

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 16

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: 21.06.2025

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

mit 387
Stellenangeboten

tourismus hotel+revue

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

HOTEL-REVUE

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

Seit 1892

TOURISMUS

Agno fürchtet Malpensa 2
Der riesige Flughafen Malpensa kann für den kleinen Flugplatz in Agno gefährlich werden – oder eine Chance bedeuten.

Graubünden Ferien 4
Rasche Umsetzung der neuen Werbeline: Der Verkehrsverein Graubünden will zu Graubünden Ferien werden.

HOTELLERIE

Blick durch die «Brille» 8
Kommt «sie» oder kommt «sie» nicht? Die «Fusion» zum Einheitsverband durch die Brille unserer Nachbarländer.

Drittes Kunsthôtel 9
Nach Hundertwasser und Kumpf: In Kärnten soll der Künstler Ernst Fuchs ein weiteres Rogner-Kunsthôtel bauen.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Trägerische Sicherheit 11
Holger Rust warnt vor der «Sicherheit» der Trendforschung – und empfiehlt die Bildung eines virtuellen Konzerns.

«Schweineische» Energie 14
Pilotprojekt: Samnaun setzt mit Co-Vergerung auf eine günstige Entsorgungslösung für Speisereste.

HOTEL · TOURISME

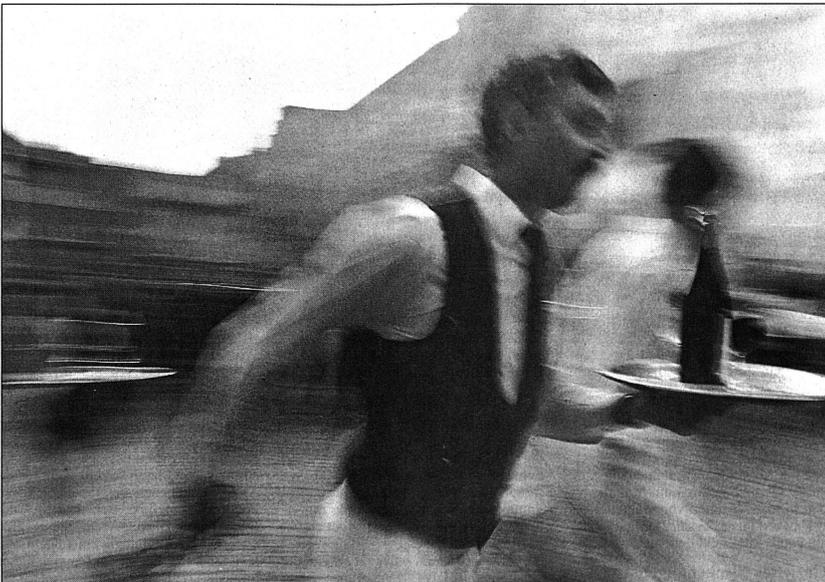
Hôtel Le Mirador 16
L'Hôtel Le Mirador veut retrouver les vertus d'une hôtellerie traditionnelle, dit son nouveau directeur.

Jura Tourisme 17
Jura Tourisme a simplifié ses structures pour sortir de la crise et, partant, être plus efficace.

SHV · SSH · SSA

SHV: «Strategie 98» 19
Mit der «Strategie 98» soll es einen noch besseren SHV zu einem günstigeren Preis geben. Wesentliche Neuerung ist, dass der Schweizer Hotelier-Verein künftig bewusst auf drei Ebenen seinen Mitgliedern dienen will: Interessenvertretung, Produkte- und Angebotslinien sowie Support und Dienstleistungen.

Schweizer Hotellerie



Motto 1998: Mit Schwung unsere Hotellerie noch attraktiver machen und besser verkaufen. Foto: Andreas Messerli

Aus dem Aufschwung einen Trend machen

Seit sieben Jahren wartet die Schweiz auf bessere Konjunktur. Ausser dem «Aufschwung im Kopf» passierte aber nichts Positives. Alle Prognosen mussten regelmässig nach unten korrigiert werden. Nun aber gibt es klare Signale: es geht aufwärts.

PETER KÜHLER

Die Durststrecke war lang und gnadenlos. Erinnern wir uns: seit 1990, dem besten Jahr in der Geschichte der Schweizer Hotellerie, fielen die Hotelübernachtungen innert sechs Jahren von 37,5 Mio. auf 31 Mio. (also um fast ein Fünftel). Die Bettenbelegung sank im gleichen Zeitraum von 45% auf nur noch rund 37%. Die Schweiz stand bei der Zahl internationaler Ankünfte nur noch auf Platz 15 (1990: Platz 11). Über die Ursachen – hausgemachte und externe – haben wir lange gerätselt. Und dabei behaue das Selbstvertrauen verloren.

Übernachtungen: plus 3,5%
Nun die Wende: seit Sommer 97 geht es aufwärts. Das Jahr 1997 brachte einen Zuwachs der Übernachtungen von 3,5% für die Schweizer Hotellerie. Die Schweiz ist in Deutschland begehrtestes europäisches Reiseziel (Globo-Umfrage) und die Winterfrequenzen sind (trotz verregener und verschneiter Ostern) rekordverdächtig. Diese erfreuliche Entwicklung lässt allenthalben Optimismus für die bevorstehende Sommersaison

aufkommen (siehe dazu auch UBS Umfrage auf Seite 4). Der Aufschwung ist da. Dass eine echte Trendwende stattfindet, kann man nur hoffen. Denn von einem «Trend» darf erst nach 3–5 Jahren gleichgerichteter Entwicklung gesprochen werden. «Trendwende» ist ein gefährlicher Begriff, der Sicherheit aufkommen lässt («jetzt kann uns nichts mehr passieren») und zu Nachlässigkeit verleitet (Abbau von Serviceleistungen, spontane Preiserhöhungen). Besser ist es, durch harte Arbeit alle Faktoren so zu beeinflussen, dass die positive Entwicklung anhält – und damit zu einem Trend wird.

Cash flow: plus 70%

Hoch erfreulich sind die in der *hotel + tourismus revue* veröffentlichten 1997er Abschlüsse führender Hotelunternehmen. Beinahe sensationell sind (noch inoffiziell und provisorisch) Andeutungen aus dem Umfeld der Erfa-Gruppen des SHV und der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) in Zürich. Demnach haben die Umsätze (bei stagnierenden bzw. rückläufigen Preisen) um rund 1,5% zugenommen. Der Mitarbeiteraufwand und die Finanzierungsvorgänge sind je um rund 1,3 bis 1,4% niedriger, so dass mit einem Branchen Cash flow von wieder 5–6% gerechnet werden kann, was einer Erhöhung um rund 70% entspräche. Auch die wirtschaftlichen Bedingungen lassen Positives erwarten: vor allem der schwächere Frankenkurs, Hauptmotor für den Aufschwung. Währungsspezialisten und Marktteilnehmer rechnen mit

einem starken Euro. Eine wichtige Bedingung, kommen doch rund 35% unserer ausländischen Gäste aus Euro-Europa. Die Abschwächung des Franken gegenüber den führenden Währungen DM, Pfund und Dollar machen Ferien und Business in der Schweiz preislich wieder attraktiver.

Konkurrenzfähige Hotellerie

Die Durststrecke der vergangenen Jahre hatte positive Wirkungen für den Gast: attraktiveres Preis-Leistungs-Verhältnis, grösseres Qualitätsbewusstsein, mehr Freundlichkeit. In dieser Richtung müssen die Bemühungen der Schweizer Hotellerie weitergehen: kreative unverwechselbare Angebote, aktiver persönlicher Verkauf, Einsatz moderner Technologien (Switzerland Destination Management und Internet), Arbeitsteilung mit anderen Hotels, Mut zu noch mehr Gastfreundschaft... Das Ziel: höhere Belegung, bessere Ertragskraft. Aber auch das wirtschaftliche Umfeld muss beachtet werden: Festschreibung des exportorientierten Mehrwertsteuersatzes; Berücksichtigung des KMU-Finanzbedarfs durch ein verantwortungsbewusstes Bankensystem (erfreulich das Vordringen der Regional- und Raiffeisenbanken!); Pflege eines konjunkturorientierten Frankenkurses durch die Nationalbank; Förderung von Innovationen, mehr Wettbewerb und günstigere Gesteuerpreise für food und non food; Abbau bürokratischer Hemmnisse usw. So kann es gelingen, aus dem noch jungen Aufschwung eine länger anhaltende Gesundung zu bewirken.

Trendsportarten

Mit Abkommen Natur schützen

Trendsportarten wie Rafting, Canyoning oder Sportklettern bekommen immer mehr Anhänger. Eine deutsche Studie prognostiziert eine steigende Tendenz. Unter diesem Boom leiden sensible Landschaften, die nun mit einem vom Deutschen Bundestag initiierten internationalen Abkommen geschützt werden sollen. Auch in der Schweiz treten solche Konflikte auf, die aber meistens regional gelöst werden können. Seite 3

Mövenpick

Der Prinz kommt zum Handkuss

Mövenpick gilt als ein ertragsmässig und strukturell erstarakter Konzern. Mit dem Wechsel von Konzernchef Ulrich Geissmann zu Bruno Schöpfer stellen sich einige Fragen: In welcher Form kommt das Engagement des saudischen Prinzen Al Waleed für die Hotel-Division zu tragen. Und: Welche Ziele verfolgt Mehrheitsaktionär Baron August von Finck mit dem renditestarken Schweizer Gastro- und Hotel-Konzern. Seite 7

Profitable Gastlichkeit

«Service that sells» zu gewinnen

Die *hotel + tourismus revue* verliert 5 Exemplare von «Service that sells» inkl. Video und Beratung. Der US-Bestseller von Jim Sullivan, neu auch auf deutsch, zeigt, was Freundlichkeit im Restaurant und Zufriedenheit von Gästen heisst. Dienstleistung allein erhöht aber kein Unternehmen am Leben – der Verkauf muss fester Bestandteil des Services sein. Doch gerade davor scheut man in der Gastronomie häufig zurück. Seite 12

Euro

Hôteliers dans l'expectative

Le 1er janvier 1998, l'euro deviendra la monnaie officielle de onze pays européens. Des mesures comptables doivent être prises pour que le client ne soit pas forcé de changer son argent lorsqu'il vient dans notre pays. Les hôteliers doivent empoiner le problème à bras-le-corps. Un sondage a montré que les groupements hôteliers se sont déjà préparés. Les hôtels individuels, en revanche, sont encore dans l'expectative. Page 15

Miele Service-Abonnement.

Vollgarantie mit Bonus.

Rufen Sie an!
Miele Professional
Tel. 056/417 24 62

ELSAFE®

Der zuverlässigste elektronische Hotel-Zimmertresor weltweit.

KMS AG KMS Elektronik & Handels AG
Hauptstrasse 19, 3000 Interlaken
T 031/823 32 23 F 031/823 33 23

Essence of Nature

Hautfreundliche Gästekosmetik mit echten Bergblumenextrakten. Ein alpinisches Erlebnis. Dazu passende Komfortprodukte im Swiss Ethno Design.

PROVALORA AG 8309 NÜRNENSDORF
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16

SWISS HOSPITALITY

Textilien für die Gastronomie

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

DOMINO GASTRO

Ihr Personal-Profi

Region + Zentrale	055 415 52 80
Linth	01 432 73 73
Zürich	061 313 40 10
Basel	062 842 48 31
Suhr	041 240 11 44
Lužern	071 925 33 66
Wii	033 823 32 32
Interlaken	026 466 35 40
Romandie	M. Aquilini
Chur	
Lugano	Heidi Caminada 091 943 52 49

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

DOMINO GASTRO

Flugplatz Lugano-Agno

Malpensa bringt Chancen und Gefahren

Vor den Toren des Tessins entsteht mit Mailand-Malpensa ein neuer Flughafen. Der kleine Flugplatz Lugano-Agno kommt ins Einzugsgebiet eines der grössten Terminals von Europa – und gerät damit unter Druck. Obwohl in Agno nur wenig Gäste landen, würde der Tessiner Tourismus mit der Abwertung Agnos viel verlieren.

JÜRIG STEINER

Am 25. Oktober 1998 ist es soweit: Der Grossflughafen «Malpensa 2000» ist in Betrieb. Der Ausbau des Mailänder Hubs zu einem der drei wichtigsten Airports in Europa verfolgen die Verantwortlichen aller Schweizer Flughäfen mit Sorge. Der neue Milanese Terminal wird wegen Italiens Mitgliedschaft in der EU im europäischen Flugverkehr grosse Vorteile haben und Zürich wie Genf konkurrenzieren. Am direktesten betroffen ist auf den ersten Blick aber der Flugplatz Lugano-Agno. Im Gegensatz zum heute noch wichtigeren Mailänder Flughafen Liniate liegt Malpensa nur 60 Kilometer von Agno – eine Distanz, die Flugreisenden ohne weiteres zugemutet werden kann. Die Eröffnung des Gross-Airports vor der eigenen Haustür trifft den Flugplatz Agno, welcher der Stadt Lugano gehört, in einem Moment grosser Orientierungslosigkeit. Vor gut einem Jahr strich der Basler Carrier Crossair einen Drittel seiner Linienflüge von und nach Lugano wegen mangelnden Ertrags. Crossair, die die Destination Agno in den vergangenen 16 Jahren im Alleingang vom provinziellen Flugfeld zum respektablen Business-Airport aufgebaut hat, besitzt praktisch ein Monopol. Lugano-Agno verlor mit der Steichung der Crossair-Flüge seine Funktion als Drehscheibe für Flugverbindungen nach Italien. Heute dient Lugano-Agno vor allem als Zubringer für die Airports Zürich und Genf. Nur ein Anbieter ist seither neu in Agno eingestiegen: Die Air Engiadina hat im Dezember 1997 die von Crossair aufgebene Verbindung nach Rom wieder aufgenommen.

Unverlässlicher Partner
Grösstes Handicap des Flugplatzes ist, dass er sich in öffentlicher Hand befindet. Das verunmöglicht ein effizientes Management. Die Direktion wird von **Giorgio Marconi**, Vorsteher der Stadtbetriebe, nebenbei wahrgenommen, sämtliche wichtigen Entscheide müssen zuerst durch die langsam mahlenden, unberechenbaren politischen Mühlen laufen. Aus der Sicht von Carriern ist die Stadt deshalb kein verlässlicher Partner. Zwar ist man in Lugano daran, ein Privatisierungsprojekt aufzugleisen. Doch darüber droht neue Gefahr – die Kontrolle über den Flugplatz könnte den Tessinern vollends aus den Händen gleiten. Die private Societa' eserzizi aeroportuali (SEA), die den Hub Malpensa managt, hat un- verholten Interesse gezeigt, sich an einer privaten Betriebsgesellschaft für den



Der Flugplatz Agno gehört der Stadt Lugano. Eine Privatisierung wird diskutiert. An der privaten Betriebsgesellschaft beteiligen möchte sich die SEA, die den Hub Malpensa managt. Damit könnte den Tessinern die Kontrolle ihres Flugplatzes entgleiten.

Foto: zvg

Flugplatz Agno zu beteiligen. Den Mailänder Flugplatz-Strategen käme es sehr gelegen, wenn die kleineren Airports in Norditalien zusammen mit Agno ein Netz von Satelliten um Mailand bilden würden – dirigiert von Malpensa aus, wo auf regionale Tessiner Befindlichkeiten kaum Rücksicht genommen würde.

Gezieltes Nischenangebot

Die Aussichten, dass Lugano-Agno zu einem lombardischen Flugplatz zweiter Klasse degradiert werden könnte, hat nun die Tessiner aufgeschreckt: Die Tes-

siner Handelskammer legte eine Studie zu den Perspektiven des Flugplatzes vor, die an der Universität der italienischen Schweiz erarbeitet wurde. Die von Professor **Rico Maggi** geleitete Expertise kommt zum Schluss, dass Agno mit einem gezielten Nischenangebot wohl Marktchancen habe.

Weiterentwickeln seien, rät Maggi, die Qualitäten, die Lugano-Agno heute schon auszeichnen. Der kleine Airport lebt zu über 70% von Geschäftsreisenden. Der schnelle Check-In, Top-Service sowie die dank der Nebelfreiheit gesi-

cherte Einhaltung der Flugpläne seien Vorzüge, die die Grossanlagen von Malpensa und Zürich nicht bieten könne. Allerdings, gibt Maggi zu bedenken, sei das Angebot an neuen Verbindungen (nach London, Frankfurt) auszubauen. Und: Das Flugplatzmanagement müsse eine klare Geschäftsstrategie entwickeln und konsequent verfolgen. Im Rahmen dieser Strategie sei zu prüfen, ob nicht auch mehr alternative Marktsegmente aktiviert werden könnten. Maggi denkt an die Förderung preisgünstiger Touristenflüge vom Typ «City-Hopper» (vergl. Kasten).

Herausforderung

Die Eröffnung des Grossflughafens Mailand-Malpensa im kommenden Herbst katapultiert das Tessin ins unmittelbare Einzugsgebiet eines der grössten Airports von Europa. Ab Oktober wird die Kapazität von Malpensa auf 12 Millionen Passagiere jährlich verdoppelt. Im Vollausbau werden im Interkontinental-Hub jährlich 24 Millionen Personen durchgeschleust. Die Tatsache, dass nur eine Busstunde von Lugano entfernt künftig Jumbo-Jets mit Touristen aus aller Welt landen werden, eröffnet für den Tessiner Tourismus Möglichkeiten, die «unbedingt genutzt werden müssen», wie **Corrado Kneschaurek** betont. Die Frage allerdings ist wie. **Eugenio Foglia**, Direktor von Ticino Turismo, gibt zu bedenken, dass man diesen entstehenden Markt intensiv bearbeiten müsse. Ticino Turismo verfüge jedoch nicht über die personellen und finanziellen Ressourcen, dies zu tun. jsz

Touristische Charterflüge?

Die Tessiner Tourismusverantwortlichen bewerten die Idee, Charterflüge anzubieten, mit Zurückhaltung. Für **Eugenio Foglia**, Direktor des Tessiner Verkehrsvereins Ticino Turismo, hänge die Lancierung von Charterflügen nach Agno davon ab, ob ein Reiseveranstalter bereit sei, das entsprechende Risiko auf sich zu nehmen und ob die Bereitschaft bestehe, die Operators mit Werbung zu unterstützen. Gemäss Foglia ist aber der Flugplatz Agno auch in seiner heutigen Form für den Tessiner Tourismus von grosser Bedeutung – man dürfe nicht vergessen, dass sich viele Unternehmen auch dank des Flugplatzes im Tessin niederlassen und die anreisenden Geschäftsleute auch in Tessiner Hotels übernachten.

Corrado Kneschaurek, Präsident des Tessiner Hotelierverbands, meint auf Anfrage, Lugano-Agno sei rein zahlenmässig für den Tessiner Tourismus

nicht von grosser Bedeutung. Keine 10% der in Agno startenden und landenden Passagiere sind gemäss der Uni-Studie Touristen. Trotzdem wäre eine weitere Abwertung ein herber Verlust – der Flugplatz sei eine Art Visitenkarte, signalisiere eine gewisse Weltgewandtheit der Region Tessin. Kneschaurek kann sich vorstellen, dass Charterflüge nach Agno Erfolg haben könnten – wenn sie mit entsprechenden Paketen vor Ort ergänzt würden. City-Flights nach Lugano machten kaum Sinn, meint Kneschaurek – dazu ist die grösste Tessiner Stadt zu wenig. Hingegen hält er es für denkbar, einen Wein-Charter zu lancieren – einen Flug zu einer Degustations- und Besichtigungswoche bei innovativen, qualitativ herausragenden Tessiner Weinbauern, verbunden beispielsweise mit dem Besuch von Highlights der Tessiner Architektur. jsz

SWISSORAMA

Die Sicherheit des Flughafens Zürich ist nur «zufriedenstellend». Das hat ein Urteil der deutschen Zeitschrift «test» von der Stiftung Warentest ergeben. In allen drei Bereichen Brandschutz, Evakuierung und Organisation hat der Zürcher Flughafen eine gute Brandlastreduzierung zu, jedoch werde die Erstbrandbekämpfung vernachlässigt. Dies, obwohl der Sprinklerschutz nicht ausreiche und die Entrauchung nicht voll gesichert sei. Die Feuerschutzeinrichtung sei nahezu unzugänglich, die Notausgänge seien unzureichend markiert. Nach der Brandkatastrophe im April 1996, bei der 17 Menschen starben, schneidet der Düsseldorf-er Flughafen mit der Beurteilung «gut» ab. Die gleiche Gesamtbewertung haben auch die Flughäfen München und Stockholm erhalten. Am schlechtesten, mit «sehr mangelhaft», kommt der Lissaboner Flughafen weg. Dort fehle ein komplettes Sicherheitskonzept. CK

1. Internationales Architektur Symposium in Pontresina. Vom 16. bis 18. September dieses Jahres findet im Kongresszentrum Rondo in Pontresina das 1. Internationale Architektur Symposium statt. Zu diesem Anlass werden führende und bekannte Persönlichkeiten aus Architektur, Wirtschaft, Kultur, Wissenschaft und Politik zusammengeführt. Zukunftsweisende Projekte sollen vorgestellt, und in Panelgesprächen sollen progressive Ideen erörtert werden. An den drei Tagen sind verschiedene Referate geplant. Am Abend werden spezielle Rahmenprogramme angeboten. Das Symposium verfolgt das Ziel, Ideen zur Verbesserung des Lebensraumes nicht nur zu postulieren, sondern auch sukzessive zu realisieren. Es ist ein jährlich wiederkehrender Anlass, bei dem kontinuierlich der Fortschritt der initiierten Konzepte zur Lebensraumgestaltung in kritischer Form betrachtet wird. Organisator ist der Kur- und Verkehrsverein Pontresina. CK

Neuer Panorama-Höhenweg auf dem Wanger Pizol. Mit der Schaffung des Panoramahöhenwegs auf 2224 Metern über Meer, kommen im Winter auch Flugsänger auf dem Wanger Pizol auf ihre Rechnung. Der gefadete Höhenweg beginnt und endet bei der Pizolhütte. Erreichbar ist der Höhenweg ab Talstation Luntschbach-Wangs-Pizol. Der 3,5 Kilometer lange Weg ist gelb signalisiert und mit Winterstiefeln für jedermann und ohne besondere Ausrüstung gut begehbar. Der Spaziergang dauert rund 90 Minuten. CK

Beatenberg: Mit dem Trottnett durch das Dorf. Mit einer Länge von sieben Kilometern ist Beatenberg wohl eines der längsten Dörfer Europas. Um die rund anderthalb Stunden dauernde Wanderung durchs Dorf abzukürzen, hat Beatenberg einen Trottnettleishservice eingerichtet. In jedem der drei Dorfteile können Gäste kostenlos ein ein- oder zweiplätziges Trottnett ausleihen. Das Budget für die rund 20 Trottnette beläuft sich auf 10 000 Franken. SF

PANORAMA

Deutsche gaben 1997 leicht mehr aus als 1996. Trotz des negativen Ausblicks des starken Frankens lagen die Ausgaben der deutschen Gäste in der Schweiz geringfügig höher als im Vorjahr. Wie die Handelskammer Deutschland – Schweiz in einer Mitteilung schreibt, befriedigt dieses Ergebnis nicht: Denn nach der deutschen Einbahn ist das Potential an deutschen Gästen um rund 30% oder 17 Millionen gestiegen. Die bilaterale Reisebilanz spiegelt aber auch die 1997 beobachtete Abschwächung der Deutschen Mark gegenüber dem Schweizer Franken wider (–6.5%). Die Ausgaben Schweizer Reisender in Deutschland stiegen letztes Jahr um 6.5%. Weil die Schweizer in Deutschland deutlich mehr ausgeben und die Ausgaben der Deutschen in der Schweiz fast gleich bleiben, wird das Tourismusbilanzdefizit zu Lasten Deutschlands weiter reduziert. Es ist seit 1992 halbiert und ist auch im langjährigen Vergleich auf ein Tief gesunken. SF

Graubünden Tourismus

Wenig weisse Flecken auf der Destinations-Karte

Der Destinations-Aufbau in Graubünden geht zügig voran. Die weissen Flecke auf der Destinations-Landkarte werden spärlicher. Für das Destinations-Konzept entschieden haben sich jetzt auch die Verkehrsvereine von Aander und Thusis. Beide gehen allerdings getrennte Wege.

KARIN HUBER

Nachdem sich Thusis unlängst entschlossen hatte, sich der im Aufbau befindenden Destination Bündner Rheintal anzuschliessen, war dies anfänglich für die Hinterhering-Gemeinden ein harter Schlag. Heute zeigt sich der Aanderer Tourismusvereins-Präsident **Ernst Barandun** über die getroffene Lösung jedoch zufrieden. «Wir haben gute Angebote und schaffen es auch alleine». Die Vorarbeiten sind bereits weit gediehen. Der Destination Hin-

terrhein zustimmen müssen lediglich noch Splügen und Avers. Sagt Splügen ja, steht der Destinationenbildung mit rund 200 000 Logiernächten definitiv nichts mehr im Wege.

Mit dem Anschluss an das Bündner Rheintal erhofft sich Thusis, sich besser touristisch zu vermarkten, sagt **Peter Laube**, Präsident des Verkehrsvereins Thusis und treibende Kraft für die Neuausrichtung. Ziel ist es, einen für die Gäste attraktiven multioptionalen Marktplatz zu gestalten. Angebotsbündel zu schnüren und die Qualität in den Hotels zu verbessern, auch um die heute rund 12 000 Logiernächte pro Jahr auszubauen. Angesagt sind zudem strukturelle Veränderungen und eine engere Zusammenarbeit mit den Leistungsträgern. Während das Destinations-Budget der Hinterhering-Gemeinden auf rund 170 000 Franken im ersten Jahr veranschlagt wird, rechnet das Bündner Rheintal, das ein Gesamtvolumen von rund 400 000 Logiernächten aufweist, vorläufig mit

750 000 Franken. Voraussichtlich werden sich nun auch weitere Orte am Heizenberg sowie Feldis der neuen Destination anschliessen.

Vorbild Schweiz Tourismus

Reto Küng, Churer Tourismusdirektor und Präsident der Arbeitsgruppe Tourismus Bündner Rheintal, möchte die Arbeiten für die neue Destination rasch vorantreiben. Der Marketingbereich sei zwar bereinigt, noch aber wären Finanz- und Betriebsbereiche nicht im Detail abgesteckt. «Klar ist, dass wir auf öffentliche Gelder angewiesen sind», so Küng. Eine Alibi-Übung liege im jetzigen Zeitpunkt aber nicht mehr drin. Anfang des nächsten Jahres sollen die ersten Broschüren mit konkreten Angeboten auf den Markt kommen. Die Zeit, ein professionelles Projektmanagement auf die Beine zu stellen, drängt. Da dieses nicht zusätzlich von den einzelnen Verkehrsvereinen bewältigt werden könne, müsse der Auftrag extern vergeben wer-

den, so Küng. Der Druck in Richtung Destinationsmanagement ist da, der Goodwill auch. «Aber es fehlt noch viel», sagt Küng.

Destinations im Vormarsch

Die Destinationsbildung schreitet in Graubünden zügig voran. Der grösste Teil der Regionen hat die Neuausrichtung bereits aufgelegt oder steht kurz vor dem Abschluss der Arbeiten. Praktisch abgeschlossen sind die Destinations-Projekte in der Alpenarena Flims Laax Falera, der Region Lenzerheide, Scuol sowie Savognin und Bivio. Erste Ansätze sind nun seit kurzem zudem im Albulatal sowie im Bergell auszumachen. Das Puschlav wird aufgrund seiner besonderen geografischen Lage sowohl mit der italienischen Nachbarregion Veltlin als auch mit dem Engadin kooperieren. Abgesehen von Disentis und Sedrun weist die Bündner Destinations-Landkarte momentan nur noch in der Surselva einen weissen Fleck auf.

Trendsportarten und Tourismus

Abkommen als Schutz für die Natur

Die boomenden Trendsportarten werden einerseits vom Tourismus gefördert, andererseits opponieren Naturschutzorganisationen dagegen. Nun soll ein internationales Abkommen für umweltverträglichen Tourismus erwirkt werden.

FELIX MAURHOFER

Der Drang und das Bedürfnis, im Neoprenanzug durch Schluchten zu waten, mit dem Gletschirm die Thermik auszunützen oder mit dem Mountainbike über steile Bergwege zu rasen, zeichnet sich in unserer Gesellschaft immer mehr ab. Über diese Entwicklung freuen sich die Touristiker, doch entstehen dabei auch Konflikte mit den Naturschützern. Eine vom deutschen Ausschuss für Fremdenverkehr und Tourismus erarbeitete Studie zeigt, wie gravierend diese Konflikte sein können. Durch ein vom Bundestag gefordertes europaweit wirksames Leitbild und Abkommen für einen natur- und landschaftsverträglichen Sport sollen nun Auswüchse und Schäden verhindert werden.

Leitplanken setzen

Das Abkommen setzt sich zum Ziel, die natürlichen und ökonomischen Lebensgrundlagen zu sichern, Konflikte Mensch-Natur zu vermeiden, Einschränkungen und Ordnungsmassnahmen zu erlassen und die Wirtschaft und Freizeitindustrie zu einer verantwortungsvollen Werbung und Produktentwicklung anzuhelfen. Dieses internationale Abkommen für umweltverträglichen Tourismus ist derzeit in Arbeit. Ziel ist unter anderem, möglichst grossräumige Verbundsysteme für Erholungsaktivitäten ausserhalb der ökologisch empfindlichen Gebieten zu schaffen. Der Bundestag denkt dabei vorwiegend an Rad- und Wandernetze. Ferner müssen die Anbieter ihre Gäste über das naturgerechte Verhalten informieren.

Enormes Wachstum

Laut einer Studie des deutschen Ausschusses für Tourismus führen unter anderem die veränderten gesellschaftlichen Rahmenbedingungen zu einer Erlebnis-



Immer mehr Trendsportler drängen in immer sensiblere Gebiete vor. Ein internationales Abkommen soll nun unter anderem helfen, Trendsportarten zu kanalisieren.

Foto: Felix Maurhofer

und Konsumorientierung, die sich in neuen Formen von Sport und Freizeitaktivitäten niederschlägt. Gemäss der Studie ist die Freizeitindustrie, die ständig neue Sport und Freizeitvergnügen erfindet und Trends auslöst, massgeblich für dieses Wachstum verantwortlich. Konflikte entstehen dann, wenn durch Trendsportarten knappe und sensible Naturräume beansprucht werden.

Natur als Bühne

Zu den ökologisch wertvollen Ökosystemen, die durch landschaftsbezogene Trendsportarten gefährdet werden können, zählen vor allem das Hochgebirge, Mittelgebirgslandschaften, Felsen,

Schluchten oder naturnahe Gewässer. Der Konflikt liegt in der Art und Weise, wie seit einigen Jahren der Sport in der Natur ausgeübt wird. Denn das mangelnde Verständnis für ein naturgerechtes Verhalten führt dazu, dass die Natur oft nur noch als Bühne oder Sportgerät erhalten muss. Deutlich wird dieser Druck auf sensible Landschaftsteile mit folgenden Zahlen: Allein in Deutschland über rund 55 Mio. Menschen landschaftsbezogenen Sport aus. Die Statistiken zeigen, dass die Bergsteiger in den letzten fünf Jahren um 10%, der Flugsport um 8%, Kanufahren um 78% und Radfahren inklusiv Mountainbike um 20% zugenommen haben. Erschreckend ist, dass

wegen dem Tourismus allein in Deutschland rund 150 Pflanzenarten vor dem Aussterben bedroht sind.

*

Die ursprünglichen Lebensräume draussen in der Natur müssen für all die trendigen Sportarten erhalten. Wenn einer mit seinem Bike durch eine Bergwiese brescht, Horden von Kletterern ganze Regionen mit ihren Exkrementen und ihrem Abfall besudeln oder Gletschirmpiloten den Adler aus dem Nest scheuchen, dann wehren sich die Bergbauern, Wildhüter und Naturschützer gegen diese teils schadhafte Entwicklung. Sicher ist die Expansion der Trendsportarten in sensible Naturgebiete dann ein Problem, wenn die Individualsportler nicht wissen, wie sie sich gegenüber der Mutter Natur aufzuführen haben. Doch wer soll's den Stadtkindern und Gästen aus allen Herrenländern beibringen? Diese Aufklärungsarbeit müsste einerseits konsequent von den Anbietern geleistet werden und andererseits von den Touristiker. Denn wer etwas anbietet, sollte auch die Verantwortung dafür tragen. Anstatt nur den Umsatz und die steigenden Logiernächte vor Augen zu haben, könnten die Touristiker zusammen mit den Anbietern den Sportlern die naturgerechten Verhaltensweisen beibringen. Der Bedarf an nötiger Information ist gross und wird kaum gedeckt. Ob Wanderer, Biker oder Wassersportler, entsprechende Infotafeln oder Broschüren würden sicher zur Konfliktbewältigung beitragen.

Felix Maurhofer

Schweizer Abkommen fruchten

Zwischen Adventureanbieter, Individualsportler und Naturschützern ist es auch in der Schweiz zu Konflikten gekommen. Schätzungen haben ergeben, dass sich rund 1,5 Mio. Trendsportler in den Schluchten, Bergen und auf Wegen bewegen. Die Mehrheit davon fährt mit Inline-Skates oder Mountainbikes, steht auf dem Snowboard oder paddelt in einem Raftboot.

Angefangen hat die Diskussion um eine naturgerechte Ausübung der Trendsportarten mit dem Boom des Riverrafting. Inzwischen ist schweizweit das Raften durch ein Abkommen reglementiert. Die Anbieter der Trendsportarten haben dabei bei den meisten Problem-

fällen Gesprächs- und Konsensbereitschaft gezeigt. Noch sind aber bei Sportarten wie Canyoning und Gletschirmpiloten aber auch dem Sportklettern Diskussionen im Gang. Gerade im Berner Oberland scheinen sich die unerwünschten Berührungspunkte zu häufen. Jüngst ist im Diemtigtal aus Naturschutzgründen ein beliebtes Klettergebiet geschlossen worden. Bleiben beim Klettern noch einige Problemfälle offen, zeichnen sich beim Canyoning und Gletschirmpiloten Lösungen ab. Die Gletschirmpiloten haben Vereinbarungen zum Flugverhalten getroffen und weisen mit Infotafeln in den Fluggebieten auf diese Vereinbarungen hin.

Diese Regeln sind seit einem Jahr in Kraft und haben bereits Wirkung gezeigt. Die Oberländer Canyoninganbieter wollen sich selbst Verhaltensregeln auferlegen und allfällige Konfliktpunkte gemeinsam mit den Naturschützern lösen. Dies ist laut Hannes Imboden, Direktor Berner Oberland Tourismus (BOT), das Resultat mehrerer Sitzungen mit Naturschutzorganisationen, Kantonsstellen und Anbietern. Imboden ist überzeugt, dass bei den organisierten Unternehmen die Abkommen auch eingehalten werden. Probleme sieht er nach wie vor bei Individualsportlern, die sich nicht um Regeln kümmern. FM

BLICKPUNKT STV

Ferien von den Krücken



Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband

Schweiz Tourismus beglückt uns mit dem Slogan «Die Schweiz braucht dringend Ferien. Nicht Tourismus». SP-Nationalrat Strahm bezeichnet den Tourismus als «Kriechbranche». Zwei unterschiedliche Wege, der drittichtigsten Exportbranche die Reverenz zu erweisen. Wir vom Schweizer Tourismus-Verband bedanken uns. Hätte man gesagt, die Schweizer (nicht

die Schweiz) brauchen Ferien, wären wir nicht unglücklich. Gewiss braucht die Schweiz als Land Erholung von vielem: Erholung von den Anfechtungen bezüglich Holocaust und von vergangenen Fehlleistungen, von der Phobie, in Europa nach wie vor das ausserwählte Volk zu sein, von der Manie, es besser zu können als alle anderen. Ob die Schweiz auf den Tourismus verzichten kann, ist eine andere Frage. Schweiz Tourismus wird wohl nicht leichtfertig am Ast sägen, auf dem sie (mit Bundesgeldern gepolstert) sitzt. Trotzdem wundern wir uns über die wunderbare Leichtigkeit, mit der man mit dem Wort Tourismus umspringt. Herr Nationalrat Strahm verfolgt andere Ziele. Er diskreditiert den Tourismus, weil er ihm nicht sympathisch ist. Er hat Mühe damit, dass man mit dem Erholungsbedürfnis der arbeitenden Menschen jeder (Kaufkraft)-Klasse Geld ver-

dienen kann. SP-Hofökonom Strahm sollte wissen, dass es im Berggebiet kaum Alternativen zu einem wertschöpfungsstarken Tourismus gibt. Er weiss auch, dass reduzierte Mehrwertsteuer-sätze nicht eine Erfindung der Schweiz sind. Man muss ihm sagen, dass die Leistungen des Bundes für die Tourismuswirtschaft kaum 40 Millionen pro Jahr ausmachen, dass aber jeder Zehnte in diesem Land vom Tourismus lebt. Von der Landwirtschaft lebt kaum noch jeder Zwanzigste, und der Bund schüttet alle Jahre drei Milliarden, Tendenz nicht abnehmend. Das Krücken-Kompliment geht eindeutig an den Absender zurück. Wir hoffen, dass der nonchalante «Abschied vom Tourismus» kein Anzeichen beglückender geistiger Verwirrung ist. Von Verkrüppelung sprechen wir anstandshalber nicht.

SWISSORAMA

Wil und Toggenburg: Gemeinsames Kursaal-Casino. Sollte am 7. Juni an der Urne die Lockerung des Verbots von Geldspielautomaten angenommen werden, reichen die Stadt Wil und die Tourismusregion Toggenburg im Frühsommer ein Konzessionsgesuch bei der St. Galler Regierung ein. Beide Orte entschieden sich zuerst unabhängig voneinander für den Bau eines Casinos. Für ein Casino in Wil rechnen die potentiellen Betreiberinnen mit einem Einzugsgebiet von 100 000 Menschen. Der Standort Wil ist umso attraktiver, weil Geldspielautomaten im Kanton Zürich verboten sind. In der zu gründenden Betriebsgesellschaft wird die öffentliche Hand die Mehrheitsbeteiligung halten. Sie erhält eine jährliche, garantierte Fixabgeltung von 1,5 Mio. Franken – je 750 000 Franken für die Stadt und für die Tourismusorganisation – sowie eine Beteiligung an einem allfälligen Betriebsgewinn. Zudem soll ein Fonds für Härtefälle gegründet werden. sda

Alpenkonvention

Touristiker für Ratifizierung

Der STV sieht hinter der Alpenkonvention keine negativen Folgen für den Tourismus. Das im Gegensatz zum überparteilichen «Komitee gegen die Bevormundung der Schweiz».

FELIX MAURHOFER

Das Hin und Her um die Ratifizierung der Alpenkonvention reist nicht ab: Nachdem im Herbst 1997 die Vertreter des Bundes und der Gebirgskantone die Bestätigung der Rahmenkonvention sowie der fünf bereits abgeschlossenen Ausführungsprotokolle – darunter auch Tourismus – beschlossen haben, wehrt sich nun das «Komitee gegen die Bevormundung der Schweiz» gegen die Ratifizierung. Das Komitee will die Ratifizierung zurückweisen, weil zwar der Alpenraum zu schützen sei, doch der Vollzug dieses Weges die ökologischen Grundsätze zu stark gewichte und zwar zum Nachteil der sozioökonomischen. Das Komitee befürchtet eine Aufteilung der Schweiz in zwei Rechtszonen, wenn im schweizerischen Alpenraum, mit einem Anteil von 62% der Landesfläche, überstaatliches Recht durchgesetzt werde. Die Alpenkonvention beeinträchtigt die Schweizer Autonomie zu stark und das Tourismusprotokoll mache den Alpenraum zu einem grossen Freilichtmuseum, sagt Komiteemitglied und Nationalrat Hanspeter Seiler. Gemäss Seiler müsse die Bergbevölkerung die Zeche bezahlen, denn die Konvention schränke die Bevölkerung in ihrer volkswirtschaftlichen Tätigkeit ein.

STV für Ratifizierung

Der STV teilt diese Ansicht nicht. STV-Direktor Gottfried Künzi sieht im Tourismusprotokoll der Alpenkonvention keinen Grund zur Opposition. Allerdings könnte Artikel 8, der sich auf die Lenkung von Besucherströmen in Schutzgebieten bezieht, Einbussen zur Folge haben, da zwei Drittel der ausländischen Gäste mit dem Auto in die Schweiz reisen. Im Hinblick auf die «Verballebergisierung» kommt der STV zum Schluss, dass die in der Konvention niedergelegten Grundsätze zur Ausrichtung der touristischen Entwicklung im Interesse der Schweiz seien. Denn die Konvention sehe vor, nur landschafts- und umweltschonende Tourismusprojekte zu fördern.

Die im Protokoll angestrebten Verbesserungen des Schutzniveaus in den Alpen seien geeignet, dem Schweizer Tourismus gegenüber der Konkurrenz anderer grosser europäischer oder überseeischer Tourismusgebiete einen Konkurrenzvorsprung zu verschaffen, schreibt der STV in seiner Stellungnahme. Im Bereich der Raumordnung und des Umweltschutzes würde die Schweiz mit ihrem bereits heute fortschrittlichen Umweltverhalten von der Konvention profitieren. Der Nationalrat wird während der diesjährigen Sommersession die fünf Ausführungsprotokolle der Alpenkonvention behandeln.

REKLAME

Tou-
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.

us
Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigeweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.
iva
Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlbachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

Umfrage bei Tourismusdirektoren

Erfolgreicher Sommer vorausgesagt

Die erfreuliche touristische Entwicklung im Winterhalbjahr 1997/98 lässt Optimismus für eine erfolgreiche Sommersaison 1998 aufkommen. Die von der UBS befragten Tourismusdirektoren erwarten in der Hotellerie mehr Sommergäste als vor einem Jahr.

ALEXANDRA KÜNZI-BAY*

Die hohen Erwartungen an das gesamte Winterhalbjahr 1997/98 (November bis April) scheinen sich nach dem erfolgreichen Saisonstart zu erfüllen. Knapp 80% der befragten Ferienorte verzeichneten gegenüber dem Vorjahr eine bessere Bettenbelegung in der Hotellerie. Sowohl bezüglich der inländischen als auch der ausländischen Gäste meldete eine grosse Mehrheit der Umfrageteilnehmer eine Zunahme der Hotelübernachtungen. In der Hälfte der Parahotelleriebetriebe konnte die Belegung im Vergleich zum letzten Winter gesteigert werden.

Die von der UBS befragten Kurdirektoren sehen die Gründe für den erfreulichen Saisonverlauf in erster Linie in den guten Wetter- und Schneeverhältnissen zu Beginn des Winterhalbjahres sowie im guten Auftakt dank der kalendrisch günstigen Feiertage. Auch die verbesserte qualitative Wettbewerbsfähigkeit und die attraktivere Preisgestaltung hätten die Nachfrage gegenüber

*Alexandra Künzi-Bay ist Volkswirtschaftlerin bei der UBS (ehemals Schweizerische Bankgesellschaft) und zuständig für den Tourismus-Teil in der quartalsweise erscheinenden UBS-Publikation «Outlook Schweiz».

Übernachtungen in wichtigen Schweizer Ferienorten

	Wintersaison 1997/98 (November bis April)			Erwartungen für die Sommersaison 1998 (Mai bis November)		
	Zunahme gegenüber Vorjahr	Unverändert	Abnahme gegenüber Vorjahr	Zunahme gegenüber Vorjahr	Unverändert	Abnahme gegenüber Vorjahr
Hotellerie	41	10	1	30	22	3
- Schweizer Gäste	35	11	0	21	19	3
- Ausländische Gäste	36	9	1	24	16	4
Parahotellerie	24	23	0	17	32	1

Anzahl Ferienorte (55 befragte Tourismusdirektoren)

Ergebnisse der UBS-Umfrage vom März 1998

dem letztjährigen Winter gesteigert. Mehrere Umfrageteilnehmer führen auch vorteilhaftere Wechselkursverhältnisse, gezielte Werbeaktivitäten und die aufgehellte konjunkturelle Lage als Auftriebsfaktoren an.

Guter Sommer erwartet

Nachdem in der letzten Sommersaison die sechsjährige Talfahrt in der Hotellerie gestoppt werden konnte, hoffen mehr als 50% der befragten Kurdirektoren, dass die Nachfrage im kommenden Sommer steigen wird. Lediglich drei Umfrageteilnehmer befürchten im Vergleich zum Vorjahr rückläufige Übernachtungszahlen. Zu den erhofften Frequenzsteigerungen sollten in- und ausländische Gäste etwa gleichermassen beitragen. Insbesondere wird davon ausgegangen, dass neben Schweizern vor allem Engländer, Deutsche, Italiener und Amerikaner vermehrt ihre Sommerferien in der Schweiz verbringen werden. Nur ge-

rade fünf Orte befürchten einen Nachfragerückgang nach Südostasien. Die Betriebe der Parahotellerie dürften nach Ansicht der Kurdirektoren mehrheitlich etwa gleich viele Beherbergungen verzeichnen wie im Sommer 1997.

Vom insgesamt positiven Bild weicht unter den einzelnen Regionen allein das Genfersee-Gebiet ab, wo keiner der befragten Kurdirektoren mit einer zunehmenden Hotelbesuchszahl rechnet. Das Berner Oberland sieht der Sommersaison hingegen überdurchschnittlich optimistisch entgegen: In fast allen Orten werden dort mehr Besucher als im letzten Sommerhalbjahr erwartet. In der Stadt hotellerie, die im wesentlichen vom Geschäftstourismus profitiert, sollten sich die Logiernächtezahlen per saldo auf dem Niveau des Vorjahres bewegen. Obwohl bezüglich der Besucher aus dem In- und Ausland halten sich die Zu- und Abnahmemeldungen etwa die Waage.

Osterwochenende

Besser als erwartet

Zermatt und Saas Fee sind mit der Auslastung über die Osterfeiertage «sehr zufrieden.» Auch im Bündnerland, im Berner Oberland und im Tessin beschwerten sich die Tourismusverantwortlichen nicht. Der Schaden, den das schlechte Wetter angerichtet hat, hält sich in Grenzen.

«Die Hotels waren stark belegt», zieht Benita Zurbruggen von der Tourismusorganisation Saas Fee Bilanz. Es sei äusserst schwierig gewesen, vier oder fünf Personen im gleichen Hotel unterzubringen. Grund für das erfreuliche Ergebnis sind nach Ansicht Zurbruggens die guten Schneeverhältnisse. Das vermutet auch der Zermatter Kurdirektor Amadé Perrig. Obwohl auch in Zermatt noch kurzfristig Hotelzimmer verfügbar waren, seien die Hotels «sehr gut ausgebucht» gewesen. «Auch die Restaurants haben gut gearbeitet.» Gefühlmässig war die Belegung dieses Jahr besser als im Vorjahr, sagt Perrig.

Weniger zu rühmen haben die Bündner. «Keine grosse Nachfrage und auch kurzfristig noch freie Zimmer in jeder Hotelkategorie», fasst Andrea Rominger vom Kur- und Verkehrsverein St. Moritz zusammen. Im Dorf selber habe es zwar Gäste gehabt, doch vor allem Tagesausflügler, vermutet sie. Doch macht sie nicht nur das schlechte Wetter, sondern auch die spät angesetzten Osterfeiertage für den Ausfall verantwortlich. Gleicher Meinung ist Michael Cafilich, Marketingleiter von Davos Tourismus. Ein Snowboard-Anlass habe viele junge Leute über Ostern nach Davos gebracht – ansonsten sei die Belegung «durchwegs wie das Wetter» gewesen. Von einem vollen Haus spricht hingegen der Präsi-

dent des dortigen Hotelier-Vereins, Christoph Schlosser. «Viele Tagesausflügler, aber nicht so viele Gäste wie erwartet», zieht Marlene Reichenbach vom Tourismusverband Gstaad-Saanenland Bilanz. Die Gäste, die kamen, hätten sich jedoch über die Ruhe im Dorf gefreut. «Die grossen Hotels waren geschlossen, rund drei Viertel aller Hotels in der Region aber waren verfügbar.» Grundsätzlich sei die Auslastung jedoch «nicht schlecht» gewesen. Mit der Auslastung zurielen ist man auch in Grindelwald, hält die stellvertretende Kurdirektorin Margrit Braunold fest. Auch wenn trotz guter Schneeverhältnisse der Ansturm ausgeblieben sei.

Tessin: Schaden begrenzt

Das Verkehrschaos hat sich negativ auf das Tessin ausgewirkt (siehe letzte Seite). «Doch viele Gäste haben sich trotzdem nicht abhalten lassen, zu uns zu kommen», fasst Michele Schandrock, Kurdirektor von Locarno zusammen. «Einige Hotels waren ganz ausgebucht, doch haben wir auch Absagen erhalten.» Die Stammgäste seien jedoch alle gekommen. «Gefühlt haben jene Gäste, die uns andere Jahre zum Rotieren bringen», sagt Schandrock. «Doch das Loch ist weniger schlimm als erwartet.» Auch in Lugano war die Belegung «weniger schlecht als erwartet», sagt Verkehrsdirektor Marco Bronzini. «Lugano war relativ gut belegt. Statt fünf Nächte blieben die Gäste nur zwei oder drei», vermutet er. Wie in Locarno gab es anders als in den Vorjahren noch freie Zimmer in Hotels aller Kategorien und ein paar Abbuchungen. «Wegen dem Stau fielen die Durchgangsgäste jedoch aus.» Von «vielen Gästen und nur wenigen Abbuchungen», spricht Silvia Rocca von Ascona & Losone Tourismus. «Wir waren zwar nicht ausgebucht, doch wir sind zufrieden.»

Gürbetal und Schwarzenburg

Fusion angestrebt

Nach vierjähriger Zusammenarbeit im Werbebereich wollen die Verkehrsverbände Gürbetal und Schwarzenburgerland – Subregionen von Schweizer Mittelland Tourismus – fusionieren. An seiner Hauptversammlung hat sich der VV Gürbetal dazu positiv geäussert. Im Juni soll der Verband des touristisch wichtigsten Schwarzenburgerlands Stellung nehmen. Dessen Direktorin Christine Ulrich steht der Fusion positiv gegenüber. Zuerst müsse aber das Gefälle bei der Professionalität ausgeglichen werden. Ulrich ist überzeugt, dass für das Gebiet auch in Zukunft zwei Informationsbüros – in Belp und in Schwarzenburg – nötig seien.

Über die Mitgliederbeiträge eines gemeinsamen Verbands herrscht noch Unklarheit. Während im Gürbetal die Gemeinden bisher pro Einwohner 60 Rappen an den Verkehrsverband bezahlt haben, ist es im Schwarzenburgerland ein Franken. Schliesslich ist man auch auf der Suche nach einem eingängigen Namen für die neue Region noch nicht fündig geworden. Der Vorschlag «Berner Voralpen Tourismus» ist nicht überall auf Gegenliebe gestossen. SR

REKLAME

CHECK IN DATA

Qualifizierte Mitarbeiter brauchen professionelles Werkzeug.

Darum Fidello 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

Verkehrsverein Graubünden

Schlankere Strukturen und neuer Name

Der Verkehrsverein Graubünden soll auf das Datum der Delegiertenversammlung vom 5. Juni hin in Graubünden Ferien (GF) umbenannt werden. Gleichzeitig wird der heute 30köpfige Vorstand aufgelöst. Entstehen soll ein Vorstandsgremium mit maximal sieben Mitgliedern. Einsitz nehmen sollen vorwiegend Wirtschaftspraktiker.

KARIN HUBER

Die organisatorische Neuausrichtung des Verkehrsvereins Graubünden (VVGR), die mit der vor zwei Jahren eingeleiteten Restrukturierung Hand in Hand geht, nimmt konkretere Formen an. Der bislang 30köpfige Vorstand und das bisherige Führungsgremium, der 12köpfige Leitende Ausschuss, werden aufgelöst, wie einer Medienmitteilung des VVGR zu entnehmen ist. Entstehen soll ein «schlanker Vorstand» mit maximal sieben Mitgliedern. Eine Branchen-, Parteien- und Talschaftsvertretung, so wie bis anhin Usus, sei nicht mehr vorgesehen, sagte VVGR-Präsident Luregn Matthias Cavelti auf Anfrage.

Ohne Profi-Touristiker

Einsitz nehmen werden in das neu strukturierte Gremium vorwiegend Wirtschaftspraktiker, wie Cavelti ferner erklärte. Touristiker im eigentlichen Sinne werden dem neuen Vorstand voraussichtlich keine angehören. «Jeder der in Graubünden eine wichtige Position einnimmt, muss auch ein bisschen Touristiker sein», begründet Cavelti die künftige Zusammensetzung. Weil das Wahlpaket noch nicht abschliessend geschnürt ist, mochte Cavelti keine Namen nennen. Sicher scheint jedenfalls, dass der Bündner Ständerat Christofel Brändli das Präsidium übernehmen und der Bündner Volkswirtschaftsdirektor Klaus Huber als Delegierter des Kantons im neuen Vorstand Einsitz nehmen werden. Luregn Matthias Cavelti selbst wird nicht mehr für eine Wiederwahl kandidieren. Nebst dem Vorstand soll ferner der Kanton für den von ihm neu zu erteilenden Leistungsauftrag als beratendes Organ eine Tourismuskommission ernennen.



Graubünden will «die Ferienecke der Schweiz» bleiben – nach der Namensänderung von VVGR zu Graubünden Ferien erst recht. Foto: zvg

Der organisatorischen Neustrukturierung vorausgegangen ist eine umfassende Situationsanalyse, die in einem Leitbild mündete. Dieses bildete die Grundlage für das Strategie- und Massnahmenpapier des VVGR, welches die Tourismusplattform aus dem Jahr 1993 als beratendes Organ eine Tourismuskommission ernennen.

An ihrer letzten Sitzung kurz vor Ostern haben Ausschuss und Vorstand zudem in Anlehnung an die Neupositionierung von Schweiz Tourismus beschlossen, den VVGR in Graubünden Ferien (GF) umzubenennen. Konsequenterweise werden auch die Werbematerialien der Graubünden – die Ferienecke der Schweiz –

Graubünden Tours wohin?

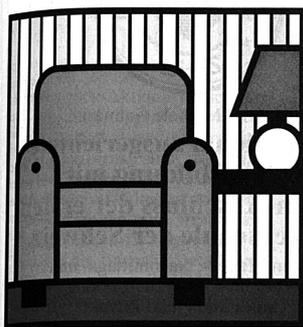
Die Zukunft der Graubünden Tours AG (GRT), des Reiseveranstalters der Rhätischen Bahn und des Verkehrsvereins Graubünden (VVGR), bleibt vorläufig unklar. VVGR-Präsident Luregn Matthias Cavelti macht jedoch keinen Hehl daraus, dass der VVGR den Reiseveranstalter gerne unter die eigenen Fittiche nehmen möchte.

Der VVGR strebt nach dem heute kurz bevorstehenden Abschluss seiner zweijährigen Restrukturierung nebst der reinen Gäste-Information auch den Direktverkauf von touristischen Angeboten an. Deshalb würde eine zweite Verkaufsstelle, so wie sie sich mit GRT präsentiert, eigentlich überflüssig. Ob Graubünden Tours aufgelöst wird oder in einer anderen Form eng an den VVGR gebunden wird, ist derzeit zwar grundlegendes Diskussionsthema aller Beteiligten. «Doeh einen Beschluss haben wir noch nicht gefällig», sagte Luregn Matthias Cavelti im Anschluss an die Ende letzter Woche erfolgte VVGR-Vorstandssitzung. Bereinigt werden soll das Thema nun bis spätestens zur VVGR-Delegiertenversammlung vom 5. Juni.

Klar sei, dass der VVGR Information und Verkauf nicht trennen wolle, so Cavelti. Den Modus Vivendi, wie Graubünden Tours eingebunden werden könnte, müsse man aber erst noch finden. Wie Cavelti bestätigte, werde der Kanton Graubünden seine an GRT ausgerichteten und auf drei Jahre befristeten Unterstützungsbeiträge ohnehin in rund einem Jahr einstellen, so dass die freierwerbenden Gelder direkt dem VVGR zugutekommen würden.

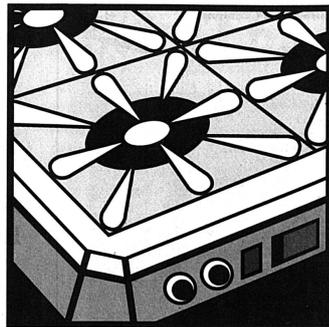
Da liegt es eigentlich nachgerade auf der Hand, dass sich der VVGR den Reiseveranstalter gleich selbst einverleiben wird: Von «Einverleibung» mochte Cavelti zwar nicht sprechen, dementierte die naheliegende Vermutung indes nicht. «Was künftig mit GRT passiert, ist noch offen. Für Änderungen ist die Zustimmung aller Beteiligten notwendig.»

DIE GASTLICHKEIT AN ERSTER STELLE IN GENUA VOM 7. BIS 11. NOVEMBER 1998



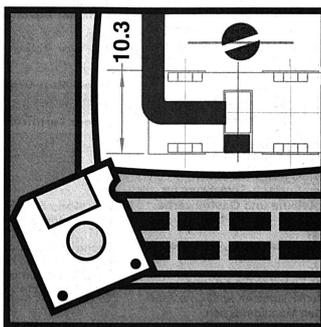
ARREDOCONTRACT

Die vollständigste, der Hoteleinrichtung und deren Zubehör gewidmete Übersicht wird auf einem Ausstellungsareal von 31.000 m² präsentiert.



RISTORAZIONE 2000

Küchenanlagen, Lebensmittelprodukte, Weine, Getränke und Einrichtungen für öffentliche Betriebe, auf einer Ausstellungsfläche von 11.000 m².



BUILDWARE

Bauwesen, Installationen, Hotelbetriebsführung und Strukturen der Gastlichkeit, ausgestellt auf einer Gesamtfläche von ca. 10.000 m².



HOTELLERIE

Eine Ausstellung von über 11.000 m² konzentriert das weitgestreute Lieferangebot für Restauration, Hotellerie, Bar und Kommunen.

NEUHEIT 1998



CAREER & PROFESSION

Professionelles Angebot und Nachfrage, mit der "Börse" für den Arbeitsmarkt.



MEETING & CONVENTION

Dienstleitungen, Einrichtungen und Strukturen für Kongresse und Meeting



ARCOBALENO

Eine Übersicht über Gastlichkeit und Service für Erholungs- und Altersheime

DIES ALLES FINDEN SIE IN TECNHOTEL

tecn
hote
HOSPITALITY

33. INTERNATIONALE AUSSTELLUNG FÜR DIE GASTGEWERBEINDUSTRIE



FIERA DI GENOVA

PIAZZALE J.F. KENNEDY, 1 - 16129 GENOVA - TEL. 010-53911 - FAX 010-5391270 - INTERNET: WWW.FIERA.GE.IT

BAR
FACH
SCHULE
THÖRIG

**STEINHAUSWEG 1
CH-8006 ZÜRICH**

FON: +41-1-310-21-50
FAX: +41-1-310-21-51

E-MAIL: INFO@BARSCHULE.CH
WWW.BARSCHULE.CH

EIN ♥HAFTES
CHEERS & SHAKE
IT EASY

Neuartige Schulung
Videozeichnung
Diplomabschluss
Training mit dem Schweizer-
und Vizeweltmeister
Viele praktische Übungen

IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Neuchâtel, Switzerland

**Hotel Management
STUDY 3 YEARS ONLY!**

3-Year internationally recognised University Degree
& Higher Diploma recognised by 24 Cantons

2½-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Post-Graduate Diploma

1-Year Certificate Courses

30 Jahre
TOURISTENCONSULT



Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66, Fax 01 261 50 05

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____

90373/261506

SWANDEAN School of English

Englisch lernen in England
Worthing (Südküste) oder Wimbledon (London)
a kleine Klasse / super Schule
a vielseitiges Angebot
a Originalpreis

Infos: Margaret Knecht, Werdenbergstr. 11
8470 Buchs / SG Tel. 081 75 623 48

**ENGLISH
SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH**

**Top Jobs
weltweit**

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

2. November bis 11. Dezember 1998

Der Eintritt in Grund- und
Intensivkurse ist rund ums Jahr
jeden Montag möglich.

Eva Friedl und Kurt Metz beraten
Sie während den Bürozeiten
persönlich und am Telefon
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.

metz consulting, Worbstrasse 221,
Am Bahnhof, 3073 Gümliigen

**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

94530/328405

Ask Maria Baks for information
at our head office:
IHTTI, Box, 4006 Basel, Switzerland
Phone: ++41 61 312 30 94
Fax: ++41 61 312 60 35
E-mail: headoffice@ihtti.ch
Web-page: http://www.ihtti.ch

**HOTELSCHULE
LÖTSCHER**

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

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

Réceptionskurs
Intensivkurs 20. April - 15. Mai 1998

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

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

Gerne senden wir Ihnen dazu die
näheren Kursunterlagen.

**Anzeigen-
schluss für
Liegenchafts-
Inserate
Donnerstag
17 Uhr**

In kurzer Zeit zum Erfolg
durch praktisch anwendbares

FRANZÖSISCH
COEL, Negressaue
F-79370 CEILLES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-49-279 275
http://www.mellecom.fr/coel

- * Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- * Intensivkurse für jede Stufe und Alter in
familiärer Landhaus-Atmosphäre
- * inkl. Exkursionsprogramm/Dégustation
(Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
- * Massgeschneiderte Kursangebote; auch
für Rent-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- * Partnerschule für Spanisch in Mexico

**Die Schule für
Show & Animation**

Berufsausbildung in
Animation und Showtanz
Tanzschul-Center Esther Gabriel
Grabenstrasse 9 / 8952 Schlieren
Tel. (0)1/730 08 00

Gesellschaftstanz / Jazz- Streetdance etc.
Eigene Showtanzkompanie

**Sprachkurse
weltweit**

46 Kurszentren in 13 Ländern

- Intensiv- und Feriensprachkurse
- Langzeit- u. Examenkurse
- Sprachferien für Schüler

Broschüren und Beratung:

ISI Sprachreisen
Soeststrasse 412 e
8038 Zürich
Telefon 01 / 4 82 87 65
Fax 01 / 4 82 80 35

**Weiter-
bildung
SHV**

Ein
Sicherheits-
faktor

**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 32

**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 041 392 77 77

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

- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 655 50 30
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 368 40 20
- Engelberg (SSSE) 041 639 63 24
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona (SSAT) 091 821 60 10

Ecole hôtelière SSH 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

ANZEIGEN

Gut gewürzt
hotel + tourismus revue Abonnemente 031 370 42 23

**Bieten Sie Ihren Gästen Schutz
vor Hitze oder vor einem Sommerregen
mit Pagoden von TENTA-Losberger.
In 30 Minuten statisch einwandfrei gestellt!**

TENTA
TENTA AG CH-3415 Hasle-Rüeggsau Telefon 034 480 66 66 Telefax 034 480 65 50

PROGASTRO & GASTRO KONZEPT
Ihr Gastropartner für
Konzepte

Wir erstellen, passend zu Ihnen und Ihrem Betrieb
Konzepte abgestimmt auf heutiges Aussehenverhalten.

Architektur
Renovieren, Umbauen, Neubauen, Bauführung.
Für Restaurants, Bars, Pubs, Discos, Hotel und Fast-Food.
Top Bauteam spezialisiert für die Gastronomie.

Beratung
Bei Miete, Vermietung, Kaufen, Verkaufen, Verträgen etc.
Sehr wichtig für Quer- und Neueinsteiger.
Beratung und Analysen über Ihren Betrieb schon ab Sfr. 300.-

Referenzen
Sam's Pizza Land 3x in Zürich, Barrock Disco Horgen,
Han Restaurant und Bar Zug, Riehen, Montreux, Big Ben Pub
Oberrieden, Bodega Tapas Horgen, Mystery Bar-Disco
Schwyz, Alcatraz Aathal, Wuritzer Bar Horgen etc.

Auf Ihre erste Kontaktnahme freut sich das
Progastro & Gastro Konzept Team
Telefon 01 371 36 41 - Natel 079 402 93 23 101457/283993

DOM
Das Altstadt hotel mit Herz

**Nach PächterInnenwechsel
zu verkaufen:**

Bettwäsche: weisser Untergrund mit braunem Muster

- 113 Bettgarnituren à Fr. 24.-
- 50 Bettgarnituren à Fr. 50.-
- 59 Kissenanzüge à Fr. 5.90
- 42 Kissenanzüge à Fr. 14.75

Porzellan: weiss und braunes Filet

- 42 Desserteller, 21 cm à Fr. 6.30
- 65 Kaffee-Obertassen stapelbar à Fr. 4.80
- 54 Untertassen à Fr. 2.30

Diverse Zusätze

Hotel DOM
Webergasse 22, 9000 St. Gallen
Telefon 071 223 20 44, Fax 071 223 38 21

102345/20111

ESTERMANN
Hoteleinrichtungen + Bedarf
Postfach - 6005 Luzern 14, Haslirain 1 St. Niklausen

- Tischwäsche Glaswaren
- Frotteewäsche Maschinen
- Bettwäsche Bestuhlung
- Uniformen Gartenbestuhlung
- Küchenutensilien Schirme + Grossschirme
- Porzellan + Bestecke Hotelmöbel

Wir Estermann sind aus der Gastronomie
Von Profis für Profis

1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!

Wir nähren Ihren Traum! Rufen Sie uns an!

Staff-Kollektion mit über 1000 Muster!

Pozellan + Bestecke Hotelmöbel

Unsere eigenen Hersteller bereit Sie unwiderrlich und misst bei Ihnen aus.
Tel. 041-361 10 77 - Fax 041-361 10 70
PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Herbruchsartikeln. Wick nach Absprache

Oase der Entspannung!
Hochwertige Garten-Strandkörbe...
... für die Freizeit und den Urlaub zu Hause!

Ab
Fr. 1490.-

Naturrohrrast und
Kunststoffgeflecht.

Das Schmuckstück Ihres Gartens
und Ihres Heimes!

Infos bei:
ARTLUX
Wiggermatte 6 Telefon 062 758 3388
CH-6260 Reichen/Mittelteufen Telefax 062 758 3357

**Wenn's
pressiert...**

...übermitteln Sie
uns Ihre Inserat-
Aufträge einfach
per **Telefax**.
Rund um die Uhr.
031 370 42 23.

Mövenpick

Volle Kassen bei «The World of Möpi»

Mövenpick-Aktionäre schlafen weitgehend sorgenfrei. Die Kassen des Schweizer Gastro- und Hotelkonzerns sind voll. Den Schlaf trüben könnten hingegen die Besitzverhältnisse und deren Auswirkungen auf strategische Entscheide. Mit Spannung erwartet die Branche Details zum Engagement von Prinz Al Waleed bei Mövenpick Hotels & Resorts.

THOMAS VASZARY

Spricht die Branche bei Mövenpick von strategischen Entscheiden, muss zur allgemeinen Klarheit zwischen finanzstrategischen und operativen Entscheiden unterschieden werden. Wenden wir uns zuerst einmal dem Operativen zu. Das Betriebsergebnis 1997 erreichte mit 36,9 Mio. Franken (1996: 27,9 Mio.) einen Rekordwert. Der Gesamtumsatz erhöhte sich von 1,11 Mia. Franken auf 1,19 Mia. (+7%). Das Konzernergebnis stieg um 56% auf 35,1 Mio. Fr. Ohne die Liegenschaftsverkäufe, der Konzerngewinn betrug 6 Mio. Franken (nach Steuern), würde das Konzernergebnis rund 30% über dem Vorjahr liegen. Anfang Mai will der Verwaltungsrat der Generalversammlung eine weitere Dividendenerhöhung (16%) vorschlagen. Zudem sollen die Aktionäre aufgrund des 50-Jahr-Jubiläums einen einmaligen Bonus von 4% erhalten. Soweit so gut.

Al Waleed: Viel Know-how

Doch zuerst will sich die Konzernspitze unter dem abtretenden Chef *Ulrich Geissmann* und dem neuen Chef *Bruno Schöpfer* zu bekannten und neuen Markt- und Imagestrategien äussern. Detailliertere Informationen erwarten die Branche und die Medien diesen Donnerstag, 16. April, über das Joint-Venture von Mövenpick Hotels & Resorts (MHR) mit dem saudischen Prinzen *Al Waleed*. Im Vordergrund des Engagements des Hotelinvestors *Al Waleed*, u.a. Mitbesitzer des Pariser Euro Disney, dürften angesichts der vollen Kassen Mövenpicks nicht nur Finanzleistungen sein. Vielmehr weckt das Know-how des saudisch-amerikanischen Financiers – mit eigener Marktforschung und vielen guten Beziehungen – bei MHR die Geister. Trotz Asien- und Ägyptenkrise will MHR-Generaldirektor *Christian Windführ* nämlich weiterhin auf der Expansionschiene fahren und die Bettenkapazität bis 2005 nahezu verdoppeln. Im Nahen Osten wirkt *Al Waleed* trotz stockendem Friedensprozess als «Türöffner». Allein in Ägypten

«The World of Mövenpick»: Der Konzern ist gesund, die operativen Strategien zeigen auf Expansion. Was Mehrheitsaktionär Baron August von Finck mit einem immer renditestärkeren Mövenpick-Konzern im Sinne hat, ist jedoch unklar.

Foto: Comet



ten ist MHR mit sieben Hotels engagiert und versucht nach dem schrecklichen Attentat vom November 1997 die Destination für den Winter 98/99 wieder aufzubauen.

Weitere Allianzen in den USA?

In Nordamerika kann der Prinz sowohl eine Marketingallianz als auch ein Co-Branding mit einer US-Hotelgruppe ermöglichen. Den Mövenpick-Hotels fehlt nämlich mangels Bekanntheit die US-Kundschaft, die sich immer mehr beim Buchen nach dem Brand-Namen ausrichtet. Dass der Wachstumsmarkt Ferner Osten ein Aufbaumarkt bleibt, zeigt auch die jüngste Eröffnung eines Mövenpick-Biros in Hongkong. Von dort aus sollen die Expansionspläne der Hotellerie, aber auch der Restauration sowie der Konsumgüter vorangetrieben werden. Weitergeführt werden soll auch das ursprünglich in der Hotel-Division entstandene Mitarbeiterförderungsprojekt. Nach über 1 Mio. Franken bis Ende 1997 will Mövenpick auch 1998 in das Projekt «Gast-Geber-Atelier» rund 500 000 Franken investieren und es weiter auf den ganzen Konzern ausdehnen.

Während in Europa die alten Mövenpick-Restaurants mit ihren Konzepten der «Verweilgastronomie» der Abteilung Gastronomie Sorgen bereiten, erzielte Mövenpick mit seinen Konzepten «Steh-Schnellverzeih» wie *Cliccadou* gute Startergebnisse, auch wenn die Anzahl der eröffneten Betriebe hinter den Vorstellungen herhinkt. Eine interessante Wende könnte es beim Engagement der italienischen Kette *Autogrill* geben. Mövenpick will die 1994 an Land gezogene Beteiligung von 13,4% an der italienischen *Autogrill* mit einem «Gewinn von 300 Mio. Franken» («Finanz und Wirtschaft») abtoben und bei der deutschen Tank & Rast einsteigen. Der Rückzug aus Italien zugunsten des in Privatisierung befindlichen deutschen Staatsbetriebs soll jedoch in Mövenpick-Kreisen nicht unbestritten gewesen sein. Die Opposition habe sich aber *Ernst Knut Stahl* beugen müssen, schreibt die «Finanz und Wirtschaft». Stahl ist der einflussreiche Berater des deutschen Mövenpick-Mehrheitsaktionärs *Baron August von Finck*. Im Zusammenhang mit der Zusammensetzung des Aktionariats sollen Vater und Sohn

von Finck 70,1% der Stimmen und 32,3% des Kapitals halten. Und damit wären wir bei den Finanzstrategien angelangt.

Wie geht's weiter bei Möpi?

Weil laut Börsengesetz Veränderungen der Stimmrechte oder des Kapitalanteils zwischen 68 und 100% nicht gemeldet werden müssen, lasse sich nicht überprüfen, ob die Familie von Finck mit Hilfe der Partizipationsscheine wie vermutet bereits etwa 70% des Kapitals halte, schreibt die «Finanz und Wirtschaft». Dass von Finck junior sich zur Zeit in Adliswil beim neuen Konzernleiter *Bruno Schöpfer* aufhält, untermauert die These einer künftig stärkeren Einflussnahme seitens von Finck und Berater *Stahl* auf das operative Geschehen im Schweizer Konzern. Von Finck kann jederzeit und unter Ausschluss der Publikumsaktionäre Mövenpick veräussern. Es sei daher nicht absehbar, ob von Finck den gesunden Mövenpick-Konzern irgendwann nicht gleich wie *Autogrill* aus reinen Renditeüberlegungen verkaufen werde, schreibt die «Finanz und Wirtschaft».

Abgaben in Zug

Wer bezahlt die Zeche?

Im Kanton Zug liegen vor allem die Stadtzuger Hoteliers mit dem Regierungsrat im Clinch. Der Grund ist die Beherbergungsabgabe, die nach Auffassung der Regierung um das Sechsfache erhöht werden soll.

Zugs Tourismus braucht Geld. Weil die Sponsorverträge heuer auslaufen, wird das Jahr zu einer eigentlichen Nagelprobe. Feuer ins Dach legte der Regierungsrat, der eine Teilrevision des Kurtaxengesetzes vorbereitet. Wie *Landammann Robert Bisig* an der Generalversammlung von Zug Tourismus ausführte, will sich der Kanton finanziell in deutlich stärkerem Mass als bisher beteiligen. Aber: «Ein finanzielles Trittbrettfahren oder gar ein Absichtsstehen von Organisationen und Unternehmen, die im Tourismusbereich tätig sind und damit zu Tourismus-Profituren werden, kann vom Kanton nicht einfach so akzeptiert werden.» Das neue Kurtaxengesetz sieht daher die Einführung einer Beherbergungsabgabe von maximal 3 Franken vor. Bisher betrug die maximale Kurtaxe 2 Franken, wobei jetzt die Teuerung seit 1975 aufgerechnet werden soll. Das Potential wurde bisher allerdings bei weitem nicht ausgenutzt. Vier der elf Zuger Gemeinden verlangen 1 Franken, in der Stadt Zug sind es lediglich 50 Rappen.

Vor allem Geschäftstourismus

Neben der Kurtaxen, deren Erlös nur örtlich ausgeschöpft werden kann, zahlten die Zuger Hoteliers bisher freiwillig 22 000 Franken (rund 5% vom Budget) an Zug Tourismus – 30 Franken pro Bett pro Jahr. Laut *Philip C. Brunner* (Parkhotel Zug), *Mathias Heggin* (Hotel City Ochsen) und *Martin Elsener* (Hotel Guggli) leben sie zu 95% von Geschäftstouristen. Sie profitieren fast nichts vom Tourismusbüro und seien deshalb auch nicht zu weit höheren Abgaben als bisher bereit. Der Hotelierverein schlägt deshalb eine Kurtaxe von maximal einem Franken und einer Beherbergungsabgabe von höchstens 50 Rappen vor. Über diesen Antrag muss jetzt der Regierungsrat entscheiden und später der Kantonsrat. JJA

ANGEBOT

Internet-Kurs für Hoteliers und Restaurateure. Das Sporthotel Stos bietet im Juni, August sowie im Oktober und November Kurse zum Thema Internet und moderne Kommunikationstechnologien an. Gastreferenten wie *Sikander Bhicknapahari* werden Themen wie «Konzept Internet/Intranet», «Reise durch das www», «Internet als Marketinginstrument in der Hotellerie» oder «Sicherheit und Datenschutz im Internet» behandeln. Die nächsten Kurse finden statt vom 26. bis 28. Juni, 14. bis 16. August, dann vom 18. bis 20. September, 2. bis 4. Oktober und vom 6. bis zum 8. November 1998. MA

Informationen: Sporthotel Stos, Marc André und Carola Peter, Telefon 041 810 45 15, Fax, 041 811 70 93, E-Mail: sporthotel@bluewin.ch.

REKLAME

Zürich Magalenen
GTSM
 Aggerenstrasse 36 8003 fürth
 Tel.: 011/4611100 Fax: 011/4611248
 Attraktiv preiswert unverwüchlich
Minigolf
 Ob Familien, Vereine oder Turnierprofi – Minigolf macht allen Spass

Mövenpick Hotel Regensburg

Eine Eiche im europäischen Wind

Das Mövenpick Hotel in Regensburg präsentiert gute Ergebniszahlen, solide Finanzstrukturen und rüstet sich für die Zukunft. Sowohl der Einführung des Euro als auch der zunehmenden Bedeutung von Internet und GDS wird grösstes Gewicht geschenkt.

MARC AEBERHARD

Parallel zur wirtschaftlichen Erholung der schweizerischen Wirtschaft weist auch das Mövenpick Hotel Regensburg wieder bessere Zahlen aus: der Umsatz konnte gehalten werden (+0,6%) und erreichte 18,87 Mio. Franken. Die Belegungsrate stieg von 72% auf über 75% und der erzielte Durchschnittspreis pro verkauften Zimmer blieb wie im Vorjahr bei zirka 130 Franken. Das Jahresergebnis betrug 517 000 Franken. Während der Generalversammlung, an der die neusten Bilanzzahlen präsentiert wurden, erläuterte der Verwaltungsrat auch wichtige Meilensteine für die Zukunft: Insbesondere die Einführung der europäischen Einheitswährung, des Euro, wurde eingehend diskutiert. Es sei ausser Frage, dass der Schweizer Franken im Verhältnis zum Euro eine starke

Währung werde und dies habe nachhaltigen Einfluss auch auf die Hotellerie in der Schweiz. Man komme also nicht umhin, auch in Euro anbieten zu müssen,

trage aber im Gegensatz zu den ausländischen Mitbewerbern das volle Währungskursrisiko. Auch, so verlautele aus dem Communi-

qué, nimmt die Bedeutung von Informations- und Kommunikationstechnologien (Internet, GDS) weiter zu. Die weltweite Vernetzung von Informationen führe dazu, dass der Kunde verschiedene Leistungen einfacher vergleichen könne. Der Preis werde auch künftig – und gar in verstärktem Masse – wichtigstes Verkaufskriterium und führe schlussendlich zu einem verstärkten Wettbewerb.

Grosses «Business»-Potential

Neben dem Zimmerbereich ist für das Mövenpick Hotel Regensburg die Banketteilung der Hauptsatzträger. Das Hotel geht einerseits wegen seiner guten Lage und andererseits wegen des gutausgebauten Seminarangebotes und der wiedererstarrenden Wirtschaft davon aus, im Seminar- und Geschäftstourismus weiterhin ein grosses Potential ausschöpfen zu können. In der Restauration ist aber bereits ein hoher Sättigungsgrad erreicht und ein Wachstum nur noch in sehr begrenztem Umfang möglich. Trendige In-Lokale würden auch künftig an Bedeutung gewinnen. Aber auch auf veränderte Ernährungsgewohnheiten und gesunde Küche werde zunehmend Wert gelegt. Auch gebaut wird im Mövenpick Regensburg im Verlauf dieses Jahres wieder: die Kernzone mit Reception, Hotelhalle und Kiosk soll neu gestaltet werden.

Bilanzzahlen

Geldwerte in CHF 1000	1997	1996	1995	1994	1993	1992
Statistische Angaben						
Gästezimmer	149	149	149	149	149	149
Öffnungstage	365	365	365	365	365	366
Logiernächte	53 495	52 842	55 270	55 139	50 950	48 248
Belegungsrate in %	75,7	72,2	78,2	75,2	67,1	69,2
Ø Preis pro verkauften Zimmer	130,34	130,75	128,32	128,93	133,18	131,84
Betriebsresultate						
Umsatz in CHF	18 869	18 751	20 269	20 178	19 420	19 557
Jahresergebnis in CHF	517	510	511	501	500	508
Kennziffern						
Bilanzsumme	14 166	13 807	13 967	15 068	15 177	15 785
Eigenkapital	11 297	11 285	11 278	11 271	11 275	11 278
Eigenfinanzierungsgrad in %	79,7	81,7	80,8	74,8	74,3	71,5
Dividende in %	8	8	8	8	8	8

Quelle: Mövenpick Hotel, Regensburg

Deutschland

Abspalten und Annähern

Was in der Schweiz gewisse Kreise ins Auge fassen, ist in Deutschland seit Jahren der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga): Der «Einheitsverband». Nach der Vereinigung kam es 1992 aber zur Abspaltung von Hotels. Zur Zeit finden Annäherungsversuche statt.

MARIA PÜTZ-WILLEMS,
MÜNCHEN

In Deutschland existiert seit langem ein allmächtiger Dachverband, der Deutsche Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga), der die gesamte Branche umfasst und zu vereinen versucht. 1992 spalteten sich 350 Hotels der 4- und 5-Stern-Kategorie ab und gründeten einen nationalen Ableger der International Hotel Association (IHA). Gleichzeitig traten alle Häuser aus dem Dehoga aus und unmittelbar darauf unter IHA als eigener Fachverband wieder ein; und zwar gleichberechtigt neben den untergeordneten Landesverbänden. Die IHA wollte die Interessen der Individualhotels vehementer vertreten.

Die IHA entwickelte sehr schnell eine eigene Verbandsstruktur, eigene (branchenpolitische) Vorstellungen. Der IHA-Hotelverband zog nach und nach immer mehr Hotelketten in sein Boot. Als sie Ende 1996 bei den Mitgliedsbeiträgen ihr Rabattstaffelsystem änderte, trat die erste Hotelkooperation dem IHA-Hotelverband, der heute 700 Hotels umfasst und 50% von Deutschland Logiernächten vereint, geschlossen bei. Best Western Deutschland brachte damals auf Anhieb 150 Häuser ein.

Vorsichtige Annäherungen

Seit einigen Monaten nun sind gegenseitige Annäherungsversuche zu registrieren. Zur aktuellen Diskussion über einen «Einheits-Hotel-Verband», beziehungsweise einer «Fusion» von IHA und Dehoga gibt es einen ersten Konzeptvorschlag seitens der IHA und ein eigenes Papier der Dehoga. Bis eine konkrete Entscheidung fallen wird, kann es allerdings noch dauern. Da dem Dehoga neben dem IHA-Hotelverband als Fachverband auch 18 Regionalverbände angehören, muss quasi jede Entscheidung durch den «Flaschenhals» der regionalen Verbände durchdiskutiert werden.

Österreich

Zwischen Staat und privater Lobby

Anders als in der Schweiz gehören die Hotels und Restaurants in Österreich obligatorisch zur staatlichen Wirtschaftskammer. Private Organisationen wie die Österreichische Hotelier-Vereinigung (ÖHV) umfassen die Top-Hotels des Landes.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Österreichs Gastgewerbe ist komplett in den beiden Fachverbänden Hotellerie (rund 20 000 Mitglieder) und Gastronomie (rund 35 000 Mitglieder) der Wirtschaftskammer Österreich erfasst. Neben dieser politisch starken Ständevertretung, der Kraft Gesetzes alle Unternehmen der jeweiligen Branchen angehören, gibt es eine Reihe «freier Verbände», allen voran die Österreichische Hoteliervereinigung (ÖHV) und vielleicht noch der österreichische Gastwirtverband. Der seit mehr als 40 Jahren tätigen freiwilligen Interessenvertretung ÖHV gehören derzeit knapp 1000 führende Hotelbetriebe (3- bis 5-Sterne) in ganz Österreich an.

Die Kammern unterscheiden sich in Österreich von Vereinen vor allem da-

durch, dass ihre rechtliche Existenz auf einem Gesetz beruht. Mit der Gewerbeberechtigung ist jeder Betrieb von Gesetzes wegen Kammermitglied. Kammern haben dadurch mehr «Bestandsgarantie» und einen «längeren Atem». Trotz ihrer gesetzlichen Grundlage sind die Kammern autonom. Ein Weisungsrecht steht den staatlichen Behörden nicht zu. Wirtschaftskammern und Fachorganisationen sind Selbstverwaltungskörper und grundsätzlich keine Behörden. Sie handeln als «Anwälte der Wirtschaft».

Als Dachorganisation der in den neun österreichischen Bundesländern eingerichteten Landesammern koordiniert die Wirtschaftskammer Österreich (WKÖ) die gemeinsamen Interessen aller ihrer Mitglieder. Eine der Hauptaufgaben besteht in der Vertretung der Mitgliederinteressen im Parlament, gegenüber der Regierung, den Ministerien und anderen Behörden. Die WKÖ darf deshalb Gesetzesentwürfe begutachten. Im Rahmen der «Sozialpartnerschaft» – eine erfolgreiche Konstante der österreichischen Innenpolitik – wirkt sie in staatlichen und halbstaatlichen Einrichtungen direkt an der Gestaltung des Wirtschaftslebens mit.

Die WKÖ und ihre Fachorganisationen, wie beispielsweise die Fachverbände Ga-

stronomie und Hotellerie, sind zum Abschluss von Kollektivverträgen berechtigt. Die Aufbringung der nötigen Mittel erfolgt nach dem Bedarfsdeckungsprinzip. Ihren Mitgliedern bietet die Kammer ein umfangreiches Beratungs- und Serviceprogramm, zum Beispiel in Steuer- und Kreditfragen, in der beruflichen Aus- und Weiterbildung sowie in Fragen des Arbeitsrechtes, der Gemeinschaftsverbunde oder der Marktforschung.

Private Organisation für Hotels

Ebenso wie die Kammern ergreift die ÖHV überall dort das Wort, wo es gilt, der Schlüsselbranche Hotellerie den nötigen Nachdruck zu verleihen. Als «freiwilliger Verband» ist sie frei von oft schwierigen Interessenausgleich in Kammern und Sozialpartnerschaft. Sie agiert unmittelbar im Sinne ihrer Mitglieder.

Die Finanzierung der ÖHV erfolgt über die Beiträge ihrer Mitgliederbetriebe beziehungsweise im Rahmen der kürzlich gegründeten «ÖHV Touristik Service GmbH» über Einnahmen aus deren Geschäftsbereichen. Durch die in dieser Gesellschaft erfolgte Bündelung aller entgeltlichen Leistungen sieht sich die ÖHV noch stärker als bisher als Dienstleistungsdrehkreuz für Hoteliers.

Frankreich



Ein Blick durch die «ausländischen» Gläser unserer Nachbarländer auf die Schweizer Hotel- und Gastro-Szene: Wie sind die Verbände in Deutschland, Österreich und der Schweiz strukturiert? Andere Länder, andere Sitten... Foto: ex-press

Föderalismus pur – aber unter einem Dach

Der französische Dachverband für Hotellerie und Gastronomie ist pyramidenförmig strukturiert und vereint alle unter einem Dach; darunter sechs nationale Verbände. Die Segementierung verläuft thematisch und dann geografisch. Seit 1986 fließen sogar die Finanzen in einen Topf.

KATJA HASSENKAMP, PARIS

Die Fédération Nationale de l'Industrie Hôtelière (FNIH) wurde bereits 1946 gegründet und umfasst heute alle Berufszweige des Hotel- und Gastgewerbes. Jedoch gab es auch in Frankreich einschneidende Daten in der Entwicklung des Dachverbandes, zu dem ausserdem seit seiner Gründung auch die Cafés, Brasserien und Diskotheken gehören. Konkret ist die FNIH heute wie eine Pyramide aufgebaut: an der Basis fungieren 105 Kammern der Departemente, die in Abteilungen für Hoteliers, Restaurateure und Café-Inhaber aufgliedert sind. Dabei sind lokale Unterschiede festzustellen: so verfügt im allgemeinen jedes Departement über eine Kammer, an der Côte d'Azur hingegen gibt es auch «Un-

terkammern» (die Hoteliers von Nizza, von Cannes, die Paläste der Côte d'Azur etc.). Die Departemente-Kammern beschicken 20 regionale Kammern (stets gegliedert in Unterabteilungen für Hoteliers, Restaurateure und Café-Inhaber). Der Dachverband FNIH setzt sich dann aus fünf nationalen Verbänden zusammen (Cafés, Brasserien und Diskotheken; Restauration; Hotellerie; Familiäre Hotellerie; Saisonhotellerie), mit fünf Vorstandsbüros. Dazu gesellen sich 32 Hotelketten, die sich zu einer Interessengemeinschaft zusammengeschlossen haben und über ihr eigenes Vorstandsbüro auf nationaler Ebene verfügen. Die Vorstandsbüros der Verbände haben jeweils 15 Mitglieder und einen Präsidenten, der zugleich Mitglied im Direktorium des Dachverbandes FNIH ist. Dem Direktorium steht ein nationaler Präsident vor und ein Vizepräsident.

Gemeinsame Kasse seit 1986

Heute gehen die Mitgliederbeiträge aller Verbände in eine Kasse und sind entweder nach Angstelltenzahl (Cafés, Restaurants), nach Zimmerzahl (0, 1 und 2-Stern-Hotels), oder nach Umsatz (3- und 4-Stern-Hotels) gestaffelt. Historisch gesehen, waren jedoch die Kassen der verschiedenen Branchenverbände bis ins

Jahr 1986 getrennt, was dazu geführt hatte, dass der Dachverband auseinanderzudriften drohte. Ausserdem war es ausserst schwierig festzulegen, wer wo einzuzahlen hatte (zu welcher Branche gehört ein Hotelier mit Restaurant?). Zweite grosse Hürde in der Entwicklung des Verbandes war die Integrierung der Hotelketten im Jahre 1994, denn ursprünglich war der Verband ein Zusammenschluss unabhängiger Hoteliers und Restaurateure. Sie wurden rund anderthalb Jahre als «Troublemaker» im Ver-

Zahlen und Fakten

Frankreichs Hotels, Restaurants und Cafés (Anzahl Betriebe des statistischen Landesamtes INSEE von 1995):	
Hotels, Restaurants, Cafés	160 182
Hotels mit Restaurant	20 424
Hotels ohne Restaurant	6 873
Hotels ohne Klassifizierung	2 333
Insgesamt Hotellerie	29 630
Restaurants traditionell	72 587
Fast-Food	8 726
Insgesamt Restaurants	81 313
Cafés mit Tabakladen	13 165
Getränkeraussschank	30 074
Insgesamt Cafés	49 239

band empfunden. Erst allmählich setzte sich die Erkenntnis durch, dass eine moderne Interessenvertretung nur glaubwürdig sein kann, wenn sie auch von den expandierenden Hotelketten getragen wird.

Heute scheinen alle Beteiligten ihren Frieden gemacht zu haben. Auf den «Hoteliere»-Präsidenten Jacques Thé, der neun Jahre die Geschicke der FNIH geleitet hat, ist im November 1997 der «Restaurateur»-Präsident André Dayuin gefolgt, und dessen Vizepräsident Jean Biron aus der Café-Branche.

Mit einer Stimme sprechen

Vor wichtigen Abstimmungen sondieren die einzelnen Verbände zuerst ihre Mitglieder, tragen deren Meinungen ins Direktorium des Dachverbandes und wenn dann eine Position festgeschrieben ist, hat sie auch für alle Branchen Gültigkeit. Beispielsweise wird in Sachen Mehrwertsteuer nur mit einer Stimme gesprochen, obwohl die Hoteliers 5,5% bezahlen und die Restaurateure über 20%. Es wird nicht von den einen (den Restaurateuren) ein Ausgleich auf dem Rücken der anderen (der Hoteliers) angestrebt, sondern die FNIH fordert eine Senkung für die Restaurateure, ohne den Satz für die Hoteliers in Frage zu stellen.

«Fusion»

Kommt «sie» oder nicht...

Die Diskussion um die «Fusion» oder «Nicht-Fusion» zwischen Gastrosuisse und dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) mündet in die Zielgerade. Am 12. Mai werden die SHV-Delegierten als erste über den Antrag des Berner Hotelier-Vereins abstimmen. Die hotel + tourismus revue geht weiterhin kontrovers darauf ein und zeigt auf, wie es um die Verbandsstrukturen in den Nachbarländern Deutschland, Österreich und Frankreich steht. 17

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion:
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 24
Verlag:
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23
E-Mail: htr@swiss-hotels.ch

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

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktion / Rédacteur en chef:
Dr. Peter Kühler (PK).
Réd. en chef adj.: Miroslaw Halaba (MH).

SHV · SSH · SHA:
Stefan Senn (SSE)

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

marktplatz

Redaktion und Textsponsoring:
Christof Ramschier,
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.
Geschäftsanzeigen / Publicité:
Christof Ramschier (Verkaufsführung),
Eva Bürgi (Beratung),
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.
WEMF-beglaubigte Exemplare 1997: 14 737
Gedruckte Exemplare: 22 000

Preistransparenz

Hoteliers klagen über Bruttopreise

Weil sie beim Verkauf ihrer Zimmer nur mit Bruttopreisen werben dürfen, fühlen sich Deutschlands Hoteliers international benachteiligt. Per Gesetz sind sie verpflichtet, Tarife inklusive Steuern und Abgaben zu nennen, während Hoteliers im Ausland in ihrer Reklame Nettopreise angeben. «Das ist Wettbewerbsverzerrung», klagt Hotelmanager Elmar Greif im Namen vieler Kollegen.

Zimmerpreise werden von den Gästen unterschiedlich wahrgenommen mit der Folge, daß die derart verzerrte Optik Einfluß nimmt bei der Reiseentscheidung und Wahl des Ziels. Ausserdem sei die mangelnde Preistransparenz verbraucherfeindlich. Greif: «Im Ausland erkennen Hotelgäste Aufschläge erst, wenn sie die Rechnung in Händen halten.»

Auch klagt der Hotelier, der in seinem Kempinski Hotel Gravenbruch 1997 fast 60 000 Übernachtungen zählte, über «das unlogische Preisbewußtsein des deutschen Gastes». In London oder Paris beispielsweise sei er ohne weiteres bereit, für ein Hotelzimmer gleicher Kategorie den doppelten Preis zu bezahlen: «Obwohl er durchaus weiß, daß die Kostenstruktur in Deutschland ein Unternehmen generell stärker belastet.» *tdt*

Steuerünstige Übernahmen

FelCor übernimmt Bristol-Gruppe

FelCor Suite Hotels, ein amerikanischer Real Estate Investment Trust (REIT, steuervergünstigter Immobilien-Investment Fonds) hat für 1,9 Mia. US-Dollar die Kette der Bristol Hotels übernommen (Crown Plaza, Holiday Inn). Damit kam innert kurzer Zeit eine dritte Transaktion in der amerikanischen Hotelbranche zum Abschluss, die von REITs durchgeführt wurde.

Bereits vorher hatte REIT Starwood Hotels für Schlagzeilen gesorgt, als er die ITT Sheraton Hotels der Hiltongruppe wegschnappte. Und der REIT Patriot American Hospitality kaufte für 1,3 Mia. Dollar die Interstate Hotels auf. Bisher gehören zur FelCor-Gruppe 75 Hotels der Marken Embassy (52 Häuser), Doubletree (14), Sheraton (7), Hilton (1) und Radisson (1).

Die steuerlichen Vergünstigungen für REITs sind derart beachtlich und erlauben es diesen Unternehmen, derart beachtliche Cash-«Kriegskassen» für Übernahmen aufzubauen, dass auch die Hilton Corp. und die Fast Food Kette Mac Donald's derzeit untersuchen, ob sie den Status eines REITs erhalten können. *HAS*

Drittes Kunsthôtel in Österreich

Auf Hundertwasser und Kumpf folgt der Künstler Ernst Fuchs

Zwei Kunsthôtels hat Robert Rogner schon erbauen lassen. Im Juni soll das Dorint Rogner Zodiac Hotel St. Veit aufgehen; kreierte vom Wiener Künstler Ernst Fuchs. Tierkreise und Sternwelt prägen das Haus.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

Der österreichische Hotel-Baumeister Robert Rogner setzt weiter auf sein Erfolgsrezept: Nach der vom Wiener Künstler Friedensreich Hundertwasser geschaffenen Hotel- und Thermenanlage in Bad Blumau (Steiermark) und dem «Birdie»-Golf- und Thermalhotel des Künstlers *Gfried Kumpf* in Stegersbach (Burgenland) wird im Juni ein drittes, von einem bekannten zeitgenössischen Künstler gestaltetes Hotelprojekt in Betrieb genommen. Der Wiener Maler und Bildhauer *Ernst Fuchs* gestaltete das erste Kunsthôtel für Kärnten in St. Veit an der Glan. Entstanden ist ein architektonisch bemerkenswertes Erstklasshotel mit einer 1040 Quadratmeter grossen Aussenfassade aus Tiffany-Glas sowie 107 Quadratmetern Bleiverglasung im Bereich des Haupteingangs.

Im Zeichen der Tierkreise

Das «Dorint Rogner Zodiac Hotel St. Veit» ist schon von der Namensgebung her sichtbarer Ausdruck der jüngst vereinbarten Kooperation zwischen der österreichischen Rogner-Gruppe und der deutschen Dorint-Gesellschaft (siehe *hotel + tourismus revue* vom 19.3.1998). Angeschlossen an das 4-Stern-Haus ist ein Konferenz- und Seminarzentrum. Zehn lichtdurchflutete Seminar- und Bankräume stehen zur Auswahl. In vielen kleinen Details sind die Symbole der zwölf Tierkreiszeichen zu entdecken; so auch im Logo. So erklärt sich auch der Begriff «Zodiac» in der etwas sperrigen Hotelbezeichnung. Die Tagungsräume sind mit Namen aus der Sternwelt, wie Sirius und Orion, bedacht worden.



Der Meister und sein Oeuvre: Der Wiener Maler und Bildhauer Ernst Fuchs vor der mit Tiffanyglas gestalteten Fassade des Kunsthôtels Dorint Rogner Zodiac Hotel St. Veit. *Foto: Heribert Purtscher*

HOT-TELL

Deutsche Hoteliers und Bundesbahn arbeiten zusammen. Deutschlands Hoteliers können ihre Gäste nun besser über Bahnreisen informieren und das Bahnpersonal kann Auskunft über die Hotels geben. Möglich macht dies ein Vertrag zwischen der Deutschen Bahn (DB) und dem Deutschen Hotel- und Gaststättenverband (Dehoga): Rund 8000 Hotels erhalten «elektronische Kursbücher» und die 72 ICE-Bahnhöfe den «Deutschen Hotelführer», beide auf CD-Rom. Müsli-Fahrscheine noch telefonisch gekauft

werden, kann man am Bahnschalter sein Hotelbett bereits elektronisch buchen. *tdt*

*

Thistle Hotels ausgezeichnet. Die englische Hotelgruppe Thistle wurde zum zweiten Mal als «UK Business Hotel Group of the Year» vom Fachmagazin «Business Travel World» gekürt. Thistle umfasst knapp 100 Hotels im 4-Stern-Bereich und ging nun einen Vertrag mit dem Verein britischer Geschäftsreisenden ein. In London richtete Thistle

eine «American Express Club Etage» mit Privatsalon, Express Check-in/out etc. ein. *MA*

*

Airco neu mit Flair Hotels. Airco Hotel Reservations, Utells Reservationsformel für kleinere Hotels, organisiert für die rund 95 Flair Hotels Deutschland den GDS-Auftritt. Die Hotelkooperation familiengeführter Hotels und Restaurants sucht vor allem internationale Reisebüros als neue Buchungspartner. *APK*

Europa

«Sozialer Dialog» in Wien

Der europäische Gastgewerbedachverband HOTREC hält vom 23. bis 26. April 1998 in Wien seine Generalversammlung ab. Im Vordergrund stehen Gespräche über die Sozialpartnerschaft in Europa.

Mit der Tagung im Vorfeld der österreichischen EU-Präsidentschaft ist ein Seminar über den «Sozialen Dialog» in Europa verbunden, bei dem führende Repräsentanten der europäischen Arbeitgeber- und Arbeitnehmerverbände über aktuelle Fragen der Sozialpartnerschaft diskutieren werden. Insgesamt werden rund 60 Teilnehmer – darunter die Präsidenten und Geschäftsführer der rund 32 HOTREC-Mitgliedsverbände aller 15 EU-Staaten – zu den beiden Veranstaltungen erwartet. Für die Teilnahme am «Sozialen Dialog» konnten die Spitzenrepräsentanten des europäischen Arbeitgeberverbandes (UNICE), des europäischen Gewerbedachverbandes (UEAPME), des europäischen Handelsverbandes EuroCommerce, des europäischen Reisebüroverbandes (ECTAA) und des europäischen Gewerkschaftsdachverbandes (ETUC) gewonnen werden. Als Gast bei der Tagung in Wien wird Österreichs Wirtschaftsminister *Johannes Farnleitner* erwartet.

Die HOTREC vertritt die nationalen Verbände der Hotels, Restaurants, Cafés und ähnlicher Gewerbe innerhalb der EU und des EWR. Er vertritt zudem 32 Verbände in 18 europäischen Ländern, über eine Million Einzelunternehmen sowie 4,5 Millionen Arbeitsplätze in Europa. *HP/Wien*

Reiseveranstalter/Hotel

Urteil: Zu weiter Weg zum Strand

Verspricht ein Reiseveranstalter in seinem Katalog eine Entfernung vom Hotel zum Strand von 300 Metern, muss mit dieser Angabe die Wegstrecke gemeint sein, nicht aber die Luftlinie. Dies geht aus einem jetzt veröffentlichten Urteil des Landgerichts Kleve (Aktenzeichen: 4 S 30/97) hervor. Um zum Strand zu gelangen, musste der klagende Urlauber den zur Landseite hin gelegenen Ausgang des Hotels benutzen und fast die gesamte Anlage umrunden – ein Weg von über 600 Metern. «Eine erhebliche Abweichung der tatsächlichen Verhältnisse von den Angaben im Reisekatalog», so die Richter, die den Veranstalter zur Rückzahlung von fünf Prozent des Reisepreises verurteilten. *tdt*

REKLAME

Relais du Silence-Silencehotels

Mit viel Lärm in eine «ruhige» Zukunft

Die französische Hotelgruppe Relais du Silence baut kräftig aus: Mittlerweile gehören 319 Hotels mit über 9300 Zimmern zur Gruppe. Der Umsatz wuchs auf 430 Mio Franken. Ein neuer Marketing- und Internetauftritt sollen helfen, die Gruppe kommerziell noch besser zu verkaufen.

MARC AEBERHARD

Ende März wurde an der Generalversammlung der Internationalen Union Relais du Silence-Silencehotels der neue Guide vorgestellt. Dieser ist erstmals für zwei Jahre in einer Auflage von 850 000 Exemplaren erschienen. Die Gruppe umfasst derzeit 319 Mitgliedshotels, 92% sind 3-Stern und 4-Stern Hotels mit über 9300 Zimmern in 14 Ländern. In der Schweiz ist Relais du Silence mit 36 vertreten. Besonders stark ist die Gruppe im Leisuremarkt; über ein Viertel der Gäste bleiben länger als eine Woche.

Neue Marketingstrategie

Im weiteren wurde an der Versammlung über die künftige Ausrichtung und den

Marktauftritt diskutiert. Die Reservationszentrale, welche 1994 noch 180 000 Franken Umsatz und drei Jahre später bereits 1,4 Mio erwirtschaftete, wurde nun von der Gruppe direkt übernommen und soll nicht mehr von der Muttergesellschaft betreut werden. Die gesamte Gruppe soll auch übers Internet zugänglich gemacht werden. Der neue Guide ist seit einigen Tagen über das www abrufbar. Auch das Marketing soll auf neue Beine gestellt werden. So wurde eine auf den Tourismus speziali-

sierte Marketingagentur beauftragt, «die strategischen und operativen Schwerpunkte für die Entwicklung der Kette auf dem europäischen Markt festzulegen», wie *Jan Mol*, Vizepräsident der internationalen Union Relais du Silence festhielt.

Schärfere Qualitätskontrollen

Um dem Gast ein gutes Preisleistungs-verhältnis bieten zu können, werden die Hotels einer schärferen Qualitätskontrolle und strengeren Zulassungs-

bedingungen genügen müssen. Die ursprünglichen französische Hotelgruppe ist nun völlig internationalisiert. Ihr steht ein französischer Präsident vor, dem Verwaltungsrat gehören ein deutscher und ein schweizerischer Vizepräsident an.

Relais du Silence-Silencehotels International in Zahlen

319 Betriebe mit 9328 Zimmern in 14 Ländern

Frankreich	190
Deutschland	52
Schweiz	36
Österreich	18
Belgien	11
Niederlande	8
Italien	8
Spanien	7
Grossbritannien	4
Luxemburg	1
Dänemark (neu)	1
Andorra	1
Kanada	1
Ungarn (neu)	1

Relais du Silence Europa 1997

Globaler Gesamtumsatz der europäischen Betriebe:	Sfr. 430.000.000
Durchschnitt-Umsatz pro Betrieb:	Sfr. 1.300.000
Durchschnittliche Zimmerbelegung:	über 58%
Übernachtungen Feriengäste:	71%
Tagungen und Geschäftsübernachtungen:	19%
Aufenthaltsdauer:	
- 2 bis 3 Nächte	63%
- Eine Woche oder mehr	26%

Grafiken: ht/GPE; Quelle: Relais du Silence

Alles ist möglich!

Textilien



Sie haben die Wahl: Wäsche für Tisch, Bett und Bad, individuell mit Ihrem Signet oder Dessin gestaltet. Oder aus unseren attraktiven Kollektionen, dezent gekennzeichnet.

Sie entscheiden, ob Sie die Wäsche kaufen, leihen, mieten und auch durch uns waschen lassen.

Erste Qualität Made in Switzerland ist stets garantiert: Wäsche aus Leinen oder Baumwolle, auf High-Tech-Anlagen hergestellt und konfektioniert. Masse, Mengen und Artikel auf Ihren Betrieb zugeschnitten, innen kürzester Zeit verfügbar.

Entscheiden Sie erst, wenn Sie unser Angebot kennen.

Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin. Wir freuen uns, mit Ihnen die massgeschneiderte Lösung zu entwickeln.

Schwob
ASTEX S.p.A.

Schwob & Co. AG
Kirchbergstrasse 19, 3401 Burgdorf
Telefon 034 428 11 11, Telefax 034 428 12 22
Internet: <http://www.schwob.ch>
e-mail: contact@schwob.ch



KADI KARTOFFEL-GNOCCHI: ITALIENISCHE FINESSE NACH SCHWEIZER ART!



Leicht und bekömmlich präsentieren sich die Kartoffel-Gnocchi von KADI. Als eigenständige Mahlzeit eignen sie sich ebenso wie in der vegetarischen Küche oder als herz-

hafte Beilage zu Fleischgerichten. Was macht KADI Kartoffel-Gnocchi so besonders? Die einzigartige Liaison von italienischem Ursprung und der raffinierten Schweizer Re-

zeptur. Die kulinarische Extratour für Sie und Ihre Gäste.

KADI®

SWISS PREMIUM  QUALITY

Anti-Trendforscher Holger Rust

«Zusammen einen virtuellen Konzern bilden»

Er lässt kein gutes Haar an den Trendforschern: Der Soziologe Holger Rust kritisiert populäre Trendforscher wie Faith Popcorn, Mathias Horx, John Naisbitt. Er warnt vor der trügerischen Sicherheit der Trendforschung. Dagegen empfiehlt er den einzelnen Unternehmern die saubere Informationsbeschaffung – und zwar gemeinsam in der Form eines virtuellen Gastro-Konzerns.

Interview:
GUDRUN SCHLENCZEK

Herr Rust, gibt es für Sie überhaupt einen Trend in der Ausser-Haus-Vergewöhnung?

Nein, das ist ja das Interessante in unserer Gesellschaft: Essen ist ein Grundbedürfnis, das auf so viele verschiedene Arten befriedigt wird. Da gibt es den Gourmet, der für ein gutes Essen schnell mal 250 Kilometer Fahrt auf sich nimmt. Andere begnügen sich mit Fast Food. Und die breite Mitte verlangt immer noch die gestandene Küche, die in den religiösen Normen unserer Kultur wurzelt und auch künftig zentral bleiben wird.

Liegt dieser fehlende Trend auch darin, dass der Konsument von heute sich sehr differenziert verhält?

Das gilt nicht gesamtgesellschaftlich. Denn es gibt Leute, die gehen beispielsweise ausschliesslich zu McDonald's.

Der Autor

Holger Rust studierte Soziologie, Politik und Philosophie. Er ist Dozent an der Universität Hannover und geschäftsführender Direktor des Instituts für Psychologie und Soziologie im Fachbereich Erziehungswissenschaften. Als Mitglied der Arbeitsgemeinschaft Technologie-Delphi Österreich arbeitet er im Auftrag des Bundesministeriums für Wissenschaft und Forschung an neuen Ansätzen für die Zukunftsforschung. Sein aktuelles Buch «Das Anti-Trendbuch – Klares Denken statt Trendgemunkel» ist im Wirtschaftsverlag Oberreuther für 38 Fr. zu beziehen. GSG

Die 40- bis 50-Jährigen, welche die Gastro-Kultur stark prägen, verlangen insbesondere eine anspruchsvolle Küche mit einem zurückhaltenden Erlebniswert. Im statistischen Sinne kann man allerdings einen Trend ausmachen.

«Die breite Mitte verlangt immer noch die gestandene Küche.»

Das heisst?

Der Geist der Jugend einer Generation ist massgebend für deren späteres Konsumverhalten. So werden die Wertvorstellungen der geburtsstarken Jahrgänge sicher noch zwei Jahrzehnte die Gesellschaft bestimmen. Für die Gastronomie bedeutet das eine Durchmischung vieler kulinarischen Konzepte: Französische Weine mit österreichischem Essen oder Schweizer Weine mit italienischem Essen. Die gediegene Gastronomie wird in diesem Rahmen aber ihre Bedeutung beibehalten – neben Fast Food und Erlebnisgastronomie.

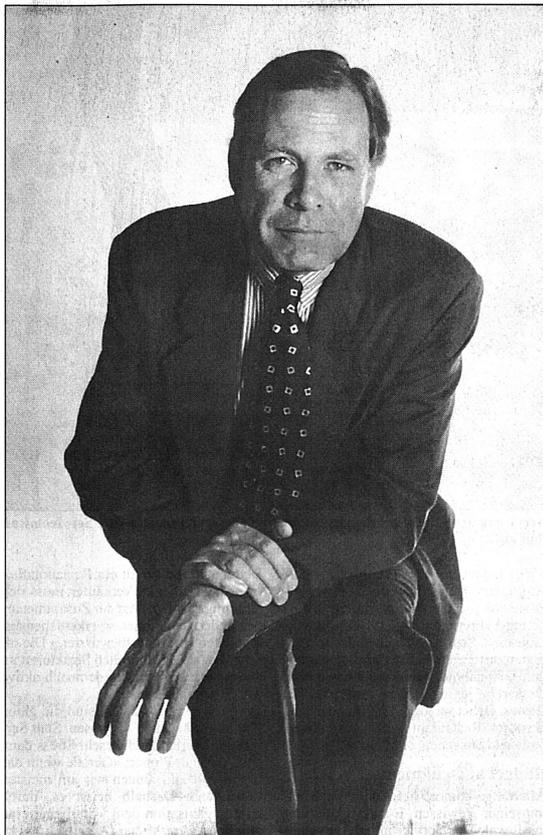
Also zumindest ein differenziertes Angebot.

Ja und am wichtigsten ist, dass die Angebotsstruktur nicht vom Kunden bestimmt wird. Der Unternehmer setzt die Impulse. Aber für die Umsetzung braucht es dann ein gutes Marketing. In der Form, dass beispielsweise individuelle Gastro-Betriebe mit vergleichbarem Gästesegment eine virtuelle Gastro-Kette bilden: Für den Marktauftritt, Informationen etc. Und damit auch ein Gegengewicht zu den professionellen Systemgastronomie bilden.

«Die Angebotsstruktur bestimmt nicht der Kunde. Der Unternehmer setzt die Impulse.»

In Ihrem Buch heisst es, wer auf Trends vertraut, ist dazu verdammt, die Geschichte zu wiederholen. Wie soll ein Unternehmer dann vorgehen?

Ein Unternehmenskonzept muss auf Information basieren. Letztere ist der Dreh- und Angelpunkt. Dabei ist nicht der Informationsstand eines einzelnen gemeint, sondern die systematische Informationserhebung einer Branche, einer Region. Die Mitarbeiter sollten hier-



«Individuelle Gastro-Betriebe mit vergleichbarem Kundensegment können eine virtuelle Gastro-Kette bilden», ist Holger Rust überzeugt. Foto: zvg

bei zwingend zu Wort kommen. Bei der Informationsbeschaffung muss der Gastronom sich allerdings so verhalten wie ein Grosskonzern. Dazu brauchen Sie aber genauso viele Leute. Wenn die Betriebsstruktur – so wie es im Boulevard-Fall ist – kleinbetrieblich ist, müssen sich die kleinen Unternehmen eben zusammen tun und einen virtuellen Kon-

zern bilden. Der Informationsaustausch zwischen den KMU-Betrieben wird bislang sträflich vernachlässigt. Dafür muss man aber auch einiges investieren.

Woher bekommt der Unternehmer neue Produktideen?

Ide revolutionäre Idee auf dem Markt provoziert neue Ideen, wenn es auch nur

kleine Zusatzprodukte sind. Das passiert zum Beispiel, als man aus einem Kindercomputer den «Tamagochi» entwickelte. Das heisst für mich Innovation: Mit revolutionären Mitteln alles beim Alten lassen. Um auf neue Ideen zu kommen, brauchen Sie aber auch eine kreative Umgebung. Ein Mitarbeiter wird nur innovative Vorschläge bringen, wenn er auch den Raum dafür hat. Und Finger weg von der Intuition. Analysieren Sie Ihre Ist-Situation, Zielgruppe, Potentiale aus den verschiedensten Sichtweisen: Fragen Sie Ethnologen, Soziologen, Pädagogen etc. Ideen produzieren ist eben teuer. Oder regen Sie Diplomarbeiten an Fachschulen an: Die Studenten wünschen sich den Kontakt zur Praxis.

«Das heisst für mich Innovation: Mit revolutionären Mitteln alles beim Alten lassen.»

Hat der Individualgastronom überhaupt noch eine Chance?

Sicher, ja. Er muss sich aber mit anderen verbinden, neue Konglomerate müssen entstehen, die auch anders finanziert werden. Denn bislang ist die Individualgastronomie fast hundertprozentig fremdfinanziert. Ich bin gespannt, wann die Spitzengastronomie anfangen, ihre eigenen Aktionäre zu speisen.

Was sagen Sie zu Franchise?

Auf einem turbulenten Markt bietet Franchise einem Jungunternehmer sicher eine gewisse Sicherheit. Das ist allerdings eine trügerische Sicherheit. Denn die strategische Entscheidungskompetenz liegt beim Franchisegeber.

«Ich bin gespannt, wann die Spitzengastronomie anfangen, ihre eigenen Aktionäre zu speisen.»

Systemgastronomie, im Prinzip doch ein Widerspruch zur Innovationskraft?

Betriebswirtschaftlich ist eine systematisierte Gastronomie sicher sinnvoll. Doch wir können die ganze Welt nicht nur betriebswirtschaftlich betrachten. Ich persönlich finde es schade, wenn die individuellen Betriebe aufgrund der Systemgastronomie an Terrain verlieren.

Grossbäckerei

Hiestand steigert Gewinn um 31%

Die seit Oktober an der Börse kotierte Hiestand-Gruppe entwickelte sich 1997 prächtig. Für das laufende Jahr erwartet die Geschäftsleitung der Grossbäckerei eine ähnliche Entwicklung. Der Nettelerlös der gesamten Gruppe konnte um 17,8% auf 110,8 Mio. Franken gesteigert werden. Das Betriebsergebnis vor Zinsen und Steuern belief sich auf 11,4 Mio. Franken, was im Verhältnis zum Vorjahr eine Abnahme um 2,6% darstellt. Der Geldzufluss aus Geschäftstätigkeit stieg im Vergleich zu 1996 um 11,0% auf 16,1 Mio. Der Konzerngewinn liegt mit 7,1 um 31,5% über dem Gewinn des Vorjahres. Rund die Hälfte des Umsatzes erzielt die Gruppe in der Schweiz. Um das wachsende Volumen, besonders auch bei den Tiefkühlprodukten, bewältigen zu können, wurde im letzten Jahre eine Erweiterung der Produktionsanlagen im aargauischen Lupfig in Betrieb genommen. In der Schweiz erwirtschaftet die Hiestand AG einen Umsatzanteil von rund 23% mit tagesfrischen Backwaren, die hauptsächlich im Grossraum Zürich an Detailhandel und Gastronomie ausgeliefert werden.

Bretzel aus Polen

In Deutschland wurden im vergangenen Jahr rund 40% des Gesamtumsatzes erzielt. Die Tochtergesellschaft in Polen befindet sich im Aufbau; dort werden besonders arbeitsintensive Backwaren wie Bretzel und Zöpfe für die Auslandsmärkte gefertigt. Asien wird als Wachstumsmarkt betrachtet und vorläufig mit Tiefkühllieferungen aus Europa bedient. CM

Chez Edy, Bern

Berner Bärenplatz bald mit Brasserie à la française

Die Berner «Front» hat ab Mitte Mai eine Brasserie nach französischem Muster. Am Bärenplatz, im ehemaligen Schnipo-Schnitzelhouse, eröffnen die Gfeller-Restaurationsbetriebe ein Lokal mit 240 Sitzplätzen.

CHRISTIAN MEYER

Was lange als Gerücht die Runde machte, hat sich bewahrheitet: In dem bis Ende des Monats als Schnipo-Schnitzelhouse betriebenen Lokal am Berner Bärenplatz wird Mitte Mai «Chez Edy», ein Brasserie nach französischem Muster eröffnet. Geschäftsführer des Lokals wird Edouard Juillierat, bis Dezember 97 Wirt des benachbarten «Fédéral».

Austern zu 3 Franken

Juillierat kennt die Berner Szene genau und möchte die Preise für die typischen Brasserie-Spezialitäten – Austern, Moules, Fischsuppe, Eintöpfe und Grilladen – nicht zu hoch ansetzen. Wie früher im «Fédéral» will er ein sorgfältiges Weinsortiment aufbauen. «Chez Edy» wird nur über eine Fertigungsküche verfügen – produziert wird in einer gemeinsamen Produktionsküche der Gfeller-Restaurationsbetriebe.

Abends 70 Plätze mehr

Als umsatzstärkste Bereiche des neuen Lokals dürften sich der Wintergarten mit 70 Plätzen und bei schönem Wetter das

vorgelagerte, allerdings nur ab Marktschluss geöffnete Boulevard-Café mit zusätzlichen 70 Plätzen entwickeln. Gemäss den Erfahrungen der Inhaber der Gfeller-Betriebe sollte ein Boulevard-Café, besonders hier an der Berns umsatzstärkstem Platz über eine Bedienung verfügen. Besonders die Outdoor-Umsätze des Schnipo-Lokals mit Selbstbedienung stellen sich als ungenügend heraus.

Der Lausanner Architekt Rodolphe Luscher zeichnet für die Innenausstattung verantwortlich. Gemäss seinen Ausführungen soll keine Kopie einer berühmten Pariser Brasserie, etwa des «Train bleu» oder des «Flo» entstehen. Auf aktuelle Art will er eine Brasserie-Atmosphäre mit vielen Spiegeln, 60 x 70-Zentimeter-Tischen, typischen Brasserie-Stühlen und Bänken schaffen. Bezüglich Umsatzzahlen gibt sich der Familienbetrieb zurückhaltend. Trotz der guten Lage in Bern wäre ein Vergleich mit der Zürcher Brasserie Lipp (rund 10 Mio. Franken Jahresumsatz) wohl fehl am Platz.

Chez Edy: Zahlen und Fakten

Budg. Umsatz 98	keine Angaben
Anzahl Sitzplätze indoor	100
Wintergarten	70
Boulevard-Café	70
Anzahl Mitarbeiter ca.	25
Investitionen	ca. 1 Mio. Franken

Kaviarhandel

Kaviar ist bewilligungspflichtig

Die Störe sind durch den zunehmenden unkontrollierten und teilweise illegalen Fang in ihrer Existenz bedroht. Verschiedene Störarten waren deshalb schon bis anhin geschützt. Nun ist seit dem 1. April 1998 die Ein- und Wiederausfuhr aller Kaviararten aus der Schweiz bewilligungspflichtig. Dies ist die Folge eines Beschlusses der 10. Cites-Vetragsstaatenkonferenz «Übereinkommen über den internationalen Handel mit gefährdeten Arten freilebender Tiere und Pflanzen» vom Juni 1997.

Dies bedeutet, dass die Ausfuhr aus den Ursprungsländern, die Wiedereinfuhr aus den Herkunftsländern sowie die Einfuhr in die Schweiz und die Wiedereinfuhr von lebenden Stören, aber auch von Teilen und Erzeugnissen, aufgrund der Artenschutzgesetzgebung bewilligungspflichtig sind. Importiert kann nur noch über solche Zollämter werden, die für die artenschutzrechtliche grenzüberschreitende Kontrolle zugelassen sind. Sendungen ohne gültige Cites-Begleitdokumente können von den schweizerischen Kontrollorganen beschlagnahmt oder gar eingezogen werden.

Von den Bestimmungen ausgenommen sind Sendungen bis zu 250 Gramm pro Person im Reiseverkehr sowie der Inlandmarkt. Inwieweit sich der höhere administrative Aufwand auf Einfuhrmenge, Handel und Preise auswirkt, darüber ist man sich am Bundesamt für Veterinärwesen noch im unklaren. Von der aktuellen Weltproduktion von jährlich rund 400 Tonnen Kaviar, werden jährlich zirka 20 Tonnen in der Schweiz verbraucht. GSG/pd.

MIXED-PICKLES

Migros Gastronomiebetriebe 1997 mit leichter Umsatzeinbusse. Die inzwischen 206 Migros-Restaurants (1996: 205) erzielten im vergangenen Jahr einen Umsatz von 710 Mio. Franken (inklusive M-Snacks und Gourmessa). Dies bedeutet gegenüber dem Vorjahr einen Rückgang von 1,1%. Damit wurde der Abwärtstrend, der 1996 bei 0,5% lag, noch verstärkt. Der Anteil der Gastronomie am Gesamtumsatz verringerte sich um 0,1% auf 5,5%. Die Anzahl der Sitzplätze stieg von 35 000 (1996) auf 36 900. Durch Umbau wurde die Zahl der Sitzplätze in vielen bestehenden Migros-Restaurants erhöht. Trotzdem sank der Flächenanteil der Restaurants am gesamten Verkaufsfläche von 8,6% auf 8,4%. Die Detailhandelsumsätze aller Migros-Genossenschaften erfuhr im vergangenen Jahr wieder eine Steigerung: Der Nettoumsatz stieg um 6,9% auf 13, 58 Mia. Franken. GSG

*

FBMA-Seminar zur Gentechnik. Die Food and Beverage Management Association lädt heute Donnerstag zu einem britischen Thema ein: Lebensmittel und Gentechnik sind das Thema des Referats von Margrit Krüger, Präsidentin des Konsumentinnenforums der Schweiz. In der abschliessenden Podiumsdiskussion steht sie für einzelne Fragen zur Verfügung. Die Gestaltung des Veranstaltungsortes, Hotel Renaissance in Zürich, ist das zweite Thema: Architekt Bill F. Rensch klärt über die asiatische Methode Feng Shui auf. Die Veranstaltung beginnt um 16 Uhr. r.

Anmeldung bis heute 13 Uhr: Roger Reuss, Hotel Römer Turm, Telefon 056 614 6263.

«Service that sells»

Weg mit der Angst, etwas zu verkaufen

Zwar nützt bei einem schlechten Essen auch der beste Service nichts. Doch letzterer ist schliesslich ausschlaggebend, damit der Kunde wieder kommt. Statt auf eine Bestellung zu warten, sollte der Servicemitarbeiter das Angebot aktiv verkaufen. Denn der Gast komme ins Restaurant, um zu konsumieren – und schliesslich auch um Geld auszugeben, so der Autor des US-Bestsellers «Service that sells».

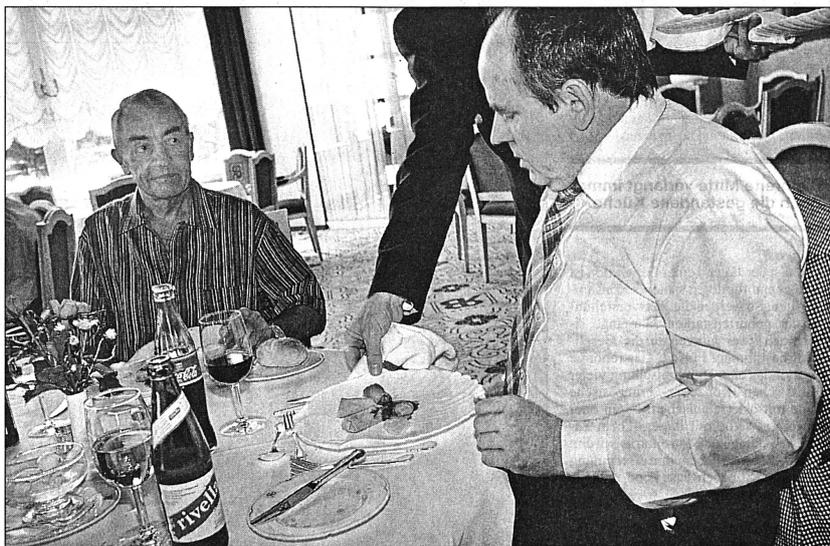
GUDRUN SCHLENCZEK

Wir alle waren schon einmal aus und hatten zuviel zu essen und zu trinken, doch wann hatten wir das letzte Mal zu guten Service? Doch gerade der Service ist es, welcher den Kunden letztendlich zum Wiederkommen verleitet. So behauptet Jim Sullivan in seinem seit Anfang des Jahres auch auf deutsch übersetzten Buch «Service that sells»: «Das Wichtigste, was Sie verkaufen, ist Service.» Doch Dienstleistung allein erhält kein Unternehmen am Leben – der Verkauf muss fester Bestandteil des Services in der Gastronomie sein. «Der Kunde empfindet Verkauf positiv», behauptet sogar der Geschäftsführer von Pencom Deutschland, Jean Georges Ploner – vorausgesetzt der Mitarbeiter verkaufe gut.

Fünfmal «Service that sells» zu gewinnen

Mit verständlichen Worten und plausiblen Beispielen erklären Jim Sullivan und sein Co-Autor Phil Roberts in ihrem Bestseller was Freundlichkeit im Restaurant heisst und wie man zufriedene Gäste bekommt. Das Buch wird ergänzt durch ein anschauliches Video und richtet sich an Führungskräfte und Mitarbeiter. Die *hotel + tourismus revue* verlost 5 Exemplare von «Service that sells» inklusive Video und Beratung durch Pencom Deutschland. Die ersten fünf Einsender sind die Gewinner. Holen Sie sich ein Gratisexemplar der profitablen Gastlichkeit! Wir sind gespannt auf Ihren Erfolg!

Einfach Postkarte mit Stichwort «Service that sells» senden an: Redaktion *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.



Service in der Gastronomie muss mehr sein als servieren. Der gute Servicemitarbeiter baut eine Beziehung zu seinen Kunden auf. Foto: Valérie Jaquet

«Wir haben in der Gastronomie oft Angst, dem Kunden überhaupt etwas anzubieten», bestätigt Robert Meier, Marketing-Lehrer an der Hotelfachschule in Lausanne. Statt dem Kunden die Spezialitäten des Tages zu offerieren, töten negative Annahmen wie «Sie nehmen kein Dessert?» jegliche Konsumfreude des Gastes. Dabei sei diese ja vorhanden, der Gast im Restaurant will konsumieren und Geld ausgeben, so Ploner.

Budget ausschöpfen

Allerdings komme der Kunde natürlich mit einer gewissen Budgetvorstellung ins Lokal. Der Serviceangestellte sollte dann – wie jeder Verkäufer – grundsätzlich bestrebt sein, dem Gast noch mehr zu verkaufen. Doch meist wird noch nicht einmal das Budget des Gastes erreicht. «Wenn der Gast den entsprechenden Gegenwert bekommt, gibt er gerne sein Geld aus.» Und das auch heute bei allgemein steigendem Preisbewusstsein der Konsumenten. Allerdings bleibe die Küche immer der Kern des Produktes «Restaurantbesuch». «Mit dem besten Service kann man keine schlechte Mahlzeit retten.»

Betrachtet und schult ein Restaurantleiter seine Kellner als Verkäufer, muss sich allerdings auch die Art der Zusammenarbeit ändern, so Ploner. «Verkaufspersönlichkeiten sind selbstbewusster.» Die oft sehr festen hierarchischen Strukturen im Gastgewerbe schrecken demnach aktive Verkäufer eher ab.

Doch zu den Stosszeiten sind die guten Vorsätze oft schnell vergessen. Statt Service und Verkauf beherrscht Stress dann das Personal. Ploner: «Gerade wenn das Lokal voll ist, können wir am meisten verkaufen.» Deshalb heisst es, durch gute Organisation dem Mitarbeiter eine möglichst stressfreie Arbeitsumgebung zu bieten. Dazu gehören gemäss Sullivan viele ganz grundsätzliche Dinge. Kennt der Mitarbeiter auch Speisekarte und Gerichte? Muss der Serviceangestellte zu viele Tische bedienen? Maximal 40 Gäste an 8 Tischen gibt Ploner als Faustregel an. Oder vielleicht als Erleichterung einen Konsument zusätzlich einstellen. Denn: «Über die Hälfte der Zeit verbringt der Kellner mit Nebenaktivitäten statt als Verkäufer am Point of Sale.» Dreh- und Angelpunkt für den erfolgreichen Verkauf ist und bleibt das Einfüh-

lungsvermögen in den Gast. «Man darf die Gäste nie zum Kauf drängen», so auch Ploner. Und: «Wann sage ich bereits den Satz zuviel?»

Empathie gefragt

Doch gerade die so notwendige Empathie kann nicht erlernt werden. Deshalb schätzt Oliver Vellage, Direktor Dorint Parkhotel, Bad Neuenahr, die von Sullivan prophezeite Umsatzsteigerung bis 10% allein aufgrund der neuen Software im Betrieb als unrealistisch ein: «Eine jährliche Umsatzsteigerung um 5% aufgrund neuer Dienstleistungstechniken kann ich mir vorstellen. Doch für eine weitere Steigerung des Umsatzes sind rein menschliche Faktoren massgebend.» Vellage arbeitet seit Anfang dieses Jahres mit «Service that sells». Dagegen rechnet Carola Büttner, stellvertretende Restaurantleiterin im Hotel Schindlerhof von Klaus Kobjoll in Nürnberg, klar mit Umsatzsteigerungen bis 10% in den nächsten Monaten dank des neuen Systems.

«Service that sells» zu beziehen bei: Pencom Deutschland, Goethestr. 25, D-60313 Frankfurt.

FORUM

«Begeistere Deine Mitarbeiter»



Franziska Schumacher, Consulting & Training

Unternehmerisches Denken ist mehr, als sich einmal auf eine Methode festzulegen. Im ständigen Wandel um uns herum, bedeutet es immer wieder neu danach Ausschau zu halten, was bei geringstem Aufwand den größten Nutzen verspricht. Bis gestern sagten alle «Marketing» dazu. Heute heisst es «Kundenfreundlichkeit». Und die praktiziert die Industrie bereits mit viel Erfolg. Computerhersteller und Softwarehäuser erkämpfen sich weltweit neue Marktanteile über ihre Hot-Line-Serviceangebote. Rank Xerox kehrt über Serviceverbesserungen bei der Wartung auf Platz eins der internationalen Kopiergerätebranche zurück. Und die lückenlose Auslösung der Kundenzufriedenheit brachte dem Absturz Kandidaten Porsche die erlösende Rückkehr zu den schwarzen Zahlen. Gastronomie und Hotellerie ziehen da erst zögernd nach. Doch dauerhafte Erfolge erreichen wir nur noch über Qualitätsteigerungen in Service. Die Zusammenfassung aller Bestseller zu diesem Thema lautet: **Begeistere Deine Mitarbeiter.** Was es damit auf sich hat, kann ich nicht besser erklären, als mit dem bekannten Zitat von Antoine de Saint-Exupéry: «Wenn Du ein Schiff bauen willst, zeige den Männern nicht, wie man Spanten schneidet und Masten setzt, sondern wecke in ihnen die unstillbare Sehnsucht nach der Weite des Meeres und dem Geheimnis ferner Küsten.» Denn nur begeisterte Mitarbeiter haben begeisterte Gäste. Diese aufsehenerregende Übereinstimmung bedeutet für uns in der Praxis: «Niemand lässt sich heute mit so wenig Kosten so viel erreichen, wie mit moderner Mitarbeiterführung.» Wenn das so einfach ist, wo liegen dann die Schwierigkeiten? So lassen sich zum Beispiel gerade in unserer Branche Beratungsberichte nur noch dann verkaufen, wenn sie rein ergebnisorientiert begründet sind: Alles was Kosten killt, ist gut. Doch mit dieser Blickrichtung verliert jeder Unternehmer das Sinnvolle seines Tuns bald aus den Augen.

Österreich

0,5 Promille halbiert Absatz

Die österreichische Gastronomie sieht schwere Zeiten auf sich zukommen. Die mit Beginn des Jahres 1998 von 0,8 auf 0,5 gesenkte Promillegrenze beschert der Branche kräftige Umsatzeinbussen.

HERIBERT PURTSCHER

Die Umsätze mit alkoholischen Getränken sind in den Monaten Januar und Februar im Gastgewerbe drastisch zurückgegangen, am deutlichsten bei Spirituosen (minus 38%), Bier (minus 23%) und Wein (minus 22%). Allerdings fallen die Rückgänge in der Metropole Weniger aus als in den ländlichen Gebieten, heisst es in einer vom Wiener Gastronomieexperten Stefan Gergely durchgeführten Untersuchung. Lokale in der Wiener Innenstadt verzeichnen bei alkoholischen Getränken sogar eine leichte Zunahme und bei alkoholfreien Getränken ein Plus von 18%. Möglicherweise eine Folge davon, dass zahlreiche Wiener, die früher häufig in nahegelegene (Heurigen-)Gemeinden gefahren sind, jetzt auf solche Ausflüge verzichten und lieber innerstädtische Lokale frequentieren.

Vor allem in Aussenbezirken

Die stärksten Rückgänge erleiden Lokale, die nur mit dem Auto zu erreichen

sind. Denn parallel zur Senkung der Promillegrenze wurde auch die Verkehrsüberwachung intensiviert. Fazit: die «Heurigen»-Gäste trinken lieber «Kracher» (Limonade), die Wirte bleiben auf ihrem Wein sitzen. Vergleichsweise weniger betroffen sind der Studie zufolge, die Umsätze in Hotel- und Fast-Food-Restaurants, Betrieben der Systemgastronomie sowie in ausgeprägten Pubs und Bierlokalen. Überdurchschnittlich hohe Einbussen beklagen hingegen Weinstuben, (Land-)Gasthäuser, Bars und Diskotheken.

Bis 1,5 Mia. Fr. weniger Umsatz

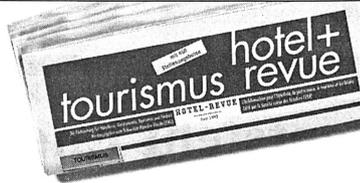
Die Analyse zeigt, dass ein Viertel der untersuchten Lokale Rückgänge bei alkoholischen Getränken von mehr als 50% meldet. Diese Gruppe ist, wenn sich der Trend fortsetzt, in ihrer Existenz gefährdet. Konkret betroffen sind rund 10 000 Betriebe in ganz Österreich mit rund 35 000 Beschäftigten. Für 1998 wird ein kumulierter Umsatzrückgang in der österreichischen Gastronomie bis 13 Milliarden Schilling (knapp über 1,5 Milliarden Franken) zu befürchten. Diese Hochrechnung geht von einem Jahresumsatz in der österreichischen Gastronomie von 110 Milliarden Schilling (13 Milliarden Franken) sowie Getränkeanteilen von 35 Prozent (alkoholische Getränke) und 20 Prozent (alkoholfreie Getränke) aus (Daten der Firma AC Nielsen für das Jahr 1996).

PRODINDEX 14.4. bis 18.4.1998

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

Artikelbezeichnung	1998		1997	Index		Index-Jahresübersicht ¹
	Woche 16	Woche 15	Woche 16	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				± 0,0%	+ 3,4%	
Rindshuft ¹	34.20	34.20	31.90			
Entrecôte ¹	34.20	34.20	33.90			
Siedfleisch ¹	10.10	10.10	8.90			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				- 3,8%	+ 9,0%	
Kalbnuss ¹	35.40	38.40	32.50			
Kalbssteak ¹	37.90	37.90	35.90			
Kalbsbrust ¹	14.40	14.40	11.50			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				- 3,8%	- 9,1%	
Nierstück mit Huf ¹	21.30	21.30	23.50			
Hals ¹	16.40	16.40	12.80			
Schulterbraten ¹	10.50	13.60	13.50			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				+ 3,2%	- 7,9%	
Kopfsalat, Gitter 12 Stk., Stk.	0.72	1.05	0.55			
Frühlingspinat, Beutel 500 g	1.49	1.80	1.40			
Blumenkohl, Karton 12 Stk. ¹	2.10	2.30	2.60			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				+ 7,0%	+ 15,0%	
Ananas «Flug» Karton 6 Stk. ¹	2.90	2.90	2.60			
Trauben blau, Karton 4,5 kg ¹	4.40	4.45	4.95			
Äpfel Golden Kl. II, Gitter 6 kg ¹	1.55	1.65	1.25			

¹ ausgewähltes Produkt in Sfr./kg ² Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995)



Kleininserenten aufgepasst

Wollen Sie keine langen Wartezeiten mehr vor dem Bank-/Postschalter verbringen?

Kein Problem! Bezahlen Sie direkt von zu Hause aus mit Ihrer Kreditkarte: American Express, Eurocard oder VISA.

Wir benötigen von Ihnen nur:

- einen schriftlichen Auftrag per Post oder Fax (031 370 42 23)
- die gewünschte Grösse Ihres Inserates (Spaltenbreite x Höhe). Ohne Grössenangaben wird das Inserat 2spaltig und in 8-Punkt-Schrift, der Betreff grösser und fett gesetzt. Ist die Grösse zu knapp angegeben, wird der Text in 7-Punkt-Schrift auf die nötige Minimalhöhe gesetzt.
- das Erscheinungsdatum. Das Inserat wird automatisch um 1 Woche verschoben, wenn Ihr Auftrag nach Inserateschluss eintrifft (Inserateschluss Liegenschaften: Donnerstag der Vorwoche 17.00 Uhr; Inserateschluss Stellen: Freitag der Vorwoche 17.00 Uhr).
- die Kreditkartenfirma, die Kartenummer inkl. Gültigkeitsdauer sowie die korrekte Anschrift des Karteninhabers.

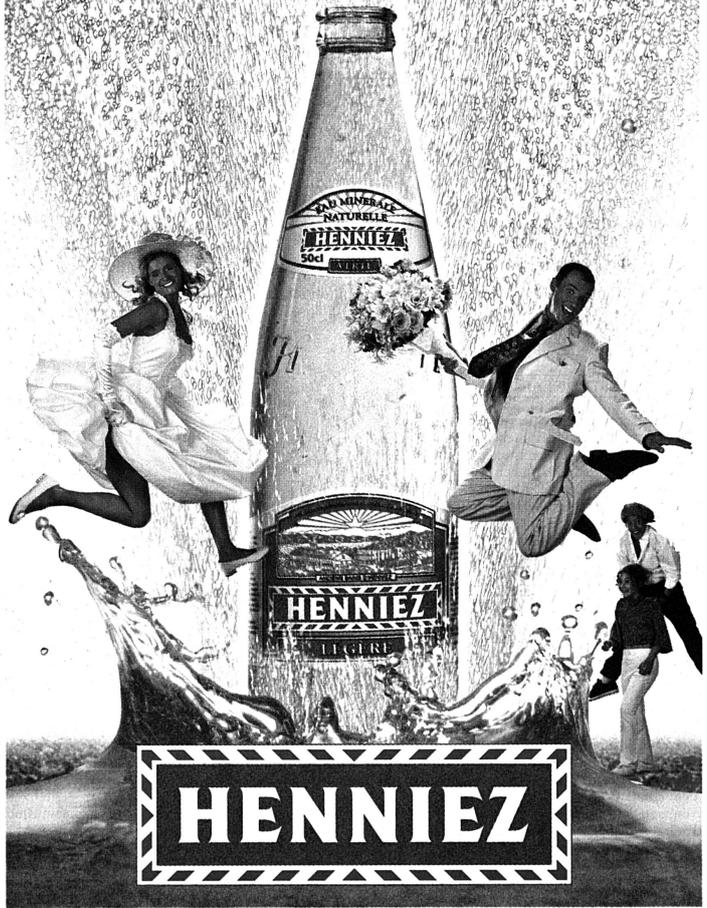
Weitere Informationen:

- Zusatzkosten für Chiffreinserte: Fr. 20.- (Angebote werden täglich per A-Post verschickt).
- Bei Falschangabe der Kreditkartennummer oder abgelaufener Gültigkeitsdauer der Karte erscheint das Inserat, ohne Rückmeldung unsererseits, nicht.
- Von uns erhalten Sie schliesslich eine Quittung des Betrages.

Vielen Dank für Ihren Auftrag.

hotel + tourismus revue
Verlag

Lebensfreude!



HENNEIZ



SCHÄTZUNGSABTEILUNG

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

Wir empfehlen uns als kompetenter und zuverlässiger Partner für:

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

GASTROCONSULT

Votre partenaire compétent, neutre et fiable
en cas

**Remises ou Reprises d'inventaires
Liquidations**

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

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

Gastroconsult SA · Av. Général Guisan 42 · 1009 Pully

SERVICE ROMAND D'ESTIMATION

92452/240117



Lieber kuren als taxen!

hotel + tourismus revue Abonnements: 031 370 42 22

Hotel – Rest. – Bar – Disco

Professionelle Einrichtungen
von A-Z

DIREKT AB FABRIK

Konkurrenzlose Preise

Möbiliar für Hotel-Restaurant,
Zimmer, Terrasse, Küche, Geschirr,
Bestecke, Accessoires, Gestaltung
von Bars und Wintergärten,
Bodenbeläge, Vorhänge,
Lampen, Ausssenbeleuchtungen.
Rufen Sie uns an, wir beraten
Sie gerne.

EHS EQUIP*HOTEL (Suisse) Luzern
Tel. 041 368 06 10, Fax 041 368 06 11
Tel. 032 751 67 11 (Suisse Romande)

99443/391168

Direkt vom Hersteller
Tischdecken
& Bettwäsche
KACHELE

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

Qualitäts-Offset

Postkarten

ab Ihrem Dia/Negativ/Foto/Daten
4-farbig, inkl. Lithos und Probeabzug

1000 Ex. A6 ab Fr. 299.00

2000 Ex. A6 ab Fr. 360.00

Fordern Sie Unterlagen an!

DS Interprint AG CH-7310 Bad Ragaz

Fon 081 3024948 www.ds-interprint.ch
Fax 081 3021418 info@ds-interprint.ch

BILLARD ALLTRADE AG

GROSSES ANGEBOT AN:

BILLARD-TISCHEN
BILLARD-QUEUES UND -ZUBEHÖR
TISCHFUSSBALL
DARTGERÄTE
TISCHTENNISTISCHE

AUSSTELLUNG, VERKAUF UND
AUFSTELLUNGSVERHÄLTNIS

TÄGLICH AB 9.00 UHR GEÖFFNET

RIEDSTRASSE 1A, 6330 CHAM
TELEFON: 041 748 34 60
FAX: 041 748 34 05

99471/393011

Beschriftungen
Selbstkleb-
schriften
in allen Farben & Grössen
für innen + aussen
für jeden Zweck
5722 Gränichen
052/942 38 78

Ottlik

Unglaublich

Wir stellen Ihnen eine neue **Kühlzelle** 180 x 210 x 215 cm
(B x H x T) Isolation 80 mm mit Kälteaggregat fertig montiert
für Fr. 7600.- in Ihr Haus. Tiefkühlzelle mit den gleichen Massen
aber Isolation 100 mm für Fr. 8500.-

Andere Grössen auf Anfrage.
Innenregale bei beiden Zellen 40 cm breit, 4 Lagen, 180 cm
hoch netto Fr. 1400.-. Zudem bieten wir 2 Jahre Garantie
und einen 24-Stunden-Service.

*Teilzahlung oder Leasing ist möglich. Rufen Sie uns noch
heute an. Auch für günstige Occasionen oder Ausstellungs-
Eismaschinen, Gastronorm Kühl- und Tiefkühlschränke,
Schockkühler und Kühlunterbauten sind Sie bei uns an der
richtigen Adresse.

MEWA Kälte und Klima
Telefon 041 440 94 92, Fax 041 440 84 24

102369/394342

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

Name _____
Vorname _____
Beruf/Position _____
Strasse/Nr. _____
PLZ/Ort _____
Telefon _____

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	<input type="checkbox"/> Fr. 138.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 82.-*	<input type="checkbox"/> Fr. 48.-*
Ausland (Landweg)	<input type="checkbox"/> Fr. 172.-	<input type="checkbox"/> Fr. 101.-	<input type="checkbox"/> Fr. 61.-
Europa (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.-	<input type="checkbox"/> Fr. 131.-	<input type="checkbox"/> Fr. 75.-
übersee (Luftpost)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.-	<input type="checkbox"/> Fr. 181.-	<input type="checkbox"/> Fr. 99.-

Zutreffendes bitte ankreuzen

*inkl. 2% MwSt

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis.
Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.10*

Bitte ausschneiden und einsenden an:

hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern

Co-Vergärung Samnaun GR

Aus Speiseresten entsteht Energie

Für die Entsorgung ihrer Speisereste bezahlen Gastbetriebe in Samnaun im Unterengadin happige vierzig Rappen pro Kilo. Bald wird es aber deutlich weniger sein: Nach Inbetriebnahme der erweiterten Kläranlage sollen die Speisereste zusammen mit dem Klärschlamm vergärt und energetisch genutzt werden. Die Lösung überzeugt sowohl ökonomisch wie ökologisch und könnte für andere Tourismusgemeinden Vorbildcharakter haben.

MARGRIT DE LAINSEQ

Gratisentsorgung der Speiseresten aus Gastbetrieben? Diese Zeiten sind endgültig vorbei. Schweinemästereien etwa müssen heute strenge Auflagen beachten und verlangen für die Abnahme von Speiseresten in der Regel zwischen 60 und 120 Franken pro Tonne. Das Entsorgen in Kehrichtverbrennungsanlagen und das Deponieren sind meist noch teurer und umweltschädlich unerwünscht. Die Kompostierung schliesslich eignet sich schlecht für die nassen Abfälle.

Faulraum bringt die Lösung

Wohin also mit den Speiseresten? Einen gangbaren Weg fand die Unterengadiner Gemeinde Samnaun. Nur acht Jahre nach Inbetriebnahme muss hier die Kläranlage auf die doppelte Kapazität erweitert werden – Hauptgrund dafür ist die Entwicklung im Tourismus. In der Planungsphase wurde abgeklärt, ob man den anfallenden Klärschlamm künftig vergären und zu diesem Zweck einen Faulraum bauen sollte. «Wir kamen zu einem positiven Ergebnis», sagt Arthur



Dank dieser bisher erst in Deutschland erprobten Anlage zur Aufbereitung der Speise-Abfälle kommen die Gastbetriebe in Samnaun zu einer günstigen und sinnvollen Entsorgungslösung: ihre Speisereste werden in der Kläranlage vergärt und energetisch genutzt.

Derungs vom Ingenieurbüro Caprez in Scuol, und erklärt: «Bei der Vergärung im Faulraum entsteht Biogas, aus dem

sich in einem Blockheizkraftwerk Strom erzeugen lässt. Mit diesem Strom und der als Nebenprodukt anfallenden Wärme werden wir nach Abschluss der Erweiterungsarbeiten im Herbst 1999 einen grossen Teil des Energiebedarfs der Kläranlage decken können».

Pilotprojekt von Energie 2000

Energetisch genutzt wird der Klärschlamm auch in anderen Abwasserreinigungsanlagen. Trotzdem hat das vom Kanton Graubünden im Rahmen von Energie 2000 unterstützte Projekt in Samnaun Pilotcharakter. Die Verantwortlichen haben hier nämlich noch ein bisschen weiter gedacht: Wenn man schon einen Faulraum baut – könnte man das nicht gleichzeitig die Speisereste aus den Restaurants mitvergären? Mit der heutigen Lösung sind die rund dreissig Ga-

strobetriebe Samnauns nicht glücklich. Sie müssen 40 Rappen pro Kilo für die Entsorgung der Speisereste bezahlen, die von einem privaten Entsorgungsunternehmen entweder kompostiert oder einer 100 Kilometer entfernten Deponie zugeführt werden. Den hohen Preis begründet das beauftragte Unternehmen mit dem grossen Sammelaufwand und den weiten Transportdistanzen. Allerdings ist auch die geplante Co-Vergärung von Klärschlamm und Speiseresten nicht gratis. Die Speisereste dürfen dem Faulraum nämlich erst nach aufwendiger Aufbereitung zugeführt werden: Konsistenz, Säuregehalt und Temperatur der Speisereste müssen genau mit den Eigenschaften des feinkörnigen Klärschlammes übereinstimmen – nur so läuft der Vergärungsprozess störungsfrei ab. Die Anlage zur Aufbereitung der Bio-

abfälle und zur elektronischen Überwachung der Prozesse kauft Samnaun für 400 000 Franken beim Liestaler Unternehmen Enercomp AG ein.

Ökonomie und Ökologie

Die Kostenrechnung (Kasten) zeigt: Selbst wenn die Gemeinde den Gastbetrieben die vollen Kosten verrechnet, werden diese mit der Co-Vergärung wesentlich billiger fahren als mit der heutigen Lösung. Dazu trägt auch die Energie-Gutschrift bei. Die Biogasproduktion fällt durch die Beimischung der rund 160 Tonnen Speisereste pro Jahr nämlich um ein Viertel höher aus, als wenn nur Klärschlamm vergärt würde. Laut Gemeinderat hat man über Höhe der Gebühren und Art der Erhebung noch nicht entschieden; denkbar ist eine nach Betriebsgrösse festgelegte Jahrespauschale. Grösster «Kunde» werden die Samnauner Seilbahnen mit vier eigenen Restaurants sein. Direktor Mario Jenal äussert sich positiv: «Wir begrüssen das Projekt, das uns erlaubt, die Speisereste künftig zu einem tragbaren Preis auf eine saubere und sinnvolle Art und Weise zu entsorgen. Allerdings müssen wir uns nicht nur bei der Verwertung, sondern auch bei der Sammellogistik noch um mehr Effizienz bemühen».

Energie 2000 ist ein Investitionsprogramm für den privaten Sektor, das vor allem für kleinere und mittlere Unternehmen innovative Arbeit schafft. Wer in eine Energiesanierung (Gebäudehülle, Wärmerückgewinnung, Beleuchtung, Ersatz der Heizung durch erneuerbare Energien) investiert, erhält einen Bundesbeitrag. Informationen: Investitionsprogramm Energie 2000, Postfach 3067, 8021 Zürich, Telefon 01 632 76 76, Telefax 01 632 10 23.

Soviel kostet die Co-Vergärung in Samnaun

Investition Aufbereitungsanlage	Fr. 400 000.—
Jährliche Betriebskosten	
Kapitalkosten	Fr. 29 440.—
Sammelaufwand und Maschinenunterhalt	Fr. 12 000.—
Abzüglich Ertrag aus Energieproduktion	Fr. 5440.—
Betriebskosten total	Fr. 40 000.—
Entsorgungskosten pro kg Speiseresten (Anfall insgesamt: 160 t pro Jahr)	Fr. —,40/kg
Entsorgungskosten heute	Fr. —,24/kg

MDL

Co-Vergärung ab 100 t jährlich sinnvoll

Interessant ist die Co-Vergärung von Klärschlamm und Speiseresten aus der Gastronomie insbesondere für Tourismusgemeinden. Wirtschaftlich wird's dann, wenn die ortseigene Kläranlage bereits über einen Faulraum zur Vergärung verfügt oder wenn ein solcher wie in Samnaun ohnehin geplant ist. Realisierbar ist die Co-Vergärung laut Mike Keller von Enercomp ab 100 Tonnen Speiseresten pro Jahr (entspricht dem Anfall von 10 bis 20 mittl. grossen Gastbetrieben); wobei die Entsor-

gungskosten mit steigender Menge sinken. Bei 750 Tonnen Durchsatz liegen diese Kosten bei rund 75 Franken pro Tonne. Die Kompaktanlagen zur separaten Aufbereitung der Speisereste sind modular aufgebaut und von der Grösse her wählbar.

Information: Enercomp AG, Waldenburgerstrasse 6, 4410 Liestal, Telefon 061 921 57 77, Fax 061 921 57 54, Kanton Graubünden; Caprez Ingenieure AG, Chalzina, 7550 Scuol, Telefon 081 864 06 08, Fax 081 864 93 20.

LESERBRIEFE

Es geht auch ohne Energie 2000

htr Nr. 7 vom 12. Februar 1998: «Investition zum Nulltarif» ist der Branche suspekt.

Energie-Contracting ist für sich allein betriebswirtschaftlich sinnvoll. Doch wozu dann überhaupt ein Investitionsprogramm von Energie 2000? Wenn doch mit neuen energetischen Lösungen, bei welchen auf den Einbau von Lufterhitzer-Batterien verzichtet werden kann, die Energieeinsparung durch einen geringeren Verbrauch an Heizöl bis zu 10 000 Franken im Jahr betragen kann und die Anlage nach 6 Jahren bereits amortisiert und finanziert ist – auch ohne Bundesgelder. Das Energieprogramm ist bezüglich Lüftung und Klimaanlagen eine reine Alibiübung. Denn ausgerechnet jene Technik, welche das grösste Energieeinsparungspotential hat, ist doch immer das Stiefkind von Energie 2000. Doch oft ist es allein mit der Installation einer Wärmerückgewinnungsanlage nicht getan. Gleichzeitig müssen meist die alten Steuerungen etc. ersetzt werden. Betrachtet man den Gesamtaufwand, erreichen die Subventionen gerade mal rund 5% der Kosten – ein Tropfen auf den heissen Stein. Damit sind oft nicht einmal die Kosten gedeckt, welche durch die Einreichung eines Antrags bei Energie 2000 entstehen. Die regionalen Banken haben diesen Unsinn längst erkannt. Diese unterstützen auch ohne Bundesubsidienten Energie-Contracting. Im Gegensatz zu den Grossbanken, wie die Credit Suisse, weil diese eigentlich gar nicht am Retailmarkt interessiert sind. René Engler
New Product Center

Österreich/Energie-Contracting

Hoteliers sagen Heizraum adé

Hotelier Gunther Aloys vom Hotel Madlein in Ischgl bezahlt während der Heizperiode die bezogenen Kalorien gemäss vereinbartem Fixpreis. Um den Rest – Öleinkauf, Service, Instandhaltung – kümmert sich die Contractingfirma. Die jährlichen Einsparungen gegenüber früher betragen rund 30 000 Franken. Zudem wurden die Emissionen massiv gesenkt.

FRED FETTNER

Der Heizraum im Ischgl Viersternhotel «Madlein» ist verschlossen. Zutritt hat ausschliesslich die Installationsfirma Kreidl KG. Sie residiert 150 Kilometer entfernt in Kramsach und überwacht von dort elektronisch die Anlage. «Wir bemerken manchmal schon früher als die Leute im Hotel, wenn etwas bei der Heizung nicht rund läuft», berichtet Josef Kreidl. Sein Unternehmen ist mit dem Hotel per «Wärmeliefervertrag» und Online verbunden. Der Hotelier bezahlt während der Heizperiode die abgegebenen Kalorien gemäss vereinbartem Fixpreis. Um den Rest – Öleinkauf, Service, Instandhaltung – kümmert sich Kreidl.

Angestellte überfordert

«Fremdkörper» im Haus war die Heiz-

anlage schon zuvor, sie überforderte immer häufiger die Hotelangestellten. «Madlein»-Hotelier Gunther Aloys suchte eine Alternative: «Als Hotelier brauche ich das Bier auch nicht selbst. Der Trend geht zum Spezialisten.» So schloss er als erster österreichischer Hotelier einen Energielieferungsvertrag ab. Die Vereinbarung läuft über 15 Jahre. Die Summe der Einsparungen ist beachtlich. Die Kreidl KG garantiert dem «Madlein» Wärme zu einem Preis zu liefern, der den bisherigen Heizkosten entspricht. Das Installationsunternehmen baute um vorfinanzierter drei Millionen Schilling (rund 360 000 Franken) eine moderne Heizzentrale ein. Diese bringt eine Heizkostenersparung von über 20 Prozent. Mit diesem Einsparungspotential amortisiert Kreidl seine Investition. Der Hotelier gibt seine Kostensenkung bei Instandhaltungs- und Personalkosten mit jährlich rund 30 000 Franken an. Zusätzlich profitierte vom Energieparenzen auch die Umwelt: Der CO₂-Ausstoss sank um 25, die Schwefeldioxid-Emission sogar um 60 Prozent.

Hemmschuh Finanzierung

In der Industrie wird seit «Energie-Contracting» einiger Zeit erfolgreich angewendet. In Hotellerie und Gastgewerbe war bisher die Finanzierung der grösste Hemmschuh. Denn die Vertragspartner brauchen Sicherheiten. Der investierende Lieferant muss sicher sein, dass das Hotel Geld bleibt. Banken schienen bisher eine Heizanlage

in einer Immobilie als Sicherheit zu gering. Erst das Auftreten des «Verbandes für Wärmelieferung» (VfW) konnte dieses Problem lösen. VfW Austria besteht bisher aus dem designierten Vorsitzenden, Ing. Arthur Blum, und seinem mangels weiterer Mitglieder ebenfalls noch ungewählten Stellvertreter Josef Kreidl. Doch der Verband in Deutschland, dem die Österreichabteilung noch angeschlossen ist, hat bereits 1200 Wärme-lieferungsverträge abgeschlossen.

Förderungsfrage offen

Durch die Absicherung des Verbandes sehen die Banken Geldflüsse für Energie-Contracting nicht mehr als Risikofinanzierung. Laut Blum gelte inzwischen gleiches auch für Österreich. Zum Bedauern der VfW-Vorreiter ist die Förderungsfrage noch offen. An Investitionsförderungen, die dem Hotelier, etwa für energiesparende Massnahmen, gewährt würden, kommt der Contracting-Partner bisher nicht heran.

Informationen: Josef Kreidl, Kreidl KG, Telefon 0043-5337/6161 Günther Aloys, Hotel Madlein, Telefon 0043-5444/5226 Ing. Arthur Blum, Verband für Wärmelieferung Austria, Telefon 0043-5578/76713
Informationen zu Energie-Contracting Schweiz: U. Näf, Bundesamt für Energie, Monbijoustr. 74, 3003 Bern, Telefon 031 322 56 65, Telefax 031 323 25 00.
K. Sprig, Projektmanagement Energie-Contracting, c/o OBU, Im Stieg 7, 8134 Adliswil, Telefon 01 780 86 18, Telefax 01 780 61 76.

EDV-NEWS

Internet-Zugriff auf Büro-PC vom Hotelzimmer. Gäste werden ihre Dateien künftig via Internet vom Hotelzimmer aus bearbeiten können, wenn sie eine eigenen PC sassen. Die Einführung einer integrierten Internet-TV-Lösung für das Hotel stellt Rolf Christen, Direktor der Thorn Suisse SA, für die nächsten sechs bis zwölf Monate in Aussicht. Mittels kabelloser Tastatur bedient der Geschäftskunde die integrierte TV-Station, übermittelt und empfängt aktuelle Daten vom eigenen PC im Hotelzimmer. Voraussetzung dafür ist, dass der Gast eine Website unterhält. Somit wird ein Login auf die eigene Website möglich, und ein ständiges Mitführen eines Laptops erbringt sich.

«Guest Link», eine Internet-TV-Lösung, liefert Thorn bereits heute wahlweise mit kabelloser Tastatur oder Fernbedienung.

Informationen: Thorn Suisse SA, Villars s'Orléans FR Tel. 026-409 77 00

*

Internet TV: Allianz zwischen Grundig und Primus online ab Herbst auch in der Schweiz. Grundig und der Online-Dienst Primus haben vorerst in Deutschland eine strategische Internet-Allianz gestartet. Beide Partner wollen einen einfachen und kostengünstigen Internet-Zugang über das Fernsehgerät ermöglichen. Realisiert wird dies mit einem Internet-Box, einem Zusatzgerät für den Fernseher. Primus Online verlangt in Deutschland monatlich DM 7,50 Grundig und DM 2,70 pro online-Stunde. Die Kosten für die Box sollen ungefähr 800 Mark betragen.

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

EURO

Concurrence pour l'aérodrome d'Agno

L'aérodrome tessinois de Lugano-Agno se trouve à un moment charnière de son existence. En octobre, en effet, s'ouvrira, à peu de distance d'Agno, l'aéroport milanais de Malpensa. Agrandi et rénové, il constitue pour Agno une très sérieuse concurrence. A tel point que l'aérodrome tessinois pourrait perdre de son importance touristique. Les responsables tessinois se doivent donc de réfléchir sur les moyens de maintenir l'attractivité de leur aérodrome. On sait que Lugano-Agno a déjà perdu des plumes avec l'abandon, il y a un an, pour rentabilité insuffisante, d'un tiers des vols Crossair. Il s'agit donc de trouver des créneaux susceptibles d'assurer une activité d'un volume respectable. Page 2

Une convention pour la protection de la nature

Toujours plus nombreuses, les activités de loisirs mettent fortement à contribution l'environnement naturel. Si le développement de ces activités réjouit les milieux touristiques, il se heurte aussi à l'opposition des protecteurs de la nature. Afin de résoudre les conflits, un groupe de travail, placé sous l'égide du ministère allemand du tourisme, planche sur l'élaboration d'une convention internationale. Cette convention fixerait les bases d'une relation hommes-nature tenant compte des intérêts spécifiques de chaque partie. Un tel accord aurait l'avantage de promouvoir la coopération internationale. Page 3

Offensive des Relais du Silence

Le groupement hôtelier français Relais du Silence veut aller résolument à l'avant. Ses établissements, groupés sur le plan international au sein de l'Union Relais du Silence-Silencehotels, sont actuellement au nombre de 319, représentant 9300 chambres. En Suisse, 36 hôtels, spécialement actifs dans le secteur des loisirs, portent l'enseigne des Relais du Silence. Pour réussir son offensive, le groupement a chargé une agence de marketing d'établir une stratégie de développement sur le marché européen. Soucieux d'offrir à ses clients une bonne relation prix/prestations, il entend aussi renforcer le contrôle de qualité et rendre les conditions d'admission au groupement plus rigoureuses. Page 9

Holger Rust: un penseur à contre-courant

Professeur et directeur d'un institut de psychologie et de sociologie, l'Allemand Holger Rust est un penseur qui aime à prendre le contre-pied des idées développées par ses pairs. Dans un ouvrage qu'il a récemment écrit, il critique les prévisionnistes, très populaires, tels que Mathias Horx, Faith Popcorn ou encore John Naisbitt. Dans une interview qu'il a accordé à notre hebdomadaire et portant sur la gastronomie et ses tendances, il indique notamment que la structure de l'offre n'est pas déterminée par le client, mais par l'entrepreneur qui donne les impulsions nécessaires. Page 11

Le 0,5 pour mille réduit les ventes d'alcool en Autriche

Le passage, au début de l'année, en Autriche, du taux d'alcoolémie toléré dans le sang pour la conduite d'un véhicule de 0,8 à 0,5 pour mille a considérablement réduit les ventes de boissons alcoolisées dans les restaurants. Une enquête a montré qu'en l'espace de deux mois (janvier et février), les ventes de spiritueux, de bières et de vins avaient respectivement reculé de 38, 23 et 22%. Les établissements les plus touchés ont été ceux situés dans la campagne et difficilement atteignables sans voiture. Les restaurateurs ne cachent pas leur inquiétude. Une extrapolation fait état pour l'année 98 d'un manque à gagner d'environ 13 milliards de shillings (1,5 milliard de francs suisses). Page 12

Les hôteliers sont dans l'expectative

L'euro deviendra la monnaie officielle de onze pays européens à partir du 1er janvier 1999. Cette échéance est attendue avec plus ou moins d'appréhension par les hôteliers suisses qui, dans un peu plus de huit mois, devront être en mesure d'établir des factures en euros. Si les groupements hôteliers se sont déjà préparés en vue de cette échéance, beaucoup d'hôtels individuels sont en revanche encore dans l'expectative.

LAURENT MISSBAUER

La Commission européenne a désigné le 25 mars dernier onze pays aptes à participer à l'Union européenne monétaire (UEM) à partir du 1er janvier 1999. Il s'agit, par ordre alphabétique, de l'Allemagne, de l'Autriche, de la Belgique, de l'Espagne, de la Finlande, de la France, de l'Irlande, de l'Italie, du Luxembourg, des Pays-Bas et du Portugal. Cette sélection devrait être confirmée le 2 mai par le Conseil européen des chefs d'Etat. La Grèce espère quant à elle rejoindre l'UEM en 2001.

Bien que le Danemark, le Royaume-Uni et la Suède ne soient pas candidats, l'introduction de l'euro sera tout de même synonyme de transparence pour quelque 300 millions de consommateurs. Avec onze pays et une seule monnaie, les voyageurs n'auront plus besoin de changer leurs devises à chacune de leurs frontières et ils pourront comparer beaucoup plus facilement les prix.

Une chance pour la Suisse

« Cette transparence accrue des prix comporte également des chances pour l'offre helvétique », estime *Brigitte Zaugg*, du département tourisme et droit de la Société suisse des hôteliers (SSH). « L'introduction de l'euro permettra en effet de mieux lutter contre l'image erronée d'une Suisse synonyme de destination chère. Une image qui résulte également des problèmes de conversion. » Pour profiter de l'introduction de l'euro, les hôtels suisses devront être en mesure, dès le 1er janvier, de donner à leurs clients les prix en euros, de convertir correctement les francs suisses en euros, de recevoir des factures en euros et d'établir, à leur tour, des factures en euros. Consciente de l'importance d'être prête le moment venu, la SSH a régulièrement informé ses membres par le biais de bulletins d'information qui traitent exclusivement de l'introduction de l'euro et qui sont publiés dans les pages SSH de notre



Les hôteliers suisses devront être en mesure de proposer des prix en francs suisses et en euros dans un peu plus de huit mois. Photo: ex-press

hebdomadaire, aussi bien en français qu'en allemand.

Le problème du calcul de la TVA

D'après l'enquête que nous avons menée, il apparaît toutefois que de nombreux hôteliers, surtout les petits, n'y ont apporté qu'un intérêt poli. Les commentaires allant du « je vais profiter de la pause entre la saison d'hiver et celle de l'été pour m'en occuper » à « nous établissons déjà des factures en dollars, il n'y a donc aucun problème à en établir également en euros ». D'autres hôteliers, à la tête d'établissements plus grands ou davantage impliqués dans les groupes de travail qui ont déjà abordé la problématique de l'euro, soulèvent en revanche des problèmes concrets.

C'est le cas notamment de *Corrado Kneschaurek*, le président des hôteliers

Attention aux prix!

L'introduction de l'euro peut sembler encore bien éloignée. La SSH conseille néanmoins à ses membres d'éviter de gros tirages de prospectus et de listes de prix sans indication de prix en euros. Elle conseille également de réfléchir à des prix « euro-compatibles ». Le prix d'une chambre étant en effet nettement plus attractif à 99 francs qu'à 67,15 euros. Inversement, une offre forfaitaire d'une semaine à 499 euros devrait avoir plus de chances d'attirer le client potentiel qu'une offre à 517,35 euros. LM

tessinois, qui évoque le problème du calcul de la contre-prestation en francs soumise à la TVA. Ainsi, lorsque des factures s'adressent à des partenaires assujettis, par exemple des tours-opérateurs, il y a lieu d'indiquer également en francs suisses au moins le montant de la TVA à payer sur la contre-prestation. « Nous attendons cependant le mois de mai pour avoir davantage d'informations sur la parité des échanges. Avant l'automne, nous n'établirons pas de stratégie concrète », explique *Corrado Kneschaurek*.

Problèmes de logiciels

L'introduction de l'euro et les changements qui en découlent, notamment dans le domaine des logiciels, de la comptabilité ou des opérations de paiement sont ainsi évoqués par *Thierry Wyss*, responsable financier de l'Hôtel Noga Hilton à Genève: « J'ai suivi des séminaires relatifs à l'euro, aussi bien à Cannes qu'à Vienne, et l'impression générale qui en est ressortie est qu'il est aujourd'hui encore très prématuré pour évoquer l'introduction de l'euro. Il faudra néanmoins rapidement aborder les problèmes techniques au niveau des ordinateurs et des caisses enregistreuses qui effectueront les conversions. »

Le qualificatif de prématuré est également avancé par *Jacqueline Ritzmann* de Best Western Swiss Hotels: « Tout comme Best Western Allemagne qui publie sa brochure 99 en Deutsche Mark, notre brochure 99 sera encore en francs suisses. Tant que l'on ne connaît pas le taux de change de l'euro, il est encore

prématuré d'élaborer une stratégie bien définie. Nous nous réunirons cependant au mois de juillet avec nos différents membres et il se peut que certains de nos hôtels publieront individuellement leurs brochures en euros. Pour notre part, nous évaluons dès à présent un système permettant au client qui appelle notre centrale de réservation de connaître le prix en francs suisses instantanément converti en euros. »

Quant à *Erik Van Kessel*, directeur de l'Hôtel Golden Tulip à Fribourg, il estime que l'introduction de l'euro ne va pas changer grand chose: « Même pour notre clientèle étrangère, nous n'avons pratiquement que des prix en francs suisses. Il est cependant certain que nous nous adapterons si des tours-opérateurs venaient à nous demander exclusivement des tarifs en euros. »

Equipez-vous assez tôt

1999 marquera l'arrivée de l'euro dans les transactions conclues sous forme scripturale (chèques, tenue des comptes...). Ce n'est qu'à partir de 2002, qu'on assistera à la mise en circulation des billets et des pièces en euros. La SSH conseille à ses membres d'introduire assez tôt des systèmes de caisse et de front-office adéquats. Elle rappelle aussi que le 3e Forum sur l'hôtellerie, qui se tiendra à Montreux le 25 septembre, portera essentiellement sur les répercussions de l'euro sur l'hôtellerie. LM

Prévisions conjoncturelles de l'UBS

Stations optimistes pour l'été

Les résultats réjouissants enregistrés durant l'hiver 1997/98 incitent les stations suisses à se montrer optimistes pour l'été 1998. C'est l'une des principales conclusions de l'enquête conjoncturelle trimestrielle menée en mars par l'Union de banques suisses (UBS) auprès des directeurs d'office du tourisme.

Plus de la moitié des quelque 50 stations interrogées (toutes les stations ne répondent pas aux mêmes questions, d'où cette approximation), soit 30, prévoient en effet une hausse de la demande hôtelière pour la prochaine saison estivale. Vingt-deux s'attendent à une demande analogue à celle de l'an passé et trois sont d'avis qu'elle reculera. Cette progression devrait être mise aussi bien sur le compte des clients indigènes que sur celui des clients étrangers. Parmi ceux-ci, ce sont les Anglais, les Italiens et les Américains qui devraient être à l'origine des plus fortes hausses. Cinq stations seulement s'attendent à un recul de la clientèle du Sud-Est asiatique. La parahôtellerie devrait aussi enregistrer des hausses. C'est ce que l'on enregistre en tout cas dans 17 stations. 32 stations prévoient des résultats inchangés et une seulement parle de baisse. Les prévisions sont cependant diffé-

rentes d'une région à l'autre. Ainsi, dans l'Oberland bernois, les responsables touristiques affichent un optimisme supérieur à la moyenne. Dans la région lémanique, aucun des directeurs d'office du tourisme interrogés ne s'attend à une hausse des nuitées. On notera aussi que l'hôtellerie urbaine, qui dépend beaucoup du tourisme d'affaires, prévoit, dans l'ensemble, des taux de fréquentation analogues à ceux de l'été passé. Dans tous les cas et s'il y en a, les différences de fréquentation seront provoquées tant par les hôtes suisses que par les hôtes étrangers, écrivent les experts de l'UBS.

Amélioration de l'offre

Pour ce qui est de la saison d'hiver (de novembre à avril), l'enquête relève que 41 stations s'attendent à une hausse des nuitées hôtelières, 10 à une stagnation et 1 à une baisse. En ce qui concerne la parahôtellerie, 24 stations parlent de hausse et 23 de résultats analogues à ceux de l'hiver précédent. Pour les directeurs interrogés, cette amélioration des résultats est à mettre sur le compte des bonnes conditions météorologiques et d'enneigement, des relations de change intéressantes et d'un calendrier favorable pour les jours fériés. Ils soulignent cependant aussi que ces performances sont dues à une amélioration des capacités concurrentielles, notamment grâce à des prix attractifs. MH

Alpes vaudoises

Collaboration accrue en vue

Le débat provoqué par le départ de deux directeurs d'office du tourisme des Alpes vaudoises, soit *Alexandre Fricker* à Leysin et *Jean-François Morerod* aux Diablerets, pourrait déboucher sur une intensification de la collaboration que les stations ont entamée dans le cadre de l'Association touristique des Alpes vaudoises (ATAV).

Disons tout d'abord que ces deux départs ne se feront pas dans les mêmes conditions. Après cinq ans passés à la tête de l'OT des Diablerets, soit la limite minimum qu'il s'était fixée, *Jean-François Morerod*, a décidé « de se remettre en question ». Il quittera son poste, « sans claquer la porte », dit-il, à fin juillet pour se diriger vers une activité de marketing et de relations publiques, mais qui ne sera pas forcément dans le secteur touristique. *Alexandre Fricker*, en fonction à l'OT de Leysin depuis décembre 1996, quitte pour sa part l'office, à la suite, selon l'expression consacrée, d'un divorce à l'amiable décidé ces derniers jours. Raison principale: le dépassement des budgets qui a notamment contribué à créer une perte d'exploitation de 35 000 francs, perte malvenue compte tenu de la situation difficile des finances de l'office. *Alexandre Fricker* reconnaît ce dé-

passement. Il est cependant amer, car il estime avoir fait sa tâche « au plus près de sa conscience » pour vendre la station. Or, vendue une station, cela coûte de l'argent, et, aux yeux du directeur sortant, les fonds sont actuellement insuffisants pour une promotion efficace.

Réflexion

Ces départs devraient conduire à une réflexion générale sur une collaboration accrue entre les stations de la région. Tant *Jean-François Morerod*, qu'*Alexandre Fricker*, ou encore que le président de l'OT de Leysin, *André Hefti*, tous ont en effet évoqué cette démarche pour accroître l'efficacité touristique. « Il convient de se demander s'il faut continuer à exiger ce que nous avons demandé jusqu'ici ou si l'il faut parler de régionalisation », dit *André Hefti*. Une régionalisation, non pas pour l'accueil ou l'animation, qui doivent rester des tâches locales, mais sur le marketing, la réservation, la promotion. Interrogé par le quotidien La Presse, le directeur de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), *Charles-André Ramseier*, a indiqué que l'OTV prônait un tel rapprochement, « au moins sur le plan de la promotion et des réservations » et dans le cas particulier « entre Villars, Leysin et les Diablerets ». L'OTV, a-t-il dit, pilote une analyse pour l'implantation de centrales régionales de réservation et d'informations qui seront connectées au système Desklina. MH

Lausanne

Nouveau service traiteur

L'enseigne Manuel, qui appartenait au patrimoine lausannois depuis 1845 avec son service traiteur et son restaurant à la place Saint-François, laissera sa place à l'avenir à celle de «Banquets & saveurs». Dès le mois prochain, le traiteur et le restaurant du premier étage seront fermés pour une période de transformations et de rénovations. A partir de cet été, «Banquets & saveurs» ouvrira son nouveau restaurant, baptisé «Le Saint-François». Le magasin, quant à lui, sera opérationnel à la rentrée des vacances estivales.

La nouvelle équipe à la tête de «Banquets & saveurs» est formée de *Christian Marich*, directeur général du Beau-Rivage Palace, et *Olivier Verrey*, notaire de la Fondation de la famille Sandoz. Tous deux figurent dans l'organigramme de «Banquets & saveurs» en tant qu'administrateurs. *Michel Rey* et *Vincent Pellissier* occupent respectivement les postes de directeur d'exploitation et de directeur administratif, alors que *Christine Mosconi* est responsable des ventes et de la promotion.

Le coût des transformations devrait osciller entre 1,5 et 2 millions de francs, a relevé la nouvelle direction. Celle-ci mettra par ailleurs sur une production artisanale avec des producteurs locaux, tels que des fromagers ou des vigneron. LM

MÉLI-MÉLO

Bains de Val-d'Illeaz: agrandissement en vue. «La première phase d'agrandissement des Bains de Val-d'Illeaz pourrait débuter dans un proche avenir, même déjà ce printemps», a déclaré au quotidien valaisan «Le Nouvelliste» le consultant hôtelier *Olivier Vullamy*, chargé de gérer ce dossier chapeauté par le promoteur *Richard Cohen*. Le projet d'agrandissement comporte un nouveau centre thermal à vocation ludique, quatre résidences avec 200 appartements et un hôtel de 50 lits. Si l'opposition du WWF a été retirée au profit d'une convention dont les points devront être confirmés par le dossier final, l'opposition du Heimatschutz doit être encore traitée par la commune qui a transmis le dossier à l'Etat du Valais afin d'obtenir un préavis juridique sur la validité de l'opposition, a relevé le quotidien «Le Nouvelliste». LM

Hôtel Le Mirador, Mont-Pèlerin (VD)

Retour à une hôtellerie plus traditionnelle

«Le Mirador doit retrouver une dimension humaine, apprendre à cultiver l'accueil personnalisé, le contact», directeur du cinq étoiles de 92 suites «Le Mirador» au Mont-Pèlerin, au-dessus de Vevey, depuis janvier, *Jean-Rodolphe Herren* souhaite que l'établissement redécouvre les vertus d'une hôtellerie traditionnelle. Entretien.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Spectacularisation de mesures anti-fumeurs draconiennes, pour ne pas dire drastiques, catégoriques, voire presque intégristes, le «Palace des Hauts» comme on l'appelle parfois sur la Riviera, le «Mirador», au Mont-Pèlerin au-dessus de Vevey, a fait la «Une» des journaux généralistes à l'automne dernier. Une mesure «à l'américaine» qui n'a pas suscité que de l'enthousiasme.

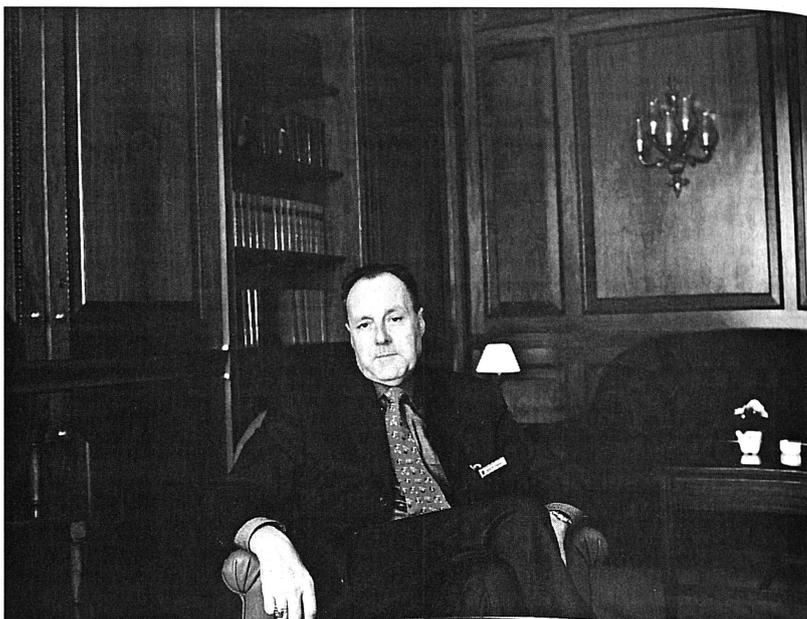
«Il faut comprendre que beaucoup de nos hôtes, en séminaire studieux durant la journée, apprécient aussi la détente le soir venu et que leur interdire purement et simplement tout plaisir tabagique jusque sur les terrasses de l'établissement est beaucoup trop restrictif. L'intégrisme, nulle part, n'a jamais été une solution», souligne Jean-Rodolphe Herren.

Gestion remise en question

C'est un peu par hasard qu'il a pris la direction de l'hôtel. Avoir mené à bien la réfection du cinq étoiles pour 30 millions de francs lui ont valu de sérieuses discussions avec le propriétaire américain *Joseph Segel*. Autour des chiffres, mais aussi manifestement autour de l'exploitation et de la philosophie d'un hôtel de cette catégorie. Cela n'a pas nui à l'estime des personnes, bien au contraire. A l'occasion d'une visite impromptue comme membre du «Club Mirador», il se voyait sollicité pour reprendre la direction de l'établissement.

Avec à la clé, une remise en question de la gestion et de l'exploitation. «Cela ne veut pas dire licenciements», insiste-t-il, «mais surtout fidélisation et prise de conscience par chacun de la centaine d'employés – et le directeur considère en être – de leur rôle. Un investisseur à long terme qui devrait assurer au Mirador une meilleure fidélisation.»

Cette fidélisation devrait continuer à être



Jean-Rodolphe Herren dirige l'Hôtel Mirador au Mont-Pèlerin depuis le mois de janvier. Photo: Jean-Jacques Ethnoz

basée sur les mêmes principes. La mise (ou remise) en forme n'est pas le moindre. L'unité de remise en forme «Spa» (par référence à la ville d'eaux belge) demeurera l'un des accents particuliers de l'axe promotionnel du Mirador, qui compte actuellement trois personnes à la «vente» proprement dite. Celle-ci se fait encore via les «Leadings Hotels», «un incontestable facteur de fidélisation», juge le nouveau directeur qui annonce d'ores et déjà une augmentation du taux d'occupation qu'il s'agira de développer encore sur le plus long terme. C'est dans cette optique que le Mirador mettrait d'ailleurs en janvier à l'enquête publique une modification partielle du plan d'affectation de quartier. Sans nécessairement poursuivre une politique immédiate d'expansion, Jean-Rodolphe Herren compte bien, le cas échéant, développer ce qui reste comme l'un des plus beaux balcons du Léman.

Une longue carrière hôtelière

Le Leysenoud *Jean-Rodolphe Herren* n'est pas un inconnu dans le monde hôtelier vaudois, loin de là. «En fait, dit-il, je n'ai jamais quitté ce monde depuis mon passage à l'Ecole hôtelière de Lausanne en 1965.» Une relative infidélité ne fut d'ailleurs qu'apparente. Car, si avant de reprendre la direction de l'Hôtel Mirador, en janvier dernier, il occupait un poste au sein de l'entreprise générale Züblin, c'est au titre de «project manager» en charge des services spécialisés dans la rénovation et la construction d'hôtels. C'est ainsi qu'il a participé au projet de rénovation du Mirador et du Victoria Jungfrau d'Interlaken.

Auparavant, c'est essentiellement à Leysin que Jean-Rodolphe Herren a été

actif et depuis 1971. Directeur général d'exploitation de Leysin-Tours jusqu'à 1976, puis directeur de l'Office du tourisme de la station avant d'occuper en 1980 la direction d'exploitation hôtelière des établissements d'*Armin Godiner* (Le Relais, à Leysin, un hôtel à Francfort et l'Hôtel Suisse, à Montreux). Entre 1982 et 1987, il a été directeur et co-propriétaire du Relais, toujours à Leysin.

Cette carrière dans la station de Leysin où il fut longtemps conseiller municipal avait été précédée de nombreux stages au sortir de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Jean-Rodolphe Herren est également vice-président de l'Association cantonale des hôteliers vaudois. JJE

ANNONCE

CHEZ NOUS, LA QUALITÉ DE NOS PRODUITS NE FAIT PAS DÉFAUT...



Même pour nos actions, vous bénéficiez du top niveau!

CASH + CARRY
prodega

Le professionnel pour les détaillants et la gastronomie

3, rue de l'Arc-en-Ciel 1023 CRISSIER
Tél.: 021/ 633 13 13 Fax: 021/ 633 13 14

Prodega, le seul marché de gros ouvert exclusivement aux professionnels

COUP DE FIL À...



Patrick Henry

Directeur de Vevey Tourisme

L'inauguration, la semaine dernière, des sentiers viticoles didactiques n'est pas le seul élément qui contribuera à accroître à l'avenir l'attrait touristique de la région de Lavaux. Où en êtes-vous avec le futur golf 18 trous de Lavaux qui devrait lui aussi vous permettre d'élargir le cercle de votre clientèle touristique?

Les premiers coups de pioches ont été donnés le mois passé et il faut souligner que les milieux touristiques, avec avant tout la Société de Développement de Chexbres et l'Association touristique de Lavaux, ont été immédiatement associés au démarrage du projet. Dès la première heure, Vevey Tourisme a également participé financièrement à ce projet et il en a été de même pour de nombreux hôtels de Vevey. Toutes ces participations des milieux touristiques ont été assorties d'une condition: que le futur golf 18 trous de Lavaux, sis à côté du lac de Bret, ne soit pas un club fermé, mais qu'il ouvre au contraire largement ses portes aux touristes qui séjournent dans notre région. Comme le faisait remarquer à juste titre un hôtelier veveysan, nous avons un grand nombre d'excellents restaurants dans la région, mais nous avons de la peine à retenir quelques jours sur place ces amateurs de très bonnes tables. Les sentiers viticoles didactiques et surtout le futur golf de Lavaux qui sera ouvert dans le courant de l'année prochaine devraient nous permettre de garder plus longtemps sur place nos hôtes afin de leur faire découvrir la richesse exceptionnelle de notre région. Dans ce contexte, nous voulons également développer un état d'esprit, une ambiance particulière afin de proposer un tourisme personnalisé. Un tourisme où nos hôtes peuvent entrer en contact avec les habitants et les vigneronnes de notre région. C'est également dans cette optique que s'inscrit la traditionnelle «Route gourmande» qui réunit le 13 septembre quelque 2000 participants à Chailly-sur-Montreux. La «Route gourmande» est une merveilleuse balade d'environ 5 kilomètres à travers les vignobles de l'appellation Vevey-Montreux. Cinq «étapes» permettent de déguster des plats servis par les plus grandes toques de la région et des crus issus des vignes traversées.

Propos recueillis par
Laurent Missbauer

Jura Tourisme

Nouveaux statuts pour plus d'efficacité

Le tourisme jurassien veut sortir de la crise dans laquelle il se trouve depuis quelques années. A cette fin, les délégués de Jura Tourisme, réunis la semaine dernière en assemblée générale extraordinaire aux Rangiers, ont adopté de nouveaux statuts qui devraient améliorer l'efficacité de leur association. Cette assemblée, bien fréquentée, était dirigée par Karine, Marti Monaco, présidente intérimaire.

MIROSLAW HALABA

«Le tourisme jurassien est en crise», a lancé aux quelque septante membres présents aux Rangiers, le chef du Service de l'économie de la République et canton du Jura, Jacques Bloque. «Il y a crise de confiance entre Jura Tourisme et les milieux touristiques. Et vous êtes les leucosytes qui participeront à la résorption de cette crise», a-t-il encore déclaré.

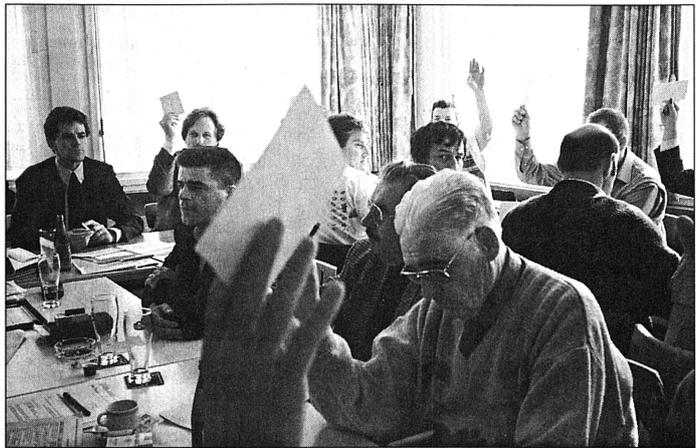
Les difficultés que connaît Jura Tourisme ont plusieurs origines. Les compétences sont trop diluées. Les recettes financières sont insuffisantes. A peine la moitié des communes jurassiennes participe au financement de l'association dont les comptes comportent une perte reportée de 240 000 francs. Enfin, le fonctionnement interne de l'association est insatisfaisant.

Collaboration avec le Jura bernois

Une question revient régulièrement sur le tapis lorsqu'il est question du tourisme jurassien, c'est celle de la collaboration de Jura Tourisme avec l'Office du tourisme du Jura bernois. La question a ainsi été posée aux Rangiers. «Le dossier n'est pas du tout été abandonné», a indiqué Jacques Bloque, le chef du Service de l'économie de la République et canton du Jura. Toutefois, a-t-il expliqué, les pourparlers avec le canton de Berne ont révélé que la proposition de directeur unique pour les deux offices, telle qu'elle a été faite par l'Assemblée interjurassienne, ne prévalait pas. Ce qui est en revanche en discussion, c'est une politique de promotion commune, la gestion de certains produits communs (réseau de ski de fond, réseau pour cavaliers), et la préparation commune en vue de l'Expo.01. MH

Les délégués ont approuvé les nouveaux statuts, montrant ainsi leur volonté de changement.

Photo: Mirosław Halaba



faisant. Ici aussi, les raisons sont multiples: structures trop lourdes, faiblesse de l'axe comité/direction, gestion des activités déconnectées des prestataires, manque de rigueur dans la gestion interne.

Conseil supprimé

Par l'ampleur des modifications qu'ils ont apportées aux nouveaux statuts, les responsables touristiques jurassiens ont montré qu'ils désiraient un vrai changement. Ainsi, les nouveaux statuts – qui devront encore être ratifiés par le gouvernement – prévoient notamment que les communes deviendront des membres de droit de Jura Tourisme, ce qui les obligera à passer à la caisse, pour autant que le Parlement en accepte le principe. Les syndicats d'initiatives régionales, ainsi que Pro Jura, n'auront, quant à eux, plus ce statut de membre de droit. Ils pourront cependant devenir membres comme les personnes physiques ou les personnes morales.

Les statuts suppriment ensuite le conseil. Fort de 21 membres, il était davantage un forum de discussion qu'un véritable organe de décision. Il sera remplacé par des «assises du tourisme». Celles-ci se réuniront deux fois par an, au minimum, sous la présidence du ministre de l'économie. Elles permettront à tous les milieux touristiques de s'exprimer et, surtout, grâce à la simplification structurelle ainsi apportée, à Jura Tourisme de se concentrer sur sa mission.

Le comité, quant à lui, sera formé de neuf membres contre sept aujourd'hui. Quatre d'entre eux (trois dans la version proposée par le comité de Jura Tourisme) seront représentatifs des milieux touristiques.

Groupe opérationnel

Ce comité donnera, par ailleurs, naissance à un «groupe opérationnel» de quatre membres, responsables des secteurs suivants: relations publiques, finances et gestion, organisation du tourisme et promotion du tourisme. Ils assisteront la direction et s'appuieront sur l'activité de groupes travail formés de praticiens du tourisme, provenant, par exemple, du

secteur de l'hébergement, du tourisme équestre, de la culture.

Pour le nouveau directeur de Jura Tourisme, Rémy Fankhauser, présent à l'assemblée, ces nouveaux statuts permettront à l'association d'aller dans la bonne direction. «Il importe, dit-il, que les prestataires touristiques retrouvent confiance dans notre association».

Les statuts devront maintenant être ratifiés par le gouvernement. De son côté, le Parlement devra se prononcer sur la modification de la loi sur le tourisme afin d'y ancrer la participation des communes au financement de Jura Tourisme. «On espère que cet objet sera traité en juin», a indiqué Jacques Bloque.

Promotion de l'Arc jurassien



Entré en fonction au début du mois d'avril, le nouveau directeur de Jura Tourisme, Rémy Fankhauser, est en train de prendre ses marques. Esquissant quelques grandes lignes d'une future stratégie, il indique que le Jura devra notamment promouvoir des activités touristiques telles que la randonnée, le vélo tout terrain et le cyclotourisme prati-

qué en famille. Il doit également mieux intégrer le Doubs. Il s'agira aussi de mettre sur pied des forfaits de quatre ou cinq jours. Rémy Fankhauser insiste cependant sur la nécessité d'une collaboration «extrêmement étroite» avec les offices du tourisme des cantons de Neuchâtel et de Soleure, avec l'Office du tourisme du Jura bernois, ainsi qu'avec les autres offices de l'Arc jurassien. Il est en effet particulièrement favorable à une promotion de l'Arc jurassien, le Jura devenant une étape d'un itinéraire touristique allant de Genève à Bâle. MH

TOURISTORIAL

Alors le tourisme serait devenu ringard!



Une peu moins de tourisme, svp! Ainsi nos stratèges demandent de le fuir pour aller en vacances, de le laisser tomber radicalement et même de s'en vacciner... La nouvelle campagne de Suisse Tourisme, qui a quelque peu défrayé la chronique dans les milieux professionnels et la presse d'outre-Sarine, n'a pas suscité le même intérêt en Suisse romande où les facettes touristique-publicitaires Zurichoises n'ont pas perturbé les chaumières. Entre une indifférence polie – et c'est un euphémisme – et l'ire des communicateurs, il n'y avait guère que les chantages de la provocation qui ont fait du marketing pur et dur leur religion pour s'en réjouir. Le fait accompli n'a pas du tout été apprécié par la profession, malgré la Déclaration de Coire et toute la propagande pro domo diffusée à cette occasion. Donc, selon les nouveaux slogans, la Suisse touristique n'existe plus.

*

Convenons que la critique ou l'appréciation d'un message publicitaire comporte une certaine part de subjectivité. Le hic, en l'occurrence, c'est que, sous prétexte d'emboucher les trompettes du

marketing dans le but de repositionner la Suisse sur le marché des voyages on claironne à tous vents que notre pays a l'apanage de la qualité, transcendée dans la seule notion de vacances, et que le «tourisme», bon pour les autres, est quantité négligeable. Ce quiproquo inutile, cette affirmation gratuite (enfin, si l'on peut dire vu le coût de l'opération dévisée à plus de deux millions de francs!), dénote une dose de condescendance, de suffisance et d'arrogance qui n'a d'égal que le poids de la provocation et de l'into. Et une ignorance crasse de la culture touristique.

Plus de cinquante ans après la définition officielle du tourisme – à laquelle les pionniers de la science touristique qui étaient les Suisses Hunziker et autres Kraep ont largement contribué –, plus d'un quart de siècle après la polémique sur le tourisme de masse en Suisse (qui n'y est jamais arrivé et dont il n'a jamais plus été question depuis), plus de quinze ans après la publication dans ce pays d'une série de propositions sur l'accueil des hôtes et la qualité des services, il est pour le moins présumptueux d'affirmer qu'il n'y a en point comme nous pour les «vacances» et de vouloir faire la leçon à nos concurrents. Provocation?

Il faut tout de même savoir, qu'au contraire de la situation d'autres pays, la provocation, que l'on veut nous faire passer aujourd'hui pour du «vécu émotionnel» (sic), n'a jamais été la

meilleure façon de promouvoir une destination de qualité.

*

En français de surcroît, le «tourisme» n'a pas une connotation péjorative ou négative; que «Fremdenverkehr» ou «Tourismus» évoque une notion de masse, soit! Mais cette assimilation ne tient pas la route en terre latine («tourisme», étymologiquement du terme anglais «tour»: voyage, dérivant lui-même du mot français «tour»: voyage ou promenade circulaire) et ceci depuis le début du XIXe siècle. Quant aux vacances (ne parlons pas de l'effreux terme «vacancier»), elles ne sauraient se substituer complètement au tourisme, fut-il de qualité; il s'agit d'une notion restrictive excluant tous les segments du tourisme d'affaires, de congrès, d'études, de santé, le tourisme de week-end et nombre de séjours thématiques, autant de types de tourisme (et non de vacances) qui représentent une large partie du gâteau helvétique et dont les adeptes sont des hôtes et non des clients.

Ceci dit, la Suisse a besoin de tout le monde et dispose d'une offre de qualité à promouvoir de façon beaucoup plus séduisante, plus douce, plus sensuelle, et beaucoup moins agressive. Les hôteliers conviendront aussi que, sans viser la masse, nos taux d'occupation catastrophiques s'accroîtraient fort bien d'un important volume supplémentaire.

Il n'ont, pour cela, pas besoin de slogans anti-touristique; et même si certains sont drôles, d'autres sont mal traduits et incompréhensibles, soit d'un goût douteux.

Comment maintenant rester crédibles, alors qu'il s'agit d'un combat quotidien, en s'engageant dans la sensibilisation au tourisme secteur de l'activité humaine, facteur économique, mais aussi composante sociale, vecteur culturel, élément de rapprochement, attitude de la population d'accueil? Voulons-nous en Suisse un seul tourisme élitaire et laisser le reste aux autres, paradoxalement souvent meilleurs que nous en matière d'accueil, d'ouverture, de disponibilité, de convivialité et d'émotionnel? En sachant que le deuxième degré n'a jamais fait recette dans la publicité touristique, on pourrait bien trouver le moralisateur national dans le rôle de l'arroseur arrosé.

Les vacances, autres circonstances de la vie, autre scène du monde, villages dans la ville, sourires à l'existence, oui! Mais dans le contexte de la mondialisation du tourisme où la réciprocité des échanges a toujours été une constante. Aux limites de l'hypocrisie et de la malhonnêteté intellectuelle, la nouvelle campagne de des relents de protectionnisme... et de turricisme.

Une génération de retard aussi, car la Suisse s'est faite rattraper par le reste du monde. Un peu moins de prétention, svp!
José Seydoux

France voisine

Très bonne saison hivernale

La saison hivernale a été très bonne dans les Alpes françaises. Le secrétariat d'Etat au tourisme présente les vacances de Noël comme «très satisfaisante, surtout dans les Alpes»; mieux, celles de février sont jugées très positives, avec un taux d'occupation des stations qui a oscillé entre 75% et 100%. Pour ces vacances de février, professionnels de l'hébergement et des remontées mécaniques s'attendent, toujours selon le secrétariat d'Etat, à une progression du chiffre d'affaire de près de 20%, la plupart des opérateurs annonçant une progression de leur taux de remplissage de 10%, jusqu'à 97% pour l'un d'eux. Plus encourageant, souligne-t-on encore, «la consommation hors-ski est également en forte augmentation». Des chiffres corroborés par la section Savoie de la Fédération nationale de l'industrie hôtelière qui devrait enregistrer des chiffres de 20 à 25% supérieurs à ceux de la même période pour l'an dernier, alors que la fréquentation avait baissé de 3% entre 1996 et 1997. Certains offices de tourisme évoquent même une année comme il n'en avait pas connu depuis la décennie 80. Pour faire face à ce qui est qualifié d'«envolée des neiges» en Savoie et en Haute-Savoie, quelques opérateurs auraient même dû orienter leurs clients vers les Pyrénées et... vers la Suisse. JJE



Die Unterkunft
Wir realisieren seit über 50 Jahren vorfabrizierte Raumsysteme. Das wirtschaftliche Baukonzept eignet sich besonders für Pensionen und Hotelbauten. Für Provisionen oder anstelle eines Massivbaues. Miete, Kauf, Leasing.

ERNE

modul technologie

Erne AG, Werkstrasse 3, 5080 Laufenburg
Tel. 062/869 81 81, Fax 062/869 81 00, E-Mail: info@erne.net

Zu verpachten ab sofort interessantes

Restaurant im Engadin

15 Automaten von St. Moritz.
Guter sicherer Umsatz.
Telefon 034 422 90 70

012073/391231

Möchten Sie sich zur Ruhe setzen?

Bei uns wären Ihre Stammgäste in guten Händen. Wir, ein Ehepaar aus der Gastronomie, suchen ein kleines Hotel oder eine Pension (evtl. mit Restauration) zu kaufen oder zu pachten.
2-Saison-Betrieb bevorzugt, jedoch nicht Bedingung.

Zuschriften unter Chiffre 102335, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
102335/391110

Der AERO-Club Fricktal sucht für das einmalig gelegene

Ausflugsrestaurant Airpick

auf anfangs April 1999 einen Pächter.
Ab 1. Oktober 1998 wird das Airpick renoviert und mit einer modernen, leistungsfähigen Küche ausgestattet. Interessenten haben die Möglichkeit, bei der Auswahl der Kücheneinrichtungen beratend mitzuwirken. Weiter bieten wir
- 60 Sitzplätze im Restaurant
- 150 Sitzplätze auf der Sonnenterrasse mit Ausblick auf das Flugfeld und den Schwarzwald
- genügend Parkplätze
- Stammkundschaft von 300 Piloten mit Familien und Bekannten
- Umsatzpotential von Fr. 1,0 bis 1,3 Mio.
- Pachtzins 8%

Bewerbungen sind zu richten an:
W. Ballmer, Präsident AERO-Club Fricktal, Flugplatz, 4325 Schupfart
Telefon 062 871 22 23, Fax 062 871 01 72
102256/239571

Per 1. Dezember 1998

Tea-Room/Restaurant

mit 50, bzw. 80 zusätzlichen Plätzen auf Terrasse, am unteren rechten Thunerseeufer zu vermieten. Wirtwohnung steht zur Verfügung, nötiges Eigenkapital zur Übernahme Mobiliar ca. Fr. 70 000.-, fester Zins möglich.

Weitere Auskünfte unter
Telefon 033 244 11 16.

102358/394349



Menschen in Not.

Sie brauchen uns.
Wir brauchen Sie!

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

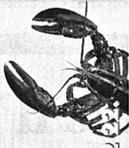
BAZAR

Beinahe gratis abzugeben

30 Hotelradios

mit Wecker, Einbaumodell HF/TR 3000/U (G+M)
Masse: Höhe 9 cm, Breite 40 cm, Tiefe 12,5 cm
Auskunft: Telefon 081 838 82 00

101859/138622



Für Gourmets

hotel + tourismus revue Abonnenten: 031 370 42 42

In touristischem Zentrum, 80 m vom Strand,

KARIBIK Dominikanische Republik

zu verkaufen aus Altersgründen.
Hotel mit modernen Zimmern, Pool, Restaurant-Bar, in gepflegtem Tropenpark. Voll in Betrieb, eingespieltes Team.

VP US\$ 1,2 Mio.

Anfragen mit Finanznachweis.

Direkter Kontakt: Fax 001 809 243 25 00

Unverbindliche Informationen: 077 47 70 07 (9 bis 17 Uhr)

98878/194743

Die Politische Gemeinde Hinwil vermietet per 1. Juni 1998 bzw. nach Vereinbarung den neu umgebauten

Landgasthof Hirschen

Der Betrieb verfügt über ein Restaurant mit rund 60 Sitzplätzen, 10 Gästezimmern sowie eine schöne 3-Zimmer-Wirtwohnung.

Der angegliederte Saal (unterteilbar) mit rund 300 Sitzplätzen wird von der Gemeinde betrieben oder kann mitübernommen werden.

Das Zürcher Oberland verfügt über eine zahlreiche Industrie und ein starkes Gewerbe. Davon profitiert die Gastronomie auch in Hinwil mit seinen gut 9000 Einwohnern.

Fachlich ausgewiesene Wirtepaare, welche die «Gastfreundschaft» als oberstes Ziel betrachten, senden Ihre Bewerbung an die Gemeinde Hinwil, Liegenschaftenverwaltung, 8340 Hinwil.

Weitere Auskünfte erteilt der Finanzverwalter HP. Bosshard, Telefon 01 938 55 55.

102384/275514

Zu verkaufen in Basel

- 1 x Bistro-Bar (70 Personen)
- 1 x Restaurant (85 Personen)
- 2 x Gartenrestaurant (120 Personen)
- 1 x Club/Disco (300 Personen)
- 4 x 1-Zimmer-Wohnung
- 8 x 2-Zimmer-Wohnung
- 2 x 3-Zimmer-Wohnung
- Alles neu renoviert, VB Fr. 7 000 000.-.

Offerten unter Chiffre 102359, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
102359/394353

Zu verkaufen im Brojebezug an der Strecke Payerne-Freiburg.

5 Minuten von der A1

Gasthof café restaurant

Umfassend: Gaststube 55 Plätze, Speisesaal 40 Plätze, Saal für Anlässe 80 bis 100 Plätze, Terrasse, Massenslager 100 Betten, 6-Zimmer-Wohnung.
Weitere Auskünfte unter
026 660 42 33, Bürozeiten

P 99666/393162

Ab sofort oder nach Übereinkunft zu vermieten

Speiserestaurant

mit 60 Plätzen innen, 80 Plätzen im Garten, sehr grossem Parkplatz.

Das Restaurant befindet sich Nähe Bootshafen und Campingplätzen. Interessanter Mietzins.

Sehr hoher Umsatz und garantierte Stammkundschaft. Inventar ist zu übernehmen (ca. 280 000.- Sfr.).

Nähere Auskunft: Telefon und Fax 091 743 78 58, Herr Thomas verlangen.
101667/394095

Zu verkaufen im Oberengadin interessantes

Hotel mit Restaurant

Auch an Ausländer (AG).
Telefon 034 422 90 70

010072/391231

Zu mieten gesucht, per sofort oder nach Vereinbarung (Kanton Zürich, ohne Stadt)

grössere WOHNHÄUSER

(evtl. auch Wohncontainer-Anlage oder Abbruchobjekt), Miete auch zeitlich begrenzt möglich, sich melden bei:

Herr A. Gautschi
Telefon 445 67 81
oder 445 67 67

102400/344940

Wallis im Rhonetal

Zu verkaufen nach Vereinbarung

Restaurant mit 5-Zimmer-Wohnung

52 Sitzplätze
80 Sitzplätze auf der Terrasse
3 Keller
2 Garagen
40 Parkplätze
Notwendiges Eigenkapital Fr. 220 000.-
H. Witschard, 3930 Visp
Telefon 027 946 25 50

P 100415/382373

Zu verpachten (Kauf nicht ausgeschlossen)

Hotelbetrieb mit 25 Betten

Restaurant mit Bar

Sonnenterrasse 70 Plätze

Bekanntes, sehr schönes und komplett renoviertes Haus im Kanton Bern.

Übernahme nach Vereinbarung. Inventar etc. ca. Fr. 450 000.- + vernünftiger Pachtzins.

Für weitere Auskünfte schreiben Sie bitte an Chiffre 101949, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
101949/395648

IMMEUBLES

Cherchons a acheter ou a louer

Hotel-Pension

minimun 50 a 60 lits en station Valais Romand.

Ecrire sous chiffre 102230, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.

102230/394304

A VENDRE, POUR RAISON D'AGE ET DE SANTE, A CHATEAU-D'OEX, A 25 KM DE GRUYERES ET 15 KM DE GSTAAD:

Hôtel en S.A. familiale

COMPRENANT
- 33 chambres avec salle de bain ou douche et WC, balcon-sud
- 3 salles à manger 80, 24 et 18 places
- billard, whirlpool, solarium
- 2 appartements 4 pièces nord-sud, balcons, cuisinette et 2 salles d'eau
- 1 appartement 2 pièces plein sud, balcons, cuisinette, douche-WC
- 4 chambres de personnel
- résidence de direction
- Terrain attenant, parcs, etc. 14 530m²
de convalescence, communauté, association, etc. Situation exceptionnelle, vue imprenable. Placement intéressant à moyen terme. Prix extrêmement bas à décider rapide. Entrée en jouissance à convenir.

Renseignements: Marcel Jordan, Château-d'Oex, téléphone 026 924 62 12 ou 924 65 60
102349/3758

EN FRANCE

direction Pontarlier-Besancon cause retraite
A VENDRE TRES BELLE PROPRIETE

hôtel 8 chambres et 6 dans maison principale restaurant gastronomique****

50% clientèle Suisse.
3 salles: 1 principale 50 couverts, 2 salles de caractère 1 x 40 couverts, 1 x 15 couverts et 1 Terrasse.
Sur 2 ha de terrain bordé d'une rivière 1ere catégorie. FF 3 500 000.-.

POUR RENSEIGNEMENTS
Téléphone 0033 381 59 21 47

P 102066/382803

Situation exceptionnelle entre Morges et Lausanne à proximité EPFL et UNIL à vendre

Restaurant

100 places et terrasse couverte de 80 places, parking privé et appartement

Bureau Immobilier
André Zbinden
1095 Lutry-Lausanne
Téléphone 021 796 35 30

P 102262/33964

Zu verkaufen einmaliges Objekt die traditionelle originale

Landi-Bündnerstube von 1939

im industriereichen Dorf ROTHRIST. Grosse Geschäfts- und Privatkundschaft. Beste Lage, direkt an der A1 und A2. Grundstück 56 Aaren in der Bau- und Gewerbezone, daher grosse Erweiterungsmöglichkeiten (4 G.A. Z.a. 9), separater Bau möglich!
Lokalitäten:
Restaurant Jägerstube 55 Plätze
Speisesali Arvenstube 45 Plätze
Bankettsaal 100 Plätze
Rustikale Landi-Bar 45 Plätze
Parkplätze 40

Sind Sie interessiert?
Schreiben Sie bitte an H. Arber-Leuenberger
Telefon 062 794 12 42, Fax 062 794 14 78
101962/24731

Etwas Gutes tun

Denken Sie an die Querschnittgelähmten

Verlangen Sie unsere Unterlagen

Schweizer Paraplegiker-Stiftung
Tel. 061-281 48 28 PC 40-8540-6

Souhaitez-vous vendre ou remettre votre affaire? Nous cherchons

HOTELS****/*****

minimum 50 lits.
Suisse romande et villes suisses.
Monsieur A. Zbinden traitera votre dossier personnellement et confidentiellement.
Bureau Immobilier André Zbinden
Grand-Rue 14, 1095 Lutry-Lausanne
021 786 35 30 P 99271/33945

A LA CHAUX-DE-FONDS

A louer:

Bar-Restaurant-Pub

Situation centrale, env. 180 m². Sur deux étages, grande terrasse, conditions intéressantes.

Ecrire sous chiffre 102357, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne.
102357/394351

A vendre à Verbier (VS)

Café-Bar-Restaurant à thème

Très bien équipé. Terrasse, parking, situation exceptionnelle. Prix à discuter.
CP 1121, 1936 Verbier, Tél. 027 771 67 22.
101723/395120

YVERDON-LES-BAINS

cherchons partenaires

Station thermale par excellence
pour la construction d'un hôtel de 300 lits (MANQUANT) 40 000 m², 3 étoiles, sur parcelle de 11 000 m² près des Bains. Permis d'implantation délivré, Etude de faisabilité exécutée.

INVESTISSEMENTS INTERNATIONAUX AUTORISES

Pour tout renseignements s'adresser à:
VALORIM SA, 1096 CULLY
Téléphone 021 799 11 11
Fax 021 799 13 11

A louer à Martigny VS

plein centre ville, dans un cadre tranquille, dès 1er novembre 1998

Hôtel Restaurant

de 68 lits et 1 salle à manger et 1 brasserie.

S'adresser à:
Matériaux Buser & Cie SA
CP 112, 1920 Martigny
Mr ou Mme Buser
téléphone 027 721 71 46

101662/39406

Nouvelle profession

Règlement en vigueur

L'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie (OFPT) a édité le règlement d'apprentissage et d'examen de fin d'apprentissage pour la nouvelle profession «assistant(e) en restauration et hôtellerie» avec effet rétroactif au 1er janvier 1998. Les établissements d'apprentissage de la branche vont recevoir ces jours une pré-publication du règlement d'apprentissage et d'examen de fin d'apprentissage pour assistant(e) en restauration et hôtellerie, entré en vigueur le 1er janvier 1998. Par la même occasion les maîtres d'apprentissage sont conviés à se demander s'ils sont en mesure et s'ils ont l'intention, compte tenu des articles 1 à 5, de former des apprentis dans cette nouvelle profession. L'article 1er du règlement définit le champ d'activité: «L'assistant en restauration et hôtellerie accueille et conseille les clients. Il les sert et s'en occupe. Il prépare des mets simples devant les clients et encaisse les consommations auprès d'eux. Il effectue tous les travaux d'économie ménagère de manière autonome et compétente.» L'article 2 décrit les exigences concernant l'entreprise. En vertu de cet article, les entreprises doivent disposer d'une autorisation d'enseigner aussi bien pour le domaine du service que pour celui de l'économie ménagère. Si une entreprise n'est pas en mesure de dispenser la totalité du programme de formation, elle peut envisager de faire suivre aux apprentis dans une autre entreprise les disciplines qu'elle ne peut enseigner.

Formalités

Les entreprises qui aimeraient former des apprentis dans la nouvelle profession doivent présenter une demande d'autorisation d'enseigner à l'office de la formation professionnelle de leur canton. Par la suite, les entrepreneurs peuvent se faire inscrire au service de placement de la Société suisse des hôteliers (SSH). Cette dernière s'enquiert d'ores et déjà auprès des cantons quelles écoles professionnelles envisagent la création de classes préparant au métier d'assistant(e) en restauration et hôtellerie. En qualité d'organe responsable des cours professionnels intercantonaux dans les hôtels-écoles, la SSH organisera des cours groupés pour la nouvelle profession dès la fin de l'été 1998. MR

Pour de plus amples informations: Société suisse des hôteliers, Formation des apprentis, case postale, 3001 Berne, téléphone 031 370 41 11, fax 031 370 44 44.

Strategie 98

Dreimal optimale Leistungen vom SHV

Mit der «Strategie 98» soll es einen «noch besseren SHV zu einem günstigeren Preis» geben. Wesentliche Neuerung ist, dass der Schweizer Hotelier-Verein künftig bewusst auf drei Ebenen seinen Mitgliedern dienen will.

WALO MÜHLHEIM

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) soll zu einer modernen und dank mehr Effizienz für die Mitglieder auch zu einer günstigeren Branchenorganisation werden. Den Weg dazu zeigt die «Strategie 98». Ausgearbeitet wurde sie von der Arbeitsgruppe «Strategie 98» im Auftrag der Verbandsleitung SHV (vgl. SHV-Seite *hotel + tourismus revue* Nummer 15, vom 9. April 1998). «Unternehmerischer soll der Verband werden», ist für Rolf Wismer, Vizepräsident des SHV und Leiter der Arbeitsgruppe die Leitidee für die organisatorische Neugestaltung.

Synergien nutzen

Zugleich will sich der SHV weiter öffnen: Im Rahmen von Allianzen und mit engeren Kooperationen mit anderen Branchenorganisationen sollen bestehende Synergien optimal genutzt und neue geschaffen werden. Ganz klar ist: Als wichtige Institution im Schweizer Tourismus will der SHV künftig einen wesentlichen Beitrag zur Anpassung, Innovation und Gestaltung der gesamten Branche leisten. Das weltweite Wachstumspotential kann erfolgreich genutzt werden, wenn deutliche Vorwärtsstrategien verfolgt werden.

Aus Eins mach Drei

Um den vielfältigen und stetig steigenden Anforderungen an einen modernen und dynamischen Branchenverband weiterhin gerecht zu werden, tritt der SHV künftig auf drei sich deutlich unterscheidenden Geschäftsebenen auf:

• **Interessenvertretung:** Wie bisher vertritt der SHV die Interessen seiner Mitgliedbetriebe in der Öffentlichkeit und auf der politischen und wirtschaftlichen Bühne im In- und Ausland. Ziel ist eine aktive Gestaltung der Beziehungen zwischen den entsprechenden Instanzen und Personen. Nicht nur Imagepflege soll so betrieben, sondern bewusst auf eine noch bessere Akzeptanz der SHV-Aktivitäten hingewirkt werden.

Weiter sichert der SHV die Interessenvertretung für die touristischen und gast-



Im Blickpunkt: «Strategie 98»

Foto: zvg

gewerblichen Belange der Partner (beispielsweise Kantonalverbände und Lokationen oder anderer touristischer Sektorensträger) und selbstredend seiner Mitglieder.

Verdeutlicht wird damit eine klare Vorstellung der Arbeitsgruppe «Strategie 98»: Ein Zusammenspannen, eine bewusste Verknüpfung mit anderen Branchenorganisationen muss angestrebt werden. Nur so kann sich ein gesamtindustrielles «Wir-Gefühl» entwickeln, das entscheidend ist, um im «hartumkämpften Markt» weiterhin eine führende Rolle zu spielen.

Fazit: Unter der Regie des SHV kann die Branche künftig aus einer gefestigten Position der Stärke heraus agieren.

• **Produkte- und Angebotslinien:** Die zukünftige Gestaltung der touristischen Leistungen des SHV orientiert sich an Produkten und Angeboten, die den unterschiedlichsten Kundenbedürfnissen gerecht werden. Die Mitgliedbetriebe des SHV können sich in den für sie passenden Produkte- und Angebotslinien positionieren. So kann dem Marketing verstärkt Gewicht beigemessen werden.

Gegen innen hilft also der SHV mit, kundensorientierte Pakete zu schnüren und nach aussen noch wirkungsvoller auftreten zu können, sprich die Produkte und Angebote über entsprechende Distributionskanäle auch zielgerichtet absetzen zu können.

Die Umschreibung der Produkte- und Angebotslinien lehnen sich an die Definitionen in der neuen Hotelklassifikation des SHV und an die Segment-Politik von Schweiz Tourismus an. Übrigens: In den Produkte- und Angebotslinien können sich auch andere touristische Leistungserbringer integrieren. Die Aufgabe der koordinierten Produkt- und Angebotsgestaltung wird von einer SHV-Projektorganisation übernommen. Das Ziel liegt auf der Hand: Dem Kunden soll ein ganzheitliches Gast-Erlebnis sichergestellt werden.

• **Support und Dienstleistungen:** Die SHV-eigenen Dienstleistungsbereiche (Unternehmungen) arbeiten erfolgsorientiert und bieten marktfähige Produkte, Supports und professionelle Dienstleistungen für die Mitgliedbetriebe und Kunden an. Das Mitglied bezahlt nur Leistungen, die

eingekauft werden und profitiert von attraktiven Mitglieder-Rabatten.

Als SHV-Dienstleistungsbereiche respektive SHV-Unternehmen gelten in diesem neuen Kontext beispielsweise Hoteljob Personalberatung, die Rechtsberatung, der Bereich Medien/Verlagsprodukte oder die Aus- und Weiterbildung.

Auch auf dieser Plattform werden Synergien aktiv genutzt und es können über Allianzen oder andere Formen der Zusammenarbeit interessante Dienstleistungspakete für die Branche angeboten werden.

Dass der Bereich Support und Dienstleistungen ebenfalls von den Produkte- und Angebotslinien «in Anspruch genommen werden kann», in diesem Sinne also als «Zulieferer» wirkt, ist selbstverständlich.

An der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins vom 12. Mai in Engelberg wird die «Strategie 98» detailliert vorgestellt. Geben die Delegierten «grünes Licht» für den Aufbruch hin zum erneuerten SHV, werden die konkreten organisatorischen Arbeiten vorangetrieben.

Weltausstellung 1958 in Brüssel

Schweizer-Treffen nach 40 Jahren

17. April 1958: Die Weltausstellung in Brüssel öffnet ihre Pforten. Während 186 Tagen wird Belgien zum «Nabel der Welt», zur Plattform der Superlative, auf der sich auch die Schweiz präsentiert. Heute nun, 40 Jahre später, findet in Brüssel ein Veteranentreffen der Schweizer Mannschaft statt.

Rund 250 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter standen während der Weltausstellung in Brüssel im «Pavillon Suisse» im Einsatz, «tagelang, stundenlang, unermüdet und voller Elan», wie sich Albi Egli, seinerzeit Leiter der Restaurants Taverne und Terrasse auf dem Schweizer Gelände, erinnert.

Egli, bis vor kurzem noch Wirt im «Rössli» in Hofstetten und während Jahren erfolgreicher Restaurationschef am Stand des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) an der Igheo, geniesst heute den wohlverdienten Ruhestand. «Un-Ruhestand trifft derzeit wohl besser zu», präzisiert er. Denn: Albi Egli ist Präsident des Organisationskomitees «40-Jahr-Jubiläum Schweiz in Brüssel». Während der Weltausstellung sei unter den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern aller Schweizer Restaurantsbetriebe ein sehr enges Zusammengehörigkeitsgefühl entstanden, das heute noch spürbar ist. Albi Egli: «Ein starkes Team stand im Einsatz».

Stress und Erfolg habe diese Mannschaft praktisch auf Leibzeiten zusammenge-schweisst, so dass nun der Wunsch nach einem Erinnerungs-Treffen aufgekommen sei.

Motivierender Wettkampf

Am Freitag, 17. April, findet im Atomium denn auch ein grosses Jubiläum-Bankett statt. Albi Egli dazu: «Viele Kameradinnen und Kameraden sind in der Zwischenzeit leider verstorben, doch über 30 ehemalige Pavillon-Suisse-Mitarbeiter werden anwesend sein». Mit Wehmut und Stolz werde man sich an die Expo-Zeit zurückzuerinnern, «an das allmorgentliche Geigenspiel vom Helmut Zacharias, an den Umsatz-Wettkampf zwischen den Restaurants Pic-Nic, Taverne und Terrasse und dem Luxus-Restaurant». Geleitet worden sei das «Pic-Nic» damals von Mme Clar und Rösli Junker, führt Egli weiter aus. «Taverne und Terrasse» habe er gemeinsam mit Josy Holliger gemanagt und das Luxus-Restaurant sei von Alexander Renggli und Ernst Brunner geführt worden. «Milo Pfister als stellvertretender Generaldirektor und Personalchef hatte alle Hände voll zu tun, um das 186-Tage-Provisorium in Schwung zu halten, ebenso wie Terry Kreuder vom General-Konsulat, die den Suisse-Komplex zu betreiben hatte», erinnert sich OK-Präsident Egli. 40 Jahre sind mittlerweile ins Land gezogen. Albi Egli freut sich – zurecht – auf ein Wiedersehen in Brüssel. WM

Apprendista nel settore alberghiero

Un futuro assicurato con l'albergo-scuola

Cameriere oppure assistente d'albergo, il futuro per un/a giovane che intraprende una di queste due strade sembra proprio assicurato, meglio ancora se sorretto da una formazione adeguata all'albergo-scuola. Sempre più italiani frequentano corsi per cameriere o assistente d'albergo.

La Società Svizzera degli Alberghieri (SSA), dal 1964 organizza e gestisce i corsi di apprendistato di cameriera/e e assistente d'albergo in tutta la Svizzera. Sono scuole professionali riconosciute dalla Confederazione e dai cantoni, l'insegnamento viene impartito secondo i programmi prescritti dall'UFIAML. Durante i due anni di tirocinio i periodi di scuola si alternano a quelli di lavoro e formazione professionale. Il tirocinio inizia a fine estate in azienda, mentre i corsi teorici, 20 settimane ripartite durante il biennio, sono strutturati in blocchi di 5 settimane ciascuno, si svolgono in novembre e in gennaio.

Innovanza ad Airolo

In Ticino vengono impartiti ad Airolo e li ospita l'Albergo Innovanza. Tranne i fine settimana durante i corsi gli allievi rimangono all'albergo-scuola, dove teoria e pratica si completano a vicenda; vi è infatti la possibilità di mettere subito in

pratica quanto appreso durante le lezioni, per esempio nel quadro del servizio dei pasti, dove gli allievi, grazie alla costante presenza dei docenti, possono affinare le tecniche del mestiere. Oltre alle conoscenze professionali, i corsi prevedono l'insegnamento di altre materie: italiano, francese, calcolo e conoscenze commerciali, economia e diritto, informatica e ginnastica. Superato l'esame di fine tirocinio gli allievi ricevono l'attestato di capacità. Un percorso intenso, non privo di difficoltà, comunque una preziosa conquista professionale e per chi ama lo studio l'opportunità di frequentare scuole superiori, tra le quali la Scuola superiore alberghiera a Bellinzona. Ma chi meglio dei giovani può raccontare ad altri giovani la propria esperienza? Saranno dunque loro, gli apprendisti camerieri all'albergo-scuola di Airolo a raccontarvi i motivi della loro scelta.

Professione non monotona

«Da oltre un anno stiamo svolgendo l'apprendistato in diversi alberghi del canton Ticino e ci siamo ritrovati all'inizio di novembre all'albergo-scuola per terminare il secondo anno scolastico, alla fine del quale affronteremo i temuti esami. Le motivazioni che ci hanno spinto a questo indirizzo professionale sono molte, proviamo ad elencarle: svolgere una professione diversa dalle altre, sicuramente non monotona, stare in mezzo alla gente,

avere l'opportunità di viaggiare, imparare altre lingue, in alcuni casi continuare una tradizione familiare, garantirsi un'occupazione sicura. Molta gente crede che fare il cameriere sia un lavoro privo di difficoltà, riducendo il tutto in modo semplicistico all'immagine del portatore di piatti. Noi possiamo senz'altro smentire questa visione, infatti negli alberghi di lusso dove lavoriamo è importante non soltanto che il piatto arrivi sul tavolo del cliente, ma anche il modo con il quale viene servito.»

Anche onestà e cortesia

«Dobbiamo conoscere tutto ciò che permette l'assoluta efficienza del servizio in sala e in ristorante. Occorrono buone nozioni di cucina, una vasta conoscenza dei vini e delle bevande in generale, dei relativi accostamenti. Oltre alle conoscenze professionali la scuola accentua l'insegnamento su valori fondamentali come l'onestà, l'ordine, l'igiene personale, la gentilezza e la cortesia; doti quest'ultime che hanno permesso al mitico César Ritz di divenire albergatore dei re e degli albergatori. Il nostro lo si può considerare un lavoro sicuro. Infatti a molte persone piace di tanto in tanto mangiare un piatto speciale, servito in un decoro diverso dal consueto e beneficiare dei comfort che un buon albergo può dare. Inoltre in un cantone come il nostro il turismo riveste un'importanza economica fondamentale.»

ssa

CARROUSEL

Tourismus



Per Anfang Januar hat **Martin Schaub** (31) die Leitung des Tourist-Service Schaffhausen übernommen. Die bisherige Leiterin **Hanni Eschmann** hat ihr Arbeitspensum auf 60% reduziert und wird weiterhin beim Tourist-Service als Schalterchefin tätig sein. Nach einer Lehre als Detailhandlungsangestellter und der anschließenden Tätigkeit als Einkaufsdisponent hat der Solothurner Schaub die Höhere Fachschule für Tourismus Graubünden in Samedan absolviert und im Sommer 1997 abgeschlossen. Weil Schaub sich zuerst einarbeiten wollte, ist die Presse erst jetzt offiziell über den Wechsel informiert worden. SR

berin **Daniela Simmen**, die sich nach anderthalb Jahren per Ende Juni aus privaten Gründen zurücktritt. Esther Heller wird ihre Stelle in Bad Ragaz am 1. August antreten. Derzeit absolviert sie an der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule in Baden ein Studium als Betriebsökonomin. Zuvor hatte die Touristikerin ihre Kenntnisse an verschiedenen Stellen in der Reise- und Hotelbranche im In- und Ausland erworben. sda

Hotellerie

Die spanische Hotelgruppe Oasis Hotels betreibt seit 1985 Hotels in Mexiko und ist mit derzeit sechs Hotels (4500 Betten) in Cancun und der Riviera Maya vertreten. **Manuel Salgueiro** ist neu zum Geschäftsführer der Verkaufsniederlassung Herzog HC der Oasis Hotels für Deutschland, Österreich und der Schweiz ernannt worden. MA

Gastronomie & Technik

«Il Brunello» Kehrsatz wird am 4. Mai eröffnet. In den umgebauten Lokalitäten der ehemaligen «Zinnkanne» eröffnen die drei Partner **Raffaello Romano**, **Francesca Segota** und **Bruno Krebs** ein original-italienisches Ristorante-Pizzeria. CM

Die Swissair besetzt zwei Geschäftsleitungspositionen neu: **Matthias Mölteny** übernimmt per 1. Juni die Leitung des Departements Human Resources. **Walter Kälin** leitet ab 1. Januar 1999 das Departement Finanzen. Mölteny absolvierte seine bisherige berufliche Laufbahn bei der Lufthansa. Dort hatte er verschiedene Positionen inne und war zuletzt verantwortlicher Leiter des Bereichs Personal Airline Kooperationen. Er löst **Louis Tanner** ab, der das Personalwesen der Swissair interimistisch leitete. Walter Kälin, Betriebsökonom HWV und seit 1976 bei der Swissair, leitet zurzeit das Controlling der Airline. Er löst den bisherigen Finanzchef **Armin Daume** ab, der neue Aufgaben in der SA-Group übernimmt. CK

Der langjährige Stv.-Direktor & Marketingchef des Hotels International Basel, **Rudi Niescher**, ist nach einjährigem Abstecker als Direktor des Hotels Eden Solbad in Rheinfelden, ab 1. Juni dieses Jahres wieder in Basel tätig. Rudi Niescher wird neu für das Marketing & Sales der beiden Swiss International/Best Western-Hotels «Basel» am Spalenberg und «St. Gotthard» beim Bahnhof verantwortlich zeichnen. CM



Esther Heller aus Mellingen AG ist vom Vorstand des Kur- und Verkehrsvereins Bad Ragaz zur neuen Kurdirektorin gewählt worden. Sie wird Nachfolgerin der bisherigen Amtsinha-

Österliches Verkehrschaos



Wer über die Ostertage gen Süden fuhr, geriet arg in den Verkehrsstau und konnte froh sein, wenn er irgendwo ein freies Hotelbett fand. Foto: ex-press

Verkehrspolizei wurde zum Hotelvermittler

Ein historischer Rekordstau über die Ostertage bescherte den Innerschweizer Hoteliers dank der «Mitarbeit» der Verkehrspolizei Nidwalden ausgebuchte Betten.

Der überraschende Wettereinbruch und die dramatische Schneesituation ennet dem Gotthard hat am Karwochenende einen historischen Rekordstau am Gotthard verursacht. Während fast 36 Stunden wälzte sich die Blechschlange dem Nordportal entgegen. Die Nidwaldner Verkehrspolizei kam nicht aus der Arbeit heraus und wurde gar zum «Verbindeten» der Tourismusbranche. Statt die

Menschen in ihren Blechkarossen auf unbestimmte Zeit stehenzulassen und den totalen Verkehrsinfarkt erst recht zu provozieren, empfahlen die Verkehrshüter den Autofahrern längere Pausen oder gar Übernachtungen in der Gegend vorzusehen. Innett weniger Stunden waren entlang der A2 sämtliche verfügbaren Hotel- und Motelbetten belegt. Die Hotels mussten sogar viele Anfragen wieder abweisen und an weitere Hotels vermitteln. Gemäss der «Neuen Luzerner Zeitung» strahlte der Verkehrsinfarkt am Gotthard während der Ostertage auch in den Kanton Schwyz aus. Viele Hotels entlang der Auffahrtstrassen zur Gotthardroute wurden von entnervten Autofahrern um ein Zimmer angehalten. Nur

zum Leidwesen der Stauaspiranten waren auch hier viele Hotels ausgebu-

Polizeiposten als Tourismusbüro

Auch die Polizeiposten wurden zu wahren touristischen Auskunftszentren. Neben Fragen zur aktuellen Verkehrssituation mussten die Polizisten auch immer wieder Auskunft über das Wetter erteilen und Hoteladressen abgeben. Hoteliers ihrerseits wurden zu Assistenten des Wetterdienstes und mussten ebenfalls ständig über die aktuelle meteorologische Situation Auskunft geben. Für einmal haben Frau Holle, die Kantonspolizei und die grosse feriensuchende Menge symbiotisch perfekt miteinander harmonisiert. MA

Auszeichnung



Swiss Agency of the Year-Award

Railtour Suisse und Schweiz Tourismus haben erstmals für das Reisejahr 1997 eine Auszeichnung für ambitionierte Verkaufsteams der Destination Schweiz kreiert. Am 2. April fand die Übergabe des Preises in der Reservationszentrale von Railtour Suisse in Bern statt. Award-Gewinner wurde das Verkaufsteam des Bahnhofs Bern Bümpliz Nord. Das ganze Team erhält als Preis zusätzlich zum Award mit der Goldblume eine Übernachtung mit Begleitperson im Victoria-

Jungfrau in Interlaken mit einer Fahrt auf Jungfraujoch. Ausgezeichnet wurde jenes Wiederverkaufsteam, welches auf einem Mindestumsatz der Schweiz-Programme von Railtour Suisse von 3000 Franken im Basisjahr 1996 die höchste Zuwachsrate erzielen konnte. Der Award soll auch im kommenden Jahr wieder für die Verkaufsanstrengungen 1998 verliehen werden. Railtour Suisse-Direktor **Peter Keller** (links) übergibt den Award an **Walter Beutler**, Leiter des Reiseschops Bern Bümpliz Nord. (Foto: zvg) STR

Gratisheirat

Konkurrenz für Illis Hochzeiten

Kurt H. Illi, der zwirblige Tourismusdirektor von Luzern, erhält aus den Vereinigten Staaten Konkurrenz: Viele Jahre lang galt das Kappellchen von Meggen als Mekka für japanische (und andere) Brautpaare, die sich an der idyllischen Riviera des Vierwaldstättersees das Jawort gaben. Nun will ein ländlicher Bezirk im US-Staat West Virginia Touristen mit einem Gratis-Hochzeitsarrangement anziehen. Die Bezirkshauptstadt **Buckhannon** bietet dem vermählungswilligen Pärchen eine kostenlose Vermählungszeremonie und Geschenke im Wert von über 20 000 Franken an. Dem Erstgeborenen des Pärchens winkt zusätzlich gar ein Universitätsstipendium. Bewerber müssen in einem höchstens 100 Worte langen Aufsatz darlegen, weshalb sie ausgerechnet in **Buckhannon** heiraten möchten. Die ansässigen Geschäftsleute haben weitere originelle Geschenke zur Tourismusförderung ihres Örtchens besteuert: beispielsweise ein Stück Land oder gratis eine Kutschenfahrt für die Braut. MA

Bewerbungen noch bis am 1. Juli 1998 an: **Buckhannon-Upshur, Chamber of Commerce P.O. Box 442 Buckhannon, West Virginia 26201, USA.**

Fälschung

Paar verkaufte falsche Skipässe

Unter dem dringenden Verdacht, in Zermatt und Täsch gefälschte Skipässe verkauft zu haben, hat die Kantonspolizei in Zermatt ein Ehepaar festgenommen. Die «Fälscher» gaben den arglosen Käufern an, sie hätten ihre Ferien wegen eines Unfalls abbrechen müssen. Die Bahnen wurden auf den Schwindel aufmerksam, als eine Person nach einem Skiuunfall eine Teilrückzahlung beantragte. pd

Hotel St. Gotthard, Zürich



250 000 Hummer in 60 Jahren

Mit diesem nostalgischen Plakat von 1938 wirbt das Hotel St. Gotthard für seine Hummer-Jubiläumswochen: Vor genau 60 Jahren wurde als Exklusivität für Zürich die Hummer- und Austernbar eröffnet. Um dies zu feiern, finden zwischen dem 21. April und 24. Mai Hummerwochen statt. Täglich wird ein neues Hummergericht serviert und so die Vielfältigkeit dieses Meerestiers demonstriert. Im Laufe der Jahre haben sich viele Berühmtheiten aus Politik, Wirtschaft und Showbusiness aus aller Welt

in der Bar an der Bahnhofstrasse 87 verwöhnen lassen. Seit 33 Jahren zeichnet hier Maitre d'hôtel **Jean Pierre Paillard** für das Wohl der Gäste verantwortlich. Und im Verlauf seiner Berufskarriere hat er ihnen weit über eine Viertelmillion Hummer serviert. Pro Saison – sie dauert ungefähr von Ende August bis April – werden etwa 100 000 Austern konsumiert. Auch für das fachgerechte Öffnen ist gesorgt: **Jean Pierre Paillard** ist mehrfacher Schweizer Meister im Austernöffnen. (Foto: zvg) CM

FRONT/KADER

Die aussergewöhnliche Stelle:

Grossproduktion, Tagesbetrieb, beeindruckende Organisation, und zukunftsweisende Konzepte sind einige wichtige Stichworte zu unserem Auftraggeber, ein führendes Gastronomunternehmen mit aussergewöhnlicher Infrastruktur in der Stadt Zürich. Das professionelle Team, bekannt für attraktive F & B-Angebote braucht Verstärkung: Dame oder Herr als

«Kreativer Chef de partie»

Sie führen bis zu 4 Mitarbeiterinnen/Mitarbeiter und überwachen in Ihrem Bereich die Produktion. Weitere Hauptaufgaben: QS & Hygienekontrolle, Einbringen neuer Ideen für die Menuegestaltung und Angebote erstellen für Grossveranstaltungen, Mithilfe bei Spezialanlässen; gelegentlich auch abends und am Wochenende. Idealprofil: 25-30 Jahre alt, Kenntnisse aus dem Umfeld der Arbeitsplanung und Mengenkalkulation, evtl. Abschluss als Gastronomiekoch, jedoch nicht Bedingung.

Vorteile: Grosse Selbstständigkeit und modernste Kücheneinrichtung. 5 Wochen Ferien, 5-Tagewoche, und der «13.» sind selbstverständlich.

Am besten rufen Sie uns an oder senden uns ganz einfach Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto! Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Absolute Diskretion ist selbstverständlich. Ihr Gastroberater: *Ansgar Schäfer*.

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

Korrespondenzadresse: Postfach 81 - 8061 Zürich - Telefon 01 831 31 88 - Fax 01 831 31 77 - Mobile 079 402 53 00 - Business-Partner: Erich Chiew, Company-Coaching - Anja Knick, Interviewtechnik & Communications - Sharon Portney, Marketing & Administration - Silvia Brunner, Assessments - Peter Wagner, Gastro-Consulting - Domizil: Handelszentrum Wallisellen HZW, Alte Winterthurerstr. 14, Eingang A, 8304 Wallisellen

Sind Sie als Sous-chef auf dem Sprung? Oder sind Sie ein erfahrener Küchenchef auf der Suche nach einer neuen anspruchsvollen Aufgabe? Ein professionelles Team von 10-15 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern wartet darauf, von Ihnen motiviert und optimal geführt zu werden. Standort: Grossraum Zürich. Dass Sie mit modernen Ernährungsrichtlinien und Hygienevorschriften vertraut sind, setzen wir voraus. Ausserdem sind Ihre Stärken als kalkulatorisch begabter Angebotsplaner, Coach und Strategie gefragt. Die Position ist ausbaubar und hat praktisch Pilotcharakter. Ihre zukünftige Tätigkeit sehen wir so:

Sozialkompetenter Küchenchef einer nach modernen Gesichtspunkten geführten Klinik

**Dame
oder Herr**

mit öffentlicher Cafeteria, Personalrestaurant, internem Catering und Diätküche. Dem Direktkontakt mit Patienten und der konstruktiven Zusammenarbeit mit anderen Betrieben der gleichen Unternehmensgruppe stehen Sie positiv gegenüber. Dabei macht es Ihnen Freude auf allen Posten kurzfristig einzuspringen und in der Produktion mit Hand anzulegen. Idealprofil: Carecatering-Kenntnisse und Diätkauchausbildung; aber nicht Bedingung. Interesse? Rufen Sie mich an. Oder ganz einfach CV & Foto in einen Umschlag und abschicken. In einem persönlichen und vertraulichem Gespräch erfahren Sie alles Wissenswerte. *Ansgar Schäfer*

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

Korrespondenzadresse: Postfach 81 - 8061 Zürich - Telefon 01 831 31 88 - Fax 01 831 31 77 - Mobile 079 402 53 00 - Business-Partner: Erich Chiew, Company-Coaching - Anja Knick, Interviewtechnik & Communications - Sharon Portney, Marketing & Administration - Silvia Brunner, Assessments - Peter Wagner, Gastro-Consulting - Domizil: Handelszentrum Wallisellen HZW, Alte Winterthurerstr. 14, Eingang A, 8304 Wallisellen

JANUAR		DEZEMBER	
Mo	Lu	1	8 15 22 29
Di	Ma	2	9 16 23 30
Mi	Me	3	10 17 24 31
Do			11 18 25
			8 15 22
			1 8 15 22 29

Geschäftsführer in Ausbildung

Unser Auftraggeber ist eine sehr erfolgreiche, neuzeitlich geführte Grossunternehmung im Bereich der **italienischen Gastronomie**. Für die Umsetzungen von neuen konzeptionellen Ideen bezüglich den weiteren Expansionsobjekten in bestfrequentierten, umsatzstarken Spezialitäten-Restaurants mit lebhaftem und jungem Charakter, suchen wir den Kontakt zu jüngeren, flexiblen sowie innovativen Karrierefachleuten.

Die individuell geführten Betriebe an zentralen Lagen befinden sich in den Kantonen Bern, Zürich und Wallis; zusätzliche Lokalitätenöffnungen sind geplant in Graubünden und Tessin.

Sie übernehmen in der ersten Phase in Zusammenarbeit mit dem Geschäftsführer die Verantwortung für den koordinierten Ablauf des täglichen Geschehens an der Front; erledigen das anfallende Administrative und arbeiten aktiv mit bei der Detailplanung des neuen Projektes. Geboten wird eine äusserst vielseitige, herausfordernde Aufgabenstellung mit Entwicklungsmöglichkeiten zum **Geschäftsführer**. Ihr Alter liegt idealerweise zwischen 23 und 33 Jahren.

Eine entsprechende, fundierte Grund- und Weiterausbildung mit guten mündlichen Fremdsprachenkenntnissen - **besonders in Italienisch** - sind unerlässliche Voraussetzungen. Vorzugsweise sind Sie tessinischer, italienischer oder spanischer Landesherkunft. Zudem sind Sie im Besitze eines gültigen kantonalen Fähigkeitsausweises &.

Auf Wunsch kann für Sie in der Nähe Ihres zukünftigen Arbeitsplatzes ein Wohnstudio zur Verfügung gestellt werden. Eine attraktive Position mit ausgezeichneten Rahmenbedingungen wartet auf Sie. - Wir bedanken uns für die Unterbreitung Ihrer vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Referenzangaben und Passfoto an die nachstehende Anschrift.

Terminieren Sie mit der **TERMINIA** Ihre Zukunft!
102285/21190

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

Hotel Tamaro au Lac, 6612 Ascona
Wir suchen für die Sommersaison Fachkräfte mit gültiger Arbeitsbewilligung
**Sekretärin mit Berufserfahrung
Commis de cuisine**
Offerten mit Zeugniskopien und Foto erbeten an:
Familie Paolo Witzig
Hotel Tamaro
6612 Ascona
Telefon 091 791 02 82
99059/2275



Wir sind eine im Wachstum begriffene, dynamische Unternehmung mit individuellen Hotel- und Restaurantbetrieben und rund 400 Mitarbeitern. Für die Leitung des gesamten Rechnungswesens suchen wir nach Vereinbarung eine durchsetzungsstarke Persönlichkeit als

kaufmännische/n Leiter/in (Mitglied der Geschäftsleitung)

Sie sind eine kommunikative Führungspersönlichkeit zwischen 30 und 45 Jahren und verfügen über einen höheren kaufmännischen Abschluss (HWW/HKG) oder weisen neben einer abgeschlossenen Hotelfachschule Zusatzausbildungen und Erfahrung in den Bereichen Rechnungswesen, Informatik und Controlling aus. Neben dem Flair für Zahlen erkennen Sie komplexe Zusammenhänge, können organisieren und schätzen es, durch gezielte Massnahmen unser Rechnungswesen weiterzuentwickeln. Grosse Einsatzbereitschaft, Selbstständigkeit, Zielstrebigkeit, Durchhaltewillen, Flexibilität und im richtigen Zeitpunkt Ruhe und Gelassenheit zeichnen Sie aus.

Sind Sie motiviert, diese grosse Herausforderung anzunehmen, als Vertrauensperson Verantwortung für den Bereich Rechnungswesen wahrzunehmen und in Ihrer Karriere einen Schritt weiterzukommen? Dann zögern Sie nicht, uns Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto zuzustellen:

Kramer-Gastronomiebetriebe
Christian Kramer
Förlibuckstrasse 181, 8005 Zürich

102222/376787

SELBSTÄNDIG werden

Bestbekanntester, schöner, mittelgrosser Landgasthof, Nähe Wil SG, zu vermieten. In gutem Einzugsgebiet. - Aufstrebend -

Sind Sie das kreative, dynamische Paar

das in Küche und Service selber Hand anlegen kann, so steht einem Gespräch nichts mehr im Wege.

Senden Sie bitte die üblichen Unterlagen an Chiffre 102401, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
102401/99686

Wir suchen zur Vervollständigung unseres Teams nach Übereinkunft aufgestellte freundliche, flexible **SERVICEANGESTELLTE** (CH oder mit Bewilligung B) Für Sommersaison oder in Jahresstelle. A la Carte sowie Bankettservice. Zeitgemässe Anstellungsbedingungen sind für uns eine Selbstverständlichkeit. Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

HOTEL
Heinrütli Bank
8947 WIDEN JAG
am Mutschellen
Tel. 056 633 22 88
102980/232135

Menschen und Ideen



Ein innovatives Hotel... Ein tolles Team... Eine vielseitige und grosse Bankettabteilung... sucht per Mai einen

Bankettmanager Dame oder Herr

der die Fäden in der Hand hält. Von der Anfrage bis zur Durchführung des Anlasses sind Sie immer am Ball. Sie verstehen es unserer internationalen Kundschaft ein kompetenter, ideenreicher Ansprechpartner zu sein. Ihre Stärken liegen ganz klar in der Organisation und in der teamorientierten Führung. Sie denken und handeln unternehmerisch, sind verkauforientiert, ansteckend begeisterungsfähig und kommunikativ.

Diese F&B Kaderfunktion richtet sich an eine dynamische Persönlichkeit, welche neben einer fundierten Ausbildung in der Gastronomie, bereits praktische Führungserfahrung aus dem Bankett- und Cateringbereich mitbringt und bereit ist überdurchschnittliches zu leisten.

Die fortschrittlichen und L-GAV konformen Anstellungsbedingungen sowie die Vorteile einer renommierten Unternehmung werden Sie überzeugen. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

Mövenpick Hotel Regensdorf
Hanspeter Simmer
8105 Regensdorf
Telefon 01 / 871 58 70

PM 102333/361



An guter Lage (öffentl. Verkehrsmittel), angrenzend an Basel, suchen wir für ein Restaurant ein gastfreundliches, engagiertes

Pächter-Ehepaar

Wenn Sie gerne Ihre Gäste verwöhnen und ein schönes Ambiente durch die gepflegte und behagliche Einrichtung schätzen, würden wir uns über Ihre Bewerbung freuen. Das Restaurant ist gutbürgerlich konzipiert. Es verfügt über eine modern eingerichtete Küche. Interessante Konditionen ohne wesentlichen Eigenkapitaleinsatz.

Offerten unter Chiffre M 003-535618 an Publicitas AG, Postfach, 4010 Basel.
P 102336/385839

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader	2
Hotellerie, Verkauf	3-15
Stellengesuche	17

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	17
Marché international de l'emploi	17
Demandes d'emploi	17

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco

HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9



DOLDER GRAND HOTEL ZÜRICH

Möchten Sie ein kleines, gut eingespieltes Team führen?

Als

LEITERIN STEWARDING

zeichnen Sie sich durch Selbständigkeit, Flexibilität und Eigeninitiative für einen reibungslosen Ablauf des folgenden Aufgabenbereichs verantwortlich:

- Führung und Überwachung der Office-Brigade (8 Mitarbeiter)
- Kontrolle und Organisation von Geschir, Besteck, Gläsern etc. der gesamten Restaurationen und bei Grossanlässen
- Mitverantwortlich bei der Ausbildung von Lehrlingen.

Sie verfügen über eine abgeschlossene Lehre als Hotelfachassistentin oder dementsprechende Erfahrung in der Hotellerie, sehr gute Sprachkenntnisse D/E, gute Kenntnisse I/S oder P sowie eine gute Portion Durchsetzungsvermögen. Eintritt per 1. Juni 1998.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Dann freuen sich Frau Brigitte Gantner und Frau Judith Wenger auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und stehen Ihnen gerne für weitere Informationen zur Verfügung.

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich

Telefon 01 269 39 20

E-Mail: reservations@doldergrand.ch



Swiss Deluxe Hotels

A member of

The Leading Hotels of the World®

102256/40150



Im geschichtsträchtigen Rathaus, mitten in der Rapperswiler Altstadt, entsteht auf Dezember 1998 ein neues Restaurant mit historischem Ambiente. Das Restaurant im Parterre wird zirka 75 Innen- und 30 Aussensitzplätze umfassen und wird ergänzt durch das kleine Sälli im 1. Stock für 30 bis 40 Gäste sowie den grossen Rathaussaal im zweiten Obergeschoss mit zirka 80 bis 90 Plätzen.

Die Infrastruktur wird von Grund auf neu gebaut, entspricht den modernsten Produktionstechnischen und hygienischen Ansprüchen und erlaubt effiziente Arbeitsabläufe.

Das Konzept sieht eine traditionelle Gastwirtschaft mit hohem Qualitätsanspruch vor.

Die Erwartungen an den neuen Mieter - beziehungsweise Mieterpaar - sind hoch:

Wir würden uns Mieter, die neben einem breiten fachlichen Qualifikationsausweis auch über persönliche Stärken verfügen wie Begeisterungsfähigkeit, Kundenorientiertheit, Kontakt- und Einsatzfreude.

Sie sollten in der Lage sein, neben der Pflege der lokalen Stammkundschaft auch das Renommée als verlässlicher Partner bei Anlässen und Banketten aufzubauen.

Die Verdienstmöglichkeiten sind vielsprechend. Eine grosse Wohnung im Haus steht zur Verfügung.

Interessenten wenden sich bitte mit den üblichen Bewerbungsunterlagen an:

Ortsgemeinde Rapperswil
Postfach 1236
8640 Rapperswil

101817/279609

Genève - Lausanne
Villars-sur-Glâne

Bern - Dietlikon
Visp - Hinwil

MANORA

Jedesmal ein Vergnügen

Unsere für ihre Buffets bekannte Restaurantkette bietet eine neue Formel von Restaurantbetrieb. Gestützt auf unsere Grundsätze von Qualität und Frische werden all unsere Gerichte direkt vor den Augen der Kunden zubereitet, in erster Linie mit sorgfältig ausgesuchten Frischprodukten. Um unser Team in Hinwil zu ergänzen suchen wir:

Geschäftsführer Assistenten (innen) (mit Biss und Schmiss)

die den Plausch hätten, in unserem Team mitzumachen, um gemeinsam mit uns auf diesem neuen Weg weiterzukommen.

Wenn Ihnen Folgendes Spass macht (oder Sie bereit sind, es zu lernen):

- Ausstudieren, Rüsten und Zubereiten von kleinen, feinen Gerichten
- Empfang, Bedienung und Betreuung der Kunden
- Vorbereiten, Organisieren und Kontrollieren der Arbeit
- Bei Stress und Hektik ruhig Blut bewahren
- Einsatz auch sonntags und abends (natürlich nicht immer)
- Vielseitige und motivierende Arbeit

Und wenn Sie:

- Zwischen 18 und 25 Jahre alt sind und wenn möglich Branchenkenntnisse besitzen (einschlägige Berufslehre oder Diplom einer Hotelfachschule sind ein Vorteil, aber nicht Bedingung)
- Schweizer Bürger oder Inhaber einer Niederlassungsbewilligung sind

Dann

können wir Ihnen eine interessante, vielseitige und entwicklungsfähige Stelle anbieten, für die wir Sie am Arbeitsplatz direkt ausbilden. Unsere Sozialleistungen sind selbstverständlich die eines grossen, modernen Unternehmens und gehören zu den fortschrittlichsten der Branche. Falls Sie interessiert sind, richten Sie bitte Ihre Bewerbung an Herrn RAPHÄEL ODERMATT, Geschäftsführer, Restaurants MANORA SA, Postfach 1880, 1211 Genf 1, oder rufen Sie Nr. 022/908 66 38 an, um ausführlichere Auskünfte zu erhalten.

HE 974261/32012

CHECK IN DATA

Die Check-In Data mit Hauptsitz in Zürich-Schlieren und ihrer Niederlassung in Montreux hält eine starke Marktposition mit einer breiten Palette hochstehender Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie. Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team in Schlieren mit einer

PERSÖNLICHKEIT FÜR SUPPORT UND SCHULUNG

für die Einführung und Betreuung unseres FIDELIO Front Office Programmes.

Voraussetzungen:

- Kaufmännische Erfahrung in der Hotellerie
- sehr gute FIDELIO Front Office-Anwenderkenntnisse
- fundiertes, praxiserprobtes Hard- und Software Knowhow (Microsoft-Produkte)
- Flair für technische Belange
- sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache
- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
- gepflegte Umgangsformen

Wir sichern Ihnen eine sorgfältige Einführung zu. Wenn Sie sich von dieser interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit, die mit viel aktivem Kundenkontakt verbunden ist, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Jasmin Wudtke in Schlieren (Tel. 01 733 74 00) gerne zur Verfügung. Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Check-In Data AG, Wiesenstrasse 10A, 8952 Schlieren.

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

BACK & BRAU

Bahnhoft buffet Thun
Guten morgen!
Wir möchten Sie engagieren!

Wir sind eine innovative und zukunftsweisende Gruppe von 8 - und bald 9 - Restaurants. Für unser Restaurant/Take away mit 180 Sitz- und 30 Stehplätzen im Hauptbahnhof Thun suchen wir eine engagierte

Chefin de Service / Betriebs-Assistentin

Nun zu Ihnen: Vorzugsweise haben Sie viel Bäcker- oder Gastronomie-Erfahrungen gesammelt, Sie verstehen etwas vom Verkaufen, Sie wissen wo es lang geht mit Ihnen und Ihren Angestellten, Qualität am Produkt erachten Sie als selbstverständlich, zudem kommt ein 100% Kundenservice und natürlich gehört eine herzliche Freundlichkeit zu Ihrem Credo. Auf welchen Zeitpunkt wir mit Ihnen rechnen dürfen, können wir zusammen entscheiden. Wenn also unsere Gäste Ihr neuer Augapfel werden sollen, dann freue ich mich auf einen Anruf unter 01 271 40 10 oder Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Walter Willmann

Franch-I.C.E. AG - Back & Brau
Heinrichstrasse 255, 8005 Zürich
franch-ice@bluewin.ch

PS: Auch Wiedereinsteigerinnen sind willkommen!

Mach mal Halt im... Hotel Scheuble

Für unser trendiges, italienisches Restaurant mitten in der Zürcher Altstadt suchen wir per 1. Juni oder nach Übereinkunft einen dynamischen

Junior-Geschäftsführer (STV)

von schweizerischer oder mediterraner Abstammung im Alter zwischen 20 bis 35 mit viel Freude an der Gastronomie.

Als Bestandteil des Konzeptes «Ambiente differente» (5 verschiedene italienische Themenzonen in einem Restaurant) ist es Ihre Hauptaufgabe, dieses südländische Ambiente als Gastgeber zu präsentieren. Es erwarten Sie ein junges, motiviertes Team und gute Aufstiegsmöglichkeiten.

Für telefonische Auskünfte stehen Ihnen Frau R. Hofer, Tel. 01 261 49 10 von 9.00 bis 12.30 Uhr, oder Herr S. Grünwald, Tel. 01 252 08 70 ab 17.30 Uhr, zur Verfügung.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

B. Scheuble + Co., Schmidgasse 8,
Postfach 896, 8025 Zürich.

Hotel garni
zentral gelegen
Nähe Hauptbahnhof Zürich



Das international bekannte und erfolgreiche Crystal Hotel
an bester Lage in St. Moritz sucht das neue

DIREKTIONS-EHEPAAR

Die aussergewöhnliche Infrastruktur (Incentivierbarkeit mit High-Tech-Ausstattung, ein moderner Wellness- und Fitness-Club als Proficenter und ein Restaurant mit italienischer und internationaler Küche) bieten beste Voraussetzungen, sich gegenüber der Konkurrenz erfolgreich zu profilieren.

Wir sprechen Persönlichkeiten an, die bereit sind, einen anspruchsvollen Betrieb nach betriebswirtschaftlichen Grundsätzen eigenverantwortlich und dynamisch zu führen. Das finanziell gesunde Unternehmen bietet grosse Gestaltungs- und Führungsspielräume sowie ein attraktives, erfolgsorientiertes Gehaltssystem.

Vom gesuchten Direktions-Ehepaar erwarten wir ein grosses Engagement für das kürzlich umfangreich renovierte Vierstern-Superior-Haus, ein ideenreiches und zeitgemässes Hotelmarketing und die Ausstrahlung einer liebenswürdigen Gastfreundschaft.

Sprachlich gewandte, ambitionierte Interessenten mit ausgewiesener fachlicher und sozialer Kompetenz laden wir ein, mit der von uns beauftragten Beratungsfirma schriftlich Kontakt aufzunehmen.

Wir sichern absolute Diskretion zu. Eine Orientierung des Auftraggebers erfolgt erst nach dem ersten persönlichen Gespräch. Wir freuen uns auf Ihr Interesse.



CRYSTAL -
THE STAR
OF THE
FOUR STARS

MAX ENGEL
Engel & Associates
Huttenstrasse 60
8006 Zürich
Telefon 01 261 15 50

St. Moritz

Wo ist meine htr? Jedem seine

Telefon 031 370 42 22
für 138.- inkl. MWSt./Jahr





Sunday Brunch, Kids Menus, American Lunches, Specials, Ribs & Wings, Chicken, Pasta, Salads, Burgers & Co.
Best quality at best prices!

Für unser American Restaurant mit 280 Plätzen suchen wir für die Umsetzung unseres Foodangebotes per sofort einen

KÜCHENCHEF

- Profil:
- 27-35 Jahre jung
 - Kochausbildung mit Führungserfahrung
 - will sich in der Systemgastronomie weiterbilden
 - ist interessiert an neuen Kochtechniken
 - denkt und handelt unternehmerisch
 - kann sich in die neuzeitliche US-Küche reinfinden
 - kann mit Convenience Produkten arbeiten

Eine herausfordernde Aufgabe erwartet Dich. Sende Deine kompletten Bewerbungsunterlagen an: Werner Dirren.

STARWAY - Restaurant & Bar - St. Dionysstr. 31 - 8645 Jona
Tel. 055/225 47 87 - FAX 055/225 47 97 - www.starway.ch

BACK & BRAU

Eine/n **Küchenchef/in**

Bei uns - im **Back & Brau Steinfels** im Steinfelsareal - sind Sie **Oberkoch und -bäcker**. Wenn Sie die gehobene **Systemgastronomie** mögen und **Top-Qualität** und **Standards** ohne Probleme umsetzen können - dann sind Sie genau richtig bei uns! Zudem **entwickeln** Sie unsere profilierte Back- & Küchenpalette gekonnt und originell weiter für alle 8 Back & Brau Restaurants. Natürlich haben Sie viel **Spass beim Kochen & Backen** und stehen mit Passion am Herd und am grossen Ofen mitten im offenen Restaurant.

Für diese **sehr gut dotierte** Position suchen wir eine **kommunikative** Persönlichkeit mit einem fundierten **Leistungsnachweis**, **Top-Führungsqualitäten** und dem Willen, mit einem aussergewöhnlich innovativen Gastronomie-Konzept erfolgreich zu sein und das nächste Jahrtausend in Angriff zu nehmen. Auf welchen Zeitpunkt wir mit Ihnen rechnen dürfen, können wir zusammen entscheiden.

Senden Sie uns doch bitte Ihre kompletten Bewerbungs-Unterlagen mit Foto an **Walter Willmann**. Ich freue mich auf Ihre Vorstellungen & Erfahrungen.

Franch-I.C.E. AG
Heinrichstrasse 255
8005 Zürich
franch-ice@bluewin.ch

BACK & BRAU

Steinfels - Zürich

Für oiseri beide Betrieb in Horgen & in Züri
suchet mir
weri gud Mitwörkers:

Köch & Köchinne



Bewährte (mit allem was dezze ghört):
CRAZY COW
by CFP Gastro AG
Herrn Dirk Baumann
Zürcherstrasse 42
8142 Utikon

HOTELLERIE



Direktionspaar

eine ausserordentliche Chance für ein junges (Ehe)Paar, welches in einem renommierten und sehr umsatzstarken Landgasthof (Mittelland) mit Catering, Bankett- und Seminarabteilung sowie 60 Betten die Leitung dieses Hauses im Sinne und mit Unterstützung der (jüngeren) Besitzerschaft weiterführen möchte. Er, als kompetenter F&B-Mann, sie verantwortlich für die Bereiche Réception/House-keeping... und natürlich beide engagierte, überzeugte Gastgeber-Persönlichkeiten.

Küchenchef

- Interessante Position in Zürich für Bewerber mit USA-Küchen-Erfahrung.
- Kreativer Jungküchenchef für individuelles Haus, Graubünden und Berner Oberland.

Sous-chef

Wir haben einige besondere Angebote für ausgewiesene Fachkräfte:

- anspruchsvolle Betriebe in Zürich und Basel.
- renommiertes ****-Haus in Davos.
- ein bekanntes italienisches Restaurant in der Region Winterthur.

Direktionsassistent/in

Top-Angebote, wenn Sie eine Hotelfachschule abgeschlossen haben und gute Berufs- und Führungserfahrungen vorweisen können:

- ****-Hotel im Tessin. Für die Bereiche Marketing/Sales, F&B - mit entsprechender Ausbildung und Erfahrung - Sprachen D/E/I.
- Ein kleineres Haus allerersten Ranges Region Zürich. Schwerpunkt Front mit administrativen Aufgaben. Serviceerfahrungen in G&M-Betrieben sind Voraussetzung.
- ****-Seminar-Hotels in Basel und Bern/Biel. Ihre Stärken liegen im Bankettbereich, Organisation/Administration/Front.
- ***-Hotel im Engadin. Wir suchen einen Allrounder, welcher die Direktion in allen Belangen unterstützt - unter anderem auch im Personalwesen.

1. Hausdame

Zwei äusserst interessante Kaderpositionen für grosse und renommierte Häuser der ****-Kategorie, einmal ein Ferienhotel im Berner Oberland und ein Haus mit Seminar- und Geschäftskundschaft am Zürichsee. Wir suchen absolut ausgewiesene Bewerberinnen mit Berufs- und Führungserfahrung in vergleichbaren Häusern und Positionen.

Verkaufsleiter/in

- Für ein vielfältiges Gastro-Unternehmen mit Betrieben auf den verschiedensten Ebenen suchen wir eine/n dynamischen, jüngeren Verkaufsprofi, der sich auch in der Westschweiz und in der franz. Sprache zu Hause fühlt.

Verkaufsverantwortliche/r BS/BE

- Stark expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsverpflegung. Erfahrung im Verkauf von Dienstleistungen, Verhandlungsgeschick und Überzeugungskraft. D, F.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen und stehen Ihnen für erste telefonische Auskünfte zur Verfügung - diskret und kostenlos.

HoReGa Select AG, Kaderberatung
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

102285/208191

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

AROSA BERGBAHNEN

Für unser bekanntes Bergrestaurant auf dem Weisshorn-
gipfel, 2 653 m, suchen wir einen pffifigen, flexiblen, auf-
gestellten, natürlichen und vor allem freundlichen

Koch/Hilfskoch m/w

mit einer unglaublichen Portion Berufsstolz, kurz, wir
suchen Sie.

Wenn Sie also Pep haben, nichts gegen faire Arbeitszeiten,
selten Abenddienst und fortgeschrittene Sozialleistungen
haben und obendrein die «coolen» Bergabende mit Bike
and Fun erleben möchten, dann sollten Sie jetzt keine Zeit
verlieren und sich subito bei uns bewerben.

In Wort und Bild per Post oder per Telefon.

Wir sind gespannt auf Sie.

Bergrestaurant Weisshorngipfel
Familie D. und R. Perret
Telefon G 081 378 84 02
Telefon P 081 377 12 58, Fax 081 378 84 03

P.102378/173401

GRAND HOTEL REGINA

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von
Adelboden im Berner Oberland.

90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitness-
bereich und Seminarräume.

Zur Verstärkung unseres jungen Teams suchen wir für
die kommende Sommersaison von Mitte Juni bis Ende
Oktober noch folgende motivierte und «aufgestellte»
Mitarbeiter/innen:

- Réception: **Réceptionist/in**
mit Fido-Kenntnissen
- Service: **Servicemitarbeiter/in**
für unseren gepflegten Pensionservice
- Küche: **Chefs de partie**
(Saucier, Entremetier, Pâtissier)

Diverses: **Tournant Portier/Casserolier**

Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit vielfältigen
Sport- und Freizeitmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Esther und Thomas Reimann
*** Grand Hotel Regina
Postfach 262, 3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83, Fax 673 83 80
www.tophotels-katag.ch/regina



101528/269832

Adelboden

VERKAUF

Achtung!

Wer wagt, gewinnt!
Verkaufsberater/in
gesucht

- Sind Sie bereit etwas Neues zu lernen?
- Haben Sie Ehrgeiz und eine grosse Portion Durchsetzungsvermögen?
- Sind Sie zwischen 20-28 Jahre jung?
- Können Sie einen kühlen Kopf bewahren, auch wenn es zwischendurch mal heiss zu und her geht?

Wenn Sie diese Fragen mit Ja beantworten können, sind Sie
vielleicht schon morgen bei der Firma **Schweizer Papier AG**
in Basel als **Verkaufsberater/in** im Telefonmarketing erfolgreich tätig.

Aufgabenbereich:

Beratung/Verkauf von Büro-, Gastro- und Detailhandel-
verbrauchsartikel im Papierbereich.

Wir bieten:

Fixlohn & Provision, gute Sozialleistung, einen vorhandenen
Kundenstamm, sowie ein gutgelautes, zielbewusstes Team.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Schweizer Papier AG
z.H.d. Hr. G. Cartillone
Venedigstr. 37
4053 Basel

102298/394328

Sunstar
Hotel Surselva Flims

Sunstar
Hotel Elite Villars

Dringend gesucht!

Für die **Sommersaison** sind in unserem jungen und aufgestellten
Team folgende Stellen neu zu besetzen:

Im **Sunstar Hotel Surselva Flims:**

Service: Chef de rang

Im **Sunstar Hotel Elite Villars:**

Réception: Chef de réception

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Dann melden Sie sich doch
oder kommen einmal vorbei! Bewerbungen an:

Sunstar Hotel Surselva
Frau Sonja Amstutz
CH - 7018 Flims Waldhaus
Telefon 081 911 11 21, Fax 081 911 36 09

102402/11428

HOTELLERIE

Ferientdorf
Village
de vacances



TWANNIBERG

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft für das bekannte Ferientdorf TWANNIBERG über dem Bielersee eine qualifizierte Persönlichkeit als

Küchenchef (Herr oder Dame)

oder ambitionierten **Sous-chef**
sowie

Commis de cuisine

Das Ferientdorf Twannberg ist ein international bekanntes Sozialwerk und ein Begegnungsort für Behinderte und Nichtbehinderte.

Das Herzstück des hochmodernen Betriebes ist das bekannte Ausflugsrestaurant mit seinem gepflegten, kreativen Küchenangebot.

Wir freuen uns, mit Fachleuten in Kontakt zu treten, die mit grossem Engagement bereit sind, diese interessante touristische Unternehmung in leitender Position mitzutragen und weiter zu entwickeln.

Offerten mit den üblichen Unterlagen an:

Direktion
Hotel Ferientdorf Twannberg
2516 Twannberg
Telefon 032 315 01 11

10237/47403



HOTEL KAPPLERHOF
SEMINAR-KONGRESS-FERIEN
EBNAT-KAPPEL

Es gibt viele Gründe, im Hotel Kapplerhof sein Zeit aufzuschlagen:
Modernste Küche mit Thermo-Bankettsystem und Blick auf die Churfirsten (wenn es die Zeit erlaubt).

Der Zukunft angepasstes Angebot, auch wir verwenden Fertigprodukte und schämen uns deswegen nicht.

Kulinarische Weltreisen und Events, da ist Ihr Know-how in der klassischen Frischküche gefragt.

Anstellungsbedingungen nach L-GAV!
Ein Küchenchef, der auch bereit ist, Ihre guten und kreativen Vorschläge in die Tat umzusetzen.

Folgende Position ist zu besetzen:

Chef de partie

ab sofort oder nach Vereinbarung w/m
(keine Saisonbewilligung möglich).

Neugierig? Dann senden Sie Ihr komplettes Dossier oder rufen Sie Herrn Alex Hänsele, Küchenchef, Hotel Kapplerhof, Kapplerstrasse 111, 9642 Ebnat-Kappel, Telefon 071 993 91 91, an.

10097/274401



Arabella Sheraton
Neues Schloss
Zürich

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem traditionsreichen, neu renovierten und eleganten 4-Stern-Hotel im Herzen von Zürich und in unmittelbarer Nähe zum See?

Für unser sehr gepflegtes Restaurant «Le Jardin» mit mehreren Auszeichnungen wie 14 Punkte Gault-Millau und Goldener Fisch sind für flexible und einsatzfreudige Berufspersonen mit Erfahrung interessante Positionen als

Commis de cuisine

und

Chef de partie

per 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung neu zu besetzen.

Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche, fordernde Aufgabe in einem jungen, aufgestellten Team. Fühlen Sie sich angesprochen, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Arabella Sheraton Neues Schloss
Frau Alice Aardema
Stockerstrasse 17
8022 Zürich
Telefon 01 286 94 00/Fax 01 286 94 45

10234/40797

Wir suchen für unsere



Das führende 5-Sternhotel am Vierwaldstättersee mit verantwortungsvollen Aufgaben:
3 Restaurants, Bar, Konferenzräume bis 300 Gäste, 178 Zimmer

F & B - Manager

ab Mitte Juni 1998 oder früher

Ihre Hauptaufgaben: Sie sind für den gesamten F&B-Bereich verantwortlich, erkennen die anspruchsvollen Wünsche unserer Gäste, kommunizieren zielgerichtet mit internen Stellen und integrieren sich konstruktiv ins Team.

Ihr Profil: Als visionäre, extrovertierte und führungsstarke Persönlichkeit mit ausgesprochener Sozialkompetenz und Durchsetzungsvermögen verfügen Sie über Hotelfachschulausbildung und Berufserfahrungen im Bereich Küche, Service sowie Ein- und Verkauf.

Sie sind ein konzeptionell denkender "Macher", der durch Initiative und Selbstständigkeit die gemeinsam erarbeiteten Zielsetzungen erreicht.

Ihre Perspektiven: Eine äusserst vielseitige und ausbaubare Aufgabe.

Ihr nächster Schritt: Wenn Sie sich für diese fordernde und zukunftsorientierte Tätigkeit interessieren, freuen wir uns auf Ihre umfassenden Bewerbungsunterlagen an: Herrn Andrea Jörger, Direktor.

PALACE
LUZERN



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

IN GLEICHEM BESITZ: VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA - INTERLAKEN

Seehotel Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-340 00 22

Entdecken und machen Sie den

STERNEN

der Behaglichkeit, am schönsten Winkel des Vierwaldstättersees, zu Ihrem nächsten Arbeitsort. Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir nachstehende Jahresstellen für Fachkräfte mit deutscher Muttersprache neu zu besetzen:

CHEF GARDE-MANGER
berufserfahren

SERVIERTOCHTER

à-la-carte-kundig

**HALBTAGSSTELLE FÜR
SERVIERTOCHTER**

D, F und E erforderlich
Täglich 06.30-11.00 Uhr
2 Wochentage frei.

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten?
Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren.

Wir freuen uns, die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen mit Ihnen zu besprechen.

R. & H. Unternährer

101583/382308

revue, Postfach, 3001 Bern.
Chiffre 101583 an hotel + tourismus
jetzt (unverändert) zürcherische
Zürcherische Zeitung mit
Zürcherische Zeitung mit
dann senden Sie Ihre Bewerbung
kreativ, sauber und sind ideal
spruchsvollen kalten Küche. Sind Sie
für die selbständige Betreuung einer an-
Vereinbarung eintra

Jungkoch

Wir suchen per August 1998 oder nach
ten, der den Gast noch gerne verwöhnt!
Gault-Millau-Kleinbetrieb mit 17 Punk-
im Gegenüber! Wir sind ein Ostschweizer
Wir stehen sonst nicht auf dem Kopf -

weltgewandten
Gäste
gastfreundlich
engagierten



Z E R M A T T

Arbeiten Sie gerne selbständig und verantwortungsvoll in einem jungen Erfolgsteam? Ist sinnvolle Freizeitgestaltung für Sie wichtig? Nutzen Sie die hoteleigenen Sportanlagen (Hallenbad und Tennisplatz) und die Weiterbildungsmöglichkeiten vor Ort.

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der kommenden Sommersaison

für das Restaurant der Hausgäste sowie

im A-la-carte-Restaurant

CHEFS DE RANG

COMMIS DE RANG

und für unsere kleine Hausbar

BARMAID

sowie für unsere kreative Küche

CHEF DE PARTIE-GARDE-MANGER

CHEF DE PARTIE-ENTREMETIER

COMMIS DE CUISINE

Wir sind ein renommiertes 4-Sterne-Hotel mit persönlicher Atmosphäre und internationalem Gästepublikum, das von freundlichen, motivierten Mitarbeitern betreut und umsorgt wird. Auf Ihre Bewerbung freuen wir uns!

HOTEL MIRABEAU • CH-3920 ZERMATT
FAMILIE SEPP & ROSE JULEN • TEL. 027 966 26 60



101137/39233



SWISS HOLIDAY PARK
VIERWALDSTÄTTERSEE
HOTEL & KONGRESS-CENTER • ERLEBNIS-BÄDER • SPORT & WELLNESS-RESORT

Eine Welt für sich -
eine Welt für Sie!

Im neusten und grössten Begegnungsort für aktives und breitgefächertes Freizeitvergnügen und Businessactivities, verbunden mit anspruchsvoller Gastronomie, sorgt ein frontorientiertes und dynamisches Team für die Durchführung eines zukunftsorientierten Dienstleistungskonzeptes, welches sich durch freundlichen und effizienten Service auszeichnet.

Zum baldmöglichsten Eintritt suchen wir jüngere, begeisterungsfähige Damen oder Herren als

- **SALES MANAGER D/E/F**
mit fundierter Hotel- und Tourismuserfahrung sowie dem Nachweis, bereits erfolgreich im Verkauf tätig gewesen zu sein
- **CONFERENCE & BANQUETING COORDINATOR D/E/F**
für die Administration/Organisation/Koordination, mit sehr guten EDV-Kenntnissen sowie praktischer Erfahrung im Seminar- und Bankettbereich
- **RÉCEPTIONSPRAKTIKANTIN D/E**
- **CHEF DE SERVICE D/E**
für Restaurant oder Konferenz-/Bankett-
abteilung
- **SERVICEFACHKRÄFTE D/E**
- **SOUS-CHEF**
- **COMMIS DE CUISINE**
- **COMMIS PÂTISSIER**

Wenn Sie eine entsprechende Berufsausbildung und -praxis vorweisen können sowie die Bereitschaft zu überdurchschnittlichem Einsatz und Flexibilität mitbringen, heissen wir Sie in unserem vorwärtstrebenden und motivierten Team herzlich willkommen. Es erwarten Sie ein interessanter Aufgabenbereich mit vielen Entfaltungsmöglichkeiten, ein angenehmes Arbeitsklima sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

100598/384837

SWISS HOLIDAY PARK, Vierwaldstättersee - 6443 Morschach
TELEFON 041 825 50 50, FAX 825 50 80
shp@centralnet.ch, http://www.shp.ch

Restaurant Hörndli

Walchwil



Das Restaurant Hörndli ist ein traditionsreiches und gepflegtes Speiserestaurant (ausgezeichnet mit dem goldenen Fisch) direkt am schönen Zugersee.

Zur Führung unseres kleinen Küchenteams suchen wir auf Ende Juni in Jahresstellung

Küchenchef

Kochen Sie gerne mit marktfrischen Produkten, sind Sie innovativ und einsatzfreudig und haben Führungserfahrung, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Hörndli am Zugersee
6318 Walchwil (Vreny Weiss)
Telefon 041 758 11 15

F 1023739/133140

Für Sommersaison ab zirka 30. Mai 1998 suchen wir junge

- **Serviertochter (Allrounderin)**

zirka 75% Kasse

zirka 25% Service

- **Hausmädchen/Bursche**

Wir sind ein kleines Team und suchen Mitarbeiter/innen, bei denen Freundlichkeit, Ehrlichkeit und Teamgeist GROSS geschrieben werden. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Familie I. Borer-Bourquin
Hotel Giswilerstock
8076 Mörlialp ob Giswil OW
Telefon 041 675 18 15, Fax 675 23 98

102194/281350

Hotel Landhaus
Giswil

Wir sind ein bekanntes Seminarhotel mit grosser Restauration und schöner Gartenterrasse. Im Herzen der Zentral-schweiz am Fusse des Brünigpasses gelegen, suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Chef de partie (w/m)

mit Erfahrung in der A-la-carte-Küche Sie haben Spass an der Arbeit in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Landhaus Giswil
Brünigstrasse 200, 6074 Giswil
Roland Walker (Direktor) oder
André Berger (Direktionsassistent)
Telefon 041 675 13 13
Telefax 041 675 22 32

102393/13471

hoteljob Express-Stellenvermittlung 031 370 42 79

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementgebühr beliebig viele Bewerbungstalons von Stellensuchenden. Profitieren Sie als Abonnent von diesem unkomplizierten und kostengünstigen Vermittlungs-Service!

Stellensuchende

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
1570	Köchef/Souschef	30	F	A	Juni 98	F/E	zus. m. 3995, West-CH
1571	Chef de partie	24	F	A	n. Ver.	D/F/E	4*-Hotel, GR
1572	Küchefe/Alleinkoch	29	CH	Mai 98	D/F/E	SH	
1573	Pizzaiolo	24	YU	C	n. Ver.	D	SG/GR
1574	Küchenschef	52	A	C	sofort	D/F/E	Inner-CH
1575	Commis de cuisine	27	D	A	Juni 98	D/E	4*-Hotel, GR
1576	Küchenschef	50	CH	n. Ver.	D/F/E		
1577	Küchenschef	33	D	A	Juni 98	D/F/E	BS/LU/Bodensee
1578	Küchenschef	41	I	A	n. Ver.	I/F/D	3*-5*-Hotel
1579	Pâtissier	32	F	A	sofort	F/E	GE
1580	Jungkoch	20	CH	Juni 98	D/E/F		
1581	Küchenschef	33	D	A	Juni 98	D/E	Hotel/Spital, Ost-CH
1582	Commis de cuisine	27	F	A	Juni 98	F/D/E	5*-Hotel

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2960	Kellner	33	CH	sofort	D/E	Café/Rest.	
2961	Kellner	24	F	A	Mai 98	F/D/E	JU/NE/BS/BL/BE
2962	Barman	27	CH	sofort	D/E/F	BE/VS/GR	
2963	Sefa	41	D	C	sofort	D/E/I	GR/Engadin
2964	Chef de service	38	I	C	n. Ver.	I/F/D	4*-5*-Hotel, BE/FR
2965	Sefa	23	CH	Mai 98	D/F	Heim/Café, West-CH	
2966	Bardame	19	A	A	Mai 98	D/E	Zentral-CH
2967	Sefa	30	CH	Mai 98	D/E/F	Tagessbetrieb, Ost-CH	
2968	Chef de rang	23	F	A	sofort	F/E/D	Biel/NE
2969	Sefa	20	CH	Mai 98	D/E/F	West-CH	
2990	Kellner	24	CAM	B	Juni 98	D/F/E	ZH

2991	Oberkellner	59	I	C	sofort	I/D/F	TI
2992	Barman	26	CH	Mai 98	D/E/F	West-CH	
2993	Kellner	39	I	C	Juni 98	D/I/E	Rest./Dancing, GR
2994	Barman	25	TR	C	sofort	D/I/E	Ost/Zentral-CH
2995	Kellner/Pâtissier	33	D	A	Mai 98	D/F/E	
2996	Sefa	29	CHI	B	sofort	E/D	SG

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
3000	Réceptionistin	21	CH	Mai 98	D/E/F	Vierwaldstättersee/AG	
3001	Betriebsass./w.	39	CH	Mai 98	D/E/I	Tagessbetrieb, ZH/ZG	
3002	Aide du patron/w.	36	CH	sofort	D/F	BE	
3003	Réceptionsprakt.	47	CH	Juni 98	D/F/E	SO/BE/AG	
3004	Réceptionistin	32	CH	sofort	D/F/E	Vierwaldstättersee	
3005	Chef de réception	39	CR	C	Juni 98	F/D/E	GE
3991	Réceptionistin	21	CH	n. Ver.	D/E/I	4*-5*-Hotel, GR/TI	
3992	Betriebsass./w.	25	CH	Mai 98	D/F/E	LU	
3993	Réceptionsprakt./w.	22	CH	sofort	F/D/E	2*-5*-Hotel, VD	
3994	Personalchef	31	P	C	Juni 98	F/I/E	5*-Hotel, West-CH
3995	Réceptionistin	27	F	A	Juni 98	F/E/D	zus. m. 1570/West-CH
3996	Réceptionistin	23	CH	Mai 98	D/E/E	3*-4*-Hotel, West-CH	
3997	F&B-Assistent	31	CH	sofort	F/E/D	Hotellkette, GE/ZH/BS	
3998	Réceptionistin	25	CH	sofort	I/F/D	4*-5*-Hotel, West-CH	
3999	Réceptionistin	28	CH	Mai 98	D/E/E	Zentral-CH/BE/ZH	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4354	Hilfskraft	42	I	A	sofort	I/F/D	
4355	Hilfskraft/w.	29	P	A	Mai 98	F/I/D	Hotel, ZH

4356	Portier/Hilfskraft	29	CI	B	sofort	F/E/D	
4358	Hilfskraft	45	YU	B	n. Ver.	D	BE/Oberfl.
4359	Zimmerfrau	26	I	A	sofort	F/I/E	
4360	Allrounder	47	CH	sofort	D/E/F	TI	
4361	Zimmerfrau	31	I	C	sofort	D/I/F	BE
4362	Allrounder	36	CH	sofort	D/E/F	BE/Oberfl.	
4363	Hilfskraft/w.	33	D	A	sofort	D/E/F	
4364	Zimmerfrau	28	RP	B	Mai 98	D/E	3*-5*-Hotel, ZH
4365	Hilfskraft	50	A	C	sofort	D	
4366	Hilfskraft	41	TR	B	sofort	D	BE
4367	Zimmerfrau	40	P	A	Mai 98	D/I	BE/Oberfl.

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementgebühr von Fr. 315.- pro Halbjahr exklusive Mehrwertsteuer oder Fr. 550.- 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.

Telefon 031 370 42 79 (8 bis 12 Uhr sowie 13.30 bis 17 Uhr) - Telefax 031 370 43 34

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 315.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 550.- 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.

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». Hoteljob leitet Ihren Talon an interessierte Hoteliers und Restaurateure weiter. So erhalten Sie mehrere Stellenangebote von verschiedenen Betrieben. Bitte informieren Sie uns sofort, wenn Sie die gewünschte Stelle gefunden haben.

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Gewünschte Stelle:	Eintrittsdatum:		
Art des Betriebes:	Bevorzugte Region:		
Name:	Vorname:		
Strasse:	PLZ/Ort:		
Geburtsdatum:	Nationalität:		
Telefon privat:	Telefon Geschäft:		
Muttersprache:	Art der Bewilligung:		
Bemerkungen:			
Sprachkenntnisse:			
Deutsch:	Französisch:	Italienisch:	Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)			

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb:	Ort:	Funktion:	Dauer (von/bis):
1.			
2.			
3.			

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

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

102391/84735

auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22



Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Küchenchef

Jahresstelle, ambitioniert und kreativ, einsatzbereit und führungsstark. Verschiedene Angebote für marktfrische, saisonale, regionale bis hin zur exotischen Küche. 3-4-Sterne-Häuser, ab sofort oder Sommer 98, GR/AG

Chef/in de réception Stv. Chef/in de réception

Jahresstelle, Führen der Réception (3-5 Personen) Sales/Marketing/Repräsentationsaufgaben, evtl. Stv. der Direktion, Fidelity/Hogatec, verschiedene Positionen für jeden Anspruch, ab sofort oder Sommer 98, 3- und 4-Sterne, GR/BE

Réceptionist/in/Night-auditor

Saison- und Jahresstellen für diverse 4-Sterne-Häuser in GR/BE/LU sowie für Versicherungsbereich im Grossraum Zürich (geregelte Arbeitszeiten), ab 3/98 oder nach Vereinbarung

Gouvernante

und Assistentin. Sie können und möchten Verantwortung übernehmen. Coaching eines grösseren Teams, ab sofort oder Sommer 98, 4-Sterne, ZH/GR

Pâtissier/Garde-manger Sous-chef/Chef de partie Commis de cuisine

Saison- und Jahresstelle, diverse Posten, à la carte/HP, 3- und 4-Sterne-Häuser, G&M-Betriebe, CH, Süd-D

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

gastro



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

© 102324/02824

GRAND HOTEL KRONENHOF PONTRESINA

Unser architektonisch und historisch bedeutendes Grand Hotel pflegt eine feine Engadiner Gastfreundschaft. Die Ansprüche unserer internationalen Gäste erfüllen wir im Team mit Freundlichkeit, Spass, Engagement und fachlichem Können.

Zur Ergänzung unseres motivierten und erfolgreichen Teams suchen wir für die **Sommersaison 1998** folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de partie Commis de cuisine

für die anspruchsvolle Hoteltüche mit gepflegtem A-la-carte-Betrieb

Chef de rang Demi-chef de rang Commis de rang 2. Barman

mit guten Deutschkenntnissen

Logentournant

für Information-, Telefon- und Chauffeurdienst mit guten Deutsch- und vorzugsweise auch Englisch- und Italienischkenntnissen

Falls Sie gerne Ihr berufliches Können einbringen und weiterentwickeln und teamorientierte Dienstleistungen erbringen möchten, flexibel und zuverlässig sind und auch einen freundlichen Umgang pflegen, freuen wir uns auf Ihre **schriftliche Bewerbung mit Foto**. Unsere **Anstellungsbedingungen** richten sich nach den L-GAV-Standards.

Ihre Unterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse:

GRAND HOTEL KRONENHOF
Frau Vreni Birri
7504 Pontresina
Telefon 081 842 01 11
Telefax 081 842 60 66

102365/27782

Damit unsere Jezler-Reinigungs- teams in der Zentralschweiz weiterhin brillieren!

Die Jezler Zug AG betreut ihre industrielle und gewerbliche Kundschaft in der Region Inner-schweiz mit einem überdurchschnittlichen, professionellen und zuverlässigen Reinigungs-Service. Zur Verstärkung der Leitung in Zug suchen wir

Kundenverantwortliche/n für Reinigung, Fassadenpflege und Hauswirtschaft

- ▶ Sie sind selbständig, denken und handeln unternehmerisch, kennen die Reinigungsabläufe und können sich den Kundenbedürfnissen optimal anpassen
- ▶ Sie arbeiten gern leistungsorientiert nach definiertem Deckungsbeitrag und gemeinsam vereinbarten Zielen
- ▶ Sie können die Verantwortung für die Einsatzplanung und eine erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen unserer Kundschaft und den Reinigungsteams übernehmen
- ▶ Sie rekrutieren neue Mitarbeiter/innen, sind zuständig für Schulung, Förderung, Arbeitsklima und Sicherheit
- ▶ Sie sind idealerweise 27-35 Jahre alt, verfügen über Fach- und Führungserfahrung sowie gute Sprachkenntnisse, können sich durchsetzen und Ihre Ziele erreichen

Die Jezler Zug AG unterstützt Sie mit eingespielten Reinigungsteams, zentralen Dienstleistungen, einem neuzeitlichen, leistungsorientierten Umfeld und innovativen Unternehmensstrukturen.

Frau Ruth Bianchi freut sich auf weitere Fragen und auf Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe.
Telefon direkt 01 456 36 28.

Jezler Services AG
Gertrudstrasse 71
8036 Zürich
Tel. 01 456 36 36
Fax 01 456 36 99

jezler
reinigt, bewirtschaftet, entsorgt

meiler

Hotel***
Flims Prau da Monis
CH-7017 FLIMS-DORF

Wir sind ein modernes Dreisternhotel gegenüber der neuen Achtergondelbahn «Arena Express» mit 100 Betten und grosser Restauration. Von Juni 1998 in Saison- oder Jahresstellung suchen wir:

Chef de partie

- verantwortlich für einen optimalen Betriebsablauf
- vertrauensvolle Zusammenarbeit mit dem Küchenchef und den Küchenmitarbeitern
- arbeitet gemäss Qualitätsrichtlinien des Hauses
- gewährleistet jederzeit die Einhaltung der Vorschriften für den Küchenbereich.

Réceptionist/in

- motivierte, engagierte Persönlichkeit mit Freude am Lernen
- gepflegte Umgangsformen und freundliches Auftreten
- kaufmännische Berufsausbildung
- praktische Erfahrung an der Réception
- Computerkenntnisse in Word, Excel sind Voraussetzung zum Stellenantritt
- gute Sprachkenntnisse
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit
- Fähigkeit zur Teamarbeit.

Und in unserer Feinbäckerei/Konditorei/Confiserie stellen wir ein:

Serviertochter im Tagesbetrieb Bäckerei/Konditorei/Confiserie- Verkäuferin

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit handgeschriebenem Lebenslauf, Foto, Zeugnissen, Lohnvorstellungen an Herrn Gaudenz Meiler, CH-7017 Flims Dorf.

101990/11109



Wir sind ein neues, modernes 4-Sterne-Hotel mit 171 Zimmern und 298 Betten in der Nähe von Zürich. Zur Ergänzung unseres dynamischen, jungen Teams suchen wir nach Vereinbarung in Jahresstelle

1 Commis de cuisine 1 Chef de partie (Saucier)

nur mit B- oder C-Bew.

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie einen fairen Dienstplan. Personalzimmer sind vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu.

PARK-HOTEL BAD ZURZACH
Personalabteilung
Badstrasse 44, CH-5330 Zurzach
Telefon 056 249 01 51
Fax 056 249 3808

102278/61306

Wir suchen per sofort oder ab 1. Mai 1998

Jungkoch/-köchin

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir einen flexiblen Koch, zirka 20-40 Jahre jung, Sa./So. frei, schöne 4 1/2-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung.

Ihre Bewerbung an:
Frau Mahler, Buffalo's Bar-Restaurant,
Kasernenstrasse 24, 8180 Bülach.
Telefon 01 861 06 22

102302/394332

SCHLOSS HÜNIGEN

- Seminar-, Bankett- und Ferienhotel
- Evang. Studien- und Kulturzentrum
- Restaurant - Fitness- und Wellnessoase



Das Schloss Hünigen wird am 1. Mai 1998 nach einem einjährigen Umbau mit neuen Strukturen wiedereröffnet. Sind Sie der junge, versierte Profi, der es versteht mit seinem Können und Fachwissen unsere Gäste zu verwöhnen, mich und unseren Sous-Chef tatkräftig zu unterstützen und sich freut, in einer topmodernen Küche mit einem jungen motivierten Team zusammen zu arbeiten?

Jungkoch

Service- (fach)angestellte

Endlich ist es soweit! Bald empfangen und verwöhnen Sie die ersten Gäste in unserem gepflegten à la carte-Restaurant Rosarium. Mit dem nötigen Fachwissen und dem Flair für die grossen und kleinen Wünsche unserer Gäste sind Sie der aufmerksame Gastgeber. Ausserdem haben wir noch einige Servicestellen für unseren Bankett- und Seminarbereich neu zu besetzen. Diese Stellen eignen sich auch für Bewerber/innen ohne Servicelehre, die aber bereits einige Erfahrung im Servicebereich mitbringen. Für den Bankett- und Seminarbereich sind wir auch gerne bereit, jemanden neu anzustellen. Innerhalb eines jungen, zukunftsorientierten Teams erwartet Sie ein interessanter Arbeitsplatz mit viel Verantwortung und grosser Selbständigkeit. Wir freuen uns, Sie schon bald kennen zu lernen.

Schloss Hünigen,
z. H. Herrn M. Deutsch, Vize-Direktor
CH - 5510 Knonigslingen
Tel. 031 791 25 11 Fax 031 791 27 31
Internet: www.schlosshuenigen.com
E-Mail: hotel@schlosshuenigen.com

102286/64248

FROHSINN Hotel-Seerestaurant



Sommersaison 1998 Arbeitsplatz mit Seeanstoss

Für unseren Familienbetrieb direkt am Ufer des Untersees suchen wir noch

Koch w/m

die/der gerne in kleinem Team mitarbeiten.
Rufen Sie uns an!

P 102279/157074

Familie Labhart - 8266 Steckborn
Tel. 052 761 11 61 - Fax 052 761 28 21

swissôtel

BASEL

Wir, das führende First Class Business-, Messe- und Kongresshotel unter einem Dach mit der swissôtel Basel verfügen über 238 Zimmer und Suiten, 2 Restaurants, 1 Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten bis zu 2.500 Personen und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten und versierten

Leiter Convention Service

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Hotelfachschule, fundierte Erfahrung im Bankettbereich, Freude am Kundenkontakt und Verkauf sowie Organisationstalent. Sie sind zudem eine kommunikative Persönlichkeit, die effizient mit unseren verschiedenen Departementen zusammenarbeiten kann und beherrschen die Sprachen D/F/E. Mit den EDV-Programmen MS-Office und Fidelity sollten Sie ebenfalls vertraut sein.

Zur tatkräftigen Unterstützung unseres Küchenchefs fehlt uns noch ein...

Sous-chef

Diese Position erfordert eine belastbare, durchsetzungsfähige Persönlichkeit, der Organisation und Produktion für unsere vielfältigen Anlässe wie Cocktails, interne und externe Caterings, Bankette für anspruchsvolle Kundenkreise (bis 1.500 Personen) sowie unsere Messerestaurationen eine willkommene Herausforderung sind. Sie sollten ausserdem über Erfahrungen in ähnlicher Position und gute Kenntnisse der internationalen Küche verfügen. Ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, Kostenbewusstsein und die Fähigkeit zur Unterstützung des Küchenchefs bei administrativen Arbeiten dürfen nicht fehlen. Nicht zuletzt sollten Sie auch Freude an der Führung einer jungen, internationalen Brigade haben und offen für kreative Ideen bleiben.

Wir bieten Ihnen einen interessanten Arbeitsplatz in einem modernen und erfolgreichen Betrieb, ein Anstellungsverhältnis nach L-GAV 92 sowie die Benefits der swissôtel/SAIR-Group.

Interessiert?
Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25, CH-4021 Basel

102361/3387



GASTHÄUSER

Ballenberg
DAS ERLEBNIS

In den 3 Gasthäusern Wilerhorn, Degen sowie Bären im Schweizerischen Freilichtmuseum Ballenberg ob Brienz bieten wir per April 1998 oder nach Vereinbarung folgenden Küchenprofis die Gelegenheit, nächsten Sommer in unserem Team zu spielen:

Chef de Partie / Commis de Cuisine Servicemitarbeiter/innen

Unser Angebot umfasst die vielseitige Schweizerküche in unseren Gasthäusern ebenso wie das Durchführen von speziellen Anlässen in einem der unzähligen Historischen Schweizer Häusern im Museumsgebäude bis hin zu Banketten bis 1000 Personen.

Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft.

Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude am (be)dienen sind für Sie wie für uns eine Selbstverständlichkeit.

Sind Sie an einem Stammplatz in unserem Ballenberg-Team interessiert, so senden Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an.

Gasthäuser Ballenberg c/o Gasthof Wilerhorn
Karin und Manfred Fischer, Dipl. Hoteliers / Restaurateure SHV / VDH
3856 Brienzwilser
Telefon: 033 951 31 51

100010125952

GastroJob

Sie suchen? Wir finden!

Top-Stellen in allen Gegenden der Schweiz für:

**Küchenchefs/Sous-chefs
Commis de cuisine
Chef de partie
Servicefachangestellte
Hotelfachangestellte
Réceptionisten (m/w)**Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre
Bewerbungsunterlagen.

Lieber heute als morgen!

GastroJobDie Stellenvermittlung der Union Helvetia
Postfach 4870, 6002 Luzern
Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
Täglich aktuell im Internet: www.GastroLine.ch

101758/294113

CHESA VEGLIA

Wo die Gemütlichkeit jeden Tag Platz nimmt!

Die CHESA VEGLIA, unser rustikaler Restaurationsbetrieb in einem
der ältesten St. Moritzer Bauernhäuser, beherbergt nebst den beiden
gemütlichen Bars und dem «Chesa Veglia Clublokal»:

- die «Patrizier Stuben»: Hier kommt die ganze Frische des Engadins
auf den Teller.
- A-la-carte-Restaurant mit 100 Plätzen und Sonnenterrasse,
offen Sommer und Winter
- den «Chadafö-Grill»: Wo die Haute-Cuisine noch zelebriert wird.
Exklusiver Grillroom, 70 Plätze, nur im Winter geöffnet
- die Pizzeria «Heuboden» mit Galerie: Kleine Sternstunden der
Gemütlichkeit.

150 Plätze, offen Sommer und Winter.

Für diesen einmaligen, wunderschönen Betrieb suche ich
vom 24. Juni bis 21. September 1998**Chef de rang m/w**Sie sind ein/e Servicefachangestellte/r mit entsprechendem Know-how
und Erfahrung;Sie sind teamfähig, qualitätsbewusst, kommunikationsstark und
sprechen D, E, I. Wir freuen uns, Sie bald persönlich kennenzulernen!
Senden Sie uns bitte vorgängig Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen
mit Foto.Kurt Altorfer, Personalleiter
Badrutt's Palace Hotel
7500 St. Moritz, Telefon 081 837 26 12

102386/3394

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sie wissen, was Sie haben wollen, aber Sie können nicht
wissen, was Sie haben könnten!Wir suchen aufgestellte und clevere Fach- und Kaderleute.
In verschiedensten Führungspositionen und Funktionen
wie Geschäftsführer/in, Betriebsassistent/in, Chef de
service, Servicefachleute, Réceptionsangestellte, Gou-
vernanten sowie Küchenchef und Köche aller Stufen.Ihr direkter Draht zu interessanten und vielseitigen Stellen
in der ganzen Schweiz.Ihre Karrierechancen werden von uns kostenlos, diskret
und unverbindlich bewertet. Rufen Sie uns noch heute an
oder besuchen Sie uns im Internet!Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch>**Timeguards**
office Ltd.Die Schnittstelle zwischen Bewerber und Kunde verlangt
eine hohe Kundenorientierung und ein gutes Mass an Ein-
fühlungsvermögen auf dem Gebiet der Personalvermitt-
lung. - Unser Team sucht per sofort oder n. V. für das Of-
fice Bern eine motivierte**Personaldisponentin**für die aktive und dynamische Stellensuche sowie für Re-
krutierungsgespräche. - Um diese vielseitige Tätigkeit er-
folgreich auszuführen, bringen Sie eine kaufm. Grund-
ausbildung, verkäuferisches Flair und unternehmerisches
Denken mit. Wenn Sie zudem zwischen 22 und 30 Jahre
alt sind und mit Ihrer positiven Einstellung vollen Einsatz
bieten, freuen wir uns, Sie in dieses interessante Tätig-
keitsgebiet einzuführen. Senden Sie Ihr aktuelles Dossier
mit Foto z. H. Herrn P. Heimann. Wir danken Ihnen für Ihr
Interesse und freuen uns auf Ihre Bewerbung.**AG für Temporär- & Dauerstellen**
Tel. 031 311 33 33, Theaterplatz 4, 3011 Bern

**PARK
HOTELS
WALD
HAUS**

Oh Stage

Bühne frei -
für unsere neuen Stars:

**Chef de partie
Commis de cuisine**

Masseur/in

Chef de rang
(mit guten Deutschkenntnissen)

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

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

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

Herr Adriano Frigo freut sich auf Ihre Bewerbung.

Flims

102399/11452

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

FRANCHICE AG

IDEAS CONCEPTS ENGINEERING

Sie sind:

Ein/e Wirt/in mit Leib und Seele
Chef de Service - Ein Springer-Talent
Vollblut-Service-MitarbeiterIn
Ein Alleinkoch für höchste Ansprüche
Events- und Bankett-AssistentIn
Haus- und BühnentechnikerIn

Sie können ein Team mit Pfiff und Humor führen
oder sich gut integrieren?

Sie sind solide ausgebildet und haben Spass an
modernster Gastronomie und Unterhaltung?

Sie und wir: Ein sicherer und erfolgreicher Schritt
in die Zukunft? Ja! dann freue mich auf Ihre
kompletten Bewerbungs-Unterlagen mit Foto:

Walter Willmann
Franch-ICE AG
Heinrichstr. 255
8005 Zürich

Schreiben Sie uns noch heute!

1. Juni 1998! Wir brauchen Sie! Wir eröffnen in Birm/AG ein öffentliches, überregionales Gastrono-
mie- und Unterhaltungs-Zentrum unter dem Patronat der ABB. Dazu gehört ein ungewöhnliches Free
Flow-Konzept, ein attraktives à la carte Restaurant, eine kleine aber feine Bar, Bankettträumlichkeiten
für 500 Gäste und eine Freiluft-Arena.

**ES BRAUCHT
CHEFS, ABER ...**

... es braucht auch die/den gute/n Berufsfrau/Berufsmann
mit Ausbildung und/oder Erfahrung in:

**Service, Bar, Küche, Réception,
Hauswirtschaft**

zum Beispiel in internationalen Stadthotels in Luzern
und Zürich,
in lebhaften bankettorientierte Betriebe (AG, ZH, SZ, LU),
in schön gelegene Hotel/Rest. am See (LU, ZH, TG),
in Seminarhotels und Spitalern (ZH, ZG, GL),
in 4* Ferienhotels im Engadin und Wallis, GR, BE

Wenn Sie an diesen oder an Stellen in anderen Regionen
interessiert sind, rufen Sie uns an oder senden Sie uns direkt
Ihre Unterlagen.



GASTRO@SUISSE
JOB SERVICE

Gastro Suisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel. 01 377 55 11
Fax 01 371 89 09

**Gegen eine langweilige
Küche ist manch
Kräutlein gewachsen!!**

Wir sind das umsatzstärkste Konferenz- und Bankethotel in
Zürich. Bankettanlässe bis zu 500 Personen sind bei uns zwar
nicht alltäglich aber möglich. In unserem Restaurant „Szena-
rio“ herrscht ein Hauch von Schweizer Küche mit zusätzlich
wechselnden Angeboten aus aller Welt. Wir haben in diesen
Bereichen ein gutes Image aufgebaut und möchten dieses wei-
ter vertiefen.

Zur Ergänzung unseres jungen und aufgestellten Teams suchen
wir je einen

- ☞ **Chef de Partie**
- ☞ **Commis Tournant**
- ☞ **Commis de Cuisine**

Ihre Bewerbungsunterlagen erwarten wir mit Spannung. Bei
Fragen gibt Ihnen Frau T. Bachenheimer gerne unter Tel. 01-
317 31 53 weitere Auskunft.

swissôtel ZÜRICH

/// ///
an SAirRelations Company

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon

DOMINO GASTRO

Für die Zentralschweiz
suchen wir laufend Mitarbeiter
in Saison- und Jahresstellen:

**Commis de cuisine
Chef de partie
Servicefachangestellte w/m
Hotelfachassistentin
Réceptionsmitarbeiter/in**

Junge «Profis» mit Spass und
Einsatz im Beruf melden sich
möglichst bald bei Josef Burch.

Domino Gastro
Telefon 041 240 11 44
Hirschengraben 43, 6000 Luzern 7

P 102382/200810

hoteljob Personalberatung
Telefon
031 370 43 33



Schweizer Hoteller-Verein

GASTRONOMIE KULTUR  UTENBERG LUZERN

SCHLOSSLI

Wenn Sie als
Jungkoch

teamfähig, kreativ und flexibel sind, könnten Sie unser junges, dynamisches Küchenteam ideal ergänzen.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Die Räume im Schössli Uttenberg mit ihrer speziellen Ambiance bieten zirka 100, das Gartenrestaurant mit phantastischer Aussicht zirka 80 Gästen Platz.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

MARION + PETER SCHMIDG
SCHLOSSLI UTENBERG - UTENBERG 643 - CH-6006 LUZERN
TEL 041 420 00 22 - FAX 041 420 00 24
RUHETAGE: MONTAG + DIENSTAG

102341/09436


HOTEL

Wir suchen
per 1. Mai 1998 eine
Réceptionistin

An bester Lage erwartet Sie ein dynamischer, junger Betrieb mit modernsten Einrichtungen.

Frau Schaub freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Weinbergstrasse 92
CH-8006 Zürich
Telefon 01 / 360 25 25


RESTAURANT
BLAUER APFEL

10700/0084

Für unser über 400jähriges Gasthaus an der Stadtgrenze von Zürich, mit ausgezeichneter Fischküche und 14 Punkten Gault Millau, finden Sie eine neue Herausforderung per sofort und nach Übereinkunft.

Servicefachangestellte Serviceaushilfe Chef de partie Küchenmitarbeiter/Aushilfe

Ausländer mit deutscher Muttersprache erwünscht. Zimmer im Hause vorhanden.

Wir freuen uns auf eine Bewerbung, schriftlich oder über
Telefon 01 391 89 70
Herrn oder Frau Affeltranger verlangen.

102259/129917



Hotel-Restaurant Waldheim
6343 Risch am Zugersee

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Können Sie sich vorstellen, in einem vielseitigen Hotel und Restaurant die Verantwortung einer eigenen Service-Station selber zu übernehmen? Dann sind Sie die oder der richtige

Servicefachangestellte (CH)

für unser Team. Unsere anspruchsvolle und dankbare Kundschaft schätzt es sehr, von einer tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden.

Ist es auch Ihr Wunsch, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten? Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, um weitere Details zu besprechen.

Telefon 041 799 70 70, Frau Schriber verlangen.

102416/28832


LE GRAND
CHALET
GSTAAD

Dem 7. Himmel ganz nah!

Sind wir nicht nur wegen unserer herrlichen Lage, sondern weil wir fast himmlische Verhältnisse bieten können!

Für die Ergänzung unseres vielgelobten Teams suchen wir für die Sommersaison von
25. Mai bis Mitte Oktober: Ausgewiesene Fachleute mit Begeisterungsfähigkeit, Flexibilität, hoher Motivation und Freude an der gehobenen Gastronomie in gepflegtem Rahmen.

Service: **Chefs de rang (m/w)**

See you!

Hotel Le Grand Chalet, 3780 Gstaad
Franz und Josette Rosskogler
Tel. 033 748 76 76, Fax 033 744 76 77

102327/279978


Mystery
BAR

Wir suchen für Vollzeitbeschäftigung eine/n

Barfrau/Barkeeper

welche/r weiss, wie man eine Top-Bar auf gehobenem Niveau schmeiselt. Als erfahrene/r Fachperson mit Leistungsausweis reagieren Sie auch in hektischen Zeiten freundlich und aufgeweckt. Sie wollen uns beweisen, dass Sie unsere Gäste mit coolen Drinks und Action verwöhnen können. Ihre Erfahrung wird auch für die weitere Schulung des Personals eingesetzt. Wenn Sie mehr über diese aussergewöhnliche Chance wissen möchten, dann rufen Sie uns an und verlangen Roger Van de Giessen.

Mystery Bar/Mystery-Gastro Schwyz AG
Reichsstrasse 8, 6430 Schwyz
Telefon 041 813 13 13
Telefax 041 813 13 14

P 102252/392451



Sommersaison 1998 mitten im Wandergebiet von Wangs-Pizol im Heildland

Für unseren Hotel- und Restaurantbetrieb im Wandergebiet von Wangs-Pizol suchen wir für die kommende Sommersaison 1998 (1. Juli bis 15. Oktober) eine junge, motivierte, vielseitig einsetzbarfreudige Mitarbeiterin, die bereit ist, in folgenden Bereichen uns zu unterstützen:

Küche, Buffet, Zimmer

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einem jungen Team mitzuarbeiten, das bestrebt ist, unsere Gäste zu verwöhnen? Sind Sie dazu noch naturverbunden und lieben die Berge, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Wir freuen uns auf eine schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Hotel Furt, Artho Meli, 7323 Wangs-Pizol,
Telefon 081 723 21 66, Fax 081 723 40 66

102038/94323


RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH

Wir suchen einen initiativen
Jungkoch/Chef de partie w/m

welche/r Freude daran hat, selbstständig, ausserhalb der üblichen Konzepte, eine innovative und kreative Küche zu verwirklichen.

Der Betrieb befindet sich im Einzugsgebiet von Zürich. Es handelt sich um einen attraktiven Arbeitsplatz mit einem nicht alltäglichen Umfeld. Ein aufgeschlossenes Team freut sich auf eine aufgestellte Kollegin oder einen Kollegen.

Bewerbungen bitte an:
Klaus Imhof
Telefon 01 760 11 61

100935/35002

★★★★HOTEL OPÉRA
Dufourstrasse 5
8008 Zürich

Für unser internationales Erstklass-Businesshotel (66 Zimmer), im Herzen der Stadt Zürich, suchen wir per 1. Mai oder nach Vereinbarung eine fröhliche

Réceptionistin

Wenn Sie bereits Erfahrung an der Réception (Fidelio) gesammelt haben und sich in D, E, F verständigen können, dann sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen.

Wir bieten: aufgestelltes Team, interessante und sehr selbstständige Stelle, attraktives Salär, Anstellungsbedingungen nach L'GAV 92, moderner, neu renovierter Arbeitsplatz. Auf Wunsch Zimmer im neuen Personalhaus.

Wir stellen Ihnen diese interessante und verantwortungsvolle Stelle gerne persönlich vor und freuen uns auf Ihre Unterlagen oder direkte Kontaktaufnahme:

Hotels Ambassador und Opéra
Martin Spycher, Personalverantwortlicher
Falkenstrasse 6
8008 Zürich
Telefon 01 261 76 00
Fax 01 251 23 94

102415/39810

Hotel-Restaurant
Waldstätterhof
Luzern

Beim Bahnhof
Zentralstrasse 4
CH-6003 Luzern
Tel. 041 210 54 93
Fax 041 210 09 59

Für unser alkoholfreies Restaurant mit teilweise vegetarischem Angebot suchen wir auf zirka 1. Mai bis zirka 15. Juni 1998

Aushilfskoch/-köchin

Arbeitszeit:
8.30 - 14.00 und 16.30 - 20.30 Uhr

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Direktion Hotel Waldstätterhof, Luzern
102289/23426

SEEHOTEL
RESTAURANT
FRIEDHEIM

HERGISWIL
Tel. 041 630 42 42
Kurt Buholzer, Progr.
Walter Blaser, Dir.

Für unser bestbekanntes Spezialitätenrestaurant direkt am Vierwaldstättersee suchen wir nach Übereinkunft in Jahresstelle

Servicefachangestellte/n

- Sie haben fundierte Berufserfahrung im A-la-carte- und Bankett-service
- Sie verwöhnen gerne anspruchsvolle Gäste
- Sie arbeiten gerne selbstständig und denken mit
- Sie sind jung, motiviert, aufgestellt und sprechen «schwyzerdütsch»
- Sie möchten unseren Chef de service an Freitagen sowie während den Ferien ablösen.

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten, so freuen wir uns, Sie bald kennenzulernen.

Herr Blaser freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

P 102380/15547



HOTEL EUROPE OLTEN

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

Réceptionistin
mit Erfahrung

Wenn Sie sich in einem dynamischen Team wohl fühlen,
dann senden Sie Ihre Unterlagen an:
Frau Ledermann od. Frau Schoch,
Hotel Europe, Mühlegasse 6, 4600 Olten
oder rufen Sie an: **Telefon 062 212 0 222**

102275/50270


VOGTEI
HERRLIBERG

Ihre Stelle am Zürichsee

Für unseren vielseitigen Restaurationbetrieb mit Bankett, Party- und Schiffsbetrieb suchen wir
per sofort
Jungkoch/Köchin
Servicefachangestellte
gut deutsch sprechend
Zimmer im Hause.

Interessiert Sie diese Stelle und haben Sie Freude, in einem vielseitigen Familienbetrieb zu arbeiten, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Familie Fredy Bannwart-Metzger
Restaurant Vogtei
Schulhausstrasse 49
8704 Herrliberg
Telefon 01 915 23 88

102190/129704


ALREST
VERWALTUNGS AG

Wollen Sie aktiv bei der Umsetzung eines neuen Konzeptes mitwirken und in einem Betrieb von uns einführen?

Sie sind zirka 30 Jahre jung, haben Führungserfahrung, Vorkenntnisse, das Wirtepatent und sind flexibel. Interesse? Dann melden Sie sich bei:

Herr Roland Pellet
Thannerstrasse 30 in 4054 Basel
Telefon 061 301 32 32

© 102381/191566


Couronne
Hotel Krone Murten

Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murten suchen wir per sofort sowie per 1. Mai 1998

Servicefachangestellte/n
und
Réceptionistin (Aushilfe)
von zirka 20. Juni bis 31. August 1998

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Nyffeler
Hotel Krone
3280 Murten
Telefon 026 670 52 52

102417/26190

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Für ein international tätiges, besteingeführtes Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen wir eine gepflegte, junge

Sekretärin bilingue D/F

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie, mit guten E-Kenntnissen.

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 381 00 42

102323/38589

**Deutsch und
en français**



Abonnemente
031 370 42 22.


Zunft Haus
zur Waag
Zürich

Zur Ergänzung unserer Servicebrigade in unserem Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Service suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

gelernte Servicefachangestellte

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

Offerten bitte an:
Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG
Herr E. Bergé, oder Frau S. Gossauer
Münsterhof 6, 8001 Zürich
Telefon 01 211 07 30

102421/41548

Full-time instructor position available, starting mid June/beginning of July 1998:

**Housekeeping
Rooms Division Management
Front Office Supervision**

We are looking for a dynamic, results-oriented individual with a good understanding of the complete Front of the House Operations. A minimum of three years experience at a supervisory level in the international hospitality industry is required. Teaching experience preferred.

Interested persons should send their CV to:

DCT
International Hotel Management
Career Centre
Walter Spaltenstein, Centre Director
Haldenstrasse 57
6002 Lucerne


DCT
LUZERN
SWITZERLAND

102406/59904

BARRIQUE

RESTAURANT & VINO-THEKE

Für unser Gartenrestaurant «Mont Martre», mitten in der Zürcher Altstadt, suchen wir von Mitte Mai bis ca. Mitte September eine/n

Küchenmitarbeiter/in

Wenn Sie über eine Ausbildung als Koch verfügen und flexibel sind, dann passen Sie ausgezeichnet in unser Sommerteam.

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

Restaurant & VINO-Theke Barrique
Patrick Gsell, Postfach, 8025 Zürich

1023609073

HOTEL KINDLI

Pfalzgasse 1
8001 Zürich

Für unser romantisches Altstadt-Hotel suchen wir per Mai 1998 eine

Réceptionistin

mit Freude am persönlichen Gästeempfang, sehr guten Sprachkenntnissen (D/E/F) und mit viel Begeisterung sowohl für Team- wie auch für selbständige Arbeit.

Wir bieten Ihnen eine hohe Arbeitsqualität in einer einmaligen Atmosphäre im Herzen unserer Stadt.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

HOTEL KINDLI
Annette Schwitzky
01 211 59 17

10229140676

HOTEL GARNI metropol

Für unser lebhaftes ****-Hotel Metropol garni in Basel, beim Bahnhof SBB (45 Zimmer), suchen wir

per 1. Mai 1998

erfahrenen Réceptionisten, D/E/F

Im Fidelio-Front-Desk-Programm sollten Sie ein kleiner Meister sein. Wir bieten Ihnen eine interessante Stellung (L-GAV '92) in einem kleinen Team.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Hotel Metropol
z. H. Herrn E. Bouvrot
Elisabethen-Anlage 5
4002 Basel
Telefon 061 271 77 21

1019949/9176

Für unser schön gelegenes Altersheim mit 82 Betten am linken Zürichseeufer suchen wir nach Übereinkunft

Hotelfachassistentin/Hofa Servicefachangestellte/Sefa

Jedes 2. Wochenende Samstag und Sonntag frei. Kein Spätdienst. Wohnmöglichkeit im Hause vorhanden.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte und erwarten Ihre Bewerbung mit Interesse.

Altersheim der Gemeinde Horgen
Verwaltung
Tödistrasse 20, 8810 Horgen
Tel. 01 718 11 00

101864/202452

Ein renommiertes Erstklass-Hotel in Zürich sucht per sofort eine/n erfahrene/n und einsatzfreudige/n

Food & Beverage Manager/in

Sie sind verantwortlich für die gesamte operative und administrative Führung des F&B Departements. Ferner werden Sie die Direktion während der Ferien oder der Freitage ablösen.

Sie bewahren Übersicht in hektischen Zeiten, können unter Druck die richtigen Prioritäten setzen und besitzen Organisationstalent; dann ist diese Kaderposition die richtige Herausforderung für Sie.

Eine selbständige, anspruchsvolle Tätigkeit und ein aufgestelltes Team erwarten Sie!

Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto richten Sie bitte unter Chiffre 102261 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

102261/41220

Für unsere lebhaftige Empfangsabteilung suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n junge/n, einsatzfreudige/n

1. Réceptionist/in

Sie sind gewohnt, selbstständig zu arbeiten, können sich auf natürliche Art durchsetzen und haben Erfahrung in der Stadthotellerie. In unserem Haus mit über hundertjähriger Tradition bieten wir Ihnen die Möglichkeit, in einem jungen Team eine verantwortungsvolle Aufgabe zu übernehmen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel St. Gotthard
B. Steinemann
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich

HOTEL
ST. GOTTHARD
ZÜRICH

1023031/41230

Wir suchen auf den 1.5. evtl. 15.5. ein

Portugiesenehepaar für Etage und Küche

Hotel Sonnegg
3770 Zweisimmen
Telefon 033 722 23 33

102356/97772

ZERMATT MATTERHORN

Bar-Bistro La Cachette» sucht per 1. Mai 1998

Bar-Serviceangestellte CH, D, A

Wir bieten Ihnen geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Bewerbungen mit Foto an:

Bar Bistrot La Cachette
Max Gugelmann
3920 Zermatt, Tel. 027 967 65 95.

102171/382827

Gesucht Koch (ital.)

sowie Servicepersonal

Restaurant Piazza Pusterla
Amerbachstrasse 14
4057 Basel
Telefon 061 693 39 93

102360/294353

Restaurant Traube, 9050 Appenzell

In unser Speiserestaurant suchen wir auf Anfang Mai oder nach Vereinbarung freundliche

Serviceangestellte

mit deutscher Muttersprache sowie

Küchenangestellte

mit Erfahrung in der kalten Küche. für weitere Auskunft stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Auf Ihre schriftliche oder tel. Bewerbung freut sich:

Fam. K. und M. Hunziker
Telefon 071 787 14 07
Fax 071 787 24 19

99356/300080

*** DAVOS

HOTEL CRYSTAL

Bar / Restaurant

Für unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant und Bar suchen wir auf kommende Sommersaison, zirka Mitte Juni 1998, freundliche, aufgestellte

Barmaid Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Crystal
F. Wallner, Eisbahnstrasse 2
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 57 57
Telefax 081 413 32 62

DA 101873/113646

Hotel International
au Lac
Lugano
120 Betten

★★★

sucht für Saison ab sofort bis Oktober:

Réceptionsssekretärin

mit guten Kenntnissen der vier Hauptsprachen (I, D, F, E) sowie Praxis auf Fidelio

Bewerbungen mit Foto, Zeugniskopien und Gehaltsansprüchen sind erbeten an:

Familie Schmid
Hotel International au Lac
6901 Lugano
Telefon 091 922 75 41

102423/22093

BERNER OBERLAND

Hotel-Restaurant
Schützen***
3822 Lauterbrunnen

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir auf Mitte Mai oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Telefon 033 855 20 32
Familie A. und P. von Allmen

102183/19089



In unseren Betrieb suchen wir per 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung, einen jungen, dynamischen

Barman

Wenn Du zwischen 20 und 30 Jahre alt bist, Schweizer oder aus dem deutschsprachigen Raum, dazu flexibel und einsatzfreudig, dann bist Du unser Mann!
Wir freuen uns auf Deine schriftliche Bewerbung mit Foto.

Mr. Pickwick Pub

Maria Piazz
Graben 6, 5000 Aarau

102340/385385

Servicefachangestellte/r

Sind Sie speditiv, aufgestellt und verstehen Sie Spass?

Kann Sie fast nichts aus der Ruhe bringen? Lieben Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem jungen und lustigen Team?

Wenn Sie zudem noch belastbar sind, dann sind Sie genau die Person, die unser Team für die Sommersaison noch braucht (Bewilligung vorhanden).

Zögern Sie nicht und bewerben Sie sich bei Herrn Zuberbühler, Gasthaus Krone, Untergass 4, 8173 Eglisau, Telefon 01 867 01 04.

102419/212415

TOURISMUS



Auch Vollzeit

Traumberuf: Seasonal Flight Attendant bei Europas Nr. 1.

Wir expandieren weiter und bieten fröhlichen Flight Attendants Temporäreinsätze über den Wolken. Mit Ihrem charmanter Wesen unterstützen Sie unser junges Team während der Hochsaison und tragen damit massgeblich zum Erfolgskurs der bedeutendsten Regionalfluggesellschaft Europas bei. Sie packen für ein paar Monate die Gelegenheit beim Schopf und erweitern Ihren Horizont dank täglichem Umgang mit Menschen aus aller Welt an Bord unserer modernsten Flugzeuge. Auch für wiederkehrendes Fernweh haben wir anschliessend eine Lösung: Nach dem ersten Einsatz von mindestens

5 Monaten besteht weiterhin die Möglichkeit für kürzere oder längere Luftsprünge.

Sie sind zwischen 20 und 33 Jahre jung und bringen gute Sprachkenntnisse mit. Sie können bei uns ab Zürich, Genf oder Basel starten. Über Ihre Einstiegsmöglichkeiten in unser lebhaftes und familiäres Team, die Ausbildung, aber auch über die diversen Voll- und Teilzeitarbeitsmodelle (60%, 80%) informieren wir Sie gern in einem persönlichen Gespräch – am Telefon. Ready for take-off? Dann rufen Sie uns an: 061 325 46 01, Crossair, KSR, Postfach, 4002 Basel

crossair

clever & smart

Dank 2550 motivierten Mitarbeitern fliegt die jüngste Flotte Europas mit 64 Flugzeugen täglich mehr als 400mal über 100 Destinationen in mehr als 20 europäischen Ländern an.

FLUMSER BERG

Der grösste St. Galler Ferienort verfügt nicht nur über ein touristisch abgerundetes Angebot, sondern auch über eine treue Gästeschar. Doch fehlt uns für die Betreuung dieser ein/e

Geschäftsstellenleiter/in

als Nachfolger/in unserer Geschäftsstellenleiterin Monika Manhart.

Für diese abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe suchen wir eine kreative, flexible Persönlichkeit

- mit Tourismus-Know-how dank entsprechender Ausbildung und Erfahrung
- mit guten Kenntnissen in Betriebswirtschaft und EDV
- mit Fremdsprachenkenntnissen (D, F, U, E)
- analytisch, engagiert, couragiert, eigenständig und kooperativ

ab August 1998 oder nach Vereinbarung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Geschäftsstellenleiterin Monika Manhart unter ☎ 081 720 18 18 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis spätestens 27. April 1998 an:

Herrn Philipp Meier
Präsident
Touristklubverein Flumserberg
8898 Flumserberg

HEIDLAND

102337/79286

Klick Dich ein

<http://www.htr.ch>



M&M 10/10/2002

DOMINO GASTRO

TOP-Stellen in Basel und Region:

Direktions-Assistentin, D, E, F

für mittleres Estklass-Hotel mit sehr guter Infrastruktur, als rechte Hand der Direktion für die Bereiche: Réception, Administration, Personalwesen inkl. Lohnbuchhaltung.

Sales Manager

Grösseres Business-Hotel in der NW-Schweiz sucht den Verkaufsprüfer mit erfolgreicher Akquisitionspraxis aus der Reise- und Hotelbranche

Front-office Mgr.

sowie

Ass. Front-office Mgr.

für bestens geführte und anspruchsvolle *****-Geschäftshotels. Sie sind führungserfahren, sehr frontorientiert, belastbar und schätzen Verantwortung.

Réceptionistin

Reservations-Sekr.

Sekr. Verkauf & Marketing für *****-Geschäftshotels. Sie sind ein Sprachtalent in D, E, F, verfügen über gute PC-Praxis u. a. Fidelio.

Hofa-Tourant, D, E, F

in gepflegte *****-Hotels, zur Vertretung der Gouvernante in den Bereichen Etage, Buffet, Hauswirtschaft.

Sous-chef

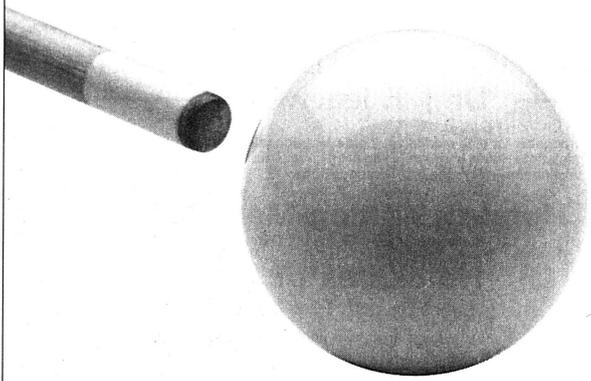
in *****-Hotel/Restaurant mit starkem Bankett- und Cateringanteil. Sie sind fachlich sehr versiert, führungserfahren in grösseren Brigaden, zirka 20-25 MA, denken kosten- und qualitätsbewusst.

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10

St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

102360/90184



1.

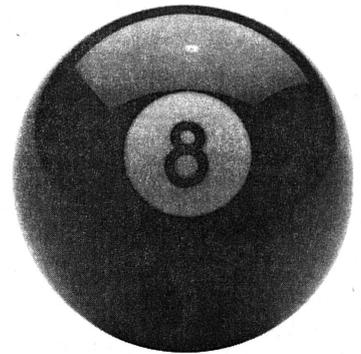
Billard-Turnier

Für nichtlizenzierte Spielerinnen und Spieler aus Tourismus, Hotellerie und Gastronomie

Qualifikationsausscheidungen: Ab Januar bis Ende April 1998

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

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



Disziplin: 8-Ball

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

Final: max. 64 Spieler

Ort Final: Billard-Sport-Bar, 3800 Unterseen

Datum Final: 8. Juni 1998 (Kein Startgeld)

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

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

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

Preise: 1. Rang

Prodega Trend-Reise New York

2. Rang

Prodega Trend-Reise Barcelona

3. Rang

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

4. Rang

Bike (Hotel Boutique)

Weitere Preise:

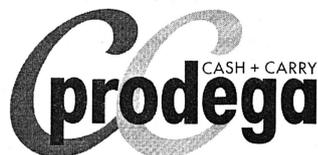
Queues, Gutscheine (Euro-Trek), Gutscheine (SHV-Weiterbildung)

Trostrundensieger:

1 Queue und

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

Hauptsponsor:



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