stadttrand» umrissen. *sda/r.*

*

Weniger Verkehrslärm in Interlaken. Der Interlakner Höhenweg ist Kurpromenade und Durchfahrtsweg zugleich. Der Verkehrsversuch mit einer Sperrung des Höhenweges an den Abenden kann durchgeführt werden. Der Bundesrat hat die häufige Beschwerde abgewiesen. Grosse Opposition kam seitens der Gastgewerbebetriebe. Sie wehrten sich gegen den Versuch bei allen möglichen Instanzen, so dass am Schluss der Gesamtbundesrat über den Verkehrsversuch am Interlakner Höhenweg entscheiden musste, was er nun auch tat. *SM*

WTO-Tourismusstatistik

Frankreich auf Platz eins

Europa blieb die mit Abstand meistbesuchte Region der Welt. Die europäischen Staaten nahmen nach WTO-Angaben weltweit mehr als die Hälfte aller Urlauber auf. Frankreich behauptet seinen ersten Platz.

1996 reisten am meisten Ausländer nach Frankreich (61,5 Millionen/plus 2,3 % vor den USA (44,8 Mio./plus 3,2%), Spanien (41,4 Mio./plus 5,3%) und Italien (35,5 Mio./plus 14,3%). China schob sich mit 26,0 Millionen Urlaubern und einer Zuwachsrate von 11,5 Prozent auf den fünften Platz vor. Die Zahl der Urlauber, die ein fremdes Land besuchten, stieg 1996 weltweit im Vergleich zum Vorjahr um 4,6 Prozent auf 593 Millionen. Die Einnahmen aus dem Fremdenverkehr (ohne Flugkosten) erhöhten sich um 7,6 Prozent auf 423 Mrd. Dollar, teilte die Weltorganisation für Tourismus (WTO) mit. Beide Werte seien die höchsten, die je erreicht wurden. Die Region mit der höchsten Wachstumsrate war der Nahe Osten, wo die Zahl der ausländischen Urlauber um zehn und die Einkünfte aus dem Tourismus um 15 Prozent stiegen. Afrika verzeichnete mit 2,3 Prozent den geringsten Zuwachs an ausländischen Touristen. Die USA sind das Land, das mit 64,4 Mrd. Dollar (plus 5,3 Prozent) das meiste Geld aus dem Fremdenverkehr einnahm. Spanien rutschte mit 28,4 Mrd. Dollar und einem Zuwachs von 12,2 Prozent vom vierten auf den zweiten Platz. Frankreich ist an dritter Stelle mit 28,2 Mrd. Dollar (plus 2,6%). In Italien, das mit 27,3 Mrd. Dollar an vierter Stelle liegt, gingen die Tourismuseinnahmen um 0,4 Prozent zurück, die Zahl der ausländischen Urlauber ist aber gestiegen. *sda*

Reservierungslösung Österreich

Das Ende der Misserfolgsstory

Die österreichischen Bundesländer wollen nicht mehr länger auf eine österreichweite Reservierungslösung warten. Michael Höferer, Chef der Österreich Werbung, kündigte das Ende der «fünfjährigen Misserfolgsstory Info-Austria» an.

Seit einem halben Jahrzehnt wird über Art und Gestaltung eines einheitlichen, österreichweiten Reservierungs- und Informationssystems diskutiert. Zuletzt wurde eine Machbarkeitsstudie zu «Eurostart» (ursprünglich ein Projekt von Start Deutschland, Siemens Nixdorf und TIS Tirol) beim Oberösterreichischen Landestourismusverband mit etwa einer halben Million Mark staatlich gefördert. Doch Mitte Januar schilderte Höferer während der Hoteliertagung in Lech am Arlberg ein neues, erst seit kurzem in die Entscheidungsfindung aufgenommene Modell von Traviaustria, Verkehrsbüro-Konzern und Feratel in den leuchtendsten Farben und machte seine Präferenz gegenüber Eurostart deutlich. Titel dieses Projekts zur Hotelbuchbarkeit in Reisebüros ist «Visit Austria». Kontraproduktiv seien diese Aussagen Höferers, machte Josef Margreiter, Geschäftsführer der Tirol Werbung, seinem Ärger Luft. «Nach fünf Jahren Konzeptlosigkeit auf Bundesebene, in denen ausser Chaos nichts produziert wurde», sollte nicht ausgerechnet von der Österreich Werbung eine neue Verunsicherung der Tourismuswirtschaft betrieben werden, so Margreiter.

Entwicklung zu langsam

Die TIS GmbH, eine 100prozentige Tochter der Tirol Werbung, brachte vor exakt zwei Jahren ihr Know how in das Konsortium ein, das Eurostart ent-

wickeln will. Doch Hauptentwickler Siemens liess sich Zeit. Zuvor, wie die Absatzentwicklung zeigt. «Game over», verkündet nun TIS-Geschäftsführer Arno Ebner für ein bundesweites Reservierungssystem, nachdem sich schon Salzburg Ende Januar 1997 schriftlich an gesamtösterreichischen Empfehlungen uninteressiert gezeigt hat. Ohne Salzburg, Steiermark, Tirol und Wien gibt es keine Basis mehr für ein landesweites Reservierungssystem. «Wir haben erfolgreiche Incomingpartner und brauchen das nicht», sagt Wien-Tourismus-Chef Karl Seitlinger.

«Schluss mit der Diskussion, keine weitere Millionstudie, Schluss mit der fahrlässigen Informationspolitik gegenüber der Tourismuswirtschaft», folgert Ebner. Bereits im Vorjahr wurde bei TIS eilig TIScover mit direkter Hotelreservierungsmöglichkeit im Internet entwickelt. Das System ist seit dem 27. Januar 1997 freigeschaltet. 14 500 Häuser, vom Luxushotel bis zum Bauernhof, scheinen nun in TIScover auf. 500 Hotels sind grösser dargestellt, 64 bereits online buchbar. Mehrere Bundesländer, vor allem Kärnten, arbeiten bereits auf TIS-Basis. TIScover zeigt sich offen, neben Kärnten und Tirol auch anderen Bundesländern eine Plattform zu bieten. «Wir haben vielleicht zu wenig deutlich gesagt, dass TIScover keine Administrationssoftware für Reservierungszentralen ist», gesteht Ebner ein. Eurostart wird nun nichts anderes sein, als der erste Transporteur der TIS-Informationen zu den Reisebüros. Der Traum, mit Eurostart ein Softwareprodukt zu haben, das gleichermassen von Reisebüros (via Start) wie vom Endconsumer (via Internet/TIScover) genutzt werden kann, ist damit ausgeträumt. Noch nicht sicher ist allerdings, ob die Österreich Werbung dereinst einen neuen Vorstoss für eine nationale Reservierungslösung machen wird. *FF*

Deutsche Reiseverkehrsbilanz

Am liebsten nach Österreich

13 Prozent der deutschen Reise-devisen flossen 1996 nach Österreich. Kaum schlechter schnitten Italien (12%) und Spanien (12%) ab, gefolgt von Frankreich (8%) und der Schweiz (7%) auf Rang 5. Die Deutschen gehören zu den reisefreudigsten Touristen.

Während Italien an Beliebtheit gewann, sank das Interesse an der Schweiz wegen des hohen Franken-Kurses weiter ab. Dies geht aus der Reiseverkehrsbilanz der Dresdner Bank hervor, die auf der Touristik-Messe CMT in Stuttgart vorgelegt wurde. In diesem Jahr bleibe abzuwarten, ob Italien in der Gunst der deutschen Urlauber wieder so weit vorne liegen werde. «Zumindest wird ein Urlaub dorthin für uns teurer, aufgrund des derzeitigen Aufwärtstrends bei der italienischen Lira», sagte Isabell von Köppen-Mertes von der volkswirtschaftlichen Abteilung der Dresdner Bank. Durch den steigenden Dollar werde sich auch das an den Ausgaben gemessene beliebteste Fernreiseziel der Deutschen – die USA – 1997 verteuern.

Der Analyse zufolge waren die Deutschen 1996 nach wie vor eine der reisefreudigsten Nationen der Welt. Im internationalen Vergleich gaben sie mit umgerechnet 42,3 Mrd. US-Dollar fast soviel für Auslandsreisen aus wie die Amerikaner (43,6 Mrd. Dollar), obwohl die Bevölkerungszahl in den USA mehr als dreifach so hoch ist. In Europa lagen die Deutschen damit unangefochten an der Spitze. Die an zweiter und dritter Stelle folgenden Engländer (22,2 Mrd. Dollar) und Franzosen (13,7 Mrd. Dollar) gaben sogar zusammen weit weniger für Auslandsreisen aus als die Deutschen. *sda/r*

ANZEIGE

Spezialitätenwochen «Lust auf ...»
Die kulinarische Vielfalt der Schweiz bringt
Abwechslung und Mehrumsatz.

Grosserfolg im letzten Jahr

Die letztes Jahr erfolgreich lancierten Spezialitätenwochen «Lust auf ...» werden 1997 weitergeführt! Und zwar mit «Lust aufs Greyerzer Land», «Lust aufs Saanenland-Simmental» und «Lust aufs Wallis». Machen Sie auch hier mit – lassen Sie Ihre Gäste die kulinarische Vielfalt der Schweiz neu erleben. Das bringt Abwechslung in Ihre Speisekarte und – willkommenen Mehrumsatz!

Gratis: Rezepte, Tischsets, Rotairs und Flyers

20 ausgesuchte Rezepte aus den drei Regionen erhalten Sie gratis. Auch die Tischsets und Flyers beide mit Wettbewerb – sowie die Rotairs kosten Sie nichts. Da lohnt sich das Mitmachen erst recht. Interessiert? Coupon ausfüllen – und ab die Post!

Da will ich dabei sein!

- Bitte senden Sie mir die Anmeldeunterlagen für die «Tour de Suisse des Fromages»
- Bitte senden Sie mir die Anmeldeunterlagen für die Spezialitätenwochen «Lust aufs Greyerzer Land», «Lust aufs Saanenland-Simmental» und «Lust aufs Wallis»

Restaurant _____
 Name _____
 Vorname _____
 Adresse _____
 PLZ/Ort _____
 Telefon _____
 Datum _____
 Unterschrift _____
 Einsenden oder faxen an:
 ZVSM, Service Compris, Weststr. 10, 3000 Bern 6
 Telefon 031/359 5 779, Fax 031/359 5 855

FROMAGES



Das Dienstleistungs-Team der Schweizer Milchproduzenten für das Gastgewerbe



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 Voraus-
setzungen 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: Mövenpick Hotel, Zürich-Regensdorf

Kurszeit: von 09.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Referent: Walter Rohrer, Verkaufstrainer, Dynaconsult 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 Kursbroschüre.
Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Tel. 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

HOTELA - Ihre Sozialversicherungen

Ein einmaliges Produkt für das Gastgewerbe und den Tourismus

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH
**Top Jobs
weltweit**

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

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

**SPRACHEN DA LERNEN
WO MAN SIE SPRICHT!**

Sprachschulen/Au-pair-Stellen weltweit
Vermittlung/Beratung bei
Stellen-Express, 9034 Eggersriet,
Telefon/Fax 071 877 34 03

BAR

**FACH
SCHULE
THORIG**

Infoline

Fon 01-310 21 50 · Fax 01-310 21 51



BAR

**FACH
SCHULE
BERN**

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

**Neu!
Workshops und
Betriebsschulung für
Hotels und Bars**

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

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

88042/922423



Internationale Schule für Touristik

Tourismus - Deine Zukunft
danke fachgerechter Ausbildung

**Vorbereitungskurs auf die
höhere Fachprüfung Eidg. dipl.
Tourismusexperte / -in**

Voraussetzung: 5 Jahre Tourismuspraxis,
davon 2 Jahre in leitender Stellung
Dauer: in 2 Jahren 3 Blockwochen und
28 Samstag
Beginn: Oktober '97
Kosten: Fr. 8'000.-

**Höhere Fachausbildung -
Kaderlehrgang**

Geeignet für Personen mit Mittel-/
Handelschulabschluss oder 3-jähriger
Beruflehre, Diplomabschluss als
Tourismustafachmann / -fachfrau
Dauer: 3 Jahre, inkl. 1 Jahr Praktikum
Beginn: je Januar und August
Kosten: Fr. 7'500.- pro Semester (4x)

ausserdem **NEU:**
**Orientierung und Einführung
in die Reisebranche (ab März '97)**
**Grundkurs Reisebranche
(ab April '97)**

Verlangen Sie detaillierte
Kursprogramme.

Josefstrasse 39, 8005 Zürich
Tel. 01/440 30 90, Fax 01/271 71 17

**ENGLISCH LERNEN
IN AUSTRALIEN**

- Moderne, neu renovierte Sprach-
schule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplommkurse
(First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und
Sportangebot
- Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Aus-
kunft gibt Ihnen:

St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 30 13
Fax 041 637 43 28

90096/928405



**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



Inhaberin: Michèle Galmarini

**International ausgerichtete
Fachausbildung mit
Diplom-Abschluss der ersten
Barfachschole der Schweiz.**

Laufend Tages-, Nachmittags- und
Abendkurse für Weiterbildung,
Umschulung und Privat.

Kostenlose Stelleninformation.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich

Telefon 01 261 00 66 Fax 01 261 50 05

90373/262595



NEHMEN SIE SICH 4 TAGE ZEIT

Sehr geehrte Damen und Herren

Ich führe in Zusammenarbeit mit
Spezialisten von 30 Firmen Seminare
über Investitionen und Betriebswirt-
schaft für Gastronomen durch. Wenn
Sie sich für diese Themen interessieren,
lade ich Sie gerne zu einem dieser
Seminare ein.
Diese Seminare sind von den beteiligten
Firmen inklusive Vollpension offeriert.

Walter Hesser

Programm/Themen

- Sonntag: Individuelle Anreise
- Montag: Verkaufsförderungs-
massnahmen
- Dienstag: Betriebsorganisation
- Mittwoch: Investitionskonzepte
- Donnerstag: Kommunikation/EDV/
Haustechnik/Energie-
sparen
Abreise ca. 15.00 Uhr

Nehmen Sie sich 4 Tage Zeit?

Wenn Sie sich für eine Teilnahme an einem der
nachstehenden Seminare interessieren, senden
Sie bitte den untenstehenden Coupon ein oder
rufen Sie uns an. Wir senden Ihnen gerne das
detaillierte Programm.

Nächste Seminartermine:
16. bis 20. März 1997
23. bis 27. März 1997

Grandhotel Belvédère, zHd. W. Hesser,
7550 Scuol
Tel: 081/ 864 10 41, Fax: 081/ 864 90 72

INFOCOUPON

Name:

Vorname:

Betrieb:

Strasse:

Plz: Ort:

Ich interessiere mich für das Seminar
vom : bis

Relais & Châteaux

Distanz vom Economy-Trend

Die in der Schweiz mit 27 Häusern vertretene Gruppe «Relais & Châteaux» hat in Cully ihr verstärktes Marketing vorgestellt: Markenpflege heisst auch Abstand vom Economy-Trend.

«Relais & Châteaux möchte sich als Gruppe ganz klar vom Economy-lastigen Trend der letzten Jahre abheben», meinte der Relais & Châteaux-Präsident Régis Bulot letzte Woche in Cully. Was die Gruppe nicht davon abhalten soll, im Bereich des standardisierten Vertriebs dem Markt entgegenzukommen: «Auch der R&C-Hoteler soll vermehrt Attraktionen in der Umgebung seines Hotels in sein Angebot miteinbeziehen und auch preislich in Paketform anbieten», so Bulot. Weniger um des Spareffekts willen, sondern weil gerade die kaufkräftigen Gäste heute nicht nur essen, trinken und im Hotel bleiben wollen, sondern intelligenter sprich aktiver als früher reisen. Deshalb überlege man sich bei R & C auch, wie man die Stammkunden bevorzugen wolle: «Treue- und Stammkunden-Programme sind heute sehr modern. Auch wir müssen uns dieser Kundschaft besser annehmen, aber nicht mit irgendwelchen Plastikkarten, die Anspruch auf einen Rabatt von zehn Prozent geben», meinte Bulot in Cully. Die in der alten EWG-Währung Ecu ausgestellten Checks seien früher ein grosser Erfolg gewesen. Doch sei man heute beim Euro angelangt. Und die Check-Idee müsse mit dem Kundenwunsch nach Pauschalen kombiniert werden.

Spezifisch schweizerisch

Vor allem in der Schweiz hatte die R & C-Entscheidung, ab 1998 keine Doppelmitgliedschaften mehr zuzulassen, für Diskussionen gesorgt (siehe *htr* vom 30. Januar 1997). Während die durchschnittlich Zimmeranzahl pro R & C-Hotel weltweit nur 27 Zimmer beträgt, liegt sie hierzulande wesentlich höher. Bulot macht sich Sorgen wegen des R & C-Labels, und die Schweizer Hoteliers, wie sie ihre vielen Zimmer füllen. Hier kann es Zielkonflikte geben: «Ohne Mitglieder-Exklusivität werden wir langfristig kein eigene Marke, kein Label aufrechterhalten können», argumentierte Bulot in Cully, «zuletzt hätten wir dann noch einige Sheratons oder Novotels in ruhiger Lage ebenfalls im Guide...» Mit was soll man sich dann noch abheben? Ausserdem gäbe es Ketten, die zu puren Reservationszentralen mutiert seien, und die ihre ursprüngliche Philosophie verkümmern liessen.

Bulot bezifferte jene Mitglieder, die 1996 ausser bei R & C noch bei anderen Gruppierungen mitmachen, auf weltweit nicht mehr als neun Prozent, was aus Schweizer Sicht wenig erscheint. Offenbar ist man gewillt, den Verlust eines Teils dieser Gruppe zu riskieren, weil die Pflege der Marke Vorrang haben soll. *APK*

Relais & Châteaux-Führer 1997 in französisch, deutsch, englisch. Bestellung gegen Gebühr von 10 Franken unter Fax 021 647 37 07.

Euro-Umstellung

Fit für den Euro: Auch ein Schweizer Problem

Auch die Schweizer Hotellerie sollte sich frühzeitig auf den Euro vorbereiten. Zumindest vom ab 1999 herrschenden Durcheinander im Zahlungsverkehr wird sie stark betroffen, stammt doch ein sehr grosser Teil ihrer Einnahmen aus den EU-Ländern.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die europäische, aber auch die Schweizer Hotellerie muss zwei Jahre vor den Konsumenten/Gästen fit für den Euro werden. Während der Euro als Bargeld in Form von Noten und Münzen die europäischen Konsumenten erst im Jahre 2002 erreicht, können die Unternehmen in der EU bereits ab 1999 in ihrem Zah-

lungsverkehr auf Euro umsatzeln. Also wird auch für die Schweizer Hotellerie der Euro ab 1999, als verrechnungsmässig anzuwendende Fremdwährung, Realität. Die Banken werden auf jeden Fall schon 1999 den Euro als Rechnungseinheit einführen. Die touristischen Leistungsträger in der Schweiz müssen in der Übergangsphase teils auch mit gravierenden Buchhaltungsproblemen, problematischen Zahlungs- und Rechnungsabwicklungen rechnen. Der Umgang mit den Fremdwährungen wird in einer Zwischenzeit noch komplizierter werden.

Berater warnen besonders die kleineren Unternehmen, dass Euro-Umstellungsproblem als ein bloss buchhalterisches zu sehen. Vor allem im Marketing werden die Schweizer Hoteliers zusehen, wie ihre EU-Kollegen den Euro gross als Marketing-Instrument einsetzen werden. Die Frage stellt sich, ob sich nicht jene

Schweizer Hoteliers, die ohnehin über die Hälfte ihres Umsatzes in Fremdwährungen erwirtschaften, zu einer Parallelbuchhaltung in Euro entschliessen sollten. Gerade in den schweizerischen Randregionen darf davon ausgegangen werden, dass der Euro zur Parallelwährung wird, in der Grenzgänger entlohnt, Einkäufe getätigt und Investitionen gemacht werden können, ohne dass jedesmal in Franken gewechselt werden muss.

Euro schafft Transparenz

Ausserdem wird der Hotelier besonders seit der Krise der Destination Schweiz dazu angehalten, seine All-Inclusive-Angebote, Pauschalen und Offerten in Europa möglichst in der jeweiligen europäischen Währung anzubieten: Dies wird er ab 1999 mit Vorteil auch in Euro bewerkstelligen. Mit anderen Worten, die gemeinsame Währung wird auch für den Schweizer Leistungsträger ein Marketinginstrument, denn er schafft Preisvergleichbarkeit, also mehr Transparenz. Indem nämlich der Schweizer Hotelier an europäischen Messen nicht in Franken, sondern in Euro offeriert, wird er direkt mit anderen Angeboten vergleichbar. Und kein Veranstalter winkt mehr dankend ab, weil er alles, was in Schweizer Franken ausgeschrieben ist, ohnehin als überverteuert angesehen wird.

Der Euro ermöglicht es Schweizer Hoteliers jedoch auch, vermehrt bei ausländischen Veranstaltern in den Katalog oder bei Marketinggruppierungen ins Portfolio zu kommen. Weil die einheitliche Währung für den TO das Paketschnüren stark vereinfacht, sprich die Währungsrisiken eliminiert. Je mehr der Schweizer Hotelier aber auch auf seiner Aufwandsseite den Euro als Währung benutzt, desto kleiner wird das Währungsrisiko auch für ihn: Sollte der Schweizer Franken wegen den Finanzplatzinstabilitäten spekulativen Auf- und Abwertungsstendenzen unterworfen sein, kann ihm das egal sein, solange er ohnehin seine EU-Saisonniers und Grenzgänger in Euro entlohnt und in Euro einkauft. Nur wird man sich über die Jahrtausendwende als Leistungsträger darauf einrichten müssen, dass gerade Veranstalter äusserst vorsichtig mit langfristigen Verträgen umgehen dürfen.

Eine Währung – viel reisen

Die Schweiz muss alles daran setzen, ab 1999 nicht als reisekomplizierte Insel innerhalb Europas zu gelten: Kann der Schotte in Palermo am Geldautomaten gleich seine eigene Währung beziehen, braucht der Portugiese sich in Wien nicht mehr über teure Reisecheck-Einlösegebühren zu ärgern und fallen das Umrechnen sowie die Wechselgeldprovisionen weg, dürfte das Reisen innerhalb Europas zusätzlich motiviert werden. Die Schweizer Hotellerie sollte sich dafür einsetzen, dass auch alle Bankomaten auf Schweizer Boden Euros und nicht nur Franken ausspucken.



Den Euro geschickt als Parallelwährung führen: Mit der europäischen Währungsunion und der Umstellung auf den Euro ist vor allem auch die Schweizer Hotellerie gefordert. Die Schweiz läuft sonst in Gefahr, innerhalb Europas mit ihrem Franken als komplizierte touristische Insel den Reisenden zu verschrecken. *Foto: ex-press*

Kommentar

Marke Kroatien – und die Schweiz?



In Kroatien schlug vor einigen Jahren mit der serbischen Aggression auch touristisch die Stunde Null. Sein Logiernächte-Höchst hatte Dalmatien 1988 erreicht: 1996 lag die kroatische Küste bei den LN-Zahlen noch auf 55 Prozent dieses Rekords. Vieles wurde zerstört, das Image lag am Boden. – Seit 1991 gingen, aus völlig anderen Gründen, auch in der Schweiz die LN-Zahlen drastisch zurück, so wie es mit dem Image bergabging. Nur zerstört wurde nichts, ausser dem touristischen Selbstverständnis der Leistungsträger. Aus Schweizer Perspektive ist deshalb das kroatische Experiment äusserst interessant zu verfolgen: Da wird mit internationalem Kapital und amerikanischem Know-How einem schönen Land von Grund auf ein neuer Stempel aufgedrückt. Wobei von Beginn an die neue Hotellerie unter dem Label «Croatian» miteinbezogen wird.

Wettbewerb um Standorte in der Destination Kroatien besteht natürlich weiterhin: «Croatian Hotels & Resorts» dürfte nicht die einzige Hoteltette sein, die sich dort etablieren will. Inter-Continental soll mehrere Inseln rund um Tinos ex-Paradies Brioni gleich aufgekauft haben. Schweizer Investoren sind anscheinend auch mitbeteiligt, wie sich kroatischen Zeitungen entnehmen liess.

In der Schweiz liegen die Dinge anders: Viele Gruppen tragen «Swiss» im Namen, aber sie sind historisch gewachsen, und nicht in einen nationalen touristischen Masterplan eingebettet. Wäre das hierzulande überhaupt möglich? Der erzwingende Wiederanfang ist für Kroatien eine grosse Chance, welche die Schweiz so nicht hat, obwohl sie ähnliche Probleme kennt.

Die einzige industrielle Schweizer Kette, die Swiss im Namen trägt, nämlich Swissôtel, entfernt sich immer mehr von ihren «Swiss»-Charakter, lässt amerikanisch managen, und sucht weit entfernte Standorte. Dafür gibt es in Asien, wo «Swiss» noch ein Begriff ist, ein «Swiss-Garden Hotels» und ein «Swiss Inn» in Malaysia, in denen kein Tropfen Schweizer Kapital fliessen noch das Management schweizerisch ist. In Sydney in Australien gibt es ein «Swiss Grand Hotel». «Swiss» ist kein geschützter Begriff, keine geschützte Marke, was auch die chinesischen Produzenten von Swiss Army Knives und Watches wissen.

Bevor die Hotelzimmer überhaupt zu gekauft waren, hat man den Namen «Croatian Hotel & Resorts» schützen lassen. Würde in der Schweiz nicht kürzlich wieder einer ausgelacht, als er schon vor zehn Jahren den Namen seines Bündner Ferienorts mit Hilfe von Patentadvokaten registrieren liess? Die (touristische) Schweiz hat allen Grund, sich etwas anzusehen, wie andere mit Markenbegriffen und angestrebten Image-Änderungen umgehen. *Alexander P. Künzle*

«Croatian Hotels & Resorts»

Hotel-Marke

Fortsetzung von Seite 1

Kroatien beendet: Unter den 36 Vorschlägen, die von der Ausbildung bis zur touristischen Infrastruktur reichen, figuriert auch die Evaluation der Hotels und Resorts. Diese sollten auf einen wettbewerbsfähigen Standard gehoben werden, damit die Tour Operators kroatische Objekte neben italienischen, spanischen und anderen Mittelmeerdestinationen vergleichbar machen können.

«Ohne solche vergleichbaren Standards findet man heute für Hotelprojekte keine Investoren mehr», meint exklusiv zur *htr* dazu Michael F. Kövesi, geschäftsführender Gesellschafter bei Horwath Consulting in Wien, und massgeblicher Kopf beim Zusammenschneiden des gesamten Kroatien-Pakets. «Auch haben die Objekte «feasible» das heisst derart machbar zu sein, dass ein Return on Investment möglich ist». Sogenannte Mega-Projekte wurden demnach solange gestückelt, bis sie zu investorenfreundlichen Summen angeboten werden konnten. Croatian Hotel & Resorts hat ein Stamm-

kapital von 400 000 DM, das sich die Zagrebacka Banka (34%), Barrington, Florida (26%) und eine österreichische Holding (23%) teilen. Kövesi setzt das Ziel von CHR auf rund hundert Hotelbetriebe in den kommenden drei Jahren an: «Auch in Kroatien gilt für Hotelketten das Gesetz der grossen Zahl», weiss Kövesi. Zu finden sind sie noch eher, doch in welchem Zustand? Kövesi weiss auch um die Standortpolitik: «Die 100 Häuser müssen auf zehn bis zwölf Destinationen verteilt sein. Istrien, Dalmatien, die Inseln, und die Hauptstadt. Ein Betrieb pro Destination muss ganzjährig offen sein, für Kongresse und Seminar geeignet sein und eine Leaderposition einnehmen». Diese ausgesuchten Hotels werden dann in einer Untermarke «Best Croatian Hotels» zusammengefasst und anders vermarktet.

Horwath Österreich wird diese Kette längerfristig coachen, das heisst, auch in allen operativen Hotelmanagement-Bereichen massgeschneidert unterstützen. Vom F & B über Finanzierungen bis zur Rekrutierung wird also den CHR-Manager Beratung offered. *APK*

Kommentar auf dieser Seite

Preisaktion

«4 für 3» wird ausgeweitet

36 844 Übernachtungen aus Deutschland hat die umstrittene Aktion «4 für 3» bei den 748 teilnehmenden Hotels ausgelöst. Schweiz Tourismus plant, die Aktion diesen Sommer auf alle Märkte auszudehnen.

Trotz der Zurückhaltung des Schweizer Hotelier-Vereins hatten sich im letzten Herbst über 1000 Hotels für die Rabatt-Aktion gemeldet. Die 748 effektiv teilnehmenden Hotels konnten dank der Aktion durchschnittlich je 49 Buchungen realisieren. Am stärksten profitierten das Tessin (10 928 Übernachtungen), Graubünden (8344), die Zentralschweiz (5192) und das Berner Oberland (4160). Pro teilnehmendes Hotel erzielten der Tessin durchschnittlich 129 Logiernächte, Zürich 68, Berner Oberland und Wallis je 66 sowie Graubünden 49. Über die Hälfte der Nachfrage entfiel auf die zwei günstigsten Preiskategorien (150 + 200 DM). Projektleiter Rainer Müller gibt zu, dass

besonders die Ausschreibung von ST an die Hoteliers «zu berechtigter Kritik Anlass gegeben» habe. Andererseits sei man von der grossen Zahl der teilnehmenden Hotels überrascht worden. Jetzt hat ST die interessierten Hotels und Hotelgruppen erneut angeschrieben und will ihnen wieder helfen, die Betten in der Nebensaison besser auszulasten. Dabei soll diese Sonderpromotion für Gäste aus allen Märkten gelten. «4 für 3» bzw. «8 für 6» soll in der Vor- und Nachsaison durchgeführt werden. Erste Priorität hat dabei die Schweiz und Deutschland. Mit Stützinsaraten sollen auch Italien, Frankreich und die Benelux-Länder aktiv einbezogen werden. Dritte Priorität liegt bei Österreich, Spanien, Grossbritannien und den Nordischen Ländern. Verkauf werden soll der klassische Sommer. Laut ST soll die Aktion die Schweiz «sympatisch und preiswert» erscheinen lassen. In die Inseratenkampagne in deutschen Medien waren 1996 rund 500 000 Franken investiert worden. 1997 sind dafür 1 Mio. Franken geplant. *AN*

REKLAME

Zürich
Magglingen

GTSM

Aegerterstrasse 3b 8003 Zürich
Tel. 01 / 461 1 30 Fax. 01 / 461 12 48

Sichere, preiswerte, unverwundliche
Spielplatz-Geräte

Eine Attraktion die sich auszahlt

Der GTSM-Katalog wird Sie überzeugen

ZU VERMIETEN oder ZU VERKAUFEN

repräsentative Geschäfts-Liegenschaft im oberen Baselbiet (sehr ruhige Lage), 20 Minuten ab Basel.

Mit modern eingerichteter Gastronomieküche, 2 grosse, lichtdurchflutete Tagesräume, idyllischer Garten, helle 4-Zimmer-Wohnung, 7 komfortable Gästezimmer mit WC/Dusche, diverse Wirtschaftsräume im EG, OG und UG, grosser, eigener Parkplatz, eigene Wasserquelle, kleines Aussenschwimmbad, usw.

Bestens geeignet als Schlankheits/Fitness-Studio, Wellness-Therapie-Zentrum, Ausflugsrestaurant, Bildungs-Seminar-Zentrum oder ähnliches.

sehr günstiger Mietzins

oder

attraktiver Kaufpreis

Antritt nach Vereinbarung.

Für weitere Auskünfte und eine unverbindliche Besichtigung bitten wir um Kontaktaufnahme mit:

RB Treuhand, Dufourstrasse 5, 4052 Basel
Telefon 061 271 00 20

91048/76066

Zu verkaufen an der Costa Dorada in Spanien

schönes, gut eingerichtetes, im Zentrum von Salou (Tarragona) gelegenes **Restaurant** mit 50 Innen- und 40 Terrassenplätzen. Verhandlungsbasis Sfr. 400 000.-. Anfragen an Heinz Frey Telefon 0034 77 38 82 89

90848/226645

Gelegenheit für versiertes Wirtepaar!

Der traditionsreiche, stattliche

Gasthof Bühl

im Dorkorn von Schwarzenburg (Kanton Bern, Gemeinde Wählern mit 6000 Einwohnern) sucht per 1. Mai 1997 oder nach Vereinbarung neue Pächter. Der Gasthof Bühl ist für den etablierten, innovativen Küchenchef und die sympathische, engagierte Gastgeberin eine anspruchsvolle, dankbare und lukrative Herausforderung.

Die Liegenschaft umfasst:

- eine Gaststube (70 Plätze)
- eine Bar (10 Plätze)
- ein Gourmetstübli (32 Plätze)
- ein Vereinsaal (24 Plätze)
- die Landschaftsbry (24 Plätze)
- einen grossen, heimeligen Saal (60 Plätze)
- eine Sonnenterrasse (50 Plätze)
- eine moderne Hochleistungsküche
- einige Hotelzimmer
- eine Wirtswohnung
- zahlreiche Parkplätze

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen und mit Ihnen den attraktiven Pachtvertrag zu besprechen.

Bewerbungen mit Zeugnissen, Referenzen und Foto richten Sie bitte an: Amtersparnkasse Schwarzenburg, Herrn Gerhard Remund 3150 Schwarzenburg.

90859/388361

Gourmet-Restaurant in Südeuropa

Eines der führenden Restaurants der Algarve, Portugal, sucht neue Besitzer. Sehr gut eingeführt bei hochwertigem, internationalem Golfpublikum. Im traditionellen Landhausstil renoviert und eingerichtet. Erweiterungsmöglichkeit zu kleinem Landhotel.

Separates, liebevoll renoviertes Wohnhaus mit 3 Schlafzimmern. Nur 18 km vom internationalen Flughafen Faro, 6 km vom Strand und 3 km von den Golfplätzen in Quinta do Lago und Vale do Lobo entfernt. Keine Maklerprovision.

Nähere Einzelheiten:

Richard Neubersch
Almancil, Portugal
Telefon 00351-89-39 90 55,
Fax 39 90 57

88901/386630

KATAG

L U Z E R N

Wir sind beauftragt, das

Restaurant/Café Zentrum in Horw/Luzern

per 1. Juni 1997 neu zu vermieten.

Nach 10 erfolgreichen Jahren verlässt der heutige Mieter den Betrieb, um sich einer neuen Herausforderung zu stellen.

Das Restaurant/Café liegt an absolut zentraler Lage. 140 Plätze, Boulevard-Café, Parkplätze.

Sind Sie ein junges und dynamisches Wirtepaar und interessiert?

Weitere Auskünfte erteilt Ihnen Herr F. Hausheer.



KATAG, Postfach, 6010 Kriens
Tel. 041 311 02 44, Fax 041 310 72 04

90879/172723

DAVOS

Für ein gemütliches und familiäres ***-Hotel suchen wir einen engagierten, bestausgewiesenen und erfahrenen

Pächter

Das Haus befindet sich an zentraler Lage in Davos Platz, verfügt über 100 Betten, ein gut frequentiertes Speiseraum mit ca. 100 Sitzplätzen sowie Tagungsräume.

Bei Interesse erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Chiffre 90763, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

90763/329924

Magic Management

Sunshine State Florida
Träumen Sie von Ihrem eigenen **Hotel, Motel oder Restaurant**

im Land der unbegrenzten Möglichkeiten?

Information dazu erhalten Sie unter:
Tel. 001 305 932 7675 (15-23 h europ.)
Fax 001 305 935 6008
e-mail: HWehrle475@aol.com

90969/388420



Hotel Restaurant ADLER de la Gare

Wer verleiht dem ADLER neue Flügel?
Ab Frühjahr 1997 vermieten wir im Auftrag den

ADLER de la Gare, im Dorfzentrum von Brienz

Appartement-Hotel: 28 Betten
Restaurant, Ballenbergstube, Burgerstube, Aussichtsterrasse.
Total zirka 200 Plätze.
mit der Küche in der Mitte mit toller Infrastruktur mit genügend Parkplätzen
Ist Ihr Interesse geweckt?
Beginnen Ihre Flügel zu schwingen?
Dann bewerben Sie sich bitte schriftlich mit den üblichen Unterlagen, und Sie erhalten eine ausführliche Dokumentation.

PROFIT GASTRONOMIE

Herbert Huber, Hurschlistrasse 4, 6383 Dallenwil
Telefon 033 951 12 16 - bis 15. Februar 1997
Telefon 041 628 10 02 - ab 17. Februar 1997

90423/346696

BUNDESAMT FÜR BETRIEBE DES HEERES
OFFICE FEDERAL DES EXPLOITATIONS DES FORCES TERRESTRES
UFFICIO FEDERALE DELLE INTENDENZE DELLE FORZE TERRESTRI
UFFICIO FEDERALE DALS MANASCHS DA LAS FORZAS TERRESTRAS



Neuverpachtung der Militärkantine auf dem Waffenplatz Brugg auf den 1. Juli 1997

Es handelt sich um einen Verpflegungs- und Kioskbetrieb für die Truppe auf dem Waffenplatz Brugg. Ferner besteht auch die Möglichkeit, geschlossene zivile Anlässe zu verpflegen.

Der Betrieb besteht aus Kantineküche, Cafeteria, Speisesaal mit 100 Plätzen, zwei separaten Speiseräumen mit 100 und 25 Plätzen sowie zentralem Kiosk. An diversen Aussenständen werden Getränkeautomaten betrieben.

Wir suchen auf den 1. Juli 1997 eine Pächterfamilie oder ein Gastro-Unternehmen, welche die Voraussetzungen zur Führung eines Dienstleistungsbetriebes zu Gunsten der Truppe an verschiedenen Standorten mitbringen und über einen entsprechenden Leistungsausweis verfügen.

Interessenten können die Pachtbedingungen und Anmeldeformulare bis spätestens am 28. Februar 1997 schriftlich oder mündlich beim Eidg. Zeughaus und Waffenplätze Brugg/Bremgarten, Postfach 78, 5201 Brugg, Telefon 056 460 11 11, verlangen.

0 90967/384351

Zu verkaufen

***Hotel am Thunersee

Die am rechten Thunerseeufer gelegene **Hotelbesitzung** umfasst vier Grundstücke (3 sind der Hotelizele zugeteilt) mit einem Gesamtinhalt von rund 8100 m² sowie ein selbständiges Quellenrecht.

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

Das Hotel zählt seit Jahren Seminarneherinnen und TouristInnen zu seinen Gästen, wobei Seminarakunden überwiegen. Letztere schätzen insbesondere die bestehenden Gruppenarbeitsräume mit der vorhandenen Infrastruktur und dem mitten in der Parkanlage befindlichen **Schulungspavillon**.

Die Gebäulichkeiten sind teilsaniert, wobei für die 2. Sanierungsetappe bereits ausführungsfähige Sanierungsprojekte vorliegen.

Die **Hotelbesitzung** wird gesamthaft und an den Meistbietenden verkauft.

Ernsthafte Kaufinteressenten erhalten nähere Auskunft unter Chiffre X-05-386595 an Publicitas, Postfach, 3001 Bern.

P 91050/44300

Weisse Arena Laax-Flims

Zu verkaufen

Hotel Casa Selva

In Laax-Uletsch (Nähe Bergbahnen)

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

Preis CHF 2,5 Mio. alles inkl.

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

90286/214329

Von Schweizer Wirtfachfrau mit langjähriger Berufserfahrung zu mieten gesucht

Kleineres Hotel garni oder Café zirka 30 bis 50 Plätze

Raum Zentralschweiz bevorzugt. Offerten unter Chiffre 91022, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

P 91022/388486

In Grenchen (SO) verkaufen wir Mehrfamilienhaus Restaurant «Walliserkeller» mit

- schönem Restaurant mit Saal
- Ladenlokalitäten mit grossen Schaufenstern
- 4-Zimmer-Wohnung (Wirtswohnung)
- 2½-Zimmer-Dachwohnung
- 2 moderne 1-Zimmer-Studios
- 20 Garagen (Einzelboxen)

Das Objekt befindet sich an guter Passantenlage und ist zu interessanterm Preis zu erwerben.

P 91023/388484

Für einen Besichtigungstermin rufen Sie uns unter **031/382 91 00** an!

Liegenschaftsbüro Beratung Bewertung
PEER, ARN & PARTNER LIEGENSCHAFTEN
Effingerstrasse 25, 3008 Bern • Weissensteindrüse 71, 4503 Solothurn

Goms/Biltzigen/VS Pension-Taverne

mit 7 Zimmern (15 Betten)

Restaurant 45 Sitzplätze
Saal 20 Sitzplätze
Terrasse 52 Sitzplätze
Parkplatz 12
3½-Zimmerwohnung

Verhandlungspreis Fr. 1 550 000.-
Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50

P 86660/382373

Einmalige Gelegenheit!

Aus beruflichen Gründen verkaufen wir an bester Lage im Zentrum des Wallis

Campingplatz mit Hotel/Schwimmbad und Rest.

Seriöse Anfragen sind zu richten an Chiffre P 115-910642 an Publicitas, 3900 Brig.

P 91039/44300

Schweizerische Mobiliar Versicherungsgesellschaft

In der neu zu schaffenden Fussgängerzone einer Kleinstadt im Kanton Bern ist seitens der Schweizerischen Mobiliar Versicherungsgesellschaft auf Anfang 1997, eventuell später, ein 150plätziger

Restaurationsbetrieb zu vermieten

Mitsprache bei Umbau/Renovation, Chance für eine jüngere, innovative Fachperson zum erfolgreichen Verwirklichen eines neuzeitlichen, vielversprechenden Konzeptes, faire Pachtbedingungen.

Von der Pächterin, dem Pächter oder Pächterpaar wird erwartet: Professionalität, Begeisterungsfähigkeit, Engagement. Nachweisbare Erfahrung in Betriebs- und Personalführung. Verpflichtung zur Entlohnung der Mitarbeitenden gemäss L-GAV.

Bewerbungen sind schriftlich an das beauftragte Beratungsunternehmen zu senden:

marketingold
Marketingold AG
Frau Liliane Ingold
stv. Geschäftsführerin
Alpenweg 21, Postfach 1198
3110 Münsingen

89426/152536



Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate Donnerstag 17 Uhr

Algarve Portugal

Minutes from Quinta do Lago and Vale do Lobo Proprietie and Restaurant Riding Centre Prafabhouse in offer. Options Freehold or Trespas.

For Free Documentation Fax 00351 89 3968 64 Yvon.

90964/388063

Praxiserprobter, voll engagierter Hotelier sucht nach Übernimmert oder ab Sommer 1997 zu mieten:

Hotel-/Restaurant-Objekt

ab 35 Zimmer, D-CH, GR, TI
Ihre Offerte und mehr unter Chiffre 90974, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

90974/348245

Restaurant-Liegenschaft

in der Region Winterthur/ZH/SH/ Ostschweiz bis max. 1,5 Mio. Fr. gesucht. Schöne 1j. 5-Zimmer-Dachwohnung bei Winterthur sollte in Zahlung genommen werden.

Anfragen unter Chiffre 91073, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

91073/388514

BAZAR

Zu verkaufen wegen Wegzug

Klavier Flügel Schimmel Modell 174 Tradition

Nussbaum mit Klavierbank praktisch neu, wenig gebraucht. Mit Fabrikgarantie.
Interessenten melden sich unter Chiffre 90777, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

90777/388244

Günstig zu verkaufen

fast neuwertige, vollautomatische Orangenpresse

(orange boy) mit sehr hoher Kapazität V Preis Fr. 3500.- sowie

Registrierkasse

Schulthess Restaurantkasse (Sortec) mit Küchen- und Rechnungsdrucker V Preis Fr. 2500.-

Herr P. Weis erwartet gerne Ihren Anruf. Telefon 031 320 46 31 (Direktwahl) Hotel Bellevue Palace Kochergasse 3-5 3001 Bern

91011/4081

Leading Hotels of the World



V.l.n.r.: Hans Wiedemann, Vizepräsident der Leading Hotels of the World in Switzerland, Wolfgang Pinkwart, Kassier und Heinrich J. Hunold, Präsident.

Foto: zvg

22 Schweizer Häuser gründen Vereinigung

Die Leading Hotels in der Schweiz wollen ihre Präsenz im Ausland erhöhen. Die 22 Schweizer 5-Stern-Häuser haben sich zusammengeschlossen und eine Marketing- und Verkaufsförderungsvereinigung gegründet. Die Gruppe spricht von Investitionen «aussergewöhnlicher Grösse und von langfristiger Strategie». In enger Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus und Swissair sollen die Destination Schweiz und die 22 Luxus-Hotels mit Unterstützung der 16 Leading-Verkaufsorganisationen an den wichtigsten Weltmärkten aktiv vermarktet werden. Als Zielmärkte wurden für 1997 der Ferne Osten, Russland sowie Teile Europas definiert. Als Distributionsnetz dient das Leading-eigene Hotel-Reservierungssystem. Das Mandat der Geschäftsführung wurde an Marti Communications, Zürich, unter der Leitung von Peter Marti, vergeben. Direkt nach der Gründung habe Top-Events der Schweiz mit dem Vorstand der neuen Vereinigung eine Zusammenarbeit vereinbart, heisst es. Top Events of Switzerland mit ihren vier kulturellen und drei sportlichen Anlässen pro Jahr legt ebenfalls Wert auf eine aktive Vermarktung im Ausland. Partner bei Top Event sind auch Schweiz Tourismus und Swissair. Leading Hotels of the World in Switzerland und The Swiss Leading Hotels sollen sich ergänzen. In den Marketingzielen unterscheiden sie sich dadurch, dass The Swiss Leading Hotels für Qualitätsförderung, Schulung und Public Relations zuständig ist, während die neue Vereinigung Verkaufsförderung, Werbung, Direktmarketing und Verkauf betreibt.

VY

Hotel Saratz, Pontresina

Gefühle und Sehnsüchte freisetzen

Aufbruchstimmung in Pontresina: Mehrere Hotels haben ihre Infrastruktur kontinuierlich verbessert. Einen besonders mutigen Schritt hat das seit 1875 bestehende Hotel Saratz getan: es wurde für 22 Millionen Franken sanft renoviert und durch einen Anbau um 63 Zimmer erweitert.

FRANZ SPANNY

Unter der Devise «Altes erhalten und Neues schaffen» ist nach achtmontatiger Bauzeit das Hotel Saratz in neuem Glanz wieder aufstanden. Der bestehende vor 130 Jahren erstellte Haupteil, die Chiesa Veglia (10 Jahre später Chiesa Nuova), wurde sanft renoviert, der Charme der Jahrhundertwende durch die Wiederbelebung von Jugendstilelementen reaktiviert. Gleichzeitig entstand ein neuer Hoteltrakt mit 63 Zimmern, Hallenbad mit Wellnesslandschaft und Kindergarten. 48 Angestellte arbeiten im «Saratz». Mit Adrian Stalder hat man einen jungen und innovativen Hoteldirektor gefunden, der das «Saratz» in ein neues Jahrhundert führen will. Stalder Konzept integriert den Kulturaspekt bewusst: die Kunst setze Gefühle und Sehnsüchte frei, sagt Stalder. 14 Schweizer Künstler schufen für alle Zimmer mehrere Wandbilder.

Den Gästen steht zudem eine Auslese von Schriften von Schriftstellern zur Verfügung, welche sich in ihren Werken mit dem Engadin befassten; zum Beispiel Hermann Hesse, C.F. Meyer, Stephan Zweig, Friedrich Nietzsche.

Betritt der Gast das Hotel, merkt er bereits an der Reception, dass Stalder Handschrift die Züge von zehn Jahren Arbeit in Hans Leus «Giardino» Ascona aufweist. Der Gast muss hier nicht herumstehen, sondern wird mit einem Glas Champagner willkommen geheissen. Er kann die Prozedur des Eincheckens sitzend und entspannt über sich ergehen lassen. Der erste Eindruck ist entscheidend. Und da kann das «Saratz» auf Anhieb punkten.

Dach der Generationen

Der erste Eindruck trägt denn auch nicht: «Das Saratz mit seiner erweiterten Infrastruktur (dazu gehört auch ein Hotelpark im Ausmass von 35 000 Quadratmeter) ist ein Hotel für Familien und Kinder, für Paare und Singles, Jüngere und Ältere, einfach für alle, die das Leben, die Natur und alles Schöne auf dieser Welt geniessen möchten», versichert Adrian Stalder. Dies sei kein unreflexiertes «Jekami», erklärt Stalder Stellvertreterin Bettina Plattner. «Wir wollen bewusst ein sogenanntes Dach der Generationen schaffen.»

Doch in Pontresina scheint es nicht nur eitel Sonnenschein zu geben. Adrian



... Innenansicht mit Belle Epoque Halle.

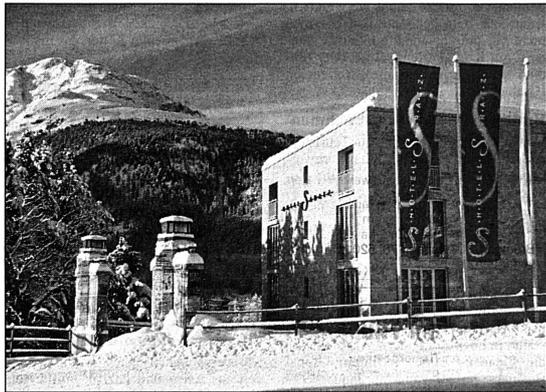
Fotos: zvg

Stalder Philosophie eines flexiblen Marketings stiess in der lokalen Branche bereits auf Unbill. Genauer gesagt ist es Stalder Preispolitik, die sich gegen kartellistische Absprachen stellt und offenkundig einigen Hoteliers auf den Magen schlägt. Bettina Plattner: «Unser Marketingidee beinhaltet eben ein System von flexibel zusammenstellbaren Baukästchen. Der Gast wird nicht in ein Korsett gesteckt, sondern bestimmt jeden Tag nach Lust und Laune die Dienstleistungen selber.» So gibt es im «Saratz» keinen offiziellen Anreisetag oder vorgeschriebene Minimaufenthalte und auch keinen Zwang zur Halb-

pension und ähnliches. Mit dieser Preispolitik will Stalder unter anderem die im oberen 3-Stern-Segment verkehrenden Gäste von seinem 4-Stern-Haus überzeugen.

Mit Beginn der Wintersaison 1997/98 wird Pontresina auch über ein modernes Kongress-, Informations- und Kulturzentrum verfügen. «Es wird ein hohes Mass an modernster Infrastruktur bieten durch eine leistungsstarke Einrichtung, die höchsten Ansprüchen gerecht zu werden vermag», versichert der Pontresiner Kurdirektor Markus Lergier.

Mitarbeit: Hans Hochreutener und Thomas Vaszary



Hotel Saratz in Pontresina: Aussenansicht und ...

Gemsjäger und Komponisten

Der Begründer der Pontresiner Hoteldynastie Saratz hatte seinerzeit noch den legendären Gemsjäger Gian-Marchet Colani auf der Jagd begleitet. Nach Wanderjahren, in denen er sich in der Normandie als Zuckerbäcker betätigte, kehrte Gian Saratz von Heimweh geplagt nach Pontresina zurück und baute ein Bauernhaus im Dorfzentrum zu einer Pension aus. Die ursprüngliche Pension wurde 1875 zu einem Hotel für höchste Ansprüche ausgebaut, in dem illustre Namen die

Gästeliste zierten, so auch jener des Komponisten Richard Strauss. 1940 wurde die Hotel Saratz AG gegründet, die bis heute in Familienbesitz geblieben ist. Infolge Nachwuchsprobleme wurde das Hotel Saratz 1974 an die Atlas AG vertrieben, welche das Haus bis 1995 betrieb. Jetzt hat man das Zepter wieder in die eigenen Hände genommen. «Wir möchten die grosse Hoteldynastie fortführen und neu beleben», sagt Nuot P. Saratz, Delegierter des Verwaltungsrates der Saratz AG. FS

GASTRECHT

Die verwirliche Zeile für das Trinkgeld

Herr O. aus England fühlt sich hereingelegt. Zwar findet er die Schweiz immer noch so schön vor, wie er sie vor langer Zeit schon gesehen hat. Die leere Zeile auf den Kreditkartenabrechnungen für das Trinkgeld in den Restaurants ärgert ihn aber masslos. In der Tat führt diese Situation besonders bei ausländischen Gästen oft zu Missverständnissen. Hier besteht ein Informationsbedürfnis.

URS MANZ

Der Fall

Nach langer Zeit macht Mister O. aus England wieder Ferien in der Schweiz. Dies obwohl das Wechselkursverhältnis des englischen Pfundes zum Schweizer Franken nicht eben günstig ist. Die landschaftlichen Schönheiten hier blieben ihm seit seinem letzten Besuch in angenehmer Erinnerung. Er wohnt im Ballungszentrum London. Die schneebedeckten Berge, die blauen Seen und die beschaulichen Dörfer und Städte findet er immer noch vor. Aber etwas stört ihn jetzt: Die offengelassene Tip-Spalte auf den Kreditkartenabrechnungen in den Restaurants, obwohl die Regelung «Trinkgeld freiwillig» in der Schweiz seit Jahren gilt. Er empfindet dies als Erwartung, in diesen Zwischen-

raum ein Trinkgeld einzutragen – für Herrn O. schlicht eine Zumutung. Nicht informierte ausländische Gäste erhielten dadurch den Eindruck, dass sie ein Trinkgeld zu bezahlen hätten.

Die Reaktion

Wieder nach London zurückgekehrt, beschwert er sich bei «Switzerland Tourism». Dort weist man ihn darauf hin, dass Schweiz Tourismus ihr Partner bereits jetzt kommuniziere, dass ihre Qualitätsbemühungen nicht nur die Qualität des Produktes, sondern eben auch die Qualität der Serviceleistung einschliessen müssten. Die klare Weisung an das Servicepersonal, wie es sich in Sachen Trinkgeld gastfreundlich zu verhalten habe, gehöre mit zur Servicequalität. «Switzerland Tourism» dankt Herrn O., dass er sich die Zeit genommen hat, die Vertretung des Schweizer Tourismus auf das Problem hinzuweisen.

Diese Antwort befriedigte Herrn O. nicht. Er wendet sich an die Ombudsstelle des SHV. Am Schicksal des Schweizer Tourismus wohlwollend interessiert, gibt er zu bedenken, der Ruf des Schweizer Tourismus werde schliesslich leiden, wenn die Regelung

«Trinkgeld freiwillig» nicht klar kommuniziert würde.

Die Lösung

Die Ombudsstelle des Schweizer Hoteliers-Vereins verspricht Herrn O., dass man sich diesem Problem annehme. Sie bestätigt Herrn O., dass für die Gäste keine Verpflichtung bestehe, den Servicefachangestellten ein Trinkgeld zu geben. Gleich ob die Abrechnung nun bar oder mit der Kreditkarte erfolge. Die

Anstellungsbedingungen hätten sich in den vergangenen Jahren im Gastgewerbe entscheidend verändert. Früher sei eine zehn- bis fünfzehnprozentige Serviceabgabe der Gäste Bestandteil des Lohnes für die Servicefachangestellten gewesen. Heute sei der Ser-

vice in der Schweiz inbegriffen und ein Festlohn garantiert, gleich wie in den meisten westeuropäischen Ländern auch. In manchen Arbeitsverträgen sei zudem eine Umsatzbeteiligung vorgesehen.

Der Gast sei heute nicht mehr mitverantwortlich, wieviel die Servicefachangestellten verdienten, pflichtete die Ombudsstelle Herrn O. bei. Das Trinkgeld sei eine freiwillige Anerkennung der Leistung. Das Servicepersonal empfinde es übrigens nicht als negativ, wenn sie kein Trinkgeld bekämen. Bezüglich

Kreditkartenabrechnung gestand die Ombudsstelle gegenüber Herrn O. gewisse Mängel ein. Für viele, besonders für die Gäste aus dem Ausland, führe die offengelassene Tip-Spalte auf der Kreditkartenabrechnung zu Missverständnissen. Es sei angebracht, dass die Gäste das Total unten auf der Abrechnung selber ausfüllen. Falls sich ein Gast entschliesse ein Trinkgeld zu geben, zahle er dies im Falle einer Abrechnung via Kreditkarte mit Vorteil bar an den oder die Servicefachangestellte. Sonst erhebe das Kreditkarteninstitut seine Kommission nämlich auch auf diesem Trinkgeld.

*

Zum Trinkgeld liegt die Kundenorientierung im argen. Es bestehen gleich mehrere Informationsbedürfnisse. Die Aussagen «Service inbegriffen» und «Trinkgeld freiwillig» verwirren die Gäste. Nur Insider ziehen aus diesen Aussagen die richtigen Schlüsse. «Trinkgeld freiwillig» muss auch in den Sprachen der ausländischen Gäste kommuniziert werden. Geradlinige und klare Information, wenn nötig auch in drei statt nur in einem Satz.

Falls diese Information unterbleibt, kann sie den betreffenden Hoteliers und Wirten krumm ausgelegt werden. So nämlich, dass sie entgegen allen Regelungen und Beteuerungen das System des garantierten Festlohnes in ihren Betrieben gar nie vollzogen haben und das Trinkgeld immer noch als Lohnbestandteil ihrer Angestellten betrachten. Und das beabsichtigt doch nun wirklich niemand, oder?



IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Mombijoustrasse 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 Netzele (AN),
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH),
SHV - SSH - SSA:
Stefan Senn (SSE)

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

marktplatZ

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

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

Geschäftsstellen Deutscheschweiz:
Agentur Markus Filimann,
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.

Hotelketten: Aussichten 1997

Weltweite Konsolidierung im 3-Stern-Bereich

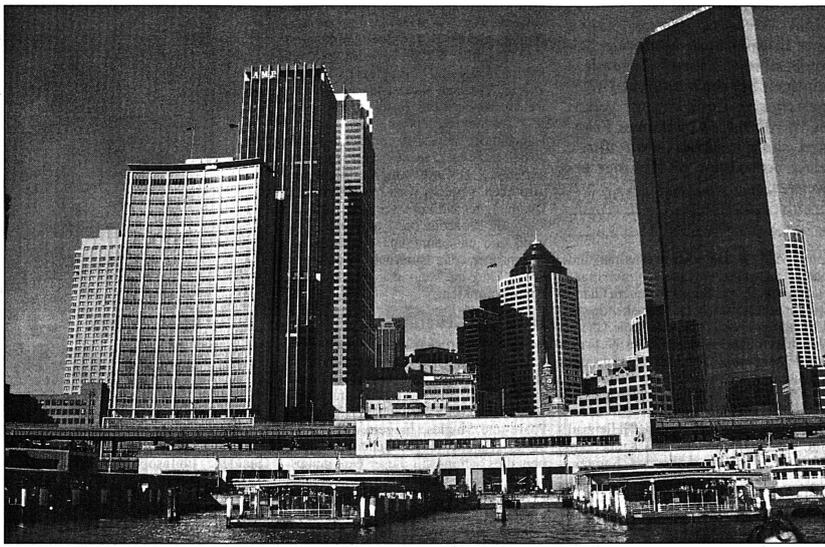
Die Hotelketten werden weltweit von der laufenden Tourismusexpansion profitieren. Noch sind sie zu wenig global im Standortnetz, was für die Schweiz ein Vorteil ist: Auch wenn der Standort weniger rentiert, kann man ihn nicht umgehen, soll die Palette der Hotels vorständig sein. Weltweit sieht es im unteren Preisbereich gut, im 3-Stern-Bereich aber weniger gut aus.

REGINE ZAMBALDI

Gemäss dem World Travel and Tourism Council (WTT) wird die Tourismusbranche weltweit auch 1997 zu den wachstumsstärksten Wirtschaftssektoren gehören: Momentan entfallen 10,7 Prozent des Welt-Bruttoerzeugnisses auf Tourismus, Freizeit und Hotellerie. Deshalb verspricht das Umfeld für ein Wachstum auch für die international operierenden Hotelketten viel, besonders bei den global ausgerichteten. Gleichzeitig wird die Intensität des Wettbewerbs zunehmen, und das Wachstum sich auf jene Regionen beschränken, die das grösste Potential aufweisen. Die World Tourism Organisation WTO prognostiziert für den Rest der neunziger Jahre ein jährliches Wachstum an Ankünften (arrivals) von 4,5 Prozent, noch 3,2 Prozent in den Jahren 1990 bis

Potential an Marktnischen

Hotelunternehmen werden weiterhin gewisse Marktnischen auszufüllen trachten, und zwar weltweit. Zu diesen Nischen zählen momentan die sogenannten All-Suite-Hotels oder die Stadthäuser-Hotels (die nicht baulich standardisierten in Innenstädten). Immer noch als Marktnische zu betrachten sind die Budgethotels und jene Betriebe, die sich für längere Aufenthalte eignen. Gerade in Amerika, wo es ja seit langem ein Hotel/Hotel-Segment im günstigsten Bereich gibt, ist das Potential trotz langsam ausgereiftem Markt weiterhin vorhanden, vor allem in jenen Budget-Unterbereichen, die mit Hotelkonzeption mit reduziertem Service arbeiten. Die Rezession hat der Budgethotellerie zu ungeahntem Wachstum verholfen, und der Trend ist noch lange nicht abgeschlossen. Sogar im ACCOR-Land Frankreich werden nur 15 Prozent der Zimmerkapazitäten des Landes im Budgetbereich angeboten. In den USA sind es 12 %, in England sogar nur 3%. *RZ*



Viele Hotelketten sind immer noch nicht global genug: Um von der laufenden internationalen Tourismusexpansion zu profitieren, müsste eine Kette überall auf der Welt Hotelstandorte aufweisen. *Bild: zvg*

1993. Internationale Ankünfte werden von 456 Mio. 1990 auf 660 Mio. im Jahr 2000 zunehmen.

Hilton-Sheraton

Auf dieser Expansionswelle können Ketten wie Holiday Inn, Marriott, Hilton, Sheraton oder InterContinental schnell mitreiten, denn diese Betreiber besitzen wenig nennenswerte Hotelimmobilien. Ihr Gewinnpotential hängt demnach stark davon ab, ob sie sich einen gewichtigen Anteil an den Managementverträgen oder Franchisevergaben sichern können, die durch die Mehrfachfrage nach Betten entstehen. Die Merger-Offerte von Hilton an Sheraton zeigt, dass der Trend zu Mega-Unternehmen nicht nur in der Chemie/Pharmabranche oder im Banking, sondern auch in der Hotellerie besteht: Wachstum ist in der Beherbergung heisst, in der Logik der Hotelketten-Marketing, die Marken-Aufmerksamkeit der Kundschaft («brand awareness») durch Zusammenschlüsse zu vergrössern. Hilton-Sheraton – was braucht es an Namen noch mehr? Solche Namen sind offensichtlich immer noch nicht genügend kapitalisiert. Dass die beiden Hilton-Ketten 32 Jahre lang separat liefen und Namenskonstrukte wie «Conrad» und «Vista» etablieren mussten, war in der Branche ohnehin seit langem nur mit

Kopfschütteln zur Kenntnis genommen worden. Es dürfte nicht verwundern, wenn sich bald bekannte Hotel-Namen nicht nur untereinander aufkaufen, sondern mit Kreditkarten-Namen oder Medien-Unternehmen zusammenschliessen (Granada).

Budgets von Grossunternehmen

Doch es sind beileibe nicht nur Touristen, die die Nachfrage stellen. Stark umworben von den Hotelketten werden die globalen Grossunternehmen, die über enorme Reisebudgets verfügen, die teils von der Reiseindustrie ermanagt werden. Gerade in diesem Bereich der Geschäftsagenturen sind «weitere» Zusammenschlüsse denkbar. Denn so weit ist es mit der echten Globalität der Hotelketten auch nicht her: Nur drei Hotelunternehmen – Accor, Sheraton und Holiday Inn – sind in über 60 Ländern vertreten, wie die Financial Times in ihrem Global Business Outlook von Mitte Januar 1997

Börsenkaptalisierung

Hilton Hotels Corp. (USA)	5,5 Mrd. \$
ITT Sheraton (gemäss Mergerangebot)	6,5 Mrd. \$
Marriott International	7 Mrd. \$
Granada, UK (Forte)	11,4 Mrd. \$
(MacDonalds)	33,1 Mrd. \$
Walt Disney Company	43,1 Mrd. \$

schreibt. Muss ein multinationales Unternehmen deshalb seine Leute in sehr viele Länder schicken, ist die Auswahl an überall vorhandenen Ketten gar nicht so

Probleme im mittleren Bereich

Für Schweizer Leser nicht ungewohnt kommt auch das Urteil der Hotel- und Freizeitabteilung von Beratungsunternehmen Arthur Anderson, wonach gerade im mittleren, also im 3-Stern-Hotelbereich, wohl am ehestern einer Konsolidierung ausgesetzt wird. Im 3-Stern-Bereich gelten eigene Marktgesetze. Auch hat dieses Segment, im Gegensatz zum Luxus- oder zum industrialisierten Zweisternbereich, relativ wenig globalen Support, weil es stark mittelständisch dominiert wird.

Fragliche Finanzquelle Asien

Für Schweizer Leser nicht ungewohnt kommt auch das Urteil der Hotel- und Freizeitabteilung von Beratungsunternehmen Arthur Anderson, wonach gerade im mittleren, also im 3-Stern-Hotelbereich, wohl am ehestern einer Konsolidierung ausgesetzt wird. Im 3-Stern-Bereich gelten eigene Marktgesetze. Auch hat dieses Segment, im Gegensatz zum Luxus- oder zum industrialisierten Zweisternbereich, relativ wenig globalen Support, weil es stark mittelständisch dominiert wird.

zu ändern, da immer mehr Hotels in Asien-Pazifik selber zum Verkauf anstehen.

Europa als Destination dürfte ihren Wachstumsplafond ebenfalls erreicht haben, wie die World Tourism Organisation schätzt. Analysten verwenden die Bezeichnung «rezessiv» nicht nur für den Schweizer, sondern auch für den deutschen und französischen Hotelmarkt. Besonders die französische Hotellerie habe mit dem politisch bedingten hohen Franc-Kurs Probleme. Eine hohe Mehrwertsteuer und eine übermässige soziale Absicherung, meint zum Beispiel Jonathan Bodlender, Chef der Europa-Division der Beratungsfirma Horwath Consulting, trügen das übrige dazu bei, dass sich Europa von den Kosten aus dem internationalen Tourismusmarkt auslinke.

Der Hotelstandort Schweiz dürfte insofern von der zunehmenden Globalisierung der Hotelketten profitieren, als er für viele dieser Unternehmen immer noch ein schwarzer Fleck auf der Landkarte darstellt. Solange in der Schweiz noch genügend Business-Verkehr anfällt, werden wohl immer mehr Ketten vor die Frage gestellt, ob sie nicht trotz teurem Boden und teurem Personal doch einen Betrieb in der Schweiz kaufen. Denn die Konkurrenz nimmt weltweit zu, und ein geografisch ausgewogenes, eben globales und möglichst allumfassendes Netz an Standorten für vielfliegende Geschäftsleute anbieten zu können, gilt auch als Wettbewerbsvorteil.

Weltweiter Preisanstieg

Gemäss American Express stiegen 1996 weltweit um 15 bis 20 Prozent an, vor allem im 4- und 5-Sternbereich. Und dies schon im zweiten Jahr. Vor allem in europäischen Städten und in den USA. Amex sieht auch, dass die Preisgefüge in Europa alles andere als einheitlich sind: Rom wurde viel teurer, in Paris begünstigte man sich mit Erhöhungen zwischen 5 und 10 Prozent. Spitzenreiter sind die Londoner Luxushotels, die gemäss einer Untersuchung von Arthur Anderson im Zeitraum von September 1995 bis 96 durchschnittlich um 11 Prozent anstiegen. Interessantes Detail: Über 70 Prozent des Umsatzes in London stammt aus dem Corporate Geschäft. Doch lässt sich die Kundschaft offensichtlich nicht mehr wie früher alle Preisaufschläge gefallen. Business Travel-Ketten vergleichen die Preispolitik der einzelnen Hotelketten und buchen teils bereits wieder 3- statt 4-Stern-Hotellerie. Denn die nächste Rezession kommt bestimmt... *APK*

Hilton-Übernahmeangriff an ITT

Granadas Meridien Hotels frohlocken

Wird Hiltons «Bärenumarmung» erwidert? Diesen Donnerstag will die ITT-Führung ihren Aktionären eine Empfehlung abgeben. Dann wird sich zeigen, ob Hiltons Angebot von 6,5 Milliarden Dollar zu einer einvernehmlichen Übernahme führen wird. Lachender Dritter ist zur Zeit noch Granada.

THOMAS VASZARY

Das nicht mit der ITT-Führung abgesprochene Hilton-Übernahmeangebot gelte an der Wall Street als klassischer Fall einer «Bärenumarmung» (bear hug), schreibt die «Neue Zürcher Zeitung» (NZZ). Gelingt die Übernahme der doppelt so grossen ITT mit ihren gut positionierten Sheraton-Häusern, würde Hilton Hotels Corp. zur grössten Hotelkette der Welt aufsteigen. Der grosse Strippenzieher ist der Chef von Hilton Hotels Corp., Stephen F. Bollenbach. Der Manager mit dem «Übernahme-Riecher» hatte 1996 als Hilton-Chef bereits Bally Entertainment übernommen und war schon damals bei Marriott jene treibende Kraft bei der Aufspaltung des Hotelkon-

zerns in Marriott International Inc. und Host Marriott gewesen, so die «NZZ». Und wie könnte sich dies auf die anderen Hotelketten auswirken? Greg Feehely von Dresdner Kleinwort Benson in London glaubt, dass es andere Ketten wie Marriott zwingen wird, ausserhalb von Nordamerika zu expandieren. «Sollte die Übernahme gelingen, wartet eine Menge Arbeit auf Marriott. Aber auch Bass steht mit Crowne Plaza unter enormem Druck. Gerüchten zur Folge sind Accor und Sofitel im Visier», sagt Feehely.

Meridien Aktien steigen

Je länger jedoch die Spekulationen über das 6,5-Milliarden-Dollar-Angebot andauern, desto besser sieht es für die Rivalin Granada und ihre Meridien Hotels aus. Deren Aktien sind seit der Übernahme-Bekanntgabe konstant gestiegen. Greg Feehely: «Wenn zur Zeit jemand etwas zu lachen hat, dann Granada.» Bollenbachs Übernahmeangebot sieht zwar eine einvernehmliche Übernahmevereinbarung vor. Doch in einem Schreiben an ITT-Chef Rand V. Araskog, so die «NZZ», habe Bollenbach gewarnt, dass Hilton bereit sei, den Aktionären nicht nur eine Bargeldtenderofferte zu unterbreiten, sondern im Notfall auch ein sogenanntes «Proxy»-Verfahren zur Ent-

machtung des ITT-Managements anzustrengen. In einer kühlen Reaktion stellte ITT letzte Woche in Aussicht, in zehn Tagen – also voraussichtlich Ende dieser Woche – ihren Aktionären eine Empfehlung abzugeben.

Hilton Hotels versucht offensichtlich mit allen Mitteln die Übernahme der Sheraton Hotels, der Caesar's World Casinos und der Showarena Madison Square Garden in New York voranzutreiben. Analysten rechnen jedoch damit, dass Hilton nach der Übernahme die meisten Neben-zweige abstossen wird. Allein 100 Mil-

lionen Dollar Einsparungen soll laut Bollenbach die Übernahme jährlich einbringen. Zudem will Bollenbach laut «NZZ» das 3 Milliarden Dollar schwere Investitionsprogramm von ITT reduzieren. Und mit Hospitality Franchise Systems (HF) soll Hilton bereits eine Vereinbarung zur Lizenzierung der Sheraton-Marke getroffen haben.

Nicht nur reine Sparübung

Für Feehely machen diese Übernahmeabsichten in strategischer Hinsicht durchaus Sinn. «Doch ich sehe dies nicht

nur als eine reine Sparübung an. Diese Übernahme wird sich auf den Namen Hilton deutlich wertvermehrend auswirken und öffnet weitere Türen zur Expansion. Es gibt etliche Städte in den USA, in denen es ansonsten äusserst schwierig sein dürfte, gute Standorte zu finden. Eine Übernahme bestehender Standorte würde es Hilton hingegen geradezu leicht machen.» Dass alles sind gute Nachrichten für Ladbroses, der Besitzerin von Hilton International, mit der Hilton Hotels Corp. nach 32 Jahren der Fehde wieder zusammengehen möchte. Die gedrückten Aktienkurse von ITT sowie das enorme Investitionsprogramm boten Bollenbach offenbar genügend Angriffspunkte. Trevor Ward, Direktor von BDO Hospitality London: «Sheraton ist eine sehr starke Marke. Es wäre schade, einen Niedergang mitanzusehen zu müssen. Hilton muss die Übernahme vollziehen oder allenfalls einen Weiterverkauf ins Auge fassen», kommentiert Ward. Stuart May, Direktor von Pannell Kerr Forster Associated London befürchtet, dass die im Besitz befindlichen Sheraton Hotels in Hiltons umgewandelt werden könnten. «Ich denke aber, dass die starke Marke Sheraton als Franchise Name unbedingt weitergezogen werden muss», so May.

Mitarbeit: Jackie Mitchell, London

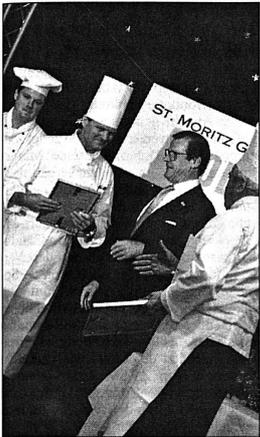
Machtballung im Kasinogeschäft

Hilton hat ITT in Form von Aktienkauf und Schuldenübernahme (4 Mrd. Dollar) rund 10,5 Mrd. Dollar angeboten. Pro ITT-Aktie will Hilton ab sofort wahlweise 55 Dollar zahlen – also 13 mehr als die letzte Aktiennotierung an der Wall Street – oder eine entsprechende Anzahl Hilton-Aktien bereitstellen. Die Börse reagierte prompt. Der Kurs von ITT stieg über den angebotenen Preis von 55 Dollar. Der Dienstagskurs von letzter Woche kurz nach Handelsöffnung lag damit fast 38 Prozent über

dem Montags-Schlusskurs. Laut «Neue Zürcher Zeitung» (NZZ) ist man an der Wall Street in New York mehrheitlich überzeugt, dass eine erhöhte Offerte ITT letztlich in die Knie zwingen werde. Auch rechnet man nicht damit, dass die Aufsichtsbehörde infolge einer durch die Übernahme entstehenden Machtballung im Kasinogeschäft einschreiten werde. Hilton rechtfertigt ihren «Übernahmeangriff» (NZZ) damit, dass ITT das Potential ihrer hochkarätigen Aktien nicht voll nutze. *VY/sda*

Gourmet Festival Grande Finale, St. Moritz

No Business ohne Show Business



Der Hollywoodstar Roger Moore verlieh den Küchenstars (hier: Roland Jöhri) die Urkunde des Gourmet Festivals. Fotos: Gudrun Schlenzcek

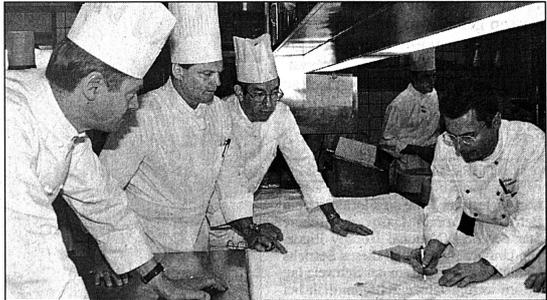
Marilyn Monroe, James Dean, Elvis Presley und Charly Chaplin: ein Stell-Dich-ein aus dem Jenseits auf der Bühne im Badrutt's Palace in St. Moritz. Das 4. Gourmet Festival feierte nämlich Hollywood. Die vier Stars – Imitationen, das bemerkte jeder, der die Echten einmal gehört oder gesehen hat, und sei's auch nur auf Schallplatte oder im Film. Aber es war noch jemand da, und der war echt: 007 Roger Moore. Zusammen mit Michael Jackson – nein nicht der Sänger und auch nicht der Whisky-Papst, sondern dem Star-Radio-Moderator aus Los Angeles, führte echten Small-Talk à la Hollywood vor. There is no business ohne show business – gerade in St. Moritz.

Das Grand Final des Gourmet Festivals: Weit über dreihundert Menschen im Saal des Badrutt's wollten sehen und gesehen werden. «Dieses Jahr machen wir vermehrt auf Life-Style», sagte OK-Präsident Reto Mathis. Man hat sich herausgeputzt für diesen Anlass, und man hat es sich etwas kosten lassen, das Mahl von sieben Starköchen aus Europa, Asien und Amerika. Aber das Leben ist ja zum Geniessen. «St. Moritz hat den Ehrgeiz, der Ort schlechthin für Epikureer zu sein», sagte Hanspeter Danuser, der Verkehredirektor gegenüber der hr. Von wirtschaftlicher Rezeption sei hier nichts zu spüren, hätte doch das Finale des Gourmet Festivals gleich zwei Mal ausverkauft werden können, so der Verkehredirektor weiter. Auf dem sonstigen «Top of the World» scheint es nicht weiter schwer, die Realitäten des Lebens

weit unter sich im Nebel zu lassen. Einerseits.

Andererseits herrscht das Business: Die Gäste lassen in St. Moritz, einem Ort, wo 60 Prozent aller Hotelbetten vier und fünf Sterne schwer sind, zwischen Weihnachten und Ostern im Durchschnitt pro Tag 1000 Franken liegen. «Nirgends auf der Welt ist in diesen Monaten die Wertschöpfung so hoch wie in St. Moritz», sagt Hanspeter Danuser. So sass die Gäste beim Grand Final des Gourmet Festivals, schlemmten sich fast fünf Stunden lang durch die fünf Gänge des Festmahls, schmauchten ihre Davidoff und schlürften ihren Pommerly. – Auch die Sponsoren – unter anderen eben Pommerly und Davidoff – schneiden sich ihr Stück vom Kuchen ab. Wie ihre Rechnung genau aussieht, liessen sie offen: Noblesse oblige. Laut hiess es nur: «St. Moritz ist ein Ort mit Prestige und Image, mit diesem Ruf wollen wir unser Produkt in Verbindung bringen», sagte quasi stellvertretend Pommerly-Direktor Felix Urrech. Zudem ist das Gourmet Festival für sie eine Gelegenheit, sich ihren guten Kunden gegenüber mit einer Einladung erkenntlich zu zeigen. Vic Jacob, Vizepräsident des OK: «Viele Gäste sind privat hier, sie suchen das Erlebnis Gourmet Festival. Allerdings mindestens ebenso viele sind Gäste von den Sponsoren-Firmen.» Und weiter: «Natürlich ist das hier Show. Aber wir wollen gar nichts anderes, wir haben genug von den aktuellen Diskussionen um Geld und Gold.» Na denn Prost auf ein Neues Gourmet Festival, bis zum nächsten Jahr im Kulm.

Andrea Flückiger



Viele Spitzenköche komponierten das Grand Finale: Hans Beck Thomsen aus Dänemark, Roland Jöhri, Emil Jung aus Strassbourg und Georg Dähler, Küchenchef im Badrutt's Palace, (v.l.n.r.) bei den letzten Absprachen.

Die Rösti auch mal asiatisch?

Was hinter den Kulissen des Grand Finale – beziehungsweise einen Stock tiefer – abließ, hatte nichts mehr mit Show zu tun. Doch das Herz des Gourmet Festivals liegt eben in der Küche. Sieben Meisterköche aus Amerika, Asien und Europa zelebrierten am Grand Finale im Hotel «Badrutt's Palace» ein mehrgängiges Gourmet Menu mit Spezialitäten aus ihrer Heimat. Aber wenn zwei Nationen einen Gang bestimmen, benötigt das viel Koordination. «Das Zusammenwirken der Köche hat innerhalb des Festivals einen hohen Stellenwert», betont der Vizepräsident des Organisationskomitees, Vic Jacob. Die Küchenchefs aus aller Welt waren jedoch nicht die einzigen ausländischen Köche. «Ich treffe in den schweizer Küchen vor allem ausländische Fachkräfte an», wundert sich Hans Beck Thomsen. Der Starkoch und gastronomische Chef des «Henne Kirkeby Kro» in Jütland/Dänemark war während der Woche Gast im Hotel «Schweizerhof». Dabei garantierte die Schweizer Küche seiner Meinung nach einen hohen Standard. Thomsen: «Dieser sollte auch durch nationale Köche gepflegt werden.» Doch bezüglich Kreativität sieht der dänische Koch bei den schweizer Speisen noch ein Potential. Denn im Gegensatz zur Schweiz ist Dänemark kulinarisch bereits wesentlich mehr international beeinflusst. «Die regionalen Spezialitäten, wie die

Rösti, sollen auf jeden Fall bewahrt werden», relativiert Thomsen: «Doch warum nicht auch mal ein Rösti asiatisch zubereiten?» Auch für Attilio Basso, Chef de cuisine im Restaurant «L'Ecailler du Palais Royal» in Brüssel und Gastkoch im Hotel «Kulm», gehört die Schweizer Küche zu den grossen der Welt. Die gastronomischen Innovationen kommen allerdings seiner Meinung nach immer noch aus Frankreich. Und zur Zukunft der Kochkunst meint Basso: «Diese liegt in einer internationalen Komposition von Speisen mit regionalem Touch.» Emil Jung vom «Au Crocodile» mit drei Michelin-Sternen in Strassbourg kochte während der Gourmet Woche im Hotel «Suvretta House». Er klassifiziert die Schweizer Küche als hochstehend, universell und sogar modern ein. Für die Zukunft prophezeit er allerdings eine kleinere Auswahl auf der Speisekarte aufgrund des zunehmenden Kostendrucks in der Gastronomie. Gleichzeitig rät Jung: «Die Qualität darf nicht leiden, denn nur beste Qualität wird sich im Konkurrenzdruck behaupten.» Seiner Meinung nach liegt die wirtschaftliche Lösung einer guten Küche nicht in der Verwendung von Convenience-Komponenten und einer reichen Speiseauswahl. Im Gegenteil: «Die Frische und die Qualität der Zutaten bestimmen das Niveau einer Gourmet-Küche.» GSG



Emil Jung vom Spitzenlokal «Au Crocodile» in Strassbourg – mit 3 Michelin-Sternen – freut sich sichtlich an der Zusammenarbeit in St. Moritz.



Ein luxuriöses Stelldichein aus dem Jenseits: Bei der Hollywoodshow mussten die Gäste mit «Kopien» vorlieb nehmen.

FORUM

Gemeinsame Stärken nutzen



Elisabeth Zölch-Balmer, Volkswirtschaftsdirektorin des Kantons Bern

Wenn Sie sich an Ihre letzten Ferien oder an einen letzten Ausflug erinnern, was kommt Ihnen in den Sinn? Eine Bernerplatte, ein Bündnereller oder ein Vacherin Fondue? Doch sicher Essen als etwas Schönes und Angenehmes, verbunden mit positiven Erinnerungen im Alltag und in der Freizeit. Aber immer mehr Gäste stellen sich die Frage: Woher kommt die Würst? – und wollen wissen, woher die Produkte auf ihrem Teller stammen.

In der Gastronomie treffen Tourismus, Gewerbe und Landwirtschaft aufeinander – alles Branchen, die heute unter wirtschaftlichen Druck stehen. Und vielleicht auch gerade deshalb sich auf ihre gemeinsamen Stärken besinnen. Bereits wurden verschiedene Projekte gestartet – mit guten Erfolgen. So vermarktet das Projekt «Nature Appellation d'origine contrôlée» naturnah, tier- und umweltgerecht produzierte Milch-

und Fleischprodukte aus dem Simmental und dem Saanenland. Zudem bietet es Spezialitäten von der Grubenwalder-Chemiwurst bis zum Schönrieder Vacherin an. Ein grosser Teil der Produktion wird über das Gastgewerbe abgesetzt und erscheint mit einem Sternchen gekennzeichnet auf den Speisekarten der regionalen Restaurants und Hotels.

Im Emmental wurde vor gut vier Jahren das Label «Aemmtaler Ruschtig» geschaffen, um regional hergestellte und verarbeitete Produkte zu kennzeichnen (Käse, Gemüse, Früchte, Fleisch). Ein Produkt darf mit dem Zeichen Aemmtaler Ruschtig versehen werden, wenn es mindestens drei von fünf «Chäslöcher» erhält. Chäslöcher werden für regionale, umweltschonende, tiergerechte und nachhaltige Produktion vergeben. Zudem wird eine ehrliche und transparente Deklaration für alle Erzeugnisse verlangt. Auf den Speisekarten verschiedener Restaurants finden die Gäste nun kulinarisches aus einheimischen Produkten, zum Beispiel Küchengerdäuchertes Bauernwürstli auf Sauerkraut mit Emmentaler Apfelchampagner und Kräuterkartoffeln oder etwas leichteres wie gebratene Emmentaler Forellenfilets auf Fenchel-Rahmgemüse.

Verschiedene regionale Projekte in Tou-

rismus und Landwirtschaft sind nicht nur erfolgreich, sie leisten auch einen Beitrag zu einer naturnahen Landwirtschaft und damit intakten Landschaft. Die Gäste und natürlich auch die einheimische Bevölkerung können durch ihr Kaufverhalten die Landschaftsnutzung einer Region direkt beeinflussen. So hat die Lancierung des Bio-Emmentalers dazu geführt, dass der Anteil der Biobauern im Amt Signau doppelt so hoch liegt (12%) wie im restlichen Kantonsgebiet. Ein wesentlicher Faktor, denn wir wissen, dass die Landschaft und die Natur für Touristinnen und Touristen im Kanton Bern immer noch die Hauptmotive bei der Auswahl ihrer Ferienregion sind.

Projekte sind auch erfolgreich, weil Probleme nicht einfach hingeworfen, sondern Lösungen gesucht und gefunden werden. Es braucht kooperative, innovative und marktgerechte Angebote, welche allen Vorteile bringen. Denn diese erhöhen den Erlebniswert und die Attraktivität einer Destination wird für die Touristinnen und Touristen. Der Markt der landwirtschaftlichen Produkte wird so vergrössert und die Gastronomie hat gleichzeitig qualitativ hochstehende Produkte zur Verfügung. Vielleicht werden Touristinnen und Touristen so zu Gästen oder gar zu Stammgästen, deren Liebe zu einer Region auch durch den Magen geht.

Gemeinschaftsgastronomie

Compass und Sodexo führend

Die beiden Marktführer der europäischen Gemeinschaftsgastronomie, die britische Holding Compass und die französische Gruppe Sodexo, melden für das vergangene Geschäftsjahr Rekordergebnisse.

Nach der Übernahme von Eurest International und von Eurest Frankreich befindet sich nun die britische Holding Compass neben Sodexo an der Spitze der europäischen Gemeinschaftsverpfleger. Mit einem Plus von 76 Prozent steigerte Compass den Umsatz auf 2.6 Milliarden Pfund; der Gewinn lag mit 114.3 Millionen Pfund um 56 Prozent über dem des Vorjahres. Ohne die Übernahme von Eurest hätten die Briten sich mit einem zehnprozentigen Zuwachs des Geschäftsvolumens begnügen müssen. Der Sprung an die Spitze ist dank der mit 22.9 Prozent am Aktienkapital beteiligten ACCOR-Gruppe geglückt und Compass nunmehr Marktleader in Grossbritannien und Deutschland, während man in den USA auf Platz zwei und in Frankreich auf Platz drei liegt. Grösster Konkurrent bleibt nach wie vor die französische Gruppe Sodexo von Pierre Bellon. Nachdem die Fusion mit Merchant Gardener endgültig verdaut ist, konnte im vergangenen Geschäftsjahr ein Umsatzplus von 36 Prozent auf 24.96 Milliarden FF erzielt werden. Der Gewinn stieg unter anderem dank des Verkaufs der Anteile an Eurest Frankreich (33.34%) von 284.4 auf 685 Mil-

lionen FF gesteigert werden. Ohne den Eurest-Verkauf läge der Gewinn bei 401 Millionen FF. Sodexo konnte ihre Ergebnisse in den USA in den letzten beiden Jahren verdoppeln und liegt nunmehr auf Platz vier der amerikanischen Top Ten der Gemeinschaftsgastronomie. In Europa ist man stark an den skandinavischen Ländern interessiert. So hat sich Sodexo im vergangenen Jahr in die schwedische Firma Partena eingekauft und auch Compass konnte in Skandinavien seinen Umsatz um 26 Prozent auf 276.6 Millionen Pfund steigern.

Eurest in der Schweiz auf Platz 3 In der Schweiz liegt Eurest immer noch auf dem dritten Platz der Gemeinschaftsverpfleger. Nach Auskunft des Finanzdirektors von Eurest in Montreux, Fredy Currat, stieg der Umsatz letztes Jahr um 7 Prozent auf 82 Millionen Franken. Der Zuwachs stammt vor allem von den insgesamt 9 Neuaquisitionen. Inzwischen führt Eurest in der Schweiz 111 Partnerrestaurants mit zusammen 800 Mitarbeitern. In Zukunft werden Basel und das Tessin als Standorte anvisiert, in beiden Gebieten ist laut Currat bislang traditionell der SV-Service dominant. Doch die Position von Eurest innerhalb der Gemeinschaftsgastronomie kann noch dieses Jahr ins Wanken geraten: Je nachdem wem von den Mitbewerbern – SV-Service, Restorama, – der Umsatzsuchten des Culinariums von 57 Millionen Franken zufällt (die hotel und tourismus revue berichtete). HAS/GSG

Gastro-Seminar «Voll im Trend – volles Haus»

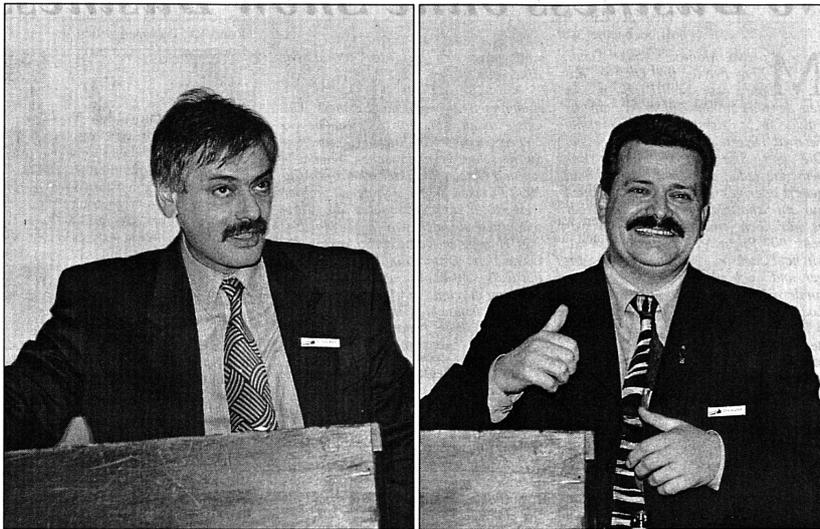
Erfolg hat, wer weiss, was er will

Zwei erfolgreiche Gastronomen, einer in Florida, einer in Österreich, haben eins gemeinsam: sie wissen genau was sie wollen. Mit ihren Unternehmen erzielen sie Renditen in schwindelerregender Höhe. Ihre schweizerischen Kolleginnen und Kollegen sollten es ihnen gleichtun.

CHRISTINE KÜNZLER

Das Waterfront Café in Florida ist ein Betrieb von Robert A. Cox, der frühere Star der USA National Hockey Ligue. Die Umsatz-Rentabilität dieses Betriebs beträgt 21,9 Prozent; in der Schweiz lag sie im letzten Jahr durchschnittlich bei 0,8 Prozent. 6 bis 20 Prozent Umsatzrendite erzielen die Unternehmen des Österreichers Christian Greber, der in Bregenz einige Gaststätten und im Tirol ein Hotel führt. «Da müssen wir uns doch überlegen, wie wir das auch in der Schweiz schaffen könnten», sagt Harry Wiener zu den Gastronomen, die am Gastro-Seminar «Voll im Trend – volles Haus» in St. Gallen teilnehmen. Wiener ist Organisationspsychologe, Dozent an der Uni St. Gallen.

Eine Rendite von 5 bis 6 Prozent sei für die Schweizer Gastronomie realistisch, gibt sich Wiener überzeugt. Allerdings würden die Personalkosten von durchschnittlich 43,5 Prozent zu schwer wiegen. Wiener plädiert für eine standardisierte Verpflegungspalette: Weniger Material mehr variieren, rät er. Zum Beispiel könnten Köche Crevetten viermal verkaufen: als Suppe, als Mousse, als Cocktail und als Hauptspeise. Auch Cox



Harry Wiener (links) von der Uni St. Gallen ist überzeugt: «6 Prozent Rendite ist für die Schweizer Gastronomie realistisch.» Christian Greber (rechts), Unternehmer in Österreich verkauft in seinen 6 Gastronomiebetrieben vor allem «schöne Stunden und Gefühle».

Fotos: Christine Künzler

Strategien, die in USA zum Erfolg führen, lassen sich zum grossen Teil in der Schweiz anwenden. Gut essen, sagt er, ist heute nicht mehr ein Erfolgsgarant.

Cox verkauft Erlebnis

Auf seiner «Cotton Blossom» – ein Restaurant auf einem Schiff in Florida –

steht nicht mehr das Essen, sondern das Erlebnis im Vordergrund. Cox, der sich vorgenommen hat, ein Tensetter zu sein, bemüht sich, immer im Gespräch zu bleiben. Das gelingt ihm mit unkonventionellen Ideen. Bezüglich Qualität nimmt sich Cox nicht vor, der Beste zu sein. Mit seinem Preis/Leistungsverhältnis hält er es umgekehrt: er liegt rund 5 Prozent unter den Preisen seiner Kollegen. Seine Service-Angestellten verstehen sich als Verkaufs-Mitarbeiter. Cox bildet sein Personal permanent aus und weiter, sowohl beruflich als auch menschlich.

Greber setzt auf Lebensfreude

«Greber – Das Leben geniessen» – so heisst die Philosophie und das Logo von Christian Greber. Er besitzt sechs Betriebe in Bregenz, darunter das grösste Brauhaus, ein Catering-Unternehmen, ein Nachtlokal und ein Hotel in Hochsölden. Er verrät den Seminarteilnehmern vier für ihn wesentliche Erfolgskriterien: «Ich will wissen, was ich den Kunden verkaufen kann, will wissen, wer und wo unsere Kunden sind. Ich weiss, dass Mitarbeiter-Marketing vor Absatz-Marketing steht,

und ich weiss, dass das beste Angebot nichts nützt, wenn es niemand kennt.» Seine Gäste sollen in seinen Betrieben die Gastlichkeit geniessen und mit natürlichen, heimischen Produkten verwöhnt werden. Aber auch er verkauft wie Cox «nicht in erster Linie das Essen, sondern schöne Stunden und Gefühle.» Viel Aufwand treibt Greber für die Konkurrenz an: «Ich will wissen, was die Konkurrenz hat und warum der Gast dorthin geht. Denn der Gast von dort, muss morgen unser Gast sein», sagt Greber.

Service: grösstes Potential

Von Gästen, die nicht mehr kommen, sind 68 Prozent solche, die mit dem Service nicht zufrieden waren, lediglich 14% bleiben fern, weil ihnen das Produkt nicht zusagt, hält Greber fest. Deshalb betrachte er seine Mitarbeiter als sein grösstes Erfolgspotential. Greber gibt seinen Führungskräften auf den Weg, sich konsequent auf die Stärken ihrer Untergebenen zu konzentrieren. Deren Schwächen müsse man kennen, nicht um sie zu eliminieren, sondern um die Mitarbeiter nicht dort einzusetzen, wo ihnen ihre Schwächen hinderlich sind.

Käseaktion

Neue Partner gefunden

Die letztjährige Aktion des ZVSM fand nur bei wenigen Wirten ein Echo. 1997 will nun der Milchverband dank vieler Partner mindestens 1000 Betriebe für Käseaktionen begeistern.

Dieses Jahr wird der Absatz von Käse in der Gastronomie konkreter und aggressiver in Angriff genommen: Der Zentralverband Schweizerischer Milchproduzenten (ZVSM) hat für seine Marketingstrategien im Gastgewerbe neue Partner gesucht und gefunden. Zum ersten Mal beteiligen sich die Schweizerische Käseunion und die Schweizerische Genossenschaft für Weich- und Halbhärtkäsefabrikanten auch an der Verkaufsförderung in der Gastronomie. Somit steht 1997 für die Aktionen mit rund 50000 Franken ein um ein Drittel höheres Budget zur Verfügung. «Wir wollen mindestens 1000 Gastrobetriebe erreichen», schätzt der Leiter der Verkaufsförderung beim ZVSM, Urs Bühlmann, optimistisch. Denn für die Gästeaktion «Liebe geht durch den Magen» im letzten Jahr konnten nur wenige Wirte begeistert werden. Die diesjährige «Tour de Suisse des Fromages» beschränkt sich nun auch explizit auf den Käseabsatz: Als Spezialität aus verschiedenen Regionen soll er kalt auf den Teller in den unterschiedlichsten Variationen gelangen – und somit noch als Urprodukt erkennbar sein. Ein Mitmachen bei der achtmonatigen Aktion kostet den Gastronom mindestens 45 Franken Schutzgebühr, ein Satz Werbematerial inbegriffen.

Schweiz Tourismus involviert

Damit die Aktivitäten trotz beschränktem Budget Erfolg haben, sind zusätzlich Partner aus der Wirtschaft involviert. Für die Multiplikation widmet die «Schweizer Familien» zu besonderen Konditionen monatlich eine Doppelseite der jeweiligen Käsespezialität. Die Käse- und Milchlieferanten Toni, Emmi und Baer sollen die Produkte zum Gastronomon bringen. Für zusätzlich geplante Käse-Events bietet die SBB spezielle Käsebillets an. Auch Schweiz Tourismus unterstützt die Aktion der Produzentenorganisationen durch Fotomaterial und Informationen. Der für das Marketingkonzept beauftragte Walter Diem von Diem und Partner in Zürich: «Mit der letztjährigen Telefonaktion konnten zu wenig Wirte animiert werden.» Doch mit dem Echo bei den Konsumenten war Urs Bühlmann letztes Jahr bereits zufrieden: Der Rücklauf über die verteilten Tischsets lag bei 3,5 Prozent. GSG

Harry Wiens Schritte zum Erfolg

«Ein Unternehmen steht auf drei Pfeilern: Strategie, Organisation und Unternehmenskultur.» Das sagt Harry Wiener, Dozent an der Uni St. Gallen. Dazu kommen für ihn: Das Kundenbedürfnis besser erfassen und umsetzen und die betriebswirtschaftlichen und strategischen Kenntnisse der Gastronomen mittels Schulung fördern. – Das seien zwei Schritte, die zum Erfolg führen. Er rät den Gastronomen, ihre Innovationskraft und Flexibilität zu steigern. Dazu gehöre, dass sie in der momentan angespannten Wirtschaftslage die Preise senkten. Zudem gelte es, das Bedienen und Um-

sorgen der Gäste in den Mittelpunkt zu stellen. Ebenfalls als wichtig erachtet Wiener, vermehrt Synergien mit anderen Betrieben oder Verbänden zu suchen. Das Beispiel dazu liefert eben dieses Gastro-Forum: es findet unter dem Patronat des Tourismusverbands St. Gallen statt.

Wer Erfolg haben will, muss sich im Markt klar positionieren, ist Wiener überzeugt: «Jedes Restaurant muss erkennbare Profile haben.» Und, last but not least: die Personalführung. «Oft identifizieren sich die Mitarbeiter zuwenig mit ihrem Betrieb», sagt Wiener. CK

PRODINDEX 3.2. bis 8.2.1997

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

Artikelbezeichnung	1997		1996		Index Vorwoche	Index Vorjahr	Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 6	Woche 5	Woche 6	Woche 5			
Frühschfleisch							
Rindfleisch							
Gesamter Warenkorb					+1,6%	-3,6%	
Entrecôte	34,90	34,90		35,80			
Ragout ¹	13,90	10,80		14,50			
Siedfleisch ¹	11,50	11,50		11,90			
Kalbfleisch							
Gesamter Warenkorb					-1,6%	+0,5%	
Kalbsnuss ¹	33,50	33,50		29,50			
Kalbssteak ¹	38,90	38,90		41,90			
Ragout ¹	14,90	14,90		14,80			
Schweinefleisch							
Gesamter Warenkorb					+2,7%	+30,0%	
Niersstück mit Huhn ¹	21,90	20,50		16,90			
Hals ¹	15,90	14,90		12,90			
Ragout ¹	11,90	11,90		9,90			
Gemüse							
Gesamter Warenkorb					-2,09%	+11,8%	
Nüssli Salat ¹	22,00	23,10		23,60			
Brüsseler ¹	3,30	3,05		2,60			
Zwiebeln, Sack ¹	0,55	0,55		1,18			
Früchte							
Gesamter Warenkorb					-1,96%	+11,3%	
Birnen «G. Louise» ¹	1,98	1,98		1,42			
Ananas ¹	2,86	2,97		3,19			
Blutorangen Moro ¹	1,21	1,32		1,24			

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

Pizzatec '97, Berlin

Wieviel Potential birgt die Pizza?

Die erste Pizzamesse in Europa verlief für die Organisatoren zufriedenstellend. Während die Pizza gegenwärtig noch als Umsatzrenner gilt, erwarten die Gastronomieketten in der Schweiz nur einen mittleren Wachstumsmarkt.

In Berlin fand die erste Messe rund um die Pizza statt. Das hat seinen Grund: Denn ein absoluter Umsatzrenner im heissumkämpften Kältemarkt ist die Pizza. Allein in Deutschland steht sie mit einem Zuwachs von 12 Prozent an der Spitze der Wachstumsskala im Lebensmittelhandel. «Für eine Premiere verlief die Pizzatec ganz gut», urteilt Wolfgang Rogall von der Messe Berlin zurückhaltend. Doch: «Es steht fest, dass die Messe keine Eintagsfliege ist.» 88 Aussteller aus 12 Ländern stellten auf 3500 Quadratmetern ihre Produkte vor. Zwei Drittel der Aussteller in Berlin kam aus dem Ausland und die Hälfte der Firmen aus Italien. Der Standort Berlin wurde bewusst gewählt: Denn der Osten Europas gilt für das runde Gericht noch als Zukunftsmarkt. Insgesamt informierten sich gut 3000 Besucher.

Auch schweizer Pizzaverkäufer besuchten die Pizzatec. André Meuter, Chef von «Sam's Pizza Land» war einer von ihnen. In der Schweiz steht sein Unternehmen im gastronomischen Pizzageschäft an zweiter Stelle hinter Pizza Hut. Mit 13 Standorten (Restaurant, Take away, Home delivery und Pub) erwirtschaftete

die Kette letztes Jahr rund 15 Millionen Franken Umsatz. «Dieses Jahr streben wir zwischen 18 und 20 Millionen an», prognostiziert Meuter optimistisch. Und dass nach erst gut zweijährigem Bestehen. Dazu Meuter: «Unsere Umsätze steigen, dass bei der Pizza noch ein Nachfragebedarf besteht.»

In der Schweiz weniger stark

Gleichzeitig beurteilt er den Trend in der Schweiz als weniger stark als in den umliegenden Ländern: Seiner Einschätzung nach erreicht die Pizza auch nie das Potential von «Hamburgern». Trotzdem befindet sich Pizza Land auf Expansionskurs. Meuter visiert nun auch ausserhalb von Zürich alle Städte mit mehr als 20000 Einwohnern an. «Wir expandieren sukzessive im Management-Buyout», erklärt Meuter. 60 Prozent des Umsatzes wird bei Pizza Land allein mit der Pizza erwirtschaftet. Nur 40 Prozent stammen aus dem Getränkeverkauf. Die Pizza Hut (Suisse) AG, mit Sitz in Genf, besteht dagegen schon seit 1987. Inzwischen werden 10 Restaurants im Franchising betrieben. Für das laufende Jahr soll die Zahl auf 13 Betriebe anwachsen. Die Konkurrenz von Pizza Land fürchtet Habib Heni von Pizza Hut nicht. Eher empfindet er das steigende Angebot an schnellem Mittagsservice im traditionellen Restaurant als Konkurrenz. Dem Pizzamarkt in der Schweiz prophezeit auch er ein nur noch mittleres Wachstum. Die Umsätze von Pizza Hut will Heni nicht preisgeben, doch hätte der Umsatz 1996 um 7 Prozent zugenommen. GSG

MIXED PICKLES

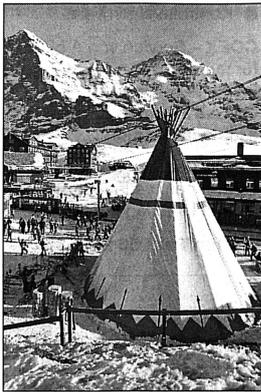
Mövenpick schreibt schwarze Zahlen. 1996 erreichten die Mövenpick Unternehmungen einen Gesamtumsatz von 1,112 Milliarden Franken, was fast dem Vorjahreswert von 1,116 Mrd. Fr. entspricht. Das Jahresergebnis hingegen soll markant über dem Vorjahresergebnis von 15,2 Mio. Fr. liegen, wie das Unternehmen kürzlich mitteilte. Alle Geschäftsbereiche haben das positive Ergebnis mitgetragen, nachdem auch die Restaurants International die Gewinnzone erreicht haben. 1996 eröffnete Mövenpick weltweit über 20 neue Betriebe in sieben Ländern, vorwiegend als Management- oder Franchisebetrieb. Mövenpick überträgt den Bereich Informatik rückwirkend ab Anfang Jahr an die EDS (Schweiz) AG. Electronic Data Systems Corp. ist ein weltweit führendes Serviceunternehmen für Informationstechnologie. Der Leistungsumfang, EDS für Mövenpick erbringen wird, umfasst den Betrieb und die Weiterentwicklung der bestehenden Client/Server-, Netzwerk- und MS Office-Infrastruktur sowie die Implementierung und den Betrieb von SAP R/3 in allen Mövenpick-Divisionen. **APK**

Nach BSE jetzt Hühnerwahnsinn? In Südengland soll der erste Fall von «Hühnerwahnsinn» aufgetaucht sein, meldete die Berliner «tageszeitung» Ende Januar. Das Tier sei höchstwahrscheinlich durch Futtermehl, das den Erreger enthielt, infiziert worden. Zur Tatsache, dass erst jetzt ein derartiger Fall beobachtet worden sei, meint der indisch-englische Mikrobiologe Harash Narang, Legehennen und Brathähnchen würden normalerweise vor der Inkubationszeit der Krankheit getötet. Die Symptome würden gar nicht auftreten. Im Fall der besagten Henne war mit der Schlachtung absichtlich zweieinhalb Jahre zugewartet worden: Narang hatte sie unter Beobachtung, da auf dem gleichen Hof mehrere Fälle des Rinderwahnsinns BSE aufgetreten waren. Unklar ist, ob der Erreger auch auf die Eier übergehen kann. **PLD**

*

«Tipirama» – Festzelt auf der Kleinen Scheidegg. Oberländer «Indianer» haben auf der Kleinen Scheidegg ein riesiges Indianerzelt aufgestellt. Das 10 Meter hohe Gerüst wurde aus Baumstämmen konstruiert, die Zeltplä-

ne besteht aus Kunststoff. In diesem neuen Erlebnisrestaurant wollen *Silvia* und *Horst Schärer*, die Pächter der



Neues Verpflegungs-Erlebnis: Ein Indianerzelt als Restaurant auf der Kleinen Scheidegg. Foto: zvg

Röstizza Bahnhof auf der Kleinen Scheidegg, den Skifahrern und Snowboardern heisse und kalte Getränke und Snacks auf «Westernart» anbieten. Wenn es trotz der grossen Grillfeuerstelle in der Mitte des Zelts zu kalt wird, kann eine Gasheizung zugeschaltet werden. Rund 100 Personen sollen im Zelt Platz finden. **SR**

*

Im Kanton Obwalden wird die Polizeizentrale definitiv abgeschafft. Der Kantonsrat hat letzte Woche in zweiter Lesung das revidierte Gastgewerbegesetz ohne Gegenstimme verabschiedet. Das Volk wird jedoch noch in diesem Jahr über das geänderte Gesetz abstimmen können. Nicht gerüttelt wird mit dem geänderten Gesetz am Fähigkeitsausweis für Wirtinnen und Wirte. **sda**

*

Getreidebürger ist nicht gleich Getreidebürger. Die Zeitschrift «Bioterra» der Schweizerischen Gesellschaft für biologischen Landbau hat zehn Getreidebür-

ger aus biologischem Anbau angerichtet und einem Test-Team bestehend aus vier Vegetarierinnen und Vegetariern vorgesetzt. Das Resultat ist eindeutig: Die *Baker AG* steht mit zwei Produkten (Burger classic und pomodoro) an der Spitze, die *Migros* macht mit ihren Getreide-Burgern *Madras* und *nature* (Testurteil: «charakterlos, schal, seltsam») das Schlusslicht. **PLD**

*

AOC-Herkunftslabel für Martini-que-Rum. Nach 20jährigen Verhandlungen wurde den Rumproduzenten der Karibikinsel Martinique das Herkunftsiegel «Appellation d'origine contrôlée» (AOC) zugesprochen. Damit geht das französische Institut der Herkunftsbezeichnungen aber auch erstmals auf ein Herstellungsverfahren ein, denn das AOC-Siegel wurde dem landwirtschaftlichen Rum zugesprochen, der nach bestimmten überlieferten Methoden hergestellt wird. Zudem muss der AOC-Rum aus einem bestimmten, besonders zuckerhaltigen Zuckerrohr gewonnen werden. **HAS**

ANZEIGE

«Aqua Engiadina»

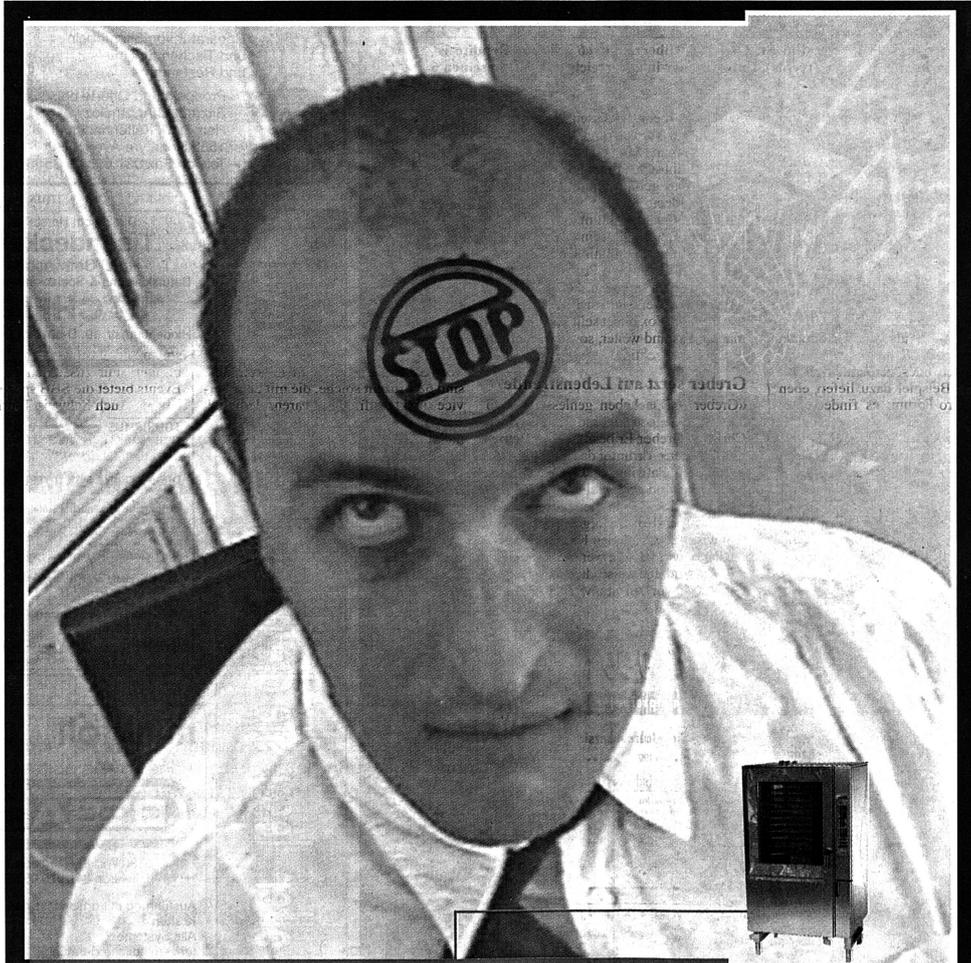
Erstmal in die Gastronomie

Das «Aqua Engiadina» hat einen erfolgversprechenden Weg vor sich: Die Vermarkter des Engadiner Wassers wollen es auf jedem Gasthaushalt ihrer Region sehen. Bereits sind auch Anfragen vom Ausland eingegangen.

Aus 25 Quellen sprudelt in der Region Scuol, Tarasp, Vulpera, Ftan, Sent Mineralwasser. Dieses «Aqua Engiadina» ist keimfreies Mineralwasser von äusserst guter Qualität. Seit zwei Jahren sind intensive Bestrebungen im Gange, dieses Geschenk der Natur auf realistische Weise zu nutzen, «denn niemand in Europa hat so verschiedenartige Mineralwasser wie wir», ist *Rolf Zollinger*, Mitglied einer siebenköpfigen Arbeitsgruppe, überzeugt. Es gelte, diese Vielfalt aufzuzeigen und den Wasserreichtum als Profilierungskomponente der Destination Engadin zu nutzen. In einer ersten Phase soll dies durch das Anbieten von «Aqua Engiadina» im Gastgewerbe der Region geschehen, «aber wir streben längerfristig auch eine kommerzielle Verwertung in grossen Stil an», so *Roland Huber*, Direktor von Scuol Tourismus. Inzwischen haben Studenten der «Internationalen Schule für Touristik» in Zürich bereits ein Marketinkonzept erarbeitet. Dieses konzentriert sich vor allem auf eine Propagierung des «Aqua Engiadina» in der Region. Es gelte dabei, die Einheimischen und das Gastgewerbe zu sensibilisieren.

Auf alle Tische

«Wasser muss bei uns immer ein Thema sein», erklärt *Rolf Zollinger*, «und das «Aqua Engiadina» müsse künftig in allen Hotels und Restaurants der Region auf den Tischen stehen.» Es sollte aber auch als Werbeträger in Form von Geschenken eingesetzt werden. «Die ersten Schritte auf einem erfolgversprechenden Weg zur Aktivierung unserer Wasserreserven müssen in der Region getan werden», ist *Roland Huber* überzeugt. Vorgeschlagen wird in diesem Marketingkonzept unter anderem, das Jahr 1998 zum «Jahr des Wassers» im Engadin zu erklären und in diesem Zusammenhang diverse Veranstaltungen wie Wasser-Aperos, Quellwanderungen und Literaturtagungen zu organisieren. Ins Auge gefasst werden soll auch der kostenlose Ausschank von «Aqua Engiadina» aus der Karaffe in Restaurants und Hotels der Region. «Alles, was mit und für «Aqua Engiadina» getan wird, muss von den Beteiligten mit Überzeugung mitgetragen werden», heisst es in diesem Marketingkonzept. Ausserhalb der Schweiz zeigt bereits die deutsche Lebensmittelkette *Rewe* Interesse am «Aqua Engiadina» und Anfragen sind auch bislang von den Philippinen eingegangen seien. Um das wertvolle Gut schön verpackt zu präsentieren, wurde in Zusammenarbeit mit der «Höheren Schule für Gestaltung» in Zürich Mineralwasserflaschen in verschiedenen Grössen sowie eine Karaffe gestaltet. Noch in diesem Jahr sollen Flaschen für das «Aqua Engiadina» in Produktion gehen. **FS**



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-Resens 021 691 91 61 • **Lugano** Giroto sagl, Cassina d'Agno 091 605 59 10 • **Luzern** Hugentobler + Partner, Rotkreuz 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-Seegraben 01 932 33 88.



Worauf man sich verlassen kann.

Verpflegungs- und Getränketechnik

■ Technik ■ Qualität ■ Design

Life should be simple...

Meltinge Perle für die Lesenden.

C.I.S.

01/781 44 42

Mit Selbstkontrolle zum Erfolg!!

Die Umsetzung der gesetzlich geforderten Qualitätskontrolle als Chance nutzen:

- Analyse/Schulung
- Kontrolle/Nachweis

COEX – Service von A bis Z für nur sFr. 145.– (im Monat)

Grosse Wirkung → **Kleine Investition**

Bevor Sie sich den Kopf zerbrechen, verlangen Sie unsere Unterlagen.

Telefon/Fax 056 221 58 52

91058/388511

Beschriftungen
Selbstklebend
Schnell
Buchstaben
in allen Farben + Größen

5122 Gruben
für innen + aussen
für jeden Zweck! EZS 062/842 25 02 06 062/842 38 74

Ottlik

AUS-WEITERBILDUNG

IHTI School of Hotel Management
Neuchâtel, Switzerland

HOTEL MANAGEMENT STUDIES, SWITZERLAND

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

2½-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Postgraduate Hotel Operations Diploma
1-Year Certificate Courses

For information ask Maria Baks at the ADMISSIONS OFFICE, IHTI, Box 4000 Basel, Switzerland
Phone: ++41 61 312 30 94
Fax: ++41 61 312 60 35



Sprachkurse in

Grossbritannien, Frankreich, Italien, Spanien, Malta, Kanada, USA, Irland, Australien, Portugal
Auskunft und Broschüren erhalten Sie bei:

ISI Sprachreisen

Seestrasse 412 e - 8038 Zürich
Tel. 01/4 82 87 65 - Fax 4 82 80 35
* Auch Sprachferien für Schüler *

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, Austerlitz etc.)
- * Massgeschneiderte Kursangebote, auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets

CCIEL, Negrusaue de Verrines

F-79370 CELLES/BELLE

Tel/Fax 0049-89-6010.308, B. Gattringer

90575/382204

Aktiv-Sprachschule in Kanada

- 4 Stunden Englischunterricht mit dipl. Englischlehrer
- Unternehmungslustige Freizeitgestaltung je nach Saison (Wandern, Mountain Biking, Reiten, Golfspielen, Kanufahren, Skifahren, Segeln etc.)
- Kurse starten nach Vereinbarung

Buchen Sie jetzt, limitiertes Platzangebot.

Für nähere Informationen und Broschüre schreiben Sie bitte an:
LA CHANCE, Box 34, Kootenay, Bay, BC, Canada, V0B 1X0
Phone 001 604 227 94 77, Fax 94 75

© 91024/388483

Der kleinste Laserfax nimmt es mit den ganz grossen auf.

Der Normalpapier-Laserfax NP-390 ist ein ausgewachsener Vollprofi. So rasch macht ihm in den Bereichen Bedienerfreundlichkeit, Geschwindigkeit und Druckqualität keiner was vor. Und dies wohlverstanden bei bescheidenstem

Raumanspruch. TELEPAGE-Kompatibilität. Optional kann mit dem NP-390 auch vom PC aus gefaxt, gedruckt und gescannt werden. Besuchen Sie Ihren Telecom PTT Shop, oder informieren Sie sich über Gratis-Telefon 0800 800 113.

TELECOM PTT
Ihre beste Verbindung

Sitzmöbel-Fabrikant

seit 1908 spezialisiert in der Herstellung, Kopie und Reparatur von Sitzmöbeln und Tischen für Hotels und Restaurants.



Prospekt und Offerte bei:
Sitzmöbel Apothéoz
Herr J. M. Kallenröder
1582 Donatrye/Avenches
Telefon/Fax 037 675 19 95

90977/385299

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

Tischdecken

Hotel-Bettwäsche
Berufskleidung & Speisekartenmappen

KÄCHELE

Hindenburgstr. 19, D-89150 Laichingen
☎ 0800 55 3401, Fax 0049-7333 7556



DIE 5 STERNE DER HOTELWERBUNG

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

EUROPAWEIT VERTEILT IN DEN BESTEN TOURISMUSORTEN

TEL. 0043(0)5518/2328 • FAX 0043(0)5518/2731

* Wir garantieren Ihnen gerne unsere Erfolge - für Ihre Erfolge.

minigolf plant und baut



6130 Willisau Tälebach 4
Telefon 041 970 08 08

Ausführung mit ortsansässigen Kräften.
Alle Systeme
(unverbindliche Beratung)

90774/37892

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, Geschir, 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

89130/387043

Bocuse d'or 1997

Bruno Hurter ist mit sich selber zufrieden

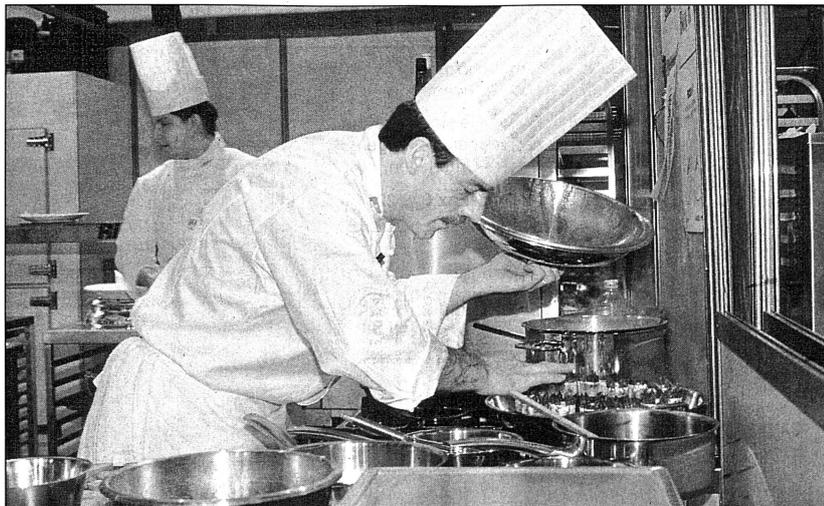
Zwar habe er insgeheim auf einen der ersten drei Plätze gehofft, doch sei er auch mit dem sechsten überglücklich, sagte der Schweizer Koch Bruno Hurter nach der Rangverkündigung des «Bocuse d'or 97». Dieser renommierteste internationale Kochwettbewerb fand in Lyon statt. Spitzenköche aus 22 Ländern nahmen teil.

CHRISTINE KÜNZLER

Läge der untrügliche Duft nicht in der Luft, glaubte man sich auf einem Fussballplatz: Auf der Tribüne der Eurexpo-Halle winken Leute mit Fähnchen, mit Rasseln, Pfeifen und Zurufen feiern sie ihren Kandidaten oder ihre Kandidatin an. Dem Publikum gegenüber schwitzen in kleinen Kojen die Hauptakteure, die Köche mit ihren Helferinnen und Helfern. Bruno Hurter, Executiv-Küchenschef im Marriott-Hotel Zürich und seine Assistentin Isabelle Schibli sind konzentriert bei ihrer Arbeit. «Es geht ihm gut», sagt seine Frau Sylvia Hurter erleichtert, nachdem er ihr eine Kusshand auf die Zuschauertribüne geworfen hat. «Ich wüsste nicht, was wir besser machen könnten», wird Hurter etwa zwei Stunden später sagen. Zu dieser Aussage steht er auch jetzt, nachdem er weiss, dass er den sechsten von 22 Rängen belegt: «Der Bocuse d'or ist international der höchstehende Wettbewerb».

Schwedens Sieg war klar

Der gleichen Ansicht ist der Schweizer Juror Horst Petermann. Er weiss, dass die Jury-Mitglieder seriös arbeiten. Für ihn



Der Schweizer Koch Bruno Hurter gab sein Bestes und erreichte Platz 6.

Foto: Christine Künzler

ist denn die Rangliste auch gerecht: Der schwedische Sieger-Koch, Mathias Dahlgren, habe sich mit seinen Gerichten klar abgehoben. Auch der Belgier (Platz 2) und der Norweger (Platz 3) hätten ihren «César» redlich verdient. In Belgien, so scheint es, starten die Köche oft kulinarische Höhenflüge: Mit Ausnahme des letzten «Bocuse d'or» 1995 kochten sie sich bisher regelmässig auf einen der ersten drei Plätze. Ein wenig stolz darf die Schweiz aber auch auf den schwedi-

sehen Sieg sein: Coach des Kochs und Jury-Mitglied ist nämlich der Schweizer Koch Werner Vögeli, der am schwedischen Hof für das leibliche Wohlfahrt sorgt. Paul Bocuse, der selbstgekürte König aller Köche, lud vor einer Woche nach Lyon ein, zum «Bocuse d'or 97». Es war der sechste Wettbewerb und das Zehn-Jahre-Jubiläum. Die Schweiz war 1991 das letzte Mal dabei. Damals kochte sich Bruno Keist auf Platz 10. 1987 erreichte Hans-Peter Soltermann den 4. Rang.

Zwei Jahre später platzierte sich Louis Bischofberger auf dem gleichen Rang. Einfache und unspektakuläre Nahrungsmittel, das waren die Themen des diesjährigen Concours: «Kein Hummer und kein Kaviar», verlangte Grandseigneur Paul Bocuse. Stattdessen Kabeljau und Schweinsstotzen, dazu verschiedene Beilagen. Schon beim blossen Anblick lief einem das Wasser im Mund zusammen. Ob allerdings die Jury-Mitglieder die Speisen entsprechend geniessen konn-

ten, bleibt fraglich: Sie assen sich einen Nachmittag lang durch mehrere Kabeljau- oder Schweinsstotzen-Gerichte. Horst Petermann versichert aber, dass die Unterschiede zwischen den einzelnen Gerichten gut spürbar gewesen seien.

Prestigeträchtige Zukunft

Für Bruno Hurter und seine Assistentin Isabelle Schibli war der Wettbewerb «ein einmaliges Erlebnis». Die Kollegialität und der Erfahrungsaustausch mit den anderen Kandidaten hätten kein Konkurrenz-Verhältnis aufkommen lassen – Erfahrungen, die auch Horst Petermann gemacht hat: «Ich geniesse es, die Spitzenköche aus der ganzen Welt in Lyon zu treffen», sagt er. Einen Wermutstropfen vermag Hurter trotzdem auszumachen: «Mich störte es, dass die meisten Kandidaten ihre Gerichte auf Platten servierten, die lediglich für die kalte Küche geeignet sind.» Ein Vorgehen, das in der Praxis nicht umsetzbar sei. Und was hält der Schweizer Kandidat vom Grandseigneur Bocuse, der sich auch mit seinen 71 Jahren immer wieder hervorragend in Szene zu setzen weiss? «Ein genialer Mensch mit viel Charme.» Kurz: Der Übervater habe am meisten für den guten Ruf der Köche geleistet, findet Hurter.

Bruno Hurter rechnet damit, dass ihm sein persönlicher Erfolg am «Bocuse d'or» zu mehr Prestige verhilft. «Meine Teilnahme wird mir berufliche Möglichkeiten eröffnen, die ich jetzt noch gar nicht abschätzen kann», denkt er. Eine davon wäre, ein eigenes Restaurant zu eröffnen.

Auszug aus der Rangliste: 1. Schweden, 2. Belgien, 3. Norwegen, 4. Niederlande, 5. Deutschland, 6. Schweiz, 7. Dänemark, 8. USA, 9. Kanada, 10. Mexiko.

ANZEIGE

VISUAL®-Front Office Windows

L'EVOLUTION, LA CONVIVIALITÉ et le CHANGEMENT

devraient être vots mots d'ordres pour tous vos problèmes informatiques.

C'est pour ça que nous vous proposons un **SIDE-GRADE**.
(à tous ceux ayant déjà un système de reservation front-office)

OFFRE EXCEPTIONNELLE

Comprenant:

Programme Visual Front-Office Windows

Installation sur site, formation complète avec système multimedia, récupération de vos anciens fichiers clients (selon les systèmes)

Une année de maintenance (mises à jour et maintenance téléphonique avec service 24 h/24 !!!), pour le prix exceptionnel HT de

Fr. 3000.- TOUT COMPRIS

Vous ne prenez aucun risque...!!!

100% de garantie, si vous n'êtes pas satisfait, nous reprenons notre logiciel et vous remboursons intégralement (dans un délai d'un mois dès l'installation)

Les avantages:

Programme moderne, sur Windows 95, et tourné vers l'avenir. Programme Suisse fait pour l'hôtellerie Suisse. Programme très simple d'utilisation et puissant utilisant le standard Windows. Système de formation sur multimedia en permanence disponible dans votre ordinateur. Entretien et maintenance facile du système. Liaison totale avec WORD pour Windows pour vos confirmations de réservation et vos mailings. Système de facturation téléphonique possible. Caisse touchscreen sur Windows disponible pour un prix modique.

Matériel nécessaire: 1 PC Pentium avec Windows 95

Si vous n'avez pas encore de système Front-Office, ou de matériel, contactez- nous, pour une offre défiant toute concurrence.

VISUAL Front-Office Windows... comparez...!!!

DIE EVOLUTION UND DIE ÄNDERUNG

sollten die Leit motive für alle Ihre Informatikprobleme sein.

Darum schlagen wir Ihnen einen **SIDE-GRADE** vor.
(für alle, die schon ein Reservations- und Front-Office-System haben)

UNGLAUBLICHE OFFERTE

Inbegriffen:

Program Visual Front-Office Windows

Installation vor Ort, komplette Schulung mit Multimedia-System, Übernahme Ihrer aktuellen Kundenkartei (je nach System)

Ein Jahr Vollwartung (Updates und telefonische Wartung mit 24 h-Service !!!), für den aussergewöhnlichen Preis von (ohne MwSt)

Fr. 3000.- ALLES INBEGRIFFEN

Sie gehen kein Risiko ein...!!!

100% Garantie, wenn Sie nicht zufrieden sind, so nehmen wir unser Programm zurück und vergüten Ihnen alles (bis zu einem Monat nach der Installation)

Die Vorteile:

Moderne Programm unter Windows 95 und der Zukunft zugewendet. Schweizer Programm, das für die Schweizer Hotellerie gemacht ist. Sehr einfach zu benutzen, mit dem Standard von Windows verbunden. Permanentes Multimedia-Schulungssystem, immer zur Verfügung auf Ihrem PC. Einfacher Unterhalt und Wartung des Systems. Komplette Verbindung mit WORD für Windows für Ihre Reservationsbestätigung und Mailings. Einfaches Telefonverrechnungssystem möglich. Touchscreen-Kassen unter Windows stehen für einen günstigen Preis zur Verfügung.

Notwendiges Material: 1 Pentium-PC mit Windows 95

Haben Sie noch kein Front-Office-System oder -Material, so verlangen Sie von uns eine Offerte, die jegliche Konkurrenz herausfordert.

VISUAL Front-Office Windows... Vergleichen Sie...!!!

SHS

Swiss Hotel Software

Avenue de Provence 4, CH-1007 Lausanne

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

Dekoration im Low-Budget-Bereich

Dekorationen bringen mehr Erfolg

Gute Umsätze und ein positives Feed-Back von den Gästen – das vermehren Hoteller, die ihre Häuser aufwendig dekorieren. Geschmückt wird entweder das ganze Haus und das immer wieder neu oder nur zu bestimmten Anlässen.

ANDREA FLÜCKIGER

«Wer sein Hotel oder sein Restaurant dekoriert, spürt das im Umsatz.» Diese These vertritt *Roland Urech* von der *Urmag AG*. Das Geschäft verkauft Dekorationsartikel. *Roland Urech* liefert auch gleich noch Zahlen: «Mit jährlich 1000 bis 5000 Franken könnte man da schon viel machen», sagt er. Seiner Erfahrung nach geben die meisten seiner Kunden, Hoteller wie Wirte, auch etwa soviel für Dekoration aus – mit steigender Tendenz.

Wolle nun ein Hotelier oder Wirt seinen Betrieb dekorieren, so empfiehlt *Roland Urech*, in einem ersten Schritt, verstaubte alte Pflanzen zu ersetzen und neue Bilder aufzuhängen. In einem nächsten Schritt könne sich der Gastwirt dann einem Thema widmen. Ein Grossteil der Hoteller dekoriere vorwiegend besondere Anlässe, wie beispielsweise ein Bankett. Restaurants dagegen lehnten ihre Dekoration eher an Aktionen in ihrem Food-Bereich an.

Dekoration als Hobby

Jedes Jahr etwa 4000 Franken für Dekoration gibt *Georgette Anthamatten* aus, Inhaber vom *Drei-Sterne-Hotel Walliserhof* in Grächen. «Wir haben unser Haus das ganze Jahr über dekoriert» sagt er. Je nach Jahreszeit oder sonstigem Thema, immer mit Bezug auf seine Speisekarte, ändere er die Dekoration alle paar Wochen. «Dekoration ist mein Hobby», sagt *Georgette Anthamatten*. Die Ideen hole er sich jeweils aus Gesprächen innerhalb des Mitarbeiter-Teams, mit Kollegen und Freunden im Dorf, und er geht regelmässig an Messen wie die «Ormaris» oder die «Ambiente» in Frankfurt (siehe Kasten). Mit ihrem Dekorations-Budget um

Fach-Messen

15. bis 19. Februar 1997: Ambiente, Frankfurt
10. bis 13. August 1997: Ormaris, BEA Bern



Aufwendige Dekorationen wie hier im Jungfrau Viktoria in Interlaken verhelfen Hoteliers zu besseren Umsätzen und zu positivem Feed-Back von den Gästen. Foto: Franz Maurer

eines höher geht *Silvia Wyss*, Betriebsleiterin im *Ein-Sterne-Haus Crap Sogn Gion* in Laax/Flims: «Wir geben jährlich etwa 10 bis 15 000 Franken für unsere Dekorationen aus.» Im *Crap Sogn Gion* werden allerdings nur Bankette und Feste dekoriert, die immer auch unter einem bestimmten Thema stehen. «Punkto Ideen-Sammeln sind wir unsere eigenen Profis», sagt *Silvia Wyss*. Und die jeweiligen Dekorationsartikel macht sie mehrheitlich selbst, zusammen mit ihren Mitarbeitern.

Regelmässig auf Messen

«Unser gesamtes Werbe-Budget stecken wir in unsere Dekorationen» sagt *Astrid Thoma*. Ihr Mann hat das *zwei-Sterne-Hotel Ochsen* in Rheinfelden gepachtet und sie selbst betreibt ein Blumen-geschäft. Zum zehnten Jubiläum 1996 flossen im Ochsen 25 000 Franken in die Dekoration des Hauses, sonst sind es zwischen 10 und 15 000 Franken. Schon wegen des Blumengeschäfts geht *Astrid Thoma* regelmässig an Messen und kümmert sich um neue Trends. Das Meiste der Dekoration macht sie selbst. Bereits seit vier Jahren dekorieren sie und ihr

Mann das Haus sehr aufwendig. «Wir hätten niemals den Erfolg, wenn wir das nicht so machen würden», sagt sie. So blickt denn das Ehepaar *Thoma* auf 1996 als ihr bestes Jahr zurück. Auch die anderen beiden befragten Hoteliers geben

an, dass sich die Dekoration ihres Hauses positiv auf ihre Kundschaft auswirke. *Georgette Anthamatten* sagt: «Dekoration gibt Ambiente und Wärme, die Gäste fühlen sich wohl und das wirkt sich aus.»

USA liegt ungebrochen im Trend

Dekoration ist... – Schon falsch. «Dekoration lässt sich kaum definieren», sagt *Urs Grünfelder* vom *Gastro und Design Studio* in Wädenswil. Jeder habe das Gefühl, er verstehe dreimal mehr davon als der andere, zudem sei der Bereich sehr persönlich. Konkreter wird das schon *Roland Urech* von der *Urmag AG*: «Dekoration schafft Atmosphäre. Entweder ist sie fixer Bestandteil eines Raumes oder sie wird immer wieder gewechselt.» Die meisten Kunden kämen mit einem Thema zu ihm, weil sie einen bestimmten Stil in ihren Räumen verwirklichen wollten. Jede Art von Dekoration spreche eine eigene Kundengruppe an, verspreche also auch ein bestimmtes Erlebnis.

Seit über einem Jahr ungebrochen im Trend liege die USA, sagt *Roland Urech*. Typisch seien die Bereiche *Wild West/Country* mit Kakteen, *Indianern* oder *Cowboys* oder der *New Orleans Jazz*, mit schwarzen Musikern und den entsprechenden Instrumenten. Ebenfalls wichtig seien die *Karibik* und *Australien*. Viele Hoteliers oder Wirte richteten sich mit ihren Dekorationen nach grossen sportlichen Anlässen, wie einer *Weltmeisterschaft*. Daneben seien die Jahreszeiten immer aktuell, wie *Weihnachten* im Winter, *Ostern* im Frühjahr oder die *Wildsaison* im Herbst. «Grundsätzlich sollte jede Dekoration mit dem *Food-Angebot* übereinstimmen», sagt *Roland Urech*. AF

Dekoration und Konzept

Plädoyer für Sinnlichkeit

Dekoration in Hotel oder Restaurant erst, wenn das Konzept des Betriebes und die Räume in sich stimmen. «Sonst fehlt den Räumen der sinnliche Reiz», sagt die Architektin *Pia Schmid*. «(Sie laden nicht zum Verweilen ein.)»

ANDREA FLÜCKIGER

«Sex-Appeal und Sinnlichkeit, das fehlt unserer Hotellerie und Gastronomie.» Die Begründung: «In vielen Betrieben ersetzt die Dekoration das Konzept.» Und: «Das ist ein Problem der Schulung. Bevor die Dekoration eines Betriebes angegangen wird, sollte der Gastgeber erst einmal wissen, wie er seinen Betrieb überhaupt führen will.» Das sagt die Architektin *Pia Schmid* aus Zürich. «Ich habe nichts gegen Dekoration.» Aber: Dekoration kann für *Pia Schmid* nur Untermauerung eines Themas oder eines Raumes sein. Man müsse zuerst wissen, was man überhaupt untermalen wolle. Konzept-Arbeit steht für *Pia Schmid* vor jeder Ausgestaltung eines Hotels oder Restaurants: «Ich sehe mir das Quartier, die ganze Umgebung des Betriebes an, die Menschen, die dort hin kommen, ihre Einkommensverhältnisse.»

Der nächste Schritt für *Pia Schmid* ist wissenschaftliche Arbeit: *Stapelweise* schleppte sie Bücher an, liest und vertieft sich in ihr Thema. «Als ich in Berlin das australische Restaurant *Woolo Molo* ausgestaltete, konnte ich hinterher die Sprache der Aborigines», erzählt sie. Dann kommt für *Pia Schmid* die Arbeit am Raum. Er müsse in sich stimmen: die Proportionen, die Lichtverhältnisse und die Farbgebung. Dekoration ist das «Tüpfelchen auf dem i». Andernfalls übernehme die Dekoration die Funktion des Konzepts, der Raum biete keine sinnlichen Reize, habe kein «Sex-Appeal» und lade nicht zum Verweilen ein. Stolz beschreibt *Pia Schmid* die Bar im *Hotel Saratz* in Pontresina, die sie selbst gestaltet hat: Ein *Cheminée* und die Bar – Wärmen und Trinken seien die sinnlichen Reize. Auch ein *Negativ-Beispiel* hat sie auf Lager: die Bar im neuen *Hotel Widder* in Zürich. «Dieser Raum ist die Kälte in Perfektion, er geht in aller Schönheit unter.» Obwohl der Bau nach der *Renovation* sehr gelobt wurde, in all seiner *Geradlinigkeit*, so fehle hier jegliche Wärme – eben auch Dekoration. *Pia Schmid*: «Jeder Mensch hat einen offenen oder heimlichen Hang zu Dekoration oder Kitsch.»

Künstlicher Blumenschmuck

Plastikblumen sind im Aufwärtstrend

Künstliche Blumen und Pflanzen sind oft von echten kaum zu unterscheiden. Langfristig kommen sie billiger, weil sie problemlos überall aufgestellt werden können. Wer Mühe mit dem Kunststoff hat, kann immerhin natürliche mit künstlichen Pflanzen kombinieren.

ROLAND BECK

«Schlechte Zeiten sind für künstliche Blumen und Pflanzen gute Zeiten.» – Das jedenfalls behaupten Händler und professionelle Begrüner. Die Anschaffung ist zwar teuer, doch die Lebensdauer unbeschränkt und das Risiko, auch bei falscher Behandlung, gleich null. Andererseits steht fest: Die Kunstpflanze kann noch so echt aussehen, die natürlich gewachsene ersetzt sie nie. Begrünerfachleute verwenden aber trotzdem immer häufiger *Textilpflanzen*. «Vor 10 oder 15 Jahren hätte ich mir nicht vorstellen können, künstliche Blumen zu verkaufen», sagt die *Floristin Lilian Peer*. Bei der *Importfirma Plasti-flor* stellt sie Blumensträuße und Arrangements aus künstlichen Blumen und Blättern her.

Blumen aus Polyester

Bereits im letzten Jahrhundert stellte die Familie *Baur* in *Dintikon* industriell Plastikblumen her. Das Geschäft flo-

rierte. Aber dann geriet *Plastik* in *Verruf*. Zudem boten die *Chinesen* viel schönere Ware an. Die *Asiaten* verwendeten nicht mehr *Plastik*, sondern *Polyester*. «*Polyesterstoff* lässt sich, erhitzt, ausserordentlich gut verformen und wirkt viel natürlicher als *Plastik*», erklärt *Remo Baur*, Mitglied der Geschäftsleitung der heutigen *Plasti-flor AG*. Die *Chinesen* gingen auch dazu über, die Blüten von Hand zu bemalen. Aus *Kostengründen* ist das nur in einem *Billiglohnland* möglich.

«Echter» sind auch die *Grünpflanzen* geworden, die immer häufiger in *Büros*, *Entrées* oder *Geschäftsräumen* stehen. Bei den *Palmen* ist der *Stamm* echt und nur die *Blätter* stammen aus der *Werkstatt*. Immer häufiger wird auch *Naturbambus* verwendet.

Begrüner stellen um

Ruedi Stoll von der *Hydroplant AG* in *Gossau*, müsste eigentlich die künstlichen Pflanzen ins *Pfefferland* wünschen, denn er verkauft *Hydropflanzen*. Der

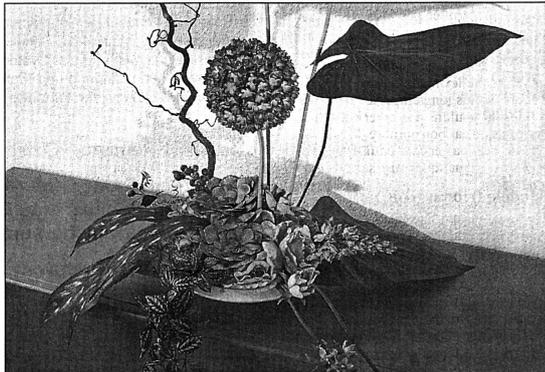
Verkaufsführer sagt aber: «Auch unsere *Gesinnung* hat sich gewandelt: Vor zehn Jahren haben wir grundsätzlich keine *Kunstpflanzen* für die *Begrünung* von *Büros*, *Verkaufsräumen* oder *Hotels* verwendet.» Dort, wo die *Lichtverhältnisse* schlecht seien und die *regelmässige Pflege* nicht gewährleistet ist, empfiehlt die *Firma* heute *künstliche Pflanzen*. Immer häufiger werden auch *echte* und *künstliche Pflanzen* miteinander kombiniert. In *Sitzungszimmern* mit genügend *Licht* empfiehlt *Stoll* *echte Pflanzen*. In einer *dunklen Ecke* stellt er aber lieber einen *Kunstbaum* hin, denn *künstliches Licht* könne die *Sonne* nie ersetzen.

Alles eine Kostenfrage

Auf den ersten Blick ist die *künstliche Pflanze* teurer als beispielsweise eine *Hydropflanze*: Ein *künstlicher Ficus*, 180 cm gross, kostet etwa 270 Franken, eine *echte Hydro-Pflanze* rund 200 Franken. Wenn man aber bedenkt, dass die *künstliche Pflanze* risikolos überall hingestellt werden kann, dann sieht die *Rechnung* anders aus. Denn oft wird die *Pflege* der *Pflanze* vernachlässigt. Muss sie ersetzt werden, kommt den *Besitzer* das teurer. Eine ähnliche *Rechnung* machen *Wirte* auch mit *Frischblumen*. *Erwin Vogt*, Inhaber des *Cafés Brösmeli* am *Hirschgraben* in *Luzern*, bezahlt für *Frischblumen* im *Sommer* 15 bis 25 Franken, im *Winter* entsprechend mehr. Die *Blumen* halten aber im besten Fall eine *Woche*. Ein

saisongerechtes *Bouquet* mit *künstlichen Blumen* kostet 70 bis 80 Franken. «Die *künstlichen Blumen* kommen mich viel billiger als *Frischblumen*, weil ich sie immer wieder verwenden kann», sagt *Vogt*. Die *Kundschaft* sei zudem von diesen *Arrangements* begeistert. «Sind die echt?», fragen häufig die *Gäste*. «Wichtig ist, dass man die *künstlichen Blumen* beleuchtet. Nur so kommt ein *Rot* zum *Leuchten*», rät *Erwin Vogt*. Auch *Kurt Stöckli*, *Besitzer* des *Restaurants* *Gontebach* in *Langnau* am *Albis* sagt: «In meiner *Gartenhalle* habe ich nicht genügend *Licht* und deshalb verwende ich dort *künstliche Pflanzen*, im *Restaurant* jedoch *Echte*.»

Für viele *Hoteliers* stellt sich hier jedoch die *Imagefrage*. Im *Hotel Welschen* in *Zermatt* sind *Seidenblumen* unerwünscht. «Mitten in der *Bergwelt* kommen für uns nur *echte, natürliche Pflanzen* in Frage», sagt *Christian Welschen*. *Frischblumen* verwendet er aber selten. «Wir dekorieren den *Speisesaal* mit *Kerzen* und stellen aus *Kostengründen* *Topfpflanzen* auf.» Das *Fünf-Sterne-Hotel* *Bellvue-Palace* *Bernerhof* in *Bern* sieht es als seine *Pflicht*, nur *frische Blumen* zu verwenden. Es beschäftigt deshalb zwei *vollamtliche Floristinnen*. *Floristin Nicole Christen* sagt: «*Frischblumen* sind durch nichts zu ersetzen, weil sie auf *natürliche Weise* gewachsen sind. Nur sie können beim *Gast* etwas *bewirken*.» Die *Floristin* lehnt deshalb *künstliche Pflanzen* oder *Blumen* kategorisch ab.



Künstliche Pflanzen werden zwar immer häufiger verkauft, sind für viele aber eine Imagefrage. Foto: Roland Beck

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Hôtels croates et investisseurs étrangers

Le tourisme reprend petit à petit ses droits en Croatie. Ferme et décidés à développer l'offre hôtelière de ce pays qui est appelé à connaître une importante croissance touristique ces prochaines années, des investisseurs étrangers ont ainsi répondu favorablement aux propositions de la société Horwath Consulting. Sous le label de «Croatian Hotels & Resorts», le management des hôtels sera de type américain et l'accent sera mis sur la recherche d'une clientèle sportive et familiale. A plus ou moins brève échéance, l'offre touristique croate devrait soutenir la comparaison avec celle de l'Italie, de l'Espagne et d'autres pays méditerranéens. Pages 1 et 9

Les lignes touristiques des cars postaux

La nouvelle loi sur les chemins de fer qui est entrée en vigueur le 1er janvier 1996 ne prévoit plus de subventions fédérales pour les lignes qui sont exclusivement touristiques. Cette loi concerne aussi 61 lignes des cars postaux qui ne sont exploitées que pendant la belle saison et qui doivent désormais faire appel à de nouveaux financements. Et si les cantons n'acceptent pas de passer à la caisse, ce sont plusieurs routes touristiques qui risquent bien d'être sacrifiées sur l'autel de la rentabilité. Les responsables des cars postaux verraient ainsi d'un bon œil que les bénéficiaires de ces lignes, à savoir les restaurateurs et les hôteliers, mettent eux aussi la main au porte-monnaie. Page 2

La monnaie européenne: aussi un problème suisse

L'apparition de la monnaie européenne à partir de 1999 créera une situation nouvelle à laquelle l'économie suisse et en particulier son tourisme devront s'accommoder. Les experts sont d'avis que cette introduction posera aux prestataires touristiques des problèmes comptables relativement importants. La mise sur pied d'une comptabilité parallèle pourrait ainsi s'avérer utile, dans les régions limitrophes en tout cas. Cependant, la monnaie européenne devrait également conduire à une meilleure transparence sur le plan des prix des prestations. En permettant une comparaison entre les pays, elle pourrait devenir un instrument de marketing pour les prestataires touristiques. Page 9

St-Moritz: le festival de tous les superlatifs

St-Moritz s'est mis sur son trente-et-un la semaine dernière à l'occasion de la 4e édition du «Gourmet Festival», une manifestation culinaire de tous les superlatifs. Les menus à 300 francs par personne, préparés par sept grands chefs venus expressément des quatre coins de la planète, s'y sont vendus comme des petits pains. Entre deux bouffées de cigare Davidoff et deux gorgées de champagne Pommery - deux des parrains de ce «Gourmet Festival» - on était bien loin des soucis relatifs à la crise économique ou à l'argent volé aux Juifs pendant la seconde guerre mondiale. Le seul souci était finalement de voir et d'être vu. Page 13

Victoire suédoise au Bocuse d'or 1997

Le Bocuse d'or, une des compétitions culinaires internationales les plus huppées qui soit, a récemment vu à Lyon le grand chef suédois Mathias Dahlgren s'imposer devant un cuisinier belge et un cuisinier norvégien. Le Suisse Bruno Hurter, chef de cuisine exécutif à l'Hôtel Marriott de Zurich, a pour sa part terminé au 6e rang sur un total de 22 participants. Accompagné de son assistante Isabelle Schibli, Bruno Hurter avait secrètement espéré se classer parmi les trois premiers, mais tout compte fait, la 6e place suffisait amplement à son bonheur: «Le Bocuse d'or est vraiment le concours le plus relevé qui existe et je n'ai aucun regret. J'ai en effet cuisiné de mon mieux», estimait-il. Page 17

Gestion des destinations

Le tourisme romand s'y met aussi

La gestion des destinations, qui préconise une concentration des activités de marketing, est un thème d'actualité pour les professionnels du tourisme romand. Les révisions de structures touristiques qui lui sont liées sont en cours, mais le résultat final ne ressemblera sans doute pas au concept Bieger. Et pour cause, ce dernier n'a guère éveillé d'intérêt en Suisse romande.

MIROSLAW HALABA

Outre la restructuration de l'Office national suisse du tourisme, les modifications du marché touristique nécessitent encore une révision des structures touristiques suisses. Rien d'étonnant dès lors que la présentation du concept de gestion des destinations élaboré par un groupe de travail de l'Association suisse des directeurs d'offices de tourisme (ASDT) et placé sous la direction du professeur grison Thomas Bieger ait mis, début novembre, la branche en ébullition. En remettant en question les organisations, ce concept répond, dans les grandes lignes, aux attentes des clients d'aujourd'hui qui attendent qu'une destination leur offre un ensemble de produits touristiques. La manière abrupte avec laquelle le rapport a été présenté a fait le reste. Plusieurs membres de l'ASDT ont en effet regretté de n'avoir pas obtenu le rapport, compte tenu de son importance, au moins durant la séance.

Aucune réponse romande

Entre-temps, les choses se sont arrangées. Les membres de l'ASDT ont reçu le rapport pour consultation. Est-ce le délai de réponse (20 décembre) trop court ou le manque d'intérêt? Toujours est-il qu'aucun avis émanant de membres romands n'est parvenu entre les mains du directeur de l'Office du tourisme de Montana, Walter Loser, chargé de recueillir les copies au nom du groupe de travail de l'ASDT. Les réponses sont donc venues exclusivement du côté allemand. Des réponses «en majorité positives», a indiqué Walter Loser sur la base d'une analyse sommaire.

L'absence de réaction des directeurs romands ne signifie cependant pas que la gestion des destinations ne fera pas son chemin dans la partie francophone du pays. Plusieurs cantons et régions ont en effet entrepris la dépeçage de leurs structures avec pour attention d'obtenir une meilleure commercialisation de leurs produits touristiques.

L'exemple vaudois

Par l'ampleur du travail qu'il entend réaliser, c'est le canton de Vaud qui apparaît en tête du mouvement. Depuis l'an passé, une commission planche sur la manière de redéfinir les missions des dix-huit offices du tourisme vaudois. «Le but, indique le directeur de l'OTV, Charles-An-



Le rôle premier du concept de gestion des destinations? Mettre en place des structures qui permettent au touriste de trouver un ensemble de prestations sous une seule adresse.

dré Ramseier, est d'améliorer la collaboration entre les destinations et de réunir les forces de vente». Les responsables vaudois soulignent cependant, que contrairement au rapport Bieger, ils font une démarche de bas en haut et non pas le contraire. «Nous pratiquons une analyse participative et non pas contraignante», déclare Charles-André Ramseier. Pour lui, outre la manière cavalière dont il a été présenté, le rapport Bieger a l'inconvénient de manquer de réalisme quant à son application, notamment sur le plan du financement. Le projet vaudois devrait être publié en juin à l'occasion de l'assemblée générale de l'OTV. Les travaux de mise en place des structures pourraient alors commencer immédiatement.

Etre global

Les professionnels du tourisme neuchâtois ne sont pas attendris non plus sur le

rapport Bieger. La nouvelle organisation qui gère leur activité depuis l'an passé permet au tourisme de se présenter de manière globale et, partant, de viser les objectifs de la gestion des destinations. «Nous sommes dans la ligne, car nous nous présentons sous la marque Pays de Neuchâtel», déclare le vice-directeur de Tourisme neuchâtois, Pascal Sandoz. Et d'ajouter, en guise de clin d'œil au rapport Bieger et la hiérarchie qu'il préconise: «Il est important maintenant que nous expliquions à nos partenaires qu'ils ne sont pas sous Tourisme neuchâtois, mais avec.»

Le tourisme fribourgeois se concentrera aussi sur le marketing. On le sait, une étude, élaborée sous l'égide de la Fédération suisse du tourisme et qui est sur le point d'être publiée, montrera les options à prendre. Le directeur de l'Union fribourgeoise du tourisme, Jacques Du-

moulin, n'a donc examiné que superficiellement le rapport Bieger. S'il n'en conteste pas le fond, il fait toutefois remarquer qu'il serait faux de baser exclusivement l'organisation du tourisme sur le marketing. A son avis, il convient de tenir compte d'autres éléments qui ne sont pas directement rentables mais néanmoins nécessaires comme l'accueil, la politique touristique, l'information générale.

Une réalité

«On va y arriver à la gestion des destinations. C'est une réalité», s'exclame pour sa part le nouveau directeur de l'Office du tourisme de Leysin, Alexandre Fricker. En engageant un responsable de la promotion, l'Association des Alpes vaudoises (ATAV) a fait un premier pas vers une globalisation du marketing. Sous quelle marque celle-ci se présentera-telle? C'est la prochaine grande question qu'elle devra résoudre. S'exprimant sur le problème des marques, le nouveau président de l'ATAV, Eric Fassbind, directeur de l'Office du tourisme de Villars, pense qu'il serait en tout cas faux de les multiplier. Ainsi, s'il salue l'audace du rapport Bieger, il trouve néanmoins que le nombre de destinations proposées, soit environ 35, est trop élevé.

Le débat sur la gestion des destinations est lancé. On dira même plus, puisque plusieurs initiatives en vue d'une réalisation ont déjà été prises. Quel rôle aura joué le rapport Bieger dans ce mouvement? On ne peut pas encore le dire, mais ce qui est certain c'est qu'il aura au moins eu le mérite d'accélérer la transformation attendue du tourisme helvétique.

Les prochaines étapes

Bien accueilli en Suisse alémanique, où plusieurs stations ont déjà intégré la notion de gestion des destinations, le concept Bieger devrait être éventuellement revu à la lueur des résultats de la consultation. Le groupe de travail, présidé par le professeur Thomas Bieger, directeur de l'Ecole de tourisme de Samedan et futur professeur à l'Université de St-Gall, a agendé une séance de travail pour le jeudi 6 février. La version définitive du concept devrait alors être présentée lors de séminaires. La mise en pratique pourrait prendre deux à trois ans, estime Walter Loser, directeur de l'Office du tourisme de Montana et

membre du groupe de travail. La principale difficulté de mise en place viendra, à son avis, des petites stations appelées à se placer sous une grande destination. On rappellera que le concept de gestion des destinations ne met plus les fonctions et les branches telles que les hôtels ou les remontées mécaniques au premier plan, mais qu'il est axé sur un processus de travail et une chaîne de prestations. Les destinations seront les plaques tournantes et les points d'attache des structures touristiques. Ce sont elles qui prendront en charge l'essentiel des tâches en matière de marketing et d'offres. MH

Tourisme fribourgeois

Structure de réservation en préparation

L'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) souhaite mettre en place, d'ici le printemps, un «système cantonal de réservation hôtelière». Le terme de structure de réservation serait en fait plus approprié, car l'informatique n'est pas encore utilisée.

MIROSLAW HALABA

Suivant la région où on l'analyse, le tourisme suisse présente des niveaux de développements très différents. Ainsi, si les systèmes de réservation hôtelière informatisés ne sont pas rares dans les grandes régions touristiques, il n'en est pas de même dans les zones moins fréquentées par les visiteurs, le Plateau notamment. Le système proposé par l'UFT est très simple et reflète le caractère du tourisme fribourgeois, principalement axé sur le tourisme journalier. En dépit de sa mo-

deste envergure, il n'en constitue pas moins un premier pas vers un système plus élaboré, qui, comme le souligne le directeur adjoint de l'UFT, Erich Bapst, pourrait devenir un maillon du système national que les milieux touristiques appellent depuis longtemps de leurs vœux. «Nous ne voulons pas créer de système sophistiqué car bon nombre de petits hôtels ne sont pas encore équipés d'installations informatiques suffisantes.»

Modèle fribourgeois

Le système, qui devrait principalement faire ses premières armes au bureau d'information de l'UFT installé Restoroute de la Gruyère, est calqué sur le modèle adopté par l'OT de Fribourg. L'idée, explique Erich Bapst, est de charger les dix offices du tourisme du canton d'effectuer par téléphone les réservations pour le compte des clients. Ils le feraient sur une base uniforme et pour tout le canton. A l'office, le client recevrait un formulaire confirmant sa réservation et le paiement

d'un montant équivalent à 5% de la facture totale. Cette commission, qui serait déduite par l'hôtelier, permettrait à l'office du tourisme de financer des actions promotionnelles, indique Erich Bapst.

Divergences d'opinions

Ce projet ne saurait cependant fonctionner sans le concours des hôteliers. Le président de la Société des hôteliers fribourgeois, Victor Almiert, ne cache pas que le projet a déjà fait l'objet d'une correspondance nourrie. Raison principale: des avis partagés sur la commission que souhaite percevoir l'office du tourisme. Les hôteliers, explique M. Almiert, estiment que cette commission devrait couvrir uniquement les frais directs de la réservation et ne devrait donc pas être supérieure à 5 francs (3 francs à l'OT de Fribourg). Chacun restant sur ses positions, la Société des hôteliers informera ses membres de l'offre faite par l'UFT. A eux de décider s'ils entendent participer au projet ou non, dit M. Almiert.

Swiss Leading Hotels

Création d'une association de vente

Les 22 membres du groupement Swiss Leading Hotels ont créé une association de marketing et de promotion des ventes intitulée «The Leading Hotels of the World in Switzerland». Objectif? «Promouvoir activement la Suisse et ses hôtels de luxe sur les marchés mondiaux les plus éminents.» L'Extrême-Orient et la Russie ont notamment été définies comme marchés cibles pour 1997. Le réseau de réservation d'hôtels du groupement Leading Hotels of the World servira de réseau de distribution. L'association est d'avis que ses membres pourront ainsi se présenter «de manière plus agressive» au public et aux agences de voyages. L'association a aussi convenu d'une «collaboration future» avec le groupement Top Events of Switzerland, groupement dont le but est de commercialiser les grands événements suisses. MH

Recyclage des déchets

Mövenpick à l'avant-garde du recyclage

Le prix d'incinération des déchets va bientôt grimper en flèche. A Bâle-Ville par exemple, l'élimination d'une tonne d'ordures coûte déjà 390 francs, trois fois plus cher qu'à Genève. Face à la taxe poids/volume, déjà en vigueur dans la plupart des cantons, les grandes chaînes d'hôtels et de restauration sont amenées à mettre en place une stratégie toujours plus efficace et ingénieuse.

ERIC DE LAINSECQ

«Nous avons un programme très précis; nous sommes même à la pointe dans le domaine du recyclage. Cependant, notre philosophie n'est pas d'afficher ouvertement nos tendances écologiques, car ainsi nous prêterions trop facilement le flanc à la critique des extrémistes pour lesquels même le berlingot de crème servi avec le café est un non-sens. Nous observons le comportement de la clientèle, ses besoins, puis nous agissons en conséquence», souligne Mike F. Büchler, responsable du pont-restaurant-boutiques qui enjambe l'autoroute N1 de Zürich-Berne, au lieu dit de Würenlos (AG). Là, quelque 300 personnes travaillent par roulement, dont 150 pour les restaurants Mövenpick. La consigne, pour l'ensemble du bâtiment, est: «le moins de déchets possible, et trier». Du styropore au néon hors d'usage, rien n'échappe au recyclage. A partir de 1994, date à laquelle la taxe poids/volume sur les ordures ménagères fait son apparition, et après une période de flottement de six mois, la stratégie et les «trucs» mis en place par les dirigeants de Mövenpick ont permis une réduction optimale de 15% des déchets.

Réduire les charges

En fonction du prix que demande l'usine d'incinération régionale, chaque commune établit son propre barème de taxation des ordures, ménagères ou professionnelles. Il en coûte désormais 235 francs au Mövenpick de Würenlos pour l'élimination d'une tonne d'ordures. Depuis la mise en vigueur d'une séparation rigoureuse des déchets, le pont-restaurant a réduit leur quantité de 12 à 10 tonnes par mois. D'autre part, les contrats passés avec les fournisseurs extérieurs de fruits et légumes par exemple, stipulent que tous les produits doivent être livrés dans des caisses en plastique,



Comme au Würenlos, le local de séparation stricte des déchets est un des aspects de la politique mise en place par les grandes chaînes de restauration.

Photo: Eric de Lainsecq

et sans emballage. Mövenpick fait de même avec sa propre production issue de Prodag, à Birmensdorf: pâtisseries, soupes, sauces, glaces, jusqu'au saumon fumé, sont privés de tout conditionnement superfluet. L'huile n'est plus livrée en bidons de 10 litres, mais en conteneur de 600 litres, et les rösti (1,5 t/mois en moyenne) n'arrive plus en paquets de 500 gr mais de 2,5 kg. Les cartons vides ayant contenus oeufs et cham-

pinions sont réexpédiés à leur propriétaire.

Ecrit dans le marc de café

Les restaurants du Würenlos rejettent 2 tonnes de peaux d'oranges par mois; préalablement stockées dans un conteneur spécial (à cause des odeurs), elles sont ensuite portées à un compost à raison de 45 francs la tonne. Le marc de 12 tonnes de café est, quant à lui, ensacheté

avant d'être mis à la disposition de la clientèle: l'engrais, très prisé par les rosiers, disparaît presque aussitôt.

Si cette politique de recyclage est difficilement applicable pour de nombreux établissements haut de gamme, elle tend, par contre à renforcer l'image de marque d'une chaîne grand public. Sinon, la règle reste sensiblement la même pour tous sur le plan du triage des papiers, cartons, verre et aluminium. Mais, comme le note Daniel Delfosse, de l'Intercontinental à Genève (368 chambres, 300 employés): «Il est difficile de faire de l'écologie dans un cinq étoiles, où la qualité prime par-dessus tout. Nous évitons certains produits, certes, mais nous ne pouvons remplacer de kleenex parfumés à la camomille par du papier recyclé! Côté triage des déchets, la sensibilisation à long terme du personnel est un autre aspect du problème. Pour résumer, le recyclage réclame un peu d'investissement, une bonne organisation, et quelques heures de travail.»

Vincent Pelissier, responsable des achats au Beau Rivage (180 chambres, 220/270 employés) à Ouchy, rappelle que «Lau-sanne lutait au départ contre les hôteliers et les restaurateurs, à l'origine d'un volume trop important de déchets. Nous avons donc décidé de faire un effort avec la ville, et de trier nos déchets. Depuis, tout est rentré dans l'ordre».

Des mesures contraignantes

Les résultats d'une enquête conduite par Monsieur Prix auprès de 26 usines d'incinération d'ordures ménagères (UJOM), et dont Energie 2000 s'est fait l'écho au début de cette année, font état de tarifs d'incinération à la tonne allant de 150 (voire 120 et même moins!) à 390 francs selon les communes. Il faut savoir que la technologie et la mise en conformité avec l'Ordonnance sur la protection de l'air (Opair) des UJOM sont à l'origine de ces différences de prix. Cependant, les dispositions générales contenues dans la Protection de l'équilibre écologique, publiées le 1er janvier 1992 par le Conseil fédéral, précisent la première ordonnance, et don-

nent un délai ordinaire d'assainissement de cinq ans aux nouvelles installations pour fonctionner de manière à respecter la limitation des émissions; elles prévoient aussi des limitations plus sévères pour les installations existantes, avec obligation d'assainir si nécessaire. Le traitement des déchets est, rappelons-le, avec les camions et le chauffage individuel, une des trois grandes sources de pollution. Le but de la Confédération est non seulement de contraindre les communes à trier leurs déchets à la source, mais aussi de faire en sorte que les UJOM suivent et s'équipent en fonction de l'évolution de la technologie.

EdL

Action 4 pour 3

Près de 4000 nuitées en Suisse romande

L'action 4 nuitées pour 3, organisée par Suisse tourisme (ST) entre septembre et octobre et destinée à la clientèle allemande, a permis aux 164 hôtels romands participant à la campagne d'enregistrer 3964 nuitées. 2556 nuitées ont été recensées en Valais et 1128 dans la région du Léman, Genève non comprise.

Au total, ce sont 36 844 nuitées qui ont été ainsi mises sur le compte des 748 hôtels participants à cette opération en Suisse. Les deux régions qui ont obtenu les meilleurs résultats sont: le Tessin avec 10 928 nuitées et les Grisons avec 8344 nuitées. ST se déclare satisfait de cette action qui avait pour but de relancer la demande et de présenter «une offre transparente pour combattre l'image de cherté» du tourisme suisse. «Les réactions positives des prestataires attestent que cette campagne répondait à un besoin largement répandu», écrit ST dans un communiqué.

Cette opération était une première et pourrait être répétée. ST souligne cependant que si tel était le cas, il serait nécessaire de fixer un minimum et un plafond pour le nombre des hôtels, mais aussi d'élargir la promotion aux clients du monde entier. Pour le directeur de ST, Marco Hartmann, la campagne a montré que la branche était apte à faire face rapidement aux développements négatifs d'un marché important.

MH

MÉLI-MÉLO

Jean-Marc Espalioux, nouveau président du groupe Accor. Les fondateurs du groupe Accor, Paul Dubrule et Gérard Pelissier, co-présidents jusqu'ici du groupe Accor, l'un des plus grands groupes hôteliers du monde, ont cédé leur fauteuil présidentiel à Jean-Marc Espalioux. Celui-ci avait été administrateur du groupe Accor pendant neuf ans. Il avait également été directeur général adjoint de la Compagnie générale des eaux et inspecteur des finances. L'accession à la présidence du groupe Accor de Jean-Marc Espalioux n'a pas manqué de surprendre. En effet, on s'attendait à ce que les deux fondateurs d'Accor nomment à ce poste l'un des cinq vice-présidents en titre, soit Benjamin Cohen, Jean-Marc Simon, Volker Büring, Sven Boinet ou John Du Monceau. Relevons enfin que le groupe Accor a réalisé 26 millions de francs suisses de bénéfices au cours du premier semestre 1996.

VT

IMMEUBLES

FORMATION

SBB CFF FFS

Gare de Neuchâtel

La Direction du domaine met en location après rénovation

le café-restaurant
120 places
et le buffet express
Ouverture mi-1998

Renseignements et dossiers

CFF- Direction du domaine
Région 1- Promotion
Case postale 345
1001 Lausanne
Tél. 051 224 21 59 fax 051 224 30 64

Les offres sont à remettre jusqu'au 31.3.1997

LOCARNO in posizione centrale cedesi

avviatissimo ristorante

Interessati scrivano a cifra C 155-754670 a Publicitas, casella postale 1486, 6601 Locarno.

P 91102/44300

A vendre ou à louer à NEUCHÂTEL

HÔTEL RESTAURANT

conditions à discuter.

Pour personnes sérieuses et solvables.

Offres sous chiffre W 028-73515 à Publicitas, case postale 1471, 2001 Neuchâtel 1.

P 91077/44300

A 8 km de l'ouest lausannois, à vendre

restaurant gastronomique

avec possibilité d'acquérir les murs + appartement.

Ecrire sous chiffre P 22-477998 à Publicitas, 1002 Lausanne.

P 90949/44300

BAZAR

OCCASIONS POUR BUANDERIE

cause transformations, à vendre à bas prix, machines Schulthess en parfait état de marche:
1 machine à laver EXTRACTOR 25 kg, 1 séchoir 20 kg, 1 essoreuse 8 kg.

Hôtel du Signal, 1604 Puidoux-Chebbres, téléphone 021 946 05 05.

90466/28207

École 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'OFIAMT

Début des sessions: fin avril et fin octobre

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

Réservation télématique des hôtels de Lausanne et Genève

Internet sauvera-t-il le système Guihomtel?

Cinq ans après le lancement du système de réservation de chambres par télématique, Guihomtel tire ses dernières flèches. Le système, alimenté par Videotex, est basculé sur Internet. Sera-ce suffisant pour le sauver du malentendu sur son utilité: moyen de vente ou d'information?

PIERRE THOMAS

Il y a les questions techniques. Et les questions existentielles. Les premières sont faciles à résoudre. Depuis quelques semaines, Guihomtel est accessible par le réseau mondial Internet*. Le Videotex (vtx), privaté sous le nom de Swiss on line, est condamné à brève échéance. Guihomtel, qui n'est pas simplement une liste d'hôtels, mais bien un système de réservation télématique fonctionnant avec des contingents de chambres libres à des dates précises fournis par les hôteliers eux-mêmes, transite encore par vtx, dans l'attente du transfert de toute la technologie sur un serveur web.

Internet n'offre pas tout à fait la même sécurité que le vtx où, lorsqu'il demandait une chambre, le client était immédiatement identifié. Pour obtenir une garantie, sur Internet, on demande un numéro de carte de crédit. Dans tous les cas, aussi bien avec le vtx que le net, une confirmation par fax automatisé parvient à l'hôtel et au client. Mais si le vtx restait confiné à un réseau qui n'a jamais décollé, à l'inverse du minitel français, le net est mondial. Sur PC performant, la qualité des images (par exemple la photo de l'hôtel ou des chambres), la possibilité d'accéder à une boîte aux lettres propre à chaque hôtel (E-mail), etc. sont des atouts sans comparaison avec le vtx.

Des prix à discuter

Mais quel est le rôle de Guihomtel?



Lancé il y a cinq ans sur Videotex, le système de réservation Guihomtel, a désormais basculé sur Internet. Photo: Serge Bioley

Comme moyen de réservation télématique «le système tient la route: je n'en connais pas d'autre qui fait part de

réelles disponibilités dans les hôtels», assure le Valaisan *Gérald Follonier*, chef de projet chez Icare, à Sierre, le serveur

web qui héberge le site. «Je maintiens que Guihomtel a toujours de l'avenir. Il répond parfaitement à nos attentes», confirme *Claude Petitpierre*, directeur de l'Office du tourisme et de congrès de Lausanne. «Mais», ajoute-t-il, «son rôle n'est pas de faire de la promotion hôtelière».

De l'information d'abord

Et c'est bien là que le bât blesse. Chez les hôteliers, tant lausannois que vaudois ou genevois (voir encadré), le désenchantement a été à l'image de l'espoir mis dans Guihomtel: immense. Sans doute y-a-t-il eu malentendu au départ, des hôteliers croyant que le système leur amènerait des clients ferme. «Il y a eu jusqu'à 900 consultations mensuelles, avec une moyenne de 400. Mais, au moment de la réservation par videotex, le client hésitait», explique *Claude Petitpierre*. Il y voit deux raisons, toujours d'actualité: «D'une part, l'acte d'achat à distance par moyen télématique n'est pas encore entré dans nos mœurs. D'autre part, les hôteliers mentionnent le prix affiché pour clients individuels. Qui le paie réellement aujourd'hui? Le client veut pouvoir discuter son prix, par téléphone».

Plongé quotidiennement dans le monde de l'information, *Gérald Follonier* considère comme «totalement secondaire» que Guihomtel n'ait pas débouché sur des actes de ventes concrets, passés par télématique. «L'important, c'est l'information transmise, la fonction de guide: le succès d'un bouquin se mesure au tirage, non au taux de lecture!»

A conserver

A Lausanne comme à Sierre, les techniciens sont formels: il serait dommage de laisser tomber Guihomtel, au moment où même Suisse Tourisme cherche un système efficace de réservation.

Déjà, l'Office du tourisme de Lausanne a introduit dans la base de données accessible par Internet la liste de tous les hôtels de Lausanne et Genève. Pourtant, seuls cinq lausannois et une douzaine de genevois réactifient encore régulièrement leur contingent de chambres libres destinées à la réservation. Pour confirmer la fonction de réservation télématique, il faudra fidéliser à nouveau les désenchantés.

* via www.lausanne.ch; cliquer sur l'icône Office du tourisme: Guihomtel apparaît.

Un impératif: convaincre rapidement

Les contrats signés par la SA Guihomtel avec les sociétés d'hôteliers de Lausanne et environs - SHLE - (en 1990, pour 5 ans), de Genève (en vigueur dès 1995, pour 3 ans), du canton de Vaud (pour 3 ans) ont été résiliés. Rien ne s'opposerait à la dissolution, à la prochaine assemblée, d'ici juin, de la SA, formée de la Ville de Lausanne, de l'Office du tourisme et de la SHLE, les comptes «bouclant à zéro», assure *Claude Petitpierre*, directeur de l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne.

Rappelons que les hôteliers avaient adhéré à Guihomtel sur la base d'une cotisation, via leur société, puis d'un montant de base et d'un montant calculé en fonction du nombre de lits. Guihomtel, mué en Guihomnet, pourrait repartir sur une base où les offices du tourisme de Lausanne et de Genève et les sociétés des hôteliers seraient partenaires à égalité (sans la Ville de Lausanne).

Jusqu'ici, le développement du produit a été financé, de même que son passage sur Internet. Diverses solutions sont à

l'étude pour élargir le service: une structure pourrait héberger un E-mail et se substituer aux hôteliers qui ne veulent pas alimenter eux-mêmes Internet. Ces solutions seront présentées ce printemps.

Exiger des offres globales

Le temps presse... Déjà, sur Internet, plusieurs hôtels ont leur propre site. Genève-Tourisme présente sa liste d'hôtels. Une société privée, Aquilae, sous l'étiquette yop.ch, assure avoir l'Office du tourisme de Genève comme parte-

naire et donne également une liste. Dix hôtels à Genève et quatre à Lausanne apparaissent, plus ou moins développés, sous Welcome Swiss Hotel. Aucun de ces sites n'offre de système de réservation aussi précis que Guihomtel, ni un choix large pour toute la région, de Genève aux Alpes vaudoises.

Internet, hélas, ressemble encore à la jungle où règne le «chacun pour soi». Comment le client pressé va-t-il s'y retrouver? «Bientôt, le consommateur exigera des offres globales», pronostique *Claude Petitpierre*. PT

Choice

Incentive à la carte

La chaîne américaine Choice, qui compte 3225 établissements, a mis au point des programmes de stimulation adaptés aux autocaristes, aux agents de voyages et aux hommes d'affaires européens. Choice offre ainsi aux caristes un chèque-cadeau à partir d'un certain montant de ventes. Pour 20 000 francs français (environ 5000 francs suisses) de chiffre d'affaires, ils reçoivent 200 FF (plus 100 francs pour tous les 10 000 francs supplémentaires). Les agents de voyages bénéficient d'une réduction de 30% sur les tarifs du week-end des 307 établissements européens (sauf les britanniques). De plus, à partir d'un certain montant, ils reçoivent des nuitées gratuites. Les hommes d'affaires enfin peuvent voyager avec la carte «multiplayers», une carte de fidélité qui fait office de carte de crédit. Pour 120 francs, ils reçoivent, par exemple, un téléphone portable, une journée de location chez Hertz, une nuit dans un hôtel Choice. VT

Prix du Livre gastronomique

Deux cents recettes fribourgeoises

Le Grand Prix du Livre gastronomique 1996 du Club Prosper Montagné et Académie suisse des gastronomes a été remis à l'Association fribourgeoise des paysannes. Avec le concours du chef *Orlando Grisoni*, ce groupe de femmes a collectionné plus de deux cents recettes, transmises souvent de génération en génération, de la salade de pommes de terre au bûche de Saint-Nicolas, en passant par tous les mets et boissons, confitures et autre menu de Bénichon, qui composent le patrimoine culinaire de leur canton. Il en est sorti un ouvrage intitulé «Cuisine & Traditions au Pays de Fribourg», paru aux Editions Fragnière SA, à Fribourg. Magnifiquement illustré, ce livre (également disponible maintenant en allemand) présente la particularité de comporter plusieurs textes sur le rôle des produits et des mets, la valeur de la cuisine régionale dans l'offre touristique, les légendes, etc. JS

Relais et Châteaux

La priorité est mise sur Internet

La chaîne volontaire des Relais et Châteaux (413 membres dans 45 pays) entend être exclusive. Et elle veut privilégier des relations de client à hôtel via Internet, plutôt que par une centrale de réservation, a dit, la semaine passée au Raisin, à Cully, Régis Bulot, président de la chaîne depuis dix ans.

PIERRE THOMAS

Ainsi, le Français répondait-il à des critiques formulées par les spécialistes (voir *hotel + tourismus revue* de la semaine passée, en partie allemande). Pour Régis Bulot, lui-même propriétaire d'un petit hôtel de vingt chambres à Brantôme (Périgord) - et dont la fille a suivi la formation de l'Ecole hôtelière de Lausanne - l'avenir de l'hôtellerie haut de gamme réside dans le «sur mesure». Internet fait partie de ces services personnalisés. Tous les hôtels recensés par un guide, édité au total à un million d'exemplaires en français, anglais et allemand, ont droit à leur propre page sur le site www.integra.fr/relaischateaux et peuvent, ensuite, décliner leurs propres pages. En décembre dernier, le serveur a enregistré 94 000 consultations de pages. Et l'hôtel de M. Bulot, 5000 le premier mois: chez lui, chaque chambre figure en photo. Le client a aussi la possibilité de contacter les Relais et Châteaux par un E-mail. Si l'hôtel ne l'active pas lui-même, il reçoit un fax. En revanche, les réservations ferme, avec quittance par numéro de carte de crédit, ne font que démarrer, plus lentement.

Contact direct

La chaîne veut «revenir à la dimension humaine, avec le patron en cuisine», assure le président. Interrogé sur les performances réelles de la centrale de réservation américaine SITA, basée à Atlanta, Régis Bulot affirme: «Nous sommes des artisans, puisqu'en moyenne, les Relais et Châteaux comptent 27 chambres. Et

nous privilégions le contact direct. A l'avenir, le client fera sa réservation tout seul, depuis son ordinateur personnel.» Et d'affirmer que les centrales sont utiles aux grands hôtels, proches des aéroports. C'est précisément, ce que ne devraient pas être les membres de Relais et Châteaux.

Le président a confirmé la décision, prise à cinq contre un, en assemblée, à la fin de l'année passée, d'obliger les membres «à choisir leur camp». Dès fin 1999, ils ne pourront plus s'affilier à d'autres chaînes volontaires, sous réserve d'approbation de Bruxelles et de Washington, qui doivent examiner, pour l'une, si cette condition d'exclusivité est une entrave à la liberté du commerce et, pour l'autre, si elle viole la loi antitrust.

Deux départs, deux arrivées

Deux hôtels suisses ont anticipé et ont renoncé d'emblée à la chaîne: l'un, c'est le Schweizerhof bernois - du président de The Leading Hotels of the World, *Jean-Jacques Gauer* -, l'autre le Parkhotel de

Vitznau. Le Royal-Bellevue de Kandersteg devra choisir.

Les deux nouveaux membres suisses, le Schlosshotel Chasté de Scuol (20 chambres et appartements) et l'Hostellerie du Pas de l'Ours à Crans-Montana (9 appartements) sont exactement dans la cible de la chaîne, a expliqué *Roland Pierroz*, de Verbier, président pour la Suisse. Il est le seul, avec *Adolfo Blockbergen*, du Raisin (qui appartient aussi à Jean-Jacques Gauer) et *André Jager*, du Fischerzunft de Schaffhouse, à cumuler hébergement et «relais gourmand». Parmi ces grandes tables, qui ne sont que sept en Suisse, une défection: *Fredy Girardet*. Il a résilié son affiliation avant d'avoir remis son établissement. Son successeur *Philippe Rochat* vient de demander la réintégration de l'Hôtel-de-Ville de Crissier. Devra-t-il s'acquitter du droit d'entrée de 40 000 francs français (environ 10 000 francs suisses), à quoi s'ajoute 38 500 FF de cotisation annuelle? «Bonne question!», a souri Régis Bulot.

Cuisine et côtes du rhône

Finale à l'Ecole hôtelière de Genève

Réservé à des tandems cuisinier-responsable des vins routiniers, employés dans le même établissement, le Concours culinaire international des Côtes du Rhône verra se dérouler sa neuvième finale pour la première fois en Suisse, à l'Ecole hôtelière de Vieux-Bois, à Genève, le mercredi 23 avril prochain. Ce concours entend promouvoir l'alliance entre les mets et les crus des côtes du Rhône et est patronné par le comité interprofessionnel des vins d'AOC de la Vallée du Rhône. Seules dix équipes seront qualifiées pour la finale. Pour y parvenir, il s'agit de soumettre une recette de selles d'agneau, pour le cuisinier, et, pour le responsable des vins, de motiver le choix d'un cru, ainsi que d'imaginer une carte des vins équilibrée de cinquante vins de la région. Les dossiers doivent être envoyés avant le 21 février. En Suisse, *Nicolas de Saussure*, à Genève (tél. 022/786 54 55), renseigne. A noter que le concours, doté de 90 000 francs français (environ 22 000 francs suisses) de prix, n'a jamais été remporté par un tandem non français: en 1989, l'équipe du restaurant Troisgros, de Roanne, avait gagné et, l'an passé, celle du Domaine de Divonne-les-Bains, une des bonnes tables françaises les plus proches de la Suisse... PT

MÉLI-MÉLO

Genève: l'Hôtel Forum a changé de nom. Depuis le 1er février, l'Hôtel Forum à Genève porte, comme il y a quatre ans, à nouveau le nom de Ramada Hôtel Genève. L'établissement cinq étoiles, propriété de la Société hôtelière de la Rivine Droite SA, a entre-temps fait des renovations dans ses suites et transformé son septième étage pour sa clientèle d'affaires. D'autre part, indique l'hôtel, toutes les chambres ont été équipées d'un accès à la visioconférence. Une inauguration officielle est prévue le 20 mars. La chaîne Ramada International Hotels and Resorts compte 150 hôtels, dont 68 en Europe. MH



«Nous sommes des artisans», a dit Régis Bulot (à gauche), président de la chaîne, ici en compagnie de Roland Pierroz (au milieu) et de Gérard Rabaea. Photo: Alexander P. Künzle

COUP DE FIL À...



François Michel

Sous-directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud

L'Office tourisme du canton de Vaud, l'Office du tourisme de Genève et, pour la première fois, Valais Tourisme ont mis sur pied un voyage de promotion commun aux Etats-Unis. Quels sont les objectifs de ce déplacement prévu du 10 au 14 février?

Cette tournée, qui suit immédiatement l'action de promotion «Hot Calls» de Suisse Tourisme, nous conduira dans le Sud des Etats-Unis et notamment dans les villes d'Atlanta, de Miami, de Dallas et de Houston, région que l'OTV et l'OTG avaient prospecté il y a trois ans.

L'adjonction du Valais, nous permet d'élargir cette fois notre offre au tourisme estival et hivernal, alors qu'elle était limitée jusqu'ici au tourisme d'affaires.

Il n'y a pas de dispersion, car nos équipes de prospection sont chaque fois composées de trois personnes qui, outre leur destination, représentent également un des trois segments suivants: tourisme de ville, tourisme d'affaires et tourisme de loisirs.

Lors de ce voyage, nous essayerons de faire passer plusieurs messages. Il y a tout d'abord le fait que ces trois régions permettent de pratiquer un grand nombre d'activités dans un espace relativement restreint. Nous voulons ensuite montrer l'importante infrastructure destinée au tourisme d'affaires offerte par Genève, Lausanne et Montreux. Enfin, grâce à l'évolution intervenue sur le marché des changes, nous pourrions attirer l'attention de nos visiteurs sur le fait que nos destinations et nos produits sont maintenant tout à fait compétitifs par rapport à la concurrence. On rappellera en effet qu'il y a quelques cinq ou six mois, la parité du dollar était de 1 franc 15 et qu'elle est actuellement de 1 franc 40. La différence est sensible. Par ailleurs, chaque destination présente des offres précises qui sont confirmées et garanties en dollars.

Propos recueillis par Miroslaw Halaba

Crans-Montana

La préparation du STM va bon train

Organisé tous les deux ans par Suisse Tourisme, le Switzerland Travel Mart, plus communément appelé STM, se déroulera à Crans-Montana du dimanche 6 avril au mercredi 9 avril 1997.

Cette manifestation sera l'événement touristique le plus important jamais mis sur pied dans le canton du Valais. Autant préciser tout de suite que tout est mis en œuvre pour que les professionnels du tourisme attendus du monde entier gardent une excellente image de Crans-Montana.

Le STM se déroulera au Centre de congrès «Le Régent» et une tente de 4000 m² complètera l'infrastructure existante. Son budget représente 1,2 million de francs et sera couvert par des apports provenant aussi bien de Suisse Tourisme que des instances touristiques valaisannes. Les communes et les associations économiques de Crans-Montana, notamment par l'intermédiaire du pool de publicité de Crans-Montana, seront également sollicitées.

Le comité d'organisation mis en place pour l'occasion par les offices du tourisme de Crans et de Montana est actuellement en plein travail avec Suisse Tourisme. Il est placé sous la présidence de Walter Loser, directeur de l'Office du tourisme de Montana, et comprend vingt-et-une personnes. Georges Emery et Miguel Bétrisey assurent la vice-présidence de ce comité d'organisation. Comme cela avait déjà été le cas lors du STM organisé à Bâle il y a deux ans, l'hotel + tourismus revue assurera la publication quotidienne du journal du Switzerland Travel Mart de Crans-Montana. LM

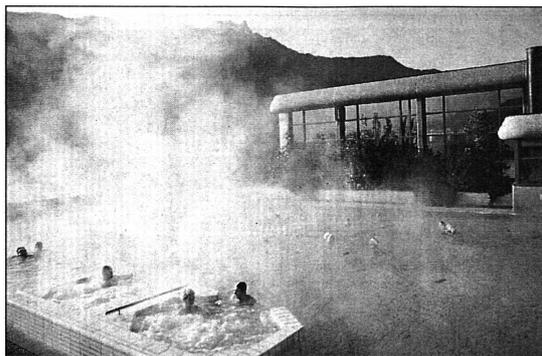
Valais

Centres thermaux dopés par la neige

Jamais les centres thermaux valaisans ne se sont aussi bien portés. La crise qui secoue le monde du tourisme n'a pas eu d'effet négatif sur leur taux de fréquentation. En ce début de saison, la neige a même favorisé la venue massive de baigneurs.

ALEXANDRE BOCHATAY

En Valais, depuis quelques années, les professionnels du thermalisme naviguent à contre-courant. La situation économique de la branche est paradoxalement excellente. Ce secteur d'activité semble ignorer la conjoncture difficile que traverse actuellement le pays, notamment dans le domaine touristique. Depuis deux ans, le canton n'échappe pas à la baisse des nuitées d'environ 10% enregistrée en moyenne dans l'ensemble du pays. Certaines grandes stations valaisannes ont même subi une diminution des séjours de leur clientèle avoisinant les 20%. Seules les stations qui disposent de centres thermaux ont pourtant évité le naufrage. Certaines d'entre elles ont même quasiment doublé, en moins de dix ans, leur taux de fréquentation, alors que d'autres sont parvenues à éviter les baisses. Partout, le constat est identique. Les centres thermaux sont fréquentés durant toute l'année, quelles que soient les conditions climatiques. Si le soleil et la neige font défaut en hiver, les centres thermaux sont littéralement pris d'assaut par une clientèle d'indigènes ou de vacanciers actifs qui ne se contentent plus de jouer aux cartes au coin du feu dans leur chalet de montagne. Il est encore intéressant de constater qu'avec la neige pourtant tombée en



Les centres thermaux valaisans, ici celui de Saillon, ne se sont jamais aussi bien portés. Photo: ASST

suffisance au début de la saison d'hiver, les centres thermaux ont encore augmenté leur taux de fréquentation. La neige et l'eau font finalement bon ménage.

Des offres complémentaires

Les touristes semblent apprécier la complémentarité des deux activités. «Durant la période de Noël et Nouvel An, nous avons enregistré environ 10% de personnes de plus que l'année précédente durant la même période», explique Philippe Stalder, directeur de Thermalp, à Ovronnaz. «Les vacanciers ne sont plus pour le tout-au-ski. Beaucoup de skieurs aiment venir se délasser dans nos bassins à la fin de l'après-midi». Cela d'autant plus que la station a su exploiter pleinement la synergie entre les deux infrastructures, société de remontées

mécaniques et centre thermal, en proposant des forfaits communs. Même écho à Saillon, l'unique centre de plaine du canton. «Pour l'heure, l'affluence a été plus importante cette année», confie Guy-Gérard Mayor, responsable de la comptabilité aux Bains de Saillon. «La neige est présente au rendez-vous cette année et tout le monde en bénéficie finalement». Les responsables des Bains de Saillon font du reste aussi jouer la carte de la complémentarité. Leurs hôtes bénéficient en effet d'offres forfaitaires en collaboration avec les stations de Nax, Verbier, Anzère et Ovronnaz. Bien que la saison ne soit de loin pas encore terminée, ces tendances attestent, si besoin est, l'importance qu'accorde de plus en plus les hôtes à une offre touristique diversifiée et complémentaire. LM

Préalpes fribourgeoises



Les remontées mécaniques de Charmey seront bientôt dotées de 59 télécabines de huit places inédites en Suisse romande. Photo: Laurent Missbauer

Naissance de la société Télégruyère

La structure et le montage financier liés au renouvellement des installations de remontées mécaniques des stations de Charmey et de Moléson-sur-Gruyères, où seront construits d'ici le début de l'hiver 1998/99 une télécabine et un funiculaire, sont entrés dans une phase décisive.

JOSÉ SEYDOUX

L'investissement total, de l'ordre de 25 millions de francs, avait déjà incité le Grand Conseil fribourgeois d'attribuer à cette fin un montant de 12 millions au Fonds cantonal d'équipement touristique et l'Association régionale de la Gruyère (40 communes) d'inaugurer son fonds régional d'investissement en contribuant aux deux réalisations prévues par un apport de 7 millions de francs. Les collectivités publiques assureront ainsi 80% de

l'investissement total. Aujourd'hui, une nouvelle société, Télégruyère SA, représentative des milieux politiques et touristiques, a été constituée. Elle a pour but la construction et le financement des installations, lesquelles, par contrat de bail, seront ensuite mises à disposition des sociétés existantes de Charmey et de Moléson.

Une première suisse

Les 20% restant à financer, soit 4,3 millions de francs, nécessiteront une augmentation du capital-actions d'un million de francs pour chaque société; le solde de 2,3 millions fait actuellement l'objet d'une souscription publique, menée conjointement par Charmey et Moléson, sous l'égide d'un comité de patronage commun. Dès aujourd'hui, public et entreprises peuvent acquérir des parts de 500 francs, représentant une action de 250 francs à la société de Charmey et une action du même montant à la société de Moléson. Le système élaboré par les Fri-

bourgeois constitue une première suisse en matière de concrétisation et de financement d'un projet régional par une société d'économie mixte.

Les remontées du futur

Ainsi, 35 ans après les pionniers et les premiers pas du tourisme à Charmey et à Moléson, ces projets déboucheront sur une offre attractive et nécessaire pour assurer l'avenir de cette activité en Gruyère. Charmey entamera cette année la construction d'une télécabine de 3160 mètres de longueur, avec station intermédiaire, dotée de 59 cabines de 8 places - une nouveauté en Suisse romande - tandis que Moléson-sur-Gruyères remplacera sa télécabine Moléson-Plan Francey par un funiculaire de 1367 mètres de longueur, comprenant 2 véhicules de 90 places. Dans les deux cas, le débit horaire atteindra 1200 personnes. Les deux sociétés de remontées mécaniques collaboreront sur divers plans: échanges techniques, personnel, sécurité, etc. LM

Lausanne

La carte City-L poursuit son chemin

Lancée notamment par l'Office du tourisme et des congrès de Lausanne (OT-CL) en juin de l'an passé, la carte City-L poursuit son chemin. L'édition 1997 vient en effet d'être délivrée à quelque 1300 détenteurs qui, grâce à elle, peuvent obtenir des rabais et des cadeaux dans une centaine de commerces lausannois. Les titulaires de cette carte, vendue au prix de 50 francs, deviennent membre de l'OTCL et reçoivent son bulletin d'information. Ils prennent aussi part à un tirage au sort mensuel doté de nombreux prix.

Parmi les partenaires de cette organisation, on relève la présence de vingt cafés et restaurants et de trois hôtels. Cité dans un article publié par le quotidien 24 Heures, le directeur de l'OTCL, Claude Pettipierre, a déclaré: «Les partenaires se sont montrés satisfaits des premières retombées de la carte City-L; tous ceux qui étaient présents en 1996 sont revenus cette année, à l'exception de deux commerçants.»

La création de cette carte s'inscrit dans le cadre du concept lancé il y a trois ans et intitulé «Lausanne région d'accueil». La carte possède un site sur Internet à l'adresse <http://www.cyberlab.ch/city-l>. MH

MÉLI-MÉLO

Le projet du golf de Grimsuat porté devant le Tribunal fédéral. Des organisations de protection de la nature opposées à la construction du golf de Grimsuat, au-dessus de Sion, ont déposé un recours au Tribunal fédéral. Selon Yves Balet, l'avocat du golf de Grimsuat, cité par le Nouvelliste, «la nature n'est qu'un prétexte pour les opposants. Par l'intermédiaire du plan de gestion NAT, soit nature-agriculture-tourisme, nous prouvons en effet que nous faisons beaucoup pour la protection du coteau. Plus que les opposants en tous les cas.» LM

Tracé définitif du TGV Rhin-Rhône. Les études techniques relatives à la future construction du TGV Rhin-Rhône et à son tracé définitif qui devrait relier Mulhouse, Dijon, Paris et la Méditerranée ont pris récemment fin. Cette nouvelle ligne mettra Bâle à 2 h 50 de Paris au lieu des 4 h 10 actuelles. Le canton du Jura devrait également tirer profit de cette nouvelle ligne, a indiqué l'ATS. Le tracé Mulhouse-Dijon prévoit en effet une gare à Sévenans, entre Belfort et Mombéliard, et la Communauté de travail du Jura souhaite relancer une étude visant à revitaliser la ligne Delle-Belfort, au nord de Porrentruy. LM

Une brochure pour le TGV des neiges. Les offices du tourisme de Sierre, de Crans-Montana et du Val d'Anniviers ont édité une brochure spéciale à l'intention de la clientèle française. Cette brochure présente, en francs français, les différents forfaits proposés par chaque région et les horaires du TGV des neiges. Cette action a été entreprise à la suite du succès remporté l'hiver passé par le TGV des neiges. Crans-Montana y propose par ailleurs ses forfaits «Ski-Soleil» et «Ski-Golf». De plus, une demi-journée de cours de ski alpin, de ski de fond ou de snowboard est offerte par les écoles de ski de Crans et de Montana à partir d'un séjour de cinq jours. Cette brochure est expédiée lors de chaque envoi pour la France. LM

Visiteurs en recul à la Fespo de Genève. Alors qu'ils s'attendaient à accueillir entre 30 000 et 35 000 visiteurs, les organisateurs de la 3e édition de la Fespo de Genève n'ont accueilli cette année que 28 546 visiteurs, soit 4711 de moins qu'il y a douze mois (33 257). La foire genevoise des vacances, des sports et des loisirs, qui s'est déroulée du jeudi 30 janvier au dimanche 2 février à Palexop, comptait cependant 36 exposants de plus que l'année dernière, soit 201 au lieu de 165. Le recul des visiteurs pourrait s'expliquer par les excellentes conditions météorologiques des quatre jours d'exposition qui ont peut-être incité les visiteurs potentiels à aller skier, ont avancé les organisateurs dans un communiqué de presse. La 4e édition de la Fespo se tiendra du 5 au février 1998. LM

Ausgleichskasse SHV Hotela

Zehnte AHV-Revision: Änderungen und Neuerungen

Die 10. AHV-Revision wirft Welten auf. Die Entwicklung der ersten Säule der Sozialversicherungen wird sicher nützliche Ergebnisse bringen. Der Verwaltungsapparat indes läuft auf Hochtouren. Jean-Baptiste Piemontesi, verantwortlich für den Bereich AHV bei den Sozialen Kassen SHV Hotela in Montreux, nimmt dazu Stellung.

Interview:
JOSÉ SEYDOUX

Wie ist das Inkrafttreten der neuen Bestimmungen ab 1997 gestaffelt?
Die neue Rentenrechnungsart begann am 1. Januar 1997. Die grössten Änderungen betrafen jene Personen, die ihre AHV- und IV-Rente ab diesem Zeitpunkt zu beziehen begannen. Doch wird beispielsweise die gegenwärtige Ehepaarrente erst im Jahr 2001 in zwei Einzelrenten umgewandelt. Das gleiche gilt für die Anhebung des Pensionsalters für Frauen auf 64 Jahre und für die Möglichkeit der Frauen, eine Frührente zu beziehen.

Eine Neuerung, die der Sorge um die Gleichheit der Geschlechter entspringt, ist das Splitting. Es wird das künftige System der verheirateten Rentner sein.
Bis anhin wurde die Ehepaarrente aufgrund der Beiträge des Ehemanns und des Einkommens beider Ehegatten berechnet. Beide bezogen eine identische Halbrente.
Ab diesem Jahr wird jeder Ehegatte eine eigene, persönliche Rente mit einer Höchstbegrenzung (150 Prozent der Maximalrente oder 2'750 Franken) beziehen. Die Ehepaarrente wird abgeschafft. Die Einkommen vor der Eheschliessung werden berücksichtigt und schliesslich die Einkünfte der Eheleute während der Ehe je hälftig angerechnet. Hinzu werden Vergütungen für Erziehungsaufgaben oder für Betreuung von pflegebedürftigen Familienmitgliedern kommen. In jedem Fall werden diese ebenfalls zweigeteilt.
Im Falle einer Scheidung gelangt die gleiche Struktur zur Anwendung, danach ist jeder wieder individuell beteiligt und die Anteile der beiden Ex-Ehegatten werden unterschiedlich sein.

«Die Zusatzrente wird abgeschafft.»

Wann kommt es zum Splitting?
Zum Splitting kommt es nur, wenn beide Ehegatten das Rentenalter erreicht haben und im Scheidungsfall. Das Problem

stellt sich bei geschiedenen Personen. Sie müssen am 1. Januar bei ihrer Ausgleichskasse das Splitting beantragen.

Wird eine verheiratete Frau, die Jahre ihres Lebens der Erziehung der Kinder gewidmet hat, künftig nicht mehr wegen ungenügender Beiträge bestraft?

Es wird darum gehen, die Bezugssumme der Hausfrau und Mutter, die kein Einkommen haben konnte, auszugleichen. Das ist die Rolle der Erziehungsvergütungen. Dieser Bonus – er entspricht einem Jahreslohn von rund 35'000 Franken – wird für jedes Jahr, das der Erziehung gewidmet war, zum Einkommen aus gewinnbringenden Aktivitäten hinzugezählt.

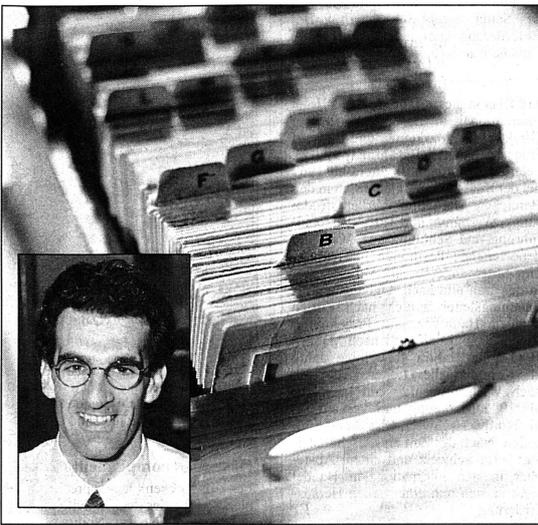
Im Falle einer Ehe wird die Vergütung zweigeteilt. Im Scheidungsfall wird diejenige Person, die die Sorgspflicht der Kinder hat, durch dieses «Einkommen» begünstigt.
Dieses neue Prinzip wird die Familienrenten merklich erhöhen, unter Berücksichtigung der konsequenteren Speisung des individuellen Kontos. Die Vergütung für Erziehungsaufgaben wird auch für Kinder, die vor dem 1. Januar 1997 geboren wurden, gewährt. Die erhöhten Renten werden jedoch erst ab diesem Datum ausbezahlt.

Wird auch die Zeit, in der sich gewisse Personen der Pflege naher pflegebedürftiger Familienangehöriger widmen mussten, berücksichtigt?

Ja, auf jeden Fall. Und zwar in Form von Vergütungen für Pflegeaufgaben. Auch diese Vergütung beläuft sich auf 34'920 Franken jährlich – aufgeteilt auf die Ehegatten während der Ehe. Sie wird dem individuellen Konto hinzugezählt. Im Gegensatz zu den Erziehungsaufgaben wird die Vergütung für Pflegeaufgaben nicht von Amtes wegen zugestanden, sie ist auch nicht rückwirkend. Sie muss ab 1997 jedes Jahr bei der Ausgleichskasse beantragt werden. Diese beiden Vergütungsarten können allerdings nicht kumuliert werden, die pflegebedürftigen Personen sind dann den Kindern gleichgestellt.

Eine weitere Änderung betrifft die Abschaffung der Zusatzrente.

Tatsächlich war es bisher so: Wenn noch nicht beide Ehegatten das Pensionierungsalter erreicht hatten, erhielt der Mann für seine jüngere Frau, die noch kein Recht auf eine Rente hatte, eine Zusatzrente.
Mit dem künftigen Einheitssystem der individuellen Renten wird dies abgeschafft, jedoch degressiv. Frauen, die im Jahre 1996 55 Jahre alt geworden sind, werden ihre Zusatzrente weiter beziehen bis zum Rentenalter. Aus Gesundheitsgründen wird sich das Mindestalter der Frau für den Rentenbezug von 56 im Jahr



Durch Dossiers und über die Bücher gehen: Bei der Hotela läuft der administrative Apparat auf Hochtouren. AHV-Spezialist Jean-Baptiste Piemontesi (kleines Bild): «Das Splitting ist die grosse Neuerung.» Foto: zvg

1997 bis 62 im Jahr 2003 verändern. Es wird also erst ab 2004 keine Zusatzrente mehr für die Gattin geben. Dagegen bleibt die Zusatzrente der IV erhalten.

«Die laufenden Renten werden grundsätzlich bis 2001 nicht verändert.»

Welche Änderungen wird es für die Witwe und den Witwer geben?

Ab diesem Jahr werden Witwer mit einem oder mit mehreren Kindern unter 18 Jahren eine Witwenrente erhalten. Diejenigen Witwer jedoch, die sich schon heute in dieser Lage befinden, müssen für diese Rente ein Gesuch bei jener Ausgleichskasse einreichen, bei der der verstorbene Frau die Beiträge einbezahlt. Die Witwenrente kann beispielsweise auch der geschiedenen Frau entrichtet werden, die bislang nicht bezugsberechtigt war, weil ihr Gatte nicht verpflichtet war, ihre Unterhaltsrente zu entrichten. Dagegen ist die Einheitswitwenrente nun gestrichen.

Wird die Erhöhung des Frauenrentenalters sowie der Bezug einer Frührente nicht zu gewissen Problemen führen?
Da das Frauenrentenalter erst 2001 auf 63 und erst im Jahr 2005 auf 64 Jahre angehoben wird, betrifft diese Erhöhung

nur diejenigen Frauen betreffen, die 1938 oder zuvor geboren wurden. Frauen mit Jahrgang 1939, 1940 oder 1941, werden ihre Rente mit 63 Jahren erhalten; die Jahrgänge 1942 und später im Alter von 64 Jahren.

Generell stellt die Frührente im künftigen AHV-System eine wichtige Abweichung von der bisherigen Situation dar. In der Praxis werden Männer, die ihre Altersrente mit 63 Jahren, ebenso wie Frauen, die ihre Altersrente mit 62 Jahren beziehen werden, eine Reduktion ihrer Rente von 6,8 Prozent für jedes vorgezogene Jahr hinnehmen müssen. Ab 1997 werden Männer, die 1933 und später geboren wurden, in Rente gehen und mit 64 Jahren ihre Rente beziehen können; ab 2001 diejenigen, die 1938 und später geboren wurden, mit 64 oder 63 Jahren.

Doch werden Frauen, unter Berücksichtigung des zuvor Beschriebenen, erst im Jahre 2001 ihre Altersrente schon mit 62 Jahren beziehen, das heisst nach der Erhöhung ihres Rentenalters.
Bis zum Jahre 2010 werden es die Übergangsbestimmungen erlauben, Frauen, die 1947 oder früher geboren wurden, einen reduzierten Prozentsatz von 3,4 Prozent (anstelle von 6,8 Prozent) für jedes vorgezogene Jahr zu gewähren.

Die entsprechende Mitteilung über eine vorgezogene Rente muss aber der Aus-

gleichskasse frühzeitig mitgeteilt werden...

Ja, mindestens ein Jahr zuvor. Denn im Falle einer Verspätung wird die Auszahlung erst ein Jahr nach erfolgter Meldung ausbezahlt.

Gibt es auch Fälle, in denen gewisse Personen ihre Rente nicht beziehen wollen, um weiterhin zu arbeiten?

Es ist möglich, auf den Bezug der Altersrente – sie trägt diesen Namen immer mehr zu Unrecht – zu verzichten und eine Zurückstellung des Bezuges um ein bis maximal fünf Jahre zu verlangen.

Das ist der Fall bei Personen, die weiter arbeiten und nicht höhere Steuern zahlen wollen. Später bezogene Renten werden um einen Verschiebungsnachtrag erhöht. Je länger man mit dem Rentenbezug zuwartet, desto höher fällt der Nachtrag aus: Von 5,2 Prozent, für eine um ein Jahr verschobene Rente, bis auf 31,5 Prozent für fünf Jahre.

Der erhöhte Rentenprozentsatz wird im Vergleich zur gegenwärtigen Praxis niedriger sein. Bei einer Erhöhung der Rente wird jedoch der Gesamtbetrag höher sein.

Müssen die heutigen Rentenbezüger besondere Massnahmen treffen?

In den meisten Fällen nicht. Hingegen können nun drei Personengruppen eine Renten Neuberechnung verlangen. Es handelt sich um verheiratete Frauen, die die Hälfte einer reduzierten Ehepaarrente beziehen, weil bei ihrem Gatten Beitragslücken bestehen. Dazu kommt es zum Beispiel, wenn die Frau ihr ganzes Leben Beiträge gezahlt hat und einen Ausländer geheiratet hat. Ausserdem geschiedene oder wiederverheiratete Personen, oder ledige Personen, die Kinder erziehen oder erzo-gen haben.

Weitere Neuerungen auf dem Gebiet der Beitragszahlung?

Tatsächlich waren bis Ende 1996 verheiratete Frauen und Witwen, die keiner bezahlten Arbeit nachgingen, nicht zur Beitragszahlung verpflichtet. Dies ist nun nicht mehr der Fall, da durch die Einführung des Splitting alle Personen verpflichtet sind, Beiträge zu zahlen, so auch die «nicht aktiven» Ehefrauen und die Witwen.

Das gleiche gilt für Versicherte, die im Unternehmen des Ehegatten arbeitet, ohne einen Lohn in bar zu beziehen. Gerade dieser Fall tritt in der Hotellerie relativ häufig auf. Diese Personen sind allerdings von einer Beitragszahlung befreit, wenn ihr Ehegatte eine bezahlte Tätigkeit ausübt und AHV/IV/EO-Beiträge von mindestens 780 Franken leistet.

Weitere Auskünfte erteilt: Hotela – Soziale Kassen SHV, 18, rue de la Gare, 1820 Montreux, Telefon 021 962 49 49.

STAND-●

Der vergangene Sommer – ein Saison-Flash



Obschon derzeit überall (hoffentlich) viel Schnee liegt, höre ich von Journalisten immer wieder die gleichen Fragen: «Wie ist der letzte Sommer verlaufen und wie beurteilen Sie diese Ergebnisse?» Oft steht mir zur Beantwortung dieser Fragen nur gerade die Erhebung der Logiernächte-Statistik des Bundesamtes für Statistik (BFS) zur Verfügung, die – wie alle wissen – lediglich Auskunft über das Volumen der in der Hotellerie übernachtenden Personen gibt.

Nur: Logiernächte alleine sagen wenig aus über die resultierenden Umsätze und die wirtschaftliche Situation der Hotellerie insgesamt. Zudem täuscht eine geringe Erhöhung der Übernachtungen in einem Monat vielleicht sogar darüber hinweg, dass im Vergleichsmonat des Vorjahres happige Logiernächteverluste eingefahren worden sind. Daran werden nicht selten falsche Schlüsse

gezogen und auch kommuniziert. So passiert im Dezember 1996.

Aus diesem Grund führte ich Ende 1996 bei den rund 180 Erfa-Mitgliedern des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) eine Blitzumfrage zum vergangenen Sommerhalbjahr durch. Von Interesse waren die zur Beurteilung der Wirtschaftlichkeit wichtigsten Kennzahlen.

Der Rücklauf lag bei knapp 20 Prozent, wobei die 4- und 5-Stern-Betriebe in der Überzahl antworteten. Hier einige Resultate (Erfa-Mitglieder erhalten die vollen Auswertungen zugesandt):
Veränderung der Logiernächte: + 1 % (BJS: -3,2 %); Bettenbelegung: 52,5 % (Vorjahr: 52,1 %); Veränderung Logementmoyenne: + 1%; Umsatz: -2 %; Personalaufwand: 40 % (Vorjahr: 41%); Betriebsergebnis I (BE I): 23 % (Vorjahr: 22 %).

Sowohl Logiernächte als auch Logementmoyenne konnten im Erfa-Durchschnittsbetrieb gehalten beziehungsweise leicht gesteigert werden. Trotz eines tieferen Umsatzes kommt zum Ausdruck, dass das Kostenbewusstsein, gerade

auch im Bereich der Mitarbeiterkosten, zugenommen hat und sich im verbesserten Betriebsergebnis widerspiegelt.

Die Hoteliers waren aufgefordert, ihre Prognose für die Wintersaison 1996-1997 abzugeben: Demnach rechnen sie mit einer Steigerung der Logiernächte um 5 Prozent, was sich in einem um 2 Prozent höheren Umsatz und in einer Verbesserung des BE I um 3 Prozent auswirken wird.

Mag sein, dass die zahlreichen Schneefälle im Dezember und die damit verbundenen verheissungsvollen Buchungseingänge die Wertung positiv beeinflussen haben. Die nahe Zukunft wird uns zeigen, ob die Prognosen (hoffentlich) der Realität entsprechen.

Ende April werde ich einen Saison-Flash über den vergangenen Winter durchführen und die ersten Resultate so rasch als möglich vorstellen. Ich wünsche mir dabei eine höhere Rücklaufquote – damit die Ergebnisse noch aussagekräftiger werden. Und Ihnen wünsche ich von Herzen einen erfolgreichen Sommer.
Brigitte Messerli,
Abteilung Tourismus/Erfa-Gruppen



Eine Schwalbe macht noch keinen Frühling, eine geringe Erhöhung der Logiernächtezahlen in einem Monat noch keinen (guten) Sommer. Foto: koe

FRONT/KADER

HOTEL **ALEX** *** CH-NATERS-BRIG

- 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 unser/e

Betriebsleiterin evtl.

Betriebsleiterpaar Eintritt sofort oder nach Vereinbarung

In unserem lebhaften Betrieb bieten wir Ihnen genau den Wirkungsbereich, 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



AESKULAP KLINIK

Dr. Brander
Zentrum für Biologische Ganzheitsmedizin

Mitten in einem wunderschönen Park, am Vierwaldstättersee, liegt eine konsequent biologisch-medizinisch orientierte Klinik mit 50 Betten, einem Ambulatorium, einem breiten Angebot ganzheitsmedizinischer ausgeglichener Untersuchungen und Spezialbehandlungen, einem eigenen Röntgeninstitut, einer Physiotherapie, einer grösseren zahnmedizinischen Abteilung und einem öffentlich zugänglichen vegetarischen Restaurant.

Zur Ergänzung unseres Führungsteams suchen wir nach Übereinkunft eine

hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (mit Hotelfachkenntnissen)

Es erwartet Sie ein vielseitiges Arbeitsgebiet. Sie sind verantwortlich für sämtliche Abteilungen im Bereich Hauswirtschaft; Sie organisieren den reibungslosen Ablauf in der Etage, am Buffet, im Speisesaal und in der Wäscherei, sind zuständig für den Materialeinkauf sowie die gesamte Dekoration im Haus. Und Sie führen ein Team von hochmotivierten Mitarbeitern.

Bringen Sie praktische Erfahrung in diesen Bereichen mit, haben Freude an der Zusammenarbeit mit verschiedenen Berufsgruppen, können gut führen und organisieren, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Aeskulap-Klinik Dr. Brander, Personalbüro
Gersauerstrasse 8, 6440 Brunnen
Telefon 041 825 47 47

90985/6246

Unternehmensberatung in Personalfragen • Kaderselektion • Personalsuche auf Mandatsbasis • Stellenvermittlung

Wissen vermitteln bereitet Freude!

Unsere Mandantin ist ein kleineres Dienstleistungsunternehmen im Grossraum Zürich. Die kundenspezifischen Lösungen finden in der Hotellerie der deutschsprachigen Schweiz eine erfreuliche Akzeptanz.
Zur Ergänzung des bestehenden Teams suchen wir eine engagierte sowie kommunikative, 28- bis 40-jährige Persönlichkeit als

Instruktor/in Kommunikationssysteme "Front-Office"

Zu Ihren Hauptaufgaben zählt die Instruktion und Unterstützung der Anwender von Kommunikationssystemen im Bereich "Front-Office". Entsprechend Ihren Erfahrungen und persönlichen Möglichkeiten übernehmen Sie auch technisch einfachere Support-Aufgaben.

Voraussetzungen:

- Grundausbildung und/oder EDV-Erfahrung in der Hotellerie
- Gute Kenntnisse der "Front-Office"-Tätigkeit
- Methodisches und didaktisches Geschick
- Gute Windows-Kenntnisse
- Kommunikative, gepflegt erscheinende Persönlichkeit

Einzelheiten erfahren Sie telefonisch von unserem Herrn Josef Felder, oder senden Sie ihm Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zur vertraulichen Einsichtnahme. Wir freuen uns auf ein **erstes Gespräch in Ihrer Region.**

Basel - Spreitenbach - Wohlen - Zürich

IF 91097/555313



Personalberatung AG

Altkircherstrasse 8, 4027 Basel
Telefon 061 / 307 9 307



Höhere Gastronomie-
und Hotelfachschule
Thun

Die Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule Thun (HGF) ist eine eidgenössisch anerkannte Höhere Fachschule und bildet junge Erwachsene in 2 1/2 Jahren zum «Restaurateur/Hotellier HF» aus.

Nach zehnjährigem, erfolgreichem Wirken und wesentlicher Aufbauarbeit verlässt uns der bisherige Stelleninhaber, um eine neue Herausforderung anzunehmen. Wir suchen deshalb ab den 1. Oktober 1997 eine/n

Handelslehrerin oder Handelslehrer

in der Funktion als

Leiterin bzw. Leiter Schulbetrieb und Finanzen

Die Stelle beinhaltet folgende Aufgaben:

- Leitung des Schulbetriebes und Leitung des Finanz- und Rechnungswesens sowie der Personaladministration der gesamten HGF
- Unterricht im Umfang von 12 Lektionen (50%) in den Fächern Rechnungswesen und Rechtskunde.

Anforderungen:

- Diplom als Handelslehrer mit Unterrichtserfahrung auf der Erwachsenenstufe
- Führungserfahrung im Schulbereich
- unternehmerisches Denken und Handeln
- Erfahrung im Bereich der Rechnungslegung (Jahresabschluss, Budget, Finanzplanung, Lohnabrechnung)
- kommunikative, teamfähige, innovative und belastbare Persönlichkeit.

Die Besoldung und die Anstellungsbedingungen richten sich nach der kantonalen Lehreranstellungsgesetzgebung.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind möglichst bald an den Direktor der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule Thun, Herrn Ruedi Bolliger, Postfach 113, 3602 Thun, zu richten. Selbstverständlich freuen wir uns auch auf Ihren Anruf. Telefon 033 221 55 77.

911161/49926

HOTEL



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

KONGRESSZENTRUM OLTEN

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

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

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

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

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

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

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

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

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



90462/381110

hoteljob

Wir suchen per 1. April 1997 einen

Geschäftsführer (evtl. auch Paar)

für ein gepflegtes und bestbekanntes Restaurant im Mittelland.

Zum Betrieb:

140 Restaurantplätze in unterschiedlichen Restaurationen, kleiner Saal und grosse Gartenterrasse, zirka 20 Mitarbeiter. Wirtwohnung kann auf Wunsch zur Verfügung gestellt werden.

Einem initiativen und gut ausgebildeten Bewerber bietet sich eine äusserst interessante Aufgabe.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen erwarten wir gerne an untenstehende Adresse, z.-H. Irène Porta.

91074/84735



Schweizer Hotelier-Verein

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

Ein Inserat in der htr bringt Erfolg!

Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader	2
Kader/Verkauf/Hotellerie	3-13
Stellengesuche	16

Sommaire

Marché de l'emploi	Page
Marché de l'emploi	14-15
Marché international de l'emploi	16
Demandes d'emploi	16

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

swissôtel 

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. Gehr, Messeplatz 25
4058 Basel

90798/3387

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 Berufslehre als Koch
- keine Angst vor grossen Fischen.

Wir bieten Ihnen eine selbstständige 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

HOTEL-RESTAURANT Bernstrasse 215

**Bahnhof
zollikofen**

Tel. 031 911 16 58

Für unseren gepflegten Restaurant- und Hotelbetrieb suchen wir zur Entlastung des Geschäftsführers qualifizierte

Aide du patron

Wir bieten eine interessante, vielseitige Stelle für eine initiative, selbstständige Mitarbeiterin mit Erfahrung in Service und Etage. Bürokenntnisse erwünscht. Schweizerin oder Ausländerin mit sehr guten Deutschkenntnissen; Bewilligung B oder C Voraussetzung. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbungsunterlagen z.H. von Herrn Y. Caminada.

U 81117/385123

037/027000

Impressum

Verlag/Redaktion: Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Fax 031 370 42 23

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Werner Friedrich

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chammartin
(Agenturen)

Millimeterpreis

Stellenangebote: Fr. 1.21 (exkl. MwSt.)
Fr. 1.29 (inkl. MwSt.)
Last minute: Fr. 2.45 (exkl. MwSt.)

Anzeigenschluss

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr
Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber,

Druck: Druckzentrum Bern



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 Direktionsstelle.
- 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

Remimag

...bringt Sie weiter

Für unser modernes Ristorante in Luzern mit italienischem Flair in sehr schönem Ambiente, suchen wir eine

Geschäftsführerpersönlichkeit

Sie lieben die italienische Küche und vom Pass unabhängig stehen Sie total auf "Italianata".

Den Betrieb prägen und pflegen SIE, sowohl vor als auch hinter den Kulissen. Mit begeistertem Engagement beflügeln Sie Ihre Mitarbeiter und mit Ihrer positiven Ausstrahlung vermögen Sie unsere Gäste zu faszinieren.

Wenn Sie sich als bewährter Profi oder AufsteigerIn mit Ambitionen verstehen, so senden Sie uns doch Ihre Unterlagen oder rufen uns einfach an. Frau Huber sagt Ihnen, was Sie ausser der Begeisterung Ihrer zukünftigen Gäste sonst noch alles ernten werden.

REMIMAG GASTRONOMIE AG, BUZIBACHRING 3, 6023 ROTHENBURG
TELEFON 041 289 02 11



Nestlé

Zur Verstärkung unserer Aromen-Applikationsgruppe (Bereich Entwicklung kulinarischer Trockenprodukte, Halbfabrikate für die Nahrungsmittelindustrie) suchen wir einen

erfahrenen Küchenchef

Sie sollten sehr gute Berufserfahrung, auch aus Tätigkeiten im Ausland, mitbringen, gerne systematisch und präzise arbeiten sowie Deutsch und Englisch (evtl. auch Französisch) in Wort und Schrift beherrschen.

In unserer Entwicklungsgruppe sind Ihre Kreativität und Ihr Innovationsgeist gefordert. Sie arbeiten gerne selbständig und übernehmen Verantwortung, sind aber auch bereit, im Team zu arbeiten.

Ihre Kommunikationsfähigkeit hilft Ihnen, Ihre Produkte und Resultate zu präsentieren und mit verschiedenen konzerninternen Gruppen und Lieferanten Kontakt zu pflegen.

Wir freuen uns auf Ihre komplette schriftliche Bewerbung. Gerne senden wir Ihnen aber auch unseren Bewerbungsbogen, den Sie bei Frau E. Siegwart, Telefon 052 354 06 06, anfordern können.

Nestlé R & D Center Kempththal
8310 Kempththal

hoteljob

Kanton Graubünden

Für ein Stadrestaurant mit vielseitigem kulinarischem Angebot suchen wir per 1. März 1997 eine/n frontorientierte/n

Restaurantleiterin oder -leiter

Sie überzeugen durch Fachkompetenz und gepflegtes, sicheres Auftreten, sind dynamisch und können sich schnell in ein junges Team mit sechs bis acht Mitarbeitern integrieren. Sie sind Gastgeber/in mit Leib und Seele und lieben es, die Kundschaft zu verwöhnen. Sämtliche anfallenden Aufgaben sollten Sie in einem mittelgrossen Restaurant jederzeit im Griff haben. Sie sind idealerweise zirka 30 Jahre jung, mit deutscher Muttersprache und an einer Jahresstelle interessiert. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen erwarten wir gerne an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

91065/84735



Schweizer Hotelier-Verein

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



Das macht Ihnen Freude...

...als gelernter Koch stehen Sie einerseits gerne am Herd – andererseits lieben Sie den Kontakt zu den Gästen. Als

Betriebsleiterin Betriebsleiter

im Personalrestaurant KKL, Kernkraftwerk Leibstadt AG, 4353 Leibstadt, können Sie beide Seiten ausleben, denn es wollen täglich rund 200 Gäste mit einem abwechslungsreichen, sorgfältig zubereiteten Angebot verpflegt sein. Jedes Jahr im Sommer werden während acht bis zehn Wochen Revisionsarbeiten durchgeführt, was entsprechend höhere Frequenzen zur Folge hat (zirka 500 Mittagessen).

Ihre Ausbildung als Koch, der Fähigkeitsausweis A, Ihre Führungsqualitäten, die Erfahrung in einer ähnlichen Position und Ihr Organisationstalent sind gute Voraussetzungen, um den Betrieb und ein Team von sechs Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern (während der Revision 30 Personen) kompetent zu leiten.

Auf der Angebotsseite finden Sie geregelte Arbeitszeiten, gute Anstellungsbedingungen und eine ganze Palette an internen Weiterbildungsmöglichkeiten. Der Antritt kann «sofort» erfolgen, da der heutige Stelleninhaber eine neue Aufgabe im SV-Service übernimmt.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:
SV-Service, Heidi Trepp,
Personaldienst Region Ost,
Forchstrasse 41, 8032 Zürich.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service

GASTRONOMIE
PERSONNELPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

91007/7008

91118/02024

Hohe Selbständigkeit Viel Abwechslung Vis-à-vis das Skigebiet der Alpenarena

... das sind die Vorzüge Ihres neuen Arbeitsplatzes. Ideal für Wintersportler und solche, die es noch werden wollen. Wir, ein sehr bekanntes, zentral gelegenes Bündner 3-Sterne-Hotel, suchen in Jahresstelle ab 1. Mai 1997 oder nach Vereinbarung eine oder einen angestellte/n

Buchhalter/in

Ihr neues Tätigkeitsgebiet beinhaltet die gesamte Finanz- und Lohnbuchhaltung (Mirus) für zirka 100 Angestellte. Zudem übernehmen Sie die verschiedenen Aufgaben in der Personaladministration und im Cash-Management. In dieser Vertrauensfunktion stehen Sie in einem engen Beziehungsnetz zu Gästen, Mitarbeitern und Behörden.

Wir wenden uns an eine unternehmerisch denkende Persönlichkeit, die sich im Tourismus ganz im Element fühlt (Hotelerfahrung vorteilhaft), belastbar ist und etwas Turbulenz nicht aus der Ruhe bringt. Wir setzen voraus, dass Sie eine kaufmännische Ausbildung, mehrjährige Erfahrung im Rechnungswesen sowie viel Freude an EDV mitbringen. Sie werden in Ihre neue Aufgabe gut eingeführt und übernehmen Schritt für Schritt die kaufmännische Stellvertretung der Direktion.

Sie erwartet ein modernes Umfeld, ein motiviertes, junges Team und geregelte Arbeitszeiten (Montag bis Freitag). Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Chiffre 91044, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

91044/11169

Direkt am See...

Berner Oberland / Thunersee
Für unser persönlich geführtes Solbad-Hotel mit 77 Zimmern und 120 Betten, 2 A-la-carte-Restaurants, 1 Pensionsgästerrestaurant sowie einem Bankett- und Seminarbereich mit 9 Veranstaltungsräumen für eine Kapazität bis zu 100 Personen suchen wir auf Mitte März 1997 in unserem jungen Führungsteam einen

Restaurant-Abteilungsleiter
in der Position eines F&B-Assistenten

Als Leistungsträger mit Vorbildfunktion haben Sie Erfahrung als 1. oder 2. Chef de service in Betrieben ähnlicher Grösse und suchen eine herausforderungsreiche, berufliche Neuausrichtung. Sie helfen selber aktiv im Service mit und führen unsere Servicebrigade mit bis zu 24 Mitarbeiterinnen, unterstützen die F&B-Administration und sind verantwortlich für:

- die gesamte Arbeitsablauforganisation im Restaurations- sowie Bankett- und Seminarbereich
- Dienstplangestaltung
- Schulung Ihrer MitarbeiterInnen
- Führen von Detailabgesprächen im Bankett- und Seminarwesen.

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Personalabteilung
3658 Merligen-Interlaken
Tel. 033 252 81 81

91089/24520

BEATUS-MERLIGEN
3658 Merligen-Interlaken ☎ 033 252 81 81

karottekopsalatsojaselleriebohne-sauerkrautkohlrübselbroccolihohlrabi pepperoni mangoldzucchinüssilissalatetc.

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 Gastgewerbe- und Erfahrung in der Betriebsführung zur Leitung unseres vegetarischen Restaurants im Zentrum von Bern.

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

90896/50294

WALDHAUS OBERRÜTI
Hoch Wildalpen • CH-6048 Horw
Tel. 041 340 30 44 • Fax 041 340 27 29

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 ab 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

P 90877/15890

VERKAUF

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir tüchtige

VerkäuferInnen
für Basel, Bern, Zürich und Luzern.

Sie sind jung, dynamisch und flexibel. Sie können mit anpacken und sind der/die geborene VerkäuferIn, dann haben wir für Sie den idealen Job mit sehr guten finanziellen Aufstiegsmöglichkeiten. Gutes Auftreten und gepflegte Erscheinung sind erforderlich.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Fa. Bosshard «Brezelkönig»
6020 Emmenbrücke
P 912042/356040

VERKAUF

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer, 4 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketräumlichkeiten mit einer Kapazität bis 600 Personen, sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine Verkaufspersonlichkeit für die Position

Director of Sales (w/m)

Für diese anspruchsvolle Kaderposition suchen wir eine Persönlichkeit mit Marketing und Sales Know-how, welche in der Lage ist, ein Fünfstern-Hotel professionell auf dem ganzen Schweizer Markt zu verkaufen. Sie verfügen über ein überzeugendes, extrovertiertes Auftreten und beeindruckend mit sicherem, gepflegtem Erscheinungsbild Wirtschafts-, Industrie- sowie andere Dienstleistungsunternehmen. Zudem sind Sie in der Lage, ein Team von vier Mitarbeitern erfolgreich zu führen und zu überdurchschnittlichen Leistungen anzuspornen. Deutsche, englische sowie französische Sprache in Wort und Schrift erwartet, Fidelio Sales & Catering Programm-Kenntnisse erwünscht.

Neben lukrativen Vertragskonditionen bieten wir Ihnen ein modernes, innovatives Arbeitsumfeld mit einer motivierten Crew. Mehr Einzelheiten verraten wir Ihnen bei einem ersten Gespräch.

Bitte senden Sie die vollständige Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto an:

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


RENAISSANCE
ZÜRICH HOTEL

91026/307475

Bringt Sie eine herausfordernde und vielseitige Aufgabe erst so richtig auf Touren? Haben Sie ein Feeling für gastronomische Leckerbissen? Macht Ihnen kreatives Marketing Spass?

Dann interessiert Sie vielleicht unsere 80% Stelle im Bereich

Leitung Verkauf
auf Frühling 1997

Wir freuen uns auf eine initiativ Persönlichkeit, mit Führungsfähigkeit, mit unternehmerischem Denken, mit einigen Jahren Berufspraxis in Tourismus, Gastronomie oder Marketing sowie Freude, für eine weltweit christliche Jugendorganisation tätig zu sein.

Wir senden Ihnen gerne einen genauen Stellenbeschrift und die Bewerbungsunterlagen. Rufen Sie an!


CVJM ZENTRUM HASLIBERG
Ferien- und Kurszentrum, 6083 Hasliberg Hohfluh,
Zentrumsleiter Werner Stahl, Telefon 033 971 29 35

AG 9101/7206109

VERKAUF

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir tüchtige

VerkäuferInnen
für Basel, Bern, Zürich und Luzern.

Sie sind jung, dynamisch und flexibel. Sie können mit anpacken und sind der/die geborene VerkäuferIn, dann haben wir für Sie den idealen Job mit sehr guten finanziellen Aufstiegsmöglichkeiten. Gutes Auftreten und gepflegte Erscheinung sind erforderlich.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Fa. Bosshard «Brezelkönig»
6020 Emmenbrücke
P 912042/356040

Wein-Verkäufer/in
(mit Facherfahrung)

Die Begegnung von Mensch zu Mensch ist das, was die Arbeit im Globus spannend macht. Deshalb erfahren Sie alles weitere zu dieser Stelle in persönlichen Gespräch.

Rufen Sie kurz an!
Die Telefonnummer ist 071 228 87 12.

Frau L. Lechner freut sich auf Ihren Anruf.

Globus
RÖSSLITOR
9001 ST. GALLEN

0 9110032542

VERKAUF

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir tüchtige

VerkäuferInnen
für Basel, Bern, Zürich und Luzern.

Sie sind jung, dynamisch und flexibel. Sie können mit anpacken und sind der/die geborene VerkäuferIn, dann haben wir für Sie den idealen Job mit sehr guten finanziellen Aufstiegsmöglichkeiten. Gutes Auftreten und gepflegte Erscheinung sind erforderlich.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Fa. Bosshard «Brezelkönig»
6020 Emmenbrücke
P 912042/356040


auch als Geschenk!
Telefon 031 370 42 22

91089/24520

HOTELLERIE



Natürlich geniessen...

Haben Sie Lust, mit uns zusammen in einem kleinen Team am Erfolg weiterzuschaffen? Dann sind Sie vielleicht unser/e neuer/

Küchenchef/in

Sie haben eine fundierte Berufsausbildung und freuen sich, unsere Gäste rechtzeitig, kreativ zu verwöhnen. Wenn Sie nun auch noch die Kalkulation im Griff und Freude am Führen der Mitarbeiter haben, erwartet Sie eine geräumige, helle Küche mit modernster Technik, ein-satzfreudige Mitarbeiter und neugierige Gäste.

Fünf Wochen Ferien und ein Leistungslohn sind selbstverständlich.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf.

Hotel Landgasthof Alpenrose
CH-3858 Holstetten-Brienz
Denise und Daniel Wältli
Telefon 033 951 14 10

90992/164844



Hotel Bahnhof
TRATTORIA DA PEDRO
3427 Utzenstorf
Tel. 032 665 38 38

und Party Service

Für unsere Gaststätte im Raume Burgdorf/Solothurn mit italienischen und asiatischen Spezialitäten und Party-Service suchen wir per 1. März 1997

Jungkoch/Chef de partie

Wenn Sie Freude haben, in unserem jungen Team mitzuwirken, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Bahnhof, 3427 Utzenstorf
P. Hanelmann
Telefon 032 665 38 38

01024/109



HOTEL DELLA POSTA
CH-6605 LOCARNO-MONTI

Für die kommende Saison suchen wir noch junge, dynamische Mitarbeiter, die Freude an abwechslungsreicher und angenehmer Tätigkeit haben.

Chef de partie
Commis de cuisine
Service-Mitarbeiter (m/w)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Hotel della Posta
Fam. Schnarwiler, 6605 Locarno-Monti
Telefon 091 751 91 31, Fax 091 752 18 39

91024/109

Direkt am See...

Berner Oberland / Thunersee
Das führende Haus am Thunersee mit 77 Zimmern und grosser Restauration, traumhaft schön am See gelegen, sucht für lange Sommersaison 1997 ab Ende März noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Service:
Chef de brigade (D/E/F)
Chef de rang (D/E/F)
Chef de bar (D/E/F)

Küche:
Demi-chef pâtissier
Commis pâtissier
Commis saucier
Frühstückskoch

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnis-kopien und Foto.

Solbad-Hotel Beatus Merligen
Personalabteilung
3658 Merligen-Interlaken
Tel. 033 252 81 81

91089/24520


BEATUS-MERLIGEN
3658 Merligen-Interlaken ☎ 033 252 81 81

B L A S E R

Gastronomie • Hotellerie • Freizeit

Wir suchen Leute, deren Herz für die Gastronomie schlägt!

Welcome on board! kann es bald heissen, wenn Sie als aufgestellte/r und kompetente/r Fachfrau/Fachmann (Service oder Küche) auf einem modernen Hotelschiff im Ausland die internationale Gästekundschaft verwöhnen möchten.

Sie haben entsprechende Berufserfahrung, sind EU-Bürger/in oder CH, besitzen gute mündliche D/E-Kenntnisse, sind gerne unterwegs, nicht wasserscheu und lieben das nicht Alltägliche, dann wartet ein interessanter Arbeitsplatz auf Sie. (Anstellung März bis Oktober).

Zürich und Basel

Serviceaushilfen: Mögen Sie Country-Musik? Für ein internationales Country-Festival in der Stadt suchen wir aufgestellte Cowboyboys und -girls, die mit Freude das Service-Team tatkräftig unterstützen möchten. Einsatz ab Anfang 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 unverbindlich und diskret.

Temporär • Dauer • Kader

Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061 281 40 44
Zürich 8048 • Edelweissstrasse 27 • Fon 01 401 41 11
<http://www.gastronet.ch>

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



Hotel Krone Unterstrass Zürich

Schaffhauserstrasse 1 • CH-8006 Zürich
Telefon 01 361 16 88 • Telefax 01 361 19 67

Wir sind ein schönes Stadthotel mit 57 Zimmern, 3 verschiedenen Restaurants sowie Bankett- und Konferenzräumlichkeiten für Anlässe bis zu 160 Personen. Zur Vervollständigung unseres jungen Teams suchen wir eine/n

RÉCEPTIONISTEN/-IN

mit guten Administrations- und Fremdsprachenkenntnissen in Wort und Schrift. Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Arbeitsplatz (Fidelio/Windows 95) und eine abwechslungsreiche Aufgabe in einem lebhaften Betrieb. Wir freuen uns, von Ihnen zu hören!

Regula Wysling, **Hotel Krone Unterstrass**, Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich, **Telefon 01 361 16 88**, Fax 01 361 19 67.

91037/40614

HOTEL-RESTAURANT

RÖSSLI HURDEN
BEI RAPPERSWIL

Für unser traditionsreiches Haus direkt am oberen Zürichsee suchen wir in Jahresstelle

Sous-chef
Entremetier
Commis de cuisine
Officeburschen

Gerne besprechen wir nähere Details mit Ihnen persönlich. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Mario Serra
Hotel Rössli
8640 Hurden
Telefon 055 410 81 33

91109/124710

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA**Shift-Leader Réception**

Das Swissôtel Le Plaza – unter einem Dach mit dem Kongress-Zentrum der Messe Basel – ist eines der führenden First Class Business Hotels der Schweiz. Neben einer modernen Infrastruktur und einer prachtvoll neu renovierten Hotelhalle können wir Ihnen, als Mitarbeiter der SAir-Gruppe, äusserst attraktive Reisebedingungen anbieten. Und last but not least, sind wir, als gesundes Unternehmen, ein Garant für einen sicheren Arbeitsplatz.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine aufgeweckte, dreisprachige (D, E, F) Persönlichkeit, die bereits auf Erfahrungen in Erstklass-Häusern zurückblicken kann. Haben Sie zudem Fidelity-Kenntnisse, erfüllen Sie unsere technischen Anforderungen wunschgemäß. Alles weitere über Sie erfahren wir gerne aus Ihren kompletten, schriftlichen Unterlagen, welche an folgende Adresse zu richten sind:

Swissôtel Basel,
Hotel Le Plaza, Personalbüro
Am Messeplatz 25, CH-4058 Basel
Telefon 061 690 33 33

91063/3387

Unser renommiertes und gepflegter Landgasthof mit Hotel liegt in der Region Emmental.

Für diesen suchen wir nach Vereinbarung einen erfahrenen und innovativen

Küchenchef

In Ihren Verantwortungsbereich gehören die gesamte Planung der Produktion, Einkauf und Abteilungs-Administration und die Führung eines kleinen Küchenteams.

Als ausgewiesener Fachmann sind Sie offen für zukunftsweisende Konzepte. Kreative und ideenreiche Angebotsgestaltung ist für Sie eine Herausforderung.

Wir bieten eine weitgehend selbständige Tätigkeit bei guten Gehalts- und Sozialleistungen in einem angenehmen Umfeld.

Fühlen Sie sich angesprochen? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Chiffre V-05-388 356 an Publicitas, Postfach, 3001 Bern.
P 91020/4300

CONTINENTAL PARKHOTEL
LUGANO**KÜCHENCHEF (M/W)**

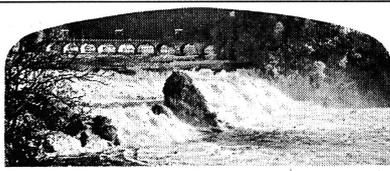
Wir suchen für die kommende Saison einen engagierten Küchenchef (m/w), der mit viel Freude an seinem Beruf unsere kleine Küchenbrigade führen und motivieren kann.

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

90629/4200



Das Restaurant Park... international... eine Attraktion für Gäste aus aller Welt. Direkt am grössten Wasserfall Europas, 30 Minuten von Zürich und 5 Minuten von Schaffhausen entfernt.

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir auf Mitte März oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Küche:
(mit grossem Fischangebot)

**Sous-chef
Saucier
Entremetier
Commis de cuisine**

Service:
(à la carte mit hoher Umsatzentlohnung)

**Restaurationskellnerin
Restaurationskellner**
(14. März, 26. März, 1. Mai)

Möchten Sie in unserem aufgestellten Team mitwirken? Dann senden Sie doch bitte Ihre Bewerbung mit Foto an das:

**RESTAURANT
PARK
AM RHEINFALL**

8212 Neuhausen a. Rhf., Telefon 052 672 18 21
Ralph Alder

90609/2689

santis

Die Santis Gastronomie AG ist eine Tochterfirma der Santis Holding AG und führt in der Ostschweiz verschiedene gastgewerbliche Betriebe.

In unserem Restaurant Concerto in der Tonhalle in St. Gallen nehmen Sie als

Küchenchef

die Herausforderung an, unsere kulturbegeisterten Gäste im Restaurant sowie in unseren Banketträumlichkeiten (bis zu 600 Personen) kulinarisch zu verwöhnen.

Sie verfügen über eine breitgefächerte mehrjährige, Berufserfahrung und zeichnen sich durch Kreativität, Fachwissen, Flexibilität und Durchsetzungsvermögen aus. An Ihrem Sinn für Teamarbeit sind wir ebenso interessiert wie an Ihrem Ehrgeiz, zusammen mit der Küchenbrigade Höchstleistungen zu vollbringen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Können Sie die Stelle ab dem 1. April 1997 oder nach Absprache antreten? Dann erwarten wir gerne Ihre vollständige schriftliche Bewerbung an unsere Personalabteilung. Zur Beantwortung allfälliger Fragen steht Ihnen unser Herr St. Peterer, Tel. 071 242 07 77, gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Santis Gastronomie AG
Personalabteilung
Industriestrasse 135
9201 Gossau
Telefon 071 388 31 11

P 90997/286281

HOTEL
SCHWEIZERHAUS
Hotels und Appartementshaus 7516 Maloja
Jürg und Karoline Wintsch



Oberengadin/Nähe St. Moritz
Dieses weltberühmte Hochtal zieht Gäste aus aller Welt magisch an. Warum nicht auch Sie? Wir sind weitherum bekannt für unsere hervorragende Küche und unseren freundlichen Service. Wir wünschen uns aufgestellte, motivierte Mitarbeiter, die in lockerem Arbeitsklima ihr Bestes geben wollen.

**Chef de partie/
Commis de cuisine**
für A-la-carte-Restaurant

Servicefachangestellte
für Trattoria/Pizzeria,
Saal und A-la-carte-Restaurant

Réceptionist/in
(mit Erfahrung)

**Praktikant/in
für Empfang**

Auf Ihre Nachricht freuen sich
Jürg und Karoline Wintsch
Hotel-Restaurant
Schweizerhaus & Pöstli
CH-7516 Maloja
Telefon 0041 81 824 34 55
Fax 0041 81 824 33 41

90980/23671

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

DG
DOMINO GASTRO

Für unsere Auftraggeber in der Innerschweiz, Kantonsteil AG Ost und West gesucht:

Jungkoch

Chef de partie
Entremetier

Sous-chef

Servicefachangestellte

KV-Angestellte

nach Zürich mit sehr guten Französisch-Kenntnissen und Sa./So. frei.

Réceptionist/in
mit Fidelity-Kenntnissen

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr

P 91004/25200

Hotel Belvédère
6052 Hergiswil am See

Das bekannte ***Hotel direkt am See, 50 Zimmer, Restaurant Beljardin mit Wintergarten und Seeterrasse, Rôtisserie „Chupferfanne“, Seminar- + Banketträumlichkeiten, Trychle-Pub, 80 eigene Parkplätze und 15 Bootsanlegeplätze

Nach dem Umbau und zur Wiedereröffnung am 1. März 1997 oder später, suchen wir folgende Mitarbeiter/innen (CH oder Bew. C):

Réceptions-Praktikant/in

In unserer ganz neuen Küche

**Chef Entremetier
Commis de cuisine**

A-la-Carte-Service
(Restaurants und Terrasse)

**2. Chef/in de Service
Servicemitarbeiter/innen**
(Service-Erfahrung von Vorteil)
2 Service-Praktikanten/innen

Interessiert Sie ein lebhafter Betrieb, dann erwarten wir gerne Ihre vollständige Bewerbung

Herr Godi Näpfli-Stutz
oder Frau Sylvia Purtschert
Tel. 041 630 01 01

90357/15339

Sunstar Films

Sunstar-Hotel Surselva in Films

Für die Sommersaison 1997 suchen wir zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade

**1 Chef de partie
1 Commis de partie**

Arbeitsbeginn Mai 1997. Bitte melden Sie sich unter folgender Adresse:

Sunstar-Hotel Surselva
7018 Films

90988/11428



Hotel Jungfrau & Crystal
3818 Grindelwald

Gesucht für die kommende Sommersaison

Alleinkoch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung:

Fam. H. Märkle
Hotel Jungfrau & Crystal
3818 Grindelwald
Telefon 033 853 13 41

91027/14524

HOTEL SCHIFF
am See
MURTEN**EINLADUNG**

Zum Abendrot am Murtensee!
Bester Fensterplatz mit faszinierender Ambiance zu vergeben:

Küche

**Chefs de partie
Commis de cuisine
Pâtissier**

Service

**Chefs de rang
Commis de rang
Stagiaires**

Wenn sprechen wir über Ihre grosse Erfolgchance und die wesentliche Rolle, die Sie dabei spielen können?

Pierre Lehmann
Hotel Schiff/Navy Club
(direkt an der Hafen-Promenade)
3280 Murten
Telefon 026 670 27 01

PS. Bitte dieses Inserat ausschneiden, weitergeben/weitersagen und reagieren. Danke!

91046/26247

GASTHOF ZUM ENGEL



Suchen Sie eine neue Herausforderung oder einen beruflichen Wiedereinstieg, wo Sie Ihre vielseitigen Kenntnisse in die Tat umsetzen können?

In unserem charmanten Gasthof, im Einzugsgebiet von Basel, wird per März 1997 die Position 80 % für eine/n

Hotelsekretär/in

frei. Wir bieten Ihnen eine interessante, verantwortungsvolle und selbständige Tätigkeit in angenehmer Atmosphäre. Ihr Aufgabenbereich umfasst: die Führung der Réception, das Rechnungswesen, ferner die Gästekorrespondenz und die allgemeinen Sekretariatsarbeiten.

Wir wünschen uns eine initiative Persönlichkeit mit gutem Fachwissen, die auch in hektischen Zeiten die Übersicht behält; ein Organisationstalent, das Freude am Umgang mit Menschen hat. Sprachkenntnisse (E, F), Erfahrungen mit Microsoft Word für Windows und Excel sind erwünscht.

Sind Sie die Persönlichkeit, die mich unterstützen und kompetent vertreten kann? Dann bin ich gespannt auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnis und Foto.

Marie-Eve Martinelli
Gasthof zum Engel
Hauptstrasse 22
4143 Dornach

90272/333018

**HOTEL
HERISAU**

Unser topmodernes Internet-3-Stern-Hotel Herisau wird am 1. Juni 1997 eröffnet.

Wir suchen auf den 19. Mai 1997: eine tüchtige, ehrgeizige

Chef de partie

Anforderungen:

- abgeschlossene Berufsausbildung als Koch
- Vertretung des Küchenchefs bei seiner Abwesenheit
- aufgeschlossen für Neues
- flexibel, belastbar
- bereit für überdurchschnittliche Leistungen
- bereit, sich weiterzubilden.

Wir bieten:

- Top-Infrastruktur
- marktorientierte Küche
- eine verantwortungsvolle Aufgabe
- 13 Monatslohn (100 % ab 1. Tag)
- Vertragsbedingungen L-GAV 92.

Sind Sie interessiert, so senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Hotel Herisau, Adrian Zumofen
Bahnhofstrasse 14, 9100 Herisau

91101/163724

GOLF-HOTEL DES ALPES

Für das Golf-Hotel des Alpes suchen wir noch folgende Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

2 Köche oder Köchinnen

verstiert und Freude am Beruf erwünscht

1 Servicemitarbeiterin

freundlich und nett, für unser Restaurant

1 Saaltochter oder Kellner

für unsere Hotelgäste und Bankettservice

Diese Stellen sind ab April oder nach Übereinkunft zu besetzen.

Für das Flugplatzrestaurant (Tagesbetrieb) suchen wir

1 Serviertochter

tüchtig und selbstständig arbeitend

Eintritt: sofort oder nach Übereinkunft



Für das Golfclubhaus-Restaurant sind noch folgende Stellen frei:

2 bis 3 Servicemitarbeiterinnen/-mitarbeiter

mit Serviceerfahrung und Italienischkenntnisse erwünscht.

1 Koch oder Köchin (selbständiges Arbeiten)

2 Hilfskräfte für die Küche sowie Abwaschdienst

Eintritt: Ende Mai oder nach Übereinkunft.

Saison: bis zirka 10. Oktober

Mit wenigen Ausnahmen ist das Restaurant täglich bis 21.00 Uhr geöffnet.



Unterlagen und Zeugnisse sind zu richten an:
Fam. A. Tarnuzzer, Golf-Hotel des Alpes,
San Bastian 25, 7503 Samedan

Für etwelche Fragen oder Informationen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung! Oder kommen sie vorbei.
Telefon 081 852 52 62, Fax 081 852 33 38

Im Herzen des Oberengadins

SAMEDAN



Hotel Merkur
Rôtisserie
«Le Mazot»

Bahnhofplatz 35
3800 Interlaken

Für unseren vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionssekretärin

Für diese Position suchen wir eine junge Fachkraft mit Berufserfahrung, die fließend Englisch und Französisch spricht, gerne selbstständig arbeitet und zudem den Kontakt zu unserer internationalen Kundschaft pflegt.

Gerne erzählen wir Ihnen mehr über uns anlässlich eines persönlichen Gesprächs.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto freuen wir uns.

91082/16446

beau. hotel site

INTERLAKEN

Wir suchen für Sommersaison, evtl. in Jahresstelle, für sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionistin/Sekretärin

D, F, E, evtl. Anfängerin oder Praktikantin,

sowie für Eintritt zirka Mai

Koch

mit Lehrabschluss oder entsprechenden Referenzen.

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Foto an unterstehende Adresse.

Fam. Max Ritter
3800 Interlaken
Telefon 033 826 75 75

90982/16128



MOTIVIERT

zur Begeisterung

An alle leidenschaftlichen Köchinnen oder Köche sowie Receptionistinnen, die beruflich weiterkommen möchten. Hier ist Ihre grosse Chance, damit Sie Ihre Zukunft erfolgreich gestalten können. Sind Sie bereit ausgetretene Pfade zu verlassen? Haben Sie einige Jahre Erfahrung in der kreativen Küche oder an der Reception? Dann nützen Sie die Gelegenheit in Ihrem neuen Küchenteam oder an der Reception als

SOUS-CHEF/IN RECEPTIONISTIN

Das moderne Küchenangebot und die einzigartige Küchenphilosophie wird Sie genauso faszinieren wie Ihre Gäste. Das Team der Reception wird Sie herzlich empfangen. Genauso herzlich wie Sie Ihre Gäste empfangen werden. Schicken Sie jetzt gleich Ihre Unterlagen an das besondere Hotel über dem Walensee, zuhänden Marion Reuss. Wir sind motiviert auch Sie zu begeistern.



RÖMERTURM
ÜBER DEM WALENSEE

IHR ERLEBNIS-HOTEL

8757 Flitzbach/Kerenzerberg
Telefon 055/614 62 62, Fax 055/614 62 63

Gesucht per 1. April 1997, evtl. früher, freundliche

Réceptionistin

in Jahresstelle, evtl. auch Saisonstelle 1. 3.-30. 11.

sowie

Réceptionspraktikantin

auch Saisonstelle möglich.

Wir bitten um schriftliche Bewerbungen an:

Swiss-Motel
z. H. P. Amrein
Chollerstrasse 1a
6300 Zug

91045/125431

Thunersee/Berner Oberland

Restaurant Krindenhof

3656 Ringoldswil

Telefon 033 243 11 29

Gesucht für die Sommersaison 1997, max. 27. März bis 3. November

1 Koch

2 Serviceangestellte

Auf Ihre Bewerbung freut sich Familie E. und W. Keller-Gysel.

P 91068/342335

monta ag

Freienhofgasse 11, 3600 Thun

Tel. 033 223 23 61

Fax 033 223 19 78

DIE Stellenbörse

für Hotellerie und
Gastgewerbe

Suchen Sie Mitarbeiter
oder
Suchen Sie eine Stelle?

Reception/
Administration:
Aide-du-Patron
Direktionsassistent/in
Réceptionist/in
Sekretärinnen
etc.

Köche:
Kochschef
Köche/innen
Commis/Jungkoch
Bäcker/Konditor
Hotelbissessière
etc.

Service:
Chef-de-Service
Kellner
Barman/Barmaid
Serviceangestellte
etc.

Hausdienst:
Hof-/Gouvernante
Zimmermädchen/Portier
Lageristen/bediener
etc.

Divers:
Gärtner, Handwerker etc.

Dann rufen Sie einfach an!



Für unser 3-Stern-Hotel mit Speiseraum in Guarda/Unterengadin suchen wir auf Ende Mai 1997 noch folgende Mitarbeiter:

Chef saucier (Sous-chef) Servicemitarbeiter/in

Wenn Sie sehr freundlich und ein aufgestellter Typ sind, Erfahrung und Freude an der Arbeit haben und auch noch in einem kleinen Team arbeiten möchten, dann rufen Sie an, oder schreiben Sie uns. Wir bieten geregelte Arbeitszeit, Unterkunft im Hause und guten Lohn.

Familie H. P. Rubi
Silencehotel Piz Buin
7545 Guarda

Tel. 081 862 24 24, Fax 081 862 24 04
91005/15172

Wir suchen auf Frühjahr 97 oder nach Vereinbarung einen

jungen Koch,

der sich für unsere kreative und marktfrische Küche begeistern kann. Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen, bereits über einige Berufserfahrungen verfügen und gerne in einem engagierten Team mitwirken, dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

SCHLOSS
RESTAURANT
RAPPERSWIL

Schloss Restaurant
Frau Luzia Penner-Rüegg
CH-8640 Rapperswil
Telefon: 055-210 18 28

GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

Für unser historisches Grand Hotel unter neuer, dynamischer Besitzerschaft im hochalpinen Engadin suchen wir für die Sommersaison 1997 folgende Mitarbeiter/innen:

RÉCEPTIONISTIN
LOGENTOURNANT
NIGHT-AUDITOR

CHEF DE RANG
COMMIS DE RANG
SERVICELEHRLING

CHEF DE BAR
BARMAN
COMMIS DE BAR

CHEF PÂTISSIER
CHEF DE PARTIE
(ENTREMETIER, GARDE-MANGER, SAUCIER)

COMMIS DE CUISINE
KOCHELEHRLING
OFFICE-MITARBEITER/IN

ZIMMERMÄDCHEN
ETAGENPORTIER

Falls Sie gerne Ihr Können in ein motiviertes Team einbringen möchten, dann zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbung zu senden.

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

GRAND HOTEL KRONENHOF
z. H. Frau Ruth Aemmer, Leiterin Administration
7504 Pontresina

Telefon 081 842 01 11
Telefax 081 842 60 66

91038/2782

Hotel
Dolder
waldhaus
Zürich

Wir bieten viel und verlangen nicht wenig!

Eine interessante und abwechslungsreiche Herausforderung erwartet unser neuer

II. Chef de service (m/w)

(Schweizer, Bewilligung B oder C)

Wir suchen für unser gepflegtes A-la-carte-Restaurant (140 Sitzplätze, Sommerterrasse 100 Sitzplätze), inklusive Bankettbetrieb sowie für unseren anspruchsvollen Etagenservice einen initiativen Mitarbeiter mit fundierter Restaurationsausbildung. Falls Sie gerne Mitverantwortung übernehmen, bereits Führungserfahrung hatten, gerne die Ausbildung unserer Lehrlinge und Praktikanten unterstützen sowie Freude an vorderster Front zu sein haben,

dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Hotel Dolder Waldhaus
Frau Susanne Meier, Personalverantwortliche
Kurhausstrasse 20
8030 Zürich

90990/41327



Für unser IN-Restaurant LATINO, 14 Punkte Gault Millau, suchen wir für die Sommersaison oder nach Vereinbarung deutschsprachige

Servicefachmitarbeiter/innen

In diesem neuen Restaurationskonzept wird die italienische mit der französischen Küche verheiratet und in einer spektakulären Ambiente zelebriert.

Sie bieten gepflegten Service sowie zuvorkommende Gästebetreuung in lockerer, unkomplizierter Atmosphäre. Sie sind belastbar und bewahren den Überblick auch in hektischen Momenten.

Sie möchten in einem neuartigen und aussergewöhnlichen Lokal ein Teil unseres jungen, starken Teams sein?

Frau S. Antiker freut sich auf Ihr kurzes Schreiben mit Foto.

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

90817/22667

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



Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe, Weggis

... an den Gestaden des Vierwaldstättersees am Fusse der Rigi
... in einem Betrieb mit motivierendem Leitbild und sicheren Arbeitsplätzen.

Wir suchen auf den 1. April 1997:

- eine Hotelfachassistentin oder eine Hauswirtschaftsleiterin mit eidg. Fachausweis für die Leitung Hauswirtschaft und Restauration im Schulzentrum SFG
- einen Chef de partie oder einen Gastronomiekoch/Gastronomieköchin mit eidg. Fachausweis, als Sous-chef im Schulzentrum SFG

Wir bieten:

- Arbeitsbedingungen gemäss L-GAV 92
- angenehmes Arbeitsklima/gutes Mitarbeiterteam
- Weiterbildungsmöglichkeiten
- korrekte Entlohnung
- einen guten Arbeitsplatz.

Wir erwarten:

- Freude am Umgang mit Menschen
- Freude an der Ausbildung von Lehrlingen
- Bereitschaft, Verantwortung mit den entsprechenden Kompetenzen zu übernehmen
- ein ausgeprägtes Hygieneverständnis.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wenn ja, freuen wir uns auf eine erste Kontaktaufnahme mit den üblichen Unterlagen:

Schulzentrum SFG, Eichstrasse 20, 6353 Weggis
Walter Röllin, Leiter Betrieb Schulzentrum
Telefon 041 390 29 29

91002/63967

Sunstar

Hotel Grindelwald

Warum nicht ein Arbeitsplatz dort, wo die Schweiz am schönsten ist?
Für unser Unternehmen mit internationalem Gästeangebot suchen wir für kommende Sommersaison 1997 (Eintritt Mitte Mai) einen

Küchenchef

(Jahresstelle)

Wir bieten:

- Viersternhotel mit 350 Betten (Sommer- und Wintersaison)
- drei Restaurationsbetriebe
- Selbständigkeit, grossen Verantwortungs- und Kompetenzbereich.

Gewünscht wird:

- Bewerber mit Erfahrung in der Menü-, Bankett- und A-la-carte-Küche
- Kreativität, Initiative und Bereitschaft zum Neuen
- Erfahrung im Organisieren und Kalkulieren
- Flair für Personalführung und Lehrlingsausbildung.

Es erwartet Sie eine herausfordernde und äusserst interessante Tätigkeit in einem zukunftsorientierten Unternehmen. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, uns anzurufen oder Ihre vollständige Bewerbung zuzusenden.

Sunstar Hotel
CH-3818 Grindelwald
Bernhard Müller
Telefon 033 854 77 77
Fax 033 854 77 70

91035/14737

EPA

ZÜRICH - OERLIKON

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per 15. Februar 1997 oder nach Übereinkunft für das Restaurant unserer Filiale in Oerlikon eine/n jüngere/n, initiative/n und ideenreiche/n

Chef de partie

«Anfangs-Küchenchef/in»

mit «Küchenchef/in-Ambitionen», welchem/welcher wir die Verantwortung über die Küche anvertrauen möchten.

Ebenso suchen wir eine/n

Commis de cuisine

Jungkoch/-köchin

Neben einer sehr attraktiven Arbeitszeit, welche sich nach den Ladenöffnungszeiten richtet, bieten wir 42-Stunden-Woche, 5 Wochen Ferien, Einkaufs- und Verpflegungsvergünstigungen sowie ein den Leistungen und der Verantwortung entsprechendes Gehalt.

Sollten Sie an einer dieser Positionen interessiert sein, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen, oder rufen Sie unsere Frau A. Platz, welche Ihnen gerne Auskunft erteilt, einfach über Telefon 01 311 33 51, an.

EPA Oerlikon, Wallisellenstrasse 1, 8050 Zürich

91122/223425



Gasthof Kappelenbrücke
am Wohlensee bei Bern

Wir suchen jüngere, fachkundige

Serviceangestellte

für gepflegten Speisesevice. Sehr guter Verdienst. Mo. + Di. geschlossen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Gyga
Gasthof Kappelenbrücke
3032 Hinterkappelen bei Bern
Telefon 031 901 15 36

P 90993/140223



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 Aufgaben auch bei Hochbetrieb mit Nonchalance und vielen genialen Tricks über die Bühne zu bringen.

Auf Ihre Bewerbung freuen sich:

A. und R. Deufel
Direktion

90805/35394

ASTORIA

Das FÖHRENDE 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

Receptionistin
(mit Berufserfahrung)
Receptionspraktikantin

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 Hotelrezeption erlernen möchte.

Frau S. Aniker erwartet gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

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

9001/02067

Restaurant in Zofingen, Kanton Aargau, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

- Pizzakoch oder
aiuto pizzaiolo
- Kellner oder Serviertochter
(mit Erfahrung,
keine Saisonbewilligung)

Interessenten melden sich bitte über
Telefon 062 751 93 77 (10-14 Uhr oder
18-23 Uhr), Herrn Antonazzo verlangen.

87006/386251



HOTEL EUROPA



GOLDEN TULIP HOTELS

Die nächste Sommersaison im Engadin - wir vom «Europa» würden uns freuen.

Das ****-Ferienhotel mit der besonderen Atmosphäre, mit 220 Betten, sucht für die kommende Sommersaison (7. Juni bis 5. Oktober 1997) tüchtige und freundliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Reception/Loge:

Receptionist/in in Jahresstelle, ab Anfang Juni
(CH oder B/C-Bewilligung)

Schreibmaschinen-, evtl. PC- und einige Sprachkenntnisse sowie Freundlichkeit und Interesse, an einer lebhaften

Reception zu arbeiten, sollten vorhanden sein.

Alles übrige können Sie in unserem Haus erlernen.

Wir arbeiten mit Word 6.0 und Fidelio.

Wenn Sie dann während der Wintersaison 1997/98 bei uns bleiben, freuen wir uns doppelt.

Logentourant

Sie sind sehr flexibel, sprechen nebst Deutsch ebenfalls Italienisch, etwas Französisch und Englisch. Da Sie beim Gästetransfer mithelfen, besitzen Sie den Führerschein. Sie helfen dem Concierge bei dessen Arbeiten, vertreten den Concierge an dessen Freitagen und vertreten ebenfalls den Nachtportier an seinen freien Tagen. Bewerber mit etwas Erfahrung werden bevorzugt.

Speisesaal/Allegra-Bar:

Saalkellner/Saalkellnerin
Commis de rang/Servicepraktikanten
Tournant Speisesaal/Allegra-Bar

deren Stolz es ist, unsere Gäste sprachlich gewandt, kompetent und charmant zu bedienen und mitzuhelfen, deren Aufenthalt in unserem Haus zu einem unvergesslichen Erlebnis werden zu lassen.

An der Bar werden während der Sommersaison einfache Getränke serviert.

Küche:

Garde-manger, Entremetier,
Pâtissier, Tournant (w/m),
Commis de cuisine/
Küchenpraktikanten (w/m)

tüchtige und erfahrene Fachkräfte und Commis, die noch etwas lernen möchten, finden in unserer modern eingerichteten Küche ein interessantes und abwechslungsreiches Arbeitsgebiet. Vollwertkost und vegetarische Kost stehen bei uns mit Erfolg auf der täglichen Menükarte.

Hätten Sie Freude, uns während der Sommersaison mitzuhelfen, die Stammgäste zu verwöhnen und zwischen durch die einmaligen Schönheiten des Oberegadins zu geniessen? Wenn ja, möchten wir Sie bitten, uns baldmöglichst Ihre kompletten Unterlagen samt Foto zukommen zu lassen. Selbstverständlich besteht die Möglichkeit, auch während der Wintersaison 1997/98 bei uns zu arbeiten.

Hotel Europa St. Moritz
z. H. Personalbüro/Frau Kindlimann
7512 Champfèr
Telefon 081 839 57 03/Fax 081 839 55 57

Drei Hotels - ein Ziel



Wir sind ein komfortables Ferien- und Seminarhotel mit 110 Betten im autofreien Sommer- und Winterferienort St. Moritz (Wander- und Skigebiet), oberhalb von Brunnen über dem Vierwaldstättersee gelegen.

Auf Anfang Mai suchen wir einen jungen und kreativen

Küchenchef

der es versteht, unser Küchenteam kompetent zu führen und zu motivieren. Unsere vielseitige Kundschaft (A-la-carte-Gäste, Tagungs- und Seminaräste, Familien mit Kindern usw.) stellt hohe Ansprüche an unser Haus. Kenntnisse der Vollwertküche sind erwünscht.

Sind Sie eine innovative, kalkulationssichere Persönlichkeit mit viel Teamgeist und Freude an der Ausbildung von Lehrlingen? Dann möchten wir Sie gerne näher über unseren Betrieb informieren und freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

Wir sind ein 2-Saison-Betrieb, eine Jahresstelle wäre jedoch nicht ausgeschlossen.

Sporthotel St. Moritz
6433 St. Moritz, Marc-André Peter, Direktor
Telefon 041 810 45 15, Fax 041 811 70 93

91085/34207



BLAUEE
LAC BLEU
BLUE LAKE

Blauee - Park-Restaurant mit grosser Seeterrasse - alpine Forellenzucht.

Für unser vielbesuchtes Ausflugsziel im Berner Oberland (bei Kandersteg) suchen wir für die Sommersaison, Ende April bis Mitte Oktober:

Direktions-Assistent
mit F & B-Erfahrung oder
Hotelfachschuldiplom

Servicefachangestellte
(w/m)
mit Erfahrung in der Schweiz und
perfekt Deutsch sprechend

Service-Praktikant/in
oder

Student/in
für die Monate Juli/August

Pâtissier
Chef de partie
mit Berufserfahrung und Erfahrung

Commis de cuisine

Küchenbursche**

Officedame**

**Bootsfahrer/
Parkmitarbeiter****

** Ausländer nur mit Bewilligung B oder C

Reizt Sie eine interessante Aufgabe in einer einmaligen Umgebung und zu guten Arbeitsbedingungen, dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Blauee, Restaurants
3717 Blauee, Herr A. Minder

91000/5207

Die Stellenmarkt-übersicht



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:

Restaurantleiter (w/m)

Chef de service (w/m)

Anfangs-Chef de service (w/m)

Servicefachangestellte (w/m)

Saalmitarbeiter (w/m)

Hofa mit Serviceinteresse

Küche:

Sous-chef

Chefs de partie

Commis de cuisine

Bei uns selbstverständlich:
- neue Mitarbeiterhäuser
- Mitarbeiterzimmer mit Dusche/WC
- Gratintritt ins Strandbad.

Interessiert?

Dann sollten Sie sofort mit uns Kontakt aufnehmen.

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen:

Hotel Hirschen am See

R. + A. Hauri

3654 Gunten

Telefon 033 251 22 44, Fax 033 251 38 84

CARRIERE



90601/15237

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Cuisine à la provençale!

... ist in unserem Restaurant im südfranzösischen Stil angesagt. Kochen mit saisonalen Frischprodukten ist unsere Philosophie. Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung einen

Koch (m/w)

mit abgeschlossener Ausbildung, praktischer Erfahrung, Qualitätsbewusstsein, Einsatzfreudigkeit und mündlichen Sprachkenntnissen in Deutsch und Französisch.

Unser Angebot: ein attraktiver, sicherer Arbeitsplatz mit modernster Infrastruktur, arbeiten in einem jungen, motivierten Team und ausserdem die Vorzüge der Swissair-Swissôtel Gruppe.

Ist Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Zeugnis- und Diplommkopien sowie Passfoto an folgende Adresse:

Swissôtel Basel,
Hotel Le Plaza, Personalbüro
Messeplatz 25, CH-4021 Basel

91061/3387

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir auf Anfang März 1997 oder nach Vereinbarung eine

1. Etagegouvernante

In unserem renommierten Haus tragen Sie die Verantwortung für den gesamten Etagebereich, motivieren, fördern Ihren Mitarbeiterstab und kümmern sich um die Wünsche unserer internationalen Gäste. Sie verfügen über Sprachkenntnisse in D, E und F und mit Vorliebe auch I und SP. Ihre Referenzen sprechen für sich, und Ihr Auftreten ist gepflegt, wie es auch Ihre Umgangsformen sind.

Wenn Sie zwischen 27 und 40 Jahre alt sind und sich von dieser anspruchsvollen Stelle angezogen fühlen, dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville*****

Personalabteilung

Poststrasse 12, 8001 Zürich

Telefon 01 215 25 56

91087/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Hotel **Schmid + Alfa**

In unseren lebhaften Betrieb am Vierwaldstättersee suchen wir für die Sommersaison 1997 (April/Mai bis Oktober)

freundliche, selbständig arbeitende

Hofa/Sefa als Allrounderin

zur Betreuung unserer Hotelgäste. Gute Französischkenntnisse sind Voraussetzung.

**Servicefachangestellte
Buffetbursche/-tochter**

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Schmid + Alfa/Rest. Schmid-Stübli

Fam. Hackl-Schmid

Axenstrasse 5/7, 8440 Brunnen

Telefon 041 820 18 82

91040/8270



HOTEL EDEN ROC

CH-6612 ASCONATI • VIA ALBARELLE

TEL. 091 791 01 71 • FAX 091 791 15 71

Auf April 1997 suchen wir eine motivierte, erfahrene und fröhliche

**1. Sekretärin/
Réceptionistin**

(eventuell in Jahresstelle)

Sind Sie Schweizerin oder haben Sie Permis B/C? Wenn Sie zudem Freude am Kontakt mit Gästen, sehr gute Sprachkenntnisse vor allem in Italienisch, Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein sowie EDV-Erfahrung haben, dann würden wir Sie gerne in unserem Team willkommen heissen.

Das Hotel Eden Roc liegt direkt am Lago Maggiore, umfasst 55 Zimmer und Suiten mit der dazugehörenden Infrastruktur eines Luxushotels, ist Mitglied der Swiss Leading Hotels und hat eine anspruchsvolle, internationale Gästeschaf.

Wenn Sie überzeugt sind, dass Sie bei uns und mit uns arbeiten möchten, dann schicken Sie bitte Ihre kompletten Unterlagen an:

HOTEL EDEN ROC - Frau C. Foletti, Personalverantwortliche.



MEMBRE DU GROUPEMENT DES HÔTELS
DE TOUT PREMIER RANG DE SUISSE

91076/1988

**Salem Spital
des Diakonissenhauses Bern**



Gastlichkeit heisst Wohlbefinden

Zum Wohlbefinden von Patienten, Angehörigen, Besuchern und Mitarbeitern trägt eine gastliche Ambiance im Haus viel bei. Ein gepflegter, freundlicher Service, vielfältige Auswahlmöglichkeiten und individuelle Betreuung sind uns wichtig. (Aus Leitbild Salem-Spital)

Als modernes, nach betriebswirtschaftlichen Kriterien geführtes Privatspital trennen wir klar zwischen Pflege und Hotellerie. Mit dem Room-Service auf den Pflegestationen sichern wir unseren Gästen ein grosses Angebot an persönlichem Service zu.

Sie sind eine dynamische, motivierte

Hotelfachassistentin

und haben Lust, Ihre Berufskennntnisse einmal in einem anderen Umfeld einzusetzen.

Sie arbeiten gerne selbständig, sind zuverlässig und verantwortungsbewusst. Sie haben ein freundliches, gepflegtes Auftreten und sehen den Gast im Mittelpunkt Ihres beruflichen Wirkens. Sie sind teamfähig, belastbar und flexibel in Ihren Einsatzmöglichkeiten. Ihre Muttersprache ist Deutsch, Sprachkenntnisse in VF oder Sp sind von Vorteil.

Auf Mitte Jahr oder nach Vereinbarung offerieren wir Ihnen eine zeitgemässe, attraktive Dauerstelle in einer schönen Umgebung im Zentrum von Bern. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an Frau Beatrice Wytenbach, Personalwesen.

Schänzlistrasse 39 Postfach 3000 Bern 25
Telefon 031 337 60 00

PF-1006/27009

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

PERSONALBERATER

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 mitbetreuen 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

BUTLER & HOUSE-MANAGER

Eine einmalige Stelle für einen Mann mit Sinn und Blick fürs Detail. Im Auftrag unseres Mandanten suchen wir in einen Palast nach Jeddah (SA) einen Butler, der sich als Verantwortlicher für 20 Mitarbeiter um den Haushalt einer Familie kümmert. Die Aufgaben umfassen die Mitarbeiterführung und Kontrolle in den Bereichen Empfang, Housekeeping, Service und Wäscherei. Sie bringen ein sehr gutes Fachwissen und fundierte Erfahrungen im Dienstleistungsbereich der Luxushotellerie mit, ebenso sprechen Sie perfekt deutsch und englisch, sind zirka 30 bis 45 Jahre alt, unabhängig, flexibel und belastbar. Es wird neben einer ausgesprochen aussergewöhnlichen und faszinierenden Stelle eine grosszügige Entlohnung mit Bonusanteil und Vergütung von Flugtickets und Reisekosten geboten. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto und Handschriftprobe.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

CHEF DE RECEPTION W/M

Für ein traditionelles Fünfstern-Hotel in schönstem Bergpanorama suchen wir in Jahresstelle den Empfangschef, der sich für die optimale Organisation und Bettenauslastung, Erreichung der gesetzten Ziele und eine aufmerksame Gästebetreuung verantwortlich zeigt. Sie sprechen deutsch, englisch und französisch, kennen Hogatex und Windows 95. Das Front-Office kennen Sie von der Pike auf; Sie haben Führungserfahrung und suchen eine einzigartige Stelle in einem exklusiven Haus. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

RESPONSABLE M/F DE SALES ET MARKETING

Pour un hôtel de chaîne internationale nous cherchons le jeune responsable de sales et marketing voulant s'engager au sein d'une équipe jeune et dynamique de caractère indépendant et créatif. Vous possédez une solide formation hôtelière et/ou le diplôme d'une école hôtelière, deux à trois ans d'expérience, de bonnes connaissances en français, anglais, allemand et vous êtes âgé de 24 à 30 ans. Entrée de suite. Veuillez svp faire parvenir vos certificats de travail, cv ainsi que deux photos d'identité.
Lausanne, Mme Petoud, 021/343 40 00

ERSTE ETAGEGOUVERNANTE

Ihre Karriere zielt auf eine exklusive Herausforderung im gehobenen Hotelbetrieb der Stadt Zürich. Sie tragen die Verantwortung für den Etagebereich dieses renommierten Fünfstern-Hauses, motivieren und fördern Ihre Mitarbeiter und kümmern sich um die Wünsche der internationalen Gästeschaf. Ihre Sprachkenntnisse in d, e und f sowie Ihre Referenzen sind ausgezeichnet. Ihr Auftreten und Ihre Umgangsformen sind gepflegt. Sie sind 28 bis 40 Jahre jung und möchten die führende Rolle in einem führenden Haus übernehmen.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

**Anzeigenschluss
für Stelleninserate
Freitag 17 Uhr**



HOTEL NICOLETTA



ZERMATT

Wir, familienfreundliches und sportliches 4-★-Haus im Herzen von Zermatt, suchen zur Ergänzung unseres Teams für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

1. Hausdame

verantwortlich für Etage/Buffer/Weinkeller und Mitarbeiterunterkünfte

Réceptionisten/-in D/E/F

Commis de cuisine m/w

Chef de partie m/w

Wollen Sie uns helfen, unseren geschätzten Gästen ein echtes Ferienerlebnis zu verschaffen, dann schicken Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Seiler Hotel Nicoletta ****
Herrn Hans-Jürg Walther, Direktor
3920 Zermatt



91078/39284

Wir freuen uns auf Sie

und möchten gerne mit Ihnen die nächste Sommersaison von Anfang Juni 1997 bis Mitte Oktober 1997 erleben.

(Bei Gegenseitiges Einverständnis ist auch ein langfristiges Engagement möglich)

Chef de Service

Wir bieten Ihnen eine sehr gute Entlohnung, 5-Tage-Woche sowie ein angenehmes Betriebsklima wo Sie Ihre Erfahrung und Ihr Wissen unternehmerisch umsetzen können.

Sind Sie:

zwischen 20 und 35 Jahre jung?
mit einer EDV-Kassensystem per DU?
gewohnt, selbstständig zu arbeiten?
sicher, dass ein kompetenter Service geschätzt wird?

Haben Sie:

eine abgeschlossene Servicelehre?
gute Sprachkenntnisse in D/E/F?
Freude an Mitarbeiterschulung?

Chef de Partie

der/die auch den Küchenchef kompetent ablöst.

Wir bieten Ihnen eine sehr gute Entlohnung, eine 5-Tage-Woche sowie ein angenehmes Betriebsklima wo Sie Ihre Erfahrung und Ihr Wissen in die Tat umsetzen können.

Sie haben eine abgeschlossene Kochlehre und einige Jahre Berufserfahrung. Sie kochen leidenschaftlich gerne und haben Freude an einer abwechslungsreichen Saison- und Spezialitätenkarte.

Sie arbeiten sauber und präzise und schätzen einen modernen Arbeitsplatz.

Die aktive Mithilfe bei der Lehrlingsausbildung bereitet Ihnen Freude.

Wir freuen uns auf Ihre vollständige Bewerbung (mit Photo) die Sie bitte an
Philippe Grandjean, Direktor zukommen lassen wollen.
Herzlichen Dank!



Obere Strasse 39,
7270 Davos-Platz
Tel: (081) 413 60 44
Fax: (081) 413 12 07

91170/81110

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

0 90924/350052



Hotel/Restaurant an traumhafter Lage am Zürichsee sucht für die Sommersaison, April-November

Chef de service (m/w)

Kompetent und sympathisch verwöhnen Sie unsere Gäste. Als Gastroprofi haben Sie eine fundierte Ausbildung. Sie haben Führungserfahrung, sind sprachgewandt und auch im administrativen Bereich einsetzbar.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann freut sich Frau Charlotte Kehrl auf Ihre Bewerbungsunterlagen (mit Bild).

CH-8716 Schmerikon
Telefon 055 282 56 00

Zürichsee
Fax 055 282 45 71

91025/197955

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein *****-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressmöglichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Zur Verstärkung unseres BR-Teams suchen wir für die Sommersaison 1997 ab zirka 1. Mai bis Mitte November 1997 motivierte, junge und junggebliebene Persönlichkeiten, die ihre Berufserfahrung in folgenden Bereichen einsetzen und erweitern möchten.

Réceptionist (m/w) D/E/F
mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels und Kenntnissen in Fidello

Service: Chef de rang (m/w)
mit Erfahrung in gepflegtem Service und Sprachkenntnissen in D/E/F

**Commis de rang/
Praktikanten (m/w) D/E/F**

**Küche: Chef de partie
Commis de cuisine**

Housekeeping: 2. Hausdame
(CH, B- oder C-Bewilligung) mit Erfahrung in 4- oder 5-Stern-Hotels

Wenn Sie unsere internationalen Gäste gerne verwöhnen und in einem jungen Team arbeiten möchten, schicken Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
z. H. Frau R. Bürgler, Personalbüro
3800 Interlaken
Telefon 033 821 62 72
Fax 033 823 28 47

Member of swiss golf Hotels Prima Hotels

9086/01810

IV 91015/728

SIND SIE SERVICE- ERFAHREN, INTERESSIERT, BEGEISTERT...?

Und ab März/April oder nach Vereinbarung in den Startblöcken? Dann könnten es genau Sie sein - und Sie sind es - die „aufgestellte“ Verstärkung für unser fröhliches

SERVICE-TEAM.

Muttersprache Deutsch oder perfekte Deutschkenntnisse setzen wir voraus.

Wir, die „***-Gastgeber“ eines 70-Betten-Hotels mit Restaurant, freuen uns auf Ihre Bewerbung - und natürlich auf Sie!



Hotel Fravi Bade-, Kur- & Ferienhotel Andeer

Direktion:
Fam. Gion und Lianne Fravi-van Gent
CH-7440 Andeer - Switzerland
Tel. 081 / 661 11 51 - Fax 661 22 80



HOTEL MIRTO AU LAC
BRISSAGO

Für die kommende Sommersaison (März-Oktober) suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

Serviceangestellte/n Küchenbursche Zimmermädchen

Haben Sie Freude an Ihrem Beruf und bringen Sie die nötigen Fachkenntnisse mit, so senden Sie uns Ihre Unterlagen.

P. Uffer, Postfach 548, 6614 Brissago.

91128/0068

Hotel Schiller, 6466 Bauen
am Vierwaldstättersee
sucht

Hausangestellte (w)

für Küche, Lingerie sowie allgemeine Reinigungsarbeiten. Stellenantritt Anfang 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.

90791/28963

Hotel Mirabeau LAUSANNE

**** SSH
100 lits - Restaurant - Bar -
Salons - Jardin

Zur Ergänzung unserer Servicebrigade suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicefach- angestellte/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



90867/18848

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.

90846/264938

Gesucht für die Sommersaison Anfang Mai bis zirka Mitte Oktober

- 1 **Serviertochter** (Restaurant und Garten)
- 1 **Buffetochter und Serviceablösung**
- 1 **Koch**
- 1 **Zimmermädchen**
- 1 **Küchenmädchen**
- 1 **Küchenbursche**

Offerten bitte an:

Familie P. Michel
Hotel Seeburg
3852 Ringgenberg
Direkt am Brienzsee (Schiffsstation)
Telefon 033 822 29 61

90813/28924



Für unseren kleinen, bekannten, gepflegten und historischen Restaurants- und Bankettbetrieb suchen wir folgende Mitarbeiter:

Servicefachangestellte ab 1.4.'97
Ausländerin mit Abschluss 12/18 Monate, Bewilligung, Kost u. Zimmer i. H.

Jungkoch (Commis de cuisine) ab 1.4.'97

Hausangestellte (weibl.)

nur mit Bew., ab 1.3.'97
Für allg. Arbeiten, für die Pflege vom Schloss. Kost u. Zimmer i. H.

Interessiert...? Dann wartet ein kleines, auf-gestelltes Team auf Sie...
Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen.

Schloss Wartburg-Säli, Postfach,
4600 Olten.

P. 90996/382193

Wir suchen

Jungkoch (CH) und Serviceangestellte (CH)

für Saison, März bis Dezember 1997.
Personalzimmer vorhanden.

Restaurant Tössegg
Teufen am Rhein ZH
Telefon 01 865 30 74

90867/129666

Willkommen

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

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir auf Anfang Februar 1997 einen

Chef pâtissier Commis pâtissier 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

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47



90629/4603

ART FURRER HOTELS



Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir ins autotiefe Aletschgebiet folgende Mitarbeiter/-innen:

Réceptionistin, D/F

Hotelerfahrung unerlässlich

Koch (Chef de partie oder Commis)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Theler gerne zur Verfügung. Telefon 027 927 17 17, Fax 027 927 18 08.

ART FURRER HOTELS ****
z. H. Jean-Marc Theler
3987 Riederalp

91129/28703

HOTEL DU NORD

AM HÖHEWEG
3800 INTERLAKEN
TEL. 033 822 26 31

Ein gastliches Haus sucht zur Ergänzung seiner Brigade für die kommende Sommersaison noch folgenden Mitarbeiter/Innen:

Küche:

**Saucier/Sous-chef
Tournant
Commis de cuisine**

Unsere kreative Küche (13 Punkte im Gault Millau) sollte für Sie eine Herausforderung sein, erfolgreich in unserem Team mitzuwirken.

Front-office:

**erfahrene
Hotelsekretärin/Réceptionistin**
Sprachen D/E/F

Old-Fashion-Bar:

aufgestellte Barmaid

Service:

Aide du patron

Service-Ablösung, Ablösung Bar,
A-la-carte-Restaurant und Bankett-Saal

**Office-Bursche
Zimmer- und Lingeriemädchen**

Zögern Sie nicht mit Ihrer Bewerbung.
Wir und Interlaken bieten Ihnen viel!

Gerne erwarten wir Ihre ausführliche Bewerbung mit Bild, oder rufen Sie uns für einen Vorstellungstermin an.



Hotel Du Nord Interlaken
Familie R. und T. Engel
Höheweg 70
3800 Interlaken
Telefon 033 822 26 31

91006/16250



HOTEL
LES SOURCES
DES ALPES
RESTAURANT LA MALVOISIE
CH 3954 LEUKERBAD
LOCHE LES BAUX
SWITZERLAND

Könnten Sie sich vorstellen, Ihre berufliche Karriere in einem der schönsten Hotels der Alpen fortzusetzen?

Wir suchen zum Beginn der Sommersaison 1997 in Jahrestellung eine fachkundige und initiativ Persönlichkeit als

Gouvernante

In dieser Eigenschaft sind Sie für den gesamten Housekeeping-Bereich unseres Luxushotels verantwortlich. Gerne geben wir einer jungen Führungskraft mit der entsprechenden Ausbildung eine Chance, sich zu beweisen.

Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an unseren Personalchef, Herrn Eugen Gerenschner.

Hotel Les Sources des Alpes, 3954 Leukerbad
Tel. 027 470 51 51, Fax 027 470 35 33



GRAND HOTEL BEAU RIVAGE
INTERLAKEN

Das Beau Rivage, ein *****-Hotel, gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in dem bekannten Ferienort Interlaken. Stil und Qualität sind seit Jahrzehnten die Hauptakzente dieses Luxushotels.

Für die Betreuung unserer anspruchsvollen Kundschaft suchen wir per 1. Mai 1997 oder nach Vereinbarung eine

1. Hausdame (CH)

Ideal ist eine Kandidatin mit Hotelfachassistentinnen-Ausbildung, die mehrjährige Erfahrung in einem 4- oder 5-Stern-Hotel mitbringt.

Diese Jahresstelle ist eine Kaderstelle, in der Sie Gelerntes einsetzen und Neues dazulernen können. Gerne erklären wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch weitere Einzelheiten.

Sind Sie an der Stelle interessiert, schicken Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Grand Hotel Beau Rivage
z. H. Frau Bürgler, Personalbüro
3800 Interlaken
Telefon 033 821 62 72
Fax 033 823 28 47
Prima Hotels

GLÄRNISCHHOF
STADT & BUSINESSHOTEL · ZÜRICH

Möchten Sie in einem motivierten Team als ausgebildete/r

Servicefachangestellte/r

Ihre Erfahrungen einfließen lassen?

Unsere beiden Restaurants «Vivace» und «Le Poisson» sind 1996 neu eröffnet worden und bieten einen Mix aus int. Kundschaft, variationsreichem Angebot und gepflegtem Ambiente.

Im Front-office-Bereich bieten wir eine interessante und abwechslungsreiche Stelle als

Réceptions-Praktikant

an.

Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Personalwohnungen sind vorhanden.

Interessiert?

Glärnischhof****
Stadt & Businesshotel Zürich
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Telefon 01 286 22 22
Rolf Benz, Personalchef, verlangen

91053/40339

IHTTI School of Hotel Management

is seeking to appoint a

Trained Junior Chef

Candidates should have:

- Excellent organisation skills
- High quality work and team-spirit
- A good command of English and French
- EDP knowledge

Further particulars are available from Mr Hans Nietlisbach.

Candidates should send their application letter with curriculum vitae and photograph to:

IHTTI, av. de la Gare 15-17
CH-2000 Neuchâtel
Tel. 032 721 21 12
Fax 032 721 43 12



P 91043/385976

Von Mitte Mai bis Mitte September:
Für das **Selbstbedienungs-Gartenbuffet**
in Teilzeit 50%



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 persönlich 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

Adecco HOTEL

BETRIEBSASSISTENTIN

Für ein kleines und feines Hotel mit aussergewöhnlicher Restauration suchen wir die flexible Allrounderin, deren Stärken vor allem an der Front liegen. Wenn Sie aber die Administration trotzdem nicht missen wollen, gibt Ihnen diese Position die richtige Abwechslung. Sie haben eine gastronomische und kaufmännische Ausbildung, bereits erste Berufserfahrung gesammelt und suchen zum Frühlingsanfang eine Herausforderung mit Profil. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

BETRIEBSASSISTENT W/M

Als rechte Hand des Geschäftsführers übernehmen Sie in diesem Landgasthof die Gastgeberrolle und leiten mit Ihrem organisatorischen Geschick den gesamten Frontbereich. Ihr Berater- und Verkaufstalent ist ebenso gefragt wie die Fähigkeit, Mitarbeiter kollegial zu führen und zu motivieren. Dank Ihrer natürlichen Begeisterungsfähigkeit stehen Sie neuen Ideen immer offen gegenüber und bringen oftmals den Stein gleich selber ins Rollen. Senden Sie Ihre kompletten Unterlagen oder rufen Sie mich an.

Bern, Herr Fehlmann, 031/310 10 10

RECEPTIONISTIN

Sind Sie die fröhliche Réceptionistin, die eine neue Herausforderung sucht? Mit Ihrer zwei- bis dreijährigen Erfahrung im Empfangs- und Administrationsbereich und Ihren Sprachkenntnissen in d, e und f suchen Sie nun eine Stelle mit mehr Verantwortung. Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team und unterstützen den Chef de Réception in allen Bereichen dieses kleinen Design-Hotels im Raum Zürich. Rufen Sie mich an

Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SOUS CHEF

Neues lernen heisst weiterkommen im Leben. Vielleicht haben Sie noch nie koscher gekocht, können dies jedoch in einem sehr modernen und vielfältigen Restaurations- und Cateringbetrieb in Zürich erlernen. Sie beherrschen die Kochkunst von der Basis auf, haben bereits einige Führungserfahrung gesammelt und möchten nun Ihren Erfahrungsbereich erneut erweitern. Rufen Sie uns an.

Zürich, Herr Keller, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE

Für diverse Betriebe, vom Landgasthof bis zum Erstklasshotel suchen wir qualifizierte Köche, die ihren Beruf lieben und beherrschen. Verbringen Sie den Sommer in der schönen Zentralschweiz, wo sich Ihnen neue, interessante Herausforderungen bieten. Eintritt per sofort möglich, Saisonbewilligungen vorhanden. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie sofort an.

Luzern, Frau Roggenmoser, 041/210 02 60

IN THE SUMMERTIME W/M

Jetzt ist der geeignete Zeitpunkt gekommen, eine neue und interessante Herausforderung für den Sommer 97 zu suchen. Ob sprachgewandte Réceptionistin oder charmanter Kellner, ob Chef de partie oder Hotelfachangestellte, wir haben garantiert die passende Stelle für Sie (Schweizer oder EU-Bürger). Sie haben eine abgeschlossene Ausbildung in Hotellerie und Gastronomie und sind an einer Saisonstelle interessiert, dann senden Sie Ihre kompletten Unterlagen mit zwei Passfotos oder rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

OSTSCHWEIZER STELLENMARKT

Durch unser langjährigen und erfolgreichen Kontakte in der Gastronomie und Hotellerie können wir Ihnen in den Kantonen St. Gallen, Thurgau und Appenzell in allen Berufssparten interessante Stellenangebote unterbreiten. Vom Bistro, über den gepflegten Landgasthof bis zum Kongresshotel, wir finden Ihnen eine neue und interessante Herausforderung. Profitieren Sie von unserem Know-how und melden Sie sich bei uns, gratis und unverbindlich.

St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

SERVEURS F/M

Faire du ski/du snowboarding, se promener au soleil et gagner de l'argent en même temps? Oui, c'est possible en stations valaisannes. Nous cherchons des serveurs (nationalité Suisse ou CE) avec expérience, dynamiques et disponibles. Des connaissances de l'allemand seraient un atout. N'hésitez pas et appelez

Monthey, Mme Fogoz, 024/471 76 37

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

Jede Woche neu!



Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die

KULM

AROSA KULM HOTEL
CH-7050 AROSA
TELEFON +41-(0)81 377 01 31
TELEFAX +41-(0)81 377 40 90

Das fröhliche ★★★★★-Hotel (140 Zimmer und Suiten) in den Bergen sucht für die kommende Sommersaison ab Mitte Juni noch folgende qualifizierte Mitarbeiter zur Betreuung seiner anspruchsvollen Gäste aus aller Welt.

Chef de rang

und
Commis de rang
für unser Tagesrestaurant «Muntanella»
und das Hotelrestaurant

Service-mitarbeiter

mit Inkasso
für das rustikale Abendlokal «Taverne»

Servicepraktikanten

Barmitarbeiter/in

zur selbständigen Führung unserer Hotelbars

Ebenfalls suchen wir in Jahresstelle

Korrespondent/in / Réceptionist/in

mit guten Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnissen

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Sprechen Sie Deutsch, suchen Sie eine fachliche, persönliche Herausforderung? Aufstiegsmöglichkeiten vorhanden. Möchten Sie als zukünftige/r **Kulmianer/in** auch von unserem sportlichen Freizeitangebot profitieren? Dann sollten wir, Restaurationsmanager Roland Mariacher bzw. Chef de réception Ursula Winterhalder und Sie, uns kennenlernen.

Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto schicken Sie bitte an obenstehende Adresse



The Swiss Leading Hotels

00991120

Carmen Thommen

Marketingberatung für Gastronomie & Tourismus
Telefon/Fax 055 210 91 08



Im Auftrag eines Kunden in der Zentralschweiz suchen wir begeisterungsfähige Profis, die mitteilen, in einem erfolgreichen Team neue Visionen umzusetzen.

Service-mitarbeiter m/w

Chef/in de service

Betriebsassistent/in

Réceptionist/in

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto werden absolut diskret behandelt.

Carmen Thommen
Rütistrasse 40a
CH-8645 Jona

Analysen · Teamgestaltung · Verkaufsplanung

91124/38529

swissôtel

BASEL
HOTEL LE PLAZA

Wir, ★★★★★-Messe- und Kongresshotel, suchen nach Vereinbarung eine junge und einsatzfreudige

Personalsekretärin

Sie bieten:

Eine abgeschlossene kaufmännische Ausbildung im Gastgewerbe, Beherrschung der Sprachen Deutsch, Französisch und Englisch, EDV-Erfahrung (Windows 3.11, Microsoft Word & Excel, Lotus 1-2-3) und persönliche Vorzüge wie Reife, Belastbarkeit, Freude am Kontakt mit unseren Angestellten sowie ein ausgeglichenes und aufgestelltes Wesen.

Sie erhalten:

Eine interessante, verantwortungsvolle Position mit einem vielseitigen Aufgabenbereich in einem modernen Betrieb, Anstellungsbedingungen nach L'GAV 92 und abgesehen von einem angemessenen Salär auch die Vorteile der Swissair-swissôtel Gruppe.

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

Swissôtel Basel,
Hotel Le Plaza, Personalsekretärin
Messeplatz 25, 4021 Basel

91060/3387

Für ein renommiertes ★★★★★-Hotel im Grossraum Zürich mit A-la-carte-Restaurant, grossem Seminar- und Bankettbereich, suchen wir auf den 1. April 1997 oder nach Vereinbarung eine qualifizierte Persönlichkeit als

Sous-chef de cuisine

Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Kaderstelle, die Sie in enger Zusammenarbeit mit dem Küchenchef, mit viel Eigenverantwortung und Kreativität gestalten.

Wir suchen einen Fachmann, der bereits Führungserfahrung mitbringt, unternehmerisch denken und handeln kann und fundierte Kenntnisse in allen Teilbereichen einer grösseren, zeitgemässen Küche hat. Sie sind sich gewohnt, selbstständig zu arbeiten und entsprechend Verantwortung zu übernehmen.

Fühlen Sie sich herausgefordert?

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen erreichen uns unter Chiffre 91133 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

91133/19429



Unser junges Team braucht Verstärkung

Auf den Frühling suchen wir einen ideenreichen „Partie - Koch“ für den Bereich der kalten Küche. Er (Sie) ist an selbstständiges Arbeiten gewöhnt und hat viel Freude am Beruf und der abwechslungsreichen Arbeit. Wir verarbeiten ausschliesslich Frischprodukte (Süss- und Salzwasserfische, CH-Biofleisch usw.). Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Anfrage und verbleiben mit freundlichen Grüssen,
Roger Duss eidg. dipl. Gastronomiekoch

00991120

00991120

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

versierten Hilfskoch

(Ausländer nur mit Bewilligung)

Anfragen an
Restaurant Waage
5620 Bremgarten
Telefon 056 633 11 60

P 91014/53430

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

90893/30880

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 Hotels erforderlich).

Praktikantin/ Hilfgouvernante

(für Buffet, Keller, Economat und Etage)

Portier - Tournant

sprachkundig für Etage, Loge und Bahndienst (Chauffeur)

Saalkellner - Commis

sprachkundig

Koch, Commis de cuisine

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen nur von Bewerbern (Schweizer oder mit Aufenthaltserlaubnis), die vor Ostern eintreten können, sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

91125/22063

Saas-Fee

★★★★-Hotel Derby

Für den Rest der Wintersaison (2 1/2 Mt.) suchen wir noch eine berufserfahrene

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

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

91131/29645



Komfortables Ferien- und Seminarhotel mit 110 Betten in autofreiem Sommer- und Winterferienort, oberhalb von Brunnen über dem Vierwaldstättersee gelegen, sucht für die Sommersaison (Zirka 10. Mai bis Ende November 1997):

Administration • **Réceptionist/in**
Muttersprache D, Sprachen E, F
Erfahrung mit Fidelio und Microsoft Office

• **Réceptionspraktikant/in**
mit KV oder abgeschlossener Hotelfachschule

Küche • **Anfangs-Sous-chef**
• **Chef de partie**
• **Commis de cuisine**

Service • **Chef de rang**
• **Demi-chef de rang**
• **Commis de rang**
• **Servicepraktikanten/-innen**

Etage • **Hotelfachassistentin**
• **Etagenportier**
• **Zimmermädchen**

Gipfelrestaurant Fronalpstock • **Verantwortlichen mit Erfahrung in ähnlicher Position**
(evtl. mit Kochlehre)

Gerne informieren wir Sie näher über unseren Betrieb und freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Sporthotel Stoops
6433 Stoops, Marc-André Peter, Direktor
Telefon 041 810 45 15, Fax 041 811 70 93

91084/34207

Schloss-Hotel

SWISS CHALET

Wir, ein bekanntes ★★★★★-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams:

- Bardame - Hofa

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Möchten Sie mehr über diese interessante Stelle wissen, so schreiben Sie uns oder rufen Sie uns an. Bitte verlangen Sie Herrn Alois Seeholzer.



CH-6402 Merlischachen/Luzern
Prop. Josel und Ernst Seeholzer
Telefon 041 850 02 50
Fax 041 850 02 52

91108/0732



Hotel Belvédère

C. + N. Graf, CH-3823 Wengen, Telefon 033 855 24 12

Echtes Jugendstilhotel von 1912, mit dem Komfort von heute. 120 Betten, Apéro-Bar, Spezialitätenrestaurant, Night-Club, Bar-Billard-Saloon-Kegelebahn.

Wir suchen ab sofort in Saison- oder Jahresstelle:

Réceptionist/in

mit Erfahrung in Saisonhotel. Front-Office-PC-System

Bardame

zur selbständigen Führung unserer Bar-Billard-Saloon-Kegelebahn. Seit Jahren der Treffpunkt von Einheimischen und Gästen.

Lieben Sie den Umgang mit internationalen Gästen und arbeiten Sie gerne in einem der schönsten Orte der Welt?

Dann bitte senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an Familie Graf. Wir freuen uns darauf.

91107/37630

BERNER OBERLAND · SCHWEIZ

Wengen
Jungfrau
1300-3454 m

HOTEL SPINNE

Grindelwald

Propr.: Willy Brawand
Führendes Viersternhotel im Dorfzentrum
80 Betten; 4 Restaurants; 3 Bars; Terrasse; Disco.

Nach Übereinkunft suchen wir:

Generalgouvernante D/F/E

Gouvernante D/F/E
Office und Economat

Chef de partie

Commis de partie

Servicefachmitarbeiter/in

mit einer abgeschlossenen Berufslehre im Hotelfach
und Berufserfahrung.
Unser vielseitiger Betrieb bietet Ihnen
eine sehr interessante und verantwortungs-
volle Jahresstelle.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen an:
Daniel Kaufmann
Hotel Spinne, 3818 Grindelwald
Telefon 033 853 23 41

91134/14710



Unser topmodernes Internet-3-Stern-Hotel Herisau
wird am 1. Juni 1997 eröffnet.

Wir suchen auf den 19. Mai 1997:
eine zielstrebige, flexible

Réceptionistin

Anforderungen:

- älter als 21 Jahre
- Sprachen D/F/E/evtl. I in Wort und Schrift
- kaufmännische Grundausbildung mit Réceptions-
oder Tourismuserfahrung
- Sie sind bereit, auch in anderen Bereichen Hand an-
zulegen
- selbständiges Arbeiten und Gästebetreuung sind für
Sie alltäglich.

Wir bieten:

- Top-Infrastruktur
- Windows 95 Reservationssystem
- eine verantwortungsvolle Aufgabe
- 13. Monatslohn (100% ab 1. Tag)
- Vertragsbedingungen L-GAV 92.

Sind Sie interessiert, so senden Sie Ihre kompletten
Bewerbungsunterlagen mit Foto an

Hotel Herisau, Adrian Zumofen
Bahnhofstrasse 14, 9100 Herisau

91102/163724

Mit Cheese macht man Mäuse.

«Smile and the world smiles with you.» Das
ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als Team Member
unsere internationalen Gäste anstecken und Ihre
Teamkollegen motivieren.

Als ein Mitglied unseres Hospitality Teams spielen Sie
eine entscheidende Rolle, wenn es darum geht, unsere
Hotelgäste von der Reservation, über die Ankunft bis zur
Abreise, zu betreuen. Aufgeschlossen und fröhlich zu
wirken ist Ihr Ruf. Darum haben Eigenbrötler bei uns kein
Brot. Vielmehr «Team Player», die mehr bewegen als
«nur» ein reibungsloses Check-in und Check-out. Bei uns
zählt Ihr Einsatz. Und der zahlt sich aus. Besonders,
wenn er mit einem anziehenden Cheese
verbunden ist.

Interessiert? Dann
sollten wir uns
unbedingt kennen-
lernen. Erst recht dann,
wenn Sie mit Englisch
nicht auf Kriegsfuss
stehen und Fidelity nicht
nur als musisches Erlebnis
kennen.

Nehmen Sie mit Markus
Busch Kontakt auf. Er erzählt Ihnen gerne mehr über
das Was, Wie und Wo als Team Member im swissôtel
Zürich. Telefon 01 317 34 42.



swissôtel

ZÜRICH

swissôtel Zürich Am Marktplatz Oerlikon
CH-8050 Zürich Telefon 01 311 43 41

91047/0495

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 DÉSIERONS 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.

Albergo - Ristorante ****
ascalago CH-6612 Ascona
Via Albarella
Tel. 091 791 20 55
Fax 091 791 42 26

Modernes Erstklasshotel direkt am See mit renommier-
tem Spezialitäten-Restaurant, grosser Panorama-Ter-
rasse, Segelsport und Bootsstegen.

Wir suchen für den 1. März oder nach Übereinkunft

Küche:

Chef de partie und Demi-chef

Restaurant:

Chef de rang und Demi-chef
(Sprachen D/I)

Würde Sie eine sonnige Sommersaison im Tessin nicht
locken?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeug-
nisunterlagen und Foto.

91056/1872

Hotel Europe au Lac, Ascona

Für kommende Sommersaison suchen wir noch folgende
Mitarbeiter:

3. Empfangssekretärin

(w/m, Fidelity-Erfahrung)

Chef saucier
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Offerten erbeten an:

Hotel Europe au Lac
6612 Ascona
Telefon 091 791 28 81

90981/2003

ZERMATT
**** Hotel National
3920 Zermatt

Für unser stilvolles ****-Hotel mit 110 Betten
suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung
folgende/r Mitarbeiter/in:

**Hotelfachsekretär/in/
Réceptionist/in**

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

Wir suchen eine junge, aufgestellte Persönlichkeit, die
Freude am Umgang mit unseren anspruchsvollen
Gästen hat und bereit ist, sich voll einzusetzen,
auch Samstag und Sonntag.

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Stelle
in einem jungen und dynamischen Team sowie den
Leistungen und Kenntnissen entsprechendes Gehalt.

Haben wir Ihr Interesse geweckt?
So rufen Sie uns doch an, oder besuchen Sie uns im:

Hotel National
Stefan Steinle, Direktor
3920 Zermatt
Telefon 027 967 76 76

18214/182141



Schloss Schadau Thun
Ganzjährig geöffnet

sucht...

als Ergänzung in unser junges,
leistungsstarkes Serviceteam eine

Servicefachangestellte

oder einen

Restaurationskellner

per 1. März, 15. März oder 1. April 1997.

Diese Jahresstelle oder Saisonstelle
bietet Ihnen optimale und attraktive
Arbeitsbedingungen an.

Ihre Bewerbung erreicht uns an:

W. H. Zimmermann
Schloss-Restaurant Schadau
3600 Thun
oder Telefon 033 222 25 00

91080/60593

Hotel Krone Aarburg

Wir suchen per sofort oder nach Über-
einkunft

Servicefachangestellte/n

in junges, flottes Team, für den ge-
pfligten A-la-carte-Service mit einer
Vielfalt an kulinarischen Aktivitäten.
Fühlen Sie sich angesprochen?

Hotel Krone AG
Fam. Lustenberger
4663 Aarburg
Telefon 062 791 52 52
Fax 062 791 31 05

91044/55514

GSTAAD

Chalet-Hotel***
mit Cocktailbar, Pub & Restaurant
sucht per sofort, in Jahresstelle oder Saison,
aufgestellte und dynamische

Kellnerin/Barmaid

Du magst den Umgang mit Menschen,
möchtest Deine Fremdsprachen einsetzen
und das internationale Publikum gefällig
Dir. Das Gastgewerbe ist Dir nicht fremd
und Du bist an Selbständigkeit interessiert.

Wir sind so flexibel, wie Du es auch bist,
wir arbeiten am Abend und geniessen die
Tage in der schönen Bergwelt von Gstaad.
Bei uns ist immer etwas los: Partys, Live-
musik, im Tex-Mex-Restaurant herrscht
immer Superatmosphäre.

Wenn Du Freude hast, bei dieser Party mit-
zuwirken und Spass an einer guten und ef-
fizienten Arbeit hast, dann schicke Deine
Unterlagen mit Foto an Thomas Boo und
Andréa Serret, oder ruf einfach an für mehr
Infos zu Deinem neuen Job.

Hotel Boo
RESTAURANT

3792 SAANEN/GSTAAD
TEL. 033 744 77 77, FAX 033 744 75 35
Homepage: www.forum.ch.boo.saanen.ch

91090/29386



Ihre interessante und vielseitige Stelle
wartet auf Sie!

Familiäres ***-Hotel mit 80 Betten,
Hallenbad, A-la-carte-Restaurant und
Bar im Sommer- und Wintersportort
Engelberg sucht auf Anfang April einen

Betriebsassistenten

Nebst Vertretung der Direktion liegt das
Schwergewicht im F&B-Bereich und in
der Administration.

Haben Sie einen Hotelfachabschluss
und vielleicht schon Erfahrungen in ähn-
lichen Positionen gesammelt, dann
freuen wir uns auf Ihre schriftliche Be-
werbung. Für weitere Fragen stehen wir
Ihnen gerne zur Verfügung.

Hanspeter und Blanca Ruckstuhl

HOTEL
CENTRAL

CH-6330 ENGELBERG
Tel. 041 637 32 32
Fax 041 637 32 33
Dorfstrasse 48

91119/10219

Lugano-Paradiso

Gesucht

**freundliches,
seriöses Mädchen**

Vom 1. April 1997 bis 30. Oktober 1997
(Schweizerin oder mit Bewilligung).

Bedingungen: Nichtraucherin,
Sprachkenntnisse D, F, E

Telefon 091 994 21 31

90994/21911



HOTEL BIO-CHALET FERIENWOHNUNGEN

Auch für Sie bedeutet Gäste verwöhnen
nicht in erster Linie Arbeit, sondern
Pausen und Freude. Ihr Lachen und Ihre
gute Laune lassen jeden Tag vom ersten
Sonnenstrahl bis zum letzten Blick in
den Sternenhimmel wertvoll sein. So
würden Sie gut in unser junges, fach-
kundiges und aufgeschlossenes Team
passen. Ab 1. Februar 1997 oder für die
kommende Sommersaison ab 15. Juni
1997 schon können Sie bei uns begin-
nen als

Partie-Koch
Servicefachangestellte

Schicken Sie uns Ihren Lebenslauf mit
Foto, damit wir Sie möglichst bald in
unsere Hohnegg-Familie adoptieren
können.

Fam Bumann
CH-3906 Saas Fee
Tel. 027 957 22 68
Fax 027 957 12 49

Saas-Fee

91081/10082

Seiler au Lac
BÖNIGEN-INTERLAKEN



75 Betten
Restaurant Français
Grill-Pizzeria «La Bohème»
Zur Vervollständigung unserer
Küchenbrigade suchen wir für die
kommende Sommersaison bis
Mitte/Ende Oktober kreative und
aufgestellte Mitarbeiter/innen:

Saucier
Entremetier
Commis de cuisine

sowie für unseren gepflegten
Speiseaal aufgestellte
und sprachenkundige

Servicefachmitarbeiter/innen

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung
mit den üblichen Unterlagen

und Foto:
E. Zingg, **Hotel Seiler au Lac**
3808 Bönigen
Telefon 033 822 30 21

9102/76280

Mehr über
People
im
marktplatz

Hotel • Restaurant • Bar  Gaststube • Bankettsaal

Gepflegt • Vielseitig • Persönlich

Drei Werte, auf die sich unsere Gäste verlassen. Ob beim Aufenthalt im Hotel, bei einem Bankett, in der Gaststube oder à la carte im «Tournesol».

Mit «Lust» im echten Team?

Verspüren Sie Lust, Ihre gepflegte und vielseitige Persönlichkeit in unser Team einzubringen? Wir sprechen nicht nur davon, wir helfen Ihnen dabei.

- **Servicefachangestellte/r**
- **Hotelfachassistentin**
- **Casserolier/Hausbursche**

Diese Positionen müssen wir verstärken. Unsere Gäste verlangen danach!

Ein Anruf als Startschuss?

Hans oder Elsbeth Hausheer freut sich auf Ihren Anruf oder Fax!

Telefon 01 821 41 81, Fax 01 821 41 91
Hotel Restaurant Sonnental
 Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf

90979/9768



SEEPARK HOTEL *****

Komfortables Seminarhotel zwischen der deutschen und französischen Schweiz sucht zur Ergänzung seines Teams per sofort oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin

mit Hotelerfahrung und Sprachkenntnissen (D, F, E)

Sind Sie offen, kommunikativ, freundlich und haben Sie Durchsetzungsvermögen, dann gehören Sie zu unserem dynamischen Team.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Seepark Hotel
 z. H. Frau van Engelen
 Muntelierstrasse 25, 3286 Mürten-Muntelier
 Telefon 026 672 66 66

90991/383663

Für unser sehr zentral gelegenes *****-Hotel Garni in Zürich, mit einer internationalen, anspruchsvollen Kundschaft, suchen wir per 1. März 1997 oder nach Vereinbarung

erfahrene/n jüngere/n Réceptionisten/-in

die/der Freude hat, unsere Kunden persönlich zu betreuen und selbständig zu arbeiten.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte unter Chiffre 91052, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

91052/44010



HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf Hotels

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1997 (Mitte März bis November) folgende Mitarbeiter:

Administration: Hotelpraktikant/in
 (für Réception/Service)

Küche: Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
 Hotel Casa Berno
 6612 Ascona
 Telefon 091 791 32 32

91034/1929

Jobs ...

SILENCE
 HOTELS SUISSE

shurgau
 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:

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

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

9010/20060

 **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

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



Für unsere Sommersaison 1997 suchen wir noch folgende engagierte Mitarbeiter:

Réceptionssekretärin Commis de rang

Deutschkenntnisse unerlässlich. Gültige Bewilligungen. Eintritt und Vertragsdauer nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, welche Sie mit Lebenslauf und Foto an die Direktion senden wollen.

Hotel Ascona
 Via Signor in Croce I, 6612 Ascona
 Telefon 091 791 11 35

91091/1856

Grand complexe de restauration Région Lémanique

cherche

directeur des banquets

Le profil de notre candidat:

- diplômé d'une école hôtelière
- expérience comme cadre dans la restauration
- contact facile et doté d'un esprit commercial
- bonne culture générale
- apte à diriger un important centre de banquets et conférences
- maîtrise des langues française, anglaise et allemande

Veillez adresser votre dossier complet avec photo sous chiffre 91114 à **hôtel revue**, case postale, 3001 Berne.



HOTEL KLOSTERHOF

Wir sind ein ****-Hotel (89 Zimmer) mit Gourmet- und Tagesrestaurant. In erster Linie betreuen wir internationale Seminar- und Kongresssteilnehmer sowie Individual- und Gruppengäste. Für die kommende Saison brauchen wir Ihre Unterstützung als:

Restaurant:
Servicemitarbeiter/in (D/E/)
Commis de rang

Küche:
Chef entremetier/Commis de cuisine

Réception:
Réceptionist/in (D/E/F)

Wir freuen uns, Ihnen unser Hotel und Ihre Arbeit persönlich vorzustellen. Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Hotel Klosterhof
 CH-8260 Stein am Rhein

91130/196651



HOTEL RESTAURANT ARVENBÜEL
 AMDEN

Hotel Restaurant Arvenbuel
 8873 Amden

SILENCE
 HOTEL SUISSE

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort zuverlässigen, dynamischen

Koch (CH)

Möchten Sie in einer Küche arbeiten, wo alles «hausgemacht» wird und wo Sie Ihre Kreativität, Ihren Teamgeist und Ihr zuverlässiges Arbeiten unter Beweis stellen können, dann sind Sie unser neuer Mitarbeiter.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf, um einen Termin für ein Vorstellungsgespräch zu vereinbaren.

Familie A. und S. Rüedi
 Silence-Hotel Arvenbuel, 8873 Amden
 Telefon 055 611 12 86

90640/141321

Hotel Tamaro au Lac, Ascona

Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit gültiger Arbeitsbewilligung

Sekretärin mit Berufserfahrung
Commis de cuisine
Restaurationsstüchter oder -kellner
Buffettochter 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



Réceptionistin

Eintritt Februar 1997

Sie suchen wir, um den heutigen Gast- und Betriebsbedürfnissen gerecht zu werden, brauchen wir eine/n einsatzfreudige/n Mitarbeiter/in. Haben Sie gute Grundkenntnisse, so schreiben Sie noch heute! **Arabelle Hotel**, Mittelstrasse 6, 3012 Bern, **Telefon 031 301 03 05**.

88849/4529



Wir sind ein 3-★-Hotel-Restaurant mit Konferenzzentrum im Herzen der Stadt und suchen per sofort oder nach Über-einkunft eine/n

Direktionsassistenten/-in

Sie fühlen sich an der Front genau so wohl wie in der Buchhaltung und haben das Flair, Ihre Aufgaben so zu organisieren, dass Sie immer zur richtigen Zeit am richtigen Ort sind. Ein vielseitiges Einsatzgebiet ist Ihnen ein Bedürfnis und kommt Ihrer fundierten Ausbildung (Hotelfachschule) entgegen.

In unserem lebhaften Betrieb bieten wir Ihnen genau den Wirkungskreis, wo Sie Ihre Vielseitigkeit unter Beweis stellen können. Wenn Sie sich als offene, teamfähige und belastbare Persönlichkeit sehen, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Frau A. M. Allemann
Laupenstrasse 15, 3001 Bern

91093/4022

Zürich

R
E
S
T
A
U
R
A
N
T

B
A
R



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

TOURISMUS

Tourguide

für Frühjahr '97 auf den **Malediven** gesucht!

Voraussetzungen:

Deutsch schriftlich und mündlich
Englisch schriftlich und mündlich
Französischkenntnisse von Vorteil
kontaktfreudig, flexibel
Alter ab 25.

Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto an
Manta Reisen AG
Franziska Oechslin, Treicherstrasse 10, 8032 Zürich

91095/158240

Inserate per Telefax
031 372 23 95



Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der



Jede Woche neu!

Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen). Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der *hotel + tourismus revue* kostet.

Anzeigentext:

- 1. _____ Fr. 22.- (2 Zeilen*)
- 2. _____ Fr. 44.- (4 Zeilen*)
- 3. _____ Fr. 66.- (6 Zeilen*)
- 4. _____ Fr. 88.- (8 Zeilen*)
- 5. _____ Fr. 110.- (10 Zeilen*)
- 6. _____ Fr. 132.- (12 Zeilen*)
- 7. _____ Fr. 154.- (14 Zeilen*)

Dieses Inserat soll 1mal 2mal 3mal erscheinen. *inkl. Mehrwertsteuer
Chiffreanzeige ja nein
(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr.20.- Chiffregebühr)

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
hotel + tourismus revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern



Name: _____ Vorname: _____
Adresse: _____ PLZ/Ort: _____
Datum: _____ Unterschrift: _____

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Placement accéléré de la SSH

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement un choix de talons de demandes d'emploi de demandeurs qui ont participé à notre opération «petites annonces gratuites pour demandeurs d'emplois dans l'hôtellerie». Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

1 2 3 4 5 6 7 8

Küche/cuisine

1087	Küchenchef	33	CH	März 97	E/D/F	BE
1088	Küchenchef	33	D	sofort	D/E/F	4-5*Hotel, BL/LU
1989	Koch	29	CH	n. Ver.	D/E/F	OstCH/Grenzgebiet
1090	Küchchef/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, NordCH/OstCH/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	
1097	Sous-chef	30	D	B	April 97	D/F 3-4*Hotel
1098	Hilfskoch	40	YU	B	n. Ver.	D/I/F
1099	Jungkoch	25	CH	sofort	D/E/F	Zürich
1100	Küchenchef	49	F	C	sofort	F/D/E WestCH
1101	Koch	27	CH	n. Ver.	D/F/E	Tagesbetrieb, TG/ZH
1102	Chef de partie/w.	23	CH	sofort	F/E/D	3-5*Hotel, West-CH
1103	Küchenchef	47	CH	März 97	D/F/I	TI
1104	Küchenchef	40	D	B	sofort	D/E/F NE/BE
1105	Koch	25	CH	April 97	F/E/D	4-5*Hotel, GE/ZH-Oberl.
1106	Commis de cuisine	19	F	A	sofort	F/D/E VS/BS
1107	Chef de partie	25	D	A	März 97	D/E
1108	Küchchef/Sous-chef	33	D	A	sofort	D/E/F Zentral-CH/BE-Oberl.

Service/service

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	sofort	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	Barmen/Chef de bar	34	CH	April 97	D/E	Bar/Pub, West-CH	
2422	Barmen	24	DK	A	April 97	D/E/N	
2423	Soalkellner	39	I	A	sofort	D/F/E	
2424	Barmen	23	CH	sofort	D/F/E	Bar/Pub/Disco	
2425	Barmen/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	April 97	D/F/E	BE	
2428	Kellner	35	F	B	sofort	E/F 4-5*Hotel, GE/VD	
2429	Sefa/Bufeldame	59	CH	n. Ver.	D/F/E		
2430	Sefa	22	N	B	sofort	N/D/F	VD
2431	Kellner	31	F	A	n. Ver.	F/E/D	
2432	Chef de service/w.	32	F	C	April 97	F/D West-CH	
2433	Soalkellner	39	I	A	sofort	I/F/E	
2434	Chef de service	35	CH	sofort	D/F/E	AG	

4956	Hilfskraft	38	I	A	sofort	I/F/D
4957	Portier	40	I	A	n. Ver.	I/F/D
4958	Hilfskraft	31	P	A	sofort	F/E/D
4959	Gouvernante	30	CH	April 97	D/E/F	4*Hotel, SG/TG/AI
4960	Hilfskraft	32	P	A	April 97	D/F/E
4961	Portier	25	USA	B	sofort	F/E West-CH

- 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)

Administration/administration

3477	Vizedirektor	42	CH	April 97	D/F/E	TI
3478	Geschäftsführer	50	D	sofort	D/E	GR/BL
3479	Réceptionistin	26	CH	sofort	D/F/E	3-5*Hotel
3480	Réceptionsprakt./w.	18	CH	sofort	F/E/D	VD
3481	F&B Manager	31	A	A	sofort	D/E/F 4-5*Hotel
3482	Geschäftsführerin	29	CH	n. Ver.	D/F/E	BS/BL
3483	Réceptionistin	28	D	A	April 97	D/F/E LU
3484	Betriebsassistent	25	CH	März 97	D/F/E	3-4*Hotel
3485	Aide du patron/w.	30	CH	n. Ver.	D/F/E	BE/ZH/GE
3486	Betriebsassistent	25	CH	April 97	D/F/E	
3487	Réceptionistin/F&B	28	CH	sofort	D/F/E	Hotel, Zürich
3488	Réceptionistin	31	D	A	sofort	D/E/F Zentral-CH

Hauswirtschaft/ménage

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	n. Ver.	D/F/E	zus. mit 1092
4954	Hilfskraft	28	P	A	n. Ver.	F/I/D
4955	Gouvernante	23	CH	April 97	F/D/E	Zürich

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

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

Abonnieren Sie sich zum Service de placement accéléré

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

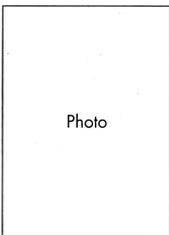
Vous pouvez déduire la TVA sur votre décompte TVA ou titre de l'impôt prélevable récupérable.

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans «l'hôtel revue» sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient. Nous vous remercions et vous souhaitons bonne chance!

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)



Je suis à la recherche d'un emploi de: _____ Date d'entrée: _____

Nom: _____ Prénom: _____

Rue: _____ N° postal/Ville: _____

Né(e) le: _____ Nationalité: _____

N° téléphone privé: _____ N° téléphone professionnel: _____

Langue maternelle: _____ Permis de travail: _____

Type d'établissement souhaité: _____ Région: _____

Remarques: _____

Connaissances linguistiques:
 Allemand: _____ Français: _____ Italien: _____ Anglais: _____
 (1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:

Etablissement: _____ Lieu: _____ Fonction: _____ Durée: _____

1. _____

2. _____

3. _____

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: _____ Signature: _____

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:
Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne (On n'a pas besoin de certificats!)

90698/84735

Le plus grand marché de l'emploi pour la gastronomie, dans votre





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 disponete:

- 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 ristorazione 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!

Inviatemi 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 90824/145789

Nous cherchons un collaborateur possédant une bonne formation hôtelière et une solide expérience dans la réception pour occuper le poste de

DIRECTEUR DE LA RÉCEPTION

dans un grand hôtel en Suisse Romande

Nous demandons:

- nationalité suisse ou permis de travail valable
- un sens développé des relations humaines
- un esprit d'initiative et de bonnes connaissances informatiques
- maîtrise des langues française, anglaise, allemande.

Nous attendons votre offre complète avec c.v. et photo sous chiffre 91115, hôtel revue, case postale, 3001 Berne.



Vous êtes pressé?...

...transmettez alors vos annonces par **téléfax**.
24 heures sur 24.

Au numéro **031 372 23 95**.

Restaurant Golf & Country Club de Neuchâtel

cherche pour la saison d'été

chef de partie commis de cuisine serveuse

Bonnes conditions de travail, équipe jeune et dynamique, voiture nécessaire, références suivies.

Saison 1 avril au 15 novembre. Envoyer c. v. (avec photo).

M. John Newman
Restaurant du Golf
2072 St-Blaise

P 91013/97567

L'Association Touristique des Alpes Vaudoises (ATAV)

qui fédère la promotion touristique des stations de Château-d'Oex, Les Diablerets, Gryon, Leysin, Les Mosses et Villars

cherche son/sa

responsable de la promotion

Ce poste à 75 % demande une grande disponibilité, en raison des fréquents déplacements à l'étranger.

Le/La candidat(e) idéal(e) aura:

- une excellente connaissance du tourisme local, national et international
- une bonne connaissance des langues - le sens de la vente
- une réelle envie de développer ce nouveau poste
- une excellente présentation.

Philippe Sublet, directeur à l'office du tourisme de Château-d'Oex attend vos candidatures jusqu'au 15 février avec lettre manuscrite et photo, présentation de salaire. OT de Château-d'Oex, 1837 Château-d'Oex.

P 91069/67040

Restaurant «La Fonda»

Rue Mauverney 16 B
1196 Gland
Téléphone 022 364 57 64

cherche tout de suite ou à convenir

cuisinier

connaissant la cuisine italienne et espagnole. Place à l'année.

Sans permis s'abstenir.

P 91070/387343



RESTAURANT DU CREUX-DE-GENTHOD

Pour la nouvelle saison de mars à novembre, nous souhaitons trouver:

un serveur:

service sur guéridon, terrasse en été, gain au %

un cuisinier:

CFC ou équivalent; polyvalent, équipe de cinq personnes.

une serveuse:

entregens et dynamisme, responsable du «Bistrot»

Nous vous prions de nous faire parvenir un courrier à

Restaurant du Creux-de-Genthod
Monsieur Olivier
Chemin du Creux-de-Genthod 29
1294 Genthod
Tél. 022 774 10 06 - Fax 022 774 10 41

90989/335533



WORLDWIDE HOSPITALITY

GOLDEN TULIP

INTERNATIONAL

Golden Tulip Fribourg,
Grand Places 14, 1700 Fribourg
téléphone 026 351 91 91

Hotel****, 200 lits, situé au centre-ville et à 3 min. de la gare, centre de séminaire jusqu'à 400 personnes, cherche pour entrée de suite ou à convenir:

1 réceptionniste

français/allemand
avec quelques années d'expérience

Sie vous savez prendre des initiatives, sie vous avez le sens des responsabilités, venez vous joindre à notre sympathique et dynamique équipe. Nous offrons une place stable, à l'année. Sans permis valable s'abstenir.

Cela vous intéresse? Alors, n'hésitez pas et envoyez vos offres complètes, par écrit, à l'attention de M^{lle} Ambord.

Au Parc Hotel

Fribourg

cherche de suite ou à convenir

gouvernante intendante

avec expérience

1^{er}/ère sommelier/-ère

(suppléant(e) du chef de la restauration)

avec connaissances professionnelles Français-allemand ou français-anglais.

Avec permis valable.

Faire offre à la direction du

Parc Hôtel
rte de Villars 37, 1700 Fribourg
Tél. 026 422 11 11



P 91018/243841

CARRIÈRE

Le piment d'une idée...

Genève MOVENPICK HOTEL

Si vous avez

- de l'expérience d'un bar
- de bonnes connaissances des langues (français, anglais)

vous êtes le ou la

commis de bar

que nous cherchons pour notre bar d'hôtel le Tchîn-Tchîn.

- Nous vous offrons:
- un salaire intéressant
 - des prestations sociales favorables
 - un cadre de travail moderne
 - date d'entrée tout de suite ou à convenir.

Faire offres par écrit ou téléphoner à:

Karine Grin
Mövenpick Radisson Hôtel
av. de Rhodanie 4
1000 Lausanne 6
téléphone 021 617 21 21



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 90533/44300

Auberge de Vouvry

hôtel, restaurants

cherche pour date d'entrée à convenir, place à l'année

chef de partie commis de cuisine personnel de service

envoyer c.v., photo et copies des certificats

Auberge de Vouvry
C.P. 332
1896 Vouvry

91113/36919

La Société de Développement de Verbier cherche un

gérant

pour le Café-Restaurant du Centre Sportif de Verbier.

Pour visiter ou faire offres s'adresser au

«Centre Sportif de Verbier».
Les soumissions doivent être adressées jusqu'au 27 février 1997 à la Direction du Centre Sportif, 1936 Verbier, téléphone 027 771 66 01, M. Bergerand.

91003/153265

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.

Veillez adresser vos offres sous chiffre 90932 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.



HOTEL CARLTON

GENÈVE

Nous cherchons de suite ou pour date à convenir un/une

réceptionniste

- quelques années d'expérience dans ce poste;
- français, anglais, allemand;
- intérêt pour l'informatique.

Nous vous proposons un travail intéressant et varié.

Veillez faire parvenir votre dossier avec curriculum vitae à

Hôtel Carlton, case postale 228, 1211 Genève 21.

91059/12149

Nous cherchons pour début mai un

cuisinier créatif

sachant travailler seul pour restaurant en Ajoie.

Age idéal 25 à 30 ans.

Ecrire sous chiffre F 165-743 229, à Publicitas, case postale 150, 2900 Porrentruy 2

P 91021/44300

Ristorante italiano in Puerto de Pollensa, Mallorca, aperto tutto l'anno

cerca

cuochi

(chef de partie e commis)

éta 22-27 anni

Inizio lavori marzo-aprile 1997.

Interessati chiamare al telefono 0034-71 864013 o mandare referenze al Fax 0034-71 865232 Sig. Gasso.

91066/388503

Metropole Genève 5*

cherche pour entrée à convenir:

réceptionniste-caissier/-ère

- Langues: français, anglais, 3^e langue un atout
- expérience dans hôtels même catégorie
- formation hôtelière
- emploi fixe pour personne aimant les responsabilités.

Sie vous êtes en possession d'un permis valable, veuillez adresser votre dossier complet avec photo au: Bureau du personnel, 34, quai du Général Guisan, 1204 Genève.

P 91071/12920

Hôtel 4-étoiles de Lausanne

cherche pour compléter son équipe:

- **commis de cuisine** avec CFC
- **réceptionniste homme** (anglais, Fidelió)
- **jeune night-auditor** (anglais, Fidelió)
- **jeune gouvernante**
- **serveur** avec sens de l'accueil, rapidité

Envoyer dossier complet avec photo sous chiffre 91099 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

91075/11797

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Live and Work in America
Jetzt neues Green Card Lottery der US-Regierung. Fachgerechte günstige Antragstellung direkt in Portsmouth, ind. US-Certificate. Fotostudio, Support-Service, in Korea. Anabinnschluss! 100-24-24 Sid • Tel +82 49 22715677 • Fax +82 49 2298410 Dipl.-Kfm. M. Meyer / DVH-T • Box 76 32 84 • D - 22071 Hamburg

TAHOE HOUSE
RESTAURANT & BÄCKEREI
SWISS & CALIFORNIAN CUISINE
625 West Lake Blvd.
Tahoe City California USA

Gepflegt • Vielseitig • Persönlich
Drei Werte, auf die sich unsere Gäste verlassen.

Mit «Lust» im echten Team?
Verspüren Sie Lust, Ihre gepflegte und vielseitige Persönlichkeit in unser Team einzubringen?
Wir suchen im Austauschprogramm für 12 bis 18 Monate für unser Spezialitätenrestaurant

• **Jungkoch (m/w)**
(Englischkenntnisse vorteilhaft)
Diese Positionen müssen wir verstärken. Unsere Gäste verlangen danach!

Ein Anruf als Startschuss?
Hans oder Elisabeth Hausher freut sich auf Ihren Anruf oder Fax!
Im Auftrag von Peter Vogt, Restaurant TAHOE HOUSE
Telefon 01 821 41 81, Fax 01 821 41 91
Hotel Restaurant Sonnatal
Zürichstrasse 96, 8600 Dübendorf

USA
Leben und Arbeiten?
Green Cards für jedermann
Info-Tel. 041 - 282 04 54 24 Std.
Listrighalde 11, 8020 Emmenbrücke
GREEN CARD SUPPORT SERVICE

Tüchtiger Koch
für A-la-carte-Restaurant in Windhoek, Namibia, gesucht.
Schriftliche Bewerbungen an:
Restaurant Gathemann, Postfach 9245, Windhoek, Namibia, Telefon (264) 61-223 853, Telefax (264) 61-241 115. 91007/321249

RELAIS & CHÂTEAUX
Gallia Palace Hotel
58040 PUNTA ALA (Grosseto) ITALY
Tel. 0039 564 922022 - Telefax 0039 564 920229

cerca per la prossima stagione estiva da maggio a settembre:
commis de rang
portiere turnante
conoscenza D/E/F
aiuto segretaria
conoscenza D/E/F
Inviare curriculum vitae e foto.

büro metro
Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen
Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFAHRTSCHIFFE:
Hotel Manager (Schiffserfahrung wichtig)
Excursion Manager
F&B Manager
Restaurant Manager
Executive Chef
Sous-chef
Chefs de partie

OSTEUROPÄ:
Executive Chef
Sushi Cook

ENGLAND UND KANALINSELN:
Hotelfachpersonal
Chef de partie (m/f)
Chef de rang (m/f)

Büro Metro
Freigutstrasse 7
CH - 8039 Zürich
Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

Insertieren bringt Erfolg!

Auf nach Thailand!
Das renommierte Central Plaza Hotel in Bangkok, zwischen Zentrum und Flughafen gelegen, ist eines der Top-Business-Hotels von Thailand. Es verfügt über mehrere Restaurants verschiedener Stilrichtungen sowie über zahlreiche Tagungs- und Banketträumlichkeiten.
Für das gepflegte, italienische Restaurant mit hohen Küchen- und Servicestandards suchen wir einen jungen, ledigen
Küchenchef
mit Grundkenntnissen der englischen Sprache. Er sollte in der Lage sein, ein motiviertes, kleines Kochteam kompetent zu führen und als initiativer Fachmann dazu beitragen, den guten Ruf des Restaurants weiter zu festigen.
Weitere Informationen zu diesem interessanten Posten erhalten Sie über Telefon 081 833 74 75 (Herrn Aerm verlangen).

Schweizerisch geführtes Erstklasshotel in den kanadischen Rocky Mountains sucht auf dieses Frühjahr die Mithilfe einer
Etagengouvernante
Falls Sie die nötigen Voraussetzungen mitbringen und sich für ein Jahr Auslandsaufenthalt verpflichten können, senden Sie bitte Ihre Bewerbung (inkl. Ihre Telefonnummer) an das
Relais & Châteaux Post Hotel
Box 69
Lake Louise, AB, T0L 1E0
Telefon 001 403 522 3989
Fax 001 403 522 3966
z. H. André Schwarz

U.K. - positions available with some leading hotels and restaurants in England and Scotland. Expd sous-chefs, chefs de partie and chefs de rang. For details of seasonal and permanent positions send c.v. and photograph to TSA, 18 High Street, Beckenham, Kent, BR3 1BL, U.K.
Telephone 0181 650 2344/3666
Fax: 0181 650 5645

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 67, Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Tourismus- und Verkehrswirtschaftler (Lic. oec. HSG), 29, D/E/F, mit Berufserfahrung in der Tourismus- und Verkehrsbranche sowie guten Kenntnissen in der Medienarbeit, sucht
neue Herausforderung
vorzugsweise im Bereich Marketing und Kommunikation. Teamfähigkeit, Flexibilität sowie Bereitschaft, auch an der Basis anzupacken, sind für mich selbstverständlich.
Gerne erwarte ich Ihre Anfrage unter Chiffre 91086 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Sie suchen ein
Geschäftsführer-Ehepaar
(dipl. Hot. SHV/VDH)
- mit langjähriger Erfahrung im Bergungs- und F&B-Bereich
- mit Ideen und Führungskompetenz
- belastbar und engagiert?
Wir suchen einen Betrieb
- mit Freiraum für neue Ideen
- in dem Gastlichkeit und Qualität grossgeschrieben werden
- mit Zukunftsperspektiven.
Interessiert? (evtl. Pacht). Näheres erfahren Sie unter Chiffre 91041, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Motivierte, 29jährige Schweizerin (F, D, E, SP) mit EDV-Kenntnissen sucht Stelle als
Anfangsreceptionistin
(oder Praktikum) per Mai-Juni 1997, Regionen GE, VS, VD, BEO.
Gerne erwarte ich Ihre Zuschriften unter Chiffre 90839, **hotel+tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Wollten Sie nicht schon immer eine rationale und reibungslose Betriebsführung?
Direktor (CH, 37)
Profil:
- marktorientiert
- Marketing & Salesprofi
- strategische Erfolgspositionierung
- Corporate-Denkweise
- kompetente Persönlichkeit
- gutes Flair für Zahlen
- Führungserfahrung
- kreativ, flexibel und belastbar.
Sind Sie interessiert? Bevorzugte Regionen ZH, LU, TG, SG. Offerten erhalten unter Chiffre 90983, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Junger, innovativer
Gastgeber
sucht neue Herausforderung im Raum Luzern, Innerschweiz. 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.

Hard worker girl, 36 years old, nur wenig Deutsch sprechen. E, P, Sp, I, looking for **Hauswirtschaft work**.
☎ 01 722 23 16

Unabhängiges CH-Ehepaar (48/49) mit grosser Erfahrung im Profit-Center-Bereich sucht neue Herausforderung als
Gastgeber-Ehepaar
Region egal (auch mit Beteiligung möglich).
Gerne erwarten wir Ihre Anfrage unter Chiffre 91083 an **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Trendorientierter Küchenchef (gelernter Koch und Kellner) mit Patent, welcher gerne auch am Herd arbeitet, sucht
neuen Wirkungskreis
Da ich alle Sparten durchlaufen habe, bin ich sehr frontorientiert. Arbeitsbeginn ab April oder nach Vereinbarung.
... ich höre von Euch unter Chiffre 91121, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Erfahrener
Temporär-Koch
hat noch Termine frei. Rufen Sie mich an über Telefon 079 340 60 67.
(Nur Region Luzern/Küssnacht oder ZH Oberland.)

Junger Quereinsteiger mit Fähigkeitsausweis A sowie Erfahrung von SJH- und NF-Haus sucht ab Sommer 1997, zum Mieten oder als Betriebsleiter, ein **Berghaus** oder kleines Berghotel.
Offerten unter Chiffre 91123, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

Attrakt. **Frau (40+)** mit Erfahrung im Gastgewerbe (Hofa) sucht Partner mit eigenem Betrieb.
Zuschriften bitte unter Chiffre 91127, **hotel + tourismus revue**, Postfach, 3001 Bern.

hotel + tourismus revue
Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	☐ Fr. 134.-*	☐ Fr. 79.-*	☐ Fr. 46.-*
Ausland (Landweg)	☐ Fr. 168.-	☐ Fr. 98.-	☐ Fr. 58.-
Europa (Luftpost)	☐ Fr. 228.-	☐ Fr. 131.-	☐ Fr. 75.-
Übersee (Luftpost)	☐ Fr. 299.-	☐ Fr. 181.-	☐ Fr. 99.-

* inkl. 2% MwSt. ☒ Zutreffendes bitte ankreuzen

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

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