

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 17

Heft

Nutzungsbedingungen

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

Conditions d'utilisation

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

Terms of use

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

Download PDF: 17.08.2025

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

TOURISMUS

20 Jahre «Ballenberg» 2
Das Freilichtmuseum kauft dem Kanton Luzern als Geburtstagsgeschenk 58% des Grundstücks ab.

Reka will Wachstum 3
Die Schweizer Reisekasse geht auf Wachstumskurs, um weiter ihre sozialen Leistungen erbringen zu können.

HOTELLERIE

Gegen hohe Zimmerpreise 7
Unmut in Basel wegen überhöhter Zimmerpreise: Eine «Welcome»-Aktion und eine Ombudsfrau sollen helfen.

«Reengineering» 9
Der Schweizer Hotelier-Verein will sich neu ausrichten: Erfolgreiche «Reengineering» in der Branche zeigen den Weg.

GASTRONOMIE - TECHNIK

Sea Food 13
Lange waren sie die Klassiker der Fischküche: Steinbutt und Seezunge. Jetzt drängen neue Sorten auf den Markt.

Triumph für «Koch-Nati» 14
Food Asia 98 in Singapur: Die neue Schweizer Kochnationalmannschaft hat Gold und Silber geholt.

HOTEL - TOURISME

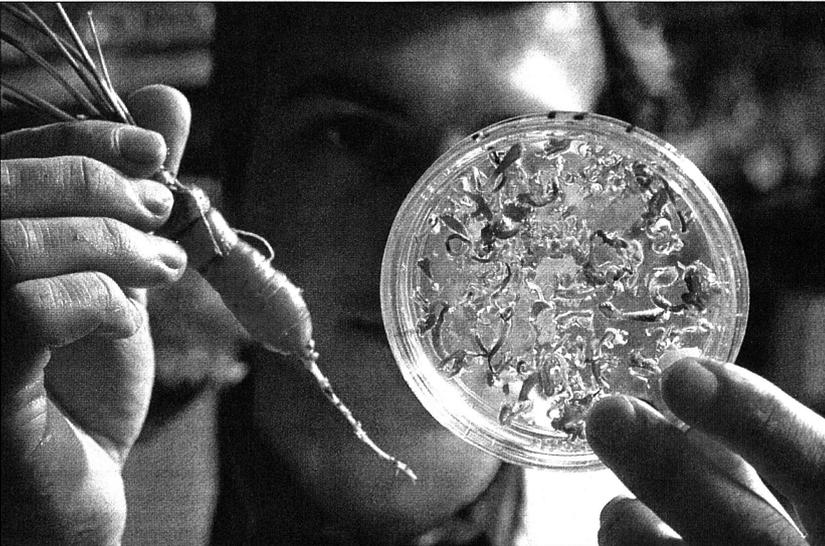
Ecole de tourisme 15
Grâce à son nouveau directeur, un vent stimulant souffle à l'Ecole suisse de tourisme de Sierre.

SDM: le point 17
Le projet Switzerland Destination Management (SDM) va résolument de l'avant. Le point de la situation.

SHV - SSH - SSA

Hotelführer 1999 19
Die Kommission Klassifikation und Hotelführer will die Printversion des Schweizer Hotelführers 1999 nach wie vor in Schweizer Franken veröffentlichen. Auf der CD-ROM und im Internet sind die Preise nach Wunsch in Franken oder in Euro abrufbar. Im Internet sogar mit dem aktuellen Tageskurs.

Genschutz-Initiative



Schweizer Retorten-Rübli: Ja oder Nein?

Kontroverser und emotionaler könnte die Diskussion rund um die anstehende Abstimmung zur Genschutz-Initiative kaum sein. Doch egal, ob das Volk Ja oder Nein stimmt, die Betroffenen – sprich Ver-

braucher, Gastronomen etc. – kommen an genmanipulierten Produkten nicht mehr vorbei. Denn selbst der Gesetzesentwurf der Initiative fordert weder ein Verbot der Gentechnik noch schützt er voll-

umfänglich vor gentechnisch veränderten Lebensmitteln. Und aufgrund der Vermischung der Warenflüsse besteht schon heute keine Wahlfreiheit mehr. (Foto: Markus Senn) Seite 12

LEITARTIKEL

Preis und Wert bleiben in Reichweite

Für kurzfristigen Erfolg die Zukunft gefährden? Dies fragte die *hotel + tourismus revue* am 1. Mai vor einem Jahr ihre Leserinnen und Leser. Knapp ein Jahr später, am kommenden Montag den 27. April, werden die Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins – als erste im Reigen der Sozialpartner – über den neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) befinden. Der Zeitpunkt dieser ausserordentlichen Delegiertenversammlung ist richtig gewählt. Die Hoteliers haben die gute Wintersaison noch in bester Erinnerung und auch die Symbolik stimmt, wenige Tage vor dem 1. Mai, dem «Tag der Arbeit». Fehlt eigentlich nur noch ein Ja und die Sache wäre perfekt.

Perfekt? Davon kann keine Rede sein. Ausser man bezeichnete helvetische Kompromisse generell als perfekt. Zu lange und zu heftig wurde seit der Kündigung des alten L-GAV Ende 1995 durch die Branchengewerkschaft Union Helvetia (UH) um Lösungen gerungen. Die Situation war zeitweise derart verfahren, dass mit Nationalrat François Lachat (CVP/Jura) ein neutraler Vorsitzender der Verhandlungsrunde be-

stimmt werden musste. Eine Beschönigung der Situation – sowohl jener, die zur Kündigung geführt hatte als auch jener während des vertragslosen Zustandes – ist deshalb fehl am Platz. Ebensowenig ist es opportun, das neue Regelwerk hochzujubeln und zu glorifizieren. Eines hingegen kann gesagt werden: Der neue L-GAV, von den Sozialpartnern SHV, Gastrosuisse und der AGAB (Gemeinschaftsgastronomie und Alkoholfreie Betriebe) für die Arbeitgeberseite und der UH für die Arbeitnehmerseite ausgehandelt, ist ein akzeptables Vertragswerk. Ein L-GAV, der – einmal abgesehen von den zentralen Streitpunkten – gerade für die Klein- und Mittelbetriebe auch ein wichtiges Regelwerk im Alltag darstellt.

Hart erkämpfter Kompromiss

Die Anpassung der Teuerung bei den Mindestlöhnen, mehr Spielraum bei der Ausgestaltung von Kaderverträgen und eine Schiedsinstanz für die Regelung von Konflikten sind drei wichtige Pfeiler. Bei den arbeitsmarktpolitisch wichtigen und bis zur letzten Verhandlungsrunde umstrittenen Instrumenten wie 5.

Ferienwoche (neu je nach Wochenarbeitszeit) und 13. Monatslohn (neue Staffellage) wurde die helvetische Kompromissbereitschaft vollständig ausgenutzt. Alles hat eben seinen Preis, und manchmal sogar auch seinen Wert.

Ein «Ja» für die Zukunft

Dass der Wert dieses Vertrages auch leichtfertig aufs Spiel gesetzt werden kann, hat just dieser Tage der Stadt-Berner Hotelier-Verein deutlich gemacht. Er will dem neuen L-GAV nur dann zustimmen, wenn sein Antrag auf Änderung der Feiertagsregelung angenommen wird. Alles hat seinen Preis, aber offensichtlich nicht immer seinen Wert. Ob soviel Unverhältnismässigkeit und unsensibler Stimmungsmache bleibt nur noch ungläubiges Kopfschütteln.

Fazit ist: Die Delegierten des SHV haben nun Ende April als erste die Möglichkeit, zwischen Arbeitgeber und Arbeitnehmern einen «Kontrakt der Zusammenarbeit und Stabilität für die Zukunft» zu schliessen, um der leichten wirtschaftlichen Morgenröte die notwendige flankierende Unterstützung zu verleihen. Thomas Vaszary

Elektronische Distribution

Noch keine SDM-Kommissionssätze

Die Schweizer Tourismusbranche wartet ungeduldig auf die definitiven Kommissionssätze von Switserland Destination Management (SDM), der Kommerzialisierungsfirma für den Schweizer Tourismus. Die letzte Sitzung diesen Dienstag zwischen den SDM-Verantwortlichen und Branchenvertretern hat noch nicht den Durchbruch gebracht, doch erwarten die Beteiligten Mitte Mai eine Einigung. Seite 3

Schulen

Widerstand gegen «Schwarze Schafe»

Der Verein Schweizerischer Hotel- und Restaurantfachschulen (VSHR) wehrt sich gegen die «Schwarzen Schafe» in der Ausbildungszene. Eine neue Broschüre soll die Qualitätsunterschiede verdeutlichen. In einem Interview mit der *hotel + tourismus revue* wird VSHR-Präsident Kurt Imhof deutlich und spricht von «Trübbrettfahrern und Kopfgeldjägern, die das «Qualitätslabel Swiss» missbrauchen». Seite 10

Mövenpick

Umsatzplus in Vertragsbetrieben

Die Umsätze der Restaurant-Division von Mövenpick waren auch 1997 wieder leicht rückläufig. Noch immer auf Wachstumskurs sind die Marché-Betriebe; speziell die Franchise- und Managementbetriebe. Für den neuen Leiter Mövenpick-Gastronomie Günther Wöss sind Fast-Food-Module und Shops die Formel für klassische Restaurants. Aus der Hotel-Division stammt wieder jeder dritte Umsatzfranken. Seiten 9 und 11

Mont-Pèlerin (VD)

Le Mirador vendu

L'hôtel cinq étoiles, Le Mirador, situé au Mont-Pèlerin, a été vendu pour la somme de 38 millions de francs à la société américaine LHS, nous a indiqué mardi LHS. Cette entreprise, qui est entre les mains d'Hartmut Lagermacher, a son siège à Atlanta et est active dans le secteur technologique. L'hôtel Le Mirador appartenait depuis 1993 à l'Américain Joseph Segel. Ce dernier l'avait acquis auprès d'une société japonaise à laquelle il avait déjà vendu l'hôtel en 1990. APK/MH

Miele Wäscherei-Leasing

3.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Rosenthal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



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

Adecco HOTEL & EVENT

Personalberatung
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus

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

REBAG DATA AG

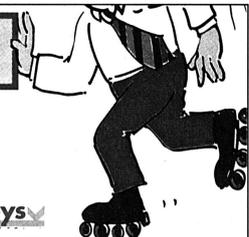
Albisstrasse 33
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-710 11 47
internet www.rebag.ch

Hotel-Informatik Beratung Organisation



keys

Innovative Lösungen seit über 10 Jahren



20 Jahre Freilichtmuseum Ballenberg



Bei der Eröffnung vor 20 Jahren gab es im Freilichtmuseum Ballenberg 16 Häuser zu besichtigen. Heute sind es über 80 Museumsobjekte. Rund 250 000 Personen besuchen jährlich das Museum. Foto: zvg

Landkauf entlastet Betriebsrechnung

Das jubelnde Freilichtmuseum Ballenberg ist mit jährlich 250 000 Besuchern auf Erfolgskurs. Mit einer Mitbesitzer-Finanzierungsaktion macht sich die Stiftung zum 20. Geburtstag selber ein Geschenk und kauft Land auf dem Ballenberg.

SILVIA METTLER

Die Stiftung Ballenberg hat als eigenes Geburtstagsgeschenk dem Kanton Bern 58% des Museums-Terrains abgekauft. «Nun stehen wir auf mehrheitlich eigenem Grund und Boden. Dadurch wird es auch möglich, die Betriebsrechnung zu entlasten», erklärte Walter Trauffer, Vorsitzender der Geschäftsleitung. Finanziert werden soll dieser Landkauf durch eine gesamtschweizerische Solidaritätsaktion. Mit einem Beitrag von zehn Franken kann jedermann Besitzer eines Quadratmeters Ballenberg werden. Wer fünf oder mehr Quadratmeter kauft, bekommt eine Mitbesitzer-Urkunde. 1998 ist für das Freilichtmuseum Ballenberg ein besonderes Jahr. Vor genau 30 Jahren wurde die Stiftung gegründet, und 20 Jahre ist es her, seit die Tore des Schweizerischen Freilichtmuseums für ländliche Bau- und Wohnkultur auf dem Ballenberg seine Tore öffnete. Bei der Eröffnung waren es 16 Häuser, zwei Jah-

re später bereits 25 und im Jahr 1985 gar 61 Gebäude. Heute beläuft sich der Stand auf über 80 Museumsobjekte. Die Museumsleitung investierte nicht nur viel in den Ausbau sondern auch in die Attraktivitätssteigerung. So wurden beispielsweise 1996 einheimische Nutztiere in die Ballenberg-Anlagen integriert und der Veranstaltungskalender wurde durch Handwerksdemonstrationen erweitert. «Die Tiere belasten uns zwar jährlich mit 400 000 bis 500 000 Franken, bringen uns aber auch viele Besucher», zieht Trauffer Bilanz.

Eigene Marketingabteilung

Der intensiven Ausbau des Museumsbestandes und erhöhte Ausgaben für die Infrastruktur hinterliessen in den 80er Jahren einen Schuldenberg von rund sieben Millionen Franken. Gleichzeitig gingen die Besucherzahlen kontinuierlich zurück. Mit einer ausserordentlichen Investitionshilfe des Kantons sowie einem ausserordentlichen Bundesbeitrag konnten in den 90iger Jahren die Fehlbeträge getilgt werden. Um den Trend der rückläufigen Besucherzahlen zu stoppen, verstärkte das Freilichtmuseum Ballenberg seine Werbemassnahmen beträchtlich und gliederte 1994 eine eigene Marketingabteilung an. 1995 entstand ein neues Erscheinungsbild. Dank verschiedenen Marktbeobachtungs-Massnahmen und der neuen Führungscrew mit Doris Kohler, Marketingleiterin, Walter Trauf-

fer, Vorsitzender der Geschäftsleitung und Edwin Hüwyler konnte der jahrelange Abwärtstrend gestoppt werden: Die Besucherzahlen 1996 stiegen um 13%. Die Anzahl von rund 250 000 Besuchern wurde auch 1997 gehalten.

Drache bedroht Ballenberg

Schon zum sechsten Mal führt das Landschaftstheater Ballenberg 1998 ein Open-Air-Theater auf. Nach dem im letzten Jahr der Erfolg eher mässig war und der Verein ein Defizit erwirtschaftete, setzt man dieses Jahr auf eine Märchenkomödie. Mit dem «Drachen» hat der russische Autor Jewgenij Schwarz eine poesievolle, witzige und gleichzeitig böse Parabel geschrieben. Das Stück handelt von einem Drachen der eine Stadt beherrscht, die Stadtbewohner haben sich arrangiert und sich auch mit dem jährlichen Opfern einer Jungfrau abgefunden. Da kommt Lanzelot in die Stadt und fordert den Drachen zum Kampf.

Als Regisseurin konnte Franziska Kohlund und als Profischauspieler Margrit Winter und Peter Brogje engagiert werden. Die Premiere ist am 8. Juli 1998. Gespielt wird jeweils Mittwoch, Donnerstag, Freitag und Samstag bis zum 22. August 1998. SM

Doris Kohler

«Der Ballenberg muss sich marktgerichtet weiterentwickeln»

Mit verstärkter Kommunikation und neuen Attraktionen soll das Freilichtmuseum Ballenberg erfolgreich in die Zukunft geführt werden. Das Corporate Design und die Werbung hat sich das Museum 500 000 Franken kosten lassen. Laut Doris Kohler, seit vier Jahren Leiterin der Marketingabteilung, werden Kultur und Brauchtum in Zukunft immer wichtiger.

Interview: SILVIA METTLER

Welche Art von Marketingmassnahmen wurden verstärkt und brachen dem Ballenberg den Erfolg?

Der kontinuierliche Rückwärtstrend der Besucherzahlen veranlasste uns, die gesamte Kommunikation zu überdenken und eine eigene Marketingabteilung aufzubauen, welche den Abteilungen Finanzen/Betrieb und Wissenschaft finanziell gestellt wurde. Gleichzeitig wurde das bisher inkonsequent angewendete Erscheinungsbild durch ein neues Corporate Design ersetzt. Und auf der Grundlage des ersten Marketingkonzeptes gelang es, die bisher zu fällige Kommunikation in gelenkte Bahnen zu führen. Das Kommunikationsbudget wurde alsdann geplant und konzentriert eingesetzt.

«In erster Priorität haben wir die Zielgruppen Familien und Jungsenioren definiert.»

Wen sprechen Sie mit diesen Massnahmen an?

In erster Priorität haben wir die Zielgruppen Familien und Jungsenioren und als Hauptzielmarkt die Schweiz definiert. Daneben bearbeiten wir den Fachmarkt (TOs, Reisedienste etc.) sowie das angrenzende Ausland.

Was haben diese Massnahmen gekostet?

Für die Überarbeitung des Corporate Designs und die Schaltung der Werbung investierten wir in den letzten drei Jahren rund 500 000 Franken. Nicht begriffen sind die Aktivitäten der Bereiche Verkauf/Verkaufsförderung und PR.

Verschiedene Belebungsmaßnahmen wie ein Rockkonzert, Dixieland-Jazzband und andere sind im Jubeljahr geplant. Erhoffen sie sich damit jüngere Gäste?

Wir wollen im 20-Jahr-Jubiläum vorwärts blicken und Grundsteine für die

Zukunft legen. Tatsache ist, dass wir in gewissen Kreisen auch heute noch mit Vorurteilen zu kämpfen haben. Für uns ist es wichtig, der Bevölkerung zu zeigen, dass ländliche Kultur vielfältig und weitschichtig ist, und dass wir uns nicht ausschliesslich auf das ursprüngliche Angebot verstellen. Zu diesem Zweck sind Massnahmen im erwähnten Bereich wichtig.

«Ich glaube an das Erfolgspotential weiterer Aufführungen und daran, dass sich der Erfolg wieder einstellen wird.»

Kann die Besucherzahl in den nächsten Jahren gehalten werden?

Um die Besucherzahl zu halten oder gar noch etwas steigern zu können, muss sich der Ballenberg stetig im Einklang mit der Grundidee des Freilichtmuseums und auf dem Markt ausgerichtet weiterentwickeln. Wir nehmen diese Herausforderung an und sind überzeugt, den Ballenberg so in eine gesicherte Zukunft führen zu können.

Das Theater war im letzten Jahr schlecht besucht und defizitär. Ist das Bedürfnis für Theaterstücke ausgeleert?

Nein. Letzes Jahr hat einfach nicht alles gestimmt. Ich glaube an das Erfolgspotential weiterer Aufführungen und daran, dass sich der Erfolg wieder einstellen wird. Mit der neuen Regisseurin Franziska Kohlund wurde meiner Meinung nach ein wichtiger Grundstein dazu gelegt.

«Die Vergangenheit der ländlichen Schweiz, die Kultur und das Brauchtum werden wieder wichtiger.»

Wie sieht aus Ihrer Sicht die Zukunft vom Ballenberg in den nächsten 20 Jahren aus?

Die Tatsache, dass die Dinge, die wir zeigen, im täglichen Leben rarer werden und seltener anzutreffen sind, ist einerseits eine grosse Chance und andererseits auch eine grosse Herausforderung. Die Vergangenheit der ländlichen Schweiz, die Kultur und das Brauchtum werden wieder wichtiger. Da jedoch die Erinnerung unserer Gäste an gewisse Objekte oder Gegenstände in ein paar Jahren praktisch inexistent sein wird, braucht es einen Brückenschlag, eine neue Vermittlungstechnik mit mehr Informationen. Im Jahr 2018 wird man dann im Ballenberg nicht mehr hören «Weisst Du noch?» sondern «Wofür brauchte man dies?».

FORUM

«Wo bleibt der erwiesenermassen wichtige Tagestourismus?»



Doris Kohler
Diplomierte
Tourismus-
expertin,
Marketingleiterin
Freilichtmuseum
Ballenberg
Brienz

Es ist nichts als recht, dass das negativ belastete Wort Fremdenverkehr nun langsam und hoffentlich auch bald definitiv aus unserem Sprachschatz verschwindet. Doch wieso muss nun bereits die Bezeichnung Tourismus geopfert werden? Nun, da sich mehr und mehr Verkehrsvereine (oder Kur- und Verkehrsvereine) in Tourismusorganisationen verwandeln. Nun, da sich die touristische Schweiz mit der vor nur kurzer Zeit eingeführten Veränderung anfreundet und trotz teilweise grossem Finanzdruck die notwendigen Änderungen anstrebt. Ich bin keine Person, die an Altem festhält. Neuerungen ablehnt und nicht vorwärtsgehen will. Ganz im Gegenteil, aber meine Erfahrungen haben

gezeigt, dass jede Änderung eine gewisse Implementationszeit braucht. Und speziell, wenn es sich um Teile einer Corporate Identity – nicht nur einer Organisation sondern einer ganzen Landesweiten Branche – handelt. Und darum geht es doch. Oder sollte es wenigstens gehen. Sind vielleicht in der Schweiz plötzlich noch Feriengäste willkommen? Wo bleibt der erwiesenermassen wichtige Tagestourismus, der Geschäftstourismus, der Kongresstourismus und wie die Teile unserer Branche alle heissen mögen, die für gewisse Regionen und Leistungsträger lebens-, ja überlebensnotwendig und erst noch wertschöpfungsstark sind? Und woher kommt es, dass plötzlich keiner mehr Tourist sein will, darf oder soll? Sind es unruhliche Erlebnisse, die uns im Ausland widerfahren sind oder sind es unsere eigenen Vorurteile der Touristen gegenüber? Vielleicht ist es beides, denn wir haben ja einmal gelernt, dass Tourismus die Reisenden und die Bereisten betrifft. Die hohe Auslandsfreudigkeit von Herrn und Frau Schweizer lässt jedoch darauf schliessen, dass unsere eigenen touristischen

Erlebnisse ausserhalb der Landesgrenze nicht so unangenehm sind. Ist es also eher der zweite Punkt? Dann ist der Ansatzpunkt zur Verbesserung nicht in der Terminologie sondern anderswo zu suchen. Seit Jahren wird um mehr Geld für die Tourismusbranche gekämpft und noch viel länger schreibt die Branche nach einer Tourismuslobby. Sind wir wirklich auf dem richtigen Weg, glaubhaft und würdig zu werden, wenn unser eigener Wirtschaftsbereich durch Wortspielereien auseinandergerissen wird? Was wir brauchen ist einen Zusammenhalt. Und genau der rückt mit der neuen Linie von Schweiz Tourismus – der Dachorganisation für Marketing des Schweizer Tourismus – noch mehr in die Ferne. Was ein Neuauftritt, eine neue Kommunikationslinie und die damit verbundenen Anpassungen finanziell nach sich ziehen, ist uns Tourismusprofis kein Geheimnis. Geht es uns im Schweizer Tourismus wirklich so gut, dass zig- und zigtausende von Franken in eine rein segmentsbezogene Neuausrichtung investiert werden können? Dann ist ja alles in Ordnung ... also ab in die Ferien!

Beschneigung

Reglement für Schneekanonen im Wallis umstritten

Im Wallis findet das Projekt für die Reglementierung der Schneekanonen gemischte Aufnahme. Für die Umweltschützer ist es zu lax, den Betreibern der Skisportanlagen nicht grosszügig genug. Das Kantonsparlament muss sich vielleicht gar nicht damit befassen, denn eine Bundeslösung zeichnet sich ab.

Die Reaktionen von allen Seiten zeigten, dass das seit Mitte Januar öffentlich aufliegende Projekt die richtige Mitte treffe, sagte der Chef des Walliser Büros für Raumplanung, René Schwery. Die eingegangenen Stellungnahmen gehen nun an die Kantonsregierung, die einen Text zuhanden des Grossen Rates vorzubereiten hat. Allerdings ist es nicht sicher, ob das Dossier den Weg ins Kantonsparlament überhaupt schaffen wird. Unter der Ägide des Schweizerischen Verbandes der Seilbahnunternehmen soll eine Arbeitsgruppe ins Leben gerufen werden, um den Gebrauch von Schneekanonen auf eidgenössischer Ebene zu regeln.

Nationale Vorschriften

Der Kanton Wallis jedenfalls wäre nach den Worten Schwerys vollkommen offen

für eine landesweite Lösung. Der Staatsrat könnte sehr wohl die Resultate dieser Bemühungen abwarten, bevor er ein kantonales Reglement verabschiedet. Das Wallis nimmt in der Debatte einen entscheidenden Rang ein, denn von 70 Schweizer Skigebieten mit Schneekanonen sind 41 auf seinem Gebiet. Dementsprechend will es seine Stimme ins nationale Konzert einbringen. Andere Tourismus Kantone wie Graubünden und Bern verfügen bereits über entsprechende Vorschriften. Allerdings ging dem Berner Beschneigungsreglement ein politischer Kampf mit einer kantonalen Abstimmung voraus. Das Reglement liess vorerst die Beschneigung von gesamten Pisten nicht zu, wurde aber mit dem Lauf der Zeit gelockert. Das auch im Hinblick auf die Weltcup-Skirennen, welche ohne technische Beschneigung nur noch schwer durchgeführt werden können.

Liberales Reglement

Das geplante Walliser Reglement ist liberaler als jene dieser beiden Kantone, dies allein schon aus klimatischen Gründen: Das Wallis ist der trockenste und sonnigste Kanton der Schweiz mit nur geringen Niederschlägen. Es plant, die Länge der beschneiten Pisten unter Berücksichtigung der Gästebettenzahl zu begrenzen. sda/PZ

Interview mit Werner Bernet, Direktor der Schweizer Reisekasse (Reka)

«Strategie 2004»: Ja zum Wachstum

Der neue Reka-Direktor und frühere Vize Werner Bernet ist seit 100 Tagen im Amt. Gegenüber der htr hat er die neue «Strategie 2004» der Schweizer Reisekasse präsentiert. Um ihrem sozialen Anliegen weiterhin nachkommen zu können, soll die Reka auf Wachstumskurs gehen.

Interview:
STEFAN RENGGLI

Unmittelbar nach dem Generationenwechsel von Teuscher/Renggli zu Bernet/Kuster wartet die Reka mit einer «Strategie 2004» auf. Welches sind die Gründe für das rasche Voranschreiten? Das Umfeld für die Reka in den Bereichen Lohnnebenleistungen und Zahlungsmittel hat sich in den letzten Jahren massiv verändert. Unsere grossen Wachstumskursraten beim Reka-Check von Ende der 80er Jahre sind deutlich abgeflacht. Unsere Produkte sind klar in einem Reifeprozess. Solange wir noch aus einer Position der Stärke agieren können, wollen wir die Marschrichtung für die nächsten Jahre selber bestimmen.

«Die Reka-Produkte sind klar in einem Reifeprozess.»

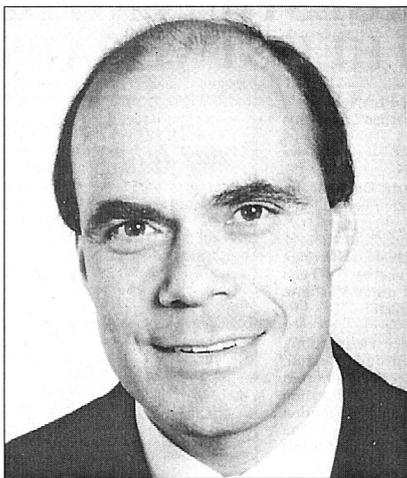
Ihr Vorgänger Hans Teuscher hat sich vor einem Jahr in einem Interview mit der htr gegen eine Expansion der Reka ausgesprochen. In den Strategien «Reka 2004» wird nun ein aktives Wachstum angekündigt. Eine Trendwende? Ja, wir streben klar die Marktführerschaft im Familienferiensegment an. Um unsere sozialen Ferienleistungen für finanzschwache Familien auch in Zukunft gewährleisten zu können, brauchen wir angesichts veränderter Marktverhältnisse ein grösseres Umsatzvolumen. Zugleich wollen wir bei breiteren Sortimenten unsere Kunden halten, ihnen also geeignete Angebote für jede Jahreszeit, in der Schweiz und im Ausland, anbieten.

Unsere Mitarbeiter arbeiten für den sozialen Auftrag der Reka, das ist unbestritten nach wie vor wichtig. Es gibt keinen Widerspruch zwischen Umsatz erwirtschaften und sozialem Anliegen. Nur wenn die Reka rentiert, können wir den sozialen Auftrag erfüllen.

«Es gibt keinen Widerspruch zwischen Umsatz erwirtschaften und sozialem Anliegen.»

Insbesondere der Auslandbereich bei den Reka-Ferienwohnungen soll ausgebaut werden. Das Logiernächtewachstum fiel besonders stark aus bei den zugewiesenen Ferienwohnungen im Mittelmeerraum.

Über 75% aller Logiernächte werden heute in der Schweiz erwirtschaftet. Dies ist ein klares Bekenntnis zum Schweizer Tourismus. Ziel sind zwei Drittel Schweiz und ein Drittel Ausland. 1991 haben wir das Ferienzentrum Golfo del Sole übernommen. Seit sieben Jahren haben wir das Auslandsangebot für unsere Stammgäste als Alternative zu Ferien im eigenen Land aufgebaut. Vermutlich suchen wir in den nächsten Jahren zusätzliche Anlagen im Ausland. Wir bleiben aber weiterhin bei Selbstfahreranbietern und schnüren keine Flugarrangements.



Werner Bernet, als Direktor seit 100 Tagen im Amt, sorgt bei der Reka für eine neue Wachstumsstrategie.
Foto: zvg

Wir verstärken auch unsere Incoming-Aktivitäten. Wir können zirka 50% der Logiernächte, die wir exportieren, durch Incoming wieder kompensieren. Die Autofahrer-Herkunftsländer Niederlande, Deutschland, die Benelux-Länder und Frankreich sind unsere Hauptmärkte im Incoming, allein die Deutschen machen 75% aus. Wir arbeiten heute auch intensiver mit Schweiz Tourismus zusammen und nutzen deren Verkaufsplattformen. Dabei profitieren wir klar von der aktuellen Strategie von ST mit dem Schwerpunktsegment Familie.

«Wir profitieren klar von der aktuellen Strategie von ST mit dem Schwerpunktsegment Familie.»

Erstmals wurden 1997 mehr Checks eingelöst als verkauft. Die Check-Umlaufgeschwindigkeit nimmt zu. Gefährdet dieses veränderte Sparverhalten die finanzielle Basis der Reka?

Auch die Checkbenutzer betreuen heute ein Cash-Management. Der Check wird weniger lang gehalten. Parallel dazu nimmt der Anlageertrag aus den im Umlauf befindlichen Reka-Checks wegen der aktuellen Zinsbedingungen ab. Wir müssen unser konservatives Anlagerement überprüfen, um bessere Erträge zu erzielen. Und wir benötigen heute eindeutig ein grösseres Umsatzvolumen für ein gleich gross bleibendes Umlaufkapital. Diese Entwicklung hat auch Folgen für die soziale Reka, die auf dem Gewinn der kommerziellen Reka basiert. 1,7 Mio. Franken stecken wir jährlich in Gratisferien, Rabatterferien etc. und wir möchten diesen Bereich keinesfalls abbauen müssen.

Aus den früher höheren Erträgen konnten grosszügige Abschreibungen auf den eigenen Anlagen gemacht werden. In der Liegenschaftsunterstützung sind wir heute finanziell eingeschränkter. Wir können aber dennoch den verbleibenden weissen Fleck auf der Reka-Landkarte, das Engadin, eliminieren. In Madulain werden wir an Weihnachten 1998 ein Ferienhaus mit 16 Wohnungen eröffnen, wahrscheinlich vorläufig die letzte Reka-eigene Ferienanlage.

Um auch in Zukunft im Reka-Ferienbereich Wachstum erzielen zu können, ohne eigene Siedlungen finanzieren zu müssen, wollen wir vermehrt kleinere

oder grössere Feriensiedlungen fest übernehmen, sei dies als Pächter, Vermarkter oder in Mischlösungen. Wir können so den Reka-Standard bieten, tragen aber ein kleineres Risiko und eine geringere Belastung als bei eigenen Zentren.

Nun verkauft Coop unbegrenzt Checks an Coop-Kartennutzer mit einer Preisreduktion von 4%. Wird damit die ansonsten rückläufige Zahl der Check-Bezugsberechtigten kompensiert?

Wir verbilligen die Checks um 3%. Coop gibt ein weiteres Prozent dazu. 1997 hatten wir 57 Mio. Franken Coop-Umsatz. 1998 werden es rund 70 Mio. Franken sein. Die neue, hart verhandelte Lösung mit Coop bringt endlich eine landesweite Standardisierung der Bezugsmöglichkeiten für Coop-Kunden. Via Coop kommen jetzt auch viele Arbeitnehmer an Reka-Checks, die über ihren Arbeitgeber keine Checks beziehen konnten. Im Interesse der Popularisierung des Reka-Checks ist das ein guter Deal.

Wann wird der Reka-Check durch die «Reka-Wertkarte» abgelöst?

Beim Reka-Check wurde das Marketing in der Vergangenheit vernachlässigt. Der Reka-Check bleibt neben den Reka-Ferien eines unserer beiden Kerngeschäfte. Die bisherigen Schritte in Richtung Reka-Wertkarte haben sich als unfruchtbar erwiesen. Wir werden die Idee einer elektronischen Reka-Wertkarte aber weiterverfolgen. Vorläufig haben wir uns jetzt aber für ein Reengineering des Reka-Checks entschieden. Das heisst: Im Jahr 1999 soll der 1966 geschaffene Check durch einen neuen Check abgelöst werden. Dabei sollen Design und Sicherheitsstandards verbessert werden.

Der Einlöse-Split der Reka-Checks hat sich etwas weg von Bergbahnen und Gastgewerbe entwickelt. Hält dieser Trend an? Welches sind die Ursachen?

Als wir mit der SBB und dem Öffentlichen Verkehr vor wenigen Jahren einen neuen Vertrag abschliessen konnten – gültig für alle Fahrausweise – hat man dies entsprechend gepusht, um Wachstum zu generieren. In den letzten Jahren wurde aus meiner Sicht der Bahncheck zu stark betont. Wir möchten den Reka-Check wieder verstärkt als Ferien- und Freizeit-Check positionieren. Im 1. Quartal 1998 haben wir erstmal wieder ein Plus im Hotel- und Gaststättenbereich erzielen können.

Reka ist 1998 gut gestartet

Beim Reka-Check konnte der Verkauf bis 10. April 1998 im Vergleich zum Vorjahr um 6,7% gesteigert werden. Bei der Einlösung resultiert ein Plus von 3,6%. Erstmals gibt es auch beim Einlösen im Hotel- und Gastgewerbebereich wieder ein Plus von 2,2% (1997: -5,6%; 1996: -8,6%). Im Winter 97/98 verzeichnete Reka-Ferien ein Plus von 3% bei den Logiernächten und ein Plus bei den Mietentnahmen von 6%. Der Buchungsstand für den Sommer verzeichnet für die Mietobjekte in der Schweiz ein Plus von 7% und für jene im Ausland ein Plus von 20%, der Durchschnitt liegt bei +12%. Per 10. April waren 77% des letztjährigen Jahresumsatzes bereits gebucht. «Familienferien sind keine kurzfristig gebuchten Ferien, davon profitieren wir natürlich», meint dazu Reka-Direktor Werner Bernet. STR

Schliesslich haben wir bisher kaum ein Keyaccount-Management für Einlöserfirmen betrieben. Gemäss unserer neuen Strategie kommt diesem Bereich neu eine viel stärkere Bedeutung zu. In den nächsten zwei, drei Jahren wollen wir zu unseren Einlöserfirmen ein ähnliche intensives Beziehungsnetz aufbauen wie wir es zu unseren Check-Ausgabestellen haben.

«Wir möchten den Reka-Check wieder verstärkt als Ferien- und Freizeit-Check positionieren.»

Sind neue Bereiche geplant, wo in Zukunft mit Reka-Checks bezahlt werden kann?

Wir wollen uns in den Freizeitbereich öffnen. In Zukunft könnte der Reka-Check beispielsweise als Zahlungsmittel für Openair-Konzerte dienen. Es geht uns darum, den Check auf der Verkaufs- und auf der Einlöserseite zu popularisieren, aber immer im touristischen Bereich. Zunehmend kommen Firmen auf uns zu, die Checks an Zahlung nehmen möchten.

Wir wollen bei den Einlösestellen weniger auf quantitative Ziele und dafür mehr auf Exklusivität setzen. Heute ist unser Reka-Verzeichnis ein «Telefonbuch». Ein Hotel soll sich wirkungsvoll von der Konkurrenz abheben können, indem es Reka-Checks an Zahlung nimmt. Und wir wollen gleichzeitig segmentspezifischer vorgehen und für gezielte Nachfragergruppen Angebote zusammenstellen, deren Leistungsträger Reka-Checks akzeptieren.

Zum Schluss: Wie stellt sich die Reka zum derzeit im Aufbau befindlichen Switzerland Destination Management?

Es kommt stark darauf an, was SDM für eine Kommissionspolitik haben wird. Hier fallen ja in diesen Tagen Entscheidende. Ich kann mir gut vorstellen, dass wir in einzelnen Zentren einige Wohnungen im Kontingent an SDM eingeben werden. Bei uns sind 98% unserer Kunden Individualkunden und dies ist ja auch das von SDM angestrebte Segment.

Die diesjährige Generalversammlung der Schweizer Reisekasse findet am 23. April in Brunnen statt. Im Mittelpunkt der GV stehen neben den statistischen Geschäftszahlen – drei Verwaltungsratsmitglieder treten zurück und müssen ersetzt werden – die Vorstellung der neuen Strategie «Reka 2004» sowie ein Referat von Marco Hartmann, Direktor von Schweiz Tourismus.

SDM-Kommissionsansätze

Partner wollen Präzisierungen

Die Schweizer Tourismusbranche wartet mit Spannung auf die definitiven Kommissionsansätze von Switzerland Destination Management. Die jüngste Beirats-Sitzung hat zwar noch nicht den Durchbruch gebracht, aber die Verhandlungen stehen offenbar kurz vor dem Abschluss.

Ungeduldig hat die touristische Branche darauf gewartet, dass Switzerland Destination Management seine Kommissionsstrategien und -ansätze auf den Tisch legt. An der Beirat-Sitzung vom 21. Mai, jenem Gremium, das die touristische Interessens mit den SDM-Verantwortlichen an einen Tisch bringt, konnten die Positionen einander angenähert werden. «Noch sind nicht alle Differenzen beseitigt, doch die Diskussion verlief konstruktiv und ich erwarte einen positiven Abschluss an der nächsten Sitzung vom 13. Mai», äussert sich Michel Ferla (ST) optimistisch.

«Die Kommissionsansätze im FIT-Logementbereich werden zwischen minimal 8 und maximal 20% liegen», steckt der stellvertretende SDM-Geschäftsführer Christian Vultier den Bereich ab. «Die genaueren Konditionen werden ohnehin im Einzelfall ausgehandelt werden müssen.» Der genaue Wert innerhalb dieser grossen Spannweite wird unter anderem davon abhängen, ob Bettenkontingente nur in den nachfrageschwachen Zeiten oder über das ganze Jahr an SDM abgetreten werden. Entscheidend wird auch sein, ob die touristischen Partner, in der Regel die Verkehrsvereine, ihrerseits mit Deskline arbeiten und damit die Datenaufbereitung selber leisten, oder ob dies von SDM gemacht werden muss. Switzerland Destination Management hat seinerseits klar den Willen betont, mit den Verkehrsvereinen dann als Prioritätspartner zusammenzuarbeiten, wenn diese ihrerseits die nötige Angebotsbündelung leisten.

Die touristischen Partner verlangen vor verbindlichen Zusagen zur Zusammenarbeit noch ergänzende Informationen von SDM und ST. Sie fragen sich beispielsweise, welche bisherigen Abgaben für ST-Leistungen in Zukunft in den SDM-Kommissionsansätzen enthalten sind. Und sie erwarten präzisere Auskünfte zur SDM-Kostenstruktur (Call-Center) und zu dessen Investitionsabsichten. Diese Angaben will SDM den Partnern vor der nächsten Sitzung unterbreiten. Dann wollen die Beirats-Mitglieder ihrerseits als Kommunikatoren die gefundene Einigung gegenüber der Branche vertreten.

Der SDM-Beirat

Peter Huber	Spilgen
Reto Brantschi	Davos
Max Nadig	VSTD-Präsident
Alberto Vonäsch	Ostschweiz
C.-A. Ramseier	RDK-Präsident
Walter Loser	Crans-Montana
M. Kalbermatten	Wallis Tourismus
Danièle Burekhardt	Ticino Turismo
Claude Petitpierre	Lausanne

Reto Brantschi, Claude Petitpierre sowie ein Walliser Vertreter sind zugleich auch Delegierte im Deskline-Beirat. STR

REKLAME



Ihr Partner für Hotel EDV

?

Jahr 2'000
Sind Sie bereit?

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

Reka-Kennziffern 1997		
Verkauf von Reka-Checks	340,16 Mio. Fr.	+ 2,2%
Verbilligung durch die Ausgabestellen	44,00 Mio. Fr.	
Verbilligung durch die Reka	8,70 Mio. Fr.	
Gesamte Verbilligung	52,70 Mio. Fr.	+ 3,6%
Einlösung von Reka-Checks	343,74 Mio. Fr.	+ 3,6%
Sparguthaben in Reka-Checks	214,40 Mio. Fr.	- 1,6%
Durchschnittliche Vergünstigung		15,5%
Logiernächte Ferienwohnungen Schweiz	718 122	± 0,0%
Logiernächte Bauernhöfen Schweiz	79 621	+ 8,4%
Total Logiernächte Schweiz	797 743	+ 0,8%
Logiernächte Ausland	251 426	+ 19,2%
Total Logiernächte	1 049 169	+ 4,7%

Die Reka bewirtschaftet zirka 1100 Wohnungen mit 4500 Betten und 260 Bauernhöfe in der Schweiz und 700 Wohnungen mit 2900 Betten im Ausland.



So soll die neue Ferienanlage im Engadiner Madulain aussehen. Bild: Reka

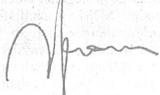
EDITO

DOSSIER

Einfach sich selber sein...

Auf etwas aus sein, an der Quelle sein, im Blickpunkt sein, zeitgemäss sein, bekannt sein oder auf Topniveau sein, dies sind Ausdrücke, die man heute oft in Zusammenhang mit der Wirtschaft hört und die allzu oft als Garantie für Rentabilität verstanden werden.

Haben wir vergessen, dass es sogar in unserer von den Wirren der Globalisierung geschüttelten Welt noch einen anderen, beständigeren Wert gibt, nämlich das menschliche Wesen an sich, das sich als zuhörendes, elegantes, feines, als Sein ohne Schein, als präsent, klares, lichtvolles Wesen ausdrücken kann. Oder einfach sich selber sein ...



J.-P. Genoud
Direktor

AKTUELL

Die Familie steht hoch im Kurs!

Der Bereich der Familienzulagen, ein wichtiges Element der Sozialversicherungen, ist öfters eine Schlagzeile wert. Erst kürzlich ist im Kanton Waadt eine Initiative unter dem Motto «Ein Kind, eine Kinderzulage» lanciert worden. Unter anderem soll die monatliche Kinderzulage von Fr. 140.– auf Fr. 180.– erhöht werden. Die Initiative gehört in den Einflussbereich der kantonalen Gesetzgebung über Kinderzulagen und entspricht Tendenzen wie derjenigen des Risikoausgleichs unter den verschiedenen FAK (Familien-Ausgleichskassen) oder der Schaffung von Zulagen für Selbständigerwerbende und Personen ohne Erwerbstätigkeit.

News aus den Sozialversicherungen

• Wussten Sie, dass vor 50 Jahren, nachdem das Gesetz über die Alters- und Hinterlassenenversicherung nach zwei Niederlagen (1925 und 1931) am 6. Juli 1947 vom Volk angenommen wurde, ab 1948 Renten von 40 bis 65 Franken an die ersten 150 000 Rentner ausbezahlt wurden, ohne dass diese jemals Beiträge geleistet hätten?

• Die Konferenz der Kranken- und Unfallversicherer (COSAMA), welcher vor allem westschweizer Krankenversicherer angeschlossen sind, wehrt sich gegen die extreme Zersplitterung der Bestimmungen des Krankenversicherungsgesetzes (KVG). Allein die Verteilung der Bundessubventionen zur Prämienverbilligung zu Gunsten von finanziell Benachteiligten, die durch 26 verschiedene kantonale Gesetzgebungen und deren Verordnungen geregelt wird, erfordert einen riesigen Verwaltungsaufwand. Es lebe der Föderalismus!

• Wie in einer kürzlich erschienenen Konsumentenzeitschrift («Bon à savoir», 21.1.98) steht, ist seit mehr als 50 Jahren in unserer Bundesverfassung eine Mutterschaftsversicherung vorgesehen, welche noch heute nicht das Licht der Welt erblickt hat... Der Entwurf des Bundesrates sieht vor, dass Arbeitnehmerinnen und selbständigerwerbende Frauen während 14 Wochen 80% des Lohnes erhalten

DIE VORSORGESTIFTUNG DES SHV VERWALTEN HEISST VORAUSSIEHEN

«Eine sehr notwendige Voraussicht ist es zu spüren, dass man nicht alles voraussehen kann!» Diese Aussage von Jean-Jacques Rousseau in seinem «Contrat social» lässt denjenigen, die zur Aufgabe haben, die Zukunft eines jeden von uns zumindest in finanzieller Hinsicht zu planen, ein gutes Stück Freiheit. Gemeint ist hier natürlich die materielle Zukunft, anders ausgedrückt die Pensionierung, für deren materielle Sicherheit die Vorsorgestiftung des SHV eher zuständig ist als für die Finanzierung von Krankheit oder Unfall.

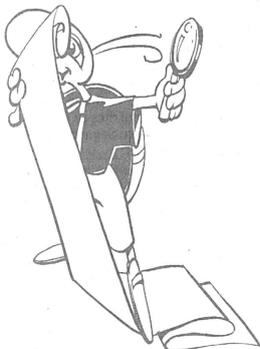
Hotela, bzw. der Stiftungsrat treffen beim Verwalten der Vorsorgestiftung des SHV Entscheidungen, welche Voraussicht erfordern, da sie sich unmittelbar auf die Zukunft auswirken. Ungefähr 700 Mio Franken werden so jährlich mit äusserst zuverlässigen und leistungsfähigen technischen Hilfsmitteln höchst effizient verwaltet.

1997

Das vergangene Jahr war, was die Vorsorgestiftung des SHV betrifft, durch den Verzicht auf den einheitlichen BVG-Prämienansatz (infolge Abwesenheit eines Gesamtarbeitsvertrags) gekennzeichnet, vor allem aber durch zwei Neuerungen, die im Jahr 1996 eingeführt worden sind und deren Resultate nun zum erstenmal über ein ganzes Rechnungsjahr hinweg verfolgt werden konnten: Dadurch dass sich die Vorsorgestiftung Zugang zu den Mitgliedern des Schweizerischen Reisebüroverbandes (SRV) geschaffen hat, konnte Hotela ihre Politik der Öffnung gegenüber der ganzen Tourismusbranche in die Tat umsetzen. Dies hat nicht nur bei den schweizerischen Reisebüros, sondern auch bei anderen Berufszweigen des Tourismus grosses Interesse hervorgerufen.

Am 1. Januar 1998 hat Hotela zwei neue, besonders effiziente Vorsorgepläne ins Leben gerufen, welche auf dem Prinzip der abgestuften Prämiensätze beruhen:

sollen. Die Finanzierung soll zu 0,1% des Bruttolohnes erfolgen und vom Arbeitgeber sowie vom Arbeitnehmer getragen werden.



• Wenn Sie sich für Sozialpolitik interessieren und gleichzeitig Ihre Französischkenntnisse in diesem Bereich ergänzen wollen, haben Sie nun die Möglichkeit ein kürzlich erschienenen umfassendes Nachschlagewerk zu benutzen: Der «Dictionnaire suisse de la politique sociale» umfasst 650 Artikel und wurde in Zusammenarbeit mit Soziologen, Politologen, Pädagogen, Juristen und Sozialarbeitern zusammengestellt. (Editions Réalités Sociales, Lausanne, 1997)

DER STANDARD PLAN
deckt die obligatorischen Leistungen des BVG

DER MEGA PLAN
sieht eine erweiterte Deckung im Bereich der Leistungen bei Tod und Invalidität vor.

Diese Vorsorgepläne betreffen den koordinierten Lohn gemäss BVG und können beide mit einer Variante «Plus» versehen werden.

Dank einer optimalen Finanzpolitik konnte Hotela den persönlichen Altersguthaben der Versicherten einen Zins von 6% gutschreiben (nach vier aufeinanderfolgenden Jahren zu 6,25%), was eine fortwährende Herausforderung bedeutet.

Die Beschlüsse des Stiftungsrates

Einige Tage vor Weihnacht 1997 hat der Stiftungsrat der Vorsorgestiftung des SHV beschlossen, die seit 1985 aufgelaufenen Reserven für Sondermassnahmen wie folgt aufzulösen:

Erhöhung aller BVG-Renten um

11,9%

Überweisung auf alle Konten der aktiven Versicherten einer

zusätzlichen Altersguthabenschrift

Des weiteren werden im Jahr 1998

alle Alters-, Invaliden- und Hinterbliebenenrenten, die im Jahr 1994 zum erstenmal ausbezahlt wurden,

um 3 % erhöht,

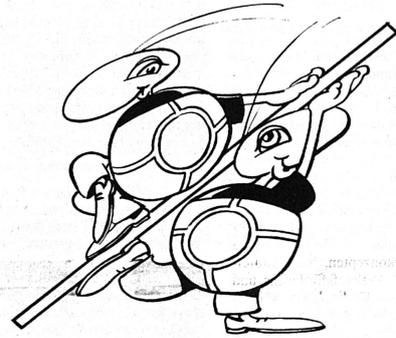
auf alle persönlichen Altersguthaben

ein Zins von 6% gewährt,

Eine hervorragende Nachricht für das Jahr 1998

Im Rahmen unseres Jubiläums gewähren wir folgende Zinsen auf die persönlichen Altersguthaben unserer Versicherten:

6% + 1% Jubiläum = 7%



im Rahmen des 50jährigen Jubiläums der Hotela ein zusätzlicher Zins von

1%

auf die persönlichen Altersguthaben gewährt.

Ferner wird Hotela eine dreisprachige Broschüre über die Durchführungsbestimmungen des BVG herausgeben.

Auf diese Weise unternimmt Hotela alles, um zwei wichtigen Zielsetzungen täglich näherzukommen:

1. Die bestmögliche Verwaltung der Altersguthaben unserer Versicherten
2. Die Erweiterung unserer Institution durch den Empfang neuer Betriebe und Verbände. Wenn möglich mit Vollpension...

SIE FRAGEN, WIR ANTWORTEN

Kürzlich habe ich bei der AHV-Ausgleichskasse einen Kontoauszug verlangt und festgestellt, dass mein damaliger Arbeitgeber meinen Lohn für das Jahr 1989 nicht deklariert hatte. Was kann ich tun?

Da die Frist von 5 Jahren zur Festsetzung der AHV-Beiträge gemäss dem üblichen Verfahren abgelaufen ist, bleibt Ihnen nichts anderes übrig als den Beweis zu erbringen, dass die AHV-Beiträge von Ihrem Lohn abgezogen worden sind. Nur so können diese auf Ihrem Konto gutgeschrieben werden. Zu

diesem Zweck können Sie uns Ihre Lohnblätter, Lohnausweise oder andere Bestätigungen, aus denen dies hervorgeht, schicken. Für weitere Fragen steht Ihnen Frau M. Scheidegger gerne zur Verfügung (021/962 46 55).

Mein Hotel feiert dieses Jahr sein 25jähriges Jubiläum und zu diesem Anlass möchte ich meinem Personal als Geschenk einen zusätzlichen Betrag auszahlen. Muss ich diesen als AHV-Lohn deklarieren?

Nein, ein vom Arbeitgeber anlässlich eines Betriebs-

jubiläums an die Angestellten überwiesener Betrag ist nicht Bestandteil des AHV-Lohnes, unter der Bedingung, dass dies erstmals beim 25jährigen Jubiläum und später nicht öfter als alle 25 Jahre geschieht. Herr J.-M. Pittet (021/962 45 77) gibt Ihnen gerne weitere Auskünfte.

ZOOM

Erfinderisch sein

Während langer Zeit hat er die Meere befahren und musste dabei, um leben zu können, fortwährend sein Material unterhalten, bauen, einrichten, ausstatten. Er heisst Bernard Moitessier und ist durch seine Tätigkeit als Seefahrer ein begeisterter Anhänger der Erfindung geworden. Die Gewohnheit, täglich seine Vorstellungskraft einzusetzen, um sich aus der Patsche zu helfen, wurde zu seiner Philosophie. Für dieses Genie existiert kein Abfall: alles, wirklich alles ist verwertbar, brauchbar, wiederverwendbar. Überlegen wird so zu einem Argument des Sparens. Für Bernard Moitessier ist der in jeder Situation gegenwärtige Erfindungsgeist, aus einfachen Dingen Nützliches zu schaffen, zu einer Kunst, ja zur absoluten und gleichzeitig friedlichen Waffe geworden. Lassen auch Sie sich in Sphären tragen, wo alles möglich ist!



1948-1998



Ihre Sozialversicherungen
Rue de la Gare 18, 1820 Montreux
Tel. 021/962 49 49
Fax 021/962 45 45

P. Gatti

Jagd nach einer Million Übernachtungen

Tirol und Vorarlberg gehen mit neuen Marketingkonzepten in die Jahrtausendwende. Kärnten setzte den Schwerpunkt auf eine Organisationsreform. Im Land Salzburg sind es weniger Papiere als vielmehr aktive Massnahmen und politische Grundsatzklärungen. Allen gemein ist das Anliegen: Weg von der Kirchturmpolitik.

FRED FETTNER

Unter «Regionalisierung» wird in Österreich ähnliches verstanden, wie in der Schweiz unter Destination Management. Touristisches Marketing in einer Dimension, die den Erwartungen der Gäste und den ökonomischen Notwendigkeiten gleichermaßen entspricht. In mühseliger Arbeit haben sich Tourismusberater nun auf einen Richtwert für ein sinnvolles Mindestmass geeinigt: Eine Million Übernachtungen pro Jahr. Dieser Wert findet nach jahrelanger Diskussion verstärkter Eingang in die strategischen Planungen.

Die Salzburger Land Tourismus Ges.m.b.H. hat früh eine Regionalstruktur geschaffen. Sie beschränkte sich aber weitgehend auf Regionsgeschäftsführer, der Grossteil der Aktivitäten wurde getragen von den örtlichen Verbänden getragen. Nun erklärte der für Tourismus zuständige Landeshauptmann-Stellvertreter *Arno Gaststeger*: «Wir wollen die Zahl von 100 Tourismusverbänden in Salzburg bis zum Jahr 2000 auf 50, spätestens bis 2004 auf 20 reduzieren.» Das Beispiel Lungau zeigt bereits, wie es geht: In der geografisch geschlossenen Einheit im Süden Salzburgs, die als Geheimtip vorwiegend von Österreichern besucht wird, haben sich die 15 Fremdenverkehrsverbände zur «Ferienregion Lungau» zusammengeschlossen. Sie ist für Angebotsentwicklung und Erstellung von Marketingkonzepten, Werbemittelproduktion, PR, Verkaufsförderung und Werbung allein zuständig. Über 80% des gesamten Budgets der Region (rund 2 Mio. Franken) werden zentral verwaltet. Die Dimension der Region übersteigt mit 1,67 Mio. Übernachtungen jene des bisher grössten Verbandes (Saalbach-Hinterglemm) um rund 30%.

Strebt Salzburgs Tourismusverantwortlicher zur Beseitigung der «Kirchturmpo-

litik» eine Fünftelung der Tourismusverbände an, beschränkt sich Tirols Landeshauptmann *Wendelin Weingartner* auf die Halbierung der bisher 250 Verbände. «Der neue Tiroler Weg», Ende 1997 beschlossene jüngste Variante des touristischen Leitbilds für Österreichs tourismusintensivstes Bundesland, wurde vom Berner Tourismusberater *Daniel Fischer* begleitet. Es geht um die Optimierung der Aufgabenteilungen nach Kompetenzen. Über die Organisationsreform sollen die wichtigsten Tourismusprozesse und -institutionen zu einem Tourismuskonzern Tirol zusammengefügt werden. Im Konzept wird die Kosteneffizienz in der Leistungserstellung als Voraussetzung für eine verbesserte Marketingeffizienz genannt.

Die Optimierung der touristischen Aufgabenteilung sei durch Konzentration auf Kernkompetenzen und durch Eliminierung von unnützen Organisationen zu erreichen. Für den Leiter der Tirol

Werbung, *Josef Margreiter*, kann vor allem die Regionalisierung nicht schnell genug gehen. Das Land stellt für sinnvolle Zusammenschlüsse pro Jahr über 6 Mio. Franken zur Verfügung. Landeshauptmann Weingartner: «Die ersten 50 Mio. Schilling wurden 1997 vergeben, die 150 Mio. werden maximal drei Jahre reichen. Wer zu spät kommt, den bestrafen die leeren Kassen.»

Kein Wettrennen um Geld

Was *Peter Haimayer*, Universität Innsbruck, zur Replik veranlasste, Regionalisierung dürfe «kein Wettrennen um Millionen» werden. Es gehe um strukturelle und strategische Änderungen, nicht einen Wettlauf. Eine eher ungewöhnliche Variante regionaler Zusammenschlüsse wählt die Stadt Innsbruck. Sie fusioniert eine Umlandgemeinde nach der anderen mit dem Innsbrucker Verband. Dominant ist das budgetstarke Innsbruck, das durch

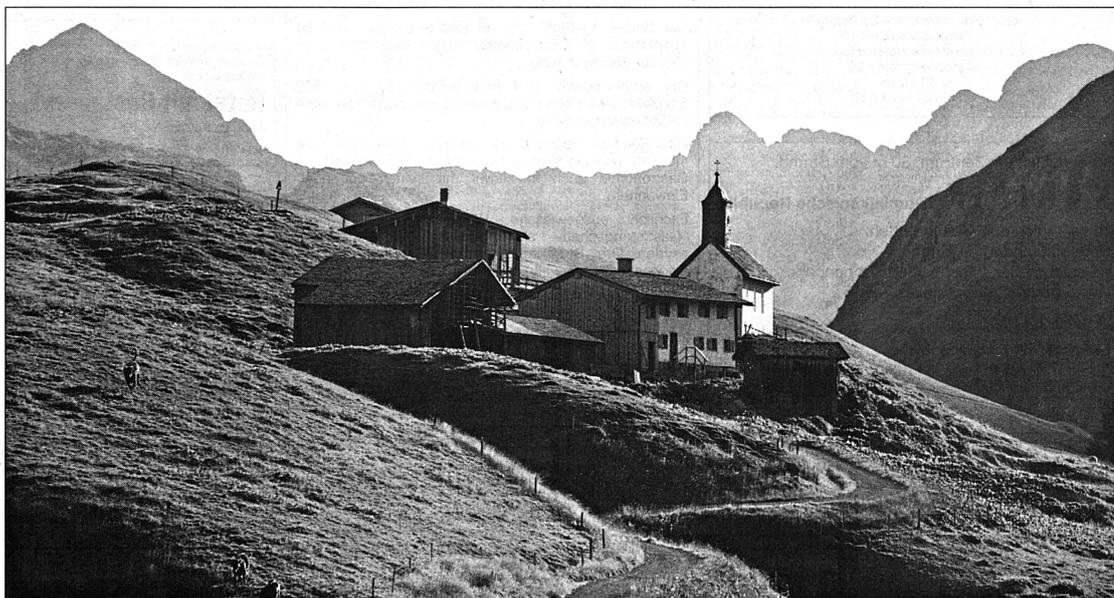
die Integration der finanzschwachen Mittelbergsgemeinden auch Erholungstourismus anbieten kann.

Angst vor neuen Bürokratien

Kern der geänderten Strukturen Kärntens ist die Trennung von Werbung und Verkauf (siehe Kasten unten). Sie birgt die Gefahr von Doppelgleisigkeit in sich. So wird die Kärnten Card in der Werbung organisiert, aber von Kärnten Verkauf gegen Provision vertrieben. Dem gegenüber steht die Verkaufsförderung. So fühlte sich anfänglich keiner zuständig, wenn es um begleitende Werbung zur Aufnahme in einen Veranstalterkatalog ging. «Der erste angesprochene Mitarbeiter, egal ob Verkauf oder Werbung, muss nun sagen: «Ja, ich kümmerge mich darum», stellt Kärnten-Chef *Ferdinand Posnik* klar.

Das Land Kärnten hat beschlossen, seinen Anteil an der Kärnten Werbung zugunsten der Regionen zu reduzieren.

Auch die anderen Gesellschafter sind prinzipiell zur Abgabe von Anteilen bereit. 34 bis 40% sollten künftig jenen Regionalorganisationen, die den landesweiten Richtlinien entsprechen, vorbehalten sein. Allein, bis jetzt hat noch keine abgegeben. Posnik sieht es positiv: «Wahrscheinlich sehen die Regionen bisher keine Notwendigkeit, weil sie über das neue Regional-Forum optimal mitbestimmen können.» In diesem Gremium sind schon jetzt die führenden Repräsentanten regionaler Einheiten versammelt. Später sollen es die Geschäftsführer der festgeschriebenen maximal 15 Kärntner Regionen sein. Zwei Drittel davon hatten sich rasch gefunden, bei den anderen harzt es ein wenig. Rund 1,2 Mio. Franken stehen für ein Zusammengehen projektbezogen bis 1999 jährlich zur Verfügung. Ist die Flächendeckung erreicht, sollen den Regionen bis zu 10 Mio. Franken pro Jahr zur Verfügung stehen.



Die meisten der österreichischen Ferienregionen setzen in Zukunft auf neue Marketingkonzepte, um von der Kirchturmpolitik wegzukommen.

Foto: zvg

Kooperation

Meilenstein für Österreich

Mit einem Schlag ist aus den Mitgliedern der 18 verschiedenen österreichischen Angebotsgruppen (Segmentpromotion) Österreichs grösste Hotelkooperation entstanden. Sie umfasst derzeit rund 1000 Mitgliedsbetriebe mit 150 000 Betten und verbucht etwa 20% der österreichischen Tourismuseinnahmen. Die neue Gesellschaft rangiert im globalen Vergleich unter den Hotelketten weltweit auf Rang 15.

Nachdem Wirtschaftsminister und ÖW-Präsident *Hannes Farnleitner* und die Länder bei der letzten Präsidentsitzung der Österreich Werbung (ÖW) ihre Zustimmung zur «Urlaubsspezialisten Marketing Ges. m. b. H.» erteilt haben, gab anfangs März auch die Wirtschaftskammer Österreich «grünes Licht». Die Österreich Werbung wird sich an dieser neuen Tourismus-Marketinggesellschaft mit 50% beteiligen, die anderen 50% hält der Dachverband der 18 «Urlaubsspezialisten», so nennen sich in Österreich seit 1996 die Neigungsgruppen, die als Marketingkooperationen von Hotels und Betrieben mit konkreten Angeboten (z. B. für Tennis, Reiten und Golfen) genau definierte Zielgruppen ansprechen.

Die neue Hotel-Marketinggesellschaft diene einerseits der Stärkung der Marktposition der Neigungsgruppen «Urlaubsspezialisten» im internationalen Wettbewerb. Andererseits würden damit, so die Österreich Werbung, neue Wege eröffnet, um attraktive Kooperationspartner zu finden. «Die Gründung dieser Gesellschaft stellt einen bedeutenden Meilenstein im österreichischen Tourismus dar», erklärt ÖW-Chef *Michael Höjferer*.

Kärnten

(Euro)Start in die Buchungszukunft

Um «Nägel mit Köpfen» zu machen, wird Kärnten ab Mai 1998 in Start direkt buchbar. Dafür sorgen die gewinnorientierte Verkaufsorganisation der Kärnten Werbung, Kärnten Verkauf Ges.m.b.H. (KV), und Eurostart als technologische Lösung.

FRED FETTNER

Das Land Kärnten wird im Mai 1998 erste Eurostart-Region. Die Grundsatzabkommen sind unterzeichnet. Detailverträge werden noch bis 30. April 1998 folgen. Kärnten Verkauf (KV) will den Auftrag «gewinnorientiert» zu agieren durch eigenständige Buchungstätigkeit umsetzen. Geschäftsführer *Johannes Gatterer* strebt diese auf mehreren Ebenen an: Direktbuchung über die «Kärnten Hotline» (zentrales Call Center), Buchung über Internet (TIScover), Reisebürobuchung über das Call Center oder CRS (Start) und Aufbau eigener «intelligenter» Veranstalterprodukte. Die technische Lösung Eurostart ermöglicht den Zugriff auf eine zentrale Kontingentverwaltung, egal ob via Call Center oder CRS, ab Herbst 1998 auch via TIScover im Internet. Das habe unter anderem den Ausschlag für die Wahl des deutschen Systems – und gegen Deskinle der Swisscom – gegeben. Weiters führt Gatterer Unflexibilität für Deskinle negativ ins Treffen, während man bei Eurostart für die Aufnahme in Start eine wesentliche Marketingunterstützung garantiert erhielt. So wird

Kärnten über einen längeren Zeitraum auf der «aktuellen Seite» in Start zu finden sein. Fürs erste fast die einzige Möglichkeit, über das CRS in die Kärnten-Zentrale vorzudringen. Ein Katalog wird frühestens im Winter 98/99 verfügbar sein. 1998 wird intern für die elektronische Reservierung deshalb als «Jahr Null» gerechnet. In Zukunft sollen 5% der Kärnten-Übernachtungen über die elektronische Reservierung kommen. Für Gatterer selbst scheint das Ziel sehr hoch gesteckt zu sein. Lieber verweist er darauf, dass «Kärnten Verkauf» insgesamt für eine Million zu sätzlicher Übernachtungen im Lande (etwa 8% des Gesamttaufkommens) sorgen soll.

Rasche Flächendeckung

Organisiert ist die Kärntner Buchungszentrale als «Filialsystem» mit den einzelnen Regionen. Von Beginn an werden, abgesehen von der Region Wörthersee, die fünf wichtigsten Regionen mit dabei sein. Ziel ist, die rasche Flächendeckung zu erreichen. Bis zu 2,5 Mio. Franken soll Kärntens Eurostart kosten. Manche meinen zuviel. Gatterer: «Wir haben aus einer guten Position heraus so lange verhandelt, bis es gepasst hat.» Der Vorteil einer Pilotfunktion. Es handelt sich um ein Paket, das neben der Software auch Marketingunterstützung und Elemente der Buchungsmotivation enthält. Die Einführungskosten für Eurostart werden von KV getragen, an den laufenden Kosten müssen sich die Regionen beteiligen. Wobei sie etwa 2% Provision einbehalten dürfen, mit 6% rechnet KV, bis

zu 12% sollen dem Retailer zugestanden werden. KV wird 1998/1999/2000 jeweils mit rund 1,8 Mio. Franken subventioniert. Diese Mittel fließen vorwiegend in die Informations- und Buchungstätigkeit. Ab 2001 muss sich die Gesellschaft finanzieren.

Verstärktes Incoming

Das ab Mai 1998 in Kärnten zum Einsatz kommende Eurostart «Leistungsmodul 1» ermöglicht Zimmerreservierungen, aber noch keine Packages. Erst in den folgenden Jahren will Kärnten eigene, innovative Produkte entwickeln und selbst, aber auch über andere Veranstalter, anbieten. Stark wird sich die eigenständige Incomingtätigkeit auf die Reformländer stützen. In Zentral- und Westeuropa werde man kaum punkten, meint Gatterer die Gefahr durchaus erkennend, nicht als neue Angebotsvariante, sondern öffentlich gestützte Veranstalterkonkurrenz missverstanden zu werden. Ähnliche Reibepunkte betreffen schon jetzt Kärntens private Incoming-Reisebüros. Sie haben sich zu einem Verband zusammengeschlossen, eine Klage wegen Verstoß gegen das EU-Wettbewerbsrecht steht im Raum. Gatterer: «Wir versuchen in einem Gentlemen's Agreement nicht auf deren Weiden zu grasen. Ausserdem decken die Landesmittel nur jene Kosten die wir in die allgemeine touristische Information investieren.» Das Angebot an die Reisebüros, sich an der Verkaufsges.m.b.H. zu beteiligen, blieb bisher ohne Resonanz. Offensichtlich ist das Vertrauen in die Gewinnperspektive des Landesunternehmens gering.

Festspiele in Österreich

Kultur-motivierte Schweizer

Bei einer Befragung der Gäste in Österreich nach ihren Reismotiven gaben 10,3% der Schweizer die Motive «Kultur» und 11,8% «Städtereisen» an. Mit diesen Werten liegen die Eidgenossen deutlich über den durchschnittlichen Werten von je 7,3%. Eine gute Ausgangslage auch für Österreichs Festspielsaison 1998. HU

REKLAME

CHECK IN DATA

Sie brauchen kein Programm, sondern eine Lösung für Jahre.

Darum Fidelio von Check-In Data.

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



EIN BIJOU IST ZU KAUFEN

Im Auftrage verkaufen wir einen schönen, gepflegten

LANDGASTHOF

zwischen Schaffhausen und der deutschen Grenze. Die Liegenschaft wurde 1988 vollumfänglich umgebaut und ist ausserordentlich gut unterhalten. Die betrieblichen Einrichtungen und Einbauten entsprechen den heutigen Anforderungen. Der Betrieb weist auch optimale Arbeitsabläufe auf.

Das Tagesrestaurant verfügt über rund 40 Sitzplätze, des gepflegte Speiserestaurant mit kombinierbarem Wintergarten über rund 80 Sitzplätze, das schöne Gartenrestaurant mit Kinderspielfeld über rund 90 Sitzplätze und die Kegelbahn über rund 20 Sitzplätze. Es stehen rund 30 Parkplätze zur Verfügung. Im weiteren sind eine 4-Zimmer-Wohnung und 4 schöne Gästezimmer vorhanden.

Dieser Betrieb eignet sich für Wirtsleute, welche eine kreative Küche pflegen und gerne in ländlicher Umgebung zu Hause sind, dies obwohl die Stadt Schaffhausen in nur 10 Autominuten erreichbar ist.

Weitere Auskünfte erteilt:

GASTROCONSULT
Treuhand für Hotellerie und Restauration

Kurt O. Winkler
eidg. dipl. Immobilien-Treuhand
Gastroconsult AG
Unternehmensberatung
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Telefon 01 377 54 68

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

Zu verkaufen

Am besten Lage, mitten im Zentrum von Amriswil TG

Hotel/Restaurant

Top Zustand, Bar, Restaurant, Saal, Kegelbahn 4-Zimmer-Wohnung, 2½-Zimmer-Wohnung, 7 Zimmer, 15 Parkplätze.
Interessante Finanzierungsmöglichkeit.
Interessenten melden sich unter 071 351 28 05, R. Hungerbühler.

102443/394407

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 VERKAUFEN

Hotel/Restaurant im Mittelwallis

In sonniger und zentraler Lage.

Restaurant: 105 Plätze inkl. Esssaal
Hotel: 16 Zimmer und Wirtewohnung

Im Sommer Gartenterrasse.

Parkplätze vorhanden.

Interessenten melden sich unter
Chiffre MA 4353 an Mengis Annoncen,
Postfach, 3930 Visp.

ME 102437/44008

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-Wirtewohnung.

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, Liegenschaftsverwaltung, 8340 Hinwil.

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

102384/275514

Zu verkaufen im Berner Jura

Idyllisches Hotel-Restaurant

Wohnsitz aus dem 18. Jahrhundert.
Komplett renoviert, seltene Architektur.
An touristischer Lage, am Tor zu den Freibergen.

- grosser Umschwung von 5329 m²
- Speisesäle mit 35 und 40 Plätzen
- Garten und Terrasse mit 70 Plätzen
- 5 Doppelzimmer
- 1 Privatwohnung mit Terrasse
- 3 Garagen und Stall für 3 Pferde

Telefon 032 484 91 28

P 102529/137650

Beratung - Organisation - Verwaltung

Zu verkaufen
9100 Herisau AR, Zentrum

Restaurant-Liegenschaft mit 5-Zimmer-Wohnung

schönes, gepflegtes Altstadt-Haus,
Speiserestaurant mit 60 Plätzen an
erstklassiger Lage.
Verhandlungspreis Fr. 650 000.-

102352/394343

Hättenschwil Liegenschaften
Webergasse 1 Tel. 071 223 47 33 9000 St. Gallen

Zu vermieten (evtl. zu verkaufen)
in Stadtgemeinde Zug
(Autobahnzubringer)

grosser, vielseitiger Gastgewerbebetrieb

mit Passanten- und Speiserestaurant,
grosses Garten-Restaurant, Würstli-Bar,
Aussenbar für Apéro, 2 Nachtlokale
(1 Lokal mit eigener Küche). Möglichkeit
als 24-Stunden-Betrieb zu führen.
Grosser Parkplatz für PW und LKW.
Grosse Wirtewohnung/Passantenzimmer.
Ernsthafte und kapitalkräftige
Interessenten melden sich bitte unter
Chiffre H 197-757553 an Publicitas AG,
Postfach 4661, 6304 Zug.

P 102439/44200

Zu verkaufen in Zürich-Oerlikon,
projektiertes HOTEL, mit ca. 75 Zi-
m. DU/WC, genügend Parkplätze, an
sehr attraktiver Lage, in der Nähe der
Zürcher Messe Zürich, mit Bus-, Bahn-
u. Autobahnschliessung zum Flughafen.
Interessante Rendite. Tel. 011730 06 11.

Zu verkaufen in Interlaken-Ost

Hotel-Anlage

Nähe Camping, mit Restaurant,
20 Bungalows, direkt am Wasser,
schöne Lage, viele Parkplätze.
Verhandlungspreis Fr. 2,2 Mio.
Eigenkapital mindestens Fr. 100 000.-
Telefon 01 261 85 92.

P 102385/385892

Einmalige Gelegenheit für Gastrofachleute

In Hagnek an stark befahrener Strasse mit grosser Parkfläche verkaufen wir - eventuell zu vermieten - gefälliger, altherwürdiger

Landgasthof

- 90 Plätze
- «Stübli» 16 Plätze
- grosses ungedecktes Parkfeld
- Drei 2-Zimmer-Wohnungen
- Eine 3-Zimmer-Wohnung

Günstiger Mietzins bzw. Verkaufspreis
Ernsthafte Interessenten erhalten gerne nähere Auskunft bei:

P 102438/256501

erich weber

Immobilien, Verwaltungen
Bundesgasse 26, 3001 Bern
Telefon 031/312 16 21

Im Berner Oberland verpachten wir ein

Hotel/Restaurant

Wir bieten Ihnen ein Speiserestaurant für Anlässe bis zu 100 Personen, urchig eingerichtete Hotelzimmer und ein Alpküchli mit offenem Kamin mit einer ganz speziellen Atmosphäre.

Benkert & Hirni Treuhand und Beratungs AG
Rosenstrasse 27
3800 Interlaken
Telefon 033 822 33 22

102441/394408

Zu verkaufen im Oberengadin interessantes

Hotel mit Restaurant

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

0 100792/391231

LadinslerFranz^{KG}

Internationales Realitätenbüro für touristische Gewerbeimmobilien

Italien:

- **** Parkhotel, historischer Anstalt, in Belluno/FV, Seminare, Geschäftstourismus, 50 Betten
- ** Hotel in Sanremo, 40 Betten, ohne Mauern, kürzliche Renovierung, guter Standort
- ** Hotel am Gardasee, 60 Betten, Südufer, sehr schöne Lage und bester Standort
- ** Hotel/Restaurant, 60 Betten, 160 Sitzplätze, Raum Vercelli

Österreich:

- **** Hotel in Kitzbühl, 80 Betten, unmittelbare Nähe Aufstiegsanlagen, Bestzustand, Beautyfarm
- **** Hoteldorf, 160 Betten, Sauna, Hallenbad etc., an den Aufstiegsanlagen in schneesicherer Höhe
- **** Hotel, 60 Betten, 3 ha Grund, isolierte Lage, Sauna etc., im Gastelertal

Budapest:

- ** Hotel, 180 Betten, beste Zentrumslage sehr schöne Architektur, zu erneuern

Prag:

- **** Hotel, 240 Zimmer, 1200 Sitzplätze Kongress, Zentrumslage

Rainerstrasse 2, I-39038 Innichen,
Telefon 0039-474-913115,
Fax 0039-474-914182

102498/383878

KATAG

LUZERN

Zu verkaufen/vermieten per sofort oder nach Übereinkunft in Flims/Laax (GR)

RESTAURANT IN FERIENHOTEL

Der Betrieb liegt auf 1200 m.ü.M. und die Region ist berühmt für vielseitige Sommer- und Wintersportvergnügen.

Die Liegenschaft umfasst folgende Räumlichkeiten:

Restaurant	40 Plätze
Speiserestaurant	80 Plätze
Bar	30 Plätze
Seminarraum	80 Plätze
Diverse Säle	60 bis 100 Plätze

Im weiteren kann die Vermietung von Appartements zusätzlich übernommen werden.

Potentielle Kauf-/Mietinteressenten sind gebeten, sich für weitere Auskünfte an Herrn H.P. Blättler zu wenden.



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotellerieleistungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 11, 6011 Kriens
Tel. 041 317 37 37, Fax 041 317 37 38

0 102436/172723

In näherer Umgebung von Bern zu verpachten nach Vereinbarung

Café/Restaurant

Gross- und Kleininventar muss übernommen werden (alles neuwertig). Erforderliches Kapital ca. Fr. 200 000.-

Interessenten melden sich unter
Chiffre 102508, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.

102508/294421



Anzeigenschluss für Liegenschafts-Inserate: Donnerstag, 17 Uhr



Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH

Finanzierung · Beratung · Wirtschaftsprüfung

Wir sind beauftragt, für ein erfolgreiches

4-Sterne-Hotel

in einem führenden Zweisaisonort einen Käufer zu suchen.

Das Hotel verfügt über ca. 150 Betten und verschiedene Restaurationslokale. Die Übernahme des weitgehend erneuerten Betriebes kann nach Übereinkunft erfolgen.

Ernsthafte Interessenten orientieren wir auf schriftliche Anfrage gerne über weitere Einzelheiten zum Betrieb und zu allfälligen Übernahmemodalitäten.

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH,
(Herr H. Nanzer)
Gartenstrasse 25, Postfach
8039 Zürich

101934/9158



Zu verkaufen in der Südschweiz auf einer Sonnenterrasse mit herrlicher Aussicht auf das umliegende Naturparadies,

Hotel-Liegenschaft mit Umschwung

- 13500 m² Grundstück
- 27 Doppelzimmer
- 25 Garagenplätze
- 1240 m² Nebenräume

Das Gebäude kann als Kur-Hotel, Erholungsheim, REHA-Klinik, Seminarhotel oder für ähnliche, zonenkonforme Zwecke verwendet werden. Eine Haltestelle des öffentlichen Verkehrs befindet sich vor dem Hause.

Verkaufsunterlagen und Auskünfte erhalten Sie beim Migros-Genossenschafts-Bund, Zentrale Dienste, Herr Marcel Würmli, Postfach, 8031 Zürich,
Tel: 01/277 26 16 oder Fax: 01/277 31 11.

Trend-Bulletin I/98 der SGH

Rosa Streifen am Schweizer Hotelhimmel

Die jüngste Umfrage der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) zeigt Morgenröte am Horizont: Umsätze steigen, Personalaufwände sinken, Finanzaufwände stagnieren und das Betriebsergebnis erholt sich wieder langsam.

MARC AEBERHARD

Die neue Schutzpatronin der Schweizer Hotellerie heisst – wie es scheint – Aurora: die römische Göttin der Morgenröte scheint sich wieder über das dunkle Firmament der vergangenen Jahre zu schielen. Das jüngst von der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) publizierte Trendbulletin zeigt, dass die Durststrecke einstweilen etwas gelindert werden konnte. So sind in einer nicht repräsentativen Hochrechnung von 115 Hotels für das Jahr 1997 Umsatzsteigerungen von 1,4% zu verzeichnen. Sie deuten darauf hin, dass die Nachfrage wieder leicht stärker geworden ist. Dies ist zum einen auf verbesserte Wechselkursbedingungen, gesenkte Preise in den Hotels und gute Wetter-beziehungsweise Ferientagesituationen zurückzuführen. Gleichzeitig sind die Personalkosten um durchschnittlich 1,3% auf 38,6% des Umsatzes gesunken. Dies ist durch steigende Umsätze bei gleichbleibendem Personalbestand zu erklären; aber auch auf Sparbemühungen seitens der Hoteliers, den Payroll (totale Lohnkosten) zu senken. Diese beiden Umstände und das erhöhte Kostenbewusstsein der Branche führen dazu, dass das Betriebsergebnis wieder auf 27,2% (+2%) gesteigert wurde.

Massiver Substanzverlust

Der Finanzaufwand konnte, durch einerseits zurückgestellte Investitionen (keine weiteren Ausgaben) als auch günstige Zinsbedingungen auf 11,7% (-0,6%) gesenkt werden. Der durchschnittliche Betriebs-Cash-flow der untersuchten Hotels liegt gemäss der jüngsten Studie bei nunmehr 5,4%. Dies entspricht einer Zunahme von 2,2 Prozentpunkten.

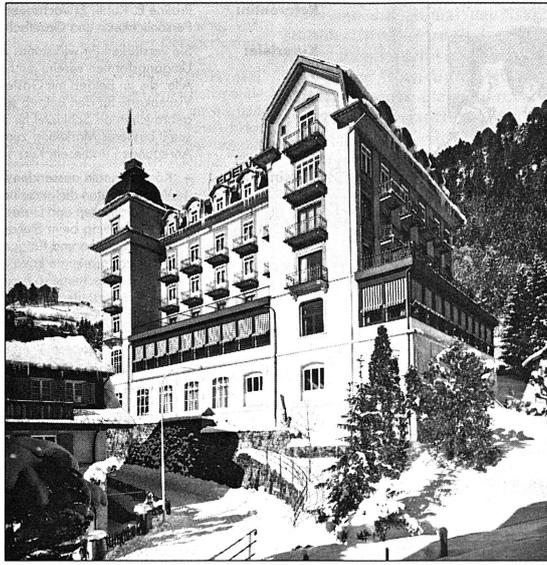
Kommentar

Morgenröte macht noch keinen Sonntag

Trotz zarten Rosastreifen am Hotelhimmel dürfen die Zahlen keineswegs darüber hinwegtäuschen, dass es noch immer alles andere als rosig um die Branche steht:

- Jahrelang konnten keine oder nur ungenügende Abschreibungen oder Rückstellungen vorgenommen werden. Die Investitionsnotwendigkeit ist gross wie noch nie.

- Die Einführung des Euro steht kurz bevor. Wie sich dies auf den Wechselkurs des Schweizerfranken auswirkt, ist noch offen. Die Finanzauguren sind sich gar nicht im klaren; ein schwacher Euro



Rosa Himmel über den Schweizer Hotels. Vieles deutet darauf hin, dass es mit der heimischen Hotellerie wieder aufwärts geht; noch ist die Krise jedoch nicht überwunden. Foto: zvg

Belief sich das Betriebsergebnis I (BE I), eine Kennzahl, die Aussagen über die wirtschaftliche Substanz eines Hotels zulässt, 1994 noch bei 9770 Franken pro Bett, so fiel diese Zahl Ende 1996 auf 7510 Franken pro Bett zurück. Hochgerechnet auf 1000 Betriebe kommt dies einem Substanzverlust von ca. 165 Mio. Franken beim BE I oder von 1,4 Mio. Franken beim Ertragswert gleich. Optimistisch schätzt die SGH ein, dass 1997 bis zu 25% dieses Verlustes wieder aufgeholt werden könnte. Die SGH legt aber deutlich fest, dass mit dem Trend-Bulletin lediglich die «Früherkennung von allgemeinen Trends» eingefangen werden soll. Re-

präsentative Aussagen wie sie ein erhobenes Panel zulassen, dürfen aber von dem Bulletin nicht erwartet werden. Die SGH kommt in der ersten Ausgabe zum Schluss, dass es sich bei den an der Umfrage beteiligten Betrieben um meist gutgeführte und ertragsstarke Unternehmen handelt, welche ihre Buchhaltungen früh abschliessen. Dennoch – und dies zeigt die Erfahrung der SGH – würden die Anfangstrends im Verlaufe des Jahres in aller Regel auch bestätigt.

SGH Geschäftsbericht

Neben der statistischen Betriebsstatistik präsentierte die SGH auch ihren eigenen Jahresbericht. Das operative Ergebnis der

SGH lag letztes Jahr bei 5,16 Mio. Franken (+18,2%). Nach hohen Darlehen- und Bürgschaftsverlusten (4,91 Mio.) und nach weiteren Delkrederückstellungen und Abschreibungen blieb noch ein Reingewinn von zirka 2300 Franken. «Diese Verluste haben weiter zugenommen und erreichten den höchsten Betrag in der Geschichte der Gesellschaft», wie Hans-Peter Stücheli, Vorsitzender der Geschäftsleitung in seinem Schreiben ausführte. Zusätzlich mussten für Kreditrisiken weitere 17 Mio. an Rückstellungen vorgenommen werden. Der Gesamtbestand der SGH Engagements lag bei 361 Mio. (220 Bürgschaften und 141

Mio. Darlehen). Die insgesamt bewilligten Mittel für Bürgschaften und Darlehen lagen bei 33,9 Mio. (1996: 36,3 Mio.). Das somit mitfinanzierte Investitionsvolumen betrug 325 Mio. Rund 55% der bewilligten Mittel trugen zur qualitativen Verbesserung des touristischen Angebotes bei. Bei der regionalen Verteilung nahm Graubünden 9,9 Mio. in Anspruch, das Wallis 9,39 Mio., Bern 6,3 Mio. und die Zentralschweiz 5,3 Mio. 45,5% der Mittel (15,44 Mio.) wurden für Hotelkäufe verwendet, 28,4% für Hotelerneuerungen, 14,4% für Neubauten. (Siehe Frontartikel in der htr vom 16. April 1998).

Externe Faktoren sorgen für Hoch

Laut der Erhebung des Bundesamtes für Statistik (BFS) ist die Zahl der Logiernächte von Dezember bis Februar auf 7,3 Mio. gestiegen. Das sind 6,7% oder 460 000 Einheiten mehr als in der Vorjahresperiode. Die Zunahme der Logiernächte war in allen drei Monaten zu beobachten. Besonders erfolgreich war das Ergebnis im Januar, als 171 000 (+7,4%) mehr Übernachtungen gezählt wurden als im Januar 1997. Alle vergleichbaren Tourismusregionen verzeichneten laut der Erhebung des BFS mehr Übernachtungen. Am kräftigsten legte das Wallis zu (+9,7%), gefolgt vom Berner Oberland (+8,1%), dem Bündnerland (+7,2%) und der Zentralschweiz (+6,2%).

Gestiegene Auslandsnachfrage

Das BFS führt die guten Resultate nicht nur auf die guten Schnee- und Wetterverhältnisse über die Weihnachts- und Neujahrstage zurück. Auch die günstigeren Wechselkurse sowie ein verbessertes Preis-Leistungs-Verhältnis hätten dazu beigetragen, das Feriennziel Schweiz wieder attraktiver zu machen. Die Einschätzung des BFS wird durch die gestiegene Nachfrage ausländischer Gäste bestätigt. Der Rei-

severkehr aus dem Ausland nahm um 338 000 (+8,9%) auf 4,14 Mio. Hotelaufenthalte zu. Die Zunahme geht vorab auf das Konto der europäischen Gäste. Mit +32% stieg die Zahl der britischen Gäste am stärksten, gefolgt von den Touristen aus Italien (+24%), den USA (+20%), den Niederlanden (+20%) und Deutschland (+6,7%). Während die europäische Nachfrage um 4% auf 3,47 Mio. Übernachtungen stieg, legte die Logiernächtezahl aussereuropäischer Gäste um 5% zu.

Asienkrise feststellbar

Rückläufig war der Incoming-Tourismus insbesondere aus Frankreich (-2,2%), Belgien (-2,2%), Japan (-7,7%) und dem übrigen süd- und ostasiatischen Raum (-1,9%). Auch die Schweizer zog es vermehrt in die einheimischen Hotels. Im Vergleich zum letztjährigen Winterquartal stieg die Zahl der «einheimischen» Übernachtungen um 4% auf 3,16 Mio. Wie das BFS weiter schreibt, verklärte sich indessen die durchschnittliche Aufenthaltsdauer von 2,9 auf 2,8 Nächte. Damit habe sich der seit einiger Zeit beobachtete Trend zu kürzeren Aufenthalten fortgesetzt. sda

Zahl der Übernachtungen nach touristischen Regionen

	1997/1998	1996/1997	+/- %
Graubünden	2 175 469	2 029 943	7,2
Berner Oberland	791 499	731 854	8,1
Zentralschweiz	493 389	464 585	6,2
Tessin	159 590	143 978	10,8
Wallis	1 294 016	1 179 349	9,7
Waadt	496 506	475 733	4,4
Schweizer Mittelland	282 147	170 644	65,3
Freiburg/Jura/Neuenburg	97 363	86 346	12,8
Ostschweiz	332 516	320 891	3,6
Zürich	612 733	579 200	5,8
Beide Basel	204 702	315 514	-35,1
Genf	359 438	341 718	5,2

Quelle: BFS/sda

Uhren- und Schmuckmesse Basel

«Welcome»-Aktion gegen hohe Zimmerpreise

Die Weltmesse für Uhren und Schmuck ist die lukrativste Messe in Basel. Überrasst Hotelpreise haben für Unmut gesorgt: Nun versucht Basel mit einer Stadtmarketing-Aktion für Gut-Wetter-Stimmung zu sorgen.

ISO AMBÜHL

Eine in der Regel gutbetuchte Kundschaft macht sich jedes Jahr auf nach Basel, um Neuheiten der Uhren- und Schmuckbranche aufzuspüren. Während der Messe sind die Hotels voll – bis weit nach Zürich oder Luzern. Auch die Gastronomie und die Ladengeschäfte kommen auf ihre Rechnung. Angesichts dieser Tatsachen verwundert es nicht, dass die Messe Basel diesen Juwel sorgfältig pflegt und jegliche Klagen aus der Besu-

cherschaft ernst nimmt. Als vor fünf Jahren Uhrenkönig Nicolas G. Hayek mächtig auf die Pauke haute und lautstark forderte, dass Basels Hoteliers von ihren Kollegen in Zermatt und Luzern lernen sollten, was Gastfreundschaft ist, war Feuer im Dach. Der Basler Hotelier-Verein wehrte sich gegen solche pauschalen Anschuldigungen. Doch letztes Jahr schlug der inzwischen abgelöste Messe-Direktionspräsident Hans Hagenbuch in die gleiche Kerbe und schwärmte von Hotels in Las Vegas.

«Top Rates»

Das Thema Gastfreundschaft und Klagen über zu hohe Preise in Hotels und Restaurants während dieser Weltmesse sind ein Dauerbrenner. Gemäss Preiserelementen sollten die Hoteliers während der Messe aber nicht über ihre Maximalpreise gehen, betont Albert Geyer, Präsident des Basler Hotelier-Vereins. Basel

Tourismus setzte sich in den letzten Jahren immer wieder für ein gästefreundliches Basel ein und lancierte auch spezielle Taxis mit stillvollen, sprachkundigen Chauffeurs.

Tilman Hengevoss, neuer Direktor des Unternehmensbereichs II der Messe Basel, will jetzt offenbar zeigen, was aktives Stadtmarketing ist. Zusammen mit dem Basler Kommunikationsfachmann Manfred Messmer hat er innert zwei Tagen die Aktion «welcome» aus dem Boden gestampft. Ein Budgetrahmen von 1,5 Mio. Franken wurde bereitgestellt. Unter dem Begriff «welcome» sollen alle Dienstleistungen, welche die Messe Basel und andere Dienstleister erbringen, vereint werden. Selbst der Basler Regierungsrat unterstützt die Aktion. Eine spezielle Hotline kümmert sich um Anliegen der Gäste. Auch der Basler Hotelier-Verein macht mit Fahnen, Badges, Steller und ein spezieller Gäste-Brief sind vorhanden. Zu-

dem wird jedem Gast ein Geschenk aufs Zimmer gegeben, für dessen Auswahl jeder Hotelier frei ist. Im Sinne einer Qualitätskontrolle wird Kathrine Jencer, einst Sandoz-Sprecherin, als Ombudsfrau positive und negative Kritik von Kunden über Hotels, Restaurants oder Messe aufnehmen und auswerten.

Unter Federführung der Messe ist die «welcome»-Aktion breit abgestützt: Neben Hotelier- und Wirtverein engagieren sich auch die Ladengeschäfte der Pro Innerstadt, die Basler Verkehrsbetriebe, der Gewerbeverband, Taxiunternehmen sowie Basel Tourismus. Die Ausstellermesse für Uhren und Schmuck ist für Basel ein wichtiger Imageerträger und generiert in der Region zirka 300 Mio. Franken. Daher ist es kein Geheimnis, dass die Basler unter allen Umständen ein Abwerben dieser Messe, beispielsweise nach Genf, wo bereits ein kleinerer Uhrensalon mit Nobelmarken besteht, verhindern wollen.

REKLAME

Die bessere Lösung!



Hogatex Starlight HMS Hotel Management System

Die Hogatex-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung Winword von Microsoft

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

Standard-Lösungen unter Windows 95 oder Windows NT

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



Inhaberin: Michèle Galmarini
**International ausgerichtete
 Fachausbildung mit
 Diplom-Abschluss der ersten
 Barfachschole 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: _____

90373/262595

Handels- und Verkehrsschule Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44
Hotelsekretär/in
 Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.
 Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Hotelhandelskurse wissen wollen, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



Kursbeginn August / Februar
 Name: _____
 Adresse: _____
 PLZ/Ort: _____

Spende Blut. Rette Leben.



Schweizer Hotelier-Verein Weiterbildung

Persönlichkeitsentwicklung Ihr Auftritt bitte!

Datum/Kursort: Donnerstag, 14. Mai 1998, Hotel Des Balances, Luzern

Referentin: Praline E. Kubli, Erwachsenenbildnerin, Spezialistin in Persönlichkeits- und Gesellschaftsschulung, Institut ADUNKA, Zürich

Kursziele: Sie verstärken Ihr wirksames Auftreten durch gepflegte, moderne Umgangsformen vereint mit harmonischer Körpersprache. Alle, die im Betrieb mit Gästen direkt zu tun haben und eine gute Visitenkarte für den Betrieb sein möchten, können Menschenkenntnis gebrauchen als Schlüssel für mehr Aufmerksamkeit, Interesse und somit besseres Marketing zum Nutzen des Gastes. Die Tips und Anregungen in diesem Kurs sind konkret und sofort umsetzbar.

- Kursinhalte:**
- Körpersignale aussenden und empfangen
 - Was bedeuten die einzelnen Verhaltensweisen bei den Menschen?
 - Reviervorhalten und Distanzen
 - Körperhaltung beim Stehen, Gehen und Sitzen
 - Körpersprache und Knigge
 - Umgangsformen im Privat- und Geschäftsbereich
 - z.B. - verschiedene Begrüssungszeremonien
 - Vorstellen - Bekanntmachen
 - Das «Du» in der Öffentlichkeit
 - Ist «Kavaliers» noch gefragt?
 - Der gute Ton

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 325.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 380.- (inkl. MwSt)

Führung: Wegweiser durch den Versicherungsdschungel

Datum/Kursort: Montag, 18. Mai 1998, Hotel Bern, Bern

Referent: Jean-Baptiste Piemontesi, Vize-Direktor Soziale Kassen HOTELA, Montreux

Kursziele: AHV, IV, AIV, EO, FAK, KK, UVG, BVG... Sie kennen sich problemlos aus in diesen Abkürzungen. Sie wissen, wie Kassen, Versicherungen, Vorsorgeeinrichtungen funktionieren. Sie erkennen, wie obligatorisch, notwendigerweise oder zusätzlich abgezogene Gelder verwendet werden. Sie erfahren, warum Versicherungsprämien mehr als 10 % Ihrer Brutolöhne verschlingen.

- Kursinhalte:**
- Übersicht über Versicherungen und Kassen, ihre Bedeutung, ihre Aufgaben und Funktionsweise
 - Wer und was ist versichert?
 - Welche Leistungen werden ausgerichtet?
 - Berechnungsarten und Rechenmodelle
 - Umgang mit Kassen und Versicherungen
 - Hinweise auf Vorgehens- und Verhaltensweisen
 - Zukunftsperspektiven und Entwicklungstendenzen

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 325.- (inkl. MwSt)
 Nichtmitglied SHV/Gastro Suisse Fr. 380.- (inkl. MwSt)

Monbijoustrasse 130, 3007 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44

102495/64735



HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

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
- Spiëz (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



Der Schweizer Hotelier-Verein und seine Bildungs-Institutionen – die Partner für Ihre berufliche Aus- und Weiterbildung im Gastgewerbe

Weltsprache Englisch lernen in England. IHR ERFOLG!

90 Minuten von London,
 in Stadt direkt am Meer

- Spezialkurse für das Hotelfach
- Intensivkurse
- Vorbereitungskurse für Cambridge-Diplome
- Spezialkurse für Senioren ab 40 Jahren
- Sommerferiensprachkurse mit tollem Freizeitprogramm ab 3 Wochen

Gratisinfo:
 Frau I. Herzog
 St.-Karlstr. 54, 6004 Luzern
 Tel. 041 240 48 86 / Fax 041 240 53 77
 P-102435/243404



In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares
FRANZÖSISCH
 CCIEL, Negressauve
 F-79370 CELLES/BELLE
 Tel/Fax 0033-5-49-279.275
 http://www.mellecom.fr/cciel

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

ENGLISH Top Jobs weltweit

Southbourne School of English 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 Gmülingen

Weiterbildung SHV



Für Ihre Bedürfnisse

031 370 41 11

hotel + tourismus revue Günstiger im Abonnement!

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

	1/2 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



**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 ✓
- Videoaufzeichnung ✓
- Diplomabschluss ✓
- Training mit dem Schweizer- und Vizeweltmeister ✓
- Viele praktische Übungen ✓

Schweizer Hotelier-Verein (SHV)

«Strategie 98» ist Vereins-«Reengineering»

Wie modernisiere ich einen Verein? Der Ansatz: Weg mit Strukturen um der Struktur willen. Her mit prozessorientiertem Unternehmertum. Der Schweizer Hotelier-Verein wird einem «Reengineering» unterzogen.

THOMAS VASZARY

Meinungsvergleiche vornehmen zu können.

Im Vordergrund des Umsetzungs-Vorschlages zu Händen der Delegiertenversammlung stehen drei Bereiche:

• **Interessensvertretung:** Der SHV will mit einer umfassenden wirtschaftspolitischen Interessensvertretung im In- und Ausland die Meinungsführerschaft in der Branche beanspruchen. Dabei will er ein gesamttouristisches «Wir-Gefühl» fördern.

• **Produkte- und Angebotslinien:** Einzelne Marktsegmente sollen mit Hilfe des SHV zusammengefasst und zu einem gemeinsamen konzertierten Auftritt koordiniert werden. Ziel: Ein besseres auf den Gast ausgerichtetes Marketing.

• **Support und Dienstleistungen:** Der SHV will seine Mitglieder mit unternehmerisch geführten Proficentern professionell unterstützen. Um Synergien zu nutzen, strebt er auch Allianzen und Kooperationen an.

Eine der wichtigsten Botschaften ist die Senkung der Mitgliederbeiträge. Nebst dem Sockelbeitrag soll das Mitglied nur jene Leistungen bezahlen müssen, die auch eingekauft werden.

Siehe auch nebenstehenden Artikel

Eine 15 Köpfe zählende Arbeitsgruppe unter der Leitung von Rolf Wismer erarbeitet seit letztem Jahr die Neuausrichtung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) unter dem Titel «Strategie 98». Am 12. Mai werden in Engelberg die SHV-Delegierten konkret Stellung nehmen, wie der SHV in Zukunft seine Arbeit anpacken soll. Die Neuausrichtung soll dem SHV einerseits mehr politisches Gewicht geben und andererseits den SHV zu einem prozessorientierten Dienstleistungsunternehmen machen. Nach der Definition des Leistungsauftrags wurden in der gesamten Branche qualitative Tiefeninterviews geführt, um aussagekräftige

«Reengineering»

Gäste-Lachen statt Schnittstellensalat

Es wirkt befreiend, ganz zuoberst in den Führungs-Ablaufdiagrammen auf einmal den Gast statt den Direktor zu finden. Nur bricht damit auch vieles von der klassischen Oben-Unten-Hierarchie zusammen, die strukturbesessene Führungsprofis bisher so faszinierte. Die «Geometrie der Häuschen» beginnt, einem geordneten Chaos Platz zu machen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Mit dem Führungs- und Ablaufs-Bonmot «Den Gast in den Mittelpunkt stellen» erregt heute kein Betriebsberater mehr grosses Aufsehen: Jeder will dies ja schon, allen voran die Führungsspitze. Nur: Falls die gesamten Strukturen eines oder mehrerer Unternehmen (oder Verbände) deshalb auf den Kopf gestellt werden, lässt dies aufhorchen. «Reengineering» ist deshalb kaum als eine weitere der ermüdend-originiellen ablauftheoretischen Kreationen an Mitarbeiter und Geschäftspartner zu kommunizieren, sondern nur von den Resultaten und Facts her. Kürzlich getan hat dies Hans Peter Dürr

als abtretender Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins (ZHV): Sein ausgeklügeltes Einfädeln eines logisch einwandfreien Zusammenspiels von ZHV und «Zürich Tourismus» (ZT) wirkte sowohl überzeugend als auch gekonnt (siehe Htr Nr. 15/98). Im Grunde genommen hat Dürr nichts anderes getan, als das erzwungen, was ohnehin Sinn macht, aber aufgrund (historisch gewachsener) Strukturen bisher nicht ging: Dank «Reengineering» wird jetzt eine ohnehin vom Markt definierte Destination, nämlich «Greater Zurich Area» (und nicht nur die Stadt), von ZHV und ZT mit aufeinander abgestimmter Standortpromotion und Marketing gemeinsam vermarktet. Aber mit System: Finanzquellen, Product Management und Verantwortlichkeiten werden nicht hierarchisch oder abteilungsmässig verknüpft, sondern nur von den Prozessen her.

Suche nach dem Weg

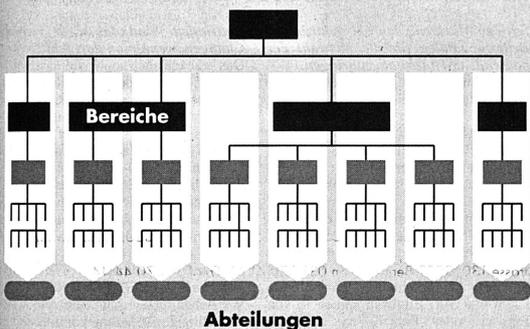
Zum «Reengineering» gehört offenbar auch die Suche nach dem richtigen Weg. Im Swisshotel Oerlikon bestand vor dem «Reengineering» Projekt eine Profit Center Struktur mit separaten Kompetenzzentren (wie Marketing) und Service Teams wie der Buchhaltung. Darauf ex-

perimentierte Dürr mit einem Organisationsvorschlag, der die verschiedenen Gästestarten mit den erweiterten Kompetenzzentren kombinierte, wobei Prozesse zum Kriterium wurden, nicht mehr Strukturen. Jedem Kernprozess wurde ein selbständiger Geschäftsführer zugeordnet. So wurde der «Zimmerbereich» zum «Hospitality Process» umgeordnet: Die unternehmerische Leistung dabei beginnt und endet beim Gast. Vom Verkauf über die Reservation über den Guest Service bis zur Administration war alles nur noch auf Gästebedürfnisse und Rentabilität ausgerichtet. Mit dem Host-Konzept wurden Chauffeure, Verkäufer, Reservationsleute, Buchhalter und Portiers rund um den Gast neu koordiniert, statt jeder für sich mit Schnittstellen wie früher. Dies erhöhte gleichzeitig das Gästeeleben und die Effizienz: Besseres Eingehen auf die Bedürfnisse muss also nicht unbedingt teurer sein, wie man das von der klassischen Hotellerie her noch glaubt. Auch der Konferenz- und Bankettbereich des Swisshotel, noch «mit vielen Schnittstellen gesegnet» und gekennzeichnet durch Befehlswege, die die funktionale Leiter hinaufgingen, wurde zu «prozessorientierten Pipeline».

Wer ist Lieferant?

Im «Reengineering» wird zwischen Kern- und Supply-Prozessen unterschieden: Kernprozesse realisieren den Umsatz, Supply Prozesse ermöglichen ihn. Die Supplier, beispielsweise aus der Küche oder dem Housekeeping, sind eine Art hausinterne Lieferanten. Der Kernprozess steht zum Supply-Prozess in einem Kunden-Lieferanten-Verhältnis: Das hat Folgen, zum Beispiel für den Einkauf. Nach dem «Reengineering» erfolgte er nicht mehr zentral, sondern dezentral: Die Mitarbeiter wurden multifunktional. Aus der traditionellen Küchenproduktion wurde eine mit Halbfertigprodukten, «Shockfreezing» und ähnlichem. Aus Hierarchiestufen wurden selbstentscheidende Teams mit Kompetenzen. Dürrs Erkenntnisse nach Beginn des Reengineerings: Die Kostensenkung griff schnell, nicht so aber die Mitarbeiterintegration. Nicht alle wollten oder konnten gleich mitmachen. Hier war viel Schulung angesagt. Als Methode zur Leistungsverbesserung ist das Reengineering deshalb nur so gut, wie seine Durchführung.

Von der vertikalen zur horizontalen Organisation



Die Hierarchien im Swisshotel Oerlikon: vorher (links) dominierten Quadrätchen, nachher (rechts) Kunden und Prozesse.

Quelle: Swisshotel/Dürr, Grafik: htr/FL

Mövenpick Hotels & Resorts 1997

Jeder dritte Umsatzfranken aus den Hotels

Was vor fünf Jahren bei Mövenpick noch auf der Abschlusliste stand, produzierte im Geschäftsjahr 1997 als grösste Schweizer Hotelkette fast 400 Mio. Franken des konsolidierten Gesamtumsatzes. Die Ägypten-Tragödie vom letzten Herbst führt 1998 zu zirka 3 Mio. Fr. weniger Gewinn in der ägyptischen Hotellerie.

Fr. kommt, bringen es die Hotels und Resorts mit knapp 400 Mio. Fr. auf einen Drittel des Gesamtkuchens. Der Umsatzzuwachs betrug gegenüber dem Vorjahr 11,6%.

Viele kleinere Hotelketten

Diese guten Zahlen täuschen jedoch über den Umstand hinweg, dass Mövenpick Hotels & Resorts (MHR) international eine sehr kleine Kette ist und dringend strategische Partner braucht. Bruno H. Schöpfer, selbst Hotelier, neuer Mövenpick Chief Executive Officer und damit Nachfolger von Ulrich Geissmann, unterstrich dies letzten Mittwoch vor den Medien mit den Worten, dass «die ideale Partner von Mövenpick entweder regionalgeografisch und/oder in der Sparte stark sein müssen». Christian G. Windfuhr, MHR-Konzernverantwortlicher, konkretisierte dies für die Hotellerie anhand der vielen kleineren Hotelketten auf der Welt, mit denen man sich gemäss einer ähnlichen Formel zusammen-

schliessen könne, wie Sheraton dies mit Arabella getan habe. Deshalb ist MHR auch die strategische Allianz mit «Kingdom» eingegangen, die durch den bekannten Hotelinvestor Prinz Al Waleed Bin Talal kontrolliert wird: «Er hält sich die besten Berater, Trendkenner und Research-Profis, die es gibt», so Windfuhr (siehe auch hotel + tourismus revue Nr. 15/98).

Die MHR durch den schrecklichen Terrorakt in Ägypten entstandenen Einbussen sollen gemäss Windfuhrs Schätzungen 1998 vorerst eine Halbierung des ägyptischen Hotelumsatzes zur Folge haben. Wobei ab kommendem Herbst das Geschäft wieder anziehen dürfte. Doch managt Mövenpick in Ägypten nicht nur

Resorts, sondern auch Stadt- respektive Geschäftshotels und ein Nilschiff.

Siehe auch Seite 11

Gesamtumsatzentwicklung

Jahr	Total in Mio. Fr.	(Hotels & Resorts)
1993	1253,1	(404,5)
1994	1162,2	(350,0)
1995	1116,3	(340,5)
1196	1112,0	(353,0)
1997	1189,6	(393,5)

Mövenpick Hotel & Resorts

Land	Zimmer	Betten
Schweiz: 10 Betriebe, wovon 8 eigene	1615	2503
Deutschland: 12 Betriebe, wovon 9 eigene	1857	2928
Ägypten: 7 Betriebe, alle im Management	1885	3685
Belgien: 1 Betrieb, eigen	128	165
China: 1 Betrieb, Management	408	775
Jemen: 1 Betrieb, Management	195	266
Jordanien: 1 Betrieb, Management	183	297
Holland: 2 Betriebe, eigen	217	342
Saudi-Arabien: 1 Betrieb, Management	193	259
Tschechien: 1 Betrieb	435	870
Hotelbetriebe Total: 37	7116	12 090

Quelle: Mövenpick

Berner Hotelier-Verein

Erwartetes Ja zur «Fusion»

Kaum überraschend sprachen sich Anfang Woche 39 Mitglieder des Berner Hotelier-Vereins (BHV, Stadt und Umgebung) für eine «Verschmelzung von Gastrosuisse und SHV» aus. BHV-Sekretär Franz U. Schmid garantierte «4 Mio. Fr. Einsparungen, wobei man uns beim Wort nehmen kann». Den Arbeitsplatzabbau bei den beiden Verbänden versprach er «sozialverträglich» vorzunehmen. Bedingt stimmte der BHV auch dem neuen L-GAV-Vorschlag zu; bei der Feiertagsregelung behält er sich eine Änderung vor.

Gefeiert wurde der Präsidentenwechsel: auf Fritz Mäder folgt Peter Schildknecht als Präsident. Zu diskutieren gab das Vorhaben, wonach vier Hotels diesen Juni in den Schaufenstern des Warenhauses Loeb je ein typisches Hotelzimmer nachbauen wollen, mit echten Gästen, die darin übernachten... Das Konzept von Loeb sei seriöser, als der kürzlich erfolgte «Frank Baumann-Skandal» in einem Zürcher Warenhaus-Schaufenster. APK

HOT-TELL

Solbadhotel in Sigriswil wiedereröffnet. Nach dreimonatigen Umbauarbeiten wurde das Solbadhotel Sigriswil oberhalb des rechten Thunersee-Ufers am 17. April wiedereröffnet. Das Hotel ist der sechste Betrieb der Hauenstein-Gruppe. Nach dem Konkurs 1989 hat der Quereinsteiger Walter Hauenstein aus Thun das Hotel im Frühjahr 1997 für 3 Mio. Franken ersteigert. In den Umbau und die Renovation zu Beginn 1998 investierte er weitere 3,9 Mio. Franken. Die gesamthaft 6,9 Mio. Franken finanzierte Hauenstein zu 100% aus eigenen Mitteln. Hotelier Stephan JJ Mäder will jetzt das Hotel über ein ausgedehntes Wellness-Angebot und den Seminar-Bereich auslasten. AF



Chief Executive Officers bei der Ablösung: Der zurücktretende Ulrich Geissmann (links), und der neue, Bruno H. Schöpfer, ein Hotelier.
Foto Michael Hutschneker

Hotel- und Restaurationsfachschulen in der Schweiz

Die Guten ins Töpfchen, die Schlechten ins Kröpfchen

Schweizer Hotel- und Restaurationsfachschulen kämpfen gegen den «rein profitorientierten Wildwuchs» in der Ausbildungsszene. Nach den jüngsten Vorfällen wollen sie eine offensivere Qualitätssicherung betreiben.

THOMAS VASZARY

Es war einmal eine arme Studentin, die wollte unbedingt eine der weltbekanntesten Hotelfachschulen in der Schweiz absolvieren, um die erste Hoteldirektorin in ihrem Land zu werden. Als sie sich über das Angebot informierte, schüttete man ihr eine Schüssel voller ähnelnd aussehender Kugeln vor die Füsse und überliess ihr die Qual der Wahl. Da keine Tauben und Vögel herbeiflogen, um die Guten ins Töpfchen und die Schlechten ins Kröpfchen zu legen, pickte die Studentin in ihrer Verzweiflung eine der Kugeln heraus und träumte von einer blühenden Hotelkarriere und ihrem Prinzen. An diesem Ziel angekommen, fand sie wohl männlichen Trost, doch ein Prinz war es nicht, die Ausbildung zudem ein einziger

Frust und der Glaube an die Gebrüder Grimm und «Aschenputtel» für ewig verloren.

«Qualitätssicherung Schweiz»

Damit dieses fiktive Beispiel nicht Schule macht, haben Vertreter der Hotelfachschulen in der Schweiz «der bösen Stiefmutter» aller dubiosen Hotelfachschulen den Kampf angesagt. Mit einer eben erschienenen Aufklärungsbroschüre will der Verein der Schweizerischen Hotel- und Restaurationsfachschulen (VSHR) den «schwarzen Schafen» Grenzen setzen. Ein «Qualitätslabel Schweiz» soll den Studenten weltweit die Augen öffnen, welche der Schulen ins «Töpfchen» und welche ins «Kröpfchen» gehören. Dass sich die Mitglieder des VSHR damit auch gleich selber unter Zugzwang gesetzt haben, kann nur positiv sein. Denn: Die vielen Anbieter sowie das breite Spektrum an Programmen und Sprachen kennen eine Gemeinsamkeit: Der Name «Schweiz» als Aushängeschild und Anspruch für Qualität und Tradition.

Widerstand formieren

«Transparenz im Ausbildungsprogramm, Seriosität in der Erfüllung des Ausbildungsversprechens sowie ein angemessener Standard in der Infrastruktur, werden dem rein profitorientierten Wildwuchs in der Ausbildungsszene» entgegenzusetzen, sagt VSHR-Präsident Kurt Imhof und spricht dabei auch von «Qualität offenbart sich am Widerstand». So reorganisierte der VSHR 1997 das Aufnahme- und Evaluationsverfahren bei Mitgliedschaftsanträgen und definierte die Grundregeln für die Lauterkeit in der Werbung. Er bildete eine neue Aufnahmekommission und wählte als Chef Peter Schlatter, Direktor des Ausbildungszentrums Spiez. Weiter lehnte der VSHR die Kandidatur der Alpina School Ilanz ab und hält die Evaluation des Aufnahmegesuchs der International Management Institute Weggis (IMI) pendent. Nach den jüngsten Fällen, die in den Medien publik wurden (siehe *Hotel + Tourismus revue* Nr. 4/98), intensivierte der VSHR den Kontakt mit den Schweizer Botschaften weltweit und lancierte eine Kampagne gegen unlautere Geschäftspraktiken. Informiert wurden auch landesweit die Berufsberatungsstellen und Berufsverbände.

Informationen: Sekretariat Verein Schweizerischer Hotel- und Restaurationsfachschulen (VSHR), Nathalie Nussli, Postfach 4943, CH-6002 Luzern, Telefon 0041 (0)79 402 77 77, Fax 041 (0)41 410 73 05, Internet <http://www.aseh.ch>, e-mail info@aseh.ch.

Kurt Imhof, Präsident VSHR

«Gegen Trittbrettfahrer und Kopfgeldjäger»

Sie stehen im schiefen Licht. Einige zurecht, andere zu unrecht. Doch warum grenzen sich seriöse Schweizer Hotel- und Restaurationsfachschulen von den «Schwarzen Schafen» nicht konsequenter ab? Die *Hotel + Tourismus revue* fragte Kurt Imhof, Präsident des Vereins Schweizerischer Hotel- und Restaurationsfachschulen (VSHR).

Interview: THOMAS VASZARY

Herr Imhof, Ihr Verein versucht, eine weitere Schädigung des Rufes Schweizer Hotel- und Restaurationsfachschulen zu vermeiden. Sind Ihre Aktivitäten nicht zu spärlich, um sich erfolgreich gegen «Schwarze Schafe» abzugrenzen?
 Natürlich, man kann immer mehr tun. Tatsache ist aber, dass unsere Massnahmen 1997 so umfassend waren wie noch nie zuvor. Zudem haben wir diese Tage eine dreisprachige Broschüre herausgebracht, in der alle Vereinsschulen auf einer gemeinsamen Werbeplattform die Qualitätsmarke «Schweizer Hotel- und Restaurationsfachschulen» propagieren.

Dennoch besteht der Eindruck, innerhalb des VSHR seien die Schulen un- und von Neid und branchenpolitischen Querelen geprägt.

Ein Problem ist, dass die Berufsvverbände die Wichtigkeit einer einheitlichen Plattform, sowohl gegen aussen als auch gegen innen, unterschätzen. Zwei Dinge sollten Sie jedoch auseinandertrennen, die einander nicht konkurrieren. Einerseits die Schulen für den deutsch- und französischsprachigen Markt und andererseits die englischsprachigen Schulen. Gerade letztere haben aufgrund des boomenden Asienmarktes das grosse Geschäft gefunden. Viele dieser Schulen mit ihren unterschiedlichsten Ausbildungskonzepten entziehen sich konsequent einem Kontrollmechanismus. Sie ziehen sich das Mäntelchen «Swiss-, Hotel- oder Management-School» über und versuchen als «Trittbrettfahrer und Kopfgeldjäger» vom Image der traditionellen Schweizer Schulen zu profitieren. Einige bemühen sich dann sogar um eine Mitgliedschaft beim VSHR, wollen letztlich aber den Verein nur als Persilschein missbrauchen. Gegen solche Unterfangen setzen wir uns weiterhin zur Wehr.

Sie haben zwar Ihre Kontakte zu den Schweizer Botschaften in aller Welt massiv verbessert. Trotzdem dürfte es schwierig sein, den Interessenten aus



Kurt Imhof: «Qualität offenbart sich am Widerstand.»

Foto: «expresso»

fernen Märkten den differenzierten Kriterienkatalog für die Auswahl der passenden Schule nahezubringen. Solch eine Überzeugungsarbeit auf Distanz ist in der Tat nicht einfach. Wichtig ist für uns aber auch, dass wir vom Bund Unterstützung erhalten haben. Seit November 1997 sind die Kantonalen Fremdenpolizeien aufgrund eines Erlasses des Bundesrates angehalten, einreisewilligen ausländischen Studentinnen und Studenten das Visum nur nach einem bestandenen Sprach-Check auszustellen. Viele der Asiaten wurden von Agenten für viel Geld in sogenannte «Swiss Hotel Schools» eingeschleust, obwohl sie kaum ein Wort Englisch sprachen, von Deutsch oder Französisch ganz zu schweigen. Dieser unlauteren Interpretation von Handels- und Gewerbefreiheit ist damit ein Riegel geschoben worden.

Auf der Berliner ITB im Wissenschaftszentrum fehlt seit Jahren ein globaler Auftritt aller anerkannten Branchen-Institute und -Schulen der Schweiz. 1999 soll in Hongkong die erste grosse Asienmesse für europäische Anbieter

stattfinden. Sind das nicht verpasste Chancen, wenn man dort fehlt?
 Das sehe ich auch so. Nicht, dass wir das nicht erkannt hätten. Aber um derart konzertierte Auftritte des VSHR auf der internationalen Bühne zu realisieren, fehlen uns schlicht die Gelder. Für 1999 werden wir den Jahresbeitrag von 3500 Franken auf 5500 erhöhen. Der nächste wirklich grosse Schritt aber wäre jener hin zu einer offiziellen Institution, deren Trägerschaft sowohl die Schulen als auch die Berufsverbände wären.

Gibt es nennenswerte Neuerungen innerhalb des VSHR für 1999?

Wir haben letztes Jahr eine vom VSHR unabhängige Aufnahmekommission ins Leben gerufen. Diese soll im Sinne der Qualitätssicherung alle im VSHR vereinigten Schulen nach den offiziellen Aufnahmekriterien durchleuchten. Ich werde als Direktor der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern den ersten Schritt tun, damit vor lauter Konzentration auf den Wildwuchs ausserhalb des VSHR nicht unsere eigenen Stärken und Schwächen in Vergessenheit geraten.

Wer ist dabei?

Der Vorstand des Vereins Schweizer Hotel- und Restaurationsfachschulen (VSHR): Kurt Imhof, Präsident; Karl Eugster, Union Helvetia; Peter Ehrensperger, Schweizer Hotelier-Verein, *Rodolphe Romano*, Gastrosuisse; Martin Kisseloff, Hotelconsult SHCC Colleges; Jan Høygen, Centre International de Glin; Marcel Clivaz, Swiss Hotel Association Hotel Management School Les Roches. Die VSHR-Mitglieder: Ecole Hôtelière de Lausanne, *Jean-Louis Aeschlimann*; Schweizerische Hotelfachschule Luzern, Kurt Imhof; Centre International de Glin, *Jean-Pierre Scalbert*; Ecole Hôtelière de Genève, *Oskar Sykora*; Swiss Hotel Association Hotel Management School Les Roches, *Eric Favre*; Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule Thun, *Rudolf Bolliger*; HIM Hotel Institute Montreux, *Edouard Dandrieux*; Institut Hotelier Cesar Ritz, *Hervé Fournier*; HTF Hotel- und Touristikfachschule Chur, *Peter Tromm*; Hosta Hotel and Tourism School Leysin, *Alan Semonite*; Hotelfachschule Belvoirpark Zürich, *Paul Nussbaumer*. VY

Aufnahmekriterien

Welche Schule darf Mitglied werden?

- Die Aufnahmekriterien des Vereins Schweizerischer Hotel- und Restaurationsfachschulen (VSHR):
- Ausbildungsprogramm:**
 - Richt- und Informationsziele sowie Stoffpläne für jedes Unterrichtsfach
 - Mindestens 1400 Lektionen à 45 Minuten
 - Ganzjähriger Direktunterricht mit max. 5% Exkursionen, exkl. Praktika
 - Vorangehende Ausbildung und Hotelfachschule ergeben Kaderausbildung
 - Wird in einer Fremdsprache ausgebildet, ist eine Landessprache obligatorisch und umgekehrt
 - Unterrichtsmethodik:**
 - Übliche Klassengrössen, schriftliche Unterrichts Vorbereitung, professionelle Studienunterlagen, Prüfungen
 - Lehrkräfte:**
 - Fachliche und pädagogische Qualifikation bei max. 24 theoret./45 prakt. Lektionen pro Lehrer und Woche
 - Keine Beeinträchtigung durch Zusatzaufgaben
 - Permanente Weiterbildung
 - Mehrheit verfügt über schweizerische Berufsethik und Wertvorstellungen
 - Reglementierung:**
 - Aufnahme- und Promotionsbedingungen Prüfungen, Disziplinarwesen, Praktikum, Verhalten, Umgang
 - Lauterkeit der Werbung:**
 - Effektives Angebot muss den publizierten Informationen entsprechen
 - Dokumentationen:**
 - Unternehmenspolitik, Aufsichtsorgane, Reglemente, Werbematerial, etc. VY

FORUM

Es wird immer «schwarze Schafe» geben



Roland Hohl, Präsident des Verbandes Schweizerischer Handelsschulen

Die Ausbildung an den Hotelfachschulen hat in der Schweiz eine lange und internationale anerkannte Tradition. Andererseits gefährden zweifelhaft Schul-Anbieter, Konkurrenz von Schulen mit «Swiss-», «Management-», «Hotel-» und anderen Bezeichnungen im Titel sowie die Praktiken einzelner Rekrutierungsagenten (in Asien) das gute Schul-Image rund um «Swiss» und «Hotel». Denn alle Schul-Anbieter profitieren von Ruf der Schweizer Hotellerie und von den Leistungen der führenden Hotelfachschulen. Verbesserte Kriterien für die Zulassung privater Hotelfachschulen wären aufgrund der aktuellen Ereignisse dringend nötig. **Woran harzt es? Vor allem am Freipass, die Handels- und Gewerbefreiheit diesbezüglich ausstellt: Jedermann kann in der Schweiz eine Hotelfachschule eröffnen. Und da die Kantone für die Zulassung von Privatschulen zuständig sind, gibt es verschiedene statt ein einheitliches Bewilligungsverfahren.**

Viel mehr als der Leumund der Eigentümer, die fachliche Voraussetzung der Schulleitung und die infrastrukturellen Voraussetzungen werden von der kantonalen Stelle kaum überprüft. Während auf der Stufe der obligatorischen und berufs bildenden Schulen noch eine gewisse pädagogische Aufsicht der Kantone wahrgenommen wird, gibt es im postobligatorischen Bereich praktisch keine Einschränkungen. Es sei denn, die Schule selbst strebe auf Bundesebene eine Anerkennung im Hinblick auf die Verleihung anerkannter Titel an. Eine eigentliche Qualitätskontrolle wird bei den Verbandsschulen durch die Träger Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Gastrosuisse und Union Helvetia (UH), bei den anerkannten höheren Fachschulen durch den Bund und bei den Mitgliedsschulen des Vereins Schweizerischer Hotel- und Restaurationsfachschulen (VSHR/ASEH) durch deren statutarisch festgelegten hohen Qualitätsnormen wahrgenommen. Einigen Schulen geht es jedoch in erster Linie ums schnelle Geld und nicht um Anerkennung, Qualität und freiwillige Kontrolle. Aus diesem Grund muss im Hinblick auf eine Verfeinerung der Kriterien für die Zulassung privater Hotelfachschulen der Dialog zwischen Berufs- und Schulverbänden und zwischen den zuständigen Stellen der Kantone und des Bundes unbedingt intensiviert werden. Aufgrund der aktuellen Ereignisse sind einzelne kantonale Stellen

hellhörig geworden. So verlangt der Kanton Graubünden neu einen Nachweis über schulische Qualität und über die finanzielle Absicherung einer Schule. Auch der Verein Schweizerischer Hotel- und Restaurationsfachschulen (VSHR) hat ein neues Merkblatt «Worauf muss ich bei der Wahl einer Hotelfachschule in der Schweiz achten?» herausgegeben. Doch letztlich bleibt nur das konsequente Kommunizieren der elf dem VSHR angeschlossenen führenden Hotelfachschulen und das Etablieren der VSHR-Mitgliedschaft als weltweites Markenzeichen. Ähnliche Probleme existieren auch im Bereich von Angeboten der beruflichen Grundausbildung auf dem einheimischen Markt. Im bunten Garten der privaten Handelsschulen gibt es beispielsweise verschiedenste Ausbildungsangebote, darunter auch einigen Wildwuchs. Orientierungshilfen sind gefragt: So schafft der Verband Schweizerischer Handelsschulen (VSH) mit klaren Aufnahme- und Ausschusskriterien Transparenz für Ausbildungsinteressierte und für Arbeitgeber. Der VSH reglementiert und überwacht die Abschlussprüfungen und wirkt bei Bedarf als Schlichtungsstelle zwischen Studierenden und Mitgliedsschulen. Weil jedoch gewisse Schulen in der Schweiz sich weiterhin einer freiwilligen Kontrolle entziehen werden, wird es immer eine Anzahl «Schwarzer Schafe» geben.

Check-Liste

Worauf müssen Studenten achten?

- Der Verein Schweizerischer Hotel- und Restaurationsfachschulen (VSHR) hat in seiner neusten Broschüre zehn Regeln aufgestellt, die Studenten bei der Wahl ihrer Schule behilflich sein können:
1. Qualität und Renommée einer Schule von der Schweizerischen Botschaft im jeweiligen Land bestätigen lassen. Mitgliedlisten des VSHR sind bei allen Schweizer Botschaften erhältlich.
 2. Besteht die Schule seit mehreren Jahren?
 3. Informationen über berufliche und schulische Qualifikation der Dozenten einholen.
 4. Mehrere Schulen vergleichen.
 5. Wie gross ist die Anzahl der Absolventen? Gibt es Ehemaligenvereinigungen?
 6. Versprechen Schulen nach dem Abschluss Arbeit in der Schweiz oder Europa, ist Vorsicht angesagt. Aufenthaltsbewilligungen für die Studienzeit beinhalten keine Arbeitsbewilligung nach Studienabschluss.
 7. Agenten erhalten von den Hotelfachschulen in der Schweiz ein Vermittlerhonorar. Informationen und Schulgelder gehen deshalb niemals an den Agenten, sondern nur an die Schule.
 8. Die Richtlinie für Gesamtleistungen der Ausbildung beträgt 1600 bis 2500 Lektionen an einer Höheren Fachschule.
 9. Die Praktika dürfen einen Drittel bis die Hälfte der Gesamtausbildung beinhalten.
 10. Gibt es Möglichkeiten eines Zusatzstudiums?

Günther Wöss, Generaldirektor Mövenpick-Restaurants

Mit Fast-Food und Shops in die Restaurants

Seit dem 1. Januar sitzt ein weiterer Österreicher am Ruder der Mövenpick-Restaurants: Sein Vorgänger Franz Holzschuh hat ihm zwar keine roten Zahlen hinterlassen, doch die positive Wende beim Umsatz ist noch nicht in Sicht. Mit Take-out-Modulen will Günther Wöss nun wieder Leben in die traditionellen Mövenpick-Lokale bringen. Und Holzschuh managt jetzt an seiner Stelle bei der Gastro-Kette Wigast in Österreich.

Interview:

GUDRUN SCHLENZCEK

Herr Wöss, Sie treten ein schweres Erbe an: Die Mövenpick-Restaurants verlieren seit Jahren an Terrain und auch die betriebseigenen Marché kämpfen. Wo wollen Sie ansetzen?

Ich glaube, dass unsere Betriebe nur vordergründig nicht dem entsprechen, was man von einer modernen Gastronomie erwartet. Die junge, neue Gastronomie haben wir auch nicht im Visier. Wenn es uns gelingt, eine moderne Mövenpick-Tradition zu pflegen, dann haben wir unser Ziel erreicht. Das Problem ist, wir leben unsere Philosophie noch zu wenig intensiv. Und wir haben sicher einige Hausaufgaben zu machen. So wurde beispielsweise versäumt, erwirtschaftete Gewinne wieder zu reinvestieren. Nicht nur der kurzfristige Ertrag darf im Blickfeld stehen, sondern die Bedeutung des Standortes/Betriebes für das Branding der Marke Mövenpick.

Was heisst für Sie Mövenpick-Philosophie?

Das heisst für mich erstmal ein klares Bekenntnis zur Qualität der Speisen, Getränke und des Services. Gerade als 50-jähriges Unternehmen müssen wir alles in Frage stellen – und Mut zur Verän-

Günther Wöss gibt sich optimistisch: «Wir haben eine Mövenpick-Philosophie, die man lassen kann wie sie ist.»

Foto: Gudrun Schlenzcek



derung zeigen. Der Umsatz mit dem klassischen Mittagstisch ist rückläufig, wir brauchen auch für die traditionellen Restaurants neue Module.

«Wenn es uns gelingt, eine moderne Mövenpick-Tradition zu pflegen, dann haben wir unser Ziel erreicht.»

Wie sieht das konkret in den drei Restaurants in München, Genf und Zürich aus, welche Sie jetzt neu gestalten?

Am Paradeplatz in Zürich kann das eine Pâtisserie und ein Coffee-Shop im Erdgeschoss sein. Im ersten Geschoss stelle ich mir dagegen eine hochstehende Weinbar plus das bestehende klassische Restaurant vor, vielleicht mit eurasischer Küche. Jedes Restaurant soll in Zukunft ein Beverage- und zwei Food-Module umfassen. Die Pâtisserie wird an allen Standorten ein Schwerpunkt werden: Hier kann man leicht über 15 Stunden hinweg Produkte verkaufen.

Das heisst, die Verweilgastronomie durch Take-out-Module ergänzen. Doch das braucht Platz. Haben Sie den an allen klassischen Restaurantstandorten?

Unser Betrieb in Zürich ist mit rund 500 Quadratmetern eher der kleinste. Trotzdem sind drei Module zusätzlich realisierbar.

Wie wollen Sie investieren und wieviel? Was wir auf keinen Fall machen wollen, ist ein blosses Face-Lifting. Das hat man viel zu lange gemacht. Face-Lifting zerstört leicht eine runde kompakte Atmosphäre. Die Neuinvestitionen im laufenden Jahr werden in der Grössenordnung von 15 Mio. Franken liegen.

«Was wir auf keinen Fall machen wollen, ist ein blosses Face-Lifting.»

Bruno Schöpfer kündigte an der Bilanz-Medienkonferenz an, dass jedes Restaurant zudem mit einem Produkt-Shop versehen werden soll.

Der Shop wird ein ganz wesentliches Element werden. Es muss uns zeigen, dass der Konsument weiss, im Mövenpick-Restaurant bekomme ich das original Markenprodukt. Ein weiteres Standbein wird home delivery: Das Marché-Konzept bietet sich hierfür regelrecht an. Konkret: Ein Premium Product Store mit fixfertigen Salaten, Vorspeisen, Hauptspeisen, die der Gast dann zuhause regenerieren kann. Es kann durchaus möglich sein dass wir mit home delivery einmal 10% des Umsatzes erzielen.

1996 realisierte Mövenpick bereits den ersten Convenience-Store. Franz Holzschuh sah in dieser Variante ein grosses Potential. Doch in Kempthal steht in der Schweiz bis heute der einzige.

Das Konzept funktioniert an der Raststätte Kempthal gut. Es stimmt: Die Multiplikation blieb bis heute

aus. Doch es ist absolut die Richtung, in die wir gehen müssen.

«Es kann durchaus möglich sein, dass wir mit home delivery einmal 10% des Umsatzes erzielen.»

In seinem Vortrag sparte Bruno Schöpfer das Konzept Palavriön aus.

Palavriön zeigt, wenn man zu euphorisch ein Konzept ins Leben ruft, dann passiert folgendes: ein Kulturschock. Denn man will unbedingt ein neues Mövenpick erfinden. Für mich stellt Palavriön aber ein absolut ernstzunehmendes Konzept dar. Inzwischen ist das Palavriön in Zürich nach drei Jahren Anlaufzeit unser bestgehender Mövenpick-Betrieb. Der Erfolg des Palavriön liegt dabei vor allem in der Bar.

Haben Sie noch neue Module im Visier?

Nein. Jetzt heisst es, die bestehenden Konzepte weiterentwickeln und verfeinern.

An meisten Erfolg haben Sie gemäss Bilanz international mit Marché im Franchising.

Es stimmt, Marché ist gegenwärtig unser erfolgreichstes Konzept. Doch in den Heimmärkten setzen wir nicht auf Franchising. Auch wird es in der Schweiz und in Deutschland keine ausgeprägte Expansion mehr geben. Unsere neue Formel für Wachstum ist das Cliccadou-Modul. Dafür suchen wir noch Partner mit geeigneten Standorten. Mövenpick wird künftig vor allem im Fine-Fast-Food-Bereich expandieren, mit Verkaufsflächen von 150 Quadratmetern an stark frequentierten Lagen.

«Bis zum Jahre 2001 wollen wir 50 Cliccadou-Betriebe betreiben.»

Bislang bestehen in der Schweiz erst zwei Cliccadou-Betriebe.

Leider. Das ist ein Produkt, welches wir viel schneller multiplizieren müssen. Bis zum Jahre 2001 wollen wir 50 Cliccadou-Betriebe betreiben.

Noch zur internen Politik bei Mövenpick. Was sagen Sie zu dem etwas unangenehmen Abgang Ihres Vorgängers?

Ich glaube, Franz Holzschuh fehlte die Sensibilität für die Schweizer Unternehmenskultur. Denn wenn ich Ideen – welche möglicherweise sogar richtig sind – zu massiv vorantreibt – besteht irgendwann die Gefahr, dass ich keine Befürworter mehr finde.

Mövenpick-Gastronomie

Noch keine Wende in Sicht

Die Umsätze der Restaurant-Division waren auch im vergangenen Jahr wieder leicht rückläufig. Noch immer auf Wachstumskurs fährt der Mövenpick-Konzern international mit Marché. Die Franchise- und Managementbetriebe werden zunehmend zur Cash-cow.

Die Restaurant-Division von Mövenpick zeigt gemäss Geschäftsbericht 1997 nochmals einen Umsatzrückgang um 4,1% auf 352,7 Mio. Fr. (1996: 367,9 Mio. Fr.). Expansions- und währungsberichtigt betrug die Abnahme noch 1,6%. Die Marché-Division erzielte dagegen ein expansionsbedingtes Wachstum von 11,7% auf 259,1 Mio. Fr. (1996: 231,9 Mio. Fr.). Die Mövenpick-Umsätze ausschliesslich in den Betrieben mit Beteiligungsmehrheit präsentieren sich allerdings weniger rosig: Ohne Management- und Franchisebetriebe sank bei den Restaurants International der Konzernumsatz um rund 9% auf 316,5 Mio. Fr., bei Marché sogar um fast 11% auf 175,8 Mio. Fr. Auch der Betriebsgewinn der Mövenpick-Gastronomie stellt die Verantwortlichen noch wenig zufrieden – trotz einer Erhöhung um 1,3 Mio. Fr. auf 1,4 Mio. bei den Restaurants und um 0,1 Mio. auf 6,7 Mio. Fr. bei Marché. In den ersten drei Monaten dieses Jahres waren die Umsätze der Mövenpick-Gastronomie inklusive Management- und Franchiseverträge mit 4% leicht rückläufig. Die Minusinvestitionen (netto) im Restaurantsektor von 3,6 Mio. Fr. im vergangenen Jahr beruhen auf Veräusserungen von Liegenschaften. Im Restaurantbereich wurden drei Betriebe geschlossen – dafür 6 im Marché-Stil neu eröffnet. Gegenwärtig führt die Mövenpick-Holding 96 eigene Gastronomiebetriebe. Die Anzahl der Mitarbeiter bei Marché stieg trotzdem von 1827 um 20% auf 1456. Bei den Restaurants betrug die Abnahme gut 13% auf 2851 Mitarbeiter.

Weiterhin mit «Autogrill»

In der Endphase sollen sich die Verhandlungen mit der noch staatseigenen Raststättenkette «Tank&Rast» in Deutschland befinden, so der Vorsitzende der Konzernleitung Bruno Schöpfer an der Bilanz-Medienkonferenz. Dass man deswegen die Beteiligung an der italienischen Autogrill aufgeben will, weist Schöpfer von der Hand: «Wir werden weiter mit Autogrill zusammenarbeiten.» Doch der zuständige Generaldirektor Cleto de Pedrini räumt ein: «3% der Aktien wurden verkauft.» Die Zusammenarbeit sei inzwischen weniger eine strategische als vielmehr eine finanzielle. GSG

Feldschlösschen

Neue Köpfe im Verwaltungsrat

Robert A. Jeker (63) heisst der neue Verwaltungsratspräsident der Feldschlösschen-Hürlimann Holding AG. Er wurde an der Generalversammlung in den Verwaltungsrat und an der anschliessenden VR-Sitzung zum Präsidenten gewählt. Jeker ersetzt Walter Hefti an der Spitze der Feldschlösschen Holding. Bereits Mitte Februar erklärten die bisherigen FHH-Verwaltungsräte Dieter Fürstemberger, Marco Jagnetti, Urs Jenni sowie Hefti ihren Rücktritt an. Nun wurden neben Jeker Ernst Mithlemann (56), Heinz Pauli (48) und Max Zolliger (46) in den weiterhin achtköpfigen Verwaltungsrat gewählt. Neben der Wahl des neuen Verwaltungsrats stimmten die Aktionäre an der Generalversammlung auch der freiwilligen Umwandlung der Partizipationscheine und der Genusscheine in Namensaktien zu. Diese Umwandlung erfolgt über eine Kapitalerhöhung. Weiterhin wurde der Vorschlag, aus dem konsolidierten Gewinn von 35,8 Mio. Franken eine erhöhte Dividende von 22% auszuschütten, angenommen. Die Dividendensumme beträgt nun 11 Mio. Franken, das sind 31% des Gewinns. Die Auszahlung der Bruttodividende von Fr. 5,50 je Namensaktie, Fr. 2,20 je Partizipationschein und Fr. 12.– je Genusschein erfolgte gestern. GSG

Alkoholkonsum

Alkoholkonsum leicht gesunken

Bereits seit 10 Jahren sinkt der Alkoholkonsum in der Schweiz. 1997 erreichte er einen neuen Tiefstwert. Anders bei den unter 18-jährigen. Der Bund will jetzt gegen die Abgabe von Designerdrinks vorgehen.

In der Schweiz wurde 1997 etwas weniger Alkohol konsumiert als im Vorjahr. Pro Kopf der Bevölkerung waren es 109,4 Liter Wein, Obstwein, Bier und Spirituosen (1996: 110,3 Liter, 1995: 112,6 Liter). Kinder und Personen, die keine Alkoholika trinken, sind in der Statistik eingeschlossen. Der Weinverbrauch stieg um zwei Deziliter auf 43,5 Liter, während der Bierkonsum um einen Liter auf 59,3 Liter sank. Bei Obstwein wurde ein leichter Rückgang auf 2,9 Liter verzeichnet. Während zwei Jahren gleich blieb der Konsum von Spirituosen: Auch 1997 wurden 3,7 Liter zu 40 % Vol. getrunken. Seit rund zehn Jahren nimmt der Alkoholkonsum in der Schweiz ständig ab. 1987 wurden noch 128,6 Liter Alkohol getrunken. Nicht sinkend ist dagegen der Alkoholkonsum der Jugendlichen. Bevorzugt werden die meist süsseren alkoholischen Mixgetränke Alcopos, auch Designer-

drinks genannt. Testkäufe zeigten, dass selbst Kinder ungehindert alkoholische Getränke erwerben können, so die Eidgenössische Alkoholverwaltung (EAV) in einem Communiqué.

Ausschank kontrollieren

Um die Abgabebestimmungen besser durchzusetzen, verstärkt die EAV die Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Gesundheit (BAG) und den zuständigen kantonalen Behörden. Fazit der Fachleute: Es sei unbedingt zu vermeiden, dass Jugendliche unter 16 Jahren – sehr oft seien es 12- oder 13jährige – alkoholische Getränke kaufen können. Die Information über die nicht ganz einfache Rechtslage müsse bei den Verantwortlichen in Restaurants und Geschäften intensiviert werden. Die Kontrollen sollen sich auch auf jene Orte konzentrieren, wo Alkohol an Jugendliche ausgeschenkt wird, etwa an Jugendfesten und Technopartys.

Seit dem 1. Dezember 1997 unterstehen Designerdrinks dem Alkoholvertrag: Sie werden besteuert, und es gelten schärfere Handels- und Wettbewerbsbestimmungen. Das Abgaberecht liegt bei 18 Jahren. Die Alkoholverwaltung will jetzt zusammen mit Vertretern der Kantone Richtlinien zum Vorgehen bei Widerhandlungen ausarbeiten. sda

EBN-Barkeepers

European Network gegründet

Am vergangenen Sonntag fand in Zürich die Gründungsfeier des European Barkeepers Network statt. Das Network will den Mitgliedern vor allem die Möglichkeit bieten, berufliche Kontakte zu knüpfen. Mit einer Member-Card können die Mitglieder von speziellen Angeboten profitieren.

Rund 100 Members – aktive Barkeepers, Hotelkader und Persönlichkeiten aus der Zulieferbranche – fanden sich am vergangenen Sonntag im Zürcher Seerestaurant Sixty One zur Gründungsfeier des European Barkeepers Network ein. Ziel des EBN ist es, neue Formen der Kommunikation unter Berufskolleginnen und -kollegen zu schaffen und die Gäste darauf aufmerksam zu machen, dass die Barwelt lebendiger ist als je zuvor, wie Organisator und Bar-Vize-Weltmeister Remo Thörig von der gleichnamigen Zürcher Barfachschele erklärt. Beim EBN sollen sich fortan alle innovativen Barkeeper – im englischen Sinne der Gastgeber oder die Gastgeberin in der Bar – treffen. Dazu zählen ehemalige Kursabsolventen von Barfachscheulen, kurz, alle, die mit ihrer Arbeit «die

europäische Barszene bewegen möchten».

«Club amical»

Der EBN soll einen «Club amical» darstellen, ohne irgendwelche Verpflichtungen. Man wird sich in Zukunft mindestens vierteljährlich zu einem «come-together» einfinden, sieht Bekannte und Freunde, erfährt Neues aus Branche, bespricht gemeinsame Aktivitäten an Messen und Ausstellungen, macht Ausflüge und besucht beispielsweise auch Zulieferfirmen. Das so gesponnene Netz soll jedem Clubmitglied ein Zusammengehörigkeitsgefühl und Connections vermitteln.

Member-Card

Direkten Nutzen will der EBN mit der Herausgabe einer Member-Card für Mitglieder schaffen: Sie sollen von speziellen Angeboten profitieren können, beispielsweise von Gratisentritten oder Sonderangeboten bei Firmen und Fachschulen. Zu den Members aus den meisten Ländern Europas kann Remo Thörig auch einige Branchenberühmtheiten zählen: Weltmeisterin Judith Krüttli (Rosaly's Zürich) sowie die mehrfachen Preisträgerin Elke Schweizer-Bolli und Ivan Paszti von der Cranberry-Bar Zürich. CM

Genetisch veränderte Lebensmittel

Manipuliert wird so oder so

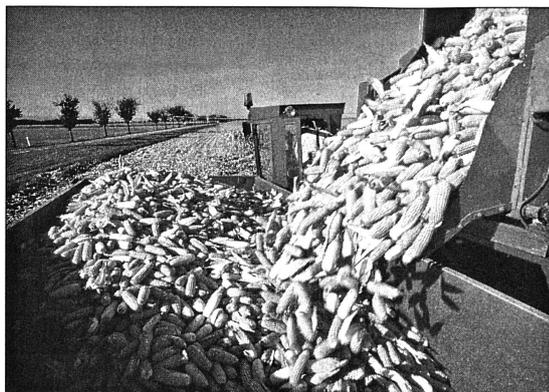
An der Gentechnologie kommt keiner mehr vorbei, so das Credo an einer Veranstaltung der FBMA. Genschütz-Initiative hin oder her. Diese verlangt zudem weder ein Verbot der Gentechnik noch schützt sie vollumfänglich vor gentechnisch veränderten Lebensmitteln. Doch würden für den Import von Pflanzen und Früchten strengere Vorschriften gelten.

GUDRUN SCHLENZCEK

Gentechnologie in der Lebensmittelindustrie ist nicht neu: Seit einigen Jahren kommen bereits genmanipulierte Mikroorganismen zur industriellen Produktion von Vitaminpräparaten etc. zum Einsatz. Neu ist dagegen, dass transgene Tiere und Pflanzen die Labors verlassen. Das genveränderte Soja der Firma Monsanto und der Bt-Mais von Novartis sind erste Beispiele. Ein erstes Lebensmittel steht mit GVO-Zutaten (GVO = gentechnisch veränderte Organismen) in den Schweizer Regalen: der Leisi-Toast von Nestlé. Während die Befürworter der Gentechnik vor Angstmacherei warnen und ohne die neue Technik den Wirtschaftsstandort Schweiz in Gefahr sehen, warnen die Gegner vor den unabsehbaren Folgen der Eingriffe in das Erbgut von Lebewesen. «Auch die klassische Züchtung basiert auf genetischen Veränderungen», so die einleitenden Worte von Margrit Krüger bei ihrem Vortrag zum Thema Gentechnologie in Zürich, zu welchem die Food- und Beverage Management Association in Zürich vergangene Woche einlud. Die Präsidentin des Konsumentenforums Schweiz kann zwar keinen direkten Nutzen für den Verbraucher ausmachen. Doch warnte sie klar vor einer Angstmacherei, welche nicht hinterfragt wird. «Gentechnik in der Lebensmittelproduktion macht Angst. Aber in der Medizin wird diese nicht hinterfragt.»

Ökologischer Unsinn?

Die Darstellung der Hintergründe und Folgen der Gentechnologie könnten nicht unterschiedlicher sein: So ist für



Bei Annahme der Genschützinitiative wäre ein Anbau des Bt-Maises in der Schweiz untersagt. Doch inwiefern die Initiative auch den Import genetisch veränderter pflanzlicher Produkte beträfe, ist noch offen. Foto: Markus Senn

Krüger der Bt-Mais sogar ökologisch: Denn dieser enthält aufgrund der gentechnischen Manipulation ein Protein des *Bacillus thuringiensis*, welches für den an der Nutzpflanze fressenden Maiszünsler tödlich ist. So könne auf Insektizide verzichtet werden. Ein anderes Beispiel ist die Round-up-Sojabohne: Die Herbizidresistenz verringere den Einsatz der Unkrautvernichtungsmittel um 50%. Als völlig absurd stuft *Simmonetta Sommaruga* von der Schweizerischen Stiftung für Konsumerschutz auf Anfrage der *hotel+tourismus revue* eine solche Argumentation ein: Denn das Bt-Protein im Mais kann neben dem Maiszünsler auch andere Schmetterlingslarven in Ökosystemen schädigen. Ganz zu Schweigen von den wohl möglichen Folgen des Insektentoxins für Nutztier und Mensch in der Nahrungsmittelkette.

Regelnde Kräfte

Keine ökologische Verantwortung auch beim Soja: Der Freipass für das Totalherbizid Round-up hat laut Sommaruga nichts mit Ökologie zu tun. Ganz abgesehen von den Horrornoszenarien, welche die Gentechnik bescheren könnte. Doch hier hofft Margrit Krüger auf die

regelnden Kräfte des Marktes: «Ich glaube nicht, dass Beeren mit Fischgenen vom Konsumenten nachgefragt würden.» Ob dieser das überhaupt bemerken würde, bleibt jedoch fraglich: denn die Deklaration GVO verrät nichts über die Art der genetischen Veränderung.

Initiative: bedingter Schutz

Eine Antwort auf die Genproblematik bietet die Genschütz-Initiative, über welche das Schweizer Volk am 7. Juni dieses Jahres abzustimmen hat. Noch heftig umstritten ist, welche Auswirkungen der Gesetzesentwurf im Bereich der Nahrungsmittel hätte. Bereits die Entstehungsgeschichte der Initiative – eingereicht im Jahre 1993 – deutet darauf hin, dass die Initianten diesen nicht im Visier hatten. Nach Ansicht von Krüger hat die Genschütz-Initiative einen Einfluss auf die hiesige Landwirtschaft, doch eben nicht auf das Lebensmittelangebot. Die Freisetzung genetisch veränderter Organismen wird im Initiativtext zwar untersagt. Das könnte streng genommen den Import genetisch veränderter Pflanzen betreffen, welche noch vermehrungsfähig sind.

Nicht betroffen wären allerdings Stoffe, die nicht mehr reproduzierbar sind: Konkret gehören dazu verarbeitete Lebensmittel wie Milchprodukte, Ketchup, Konserven oder Lebensmittelzusatzstoffe. Ein klares Verbot sprechen die Initianten in bezug auf genmanipulierte Tiere aus. Das hätte klar zur Folge, dass es kein Fleisch in der Schweiz von transgenen Tieren gäbe. Nicht ausschließen will die Volksinitiative die Forschung mit gentechnisch veränderten Organismen, die industrielle Produktion mittels genmanipulierter Organismen und Herstellung, Erwerb und Weitergabe genetisch veränderter Pflanzen. Sie fordert hierzu lediglich vom Gesetzgeber weiterführende Bestimmungen. Von diesem verlangt sie die Nachweis von Nutzen und ethischer Verantwortbarkeit. Doch würde eine Annahme der Genschützinitiative überhaupt den Konsumenten vor genmanipulierten Lebensmitteln schützen? «Die Gentechnik kommt nicht auf uns zu, sie ist bereits da», kommentiert Krüger.

Keine Wahlfreiheit

So enthalten 60% der Food-Produkte weltweit Zutaten aus dem Rohstoff Soja. Aufgrund der in den Exportländern nicht getrennten Warenströme, könne eine GVO-Freiheit nicht mehr garantiert werden. Das ärgert die Präsidentin der SKS: «Der Konsument hat keine Wahlfreiheit mehr.» Simonetta Sommaruga fordert deshalb die konsequente Kontrolle der Warenströme. «Sonst nützt auch die beste Deklaration nichts mehr.» Gemeinsam mit anderen Initianten, darunter auch die Vereinigung der biologischen Landbauorganisationen Bio-Suisse, will die SKS kommende Woche eine entsprechende Antrag beim Bundesamt für Gesundheit einreichen. Ein weiteres Problem ist die Kontamination von gentechfreier Ware bei Transport oder Produktion mit genmanipulierten Produkten. Das führt bereits heute soweit, dass es «keine garantiert gentechfreie Bio-Produkte mehr auf dem Markt gibt». Das ist auch der Grund für den Geschäftsführer der Bio-Suisse, *Christoph Dieler*, einen unteren Grenzwert für die Dioxin-Deklaration zu fordern: «Wir wollen auch künftig Bio-Produkte ohne GVO anbieten können.»

Gentechnologie

Eingriff ins Erbgut

Das grundlegende Prinzip der Gentechnik besteht darin, dass genetische Informationen zwischen Organismen ausgetauscht werden können, die sich mit herkömmlicher Züchtung nicht kreuzen lassen. Gene sind Abschnitte auf der sogenannten DNS (Desoxyribo-Nuclein-Säure). Die DNS besteht aus vier Basen, allein deren Anordnung bestimmt die Erbinformation. Grob vereinfacht kann man sagen, dass ein Gen ein DNS-Abschnitt ist, der den Bauplan für die Konstruktion eines Proteins enthält. Die Proteine übertragen diese Information als Enzyme, Hormone etc. Bei einer Genmanipulation werden nun bestimmte Gene aus dem DNS-Faden eines Lebewesens herausgeschnitten und in den DNS-Faden eines anderen Organismus wieder eingepflanzt. Mit der Gentechnologie werden allerdings genetische Grenzen überschritten, die im Laufe der Jahrmillionen langen Entwicklungsgeschichte entstanden sind. Die manipulierte Erbsubstanz einer transgenen Pflanze kann sich zudem auch auf andere Organismen übertragen. Deshalb ist neben Feldern mit transgenen Nutzpflanzen eine Produktion nach den Richtlinien der Bio-Bauern künftig kaum mehr möglich. GSG

Leserbrief

Ihre Meinung zum Thema Genschütz?

Am 7. Juni wird entschieden, ob das Schweizer Volk mehr Genschütz will als der Gesetzgeber gegenwärtig vorsieht. Alternativ dazu hat die Kommission für Wissenschaft, Bildung und Kultur des Nationalrats die GenLex-Motion entworfen. Diese ging Ende 1997 in Vernehmlassung. Kernpunkt der Motion ist die ethische Verantwortung sowie die Produkthaftungspflicht für GVO-Naturprodukte. Schreiben Sie uns Ihre (kurze und prägnante) Meinung zur Genschütz-Initiative: *hotel+tourismus revue*, «Genschütz-Initiative», Postfach, 3001 Bern, Fax 031 370 4224.

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

Adresse Redaktion / Verlag:
Mombjustrasse 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@swissnet.ch

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

Redaktion / Rédaction:

Chefredaktion / Rédacteur en chef:
Dr. Peter Kühler (PK),
Réd. en chef adj.: Miroslav 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 Badeturisten (VSB); Verband
Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss
International Hotels (SIH); Schweizerische
Vereinigung der Firmen-Reiseanbieter;
Amicale Internationale des Sous-
Directeurs et Chefs de Réception des
Grands Hôtels (AICR).

marktplatz

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Geschäftsanzeigen / Publicité:

Christof Ramseier (Verkauf/Leitung),
Eva Bürgi (Beratung),
Mombjustrasse 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

PRO

GVO-frei «made in Switzerland»



Florianne Koechlin, Mitinitiantin der Genschütz-Initiative

Wenn Blütenpollen von genmanipulierten Pflanzen mit dem Wind auf andere Äcker fliegen, wird er sich dort auch einkreuzen und die Felder von Bauern versuchen können, die bewusst auf Gentechnik verzichten. Die Herstellung gentechnik-freier Lebensmittel wird dann zur Illusion. In Deutschland haben bereits mehrere Bio-Bauern gegen die Verursacher dieses «Gensmogs» Klage eingereicht.

Die Genschütz-Initiative ist unsere einzige Möglichkeit, hier noch die Notbremse zu ziehen, denn sie verlangt unter anderem ein Freisetzungsverbot für genmanipulierte Pflanzen. Wir wehren uns auch gegen die Herstellung gentechnisch veränderter Tiere. Dies ist ethisch unzumutbar, denn Tiere sind keine Sachen, die respektlos manipuliert und patentiert werden können wie irgendwelche Maschinen. Unsere dritte Forderung heisst deshalb: Tiere und Pflanzen dürfen nicht patentiert werden, damit nicht in wenigen Jahren unsere Lebensgrundlagen unter die Kontrolle von multinationalen Konzernen und den Einfluss des Shareholder-Value-Denkens kommen. Ein Ja zur Genschütz-Initiative wäre also für die Schweiz eine grosse Chance und eine Garantie dafür, dass die gesamte inländische Produktion – also Gemüse, Obst, Getreide, Käse, Fleisch, Fisch etc. – garantiert GVO-frei bleibt. Die Initiative wirkt sich auch auf dem Import

von Lebensmitteln aus: Dank strengerer Bewilligungsvorschriften werden die Hürden so hoch gelegt, dass die Risiken nicht mehr einseitig auf KonsumentInnen, Restaurants und Läden abgewälzt werden können – während die Industrie fette Gewinne einstreicht. Gentech-Soja und Gentech-Mais hätten nach den Regeln der Initiative nicht zugelassen werden dürfen.

Die Initiative setzt Grenzen, sie verbietet die Gentechnik nicht. Die ganze medizinische Forschung ist – mit Ausnahme der Genmanipulation von Labortieren – weiterhin möglich. So sind natürlich sämtliche Gentech-Medikamente weiterhin zugelassen. Wie Sie durch eine Lektüre des Initiativtextes einfach feststellen können, sind alle Alarmmeldungen, die das Gegenteil behaupten, unbegründet. Mit den «Ärztin für Umweltschutz» meinen wir aber, dass eine medizinische Forschung, die auf dem Leiden von genmanipulierten Labortieren beruht, nicht der Weg zu einer menschlichen Medizin sein kann. Die Genschütz-Initiative ist ein Gemeinschaftsprojekt von über 50 Schweizer Verbänden. Dabei sind die grossen Umwelt- und Tierschutzverbände, die Stiftung für Konsumerschutz, Drittweltgruppen und viele andere. Wir mussten diese Initiative einreichen, um dem rasenden Tempo und der drohenden Grenzlosigkeit der Gentechnik vernünftige Schranken zu setzen. Bundesrat und Parlamentsmehrheit waren nicht bereit, den neuen Risiken der Gentechnik angemessene Rechnung zu tragen. Leider gilt dies auch für die heute unter dem Druck der Initiative vorgeschlagenen Gesetzesänderungen (Gen-Lex). Dies sind vor allem unverbindliche Kann-Formulierungen, die jederzeit noch abgeschwächt werden können. Die Initiative ist die einzige Chance für frische, natürliche, GVO-freie Lebensmittel mit dem Gütezeichen «made in Switzerland».

CONTRA

Wir müssen weiter mitgestalten



Paul Nussbaumer, Direktor Hotelfachschule Belpvoirpark Zürich

In rund 2 Monaten ist es wieder soweit: Wir werden einmal mehr an der Urne zu einem Thema Stellung nehmen, das die allermeisten in der Sache nicht verstehen, nicht verstehen können. Und dennoch liegt es in unserer, also auch in Ihrer Hand, die Marschrichtung unseres Landes mitzubestimmen. Wir alle sind gefordert, uns aktiv und verantwortungsvoll dieser Aufgabe zu stellen. Lassen Sie sich nicht von Angst leiten, vertrauen Sie auf Ihren eigenen gesunden Menschenverstand.

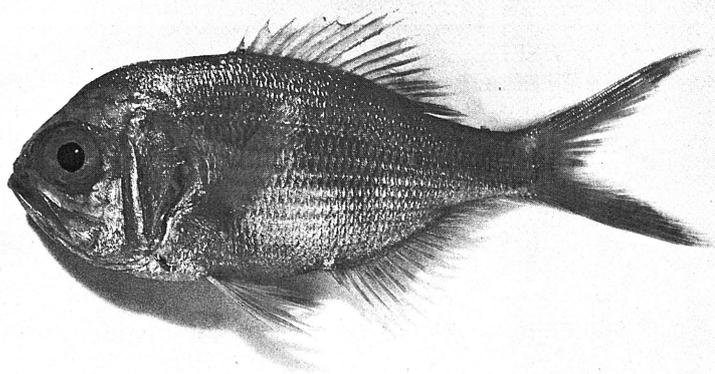
Sie schlagen hoch, die Wellen. Wie immer, wenn Abstimmungen in der Öffentlichkeit hauptsächlich von Emotionen getragen werden. So wird nicht etwa kühl und sachlich der Initiativtext diskutiert, sondern ein ganzer Gentech-Eintopf von Schafs- und Mäuseklonen bis zum Eingriff in das menschliche Erbgut und bis zur Produktion von Wunderpflanzen, die den Hunger in der Welt stillen sollen. Das alles wird zu einem Glaubenskrieg zusammengebraut.

Was ist es denn, das unsere Meinung beeinflusst? Ist es die Angst vor einem Mythos, dem Manipulieren von menschlichem Erbgut, wie wir es aus Science-Fiction-Romanen kennen? Da werden Menschen geklont und Monster entstehen, das einem der kalte Schauer über den Rücken läuft und sich die Nackenhaare sträuben. Oder sind es die Diskussionen unter Ethikerinnen, Theologen, Philoso-

phen und Biologen, die mehr einem Ping-Pong-Spiel gleichen, bei dem es darum geht, wer am meisten Befürworter gewinnt?

Wenn wir schon auf unseren Bauch hören, müssen, warum tun wir es dann nicht besser? Glauben wir tatsächlich, mit der Annahme der «Genverbots-Initiative» die Weiterentwicklung auf diesem Gebiet aufhalten zu können? Wenn ich den Wissenschaftlern, den Biologen glaube – und das tue ich in diesem Fall mit Überzeugung – dann ist der technische Teil dieses Verfahrens nahezu ein Kinderspiel. Und gerade deshalb ist es mir lieb, wenn wir aktiv mitwirken, die Zukunft mitgestalten und möglichst eine Führungsrolle übernehmen. Ich möchte nicht, dass wir auch in diesem Bereich tatenlos zusehen, wie eine Entwicklung um uns herum rasant voranschreitet und wir dann die Schmerzen der Isolation mit nachträglichen Anpassungen an die «Weltnormen» zu lindern versuchen. Nur wenn wir eine tragende Rolle spielen, werden wir unsere ethischen Wertvorstellungen in die internationale Diskussion einbringen und die Weiterentwicklung beeinflussen können. Wir dürfen uns nicht noch mehr isolieren. Forschung und Bildung sind für unser Land vitale und weltweit hoch angesehene und respektierte Schätze. Ich vertraue auf die Grundwerte unseres Landes, die stete Diskussion, die zu differenziertem Denken und Handeln führt. Ich vertraue auf unsere Wissenschaft, die verantwortungsvoll Technologien zu unserem Wohle, zum Fortschritt in der Humanmedizin-Forschung nutzt. Ich vertraue darauf, dass die Vernunft obsiegen wird, die Schweiz so weiterhin mit zu den führenden Ländern im Forschungsbereich gehören kann und nicht noch mehr Arbeitsplätze ins Ausland verlegt werden müssen. Und ich vertraue darauf, dass eine deutliche Mehrheit an der Urne ein Nein zur «Genverbots-Initiative» einlegen wird.

Marktbericht Sea Food



Festes Fleisch, delikater Geschmack: Der Alfoncino kann sich mit dem Loup de mer messen. Foto: Teubner Edition

Alfoncinos und Thon sind die Renner

Die in der Gastronomie sehr beliebten Fischarten Steinbutt und Seezunge werden immer rarer und teurer. Die Importeure bieten der Gastronomie zunehmend preisgünstige Fische aus griechischen, portugiesischen und australischen Gewässern an. Starke Nachfrage entwickelt sich bei frischem, rotem Thon und Riesencrevetten.

CHRISTIAN MEYER

Roberto Gasparini von der Comestiblesfirma Bianchi AG in Zufikon kann eine glatte Verdoppelung der Verkäufe von frischen Thonfilets gegenüber dem Vorjahr vermelden. «Beste Angelware, nicht zu verwechseln mit dem weissen Thon aus philippinischen Gewässern, topfisch», versichert Gasparini. Der Gastronomiepreis für Thonfilets beträgt rund 44 Franken; er wird vornehmlich für japanische Spezialitäten wie Sushi oder auch für «Tuna tartare» verwendet.

Wolfsbarsch aus Zucht

Arne van Grondel, Inhaber und Geschäftsführer der Firma Michel Comestibles in Interlaken, notiert eine stark steigende Nachfrage bei Loup de mer

(Wolfsbarsch) und Daurades (Goldbrassen). Frische Zuchtware (ganz) aus Griechenland sei gegenwärtig unter 20 Franken per Kilo erhältlich. Doch Spitzenkochen würden den rund 10 Franken teureren wilden Loup de mer aus dem Atlantik vor Portugals Küsten bevorzugen; gemäss van Grondel ebenfalls Herkunft der besten Bonitos, Daurades, Alfoncinos und St. Pierres. Loup de mer und Daurade, mit frischem Rosmarin und Kartoffeln im Ofen zubereitet, fänden zunehmend Anklang bei Schweizern. Ebenfalls stärker nachgefragt bei Michel Comestibles werden Filets von rotem Thunfisch (Yellow Fin Tuna) sowie Baramundi- und Alfoncinos-Filets. Die beiden letzteren Frischfische werden zunehmend aus australischen Gewässern, via Kuala Lumpur/Malaysia per Flugzeug importiert. Besonders die Alfoncinos mit dem festen Fleisch und der rötlichen Haut sollen sich geschmacklich mit dem Loup de mer messen können. Sie sind für sämtliche Zubereitungsarten geeignet und ersetzen in der Gastronomie teilweise die raren Steinbutte (Turbots) und Seezungen. Beide Plattfischarten werden momentan über 30 Franken pro Kilo (ganz) gehandelt.

Engpässe bei Riesencrevetten

Einen engen Markt mit möglichen weiteren Preissteigerungen sagt Branchenken-

ner van Grondel bei den Krustentieren voraus. Der Markt für Crevetten, Riesencrevetten und Langusten habe sich in den letzten 15 Jahren enorm entwickelt. Allein in den letzten zwei Jahren seien die Preise für grössere Riesencrevetten in Seawater-Qualität um 25-35% auf über 40 Franken gestiegen.

Genügend Yabbies und Marrons

Rund zehn Tonnen Australkrebse aus Süsswasser, die Yabbies und die rund 15% teureren Marrons, importiert Michel Comestibles exklusiv für die Schweiz. Während ein einheimischer Edelkrebs von 140 Gramm nur rund 12 Gramm Schwanzfleisch aufweist, bringt ein Marron mit 45 Gramm fast das Vierfache auf die Waage. Ein Yabbie-Hinterteil bringt es immer noch auf 24 Gramm. Gehandelt werden die Australkrebse zu 30 bis 40 Franken pro Kilo, je nach Grösse. Roland Stoller, Geschäftsleiter der Fideco AG in Murten, verzeichnet ebenfalls stark steigende Verkäufe bei frischem Thon, schottischem Lachs aus naturnaher Zucht, Loup de mer und Daurade.

Informationen: Das grosse Buch vom Fisch, Warekunde, Küchenpraxis, Rezepte, Teubner Edition bei Grafe und Unzer, ISBN 3-7742-3853-7, 240 Seiten, 860 Fotos, 144 Franken.

MIXED-PICKLES

Deutschland: 7% Umsatzplus für McDonald's 1997. Eine positive Unternehmensentwicklung unter gesamtwirtschaftlich schwierigen Rahmenbedingungen meldet McDonald's Deutschland für 1997. Der Netto-Umsatz stieg auf 3,38 Mia. DM (1996: 3,17 Mia. DM). Steigende Arbeitslosenzahlen und das rückläufige Realeinkommen haben sich positiv auf den Geschäftsgang des Fast-Fooders ausgewirkt. Dagegen gab es bei den traditionellen Restaurants 15% mehr Konkurse. CM

*

«Lord Sandwich» wird liquidiert. Der Konsumverein Zürich (KVZ) wollte mit der Imbisskette die Schweiz erobern und

50 bis 60 Standorte aufbauen. Jetzt hat sich Lord Sandwich still und leise aus der Schweizer Landschaft verabschiedet. Nur ein Betrieb in Bursins ist gemäss «Cash» gegenwärtig noch geöffnet. Die sieben Outlets in Zürich, Luzern und Basel hat der KVZ schon letztes Jahr verkauft, vier an Coop, drei an verschiedene Dritte. Coop-Pressesprecher Karl Weisskopf bezeichnete das Konzept als «zu eng, zu stark auf Sandwiches begrenzt». Coop hat die übernommenen Lord-Betriebe in «Take it» umbenannt. Der von der «subway»-Kette übernommene Luzerner Betrieb an der Pilatusstrasse beim Bahnhof setzt erneut auf die gefüllten Brote: Hier werden frische Sandwiches, genau nach Kundenwunsch angefertigt, angeboten. CM

ANZEIGE

Ein Sündenregister, das Freude macht.

Sie ist absolut diskret!

(geräuscharme Präzisionsmühle)

Sie ist unkonstant, ja wechselhaft!

(... und macht alles mit, vom Cappuccino über den Espresso...)

Sie ist ein workaholic!

(von 0 auf 180 in 60', oder: 180 Espresso in knapp einer Stunde).



Sie ändert immer ihre Einstellung!

(stufenlose Höhenverstellung des Kaffeeauslaufs)

Sie ist unglaublich bescheiden!

(trotz ihrer Schweizer Präzision fährt sie nicht grossspurig auf - nur 32 cm breit)

Sie ist extrem nachtragend!

(Ihre sie speichert Ihre Daten, frei nach dem Motto: Chip, Chip, hurra!)

Sie heisst Ecolino.

Und alles weitere erfahren Sie bei:

FRANKE AG
CH-4663 Aarburg
Tel. 062 787 3607
Fax 062 787 3010
www.franke.ch



Kaffeemaschinen

Worauf man sich verlassen kann.

- Technik
- Qualität
- Design

PRODINDEX 20.4. bis 25.4. 1998

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

Artikelbezeichnung	1998		1997	Index		Index-Jahresübersicht ²
	Woche 17	Woche 16	Woche 17	Vorwoche	Vorjahr	
Frischfleisch						
Rindfleisch						
Gesamter Warenkorb				-0,8%	+1,5%	
Rindschulft ¹	34.20	34.20	31.90			
Entrecôte ¹	34.90	34.20	33.90			
Siedfleisch ¹	7.80	10.10	10.90			
Kalbfleisch						
Gesamter Warenkorb				-2,7%	+6,0%	
Kalbsnuss ¹	35.40	35.40	32.50			
Kalbssteak ¹	37.90	37.90	35.90			
Kalbsbrust ¹	10.90	14.40	11.50			
Schweinefleisch						
Gesamter Warenkorb				+3,9%	-5,3%	
Wurststück mit Haut ¹	21.30	21.30	18.90			
Hals ¹	16.40	16.40	16.90			
Schulterbraten ¹	13.60	10.50	13.50			
Gemüse						
Gesamter Warenkorb				+0,6%	-11,7%	
Kopfsalat, Gitter 12 Stk., Stk.	0.72	0.72	0.90			
Blumenkohl, Karton 12 Stk. ¹	1.98	2.10	2.30			
Spargeln grün, Gitter 6,8 kg ¹	7.90	8.50	8.25			
Früchte						
Gesamter Warenkorb				+1,4%	+9,6%	
Apfel Golden Kl. II, Gitter 6 kg ¹	1.93	2.25	1.90			
Trauben blau, Karton 4,5 kg ¹	4.40	4.40	4.60			
Blondorangen, Gitter 15 kg ¹	1.25	1.40	1.50			

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

11. Food Asia Singapore 98, 12.-15. April

Gold und Silber für neue Schweizer Kochnati

Goldmedaille im warmen Programm, Silbermedaille für das kalte Programm – dazu erstmals den Gewinn des prestigeträchtigen bronzenen «Löwen» im Spezialwettbewerb der drei besten Nationen: Das ist die stolze Ausbeute der Schweizer Kochnationalmannschaft am 11. Salon Culinaire anlässlich der Food & Hotel Asia in Singapore.

ARMIN LEUENBERGER,
SINGAPORE

Kurt Kühni, Urs Messerli, Rudolf Lehmann, Gregor Zimmermann, Alain Walker und Urs Regli: An der Food & Hotel Asia 98, einer der weltweit größten Fachausstellungen für Hotellerie und Gastgewerbe, haben sie alles gewonnen, was es als Mannschaft an diesem Contest zu gewinnen gab. Die neue Schweizer Kochnationalmannschaft stand gleich dreimal zuoberst auf dem Podest. Im kalten Programm, wo keine Goldmedaille vergeben wurde, sorgte zudem die Solothurnerin Eva Hirsig mit ihrer Präsentation dafür, dass die Schweizer unter den neun mit Silber ausgezeichneten Nationen das höchste Punkteresultat erreichte.

Hart erarbeiteter Erfolg

Die Schweizer Koch-«Nati» stand bei ihren Wettbewerben in Singapore mehrmals schon ab sechs Uhr früh in der Küche und hat den Erfolg an dieser WM hart erarbeiten müssen. Das bereits im vergangenen Herbst an die Organisatoren eingesandte, vom Team selber zusammengestellte Menü erwies sich als sehr aufwendig. Der Schweizer «Dreigänger» für die «Hot Competition» umfasste als Vorspeise eine Bielensee-Fischkombination aus Roulade und Tartare mit Seeländer Frühlingsgemüse. Der Hauptgang, wie könnte es an Ostern anders gewesen sein, bestand aus Junglamm und gefülltem Gitzirücken, dazu eine Kartoffelkombination mit Spitzmorcheln und jungem Bärlauch. Als süßes Finale folgte dann die «Attiswiler Dessertüberraschung» in Form von Fetzelschnittstättchen, in Rahm und Zimtucker gewendet, mit einer Variation aus Erdbeeren, Orangen und roter Rhabarber. Eine Kombination, die nicht zuletzt auch wegen ihrer Farbenpracht imponierte.

Anderthalb Tonnen Material

Um an der WM optimal arbeiten zu können, wurden insgesamt anderthalb Tonnen Material in die 7-Millionen-Stadt am südlichen Zipfel der malaiischen Halbinsel geflogen. Geschirr, Werkzeuge und Besteck, Dekorationsmaterial und Lebensmittel, unter anderem auch Seefo-

rellen und Zander aus dem Bielensee sowie ein Teil der Gemüse und Kräuter, hatte die neugebildete «Nati» aus der Heimat «eingeführt».

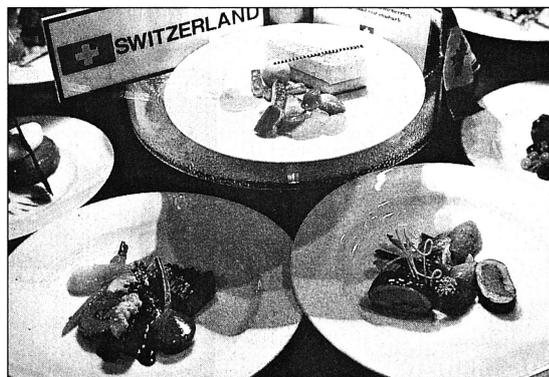
In Singapore stimmte für die erfolgreichen Schweizer Köche einfach alles. Die Betreuung des Teams durch die Helfer verlief optimal. Zudem hatte der Schweizer Küchendirektor des Westin Hotels, Otto Weibel, der Mannschaft eine perfekt eingerichtete Küche für die Vorbereitungen zur Verfügung gestellt. Dasselbe liess sich auch vom Singapore Suncet Centre sagen, dort, wo das warme Programm durchgeführt und abschliessend auch die «Battle of the Lion» ausgetragen wurde. «Eine solche Infrastruktur wäre auch für andere Wettbewerbe dieser Art nachahmenswert, meinte Teamcaptain Kurt Kühni.

Improvisation und Flexibilität

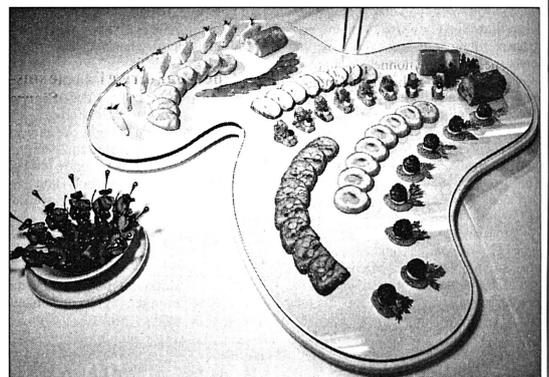
Nach dem Gesamtsieg der Schweizer Equipe vor Australien und Hongkong gewann das Team unter Manager Carlos Egli auch noch die prestigeträchtige «Battle of the Lion». Hier hatten die Schweizer Starköche aus einer gegebenen Auswahl von Kalbfleisch, Dorschfilets, Scampischwänzen, Kartoffeln, Couscous, assortiertem Gemüse, Pilzen, je drei Liter Rahm und Milch sowie verschiedenen weiteren Zutaten innerhalb einer Stunde ein Bankettmenü für 50 Personen zusammenzustellen und niederzuschreiben. Tags darauf musste das Team dieses Menü innerhalb von fünf Stunden servierfertig anrichten. Erstmals in der langen Geschichte des Salon Culinaire konnte sich hier eine Schweizer Mannschaft als Siegerin feiern lassen. Nach diesem totalen Schweizer Triumph wurde die Mannschaft in der Residenz von Botschafter Raymond Loretan empfangen.



Ankunft in Zürich (von links): Alain Walker, Hotel Walker, Mörel, Rudolf Lehmann, Gasthof Kreuz, Konolfingen, Urs Messerli, Hotel Hirschen, Langnau i.E., Kurt Kühni, Gasthof Bären, Attiswil, Gregor Zimmermann, Restaurant Alte Post und Zolhaus, Aarburg, Urs Regli, Leiter der Dessertschule Wetzikon. Im Vordergrund Eva Hirsig.



Mit diesem Dreigänger überzeugten die Schweizer die Jury: Bielereisekombination (rechts), Junglamm und Gitzirücken (links), Attiswiler-Dessert (oben).



Silber für das kalte Programm. Präsentiert wurde es von Eva Hirsig, «Märtpinte», Solothurn. Fotos: Armin Leuenberger

Baizen-Boom

Basels Gastronomie in Bewegung

Nach Abschaffung der Alkohol-Bedürfnisklausel und der Polizeistunde ist Basels Gastronomie in Bewegung gekommen: Immer mehr Gesuche um Neueröffnungen werden gestellt, besonders im Bereich Bar-Pubs.

ISO AMBÜHL

«Die Konkurrenz hat massiv zugenommen», weiss Kurt Ehret, Leiter der Administrativen Dienste im Basler Polizeidepartement. Selbst von Denunziationen anderer Betriebe werde nicht zurückgeschreckt. Seit Basel 1995 die Alkoholbedürfnisklausel und die Polizeistunde abgeschafft, ist eben Bewegung in die Beizenszene mit total rund 1000 Betrieben gekommen: Im Kantonsblatt werden viel mehr Gesuche um Neueröffnungen, Wechsel vom alkoholfreien zum alkoholführenden Betrieb sowie Wechsel von Bewilligungsinhabern gemeldet, die letztes Jahr mit 221(1996: 179) deutlich zunahm.

Auch Arbeitslose

Offensichtlich sind aber auch die Gesuche für Neueröffnungen, sei es vom «Der Vierte König», «Bistro-Eggl», «Bru-

co»-Bar bis zu Bar-Pubs vor allem in der Innenstadt. Diese Flut an Neulingen, die sich im harten Gastronomiegewerbe versuchen wollen, erstaunt Ehret nicht: Nach Aufhebung der Bedürfnisklausel sei dies zu erwarten gewesen. Ausserdem sei ein selbständiger Beruf heutzutage eine Möglichkeit für Arbeitslose, wieder Tritt zu fassen. Kommt hinzu, dass Branchenfremde immer wieder mit dem Betrieb eines Restaurants liebäugeln. So steht Renate Boetschi, Präsidentin des Werbeclubs Basel und Inhaberin der Werbeagentur «Now», hinter dem geplanten neuen Café-Restaurant Der Vierte König just neben dem altertümlichen Hotel Drei Könige am Rhein. Das neue Restaurant besitzt eine rechtskräftige Umbaubewilligung. Ehret betont, dass nicht alle publizierten Gesuche auch eine Bewilligung erhielten. So müssten die entsprechende Regeln in baugesetzlicher, lebensmittelgesetzlicher und feuerpolizeilicher Hinsicht eingehalten werden.

Ruhestörungen blieben aus

Zum neuen Gastro-Boom in Basel, der sich besonders auffallend in der fahrgreifenden Steintenvorstadt mit einer Fülle von Filialen von Kettenbetrieben zeigt, hat auch die Abschaffung der Polizeistunde beigetragen. Erstaunlicherweise

hätten sich Befürchtungen, dass die neue Innenstadt. Diese Flut an Neulingen, die sich im harten Gastronomiegewerbe versuchen wollen, erstaunt Ehret nicht: Nach Aufhebung der Bedürfnisklausel sei dies zu erwarten gewesen. Ausserdem sei ein selbständiger Beruf heutzutage eine Möglichkeit für Arbeitslose, wieder Tritt zu fassen. Kommt hinzu, dass Branchenfremde immer wieder mit dem Betrieb eines Restaurants liebäugeln. So steht Renate Boetschi, Präsidentin des Werbeclubs Basel und Inhaberin der Werbeagentur «Now», hinter dem geplanten neuen Café-Restaurant Der Vierte König just neben dem altertümlichen Hotel Drei Könige am Rhein. Das neue Restaurant besitzt eine rechtskräftige Umbaubewilligung. Ehret betont, dass nicht alle publizierten Gesuche auch eine Bewilligung erhielten. So müssten die entsprechende Regeln in baugesetzlicher, lebensmittelgesetzlicher und feuerpolizeilicher Hinsicht eingehalten werden.

hätten sich Befürchtungen, dass die neue Innenstadt. Diese Flut an Neulingen, die sich im harten Gastronomiegewerbe versuchen wollen, erstaunt Ehret nicht: Nach Aufhebung der Bedürfnisklausel sei dies zu erwarten gewesen. Ausserdem sei ein selbständiger Beruf heutzutage eine Möglichkeit für Arbeitslose, wieder Tritt zu fassen. Kommt hinzu, dass Branchenfremde immer wieder mit dem Betrieb eines Restaurants liebäugeln. So steht Renate Boetschi, Präsidentin des Werbeclubs Basel und Inhaberin der Werbeagentur «Now», hinter dem geplanten neuen Café-Restaurant Der Vierte König just neben dem altertümlichen Hotel Drei Könige am Rhein. Das neue Restaurant besitzt eine rechtskräftige Umbaubewilligung. Ehret betont, dass nicht alle publizierten Gesuche auch eine Bewilligung erhielten. So müssten die entsprechende Regeln in baugesetzlicher, lebensmittelgesetzlicher und feuerpolizeilicher Hinsicht eingehalten werden.

«Isebhäni» in Olten: Bagger-Schaden ist nicht versichert. Mit einem entwendeten Bagger fuhr letzte Woche ein Sozialhilfeempfänger ein Loch in die Wand des Restaurants «Isebhäni» in Olten und verursachte einen Schaden von gegen 150 000 Franken an Gebäude und Mobiliar. Der Alkoholisierter war mit Gästen in einen Streit geraten; auf seiner Amokfahrt beschädigte er zudem sechs Personenwagen. Ob eine Versicherung den Schaden übernimmt, ist gemäss Wirtin Erika Sampt offen. Der arbeits- und mittellose Täter habe keine Privathaftpflichtversicherung. Er dürfte zudem vom Gericht als unzurechnungsfähig erklärt werden. Zum Umsatzausfall im «Isebhäni» komme jetzt noch die Unsicherheit, wie es weitergehe. Die Auf- und Reparatur- und Bauarbeiten würden mindestens drei Monate in Anspruch nehmen. Bislang sei auch keine Bank bereit, einen Kredit zu gewähren, um den Schaden zu beheben. CM

«Als-ob-Café» in Tel-Aviv eröffnet. In diesem Café, das gleichzeitig keines sein will und eines ist, bekommt der Gast eine reichhaltige Menükarte vorgelegt, hört sich hochstaplerische Lobpreisungen des Bedienungspersonals an, bestellt – und kriegt nichts! Das schrieb kürzlich Charles A. Landsmann im «Bund». Es würden bloss leere Teller vorgelegt und ein leeres Glas oder eine leere Tasse. Die

Kellner würden tun als ob, aus leeren Kannen und Flaschen nachgiessen. Das kulinarische Nicht-Erlebnis kostete bescheidene 10 Sckhel (rund 4 Franken) unter der Woche; am Wochenende das Doppelte. Überraschenderweise seien es nicht Jugendliche, die vor der Leere herumsitzen, sondern mittelalterliche Trendsetter. Hinter dem Konzept soll der Schweizer Gastronom Philipp Kaufmann stehen. CM

Erstes TV-Sender-Restaurant in Köln eröffnet. Der deutsche TV-Sender RTL eröffnete letzten Monat RTL-Blue Box Bar & Restaurant. RTL, bisher als einziger Sender mit dieser neuen Art der Zuschauerbindung, gewann für das Projekt zwei starke Partner aus der Gastronomie. Die Bitburger Brauerei ist Lizenznehmer. Als Betreiber des Restaurants mit 185 Plätzen fungiert die Dorint Gruppe. Sehen und gesehen werden, heisst das Motto an der 25 Meter langen Bar, an der natürlich Prominenz aus dem Showgeschäft erwartet wird. Der 500-Quadratmeter-Betrieb ist ganz im TV-Studio-Look eingerichtet, mit Projektionswänden und Monitoren. Das gastronomische Angebot soll sich auf moderne leichte Gerichte konzentrieren, die sowohl regional als auch international geprägt sind, beispielsweise Feldsalatsuppe mit Flönz oder Knurrhahnfilets auf Ratouille. 2

MIXED-PICKLES

UNE LANGUE À L'AUTRE

Le musée du Ballenberg fête son 20e anniversaire

Le musée du patrimoine du Ballenberg (BE) fête cette année son 20e anniversaire. Pour cette occasion, la fondation qui le gère a acquis 58% du terrain occupé par le site. Cette opération permettra notamment de réduire les frais d'exploitation. Le musée compte aujourd'hui 80 objets d'exposition, surtout des anciennes demeures rurales. Chaque année, ce sont quelque 250 000 visiteurs qui se rendent au Ballenberg. Un programme, comprenant l'organisation de concerts, a été concocté pour animer cette année anniversaire. Depuis quatre ans, le musée dispose d'un département de marketing dont l'activité a permis de stopper la baisse de fréquentation. Page 2

Offensive promotionnelle touristique en Autriche

Le tourisme autrichien, sur lequel les professionnels suisses ont toujours les yeux tournés, est à la hausse de nouvelles nuitées. Un million de plus par année, ont planifié ses responsables. Pour arriver à ce résultat, ces derniers ont entrepris une réforme des structures qui devrait conduire à une plus grande régionalisation, un peu selon le modèle que l'on cherche à développer en Suisse avec le concept de gestion des destinations. Ainsi, les provinces du Tyrol et du Vorarlberg ont mis sur pied de nouveaux concepts de marketing. Une des caractéristiques de ces concepts est une séparation claire entre la promotion et la vente. Page 5

Ecoles hôtelières: lutter contre les moutons noirs

L'Association suisse des écoles hôtelières a décidé de partir en guerre contre certaines écoles qui ont fait récemment les gros titres de la presse et qui, c'est le moins que l'on puisse écrire, ne font guère honneur à la profession. Afin de combattre ces moutons noirs, cette association a publié une brochure dans laquelle figure la liste des différentes écoles membres. Cette brochure est distribuée dans les ambassades de Suisse. Elle conseille notamment aux élèves désireux d'étudier en Suisse de se renseigner au préalable sur la qualité de l'enseignement, ainsi que sur la renommée et l'âge des écoles qu'ils souhaitent fréquenter. Page 10

Le point avant l'initiative sur la protection génétique

Plus personne n'échappera à la technologie génétique. De plus en plus de personnes en sont convaincues. Elles estiment que l'initiative sur la protection génétique - initiative sur laquelle le peuple suisse se prononcera le 7 juin - ne changera pas grand chose. Elle n'exigera pas une interdiction de la technique génétique, pas plus qu'elle n'exclura totalement les aliments manipulés génétiquement. Elle édictera en revanche des règles plus sévères pour l'importation de plantes et de fruits. La technologie génétique, à travers des micro-organismes notamment, n'est pas nouvelle dans l'alimentation. Elle existe depuis déjà quelques années. Page 12

Cuisiniers suisses primés à Singapour

Les cuisiniers suisses, présents au début de ce mois à la 11e édition du salon culinaire «Food & Hotel Asia 98» à Singapour, ont obtenu de nombreuses distinctions. Ce salon, une des plus grandes foires gastronomiques au monde, a en effet été le théâtre des championnats du monde de cuisine. L'équipe nationale suisse y a décroché la médaille d'or dans le programme chaud avec notamment une entrée composée à partir de poissons du lac de Biemne. Elle a en outre obtenu la médaille d'argent dans le programme froid et s'est imposée dans les concours réservés aux trois meilleures nations. Toute la délégation helvétique a ensuite été reçue par Raymond Loréan, l'ambassadeur de Suisse à Singapour. Page 14

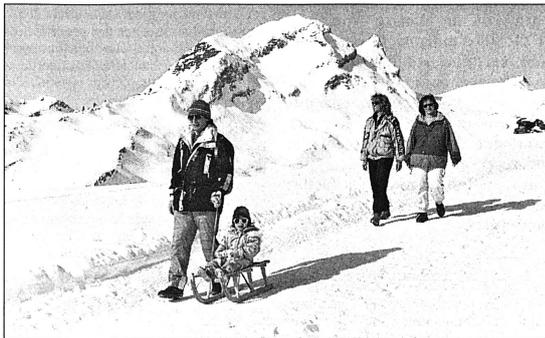
Hôtellerie suisse

Sur le chemin de la reprise

L'hôtellerie suisse est sur le chemin de la reprise. On en veut notamment pour preuve les résultats de l'enquête réalisée par la Société suisse de crédit hôtelier (SCH) et présentée la semaine dernière à Zurich, ainsi que les relevés statistiques des nuitées pour le semestre d'hiver 1997/98.

MIROSLAW HALABA

L'hôtellerie suisse est-elle parvenue, l'an passé, à stopper le recul de ses revenus et à reprendre le chemin vers des horizons plus ensoleillés? «Il est possible d'y croire» estime la SCH. L'analyse des résultats de 115 hôtels, montre en effet que pour la première fois depuis 1993 la fréquentation totale (nuitées) s'est «légèrement améliorée». Les chiffres d'affaires ont progressé de 1,4%. Quant au résultat d'exploitation 1, il s'est amélioré de 2% grâce à une meilleure gestion des coûts du personnel et des autres charges. Les taux d'intérêt favorables ont, par ailleurs, renforcé cette tendance et permis une amélioration de la marge brute d'autofinancement. «Inutile de dire, écrit la SCH, que du point de vue de la liquidité cette amélioration a été très salubre pour de nombreux établissements.» Cette tendance positive s'étant confirmée dans les résultats de quelques établissements, la



Les bonnes conditions météorologiques ont contribué à la hausse des nuitées hôtelières durant le trimestre hivernal. Photo: VBO

SCH est, dès lors, d'avis «qu'il est justifié de considérer ces signes comme encourageants». A noter que les résultats présentés la semaine dernière figuraient dans une nouvelle publication de la SCH intitulée «Trendbulletin» qui paraîtra régulièrement et qui viendra judicieusement compléter la batterie d'indicateurs de la branche touristique.

Prudence de mise

La prudence avec laquelle la SCH considère les signes de reprise de la branche

hôtelière est de mise. Les résultats qu'elle a enregistrés l'an passé montrent que l'hôtellerie a connu «des années difficiles». En 1997, la SCH a octroyé des prêts et des cautionnements pour un total de 33,9 millions de francs contre 36,3 millions en 1996 et 37 millions en 1995. La société précise cependant qu'il faut considérer ce volume d'activité à la lueur de la nouvelle orientation de sa politique d'entreprise. La SCH a en effet décidé de ne financer que des exploitations présentant des chances de succès durable. Les

perles sur prêts et cautionnements ont par ailleurs encore augmenté, passant de 4,3 millions à 4,9 millions de francs, soit le niveau le plus élevé de l'histoire de la SCH. Les provisions pour crédits défaillants ont ainsi à nouveau dû être augmentées.

Nuitées en nette hausse

Les bons résultats, en terme de nuitées, obtenus durant le trimestre hivernal (décembre à février) contribuent également à donner une impulsion positive à la branche. Ainsi, a indiqué l'Office fédéral de la statistique, ce sont au total 7,30 millions de nuitées qui ont été recensées, soit une hausse de 6,7% par rapport à la même période de l'année précédente. La demande indigène a atteint 3,16 millions de nuitées (+4%) et la demande étrangère 4,14 millions (+8,9%). Cette progression est due en particulier aux bonnes conditions météorologiques et d'enneigement, aux relations de change favorables, à une amélioration du rapport qualité/prix, ainsi qu'à un calendrier propices aux jours fériés. On notera une augmentation de 32% (+90 000 nuitées) de la clientèle anglaise, de 6,7% (+98 000) de la clientèle allemande et de 24% (+45 000) de la clientèle italienne. Pour ce qui est des régions, on relèvera une progression de 7,2% (+146 000 nuitées) de la demande aux Grisons, de 9,7% (+115 000) au Valais et de 8,1% (+60 000) dans l'Oberland bernois.

Sierre

Vent nouveau à l'école de tourisme

«Je suis presque obligé de freiner les idées, avoue-t-il en souriant, car il ne nous sera pas possible de tout réaliser tout de suite!». Olivier Chevallaz dirige l'Ecole suisse de tourisme (EST) à Sierre comme il le ferait d'une entreprise. «Je viens du monde du business, dit-il, et c'est un atout!». Le patron de l'EST - ou le chef d'orchestre, comme il aime à le dire - a su insuffler son dynamisme aux enseignants et aux étudiants.

DANIELLE EMERY MAYOR

«J'ai trouvé ici des gens très motivés, qui ne demandent qu'à être révélés.» Après neuf mois de travail, les premiers signes de la présence d'Olivier Chevallaz se font sentir. Le plus visible se mesure en mètres carrés: à peine arrivé, le nouveau directeur a réussi à grignoter de l'espace dans le bâtiment «Le Bourgeois». Mais on est loin encore de l'idéal. La qualité des locaux est inversement proportionnelle à celle de l'enseignement qu'on y dispense!

Ecouter les étudiants

Les étudiants sont comme des racines qui plongent dans le terrain et renvoient des messages à la source. Olivier Chevallaz précise que le suivi des étudiants après leurs études s'intensifie. Mais l'avis des jeunes gens intéresse la direction durant tout leur cursus à l'EST. «Ce sont des adultes qui ont entre 20 et 25 ans et qui ont des choses à dire, remarque le directeur; nous écoutons leur souhaits, leurs remarques qui, parfois, permettent de corriger le tir.» Quant à un étudiant revient de stage, on accorde beaucoup d'attention à l'interview qui est organisée avec lui. Discussion avec le stagiaire, mais aussi avec son maître de stage, sur la place de travail. Cela permet, si nécessaire, de redéfinir les objectifs. Cela permet de voir si la formation donnée aux étudiants correspond aux besoins sur le terrain. Les professeurs, de leur côté, cherchent aussi à se remettre en question, en s'auto-évaluant. Car le tourisme est un secteur en mouvement, et l'école doit évoluer en conséquence. Elle dispense une formation qui ouvre l'avenir de ses diplômés comme un éventail: «On n'est pas dans un tunnel avec cette formation, remarque Olivier Chevallaz. Un diplômé de l'EST permet de se tourner vers toutes les branches des services en général, du tourisme en particulier.»



Le tourisme est en marche et l'EST veut évoluer en conséquence. Photo: EST

Le Centre de recherche appliquée à l'égalité a trouvé un nouveau souffle. «C'est un secteur de l'école qui repart très fort», confirme Olivier Chevallaz. «Nous allons d'ailleurs engager deux personnes supplémentaires». Mais le directeur de l'EST ne veut pas de fuite en avant incontrôlée et veut maîtriser le développement du Centre de recherche. Cet instrument permet de suivre l'évolution du tourisme, si possible même de l'anticiper. Pour l'EST, ce centre représente un autre pont vers la réalité de la profession. Pluridisciplinaire, il permet aux enseignants de quitter la salle de classe pour se confronter à la pratique de la profession. «Je ne veux pas que les profs deviennent des vieux radoteurs», plaisante Olivier Chevallaz. «Les théories, on les trouve aussi bien dans les livres! L'EST

doit offrir plus, c'est-à-dire une expérience pratique.» Un des mandats confié au Centre de recherche appliquée contribuait à dresser l'inventaire des sports à risques et des types de formation qu'il y aurait lieu de mettre sur pied. Cette étude, demandée par Sodeval dans le cadre du programme européen «Leonardo», débouchera peut-être sur la création à Sierre d'une formation spécialisée dans les sports d'eau. Le Centre de recherche permet donc de sonder le monde du tourisme et de l'orienter en fonction de son évolution. Et les étudiants de l'EST bénéficient au quotidien de cette constante ouverture sur le monde où ils vont travailler.

Ouverture sur le monde

Ouverture est un mot qui a son importance dans le credo d'Olivier Chevallaz. Ce passe par l'acquisition des langues: le bilinguisme à l'EST devient toujours plus une réalité; il devient synonyme d'intensification des échanges. «Il s'agit de faciliter les contacts entre les cultures.» Et de constater qu'il n'y avait pas auparavant ce désir de faire ensemble, cet esprit d'équipe comme c'est le cas actuellement. Olivier Chevallaz rêve d'ailleurs que l'EST devienne un jour une école trilingue. En attendant, les contacts avec des écoles partenaires en Suisse et en Europe s'intensifient et c'est une véritable collaboration qui se met en place, comme par exemple avec l'école de tourisme de Madrid. «A l'étranger, on nous envie encore notre formation professionnelle dans la branche», constate Olivier Chevallaz. «On peut encore jouer un rôle important, si nous voulons bien ouvrir la porte.» Et de conclure que l'EST de Sierre a du potentiel à revendre. Gageons que le directeur saura le valoriser.



«J'ai trouvé à l'EST des gens très motivés», dit Olivier Chevallaz. Photo: ast

COUP DE FIL À...



Gilbert Montani

Hôtelier, restaurateur et créateur d'entreprises, Morat

Déjà concepteur et propriétaire de plusieurs établissements, notamment à Morat, vous venez d'y ouvrir d'un coup trois restaurants, sous un même toit, celui de l'ancien hôtel Adler. D'où vous viennent cette faim et cette soif d'entreprendre?

De mon enfance passée à Morat, aux côtés de mes parents qui exploitaient la Channe Valaisanne, j'ai gardé l'amour pour ce coin de terre fribourgeoise. Diplômé de l'Ecole hôtelière de Lausanne (je suis même le «Stammvater» des Anciens du canton de Fribourg), je me suis ensuite lancé dans des affaires qui m'ont conduit aux quatre coins du monde, mais j'ai toujours privilégié ma région, bien désireux de la faire bénéficier de mon esprit d'entreprise et de mon savoir-faire. J'ai aujourd'hui 48 ans et un patrimoine dans l'hôtellerie et la restauration qui contribue à étoffer l'offre touristique de Morat. Effectivement, après la Channe Valaisanne, le bar Tiffany, l'hôtel Seepark (4 étoiles), la pizzeria et le night-club Fellini, j'ai ouvert trois restaurants à thèmes correspondant à trois clientèles spécifiques et bien réelles aujourd'hui chez nous: l'Irish Tavern (80 places), une authentique taverne-pub irlandaise de Guinness dont tous les éléments proviennent d'un établissement de Dublin en démolition et qui ont été reconstitués ici; le Golden Eagle, un restaurant chinois de 100 places, avec une cuisine préparée devant les hôtes; et le restaurant turc Anatolia (50 places) déjà existant mais que j'ai rénové. Au total, 25 emplois ont ainsi été créés à la Grand-Rue 45 de la cité moratoise. Je possède également désormais deux night-clubs à Berne et un café-restaurant aux Mosses. Ma recette? J'aime relever les défis et je sais que pour réussir il faut croire en ses idées et être à l'écoute des autres. Et puis, il y a l'observation des clientèles, la magie des lieux, le goût de l'hospitalité, le désir d'entreprendre et les possibilités d'innover dans l'hôtellerie et la restauration, quoi qu'on en dise...

Propos recueillis par José Seydoux

Mont-Soleil (BE)

Succès du sentier didactique

Ouvert en juin de l'an passé, le sentier didactique qui relie, sur les hauteurs de Saint-Imier (BE), la centrale solaire du Mont-Soleil et les éoliennes du Mont-Crosin a du succès.

Ainsi, entre juin et novembre 1997, quelque 40 000 visiteurs ont fréquenté le site, ont indiqué la semaine dernière ses responsables. Cet aménagement emploie plusieurs personnes à temps partiel et des offres forfaitaires comprenant différentes prestations touristiques (visites guidées des centrales, chars attelés, restauration, funiculaire, bus) ont été commercialisées «avec succès», a déclaré la responsable de l'Office du tourisme du Jura bernois, Armelle Combre.

L'engouement pour ce produit touristique et la campagne de promotion engagée pour 1998 a incité la Société sentier découverte Mont-Soleil-Mont-Crosin à mettre en place une organisation «apte à répondre au mieux» aux besoins des visiteurs en matière d'accueil et d'information.

Un prospectus édité à 20 000 exemplaires «largement diffusé en Suisse» fournit les coordonnées des prestataires qui se sont groupés en fonction de leurs spécialités et auprès desquels le public peut réserver les prestations désirées. Pour Armelle Combre, ce produit touristique a ainsi développé des formes de partenariat originales. MH

Tourisme rural

Des mentalités difficiles à adapter

Le mouvement touristique mesuré par la Fédération du tourisme rural de la Suisse romande (FTRSR) a marqué, l'an dernier, une certaine stagnation; 1997 a été riche pourtant au niveau des activités de cet organisme qui a donné un nouveau look à son catalogue et lancé une centrale de réservation. Mais il apparaît que l'on adapte plus facilement les techniques que les mentalités.

JOSÉ SEYDOUX

Dans son plaidoyer en faveur d'une meilleure collaboration des partenaires et d'une concentration des ressources financières, Jean-Paul Schulé, directeur de la FTRSR, cite l'exemple de la France où deux organismes, «Bienvenue à la ferme» et «Gîtes de France», longtemps concurrents sur le même produit, ont décidé de marcher désormais main dans la main pour le promouvoir.

Le progrès sans les moyens

Consciente de la nécessité de concevoir un meilleur matériel promotionnel et d'assurer la présence du tourisme rural sur les réseaux informatiques, la Fédération, avec une insuffisance de moyens

endémique, a tenté de faire un pas dans ce sens en publiant un nouveau catalogue et en mettant sur pied une centrale de réservation. La réticence des propriétaires ruraux à augmenter leur contribution et des difficultés financières ont retardé la sortie du catalogue, ce qui a entravé la promotion du produit.

Expérience peu concluante

Par ailleurs, seule une trentaine de propriétaires ont adhéré à la centrale de réservation. «Sa mise en exploitation tardive n'a permis de faire une expérience concluante, il sera bon d'examiner le bilan au terme de deux ans d'exploitation», explique Jean-Paul Schulé, bien

convaincu que le réseau d'Internet permettra aux hôtes de réserver de plus en plus directement, par le biais des centrales régionales ou nationales (Desk-line).

Une statistique, basée sur 88 questionnaires, soit un peu plus de la moitié des gîtes figurant sur le catalogue 1996, a ainsi montré, qu'en 1997, le moyen d'occupation des gîtes à été de 10,7 semaines (-0,7 semaine).

Les Suisses ont représenté 52,5% de la clientèle (+14%). 13,7% étaient des Vaudois, 13,2% des Genevois et 12,3% des Zurichois. Les étrangers les plus nombreux ont été les Français (24,8%), les Allemands (15,3%), les Belges (14,4%),

les Italiens (7,4%, en hasusse de 2,1%) et les Américains (4%)/+3,1%).

Tous les acteurs sur scène

«Gérer la FTRSR n'est pas facile, notamment vu ses possibilités financières beaucoup trop restreintes», déplore une fois de plus son directeur qui, avec son comité, se penche sur le futur de la Fédération romande, spécialement en ce qui concerne son financement, sa gestion et sa promotion, non sans mettre à forte contribution l'Office du tourisme de Payerne qui en assume le secrétariat... Quand il ne lui sert pas encore de banque. Mais les intérêts des membres de la FTRSR sont divers, notamment du côté neuchâtelois (cf. encadré).

Demande croissante

Et pourtant «le tourisme rural, un produit de plus en plus demandé qui doit avoir sa place sur le marché. Il faut cependant prendre conscience que de profondes mutations vont intervenir dans les normes régissant la gestion et la promotion de notre tourisme», a déclaré de la dernière assemblée générale de la Fédération à Payerne.

Et d'ajouter: «Dans ce nouveau concept, la dispersion des forces sera interdite et si nous voulons que le tourisme rural trouve sa place, il faudra vraiment que tous les organismes s'occupent de le développer et de le promouvoir se mettent autour d'une table pour réunir idées et moyens afin de tirer tous à la même corde».

Démission neuchâteloise

Le torchon brûle entre la FTRSR et l'Association neuchâteloise de tourisme rural, laquelle a démissionné sous conditions et propose de la réintégrer après étude des points suivants: l'établissement d'une convention de mandat entre le secrétariat de la FTRSR (OT de Payerne) et l'Association neuchâteloise, l'évaluation du coût d'un éventuel transfert de ce mandat à un «organisme neutre», l'établissement d'un cahier des charges, notamment en ce qui concerne la promotion, l'exploitation éventuelle de la centrale de réservation par une agence

professionnelle, une meilleure coordination entre les associations cantonales.

«Nous ne sommes pas contre la Fédération romande, car nous devons vivre ensemble, et nous ne remettons pas en cause son principe, mais plutôt son organisation», nous précise Josiane Petitpierre, présidente de l'Association neuchâteloise.

Une journée de travail sera consacrée, dans le courant du mois de mai, à la préparation de l'avenir de la FTRSR... et à l'aplanissement des difficultés apparues en son sein. JS

ANNONCES



Société Suisse de Crédit Hôtelier SCH
8039 Zurich, Case postale, Gartenstrasse 25

Convocation à la 31^{ème} assemblée générale ordinaire

Jeudi 7 mai 1998, 11.15 h., à l'Hôtel Savoy Baur en Ville, Paradeplatz, Zurich

Ordre du jour:

Allocution du Président

1. Procès-verbal de la 30^{ème} assemblée générale ordinaire du 15 mai 1997
2. Rapport annuel pour 1997
3. Comptes annuels 1997
4. Rapport de l'organe de contrôle
5. Décisions relatives à
 - 5.1 l'appropriation du compte de résultat de 1997 et du bilan au 31 décembre 1997
 - 5.2 la répartition du bénéfice 1997
 - 5.3 la décharge aux administrateurs
6. Election de l'organe de contrôle
7. Divers

Le procès-verbal, le bilan, le compte de résultat, le rapport de l'organe de contrôle ainsi que le rapport de gestion pour l'année 1997 sont déposés au siège de la société, où ils peuvent être consultés.

Au nom de l'administration

Christian Schmid, président

Hans-Peter Stücheli, directeur

Zurich, 23 avril 1998

102507/81558

IMMEUBLES

A remettre, Riviera Vaudoise

Joli Pub, 90 places, terrasse, situation exceptionnelle, centre ville, tout en boisson, pour traiter Frs. 150 000.- de fonds propres.

Hotel Restaurant, terrasse, 10 places, «les pieds dans l'eau», à vendre/remettre, pour traiter Frs. 120 000.- de fonds propres.

A 5 km de Divonne (Genève) immeuble avec Restaurant de 200 places!! «Formule spéciale» facile à exploiter!! 2 appartements de 180 et 90 m² respect., 4 studios, piscine, parking, etc. le tout Frs. 1 050 000.- seulement.

Bureau Immolet, Paudex, 021 791 65 11 P.102504/391549

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 01733505120



annonces par fax 031 370 42 23

Objetto: Vendesi

Albergo-Ristorante-Bar

Alta Val Fornazza. Camere N. 19. 54 posti letto. Ristorante coperti 70. ALBERGO CORNO BRUNNI DI MORONI LUCIANA E C. SAS Trattativa Privata. 02 80648260 Viviana Bezzi (Milano) 102509/394409

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

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 021 796 35 30 P.99271/339946

A vendre

HOTEL-PENSION

Restaurant: 45 places
Terrasse: 50 places
Hôtel: 30 lits
Prix: intéressant
Région Portes du Soleil à 1800 m

Ecrire sous chiffre 102528, hotel + tourismus revue, case postale, 3001 Berne. 102528/385825

Superbe DISCOTHEQUE

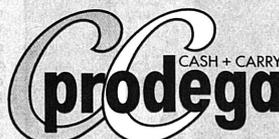
à vendre. Lac Léman. Pour traiter: Frs. 200 000.- minimum. Bureau Immobilier André Zbinden Grand-Rue 14, 1095 Lutry-Lausanne Téléphone 021 796 35 30 P.102503/339964

DEVANT L'IMMENSITÉ DE NOTRE CHOIX IL Y EN A QUI PERDENT LA VOIX!



PAR COURRIER OU PAR FAX DES OFFRES EXCEPTIONNELLES VOUS SONT PROPOSÉES CHAQUE SEMAINE!

Même pour nos actions vous en profitez à chaque fois!



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

Deutsch und en français
Hotel + tourismus revue Abonnements 031 370 42 22

Offre touristique suisse

La plate-forme SDM se met peu à peu en place

Critiqué, il y a encore peu de temps, pour son manque d'innovation et de dynamisme, le tourisme suisse est sur le point de rattraper son retard. Si les événements se déroulent tels que les ont prévus ses initiateurs, le système d'information et de distribution de l'offre touristique suisse Switzerland Destination Management (SDM) devrait en effet lui donner une longueur d'avance sur ses concurrents. Explications et rappel.

MIROSLAW HALABA

«En mettant son pied le système SDM, la Suisse fait œuvre de pionnier dans le tourisme international», a écrit Christian Vultier, directeur suppléant de la société qui exploitera SDM, dans une petite brochure distribuée lors de la Journée des vacances à Coire. Une brochure, très utile, car elle explique en quelques phrases le fonctionnement de ce nouvel instrument de travail de la branche touristique. Dommage qu'elle n'ait pas été distribuée en version française, elle aurait partiellement comblé la pénurie d'informations dans la langue de Voltaire.

Quels objectifs?

Le SDM, lit-on dans cette brochure, est, en quelque sorte, un «centre d'achat» électronique du tourisme suisse. «La vraie réponse aux désirs de l'hôte», déclare Christian Vultier. Ainsi, le client désireux de faire un séjour en Suisse pourra, quel que soit son emplacement dans le monde, réserver directement les prestations touristiques offertes par notre pays. Outre les possibilités d'hébergement (hôtellerie et parahôtellerie), il découvrira les prestations individuelles (les transports notamment), les forfaits, les

Le SDM veut devenir la plate-forme de distribution de toute l'offre touristique suisse.

Photo: ast

manifestations, tels que les concerts, les foires, les expositions. A noter que le système servira également aux agences spécialisées dans le réceptif et aux tour-opérateurs étrangers.

Quels moyens?

Au cœur de ce système se trouve une centrale d'appel (Call Center, dans le jargon SDM). Au moyen d'un seul numéro de téléphone – gratuit, au demeurant –, le client obtiendra les renseignements dont il a besoin et pourra réserver, si l'offre le satisfait. Spécialement formé, le personnel de cette centrale aura pour tâche de conseiller le client et de le guider jusqu'aux produits qu'il recherche. L'opérateur SDM «surfera» sur les différents

offres dûment catalogués par segments, par destinations, par saisons, etc. On estime, qu'au début de l'expérience, seul un appel sur trente découvrira sur une vente. Cette proportion devrait cependant être ramenée à douze appels pour une vente. Trois marchés, la Suisse, l'Allemagne et la France, auront le privilège de pouvoir recourir à cette centrale cette année encore. En 1999, ce sera au tour de l'Italie, du Benelux et des Pays-Bas, et, en l'an 2000, de la Grande-Bretagne et de la Scandinavie.

Cet instrument sera complété par l'utilisation d'Internet et de son World Wide Web. Les initiateurs du projet précisent que ce moyen technique ne sera pas un instrument de second plan, mais un outil

spécifique aux marchés où l'usage d'Internet est bien répandu, en l'occurrence les Etats-Unis, le Japon, l'Australie, la Scandinavie et la Grande-Bretagne.

Quel calendrier?

La mise en place de SDM se fait à marche forcée, car les grandes échéances approchent. Le système devra en tout cas être pleinement opérationnel pour la Fête des Vignerons, l'an prochain, et pour l'Expo.01, bien entendu.

En janvier, la Société suisse des hôteliers et Suisse Tourisme ont fondé la société SDM SA, avec siège à Zurich. Celle-ci pourra compter sur la participation d'autres partenaires importants: les CFF, Swissair et Gastrosuisse, notamment.

Les travaux de préparation sont encore considérables. Une des préoccupations majeures est l'établissement du système de commissionnement entre les divers partenaires et en particulier avec Swisscom. L'ancienne régie fédérale occupe ici une position clé. C'est elle qui mettra à disposition la plate-forme informatique Deskline nécessaire au fonctionnement de SDM. Les négociations sont ardues. L'automne passé encore, les avis de Swisscom sur cette question et ceux des milieux touristiques étaient relativement éloignés les uns des autres. Soucieux de se faire entendre dans cet important débat, la Conférence des directeurs régionaux (RDK) et l'Association des directeurs du tourisme (ASDT) ont créé un groupe de travail Deskline.

Appel

SDM veut devenir la plate-forme électronique de distribution de «toute l'offre touristique suisse». L'efficacité du système, son existence même, dépendra donc des informations et des produits touristiques qu'il offrira aux intéressés. D'où l'appel à la collaboration lancé à tous les prestataires touristiques par les initiateurs de SDM. Une «collaboration étroite» est une condition primordiale, écrit en substance Christian Vultier dans sa brochure. S'adressant aux hôteliers, dans un article paru au début du mois dans notre hebdomadaire, le directeur suppléant de SDM a ainsi insisté sur la nécessité de fournir des informations complètes sur l'offre hôtelière. Rien ne sera de trop: la couleur des tapis, les plans des chambres peuvent être des informations utiles aux clients. Mais Christian Vultier n'a cependant pas manqué de mettre aussi l'accent sur la mise à jour des informations. Sans elle, le système ne sera pas performant.

Informations complémentaires: SDM, Christian Vultier, case postale, 8027 Zurich, Téléphone 01 282 95 95, Fax 01 281 95 99.

Deskline

Un système très friand d'informations

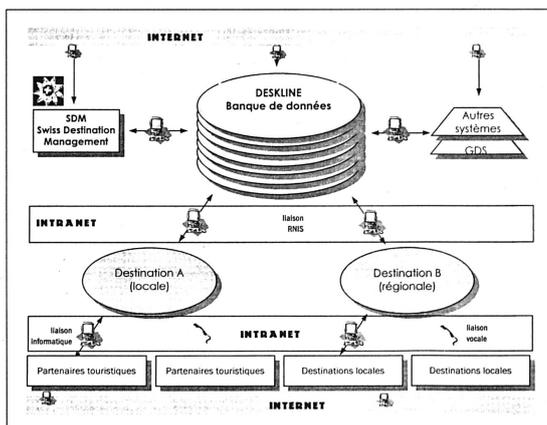
Deskline est un programme dont on parle beaucoup dans le monde touristique depuis les essais effectués l'an dernier dans la zone pilote de la «Région du lac de Thoun». La renommée ne fait cependant pas nécessairement la bonne compréhension. Qu'est-ce que Deskline? A quoi sert-il? Présentation et réponses avec Robert Michel, de l'agence Touristika, chargé de la commercialisation du réseau en Suisse romande.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Proposer un système de gestion touristique globale autorisant des interventions à tous les niveaux, des tâches de vente, de comptabilité, de marketing, de réservation, de billetterie, voire d'information multimédia, c'est l'ambition du programme Deskline, emmené par Swisscom. Deskline se veut un système de gestion touristique globale. Cela revient à dire que chaque partenaire du tourisme en Suisse devrait pouvoir adhérer et accéder à ce qui se présente comme une gigantesque banque de données. Tarifs d'une école de ski ou de parapente, prix d'une chambre double dans un hôtel, proposition d'un forfait famille, centrale de réservation, outil de marketing direct, moyen de promotion, de présentation d'une chambre, d'un chalet, Deskline prétend pouvoir satisfaire toutes les attentes des partenaires qui y souscriront. En soi, le produit n'est pas nouveau. Il est le développement à l'échelle nationale de systèmes développés par de petites sociétés, dans les Grisons notamment, ainsi qu'en Suisse romande. C'est un logiciel informatique dont la maîtrise est à la portée de tous les utilisateurs actuels des environnements de bureautique courants.

Bréviaire

Accès: côté hôtes ou clients, c'est via le



Deskline sera au banc d'essai à la Fête des vignerons.

Dessin: Deskline

réseau Internet en tapant <http://www.deskline.ch> qu'on accède à Deskline. Une fois sur le site, les entrées peuvent se faire par région, par canton, par lieu ou par genre. Côté partenaires touristiques, l'accès à la banque de données se fera via un système Intranet, directement si le prestataire est au bénéfice d'une autorisation d'accès, ou via l'office du tourisme dont il dépend.

Billetterie: par sa fonction TiCo, Deskline permettra la gestion d'un service de billetterie en ligne de tous les points de vente connectés, pour toutes les manifestations qui souscrivent au système. La première, d'importance, est la Fête des Vignerons 1999.

Banque de données: Deskline est une gigantesque banque de données, dont l'unité centrale est située dans la région zurichoise. Toutes les plates-formes régionales ou locales y seront reliées en permanence.

Compatibilité: pour l'essentiel, Deskline est compatible avec la plupart des sys-

tèmes de réservation existant devraient également être possibles.

Configuration: un matériel informatique récent (32 Mo de RAM, 100 Mo disponibles sur un disque dur et un processeur Pentium) sera nécessaire à l'accueil de Deskline. Swisscom a d'autre part prévu un système de leasing pour le hardware.

Connexion: elle sera possible sur l'ancien réseau téléphonique, mais la somme des données reçues ou transmises demande cependant une connexion par fibres optiques (Swissnet). Elles sont courantes aujourd'hui.

Coût: on se refuse encore du côté de Swisscom à articuler quelque chiffre que ce soit. Le coût de l'installation dépend encore trop du cas par cas (matériel et compétences existants, volume d'affaires, nombre de terminaux nécessaires, etc.)

Disponibilité: la première version publique de Deskline, la version 1.3 sera disponible début mai.

Financement: hors des frais d'inscription/abonnement, chaque partenaire dépendant d'une plate-forme régionale devra vraisemblablement souscrire à un système de commissions. Celui-ci devrait être fixé de cas en cas. Switzerland Destination Management, partie intégrante du projet, devrait également en bénéficier selon des taux qui sont encore en discussion.

Marketing: pour tous ses partenaires, Deskline devrait constituer un important outil de marketing. Il permettra notamment, grâce à sa banque de données clients de répertorier les souhaits, les affinités, des hôtes enregistrés.

Multimédia: Deskline est également un outil de promotion multimédia. Ce qui signifie que chaque partenaire sur le réseau pourra intégrer à la présentation de son établissement ou de ses services, outre des données, des images et des sons.

Personnel: pour les offices du tourisme notamment, le passage à Deskline devrait se traduire par une augmentation du volume de travail. Il sera fonction du vo-

lume d'affaires traité, mais aussi du système de gestion adopté (connexions individuelles ou gestion régionale de destination).

Réservations: via Deskline et Internet, chaque hôte devrait pouvoir réserver une chambre ou une prestation chez les partenaires inscrits. De même, il pourra payer avec une carte de crédit.

Suisse romande: pour la Suisse romande, c'est la société Touristika SA, basée à Villars qui, sur mandat de Swisscom, est chargée de la commercialisation de Deskline, depuis les études de faisabilité jusqu'à l'installation et la formation. Adresse: Touristika SA, case postale, 1884 Villars-sur-Ollon, Téléphone 024 495 77 17.

WYWWYW: «What you want, when you want» (ce que vous voulez, quand vous voulez) pour reprendre une formule connue. Cela signifie que l'on ne trouvera sur la plate-forme touristique suisse Deskline, ce que l'on y aura mis. Ce sera aux différents partenaires de mettre à jour ou de faire mettre à jour les informations les concernant.

A l'épreuve de la Fête des Vignerons

La nouvelle devrait être confirmée cette semaine encore par les organisateurs: Swisscom s'est adjugée pour Deskline la billetterie de la Fête des Vignerons 1999. Vevey-Tourisme devrait ainsi en être l'un des premiers bénéficiaires.

Directeur de l'office du tourisme, Patrick Henry, attend cependant bien d'autres choses de Deskline: «J'espère, dit-il, que les performances annoncées de l'outil Deskline nous donneront très vite une vision globale de la capacité hôtelière de la région ainsi que la possibilité de l'adapter à tout moment.» A Vevey, ville qui, très vraisemblablement, occupera une plate-forme avec Montreux et une partie de Lavaux, ce sera une, ou plusieurs personnes, au sein de l'un des OT, qui sera en charge de la mise à jour constante des données,

sur indications des hôteliers, la possibilité restant ouverte pour certains d'entre eux de s'intégrer directement au système.

«Cette souplesse dans l'actualisation des données doit constituer un indiscutable argument de marketing», continue Patrick Henry. «Qu'on imagine, par exemple, un anniversaire ou une manifestation particulière dont on sait qu'elle intéresse les habitués de la région. Nous devrions pouvoir, grâce au réseau, faire des offres personnalisées englobant tous les services.» Quant au coût de l'infrastructure à mettre en place (matériel, connexion, création probable d'un poste), «il devrait très certainement être vite amorti grâce au système de commission à dé-finir.»

JJE

Nachwuchsmarketing SHV

Die neuen «Berufsbilder» sind da

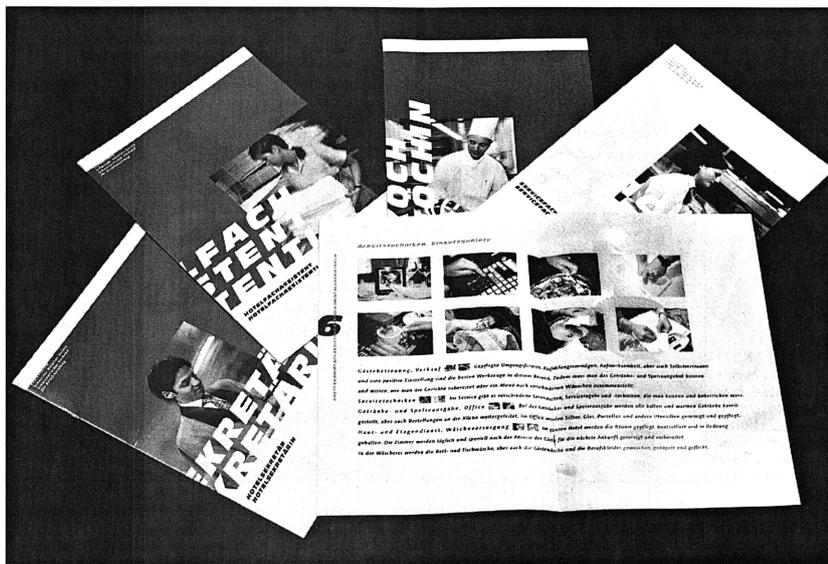
Nach gut sieben Jahren haben die alten Berufsbilder-Broschüren ausgedient. Fünf neugestaltete Broschüren sind nun druckfrisch erhältlich. Die Imprime sind sehr informativ, topaktuell und modern. Diese «Berufsbilder» sind ein Resultat der Zusammenarbeit von Schweizer Hotelier-Verein (SHV), Gastrosuisse und dem Schweizerischen Verband für Berufsberatung.

SCHWEIZER HOTELIER-VEREIN

Die fünf Berufsbilder Koch/Köchin, Servicefachangestellte(r), Hotelfachassistent(in), Hotelsekretär(in) und neu auch Gastronomiefachassistent(in) sind einzeln erhältlich und alle nach dem gleichen Konzept gestaltet. Nach einem allgemeinen Einstieg, der die bunte Vielfalt des Schweizer Gastgewerbes wiedergibt, werden jeweils zwei Lehrlinge porträtiert, die in ihrer Sprache über den Grund der entsprechenden Berufswahl sowie über den Berufsalltag Auskunft geben.

Gute Teamarbeit

Die Rubrik «Zu Besuch in...» vermittelt einen Überblick über die anfallenden Arbeiten während eines ganz normalen Arbeitstages: Wie funktioniert der Ablauf in einer Küche, wie ist eine Hoteladministration organisiert, vom Gästempfang bis zur Abrechnung. Viel Gewicht wurde dabei den Schnittstellen zu den jeweils anderen Berufen im Gastgewerbe



Modernes Layout: die fünf neuen Berufsbilder der Berufe im Gastgewerbe.

(Foto: zvg)

und deren Berufsbildern beigegeben. Da nur eine gute Teamarbeit einen reibungslosen Arbeitsablauf garantiert.

Karriereplanung

In einer Diskussionsrunde im zweiten Teil der Broschüren mit Ausbildnern,

Lehrlingen und Berufsschullehrern werden Fragen zu Ausbildung und Berufsalltag behandelt. Am Schluss sollen eine Anzahl Kurzporträts zeigen, wie unterschiedlich Karrieren auf der Basis eines dieser Lehrberufe ausfallen können. Abgerundet werden die Berufsbilder-

Broschüren mit allen nötigen Kontaktadressen.

Weitere Informationen und Bestellungen: Schweizer Hotelier-Verein, Nachwuchsmarketing, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44.

WEITERBILDUNG SHV

Mai

5.: Die betriebliche Schulung - eine wichtige Führungsaufgabe. 11. und 12.: Zielorientierter arbeiten im Team. 18.: Wegweiser durch den Versicherungsdschungel. 14.: Ihr Auftritt bitte!

Juni

9.: Die Teamsitzung - ein wirksames Führungsinstrument. 16. und 17.: Führen - aber wie? Mitarbeiter führen - Mitarbeiter motivieren Teil 1 (ausgebucht)

Juli

1. und 2.: Führen und motivieren im Alltag. Mitarbeiter führen - Mitarbeiter motivieren Teil 2

August

26. und 27.: Auftreten und sprechen - Rhetorik Teil 1

September

2.: Ihr Auftritt bitte! 8. und 9.: Führen aber wie? Mitarbeiter führen - Mitarbeiter motivieren Teil 1 10.: Erfolgreiche Werbung. 16.: So verkaufen Ihre Briefe besser. 21.: Mehr Effizienz dank persönlicher Arbeitstechnik. 22.: Die betriebliche Schulung - eine wichtige Führungsaufgabe.

Oktober

20.: Wegweiser durch den Versicherungsdschungel 20.: Vom «Dienem» zum professionellen Kundenkontakt. 22.: Verkaufsförderung intensiv.

November

3.: Die betriebliche Schulung - eine wichtige Führungsaufgabe. 3.: Marketing: einfach, praktisch, wirksam. 10.: Ihr Auftritt bitte! 10.: Die Teamsitzung - ein wirksames Führungsinstrument.

ANZEIGEN

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

Tischwäsche Glaswaren
Frotteewäsche Maschinen
Von Profis für Profis
Bettwäsche Bestuhlung
1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!
Uniformen Gartenbestuhlung
Wir nähern Ihren Traum! Rufen Sie uns an!
Küchengeräte Schirme + Grossschirme
Stoff-Kollektion mit über 1000 Mustern!
Porzellan + Bestecke Hotelmöbel

102442/394406

Haben Sie Probleme mit Ihrem Betrieb?
Wir können Ihnen fachmännische Hilfe bieten (Betriebsanalysen, Finanzierungen, Sanierungen, Umstrukturierungen etc.)
Pour Vous
Villa Pinuccia, 6818 Melano
Telefon 091 648 26 37

Beschriftungen
Selbstklebend, wasserfest, in allen Farben + Größen für jeden Zweck
5722 Gränichen
062/842 25 02 062/842 38 76
Optik

Die N° 1 für
Tische & Stühle
Alle Varianten wie Holz - Alu - Rohr, usw.
ab 46.-
Direkt ab Fabrik Konkurrenzlose Preise
Stühle, Tische, Geschirr, Bestecke, Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar, Hotel- und Restauranteinrichtungen von A bis Z. 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)
99442/391168

SCH SGH SCA
Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH
8039 Zürich, Postfach, Gartenstrasse 25

Einladung zur 31. ordentlichen Generalversammlung
Donnerstag, 7. Mai 1998, 11.15 Uhr, Hotel Savoy Baur en Ville, Paradeplatz, Zürich

Traktanden:
Ansprache des Präsidenten
1. Protokoll der 30. ordentlichen Generalversammlung vom 15. Mai 1997
2. Jahresbericht 1997
3. Jahresrechnung 1997
4. Bericht der Kontrollstelle
5. Beschlussfassung über
5.1 Abnahme der Erfolgsrechnung 1997 und der Bilanz per 31. Dezember 1997
5.2 Verwendung des Jahresergebnisses 1997
5.3 Entlastung der Verwaltung
6. Wahl der Kontrollstelle
7. Verschiedenes
Protokoll, Bilanz, Erfolgsrechnung, Bericht der Kontrollstelle sowie der Jahresbericht für das Jahr 1997 liegen am Sitz der Gesellschaft den Mitgliedern zur Einsichtnahme auf.
Namens der Verwaltung
Christian Schmid, Präsident
Hans-Peter Stücheli, Vorsitzender der Geschäftsleitung
Zürich, 23. April 1998

MEER DEKOR
DER GRÖSSTE UND VERRÜCKTESTE DEKORLADEN DER SCHWEIZ!
UNSCHLAGBAR IN AUSWAHL UND PREIS!
• VERKAUF
• VERMIETUNG
• BERATUNG
URMAX
DER ELEKTEKORLADEN
Oberdorfstrasse 18
5722 Gränichen/Suhr
Telefon 062/842 90 66
Telefax 062/842 91 35
ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo - Fr 9.00 - 12.00
und 13.30 - 18.30 Uhr
Samstag 9.00 - 16 Uhr
Jetzt 12% Frühjahrs-Rabatt
URMAX Shop:
Letzpark Zürich

MEDECINS SANS FRONTIERES
Das Recht auf Würde. Das Recht auf Gesundheit. Die Médecins Sans Frontières verabreichen auch diese Medizin.
Jede Geste zählt!
Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

Fusters Wy-Bude für den qualitäts- und preisbewussten Wein-Kenner!
Suchen Sie den speziellen Wein für den Individualisten??
Dann verlangen Sie unsere Dokumentation von ausserlesenen Weinmachern aus Italien - Frankreich - Spanien - Schweiz.
Fusters WyBude
Kesselhaldenstrasse 85 · 9016 St. Gallen · Telefon 071 288 68 48 · Fax 071 288 18 11
P 102071/304689

Kapital
Liquiditäts- und Finanzprobleme? Schnelle Hilfe durch Sanierungs-Konzept, Neufinanzierungen, Umfinanzierungen, Hypothek oder Immobilienleasing.
Telefon 031 720 30 50
Fax 031 720 30 59
100707/391615

Wärmestrahler
... ermöglicht Aufenthalt im Freien, unabhängig von Witterung und Jahreszeit...
... für Bars, Restaurants, Garten- und Terrassenlokale
PATIO TRADING
Vertretung CH - 8800 Thalwil
Tel. 01-722 38 00 · Fax 01-722 38 01

SUI gewürz
SUI gewürz
102506/81558

Kommentar

Neues SHV-Info «Forum»

Fast zehn Jahre lang bildete die «Verbandsseite» in der hotel + tourismus revue den direkten Draht zwischen dem Hauptsitz SHV und den Verbandsmitgliedern. Politische Parolen und Stellungnahmen des Verbandes, Informationen über aktuelle Verbandsgeschäfte, Neuigkeiten aus der Verbands- und Geschäftsleitung SHV wurden regelmässig auf dieser Plattform abgedruckt. Einmal wöchentlich wurden die Mitglieder des SHV und weitere interessierte Kreise auf dem laufenden gehalten.

Vor Ihnen liegt nun die letzte Ausgabe der sogenannten SHV-Seite. Das Informationsmedium hat in dieser Form ausgedient. Ersatzlos gestrichen wird es indes nicht. Im Gegenteil: Am 30. April erscheint erstmals «FORUM». Aus der Verbandsseite wurde eine eigenständige, von der hotel + tourismus revue völlig losgelöste Verbandszeitung.

«FORUM» ist das offizielle Organ des Schweizer Hotelier-Vereins. Die Zeitung wird mindestens zehn Mal jährlich erscheinen und jeweils der hotel + tourismus revue beigelegt. Sie werden «FORUM» sofort erkennen. Das moderne Layout mit den gelben Farbtupfern betont den besonderen Status der Zeitung.

Wir haben uns bewusst für Gelb entschieden. Die leuchtende Farbe ist für uns gleichbedeutend wie Zuversicht, Innovations- und Schaffenskraft, wie Dynamik und Bewegung. Mit Gelb werden wir Sie in einer Woche begrüssen – mit Gelb nehmen wir deshalb hier auch von der altährwürdigen SHV-Seite Abschied.

Zehn Mal im Jahr, wo bleibt da die Aktualität? Die Frage werden Sie sich vielleicht stellen und damit auf die wöchentliche Periodizität der SHV-Seite in der htr anspielen. Wir haben diesem Aspekt natürlich Rechnung getragen. «Brandheisse» SHV-News von gesamt-touristischem Interesse wird die hotel + tourismus revue Ihnen auch in Zukunft servieren. Und auf die traditionellen Mitgliederversände wollen wir auch nicht verzichten. Per Brief werden Sie informiert, wenn wichtige oder nützliche Beilagen mitgeschickt oder eine «Express-Information» unabbdingbar ist. Ausserdem: Regelmässig werden Sie in absehbarer Zeit auch SHV-Nachrichten über Internet und per E-Mail empfangen können. Nach wie vor heisst es also: Information total; klar gewichtet und nach Priorität verbreitet.

In der SHV-Zeitung werden alle Themen vertieft behandelt, kommentiert, begründet und illustriert. Wiedergegeben wird stets die Meinung des SHV. Jeder Artikel wird aus der Optik Ihres Verbandes beleuchtet. Wer «FORUM» liest, weiss, was der SHV denkt, warum Verbands- oder Geschäftsleitung SHV zu diesem oder jenem Thema diese oder jene Meinung vertreten. Tips und Ratschläge des SHV werden ebenso abgedruckt wie Internes, Neuigkeiten aus unseren Kantonalverbänden und Sektionen ebenso wie Informationen aus unseren Institutionen. «FORUM» ist eine neue, kostenlose Dienstleistung des SHV für seine Mitglieder. Sie dürfen gespannt sein auf unser «jüngstes Kind».

Heinz Probst, Verbandsdirektor SHV

Schulhotels SHV

Wichtige Daten

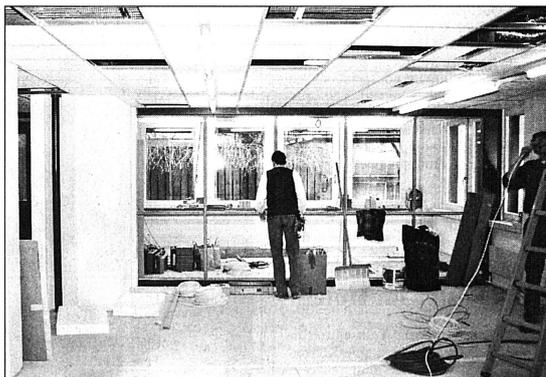
Haben Sie Ihre Lehrlinge (Hotelfachassistent/innen und Servicefachangestellte) mit Lehrbeginn im Herbst 1998 für die Schulhotels schon angemeldet? Senden Sie uns dafür eine Kopie des nicht genehmigten Lehrvertrages mit Ihrem Wunsch für die Schulhotelzuteilung. Wünsche für die Schulhotelzuteilung können nur bei frühzeitiger Anmeldung berücksichtigt werden. Die Kontaktadresse: Schweizer Hotelier-Verein, Lehrlingsausbildung, Ursula Müller und Claudia Schäfer, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44. Wir stehen Ihnen für Fragen zur Lehrlingsausbildung allgemein und für eine Anmeldung zu einem Schulbesuch gerne zur Verfügung. shv

Hôtels-écoles SSH

Dates importantes

Aimeriez-vous inscrire votre nouvelle apprentie assistante d'hôtel, sommelière ou apprenti sommelier aux cours d'un hôtel-école SSH? Veuillez vous adresser dans ce cas au service de la formation des apprentis de la Société suisse des hôteliers. Nous nous tenons avec plaisir à votre entière disposition pour tout complément d'information et pour les inscriptions de nouveaux apprentis. L'adresse: Société suisse des hôteliers, Formation des apprentis, case postale, 3001 Berne, téléphone 031 370 41 11, fax 031 370 44 44. ssh

Facelifting Cité Monbijou



Erste Phase fast abgeschlossen

Das Facelifting am Hauptsitz SHV im Hause Cité Monbijou in Bern schreitet voran. Die erste Etappe ist nahezu abgeschlossen. Zwar wird noch gebaut, doch die neuen Büros können bald bezogen werden. Die Räumlichkeiten werden heller und transparenter. Die Arbeitsplätze sind aus flexiblen und kombinierbaren Einzelteilen gestaltet. Die universelle Infrastruktur erlaubt die Erschliessung mit Elektrizität und Telekommunikation praktisch an jedem beliebigen Punkt der

Räume. Beim Umbau wurden drei Aspekte speziell beachtet: die Kostengünstigkeit, die Sicherheit sowie das Wohlbefinden der Mitarbeiter. Die Auswahl von Material und Mobiliar erfolgte nach funktionalen Aspekten. Ein spezielles Sicherheitskonzept garantiert einerseits Einbruchschutz und andererseits Datensicherheit. Die Arbeitsplätze sind so konzipiert, dass Spass an der Arbeit und Lust an der Leistung gesteigert werden. (Fotos: id)

Schweizer Hotelführer und Euro

Der Schweizer Hotelführer 1999 noch in Franken

In jüngster Vergangenheit häufen sich die Anfragen, in welcher Währung der Schweizer Hotelführer 1999 publiziert werde. Die Kommission Klassifikation und Hotelführer hat an ihrer letzten Sitzung beschlossen, die Preise in der Printversion des Hotelführers noch in Schweizer Franken zu veröffentlichen.

Euro nicht primäres Zahlungsmittel. Und im Hauptmarkt Deutschland haben sich die Benutzer des Schweizer Hotelführers bereits an die Publikation der Preise in Schweizer Franken gewöhnt. Mit Rücksicht auf Zielgruppen und diverse Marketingüberlegungen wird der Hotelführer 1999 also noch in Franken erscheinen.

Anschlusskonzepte

Die Daten für den Hotelführer werden aber bereits so erfasst, dass die regionalen oder lokalen Anschlusskonzepte sowohl in Euro als auch in Schweizer Franken produziert werden können. Die Regionen oder Orte haben somit die Möglichkeit, selber zu bestimmen, ob sie auf Euro umstellen wollen.

Neue Medien sind flexibel

Der Benutzer des Schweizer Hotelführers auf CD-ROM kann ab der Ausgabe 1999 wählen, ob er die Preisangaben in Schweizer Franken oder Euro bevorzugt. Es wird aber darauf hingewiesen, dass die Preise mit einem fixen Wechselkurs gerechnet sind, und der Unternehmer nicht gezwungen ist, Euro als Zahlungsmittel zu akzeptieren. Im Internet wird ein «Button» installiert, der dem Benutzer das Umschalten von Franken auf Euro ermöglicht. Auf dem «world wide web» entsprechen die Preise in Euro dem offiziellen Tageskurs. Ebenfalls im Internet wird darauf hingewiesen, dass die Betriebe frei sind, Fremdwährungen anzunehmen.

Euro und Business

Der SHV empfiehlt den Hoteliers, im Geschäftsverkehr mit ausländischen Reiseveranstaltern, Reisebüros, Agenten und Vermittlern ausschliesslich in Euro zu offerieren. shv

Bildungsforum SHV

Schulen und Betriebe im Dialog

Rund 90 Ausbildungsverantwortliche aus gastgewerblichen Betrieben und aus den berufsbildenden Schulen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) trafen sich am 5. März 1998 an der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV (HGF) in Thun zum ersten Bildungsforum SHV. Die erste Forumsveranstaltung war ganz der Zusammenarbeit zwischen Schule und Betrieb gewidmet.

ROLAND HOHL

Neben Informationen aus erster Hand zu laufenden Reformen bot das erste Bildungsforum SHV Gelegenheit zu Kontakten und zum Erfahrungsaustausch. Im Rahmen von Workshops hatten die Ausbildungsverantwortlichen aus den Betrieben Gelegenheit, ihre Erkenntnisse, Anregungen und Verbesserungsvorschläge im Zusammenhang mit der betrieblichen Ausbildung einzubringen. In der Berufsbildung ist die Fähigkeit zur ständigen Weiterentwicklung im Dialog mit allen betroffenen Partnern gefragt. Die erste Forumsveranstaltung hat gezeigt, dass man voneinander lernen kann und will. Heinz Probst, Direktor des SHV, brachte es in seiner Begrüssung auf den Punkt: «Gut ausgebildete und zufriedene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind die beste Voraussetzung für zufriedene Gäste». Zudem dankte er den Ausbildungsverantwortlichen aus den Betrieben für ihre Bereitschaft, Lehrlinge und Praktikanten auszubilden: «Sie leisten damit einen wichtigen Beitrag zur Zukunftssicherung unserer Branche». Das erste Bildungsforum SHV wurde in Zusammenarbeit mit der Schweizerischen Gesellschaft für angewandte Berufsbildungsforschung (SGAB) durch-

geführt. Die SGAB versteht sich als Brücke zwischen Wissenschaft und Praxis sowie als Plattform für alle an der Berufsbildung beteiligten Kreise.

Wichtige Reformen...

Res Marty, Geschäftsführer der SGAB, ging in seinem Referat anhand von zwei Projekten auf neuere Entwicklungen in der Berufsbildungsforschung ein. Der neue Rahmenlehrplan für den Allgemeinbildenden Unterricht an Gewerblich-industriellen Berufsschulen trägt dem Wandel in der Gesellschaft und in der Arbeitswelt Rechnung. Er ermöglicht die Förderung und Entwicklung der Sachkompetenz in Verbindung von persönlichen und sozialen Kompetenzen. Die berufliche Weiterbildung im Bausystem sieht vor, dass klar definierte Lerneinheiten (Module), welche die Fach-, Selbst-, Sozial- und Methodenkompetenz fördern, von Weiterbildungsstellen einzeln oder in Modulkombinationen absolviert werden können. Module können in der klassischen Form des Unterrichts durchlaufen werden. Es ist aber auch vorgesehen, Selbststudium, Übungen, Mitarbeit in Projekten und berufliches sowie ausserberufliches Erfahrungswissen und weitere Lernformen nach einer Lernzielkontrolle als Module anzuerkennen. Bestimmte Modulkombinationen führen zu anerkannten Abschlüssen. An der Erarbeitung der Module sowie deren Kombinationen können sich private und öffentliche Bildungsanbieter beteiligen. Gegenwärtig stehen im Berufsbildungsbereich drei Typen von Modulkombinationen im Zentrum: Modular absolvierbare Berufs- beziehungsweise höhere Fachprüfungen, Ausbildungsverbindungen zwischen Berufsverbänden mit gegenseitiger Anerkennung der Module und Lehrabschlussprüfungen für Erwachsene.

...weit fortgeschritten...

Verschiedene Referate zeigten auf, dass die Entwicklung der Aus- und Weiterbildungsangebote im Rahmen der Schweizerischen Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe (SFG), der Schulhotels SHV, der Hotel-Handelschulen SHV und der Höheren Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun alle in die richtige Richtung gehen. Am meisten Koordinations- und Handlungsbedarf besteht zweifellos im Bereich der Modularisierung der Weiterbildungsangebote. Im Bereich der Grundausbildungen sind verschiedene Reformprojekte

bereits abgeschlossen: 1996 wurden die neuen Ausbildungsvorschriften für die gastgewerblichen Berufslehren Hotelfachassistent/in, Koch/Köchin und Servicefachangestellte/ eingeführt, und als Ausfluss aus dem Pilotprojekt Gastrofutura wurde der neue Lehrberuf «Gastronomiefachassistent/in» geschaffen. Die Einführung des neuen Rahmenlehrplans für den Allgemeinbildenden Unterricht in den Schulhotels SHV und in den interkantonalen Fachkursen der SFG läuft. Der an der Schule Bern bereits erprobte neue Rahmenlehrplan für die Hotel-Handelschulen SHV wird auf das Schuljahr 1998/99 an allen deutschsprachigen Schulen eingeführt.

...zugunsten der Betriebe

Die Ziele des schulischen und betrieblichen Lernens rücken näher zusammen. Zwischen den beiden Lernorten ergibt sich ein Bedarf nach Kooperation und Koordination. Die berufsbildenden Schulen des SHV setzen alles daran, die unter zunehmendem Leistungs- und Produktivitätsdruck stehenden Betriebe bei der Erfüllung ihrer Ausbildungsaufgaben zu unterstützen. In diesem Sinne wurden am Nachmittag in Workshops das bestehende Instrumentarium für die betriebliche Ausbildung, die bestmögliche Übereinstimmung der theoretischen und schulischen Ausbildung, neue Formen der Zusammenarbeit und im Fall der HGF Thun Ideen und Modelle zur Form sowie zum Inhalt der praktischen Ausbildung diskutiert. Alle Lehr- und Praktikumsbetriebe werden in Form eines Tagungsberichtes umfassend über die Ergebnisse der Workshops orientiert.

Das Bildungsforum SHV

- ist eine Plattform für den Dialog zwischen den berufsbildenden Schulen des SHV und den auszubildenden gastgewerblichen Betrieben, zwischen Schulpraxis und Wissenschaft sowie zwischen den Schulen der verschiedenen Stufen.
- ist ein Treffpunkt für Ausbildungsverantwortliche aus gastgewerblichen Betrieben und aus den Institutionen der beruflichen Aus-, Fort- und Weiterbildung des SHV.
- fördert die Praxisorientierung der Schulen und trägt dazu bei, Entwicklungen der Berufsbildungsforschung in die Schulen und in die Betriebe hineinzugetragen. RH

TODESANZEIGE

Wir trauern...

...um Engelbert Hemmelmayr-Eyer, Hotel Restaurant Bären, Birr. Er verstarb im Alter von 65 Jahren. Ebenso trauern wir um Anton Zibung, Hotel Hirschen am See, Sarnen. Er verstarb im Alter von 63 Jahren. Den Familien anbieten wir unser aufrichtiges Beileid. shv

Evionnaz (VS)

Le «plus grand labyrinthe du monde»

Le 12 juin s'ouvrira dans la localité valaisanne d'Evionnaz «le plus grand labyrinthe du monde». Ce labyrinthe, qui restitue la forme du Valais, sera constitué de quelque 15 000 thuyas et offrira un itinéraire de 3 km, notamment accessible aux handicapés et aux poussettes. Cette attraction touristique est due à l'initiative de la famille Carron qui prendra en charge «plus de la moitié» du coût total de l'investissement estimé à 2,2 millions de francs. Ce parc, placé à l'enseigne de «Labyrinthe Aventure», sera assorti d'une structure d'accueil comprenant notamment une zone de restauration et une buvette de 300 places et une aire de détente pour les enfants. Il est situé à proximité des sorties d'autoroute de St-Maurice et de Martigny. Quelque 100 000 visiteurs sont attendus pour la seule période allant de juin à fin octobre de cette année. Les initiateurs du parc notent qu'avec une surface de 10 000 m² consacrée au seul labyrinthe, le Valais signera une «première» et un record, puisque la seule infrastructure à même de rivaliser se trouve à Honolulu, soit le Labyrinthe des Ananas qui s'étend sur une surface de 9290 m². *MH*

Planet Hollywood

Schwarzenegger bald als Poster im Hotel

Das von der Film- und Fernsehwelt inspirierte Erlebnisgastronomie-Konzept Planet Hollywood will nun auch im Hotelgeschäft Fuss fassen. Just an der prestigie reichsten Ecke in New Yorks Manhattan, am Time Square, hat Planet Hollywood ein Grundstück erworben, auf dem ein grosszügiges Hotel mit 548 Zimmern und Suiten gebaut werden soll. Auf 38 000 Quadratmetern werden Hotelzimmer entstehen, die von Film oder Fernsehen inspiriert sind. Daneben wird ein 4200 Quadratmeter grosses Planet Hollywood Flagship Restaurant realisiert werden. Das Projekt wird mit 20% von Planet Hollywood und mit 80% von der Liegenschaftseigentümerin, der Time Square Partners L.L.C., gespielen. Planet Hollywood steht zudem kurz vor der Eröffnung zweier weiterer Hotels. Zum einen handelt es sich um das vom Musikbusiness inspirierte Hotel und Casino in Las Vegas und zum anderen um das Pennsylvania Hotel in New York, welches als erstes All Star Hotel nach dem Sportgastronomiekonzept von Planet Hollywood realisiert wird. Dieses soll 1999 eröffnet werden. Planet Hollywood wolle auch künftig Hotels zum Thema Film/Fernsehen, Musik oder Sport eröffnen. Weltweit gibt es bereits über 70 Planet Hollywood Restaurants. *MA*

Zermatt

Erfahrungen austauschen

Erfahrungen austauschen und Beziehungen auffrischen war das Ziel des Meetings des Club EST/STF in Zermatt. 70 Frauen und Männer nahmen daran teil. Der Club EST/STF setzt sich zusammen aus Studenten, Absolventen und Dozenten der Tourismusfachschule Siders. Ziel des Clubs ist es, Beziehungen unter den Touristikern in der Incoming- und Outgoing-Branche zu knüpfen, was durch diverse Begegnungs- und Weiterbildungsveranstaltungen in den letzten Jahren gut gelungen sei. Auch in Zermatt sei das Treffen auf grosses Interesse gestossen. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer hätten im Seiler Hotel Schweizerhof ein interessantes und unterhaltsames Wochenende verbracht, heisst es in einer Pressemeldung. Auf dem Programm stand unter anderem eine Diskussionsrunde mit dem Zermatter Kurdirektor *Amade Perrig*. Selbstverständlich hätten die Clubmitglieder auch die Gunst der Stunde genutzt und Zermatt zu Fuss oder auf den Brettern erkundet. *CK*

CARROUSEL

Tourismus



Die Leitung der Organisation Thunersee Tourismus ist wieder vollständig. Die Nachfolgerin von *Christian Vultier* im Infozentrum Gunten, der heute stellvertretender Geschäftsführer von Switzerland Destination Management ist, ist gewählt. Es ist die 28jährige *Barbara Boss*. Nach ihrer Tätigkeit als Sachbearbeiterin der Abteilung EDV im Verkehrsverein Saas-Fee war Boss als Sachbearbeiterin Support und Kundensschulungen bei der ByteLink AG tätig. Seit dem 1. Januar 1996 war sie bei Zentralschweiz-Tourismus beschäftigt, ab 1997 als Leiterin Administration und EDV. Boss wird ihre neue Stelle am 1. Juli antreten. Sie ist neben der EDV auch für den Bereich Aktivsport zuständig. *SR*



Zürich Tourismus hat sich neu orientiert und beschäftigt nun drei Product Managers. Für das Product Management Leisure ist *Aurelia Carlen* (oben links) zuständig, der Bereich Conventions & Incentives wird durch *Erik Schlumpf* (oben rechts) betreut. Ab dem 1. Mai wird *Robert Dietrich* (unten rechts) das Product Management Culture & Events

lanzieren. Dietrich ist heute bei der SSR für die kulturellen Angebote zuständig. Neuer Stellvertreter der Tourismusdirektorin *Edith Strub* ist Marketingdirektor *Stefan Otz* (unten links), welcher nebst dem Product Managements auch dem Tourist Service und der Abteilung Operations vorsteht. *pd*

Daniela Reuss ist zur neuen Direktorin von Samnaun Tourismus ernannt worden. Sie ersetzt *Dario-Andri Schwörer*. Der Vorstand von Samnaun Tourismus trennte sich im gegenseitigen Einvernehmen nach Ablauf der Probezeit von Schwörer. Daniela Reuss hat nach der Matura die Hotelfachschule in Lausanne sowie das Unternehmensseminar des SHV absolviert. Die gebürtige Samnaunerin arbeitete seit 1997 als Event-Managerin und Stellvertreterin des Direktors bei Samnaun Tourismus. *FM*

Hotellerie

Bei der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) ändert sich einiges in der Führungsspitze. *Hans-Peter Stücheli*, Vorsitzender der Geschäftsleitung, hat seinen Rücktritt auf Ende Mai eingereicht. Stücheli bleibt aber weiterhin im Mandatsverhältnis mit der SGH verbunden, was Restrukturierungs- und Sanierungsfälle betrifft. Stücheli war diesen Frühling zum Präsidenten und VR-Delegierten des Parkhotels Waldhaus in Flims gewählt worden, was sich mit seiner Position bei der SGH nicht vertrug. Die Arbeit in Flims werde ihn voraussichtlich lediglich zu 50% auslasten, so Stücheli. Er plant deshalb, zusammen mit einem Partner aus Bern ein Beratungsbüro für Finanzierungen im KMU-Bereich zu eröffnen. Am 7. Mai werde der SGH-Verwaltungsrat den Nachfolger von Stücheli wählen – wahrscheinlich, so hört man, soll es sich um eine interne Lösung handeln. Auf den 7. Mai scheidet auch der jetzige Präsident der SGH-Verwaltung, *Christian Schmid*, aus. Ihn trifft, mit 70 Jahren, die Altersregelung. Sein Nachfolger oder seine Nachfolgerin wird vom Volkswirtschaftsdepartement bestimmt und am 7. Mai bekanntgegeben. *APK*

Billard-Turnier

Letzte Chance

Nach New York oder Barcelona fliegen? Das Billard-Turnier von der hotel + tourismus revue erfüllt den beiden besten Spielern diesen Traum. Wer sich mit Mitkonkurrenten aus dem Tourismus, der Hotellerie oder dem Gastgewerbe messen will, kann sich bis am 30. April zur Teilnahme am Turnier anmelden.

Das Spiel mit der Kugel ist faszinierend: Rollt sie ins Loch oder nicht? ist hier die grosse Frage. Beim Billard-Turnier, das unter dem Patronat der hotel + tourismus revue durchgeführt wird, geht es nicht um steinharten Wettbewerb – Spass und Spiellust sollen im Vordergrund stehen. Deshalb sind lizenzierte Spieler am htr-Turnier nicht zugelassen. Erste Vorentscheidungsspiele haben bereits stattgefunden, diverse Finalisten sind erkoren. Nun geht es um die Wurst: Noch besteht eine Chance, in die Finalrunde zu kommen. Sie findet Anfang Juni im Billard-Center Unterseen statt. Maximal 64 Spielerinnen und Spieler können in die Finalrunde kommen. Wer mitmachen will, kann sich bis am 30. April anmelden. Die Vorqualifikationsspiele finden in regionalen Centren statt. Die Spielregel: Zu viert, jeder gegen jeden. Mitmachen können alle Personen, die in der Tourismusbranche, in der Hotellerie oder im Gastgewerbe tätig sind. Zur Teilnahme eingeladen sind auch alle Abonnentinnen und Abonnenten der hotel + tourismus revue. Gespielt wird in der Disziplin 8er-Ball (3 Siege). Das Startgeld beträgt 25 Franken. Den zwei Siegern winkt eine von der Prodega gesponserte Trend-Reise. Der Sieger oder die Siegerin fliegt nach New York, der oder die Zweitplatzierte nach Barcelona. *CK*

Anmelden können sich alle Interessierten bis am 30. April telefonisch beim Verlag der hotel + tourismus revue in Bern (Tel. 031 / 370 42 22)

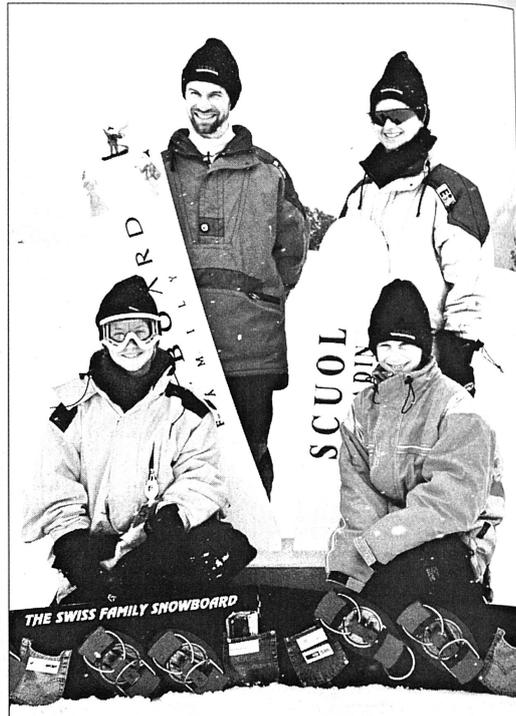
Unilever

Heisse Dosen

Für einmal nicht Amerika! In Manchester, England, sollen ab 1999 die Konsumenten erstmals Tee und Kaffee in 13 Grad warmen Dosen an Tankstellen und an «Corner Shops» kaufen können. Unilever möchte damit dem (unterkühlten) Softdrink-Marktanteil ans Leder.

Ziemlich an der Restauration vorbei soll Unilevers neues heisses Tee-Konzept laufen: «Brooke Bonds», wie Unilevers Tee- und Kaffeegeschäft heisst, hat in den letzten drei Jahren fast 20 Mio. Franken investiert, um warme Dosen direkt an die Kundschaft verkaufen zu können. Der heisse Tee wird nicht über die Restauration, sondern über Kioske, «Corner Shops» und Tankstellen verteilt. Gemäss «Financial Times» trinken die Engländer (immer noch!) rund 50 Mia. Tassen Tee im Jahr, wovon aber nur 13 Mia. ausser Haus konsumiert werden. Brooke Bond möchte nun dem dominanten Cola- und Softdrink-Marktanteil etwas ans Leder. Die Teedosen sollen bei einer Temperatur von 13 Grad gehalten werden – eine akzeptable Wärme in einem geheizten Abteil einer Geschäftsablage. Fünf Tee-Drinks sind vorgesehen: PG Tips Tee mit oder ohne Zucker, für etwas mehr als einen Franken. Kaffee, mit Milch, süss oder ungezuckert, etwas teurer; und Choky, eine heisse Schokolade. Erster Ort, an dem Konsumenten in den Genuss dieser Warmdosen kommen, ist Manchester. Marktforscher schätzen, dass der Markt für UK eine Grösse von 400 Mio. Dosen erreichen könnte. Die Umsätze dürften die halbe Frankenmilliarde übersteigen. Schon die Hälfte würde Unilever einen Gewinn versprechen. Der Lancierung vorangegangen sind sechs Runden von Geschmackstests und Produktumformulierungen. Die Dosengetränke sollen dem Geschmack von 85% der UK-Konsumenten entsprechen. *APK*

Swiss Snowboard Family



Scuol krönt die Wolgensingers

Niklaus (Vater, oben links), *Vreni* (Mutter, oben rechts) und die Töchter *Petra* (unten links) und *Marina* (unten rechts) *Wolgensinger* aus dem sanktgallischen Oberriet sind in Scuol zur ersten «Swiss Snowboard Family» gekürt worden. *Wolgensingers* dürfen den Wanderpreis von Scuol Tourismus während eines Jahres behalten, dann müssen sie erneut zum Rennen antreten. Die Swiss Snowboard Family wird im Laufe des Jahres als Botschafter für eine familienfreundliche Sportart an verschiedenen Veranstaltungen eingesetzt. Bevor sie auf dem Siegerpodest stand, erlebte die Fa-

milie *Wolgensinger* mit sechs anderen Familien ein abenteuerliches Wochenende in Scuol. Nicht verbissener Wettkampf stand auf dem Programm, sondern Erlebnis pur mit Mondschein-Boarden, übermachten im Schnee-Iglu und anderes. Geocoacht wurden die teilnehmenden Familien von zwei Snowboard-Weltmeistern und einem -Instructor. Mit dieser Aktion will Scuol Tourismus für ihr familienfreundliches Skigebiet und «die älteste Snowboardschule Europas» werben. Die Zielgruppe «Snowboard-Familien» werde immer grösser. (Foto: zvg) *CK*

Silvaplana

Skifahrer in Wildruhezone bekamen saftige Busse

Zwei Skifahrer missachteten in Silvaplana die Wildruhezone abseits der Piste und wurden mit je 100 Franken gebüsst. Auch wer gegen die FIS-Regeln verstösst, muss mit Sanktionen rechnen.

FELIX MAURHOFER

Silvaplana hat als erste Schweizer Gemeinde zwei Skifahrer wegen Fahrens abseits der Piste mit je 100 Franken gebüsst. Der Oberengadiner Tourismusort stützte sich auf das Baugesetz ab, das auch Wildruhezone und somit einen Schutz für Wildtiere enthält. Immer mehr Skifahrer seien abseits der Piste unterwegs. Verwarnungen und Ermahnungen hätten bis anhin nichts genützt, weshalb man nun zum Mittel der Busse gegriffen habe, sagte Gemeindepräsident *Giachen Gordon*. Bei den Gebüssteten handelt es sich um zwei einheimische Jugendliche. In Zukunft müssen aber auch fehlbare Touristen mit Bussen rechnen.

Abo-Entzug bis Gefängnis

Auch bei missachteten der FIS-Regeln auf Skipisten können laut *Andreas Staeger*, Pressesprecher beim Schweizerischen Verband der Seilbahunternehmungen (SVS), die Bergbahnen Sanktionen ergreifen. Diese reichen von Mahnungen über Abo-Entzug bis zu strafrechtlichen Verfahren. Das Pistenpersonal kann einen Sportler das Abo entziehen, wenn er sich rücksichtslos verhält, einen lawinengefährdeten Hang befährt, die Weisungen oder Verbotstafeln missachtet oder den Sicherheitsanordnungen der Auflichts- und Rettungsdienste nicht Folge leistet. Gemäss *Peter Feitz*, Direktor der

Schilthornbahnen, wolle aber sein Personal nicht die Gesetzesbücher spielen, sondern suche in erster Linie das Gespräch mit den Rowdies. Seiner Ansicht nach seien in der Praxis strafrechtliche Verfolgungen nicht ganz unproblematisch. Glücklicherweise seien bisher noch alle rücksichtslose Fahrer mit Wortgefächter zur Vernunft gebracht worden, hält er fest.

FIS-Regeln sind verbindlich

SVS-Jurist *Thomas Baumeler* bezeichnet die FIS-Regeln als Verhaltensregeln, die aber vom Gericht beigezogen werden können und der breiten Akzeptanz wegen allgemeine Gültigkeit haben. Weil die Skipisten als öffentliche Verkehrsfläche gelten, kann laut Baumeler auch Artikel 237 vom Strafrechtbuch angewendet werden. Wenn also ein Pistenraser sich fahrlässig verhält und dabei Dritte gefährdet, muss er mit Busse oder Gefängnis rechnen. Zudem kann jedermann seinen Rowdie bei der Polizei anzeigen. Die Störung des öffentlichen Pistenverkehrs ist aber auch dann gegeben, wenn ein Wintersportler die markierte Piste verlässt und dabei eine Lawine auslöst, die die Piste verschüttet. Dass aber dieser Artikel jemals angewendet worden ist, ist Baumeler nicht bekannt. Selbst das Transportgesetz sieht für die Gefährdung Dritter den Entzug des Skipasses als Sanktion vor. Nebst dem FIS-Reglement kommen in solchen Fällen auch die SKUS-Richtlinien (Schweizerische Kommission für Unfallverhütung auf Skiabfahrten und Loopen) zur Anwendung. *Thomas Baumeler* weiss, dass sich das Bundesgericht in einigen Fällen auf diese Richtlinien berufen hat.

FRONT/KADER



DIE AUSSERGEWÖHNLICHE

Für unser bekanntes Restaurant im Zentrum von Emmenbrücke suchen wir eine junge, attraktive Mitarbeiterin, die nebst fundierten Berufskennntnissen und guten Führungseigenschaften ein gepflegtes, sicheres und freundliches Auftreten hat. Denn die Betreuung unserer Gäste ist unser Hauptanliegen. Wenn Sie Berufspraxis im Service mitbringen und diese Kaderposition neu besetzen möchten, dann bewerben Sie sich bitte noch heute als

Teamleiterin – Service

für unser originelles Restaurant.

Wir bieten Ihnen nebst guten Anstellungsbedingungen eine ausserst selbständige Tätigkeit an.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann senden Sie uns bitte die üblichen Unterlagen z. H. Herrn Markus Marcon. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Restaurant Sonne · am Sonnenplatz
6020 Emmenbrücke
mit Chickeria, Thai Orchid, Sun Pub,
Bankett-, Konferenz- und Seminarräume
Tel. 041 260 64 44 · Fax 041 260 69 50

102544/120855



BAR
RISTORANTE
VINOTECA

Poetisch und ganz einfach verrückt schön ist unser Ristorante mitten in der Altstadt von Sempach. Ein motiviertes und aufgestelltes Team von 20 Mitarbeiter/innen inszeniert für ein bunt gemischtes Publikum die hohe Schule der Gastfreundschaft. Die Erfolgsgeschichte spricht für sich und braucht aussergewöhnliche Darsteller/innen. Zum Beispiel Sie als

Assistent/in der Geschäftsführerin

Sie sind aufgrund Ihrer Ausbildung in der Lage, motivierend zu führen und zu fordern, administrative Arbeiten speditiv und exakt zu erledigen und unsere einmalige Vinoteca à jour zu halten.

Unser Erfolg beruht auf Gastfreundschaft und somit gehört die grösste Aufmerksamkeit den Wünschen unserer Gäste. Sei es wenn es um Pizza und Pasta geht, den Mercato-Verkauf, einem Wine and Dine-Anlass oder einer Wein-Degustation.

Kurz und gut: Sämtliche Tausend grossen und kleinen Alltagslichkeiten eines Top-Restaurants sind mit Liebe zum Detail zu erledigen.

Dabei lassen Sie sich Ihre freundliche Ausstrahlung nicht nehmen und wirken so auf Mitarbeiter/innen und Gäste ansteckend.

Nun, wir hoffen, unser Anforderungsprofil entspricht Ihrer Selbsteinschätzung und so erwartet Frau Silvia Huber gespannt Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Unterlagen.

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

Menschen und Ideen



**MÖVENPICK
HOTEL**

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 verkaufsorientiert, 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



Gastgeberin

in unserem Privatspital mit Hotel-Komfort

Bitte kreuzen Sie an, was auf Sie zutrifft:

- Freude an persönlicher Patientenbetreuung
- Ausbildung als Hotelfachassistentin oder Servicefachangestellte
- Kontaktfreudigkeit, Eigeninitiative und Belastbarkeit
- Sicheres und gepflegtes Auftreten
- Ein Stellenantritt ab sofort oder nach Vereinbarung möglich wäre

Wenn Sie mit Überzeugung alle Punkte ankreuzen können, dann schicken Sie Ihre Bewerbung mit Foto an:

Henriette Krämer, Leitung Hotelbereich
Toblerstrasse 51, 8044 Zürich
Telefon 01 250 75 30

«Herzlich willkommen im Spital Bethanien»



O 102534/173142



In unserem Hotelbetrieb im Goms (Wallis) suchen wir auf Mitte Mai '97 in Saison- oder Jahresstelle

Köchin oder Koch

Wir führen kein öffentliches A-la-carte-Restaurant und kochen nur für die Gäste des Hauses.

Wir bieten: eine abwechslungsreiche Stelle mit der Gelegenheit, nebst der traditionellen Küche auch die vegetarisch vollwertige Richtung zu erlernen und zu pflegen.

Wir erwarten: Freude am Kochen und die Bereitschaft, Neues kennenzulernen.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Glocke
Fam. Hanny und Bernhard Schmid-Heinzmann
3998 Reckingen
Telefon 027 974 25 50, Fax 027 974 25 55

92592/233480



**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.

Sie sind nicht nur Personalchefin und Direktionssekretärin, sondern helfen auch mit an der Reception, in der Buchhaltung und im Verkauf. Als gästeorientierte

Leiterin Administration

tragen Sie wesentlich zum guten Betriebs- und Arbeitsklima bei.

Sie bringen eine fundierte Ausbildung (KV oder Hotelfachschule) mit, verfügen über Berufserfahrung, Stilsicherheit in Korrespondenz, gute Sprachkenntnisse in E/F und evtl. I und sind vertraut mit den gängigen EDV-Hilfsmitteln (Windword und Excel). An persönlichen Eigenschaften setzen wir eine gepflegte Erscheinung, gute Umgangsformen, Teamgeist, Flexibilität und ein belastbares Wesen voraus.

Es erwartet Sie auf die Sommersaison 1998 eine verantwortungsvolle und herausfordernde Tätigkeit in Jahresstelle, Anstellungsbedingungen den L-GAV-Standards entsprechend sowie die traumhafte Umgebung des Oberengadins – im Sommer wie im Winter – und nicht zuletzt ein aufgestelltes Team.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann senden Sie die schriftliche Bewerbung mit Foto bitte an folgende Adresse:

GRAND HOTEL KRONENHOF
Xaver Stocker, Direktor
7504 Pontresina,
Telefon 081 842 01 11
Telefax 081 842 60 66

102571/27782

Geschäftsführer/in oder Junior-Geschäftsführer/in

Die Aufgabe:

Eine junge Mannschaft mit zirka 22 Spielern ein lebhafter, intakter Betrieb mit 140 Plätzen
fast Fr. 2 Mio. Umsatz
35% Bier und AfG
50% Food aus straffem Angebot
7 Tage offen

grosses Dorf am äusseren Rand der Aglo Zürich
Nette Gäste aus allen Schichten
... aber alles ein bisschen gewöhnlich geworden,
langsam abgeschliffen – und zu wenig <Goals>

Sie:

sind eine Sie oder Er
Gastro-Profi mit vielen Ideen,
Coach, Organisator und kompetenter Umsetzer
von neuen Spielzügen und Aktivitäten,
Freude an Menschen, Gästen und Team
einsatzbereit und profitorientiert
selbständig und mit Durchsetzungsvermögen.

Ich:

bin der Besitzer
mit anderen Dingen
vielbeschäftigter Vor- und Mit-Denker
und suche Sie
irgendwann im 1998
als langfristigen Partner
für die später selbständige Führung
als Spieler-Trainer
und Partner im gemeinsamen Erfolg.

Interessiert?

Senden Sie die üblichen Unterlagen an
Chiffre 102515, hotel + tourismus revue, Postfach,
3001 Bern.

(Klar, bleibt vertraulich)

102515/394420

Inhalt

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

Sommaire

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

Anzeigenschluss

Freitag, 17.00 Uhr

Adecco

HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 9



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

DIREKTIONS-EHEPAAR

Die aussergewöhnliche Infrastruktur (Incentiveräumlichkeiten mit High-Tech-Ausstattung, ein moderner Wellness- und Fitness-Club als Profitcenter 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

BEREST AG

Beratung Restaurationsbetriebe Treuhänder

Für eine junge, initiative und zielbewusste

Hotelierpersönlichkeit

bieten wir eine tolle Aufgabe als

Geschäftsführer/in

in einem 3-Stern-Geschäftshotel in Winterthur.

Ein motiviertes, achtköpfiges Team freut sich auf eine/n Leader/in mit Flair für Marketing und Verkauf, der/die auch mit Spass an der Front mitarbeitet.

Mit uns können Sie erfolgreich und langfristig Ihre Zukunft gestalten. Herr J.F. Meier freut sich auf Ihre Bewerbung oder steht Ihnen für nähere Auskünfte gerne telefonisch zur Verfügung.

Berest AG, Postfach, 4002 Basel

Gartenstrasse 120 • 4002 Basel
Telefon 061 272 24 44
Fax 061 272 24 88



HIRSCHEN WILDHAUS

Wir suchen für unseren vielseitigen ***-Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 72 Zimmern, im Zentrum von Wildhaus gelegen, einen gut qualifizierten, jüngeren

Küchenchef

Sie sollten Freude und Flair an einer marktgerechten, vielseitigen Menügestaltung haben. Ebenso führen Sie Ihre mittlere Brigade selbständig und haben auch die Verantwortung, unsere Lehrlinge fachgerecht auszubilden.

Sollte Sie diese interessante Aufgabe ansprechen, so erwarten wir gerne Ihren Anruf oder Ihre Unterlagen. Es handelt sich um eine Jahresstelle, und der Eintritt könnte per 1. Juli oder etwas früher erfolgen.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns ganz einfach an, damit wir uns kennenlernen können.

Hotel Hirschen Wildhaus
Susanne Walt, Geschäftsführerin
9658 Wildhaus
Telefon 071 999 22 52

102542/38237



8852 Altendorf am oberen Zürichsee

Get the feeling

für einen aussergewöhnlichen Arbeitsplatz in einem aufgestellten Team und werden Sie unser neuer

Chef de partie/Sous-chef Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und Ihre Ideen, die Sie mitbringen.

Hansjörg Jenny
Seehotel Hecht, 8852 Altendorf
Tel. 055 451 01 00/Fax 055 451 01 01

101888/33682

kornhaus bern

Mitten in der Stadt Bern, beim Kornhausplatz und dem Stadttheater, wird Ende Oktober 1998 das neue Kornhaus eröffnet. Dieses historische Monument von einmaliger Schönheit, grossräumig, mit Säulen und Kreuzgewölben, wird zur Zeit renoviert und zu einer vielfältigen Kultur- und Begegnungsstätte umgebaut.

Wir konzipieren dazu die neuen Betriebe der Gastronomie: Im Erdgeschoss entsteht das neue Café-Restaurant mit Bar (110 Plätze) und grosser Terrasse, im Untergeschoss besteht der traditionelle Kornhauskeller, ein einzigartiger Raum, welchen wir als Grossrestaurant (550 Plätze) und Plattform für verschiedenste kulturelle und kulinarische Veranstaltungen wieder zum Berner Treffpunkt erheben wollen.

Für diese beiden aussergewöhnlichen Gastronomie-Projekte suchen wir ein starkes Führungsteam:

GESCHÄFTSFÜHRUNG KORNSHAUSKELLER GESCHÄFTSFÜHRUNG CAFE RESTAURANT BAR KÜCHENCHEF

Gefragt sind Gastroprofis, welche sich bereits während der Phase der Vorbereitung mit dem Konzept auseinandersetzen, die Ideen operativ umsetzen und ein Mitarbeiter-Team aufbauen.

Wir freuen uns auf Persönlichkeiten mit Enthusiasmus für eine echte, unkomplizierte aber stilvolle Gastronomie, mit Freude an Ästhetik und mit Sensibilität in der Zusammenarbeit mit kulturell interessierten und engagierten Menschen.

Team-Management, multiples Organisationstalent, Erfahrung im Aufbau einer Gastronomiestruktur und in der Führung von Grossrestaurants, mehrsprachig und sehr gute Kenntnisse der internationalen Küche; Gastgeber mit Ausstrahlung, grosser Flexibilität, Neugier und Interesse für vernetzte Formen und Abläufe sind Voraussetzung für eine erfolgreiche Lancierung unseres aussergewöhnlichen Projektes.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA terra vite vita SA
Gerechtigkeitgasse 5
3000 Bern 8

0 102487299413

Genève - Lausanne
Villars-sur-Glâne

Bern - Dietlikon
Visp - Hinwil



MANORA

Jedesmal ein Vergnügen

Unsere für ihre Buffets bekannte Restaurantkette bietet eine neue Formel von Restaurantsbetrieb. 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 RAPHAEL 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 97425/12021

...winterthur...

als sechstgrösste Schweizer Stadt sucht als Nachfolger/in des langjährigen Verkehrsdirektors eine/n

Geschäftsführer/in

des Tourist Service Winterthur

Für diese sehr anspruchsvolle und herausfordernde Position suchen wir eine Persönlichkeit mit breiter Erfahrung und Ausbildung im Sektor Touristik (z. B. Tourex, HF).

Sie rapportieren dem Vorstand des Verkehrsvereins Winterthur und arbeiten eng mit dem Stadtmarketing und dem Departement Kulturelles des Stadtpräsidenten zusammen. Auf weitere Details dieser vielseitigen Funktion möchten wir gerne anlässlich eines Gesprächs eingehen.

Anforderungen: Führungserfahrung, gute/r Kommunikator/in, Fremdsprachen mind. Englisch, Französisch oder Italienisch, unternehmerisches Denken und ausgeprägte Kreativität. Idealalter 30 bis 40 Jahre.

Wenn Sie glauben, den hohen Anforderungen zu entsprechen, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen – inkl. Foto – an den

**Präsidenten des Verkehrsvereins Winterthur
Heinz Bugmann, Leberenstrasse 10, 8472 Seuzach**

P 102527/394422

Verkaufspersonal für das Gastgewerbe sucht man in der htr!



DERBY HOTEL DAVOS
CH-7260 Davos-Doof Promenade 139 Tel. 081 / 417 95 00
Fax 081 / 417 95 95 E-mail: derby.davos@bluewin.ch

wo Freunde sich treffen

Wir suchen auf den 10.6.98 einen jungen, italienischen

PIZZAIOLO

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

102518/2823

Ist Erfolg auch Ihr Ziel?

Für unsere In-Bar im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per 1. Juni 1998 eine erfahrene, präsentierende

Geschäftsführerin

Sie sind zirka 30-jährig, sympathische Ausstrahlung, haben Erfahrung im Gastgewerbe und können Ihren Gästen eine angenehme Atmosphäre bieten. Der Umgang mit unserer Kundschaft bereitet Ihnen Freude und Sie verstehen es, zu leiten und zu motivieren. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto unter Chiffre F 249-380603, c/o Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

0 102553/199176

An sehr schöner Lage in Graubündner Kurort suchen wir junge/n, initiative/n

Geschäftsführer/in

in Restaurant mit Hotelbetrieb.

Unterlagen an Chiffre X 513-125363, an Publicitas AG, Postfach, 7001 Chur.

P 102537/44300

Surfen in den Jobs

<http://www.htr.ch>



VERKAUF

THUNERSEE IMMOWEB

Berner Oberland

Die neugegründete Organisation «Thunersee Marketing» sucht

Mitarbeiter/in für den Bereich Marketing und Verkaufsförderung

Wir stellen uns eine/n Mitarbeiter/in vor, die/der folgendem Profil entspricht:

- abgeschlossene kaufmännische Lehre, vorzugsweise im Tourismus
- Weiterbildung Marketing/Verkauf oder Tourismus
- Deutsch als Muttersprache und gute Kommunikation in Französisch, Englisch, evtl. Spanisch oder Italienisch
- an selbständiges Arbeiten im Team gewöhnt
- sehr gute EDV-Anwenderpraxis (Word, Excel, Access)
- Reisebereitschaft im In- und Ausland
- Dynamik, Kontaktfähigkeit und Verkaufsgeschick
- Freude am täglichen Umgang mit Kunden
- Kenntnisse über das Berner Oberland.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche und herausfordernde Tätigkeit in einer touristischen Marketingorganisation mit klaren Zielsetzungen. Zentraler Arbeitsort direkt am Bahnhof in Thun. Moderne Sozialleistungen und den Erfahrungen entsprechendes Salär sind für uns selbstverständlich.

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

Senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen inkl. ein aktuelles Foto zuhänden der

**Direktion
Thun Tourismus-Organisation
Seestrasse 2, Postfach, 3602 Thun**

Telefonische Auskünfte erteilt Ihnen der Direktor, Herr Marc Hubacher, über **Telefon 033 222 23 41**.

SH 102530/391311

HOReGA SELECT

Im Auftrag eines speziellen Reiseveranstalters in der Region Basel suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Junior Product Manager

Zu Ihrer Hauptaufgabe zählt die Unterstützung des Product Managers in den Bereichen Verwaltung und Kundenbetreuung der Destinationen Spanien und Italien. Dazu gehören unter anderem auch der Katalogversand, die Adressverwaltung, die Bearbeitung von Reisedokumenten usw.

Sehr wichtige Voraussetzungen für diese sehr selbständige und anspruchsvolle Aufgabe sind:

- Ausbildung und Berufserfahrung in der Tourismusbranche oder in der Hotellerie/Reception (von Vorteil)
- Idealerweise 25-30 Jahre
- Kontaktfreudigkeit und Darstellungsvermögen
- gute Sprachkenntnisse in Spanisch und Italienisch (mündlich und schriftlich)
- EDV Anwenderkenntnisse (Textverarbeitung, Excel, Reservierungssysteme)
- CH oder Niederlassung C.

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen – absolute Diskretion ist zugesichert.

HOReGA Select AG, Kaderberatung
Frau St. Zimmerli
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HOReGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

102543/208191

Das qualifizierte Personal der Gastronomie liest die



KADER · CADRES

BETTMERALP BETTMERHORN



Verkehrsbetriebe Betten-Bettmeralp AG

Wir suchen die erfolgreiche, führungserfahrene und unternehmerisch denkende Persönlichkeit für die Position als

Direktor/Betriebsleiter

der Verkehrsbetriebe Betten/Bettmeralp AG.

Ihr Aufgabenbereich:

Die administrative Führung der Verkehrsbetriebe nach unternehmerischen und kaufmännischen Grundsätzen. Sie sind u.a. verantwortlich für die Durchführung des Betriebes auf den Luftseilbahnen, Sportanlagen und Nebenbetrieben, für die Schulung und den Einsatz der Mitarbeiter. Zudem sind Sie zuständig für das Marketing, die Preispolitik und die administrativen Belange. Zu Ihren Aufgaben gehört auch die Vertretung der Verkehrsbetriebe nach aussen, gegenüber den Kunden und unseren touristischen Partnern.

Sie bringen mit:

Eine kaufmännische Grundausbildung und Weiterbildung mit Abschluss in Betriebswirtschaft und Marketing sowie Erfahrung in der praktischen Führungsarbeit. Sie sind belastbar, flexibel, kommunikativ und verfügen über gute Fremdsprachenkenntnisse. Sie haben die Begeisterungsfähigkeit, etwas zu bewegen und Mitarbeiter zu motivieren.

Wir bieten:

Eine herausfordernde Tätigkeit mit attraktiven Anstellungsbedingungen.

Wohnort:

Betten/Bettmeralp

Interessiert?

Dann senden Sie Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe und Foto unter dem Vermerk «Persönlich» bis spätestens 15. Mai 1998 an:

Verkehrsbetriebe Betten-Bettmeralp AG
Herr Eyholler Alois, VR-Präsident
3992 Bettmeralp

Ihre Fragen beantwortet Ihnen Eyholler A., VR-Präsident,
Telefon P: 027 927 16 39, G: 927 15 56

P 102531/385583

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

Turicum Hotel Management Group

Sie wollen Ihr umfangreiches, gastgewerbliches Bildungs- und Erfahrungsreservoir einsetzen. Hohe Qualität der Dienstleistung ist Ihnen ebenso wichtig wie die Planung und das Erreichen von wirtschaftlichen Zielen. Teamorientiertes Führen und das Arbeiten in einer Gruppe machen Ihnen Spass.

Sie sind um die 30 Jahre jung und möchten eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe angehen. Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie uns Ihr Bewerbungsdossier als

Geschäftsführer/In

für das neu renovierte **Hotel Adler** und **Restaurant Adler's Swiss Chuchi** im Herzen der Altstadt von Zürich.

Der Betrieb bietet mit 90 Betten und ebenso vielen Restaurantplätzen, einer klaren konzeptionellen Ausrichtung und einer modernen Infrastruktur, ein ideales Spielfeld für eine motivierte Persönlichkeit. Auf Ihre Post freuen wir uns.

Turicum Hotel Management Group
Martin Ernich
Stampfenbachstrasse 7, Postfach, 8023 Zürich
Tel. 01 252 60 72 Fax 01 252 62 06
E-mail: turicumhotels@swissonline.ch

102564/390669

HOTELLERIE

Wieso nicht dort arbeiten, wo nicht nur der Winter am schönsten ist?



Für die kommende Sommersaison in unserem ganzjährig geöffneten Erstklasshotel als **CHEF DE SERVICE** für unser Gartenrestaurant GIARDINO. Genauso freundlich wie unsere Gäste wünschen wir uns aufgestellte **CHEF DE RANG** und **COMMIS DE RANG** für unseren Speisesaal und das Restaurant ACLA. Fühlen Sie sich in einem jungen, motivierten Team zu Hause? Schreiben Sie doch einfach einen Brief an Herrn Urs Höhener oder rufen Sie Herrn Martin Scherer an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung - Ihr

Hotel Schweizerhof

Via dal Bagn 54

CH-7500 St. Moritz

Tel. 081 - 837 07 07

staffoffice@schweizerhofstmoritz.ch



SCHWEIZERHOF
Schweizerhof

1024629405

**Hotel de la Paix
Interlaken**

Kleiner Familienbetrieb sucht für die Sommersaison Mai bis Oktober junge, aufgestellte

Servicemitarbeiterin

für den Saal. Gute Deutsch- und Englischkenntnisse erforderlich.

Bewerbungsunterlagen mit Foto erbeten an

Familie G. Etterli
Telefon 033 822 70 44

102551/16225

Gasthof zur Herberge

Wyntentalstrasse 9
5723 Teufenthal b. Aarau

Wir suchen per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung für unseren bestbekanntesten Gasthof im Wyntental AG kreativen

Chef de partie

mit Freude an einer saisonalen und marktfrischen Küche.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

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

102593/34517

PIZZERIA AL GIARDINO

Zürcherstrasse 2
9552 Bronschhofen (Wii)
Telefon 071 911 34 40

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung junge, aufgestellte

Pizzaiolo

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Ausländer nur mit Bewilligung.

102557/384435

Resteria - Bistro «Belvédère», Baden
Zur Neueröffnung auf den 1. Juli 1998 suchen wir folgende Mitarbeiter/innen

Koch/Köchin

mit Freude am marktfrischen Kochen und Kenntnissen der mediterranen Küche.

Servicemitarbeiterin

gut im Verkauf, freundlich, sprachlich gewandt.

Selbständiges Arbeiten und Teamgeist erwünscht. Gewillt, eine Idee mitzugeben und mitzutragen.

Unterlagen an: Resteria Atlantis, Langstrasse 35, 8004 Zürich, Hr Berchtold,
Telefon 01 242 83 88

102516/394418

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTEL

Sie haben sie in der Hand - die Fäden. Als

Bankettfrontleiter Dame oder Herr

sind Sie Leader als Gastgeber unseres Event Centers und verstehen es, die Fäden zu ziehen, neu zu verknüpfen, zu entwirren, wo nötig zu halten und wo möglich, mit neuen Maschen unsere vielen Stammgäste immer wieder zu überraschen.

Ihre Stärken liegen ganz klar in der Organisation und in der teamorientierten Führung. Sie denken und handeln unternehmerisch, sind verkauforientiert, ansteckend begeisterungsfähig und extrovertiert.

Als junger Gastroprofi haben Sie bereits erste Erfahrungen im Bereich Bankettorganisation oder F&B gemacht.

Sind Sie bereit für die vielleicht verrückteste Bankettabteilung weit und breit? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Mövenpick Hotel Airport
Marc Hexspoor
Walter Mittelholzerstrasse 8
8152 Glattbrugg
Telefon 01 / 808 80 21

MÖVENPICK

PM 102580/3081

Sommer im Tessin

Hotel Mirafiori Brissago

Gesucht per 1. Mai oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte oder Kellner

für unser Hotel mit gepflegtem A-la-carte- und Hotel-Restaurant. Unser Haus liegt direkt am Lago Maggiore, umgeben von einem tropischen Garten, und bietet Ihnen die Möglichkeit zu sämtlichen Wassersportarten.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich:

A. und H.R. Steiger, **Hotel Mirafiori**, 6614 Brissago,
Telefon 091 793 12 34

102585/6050

Kommen Sie an den Lago Maggiore!



Viel Sun und Fun in der Freizeit
Ein Hotel mit gutem Ambiente zum Arbeiten.

Sie sind vom Fach? ☺ oder ☹

Chef de partie/ Tournant

Sie sind von Ihrem Beruf begeistert? ☺ oder ☹
Sie fühlen sich wohl im Team? ☺ oder ☹
Sie verwöhnen gerne Gäste? ☺ oder ☹

Viermal ☺ – perfekt.

Wir sind neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung an:

das Parkhotel Brenscino in 6614 Brissago
z. H. Herrn M. Schönmann, eidg. dipl. Küchenchef
Unsere Telefonnummer 091 793 01 21

Eintritt Mai 1998
(oder nach Vereinbarung)

99499/6009

PARKHOTEL BRENSCINO, CH-6614 BRISSAGO, TEL. 091 793 01 11, FAX 091 793 40 56



Italian food – american mood

so laut das Konzept unserer Spaghetti Factory-Restaurants

Für unser Restaurant in Winterthur suchen wir eine/n

ASSISTENTIN DES GESCHÄFTSFÜHRERS

Ihr Erfahrungsrucksack ist gut gepackt, Sie haben nicht gerade 2 linke Hände und arbeiten gerne im Team? Wenn Sie zudem auch in hektischen Zeiten nicht den Kopf verlieren, dann sind Sie unser/e Frau/Mann.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Stecken Sie Ihre Unterlagen (mit Foto) einfach in ein Couvert und ab in die Post:

BINELLA Terra Vite Vita SA
Spaghetti Factory
Herrn Helmut J. Koch
Hönggerstrasse 115
8037 Zürich

Aarau • Basel • Bern • Winterthur • Zürich (3 x) • Genf



HOTELS MURALTO**** UND ZURIGO*** LOCARNO

Direkt an der blühenden Seepromenade

Auf 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle:

Etagenportier I/D/P
Zimmermädchen I/D/P
Mitarbeiter für den Unterhalt
(Schreiner- und Malerarbeiten)

Hotelfachassistentin D/I
(Eintritt nach Vereinbarung)

Caffè Ristorante AL PORTO
qualifizierte **Servicemitarbeiterin D/I**
(Eintritt nach Vereinbarung)

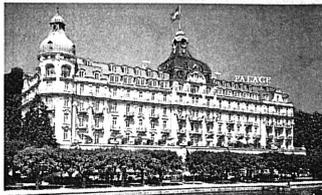
Confiserie-Boutique AL PORTO
Verkäuferin D/I (Eintritt nach Vereinbarung)

Bewerbungen mit Lebenslauf, Foto und Referenzen erbeten an:

Kreuziger SA, Frau V. Baumann
Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto

99499/6009

Wir suchen für unsere



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

weltgewandten
Gäste
gastfreundlich
engagierten

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 Hotelfachschulung und Berufserfahrungen im Bereich Küche, Service sowie Ein- und Verkauf.
Sie sind ein konzeptionell denkender "Macher", der durch Initiative und Selbständigkeit die gemeinsam erarbeiteten Zielsetzungen erreicht.

Ihre Perspektiven: Eine äusserst vielseitige und ausbaubare Aufgabe.

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

PALACE LUZERN

★★★★



Swiss Deluxe Hotels

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



Hotel Restaurant
SEEROSE, am Thunersee
CH-3705 Faulensee

Für unsere Sommersaison suchen wir in unser aufgestelltes Team:

Chef de service w: Servicelehre oder Erfahrung. Sehr gute Deutsch- und gute Sprachkenntnisse sind von Vorteil. Auch Anfangs-Chef de service. Mai bis Ende Oktober.

Servicemitarbeiterinnen: mit Erfahrung im A-la-carte-Service. Mai/Juni bis Ende September.

Koch, Hilfskoch, Küchenhilfe m/w: mit Erfahrung in der kalten und warmen Küche. Juni bis Ende September.

Gerne erwarte ich Ihren Anruf: **Telefon 033 654 10 25** oder Ihre Bewerbung:
Hotel-Restaurant Seerose,
Urs Dengler, Interlakenstrasse 87, 3705 Faulensee.

P 102485/10871

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend für Sommersaison und Jahresstellen

Servicefachangestellte
Servicepraktikantinnen
Hofa/Tournante
Chef de service/
Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-chef
Küchenchef/in
Commis pâtissier
Chef pâtissier
Betriebsassistent/in
Réceptionspraktikantin/
Hotelsekretärin

Wir bieten Stellen in der ganzen Schweiz.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.
Telefon 033 243 25 73
Frau Amstutz/Frau Bühler.

102597/271829



Auf Anfang Juni 1998 oder nach Über-einkunft suchen wir in unsere kleine, aber anspruchsvolle Küche mit Cuisine du marché einen

Commis de cuisine

Diese Stelle ist als Weiterbildung sehr geeignet.
Fühlen Sie sich angesprochen, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung.

L. und P. Hagenbuch
Telefon 01 761 62 82

102607/209767

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Speiseservice

Servicefachangestellte

für unser persönlich geführtes Familienhotel, Jahresstelle mit Schichtbetrieb. Sie sind aufgeschlossen und schätzen es, auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen. Wenn Sie eine abwechslungsreiche Arbeit mit Eigenverantwortung in einem kollegialen, kleinen Team suchen, dann rufen Sie uns an!

Katy und Max Meier
Telefon 01 727 66 66
Hotel Restaurant Glärnischhof
Glärnischstrasse 64
8810 Horgen am Zürichsee
http://www.glaernischhof.ch

102609/132020

Gasthaus zum Nössli Zollikon

Alte Landstrasse 86, 8702 Zollikon
Telefon 01 391 89 70, Fax 01 392 03 90
F. + M. Affeltranger
Sonntag und Montag geschlossen

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

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

*Hatten Sie schon mal
einen Job mit Aussicht
aufs Weisshorn?*



Ihr Arbeitsplatz im fröhlichen 5-Stern Hotel ist nicht nur der Aussicht wegen vom Feinsten. Einen abwechslungsreichen Job im guten Betriebsklima und das grosse Freizeitangebot im Arosen Bergklima gibt's halt nicht überall. Bei uns schon:

Für unsere Sommersaison vom 20. Juni bis 20. September 1998 suchen wir einen

Guest Relation Officer D, F, E

An vorderster Front sind Sie direkt verantwortlich für das Wohl unserer Gäste. Selbständiges Arbeiten und Führungsausweis unerlässlich.

In Jahresstelle suchen wir zudem ab 20. Juni

Réceptionistin/Korrespondentin D, F, E

Unser junges Team freut sich auf eine selbständige, zuverlässige Persönlichkeit, die sowohl die Direktionssekretärin ablöst als auch unsere internationalen Gäste an der Réception betreut.

Interessiert? Dann bewerben Sie sich schriftlich mit Foto bei Ursula Winterhalder, Empfangschefin, an untenstehende Adresse.
Dann haben Sie vielleicht schon bald gute Aussichten.



★★★★★

Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa

Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of
swiss golf Hotels



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wenn Sie nicht nur Bahnhof verstehen..., sondern auch eine ganze Menge dazu beitragen möchten, dass sich unsere Gäste und Mitarbeiter in den Restaurationsbetrieben des Bahnhofbuffets Zürich wohl fühlen, dann sind Sie bei uns richtig!

Für unser internationales Team suchen wir noch folgende engagierte Führungskräfte, die es verstehen, mit ihrer positiven Einstellung eine motivierende Umgebung zu gestalten. Als

Chef/in de service (Brasserie Federal)

oder als

Restaurationsleiter/in
(Bona Dea Vegi-Restaurant)

sind Sie verantwortlich für eine kompetente Betreuung unserer Gäste, die Führung des Serviceteams sowie auch für administrative und organisatorische Aufgaben.

Wenn Sie sich der Gastronomie verschrieben haben und einige Jahre Service-Erfahrung mitbringen, dann gehören Sie vielleicht schon bald zu unserem Kaderteam.

Wir sind gespannt auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto und freuen uns, Ihnen unseren renommierten, fortschrittlichen Betrieb persönlich vorzustellen.

Bahnhof Buffet Zürich
Susanne Schnyder, Personalverantwortliche
Postfach, 8023 Zürich

102566/39870



Auf den 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir einen

Koch m/w

Wir bieten Ihnen im Restaurant Time-Out auf der Davoser Eisbahn einen modernen Arbeitsplatz, geregelte Freizeit und guten Verdienst.
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen. Melden Sie sich bitte bei:

Frau Claudia Bracher, Sportzentrum Davos, Talstrasse 41, 7270 Davos Platz, Telefon 081 415 36 36.

DA 102500/382976

hoteljob Express-Stellenvermittlung 031 370 42 79

Die Express-Stellenvermittlung ist eine Dienstleistung des Schweizer Hotelier-Vereins. Interessierte Hoteliers und Restaurateure erhalten gegen eine Abonnementsgebühr 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
1581	Küchenchef	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
1583	Alleinkoch	32	I	A	Juni 98	I/F	GR/VS/BE-Oberland
1584	Koch	27	F	A	Mai 98	D/F	5*-Hotel
1585	Küchenchef	45	CH	Juli 98	F/D/I	West-CH	
1586	Chef de partie	32	A	A	Mai 98	D/E	gehobene Gastronomie
1587	Commis de cuisine	22	CH	n. Ver.	F		
1588	Commis de cuisine	27	BR	B	sofort	F/E/I	VD
1589	Küchenchef	45	AUS	A	Mai 98	E/D/F	GR/Ost-CH
1590	Küchenchef/Alleinkoch	31	CH	sofort	D/E	AG/LU/ZH	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2000	Kellner	27	GR	A	Juli 98	D/E	Rest./Café, Deutsch-CH
2001	Kellner/Allrounder	29	USA	B	sofort	D/E	LU
2002	Barmen	33	CH	sofort	D/E/F	AG/ZH	
2085	Sefa	23	CH	Mai 98	D/F	Heim/Café, West-CH	
2086	Bardame	19	A	A	Mai 98	D/E	Zentral-CH
2087	Sefa	30	CH	Mai 98	D/E/F	Tagesbetrieb, Ost-CH	
2088	Chef de rang	23	F	A	sofort	F/E/D	Biel/NE
2089	Sefa	20	CH	Mai 98	D/E/F	West-CH	
2090	Kellner	24	CAM	B	Juni 98	D/F/E	ZH
2091	Oberkellner	59	I	C	sofort	I/D/F	TI
2092	Barmen	26	CH	Mai 98	D/E/F	West-CH	
2093	Kellner	39	I	C	Juni 98	D/I/E	Rest./Dancing, GR
2094	Barmen	25	TR	C	sofort	D/I/E	Ost-/Zentral-CH

2995	Kellner/Pâtissier	33	D	A	Mai 98	D/F/E	
2996	Sefa	29	CH	B	sofort	E/D	SG
2997	Anfangssefa	32	I	A	sofort	I/F	
2998	Sefa	20	CH	Mai 98	D/F	ZG/Vierwaldstättersee	
2999	Kellner	40	I	C	sofort	D/I/F	LU/BE/AG

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
3000	Réceptionist	21	CH	Mai 98	D/E/F	Vierwaldstättersee/AG	
3001	Betriebsass./w.	39	CH	Mai 98	D/E/I	Tagesbetrieb, 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	Réceptionist	32	CH	sofort	D/F/E	Vierwaldstättersee	
3005	Chef de réception	39	CR	C	Juni 98	F/D/E	GE
3006	Réceptionist	32	F	C	Juni 98	D/F/E	4*-5*-Hotel, GR/TI
3007	Réceptionist	22	CH	sofort	D/F/E	5*-Hotel	
3008	Manager	30	CH	sofort	D/E/F		
3009	Réceptionsprakt./w.	21	CH	n. Ver.	D/E/F	BE/SO	
3010	Nightauditor	42	IR	B	sofort	F/E/D	VD
3011	Réceptionist	20	CH	Juni 98	D/F/E		
3012	Event-Manager	35	D	A	n. Ver.	D/E/F	Deutsch-CH
3998	Réceptionist	25	CH	sofort	I/F/D	4*-5*-Hotel, West-CH	
3999	Réceptionist	28	CH	Mai 98	D/F/E	Zentral-CH/BE/ZH	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
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/F/I	BE
4362	Allrounder	26	CH	Mai 98	D/F/E	BE/Oberl.	
4363	Hilfskraft	33	D	A	sofort	D/E/F	
4364	Zimmerfrau	28	RP	B	Mai 98	D/E	3*-5*-Hotel, ZH
4365	Hilfskraft/w.	50	A	C	sofort	D	
4366	Hilfskraft	41	TR	B	sofort	D	BE
4367	Zimmerfrau	40	F	A	Mai 98	D/I	BE-Oberl.
4368	Zimmerfrau	21	F	A	Mai 98	D/E	TI/ZH/BS/BE-Oberland
4369	Gouvernante	42	F	C	sofort	F/I/E	VD
4370	Hilfskraft/w.	51	CH	sofort	D/F	60-70%	

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

Gegen eine Abonnementsgebühr von Fr. 315.- pro Halbjahr exklusive Mehrwertsteuer oder Fr. 550.- pro Jahr exklusive Mehrwertsteuer können Sie eine unbegrenzte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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)

Foto	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:	Französisch:	Italienisch:	Englisch:
	(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)			

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:	Ort:	Funktion:	Dauer (von/bis):
1.			
2.			
3.			

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

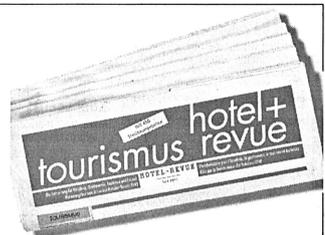
Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:

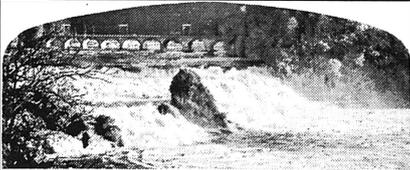
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

102556/84735

auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22





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

Für unseren gepflegten und modernen Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

Service:

(à la carte mit hoher Umsatzentlohnung)

**Restaurationskellnerin
Restaurationskellner**

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

**RESTAURANT
PARK
AM RHEINFALL**

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

95521/26689

**GRAND HOTEL
REGINA**

Erstklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von Adelboden im Berner Oberland.
90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterrasse, Fitnessbereich und Seminarräumen.

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

Reception: **Réceptionist/in**
mit Fidelio-Kenntnissen

Service: **Servicemitarbeiter/in**
für unseren gepflegten Pensionsservice

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



Adelboden

101528/269832

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

102323/385839



Wir suchen für die

Neueröffnung

unseres Ristorante/Pizzeria Molino in der Stadt Zürich an allerbesten Lage (chem. Café Select) mit 130 Innen- und 120 Aussenplätzen.
Eröffnung am 25. Juni 1998

- ✓ **Küchenchef und Sous-chef**
(mit sehr guten Kenntnissen in der italienischen Küche)
- ✓ **Pizzaiolo**
- ✓ **Koch/Köchin**
- ✓ **Hilfskoch/-köchin**
- ✓ **Servicemitarbeiter/in**
- ✓ **Buffetmitarbeiter/in**
- ✓ **Küchenmitarbeiter/in**

Nationalitäten: I, E, P
Bewilligung: B oder C.

Herr Sandro Vincenti, Geschäftsführer, freut sich auf Ihren Anruf:
Telefon 01 940 18 48, täglich ab 14.00 Uhr.

MOLINO-Gastronomie erfolgreich bereits in:
Bern, Brig, Dietikon, Fribourg, Genève, Luzern, St. Gallen, Uster, Wallisellen.

102471/312932



Mittelklasshotel mit 100 Betten, Hausbar,
3 Restaurants und Seminarräumen

- Jungkoch
- **Servicefachangestellte/n für Speisesaal**
- Bardame

Sind Sie interessiert, unser junges Team zu unterstützen? Dann freuen wir uns auf eine schriftliche Bewerbung an:

Hotel Bahnhof-Terminus
Riek und Sigi Ritter
Talstrasse 3
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 25 25

102590/9539

Jöhri's
Talvo

Hätten Sie Freude, in einem der TOP-BETRIEBE der Schweiz zu arbeiten?

Wir suchen ab Sommersaison – Juni 1998

einen kreativen, erfahrenen

Chef pâtissier

(auch Zuckerziehen)

Seriöse Bewerbungen bitte schriftlich an:



Restaurant Jöhri's Talvo
Brigitte und Roland Jöhri
CH-7512 St. Moritz/Champfèr

102592/507



Interessiert, in einem traditionsreichen Ferienhotel am Thunersee zu arbeiten?

Für die kommende Sommersaison suchen wir folgende Mitarbeiter:

Eintritt im April oder Mai

Im Restaurant «LE PAVILLON» mit gediegenem Plattenservice!

oder im Restaurant «PANORAMA», unserem Restaurant mit durchgehend warmer Küche!

Restaurant

- * Anfangsoberkellner/in *
- * **Servicefachangestellte/n ***
- * Saalmitarbeiter/in *

Küche:

- * **Chef garde-manger ***
- * **Commis de cuisine ***

Bei uns selbstverständlich: modernes Personalhaus, Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/AWC, Gratinereitritt in unser Strandbad.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Hirschen am See
R. und A. Hauri
3654 Gunten
Telefon 033 252 92 92
Fax 033 252 92 93



102574/15237

Christiania hotels
3920 ZERMATT

Sporthotel ****

Für die Sommersaison 1998 suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Reception

Réceptionist/in
ab Anfang Mai

Etage

Hotelfachassistentin

Küche

Chef de partie
Commis de cuisine

Hallenbad

Bademeister mit Rettungsbrevet
Hallenbadaufsicht

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugnissen und Foto. Senden Sie Ihre Unterlagen an die untenstehende Adresse.

Christiania Hotels
Dir. Fam. K. Franzen
CH-3920 Zermatt
Telefon 027 967 19 07



102530/2946

Saas-Fee
The pearl of the alps



Hotel Mischabel

Für kommende Sommersaison 1998 (evtl. in Jahresstelle), suchen wir ab 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung junge/n, aufgestellte/n

Servicemitarbeiter/in
und eine
Raumpflegerin

Möchten Sie Saas Fee, die Perle der Alpen, kennenlernen und in einem jungen Team im Best Western Hotel Mischabel mitarbeiten, so bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

Fam. Philippe und Esther Oggier-Zurbriggen, Hotel Mischabel, CH-3906 Saas Fee, oder rufen Sie uns an: Telefon 027 957 21 18.



102272/29623

CARRIERE



**GRAND HOTEL
BELLEVUE**
GSTAAD

Die Philosophie von herzlicher, stillvoller Gastlichkeit

In der kommenden Sommersaison heißen wir Sie in unserem jungen Team herzlich willkommen als:

Jungkoch (m/w)
Chef tournant/e (m/w)
Servicepraktikanten/-innen
D/F/E
Officemitarbeiter

(auch Studenten, nur feriel: Juli/August)

Reizt Sie die Chance, Ihre Persönlichkeit und Ihr Können in den Dienst unseres Erstklasshotels (85 Betten) zu stellen?

Dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto:

GRAND HOTEL BELLEVUE
Ferdinand T. Salverda
Direktor
3780 Gstaad
Telefon 033 748 31 71, Fax 033 744 21 36

102517/14955

CARRIERE



In unser junges Team suchen

wir

freundliche

Sekretärin

auch Mithilfe im Service.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Metropol
Franziska und Gabriel Taugwalder
3920 Zermatt
Telefon 027 966 35 66

102567/39225

SEEHOTEL RIGI-ROYAL, IMMENSEE AM ZUGERSEE
gehobenes ****-Haus am See

Wir suchen:

JUNGCHEF/ CH od. D
(mit Berufsausbildung)

SERVICEFACHANGESTELLTE/ CH od. D
(mit Fachausbildung)

HOTELFACHASSISTENTIN-LEHRTOCHTER
Lehrbeginn August 1998 (Dauer 2 Jahre)

KÜCHENBURSCHE für Sommersaison.

Ihr Anruf oder Ihre Offerte freut uns, (E. Rückstuhl verlangen)

Telefon 041 850 31 31/
Fax 041 850 31 37.

102478/16038



STEIN AM STEIN! Wir von der DOMINO GASTRO Zürich bringen Sie sicher an Ihr Ziel!

Servicemitarbeiter (w/m)
– gesucht in kleines, gepflegtes Restaurant in der Altstadt von ZH (50 fre)

Etagegouvernante
– für führendes Top-Hotel mit internationaler Klientel auf dem Platz Zürich

Chef de rang (w/m)
– suchen wir für sehr gehobenes Speiserestaurant, direkt im Herzen von Zürich

Chef de partie/Jungkoch
– mit ausgewiesener ERF für Top 5*-Hotelbar in der Stadt Zürich

Chef de bar (Frau)
– gesucht in neu gestaltete Hotelbar in der Nähe ZH-HB

Küchenchef
– kreativer, marktorientierter Koch für mittelgrosses Speiserestaurant, Region ZH

Chef de service (w/m)
– suchen wir für sehr vielfältigen Gastrobetrieb (2 Restaurations-, Bankettbereich und sehr schönen Garten)

Barmaid/Barman
– mit ausgewiesener ERF für Top 5*-Hotelbar in der Stadt Zürich

Betriebsass. F & B (w/m)
– für neu eröffneten und direkt an einem See gelegenen Gastronomiebetrieb (70% Adm., 30% Front)

Personalverantwortliche/ Betriebsassistentin
– mit ERF in der Personaladministration. Sie schätzen eine verantwortungsvolle und selbständige Tätigkeit

Sous-chef
– für sehr gepflegten Landgasthof an der Stadtgrenze von Zürich

Réceptionistin
– Sie lieben den Gästekontakt und verfügen über gute Sprach- und EDV-Kenntnisse

Viele weitere, interessante Angebote warten auf Sie. Interessenten rufen Barbara Schwegler oder Roland Eng an oder senden uns ihre gesamten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.
Telefon 01 432 73 73, Domino Gastro, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 102586/257168

HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser renommiertes Erstklasshotel ab zirka Anfang Juli oder nach Vereinbarung einen kompetenten und aufgestellten

Coach für unser Service-Team (w/m)

Sie verstehen es, Ihr junges 15köpfiges Mitarbeiterteam motivierend zu führen. Sie sind eine aufmerksame und gewinnende Gastgeberpersönlichkeit. Ihr Organisationsstalent bürgt auch in sehr hektischen Situationen für einen reibungslosen Ablauf.

Trauen Sie sich diese sehr verantwortungsvolle Aufgabe zu? Wenn Sie diese Frage mit einem klaren «Ja» beantworten können und Sie es schätzen, auch im Kader sehr teamorientiert zu arbeiten, dann freuen wir uns, von Ihnen die vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H. von Andrea Manser, Direktionsassistentin, zu erhalten. Absolute Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

RESTAURANT · BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE
WEINMARKT · 6000 LUZERN 5
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51
E-Mail: balances@tic.ch · Internet: http://www.balances.ch



102417/22683



Von Mexiko bis Indonesien, von Amerika bis Afrika und ab und zu ins Emmental!!! Bei uns reisen die Köche am Arbeitsplatz. Für unser Spezialitätenrestaurant mit einer internationalen und regionalen Küche suchen wir per Ende Mai bis Anfang Juni oder nach Vereinbarung:

Chef de partie sowie Jungkoch

- Wir bieten:**
- einen abwechslungsreichen und vielseitigen Arbeitsplatz
 - grosse Selbstständigkeit
 - Weiterbildungsmöglichkeiten
 - ein aufgestelltes, erfolgreiches Team
 - gute Entlohnung.

Fühlen Sie sich durch dieses Inserat angesprochen und suchen Sie zudem eine neue Herausforderung, dann telefonieren Sie uns oder schicken uns Ihre Bewerbungsunterlagen zu Hd. Fräulein Ruth Dürig oder Herrn Ernst Führer.

Restaurant Schärmehof
Von May Strasse 43
3604 Thun
Telefon 033 336 85 87

102470/180327

***** HOTEL Seiler au Lac

BÖNIGEN-INTERLAKEN



75 Betten
Restaurant Français
Grill-Pizzeria
«La Bohème»

Zur Vervollständigung unseres Teams suchen wir für die kommende Sommersaison (bis Ende Oktober) noch kreative/n

Saucier/Sous-chef

sowie für unseren gepflegten Speisesaal aufgestellte und sprachkundige

Service-Mitarbeiter/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen und Foto.

E. Zingg, Hotel Seiler au Lac
3806 Bönigen-Interlaken

99575/5290

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

CONTINENTAL PARKHOTEL

the Resort-Hotel in Lugano

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir ab Anfangs April für die Sommersaison:

Empfangssekretär/in (auch Anfänger/in mit KV)
Mitarbeiter/innen für Etage
Servicefachmitarbeiter/in
Praktikant/in für Speisesaal (auch Anfänger/in)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung

Besten Dank

EDGAR FASSBIND

CONTINENTAL PARKHOTEL

VIA BASILEA 28, 6903 LUGANO

TEL. 091 966 11 12 FAX 091 966 12 13



KLINIK SCHLOSS MAMMERN

Privatklinik für Innere Medizin, mit den Dienstleistungen eines Erstklasshauses, mit 125 Betten und 165 Mitarbeitern, in grossem Park direkt am Untersee (Bodensee) gelegen.

Für die Verstärkung unseres Réceptionsteams suchen wir per 1. Juni 1998 oder nach Übereinkunft eine freundliche

Réceptionistin

Wenn Sie eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet reizt und Sie es schätzen, in einer prachtvollen Umgebung in der Nähe von Kreuzlingen, Schaffhausen und Frauenfeld zu arbeiten, dann... lesen Sie weiter.

Das Aufgabengebiet beinhaltet das Erfassen von medizinischen Daten mittels modernster Computeranlage (IBM AS400/Software Rebag Data Frontlösung), inkl. Tagesabschluss und Erstellen der Patientenrechnungen. Empfang und Verabschiedung unserer Patienten, Bedienung Telefonzentrale und Personensuchanlage, diverse Sekretariatsarbeiten auf IBM PC (Microsoft Word/Excel).

Ein freundlicher Arbeitsplatz im Schlossteil erwartet Sie zu Blockzeiten zwischen 7.00 bis spätestens 21.30 Uhr, alternierendem Samstags-/Sonntag-/Dienst. Internes Personalrestaurant, grosszügige Anstellungsbedingungen, moderne, helle Dienstwohnungen zirka 5 Gehminuten entfernt direkt am See, Möglichkeit zur Weiterbildung und Sportangebot für Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen.

Die besten Voraussetzungen sind kaufmännische Grundausbildung oder Hotelfachausbildung, gute Fremdsprachenkenntnisse, gepflegte Erscheinung, angenehme Umgangsformen, w/m. Alter zwischen 23 und 33 Jahren, Bereitschaft für eine längere Zusammenarbeit.

Sollten wir Sie neugierig gemacht haben, so senden Sie uns bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen zu. Für weitere Auskünfte stehen wir Ihnen selbstverständlich telefonisch jederzeit zur Verfügung, garantieren Ihnen absolute Diskretion und freuen uns auf Ihre interessante Bewerbung.

Klinik Schloss Mammern AG
Flandrina C. von Salis, Personalchefin
8265 Mammern (Untersee) TG
Telefon 052/742 11 11

© 102536/23728



HIRSCHEN WILDHAUS

Gesucht in Jahres- oder Saisonstelle per Mitte Mai 1998

Commis tournant

in mittlere Brigade

Sollten Sie Freude haben, in einem gepflegten ***-Hotel- und Restaurationsbetrieb in einem jüngeren, aufgestellten Team mitzuarbeiten, so freuen wir uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Hotel Hirschen Wildhaus
9658 Wildhaus
Telefon 071 999 22 52
Susanne Walt

102387/38237



Haben Sie Freude, in einem jungen Team tatkräftig und kreativ zu arbeiten? Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und belastbar sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Für unser gemütliches ***-Stern-Hotel-Restaurant suchen wir auf kommende Sommersaison (Anfang Juli 1998) folgende Mitarbeiter

Servicefachangestellte

für Restaurant und Hotelgäste.

Fühlen Sie sich angesprochen, geben wir Ihnen gerne nähere Auskunft.

Fam. Louis Brendel-Bühlmann
Hotel-Restaurant Alpina
CH-3954 Leukerbad
Telefon 027 472 27 27
Fax 027 472 27 47

102521/20222

Hotel Donatz

Samedan (Engadin)

Wir suchen auf Anfang Juni 1998

Servicefachangestellte Tournante (Service + Bar) Commis de cuisine

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Familie R. Donatz
Hotel Donatz
7503 Samedan
Telefon 081 852 46 66
Fax 081 852 54 51

102476/30252

hoteljob

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

Hoteljob Personalberatung vermittelt kompetente und ausgebildete Persönlichkeiten aus der Schweiz und dem Ausland. Also solche, die die Suppe ohne das berühmte Haar servieren. Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und den nächsten Karriere-Schritt wagen wollen, dann sollen Sie uns am besten sofort anrufen. Denn gute Berufsleute sind bekanntlich das Salz in der Suppe der Schweizer Gastronomie.

Hoteljob.
Exklusiv von Profis für Profis.



Schweizer Hotelier-Verein

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

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Unter <http://www.gastronet.ch> finden Sie den grössten Stellenmarkt für die Gastronomie – auch mit Kurz- und Teilzeiteinsätzen. Oder fragen Sie direkt bei uns an.

Service-Mitarbeiter/in. Sie lächeln, der Gast lächelt zurück. Der Umgang mit den Leuten macht Ihnen Spass. Für diverse Lokale, mit Tages- und Abendbetrieb, in Stadt und Land, suchen wir Sie, die Fachkraft mit Begeisterung und Elan. **Zürich und Basel.**

Bankettmanager: Für zwei bekannte Betriebe in Basel und Umgebung suchen wir erfahrene, taktvolle und initiativ Führungskräfte. Beide Betriebe verfügen über eine hervorragende Infrastruktur und gelten in Ihrem Bereich als Leader. **Basel.**

Koch/Jungkoch: Rare, bleu, saignant, medium, à point, bien cuit. Sie sind der Fachmann, der nicht über die (Gar)Stufen stolpert. Wir suchen Sie für verschiedene Betriebe in Stadt und Land. Nehmen Sie die nächste Karrierestufe mit uns und rufen Sie uns an. **Zürich und Basel.**

Réceptionistin: Sie vermitteln dem Gast den ersten Eindruck. Ihre Umgangsformen und Ihre Art überzeugen sowohl Gäste wie Arbeitskollegen. Sie beherrschen D und E, evtl. F und I. In div. Betrieben in Zürich und Basel sind attraktive Stellen offen. **Zürich und Basel.**

Sous-chefs: Zwei führende Häuser am Platz Basel suchen je einen Sous-chef. Wenn Sie über eine einwandfreie Laufbahn verfügen und bereits in grösseren Brigaden gearbeitet haben und Ihre Karriere in einem grossen, internationalen Hotel weiterführen wollen, dann rufen Sie uns noch heute an. **Basel.**

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



Willkommen im Engadin!

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison Ende Mai bis Anfang Oktober

Réceptionistin/in (m/w)

Jahres- oder Saisonstelle
Hotelerfahrung, D/F/E/I, EDV-Kenntnisse

Servicefachangestellte (w)

selbständig mit Gastgeberflair
für unser Restaurant Stüvetta

Servicefachangestellte (m/w)

Speisesaal

Portier/Tournant

sprachgewandt

Sind Sie interessiert?

Wir freuen uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Hotel La Margna
CH-7500 St. Moritz, Schweiz • Suisse • Svizzera
Familie R. Schweizer-Pitsch
Telefon 081 832 21 41, Fax 081 833 16 72

102579/33839

Celeriner Bergbahnen AG Restaurants- und Beherbergungsbetriebe



Wir suchen für unser Berghotel Muottas Muragl an schönster Lage im Engadin, für die Sommersaison 1998, einen:

- dynamischen
- flexiblen
- freundlichen
- kompetenten

Koch

sowie für unser Bergrestaurant Marguns eine:

Buffet- und Officemitarbeiterin

Wir sind: Eine Bergbahnunternehmung mit verschiedenen betriebseigenen Restaurationen ob Celerina, dem sonnigsten Ort im Engadin. Wir bieten Ihnen eine Saisonstelle mit fortschrittlichen Konditionen und die Möglichkeit, Ihren Stärken freien Lauf zu lassen.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf an:

Celeriner Bergbahnen AG
Restaurants- und Beherbergungsbetriebe
7505 Celerina
Telefon 081 839 80 20, Fax 081 839 80 16

102579/70904

IHR PARADIES



ROTSCHUO

ZUR HOTEL-KARRIERE

Wir gelten als erfolgreiches Hotel in der Region am Vierwaldstättersee und wurden gerade erneut ausgezeichnet als eines der 100 besten Restaurants der Schweiz und suchen zur Verstärkung auf den 1. Mai 1998 oder später: Aktive, kreative und bestens präsentierende Kolleginnen und Kollegen mit Hotelflair und Teamgeist.

Wir wünschen uns Mitarbeiter und Partner, die bereit sind, unser Paradies weiter auf dem Erfolgsweg mitzugestalten.

SIE SUCHEN im Service eine neue Tätigkeit als **CHEF DE SERVICE, CHEF DE RANG und COMMIS DE SERVICE.**

SIE SUCHEN einen kreativen Job in der Küche als **CHEF DE PARTIE, PATISSIER, COMIS DE CUISINE und CASSEROLLIER.**

SIE SUCHEN eine verantwortungsbewusste Tätigkeit als **RECEPTIONISTIN oder RECEPTIONIST.**

SIE SUCHEN einen Job als **ZIMMERMÄDCHEN.**

Melden Sie sich, wenn Sie die Herausforderungen ansprechen. Voraussetzung sind deutsche Sprache und mindestens eine Fremdsprache. Kontaktperson ist Frau Yvonne Dankwardt.

1997 ausgezeichnet
als eines der 10 besten
Drei-Stern-Hotels
in der Schweiz

Paradieshotel Rotschuo, CH-6442 Gersau, Telefon 0041/41 828 22 66, Fax 0041/41 828 22 70
<http://www.rotschuo.ch>

Yvonne und Hans-Werner Dankwardt



METROPOLE HOTEL

★★★★
INTERLAKEN

Wir, ein modernes Erstklasshotel im Zentrum von Interlaken, eingerichtet mit 97 Zimmern, stilvollen Bankett- und Seminarräumlichkeiten, ital. Restaurant 'Il Bellini', Panorama-Café 'Top o' Met', Metro Bar und Hallenbad, suchen per sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Réceptionist (Ablösung Night-auditor)

Voraussetzungen sind:

- Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse
- Gute EDV-Kenntnisse (Fidelio, Windows)
- Berufserfahrung
- Flexibilität, Verantwortungsbewusstsein und Teamfähigkeit
- Freundliches und gepflegtes Auftreten

Wir bieten eine anspruchsvolle und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem aufgestellten, jungen Team.

Sind Sie interessiert, so freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

Hotel Metropole
Frau Iris Gasser
3800 Interlaken
Tel. 033/828 66 66

102547/16454



Für die Sommersaison 1998, ab Mai/Juni bis November, suchen wir noch:

Servicemitarbeiterin

Bewerbung bitte an:

Hotel-Ristorante-Pizzeria
AL FARO
Postfach 434
6612 Ascona
Telefon 091 791 85 15

102584/138819



Wir suchen per sofort oder später für unser junges, aufgestelltes Team

Barmaid/-man

zur Erweiterung unseres Personalbestandes in der Alpen- und Eggbar.

Talstrasse 15
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 00 48

DA 102533/113476



Gesucht für Sommersaison 1998

1 Servicemitarbeiterin

Eintritt Mitte April oder nach Übereinkunft.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf. Telefon 032 639 13 01, oder Ihre Bewerbung.

Hotel St. Joseph
B. Schwab & B. Sempach
4716 Gansbrunnen

101485/208353



CH-6353
FAMILIE
M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 390 11 29

Hotel und Speiserestaurant Viktoria im Zentrum von Weggis am schönen Vierwaldstättersee zur Ergänzung unseres Teams für die Sommersaison

**Chef de partie
Serviceangestellte
Buffetangestellte**

Eintritt zirka Mai oder nach Vereinbarung.

Auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung freuen sich M. + H. Camenzind-Fischer
Telefon 041 390 11 28.

102555/37486

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Das Hotel Schweizerhof ist ein Fünfster-Hotel, welches bekannt ist für die familiäre Atmosphäre und Tradition. Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Bei uns wird alles verziehen, nur keine Unfreundlichkeit.

Für unsere Réception suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionist/in
(evtl. Praktikant)

Sie haben Berufserfahrung und verfügen über gute Deutsch-Französisch- und Englischkenntnisse. Windows Word/Excel- und Fideliokenntnisse sind von Vorteil. Sie arbeiten in einem jungen, motivierten Team und betreuen unsere internationalen Gäste von der Ankunft bis zur Abreise. Eine abwechslungsreiche und interessante Stelle erwartet Sie.

Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. Ein junges, motiviertes und gästerorientiertes Team erwartet Sie! Frau Michèle Cassani, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Nathli Flieler
Martin Studer
Hotelier

Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 311 45 01, Fax 031 312 54 68
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: info@schweizerhof-bern.ch

The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels

101532/4600

Menschen und Ideen



Edle Tropfen sollen es sein...

...unsere Welt und Ihre Zukunft, mit und um den Wein. Eine ganz spezielle Herausforderung, der Caves Mövenpick SA, mit Sitz in Adliswil, ist die Stelle als

Eventmanager

Im Team erstellen Sie das Veranstaltungsprogramm und sind anschliessend für die Planung, Organisation und die reibungslose Durchführung der Weinanlässe für die Caves Mövenpick und die Académie du Vin verantwortlich. Weinseminare, Degustationen, Wine & Dines, Weinreisen sowie Grossanlässe wie die Internationalen Weinstage Zürich oder das Welt Wein Festival Bad Ragaz gehören zu Ihrem äusserst abwechslungsreichen Aufgabengebiet. Ebenfalls sind Sie eine wichtige Stütze der Abteilung Kommunikation und sind bei Presseveranstaltungen aktiv dabei.

Für diese spannende Aufgabe bringen Sie sehr gute Weinkenntnisse, Hotelfachschule sowie eine Weiterbildung in Richtung Marketing/Werbung mit und sind zwischen 28 und 35 Jahre alt. Sie sind kreativ, ein Organisationstalent, haben ein sicheres Auftreten und als guter Kommunikator sprechen Sie mühelos, auch vor Leuten, in D/E/F und sind bereit Überdurchschnittliches zu leisten.

Wir bieten Ihnen eine vielseitige Stelle mit viel Eigenverantwortung, allen Vorteilen die Ihnen Mövenpick bietet und ein motiviertes Team, das darauf brennt Ihnen mehr zu zeigen. Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Caves Mövenpick SA
Joachim Günther
Zürichstrasse 77, 8134 Adliswil
Telefon 01 / 712 22 05

MÖVENPICK

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

101884/202452

Die Stellenmarkt-übersicht

HOTEL DES BALANCES

Ein Baby kommt! Deshalb suchen wir in unser Erstklasshotel, im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss auf zirka Mitte August meine Nachfolgerin als

Direktionsassistentin

Fibu, Mitarbeiterwesen, Stellvertretung der Direktion und EDV-Systembetreuung umschreiben Ihren verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Aufgabenbereich. Sie haben Erfahrung mit Abacus Kredi-, Fibu- und Lohnbuchhaltung, sind bilanzsicher, haben Durchsetzungsvermögen und ein sicheres und gepflegtes Auftreten. Betriebszusammenhänge zu erkennen heisst für Sie reagieren und agieren. Es erwartet Sie eine äusserst interessante und sehr selbständige Tätigkeit in einem lebhaften und schönen Betrieb mit einem jungen, motivierten Team und einem aufgestellten Direktor.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H. von Andrea Manser, Direktionsassistentin. Absolute Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

RESTAURANT · BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE
WEINMARKT · 6000 LUZERN 5
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51
E-Mail: balances@tic.ch · Internet: http://www.balances.ch



102411/22583

Köchin/Koch

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir eine ausgebildete Fachperson mit einigen Jahren Berufserfahrung, vorzugsweise in der Gemeinschaftsverpflegung oder mit der Zusatzausbildung zum Gastronomie- oder Spitalkoch. Für unseren lebhaften Grossbetrieb stellen wir uns eine teamfähige, flexible Persönlichkeit mit Computer- und HACCP-Kenntnissen vor. Wenn Sie an gesunder, neuzeitlicher Ernährung interessiert sind, geregelte Arbeitszeit schätzen und Sie die Ausbildung und Betreuung der Kochlehrlinge als Herausforderung ansehen, erwarten wir sehr gerne Ihre Bewerbung.

Für allfällige Fragen steht Ihnen Herr Roland Menk, Leiter Küchen, Telefon 01/255 23 23, gerne zur Verfügung.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:

UniversitätsSpital
Personalbüro 4
Frau Karin von Gunten
8091 Zürich



UniversitätsSpital
Zürich



Wirtschaft
Trumpf-Buur

Im Erholungsgebiet Riedholz
6030 Ebikon/Luzern

Wir suchen in unseren bekannten Landgasthof an der Stadtgrenze von Luzern in Jahresstelle per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de partie/Koch

Bewilligung vorhanden.

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

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

RI 12526/61727

Hatten Sie schon mal
einen Job mit Aussicht
aufs Weisshorn?



Ihr Arbeitsplatz im fröhlichen 5-Stern Hotel ist nicht nur der Aussicht wegen vom Feinsten. Einen abwechslungsreichen Job im guten Betriebsklima und das grosse Freizeitangebot im Arosen Bergklima gibt's halt nicht überall. Bei uns schon:

Für unsere Sommersaison vom 20. Juni bis 20. September 1998 suchen wir

Chef de rang
und

Commis de rang

für unser Tagesrestaurant «Muntanella» und das Hotelrestaurant

Interessiert? Dann bewerben Sie sich schriftlich mit Foto an untenstehende Adresse. Dann haben Sie vielleicht schon bald gute Aussichten.

KULM

★★★★★

Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa

Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89

Member of
swiss golf Hotels

102325/11720

äglich Frühstück am Pool?

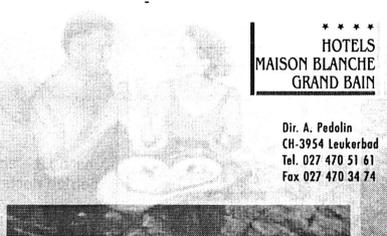
Schön wär's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund um Wasser. Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

ab Mai/Juni in Jahresstelle

Réceptionist (w/m)

Verfügen Sie über gute Französischkenntnisse, sind Sie spontan, hilfsbereit und haben Sie Freude am Gästekontakt?

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir informieren Sie gerne genauer über den Alltag in einem nicht alltäglichen Kur- und Ferienort.



HOTELS
MAISON BLANCHE
GRAND BAIN

Dir. A. Pedolin
CH-3954 Leukerbad
Tel. 027 470 51 61
Fax 027 470 34 74

102396/20710

HOTEL ALBERGO
Brocco e Posta

6565 San Bernardino

sucht für lange Sommersaison 1998 noch folgende Mitarbeiter:

Büro: **Sekretärin/Réceptionistin**

Saal: **Serviertochter
Demi-chef de rang
Commis de rang**

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.
Telefon 091 832 11 05/Fax 091 832 13 42.

102360/20076

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
01/297 79 79

Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7

031/310 10 10

Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern

041/210 02 60

Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen

071/228 33 43

Lohweg 6, 4010 Basel

061/281 86 88

Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne

021/343 40 00

Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève

022/718 44 77

RESTAURANTLEITERIN

Gastgeberin zu sein hat viele Facetten. Sie kombinieren fachliches Können mit Charme, Flair und Fingerspitzengefühl im Umgang mit Ihren Gästen und behalten dabei auch die unternehmerischen Ziele im Auge. Ob bei Anlässen im Haus oder bei Caterings, Sie zeichnen sich durch gute Organisation und Übersicht aus, was Ihre Gäste gerne wieder in diesem gutbürgerlichen Restaurant im Raum Zürich einkehren lässt. Interessiert? Rufen Sie mich umgehend an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

GESCHÄFTSFÜHRER-ASSISTENT M/W

Gesucht wird eine frontorientierte Persönlichkeit, die ausgesprochenes Flair für die Gäste hat, verkäuferisch voll auf der Höhe ist und es versteht, ein dynamisches Team zu führen und zu motivieren. In diesem bekannten Restaurationsbetrieb in der Umgebung von Bern bietet die Möglichkeit zu einem Karriereschritt. Fühlen Sie sich angesprochen? Dann rufen Sie an.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

WEINBERATER SACHBEARBEITER

«In vino veritas». Für ein Weinhandelsunternehmen in der Region Zürich suchen wir nach Vereinbarung den kaufmännischen Allrounder und verkaufstarken Mitarbeiter. Als junger (20 bis 30 Jahre) Absolvent einer Hotelfachschule mit kaufmännischer Grundausbildung und guten Sprachkenntnissen in Deutsch, Englisch und Französisch sind Sie eine vielseitig talentierte Persönlichkeit, die sich in einem aufstrebenden Unternehmen beweisen möchte. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

GASTGEBERPERSÖNLICHKEIT M/W

Steht der Gast für Sie im Mittelpunkt? Sie verwöhnen mit Charme und Talent die Stammgäste und internationalen Kundschaft – zusammen mit dem motivierten Team. Ist Ihre Muttersprache Deutsch, und sind Sie eine jüngere, extrovertierte und initiativ Persönlichkeit, die auch gern Verantwortung übernimmt? Dann sind Sie der Gastgeber oder die Gastgeberin, die wir für die Leitung eines gepflegten Restaurants in der Stadt Luzern suchen.
Luzern, Frau Roggenmoser, 041/210 02 60

BARFACHFRAU

Sie sind Gastgeberin in der Bar dieses wunderschönen Gasthauses im Zürcher Unterland. Charmant, sympathisch und gepflegt empfangen Sie Ihre Gäste und lesen ihnen die Wünsche von den Augen ab. Sie sind diskret und unterhaltsam und wissen, Ihre Gäste einzuschätzen. Wenn Sie in einem gepflegten und eleganten Ambiente arbeiten möchten und Sie zwischen 28 und 35 Jahre alt sind, so rufen Sie mich sofort an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

COMMIS DE CUISINE (TAGESDIENST)

Für ein nationales Medienunternehmen suchen wir zuverlässige Commis de cuisine, die im hochstehenden Personalrestaurant (bis 500 Essen) und bei Caterings Verantwortung übernehmen wollen. Möchten Sie beruflich weiterkommen und dabei die Vorteile dieses attraktiven Arbeitgebers nutzen? Dann rufen Sie an.
Zürich, Herr Ledermann, 01/297 79 79

ANFANGS-GOUVERNANTE

Für einen renommierten Hotelbetrieb in der Stadt Bern suchen wir eine erfahrene Hotelfachassistentin. Wenn Sie über organisatorisches Geschick verfügen und das Führen des jungen Teams Ihnen Freude macht, so rufen Sie mich sofort an. Gerne gebe ich Ihnen weitere Informationen über diese interessante und ausbaufähige Kaderstelle.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

Telefax
031
372 23 95
«hotel+tourismus
revue»



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 Museumsgebiet bis hin zu Banketten bis 1000 Personen.

Mit uns zusammen garantieren Sie für Qualität und Gastfreundschaft.

Teamarbeit, Einsatz, Belastbarkeit sowie Freude am (bedienen sind für Sie wie für uns eine Selbstverständlichkeit. Sind Sie an einem Stammpplatz 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 Brienzwil
Telefon: 033 951 31 51

100010125962

SPLÜGENSCHLOSS

Christoph und Ingrid Suter Hotel
Splügenstrasse 2/Gensferstrasse
CH-8002 Zürich, Switzerland
Telefon +41 289 99 99, Telefax +41 289 99 98
e-mail: hotel@splugenschloss.ch

Für unser Schlossrestaurant suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine **Servicefachangestellte** resp.

einen Chef de rang

CH oder Bew. C
mit guten Sprachkenntnissen und gepflegtem Auftreten.
Bitte senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an das Personalbüro, Frau Jakob.
Auf Ihre Kontaktnahme freuen sich Christoph und Ingrid Suter
Propr./Dir.



102545/41181

Ihr neuer Arbeitsplatz in (Engadin) Schweiz (bei St. Moritz)

Kochendörfer

HOTEL ALBRIS

sucht für den kommenden Sommer 1998

Chef de partie

(Saucier, Entremetier, Tournant)

Haben Sie Interesse an der Stelle?
Rufen Sie uns doch einfach an, oder senden uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Familie O. Kochendörfer
Hotel Albris
Hauptstrasse
CH-7504 Pontresina
Telefon 081 838 80 40
Fax 081 838 80 50

102610/27693

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

102463/26190

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

Das neu gegründete Unternehmen **KGS AG** – eine Tochter des Marktleaders der Gemeinschaftsgastronomie – konzentriert sich vorwiegend auf Outsourcingangebote im Bereich Hotellerie und Gastronomie des schweizerischen Gesundheitswesens. Als

Operations Manager/Managerin

gestalten Sie das Fundament für eine erfolgreiche Geschäftstätigkeit aktiv mit.

Ihre Aufgaben: Sie sind verantwortlich für die Einarbeitung und Optimierung von Betriebsführungs-konzepten, die Produktentwicklung, die Definition des Logistik- und EDV-Konzepts und arbeiten bei Offertstellungen mit. Nach der Aufbauphase übernehmen Sie die operative Führung von Betrieben.

Ihr Profil: Als Gastroprofi (Hotelier/Hotelière) mit Erfahrung im Care-Catering haben Sie Ihre Führungs- und Managementqualitäten bereits unter Beweis gestellt und verfügen über eine hohe Identifikation mit den unterschiedlichen Bedürfnissen der Kunden und Betriebe im Umfeld des Gesundheitswesens. Konzeptionelle Fähigkeiten, Projekterfahrung, Informatikkenntnisse, Pioniergeist, eine prozess- und teamorientierte Arbeitsweise sowie die Fähigkeit, mit unterschiedlichen Zielgruppen zu kommunizieren, runden Ihr Profil ab.

Interessiert? – Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:
KGS AG, Geschäftsleitung, Forchstrasse 41, 8032 Zürich

0 102621/7808



EINE SAISON IN DER ITALIENISCHSPRACHIGEN SCHWEIZ GEFÄLLIG? PREGO!

SIE HABEN GUTE MÜNDLICHE KENNNTNISSE DER ITALIENISCHEN SPRACHE UND MÖCHTEN DIESE AB SOFORT ODER NACH VEREINBARUNG VOLL NUTZEN KÖNNEN? NA, DANN ZÖGERN SIE NICHT, DENN WENN SIE RÉCEPTIONS-Erfahrung HEBEN, IST UNSERE ANSPRUCHSVOLLE ARBEITSSTELLE ALS

1. Chef de RÉCEPTION RÉCEPTIONIST/IN

das, was Sie suchen!

Mit routinierten, dynamischen Kollegen verbringen Sie eine für Ihre beruflichen Kenntnisse fruchtbare Zeit.

65 HOTELZIMMER UND 30 APPARTEMENTS, EINE UMFANGREICHE FERIENZENTRUM-STRUKTUR BILDEN DIE KULISSE IHRER ERFAHRUNG.

WEITER SUCHEN WIR QUALIFIZIERTE/N

Koch/Köchin

Richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung oder telefonische ANFRAGE AN HERRN MASSIMILIANO CORTI, DER GERNE AUCH PERSÖNLICH AUSKUNFT GIBT.

HOTEL ALBARELLA
CH-6565 SAN BERNARDINO
Telefon 0041 91 822 88 88, Fax 0041 91 822 88 77

102271/03050



am Thunersee
★★★★-Hotel, 80 Betten
Garten, Tennis, Schwimmbad

bietet interessante Stellen in lebhaftem Ferienort am Thunersee für Sommersaison mit Eintritt zirka 8. Mai:

Servicemitarbeiter/in

Réceptionist (männlich)
geeignet auch für Praktikant, D, E, F, Fahrausweis

Kurzofferten mit Foto und Gehaltsansprüchen werden sofort beantwortet. Weitere Informationen erteilt Ihnen:
Telefon 033 654 11 54 oder 654 63 30
Familie Charles Zölch

100927/32018

Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Maître d'hôtel

Jahresstelle für den ambitionierten, dynamischen Fachmann oder die Fachfrau. Sie haben bereits Erfahrung in der Erstklasshotellerie. Sie verstehen es, ein junges Team kooperativ und teamorientiert zu führen. Ab Sommersaison oder nach Vereinbarung, LU

Chef/in de réception

Sie sind eine Persönlichkeit, die mit ihrem Flair Gäste und Mitarbeiter begeistert. Sie sind satteffest in der Administration und ein Sprachtalent, verschiedene Positionen in der Erstklasshotellerie, ganze CH (Jahresstellen)

Réceptionist/in/Night-auditor

Saison- und Jahresstellen für diverse 4-Sterne-Häuser E/F, in CH, Süd-D sowie für Versicherungsbereich im Grossraum Zürich (geregelt Arbeitszeiten), ab 3./98 oder nach Vereinbarung

Gouvernante

Traumstelle in Traumlage. Gesucht wird eine engagierte Fachfrau mit Erfahrung in ähnlicher Position, die Mitarbeiter, Gäste und Direktion begeistern kann, ab sofort, ZH

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

gastro S



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

0 102608/2624

HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir für unser renommiertes Erstklasshotel auf zirka Ende September einen neuen Coach, denn unsere jetzige Teamleiterin wird sich dem Familiencoaching widmen. Als neue/r

Chef de réception (w/m)

erwartet Sie ein junges, motiviertes und gut eingespieltes 5köpfiges Team. Sie sind eine verantwortungsbewusste, kommunikative Gastgeberpersönlichkeit, die mit Elan und Verkaufsstärke unser Haus im Logementbereich optimal auslastet. Fundierte Sprachkenntnisse (E/F, evtl. I) sowie Windows- und Fidelio-Erfahrung setzen wir voraus. Wenn Sie sogar schon mit Best Western vertraut sind – noch besser! Ebenso sollten Sie Buchhaltungs-Kenntnisse mitbringen und last but not least – Freude am erfolgreichen und teamorientierten Führen Ihrer Mitarbeiter haben.

Wenn Sie sich mit unserem Kurzprofil identifizieren können, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H. von Andrea Manser, Direktionsassistentin. Absolute Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

RESTAURANT · BAR · SALLE DES BALANCES · TERRASSE
WEINMARKT · 6000 LUZERN 5
TELEFON 041 410 30 10 · TELEFAX 041 410 64 51

E-Mail: balances@tic.ch · Internet: http://www.balances.ch



102410/222683

CARRIERE

Wir suchen

nach Übereinkunft für unseren vielseitigen Betrieb
Betrieb noch folgende junge, motivierte Mitarbeiter

(Anfangs-) Chef de Service

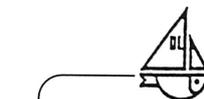
zur Führung unseres kleinen Restaurant-Teams

Servicefachangestellte/r

(Schweizer oder B/C Bewilligung)
Gerne lernen wir Sie kennen und freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen!

Seminar- und Familienhotel SARDONA
Familie Croizeau-Micheroli
8767 Elm/Glarnerland
Tel. 055/642 68 68

Wo man das Leben genießt



Brauchen Sie einen neuen Job und möchten Sie in einer ungezwungenen Atmosphäre arbeiten?

Wir suchen

... für unser Spezialitätenrestaurant & Seeterrasse flexible und qualifizierte

Serviceangestellte

oder
Kellner

(deutschsprechend)

... für eine modernst eingerichtete Küche aufgestellte und motivierte

Tournante (m/w)

und
Entremetier (m/w)

Hotel-Restaurant

Chalet Du Lac

CH-3807 ISELTAL
Telefon 033 845 11 12
Montag Ruhetag

P. 102608/10798



Levenheide Valbella

mitarbeiten - mitgestalten

Hotel 1. Klasse sucht zur Ergänzung des Teams für die Sommersaison 1998 (zirka Mitte Juni bis zirka Ende Oktober 98) mit der Möglichkeit für die folgende Wintersaison:

Réception: - Réceptions- sekretärin

mit KV-Abschluss auch von anderer Branche
interessanter Aufgabenbereich

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Herrn E. Frauchiger, persönlich



Hotel Valbella Inn
CH-7077 Valbella-Levenheide
Telefon 081 384 36 36, Telefax 081 384 40 04
Familie E. und R. Frauchiger

100688/35521



SUKHOTHAI
GmbH

We are looking for a

Cook

(female or male)
with experience in Asian cuisine

If you treasure working in a creative atmosphere and in an exclusive restaurant with highly demanding international clients, please send your application or call to make an appointment to:

Gion Heymann
RESTAURANT SUKHOHAI/
WANPHEN & GION HEYMANN-SUKPHAN
EPLACHSTRASSE 46/
ECKE STEINSTRASSE CH-8003 ZÜRICH/
TEL.: 01 462 66 22, FAX: 462 66 54.

101991/389547

Sporthotel Minster, Nähe Hoch-Ybrig

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Hofa oder Gouvernante

Wir bieten:
- gute Entlohnung
- gutes Arbeitsklima in jungem Team
- Arbeitszeit: 5 Tage pro Woche.

Fühlst Du Dich angesprochen?
Melde Dich bei Familie H. + S. Jäger,
Telefon 055 414 62 00.

102449/35082

HOTEL SPLENDID

Buddy's Pub Restaurant

am Höhweg

3800 INTERLAKEN

- Aufgestellt
- Schweizerdeutsch
- Englisch & etwas Franz.
- Auf der Suche nach einer Jahresstelle
- event. HOFA
- Frei ab Mai 98

Diese Punkte treffen auf Sie zu? Dann kommen Sie doch zu uns nach Interlaken als:

SERVICE MITARBEITERIN IM BUDDY'S PUB

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen

Familie K & B Hassenstein
Hotel Splendid
3800 Interlaken
033 822 76 12 / Fax 822 76 79

102467/16578



Für die kommende Sommersaison suchen wir für unseren ****Betrieb motivierte Mitarbeiter/innen. Credo des Hauses ist es, unsere Gäste mit einem gepflegten und aufmerksamem Service zu verwöhnen.

Nehmen Sie mit uns die grosse Herausforderung an und bewerben Sie sich mit Foto und den üblichen Bewerbungsunterlagen:

GOVERNANTE HOTELFACHASSISTENTIN ZIMMERMÄDCHEN

CHEF DE BAR COMMIS DE BAR CHEF DE RANG COMMIS DE RANG

Nebst zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen, bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel La Ginabelle

ZERMATT

Familie Abgotzpon-Schell, CH-3920 Zermatt
Telefon 0041 27 967 45 35, Telefax 0041 27 967 61 31

102529/24999

RELAIS & CHATEAUX

Relais Gourmand

Was wären eine ausgezeichnete Küche und ein wunderschönes Ambiente ohne entsprechenden Service?

Auf den 15. Mai oder 1. Juni suchen wir noch

Mitarbeiter(in) Service

um unsere Gäste zu verwöhnen und zu betreuen.

Wir bieten interessante und abwechslungsreiche Arbeitsbedingungen und würden uns über Ihre schriftliche Bewerbung sehr freuen.

Restaurant
Rheinhotel
Die Fischerzunft
8200 Schaffhausen
Tel. +41 52 625 32 81

DIE FISCHERZUNFT

Saas-Fee

Für die kommende Sommersaison ab 15. Juni 1998 suchen wir:
2 Servicemitarbeiter/innen sowie
1 portugiesisches Ehepaar
(Küche, Elage) mit guten Deutsch- oder Französischkenntnissen
Offerten und Anfragen an:
Spaghetteria Da Rasso, Bumann Rasso
3906 Saas Fee
Telefon 027 957 15 26/957 13 56

102611/32581

Das Ristorante-Pizzeria «Vecchio» Küsnacht a.R. (Vierwaldstättersee) sucht per 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung einen

Hilfskoch/Pizzaiolo

(bis 30jährig, B- oder C-Bewilligung).

Wir bieten zeitgemässen Lohn sowie 4 Wochen Ferien. Zimmer steht auf Wunsch zur Verfügung. Falls Sie deutsch/evtl. italienisch verstehen und sprechen, zuverlässig und gerne arbeiten, dann rufen Sie uns bitte an und fragen Sie nach Nicola Cortese. Telefon 041 850 14 65.

102451/385394

Gasthaus

HANS IM GLÜCK

Das Gasthaus Hans im Glück ist ein modernes Restaurant, in dem sich unsere Gäste ein bisschen zu Hause fühlen können. Wir sind ein Betrieb der Stiftung Glattal und Unterland und ein Ort der Begegnung für Menschen. Wir suchen eine/n

CHEF DE SERVICE BETRIEBSASSISTENTEN/-IN

Ihre Hauptaufgaben:

Sie leiten die Servicebrigade, sind verantwortlich für die Ausbildung unseres Lehrlings und beraten unsere Gäste im A-la-carte- wie Bankettwesen, Betriebsbuchhaltung, Korrespondenz, Speisekartengestaltung wie auch unsere Hauszeitung sind Aufgaben, die Ihnen liegen und für Sie eine Herausforderung bedeuten. Die Stellvertretung des Restaurantleiters wertet diese verantwortungsvolle Aufgabe zusätzlich auf.

Ihr Profil:

Sie verfügen über fundiertes Fachwissen, sind innovativ und denken betriebswirtschaftlich. Sie haben Freude an Gästekontakt, Personalführung und Umgang mit Menschen mit Behinderung.

Sie erhalten:

Sie arbeiten in einem jungen, dynamischen Betrieb mit viel Eigenverantwortung, Kompetenz, Gestaltungsmöglichkeiten und fortschrittlichen Arbeitsbedingungen.

Sie senden:

Ihre aktuellen Bewerbungsunterlagen, Foto, Referenzen usw. erwartet Erich Aschwanden, Bereichsleiter Gastronomie, Stiftung Glattal und Unterland, Oberfeldstrasse 12a, 8302 Kloten. Auskünfte erhalten Sie von Herrn Aschwanden unter Telefon 01 800 15 15.

Ein ARBEITSPLATZ DER
STIFTUNG GLATTAL UND UNTERLAND

BODENHAUS SPLÜGEN



Mit uns in die abwechslungsreiche Sommersaison!

Für unser traditionsreiches ****-Hotel im wunderschönen Rheinwald suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in Saison- (evtl. Jahres-)Stellung:

- ⇒ Buffetier/Portier
- ⇒ Jungkoch m/w
- ⇒ Chef de partie/Entremetier m/w
- ⇒ Réceptionist/in

Wir bieten: - ausgezeichnete Anstellungsbedingungen
- Freizeitmöglichkeiten
- Wohnung oder Zimmer
- junges, dynamisches Team
- Entwicklungsmöglichkeiten.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung:

Posthotel Bodenhäuser AG, Personalabteilung, 7435 Splügen
Telefonische Auskünfte erteilt Frau Wenk oder Herr Bögli
Telefon 081 650 90 90.

102172/32140

GOLF HOTEL

Wald haus

Das Golfhotel Waldhaus ist eines der renommiertesten ****Hotels in Davos. 100 Betten und eine hochstehende Restauration (14 Punkte Gault Millau) mit unvergleichlicher Ambiance warten auf unsere Gäste.

Für die Sommersaison ab Mitte Juni '98 suchen wir noch einen:

Chef de partie

Sie wünschen sich ein junges Team mit viel Elan und Esprit und schätzen Mitentscheidungskompetenzen.

Wir freuen uns auf junge, aufgestellte Teammitglieder, die bereit sind Überdureherschneitliches zu leisten.

Herr Ronald Grob gibt Ihnen unter 081 416 81 31 gerne weitere Auskünfte.

Ronald Grob, Direktor
Golfhotel Waldhaus
CH-7270 Davos

MUGGENBUHL GASTSTUBEN

Erlebnis-Welt mit wunderschönen, stadtbekanntem Dekorationen, Muggendorf, Apero-Marionetten, Nahrückli, Chuchichastli, Muggenboutique, Buffet-Theater und vieles mehr, kombiniert mit modernster Technik in allen Bereichen.

Muggenbühlstrasse 15, 8038 Zürich, 01 482 11 45, Marianne Foes

Wir haben zufriedene Mitarbeiter und darum auch zufriedene Gäste!

KÜCHENCHEF ODER SOUSCHEF

- 2 Restaurants (Gehoben und Quartier)
- 1 Bankett-Saal 50 Plätze
- Küche und Hilfskräfte-Brigade 9 Pers
- 3 Lehrlinge
- 98 % Eigenproduktion
- Moderne, schöne Küche
- Moderne Anstellungsbedingungen
- Kreatives, vielseitiges Angebot
- Junges Team
- Auch Erstlings-Chefs

SERVICE- MITARBEITER

- a la carte-Service
- Herzliche Atmosphäre in schöner Umgebung
- Selbstständiges Arbeiten
- Aufgestelltes, junges Team

PRODUKTIONSKOCH/ TAGESDIENST

- Samstag, Sonntag Frei
- Ueber Mittag - Fertigung
- Selbstständiges Arbeiten
- Extreme Rezeptur-Treue
- Hohe Hygiene-Anforderungen
- Vielseitiges, interessantes Angebot

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Bis bald!

102646/30302

POSTILLON

MOTEL-RESTAURANT

Das moderne ****-Hotel, mit gepflegter Atmosphäre

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Serviceangestellte

CH oder B-Bewilligung
versiert im à la carte
für unsere Landbeiz

Chef de partie

Réceptionspraktikant/in

D/E/F, evtl. I, EDV-kundig

Per zirka 1. Juni 1998

Réceptionistin D/E/F/I

mind. 3 Jahre Front- und Back-office-Erfahrung

Sind Sie interessiert, rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Mototel Postillon
Direktion
6374 Buochs
Telefon 041 620 54 54
Fax 041 620 23 34

101361/138240

Buochs - N2 - Luzern



HOTEL eiger MÜRREN

Mürren - der höchstgelegene Sommer- und Winterkurort des Berner Oberlandes bietet Ihnen unzählige Möglichkeiten für Sport und Spass.

Hotel Eiger - ist das traditionelle und persönlich geführte 4-Sterne-Haus am Ort. Gastlichkeit muss Ihnen genau so am Herzen liegen wie uns.

Für die kommende Sommersaison vom 15. Juni bis zum zirka 15. September 1998 haben wir eine Stelle als

Servicefachangestellte/n

für unseren lebhaften Restaurationsbetrieb zu besetzen.

Sind Sie fachlich qualifiziert und arbeiten gerne in einem motivierten, dynamischen Team, dann sind Sie richtig bei uns.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Passfoto an:

Frau Annelis Stähli-von Allmen
Hotel Eiger, CH-3825 Mürren
Telefon 033 855 13 31
Fax 033 855 39 31

102454/25992

Mr. Pickwick

Where people meet.

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
Manuela Pautz
Graben 6, 5000 Aarau

102340/365385

Giardino

Sous-Chef

Chef de Partie

Kochen aus Leidenschaft
Unsere Karte wechselt täglich:
Die Chance für Sie!

Was wir bieten können, erläutern wir Ihnen bei einem Vorstellungsgespräch

<<Kommen Sie zu uns>>

Melden Sie sich schriftlich oder per Telefon

052 / 232 99 88

Küchenchef / Karl Brändli

Tösstalstrasse 70, 8400 Winterthur

P 102115/384295

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

DOMINO GASTRO

TOP-Stellen in Basel und Region:

Dir.-Assistentin, D, E
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 Verkaufsprofi 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 Elage, 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

102340/209184

tourismus
hotel+
Anzeigenschluss:
freitag, 17.00 Uhr

Über 300 Unternehmen und Organisationen in der Schweiz haben uns die Führung ihrer Personalrestaurants übertragen. Die Eventgastronomie und der Bereich Kliniken/Spitäler sind zwei unserer neuen Wachstumsmärkte.

Zur Ergänzung unseres Teams der zentralen Fachabteilung Controlling & Beratung suchen wir Sie als

Controllerin/Controller

Ihre Aufgaben: Sie beraten, unterstützen und schulen die Linienverantwortlichen der Gastronomiebetriebe in betriebswirtschaftlichen Fragestellungen und stellen das Reporting sicher. Die Durchführung von Betriebsanalysen, die Entwicklung neuer Controlling-Instrumente sowie die Mitarbeit in Projekten des Bereichs Finanzen und Controlling gehören im Weiteren zu Ihrem Aufgabenbereich.

Ihr Profil: Sie bringen – neben einer betriebswirtschaftlichen Ausbildung – Berufserfahrung in der (Gemeinschafts-)Gastronomiebranche mit, verfügen über konzeptionelle sowie methodisch/didaktische Fähigkeiten, sehr gute PC-Anwenderkenntnisse und sind idealerweise mit dem SAP R/3-Modul CO vertraut. Als innovative, kommunikationsstarke Persönlichkeit verstehen Sie es, Ihr Fachwissen zu vermitteln und arbeiten teamorientiert.

Ihr Profil? – Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

SV-Service, Gisela Schudel, Personaldienst, Neumünsterallee 1, Postfach, 8032 Zürich
Offene Stellen des SV-Service finden Sie auch unter <http://www.sv-service.com>

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

O 102493/72698

Menschen und Ideen

MÖVENPICK HOTELS & RESORTS

435 Zimmer auf zwei Gebäude verteilt und durch eine einzigartige Standseilbahn miteinander verbunden, vier Restaurants, eine Bar und eine topmoderne Bankettabteilung. Das ist das Profil des Mövenpick Hotel Prag/Tschechien, wo wir ab sofort oder nach Vereinbarung folgende Positionen zu besetzen haben:

Front Office ManagerIn ReservationsleiterIn Pastry ChefIn

Sie haben bereits in diesen Positionen gearbeitet, verfügen über gute Deutsch- und Englischkenntnisse, haben das Talent mit Menschen umzugehen und können Mitarbeiter führen und fördern.

Für das 195 Zimmer grosse Mövenpick Hotel am Golf von Aden/Jemen suchen wir eine Gastgeberin, die als international erfahrene

Executive Housekeeper

mit viel Kompetenz ihre Abteilung leitet. Eine selbstsichere Persönlichkeit, die mit Durchsetzungsvermögen und Verständnis für eine fremde Kultur, ihr multinationales Team zu führen weiss.

Unsere Kollegen in Prag und Aden freuen sich auf Sie... und wir uns auf Ihre Bewerbung an die folgende Adresse:

Mövenpick Hotels & Resorts
Daniela Buchmüller
Zürichstrasse 106, CH-8134 Adliswil
Tel. 0041 1 712 25 06
Fax 0041 1 771 17 11

MÖVENPICK

PH 102493/81

DG
DOMINO GASTRO
Top Stellen Region Linth
Betriebsassistentin
25 bis 35 Jahre alt, mit Küchenenerfahrung und evtl. auch mit Ladenerfahrung, per sofort gesucht nach Rapperswil
Chef de partie
(mit abgeschlossener Berufslehre)
Verschiedene Betriebe mit hohem Niveau rund um den Zürichsee bieten interessante Stellen an.
Zum Teil Saisonbewilligungen vorhanden.
Buffet/Lingerie oder Hilfskoch
mit Kenntnissen aus der Gastronomie. Bewerber nur mit Arbeitsbewilligungen B oder C.
Interessiert?
Dann senden Sie noch heute Ihre Unterlagen an: Domino Gastro Linth, Frau Evelyn Joseph, Churerstrasse 166, 8808 Pfäffikon SZ, Tel. 055 415 52 80 oder Fax 055 415 52 89

102566/94187

ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Wegen Beförderung des jetzigen Stelleninhabers und um noch weitere Pläne in naher Zukunft zu verwirklichen, suchen wir für unseren vielfältigen Hotel- und Restaurantbetrieb nach Übereinkunft:

Personalchef (w/m)

Unsere derzeit 160 Mitarbeiter erwarten eine kompetente, initiative und teamfähige Persönlichkeit zwischen 25-38 Jahren jung.

Vom idealen Kandidaten erwarten wir Hotelfachschulabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung. Neben der Sicherheit im administrativen Bereich haben Sie auch die Begabung, front- und gastgeberorientierte Mitarbeiter zu rekrutieren. Sie sind verantwortlich für die Personalplanung, Koordination und Steuerung des Lohnbudgets.

Auf jeden Fall schrecken Sie vor neuen Aufgaben nicht zurück, verfolgen Ihre Ziele gradlinig und hartnäckig. Sie werden dabei von der Personalassistentin bei den administrativen Tätigkeiten unterstützt, sind aber für Rekrutierung und Personalplanung alleinverantwortlich. Selbstverständlich steht Ihnen auch die Direktion zur Seite.

Human Resource sind für uns und für Sie nicht nur Worte, sondern die Visitenkarte und damit auch direkter Erfolgsmesser eines Betriebes. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen z. H. Herrn Ferdi Sieber. Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

102450/22667

äglich Frühstück am Pool?

Schön war's! Aber das gehört auch in Leukerbad noch nicht zum Mitarbeiter-Alltag... Hier dreht sich alles rund ums Wasser. Damit es auch weiterhin rund läuft, suchen wir:

ab 1. Juni 1998
oder nach Übereinkunft

Chef pâtissier m/w

Sind Sie ein Profi in kreativen Desserts, kunstvollen Buffets und feinem Kleingebäck und Pralinen, sind Sie teamfähig und haben Freude am Führen eines kleinen Pâtissiereteams?

Rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen. Wir informieren Sie gerne genauer über den Alltag in einem nicht alltäglichen Kur- und Ferienort.

HOTELS
MAISON BLANCHE
GRAND BAIN

Dir. A. Pedolin
CH-3954 Leukerbad
Tel. 027 470 51 61
Fax 027 470 34 74

102742/62076



HOTEL SCHWEIZERHOF
ZÜRICH

Zürich

ist ein idealer Arbeitsort für junge und moderne Menschen. Mitten in der Stadt am Bahnhofplatz führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel. Die zentrale Lage schätzen unsere Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet.

Ein motiviertes, gut eingespieltes Team sowie eine topmoderne Küche mit frischen, marktgerechten Produkten bieten die besten Voraussetzungen für einen der attraktivsten Arbeitsplätze im Herzen von Zürich.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per Juni 1998 eine/n

Sous-chef

Diese verantwortungsvolle Aufgabe richtet sich an eine Persönlichkeit mit Berufserfahrung, Kreativität und Initiative.

(Ausländer/innen benötigen eine Bew. B oder C).

Interessiert? Rufen Sie doch einfach Vreni Gallmann an, oder schreiben Sie uns.

Hotel Schweizerhof Zürich,
Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich,
Telefon 01 218 88 88.

102452/41068

Arosa

HOTEL BELVÈDÈRE-TANNECK

Für unser gepflegtes ***-Hotel im weltbekannten Ferienkurort Arosa suchen wir für die kommende Sommersaison ab zirka Mitte Juni (evtl. in Jahresstelle)

Küchenchef Commis de cuisine Jungkoch

Wenn Sie an selbständiges Arbeiten gewohnt sind und bei Ihnen das Wohl der Gäste auch an erster Stelle steht (Halbpensions-Gäste sowie A-la-carte-Service), so würde ich mich freuen, Sie bei einem persönlichen Vorstellungsgespräch in Arosa kennenzulernen.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Rudolf A. Kupfer
Hotel Belvédère-Tanneck
7050 Arosa, Telefon 081 377 13 35

102406/1180

Restaurant Rathskeller Olten

Altstadt-Restaurant Strassenwirtschaft Rathsstube Bar Spaghettistube

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung: freundliche, motivierte

Serviceangestellte/Kellner sowie Koch/Chef de partie

(Ausländer nur mit C-Ausweis
und gute Deutschkenntnisse)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Restaurant Rathskeller, Familie Lang, Klosterplatz 5,
4600 Olten, Telefon 062 212 21 60.

P 102497/169340

Restaurant Bad Attisholz 4533 Attisholz/Solothurn

Für die Neueröffnung von unserem traditionsreichen Restaurantbetrieb suchen wir einen:

Chef de partie

sowie einen

Commis de cuisine

Sind Sie belastbar, kreativ verfügen über eine gute Grundausbildung und möchten gerne in einem regen A-la-carte- und Bankettbetrieb arbeiten, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Bad Attisholz
z. H. Werner Rothen
Lindenstrasse 5, 4536 Attisholz
Eintritt: 27. April 1998

102466/28770



GARTEN HOTEL

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen

Bankettassistenten/in

Für diese herausfordernde und interessante Stelle suchen wir eine junge, frontorientierte Persönlichkeit, welche gerne selber anpackt und bereit ist Verantwortung zu übernehmen. Wenn Sie über eine solide gastgewerbliche Ausbildung verfügen und bereit sind in einem moderneren Betrieb überdurchschnittliches zu leisten möchten wir Sie gerne kennenlernen. Rufen Sie einfach an wir beantworten erste Fragen gerne.

Garten Hotel Winterthur
Hr. A. Schaffner
Stadthausstrasse 4 8402 Winterthur
Tel. 052 / 265 0 133

102469/45829

Direktorenstellen

finden Sie mit einem
Insertat im Stellen-
anzeiger der hotel +
tourismus revue!
Tel. 031 370 42 22



Hotel Schloss Wartenstein Bad Ragaz/Pfäfers

Sind Sie an einer Stelle interessiert, wo aktives Mitdenken gefördert, Kreativität gesucht, dein Wissen gebraucht und Kompetenz verteilt wird? Unser erfolgreiches, dynamisches Team sucht auf 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung

Chef de partie Commis de cuisine Servicefachangestellte Kellner

Besuchen Sie uns, oder verlangen Sie Unterlagen. Rufen Sie uns an, Telefon 081 302 40 47, oder faxen Sie die Bewerbung 081 302 27 20.

Schreiben Sie ganz einfach an:
Hotel Schloss Wartenstein
Postfach 164
7310 Bad Ragaz

102549/2810



Das superior 4-Stern-Hotel im Zentrum von St. Moritz sucht für die kommende Sommersaison ab Ende Mai 1998 noch folgende Mitarbeiter:

- Commis de rang
- Commis de cuisine

Unterlagen mit Foto sind zu richten an:

Crystal Hotel St. Moritz
Direktion
7500 St. Moritz

102523/3677



Das ****-Ferien- und Seminarhotel Waldegg (130 Betten), über den Dächern von Engelberg, sucht für die kommende Sommersaison (Eintritt Ende Mai)

Servicefachangestellte/n

für unser renommiertes A-la-carte-Restaurant

Commis de cuisine Empfangssekretärin (Fidelio Front-office)

Sind Sie interessiert, in diesem lebendigen und vielseitigen Betrieb zu arbeiten?

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Waldegg Engelberg
P. und C. Wallimann
6390 Engelberg
Telefon 041 637 18 22

102329/10391



«Benvenuti» – dürfen wir vielleicht auch Sie in unserem Erstklass-Hotel (25 Zimmer), umrahmt von dem südlichen Ambiente des Tessins, begrüssen?

Für die Sommersaison (Mai-Oktober) suchen wir noch Mitunternehmer, die uns helfen, unsere Vision von Gastfreundschaft zu verwirklichen.

Interessiert? Folgende Stellen sind noch frei:

Réceptionistin Réceptionspraktikantin

(nur CH, C- oder B-Bewilligung)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

ALBERGO GARNI REMORINO
Herr P. Kirchlechner
Via Verbano 29, 6648 Minusio-Locarno
Telefon 091 743 10 33

99589/24635

HOTEL AIRPORT

Zürich – Glattbrugg

Ist Kochen nicht nur Ihr Beruf, sondern auch Ihre Leidenschaft? Dann sind Sie genau der/die Richtige für uns als

Chef de partie

im zehnköpfigen Kreativ-Küchenteam des Restaurants «Edo Gardens» und «Fujiya of Japan» im Best Western Hotel Airport, Glattbrugg.

Sie haben puren Spass am Kochen und bringen bereits etwas Erfahrung aus der Spitzen-gastronomie mit. Sie arbeiten gerne auf allen Posten und könnten sich vorstellen, auch einmal eine japanische Spezialität zu kochen.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Best Western Hotel Airport
Oberhauserstrasse 30, 8152 Glattbrugg
Telefon 01 809 47 47
(St. Spiess, Küchenchef)



102562/13528



Unser Unternehmen ist eines der führenden Ausbildungszentren im Herzen der Zentralschweiz, im steuergünstigen Kanton Zug.

Da uns einige langjährige Mitarbeiter/innen verlassen (USA-Aufenthalt/Heirat/Selbständigkeit), suchen wir baldmöglichst für unser Team:

• Betriebsassistent/in F & B

Die «rechte Hand» von Marcel Käppeli, F & B-Manager

• Köche

Küchenchef Wolfgang von Känel freut sich auf seine neuen Mitarbeiter in der Küchenbrigade

• Servicefachangestellte

Das Serviceteam sucht eine/n aufgestellt/n Sie oder Ihn

• Réceptionistin

Unsere 3 Réceptionistinnen sind erst mit Ihnen komplett.

Sind Sie an einer längerfristigen Anstellung interessiert? Marcel Käppeli, Wolfgang von Känel oder Christoff Rosenkranz, Personalchef, geben gerne Auskunft und/oder freuen sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.



SHA Seminarhotel AG, Seestrasse 10, 6314 Unterägeri, Telefon 041 750 27 27
Telefax 041 750 38 94

EIN UNTERNEHMEN DER ELVIA-GRUPPE 102104/35033

Die hotel + tourismus revue sucht



eine Redaktorin oder einen Redaktor (100%)

für das Ressort Hotellerie.

Wir suchen: Eine Kollegin/einen Kollegen, die ihr/der sein redaktionelles Handwerk versteht sowie wirtschaftliche Zusammenhänge erkennt. Die/der in der Hotelbranche soviel Erfahrung aufweist, dass sie/er Fachtexte recherchieren und produzieren kann. Unsere Themenbereiche sind sehr vielfältig: von der Hotelarchitektur zu touristischen Quellmärkten, von Klein- und Mittelbetrieben zu Hotelketten, von Hotel-Management und -Marketing zu Organisation und Personalwesen usw. Wir erwarten wirtschaftsjournalistische Berichterstattung wie auch trendige-lockere Schreibe rund um Ereignisse und Leute in der Branche.

Wir bieten: Gute Ambiance innerhalb eines motivierten Redaktions- und Produktions-Teams in Bern. Nähe und Einblick in eine weltweite, stark wachsende Dienstleistungsbranche. Spezialisierung bei gleichzeitiger thematischer Vielfalt. Herausfordernde Nähe zu einer oft kritischen, aber immer engagierten Fachlerschaft. Weiterbildungsmöglichkeiten.

Wir sind: Die in der Schweiz führende wöchentlich erscheinende Wirtschaftszeitung für Tourismus, Hotellerie, Gastronomie und Freizeit. Die Auflage beträgt 22 000/gedruckt bzw. 14 737/WEMF, die Leserschaft umfasst rund 55 000 Fachleute. Herausgeber ist der Schweizer Hotelier-Verein. Arbeitsort ist Bern. Stellenantritt nach Vereinbarung.

Bitte senden Sie Ihre vollständige Bewerbung an Dr. Peter Kühler, Chefredaktor, Monbijoustr. 130, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 16, Fax 031 370 42 24.



HERGISWIL
Tel. 041 630 42 42
Kurt Buholzer, Prop.
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 selbständig 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



Strandhotel

3807 Iseltwald

Für unser 3-Stern-Hotel direkt am See mit 40 Betten und regem Restaurantbetrieb (10 Autom. von Interlaken) suchen wir für die kommende Sommersaison folgende Mitarbeiter, um unser Team zu vervollständigen:

KÜCHE

eine/n

Koch für den Aufgabenbereich Garde-manger-Pâtissier

Eintritt: ab Mai/Juni oder nach Übereinkunft. Gerne erwarten wir Ihr schriftliche Bewerbung.

Familie Hornberger
Strandhotel
Telefon 033 845 13 13

102480/57657



SEEBLICK Strandhotel und Restaurant

CH-3705 Faulensee bei Spiez – Thunersee – Schweiz

Für unser gediegenes ***-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Eintritt: 1. Mai 1998 oder nach Vereinbarung (Sommersaison)

Koch «Tournant» (w/m) Buffetangestellte (w/m) Küchenbursche

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Familie Habegger
Telefon 033 655 60 80

102481/10903

Per Mitte Mai/Anfang Juni nach USA gesucht:
Jungkoch und gelernte Serviertochter mit Englischkenntnissen.
Bewerbung mit Foto an:
Swiss Hütte
Route 23
Hillsdale 12529 New York (USA)
Telefon 001 518 325 3333
MP 102599/277266



Restaurant
Schlüssel ***Mels
Sonntag und Montag geschlossen

Wir suchen in junges Team

Chef de partie Commis de cuisine

Wir freuen uns sehr auf Ihre Bewerbung

Familie Kalberer-Wachter
Telefon 081 723 12 38

O 102535/141623

HOTEL AMMANN

ZÜRICH • SWITZERLAND

Für unser ***-Hotel in der Zürcher Altstadt suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Réceptionisten/-in

Sind Sie kontaktfreudig, jung und aufgeschlossen, haben ein sicheres Auftreten und gute Englischkenntnisse?

Dann schicken Sie Ihre Unterlagen an:
Hotel Ammann, Frau Reichenbach
Kirchgasse 4, 8001 Zürich.

102102/39829

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

In unseren familiären Landgasthof im Zürcher Oberland suchen wir zur Stütze des Patrons aufgestellte, fachkundige

CH-Servicetochter (Allrounderin mit abwechslungsreicher Tätigkeit). Mi. und Do. Ruhetag. Auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit Foto.

Chiffre 102523, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

102523/41084



GRAND HOTEL PARK

GSTAAD

★★★★★

Ein wunderschönes Grand Hotel mit 180 Betten, an bester Lage in Gstaad.

Für die kommende Sommersaison suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter

Front:

Concierge tournant D, F, E

Beauty:

Kosmetikerin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Grand Hotel Park
Nicole Hermenjat
3780 Gstaad
Telefon 033 748 98 00



Swiss Deluxe Hotels

102594/15075



DOMINO GASTRO

Wir haben folgende Angebote:

Sommersaison:

Commis de rang

Kt. GR 4-★-Betrieb

Servicefachangestellte

für gepflegten A-la-carte-Betrieb

Chef de partie

Tournant und Pâtissier

Jahresstellen:

Servicefachangestellte

Schichtbetriebe/oder Zimmerstunde, auch Teilzeit möglich

Servicemitarbeiter

für Ausflugsbetrieb

Chef de partie

Entremetier, Tournant

Commis de cuisine

ideal zum Weiterkommen

Sous-chef

Seminarhotel mit à la carte und Banketten

Küchenchef

italienische Küche

Chef de service

in Trendlokal Kt. ZG

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Sylvia Geissbühler und Ernst Schaar.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhl

e-Mail: dominoastro@dfal.eunet.ch

P 102587/252930

Réceptionisten- innen

DAVOS

Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang – die moderne Fachklinik für Asthma und allergische Erkrankungen. Zur Führung unseres Service-Teams suchen wir nach Vereinbarung eine/n

Chef de service (m/w)

Sie sind für den Serviceablauf aller Speisesäle sowie den Stationservice zuständig und führen eine eigene Servicestation. Im weiteren gehören die Einsatzplanung, die Organisation von Anlässen (Banketten) sowie die aktive Mitarbeit in der Cafeteria zu Ihren Aufgaben.

Als Vorgesetzte/r mit Berufserfahrung aus dem Gastgewerbe leiten Sie durch Kompetenz, Übersicht und durch Ihre angenehme Erscheinung.

Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte anlässlich eines persönlichen Gespräches. Ihre Unterlagen richten Sie bitte an Herrn U. Tobler, Personalchef.



Hochgebirgsklinik Davos-Wolfgang

CH-7265 Davos-Wolfgang, Tel. 081 417 44 44

DA 102490/10258

HOTEL BERGHOF ZERMATT

hat für die kommende Sommersaison (Eintritt Anfang Juli 1998) mit Verlängerungsmöglichkeit für die Wintersaison 1999 noch folgende Positionen zu besetzen:

Restaurant:

**Demi-chef de rang
Commis de rang**

Wir bieten neben guter Entlohnung ein familiäres Betriebsklima, Unterkunft und Verpflegung.

Es würde uns freuen, Sie als einsatzbereiten und freundlichen Mitarbeiter mit Liebe zum Beruf zu unserem Team zählen zu dürfen.

Bewerbungen mit Lichtbild richten Sie bitte an:

Fam. Regina und Franz Lerjen-Perren
Hotel Berghof/CH-3920 Zermatt
Tel. 027 967 54 00, Fax 027 967 54 52

102472/338737

ROTHORN ROSSWEID

SÖRENBERG BAHNEN

Für das höchst gelegene Gipfelrestaurant des Kantons Luzern, auf 2350 m ü.M., suchen wir ab 1. Juni 1998 junge, flexible

Service-mitarbeiter/innen

Möchten Sie täglich bei Sun and Fun und herrlicher Berglandschaft auf dem Brenzer Rothorn arbeiten, so bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

Karl Lustenberger, Direktor
Bergbahnen Sörenberg AG
6174 Sörenberg
Telefon 041 488 21 21
Fax 041 488 23 91

102549/80888

Gasthof Gulm «da Carlo» 6315 Oberägeri am See

Für unseren renommierten Gasthof mit marktfrischer, italienischer Küche (16 Gault Millau Punkte) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung in ein gut eingespieltes Team

Servicefachmitarbeiter/in

Wir bieten:
Gutes Arbeitsklima, eingespieltes Team, angemessene Entlohnung.

Wir erwarten von Ihnen:
Erfahrung im A-la-carte-Service
Grundkenntnisse über italienische und französische Weine
sicheres und gepflegtes Auftreten
deutsche oder italienische Muttersprache.

Es sind keine Ausländerbewilligungen vorhanden. Ich freue mich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

Carlo Delmaestro
Gulmstrasse 62
6315 Oberägeri Zug
Telefon 041 750 12 48
Fax 041 750 42 99

102339/26905

HOTEL SPINNE

Grindelwald

Propri.: Willy Brawand
Führendes Viersterhotel im Herzen des Dorfes.
80 Betten; 4 Restaurants; 3 Bars; Disco.

Unsere Chef de réception sieht Familienfreuden entgegen. Nach 4 1/2 Jahren Tätigkeit in unserem vielseitigen Hotel- und Restaurationsbetrieb zieht sie sich vorläufig aus dem Berufsleben zurück, um sich ganz ihrer Familie zu widmen.

In Jabresstelle ab Mai oder nach Vereinbarung suchen wir noch eine/n:

Chef de réception Réceptionist/in

Sie haben die Hotelhandelschule oder eine gleichwertige Ausbildung absolviert, bringen bereits Erfahrung mit, arbeiten gerne selbstständig an einer gut eingerichteten Réception (Win95, HIS) und beherrschen D/F/E in Wort und Schrift.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Daniel Kaufmann
Hotel Spinne, CH-3818 Grindelwald
Telefon 033 854 88 88

102462/14710



RESTAURANT KRONENHALLE ZÜRICH

In unser traditionsreiches Restaurant mit prominenter Kundschaft suchen wir nach Vereinbarung

Chef tournant

mit Berufslehre und guten Fachkenntnissen (Schweizer oder Ausländer mit Bewilligung B oder C).

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Herrn H. Lichtenberg, eidg. dipl. Küchenchef,
Rämistrasse 4, 8001 Zürich,
der Ihnen gerne telefonische Auskunft erteilt,
Telefon 01 252 03 92.

102479/130508

Leukerbad VS

Lieben Sie die Berge und eine abwechslungsreiche – selbstständige Tätigkeit???

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/in:

Réceptionist/in

gute Fremdsprachenkenntnisse
EDV-Erfahrung
Eintritt: Mitte Mai 1998 oder nach Absprache.
Ferner:

Jungkoch oder Anfangs-Chef de partie

à la carte kundig.
Eintritt: Mitte Juni 1998.

Senden Sie Ihre Unterlagen und Bewerbungen an:

Hotel Heilquelle***
3954 Leukerbad VS
Familie S. Loretan-Grüthing
Telefon 027 470 22 22

102520/20494

GastroJob

Sie suchen? Wir finden!

Top-Stellen in allen Gegenden der Schweiz für:

Sous-chefs Commis de cuisine Chef de partie Servicefachangestellte Réceptionisten (m/w)

Rufen Sie an oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Lieber heute als morgen!

GastroJob

Die 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

101758/394113

Das Haus am See mit etwas mehr

Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern mit zwei Restaurants, Seeterrassen und Banketträumlichkeiten suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Chef entremetier

und

Commis de cuisine

Fachleute mit besten Referenzen und Berufskennntnissen erwartet eine anspruchsvolle Aufgabe, ein moderner Arbeitsplatz, ein bestmotiviertes Küchenteam sowie fortschrittliche Vertragsbedingungen.

Möchten Sie mehr über uns erfahren, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie Frau Regina Gripenberg, Stellv. Direktorin, für weitere Auskünfte an.

HERMITAGE

SEEHOTEL RESTAURANT

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern
Telefon 041 370 37 37, Telefax 041 370 69 55

102550/2286

HOTEL AIRPORT

Zürich – Glattbrugg

haben Sie Spass daran, mit Gästen aus aller Welt zu plaudern und Ihren Charme zu versprühen? Dann sind Sie genau der/die Richtige für uns als

Réceptionist/in

(mit Berufserfahrung im Gastgewerbe)

im dreiköpfigen Empfangsteam des lebhaften ****-Flughafen-Hotel Airport.

Sie bringen Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse mit und arbeiten gerne in einem selbstständigen Team, das bestimmt keine Langleweie kennt. Dann wartet auf Sie ab 1. Juli 1998 (oder nach Vereinbarung) eine modern eingerichtete Réception mit Front-office (Fidelio, Windows, Excel).

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an Frau S. Kuhn

Best Western Hotel Airport

Oberhauserstrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 01 809 47 47



102561/13528

Kotel Alpina

Restaurant
3818 Grindelwald

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

★★ **Mitarbeiterin für Réception und Service**
(Sprachkenntnisse und EDV-Erfahrung erforderlich)

★★ **Serviceangestellte**

★★ **Hofa**

★★ **Commis de cuisine/Jungkoch**

Sie fühlen sich angesprochen, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Familie Wolf-Kaufmann
(Telefon 033 853 33 33)

102446/14255

HOTEL SASSO BORETTO ASCONA

Wir suchen noch Mitarbeiter für unser Küchenteam. Das Hotel Sasso Boretto ist ein Erstklasshotel mit 83 Betten, mit einem eleganten Restaurant mit gedeckter Terrasse, Bankette und Feste bis zu 90 Personen.

– **Hilfskoch**
– **Commis de cuisine**
– **Réceptionistin (D/I)**

Falls Sie sich angesprochen fühlen, schicken Sie uns bitte Ihre Unterlagen an folgende Adresse:

Hotel Sasso Boretto
M. und H. Sutter, Inhaber
Via Locarno 45
6612 Ascona
Telefon 091 791 71 15
Telefax 091 791 50 18



102602/2224

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! Tel. 031 370 42 22

RESTAURANT REUSSBRÜCKE
OTTENBACH

Wir suchen einen initiativen

Jungkoch/Chef de partie w/m

welche/r Freude daran hat, selbständig, 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

100935/350652

**Landgasthof Halbinsel Au**

Der gepflegte Landgasthof, am schönsten Ort direkt am Zürichsee, mit den Süsswasserfisch-Spezialitäten, Bankettsäle bis 280 Personen für Hochzeiten, Familien- und Geburtstagsfeiern.

In Jahresstelle, oder für die Saison 1998 bis 30. November, suchen wir zur Verstärkung unserer aufgestellten Küchenbrigade

Commis de cuisine
und
Chef de partie

Nähere Auskunft erteilt Ihnen gerne Herr oder Frau Keller, Telefon 01 781 10 10, oder schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Landgasthof Halbinsel Au
8804 Au/Zürichsee

102477/2356

hirschli

RESTAURANT BAR

Gut versteckt im Herzen der Stadt Baden finden Sie dieses architektonisch interessante Novum, darin ein trendiges Restaurant mit 30 Plätzen.

Das kleine Hirschli-Team sucht zur Vervollständigung auf Anfang Juni oder nach Vereinbarung eine/n

«Kochkünstler/in»

Als Küchenverantwortliche/r bist Du für unser mediterranes Speiseangebot zuständig sowie für einen optimalen Einkauf verantwortlich. Mit Deiner Kreativität kannst Du immer wieder unser breites Gästepublikum begeistern. Wenn Du Dich angesprochen fühlst und wenn Du jung und selbständig bist, Schweizer oder eine gültige Arbeitsbewilligung hast, so richte Deine schriftliche Bewerbung an:

Stefanie Mambelli, Restaurant Hirschli
Badstrasse 9, 5400 Baden

102603/393455

Hotel



Bünda

DÄVOS

Ihr neuer Arbeitsplatz in den Bündner Bergen

Wir suchen Sie, den jungen Fachmann, die junge Fachfrau, mit viel Motivation, sich einer neuen Herausforderung zu stellen.

1 Servicemitarbeiter/in

nach Möglichkeit in Jahresstellung, für den gepflegten Speisesevice und die lebhaft Terrasse

1 Ehepaar

Sie: Zimmermädchen, Lingerie
Er: Office, Küche, allg. Reinigungsdienst.

Rufen Sie uns an, wir zeigen Ihnen gerne Ihren neuen Arbeitsplatz.

Eintritt Anfang Juni 1998.

Herrn Hansjörg Cavegn
Hotel Bünda

7260 Davos Dorf
Telefon 0041 (0)81 416 37 57

102459/8907



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.

102416/28932

ENGADIN SCUOL ENGADIN

HOTEL FILLI

FILLIS SPEZIALITÄTEN RESTAURANT

Für die kommende Sommersaison suchen wir
freundliche/n und motivierte/n

SERVICEMITARBEITER/IN

Die üblichen Unterlagen mit Foto senden Sie bitte an:

Familie Marco de Gennaro
CH - 7550 SCUOL
Telefon 081 864 99 27, Fax 864 13 36

101205/30635

TOURISMUS

Wengen

Jungfrau

Wengen-Tourismus sucht eine/n kreative/n, flexible/n und selbständige/n

Mitarbeiter/in

mit guter kaufmännischer und touristischer Ausbildung. Die Schwerpunkte des Arbeitsgebietes liegen im Bereich Marketing und EDV (Windows 95, Excel). Es werden gute bis sehr gute Kenntnisse in Englisch und Französisch verlangt, Italienisch wünschbar, aber nicht Voraussetzung.

Haben Sie die entsprechende Ausbildung und sind Sie bereit, sich voll für Ihren Arbeitsort einzusetzen, so heissen wir Sie in unserem kleinen Team willkommen. Es erwartet Sie ein interessanter, vielseitiger Aufgabenbereich.

Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Fühlen Sie sich angesprochen, so richten Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen umgehend an:

Wengen Tourismus
Postfach 55
3623 Wengen

102570/75450

**TRAVEL JOB MARKET**

Im Auftrag eines jungen, dynamischen und erfolgreichen Spezialisten im Schweizer Tourismus, am Zürichsee, suchen wir:

Touristik-Allrounder/Swissfreak

Einige Jahre Erfahrung im Tourismus sollten Sie schon hinter sich haben.

Ruhe bewahren und gleichzeitig omnipräsent sein ist für Sie normal.

Ein Projekt von A-Z zu betreuen macht Ihnen Spass.

Ihr konsumentenorientiertes Denken und Handeln muss hartgesottene Tourismus-Profis überzeugen.

Französisch wäre von Vorteil, Deutsch beherrschen Sie.

Microsoft- und Claris-Programme kennen Sie nicht nur aus der Werbung.

Kämpfernatur und trotzdem Teamplayer, das wünschen wir uns.

Mein Auftraggeber ist sehr flexibel und zu vielem bereit!

Are you ready?

Senden Sie Ihre Bewerbung an:

TRAVEL JOB MARKET, Christina Renevey
Postfach, 5436 Würenlos
Telefon 01 845 12 53

102502/394441

Zermatt

Hotelsekretärin

gesucht ab 15. Juni für Sommersaison evtl. auch Wintersaison. Sprachenkundig, freundlich, flexibel.

Hotel Antika
Fam. Julen Emi, Tel. 027 967 21 51

P. 1020882/121

Tessin

Ein Platz an der Sonne - für uns und unsere Gäste!

Sie können viel dazu beitragen -

- als unsere **Hofa**, mit Möglichkeit, die Réception kennenzulernen.
- als unsere **Hotelpraktikantin** mit Hauptgewicht Frühstück/Réception.

Rufen Sie uns an: **Telefon 091 649 70 55**
Familie Carlo Wirth



VILLA CARONA ☆☆☆

CH- 6914 Carona TI
Telefon 091 649 70 55
Fax 091 649 58 60

102600/6670

Wir suchen junge, aufgestellte

Servicefachangestellte

Saisonbewilligung vom 1. Mai bis 30. Januar vorhanden oder Jahresbewilligung.

Interessenten melden sich bitte über **Telefon 055 245 22 42**,
Speiserestaurant
Gibswilerstube, 8498 Gibswil.

102460/255238

Gesucht für Sommersaison 1. Mai bis 30. Oktober 1998

Koch-Sous-chef
sowie**Hilfskoch**

für das Restaurant Hallenbad.

Anfragen bitte an

Hotel Enge
3280 Murten
Telefon 026 670 41 36
Herr Ehrensam verlangen.

FR 102502/26182

TICINO



ALBERGO-RISTORANTE RONCO

Fam. Casparis
6622 Ronco s/Ascona
Telefon 091 791 52 65

Wir suchen für lange Sommersaison

Restaurationstochter oder Kellner
Saaltochter oder Kellner
Buffetochter

Wir freuen uns auf eine schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

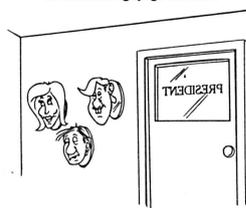
102558/154377

STELLENGESUCHE

! ACHTUNG !

An alle **HEADHUNTER:**

... Ich kann gejagt werden!



Steckbrief:
46 Jahre junger Schweizer Vollbluthotelier
Kochlehre, EHL
grosses Flair für die gehobene Gastronomie
seit 20 Jahren erfolgreiche Führung
von zwei bis 4-Sterne-Hotels
2 Neueröffnungen
15 Gault & Millau-Punkte
kreativ und flexibel.

Ich suche eine neue Herausforderung (Direktion oder evtl. Pacht) in der gehobenen Hotellerie. Als Standort wird der Kanton Graubünden oder die französische Schweiz bevorzugt.

Offerten bitte an Chiffre 102447,
hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
PS. Der Versuch, mich zu kriegen, bleibt nicht ausschliesslich Headhuntern vorbehalten.

102447/243906

Fehlt's an frischem Wind???

dagegen hilft:

Küchenchef, 32j.

Mit Liebe zu Produkt und
Küchenrendite, marktorientiert,
kreativ und teamfähig.

Gerne auch gemeinsam mit
Servicepartnerin.

Kontakt unter Chiffre 102481, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102481/384972

directrice hôtel
CH, F/D/E

références de 1^{er} plan
dans direction hôtels 3* - et 4*
recherche
direction hôtel ou poste à
responsabilités dans domaine hôtelier.

Offres sous chiffre 102600 à *hôtel + tourismus revue*, case postale, 3001 Berne.

102600/391328

Gastgeber

dipl. Hotelier, shw/vdh
langjährige Führungserfahrung
5sprachig, Schweizer,
sucht per Februar 1999
(evtl. etwas früher)

neue Aufgabe

(Direktion, Miet-/Pachtobjekt).

Offerten unter Chiffre 102516, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102516/294419

28jährig, B-Bewilligung, symph. Erscheinung, 183 cm, sucht Stelle per sofort oder nach Vereinbarung (Stadt/Zürich oder nähere Umgebung)

Kellner

Sprachen: D, E, Muttersprache, F., Holl.
Ausbildung: 2 Jahre Hotelfachschule Parpan.
Service: Da Roberto, Basel
Au Premier, Zürich
***Alphen-Hotel, Kapstadt.

Haben Sie Interesse? Ich freue mich auf Ihre Anfrage. Telefon 01 392 22 78, (Tonband für Rückruf), oder Chiffre 102568, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern, oder Auskunft durch: H. Oechslin, Sportgeschäft Fussball-Corner Oechslin, Zürich, Tel. 01 362 62 82.

102568/385377

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Hôtel Bristol Genève

Nous cherchons pour compléter notre équipe jeune et dynamique

un(e) assistant(e) du chef de réception et un réceptionniste tournant

Nous demandons:

- expérience dans un poste en réception
- **indispensable** (3 ans minimum pour assistant)
- connaissances du système **Fidelo**
- français, anglais et troisième langue un atout
- excellente présentation
- sens des responsabilités
- disponibilité.

Les personnes intéressées, suisses ou au bénéfice d'un permis valable, sont priées d'adresser leur dossier complet à:

Hôtel Bristol, Service du personnel
10, rue du Mont-Blanc, 1201 Genève

102455/12319

IHTTI School of Hotel Management

housekeeping lecturer

Profile:

- Graduate of a hotel school or equivalent education
- experience of a management or supervisory position in a housekeeping department
- high proficiency in English language
- fluency in French and EDP knowledge an advantage.

For further details please contact Mrs Deirdre Kingston.

Candidates should send a handwritten application with curriculum vitae and photograph to:

IHTTI, av. de la Gare 15-17
CH-2000 Neuchâtel
tel. 032 721 21 12
fax 032 721 43 12



Swiss Hotel Association
Hotel Management School
LES ROCHES

You would like to be part of a young and dynamic team
you have a pleasant and outgoing personality
you have experience in the hotel industry
you have good knowledge of English, French and German.

You are then probably the person we are looking for to work on a full-time basis as

In-training Coordinator

in our English speaking international Hotel Management School with 450 students per semester, representing about 60 nationalities.

Additional details

- This job includes placement of students (in-training)
- visit of the stagiaires and respective hoteliers in Switzerland
- starting date: July 1998
- Swiss national or C permit.

We invite candidates to send their application, accompanied by a curriculum vitae to:

Mr Eric Favre
Director
Swiss Hotel Association
Hotel Management School «Les Roches»
3975 Bluche
Telephone 027 481 12 23
Fax 027 480 29 12
e-mail: admin.roches@roches.vsnnet.ch
102579/28320

Hôtel Mirabeau LAUSANNE

**** SSH
100 lits - Restaurant - Bar -
Salons - Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

- secrétaire de réception

Veillez adresser vos offres par écrit à la direction de l'Hôtel Mirabeau.

Lausanne, 31, av. de la Gare
Téléphone 021 320 62 31



102200/18848

Piccolo ristorante in Ticino cerca

cuoco qualificato più commis o aiuto cucina

valido ottima retribuzione con permesso valido (astenersi senza permesso).

Per subito o data da convenire. Posto annuale.

Telefono 091 827 25 69 orario ufficio.
Martedì escluso. Chiedere di Adriana.

102473/391512

Hôtel 5*, région lémanique recherche pour date d'entrée à convenir

chef «restaurant gastronomique» au bénéfice de quelques années d'expérience dans un poste similaire, âgé de 28 à 35 ans, vous êtes organisé et créatif. Adapte de la cuisine légère et raffinée, vous êtes prêt à vous investir pour motiver et diriger une équipe jeune et dynamique. Nous attendons votre dossier complet, accompagné d'une photo récente. Ecrire sous chiffre M 022-598251, à Publicités Léman, case postale 3540, 1002 Lausanne 2.

P 102490/44300

Nous cherchons de suite, pour nos différents établissements de Lausanne:

- **chef de service**
connaissance de l'allemand souhaité
- **chef de cuisine**
pour la saison d'été
- **cost-controller/ service des achats**
raisonnable de 6 points de vente
- **barmaid du jour et/ou du soir**
- **serveurs/serveuses**

Les offres détaillées, accompagnées des documents et renseignements usuels ainsi qu'une photo doivent être adressées à:

CDM Hotels & Restaurants S.A.
Service des Ressources Humaines
Avenue d'Ouchy 66
case postale, 1006 Lausanne

102157/104609

Couple de restaurateurs avec expérience (Chef de cuisine et écoles hôtelières) possédant patente cherche place de

gérants

dans un établissement saisonnier ou à l'année. De préférence Vaud, Valais, Neuchâtel, Berne.

Ecrire sous chiffre 102559, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

102559/182354

Au Parc Hotel Fribourg

Hôtel 4****, 136 lits, comprend 2 restaurants, 2 bars, 11 salles de conférences, boutiques, etc.

cherche

une réceptionniste

Profil souhaités:
- avec expérience dans le domaine réception d'hôtel
- connaissances des langues française, anglaise ou allemande
- âge idéal entre 22 et 30 ans
- disponible de suite.

Chef de rang

pour son restaurant français ainsi que pour sa brasserie.
Disponible de suite.

Nous attendons vos offres:

Au Parc Hotel
à l'att. de la Direction
rte de Villars 37, 1700 Fribourg
Tel. 026 422 11 11



102524/243841



Le Mirador
MONT-PÉLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND
Hôtel 5 étoiles luxe

Nous recherchons

1. Chef de partie commis de cuisine

pour la saison d'été.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo au bureau du personnel.

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pélerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

102573/25160

HOTEL-RESTAURANT BEL-AIR

1788 Praz-Vully (bord du lac de Morat)

cherche pour tout de suite

un ou une serveur/-se

Travail dans petite brigade.

Semaine de 5 jours, bon salaire.

Rose et Roland CHERVET ☎ 026 673 14 14

102453/94148



HOTEL ****
SUISSE ARTISTIQUE
MONTREUX

Cherchons pour entrée de suite ou à convenir:

Cuisine

- chef de partie

Etages

- portier et
- femme de chambre
avec expérience

Les candidats avec permis valable sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo au bureau du personnel.

Grand Hôtel Suisse Majestic****

43, av. des Alpes
CH-1820 Montreux
Téléphone 021 963 51 81
Fax 021 963 35 06

102450/45578

HÔTEL D'ANGLETERRE

Westin demeure hôtels, Genève

recherche pour entrée immédiate ou à convenir

1 demi-chef de rang

avec C.F.C. ou C.A.P. restauration ou formation équivalente, de l'expérience, une bonne connaissance de l'anglais

1 commis de cuisine

avec C.F.C. ou C.A.P. ou formation équivalente.

Si vous êtes Suisse ou titulaire d'un permis de travail à l'année, veuillez adresser votre candidature avec lettre de motivation et dossier complet (c.v., photo et certificats) au:

Bureau du personnel
Quai du Mont-Blanc 17
CH-1201 Genève

102581/112165



L'Hôtel-Restaurant du Signal****,
CH-1604 Puidoux-Chexbres
(Lavaux/Lac Léman)
tél. 021 946 05 05
cherche pour entrée immédiate ou à convenir:

- chef/fe de rang
- serveur/-se
- stagiaire de service
(env. 1.6.-30.9.)

Nous attendons volontiers vos offres détaillées.

102563/28207

Announces par Téléfax: 031 4372 23 95

L'hotel + tourismus revue est plus avantageuse à l'abonnement!

Nom	1 an	6 mois	3 mois
Prénom	Suisse	<input type="checkbox"/> Fr. 138.-* <input type="checkbox"/> Fr. 82.-* <input type="checkbox"/> Fr. 48.-*	
Profession	Etranger	<input type="checkbox"/> Fr. 172.- <input type="checkbox"/> Fr. 101.- <input type="checkbox"/> Fr. 61.-	
Rue/no	Europe (par avion)	<input type="checkbox"/> Fr. 228.- <input type="checkbox"/> Fr. 131.- <input type="checkbox"/> Fr. 75.-	
CP/localité	Outre-mer (par avion)	<input type="checkbox"/> Fr. 299.- <input type="checkbox"/> Fr. 181.- <input type="checkbox"/> Fr. 99.-	
Téléphone	<input checked="" type="checkbox"/> indiquer ce qu'il convient		*incl. 2% de TVA

Tous les prix sont en francs suisses, frais de port inclus. Prix de vente au numéro Fr. 4.10*

A découper et à renvoyer s.v.p.: Service des abonnements de l'hotel + tourismus revue, case postale, CH-3001 Berne

Hôtel Beaulac

81 CHAMBRES - RESTAURANTS - BAR - TERRASSES

CHERCHE DE SUITE OU A CONVENIR

sous-chef de cuisine
chef de partie saucier
chef de partie entremetier
un commis de cuisine

Sens de l'organisation, esprit d'initiative, expérience dans poste similaire.

FAIRE OFFRE DETAILLÉE A LA DIRECTION

HOTEL BEAULAC

Esplanade Léopold-Robert 2, 2000 Neuchâtel
Téléphone 032 723 11 11, Fax 032 725 60 35

102422/26433

ENTREPRISE HOTELIÈRE DU VALAIS
CHERCHE POUR SON HOTEL

un(e) responsable de l'hébergement

Il est demandé:

- langue maternelle allemande, bonne connaissance de la deuxième langue nationale et si possible de l'anglais
- diplôme d'école de commerce ou CFC de commerce
- certificat de capacité d'hôtelier (canton du Valais)
- une expérience de quatre ans dans la gestion de la réception
- très bonnes connaissances en informatique hôtelière et d'Excel et Word.

Il est offert:

- une rémunération tenant compte des profits
- travail indépendant et intéressant.

Entrée en fonctions: à convenir.

Les candidat(e)s sont invité(e)s à soumettre leur offre avec curriculum vitae sous chiffre E 036-457794 à Publicités S.A., case postale 747, 1951 Sion.

P 102484/44300



**Délai d'insertion pour le marché
de l'emploi: le vendredi à 17 h**

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

International Hotel Group seeks Professionals for establishments in Florence and Siena (Italy):

- Sales Manager
- Rooms Division Manager
- Food and Beverage Manager
- Head Housekeeper
- Barman
- Chef de rang

Send curriculum and photo to:
Casella postale
152 Siena Centro
53100 Siena
Italia

102560/394442



COUPLE (KITCHEN & HOUSEKEEPING)

If you are a qualified chef, married to a qualified housekeeper, you will be interested to know about the position we can offer in the large estate of a wealthy family, owners of a few hotels in

DUBAI

SOUS CHEFS CHEFS DE PARTIE PASTRY COOKS

If you are single, speak English and have some international experience, you should contact us to know everything about the challenging openings we can offer in the following countries:

VIETNAM/ISRAEL
DUBAI/LEBANON

FRONT OFFICE MGR RESERVATIONS MGR PASTRY CHEF

A great challenge is expecting candidates experienced in the above stated fields, preferably single, with good language knowledge in the beautiful city of

PRAGUE

EXEC. HOUSEKEEPER

A very tough but rewarding challenge is expecting the housekeeping professional interested to work in the fascinating city of

ADEN (YEMEN)

Call us or send your application to:
WIPS Eggfluhstr. 17, CH-4054 Basel
T +41(0)61/422 06 55 Fax +41(0)61/422 06 56

1025585/39413

Terrassenhotel
D-88316 ISNY im Allgäu
Wir suchen per Übereinkunft für unsere gepflegte Gastronomie freundliche und motivierte Mitarbeiter/innen mit Liebe zum Beruf.

1 erfahrener Küchenchef mit guten Referenzen oder Hauskocht
1 Jungkoch oder Köchin
1 Chef de service sowie freundliche Servicekräfte

Nebst guter Bezahlung bieten wir: Gutes Betriebsklima, Unterkunft, Verpflegung, geregelte Arbeitszeit.

Bewerbungen mit Foto an:
J.M. Schmellentin – Terrassenhotel –
D-88316 ISNY im Allgäu
Telefon 0049 172 62294 10

P 102617/394466

Château de Bagnols **L**
Région Lyonnaise
Restaurant Gastronomique 1 étoile Michelin
recherche

chef de rang restaurant
chef de rang room-service
demi-chef de partie
pâtissier
chef de partie tournant
femme de chambre

Bonnes références exigées.
Adresse: c.v. et lettre manuscrite au
Château de Bagnols
Le Bourg
69620 Bagnols

102572/386115

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

Jede Woche neu!

Ich möchte meine eigene

TOURISMUS-REVUE

Telefon
031 370 42 22
für ein Jahres-
abonnement
für Fr. 138.-
inkl. MwSt.



The Alpine Center for Hotel & Tourism Management Studies
Athens, Greece

Accredited by EFAH, HCIMA, IATA and Edexcel

Calling educators: career opportunities in GREECE

Alpine Center, a Swiss hotel and tourism management school operating in Greece since 1987 is seeking applications for the academic year 1998/99 which commences in October, for the following positions:

- SERVICE-F&B MANAGEMENT INSTRUCTOR
- KITCHEN INSTRUCTOR

Candidates for these two positions would possess the necessary qualifications in their respective trades, certificate of education and have at least 5 years of experience in leading establishments and be fluent in English.

- LECTURER in hospitality, marketing, strategic management, human resources, leisure & tourism

Candidates for this position would hold a master's degree, have international experience in hotel and/or tourism management, teaching experience and be fluent in English.

The school runs its programs in the premises of a hotel where students acquire hands-on experience. Lecturers assume operational duties. We offer interesting conditions of employment.

Please send your complete file (CV, copies of certificates, photo) to

The Managing Director, ALPINE CENTER,
P.O. Box 17082, 10024 Athens, Greece Fax: +30-1-898 11 89
e-mail: shofmann@alpine.edu.gr Web page: alpine.edu.gr

Wir stehen in der österreichischen Tourismus-Liga am Traunsee im Salzkammergut auf einem guten Tabellenplatz und suchen unsere/n neue/n

Tourismus-Marketing-Stürmer

Gemeinsam mit Ihnen wollen wir den Weg ins nächste Jahrtausend gehen, weil

- Sie genau wissen, was der Markt verlangt,
- Sie unsere örtlichen Anbieter zu Spitzenleistungen motivieren,
- Sie als Marketing-Profi Ihre Marktpartner kennen,
- für Sie Vertrieb und Verkauf keine Fremdwörter sind,
- Sie Erfahrung mit der Arbeit in touristischen Netzwerken mitbringen,
- Sie über fundierte Kenntnisse in Word, Excel, TIS und Database-Marketing verfügen,
- Sie fließend die Sprache unserer Gäste in Wort und Schrift beherrschen (Deutsch, Englisch, Französisch und/oder Italienisch).

Wir sind

- einer von vier «Stürmern» im Team der Traunsee-Gemeinden im österreichischen Salzkammergut,
- die grösste Tourismusgemeinde am Traunsee (zirka 120 000 jährliche Gäste-Übernachtungen).

Sie sollen

- unseren Ort als einen von vier Angebotsspezialisten am Traunsee profilieren
- unseren örtlichen Tourismus auf die Notwendigkeiten der «Arbeit im Netz» im Sinne der baldigen Einbringung in einen Regionalverband «Ferienregion Traunsee» vorbereiten und dann dort selbst neue Aufgaben übernehmen.

Wir freuen uns über Ihre Bewerbung mit aussagekräftigen Unterlagen + Foto zu Ihrer bisherigen Vita in- und ausserhalb des Tourismus bis 12. Mai 1998 an unseren Berater, Herrn Mag. M. Schurnacher.



ETB-Edinger Tourismusberatung GmbH
Rasumofskygasse 4/2/12, A-1030 Wien

102458/273767

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben!

Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/Diplome).

• Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhoferstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, T +41(0)61/422 06 57,
Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

WORKING IN THE U.S.A. – BUT HOW?

Sartori & Associates will be in Zurich on May 14th to conduct a presentation for Hotel Professionals interested in working in the U.S. through an 18-month Career Development Program. Fax your Resume/C.V. to 001 818 505-9557. If you qualify, we will send you an invitation to attend the presentation. Deadline for sign up is May 11th. Space is limited.

Visit our website for E-mail and more information at
www.sartori-associates.com

102248/385929

Wir sind ein modernes Catering-Unternehmen in St. Petersburg und betreuen mit unserem eingespielten Team von 15 Mitarbeitern Anlässe von 20 bis 300 Personen – vom Cocktail bis zur Gala, vom Winterpalast bis zum Aurora-Schiff.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für zirka 6 Monate einen erfahrenen

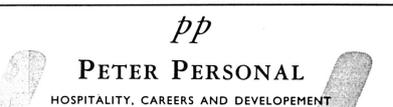
Küchenchef in St. Petersburg

Suchen Sie eine neue Herausforderung und sind Sie bereit für einen baldigen Einsatz? Sie sind eine kreative und führungsbewusste Persönlichkeit, können sich in ungewohnten Verhältnissen schnell orientieren, haben vielseitige Menü-Ideen und sind offen für die Wünsche unserer Kunden.

Ihre Aufgabe: Sie reorganisieren die Küche, planen Menüs und schulen unsere Mitarbeiter.

Ivan Catering, Herr Christof Baumann, St. Petersburg, Russland. Ihre Bewerbung richten Sie an die Schweizer Kontaktadresse: Forum Ost-West, Eigerstrasse 56, 3007 Bern, Telefon 031 372 31 03.

102578/384195



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Kellner/innen (D) Cabin Stewardesses (E)
Barfachleute (D) Bartenders/Asst. Bertenders
Chef de parties (D) Waiters/Waitresses (E)
Oberkellner (D) Pastry Chefs (E)

Die deutschsprachigen Positionen (D) befinden sich auf Hochseeschiffen der oberen Mittelklasse sowie auf Flussschiffen der Extraklasse auf dem Rhein & der Donau. Die englischsprachigen Positionen (E) sind für die drei Schiffe der Radisson Seven Seas Cruises – eine Hochseeschiffreederei der 5-Stern- plus Super-Luxus-Klasse.

PETER PERSONAL Bachweg 1 • Postfach 57 • CH - 8133 Esslingen
Tel. +41(0)1-994 77 66 • Fax +41(0)1-994 77 67

102464/38861

We are a five star Island Resort in the Philippines and are interested to integrate in our harmonious team of management and staff a very qualified, bright and positive minded

RESIDENT MANAGER

with experience as Food & Beverage Manager and leading Manager in Resort Hotels. Expected are friendly and consequent leadership, inspiring relationship with guests, knowledge and interest in high tech internal control (Fidelio).

Preferable are Hotel experts aged 48–58 years who would like to work on a Paradise Island with European comfort.

Applications should include a detailed resume with covering letter indicating an explanation of why you believe yourself to be a suitable applicant, expected salary and your availability to the following fax number:
0049 - 511 - 9059120

101713/394105

Le Maitai Polynésie, situé sur l'île de Bora Bora, en Polynésie Française, recherche pour son ouverture son

SOUS-CHEF DE CUISINE

Polivalent, sérieux et motivé, vos qualités sont votre expérience et votre capacité à former une équipe. Le poste est à pourvoir dès le 15 mai, non logé, contrat de travail local.

Merci de faire parvenir votre offre par fax – ou à l'adresse suivante:

Le Maitai Polynésie
BP 505
Bora Bora
Polynésie Française
Fax: 00689 67 66 03

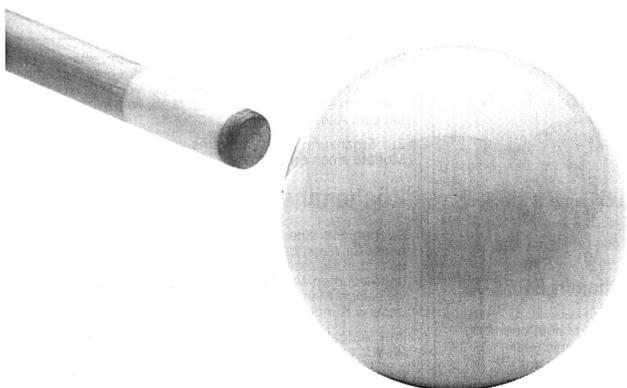
A hotel managed by
Hotel Management & Services-Tahiti

102595/360635

Gesucht: für Schnellentschlössene, ab sofort Servicemitarbeiterinnen
Erfüllen Sie sich den Traum und geniessen Sie eine Saison auf Zypern

Erforderlich sind gute Deutsch- und Englischkenntnisse, Flexibilität und Teamfähigkeit sind selbstverständlich. Bestimmt haben Sie noch einige Fragen, wenden Sie sich an A. Trüssel 041 710 1682 (Beantworter oder bis 23.00 Uhr).

102591/311510



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-Vest)
 Biel: Billard-Center «March»
 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

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

Final: max. 64 Spieler

Ort Final: Billard Sport-Bar, 3800 Unterseen

Datum Final: 8. Juni 1998 (Kein Startgeld)

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

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

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

Preise:

1. Rang	Prodega Trend-Reise New York
2. Rang	Prodega Trend-Reise Barcelona
3. Rang	Prodega Einkaufs-Gutschein im Wert von Fr. 1000.–
4. Rang	Bike (Hotel Boutique)
Weitere Preise:	Queues, Gutscheine (Euro-Trek), Gutscheine (SHV-Weiterbildung)
Trostrundensieger:	1 Queue und 1 Magnum-Flasche Taittinger (Howeg-Planteurs Réunis AG)

Hauptsponsor:

prodega
CASH + CARRY

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

Letzte Gelegenheit!



marktplatz

Produkte, Portraits und Konzepte

Nr. 7 23. April 1998

Erfolg durch Innovation



Bereits zum 2. Mal findet in Bad Ragaz die Gastro-Fachtagung statt. Es hat noch einige Plätze frei. Die interessantesten Themen werden auch Sie begeistern. Seite 3

EINLADUNG

GASTRO
FACHTAGUNG 1998

3.-6. MAI

BAD RAGAZ

Sandmanns Gastro Infocenter

Unsere Trägerfirmen



Edito

Heute mit Pippi Langstrumpf

Fast mein ganzes Leben lang wurde versucht, mich in die Gesellschaft einzugliedern, weil ich weder in das gewünschte Bild noch in bekannte Muster von bürgerlichen Familien passte. Ich habe mich immer wieder mit viel Humor und Witz aus den zum Teil nicht einfachen Situationen befreien können. Einfach ist es nie, als Sonderfall gestempelt durch das Leben zu gehen. Doch eine gewisse Spannung lässt sich dabei nicht abstreiten. Und Spannung, verbunden mit einer Handvoll Überraschungen, ist es doch, was das Leben so interessant und lebenswert macht. Im Geschäftsleben wird heute viel zu stark nach Einheit und Grösse geschrien. Auf der einen Seite werden die grossen Betriebe immer grösser und monotoner im Angebot. Dafür beschränken sie sich auch auf solche Produkte, die von allen Menschen benötigt werden. Auch im Gastgewerbe sucht man nach Einheit. Zum einen, um die Kosten für den Verwaltungsapparat zu senken, und zum anderen, um starke und flexible Partnerschaften zu bilden. Doch auf dem Markt verhält sich alles gegen diese Stossrichtung. Immer neue Gastrokonzepte treten auf und stossen viele bewährte Gastronomen vor den Kopf. Es gibt aber eines, das haben die grossen Gesellschaften wie die kleinen und neuen Konzepte gemeinsam: Profit über alles, Quantität vor Qualität. Da bleibe ich, Pippi, doch lieber eine Ausenseiterin, aber dafür mit einer sozialen Ader und der Gewissheit, den Menschen immer ein wenig Spannung und Überraschungen bieten zu können.

Christof Ramseier

SAFE PLACE

sicher - einfache Bedienung - mehr Komfort

Die modernste Linie an Zimmersafes von MINIBAR in diversen Grössen erhältlich, selbst der kleinste Code- oder Card-Safe bietet Platz für einen Laptop



MINIBAR AG
Swiss Operations
Ruessenstrasse 5a, 6340 Baar
Tel. 041/767 2340 Fax. 041/767 2355
http://www.minibar.ch

WELCOME

Hotel Front Office für Windows

Der Anfang einer wunderbaren Freundschaft

Computerfuchs AG für Informatik
Strandbadstrasse 3 - 3800 Interlaken

Tel: 033 - 826 15 18 Fax: 033 - 826 15 16
email: welcome@computerfuchs.ch

boga-tex E. Boss:
Mit Sonne und Wind
in die Terrassenzeit.

Seite 4

spirella s.a.:
Neue Brausen für Ihre
Duschen von spirella.

Seite 5

Vendomat AG:
Der Weg zum Erfolg - mit Vendomat.

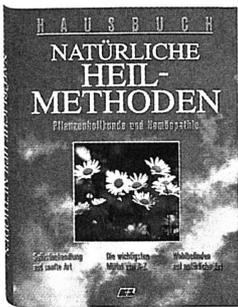
Seite 6

Moët & Chandon (Suisse) SA:
Forum interprofessionnel
Moët & Chandon «la qualité de l'accueil»,
«Die Qualität des Empfanges».

Seite 7

- Leserangebote der hotel + tourismus revue

**Interessante Leserangebote für
 Geschäftsinhaber und ihre
 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter**



Natürliche Heilmethoden
 Pflanzenheilkunde und Homöopathie in einem Band.
 Grossformat: 21,4 x 29 cm,
 408 Seiten, mehrfarbig

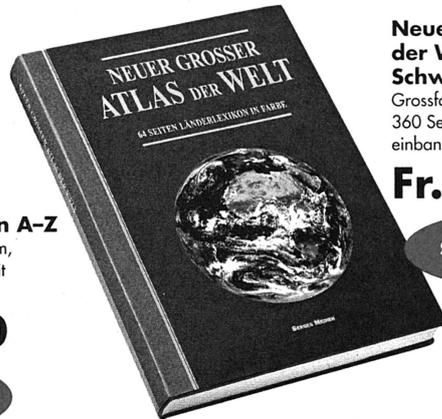
Fr. 24.80



Das neue Universal-Lexikon A-Z
 Grossformat: 22 x 29,7 cm,
 912 Seiten, Hardcover mit
 Farbeinband

Fr. 49.80

mit **Gratis-Schweizer Brevier 1997/98**



Neuer Grosser Atlas der Welt mit Schweizerkarte
 Grossformat: 26,5 x 35,6 cm,
 360 Seiten, Leinenstruktur-
 einband mit Schutzumschlag

Fr. 49.80

mit **Gratis-Strassenkarte Schweiz**



Schirm «Alpaufzug»

De-Luxe-Ausführung
 mit Holzgriff.
 Ø 105 cm

Fr. 35.-

Taschenschirm «Alpaufzug»

Ø 95 cm,
 Länge 40 cm

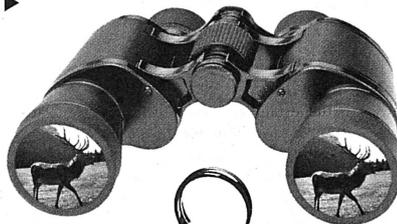
Fr. 35.-



Feldstecher Admiral

8-20x50 mm =
 8 bis 20x Vergrösserung,
 aus 1000 m werden 50 m.
 Das Blickfeld beträgt auf
 1000 m: 84-57 m.
 Das Gewicht: 740 g,
 Höhe 18,5 cm

Fr. 268.-



mit **Gratis-Taschenkompass**



mit **Gratis-Taschenkompass**

Taschen-Feldstecher diplomat
 gummiarmiert
 © by GMC Switzerland
 10x25 mm,
 Gewicht: 230 g,
 10fache Vergrösserung

Fr. 118.-



Swiss Ethno Watch Alpaufzug
 Metallgehäuse, Quarzwerk,
 Swiss Made, 1 Jahr Garantie

Fr. 98.-

mit **Gratis-Victorinox Taschenmesser**



Grosser Sport-Lenkdrachen
 Bespannung aus Nylon, Schnur
 aus Polyester, Rahmen: 5 mm
 Fiberglas. 2x50 m je 25 kg
 belastbar, geeignet für Wind-
 stärke 2-5 Beaufort. Spannweite
 ca. 160 cm, Höhe ca. 80 cm

Fr. 49.80

mit **Gratis-Alpen-Cap**



Nutzen Sie die günstigen Sammelbesteller- Bedingungen

Alle Käufe aus einem Hotel oder einer Firma zusammen-
 gefasst ergibt ein Umsatzvolumen, welches wir mit einem
 Umsatzrabatt honorieren:

bis Fr. 100.-	kein Rabatt
von Fr. 101.- bis Fr. 250.-	10% Rabatt
von Fr. 251.- bis Fr. 500.-	15% Rabatt
ab Fr. 500.-	20% Rabatt

Lieferung und Fakturierung an eine Adresse.
 Der Rabatt bezieht sich nur auf den effektiven Netto-Umsatz
 der Ware, welche bezahlt wird.

Bestelltalon

htr-Shop c/o Schweizer Hotelier-Verein
 Monbijoustrasse 130, Postfach
 3001 Bern
 Telefon 031 370 41 11
 Telefax 031 370 42 99

Firma: _____

Adresse: _____

PLZ: _____

Ort: _____

Kontaktperson: _____

Telefon: _____

Datum _____

Unterschrift _____

Senden Sie uns **gegen Rechnung** (plus Versandkosten)
 folgende Artikel zu. **Bitte keine Vorauszahlung!**

Artikel	Anzahl	Einzelpreis	Totalpreis
Neuer Grosser Atlas der Welt mit Gratis-Strassenkarte Schweiz		49.80	
Das neue Universal-Lexikon A-Z mit Gratis-Schweizer Brevier		49.80	
Natürliche Heilmethoden		24.80	
Swiss Ethno Watch «Alpaufzug» mit Gratis-Taschenmesser		98.-	
Grosser Sport-Lenkdrachen mit Gratis-Cap Alpen		49.80	
Schirm «Alpaufzug»		35.-	
Taschenschirm «Alpaufzug»		35.-	
Feldstecher Admiral mit Gratis-Taschenkompass		268.-	
Feldstecher diplomat mit Gratis-Taschenkompass		118.-	
Totalbetrag brutto			
minus Sammelbesteller-Rabatt			%
Totalbetrag netto			

Mit kreativen Partnern zu neuen Ideen

Es wird zunehmend wichtiger, dass Gastronomen einen regen Informationsaustausch pflegen. Denn miteinander geht es besser.

Gab es früher nur spärlichen Kontakt zwischen den Hoteliers und Gastronomen, so hat sich dies in den letzten Jahren gewaltig geändert. Auch die Zulieferanten beschränken sich nicht mehr nur auf eine reine Belieferungsfunktion. Immer mehr wandeln sich die einzelnen Unternehmen zu Dienstleistungsbetrieben. Der Kunde findet also nicht nur die entsprechenden Produkte, sondern auch eine zum Teil sehr umfassende und weitgehende Informationspalette.

Sandmanns als Vorreiter

Auch die Firma Sandmanns hatte sich schon seit längerem darüber Gedanken gemacht, wie diesem Trend Rechnung getragen werden könnte. Nach Rücksprache mit den Firmen Rilling, Rex Royal, Hobart, Rieber, Frigorex und Ecco wurde letztes Jahr die erste Gastro-Fachtagung in Bad Ragaz durchgeführt. Über 120 Hoteliers und Gastronomen haben während dieser drei Tage von diesem Angebot Gebrauch gemacht. Die Besucher kamen in erster Linie, weil sie sich in einem kleineren und privateren Rahmen über neue Trends und Möglichkeiten informieren wollten und der grossen Messen müde sind.

Ausstellung und Information

Mit dieser Gastro-Fachtagung werden zwei Ziele erreicht. Zum einen kann sich der Besucher in aller Ruhe über die neuen und kreativen Angebote der verschiedenen teilnehmenden Fir-



men informieren. Zum anderen erhalten die Besucher durch die Referate wertvolle Informationen, wie der Betrieb besser ausgelastet werden könnte oder wie man den Kundenwünschen besser gerecht wird. Dieses Jahr werden Referate zu den Themen «Gesunde Ernährung & Gastronomie», «Gastronomie; Schlachtfeld für jedermann» stattfinden. Beide Thematiken sind in der heutigen Zeit aktueller denn je. Wird es doch zusehends schwieriger, den immer höher steigenden Ansprüchen der Gäste nach gesunder Ernährung nachzukommen. Auf der anderen Seite ist die gastronomische Situation in der Schweiz wirklich zum Schlachtfeld für jedermann geworden. Immer mehr Laien drängen auf den bereits überfüllten Gastro-Markt und hoffen, mit ihrer Idee das ersehnte Geld zu machen. Leider sind es in den letzten Monaten gerade die neuen und tollen, hochgejubelten Konzepte, die auf der Strecke bleiben. Ein Triumph für die alte Garde oder nur eine kleine Verschnaufpause vor dem nächsten Angriff? Kompetente Referenten werden zu diesen Themen interessante Fragen und Antworten für die Besucher bereithalten.

Kurzporträt der Partnerfirmen

Rex-Royal. Die HGZ Maschinenbau AG in Dällikon baut seit 1937 gewerbliche Kaffeemaschinen, die unter dem Namen Rex-Royal bekannt sind. Egal, für welchen Kaffee Sie ein Vorliebe haben, die neue Esspressolinie S700, das Selbstbedienungskonzept S600, die kompakte vollautomatische S500 und viele mehr sorgen für ein reibungsloses und erfolgreiches Kaffeegeschäft. Ob im Hotel, Restaurant, Spital, Heim, Kantine, Bar, Tea-Room usw. Rex-Royal lässt keine Wünsche offen.
Rieber. Die Rieber AG aus Mörschwil bietet Geräte und Systeme für Gastronomie und Catering in einer riesigen Palette und scheinbar unbegrenzten Auswahl an. Hier nur ein kleiner Auszug aus dem grossen Angebot: Thermopotte, Servier/Regalwagen, Gastronormbehälter, Mobile Geräte, Cafeteria-Anlagen, Regale, Systemgeschirr, Systemplanung und vieles

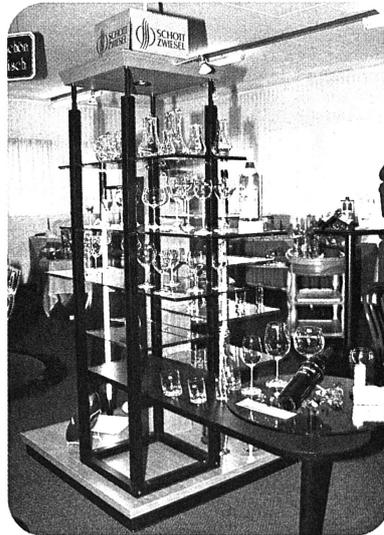
mehr. Rieber – Ihr Partner in der Gemeinschaftsverpflegung.

Rilling. Rilling ist das richtige Unternehmen, wenn es um professionelle Kücheneinrichtungen aus Chromnickelstahl geht. In den modernen Fabrikationsstätten in Staad und Rheineck wird alles geplant und produziert. Von der einfachen Dunst abzugshaube bis zu industriellen Grossküchen. Rilling heisst: Grossküchentechnik nach Mass, rationell und praxisgerecht. Perfekt bis ins Detail.

Hobart. Hobart und Foster – diese beiden Namen stehen für Produkte, die wirtschaftlich und zuverlässig über Jahre hinaus arbeiten. Gebaut nach ISO 9001. Kühlen, Vorbereiten, Kochen oder Abwaschen: In allen Bereichen ist Hobart zuhause. Hier beginnt der Dienst am Kunden bereits lange bevor ein Verschleissstück seinen Dienst versagt. Dienst am Kunden heisst für Hobart Vorbeugen durch qualifizierte Beratung, sinnvolle Planung und gründliche Anleitung bei der Bedienung der Maschinen.

Ecco. Ecco ist der Spezialist, wenn es um Gemüse, Früchte oder Tiefkühlprodukte geht. Nebst einheimischen Produkten führt Ecco auch Spezialitäten, Exoten und Neuheiten, für eine saisongerechte, aktuelle und gesunde Küche. Mit den Partnern für küchenfertige Frischprodukte Kadi, Hilcona, Kern & Sammet sowie Leuenberger ist Ecco in der Ostschweiz ein führendes Unternehmen im Bereich von Frisch- und Tiefkühlprodukten.

Frigorex. Die Luzerner Firma Frigorex ist ein Kältespezialist par excellence. Kein Kühlproblem, das nicht gelöst werden könnte. Durch die eigene Fabrikation gelingt es immer wieder, die Erfahrung mit den Kundenwünschen so zusammen zu bringen, dass keine Fragen offen bleiben. Gerade die Kältetechnik ist ein spezieller Bereich in jeder Küche, den man nur ungern in falsche Hände



gibt. Die Spezialisten von Frigorex sind sowohl bei der Beratung, der Planung wie auch beim Service eine der besten Adressen.

Sandmann. Sandmann ist ein Profi für den gesamten Verpflegungsbereich. Auf einer Ausstellungsfläche von 300 m² präsentiert Sandmann Porzellan, Gläser, Bestecke, Pfannen und Küchenkleininventar. Kurz, alles was das Herz begehrt. Bekannte Sandmann-Marken für das Tischgedeck runden das vielseitige Angebot ab. Der Infocenter & Abholmarkt bietet allen

Kunden spezielle Dienstleistungen und Beratung an, die optimale Lösungen bringen.

Vier Tage stehen zur Auswahl

Die Fachtagung findet im berühmten Kur- und Ferienort Bad Ragaz statt. Vom 3. bis 6. Mai haben Sie Gelegenheit, die Referate sowie die umfassende und kompakte Ausstellung zu besuchen. Das Programm beginnt jeden Tag um 9.30 und dauert bis um 16.00 Uhr. Dazwischen – oder auch anschliessend – haben Sie genügend Zeit, die Ausstellung zu besuchen. Mit dem unten angeführten Anmeldetalon können Sie sich noch anmelden. Doch Eile ist angesagt. Es geht um die letzten Plätze. Gönnen Sie sich eine entspannte Atmosphäre in einer ruhigen und ansprechenden Umgebung. Füllen Sie den Talon noch heute aus und faxen Sie ihn an die entsprechende Nummer.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Sandmanns
Gastro Infocenter & Abholmarkt
Chrieslöserstrasse 65
7310 Bad Ragaz
Tel: 081 302 19 91
Fax: 081 302 25 82

GASTRO-FACHTAGUNG 1998

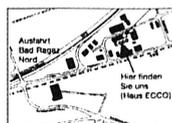
Erlebniswelt
Zufriedenheit = mehr Erfolg

Programm

- 09.30 Begrüssung mit Frühstück
- 10.15 Kurzreferate:
– Gesunde Ernährung
– Gastronomie – Schlachtfeld für jedermann?
- 10.45 Gastro-Info-Tour mit Kurzreferaten der mitwirkenden Firmen
- 13.15 Mittagessen
- 14.45 Berufskleider-Modenschau
- 15.45 Ausklang

Mein / Unser Besuchtag

- Sonntag 3. Mai 1998
- Montag 4. Mai 1998
- Dienstag 5. Mai 1998
- Mittwoch 6. Mai 1998



GASTRO-FACHTAGUNG 1998



Sandmanns
Gastro Infocenter
& Abholmarkt
Chrieslöserstrasse 65
7310 Bad Ragaz
Tel.: 081 302 19 91
Fax: 081 302 25 82

ANMELDUNG ZUR GASTRO-FACHTAGUNG 1998

3.–6. MAI

Erlebniswelt
Zufriedenheit = mehr Erfolg

Mein / Unser Besuchtag

- Sonntag 3. Mai 1998
- Montag 4. Mai 1998
- Dienstag 5. Mai 1998
- Mittwoch 6. Mai 1998

Frühstück/Mittagessen Anzahl Personen

Betrieb: _____
Name/Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ: _____ Ort: _____
Telefon: _____
Telefax: _____

Anmeldefrist bis 24. 4. 1998, Fax 081/302 25 82

Mit Sonne und Wind in die Terrassenzeit

Bereits konnten die ersten Tage auf der Terrasse genossen werden. Doch die richtige Saison beginnt erst in einigen Wochen. Für Ihre Tische gibt es eine neue Idee, die selbst bei starkem Wind hält: Table-Dress.

Die warmen Sonnenstrahlen, eine leichte Brise, da fehlt eigentlich nur noch eine entsprechende Terrasse, um bei einem Drink oder einem feinen Essen die Landschaft und das Leben zu geniessen. Nichts ist dabei so ärgerlich, wie wenn im Sommer eine Brise kurz weht und die Tischtücher im Garten oder auf der Terrasse in alle Windrichtungen verstreut. Oder wenn die Tische aussehen, als wären die Tischtücher im Mixer gewesen.

Waschen leicht gemacht

Müssen die Tischdecken aber doch einmal gewaschen werden, so bestechen sie auch hier durch ihre Beständigkeit. Wegen der speziellen Oberfläche sind sie bei 40° C waschbar und sind bügelfrei. Auch nach vielen Waschgängen bleiben die Tischdecken intakt und überzeugen einmal mehr durch die hohe Qualität und die sehr gute Verarbeitung.

Ohne zu bügeln

Einer der grössten Vorteile besteht sicher auch darin, dass die Table-Dress-Garnituren bügelfrei sind und somit eine sehr geringe Pflege benötigen. Sie können bei optimalen Verhältnissen an die 90% Wäsche einsparen. Dies alleine durch den Einsatz von Table-Dress und im Vergleich mit einem Baumwoll-Fabrikat.

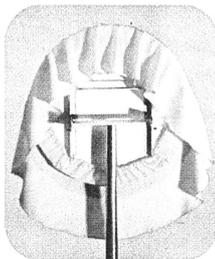
Viele Farben und Grössen

Eine breite Palette von Farben und Mustern steht Ihnen zur Auswahl. Auch für praktisch alle Tischformen gibt es diese idealen Tischdecken. Für runde, quadratische, rechteckige, aber auch für ovale Tische finden Sie bei boga-tex die richtigen Grössen. Falls Sie eine spezielle Tischgrösse haben, so sind Spezialanfertigungen auch bei den Farben auf Anfrage möglich.

Lassen Sie sich auch überzeugen und bestellen Sie noch heute den Prospekt bei der nachfolgenden

Eine neue Idee

Table-Dress ist die Tischdecke, die Wind und Wetter widersteht. Diese neuen Tischdecken haben ein fest integriertes Fixteil, das sich leicht über die Tischplatten spannen lässt. Die berührungsfreundlichen Textilien sind wetterfest und äusserst pflegeleicht. Ein grosser Vorteil ist, dass die Tischdecken in verschiedenen Farben, Mustern und Modellen erhältlich sind. Die Tischdecken lassen sich durch das integrierte Fixteil aber auch leicht und schnell auswechseln. Sie sind mit ein gestanzten Druckknöpfen versehen. Dadurch hat der Wind auch hier keine Chance, eine grosse Unordnung anzurichten. Table-Dress ist nicht teurer als herkömmliche Tischwäsche, aber von gleicher Qualität.



Adresse. Sie werden das Tisch Tuch-Problem auf Ihrer Terrasse, Ihrem Balkon oder in Ihrem Garten endgültig in den Wind schreiben können.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

boga-tex E. Boss
Fühlstrasse 45
3612 Steffisburg
Tel: 033 437 38 87
Fax: 033 437 38 87

Chez Willy

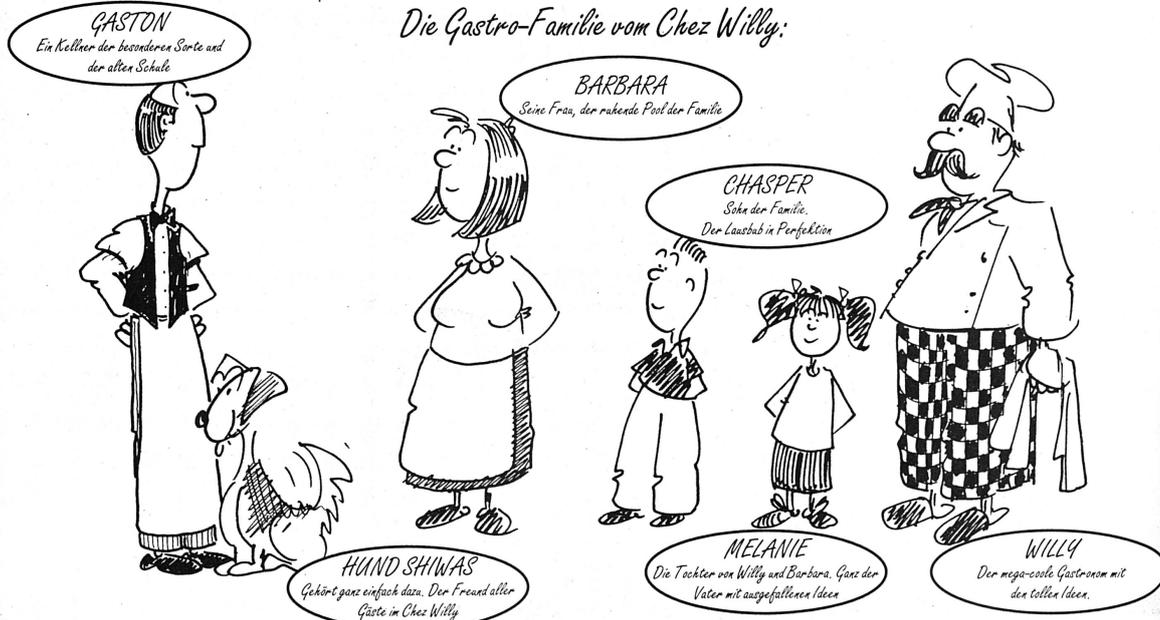
Wer ist Willy?

Seit einigen Monaten erleben Sie mit Chez Willy immer wieder neue Abenteuer und lustige Geschichten. Doch die gesamte Familie, die bei Chez Willy arbeitet und zu Hause ist, war bis jetzt noch nie zu sehen. Zusammen mit der Firma Henniez präsentieren wir Ihnen exklusiv diese etwas andere Gastro-Familie.

Es ist ständig etwas los bei Chez Willy. Ist es nicht Willy selber, der für Chaos und Unruhe sorgt, so sind es Gaston oder Shiwas, die für einen Spass immer zu haben sind. Die treuen Gäste von Willy sind es denn auch nicht gewohnt, nein sie erwarten fast jedes Mal, wenn sie bei Chez Willy einkehren, dass es wieder etwas zu erzählen und zu lachen gibt. Freuen Sie sich mit uns zusammen über die schrägen Spässe und Geschichten aus der Gastronomie, die manchmal nicht einmal das Leben besser hätte schreiben können.

Wir wünschen Ihnen – zusammen mit unserem Chez Willy-Team und Henniez – viel Spass und gute Unterhaltung bei den weiteren Folgen.

Die Gastro-Familie vom Chez Willy:



GASTON
Ein Kellner der besonderen Sorte und der alten Schule

BARBARA
Seine Frau, der ruhende Pol der Familie

CHASPER
Sohn der Familie. Der Laubbub in Perfektion

HUND SHIWAS
Gehört ganz einfach dazu. Der Freund aller Gäste in Chez Willy

MELANIE
Die Tochter von Willy und Barbara. Ganz der Vater mit ausgefallenen Ideen

WILLY
Der mega-coole Gastronom mit den tollen Ideen.

Neue Brausen für Ihre Duschen von spirella

Viel zu oft wird heute das Bad in den Hotels noch vernachlässigt. Auch kleine Neuerungen bringen oft nicht nur eine Ersparnis im Portemonnaie, sondern auch neue und zufriedene Gäste.

Brause ist nicht gleich Brause. Dieser Spruch stammt weder von einem Philosophen noch von spirella. Doch wahrscheinlich haben sich die Entwickler und Techniker von spirella diesen gleichwohl zu Herzen genommen, als sie die neueste Kollektion von Duschbrausen in Arbeit genommen haben. In dieser neuesten Serie sind sowohl Wirtschaftlichkeit wie Umweltbelange in einem einzigen Produkt vereint worden.

Einfache Entscheidung für den Hotelier

Wenn es darum geht, in einem Betrieb die Duschen neu zu bestücken oder Armaturen zu ersetzen, so hat der Hotelier die Qual der Wahl. Zumeist überlässt man die Selektion dem Sanitärfachmann vor Ort. Wie oft wurde dabei der Gedanke nach einer wirtschaftlichen Lösung aufgrund des finanziellen Aufwandes rasch beiseite gelegt? Heute gibt es dafür aber eine klare Alternative. Die neue Serie mit dem Namen ECO, trägt diesen zu recht. Denn sowohl im Preis wie auch in der Leistung überzeugt dieses erstklassige Produkt.

Wo liegt der Unterschied?

Herkömmliche Produkte auf dem Markt versprühen auf 2 Bar Druck zwischen 16 bis 20 Liter Wasser pro Minute. Wenn man davon ausgeht, dass ein Duschvorgang zwischen 5-10 Minuten dauert, sind dies zwischen 80-200 Liter, die in dieser Zeit das Abflussrohr Richtung Kläranlage verlassen. Preislich

weil genauso viel Wasser auch wieder die Kläranlage belastet und somit wieder Kosten verursacht, die zur Reinigung benötigt werden. In einem Hotelbetrieb mit 20 Zimmern und einer durchschnittlichen Belegung von 60% kann dies sehr teuer werden.

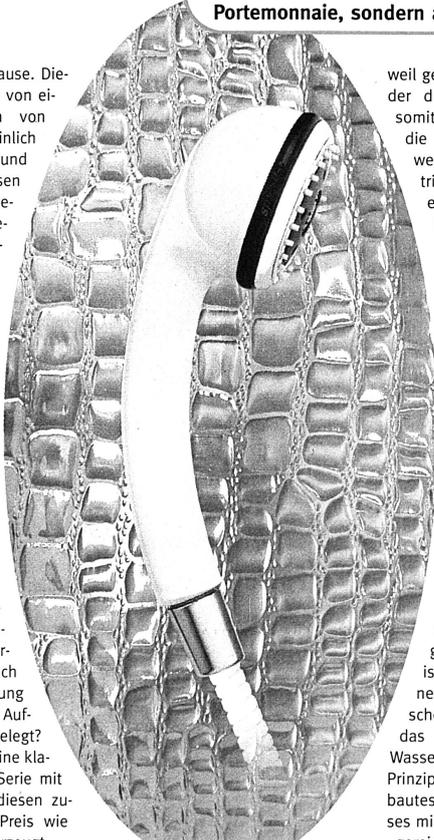
Schon bei einem einmaligen Duschen schlagen so rund 3600 Liter Wasser zu Buche. Bei einem grossen Hotel sind dies schnell einmal gegen 1000 Kubikmeter Wasser pro Tag. Für die Serie ECO haben die Entwickler von spirella einmal mehr bei Mutter Natur etwas genauer hingeschaut. Das Prinzip ist sehr simpel. Aus einem gemächlich plätschernden Bach kann durch das Stauen ein rauschender Wasserfall werden. Auf diesem Prinzip beruht auch ECO. Ein eingebautes Sieb staut das Wasser, dieses mischt sich mit Luft. Das so angereicherte Luft-Wasser-Gemisch fühlt sich auf der Haut reich und vollwertig an. Dieses System verbraucht aber nur einem Bruchteil an Wasser, gerade mal 5 Liter pro Minute.

Genuss ohne Einbusse

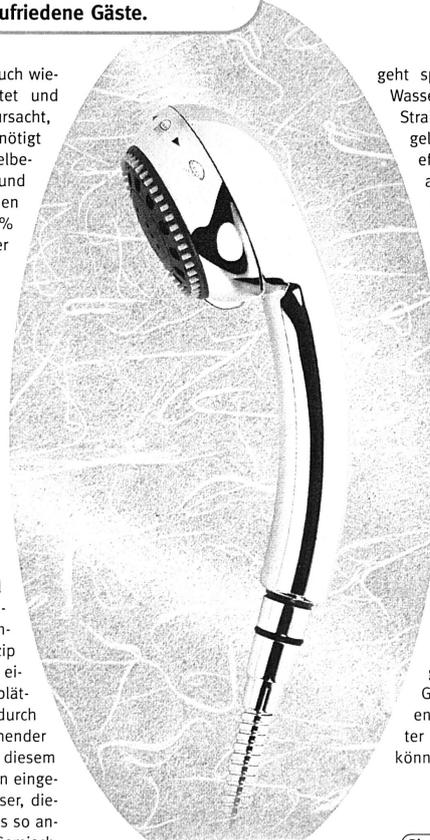
Natürlich weist ECO auch die bekannten Qualitäten der spirella Handhabung und Qualitätsstandards auf. Die Brause kann je nach Wunsch in der Hand oder Halterung

geht sparsam mit dem Rohstoff Wasser um, bietet mittels drei Strahltypen eine leichte Massageleistung und ist mit einem effizienten Kalkschutzring ausgestattet. Pacific heisst das luxuriöseste Modell. Diese Brause offeriert die Wohltat eines Massagetrahls zusammen mit zwei weiteren, wasserreichen Strahltypen. Kalkschutz und hochwertige Verarbeitung gehören bei diesem Modell aus Chrom, das auch mit einem Ring aus Echtgold erhältlich ist, zum Standard.

Lassen Sie sich doch einmal von einem spirella-Spezialisten beraten oder wenden Sie sich an Ihren Sanitär. Fragen Sie nach spirella. Er wird Ihnen gerne die gesamte Palette zeigen, damit Sie und Ihre Gäste schon bald den entspannenden Moment unter der Dusche geniessen können.



MOREA – Massagedusche in Kunststoff oder Chrom: geht sparsam mit dem Rohstoff Wasser um, hat drei Strahltypen und einen effizienten Kalkschutzring (ab Fr. 39.90).



PACIFIC – Das luxuriöseste Modell bietet einen Massagetrahl zusammen mit zwei weiteren, wasserreichen Strahltypen und Kalkschutz (ab Fr. 89.90).

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

spirella s.a.
am Wildbach
P.O.Box 138
8424 Embrach
Tel: 01 866 24 24
Fax: 01 866 24 90

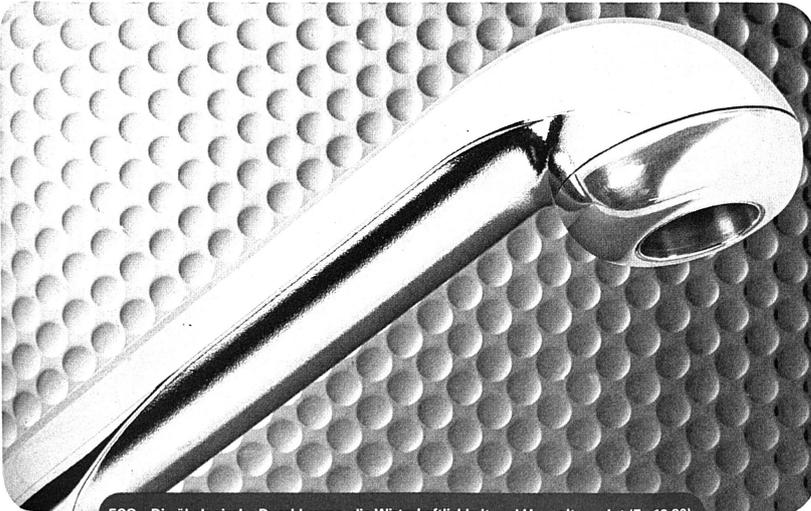
in alle Richtungen gezielt benutzt werden, weil sie auf einem Drehgelenk montiert ist. Und so wird das Duschen zum mehrfachen Genuss: für die Haut und das Portemonnaie.

Bewährtes Angebot

Neben diesen zukunftsweisenden Modellen zeigt spirella für die neue Saison weitere intelligente und attraktive Brausen, die auf individuelle Bedürfnisse eingehen. Auch mit dem Thema Massageduschen haben sich die Leute von spirella ebenfalls auseinandergesetzt. Das Modell Morea, in weissem Kunststoff oder Chrom,



DELTA Mono Jet – Die konventionelle, günstige Brause (ab Fr. 9.90).



ECO – Die ökologische Duschbrause, die Wirtschaftlichkeit und Umwelt vereint (Fr. 19.90).

Der Weg zum Erfolg - mit Vendomat

In jedem Betrieb bieten sich Möglichkeiten am laufenden Band, um der Getränkeausschank-Kontrolle Herr zu werden.

Mit PC-Link erhalten Sie die Möglichkeit, mittels einfachster Verarbeitung alle Abrechnungen und Berichte problemlos zu erstellen. Auch Fernwartung via Modem ist bei Vendomat möglich.

Schnittstelle für Registrierkassen, Kaffeemaschinen, Milkfoamer, Jus-Dispenser etc. Alles wird durch Vendomat registriert und abgerechnet.

Mit 800 PLU-Nummern auf 4 Preisebenen und 2 x 96 Fixtasten sowie Thermodrucker, Direkttasten für Storno, Splitting und Proforma-rechnungen sind Sie den höchsten Anforderungen gewachsen.

Eine Design-Säule mit Abstellfläche und integriertem Eingabeterminal für PLU-Bonierung und Tischeingabe. Ab 3 Hähnen in allen Größen für Mineralwasser, Bier, Wein und Spirituosen. Einfach dosierbar, sämtliche Artikel an der Säule bonierbar.

Das Cap-chen schliesst auch Ihre letzte Kontroll-Lücke. Jede Bier-, Mineral- und Weinflasche ob Kork- oder Drehverschluss wird direkt abgerechnet. Das System mit dem realistischen Kosten-/Nutzenverhältnis.

Eine wunderschöne Keramiksäule für Bier und Mineral ist bereits ab 1 Zapfhähnen in allen Größen erhältlich.

48 verschiedene Spirituosen à 2 Mengen, 100 Long- und Mischgetränke können dank dem neuen Zapfen - ohne zu verkleben - ausgeschenkt und registriert werden.

Das System, das ohne bauliche Veränderungen und Platzverlust in Ihre bestehenden Kühlmöbel-/Vitrinen integriert werden kann.

Das Eingabeterminal ist überall einsetzbar. Ob Terrasse, Garten, Bankett; plug and play. Zusätzlich verfügt das Terminal über 800 PLU-Nummern.

Wissen Sie, wie viele Möglichkeiten, beziehungsweise an wie vielen Stellen Sie Getränke in Ihrem Hotel oder Restaurant unkontrolliert und ungebuht ausgeben? Nein? Die Firma Vendomat bietet Ihnen auf Ihrem Weg zum Erfolg beim Getränkeausschank alle nötigen Mittel dazu. Nehmen Sie jene Hinweise auf den Weg, die auf Ihren Betrieb zugeschnitten, in Frage kämen. Für Fragen stehen Ihnen das kompetente

Team von Vendomat mit Rat und Tat gerne zur Seite.

Egal, für welche Komponenten Sie sich schlussendlich entscheiden, wichtig ist für Sie, dass Sie einen Partner auswählen, der Ihre Bedürfnisse richtig einschätzen kann, damit Sie am Schluss eine optimale Lösung in Ihrem Hotel oder Restaurant kostensenkend einsetzen können.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Vendomat AG
Gewerbestrasse 10
3065 Bolligen
Tel: 031 921 82 22
Fax: 031 921 39 07

Forum interprofessionnel Moët & Chandon

«La qualité de l'accueil»

«Die Qualität des Empfangs»

Jeudi 30 avril 1998.

Centre de congrès de Palexpo, Genève. Dans le cadre du XIIe Salon International du Livre et de la Presse.

Donnerstag, 30. April 1998.

Kongresszentrum Palexpo, Genf. Im Rahmen der XII. Internationalen Messe für Buch und Presse.



La qualité de l'accueil

L'objectif de ce nouveau rendez-vous annuel est d'initier un dialogue national à travers un forum professionnel ouvert et de susciter une réflexion qualitative, aujourd'hui pour demain. L'édition 1998 a pour thème la qualité de l'accueil, car nous savons qu'il s'agit d'un moment privilégié et primordial dans la relation avec le client: du premier contact dépend essentiellement la réussite du rapport futur... Le débat aura comme point de départ une double enquête effectuée auprès du grand public et des

professionnels. Son but: mettre en évidence comment mieux répondre aux attentes des clients.

Le programme

- 10h00 Accueil (cafés, croissants)
 - 10h30 Introduction. Présentation des résultats des enquêtes sur l'accueil auprès des professionnels et du grand public. Débat.
 - 12h00 Conclusion
 - 12h15 Buffet au champagne
- Possibilité de visiter ensuite le Salon du livre ainsi que l'exposition «le livre, la gastronomie, le vin».

Les intervenants

La table ronde est animée par Pascal Schouwey, journaliste. Elle réunit des représentants du tourisme, de l'hôtellerie, de la gastronomie, de la formation ainsi que des associations professionnelles.

Le Forum a une dimension nationale puisqu'il accueille des intervenants de Suisse romande et de Suisse alémanique. Le débat fera l'objet d'une traduction simultanée.

Die Qualität des Empfangs

Das Ziel dieses neuen, jährlichen Zusammentreffens besteht darin, in einem offenen Forum, heute im Hinblick auf morgen, einen nationalen Dialog herbeizuführen und qualitative Überlegungen anzuregen.

Die diesjährige Veranstaltung hat die Qualität des Empfangs zum Thema, denn wir wissen, dass diese primordiale und einmalige Gelegenheit für die Gestaltung des Kundenbeziehung ausschlaggebend ist: Die zukünftigen erfolgreichen Beziehungen hängen wesentlich von der Qualität des ersten Kontakts ab...

Als Ausgangspunkt für die Diskussion dient eine zweifache, beim Publikum und bei Fachleuten durchgeführte Untersuchung. Ihr Ziel: Hervorzuheben, wie man Kundenerwartungen am besten entgegenkommen kann.



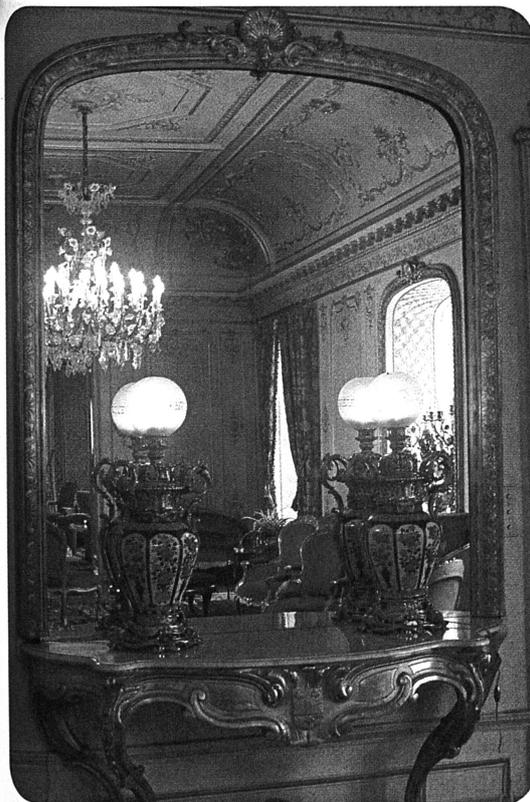
Das Programm

- 10.00 Uhr Empfang (Kaffee, Gebäck)
 - 10.30 Uhr Einleitung. Bekanntgabe der Resultate der bei Fachleuten und beim Publikum durchgeführten Untersuchungen über den Empfang. Diskussion.
 - 12.00 Uhr Schluss
 - 12.15 Uhr Buffet/Champagner
- Anschliessend kann die Buchmesse sowie die Ausstellung «Buch, Gastronomie und Wein» besucht werden.

Die Redner

Die Diskussion steht unter der Leitung von Pascal Schouwey, Journalist. Vertreter der Tourismusbranche, des Hotelgewerbes, der Restaurateure, der Fachausbildung sowie der Fachverbände werden daran teilnehmen. Die Veranstaltung sticht durch ihre nationale Dimension hervor, da die Beteiligten aus der Westschweiz und der Deutschschweiz kommen. Die Debatte wird daher simultan übersetzt.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Moët & Chandon (Suisse) SA
Ch. des Coquelicots 16, Case postale 552
1215 Genève 16
Tel. 022 939 35 00
Fax: 022 939 35 10



Forum Interprofessionnel Moët & Chandon «La Qualité de l'accueil» Interprofessionelles Forum Moët & Chandon «Die Qualität des Empfangs»

Nom et prénom/Name und Vorname: _____

Fonction/Funktion: _____ Société/Firma: _____

Secteur d'activité/Tätigkeitsbereich: _____

Adresse/Adresse: _____

Téléphone/Telefon: _____

- Participera au Forum organisé à Genève le jeudi 30 avril 1998
Nimmt Donnerstag, 30. April 1998, am Forum in Genf teil
- Réserve des écouteurs pour la traduction simultanée/Wünscht Kopfhörer für die Simultan-Übersetzung
- Prendra part au buffet/Nimmt am Buffet teil
- Aimerait bénéficier d'une entrée pour visiter le Salon
Wünscht eine Eintrittskarte für den Besuch des Salons

Lieu et date/Ort und Datum _____ Signature/Unterschrift _____

Inscription à retourner à/Anmeldeformular bitte an: Syntagme, 20, quai Gustave-Ador, CP 6254, CH-1211 Genève 6, Tél. 022 787 07 53, Fax 022 787 07 50.

Das Inserat der Woche mit



WARSTEINER®

Diese Woche gewinnt:

Was: Dörrbirnenravioli

Wer: Q-Die Beiz
Lindenhof 2
6060 Sarnen
Tel. 041 662 15 15

La Pastoria GmbH
Herr Hans-Josef Mayer
Dorfplatz 3
6060 Sarnen
Tel: 041 660 06 69

Wo: Anzeiger Obwalden

Wieviel: ca. 125 Franken

Grösse: 70 x 100 mm

Schon gewusst:
Unsere feinen Teigwaren
täglich warm und frisch:
«Q-DIE BEIZ»
Lindenhof Sarnen!

Jetzt aktuell:
Die Dessert-Idee
Dörrbirnenravioli
im Zimt-Teig!
Empfehlung: Dazu Vaniglia-Glace!

Der Teigwaren-Tip:
Schwäbische Maultaschen
Auf Ihren Einkauf und eine freundliche Beratung
freut sich Ihr «Pastaiolo»: H.-J. Mayer

La Pastoria
Dorfplatz 3 - Sarnen - 041 660 06 69

Warum: Das Ziel bestand darin, mit einer Anzeige ein breiteres Publikum anzusprechen und nebst den Stammgästen neue zu gewinnen. Das Echo war sehr gut, obwohl einige Stammgäste darauf verzichteten, von einem Gratisangebot zu profitieren und lieber zu einem anderen Zeitpunkt wieder das Lokal besuchten. Es war aber eine schöne Verbindung, nebst der eigenen Familie noch mit guten Gästen, Bekannten und Unbekannten einen Abend zu verbringen.

Spezielles: Leider findet man solche Zusammenarbeiten sehr selten. Daher ist dies ein Preis wert. Die Dessert - Idee an und für sich lässt einem bereits das Wasser im Mund zusammenlaufen. Der Hinweis, dass diese und andere Teigwarenspezialitäten in der Q-Die Beiz jeden Tag erhältlich sind, lässt keine Fragen und Wünsche mehr offen. Es ist also nicht der Gastronom, der hier federführend gewirkt hat, sondern der Zulieferant, ein Partner des Gastronoms. Er preist nicht nur seine Produkte an, sondern verweist zusätzlich auf den Kunden. Eine tolle Idee, die Schule machen sollte und so manchem Gastronom viele neue Gäste bringen könnte.

Als Preis erhält Hans-Josef Mayer ein Jahresabonnement der *hotel + tourismus revue* im Wert von 134 Franken.



deln. Diese Kombination betrachtet sie als einen der wichtigsten Faktoren für die Verstärkung ihrer nationalen Marktposition. Das neue, einheitliche Erscheinungsbild ist ein weiteres Zeichen dieser Denkhaltung. Dank kontinuierlicher Anstrengungen in allen Bereichen sollen Bekanntheit und Beliebtheit der Produkte erhöht und ihre Verwurzelung im Markt verstärkt werden.

Feldschlösschen AG
Theophil-Ronigerstrasse
4310 Rheinfelden
Tel: 061 835 01 11
Fax: 061 831 20 45

Dolce Vita by Longines. Wilde 30er und glanzvolle 50er: Die DolceVita von Longines interpretiert die Glamour-Kultur unseres Jahrhunderts in einer neuen, glanzvollen Inszenierung. Ihr kühler Charme begleitet selbstbewusste Auftritte mit Eleganz und Raffinement. Die Individualisten der 90er Jahre wählen die DolceVita ihrer Vorstellungen. Es gibt sie in drei Grössen. Mit Zif-

Marktnotizen

ferblatt in vier Ausführungen Anthrazit, Blau, Mattweiss und Kupferrosa. Mit einem Armband aus poliertem Stahl oder edlem Leder. Die DolceVita ist selbstverständlich Swiss Made, aus kratzfestem, elegant geschwungenem Saphirglas und wasserdicht bis zu 30 Metern.
Longines
Compagnie des Montres
Franchillon SA
2610 St. Mirier
Tel: 032 942 54 25
Fax: 032 942 54 29



Die Dekor-Offensive von Schönwald. Die Porzellanfabrik Schönwald, einer der führenden Hersteller von Hotelporzellan weltweit, bietet neben seinem umfassenden Formenprogramm auch eine grosse Bandbreite von verschiedensten Dekors. Neue Lebendigkeit und die Freude an der Farbigkeit, dies sind die Themen die in diesem Jahr klar im Vordergrund stehen. Mit neuen strahlenden und leuchtenden Dekors soll dem Hotelier der Spass und die Freude an schönem und dekorativem Porzellan vermittelt werden. Alle neuen Inglasur-Dekors sind spülmaschinenfest, damit Gastgeber und Gäste lange Freude daran haben. Sie verleihen eine individuelle Note und betonen das Besondere der gastlichen Ambiente. Es wird interessant sein,



die Echos der Hoteliers und Gastronomen beim ersten Kontakt mit den neuen Kreationen zu nehmen.

Schönwald Porzellanfabrik
Rehauerstrasse 44-54
D-95173 Schönwald
Tel: 0049 9287 56 0
Fax: 0049 9287 56 198

Neues Erscheinungsbild bei Feldschlösschen. Die Feldschlösschen AG fördert konsequent die Verbindung von erfolgreicher Braukunst mit innovativem Denken und Han-



Mit ADA bringen Sie Ihre Gäste kaum mehr aus dem Bad

ADA Guest Supplies
Sumpffstrasse 32
6312 Steinhausen
Telefon 041 748 63 83
Telefax 041 748 63 89

Mit freundlicher Unterstützung von

