Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 18

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

Nr./no 18
30. April/30 avril 1998
106. Jahrgang/106e année
Fr. 4.10 (inkl. MwSt), DM 5.20, ÖS 35, Lit 5500
AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne
Redaktion: Telefon: 031 370 42 22/Fax: 031 370 42 24
Verlag: Telefon: 031 370 42 22/Fax: 031 370 42 23

mit 360 Stellenangeboten

hotel+ tourismus revue

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

HOTEL-REVUE
Seit 1892

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

TOURISMUS

Verkehrsgebühren 2
Mit der Einführung des Road-Pricing werden Elektromobile zur Kasse gebeten. Sie zahlen für Fahrten im Dorfkern Benützungsgebühren.

Tourex richtet sich neu aus 3
Der neue Präsident der Schweizerischen Vereinigung diplomierter Tourex-Experten will die Organisation professionalisieren.

HOTELLERIE

Kleinere Mitgliederbeiträge 5
Laut Alfred E. Urfer sollen beim Schweizer Hotelier-Verein die Mitgliederbeiträge massiv reduziert und ein abgestuftes Rabattsystem eingeführt werden.

Hauenstein-Imperium 8
Der Thuner Walter Hauenstein baut sein Hotel- und Gastro-Imperium kontinuierlich aus. Sein neuster Streich: Das SolbadHotel in Sigriswil.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Lehrstellenmarkt 9
Mit Verbundkonzepten will das neue Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) den Lehrstellenmangel effektiv und umfassend bekämpfen.

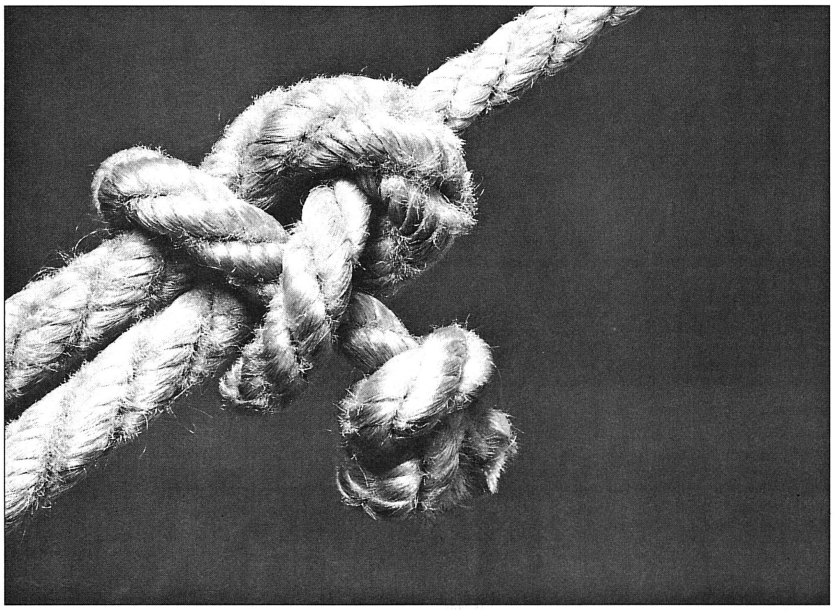
ISO 14001 für Hotels 12
Als erstes Grosshotel schloss das Renaissance Heidelberg mit der Zertifizierung 14001 ab. Die Industrienorm garantiert besseres Umweltmanagement.

HOTEL·TOURISME

Fribourg et les congrès 14
Grâce au futur centre d'exposition Forum Fribourg, dont l'ouverture est prévue en janvier 1999, Fribourg veut mettre l'accent sur les congrès.

Places d'apprentissage 17
Le canton de Vaud a lancé un projet destiné à accroître le nombre de places d'apprentissage dans l'hôtellerie et la restauration.

Landes-Gesamtarbeitsvertrag 1998



Deutliches Ja zur Sozialpartnerschaft

Der Schweizer Hotelier-Verein hat am Montag an einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung in Bern dem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) 1998 zugestimmt. Die Delegierten des SHV machten mit 205 Ja zu 12 Nein deutlich, dass sie die Zukunft des Gastgewerbes in einer geregelten Sozialpartnerschaft in Angriff nehmen wollen. Ob der erste Knoten halten wird? Noch stehen nämlich die Entscheide der anderen beiden Arbeitgeber-Verbände und der Gewerkschaft aus. Seeleute nennen diesen Knoten Schotsteg, er verbindet zwei verschiedenartige Leinen miteinander. Er hält grösster Belastung stand, kann aber im Notfall auch leicht gelöst werden. *(Foto: Comet)* **Seiten 5 und 13**

Schweizer Hotelier-Verein und Gastrosuisse

Fusion – eine Einheitsillusion?

Ob für oder gegen die Fusion der beiden Branchenverbände Schweizer Hotelier-Verein und Gastrosuisse: Mehr Zusammenarbeit wünschen sich die allermeisten. Je nach Region variiert die Beziehungspalette zwischen den befragten Hoteliers und den Wirten. Aber national findet man sich nur schwer: Hier gerät der Einheitswunsch schnell zur Illusion.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Wie immer sich die Meinungen bezüglich einer allfälligen Fusion der Branchenverbände Schweizer Hotelier-Verein SHV und Gastrosuisse unterscheiden, die meisten kantonalen SHV-Sektionen sprechen sich für mehr Zusammenarbeit und Allianzen aus. Regional reicht die Beziehungspalette von bester Arbeitsteilung (Romandie) über Fusionsdisziplin (Bern) bis zur totalen Ablehnung («Vision 2000» als «Irrtum 2000», Thurgau). Tief ins Bewusstsein eingeprägt haben sich hingegen über die Jahre hinweg die national unterschiedlichen Interessen (EWR, MwSt, Euro, etc.) und Ausrichtungen. Etliche welsche Sektionen und das Tessin blicken mit einer gewissen Verständnislosigkeit über die Sarine beziehungsweise den Gotthard nach Norden: Die Romandie hat mit der Mehrwertsteuer, Expo.01 und dem L-GAV andere Prioritäten als eine Fusion, und verfügt gleichzeitig oft über eine bessere Arbeitsteilung zwischen den Hoteliers und den Wirten in der Region.

Abspringen befürchtet

Das Kernproblem zeigt sich in den grossen politischen Themen, wo keine Gemeinsamkeit erreicht wird. Die Fusionsbefürworter wollen solche Gegensätze durch einen Zusammenschluss institutionell beheben, die Fusionsgegner fürchten in diesem Fall ein Abspringen der Grosshoteliers in einen weiteren neu zu gründenden Verband – womit man wiederum zwei Verbände hätte und weiterhin Misstöne in der Branche zu hören wären. Auf die Frage, wieviel Ressentiments gegenüber den Verbänden in den Fusionsentscheid miteinfliessen, geben sich Sektionspräsidenten und Gruppierungen zurückhaltend. Die «Faust im Sack»-Problematik betrifft offenbar vor allem die Basis. Den Ängsten rund um einen einheitlichen Dinosaurier-Verband, dessen Effizienz trotz vordergründigen Kosteneinsparungen fraglich bleibt, wird die Hoffnung entgegengehalten, dass nur gemeinsam die Zukunft erfolgreich sei.

Im Mai stimmen die Hoteliers an ihrer Delegiertenversammlung über einen Fusionsvorschlag ab. Die *hotel + tourismus revue* fasst einige der zahlreichen Meinungen zusammen. **Seite 7**

Zermatt/St. Moritz

Gut gebuchte Luxusorte

Die beiden Luxusorte Zermatt und St. Moritz waren im Februar mit rund 80% gut ausgelastet. Zermatt hat im Februar gegenüber letztes Jahr 20% an Logiernächten zugelegt, St. Moritz muss ein leichtes Minus verzeichnen. Während in St. Moritz in diesem Monat einige Events stattfanden, kamen die Gäste auch ohne Anlässe nach Zermatt. Im Matterhorn-Dorf verbachten mehr Deutsche, in St. Moritz mehr Italiener ihre Ferien. **Seite 4**

Marketing

Ideenpool: Kontakt zum Gast nützen

Zum richtigen Zeitpunkt, am richtigen Ort, zum richtigen Preis und auf dem richtigen Weg: An einem Seminar des FCSI informierte *Beat Krippendorf* über die wesentlichen Eckpfeiler des Gastro-Marketings. «Gemeinsam mit dem Gast Konzepte entwickeln», so sein Credo. Damit die Leistung auch nachgefragt wird. Renner bei der Werbung sind individuelle Events und die Kontaktpflege zu Mittler-Gruppen. **Seite 11**

DSR

Expansion dans le «Triangle d'or»

Numéro un de la restauration de collectivités en Suisse romande, deuxième sur le plan suisse, DSR, à Morges, envisage de s'étendre en Suisse alémanique et plus précisément dans le «Triangle d'or». Cette décision stratégique, qualifiée «d'importante» par la direction, a été prise pour mettre la société à l'abri d'une éventuelle reprise par un géant européen de la branche. DSR a obtenu de très bons résultats pour l'année 1997. **Page 17**

Expo.01 und SDM

Zusammenarbeit offiziel besiegelt

Nun ist es offiziell: Switzerland Destination Management (SDM) wird die einzige zentrale Reservations- und Vertriebsorganisation für die Expo.01. Über SDM sind Standartangebote, kombiniert mit einem Eintritt, sowie verschiedene Packages buchbar. Doch SDM will möglichst den Wünschen der Individualreisenden gerecht werden. Eine Überraschung gab es bei der Vergabe der Expo-Beherbergung. **Seiten 3 und 5**

Miele
Service-Abonnement.
Vollgarantie mit Bonus.
Rufen Sie an!
Miele Professional
Tel. 056/417 24 62

micros FIDELIO
Mit dem Fortschritt in Berührung...
Touch-Screen Kassensysteme
Front-Office Lösungen
Food & Beverage Programme
MICROS SYSTEMS AG
Wiesenstrasse 10 A
8952 Schlieren/ZH
Tel. 01-733 74 50
Fax 01-733 74 51
MICROS SYSTEMS SA
1, avenue de Florimont
1820 Montreux/VD
Tél. 021-965 10 40
Fax 021-963 23 77
MICROS 3700 POS Touch-Screen

SEINET Comestibles
frisch fix flexibel
Seinet & Co, Comestibles und Fleisch
Gibraltarstrasse I, Postfach, 6000 Luzern 7
Fisch, Geflügel, Wild, Fleisch, Konserven
Tiefkühlprodukte
Jetzt für Sie ins Netz gegangen:
www.seinet.ch
Tel. 041 249 44 44, Fax 041 249 44 49

Richtpreis ist Türe ab Fr. 218.–
VARIFLEX
Das umweltfreundliche Hotel-Kartenschloss
– ohne Strom
– ohne Batterie
– sofortige Umstellung bei Schlüsselverlust möglich
REIN MECHANISCH
SCHÄNIS
STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8718 Schänis
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Regionalpass Oberwallis

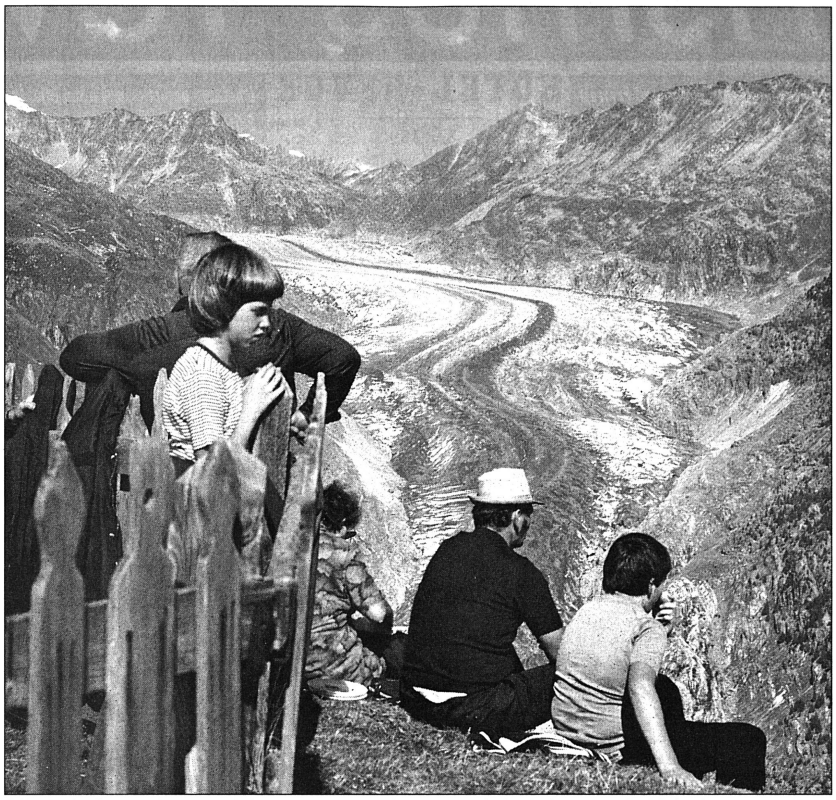
Ein Ferienticket für alle Fälle

Die Oberwalliser Tourismusbranche hat gleich zwei neue Produkte lanciert: Mit dem Regionalpass und dem Ferienclub werden die öffentlichen Verkehrsmittel und das Übernachten in rund 100 Hotels stark vergünstigt.

GERMAN ESCHER

Regionalpässe sind in der Schweiz nichts Neues. Versuche, im Oberwallis ein ähnliches Produkt zu kreieren, sind aber bisher immer gescheitert. «Vielleicht braucht es im Oberwallis den Leidensdruck, um etwas gemeinsam zu realisieren», stellt *Rolf Escher*, Direktor der Furka-Bahn und Initiant des Regionalpass fest. In der Tat verdient die Tatsache, dass sich vier Eisenbahnen, zwölf Bergbahnen und vier Busunternehmen zu einem gemeinsamen Wochenticket gefunden haben, besondere Beachtung. Der Regionalpass bietet dem Gast eine unbeschränkte Zahl von Fahrten auf dem Oberwalliser Bahn-, Bus- und Seilbahnnetz mit Preisreduktionen von 25 bis 50%. An drei frei wählbaren Tagen gilt der Regionalpass gar als Generalabonnement auf 267 Kilometern Eisenbahn, 470 Kilometern Buslinie und auf ausgewählten Luftseilbahnen. Im Unterschied zu anderen Regionalpässen profitiert im Oberwallis auch der Automobilist vom neuen Ticket. Mit dem Regionalpass Oberwallis wird der Autoverlad am Lötschberg und am Furka-Tunnel um 25% günstiger.

Die Vermarktung des Regionalpass Oberwallis liegt in der Verantwortung der BLS. Die neue Wochenkarte wird vom 1. Juni bis 31. Oktober verkauft und kostet für Erwachsene 160 Franken. Wer ein Halbtax besitzt, bezahlt 128 Franken. Für Kinder werden 80 Franken verlangt, sofern sie nicht im Rahmen der Familienkarte ohnehin gratis mitfahren. Laut Auskunft von *Hansueli Kunz*, Leiter der Abteilung Distribution der BLS, will man im ersten Jahr 1000, im zweiten Jahr 4420 Regionalpässe absetzen.



Offensive im Oberwallis: Die Touristiker haben einen Regionalpass sowie den Ferienclub kreiert. Beide Produkte gewähren den Gästen Vergünstigungen. *Foto: zvg*

Ohne Zermatt und Saas Fee

Um das vielfältige Freizeitangebot bekannter zu machen, haben verschiedene Tourismusorganisationen eine zweite Idee lanciert: den Ferienclub Oberwallis. Dieser veröffentlicht im Juni ein Informationsbüchlein, das in 75 verschiedenen Kategorien rund 500 Angebote auflistet. Wo kann man Pit-Pat oder Boccia spielen, wer vermietet Boote im Oberwallis oder wo erhält man ein Fischerpatent? Solche Fragen werden in der neuen Broschüre beantwortet. Zahlreiche Angebote sind für Ferienclubmitglieder günstiger. Preiswert sind auch die Hotelangebote des Ferienclub Oberwallis. Dieser verkauft nämlich Hotelvouchers für 45.60 und 75 Franken, die in über 100 Hotels im Oberwallis eingelöst werden können. Für Kinder werden attraktive Ermässigungen gewährt.

Der Individualgast könne von zuhause aus die Voucher bestellen und wisse so genau, wieviel ihn die Ferien schliesslich kosten, betont Initiant *Markus Schmid*. Er arbeitet als Marketingleiter beim Verkehrsverein Breiten-Mörel, der zugleich als einzige Buchungsstelle des Ferienclubs auftritt. Gerade in Verbindung mit dem Regionalpass biete der Ferienclub eine attraktive Möglichkeit, in den verschiedensten Stationen zu übernachten und so das ganze Oberwallis kennenzulernen. Einziger Wermutstropfen: Zermatt, Saas-Fee und Leukerbad sind im Ferienclub Oberwallis nicht dabei.

Saas Fee

Ja zum Road-Pricing

Als erste Gemeinde der Schweiz führt Saas Fee ein Road-Pricing ein. Mit der Strassenbenützungsgebühr soll der Konflikt zwischen Touristen und Elektromobilen entschärft werden.

Noch im vergangenen Jahr haben die Stimmberechtigten von Saas Fee das Road-Pricing abgelehnt. Im zweiten, leicht überarbeiteten Anlauf hat es nun geklappt. Bei einer Stimmbeteiligung von 57% haben sich drei Viertel für verkehrsberuhigende Massnahmen im Dorfzentrum ausgesprochen. In einer Zusatzfrage konnten die Stimmbürger zwischen einer Einbahnvariante oder der neuen Strassenbenützungsgebühr entscheiden. 57% sprachen sich schliesslich für das neuartige Road-Pricing aus.

«Wir hoffen dadurch den Elektromobilverkehr im Dorfkern zu halbieren und somit unseren Kurort für Gäste aufzuwerten», sagte Gemeindepräsident *Claude Bumann*. Bis zur nächsten Wintersaison sollen die ersten der insgesamt 16 elektronischen Messstationen auf zwei wichtigen Dorfstrassen aufgestellt sein. Zusätzlich werden sämtliche 250 Elektromobils mit Sensoren ausgerüstet. Die gesamten Investitionen von rund 250 000 Franken gehen zulasten der Gemeinde. Während der Hochsaison dürfte zwischen 9 und 11 Uhr sowie 15 bis 17 Uhr eine Fahrt durchs Dorfzentrum rund 2 bis 3 Franken kosten. Die definitive Inbetriebnahme auf den Sommer 1999 könnte sich allerdings verzögern. Gegner erwägen rechtliche Schritte gegen das Road-Pricing. Es bringe wenig und benachteiligte die Anwohner, sagt *Paul Bumann*, Hotelier und Gemeinderat. *GER*

Reka

Guter Start ins 1998

Die Schweizer Reisekasse (Reka) ist gut ins laufende Jahr gestartet. Nach 100 Tagen waren 6,7% mehr Reka-Checks verkauft, und die Ferienwohnungsbuchungen liegen 9% über der Vorjahresperiode, wie die Reka an ihrer Generalversammlung in Brunnen SZ bekanntgab.

Wie bereits bekannt, steigerte die Reka 1997 ihren Verkauf von Reisechecks um 2,2% auf 340 Mio. Franken. Mehr als 70% davon wurden von Arbeitgebern ihren Mitarbeitern mit einer nahmhaften Verbilligung abgegeben. Von den Reka-Checks profitierten letztlich auch Tourismus und Verkehr in der Schweiz: 344 Mio. solche Checks flossen 1997 in diesen Wirtschaftszweig. *FM*

Neu in die Verwaltung gewählt wurden: Peter Heinzer Direktor Luftseilbahnen Fiesch-Eggishorn, Christine Luchsinger, Schweizerischer Gewerkschaftsbund, Max Schärer, Personalchef Müller Martini Druckverarbeitungs-Systeme AG und Peter Gysin, Leiter Salär- und Guthabenverwaltung Ciba Spezialitätenchemie AG.

SWISSORAMA

Wieder Dividenden der Luftseilbahnen Saas-Fee: Bei den Luftseilbahnen Saas-Fee AG geht es wieder bergauf. Die Zahl der beförderten Personen konnte um knapp eine Viertelmillion gesteigert werden. Der Gesamtumsatz stieg um 660 000 Franken auf 26,66 Mio. Franken. Der Cash-flow beträgt 7,6 Mio. Franken. Nachdem im letzten Jahr auf eine Dividende verzichtet werden musste, kommen die Aktionäre in diesem Jahr in den Genuss einer Auszahlung von 4%. *GER*

*

Tourismusverein Grächen in Finanznöten: Die Grächner Hotellerie verlor 1997 8,9%, die Parahotellerie gleich 11% ihrer Logiernächte. Einbussen, die sich auch in der Rechnung des Tourismusvereins niederschlagen. Statt des budgetierten Verlustes von 38 000 Franken, klafft nun ein Loch von 148 000 Franken. Kommt hinzu, dass Schulden in Höhe von rund 700 000 Franken auf dem Tourismusverein lasten. Dieser möchte deshalb neue Geldquellen erschliessen und die kommunale Tourismusförderungstaxe einführen. Dagegen setzt sich allerdings der Gemeinderat zur Wehr. Eine zusätzliche finanzielle Belastung könne dem Gewerbe und den Bahnen, aber auch der Gemeinde nicht mehr zugemutet werden, argumentiert Gemeindepräsident *Silvio Walter* im Walliser Boten. Er verlangt deshalb vom Tourismusverein, Gesamtbudget und Rechnung inskünftig ausgeglichen zu gestalten. *GER*

*

Goms Tourismus verzichtet auf Messebesuche: Goms Tourismus wird inskünftig nicht mehr auf Tourismusmessen für neue Kundschaft werben. Dieser Grundsatz steht im neuen Marketingkonzept, das sich vermehrt auf die Stammgäste ausrichtet. Zudem legt das Papier klare Prioritäten fest: Der Deutschschweiz (ohne auf die Graubünden ausgerichtete Ostschweiz) sowie Baden-Württemberg werden erste Prioritäten eingeräumt. Als weitere Märkte sollen Holland, Belgien, Nordrhein-Westfalen, Hamburg, Bremen und in Italien der Grossraum Mailand bearbeitet werden. *GER*

*

Klare Rollentrennung in Leukerbad: Der Bäderkurort hat in den vergangenen Jahren eine enorme Infrastruktur aufgebaut – und sich auch entsprechend verschuldet. In den meisten dieser Gesellschaften haben die Burger- oder die Munizipalgemeinde und somit Präsident *Otto G. Loretan*, Nationalrat, den Ton angegeben. Im Zuge der dringend nötigen Sanierungsmassnahmen drängt sich nun eine klare Rollenverteilung zwischen der Gemeinde und den einzelnen Gesellschaften auf. Als Folge davon wird sich Otto G. Loretan, der die Entwicklung von Leukerbad massgeblich vorangetrieben hat, die meisten Verwaltungsmandate niederlegen. Über die Details des Sanierungsprojektes soll noch vor dem Sommer informiert werden. *GER*

*

Das Heididorf in Maienfeld wird am 14. Mai eröffnet. Die offiziellen Eröffnungsfeierlichkeiten finden vom 15. bis 17. Mai statt. Bis zu diesem Datum werden das Heidi Haus und die direkte Umgebung fertiggestellt sein. Die im Projekt vorgesehene Begegnungsstätte wird vorerst als Provisorium zur Verfügung stehen. Zur Eröffnung soll auch der neue Heidi-Poststempel bereit sein. Die Heididorf-Angebote sind über Graubünden Tours buchbar. *CM*

Oberengadin

St. Moritz pusht Marke «Engadin»

«Engadin St. Moritz» heisst fortan die touristische Destination Oberengadin. Der Name des mit 125 Jahren ältesten regionalen Verkehrsvereins lautet «Ferienregion Engadin».

SILVIA CANTIENI

Mit über 50 000 Gästebetten ist das Oberengadin die grösste touristische Destination der Schweiz. Fortan tritt die Region zweigleisig im Markt auf, «unmissverständlich mit zwei Namensgebungen», wie sich der Präsident der heute noch Verkehrsverein Oberengadin (VVOE) genannten touristischen Trägerorganisation ausdrückte. Touristisch, so *Christian Walther* (Pontresina) an der ausserordentlichen VVOE-Generalversammlung in St. Moritz, heisst die Destination Oberengadin nun laut offizieller Schriftweise «Engadin St. Moritz». Gleichzeitig hat die Versammlung den Namen ihres 125jährigen Vereins – des ältesten regionalen Verkehrsvereins der Schweiz – in «Ferienregion Engadin» umgewandelt und einstimmig neue Statuten genehmigt.

Konsequente Verknüpfung

Durch die konsequente Verknüpfung mit dem weltweit bekannten Namen St. Moritz soll das Oberengadin selber bekannt und besser lokalisiert werden. Die Übersetzungen «Ober-/Unterengadin» entfallen, was die Marke stärkt. Sämtliche Informationen (Wetter, Schnee) können in allen Sprache einheitlich mit den offiziellen Regionalwerten erfolgen. Nach Ansicht der Tourismusexponenten hat das Oberengadin damit gute Voraussetzungen für das in der Schweiz aktuelle Destinationsmanagement der Regionen geschaffen. Walther informierte die Versammlung dahingehend, dass das Unterengadin über die neue Namensgebung im Bild sei. Dort sei das romanische «Engiadina» eher der gefragte Begriff. Sollte der Wunsch nach einem Anschluss an die deutsche Version gedeihen, so sei dies möglich.

Kommissionen müssen arbeiten

Alle neuen Namensgebungen sind geschützt. Die zwölf an der Ferienregion Engadin beteiligten Orte zwischen Maloja uns S-chanf können zusätzlich oder an Stelle von St. Moritz auch ihren eigenen Ortsnamen erwähnen. Ist der Begriff Engadin noch nicht bekannt, kann die Wortfolge des Markennamens bei Bedarf auf «St. Moritz Engadin» umgekehrt werden. «Es wurde für die Namens-Odyssee viel Papier produziert», befand der VVOE-Vorsitzende. Walther gibt das Präsidium an der Generalversammlung vom 10. Juli ab. Der neue Vorstand umfasst sieben Personen, wobei deren fünf den ständigen Kommissionen Finanzen, Marketing, Kultur, Sport und Golf vorstehen. «Die Zeit der kopfnickenden Gremien ist vorbei, die Kommissionen müssen arbeiten», so Walther. Der Vorstand setzt sich aus fünf Subregional- sowie je einem Gemeinde- und Bergbahnenvertreter zusammen. Zweck der Ferienregion Engadin ist die Förderung des Tourismus in der Region, insbesondere die sinnvolle Koordination verschiedener Aktivitäten der Leistungsträger und Mitglieder. Diese Ziele sollen namentlich durch die Pflege der Marke und des Images, aber auch durch die Sicherstellung einer lückenlosen Dienstleistungskette für den Gast erreicht werden. Als Verkaufsorganisation der Region ist «Engadin Ferien», ein Unternehmen der Oberengadiner Bergbahnen, aktiv.

DRUCKFRISCH

Routenführer lassen kaum Fragen offen

Die drei offiziellen Routenführer für das Veloland Schweiz sind erschienen. Die Führer in Form von Ringbüchern lassen den Velofahrern kaum Fragen offen. Die abgedruckten Kartenausschnitte im Massstab 1:100 000 sind mit Distanz- und Höhenmeterangaben ergänzt. Fahrpläne mit Tarifen informieren über Strecken, die für den Veloverlad empfohlen werden. Zahlreiche farbige Illustrationen locken zur Besichtigung von Sehenswürdigkeiten. In der Rubrik Verpflegung und Übernachtung kann der Velofahrer zwischen Hotel, Jugendherberge, Bead & Breakfest und Schlafen im Stroh auswählen.

In jedem der drei Bände werden jeweils drei Routen vorgestellt: Band 1 «Mit dem Strom oder in Richtung Süden» enthält Rhone-, Rhein- und Nord-Süd-Route, Band 2 «Vom Familienspass zur sportlichen Herausforderung» die Alpenpanorama-, Graubünden- und die Mittelland-Route, Band 3 «Der Jura – die Aare und die Seen» die Jura-, Aare- und Seenroute.

Die Routenführer sind im Werd Verlag erschienen. Sie kosten 37.90 Franken, die Übersichtskarte 19.80 Franken. Bei Schweiz Tourismus ist ein Velopros[illegible] erhältlich. *SF*

Expo.01 und SDM

Ab April 1999 verkauft SDM die Expo.01

Nun ist es offiziell: Switzerland Destination Management SDM und Expo.01 machen gemeinsame Sache: Die Absichtserklärung zur Zusammenarbeit ist unterzeichnet. SDM ist einzige und offizielle Vertriebsorganisation der Expo.01 und wird kombinierte Eintritte und Packages anbieten.

CHRISTINE KÜNZLER

Für Madame Expo, *Jacqueline Fendt,* entspricht die Zusammenarbeit mit SDM der Expo-Philosophie: Beide Organisationen sind jung, dynamisch und innovativ. Im April 1999 – in einem Jahr also – sollen die Tour Operators am STM in Neuenburg die ersten Expo-Pakete kaufen können.

Ausser einzelnen Eintrittstickets läuft alles über SDM. Standardprodukte enthalten den Eintritt sowie verschiedene Basisangebote wie Transporttickets. Packages sollen so weit wie möglich auf den individuellen Gast zugeschnitten werden. Übernehmen wird SDM aber auch bereits bestehende Angebote von verschiedenen touristischen Organisationen. Weiter ist eine Art Bettenbörse vorgesehen: Der Gast soll auch ganz kurzfristig ein Hotelbett reservieren können. Die Preise aller Angebote sind in Schweizer Franken und Euro angegeben.

72,6% der Expo-Besucher sind aus der Schweiz, 3,2% sind Ausland-Schweizer, 6,1% sind Feriengäste und 18% stammen aus der Grenzregion: So sieht der Expo-Finanzdirektor *Rudolf Burkhalter* die Zusammensetzung der erwarteten 6 Mio. Expo-Besucher. 12 000 Betten in bestehenden Hotels, weitere in Modulhotels und Zelten sollen die Gäste aufnehmen. Gäste, die dem Expobesuch eine Reise durch die Schweiz anhängen, werden direkt oder indirekt bei SDM landen. Bucht der Gast direkt, kann er das über das CallCenter oder via Internet tun. Der Gast kann sein Paket aber auch über das Reisebüro kaufen.

Die interessierten Tourismusorganisationen können ihre Pakete schnüren und sich mit Anbietern organisieren, erklärt Burkhalter das Vorgehen. Der Verein Région des trois Lacs soll die touristischen Angebote bündeln und die Angebote der Tourismusorganisationen des Dreiseengebiets koordinieren. Davon hänge der spätere touristische Erfolg dieser Region ab, hält Burkhalter fest. «Bis anhin fehlt es am Willen, diese Region touristisch zu vermarkten», sagt er. Es sei jedoch nicht einsichtig, weshalb die Region touristisch weniger attraktiv sein soll als beispielsweise das Elsass.

Im Oktober wird sich zeigen, ob SDM funktioniert: Sie übernimmt den Vertrieb des Fête de Vignerons in Vevey. Grossanlässe, so sagt der stellvertretende SDM-Direktor *Christian Vultier,* sollen eine der SDM-Kernkompetenzen werden.

Die Zusammenarbeit zwischen SDM und der Expo.01 ist besiegelt: (Von links) Jacqueline Fendt, Expo-Direktorin, Dick F. Marty, SDM-Präsident, Michel Ferla, ST, Alfred E. Urfer, SHV-Präsident, Christian Vultier, SDM. *Foto: Felix Maurhofer*

SDM – die Buchungsstelle

Switzerland Destination Management (SDM) ist eine Informations- und Buchungsstelle für das gesamte touristische Angebot der Schweiz. Diese Angebote werden auf einer eigenen Computer-Reservations-Plattform gesammelt und Individualkunden, Geschäftskunden sowie TOs zugänglich gemacht. Ziel von SDM ist, den Gästen den Zugang zu wettbewerbsfähigen, reservierbaren schweizerischen Tourismus-Angeboten zu erleichtern. SDM soll den Leistungsanbietern zu Auslastungs- und Ertragssteigerungen verhelfen. Mit SDM soll die Schweiz im internationalen Umfeld als bevorzugte Destination wahrgenommen und einfach und bequem gebucht werden können.

SDM arbeitet mit den Basisprodukten Übernachtung, Transport, Event sowie Packages. SDM, in der Rechtsform eine AG, bearbeitet Angebot und Nachfrage mit «Deskline» und einem gesamteuropäischen Call Center. Die Produkte-Promotionen werden für SDM durch Schweiz Tourismus und andere SDM-Partner koordiniert und durchgeführt. Der SDM-Direktverkauf erfolgt einerseits über das eigene Call Center und über die Webseite. *FM*

Tourex

Der neue Präsident will mehr Professionalität

Für den neuen Präsidenten der Schweizerischen Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (Tourex), Daniele Burckhardt, gibt es drei Szenarien: Es geht weiter wie bis anhin, die Vereinigung wird aufgelöst oder aber sie wird professionalisiert. Er strebt die dritte Variante an.

CHRISTINE KÜNZLER

Daniele Burckhardt, Ticino Turismo, präsidiert seit dem letzten Wochenende die Tourex-Vereinigung. Er ersetzt *Doris Kohler,* PR-Verantwortliche beim Freilichtmuseum Ballenberg, die nach zwei Jahren aus persönlichen Gründen zurücktritt (siehe letzten Abschnitt). Er will, das sagt er klar, aus der Tourex keine Amicale machen. Lieber sei es ihm, die Vereinigung aufzulösen, wenn die Professionalisierung nicht gelinge. Die Tourex so zu lassen wie sie sei, bedeute den längerfristigen Schritt in Richtung Amicale oder Service-Club. «Wir könnten uns auch eine Fusion mit anderen Vereinigungen überlegen – doch das hätte eine Verwässerung zur Folge.»

Kurz: Burckhardt, von der Vereinigungsversammlung in Disentis mit Akklamation gewählt, will bis Ende April 2000 mit seinem Vorstandsteam «in der Vereinigung etwas bewegen.» In den nächsten zwei Jahre stehen der Tourex-Vereinigung nebst dem Präsidenten und früheren Vorstandsmitglied Daniele Burckhardt folgende Mitglieder vor: Vizepräsidentin *Regi Wittwer* (Berner Oberland Tourismus), Sekretariat *Thomas Erne* (Verkehrsverein Lötschental), Weiterbildung *Bruno Gantenbein* (Verkehrsverein Disentis), Mitglieder-Sevice *Hans Ueli Hänzi* (bisher, Bern Airport Tours), Finanzen *Etienne Languetin* (bisher, Hotelplan Lausanne) und Key Accounts *André Lüthi* (Globetrotter Travel Service).

Die Tourex, der zurzeit 103 Mitglieder angehören, «hat ein klares USP», hält Burckhardt fest. «Der Vereinigung gehören einflussreiche Mitarbeiter von verschiedensten touristischen Organisationen und Unternehmen an.» Etwa 40% aller Mitglieder arbeiten im Outgoing-Sektor.

Eine VIP-Datenbank

Noch in diesem Jahr will der Präsident eine Tourex-VIP-Datenbank für Medien, Institute und Verbände realisieren. «So ist ersichtlich, wer welche Stärken und Kontakte hat und welche Dienstleistungen anbieten kann», erklärt er.

Die Tourex-Mitglieder sollen von «top Weiterbildungsmöglichkeiten» profitieren können. Zudem wolle Burckhardt ein Netzwerk aufbauen, das optimal genutzt werden kann. Das Sekretariat soll professionalisiert – und von einem Mitglied betreut werden. Weil das alles höhere Mitgliederbeiträge zur Folge haben müss, möchte der Präsident für die Tourexler gewisse (finanzielle) Anreize, wie zum Beispiel Vergünstigungen, schaffen. Dienstleistungen optimieren, den Mitgliederservice ausbauen, PR-Aktionen lancieren, mehr Mitsprache bei Verbänden erreichen sind weitere Ziele, die Burckhardt sich und den Vorstandsmitgliedern setzt. Den Refresher für Externe öffnen und die Tourex-Vereinigung an Messen präsentieren, sind weitere Ideen, die er prüfen will.

«Eine gute Zeit»

Der abtretende Präsidentin, Doris Kohler, «fehlte vor allem die Zeit», um ihr Amt weiterauszuüben, weil sie beruflich sehr engagiert sei. «Zudem fand ich es besser, nicht mitten in der Amtszeit zu wechseln», sagt sie. Nach zwei Jahren Präsidentin und einem Jahr Vorstandsmitglied hätte sie die Vereinigung infolge der Amtszeitbeschränkung nur noch ein Jahr präsidieren können. Sie habe, so sagt sie rückblickend, einiges aufgebaut, das es nun umzusetzen gelte. So habe sich der Vorstand beispielsweise engagiert, den Namen Tourex ins Gespräch zu bringen. «Wir haben dieses Jahr neun Experten für die Tourismus-Experten-Prüfung gestellt», hält sie fest. Seit wenigen Tagen hat Tourex auch einen offiziellen Sitz in der Prüfungskommission. «Für uns ist es wichtig, rechtzeitig vor der Diplomverleihung Einfluss nehmen zu können.» Die Mitsprache in verschiedenen Gremien zu fördern, sei ein grundsätzliches Ziel, das sie und die Vorstandsmitglieder verfolgt hätten. Zudem hat sie vor zwei Jahren die Forumsveranstaltungen und den Newsletter eingeführt. Was sie – aus Zeitgründen – nicht geschafft habe, sei «die Annäherung der Tourex an die beiden Vereinigungen Frauen im Tourismus (FIT) und Verband Schweizer Tourismusdirektoren (VSTD).»

«Es war eine gute Zeit im Vorstand», zieht Doris Kohler Bilanz. «Das Zusammengehörigkeitsgefühl zwischen den Incoming- und den Outgoing-Leuten war beeindruckend.»

Die Vereinigungsversammlung beschloss, den Mitgliederbeitrag bei 100 Franken zu belassen und die Positionierung des Berufsbilds weiter zu fördern. Das nächste Forum findet im November statt. Der Refresher im April 1999 hat die Tourex-Positionierung zum Thema.

Der neue Vorstand: (von links oben) Regi Wittwer, Etienne Languetin, Daniele Burckhardt, Hans Ueli Hänzi, André Lüthi, Bruno Gantenbein und Thomas Erne. Oben: Die abtretende Präsidentin Doris Kohler. *Fotos: Christine Künzler*

Geldspielautomaten

Missmut über Entscheid

Die Initianten der vom Bundesrat gestoppten Automaten-Casinos haben überrascht auf den Entscheid reagiert. In Sarnen bereitet das Verbot Bauchweh, in Bellinzona ist man konsterniert und in Lenzerheide schlicht sprachlos.

Der Bundesrat stoppt die reinen Automaten-Casinos. Mit einer Übergangsregelung will er eine Präjudizierung des neuen Spielbankengesetzes verhindern, das im Jahr 2000 in Kraft treten soll. Auch Spielbanken mit Tischspiel-Angeboten sollen eine Konzessionierungschance haben. Konkret gestoppt werden geplante Automaten-Casinos in Bellinzona, Chur, Valbella Lenzerheide, Sarnen und Pfäffikon. Die Kantone Tessin, Graubünden, Obwalden und Schwyz hätten einschlägige Mahnungen des Bundes im letzten Jahr nicht ernst genommen, kritisierte Justizminister *Arnold Koller*. Koller sagte, er habe die Notbremse gezogen, um zu verhindern, dass bei Inkrafttreten des Spielbankengesetzes bereits 50 bis 60 Casinos bestünden. Die bereits in Betrieb genommenen Automaten-Casinos in Mendrisio und Herisau müssten allerdings nicht geschlossen werden.

Heftige Reaktionen

Am weitesten geht der Kanton Graubünden in seiner Reaktion. Dort wird gar die Verfassungsmässigkeit des bundesrätlichen Entscheides in Frage gestellt. Der Initiant des Casinos in Lenzerheide war schlicht und einfach sprachlos. Deutliche Worte hingegen fand der Tessiner Justizdirektor *Alex Pedrazzini*. Für ihn ist der Entscheid des Bundesrates «ein Ziegelstein, der uns auf den Kopf fällt». Ganz überraschend komme der Entscheid des Bundesrates aber nicht, da man gewusst habe, dass man sich auf einem juristischen Minenfeld bewege. Beim Verkehrsverein Bellinzona, dem Hauptaktionär des geplanten Kursaals von Bellinzona, löste der Entscheid des Bundesrates Bestürzung aus. Der neue Kursaal von Bellinzona sollte im kommenden Sommer mit 170 Geldspielautomaten eröffnet werden.

In Sarnen steht alles bereit für die Eröffnung des Casinos mit 100 Geldspielautomaten am 30. April. Deshalb bereitet der Stopp des Bundesrates der Obwaldner Regierungsrätin *Elisabeth Gander* «etwas Bauchweh». Der Bundesrat habe rechtzeitig Kenntnis von den Sarner Casinoplänen erhalten. Zu prüfen gelte es nun insbesondere, ob die installierten Automaten überhaupt von der erlassenen Übergangsregelung des Bundesrates betroffen seien. In einer Mitteilung schreibt die Casino Obwalden AG, die vom Bundesamt für Polizeiwesen homologierten Automaten und Jackpot-Systeme seien von der Verordnung mit Stichtag 22. April nicht betroffen. Das Casino ist zwar noch nicht offiziell eröffnet, doch seien die Anlagen betriebsbereit. *FM*

REKLAME

Tou-
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.
rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.
us
Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.
iva
Geschäftssitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

Zermatt und St. Moritz: Logiernächte im Februar

Deutsche entdecken Zermatt – Italiener St. Moritz

Im Februar zählten die Zermatter 146 560 Logiernächte. Das sind 20,4% mehr als im Vorjahr. Der Nobelort steigerte die Auslastung von 68,9% auf 82,3%. Dank einem Joint Venture mit der Firma «Ricola» kamen wesentlich mehr Deutsche nach Zermatt. Das vergleichbare St. Moritz schrieb im Februar ein Minus von 0,6% bei einer Auslastung von 79,5%. Das grösste Plus brachten die Italiener.

CHRISTINE KÜNZLER

Zermatt ist bei den deutschen Gästen offenbar beliebter als St. Moritz: Im Januar und Februar 1998 brachten sie Zermatt 68 247 und St. Moritz 56 070 Logiernächte. *Foto: Verkehrsverein Zermatt*

Der Zermatter Kurdirektor *Amadé Perrig* vermutet, dass einige amerikanische Journalisten zum erfolgreichen Februar beigetragen haben. «Sie erklärten Zermatt zum weltweit besten Winterkurort.» Die Statistik zeigt: im Februar besuchten 3641 (54,8%) zusätzliche Gäste aus Amerika Zermatt. Am happigsten eingeschenkt aber hat das Plus an deutschen Gästen: 6982 (22,2%). Ähnlich gestiegen ist die Anzahl der Schweizer Gäste (+6146 oder 12,6%). Auch die englischen Gäste sind wieder zahlreicher geworden (+4892 oder 57,1%). 16 346 (27,1%) Logiernächte mehr als im letzten Februar haben die Europäer den Zermattern gesamthaft beschert.

«Wir haben unsere Marketingmittel gut eingesetzt», kommentiert Perrig die Zunahmen. In Deutschland dürfte sich die Zusammenarbeit mit Ricola ausgewirkt haben, vermutet er. «In 21 000 Apotheken oder Drogerien in Deutschland hat Ricola während drei Monaten mit dem Matterhorn und der reinen Luft in Zermatt geworben.» Zudem sei ein Wettbewerb in einer 10-Millionen-Auflage ausgeschrieben worden. Zu gewinnen gab es Ferienwochen in Zermatt. Diese Aufenthalte seien denn auch die einzigen Kosten, die Zermatt aus diesem Joint Venture erwachsen. Auch im Januar verzeichnete Zermatt 2865 (10,6%) zusätzliche Logiernächte von Deutschen.

Gut ausgelastetes St. Moritz

«Wir hatten im Februar ein Logiernächteplus von über 20% und die St. Moritzer ein Minus.» Warum das so ist, könne sich Perrig nicht vorstellen. Der St. Moritzer Kurdirektor *Hans-Peter Danuser* jedoch hat die Erklärung: «Im Februar leben wir von den Events. Die Hotels waren weitgehend ausgelastet.» Laut Bundesamt für Statistik betrug die Auslastung im Februar 1998 in St. Moritz 79,5% und in Zermatt 82,3%. Im gleichen Monat im Vorjahr waren St. Moritz zu 80% und Zermatt zu 68,9% ausgelastet. Das erklärt zwar teilweise die Steigerung in Zermatt, eine Zunahme wäre jedoch auch für St. Moritz noch möglich gewesen. Doch für Danuser zählt die Wertschöpfung mehr als die reine Anzahl der Logiernächte. Zermatt, sagt er, habe im Februar eine andere Kundschaft: nämlich Skifahrer. Punkto Wertschöpfung – Plus und Minus hin oder her – brächten Event-Kunden jedoch mehr. Der Februar sei von der Substanz her einer der besten Monate für St. Moritz. «Wir haben während dieser Zeit viele Events und die reichsten Leute der Welt», fasst Danuser zusammen. In St. Moritz – nicht nur im Februar – gebe der Gast täglich durchschnittlich 1000 Franken aus, schätzt er. Im Januar hatte St. Moritz total 17,2% mehr Logiernächte als im Vorjahr, Zermatt 18,4%.

Mehr italienische Gäste

In St. Moritz fällt die Zunahme von italienischen Feriengästen auf, die im Februar dort weilten: 9603 oder 197,5%. Das liege unter anderem am ehemaligen Club-Med-Hotel Reine-Victoria, das seit diesem Winter von der italienischen universitätsnahen Organisation Tivigest geführt werde. «Vor rund einem Jahr hatten wir 40 italienische Journalisten eingeladen. Das hatte viel Publizität in den Medien zur Folge», erklärt Danuser weitere Einflüsse. Nennenswerte Steigerungen kann St. Moritz im Februar nur noch aus Amerika – vor allem den USA – verbuchen (+1246, 18,2%). Bei den deutschen und Schweizer Gästen war St. Moritz im Februar weniger gefragt: –5,7% oder 1636 Logiernächte bei den Deutschen und –3,6% oder 1639 Logiernächte bei den Schweizern. Alles in allem generierten die europäischen Gäste im Februar 934 (1,3%) zusätzliche Logiernächte.

BÖRSENSPIEGEL APRIL

Vor allem Casino-Papiere waren stark gesucht

An der Börse waren in letzter Zeit vor allem die Casino-Papiere stark gesucht. Dagegen eher offeriert waren die Thermalbäder- und Hotelaktien. Mehr Nachfrage ist bei den Raststätten festzustellen.

MEINRAD G. SCHNELLMANN

Bekanntlich eskompiert die Börse die Zukunftsaussichten der Gesellschaften mit einer Vorausschau auf 6 bis teilweise 18 Monate. Mit andern Worten heisst dies, dass man bereits heute die Ertragszahlen der Firmen für das Geschäftsjahr 1999 teilweise vorwegnimmt. In der letzten Berichtsperiode waren vor allem die schweizerischen Casino-Papiere stark gesucht, während die Thermalbäder- und Hotelaktien eher offeriert waren. Bekanntlich stehen die schweizerischen Hotels vor einem grossen Investitionsstau, der in den nächsten Jahren kaum zu bewältigen ist, um den heutigen Anforderungen der Kunden zu genügen. Mehr Nachfrage als bei den Hotelwerten ist in den Valoren der diversen Raststätten-Gesellschaften zu beobachten. Die Zukunftsaussichten für den schweizerischen Tourismus erscheinen derzeit wieder im positiven Lichte.

Das grosse Geld bei den Casino-Gesellschaften dürfte wahrscheinlich erst nach dem Jahre 2000 erfolgen. Die Zukunftserwartungen scheinen bei gewissen Unterhaltungsstätten extrem gross zu sein.

→ Gerechtfertigt ist die Kursavance bei den **Kongresshaus Zürich AG**, die einen Nominalwert von 1000 Franken aufweist und eine Dividende von 5% auszahlen, was bei einem Kurs von 850 Franken gute 5,8% ergibt. Das kleine Aktienkapital von lediglich 5 Millionen lässt nur ein geringer Teil an flottanten Titeln zu. Der Grossteil der Werte befinden sich in festen Händen. Derzeit werden die Aktien bei 580 Franken gesucht, ohne dass eine Offerte vorliegt.

↗ Auf einem neuen Höchtkurs bewegen sich auch die Valoren der **Kursaal Casino AG Luzern,** was ein «all-time-high-Kurs» bedeutet. Die 500er Valoren werden bald zum dreifachen Nominalwert gehandelt, während die analogen 100er Stücke bei knapp 300 Franken die Hand wechseln. Bei solchen massiven Kursavancen sollte eine Kapitalerhöhung durchgezogen werden. Entsprechend könnte auch ein gutes Agio einverlangt werden. Das «Timing», die tiefen Zinsen und die positiven Aussichten sollten für eine entsprechende Transaktion genutzt werden.

↗ Analoge Überlegungen hat das **Stadtcasino Baden** angestellt. Das Aktienkapital soll demnächst von 5 auf 10 Mio. erhöht werden. Der Titel hat sich innerhalb von zwei Jahren verdoppelt. Bei diesem 300 Franken Nominaltitel kann ein bedeutendes Agio kassiert werden.

↗ Die Papiere der **Kongress und Kursaal Bern,** die anlässlich der letzten Kapitalerhöhung massiv unter Druck geraten sind und die Titel von 350 Franken bis auf 200 Fraken zurückgedrängt wurden, liegen derzeit wieder 10 bis 15% über dem Tiefstkurs. Die Aktien notieren heute 230 Franken Geld und 240 Franken Brief. Diese Werte scheinen auf mittlere Frist nicht allzu teuer zu sein.

↗ Ohne Kapitalerhöhung hat die **Kurhausgesellschaft Interlaken** eine analoge Kursentwicklung hinter sich. Der Wert verkehrte vor 1,5 Jahren noch bei 350 Franken und sackte nach Bekanntwerden des schlechteren Ergebnisses um fast die Hälfte ab. Heute liegen die Papiere wieder bei 210 Franken in der Nachfrage. Für dieses Jahr wird eine Trendwende erwartet.

Raststätten legen zu

↗ Gute Nachfrage herrscht auch nach den Werten der Autobahnraststätten, vorab bei der **Raststätte A2 Uri,** wo teilweise die hohen Briefkurse immer wieder bezahlt werden. Die Inhaber- und Namenwerte verkehrten zu Höchstkursen von 3800 Franken, was bei einer 30prozentigen Dividende immer noch eine knapp 4prozentige Rendite gibt. Der soeben publizierte Abschluss weist einen Reingewinn auf Höhe des Vorjahres auf, während der Cash flow um 14% höher ausgewiesen wurde. Die Titel liegen derzeit bei 3700 Franken Geld und 3800 Brief im Markte, was für Inhaber- und Namenwerte gilt.

↗ Die Aktien der **Raststätte Rheintal AG** wurden vor einigen Monaten zu Tiefstkursen von 1300 Franken umgesetzt. Nach Bekanntgabe der Dividendenanhebung von 60 Franken auf 70 Franken wurde der Titel wieder auf 1400 Franken angehoben. Derzeit liegt zum erwähnten Preise Nachfrage vor und bei 1500 Franken werden Titel wieder offeriert.

↗ Hervorragende Daten weisen auch die **Thurgau Autobahnraststätte** auf, die nur sehr sporadisch zum Handel gelangen und sich zwischen 3700 und 3900 Franken bewegen.

→ Die **Raststätte Gestione Stalvedro SA,** Airolo, werden nur sehr selten gehandelt. Die Höchstpreise in diesem Jahr lagen bei 1800 Franken, was bei einer 100fränkigen Dividende 5,5% Rendite ergibt. Das kleine Akteinkapital von 2,65 Mio. Franken befindet sich mehrheitlich in festen Händen, so dass ein sehr geringer «Freefloat» vorhanden ist.

Thermen unter Druck

→ Massiv unter Druck kamen in den vergangenen Wochen die Werte der **Thermalbad Zurzach AG**, die von 740 bis auf 680 Franken zurückgedrängt wurden. Bekanntlich ist in den letzten Jahren die Ertragskraft gesunken, wobei die Bilanz gute analytische Eckdaten aufweist. Mit einem Kurs von knapp 700 Franken kann dort eine Anlage längerfristig positiv beurteilt werden. Der übergrosse Abgabedruck von Papieren von ca. 600 bis 800 Stück stand nur eine geringe Nachfrage gegenüber. Ebenfalls auf der Verkäuferliste bewegen sich die Aktien der Thermalbäder und Grand-Hotels Bad Ragaz, die einen Tiefstkurs von 7300 Franken markierten. Einige Dutzend Stücke wurden am Markte offeriert und neue Käufer konnten nur zu massiv tiefren Preisen gefunden werden. Die 10prozentige Reduktion auf dem Pensionspreis scheint für eine Kursstütze nicht zu genügen. Derzeit liegen die Titel bei 7500 Franken Brief im Markte, ohne dass eine Nachfrage vorhanden ist.

↗ Neue Höchstkurse erreichte das **Suvretta-Haus,** St. Moritz, wo Preise zwischen 10 000 und 12 000 Franken toleriert wurden.

↗ Recht unerfreulich ist die Kursentwicklung des **Hotels Unions AG,** Luzern, deren Valoren kontinuierlich 280 bis derzeit auf 150 Franken abgebröckelt sind. Der Ertragswert des Hotels ist stark gesunken. Das hat zur Folge, dass die Liegenschaft um einen grösseren Betrag abgeschrieben werden muss und daher ein Teil des Aktienkapitals verbraucht sein wird. Ebenso stehen grössere Investitionen bevor, was den Verwaltungsrat zu einer Neuorientierung zwingt. Die Titel liegen derzeit bei 150 Franken Brief im Markte ohne dass sich auf diesem Niveau Käufer einstellen.

NICHTKOTIERTE TOURISMUSAKTIEN

per 23. 4. 1998	Geld	Brief	+/- Vormt. Geld
Bahnen			
Arosa Bergbahnen AG, N*	230	250	– 10
Bergb. Crap Sogn Gion AG, Laax, N*	140	145	
Bergbahnen Disentis, I	1250	–	+ 25
Bergbahnen Gstaad-Saanenland, N	7	9	
Bergbahnen Unterwasser, I	550	–	
BET Engelberg–Titlis, I*	880	900	– 20
Davos–Parsenn AG, N*	295	305	
Diavolezza-Bahn AG, Pontresina, N*	2900	3000	– 100
Furtschellas-Bahn AG, Sils i.E., I*	185	200	
Gondelb. Grindelwald–Männlichen, I*	1400	1450	– 25
Hoch-Ybrig AG, I*	15	18	+ 3
Klosters–Madrisa Bergbahnen AG	600	650	
LSB Andermatt–Gemsstock, N/I	180	250	
LSB Celerina–Saluver, I*	550	650	– 75
LSB Fiesch–Eggishorn, I*	550	600	
LSB Klosters–Gotschnagrat, N/I*	1450	–	+ 25
LSB Saas-Fee AG, N/I*	850	925	
LSB Samnaun AG, I	1600	1700	
LSB Surlej–Silvaplana–Corv. AG, I*	850	900	
LSB Wangs–Pizol, I*	400	500	– 50
LSB Wengen–Männlichen, N	90	100	
Metschbahnen AG, Lenk, I	170	200	
Nandro-Bergbahnen AG, Savognin, I	120	140	
Pilatusbahnges., Alpnach, Prior, I	800	–	+ 40
Rigi Bahnen AG, Goldau, N	4	4.50	
Säntis-Schwebeb. AG, Urnäsch, N	950	–	+ 20
Schilthornbahn AG, Mürren, N	840	860	+ 25
Seilbahnen AG, Blatten, I	400	–	
SGV Vierwaldstättersee Prior, N	110	130	
Sportbahnen Bellwald	235	265	– 15
Sportbahnen Danis AG, N/I	1800	1900	
Sportbahnen Pischa AG, N*	500	530	
Standseilb. Zermatt–Sunegga AG, N/I	775	–	
Stätzerhorn AG, Churwalden, N	140	150	
Téléverbier SA, Martigny, I	335	365	
Torrentbahnen AG, Leukerbad, I*	250	350	
Zürichsee-Fähre Horgen–Meilen, N	6200	6350	+ 100
Zürichsee-Schiffahrtsgesellschaft, I	100	110	
Übrige			
Bad Schinznach AG, Prior, N	825	–	+ 100
Dolder Hotel & Verw. AG, Zürich, N	9600	9800	+ 300
Hotel Badrutt-Palace, St. Moritz, N	5000	–	
Hotel Bernina AG, Samedan, N/I	–	150	
Hotel Celerina, Cresta Pal., Celerina, I	450	–	
Hotel Schweizerhof AG, Bern «A», N	110	140	
KHE Konferenzhotel Egerkingen AG, I	475	500	+ 15
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	235	255	+ 30
Kurhotel Lenkerhof AG, Lenk, N	5	–	
Kursaal Casino AG, Luzern, N	1450	1500	+ 200
Park Hotels Waldhaus AG, Flims, N	975	1025	+ 50
Raststätte N2 Uri, I	3650	3800	
Raststätte Werdenberg, Sevelen, I	1400	1500	+ 150
Seiler Hotels Zermatt AG, Zermatt, N	400	420	
Thermalbad Zurzach AG, I	675	700	– 45
Schlussstand 15. 4. 1998		114.83 Punkte	
Schlussstand Vorperiode (15. 10. 1997)		116.47 Punkte	
Extremstände 1993/96 Tiefst/Höchst		112.96/127.90	

I = Inhaberaktien; N = Namenaktien; *Index-Titel

Quelle: Luzerner Regiobank AG

Zinsbedenken belasten Aktien

Launisch wie das Wetter erwies sich im April auch die Börse: Avancen und Rückschläge wechselten in bunter Reihenfolge ab, wobei die Minuszahlen die Oberhand behielten.

WERNER LEIBACHER

Die Rendite der Bundesanleihe ist jetzt immerhin wieder von 2,56% auf 3,06% vorangekommen – im langfristigen Vergleich kann dieses Niveau nach wie vor als niedrig beurteilt werden. Für die unmittelbare Zukunft verursacht es aber einige Bedenken: steigende Kapitalmarktzinsen waren noch nie günstig für die Aktienmärkte. Im touristischen Bereich hatten erstklassige Abschlusszahlen einen stimulierenden Effekt. Das ist etwa ersichtlich bei **Mövenpick,** wo auch die angekündigte verstärkte internationale Strategie einen Kursanstieg innert Monatsfrist um rund 30% auslöste. Auch die **Kuoni-Aktie** reagierte positiv auf die Unternehmensstrategie: hier kam es zu einem Kursfortschritt von rund 1500 Franken. **Prodega** (Cash & Carry) zogen ebenfalls deutlich an. Etwas ruhiger blieb es in den Airlines: sowohl bei **Crossair** wie bei **Swissair** dürfte ein rechter Teil des erfreulichen Abschlusswerks bereits vorweggenommen worden sein.

US-Airlines auf hohem Niveau

Immer noch hoch zu geht es bei den internationalen Airlines, sieht man von den schwergewichtig im fernen Osten verankerten **Singapore Airlines** und **JAL** ab, die den zusammengebrochenen Verkehr in dieser Region durch Abschläge zu spüren bekamen. Durchwegs auf Rekordniveau fliegen dagegen die Kurse der US-Airlines: **American Airlines** und **Delta Airlines** hatten für einmal den Vorzug vor **UAL.** Auch die europäischen Airlines wie **Lufthansa, KLM** oder **British Airway** schnitten recht gut ab.

Auch die Hotel-Aktien hielten sich gut, wobei einzig **Hilton** einige Mühe hatte, obgleich hier erwartet wird, dass Hilton alles daran setzt, mit dem guten Namen den Nutzten aus dem Hotelgeschäft weiter zu maximieren. Wesentlich tiefer notieren **Marriott International** nach einem spin-off.

Stark gefagt sind **Royal Carribbean Cruises,** der zweitgrösste Veranstalter von Kreuzfahrten: die Freizeitindustrie zeigt überduchschnittliche Wachstumsraten.

Expo.01-Beherbergung

Überraschung

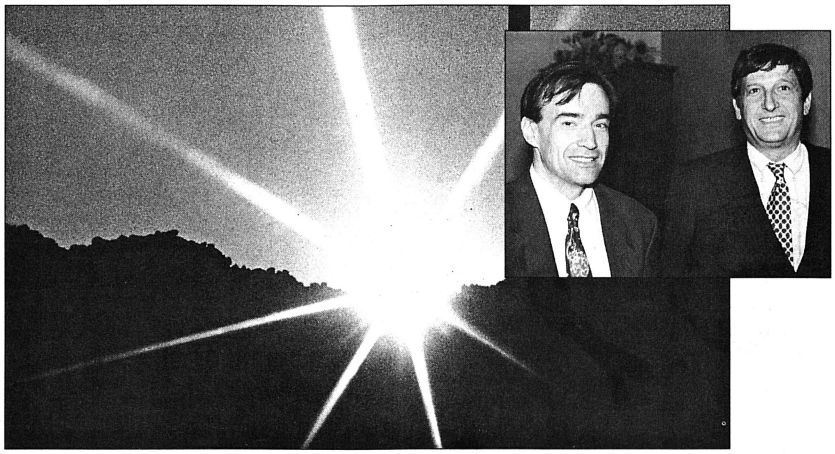
Letzten Freitag hat die Expo.01 der SHT Schweizerische Hotel Treuhand AG, das Projektleitungsmandat für die gesamte Beherbergung an der Expo.01 vergeben.

Die Unterbringung Tausender Expo-Besucher stellt die Organisatoren vor erhebliche logistische Probleme. Deshalb war es für die Expo.01-Leitung naheliegend, professionelle Unterstützung und Beratung zu suchen. In einem mehrstufigen Vergabeverfahren erhielt nun die SHT, Mitglied der Trefida Gruppe, vor dem Schweizer Hotelier-Verein den Zuschlag. Der Auftrag umfasst die Beratung der Expo.01-Leitung in allen Fragen der Beherbergung. Dazu gehören u.a.: die Bestandesaufnahme des bestehenden Hotelangebots in der Region, die Strategien und Verträge für bestehende und neue Hotels, die Überwachung von Bau und Inbetriebnahme neuer Hotels inklusive Managementsupport und Personalvermittlung, die Gewährleistung eines reibungslosen Ablaufs während der Expo.01 sowie die Vermarktung und Promotion der Hotels zusammen mit der Expo-Reservationszentrale.
Das Projektleitungsteam besteht aus *Anne Cheseaux* (31) Zürich, und *Norbert Riesen* (36), Bern. Zum Team gehören drei bis vier weitere Trefida-Mitarbeiter sowie externe Partner aus den Bereichen Architektur, Hotellerie und Eventmarketing.
Im Rennen um diesen Auftrag waren bis zum Schluss auch die Beratungsdienste des Schweizer Hotelier-Vereins, allerdings mit einem grösseren Leistungsangebot und entsprechend höherem Budget. «Was hat den Ausschlag für die Erteilung des Auftrags durch die Expo.01 gegeben»? fragte die *htr* Norbert Riesen. «Unser Enthusiasmus und der Anspruch, gute Arbeit zu leisten, dürften beim Beurteilungsgremium Eindruck gemacht haben», äusserte er sich spontan. Definitiv erteilt ist der gemäss WTO-Spielregeln vergebene Auftrag erst, wenn nicht innert 10 Tagen nach Auftragserteilung (also bis zum 4. Mai) begründet Einspruch dagegen erhoben wird. *PK*

SHT/Trefida im Profil

Die Trefida Gruppe ist aufgeteilt in die SHT, Schweizerische Hotel-Treuhand AG, die Trefida Treuhand-Gesellschaft AG, die Trefida Révision SA und in die Insurance Brooking & Consulting AG. Die Gruppe unterhält Niederlassungen in der ganzen Schweiz, der Hauptsitz ist in Schlieren, ZH.
Das von der Trefida wahrgenommene Betätigungsfeld reicht von Buchführungen und Controllingaufgaben über Wirtschaftprüfungen, Steuerprüfungen, Unternehmensberatungen, Sanierungen und Restrukturierungen bis hin zum Erstellen von Inventaren für Betriebsübernahmen oder -verkäufe. *MA*

Landes-Gesamtarbeitsvertrag 1998



Christian Hodler und Walter Trösch können wieder aufatmen: Die Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins sagten überraschend deutlich Ja zum neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag. *Fotos: Paul Imhof/Alexander P. Künzle*

Ein Lichtblick fürs Gastgewerbe

Stabilität und Hoffnung für die Zukunft: Doch nach dem deutlichen Ja der Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) zum neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) müssen noch die drei anderen Sozialpartner entscheiden. Erst dann kann das neue Regelwerk in Kraft treten.

THOMAS VASZARY

Der neue L-GAV ist ein schlanker und unbefristeter Vertrag, umfasst statt 104 nur noch 37 Artikel und bietet unternehmerische Freiräume. So lautete das L-GAV-Credo des SHV. Entscheiden sich bis Anfang Juni auch die anderen Verbände wie Gastrosuisse, die AGAB (Gemeinschaftsgastronomie und Alkoholfreie Betriebe) und die Union Helvetia (UH) für eine umfassende Sozialpartnerschaft, könnte nach 2½ Jahren vertragslosen Zustandes das neue Regelwerk ab 1. Oktober für neue Verträge und ab 1. Januar 1999 für alte landesweit in Kraft treten; eine Allgemeinverbindlichkeitserklärung durch den Bundesrat vorausgesetzt.
«Wer will, dass die Erde so bleibt wie sie ist, der will nicht, dass sie bleibt», zitierte SHV-Präsident *Alfred E. Urfer* zur Eröffnung der ausserordentlichen Delegiertenversammlung (DV) im Berner Kursaal das Alte Testament. Die Verbandsleitung des SHV hatte sich einstimmig für den L-GAV 1998 ausgesprochen. Die Delegierten schliesslich stimmten mit 205 Ja zu 12 Nein bei 2 Enthaltungen überraschend deutlich zu. In einer repräsentativen Umfrage hatte der SHV im letzten Herbst von 80% der Befragten Hoteliers ein positives Zeichen erhalten. Mit ein Grund für das Ja zum neuen L-GAV war auch die vom SHV vorgeschlagene Übergangsregelung, die von den Hoteliers mehr oder weniger eingehalten wurde.
In 25 Veranstaltungen mit über 1000 Teilnehmern hatte der SHV unter der Leitung von Hotelier *Walter Trösch*, Präsident der SHV-Verhandlungsdelegation, und *Christian Hodler*, stellvertretender Direktor des SHV, eine detaillierte Aufklärungsaktion durchgeführt.

Entscheid wird begrüsst

Für *Peter Hohl*, Vorstandsmitglied der AGAB und L-GAV-Beauftragter, ist das «überraschend deutliche Ja des SHV der Lohn für harte und gute Aufklärungsarbeit. Zufrieden ist Hohl auch, weil es diesmal weder zu einem Graben zwischen der Deutsch- und Westschweiz noch zwischen der Stadt- und Ferienhotellerie gekommen sei. *Stefan Unternährer* von der UH begrüsste den Entscheid des SHV. Das klare Ja sei eine Rückkehr der Hoteliers zu einer fairen Sozialpartnerschaft. Laut Gastrosuisse-Direktor *Florian Hew* zeige das Ergebnis des SHV auf, dass die gemeinsame Verhandlungsdelegation eine Basis gelegt habe, die realistisch sei.
Nach dem Ja des SHV wenden sich nun die Blicke auf die anderen Sozialpartner. Erste positive Tendenzen für ein Ja gibt es aus den Reihen der Deutschschweizer Sektionen der UH zu vermelden. Die eigentliche Beschlussfassung liegt aber in den Händen des Zentralvorstandes, der an seiner nächsten ordentlichen Sitzung am 16./17. Juni berät. Ob es zu einer ausserordentlichen L-GAV-Sitzung vor dem 8. Juni kommen wird, ist noch völlig offen. Dann nämlich stimmen die Delegierten von Gastrosuisse an einer ausserordenltichen DV in Baden über den L-GAV ab. Hew: «Die bisherigen Entscheide signalisieren eine deutlich positive Stimmung und lassen vorsichtigen Optimismus aufkommen.» Am 3. Juni wird die AGAB an ihrer ordentlichen Generalversammlung über den L-GAV befinden. Einstimmig dafür ist seit Montag auch der Schweizer Cafétier-Verband, wie Präsident *Georg Gnädinger* bestätigte. Der Cafétier-Verband wird in den L-GAV-Verhandlungen von der AGAB vertreten. Ein Antrag auf Änderung der Feiertags-Regelung durch den Stadt-Berner Hotelier-Verein (BHV), dessen Annahme das ganze Vertragswerk in Frage gestellt hätte, wurde während der Versammlung zurückgezogen.

Berner Antrag zurückgezogen

Gleiches passierte an der SHV-DV: Dort nutzte *Franz Schmid*, Sekretär des BHV, nach der Antragsstellung die Gunst der Stunde, um nicht als «Buhmann der Nation» dazustehen, und zog seinen Antrag «mangels Resonanz» zurück. Zuvor hatte *Bernard Bétrisey*, Hotelier aus Crans-Montana, in einer 20 Minuten langen «flammenden» Rede gegen den L-GAV den Unmut der Delegierten auf sich gezogen. Wie ein postkapitalistischer Grabenkämpfer aus den Zeiten des kalten Krieges hatte Bétrisey um sich geschlagen, so dass *Claudio Casanova*, Präsident des HV Crans-Montana, sich genötigt sah, in einem Wortspiel richtigzustellen: «Er ist kein Gesandter, kein Geschickter…»
SHV-Präsident Urfer betonte nach Annahme des Vertrages, dass solche Verhandlungen immer ein Geben und Nehmen beinhalten würden. Die UH hatte Ende 1995 den auslaufenden L-GAV von 1992 gekündigt und den Vorschlag der Arbeitgeber-Verbände auf Beibehaltung der 92er Lösung abgelehnt. Doch die anhaltende Rezession wurde der UH zum Verhängnis. Der 98er Vertrag ist daher für die Arbeitgeber-Verbände eine Verbeserung, was aber vornehmlich mit der aktuellen Wirtschaftlage zu tun hat. Wurde der L-GAV 92 noch zu Zeiten der Hochkonjunktur abgeschlossen, war es beim L-GAV 98 genau umgekehrt.

Schweizer Hotelier-Verein

Beiträge werden reduziert

Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) wird nach den Worten seines Präsidenten Alfred E. Urfer die Mitgliederbeiträge massiv reduzieren. Dies geht aus einem Interview hervor, das Urfer der erstmals erscheinenden SHV-Mitgliederzeitung «Forum» gewährt hat.

Die Reduktion der Mitgliederbeiträge des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) basiert auf einem abgestuften Rabattsystem: je mehr sozialen Kassen des SHV ein Mitgliederbetrieb angeschlossen ist, desto höher fallen die Rabatte aus. Rabattberechtigt sind folgende Versicherungen: Ausgleichskasse, Berufliche Vorsorge, Familienausgleichskasse, Krankentaggeldversicherung und Unfallversicherung. Gleichzeitigt kündigt Urfer in der erstmals separat der *hotel + tourismus revue* beigelegten SHV-Mitgliederzeitung «Forum» einen zusätzlichen Rabatt für Grosshotels an – und zwar sogar rückwirkend auf die Mitgliederbeiträge 98.
Nach geltendem Budget belaufen sich die SHV-Mitgliederbeiträge auf jährlich zirka 2,9 Mio. Franken. Die durch Beitragssenkungen entstehenden Einnahmenausfälle sollen durch Effizienzsteigerung und «Verzichtsplanung» ausgeglichen werden – bei gleichzeitiger Verbesserung der Dienstleistungen. An der Delegiertenversammlung SHV am 12. Mai in Engelberg sollen präzisere Informationen geliefert werden. *PK*

BfS-Statistik März 1998

Ostern fanden im falschen Monat statt

Gegenüber März des letzten Jahres sind die Übernachtungszahlen für 1998 (nicht unerwartet) um 4,5% gesunken. Dies ist vor allem auf die Osterfesttage zurückzuführen, die dieses Jahr vollumfänglich im April lagen. Gemäss dem Bundesamt für Statistik (BfS), verzeichnete die Schweizer Hotellerie im März 2,84 Mio. Logiernächte. Das sind 134 000 weniger als im März 1997. Dabei lagen die Buchungen aus dem Inland um 1,6% hinter den Vorjahreszahlen zurück, die aus dem Auland um 6,5% (–115 000). Diese Minderbuchungen gehen vollumfänglich auf deutsche Gäste (–16%/–132 000) zurück. Auch die Übernachtungszahlen von Niederländern (–16%) und die Belgiern (–4,4%) gingen zurück. Dafür steigerte sich der Einreiseverkehr aus Italien (+4,9%/+3800), dem Vereinigten Königsreich (+6,2%/+8000) aus Frankreich (+6,9%/+7400) und den USA (+13%/+14 000). Seit Januar registrierten die Schweizer Hotelbetriebe eine durchschnittliche Zunahme der Übernachtungen von 2,3% (+185 000 Logiernächte) auf insgesamt 8,24 Mio. Dabei nahm der Binnentourismus um 1,5% und die ausländischen Übernachtungen um 2,9% auf 4,66 Mio zu. *MA*

Hotelgruppen und Switzerland Destination Management

Betten-Business geht vor Politik

Nach einer weiteren Aussprache zwischen den Hotelgruppen und Switzerland Destination Management (SDM) scheint man sich im Reservationsgeschäft näherzukommen. Die SDM-Funktion wird klarer, sowohl für CRS-Hotelgruppen als auch solche ohne Reservationssysteme. Was man für die Destinationen (noch) nicht sagen kann.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Während dem Vernehmen nach die «Top 15» der Schweizer Destinationen der Swisscom (Deskline) ein Ultimatum gestellt haben, und damit auch Switzerland Destination Management SDM eine Breitseite verpassten, verbessern sich die Beziehungen zwischen SDM und den Hotelgruppen.
Unklarheiten während der Vorstellung des SDM-Projektes vor den Schweizer Hotelgruppen Ende März haben kürzlich zu einer weiteren Aussprache zwischen den SDM-Exponenten und dem Hotelgruppen-Ausschuss, dem «Vorort», geführt. Diese seien, so «Vororts»-Mitglied *Peter Hürlimann*, Direktor Best Western Swiss Hotels (BWSH), «sehr interessant und fruchtbar ausgefallen». Das Resultat vorweg: Für Hotelgruppen, die bereits eigenen Central Reservation Systemen (CRS) angeschlossen sind, rutscht SDM einfach «auf die andere Seite» zu den Reiseagenturen und Veranstaltern und wird zum Buchungsnachfrager. SDM bestellt dann im üblichen Verfahren über die gängigen Global Distribution Systeme (GDS) Zimmer wie jeder andere, informatisch verknüpfte Nachfrager auch.

Umständlicher SDM-Beirat

Da den Hotelgruppen dem Vernehmen nach das Prozedere des SDM-Beirates zu politisch und umständlich ist, ist eine eigene «Task Force» zwischen der Gruppen-Hotellerie und der SDM-Führung ins Leben gerufen worden, um die Geschäftsabläufe zu beschleunigen. Für Hotelgruppen ohne eigenes Reservationssystem nimmt SDM eine ganz andere mögliche Rolle ein: SDM wird hier zur Vertriebsplattform. Fragt sich nur, ob diese Hotelgruppen mit eigenen Gruppen-Packages oder jeweils als Einzelhotel über ihre lokalen Destinationen in SDM anbieten wollen.

Kommissionshöhe

Die ausweichende «Gummiformulierung» der SDM-Führung, wonach die Kommissionierung der Preise sich zwischen 8 und 20% befinden werde, erachtet man bei den Hotelgruppen als wenig relevant, da über die Kommissionshöhe ohnehin der Markt entscheide: Im schlimmsten Fall erhält SDM die Kontingente nicht. Was die Nettopreispolitik betrifft, die sich die SDM-Führung wünscht, so wurde sie an der jüngsten SDM/Vororts-Sitzung nicht angesprochen.
Der Hotelgruppen-Vorort erachtet Nettopreise ebenfalls als zukunftsträchtig, weist jedoch darauf hin, dass diese Art von Vertrieb im Geschäftsbereich teils schon praktiziert wird (volumenabhängige Rabattprozente auf die Rack Rate). Entsprechende Grosskunden erhalten dann auf den Reservationssystemen ihren eigenen Access Code. Wie ein solches System auf den doch sehr individualkundenbezogenen Hauptteil des SDM-Geschäfts übertragen werden soll, dürfte noch einiges zu denken geben.
So wie sich die Dinge abzeichnen, dürfte nach den Treffen zwischen SDM und den Hotelgruppen SDM mit der Hotellerie selber weniger Schwierigkeiten haben als mit den Destinationen, weil in der Beherbergung Business vor Politik geht. Denn dem Vernehmen nach verweigern vorderhand gewisse Destinationen ihr Angebot dem SDM, während andere ihre Offerten nur unter bestimmten Bedingungen plazieren wollen.

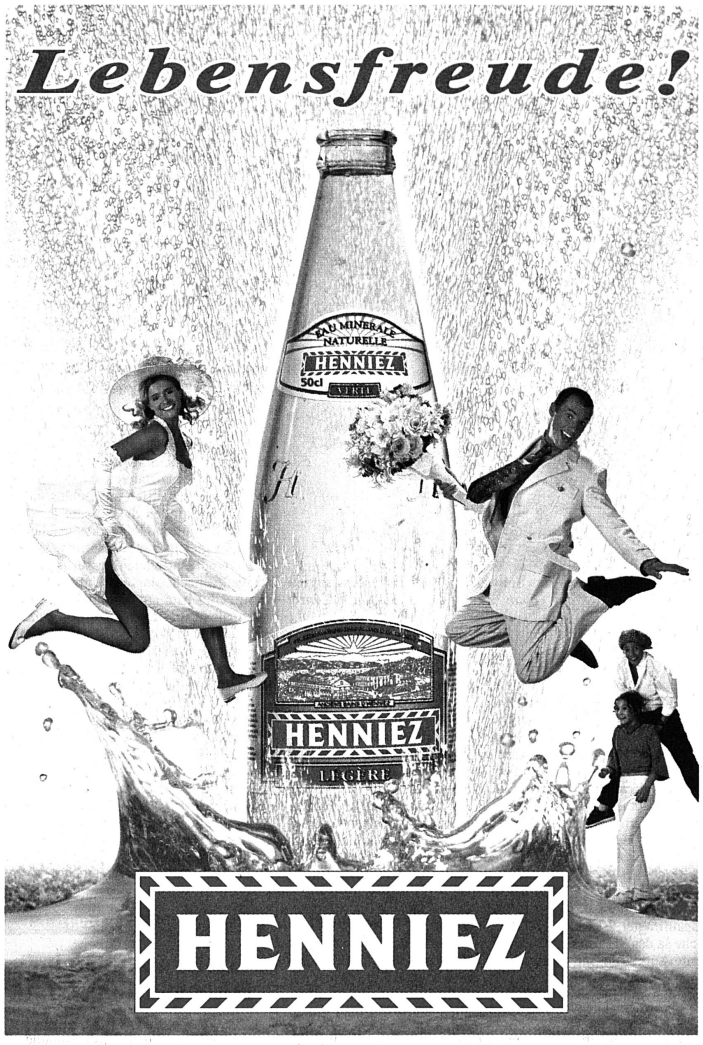
REKLAME

CHECK IN DATA

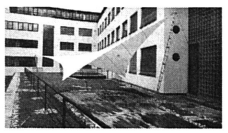
Front-Office, Food & Beverage, Sales & Catering, Engineering Management. Alles mit Komplettservice.

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



Sommerhits zu Top-Preisen
Aktion Mai/Juni/Juli 1998 **30% WIR**



Sonnensegel
Aus starkem Storenstoff, inklusive Stützen und Seile, in vielen Farben.

3 x 3 m	Fr.	420.–
4 x 4 m	Fr.	550.–
5 x 5 m	Fr.	855.–
6 x 6 m	Fr.	1'090.–

Party-Zelt, Pavillon (winterfest)
Robuste Ausführung aus Stahl oder Aluminium, mit PVC-Plache 650 g/m², viele Stoff- und Gestellfarben, Vorhänge roll- oder schiebbar (MP).

3 x 3 m	Fr.	1'860.–	5 x 5 m	Fr.	2'850.–
4 x 4 m	Fr.	2'475.–	6 x 6 m	Fr.	4'800.–
6-eckig			8-eckig		
Ø 6 m	Fr.	4'050.–	Ø 7,2 m	Fr.	6'150.–
Ø 8,2 m	Fr.	5'850.–	Ø 9,9 m	Fr.	9'600.–
Ø 9,7 m	Fr.	7'350.–	Ø 11,8 m	Fr.	13'650.–
10 m x 10 m	Fr.	15'750.–			

Verlangen Sie unsere Unterlagen. Preise zuzüglich Porto, Transport, MwSt, in bar. deal für Gartenrestaurant, Autogaragen, Aussenverkauf oder privat, Festzelt oder Gartenzelt.

TEXBAU AG CH-4658 Däniken Telefon 062 291 10 70 Fax 062 291 11 45
102696/383866

BILLARD ALLTRADE AG
GROSSES ANGEBOT AN:
BILLARD-TISCHEN
BILLARD-QUEUES UND -ZUBEHÖR
TISCHFUSSBALL
DARTGERÄTE
TISCHTENNISTISCHE

AUSSTELLUNG, VERKAUF UND AUFSTELLUNGSVERHÄLTNIS
TÄGLICH AB 9.00 UHR GEÖFFNET
RIEDSTRASSE 1A, 6330 CHAM
TELEFON: 041 748 34 60
FAX: 041 748 34 05
99471/393011

ESTERMANN
Hoteleinrichtungen + Bedarf
Postfach - 6005 Luzern 14, Haslirain 1 St. Niklausen
Tischwäsche | Glaswaren
Wir Estermänner sind aus der Gastronomie
Frotteewäsche | Maschinen
Von Profis für Profis
Bettwäsche | Bestuhlung
1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!
Uniformen | Gartenbestuhlung
Wir nähen Ihren Traum! Rufen Sie uns an!
Küchenutensilien | Schirme + Grossschirme
Stoff-Kollektion mit über 1000 Muster!
Pozellan + Bestecke | Hotelmöbel
Unser eigenes Nähatelier berät Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus.
Tel. 041-361 10 77 - Fax 041-361 10 70
PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchsartikeln. WIR nach Absprache

Hotel – Rest. – Bar – Disco
Professionelle Einrichtungen von A-Z
DIREKT AB FABRIK
Konkurrenzlose Preise
Mobiliar für Hotel-Restaurant, Zimmer, Terrasse, Küche, Geschirr, Bestecke, Accessoires, Gestaltung von Bars und Wintergärten, Bodenbeläge, Vorhänge, Lampen, Aussenbeleuchtungen. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.
EHS EQUIP'HOTEL (Suisse) Luzern
Tel. 041 368 06 10, Fax 041 368 06 11
Tel. 032 751 67 11 (Suisse Romande)
99443/391168

Gartenmöbel Tische
Tische B-Qualität 50% Rabatt
Besuchen Sie unsere grosse Ausstellung im FAPA-CENTER.
Gartenmöbel in verschiedenen Formen, Materialien und modischen Farben.
Preisgünstige Tische aus eigener Fabrikation.
faser-plast
Faser-Plast AG FAPA-CENTER
9532 Rickenbach/Wil
Industrie Sonnmatt, Tel. 071 923 21 44

Offerten unter Chiffre...

An den Chiffreinserenten:
Wir erhalten leider täglich Telefonate von erbosten Offertenschreibern. Daher bitten wir Sie:
- Relativ schnell Kontakt mit dem Interessenten aufzunehmen und möglichst rasch die Auswahl zu treffen.
- Sämtliche Originaldokumente zu retournieren.

An den Offertenschreiber:
- Die Adresse von Chiffreinserenten werden weder telefonisch noch schriftlich bekanntgegeben. Der Anbieter bleibt unter allen Umständen anonym.
- Originaldokumente werden nicht immer retourniert. Sie sollten keine Originalzeugnisse und Beilagen, welche Wert enthalten, mitschicken. Für verlangte Rücksendungen ist ein frankiertes Antwortcouvert beizulegen, ansonsten können Sie unter der gleichen Chiffrenummer schriftlich eine Rücksendung verlangen.
- Kontakte werden zum Teil sehr spät (oder gar nicht) aufgenommen.

Der Chiffredienst kostet Fr. 20.– zusätzlich. Wir versichern Ihnen, die Angebote täglich per A-Post zu verschicken.

Wir danken für Ihr Verständnis.

hotel + tourismus revue
Verlag

Verbessern Sie Ihren Umsatz im Gartenrestaurant!
Zu verkaufen:
Neuwertige, leistungsfähige, mobile
Buffetanlage
bestehend aus 3 Elementen auf Rollen:
1. Element für Tanks Offenausschank.
2. Kaffeemaschine Schaerer Euroca, Getränkekühlschrank, Schubladen, Ablageflächen, Geschirrkörbe.
3. Geschirrspüler Winterhalder, Waschbecken, Abfallbehälter.

Komplett mit Wasseranschluss und Elektrotableau. Nur 20 Monate in Betrieb.
Verkaufspreis Fr. 22 000.–
Anfragen und Besichtigung:
Café Passage,
Bahnhofstrasse 7, 7000 Chur
Tel. 081 252 31 40, Herr Charles Müller
102686/183717

Direkt vom Hersteller
Tischdecken
& Bettwäsche
KÄCHELE
Baselweg 101, 4147 Aesch
☎ 061 756 94 50
Fax: 061 756 94 55
E-mail: info@kaechele.ch

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 25 37
102442/394406

Leben... Wohnen... wohlfühlen

Möbel für Hotels und Restaurants
offiz. Werksvertretung Schweiz:
Pro Büro AG, 4153 Reinach
Telefon 061 711 99 55, Fax 061 711 99 17
SPANN BÜREN
101161/386450

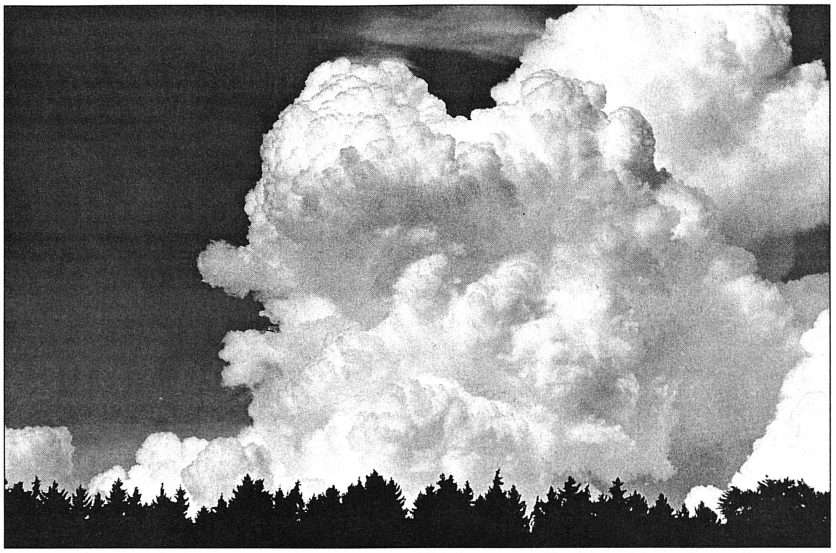
Spende Blut. Rette Leben.

Verbandsfusion SHV und Gastrosuisse

Sturmwarnung oder erlösender Regen?

Fusionen sind en vogue: Die Wirtschaft macht es vor. Gilt bei Branchenverbänden nun auch dieselbe «Big is beautiful»-Überzeugung wie bei Banken-Mergers? Regional harmonieren die Interessen von SHV und Gastrosuisse oft, national selten. Die htr hat bei kantonalen Hotelier-Sektionen und Gruppierungen die Argumente pro und contra zusammengetragen.

ALEXANDER P. KÜNZLE



Verbandsfusion oder ein Zusammengehen von Hoteliers und Restaurateuren: Handelt es sich um einen aufkommenden Sturm am Horizont oder um einen lang erwarteten Regen nach Jahren der Dürre? *Foto: ex-press*

Die Stadt Bern gilt als Wiege der Fusionsidee, denn sowohl die Hoteliers als auch die Wirte sind zwar effizient, aber streng linienkonform im Sekretariat von *Franz U. Schmid* organisiert. Dass jedoch die innerbernische Harmonie automatisch ein Grund für eine Verbandsfusion abgibt, ist nicht zwingend. Das zeigt sich beispielsweise in Solothurn: Gemäss dem scheidenden kantonalen SHV-Sektionspräsidenten, *Jörg Bohren*, sind die meisten Hoteliers dort zwar auch Gastrosuisse-Mitglieder, aber nicht Fusionsbefürworter: «Unseren Interessen ist mit einer klaren Aufgabenteilung zwischen Logement, nationaler Politikvertretung und Tourismus einerseits sowie lokaler Gastronomie andererseits besser gedient als mit einem Mega-Verband».

«Lieber eine Allianz»

Eine weitere durch Doppelmitglieder geprägte Gruppierung sind die 150 E&G Swiss Budget Hotels. «Wir brauchen zwar einen effizienten Branchenverband», meint *Robert Michel*, «aber bevor man von Fusion redet, wäre es besser, darüber nachzudenken, was welcher Verband zum anderen auslagern könnte.» E&G zöge eine Allianzenbildung mit einer klaren Aufteilung zwischen Logement und Gastronomie vor: «Wir fürchten nichts mehr als einen Verbandsdinosaurier mit nachlassender Effizienz – trotz vorgängigen Einsparungen», so Michel. Eine weitere grosse Hotelgruppe, die mit den Interessengegensätzen leben muss, ist Best Western Swiss Hotels (BWSH). «Deshalb ist eine Fusion sicher nicht zu empfehlen», schreibt BWSH dazu. Auch sie blickt eher in Richtung Allianzen und Joint Ventures. BWSH-Direktor *Peter Hürlimann* möchte «deshalb die Fusionsdiskussion abbrechen, sich zusammensetzen, Auslegeordnung betreiben und dann feststellen, wo Gemeinsamkeiten vorhanden sind».

Ernst genommen werden

Das Problem der Interessengegensätze ist auch den Fusionsbefürwortern nicht unbekannt. Deshalb schlägt beispielsweise *Beat Anneler* vom Berner Oberländer Hotelier-Verein vor, «die Probleme zuerst im Hause zu besprechen, bevor man an die Öffentlichkeit geht». Gerade dies sei oft nicht geschehen, mit der Folge, dass weder Restauration noch Hotellerie ernst genommen werden. Im Gegensatz zum Fusionsbefürworter *Franz U. Schmid* von den Stadtberner Hoteliers, der «4 Mio. Franken Kosteneinsparungen bei den Verbänden und einen sozialverträglichen Arbeitsplatzabbau» garantiert, geht es Anneler weniger «um vordergründige Kostenargumente, sondern um eine einheitliche Stimme». Fusionsfreundlich gibt sich auch der Präsident des Hotelier-Vereins beider Appenzell, *Herbert Sidler*: «Ich sehe einen starken Dachverband mit Untervertretungen für die Gross-, Stadt- und Ferienhotellerie, für Mittel- und Kleinhotels, für Gross-, System- und Gourmetgastronomen sowie Mittel- und Kleinrestaurants». Im benachbarten Thurgau hingegen sieht Präsident *Georg Schraner* in der «Vision 2000» der Fusionsbefürworter einen «Irrtum 2000»: «Bereits im Kanton liessen sich die Interessen nur schwer oder gar nicht gemeinsam vertreten».

Romandie – andere Prioritäten

Die welschen Sektionen und das Tessin blicken mit einer gewissen Verständnislosigkeit über die Sarine und den Gotthard nach Norden. Für sie sind der L-GAV oder die MwSt-Sätze wichtiger als die Fusion, da sie sich offenbar regional die Arbeit längst aufgeteilt haben. National – wo die Gegensätze am grössten sind – mache es deshalb keinen Sinn zu fusionieren. Die Romands glauben auch nicht, dass durch ein vorgängig verbandsinternes Absprechen solche Gegensätze behoben werden können. «Exportindustrie/-Tourismus bei der Hotellerie sowie Regionalmärkte bei den Restaurateuren bleiben von divergierenden Interessen dominiert», weiss *Daniel Kraehenbuehl*, Präsident der Waadtländer Sektion.

Die Neuenburger Hoteliers ihrerseits interessieren sich mehr für die Expo.01 als für die Fusion: «Auch wenn die Ziele oft ähnlich sind», meint *Michel Riba* von der Neuenburger Sektion, «divergieren doch oft die Mittel. Kantonal fahren wir ausserdem mit zwei Branchenvertretern bei gleicher Ausrichtung gegenüber den Behörden und Gewerkschaften besser!» *Jacques Pernet*, Präsident der SHV-Kommission Öffentlichkeitsarbeit und Marketing, umschreibt es so: «Fusion als Begriff erscheint mir ‹out›, aber ‹in› wäre eine gemeinsame Interessenvertretung». Nicht nur Riba fürchtet, dass im Falle einer Fusion zahlreiche Hoteliers ganz abspringen könnten. «Dann wären's wieder mindestens zwei Verbände, und das Risiko einer Kakophonie auf nationaler Ebene wäre noch grösser». Auch in Genf beweisen Hoteliers, dass sie mit Restaurateuren kollaborieren können, zum Beispiel in den Lohnrunden oder der Ausbildung, wie *Christian Rey* meint.

Solothurn

Nur wenig Worte zur Verbandsfusion

Der Kantonal Solothurnische Hotelier-Verein (KSHV) gibt offenbar anderen Problemen als Verbandsfusionen die Priorität. An der Generalversammlung kam unter anderem die Nutzung der Expo.01 zur Sprache, nachdem die Kantonsregierung eine Teilnahme an der «Kernzone» der Expo ausgeschlagen hatte. Nun will die Kantonsregierung gleich auch noch den Beitrag an Solothurn Tourismus streichen, bei dem der KSHV die Vizepräsidentschaft inne hat. Finanziert wird dieser Beitrag aus den Wirtepatentgebühren, die bisher auch der Tourismusförderung zuflossen. «Bei uns sind die meisten Hoteliers beim SHV und bei Gastrosuisse Mitglied, weil der Restaurationsanteil wichtig ist», meint der scheidende KSHV-Präsident *Jörg Bohren*, Kriegstetten, der von *Dieter Lorenz* als neuer Präsident abgelöst wurde. «Als regionaler Ansprechpartner ist uns Gastrosuisse wichtig». Dennoch wünscht sich Bohren keine Verbandsfusion, sondern eine klare Aufgabenteilung, so den SHV für nationale Angelegenheiten und die Beherbergung sowie die Klassifikation. *APK*

LESERBRIEFE

Gemeinsam schlagen und überzeugen

Zur Diskussion, ob die beiden Verbände Gastrosuisse und Schweizer Hotelier Verein (SHV) fusionieren sollen oder nicht.

Verschiedene voneinander unabhängig durchgeführte Umfragen haben in den vergangenen Jahren stets zum selben Resultat geführt: Eine stattliche Mehrheit der Mitglieder von beiden Gastroverbänden spricht sich sowohl im Kanton Graubünden wie auch im Kanton Bern für einen Zusammenschluss aus. Diese Tatsache kann auch nicht durch das «Wenn und Aber» der Verbandsfunktionäre unter den Tisch gekehrt werden. Die Umfrage von GastroGraubünden spricht wiederum eine deutliche Sprache. Über 75% der bis jetzt abgegebenen Stellungnahmen befürworten die Fusion. Es gibt keine überzeugenden Gründe, sich gegen die Fusion zu stellen. Die durch den Zusammenschluss entstehenden Synergien, das Kosteneinsparungspotential, der gemeinsame Auftritt nach aussen und tiefere Mitgliederbeiträge sind dabei nur einige der Vorteile. Natürlich sind die Bedürfnisse eines 5-Stern-Hotels grösstenteils nicht gleich gelagert wie diejenigen einer Dorfbeiz. Dies stellt jedoch kein Argument dar, denn auch ein Einheitsverband kann und muss den unterschiedlichen Ansprüchen von verschiedenen Mitgliedergruppierungen Rechnung tragen. *Fluregn Fravi, Geschäftsführer GastroGraubünden*

PRO

«Gemeinsam ist die Zukunft erfolgreich»

Emmanuel Berger Direktor Victoria-Jungfrau Grand Hotel & Spa Interlaken

Ob Hotelier oder Wirt, für uns alle steht der Gast im Zentrum unserer Bemühungen. Um ihn glücklich und zufrieden zu stimmen, sind wir auf die engagierten Dienstleistungen unserer Mitarbeiter angewiesen. Wir arbeiten alle im gleichen, sich wandelnden Umfeld. Somit ist es für mich ein Gebot der Zeit, sich zusammenzufinden.

In einer mittelfristigen Zusammenlegung der Interessenvertretung, der sozialen Kassen, der Aus- und Weiterbildung, der Beratung etc. könnte eine unerkannte Effizienzsteigerung erzielt werden. Den Aspekt der gleichen oder gar geringeren Kosten für höhere Leistung lasse ich ausser Betracht. Es liegt am neuen gastgewerblichen Dachverband und dessen Leitung, die Interessen so optimal zu koordinieren, dass die möglichen Interessengegensätze keine Chance haben, aufzukommen.

Wir müssen uns zusammenfinden, um gemeinsam die Zukunft erfolgreich zu meistern.

Noch steht der Entscheid der Basis der Sektion Interlaken aus. Aber der Vorstand stellt sich grossmehrheitlich positiv zum Zusammenrücken der beiden gastwirtschaftlichen Verbände mit dem mittelfristigen Ziel der Fusion. Das gegenwärtige Engagement des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), seine «Strategie 98», finde ich ausgezeichnet. Sie ist sicher ein Schritt in die richtige Richtung. Das übergeordnete Interesse und die langfristige Ausrichtung zum andauernden Gesamterfolg gehen mir jedoch vor. Nun zeigt die Erfahrung, dass Zusammenschlüsse in der Wirtschaft stets von Impulsen des Managements ausgehen. So weit weg vom marktwirtschaftlichen Gedankengut entfernt sind die beiden Verbände sicherlich nicht. Doch bereits Napoleon definierte: «Diriger c'est prévoir». Deshalb überrascht es mich, dass das Management der beiden Verbände nicht die Gedanken des Zusammengehens selbst aufgenommen hat und Lösungen präsentierte. Damit wär ein Abgleiten in Emotionen zu vermeiden gewesen. Für mich geht es bei der Frage des Zusammenschlusses der beiden Verbände keineswegs um Ressentiments, sondern um eine Frage der nationalen Optik und die Prosperität unseres bedeutenden Wirtschaftszweigs. Ich wünsche mir ein Abrücken vom «Gärtlidenken», und ich stelle mir einen Weg hin zum höheren Ansehen des Gastgewerbes in der Öffentlichkeit und in der Wirtschaft vor. Ein besseres Ansehen erringt man bekanntlich durch bessere Leistung, herbeigeführt durch eine motivierte Mitarbeiterschaft. Um die Basis der Hoteliers und Wirte zu sichern, braucht es eine Bündelung aller Kräfte hin zum gemeinsamen Ziel.

CONTRA

«...gründen wir einen neuen Hotel-Verband»

Guglielmo Brentel Präsident des Zürcher Hotelier-Vereins, Präsident der Welcome Swiss Hotelgruppe

Die Hoteliers und die Restaurateure sind und bleiben politisch fundamental unterschiedlich. Das sah man Ende 1992, als die Hoteliers für den EWR stimmten und die Wirte sich gegen eine Annäherung an die Europäische Union aussprachen. Das sah man, als die Hoteliers sich über ihre eigenen Interessen hinaus, und zwar schweren Herzens, aber doch für eine Mehrwertsteuer aussprachen, während die Wirte sich mit den Coiffeuren aktiv dagegen einsetzten. Das sieht man auch in der laufenden Liberalisierungs-Debatte beim Wirtschaftspatent und Bedürfnisnachweis, wo die Wirte gegen, die Hoteliers für eine Aufhebung sind. Das zeigt sich auch beim Euro: Für die Hotellerie ist der Euro jetzt schon eine zentrale Frage, für die Wirte viel weniger.

Damit will ich bestimmt nicht sagen, dass ich etwas gegen die Restaurateure hätte; als Hotelier aber bin ich anders. Nicht nur sie, auch ich führe gewerbliche Betriebe. Aber als Unternehmer fühle ich, dass ich meine Interessen über meine Branchenperspektive hinaus, gesamtheitlich vertreten muss. Der SHV war deshalb auf nationaler Ebene immer weniger partikularistisch ausgerichtet als Gastrosuisse oder vorher der Wirteverein, sondern gesamtwirtschaftlich abgestützt.

In wichtigen Sachen, das zeigt mir auch die Verbandsarbeit beim Zürcher Hotelier-Verein, sind wir mit den Restaurateuren einfach nicht gleicher Meinung. Ausserdem befasse ich mich als Hotelier auch stärker mit Sales, mit Reservationssystemen, mit Quellmärkten und Marketing, ein grosser Teil meines Verdienstes stammt von ausländischen Touristen; Restaurateure hingegen arbeiten und bearbeiten hauptsächlich regionale Märkte.

Auch aus Gründen der puren Zahl empfinde ich eine Fusion schlicht als sinnlos: Die Hoteliers wären der Anzahl nach den Restaurateuren völlig unterlegen. Dabei ist die Hotellerie umsatzmässig sehr viel stärker, wenn man die durchschnittliche Betriebsgrösse betrachtet. Statt einer Fusion spreche ich mich, wie viele andere auch, für ein Zusammengehen in jenen Bereich aus, wo klar ist, dass Wirte und Beherberger dieselben Interessen haben und deshalb eng zusammenarbeiten können. Allein in all diesen Bereichen gäbe es noch eine Menge zu tun. Ausserdem kann man über die Gründung eines Dachverbands nachdenken.

Falls der SHV dennoch mit Gastrosuisse fusionieren würde, wäre ich dafür, bald einen neuen Interessenverband für die Hotellerie zu gründen und aus dem fusionierten Mega-Gebilde auszusteigen. Damit mache ich mich nicht etwa nur für die Hotelketten stark, sondern für alle industriell denkenden Betriebe, ganz gleich, welche Umsatzgrösse sie aufweisen.

REKLAME

Frisch auf-getischt!

Tischwäsche

Aqua macht Lust auf mehr aus Meer, See und Fluss. Dies sind nur die zwei neuesten Dessins aus unserer attraktiven Tischwäsche-Kollektion **Made in Switzerland.**

Erstklassige Gewebe aus der modernsten Jacquard-Weberei Europas, auf High-Tech-Automaten konfektioniert. Masse, Mengen und Artikel, auf Ihre Bedürfnisse zugeschnitten. Kurze Lieferzeiten, auch für Kleinserien und Nachlieferungen.

Führende Häuser rund um den Erdball vertrauen auf unsere Textilien. Begnügen Sie sich nicht mit weniger.

Entscheiden Sie erst, wenn Sie unser Angebot kennen.
Vereinbaren Sie einen unverbindlichen Beratungstermin. Wir freuen uns, Ihnen alle Möglichkeiten vorzustellen.

Schwob
A-ASTOFFA-TAIL

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

5/98

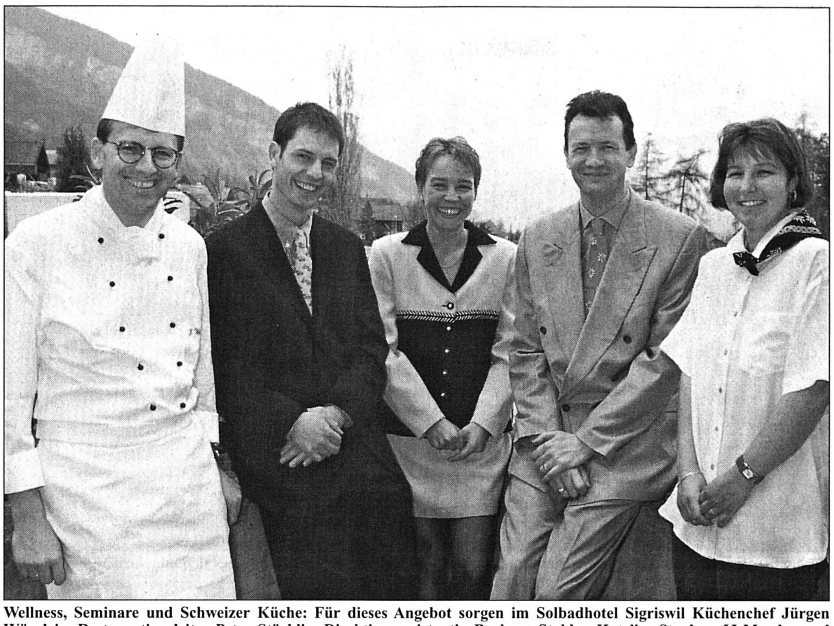
SolbadHotel Sigriswil

Maeder baut auf Wellness und Seminare

Der in Thun ansässige Unternehmer Walter Hauenstein baut am eigenen Hotel- und Gastro-Imperium: Ende April eröffnete er nach dreimonatiger Umbauphase mit dem SolbadHotel Sigriswil seinen sechsten Betrieb. Die rund 6,9 Mio. Franken für Kauf und Umbau der Liegenschaft hat Hauenstein zu 100% aus eigenen Mitteln finanziert.

ANDREA FIEDLER

Drei Monate lang haben im SolbadHotel Sigriswil die Handwerker gearbeitet. Noch immer hängt der leichte Geruch nach Farbe in der Luft, aber seit Ende April hat das 4-Stern-Ferienhotel mit dem Solbad seine Pforten wieder für Gäste geöffnet. Neben dem Hotel Beatus im nur wenige Kilometer entfernten Merligen gibt es jetzt also wieder zwei Solbäder am rechten Ufer des Thuner Sees. Allerdings tun sich die beiden Betriebe gegenseitig nicht weh, sagen zumindest die verantwortlichen Hoteliers. *Peter Mennig* mit dem 4-Stern-Haus «Beatus» strebt denn auch wieder in die Luxuskategorie. *Stephan JJ Maeder* vom SolbadHotel will sein Haus hingegen über interessante Preise auslasten – ein «gesundes Preis-Genuss-Verhältnis», wie er sagt.



Wellness, Seminare und Schweizer Küche: Für dieses Angebot sorgen im Solbadhotel Sigriswil Küchenchef Jürgen Wägelein, Restaurationsleiter Peter Stöcklin, Direktionsassistentin Barbara Stalder, Hotelier Stephan JJ Maeder und Chef de Réception Therese Fankhauser (v.l.n.r.). *Foto: zvg*

Hauenstein-Gruppe

Eigentümer des SolbadHotels ist *Walter Hauenstein* aus Thun. Als Quereinsteiger kommt er ursprünglich aus der Sanitärbranche und später aus dem Immobilienbereich. Er ist daran, sich ein eigenes Hotel- und Gastro-Imperium aufzubauen. Die Hauenstein-Gruppe umfasst jetzt sechs Betriebe: das 4-Stern Hotel Krone in Thun, das Hotel Seerose in Faulensee (ein 3-Stern-Sommerbetrieb), den Landgasthof Grizzlybär mit Spielsalon in Längenbühl im Thuner Hinterland, das Gesundheits- und Rehabilitationszentrum Schönberg in Gunten, das Jugendstilhotel Belvédère in Spiez und jetzt neu das SolbadHotel Sigriswil.
Nach einer glücklosen Vergangenheit des Hotels hat Walter Hauenstein die Liegenschaft für 3 Mio. Franken im Frühjahr 1997 ersteigert. Von Januar bis April 1998 wurde das Hotel für weitere 3,9 Mio Franken renoviert und umgebaut. Die insgesamt 6,9 Mio Franken hat Walter Hauenstein aus eigenen Mitteln finanziert, so dass das SolbadHotel künftig ohne Zinsbelastung wirtschaften könne, sagt Hauenstein.

Gesundheit und Regionalität

Mit einem ausgedehnten Wellness-Angebot und Seminarräumen will Hotelier Stephan Maeder alle Gäste ansprechen, die ihre Seele baumeln lassen möchten (siehe Kasten). So wirbt er auch für seine sechs Seminarräume damit, dass dort Arbeitssitzungen und Tagungen «fern vom Alltag» möglich sein sollten. Angesprochen seien Firmen; oder Seminarveranstalter sollen dorthin einladen, etwa in thematischer Anlehnung an den Wellness-Bereich des Hotels. In einer späteren Phase will Stephan Maeder aber auch vom Hotel aus Seminare oder Kurse anbieten.
«Inneres und äusseres Wohlbefinden», Prävention ist eines seiner Marketingargumente. Ein anderes: die Verwurzelung in der Region. So ist die Speisekarte der Schweiz und dem Berner Oberland verpflichtet, und auf der Weinkarte finden sich ausschliesslich Schweizer Weine. Im Einkauf greift der Hotelier auf möglichst viele lokale Lieferanten und Produzenten zurück. Auch seine Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, besonders die Aushilfen, rekrutiert Stephan Maeder aus Sigriswil und Umgebung.

Auslastung über Seminare

Das SolbadHotel ist im Moment keiner Kette angeschlossen. Doch für die Zukunft hat Stephan Maeder «Ambitionen in dieser Richtung», wie er sagt. Konkreter möchte er jedoch nicht werden. Weil Hotelier Maeder der Auffassung ist, dass persönliches Marketing etwa über seine 3000 Stammgäste mehr bringt, als der Anschluss an Reservationssysteme, ist das SolbadHotel nur Deskline angeschlossen. «Da besteht ein Unterschied zwischen Stadt- und Ferienhotellerie», sagt er. Geöffnet ist das Hotel das ganze Jahr über, abgesehen von rund zwei Wochen, die notwendig sind für die jährliche Revision des Bades.
Ausserhalb der Feriensaison im Sommer will der Hotelier sein Haus über seinen Seminarbereich auslasten und mit Packages in den Bereichen Fitness, Sport und Wellness. So war das SolbadHotel aufgeführt im Wochenendführer von Midena und in der Wellness-Broschüre von ST (Schweiz Tourismus), die im «Facts» publiziert wurde. Professionelle Kunden für seinen Seminarbereich, wie etwa Firmen, will der Hotelier persönlich und einzeln angehen. Ausserdem denkt Maeder an eine Zusammenarbeit mit diversen Printmedien, wie etwa «Annabelle».

Dank Externen ist das Bad kostendeckend

Der Wellness-Bereich im SolbadHotel Sigriswil ist öffentlich. Wieviel Geld dafür investiert wurde, gibt Architekt *Willi Blunier* nicht präzise an: rund 1,5 Mio. Franken, schätzt er.
Hotelier *Stephan JJ Maeder* will mit dem Wellness-Bereich jährlich 0,4 Mio. Franken umsetzen von externen Gästen und weitere 200 000 Franken von Hotelgästen. Der Eintrittspreis für das Solbad liegt für Einheimische bei 16 Franken, für Auswärtige bei 18 Franken und bei 30 Franken kombiniert für das Solbad und die Saunalandschaft. Für den Unterhalt des Bades rechnet Maeder mit 30 bis 40% vom Umsatz.
Der Wellness-Bereich im SolbadHotel besteht aus einem Türkischen Dampfbad, einer Finnischen Sauna, Erlebnisduschen, einem Duftraum, Ruheraum, Fitness- und Übungsraum, Kosmetiksalon, Solarium und Massageraum. Das Solbad mit seinem Whirlpool ist das Kernstück des Betriebs.
«Wir werden Kurse und Seminare zu innerer und äusserer Wellness anbieten», erklärt Maeder. «Seminare, die unsere externen ergänzen.» Maeder stellt seine Wellness-Infrastruktur auch externen Kursleitern zur Verfügung. Unter der Bedingung allerdings, dass die Hotelgäste wenn immer möglich am Kurs teilnehmen können. So wird beispielsweise ein Wassergymnastik-Kurs durchgeführt. Ansprechen will der Hotelier mit seinem Wellnessangebot grundsätzlich «gesunde, aber stressgeplagte Menschen». Für jüngere Gäste will er Packages im Bereich Adventure-Sport anbieten. *CK*

Facts and Figures

Weil Hotelier *Stephan JJ Maeder* nicht auf Zahlen seines Vorgängers zurückgreifen kann, hier sein Budget und seine Prognosen, hochgerechnet auf das ganze Jahr:

Umsatz	4,5 Mio. Franken
davon:	
Logement	50%
F & B	35%
Wellness/Solbad	15%
Kauf der Liegenschaft	3 Mio. Franken
Investitionen	3,9 Mio. Franken
Eigenkapital	100%
Anzahl der Zimmer	55
Anzahl der Betten	100
Anzahl der Logiernächte	16–18 000
durchschnittliche Zimmerbelegung	60–65%
Gäste:	
aus der Schweiz	60%
aus dem Ausland (vorwiegend Deutschland)	40%
Anteil gemessen am Umsatzvolumen:	
Seminar	66%
Ferien	33%
durchschnittlicher Mitarbeiterbestand:	
heute	20
künftig	30
zusätzliche Aushilfen	15

HOT-TELL

8 Mio. Franken in Hôtel des Bains de Saillon investiert. Das Hôtel des Bains im Walliser Saillon, das zum Verein Schweizer Kurhäuser gehört, hat das vorhandene Thermalangebot mit Innenbecken ergänzt. Im neu realisierten Bau befinden sich je ein Well- und Fitness-Bereich. *r.*

*

Die Therme Acquarossa SA baut im Bleniotal Thermalzentrum mit Hotel. Die Thermalquellen im Tessiner Bleniotal sollen künftig wieder genutzt werden. Die Centro Benessere Therme Acquarossa SA will nämlich für 60 Mio. Franken ein vielseitig nutzbares Thermalzentrum bauen. Hinter dem Projekt, das dem Tessiner Stararchitekten *Mario Botta* übertragen wurde, steht die Generalunternehmung Mabetex SA in Lugano. Nach den Plänen von Botta sollen neben dem eigentlichen Thermalbad ein Hotel mit 256 Betten, ein Restaurant und Räumlichkeiten für Kongresse entstehen. Dem Vernehmen nach wird nun bis im Juni das Baugesuch eingereicht. Verläuft alles nach Plan, soll dann spätestens im Mai 1999 der Baubeginn erfolgen. Vom Investitionsvolumen will die Therme di Acquarossa SA 40 Mio. Franken selber auftreiben. Für die restlichen 20 Mio. Franken werden noch Investoren gesucht. *UM*

*

Holiday Inn in Luzern. Nach nur 10monatiger Bauzeit steht das Motel auf der Luzerner Raststätte neben dem Mövenpick Restaurant kurz vor der Eröffnung. Unter dem Namen «Holiday Inn Express Luzern» hat die LURAG, Luzerner Raststätten AG, ein 60 Zimmer umfassendes Motel erstellt. Der Betrieb erfolgt in Zusammenarbeit mit der weltweit tätigen Hotelkette Holiday Inn im Franchisesystem.
Das Motel bietet Ferienreisenden auf der Nord-Süd-Achse eine kostengünstige Unterkunft. Neben Individualgästen sollen auch Bustouristen angesprochen werden. Das «Holiday Inn» bietet Zimmer-Frühstück-Arrangements an; für die übrigen Mahlzeiten wird auf das benachbarte Mövenpick Restaurant verwiesen. Im weiteren werden kleinere Seminarräume für bis zu 40 Personen bereitgestellt. Die Eröffnung ist auf den kommenden 15. Mai angesetzt. *MA*

*

Zermatter Hotellerie legte dank Ausländern zu: 4,4% mehr Logiernächte 1997. Im Matterhorn-Dorf sind die Übernachtungszahlen im Geschäftsjahr 1997 sind um insgesamt 1,77% auf 1,487 Millionen gestiegen. Die Zunahme ist vor allem auf die Hotellerie zurückzuführen, die ihre Logiernächte um beachtliche 4,4% steigern konnte, wobei die Hotelzimmer-Moyenne des Welt-Bergdorfs weiterhin im dunkeln liegt. Damit liegt die Zermatter Hotellerie quantitativ wieder über der 1-Millionen-Marke. Demgegenüber ging in der Parahotellerie der Abwärtstrend (–3,74%) weiter. Im Unterschied zu manch andern Kurorten schaffte Zermatt die volumenmässige Trendwende nur dank der wiedererstarkten ausländischen Nachfrage (+4,72%). Die Zahl der (gut zahlenden) Schweizer Gäste ist um 3,21% gesunken (siehe Seite 4). *GER*

*

Ehemaliges Sanatorium Medoscio wird zum Hotel mit Sportzentrum. Der iranische Geschäftsmann *Rahim Houshmand* hat das ehemalige Sanatorium Medoscio zusammen mit seinem Landsmann *Ali Moazeni* an einer Versteigerung für 2,5 Mio. Franken erstanden. Die beiden wollen nun eine Aktiengesellschaft gründen und die Liegenschaft in ein Luxushotel mit Sportzentrum und Kongresssaal umwandeln. *UM*

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Herausgeber-Ausschuss / Comité d'édition:
Heinz Probst (Leitung), Toni Kaufmann (Verlag), Dr. Peter Kühler (Redaktion).

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction:
Tourismus: Stefan Renggli (STR), Christine Künzler (CK), Felix Maurhofer (FM).
Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK), Marc Aeberhard (MA), Thomas Vaszary (VY).
Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM), Andrea Fiedler (AF), Gudrun Schlenczek Gasser (GSG).
Partie française: Miroslaw Halaba (MH), Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

Layout / Mise en page:
Karin Gugger, Franziska Liechti, Gilbert Perrot.

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel; Alexandre Bochatay (AB), Sion; German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Michael Hutschneker (HU), Zürich; Eliane Meyer (EM), Zürich; Pieter Poldervaart (PLD), Basel; Susanne Richard (SR), Bern; José Seydoux (JS), Fribourg; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; Pierre Thomas (PT), Lausanne.
Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg Ubenauf (GU); Innsbruck: Fred Fettner (FF); Mailand: Dott. Ornella Giola (OG); München: Maria Pütz-Willems (MAP); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Wien: Dr. Heribert Purtscher (HP).

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 (HSMA) Swiss Chapter; Food and Beverage Management Association (FBMA); Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB); Buspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekurorte (VSB); Verband Schweizer Kurhäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reisedienste; 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.

Marketing:
Pascale Zaugg.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:
Dominik Chammartin, Marc Moser.

Geschäftsanzeigen /Publicité:
Christof Ramseier (Verkaufsleitung), Eva Bürgi (Beratung),
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Tel. 031 / 370 42 27, Fax 031 / 370 42 23.

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnummer Fr. 4.10*
Jahresabonnement Fr. 138.–*
* inkl. MwSt

WEMF-beglaubigte Exemplare 1997: 14 737
Gedruckte Exemplare: 22 000

Für unverlangt zugesandte Sendungen und Manuskripte lehnen Redaktion und Verlag jede Haftung ab.

*

La rédaction et l'éditeur déclinent toute responsabilité pour les documents envoyés sans concertation préalable.

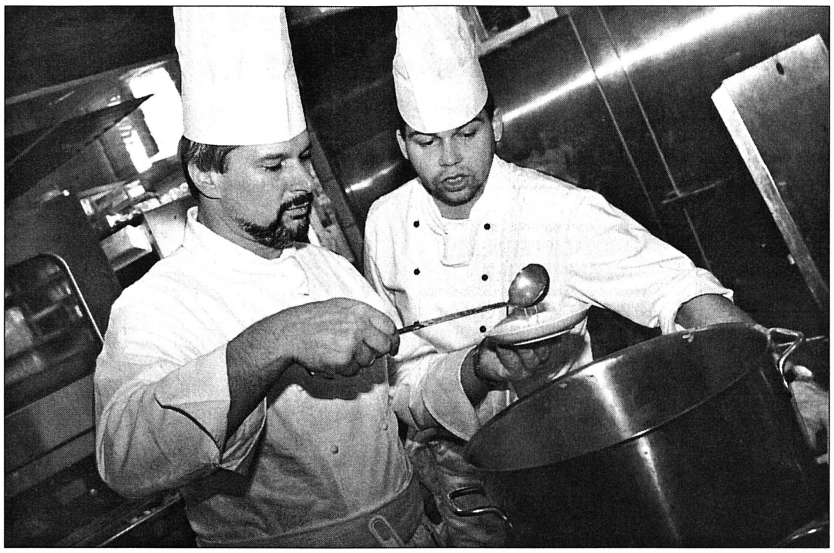
Berufsbildung in Hotellerie und Gastgewerbe

«Keiner soll auf der Strasse bleiben»

Das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) fordert neue Konzepte in der Berufsbildung. Mit einer Motivationskampagne sollen Image und gesellschaftlicher Status der Berufslehre positiv beeinflusst werden. Ausserdem will das BBT mit Verbundkonzepten neue Lehrstellen erschliessen.

CHRISTIAN MEYER

7000 fehlende Lehrstellen in der Schweiz – rund 2500 mehr als 1997. Dies ergab eine Hochrechnung des BBT im Februar dieses Jahres. Wie ist es um unsere Branche bestellt? Die gastgewerblichen Berufsverbände unternehmen seit Jahren grosse Anstrengungen im Nachwuchsmarketing. So organisiert der SHV allein in den Monaten September bis November jeweils über 30 Orientierungsanlässe für Schulabgänger. Zudem führen engagierte Lehrchefs, beispielsweise *Louis Bischofberger* vom Hotel Kreuz in Egerkingen, Aktionen wie «Ässe, trinke, schlofe» und Kochkurse für Kinder und Jugendliche durch, um sie für die Hotellerie und das Gastgewerbe zu gewinnen.



«Wer ausbildet, muss sich stark engagieren, muss Menschen gern haben». Louis Bischofberger vom Hotel Kreuz in Egerkingen (links im Bild). *Foto: zvg*

Teilweise markante Zunahmen

In manchen Kantonen konnten in den letzten Jahren die Ausbildungsplätze für gastgewerbliche Berufe teilweise markant gesteigert werden (siehe Kasten). Allein im Kanton Solothurn wurden gemäss dem Präsidenten der Kantonalen Fachgruppe für das Gastgewerbe (KFG), *Jörg Böhlen*, die Lehrstellen für Köche um rund 30% erhöht. Er bestätigt aber auch, dass für das Ausbildungsjahr 98/99 alle Kochlehrstellen besetzt sind. Unter anderem führt Bohren die gute Nachfrage nach Lehrstellen in Hotellerie und Gastgewerbe auf die ständigen Werbeaktionen der Berufsverbände zurück. Und in einer konjunkturellen Abschwächung stoppe Industrie, Banken und Versicherungen erfahrungsgemäss die Einstellung von Lehrlingen, womit sich die Nachfrage auf das Gastgewerbe verlagere.

Die Gründe liegen tiefer

Doch gemäss BBT liegen nicht nur konjunkturelle Gründe für die errechneten 7000 fehlenden Lehrstellen vor. Zum einen erhöhe sich die Zahl der Schulabgänger weiterhin, zum anderen wird auf den «technologischen und strukturellen Wandel von bisher nie gekanntem Ausmass» hingewiesen. So hat allein sich bei den Schweizer Versicherern die Zahl der Lehrlinge von 2726 im Jahr 1992 auf heute 2127 zurückgebildet. Begründet wird dieser Rückgang weitgehend mit dem Wegfall gewisser administrativer, repetitiver Arbeiten in den Agenturen. Ähnlich dürfte es sich bei anderen Dienstleistern verhalten. Zudem konzentrieren sich gemäss BBT immer mehr Betriebe, und dies in allen Branchen, auf Kernaktivitäten. Sie verfügen im eigenen Haus nicht oder nicht mehr über die erforderliche Tätigkeitsbreite, um Lehrlinge in eigener Verantwortung reglementskonform auszubilden.

Mit Verbundkonzepten sollen deshalb auch Firmen für die Lehrlingsausbildung gewonnen werden, die zur Zeit keine Lehrstellen anbieten. Generell stärker ins Spiel bringen möchte *Markus Knobel*, Leiter der Projektgruppe Ausbildungsverbunde im BBT, drei Grund-Verbundmodelle. «Es darf keiner auf der Strasse bleiben», so das Motto des BBT.

Mit Partnerbetrieben...

Das Modell «Partnerbetriebe» ist für diejenigen Lehrbetriebe geeignet, die für einen bestimmten Lehrberuf die meisten betrieblichen Voraussetzungen erfüllen, aber aus Gründen der Betriebsstruktur einzelne wichtige Ausbildungsziele nicht vermitteln können. Diese einfache Verbundform wird bereits seit Jahren in der Hotellerie und Gastronomie praktiziert, könnte aber noch intensiver angewendet werden. So arbeiten beispielsweise Lehrlinge in Küche und Service seit Jahren abwechslungsweise in Sommer- und Wintersaisonbetrieben.

...in Ausbildungsstätten...

Bei diesem Modell arbeitet der Lehrbetrieb mit einer professionellen Ausbildungsstätte zusammen. Dies wäre besonders für Betriebe interessant, die zur eigenen Auslastung für die Grundausbildung der Lehrlinge ein Outsourcing suchen und /oder berufliche Grundfertigkeiten vermitteln lassen wollen, die über die Möglichkeiten der üblichen Einführungskurse hinausgehen.

...oder im Kleinverbund

Das Modell Kleinverbund ist für spezialisierte Firmen geeignet, die sich mit optimiertem Aufwand an der Lehrlingsausbildung beteiligen wollen.

Es richtet sich besonders an Firmen, die sich bei den Eigenaktivitäten auf einen Kernbereich beschränken. Mehrere Firmen mit komplementären Tätigkeitsgebieten könnten sich zu einem Ausbildungsverbund zusammenschliessen, wobei eine Leitfirma die Leitfunktion mit allen gesetzlichen Rechten und Pflichten des Lehrmeisters übernehme. Ein weiteres Modell, die Ausbildungsgemeinschaft (Grossverbund) ist für Lehrberufe mit grossen Lehrlingszahlen in Agglomerationen gedacht. Mit Modellen wie diesen werde die Möglichkeit geschaffen, den Aufwand für die Lehrlingsausbildung und für die Nachwuchsförderung durch Formen der Zusammenarbeit zu optimieren.

*

Der strukturelle Wandel macht bekanntlich auch vor dem Gastgewerbe nicht halt. Auch hier konzentrieren sich eine wachsende Zahl von Betrieben – Stichwort Fast Food – auf ein beschränktes Angebot an Speisen und Getränken. Anbieten würde sich die Form des Kleinverbunds beispielsweise in der Ausbildung zum Systemgastronomen, wie er in Deutschland bereits eingeführt ist. Die Lehrlinge könnten auf diese Weise von den besonderen Stärken und vom Know-how gleich mehrerer Firmen profitieren. Die vom BBT geforderte persönliche Flexibilität und Mobilität würden begünstigt, und die im Hinblick auf die persönliche Zukunft der Auszubildenden anzustrebende Basis würde geschaffen, um mit mehreren Unternehmen Kontakte zu knüpfen und aufrecht zu erhalten. ***CM***

Weitere Informationen: Handbuch Ausbildungsverbund, zu beziehen bei den Kantonalen Ämtern für Berufsbildung.

Dreijährige Motivationskampagne

Mit einer Motivationskampagne, die sich über drei Jahre erstreckt, will das Bundesamt für Berufsbildung und Technologie (BBT) das Kernanliegen des Lehrstellenbeschlusses unterstützen und das Angebot an Lehrstellen in der Schweiz erhalten und ausweiten. Zusätzlich sollen das Image und der gesellschaftliche Status der Berufslehre positiv beeinflusst werden.

Die nationale Kampagne läuft in drei Phasen ab. Primär sollen potentielle Lehrbetriebe zur Schaffung neuer und bereits ausbildende Unternehmen zur Erhaltung und Schaffung zusätzlicher Lehrstellen motiviert werden. Bereits gestartet wurde die Ausstrahlung von TV-Spots mit Testimonials von ehemaligen Sportgrössen und ein Plakataushang. Ab September soll Jugendlichen und deren Eltern der Ausbildungsweg über eine Lehre als einen Weg mit Sinn und Perspektiven näher gebracht werden. *CM*

Gesamtbestände der Lehrverhältnisse

	1995	1996	1997
Koch/Köchin	4001	4286	4603
Servicefachangestellte	961	1023	1180
Hotelfachassistent/in	873	842	898
Gastronomiefachassistent/in	78	90	91

Quelle: BA Statistik

Club «Ballermann 69» Dietlikon ZH

Täuschend echtes Mallorca-Feeling im Gewerbeviertel

Im neuen Club «Ballermann 69» in Dietlikon sollen DJ, Tanzgruppe und Live-Auftritte Party- und Ferienstimmung wie im Original «Ballermann 6» in El Arenal auf Mallorca vermitteln. Anklang dürfte die wöchentliche Verlosung einer Mallorca-Reise finden.

Wen die Sehnsucht nach der berühmten Ferieninsel packt, dem kann fortan geholfen werden: Echtes Feriengefühl für die Zuhausegebliebenen bieten *Freddy Schlumpf* und *Erich Hunkeler* seit Mitte April im Industrieviertel von Wallisellen-Dietlikon. Der Club, eine umgebaute Holzbaracke, ist mit farbigen Lampions und Tausenden von Minilichtern dekoriert. Das Gartenrestaurant mit 400 Plätzen ist mit Original-Mallorca-Strandschirmen ausgestattet, und Leuten mit grossem Durst werden Sangria und Cocktails literweise, Bier gar in 1,5-Liter-Pitchers serviert.

Guildo darf nicht fehlen

60% deutsche und 40% internationale Schlager sowie maximal fünfmal «House» pro Abend – so wird der Musik-Mix im Club zusammengestellt. Nicht fehlen im Repertoire darf der deutsche Schlagergott *Guildo Horn*; «Ballermann 69» ist zudem das Clublokal des ersten Nussecken-Fan-Clubs der Schweiz. «Es herrschte volle Powerstimmung», beschreibt Freddy Schlumpf die ersten Ballermann-Nächte. Der 44jährige ist in der Branche kein Unbekannter und hatte bereits vor Jahren seinen Sinn für Zeitgeist unter Beweis gestellt. Er war einer der Initianten der Villa-Wahnsinn-Betriebe. *CM*

Zahlen und Fakten

Bier, Soft Drinks vor 20 Uhr/nach 20 Uhr	Fr.	3.50/4.–
Pizza (frisch)	Fr.	6.–
Poulet vom Grill	Fr.	7.–
Pasta	Fr.	12.–
Budgetierter Ø-Bon	Fr.	25–30.–
Budgetierter Jahresumsatz	Fr.	2,6 Mio.
Investitionen	Fr.	0,3 Mio.
Anzahl Mitarbeiter		10–12
Fläche innen/aussen		300 m²/600 m²
Anzahl Plätze innen/aussen		200/400

Ab 20 Uhr Eintritt 5 Franken inklusive Gratislos (Preis 1 Woche Ibiza/-Mallorca, Verlosung wöchentlich), Saisonkarte Fr. 150.– *CM*

DSR

Altersheime in der Deutschschweiz im Visier

Bei der Nummer eins der Westschweizer Gemeinschaftsverpfleger stehen die Altersheime der Deutschschweiz im Mittelpunkt der Expansionsstrategie.

Die Bilanz des Gemeinschaftsverpflegers DSR in Morges sah vergangenes Jahr nicht unbedingt rosig aus. Erstmals erfuhr der Umsatz nach wachstumsstarken Jahren einen leichten Einbruch um 0,4% auf 105,6 Mio. Franken (1996: 106 Mio.). Das trotz einer um 3% gestiegenen Essensausgabe und einem Zuwachs bei den Personalrestaurants um 7 Betriebe auf 186: Drei neue Kunden im Sektor Altersheime (gesamthaft nun 46) und drei bei den Schulküchen, zwei in der Industrie und ein Auftrag weniger im Bereich Militärverpflegung. Seit dem 1. März catert DSR bereits das zweite Spital in der französischsprachigen Schweiz. Verschiebungen auch bei der Form der Verträge: Inzwischen verpflegt DSR in einem Viertel der Betriebe die Mitarbeiter auf eigenes Risiko. Die Mandatsverträge mit zusätzlichen Subventionen seitens der Auftraggeber sind dagegen rückläufig. Jährlich wechseln durchschnittlich zwei Kunden die Vertragsform. 1997 schrieb der Gemeinschaftsverpfleger trotz Umsatzrückgang nun wieder schwarze Zahlen: Mit einem positivem Ergebnis von 307 486 Franken gegenüber einem Verlust von 129 405 Franken im Vorjahr.

Konkurrent im Care-Catering

Ab Herbst 1997 soll der erste Deutschschweizer Betrieb von DSR verpflegt werden. Noch muss allerdings erst der Akquisiteur für die Deutschschweiz gefunden werden. Klar im Visier hat DSR dabei den Sektor Care-Catering. «Speziell bei der Verpflegung in Altersheimen können wir 20 Jahre Erfahrung vorweisen», betont *Jaques Guignard*, Direktor DSR. Das sei auch klar der Vorsprung, den man bei der Expansion in der Deutschschweiz gegenüber dem grossen Konkurrenten SV-Service nützen will. Denn letzterer hat trotz seines Engagements mit der deutschen Tochterfirma KGS Klinik- und Gastronomie Service GmbH im Care-Catering hierzulande noch nicht Fuss gefasst. Von direkter Konkurrenz wollen jedoch weder der SV-Service noch DSR sprechen. «Wir werden uns nach wie vor respektieren», unterstreicht *Susy Brüschweiler*, Vorsitzende der Geschäftsleitung beim SV-Service. «Auf bestehende Kunden des SV-Service werden wir nicht aktiv losgehen», beruhigt Guignard. Man öffne sich den Markt gegenseitig, unter Einhaltung der bis anhin bereits geltenden Spielregeln. *GSG*

Siehe auch Seite 17

MIXED-PICKLES

Coop-Restaurants 1997: Plus 10,4% Umsatz. Die Coop-Restaurants verbuchen 1997 ein Umsatzplus: Der Umsatz stieg nicht expansionsbereinigt um 10,4% auf 219 Mio. Franken und hat somit am Coop-Gesamtumsatz inzwischen einen Anteil von 2,1% (1996: 1,9%). 11 gastronomische Einheiten mehr wies die Coop-Gruppe Ende Jahr vor (1997: 135). Darunter vier ehemalige Lord Sandwich Standorte, welche mitte vergangenen Jahres vom Konsumverein Zürich zu Coop-Restaurant wechselten. Anfang März diesen Jahres wurden dann auch Name und Konzept der Fast-Food-Stände geändert: Fingerfood bei Coop wird jetzt neu einheitlich unter dem Namen «Take it» verkauft. Inzwischen soll es derer bereits rund 12, verteilt in allen Regionen der Schweiz, geben. Coop Take it offeriert mehr als nur Sandwich: Im Baukastenprinzip bietet das System mittels 8 Modulen Salate, Pizza, Grilladen, Snacks, Backwaren, Würste, kleine Menus. Mit Take it soll kräftig expandiert werden. *GSG*

*

Zum zweiten Mal erwischt. Beim Umbau des Restaurants Zinnkanne in Kehrsatz BE hat sich eine schwarzarbeitende Bautruppe aus Norditalien bereits zum zweiten Mal erwischen lassen. Das berichtet der «Bund». Für die Beschäftigung ausländischer Arbeitskräfte müsse der Bauherr eine Bewilligung beim Kiga eingeholen. Diese werde nicht für allgemeine Bauarbeiten, sondern nur für Spezialarbeiten erteilt. *CM*

AUS-/WEITERBILDUNG

Barfachschule Kaltenbach Gegr. 1913 Zürich

Inhaberin: Michèle Galmarini

International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachschule 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

Die Schule für
Show & Animation

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

Sprachausbildung

mit hervorragenden Schulen in
England USA Kanada Australien Neuseeland Frankreich Italien
Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
Annemarie+Rolf Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

---

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
- Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
- Intensivkurse ab 4 Wochen
- Grosses Freizeit- und Sportangebot
- Familienunterkunft

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:

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

94530/328405

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: _____

Weiterbildung SHV
Ein Erfolgsfaktor

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

Top Jobs weltweit

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

2. November bis 11. Dezember 1998

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

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

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümligen

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?
- Revierverhalten 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 «Kavalier» noch gefragt?
  – Der gute Ton

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 325.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse 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, ALV, 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 Bruttolöhne 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/Gastrosuisse Fr. 325.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 380.– (inkl. MwSt)

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

102495/84735

HOTELA

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

FORMATION

IFCAM

INSTITUT SUISSE POUR LA **F**ORMATION DES **C**HEFS D'ENTREPRISE DANS LES **A**RTS ET **M**ETIERS

COURS DE GESTION POUR RESTAURATEURS ET HOTELIERS

354 périodes de cours + examens
Cours intensif: 3 jours par semaine
prochain cours: **du 13. 5. au 28. 8. 1998**
ou 1 soir par semaine et samedi matin
prochain cours: **du 25. 3. 1998 à juin 1999**

Matières traitées:
- la gestion: d'entreprise, des ressources humaines, de production, de marketing. d'administration et d'informatique
- la comptabilité et l'analyse financière
- les questions économiques et juridiques

IFCAM, Petit-Chêne 38 (face à la Gare de Lausanne)
Téléphone 021 319 79 79, Fax 021 319 79 05

Séance d'information du lundi 16 mars 1998 à 15h30

☐ **Je participerai à la séance d'information**

☐ **Je suis intéressé(e), veuillez prendre contact avec moi pour fixer un rendez-vous**

Nom: _____ Prénom: _____

Adresse: _____

Code postal: _____ Ville: _____

Téléphone prof.: _____

A nous retourner par fax ou par courrier à l'adresse ci-dessus, **d'ici au 12. 3. 1998.**

O 102136/391583

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, Austernfelder etc.)
- Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- Partnerschule für Spanisch in Mexico

BAR FACH SCHULE THÖRIG

STEINHAUSWEG 1
CH-8006 ZÜRICH

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

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

EIN ♥HAFTES CHEERS & SHAKE IT EASY

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

SWANDEAN School of English
Englisch lernen in England
Worthing (Südküste) oder Wimbledon (London)
- kleine Klasse / super Schule
- vielseitiges Angebot
- Originalpreis

Infos: Margaret Knecht, Werdenbergstr. 11
9470 Buchs / SG Tel. 081/ 75 623 48

Italienisch in Italien
Kurse für Hotellerie und Gastgewerbe
Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
Annemarie+Rolf Frischknecht, Isenacher 13, 8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

---

Weiterbildung SHV
Ein Qualitätsfaktor

Weiterbildung SHV
Formation permanente SSH
- Bern 031 370 41 11
- Lausanne 021 320 03 32

Schulhotels SHV
Hôtel-écoles SSH
Albergo-scuola SSA
- Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- Suisse Romande 021 320 03 32
- Tessin 091 826 20 38

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG
- Schulzentrum Weggis 041 392 77 77

Hotel-Handelsschulen SHV
Ecole de secrétariat hôtelier SSH
Scuola cantonale di segretariato d'albergo SSA
- Bern 031 370 41 11
- Spiez (NOSS) 033 655 50 30
- Zürich (AKAD/Minerva) 01 368 40 20
- Engelberg (SSSE) 041 639 63 24
- Lausanne 021 323 28 95
- Bellinzona (SSAT) 091 821 60 10

Ecole hôtelière SSH
Lausanne 021 785 11 11

Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun
033 221 55 77

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

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

Gastro-Marketing

«Gemeinsam mit dem Gast Konzepte entwerfen»

Zum richtigen Zeitpunkt, am richtigen Ort, zum richtigen Preis und auf dem richtigen Weg: An einem Seminar der FCSI informierte Beat Krippendorf über die wesentlichen Eckpfeiler des Gastro-Marketings. Dazu gehört auch, Ideen mit dem Gast gemeinsam entwickeln: Damit die Leistung stimmt.

GUDRUN SCHLENCZEK

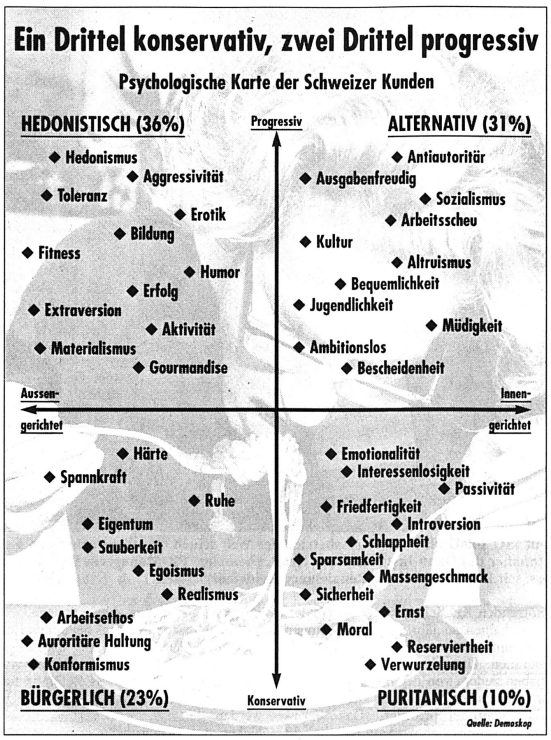
Welcher Gastro-Unternehmer kennt das nicht: Eine neue Speisekarte, teure Events, Lokalumbau – doch die Gäste bleiben aus. Marketing heisst das Zaubermittel, welches den Absatz garantieren soll. Doch noch kommt vielen Wirten das Holen des Gastes an den gedeckten Tisch eher einem Zauber gleich. «Wir haben noch immer nicht begriffen, dass wir bei der Lancierung eines Produktes vom Kunden her denken müssen», so *Beat Krippendorf* an seinem Marketing-Workshop, veranstaltet von der Foodservice Consultant Society International (FCSI) in Moosseedorf. Denn Marketing heisse in erster Linie, das zu verkaufen, was der Kunde auch will. Klar warnt der Dozent für Unternehmensberatung und Marketing aus Bern allerdings vor der klassischen Verkaufsschulung: «Marketing darf nichts mit Manipulation zu tun haben.»

Kein schlechter Standort

Um die Bedürfnisse der Kunden und deren Erwartungen an das Produkt Restaurant zu eruieren, brauche es weder grosse Studien oder Umfragen, sondern vielmehr ein Monitoring direkt beim Gast. «Gemeinsam mit dem Gast Ideen entwickeln», lautet die Empfehlung von Krippendorf. Der Kunde müsse heute zunehmend zum Partner werden. Und hier habe die Gastronomie aufgrund der langen Verweilzeit der Kunden – im Gegensatz zum Detailhandel – einen klaren Vorteil. «Je schlechter der Standort, umso besser muss das Konzept sein.» An weniger frequentierten Lagen, reiche es eben nicht mehr, Schnitzel und Pommes Frites zu offerieren. Das sei auch das Erfolgsrezept von *Oskar Marti* mit seiner Kräuterküche: Nachdem die ehemalige gutbürgerliche Dorfbeiz mehrere Male in Konkurs ging, garantiert nun der Gästezulauf aus nah und fern der Moospinte schwarze Zahlen.

Hotel: F&B-Bereich auslasten

Schlechter Stand auch bei vielen Hotel-Restaurants. Zuwenig als Profitcenter präsentiert sich dieses meist innerhalb des Hotelkomplexes. «Jeder Gast, der aus dem Hotel in ein externes Lokal geht, ist ein verlorener F&B-Gast.» Warum nicht via Video im Zimmer das Restaurant vorstellen und vielleicht mit einem Gutschein für ein Gratis-Cüpli locken? Hat sich der Gastronom für ein Konzept entschieden, ist zu prüfen, inwieweit dieses das ganze Jahr tragfähig ist. Werden insbesondere Geschäftsleute angesprochen, so muss vielleicht mit einem gewissen Szenenwechsel das Lokal noch am Wochenende gefüllt werden. «Ist der F&B-Bereich nicht ausgelastet, braucht es zusätzliche Module», rät Krippendorf. Nicht zu vergessen der Preis: Kunde, Konkurrenz und die betrieblichen Kosten bestimmen diesen. Und wer die Erwartungen der Kunden am besten befriedigt, hat die besten Karten für kostendeckende Preise.



Ein Drittel der Bevölkerung ist der konservativen X-Generation (bürgerlich bis puritanisch) zuzuordnen: Doch besitzt dieser Teil der Bevölkerung zwei Drittel des Geldes. Noch, denn aufgrund ihrer Altersstruktur – im Durchschnitt die über 50jährigen – könnte es durch Erbschaften bald zu einer Verschiebung des Kapitals zu den progressiven Jungen kommen. *Foto: htr*

Mit Effekten überraschen

Doch Kundenzufriedenheit erreiche man heute nicht mehr durch reine Basisleistungen. Zusatznutzen rechtfertigt Zusatzpreise. «Mit zusätzlichen Effekten den Kunden überraschen.» Immer wieder neue kleine Leistungen überzeugen den Kunden, so der Unternehmensberater. Das kann sowohl der Gratis-Scheibenputzdienst auf dem hoteleigenen Parkplatz sein als auch in die Konsumation witzig integrierte Give aways. Woher die Ideen nehmen? Kreativer Ideenklau innerhalb und ausserhalb der Branche sei dafür nicht nur erlaubt, sondern einen solchen empfiehlt Krippendorf sogar.
«Wir müssen weg von der Produkte- und hin zur Dienstleistungskultur.» Gemäss Erhebungen würden 68% der Kunden eine Firma wechseln, allein weil die Dienstleistung nicht stimmt. Krippendorfs Empfehlungen gehen noch weiter: «Mängel bei der betrieblichen Hardware kann man mit einer guten Dienstleistung überdecken, aber nicht umgekehrt.» Deshalb sollte auch in die Ausbildung vermehrt investiert werden. «Die Mitarbeiter müssen im Betrieb am besten informiert sein.» Denn sie sind es, die das Leitbild des Betriebes dem Gast erlebbar machen. Dafür sind allerdings persönlich hoch motivierte Arbeitnehmer nötig. Dass es diese auf dem Arbeitsmarkt gibt, davon ist Krippendorf überzeugt: «Management ist eine Charakterfrage und auch eine Frage des Menschenbildes.»

Gute Stimmung im Betrieb

So habe eben jeder Chef die Mitarbeiter, die er verdient. Essentiell sei zudem die gute Stimmung im Betrieb: «Die Beziehung zum Kunden kann nicht besser sein als die Beziehungen im Betrieb.» Die Unternehmenskultur wiederum wird bestimmt durch das Leitbild des Gesamtunternehmens. Dieses sollte immer gemeinsam mit den Mitarbeitern entwickelt werden. «Man sollte nicht nur die manuellen Fähigkeiten des Personals, sondern auch ihr kreatives Potential nutzen.» Das Leitbild bestimmt dann die Vorgänge in der Personal- und Finanzpolitik, im Marketing und Einkauf. Ein Beispiel ist der Unterschied zwischen Gewinnoptimierung und -maximierung. Bei letzterem muss der Gast auch das letzte Brötchen separat bezahlen. Optimierung heisst dagegen: Grosszügigkeit bringt Gäste und wiegt entstandene Verluste dreifach auf.

Mit Vermittlern auf Kundenfang

Wie komme ich an meine Kunden? Am wirksamsten ist immer noch die Mund-zu-Mund-Propaganda. Dagegen haben laut *Beat Krippendorf* auch die neuen elektronischen Medien keine Chance. 70% der Kunden kommen gemäss Studien aufgrund der Information von Mensch zu Mensch. Nur 6% der Gäste werden von der Werbung motiviert. Doch Mund-zu-Mund-Propaganda hat auch ihre Schattenseiten: Denn negative Botschaften werden 6,6 mal weitererzählt, Positives dagegen nur 3,3 mal. «Es dauert Jahre, um Kunden zu gewinnen und Sekunden, um sie zu verlieren.» Ein grosses Potential sieht Krippendorf in sogenannten Mittlern: Liegt die Zielgruppe im Businessbereich, könnte beispielsweise der Kontakt zum Schweizer Sekretärinnenclub die erhofften Kunden bringen. Oder die örtlichen Taxifahrer einmal pro Jahr einladen, welche dann Hotel und Restaurant entsprechend weiterempfehlen. Noch viel zu wenig wird laut Krippendorf die Kundenkartei genutzt. Über Wettbewerbe im Restaurant kann beispielsweise eine solche erstellt werden.
Doch nicht jeder Kunde bringt auch die erhofften Umsätze. Die richtige Zielgruppe muss folgende Voraussetzungen erfüllen:
– Finanzkraft: Ein voller Saal heisst noch lange nicht auch eine volle Kasse. Eine Disco oder Bar mit junger Kundschaft und geringer Kaufkraft kann trotz hoher Frequenz in die roten Zahlen führen.
– Die Zielgruppe muss gross genug sein, damit die Nachfrage auch stimmt.
– Die Kunden sollten direkt erreichbar und definierbar sein. Das Angebot muss deshalb heute international unverwechselbar sein.
Gemäss der laufenden Demoskop-Erhebung kann man grundsätzlich vier Typen von Kunden unterscheiden (vergleiche nebenstehende Grafik). Ein Drittel der Konsumenten zählen zu den über 50jährigen Konservativen, der X-Generation. Dieses bürgerliche bis puritanische Lager bestimmen Moral, Ruhe und Sparsamkeit.
Die X-Generation verfügt jedoch über zwei Drittel der Kaufkraft und dominiert damit noch die Nachfrage. 36% der Bevölkerung zählt zu den sogenannten Yuppies (Durchschnittsalter: 38 Jahre). 31% gehören der alternativen Z-Generation an (Durchschnittsalter: 31 Jahre). Diese beiden progressiven Kundengruppen haben eines gemeinsam: sie geben gerne das verdiente Geld wieder aus. *GSG*

Eventmarketing

Events: Werbung zum Nulltarif?

Events sind zwar kein Allheilmittel gegen leere Säle: Doch wenn eine Kampagne kostendeckend läuft, heisst das immerhin Werbung zum Nulltarif. Entscheidend ist das laufende Finanz-Controlling.

GUDRUN SCHLENCZEK

Kampagnen bringen neue Gäste, davon ist *Daniel Bosshard* überzeugt. Ob sie gleichzeitig immer auch ein Mehr an Umsatz garantieren, ist nicht absehbar. «Der Schuss kann immer mal nach hinten losgehen», warnt der Inhaber von Spot Marketing in Silvaplana. Eventmarketing brauche deshalb ein klares Controlling. «Das Risiko muss im Budgetrahmen liegen.» Denn man könne nicht erwarten, dass neu inszenierte Events auch gleich auf die entsprechende Nachfrage stossen. Aber das sei ja auch nicht das Primärziel für Aktionen mit Erlebnischarakter: «Es geht schlussendlich um den Werbeerfolg.» Betriebswirtschaftlich haben dabei Kampagnen als Werbemittel eindeutige Vorteile: Wenn die Kampagne kostendeckend läuft, heisst das Werbung zum Nulltarif.
Das kann der stellvertretender Direktor des Hotel-Restaurants Hauser in St. Moritz, *Matteo Rota*, nur bestätigen: Zum fünften Mal wird Jazz & Breakfast an 5 Wochenenden im kommenden Sommer inszeniert (Preis für den Gast all inclusive 36 Franken).

Weniger Cash-Sponsoring

Der Event werfe trotz reger Nachfrage noch immer keinen Gewinn ab, doch könne er immerhin kostendeckend durchgeführt werden. Denn die anfallenden Werbekosten übernimmt Heinecken als Sponsor. Neue Gäste dadurch? Das kann Rota nicht bestätigen, schon allein deshalb, weil die Hälfte der Gäste am Jazz-Frühstück Einheimische sind.
Den Gürtel müssen Veranstalter heute grundsätzlich enger schnallen: Die Sponsoren reagieren zunehmend zurückhaltend auf finanzielle Anfragen. Das reine Cash-Sponsoring hat laut Bossard ausgedient und weicht zunehmend einem Natural-Sponsoring – insbesondere für kleine Betriebe. Nur ein Drittel der Einnahmen falle heute im Durchschnitt auf Sponsorengelder. Die Faustregel für das Werbebudget liegt klassisch bei 5% des Umsatzes. Mindestens 20% davon müsse der Gastronom heute in Events investieren. Ausgedient habe seiner Ansicht nach zunehmend die Inseratewerbung. Im Gegensatz dazu die elektronischen Medienträger: Jedes Kleinstunternehmen brauche heute seine eigene Homepage.

Lokale Veranstaltungen

Weniger intensiv umwirbt *Norbert Sieber* die von ihm geführten Mr. Pickwick Pubs der Gastrag. Nur 1,5% des Werbebudgets des Umsatzes steckt Sieber wieder in die Werbung. Zwei Drittel davon verteilen sich gleichmässig auf lokale Werbung, Werbemittel sowie nationale Werbeauftritte. Das verbleibende Drittel des Werbekuchens wird den Veranstaltungen zur Verfügung gestellt. Allerdings haben die nationalen Tourneen ausgedient. Statt für alle rund 12 Pubs gemeinsam Jazz-Events zu organisieren, liegt jetzt die Verantwortung bei jedem einzelnen Betriebsleiter. «Die Kosten einer Live-Musik-Tournee waren immer sehr hoch, doch der Erfolg in den einzelnen Lokalen ist sehr unterschiedlich», begründet Sieber. Das Publikum reagierte bei den einzelnen Standorten sehr unterschiedlich, nicht immer konnte ein nachhaltig positiver Erfolg verbucht werden. Auch die erhoffte Nachhaltigkeit auf nationaler Ebene wurde nicht erreicht. Die würden eher entsprechend aufsehenerregende Grossanlässe in betriebsexternen Räumlichkeiten bieten. Doch aufgrund der damit verbundenen «exorbitanten Kosten» ist das für eine Gastro-Kette in der Grössenordnung der Gastrag nicht realistisch, so Sieber.

Checkliste für Events

– Zielgruppe definieren: Das Problem dabei ist, dass sich die Primärmärkte immer mehr verwässern – die soziodemographisch klar eingrenzbare Gästegruppe gibt es immer weniger;
– Aktionszeitraum und Termine festlegen;
– mögliche Partner und Sponsoren ansprechen;
– gute Organisation: eventuell Künstler organisieren und zusätzliches Personal engagieren, Werbung planen etc.
– laufendes Finanz-Controlling;
– Kontakte zu den Medien aufbauen: Pressetext verfassen und Lokalpresse einladen im Vorfeld;
– Event lokalpolitisch einbetten: Ist die Bevölkerung vor Ort integriert, hat der Veranstalter schon viel gewonnen. *GSG*

DJ statt Live-Musik

Nun werden bei Pickwick Konzerte nur noch punktuell organisiert, die geladenen Musiker richten sich nach dem gängigen Musiggeschmack in der Region. Kosten und Räumlichkeiten setzen hier Grenzen: Maximal 2 Musiker müssen auf 3 Quadratmetern Platz haben. Doch die recht hohen Kosten von durchschnittlich 2500 Franken pro Musikgruppe werden zunehmend gescheut. Das neue Rezept heisst: eine gute Musikanlage plus Disc-Jockey. Die Party garantiere zudem einen höheren Getränkekonsum. Darüber hinaus setzt Sieber statt auf Events wieder vermehrt auf Kino- und Radiowerbung oder direkte Service- und Preissenkungen für den Gast. Zunehmend an Bedeutung gewinnt der Kontakt zu einschlägigen Interessengruppen: Denn Sponsoring beispielsweise beim Dart-Clubs habe wenig Streuverluste.

LESEBAR

Marketing virtuos

Der Hotelier *Klaus Kobjoll* vermittelt in seinem zweiten Buch Marketingstrategien. Als Praxisbeispiel dient das Landhotel Schindlerhof in Nürnberg. Auch der Schindlerhof bekam die Rezession zu spüren. Mit welchen Massnahmen Kobjoll diese in den Griff bekam, beschreibt er im «Motivaction II». *GSG*

«Virtuoses Marketing», Klaus Kobjoll; Orell Füssli Verlag, Zürich, 1996; ISBN 3-28002-368-8.

Kontakt zur Presse

Das grosse Buch der kleinen PR-Geheimnisse durchleuchtet auf 333 Seiten den Bereich Öffentlichkeitsarbeit im Gastgewerbe. Ein Leitfaden wie gezielt branchenintern und -extern Kommunikation aufgebaut wird: Der Kontakt zu Sponsoren, professionelle Pressearbeit etc. *GSG*

«Einblick Weitblick Durchblick», Public Relations im Gastgewerbe, Karin Dircks; Deutscher Fachverlag, Frankfurt, 1992; ISBN 3-87150-392-4.

Das Standardwerk

Immer noch das Standardwerk für Marketingstrategien im Gastgewerbe ist das Gemeinschaftsprojekt von Schweizer Hotelier-Verein, Schweizer Wirteverband, Deutscher Hotel- und Gaststättenverband und der Österreichischen Hoteliervereinigung: Das «Marketing der Gastfreundschaft». *GSG*

«Marketing der Gastfreundschaft», 1992, Schweizer Hotelier-Verein, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern; 136 Franken.

Umweltmanagement

Mit ISO 14001 wird Öko im Hotel rentabel

Als eines der ersten Grosshotels weltweit schloss das Renaissance Heidelberg Hotel mit der Umweltzertifizierung ab. Das Managementsystem zeigt Öko-Schwachstellen auf, weist die Rentabilität einzelner Massnahmen nach und poliert das Firmenimage.

PIETER POLDERVAART

«Stromsparlampen einschrauben, das kann heute jeder, dafür braucht es kein ISO-Zertifikat», sagt *Wulf-Dieter Heintz*. Als Inhaber des auf die Einführung von Umweltmanagement-Systemen (UMS) spezialisierten Heidelberger Ökon-Instituts muss er trotzdem nicht Däumchen drehen: Vor einem Jahr schloss er eine der weltweit ersten Zertifizierungen eines Grosshotels nach ISO 14001 ab. Zum Partner hatte er das Renaissance Heidelberg Hotel (251 Zimmer, 502 Betten, Luxusklasse).

Öko-Schwachstellen

Verschiedene Einzelprojekte setzt das Management des 1986 erbauten Hauses zwar schon seit Jahren um: Beim Einkauf von Toilettenpapier etwa (Recycling) bis zu Gemüse (aus regionaler Produktion) wird auf Umweltverträglichkeit geachtet. Zum Flughafen führt ein Shuttle-Bus, was Taxifahrten reduziert. Beim Sparen von Energie und Wasser sowie in der Abfalltrennung hat die Renaissance-Crew in den letzten 10 Jahren Beachtliches geleistet. Nur: Im dunkeln blieb, was denn tatsächlich vermieden und somit auch finanziell eingespart wurde; unklar war auch, was darüber hinaus noch möglich sein könnte.

«Wer die Anstrengungen systematisch erfassen und optimieren will, für den ist ein Umweltmanagement das Richtige», sagt Heintz. Am Anfang stand denn auch in Heidelberg das ausführliche und zuweilen beschwerliche Notieren sämtlicher Energie- und Stoff-Flüsse. Nicht nur intern, auch bei der externen Wäscherei etwa wurde detailliert Auskunft angefordert über Art und Menge der verwendeten Waschmittel und Zusatzstoffe. Bereits während des Prozesses wurde das Zimmerpersonal mit durchsichtigen Plastiksäcken dazu gebracht, konsequenter als bisher Abfall zu trennen. Bei den horrenden Kehrichtgebühren in Heidelberg kamen so jährliche Einsparungen von umgerechnet 28 000 Franken zusammen. Umwelt und Geschäftsbilanz haben zudem von der Installation einer automatischen Misch- und Dosieranlage für Putzmittel profitiert. Das Warmwasser schliesslich wird auf lediglich 58 Grad Celsius erwärmt und nur regelmässig hochgeheizt, um der Bildung von Legionellen vorzubeugen.

Rentable Massnahmen

Insgesamt, so schloss der Bericht der Projektleitung, hat das «Renaissance» dank bereits erfolgter Umweltanstrengungen 168 000 Franken gespart an jährlichen Betriebskosten. Dieser Zahl stehen einmalige Investitionen in den letzten zehn Jahren von rund 64 000 Franken gegenüber. 80% der möglichen ökologischen Verbesserungen, so schätzt Heintz, waren am untersuchten Objekt bereits vor der Einführung des UMS realisiert. Bei vielen anderen Betrieben hingegen sei das Potential erst zu einem Drittel ausgeschöpft. Das Ökon-Institut konnte deshalb nicht mit grossen, durch das UMS erreichte Einsparungen aufwarten.

«Erstmals ist es uns aber gelungen, systematisch zu zeigen, was bei einem Betrieb dieser Grössenordnung überhaupt möglich ist», betont Heintz. Diese Zahlen können in Zukunft als Referenz für andere vergleichbare Häuser genutzt werden.

Neben den Erfahrungen insgesamt für die Branche schaut aber auch für das Hotel selbst etwas heraus. So werden weisse Flecken transparent in der ökologischen Betriebsführung. Die Zertifizierer haben sie etwa bei stromfressenden Bürogeräten und einem enormen Papierverbrauch geortet, trotz internem Recycling. Ein weiteres Manko ist die energieintensive Kühlanlage. Als Resultat des UMS plant das Management jetzt, diese Energie kosten- und umweltgünstig aus dem städtischen Fernwärmenetz zu beziehen. Bei den – in dieser Hotelklasse unverzichtbaren – Minibars will man auf Geräte umsteigen, die um 50% effizienter sind. Und als umweltschonendes Transportmittel wird an Schiff-Taxis auf dem Neckar gedacht.

Auf den hohen Anteil fremdsprachiger Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter reagierte die Projektleitung mit einer eigenen Arbeitsgruppe, die wichtige Informationen in fünf Sprachen übersetzt und sie persönlich weitergibt.

Poliertes Image

Erschwert wurde die ISO-Zertifizierung dadurch, dass während des Prozesses das Haus an die Marriott-Kette verkauft wurde. «Das neue Management hatte natürlich andere Sorgen als das UMS», so Heintz – doch nach einer Verzögerung sei das Verfahren trotzdem «zu einem guten Abschluss» gekommen. «Das Musterprojekt kann problemlos und kostengünstig auf die ganze Kette ausgeweitet werden», sagt Heintz. *Gisela Merz*, Personalleiterin im «Renaissance» bestätigt denn auch: «Die Zertifizierung von allen Marriott-Häusern ist im Gespräch.» Trotz der Umstellung auf die neuen Besitzverhältnisse stehe man voll hinter der Zertifizierung.

Schon heute profitiert das «Renaissance» mit dem UMS von einem Werbeeffekt. Neben der Publizität in der regionalen und Fachpresse wählte das Umweltministerium das Haus als Veranstaltungsort für eine internationale Umweltkonferenz. Und Umweltfachleute aus aller Welt interessieren sich für das Objekt.

Das Renaissance Heidelberg Hotel geht mit ISO 14001 als erster Grossbetrieb der Welt seinen Öko-Schwachstellen auf den Grund: (v.l.n.r.) Wulf-Dieter Heintz, Inhaber des Ökon-Instituts, Lena Kraft, ehemalige PR-Managerin Europe von Renaissance Hotels International, Ron Voss, seit 1977 Direktor des Renaissance Heidelberg Hotels. *Foto: zvg*

Von Erfahrung profitieren

Umgerechnet 72 000 Franken kostete im «Renaissance» die Bestandesaufnahme und die Schulung der Mitarbeiter; Ökon verfasste auf eigene Kosten ein 250 Seiten starkes Umwelthandbuch, das die Basis auch für zukünftige Zertifizierungen bildet. Dazu kamen 7200 Franken für die erste Kontrolle und jeweils weitere 4800 Franken für die vorgeschriebenen jährlichen Kontrollverfahren. Mit den im «Renaissance» gesammelten Erfahrungen verringert sich jetzt der Aufwand allfälliger Nachahmer. Statt auf 72 000 Franken nur noch auf rund 20 000 Franken kommt die Einführung (ohne Zertifizierungsaufwand) für ein Haus in der Grössenordnung wie das «Renaissance». Bei kleineren Häusern genügen 8000 Franken; denkbar ist auch eine gemeinschaftliche Zertifizierung verschiedener Betreiber einer Stadt, meint Heintz. Die Initialzündung für UMS in der Hotellerie steht aber noch aus. Heintz: «Noch immer herrscht viel Misstrauen, nicht zuletzt, weil gewisse Berater unseriös vorgegangen sind.» *pld*

Kleinbetrieb mit ISO 14001

Ein Jahr nach dem «Renaissance» wurde im letzten März die Zertifizierung nach ISO 14001 eines Kleinbetriebs erfolgreich abgeschlossen – beim Oberschwäbischen Hof in Schwendi bei Ulm (30 Zimmer). Die Beweggründe für die Geschäftsleitung, das Ehepaar *Uschi und Elmar Reisch*:

– Einsatz für den Erhalt der Umwelt
– Langfristige Kostensenkung
– Optimierung der Betriebsabläufe

Mit dem UMS verpflichten sich die Betreiber, die geltenden Umweltnormen einzuhalten. Zudem legen sich die Geschäftsleitung und die Mitarbeiter auf eine kontinuierliche Verbesserung des betrieblichen Umweltschutzes fest. Dies wird gewährleistet, indem die Umsetzung jährlich kontrolliert wird; alle drei Jahre steht eine grössere Prüfung an, wo neue Ziele festgelegt werden. Das Verfahren ISO 14001 ist bisher fast auf industrielle und gewerbliche Unternehmen angewendet worden. Erst seit kurzem können sich auch Dienstleister zertifizieren lassen. *pld*

Alpen Rock House

Alpen-Ambiente in Kanada

Das «Alpen Rock House» expandiert nach Kanada. Das Restaurant nordöstlich von Vancouver wird in Teilfranchise von einer neuen kanadisch-schweizerischen Joint-Venture-Gesellschaft eröffnet.

Ein Stück mitteleuropäischer Alpen geht nach Übersee: Am 18. Dezember 1998 soll im kanadischen Whistler, 120 Kilometer nordöstlich von Vancouver, ein «Alpen Rock House» eröffnet werden.

Grösser, schöner, neuer als dasjenige in der Schweiz soll es werden. Eine Gästefläche von 2500 Quadratmetern ist in Whistler geplant, gegenüber rund 1000 Quadratmetern in Kloten. Auf dieser Fläche sollen drei Restaurant-Teile untergebracht werden: Wegen der örtlichen Alkoholgesetzgebung wird im kanadischen «Alpen Rock House» ein geschlossener Club eingerichtet, damit den Gästen erlaubt ist, nur etwas Alkoholisches zu trinken, ohne auch gleich essen zu müssen. Im Familienteil können die Gäste essen und trinken. Daneben soll es noch ein elektronisches Fun-Center geben, Computerspiel-Automaten aus Japan, sagt *Peter Wagner*, Geschäftsführer der ARH Management AG.

Durchschnittlich 1000 Gäste sollen täglich im kanadischen «Alpen Rock House» bewirtet werden. Ins Klotener Restaurant kommen wöchentlich rund 5000 Gäste. Für Whistler rechnet Peter Wagner mit einem jährlichen Umsatz von 8 Mio. Franken, gegenüber rund 6 Mio. Franken in Kloten. 6,5 Mio. Franken wurden in den gesamten Innenausbau des neuen Restaurants investiert und 48 Mitarbeiter werden angestellt.

Neue Joint-Venture-Gesellschaft

Während das «Alpen Rock House» in Kloten ein Betrieb der Flughafen Restaurant AG ist, wird das Restaurant in Whistler die erste Neueröffnung einer neuen Joint-Venture-Gesellschaft sein, meldet die sda. An dem Unternehmen sind die Flughafen Restaurant AG und die kanadische Tri Pacific Entertainment Group zu je 50% beteiligt. Mit dieser Investition bringt die Flughafen Restaurant AG auch die Franchiserechte in die neue Gesellschaft ein. Die Zusammenarbeit mit dem kanadischen Partner habe sich als günstig erwiesen, weil die Tri Pacific ein ähnliches Projekt schon geplant hatte, sagt Peter Wagner. Im Vordergrund für die Partnerschaft habe die Suche nach einem Franchise- und Betriebspartner gestanden und weniger der Standort Whistler, so Wagner weiter. Dennoch ist er mit dem neuen Standort glücklich, bietet Whistler als Sommer- und Winter-Ferienort mit jährlich 6,6 Mio. Übernachtungen doch ein beachtliches Gästepotential. Und weil in Nordamerika der Trend allgemein zurück zu den Wurzeln geht, glaubt Peter Wagner nach «unzähligen Gesprächen», dass dort auch ein Bedürfnis für ein «urchiges Alpenkonzept» bestehe. Inwieweit er beim Essensangebot Konzessionen an den amerikanischen Geschmack machen muss, will Peter Wagner noch abklären: «Wahrscheinlich werden wir weniger Käse und mehr Kartoffeln anbieten.» *AF*

PRODINDEX 27.4. bis 2.5.1998

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

Artikelbezeichnung	1998 Woche 18	1998 Woche 17	1997 Woche 18	Index Vorwoche	Index Vorjahr
Frischfleisch					
Rindfleisch					
Gesamter Warenkorb				**– 0,2%**	**+ 1,3%**
Rindshuft[1]	31.90	34.20	31.90		
Entrecôte[1]	34.90	34.90	33.90		
Siedfleisch[1]	9.90	7.80	10.90		
Kalbfleisch					
Gesamter Warenkorb				**+ 1,6%**	**+ 13,0%**
Kalbsnuss[1]	34.50	35.40	26.90		
Kalbssteak[1]	37.90	37.90	35.90		
Kalbsbrust[1]	14.40	10.90	11.50		
Schweinefleisch					
Gesamter Warenkorb				**– 3,1%**	**– 10,9%**
Nierstück mit Huft[1]	16.90	21.30	23.50		
Hals[1]	16.40	16.40	16.90		
Schulterbraten[1]	13.60	13.60	13.50		
Gemüse					
Gesamter Warenkorb				**± 0,0%**	**– 12,5%**
Gurken, Karton 12 Stk., Stk.	0.72	0.89	0.95		
Peperoni Tri-Color, Kt. 5 kg[1]	3.65	3.80	5.50		
Spargeln grün, Gitter 6,8 kg[1]	6.90	7.90	9.20		
Früchte					
Gesamter Warenkorb				**+ 8,7%**	**– 4,6%**
Äpfel Golden Kl. I, Git. 6 kg[1]	1.75	1.93	1.90		
Rhabarbern, Bund ca. 2 kg[1]	1.50	2.35	2.10		
Zitronen, Gitter 15 kg[1]	1.35	1.45	1.50		

Index-Jahresübersicht[2] (Index 1998 / Index 1997)

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

D'UNE LANGUE A L'AUTRE

Un passeport régional dans le Haut-Valais

Le Haut-Valais vient de lancer deux nouveaux produits touristiques. Le premier est un passeport régional qui permet d'obtenir des réductions sur les tarifs de quatre chemins de fer, douze entreprises de remontées mécaniques et quatre entreprises de transports routiers. Ce passeport permet également de bénéficier d'une réduction de 25% sur le transport des voitures dans les tunnels ferroviaires du Lötschberg et de la Furka. Le deuxième nouveau produit touristique est le «Ferienclub Oberwallis». Les membres de ce club obtiennent des réductions dans 100 hôtels du Haut-Valais, pour autant que ces derniers ne se trouvent pas à Zermatt, à Saas-Fee et à Loèche-les-Bains, qui ne participent pas à cette promotion. **Page 2**

Tourex aspire à davantage de profesionnalisme

Daniele Burckhardt, de Ticino Turismo, a été récemment élu à la présidence de Tourex, l'association suisse des experts en tourisme. Le nouveau président, appelé à s'exprimer sur le futur de Tourex, a envisagé trois scénarios: le statu-quo, la dissolution ou des structures davantages professionnelles. Pendant sa présidence, il va s'attacher à développer le troisième scénario. Pour lui, Tourex ne doit pas être une simple amicale, mais bien une association où ses membres puissent tirer des enseignements fructueux pour leur profession, par exemple, dans le domaine de la formation continue. **Page 3**

Zermatt fait un tabac en Allemagne grâce à Ricola

Zermatt a vu au mois de février le nombre de ses nuitées augmenter de 20,5% par rapport à la période correspondante de l'année passée. Amadé Perrig, le directeur de l'Office du tourisme de Zermatt, explique cette augmentation de différentes manières. Il soupçonne ainsi que le titre de «Zermatt, meilleure station du monde», titre récemment décerné par des journalistes américains, ne serait pas étranger à cette augmentation. Il en va de même pour la vaste opération de promotion menée dans 21 000 pharmacies d'Allemagne avec le concours du fabricant de bonbons Ricola. Cette opération a eu notamment pour thème le Cervin et l'air pur que l'on respire à Zermatt. **Page 4**

Trefida à la tête des projets d'hébergement d'Expo.01

L'Expo.01 a confié, le 24 avril, à la fiduciaire SHT/Trefida SA à Zurich la direction des projets pour tout ce qui concerne l'hébergement de l'exposition nationale de 2001. L'hébergement de milliers de visiteurs pendant l'Expo.01 présente un certain nombre de problèmes de logistique aux organisateurs et ceux-ci ont décidé de les résoudre en faisant appel à SHT/Trefida qui s'appuiera pour cela sur l'économiste Anne Cheseaux (31 ans), bilingue et diplômée de l'EHL, ainsi que sur Norbert Riesen (36 ans), licencié en sciences politiques et au bénéfice d'une expérience professionnelle acquise auprès de l'Ecole de tourisme de Coire, de l'ATAG et de Gastroconsult. **Page 5**

Davantage de rentabilité à l'hôtel grâce à l'écologie

L'écologie devient rentable dans l'hôtellerie avec la norme de certification ISO 14001. C'est du moins ce que prétend le Renaissance Hotel Heidelberg, en Allemagne, un des premiers grands hôtels (251 chambres) au monde à avoir satisfait aux normes de cette certification très respectueuse de l'environnement. Construit en 1986, cet hôtel a déjà mis sur pied depuis plusieurs années différents projets écologiques, depuis l'achat de papier de toilette recyclé jusqu'à l'utilisation de légumes de la région. Les mesures écologiques permettent à l'hôtel d'économiser 168 000 francs par année. **Page 12**

Assemblée extraordinaire des délégués de la SSH

Les délégués de la SSH ont plébiscité la nouvelle CCNT. *Photo: Alexander P. Künzle*

La nouvelle CCNT plébiscitée

La nouvelle Convention collective nationale de travail (CCNT) pour les hôtels, restaurants et cafés a franchi un premier obstacle. A l'occasion de l'Assemblée extraordinaire des délégués de lundi, la Société suisse des hôteliers (SSH) a en effet approuvé, par 205 oui et 12 non, la nouvelle CCNT qui prévoit un échelonnement du 13e salaire et une réglementation des vacances plus souple.

LAURENT MISSBAUER

La nouvelle CCNT est plus succincte, plus simple, plus compréhensible et plus souple que toutes celles qui l'ont précédée, a relevé *Alfred E. Urfer*, le président de la SSH, en guise d'introduction à l'Assemblée des délégués de la SSH qui s'est déroulée lundi à Berne. Ces arguments n'ont pas échappé aux délégués qui ont massivement accepté la nouvelle CCNT. Les membres de la SSH n'avaient toutefois pas attendu cette Assemblée extraordinaire des délégués pour se convaincre des avantages de la nouvelle CCNT. Tous les membres avaient en effet reçu par écrit la teneur des principales dispositions et 800 d'entre eux ont même assisté aux 25 séances d'information qui ont eu lieu dans toute la Suisse.

La future CCNT, qui sera valable pour toute la Suisse, a été modernisée et assouplie. Elle comprend une nouvelle réglementation de cinq points essentiels: les salaires minimaux, l'introduction échelonnée du 13e salaire, des contrats de travail prévoyant aussi bien quatre que cinq semaines de vacances et, enfin, un système souple pour la durée du travail hebdomadaire. Par ailleurs, les garanties des assurances sociales sont restées pour l'essentiel inchangées par rapport à la précédente CCNT qui avait été résiliée au 30 juin 1996 par l'Union Helvetia.

En vigueur dès cet automne?

Il ne reste désormais plus qu'à connaître le verdict de Gastrosuisse, de la Communauté suisse des associations d'établissements sans alcool et de l'Union Helvetia. En cas d'approbation par tous les partenaires sociaux, la nouvelle CCNT entrera en vigueur le 1er octobre 1998 ou durant la saison d'hiver 1998/1999. Pour les anciens rapports de travail avec une entrée en fonction avant le 1er octobre 1998, la convention prendra effet à partir du 1er janvier 1999.

Avant l'acceptation massive de la nouvelle convention, plusieurs orateurs se sont succédé à la tribune pour faire part de leurs remarques. Ainsi, *Bernard Bétrisey*, de l'Hôtel Regina à Montana, a pris longuement la parole pour inciter les délégués à refuser la nouvelle convention qu'il juge «trop sociale car elle dépasse les capacités financières des hôtels». Selon lui, le 13e salaire devrait être une prime.

Un compromis helvétique

Walter Trösch, une des principales chevilles ouvrières de la nouvelle CCNT, lui a répondu que la nouvelle convention, au contraire, était justement favorable à l'hôtellerie saisonnière puisqu'aucun pourcentage du 13e salaire n'était versé avant le 7e mois de travail. *Christian Rey*, le président des hôteliers genevois, a tenu lui aussi à répondre à Bernard Bétrisey. Après l'avoir félicité pour la justesse de certains de ces propos, il a néanmoins souligné que la nouvelle CCNT proposait un compromis helvétique, soit un bon compromis entre les revendications des employés et celles des employeurs.

C'est également le mot compromis qui a été utilisé par Alfred E. Urfer lors de la conférence de presse qui a suivi, en début d'après-midi, l'Assemblée extraordinaire: «Dans une démocratie, ce n'est qu'à partir d'un compromis que nous pouvons agir. Et aujourd'hui, je suis très satisfait que la nouvelle CCNT ait été plébiscitée. J'espère également qu'elle attirera davantage de Suisses à embrasser une profession dans l'hôtellerie».

Lire aussi en page 5

Expo.01

Accord scellé avec SDM

C'est en présence de Jacqueline Fendt, directrice de l'Expo.01, et de Dick Marty, président de SDM et de Suisse Tourisme, qu'a été scellé, mardi, à Berne, un accord de collaboration entre l'Expo.01 et la société SDM (Switzerland Destination Management).

SDM, en tant que distributeur exclusif, proposera des forfaits touristiques combinant le billet d'entrée à l'Expo.01 avec diverses prestations dans la région des Trois-Lacs ou dans le reste du pays. SDM assurera également leur vente en Suisse et à l'étranger. Les billets d'entrée pour l'Expo.01 seront proposés en combinaison avec l'offre touristique de la région, par exemple l'hébergement dans un hôtel du lieu, un hôtel modulaire, un village de tentes ou un camping, mais aussi avec d'autres manifestations culturelles, des congrès ou des centres de loisirs.

11 millions d'entrées

«Avec SDM, nous avons trouvé une plate-forme de distribution fiable et performante, à même de fournir des prestations novatrices intégrant l'offre touristique de la région des Trois-Lacs et du reste de la Suisse», a relevé Jacqueline Fendt. Dick Marty s'est quant à lui plu à relever que le «hasard faisait bien les choses»: «Je suis très satisfait que la naissance de SDM coïncide avec cet accord de collaboration avec l'Expo.01. Il s'agit là d'un heureux hasard. Je suis par ailleurs convaincu que l'ensemble de la branche touristique s'engagera à fond pour l'exposition nationale de 2001».

La collaboration avec SDM constituera pour la région de l'Expo.01 une réelle impulsion, notamment dans les domaines de la technologie et du marketing, dont les effets bénéfiques se feront sentir pendant longtemps, a pour sa part ajouté Jacqueline Fendt, qui a parlé de 6 millions de visiteurs et de 11 millions d'entrées. L'Expo.01 souhaite en outre encourager le développement des structures touristiques de la région. Elle apporte ainsi son soutien à l'Association «Trois-Lacs Tourisme» dans ses efforts pour présenter toutes les informations touristiques concernant la région des Trois-Lacs. Cette coopération avec SDM a par ailleurs déjà permis d'élaborer pour l'Expo.01 un système de réservation informatique dont le lancement est prévu à l'occasion du «Swiss Travel Mart '99» de Neuchâtel. *LM*

Lire aussi en page 3

Union fribourgeoise du tourisme (UFT)

D'importantes échéances en vue

Achèvement du produit «Cyclo Pays de Fribourg», nouvelles remontées mécaniques à Charmey et au Moléson, nouveaux centres d'expositions à Fribourg et à Bulle, site Internet… Pays de Fribourg» et Expo.01, les prochaines années s'annoncent très riches au niveau touristique. C'est ce que l'UFT, réunie en assemblée générale, a tenu à rappeler, lundi.

JOSÉ SEYDOUX

Le programme, que le canton de Fribourg s'apprête à vivre ces prochaines années avec la stimulation et la mise à contribution du secteur touristique que cela suppose, est tout à fait exceptionnel. Ces perspectives ont servi de toile de fond aux assises de l'UFT qui se sont déroulées samedi à Tavel. Dans son allocution, *André Genoud*, président, en a appelé à l'engagement professionnel de ses troupes. Il a justifié au passage la nouvelle orientation de l'organisation institutionnelle du tourisme fribourgeois et son futur concept de marketing, dont on parle beaucoup et qui devrait se concrétiser au début de l'année 2000. «L'action par rapport au marché ne peut désormais être que totalement professionnelle… Sur les marchés, le sentimentalisme n'a pas sa place. En affaires, la motivation, c'est l'intérêt et le profit. Et le succès suppose un marketing solide, s'appuyant sur des réflexions et des méthodes éprouvées, sur des moyens appropriés et des synergies optimales», a déclaré le président de l'UFT.

Euro, STM, Expo

Le directeur de l'institution fribourgeoise, *Jacques Dumoulin*, a, lui, précisé que l'Euro sera appelé à devenir l'un des moyens de paiement les plus importants pour la clientèle étrangère. Trois monnaies vont quantifier les prestations de notre tourisme: le franc suisse, le dollar et l'Euro. Deuxième volet de l'exposé du directeur de l'UFT et deuxième défi, l'Expo.01, et tout ce que cet événement est en passe de déclencher et surtout d'accélérer: Switzerland Destination Management, Deskline et le Swiss Travel Mart, bref la commercialisation du produit touristique helvétique.

A propos de l'échéance d'avril 1999 (STM), où devront être présentés tous les produits touristiques liés à l'Expo.01, Jacques Dumoulin s'adresse à ses organisateurs («si tant qu'ils veuillent nous écouter!»): «Il est important que l'on sache désormais au plus tôt, c'est-à-dire vraiment avant l'été 98 – ce que sera concrètement le contenu de l'exposition… Le temps du jeu des belles théories, des grands concepts idéals et des rêveries de cuisine est maintenant passé! Le secteur du tourisme – auquel les pontes d'Expo.01 ne cessent de dire qu'ils pensent tout particulièrement – a maintenant un urgent besoin d'informations substantielles…» Le spectacle est imminent, le rideau va s'ouvrir, mais on ne connaît même pas le prix du billet. Pour l'heure, Fribourg attend, aux premières loges. *JS*

Hôtel «Le Mirador», Mont-Pèlerin (VD)

La vente a été confirmée

La direction de l'hôtel cinq étoiles «Le Mirador», au Mont-Pèlerin, au-dessus de Vevey, l'a confirmé à la fin de la semaine dernière: l'établissement a été vendu, ainsi que nous l'annoncions dans ces colonnes dans notre édition de la semaine dernière. «Le Mirador» avait déjà été vendu au début des années 90 à des investisseurs japonais avant d'être racheté en 1994 par Joseph Segel.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Le nouveau propriétaire en est la société «H. L. Le Mirador International». Selon nos informations, il s'agit d'une société créée pour l'occasion par *Hartmut Lademacher*, un homme d'affaires d'origine allemande qui est installé depuis 1995 aux Etats-Unis. Fondateur en 1990, en Allemagne, de la société LHS spécialisée dans les systèmes informatiques, Hartmut Lademacher – qui avait fait annoncer la transaction à notre hebdomadaire le 21 avril par un de ses porte-parole – a acquis l'établissement pour la somme de 38 millions de francs.

Basée aujourd'hui à Atlanta, LHS, qu'a fondée et que préside cet ancien d'IBM-Allemagne, est notamment spécialisée dans les systèmes de paiement en ligne. Outre aux Etats-Unis, le groupe est notamment très actif en Europe et en Amérique du Sud. C'est à ce titre de spécialiste dans les systèmes de paiement en ligne d'ailleurs que le nouveau propriétaire a pu être en relation avec l'ancien propriétaire du «Mirador», *Joseph Segel*, fondateur de CVQ, l'une des plus grandes chaînes américaines de télé-achat.

Après l'avoir vendu une première fois au début des années 90 à un groupe d'investisseurs japonais, puis racheté en 1994, Joseph Segel souhaitait vendre cet établissement cinq étoiles des hauts de Vevey depuis le début de l'hiver dernier, si l'on en croit une annonce parue dans une grande publication économique américaine.

Proche des milieux hôteliers

Sans en être un spécialiste, Hartmut Lademacher n'est, par ailleurs, pas totalement étranger au monde de l'hôtellerie. Au nombre des clients de sa société figurent notamment des hôtels affiliés à une grande chaîne, ainsi que Swisscom. LHS a vu son chiffre d'affaires passer de 200 000 dollars en 1990 à 55 millions de dollars en 1996. Elle occupe plus de 600 personnes.

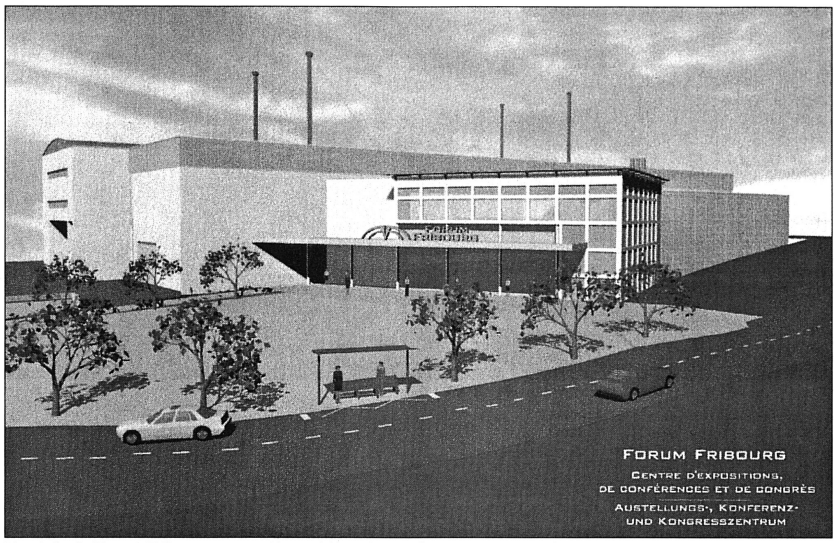
Bien installé dans un créneau «soins et remise en forme», à côté d'une clientèle séminaire haut-de-gamme, l'Hôtel cinq étoiles «Le Mirador» était devenu, à la fin de l'année dernière, le «palais» des non-fumeurs, avant que *Jean-Rodolphe Herren*, directeur de l'hôtel depuis janvier, n'assouplisse quelque peu ces mesures anti-tabac.

Tourisme de congrès et d'expositions

Fribourg renforce le segment des congrès

L'arrivée de Forum Fribourg, centre d'expositions, de conférences et de congrès dont l'ouverture est fixée au 1er janvier 1999, va-t-elle brouiller les cartes sur ce marché très spécifique? Après tout, Fribourg ne fait que remettre l'église au milieu du village, en ce sens que la ville se dote d'un nouveau temple normalisant la situation de ce qui constituait déjà, en dépit de ses lacunes, une destination congrès plus performante que les autres villes de moyenne importance.

JOSÉ SEYDOUX



L'arrivée de Forum Fribourg, centre d'expositions, de conférences et de congrès, risque de brouiller les cartes dans le segment spécifique des congrès. *Photo: Forum Fribourg*

En 1997, l'Office du tourisme de Fribourg a enregistré 86 congrès et réunions d'un demi-jour à une semaine, dont 27 de plus de 100 personnes et 10 de plus de 300 personnes. Dix-huit d'entre eux avaient une envergure internationale. Ces chiffres montrent déjà la valeur de Fribourg en tant que destination dans ce segment. L'Office du tourisme de Fribourg y est d'ailleurs actif depuis de nombreuses années. Il a cependant fallu attendre 1997 pour que la ville soit agréée dans le club très fermé du Switzerland Convention & Incentive Bureau (SCIB), et cela grâce à Forum Fribourg. «Nous pourrons désormais jouer dans la cour des grands», se réjouit *Claude Membrez*, directeur du complexe en devenir.

Central et bilingue

Devisé à 50 millions de francs et financé à 85% par des collectivités, Forum Fribourg veut jouer la polyvalence, grâce à ses halles (9100 et 2100 m²), ses salles modulables de congrès (de 150 à 5000 places), ses gradins pour 5000 personnes et des capacités de 7000 places assises et 14 000 places debout pour des spectacles, événements sportifs, etc. «La recherche de clients pour les premières années d'exploitation s'avère fructueuse et le calendrier 1999 et 2000 se remplit», affirme *Jean Schmutz*, président de la société d'exploitation Expo Centre SA. Sont d'ores et déjà agendés un Salon du mariage, le Fribourg Racing Show, les Journées suisses du tourisme, le Championnat suisse de body building, le Comptoir de Fribourg (280 stands, 120 000 visiteurs), le congrès-expo de l'agriculture durable et la célébration œcuménique de l'an 2000…

Forum Fribourg étaye ses arguments: une situation géographique centrale, au carrefour du bilinguisme, la polyvalence et l'innovation technique, la vocation congrès de Fribourg et une réalisation très attendue, en quelque sorte portée par toute la communauté régionale. Des règles de collaboration ont été établies avec l'Office du tourisme de Fribourg dont le service congrès, rompu à assurer la logistique de ce type de manifestation, va pouvoir enfin disposer des moyens, en infrastructures et en équipements, correspondant à sa politique.

De nombreux congrès en vue

«Les dossiers rentrent et la tranche du gâteau va indéniablement s'agrandir», explique *Albert Bugnon*, son directeur, conscient que le SCIB représente un incontestable «plus» pour valoriser toute une activité trop longtemps défavorisée, mais très heureux aussi de constater que l'Université de Fribourg, la nouvelle Ecole d'ingénieurs de Fribourg et les institutions culturelles génèrent de nombreux congrès dans leur ville.

Unies dans la promotion-image de la destination Suisse, les villes membres du SCIB n'en deviennent pas moins concurrentes lorsqu'il s'agit de se faire une place sur le marché et trouver de nouvelles niches. Fribourg n'échappe pas à cette constatation. Alors, à propos de gâteau, qu'en pensent les responsables des autres centres similaires sis à proximité? Le Palexpo de Genève joue à bon escient sa carte de ville internationale, sa situation à côté de l'aéroport, ses capacités, son expérience, les excellentes infrastructures touristiques de la cité du bout du lac.

La concurrence s'organise

Lausanne ne s'inquiète guère non plus et s'apprête à injecter 80 millions de francs dans la modernisation des équipements de Beaulieu: «Il est évident que Fribourg se place sur l'axe Berne-Lausanne-Genève et que c'est un concurrent de plus, mais nous restons sereins et nous ne vivons pas plus mal avec de nombreux concurrents autour de nous», affirme *Antoine Hoefliger*, président du Comptoir Suisse, qui mentionne la nouvelle politique mise en place, la collaboration avec Lausanne Tourisme, ainsi qu'une présence plus active et un démarchage plus agressif sur les marchés.

«Forum Fribourg semble plus grand et plus sophistiqué. Tout nouvel outil doit trouver sa rentabilité et va forcément solliciter les mêmes créneaux», estime *André Coquoz*, directeur du CERM de Martigny, un équipement plutôt axé sur les manifestatiohns économiques valaisannes et les expositions thématiques. «A ce sujet», explique-t- il, «seule une exposition ancrée à la région où elle se déroule peut avoir quelque chance de s'en tirer».

A Bulle, *Béat Kunz*, directeur d'Espace Gruyère dont l'ouverture est prévue au printemps 1999, joue la carte de la complémentarité avec Fribourg et mise sur les atouts propres du futur équipement axé sur l'agriculture, les expositions, le sport et la vocation régionale. Quant à la BEA-Bernexpo, sa position est connue, puisque la capitale fédérale, anticipant sur la concurrence fribourgeoise, a décidé d'investir autant dans son agrandissement…

Les forces de vente, la qualité de l'operating, la vision des affaires et l'importance des infrastructures d'accueil des localités respectives feront la différence. Se profiler sur ce marché exigera beaucoup de créativité et les places seront de plus en plus chères. Il n'en reste pas moins que la densité des centres de congrès et d'expositions en Suisse romande (Berne comprise!) peut faire pâlir d'envie toutes les régions européennes!

L'hôtellerie est à la traîne

Tant à Fribourg qu'à Bulle (la situation est particulièrement précaire dans cette dernière ville), les capacités hôtelières restent aléatoires en regard des nouvelles réalisations. Les difficultés qui caractérisent le développement hôtelier en Suisse expliquent le retard pris par le projet d'hôtel qui accompagne le centre Forum Fribourg; pour l'heure, le terrain prévu est viabilisé, mais la décision définitive se fait attendre.

«L'offre en matière de capacité d'accueil est fragile. On s'achemine vers un déséquilibre entre le grand choix de la région en salles de toutes dimensions et une hôtellerie qui sera, lors des grandes manifestations, largement insuffisante», explique *Albert Bugnon*, directeur de l'Office du tourisme de Fribourg.

Pour l'heure, Forum Fribourg pourra néanmoins compter sur quelque 400 chambres dans la capitale et ses environs. On pourrait imaginer, dans ce genre de projet, que les enveloppes financières englobent non seulement les infrastructures de congrès et d'expositions, mais aussi l'hôtel d'une certaine capacité qui doit les accompagner, là où la capacité existante présente des carences… *JS*

Fête des Vignerons

Billets en vente dès septembre

La Confrérie des Vignerons a choisi le système TiCo, couplé au réseau touristique global de Swisscom, Deskline, pour assurer la billetterie de la Fête des Vignerons (juillet et août 1999). Les billets seront en vente dès le mois de septembre de cette année.

Nous le laissions entendre dans ces colonnes la semaine dernière, la Confrérie des Vignerons le confirmait dans le même temps. Elle a choisi le système TiCo, couplé au réseau touristique global de Swisscom, Deskline, pour assurer la billetterie de la Fête des Vignerons qui se déroulera pendant les mois de juillet et août 1999. Il en coûtera juste un peu moins de 2 millions (1,95 million) de francs aux organisateurs de la Fête des Vignerons pour intégrer TiCo, qui se pose ainsi en concurrent direct d'autres systèmes de ce genre, tels que Ticket Corner, de la SBS notamment et, en Suisse romande, Billetel. Les billets devraient être mis sur le marché dès la première moitié du mois de septembre prochain.

La fourchette des prix se situe entre 60 et 240 francs la place, *Marc-Henri Chaudet*, abbé-président de la Confrérie ne désespérant pas «ramener le prix plafond aux alentours de 220 francs». Un peu moins de 200 000 billets devraient être disponibles pour le spectacle, trente mille environ pour les cortèges et défilés. Un procédé particulier intégrant une notion de couleur devrait les rendre «inimitables». Cette annonce des organisateurs de la Fête des Vignerons satisfait les responsables touristiques de la région. Ils enregistraient en effet chaque semaine plus d'une centaine de demandes de réservations sans pouvoir y répondre autrement que par une promesse de réservation, sans non plus, pouvoir préciser une fourchette de prix.

Swissair, partenaire officiel

Par ailleurs, la Fête des Vignerons continue de se dévoiler au fil des mois. On en sait maintenant davantage sur son budget. Initialement prévu à 42 millions, il a été amené à 45 millions de francs. Aux compagnons de la fête, entendez les sponsors officiels, annoncés dès l'an dernier, soit le quotidien 24 Heures, La Poste, Winterthour Assurances, la Banque cantonale vaudoise et Nestlé, est venu s'ajouter Swissair.

Comme ces prédécesseurs au titre de compagnons, la compagnie aérienne s'est engagée pour 1 million de francs. Deux autres mécènes se sont également engagés, la Fondation Leenardts (1,3 million de francs) et la Fondation Sandoz (1 million de francs). Ces deux contributions s'inscrivent au titre de participation à la création. *JJE*

MÉLI-MÉLO

Office des vins neuchâtelois: séparation. L'Office des vins et des produits du terroir neuchâtelois (OVPT) ne sera plus rattaché administrativement à Tourisme neuchâtelois (TN), mais directement au chef du Département de l'économie publique, *Francis Matthey*, qui préside l'OVPT. On se souvient que le divorce intervenu il y a quelques semaines entre l'OVPT et son délégué avait mis en évidence les faiblesses de l'organisation née de la restructuration du tourisme neuchâtelois. La séparation ne sera toutefois pas totale. Une convention de collaboration sera signée avec TN en vue de certaines actions de promotion, a indiqué Francis Matthey, cité par le quotidien L'Express. Cette solution ne peut que réjouir TN qui l'avait préconisée et qui n'avait jamais été chaud pour une intégration en profondeur de l'OVPT dans son organisation. *MH*

*

Fusion en vue dans le Val d'Anniviers (VS). Les remontées mécaniques de St-Luc sont prêtes à fusionner avec celles de Chandolin, a indiqué Le Nouvelliste. Le conseil d'administration du funiculaire St-Luc Bella-Tola SA s'est en effet prononcé en faveur de la fusion. *LM*

ANNONCE

CHEZ NOUS, LA FRAÎCHEUR DE NOTRE ASSORTIMENT VOUS DONNE DES FRISSONS!

Même pour nos actions, vous en bénéficiez à chaque occasion!

CC prodega CASH + CARRY

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

Avis sur le projet de fusion

Un certain nombre de divergences de vue

Le projet de fusion entre la Société suisse des hôteliers (SSH) et Gastrosuisse est plus que jamais d'actualité. C'est en effet le 12 mai que les délégués de la SSH accepteront ou refuseront ce projet de fusion. Dans cette perspective, notre hebdomadaire a invité plusieurs hôteliers de Suisse romande, recrutés aussi bien dans le camp des partisans à la fusion que dans celui des opposants, à donner leur avis. Leurs propos laissent apparaître un certain nombre de divergences de vue.

LAURENT MISSBAUER ET JOSÉ SEYDOUX

Pierre-Olivier Barroud, ancien président des hôteliers genevois, Genève

«La mode est aux méga-fusions, certains y gagnent de l'argent, d'autres restent sur le carreau… Je suis très sceptique quant à l'opportunité de réunir deux secteurs antinomiques. Il n'est déjà pas normal d'avoir la même CCNT pour les établissements de ville et les établissements de saison. De plus, comment concilier les problèmes d'un hôtel urbain de grande capacité et ceux d'un petit bistrot de campagne ou de quartier? Pourquoi laisser s'exprimer l'un et l'autre et ne pas pouvoir défendre leurs intérêts avec le même souci d'équité? Tout cela manque de cohérence et il y aura forcément des lésés; alors, d'autres problèmes surgiront et d'autres groupes se reformeront. Il faut donc être prudent, le champ est miné…»

Philippe von Escher, directeur de l'Hôtel Cailler, Charmey (FR)

«Mon point de vue est mitigé et je ne peux approuver la perspective d'une fusion à 100%, essentiellement à cause des impératifs de la formation professionnelle. Je m'imagine mal, dans la même association, des chefs d'entreprise, hôteliers et restaurateurs, qui consacrent 4 à 5 ans à leur formation professionnelle avec ceux qui, pour autant qu'on les y oblige encore, ne font que quelques mois pour obtenir une patente. J'estime qu'il en va de la qualité de notre hôtellerie et de l'image de la Suisse touristique. Une telle fusion ferait du tort à la SSH, alors qu'il y a de nombreuses et de meilleures autres possibilités de bien travailler ensemble.»

Pierre Goy, fondateur et vice-président exécutif de Minotel Suisse, Lausanne

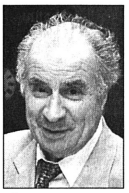
«Un certain nombre d'établissements membres de Minotel Suisse (106 hôtels) sont membres des deux associations. Je pense personnellement qu'une fusion serait une initiative positive et productive, souhaitable dans la mesure où l'union des forces, qui représenterait quelque 30 000 entreprises, augmente les chances de faire passer nos dossiers. L'un de ceux-ci pourrait bien être l'objectif de doter Suisse Tourisme d'un budget de 100 millions de francs pour donner une impulsion décisive à la promotion de notre pays. De nos jours, il faut éviter les dispersions et je verrais fort bien tous les métiers du tourisme, par nature complémentaires, ne former qu'une seule fédération puissante et dynamique.

Michèle Liechti, directrice de l'Hôtel du Lac, Nyon (VD)

«Nous vivons à l'ère de la régionalisation, phénomène de société, et je suis en faveur d'une fusion. Le nombre d'asssociations touristiques en tous genres multiplie les frais généraux et entraîne une dispersion de moyens et d'énergies. De plus, compte tenu de la taille, relativement réduite, de nos établissements, le fait d'avoir deux organisations faîtières, dans un petit pays comme le nôtre, ne se justifie pas. Nous travaillons dans une société de services, plus nous nous réunissons, plus nous travaillons ensemble, meilleurs nous sommes! Cela se traduit ensuite dans la qualité de notre offre et de nos services.»

Roland Pierroz, président des Relais & Châteaux de Suisse, Le Rosalp, Verbier (VS)

«J'ai largement insisté à Verbier pour que la SSH et Gastrosuisse fusionnent. Je trouve en effet qu'il est ridicule d'avoir deux associations alors que l'on a le même contrat collectif de travail et que de très nombreux hôteliers sont aussi des restaurateurs. Il est impératif que les deux camps se réunissent et arrivent à développer un lobby politique commun. Plus nous serons nombreux, plus nous réussirons à faire entendre nos revendications. Notamment en ce qui concerne la TVA. Tout comme en Espagne, nous devrions avoir une TVA à deux vitesses, l'une pour l'industrie, l'autre pour le tourisme.»



Rodolphe Schelbert, directeur de l'Hôtel Fleur du Lac, Morges (VD)

«Je trouve que ce n'est pas normal d'avoir deux opinions différentes dans la même branche et c'est la raison pour laquelle je suis favorable à la fusion. Je me rappelle de la mauvaise image que la branche s'est donnée lorsque les restaurateurs étaient opposés à la réduction de la TVA pour les hôteliers. Normalement, nous ne devrions avoir qu'une seule voix. Je reconnais cependant que le moment pour fusionner n'est peut-être pas bien choisi car, actuellement, les structures, les fortunes et les caisses de compensation sont différentes. On ne fusionne certes pas la Caisse Raffeisen avec la Bank of America, mais nous n'avons aucun intérêt à donner à l'extérieur une image désunie qui nous empêche d'avoir du poids et qui nous fait perdre notre crédibilité.»

Daniela Vogt, directrice du Grand-Hôtel Les Endroits, La Chaux-de-Fonds (NE)

«Je suis favorable à la fusion car je suis de l'avis que plus nous sommes nombreux, mieux nous pouvons nous défendre. Aujourd'hui, nous faisons partie aussi bien de la Société suisse des hôteliers que de Gastrosuisse car chacune de ces deux associations possède ses propres avantages. Je pense cependant que les restaurateurs auraient tout intérêt d'être avec les hôteliers qui ont plus de poids, notamment en ce qui concerne les permis pour les travailleurs étrangers. Mon mari est en revanche moins favorable à la fusion. Il reconnaît que les priorités d'un restaurateur ne sont parfois pas les mêmes que celles d'un hôtelier. Il y a aussi davantage de propriétaires dans la restauration.»

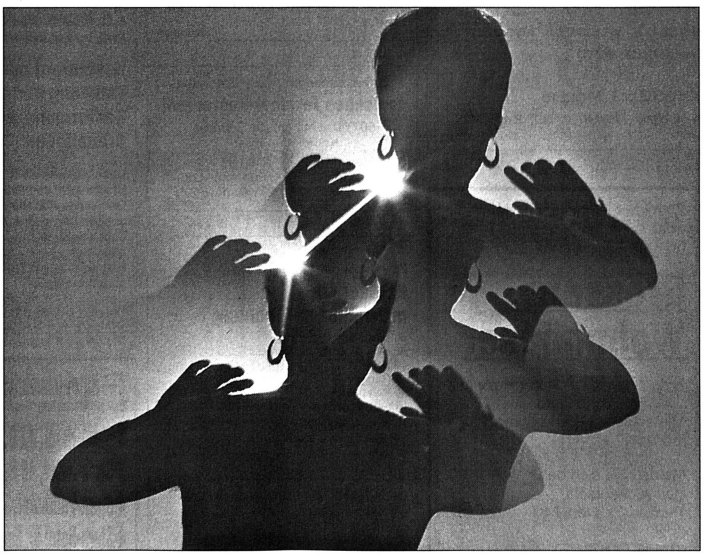
Lire aussi en page 7

Organisations faîtières de l'hôtellerie et de la restauration à l'étranger

Les hôteliers préfèrent parfois se défendre seuls

Le projet de fusion entre la SSH et Gastrosuisse bat son plein en Suisse, mais qu'en est-il chez nos voisins? Les Allemands et les Autrichiens ont vu leurs hôteliers et restaurateurs fusionner il y a déjà bien longtemps. Plusieurs hôteliers ont toutefois quitté l'organe faîtier pour créer une association exclusivement hôtelière à même de mieux défendre leurs intérêts. En France aussi, l'organe faîtier a assisté à la création de subdivisions hôtelières, notamment sur la Côte d'Azur.

LAURENT MISSBAUER



La fusion entre les hôteliers et les restaurateurs est une réalité qui existe depuis longtemps en Allemagne et en Autriche. Plusieurs hôteliers ont toutefois quitté l'organe faîtier afin de créer une association exclusivement hôtelière à même de mieux défendre leurs intérêts. *Photo: ex-press*

Le projet de réunir dans un même organisme faîtier les restaurateurs et les hôteliers est une réalité qui existe déjà depuis plusieurs années en Allemagne avec la Dehoga, abréviation de la Deutsche Hotel- und Gaststättenverband, soit l'association allemande des hôtels et des restaurants. Le fait que la Dehoga existe depuis longtemps ne signifie cependant pas que tout va pour le mieux dans le meilleur des mondes. Ainsi, la Dehoga a dû faire face au début de la présente décennie à un mouvement séparatiste lancé par plusieurs hôtels de catégorie supérieure.

Ce mouvement s'est traduit en 1992 par la création d'une section allemande de l'International Hotel Association (IHA). D'un seul coup, ce ne sont pas moins de 350 hôtels 4 et 5 étoiles qui ont quitté la Dehoga. Cette branche allemande de l'IHA a défendu avec acharnement les intérêts des hôtels indépendants et son développement a rapidement pris de l'ampleur. Un nombre toujours plus important d'hôtels ont en effet été séduits par la politique davantage ciblée de cette nouvelle association. Aujourd'hui, l'IHA allemande comporte 700 hôtels qui totalisent la moitié de toutes les nuitées enregistrées en Allemagne.

Plusieurs chaînes ont également rejoint l'IHA, à commencer par Best Western Allemagne, ce qui a permis à l'IHA d'accroître d'un seul coup de 150 unités le nombre de ses membres. Quelques tentatives de rapprochement ont été entreprises au cours de ces derniers mois afin que la Dehoga et l'IHA allemande soient réunies sous un même toit. Les deux associations sont toutefois encore bien loin d'avoir trouvé un accord.

Défendre les intérêts des hôtels

La situation en Autriche présente quelques similitudes avec celle qui prévaut en Allemagne. L'appellation et la structure de l'organe faîtier ne sont toutefois pas exactement les mêmes étant donné que les hôtels et les restaurants autrichiens sont tous regroupés au sein de la chambre économique autrichienne. Celle-ci regroupe ainsi sous son toit l'association des hôteliers (environ 20 000 membres) et celle des restaurateurs (environ 30 000 membres).

Certains hôteliers ont cependant décidé de créer il y a plus de 40 ans leur propre association indépendante, l'ÖHV, l'Österreichische Hoteliervereinigung, soit l'Association autrichienne des hôteliers, qui regroupe actuellement 1000 hôtels de «niveau supérieur», recrutés essentiellement dans les catégories de 3 à 5 étoiles.

Un soutien énergique

En Autriche aussi donc, certains hôteliers ont ainsi préféré prendre eux-mêmes en main la défense de leurs intérêts. Selon leurs propres dires, il s'agirait d'une défense énergique qui trancherait singulièrement avec celle de la chambre économique autrichienne qui jouerait simplement le rôle d'un «avocat de l'économie».

L'ÖHV s'autofinance avec les cotisations de ses membres, ainsi qu'avec une société anonyme à responsabilité limitée qui a été créée tout récemment et qui s'appelle «ÖHV Touristik Service Gmbh». De toute évidence, les hôteliers, qu'ils soient autrichiens ou allemands, préfèrent parfois se défendre seuls, au sein d'une association exclusivement hôtelière.

Avec la collaboration de nos correspondants Maria Pütz-Willems, à Munich, et Heribert Purtscher, à Vienne

Une structure pyramidale en France

Si les exemples allemands et autrichiens *(lire ci-contre)* laissent apparaître une certaine volonté des hôteliers à vouloir défendre eux-mêmes leurs intérêts au travers d'associations strictement hôtelières, l'exemple français est quelque peu différent. Cette différence provient cependant du fait que l'organisme faîtier hexagonal, qui chapeaute aussi bien les restaurateurs que les hôteliers, dispose d'une structure pyramidale pour le moins particulière.

La Fédération nationale de l'industrie hôtelière (FNIH) a été fondée en 1946 déjà et elle regroupe aujourd'hui tous les corps de métiers de l'hôtellerie et de la restauration, avec également ceux, plus spécifiques, des cafés, des brasseries et des discothèques. Elle est composée à la base de 105 chambres départementales qui comportent chacune des subdivisions pour les hôteliers, les restaurateurs et les cafetiers.

Il peut arriver parfois que certaines chambres départementales disposent en outre de subdivisions spécifiques susceptibles de mieux défendre les intérêts des hôteliers. C'est le cas, par exemple, de la chambre de la Côte d'Azur qui comporte plusieurs sous-groupes tels que l'Association des hôteliers de Nice, la Société des hôteliers de Cannes ou encore le Groupement des palaces de la Côte d'Azur.

La FNIH chapeaute à son tour six associations nationales: celle des cafés, brasseries et discothèques; celle des restaurants; celle de l'hôtellerie familiale; celle de l'hôtellerie saisonnière et, enfin, celle de l'hôtellerie de chaîne qui regroupe 32 chaînes d'hôtels. L'intégration de l'hôtellerie de chaîne n'a pas été très bien perçue au début. Ce n'est que progressivement que l'on a constaté qu'une telle intégration ne pouvait être que bénéfique pour augmenter la crédibilité de l'association et défendre au mieux ses intérêts. *LM*

Avec la collaboration de notre correspondante à Paris, Katja Hassenkamp

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

ATTRAKTIVER RESTAURATIONSBETRIEB IN BASEL .....

WIR SUCHEN FÜR EINEN ATTRAKTIVEN RESTAURATIONS-BETRIEB AN BESTER GESCHÄFTSLAGE IN DER STADT BASEL EINEN NEUEN MIETER. DER BETRIEB IST SEHR RATIONELL EINGERICHTET UND VERFÜGT ÜBER 120 PLÄTZE. DIE GÄSTESCHAFT IST BREIT AUSGELEGT, AM MITTAG SIND ES VOR ALLEM GESCHÄFTSLEUTE, AM ABEND SPRICHT DAS ANGEBOT EHER DIE MITTLERE/OBERE GÄSTESCHICHT AN. DAS UMSATZPOTENTIAL BETRÄGT FR 1,5 - 2 MIO, DER MIETZINS IST ANGEMESSEN.

WENN SIE DIESER BETRIEB NÄHER INTERESSIERT ERWARTEN WIR GERNE IHRE BEWERBUNG, WELCHE ABSOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WIRD.

ZIGERRIBIWEG 37, CH-8753 MOLLIS
TEL./FAX 055/612'50'15 ODER 079/422'37'24

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

HABEN SIE EINEN ATTRAKTIVEN BETRIEB ZU VERKAUFEN/VERMIETEN?

WIR SUCHEN FÜR EINEN AUSGEWIESENEN GASTRONOMEN EINEN ATTRAKTIVEN BETRIEB IN DER STADT ZÜRICH ODER UMGEBUNG ZU MIETEN ODER KAUFEN. UNSER AUFTRAGGEBER STELLT SICH EINEN BETRIEB AN GUTER GESCHÄFTSLAGE VOR, WELCHER EINE SICHERE EXISTENZ BIETET. MAN IST AUCH DAZU BEREIT FÜR EINEN NICHT MEHR GANZ KONFORMEN BETRIEB DIE ENTSPRECHENDE AUFBAUARBEIT ZU LEISTEN ODER INVESTITIONEN VORZUNEHMEN. ES KANN SICH AUCH UM EINEN UNTERHALTUNGSBETRIEB HANDELN (BAR-DANCING-DISCO).

GERNE ERWARTEN WIR IHR ANGEBOT, WELCHES ABSOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WIRD.

ZIGERRIBIWEG 37, CH-8753 MOLLIS
TEL./FAX 055/612'50'15 ODER 079/422'37'24

Zu verkaufen

Südargentinien, Provinz Neuquen,

Feriendorf am Fluss

3,5 ha, 15 Bungalows, 200 m von See entfernt.

Telefon 062 8961256
e-mail: amaliamarti@pop.agri.ch

102671/394532

Zu verkaufen

An bester 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

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

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

Grössere Wohnhäuser

(evtl. auch Wohncontainer-Anlage oder Abbruchobjekt).
Miete auch zeitlich begrenzt möglich.

Melden Sie sich bei:
Herr A. Gautschi
Telefon 01 445 67 81
oder
01 445 67 67

O 102694/344940

Zu pachten, evtl. zu kaufen gesucht

Café

an guter Lage.

Offerten mit Pacht- oder Preisvorstellungen bitte an Chiffre 102079, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102079/394265

ASCONA

Wir verkaufen gepflegtes, kleines Hotel

Interessenten melden sich unter Chiffre 102634, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102634/2100

Im touristischen Zentrum des Unterengadins verkaufen oder verpachten wir das gut eingeführte

Hotel-Restaurant Villa Silvana in Vulpera

ab dem Frühjahr 1998.

Der Betrieb mit 40 Betten, einem Restaurant, einer Stüva sowie einer Bar bietet einem Interessenten mit ausgewiesenen Fachkenntnissen in Küche und Gästebetreuung eine gute Existenz.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Anfrage an:

EINFACHE GESELLSCHAFT
CLEMIGA TARASP-VULPERA, Zentralverwaltung
Herr Rolf Zollinger
7552 Vulpera **Telefon 081 864 11 12**

102750/248940

Wenn's pressiert...

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

Ein international tätiges Touristikunternehmen mit Sitz in der Schweiz sucht zwecks Ergänzung seines Angebots an **Top-Wintersportort** in Graubünden oder im Wallis:

Hotel mit ca. 100–150 Zimmern

in Miete oder Kauf.

Das Hotel kann auch renovationsbedürftig sein. Es wird nur das gesamte Objekt übernommen.

Offerten werden gerne erwartet unter Chiffre 102668, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102668/61212

Zu vermieten, evtl. zu verkaufen in der Stadt Bern, schönes

China-Restaurant

Interessenten melden sich unter Chiffre 102630, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102630/383342

Zu vermieten im Tessin Bleniothal

typisches Tessiner-Restaurant

50 Plätze mit grosser Terrasse. Komplett möbliert.

Interessenten melden sich unter Chiffre G 018-475724, Publicitas Léman, Postfach 3575, 1211 Genève 3.

P 102632/44300

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

Der AERO-Club Fricktal sucht für das einmalig gelegene

Ausflugsrestaurant Airpick

auf anfangs April 1999 einen Pächter.

Ab 1. Oktober 1998 wird das Airpick renoviert und mit einer modernen, leistungsfähigen Küche ausgestattet. Interessenten haben die Möglichkeit, bei der Auswahl der Kücheneinrichtungen beratend mitzuwirken. Weiter bieten wir

- 60 Sitzplätze im Restaurant
- 150 Sitzplätze auf der Sonnenterrasse mit Ausblick auf das Flugfeld und den Schwarzwald
- genügend Parkplätze
- Stammkundschaft von 300 Piloten mit Familien und Bekannten
- Umsatzpotential von Fr. 1,0 bis 1,3 Mio.
- Pachtzins 8%

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

102266/229571

Zu verkaufen, sehr gutgehendes

Ausflugs- und Speiserestaurant im Zürcher Oberland

90 Sitzplätze
200 Sitzplätze auf Sonnenterrasse
6 Personalzimmer
1 Wirtewohnung mit 2 Zimmern
separates Büro
aussergewöhnlich grosser Parkplatz

zum **Ertragswert** von **Fr. 2,5 Mio.**
(Cash flow 1997, Fr. 410 000.–)
nach Vereinbarung, allenfalls auch per sofort!

Solvente Interessenten melden sich unter Postfach 366, 8340 Hinwil.

102633/385405

Die Zunft zur Saffran sucht auf den 1. Januar 2000 oder nach Vereinbarung auch früher einen Pächter für die attraktiven Säle in ihrem

Zunfthaus zur Saffran

Die historische Kulisse des Zunfthauses, im Herzen Zürichs, bietet das stilvolle Umfeld für Bankette, Firmenanlässe und Festlichkeiten im kleinen und grossen Rahmen.
Der grosse Zunftsaal im ersten Stock eignet sich für Veranstaltungen mit bis zu 150 Personen, der Saal zur weissen Rose und der kleine Zunftsaal für Anlässe bis zu je 40 Personen. Ein stilvolles Entrée ist der geeignete Ort für Apéros und Empfänge.
Zudem steht ein Sitzungszimmer für 20 Personen zur Verfügung.

Die Zunft zur Saffran sucht einen erfahrenen Gastronomen, der unsere Säle und Nebenräume erfolgreich vermarktet, bewirtschaftet und einen hohen gastronomischen Standard pflegen will.
Wir suchen das Gespräch mit innovativen und erfahrenen Interessenten.
Bitte senden Sie Ihre aussagekräftige Bewerbung an die Zunft zur Saffran.

Zunft zur Saffran,
Postfach, 8001 Zürich.

102662/41513

Zu pachten gesucht

Hotel Garni oder Hotel-Pension

40–60 Betten, in Lugano oder Umgebung

Zuschriften unter Chiffre 102670, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102670/307947

Zu verkaufen

(evtl. zu verpachten)

Restaurant mit grosser Wohnung und einigen Gästezimmern in Bräunlingen (Schwarzwald)

Das Gebäude ist in die historische Stadtmauer von Bräunlingen integriert. Der jetzige Pächter muss den Betrieb aus familiären Gründen aufgeben. Verhandlungsbasis DM 650 000.–. Die Finanzierung kann übernommen werden. Ebenfalls ist ein WIR-Anteil nach Absprache möglich.

Tel. 052 741 55 33 oder 052 633 09 40

102640/394493

***** Hotel-Immobilien *****

(für tüchtige Fachleute eine sichere Existenz)

3-Stern-Hotel, 42 B., Locarno-Muralto/TI
2-Stern-Hotel, 48 B., Ascona/TI
4-Stern-Parkhotel, 78 B., Bodensee
4-Stern-Hotel im Engadin
4-Stern-Hotel (Neubau) Kurort Abano/I
Liegenschaft mit Restaurant bei Zürich
Landgasthof bei Basel

EURO HOTEL IMMOBILIEN
Birmensdorferstrasse 55, 8004 Zürich
Telefon 01 241 80 24, Fax 01 241 80 13

102663/386451

Zu verkaufen oberhalb Locarno
in ruhiger und sonniger Lage

Pension (renovationsbedürftig)

3 Stockwerke, je 150 m², ca. 1200 m² Garten. Interessanter Preis.

Anfrage an Chiffre 155-773363, Publicitas, Postfach 664, 6601 Locarno

P 102631/109436

Zu vermieten in der Ostschweiz

Dance-Club Diskothek

per sofort oder nach Vereinbarung.
800 m² Lokal mit Galerie, 300 m² Gartenwirtschaft
30 Parkplätze, 600 m² Büro.
Mittwoch–Samstag Verlängerung bis 04.00 Uhr.
Betriebsbereit eingerichtet. Miete Fr. 10 500.–, NK Fr. 950.–. Kaution 6 Monatsmieten.
Auskunft: Tel. 079 636 49 03.

O 102629/390978

Zu verkaufen in **Interlaken-Ost**

Motel-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 102385/385692

Zu pachten, evtl. zu kaufen gesucht von Familie

Hotel Garni oder Motel

nur an guter Lage.

Offerten mit Pacht- oder Preisvorstellungen bitte an Chiffre 102080, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102080/394265

IMMEUBLES

Pour couple de métier

A vendre, très belle affaire commerciale

CAFE-RESTAURANT

dans ville touristique, région Broye fribourgeoise

Dossier à disposition.
Prix très intéressant à discuter.
Les intéressés sont priés de s'annoncer sous chiffre 17-322473 à Publicitas SA, case postale, 1530 Payerne.

P 102685/44300

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

Restaurant

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

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

P 102282/339964

BAZAR

Privé vend

Bentley T series 1967

Véhicule très soigné, deux propriétaires, historique complet. Expertise mars 1998.

Fr. 25 000.–

Fax 021 323 04 84

102689/394534

COUP DE FIL À...

Pierre Bord

Directeur général de l'Hôtel Richemond, Genève

Ces deux dernières semaines, deux quotidiens romands ont évoqué, de manière très compliquée, les problèmes de l'Hôtel Richemond. Qu'en est-il précisément?

Il faut d'abord bien comprendre que ce n'est pas la société d'exploitation du Richemond qui est directement en cause. Celle-ci, Credicom SA, qui appartient au groupe du financier *Clément Vaturi*, a acquis un fonds Richemond (les meubles, le savoir-faire et le nom de l'hôtel) en 1994 pour 22 millions de francs. Elle a également signé un bail de location annuel pour 5 millions, avec une réserve pour le cas où le revenu brut d'exploitation n'était pas atteint, la marge étant à charge du propriétaire des murs. C'est ce propriétaire, la SAHR (Société anonyme de l'Hôtel Richemond) qui est aujourd'hui sous la menace d'une faillite demandée par un créancier ou, moindre mal, d'un sursis concordataire réclamé par le Comptoir hypothécaire et industriel (CHI), de Genève. Ce dernier – dont les actionnaires souhaitent sauver l'établissement – se prévaut pour cela d'une créance rachetée en début d'année à l'UBS. Cela dit, il est exact que Credicom, société d'exploitation, qui m'emploie au titre de directeur général du Richemond, est en litige avec la SAHR, propriétaire des murs. Côté SAHR, ce litige porte sur des sommes impayées par Credicom qui justifie sa position par des engagements non-tenus. En effet, lors de la reprise de l'établissement, le propriétaire s'était engagé à un investissement de 10 millions de francs pour des travaux d'aménagement – ce qui n'a pas été honoré –, il n'a de plus pas précisé que les meubles étaient gagés depuis longtemps auprès d'une banque. De là, il est bien évident que, même si elle n'est pas directement concernée par les rumeurs de faillite, la société d'exploitation Credicom aura à en souffrir. Elle en souffre d'ailleurs déjà au niveau de l'exploitation. A l'étranger, l'image du Richemond est encore intacte, mais à Genève, nous avons enregistré des annulations en attendant la clarification de l'avenir. Pour le personnel, qui reste plus motivé que jamais, la situation est un peu confuse. Cela, alors qu'après un résultat 96 difficile comme pour tout le monde, l'exercice 97 s'est révélé conforme au budget en terme de revenus d'exploitation.

Propos recueillis par Jean-Jacques Ethenoz

Hôtellerie et restauration vaudoises

Pour plus de places d'apprentissage

La demande est là, mais le nombre de places d'apprentissage ne suffit pas à la satisfaire. Soucieuse de corriger cette lacune, la Commission vaudoise de formation professionnelle pour les cafés-restaurants et hôtels (CVF) a lancé, en collaboration avec les associations faîtières, un projet visant à accroître de 60 places le nombre de places d'ici trois ans. Moyen retenu pour y parvenir: l'information.

MIROSLAW HALABA

Les professions de l'hôtellerie et de la restauration font l'objet, comme ici à Planète Métiers, d'une promotion soutenue dans le canton de Vaud. *Photo: Nicolas Dévaud*

En 1996, toutes professions confondues, 500 jeunes gens n'avaient pas trouvé de places d'apprentissage dans le canton de Vaud. La Commission vaudoise de formation professionnelle pour les cafés-restaurants et hôtels, ne mentionne pas de chiffres précis, mais elle sait que l'hôtellerie et la restauration sont également touchées par ce phénomène. Elle souligne notamment qu'en 1986–87, 170 jeunes avaient entamé un apprentissage de cuisinier et 40 un apprentissage de sommelier. En 1995–96, ils n'étaient plus que 140 et 30, soit, respectivement, un recul de 17,6% et de 25%.

Conjoncture difficile

Pour la CVF, c'est la situation économique «très difficile» que traversent les entreprises qui explique principalement le manque de places d'apprentissage. Mais ce n'est pas la seule explication. Le manque de disponibilité pour la formation en entreprise joue également un rôle. Les établissements de la branche ont tendance à considérer le temps consacré à la formation, ainsi que le salaire comme un coût. Pour ces entreprises, «l'apprenti doit d'abord être rentable et ne doit pas coûter». Or, même si elle n'est pas un investissement directement rentable, la formation professionnelle est d'une importance primordiale. Elle assure, d'abord, la pérennité de la profession. Elle dynamise, ensuite, l'entreprise. Elle lui donne une bonne image et la met à niveau face aux nouvelles technologiques.

Information et sensibilisation

La CVF est dès lors d'avis que l'augmentation du nombre de places d'apprentissage passe prioritairement par l'information et la sensibilisation des entreprises. Pour ce faire, elle a engagé un chef de projet: *Edgard Raeber*, ancien professeur de l'Ecole hôtelière de Lausanne. Engagé depuis le 1er mars, il a pour tâche, dans un premier temps, de visiter les entreprises pour leur présenter les avantages d'une formation. Il devrait ainsi se rendre dans quelque 400 à 500 établissements en trois ans.

Le projet, présenté à l'OFIAMT (aujourd'hui l'Office fédéral du développement économique et de l'emploi) et accepté sans difficulté, a fixé des objectifs relativement précis, à savoir: porter le nombre de places d'apprentissage, d'ici trois ans, de 464 (état pour la période 1997–98) à 524, soit une hausse de 13% ou de 60 places. Seize places supplémentaires devraient être acquises auprès des établissement autorisés à former des apprentis et 45 environ auprès des établissements qui n'en forment pas encore. Le projet est devisé à 184 000 francs, dont 80% seront subventionnés par la Confédération.

Internet et plaquette

Outre la visite des établissements, le chef du projet contactera également les maîtres d'apprentissage potentiels (directeur d'hôtel, chef de cuisine, chef du personnel) afin de leur présenter les avantages liés à l'engagement d'un apprenti. Le projet prévoit, ultérieurement, l'information et le suivi des jeunes désirant faire un stage, l'organisation de séances d'information, voire des conférences de presse, la création d'un site sur Internet consacré aux professsions de la branche. Une plaquette, élaborée avec l'Ecole professionnelle de Montreux, également partenaire du projet, est aussi envisagée.

L'hôtellerie a la cote

Les métiers de l'hôtellerie ont la cote. C'est ce qu'ont pu constater les responsables du stand SSH-Gastrosuisse à «Planète Métiers», le salon lausannois de la formation et de l'apprentissage, organisé la la semaine dernière à Lausanne. «Nous attendions bien sûr les classes qui s'étaient inscrites auparavant, précise *Nicolas Dévaud*, responsable de la promotion de la relève à la SSH, mais nous avons été surpris par le nombre de visiteurs individuels présents le mercredi et le samedi. Bon nombre d'entre eux sont venus ou revenus pour des informations, souvent en compagnie de leurs parents.»

Le phénomène est également relevé par les organisateurs de «Planète Métiers». *Jean-Charles Kollros,* notamment, indique: «Constat réjouissant, ces visiteurs individuels étaient surtout des élèves de dernière année de scolarité, alors que l'effort avait été essentiellement axé sur les classes de septième et de huitième, encore en phase de choix d'une orientation.» Autre satisfaction en termes de fréquentation: outre les classes dont les inscriptions avaient été enregistrées avant le salon, de nombreuses autres, venues d'écoles privées, se sont manifestées à la suite des diverses interventions des organisateurs sur les radios réputées «jeunes et branchées». Pour l'hôtellerie et la restauration, «c'est surtout la cuisine, le concret, qui a intéressé, avec le secrétariat hôtelier, plus méconnu», note encore Nicolas Dévaud. On a remarqué aussi la présence de visiteurs qui «aimeraient faire de l'hôtellerie» et qu'il faut orienter vers un stage de préapprentissage. Sur le stand SSH-Gastrosuisse, tous étaient reçus par des apprentis, «question de faciliter le dialogue», épaulés par les responsables du stand en cas de nécessité. La branche a également animé une «Journée vivante» durant laquelle les apprentis des hôtels-écoles SSH ont fait la démonstration de leur savoir-faire. La présentation de la branche se prolongera, début mai, par la visite d'un palace lausannois. *JJE*

Minotel Europe

Sensible hausse des réservations

A l'issue du premier trimestre de cette année, le groupement hôtelier Minotel Europe, qui compte 750 établissements dans 31 pays, a enregistré une hausse des réservations de 129%.

Cette augmentation, qualifiée de «spectaculaire», correspond à une «certaine reprise économique» en Europe et à un «fort accroissement» des ventes sur les marchés d'outre-mer, indique la direction du groupement sise à Lausanne. Ce résultat dépasse d'un tiers le résultat de l'année record 1992. Huit réservations sur dix concernent des chambres doubles.

Avec 106 hôtels, représentant 14% de l'offre européenne, Minotel Suisse a enregistré, pour sa part, 25% des réservations acquises sur l'ensemble des marchés. La société relève que le Japon est le seul pays asiatique qui a connu une évolution positive. Elle constate par ailleurs un regain d'intérêt manifesté par les hôtes japonais pour les hôtels de moyenne catégorie. Minotel Europe indique, d'autre part, que dès 1999, tous les guides suisses et européens comporteront des prix en euros et dans la monnaie de chaque pays. *MH*

DSR

Expansion dans le «Triangle d'or»

Numéro un de la restauration de collectivités en Suisse romande, deuxième sur le plan suisse avec 14,4% du marché en 1996 et 21e sur plan européen, DSR, à Morges, veut s'étendre en Suisse alémanique et plus précisément dans le «Triangle d'or» afin d'assurer son autonomie, ont déclaré ses responsables la semaine dernière à Lausanne lors de la présentation des résultats 1997.

MIROSLAW HALABA

«Il faut consentir vingt fois plus d'efforts pour arracher un client à la concurrence que de gagner un client autonome», a déclaré le directeur du DSR, *Jacques Guignard*, pour dire, qu'en fait, sa société n'entend pas affronter directement la concurrence dans sa croisade en terre alémanique. «Nous pouvons nous implanter sur ce marché sans jouer, pour autant, les Winkelried.» Le DSR s'est en effet forgé une position solide dans le secteur des résidences de personnes âgées et des établissements médico-sociaux. «Nous avons, dans ce secteur, vingt ans d'avance sur nos concurrents», n'a pas hésité à dire Jacques Guignard. C'est donc dans un domaine d'activité encore peu traité par la concurrence et où elle compte déjà 46 clients que l'entreprise morgienne veut rechercher de nouveaux mandats.

«C'est une décision stratégique importante», a souligné, Jacques Guignard. Les nombreuses concentrations qui ont eu lieu dans le secteur européen de la restauration collective font, en effet, peser un danger sur l'autonomie du DSR. Ses responsables estiment, dès lors, que pour éviter que leur société ne tombe dans le giron d'un de ces géants européens, elle doit, à tout le moins, avoir une position autonome sur un marché, la Suisse en l'occurrence. L'offensive alémanique devrait débuter en septembre-octobre.

La société n'a pas encore fixé d'objectif quantitatif. Elle le fera en accord avec le collaborateur alémanique qu'elle devrait engager pour cette tâche, à la fin du mois, en principe. Son rayon d'action? Le «Triangle d'or» qui couvre les régions comprises entre Bâle, Berne et Zurich. DSR ne manquera pas cependant de lorgner aussi au-delà de nos frontières pour y conclure d'éventuels accords de collaboration. Il ne négligera pas non plus, pour autant, les autres secteurs d'activité comme l'industrie et les services ou l'enseignement.

Progression

Ce départ vers de nouveaux rivages est stimulé par des résultats et des perspectives prometteuses. L'année 1997 a été «très bonne». Sept nouveaux établissements sont venus s'inscrire sur la liste des clients, portant leur nombre à 186. Le nombre de repas servis a passé de 6,6 millions à 6,8 millions. Le chiffre d'affaires a atteint 105,6 millions de francs contre 106 millions. Cette baisse ne traduit pas

DSR a élaboré une nouvelle gamme d'annonces qui montrent les efforts entrepris pour coller aux désirs de la clientèle. *Photo: DSR*

un recul d'activité, mais, en raison du mode de comptable en vigueur avec les établissements clients, une réduction des coûts d'exploitation. Le résultat de l'exercice est plus parlant quant à la bonne marche de l'entreprise. Il a atteint 307 486 francs contre une perte de 129 405 francs en 1996, considérée comme un «accident de parcours». Le bénéfice 1997 donne «bon espoir» à la société de réaliser son objectif de profit de 1% du chiffre d'affaires en l'an 2000. On rappelera que DSR est une fondation et que le profit n'est pas son objectif principal.

L'année 1998 se présente particulièrement bien aussi, puisque la société pourra compter sur les résultats de cinq nouveaux établissements, dont le plus grand restaurant de collectivité de Suisse romande, soit l'Office des Nations unies à Genève. La clinique Bois-Cerf de Lausanne est, par ailleurs, devenue le deuxième client du secteur «hôpitaux et cliniques». Ces nouveaux contrats permettent d'ores et déjà au DSR de tabler sur une hausse du chiffre d'affaires de 8%.

Image dynamique

Le DSR ne ménage pas ses efforts pour mettre en évidence le dynamisme qui caractérise désormais la restauration collective. Il a ainsi élaboré une nouvelle gamme d'annonces qui illustre sa volonté de coller aux vœux de sa clientèle. Il a introduit des enquêtes de satisfaction et créé une lettre d'information, «DSR News», dans laquelle il montre qu'il n'est pas resté sourd aux remarques de ses clients. Depuis le printemps 1997, il organise des rendez-vous ponctuels avec les clients, les partenaires, les fournisseurs et les représentants des milieux politico-économiques. Une démarche visant à obtenir à fin 1999 la certification ISO 9001 a démarré ce printemps. Un plan d'intéressement des cadres a par ailleurs été introduit. On notera enfin que la société entend intensifier les animations culinaires dans ses établissements. Désormais, ce sont quatre opérations au moins qui seront mises sur pied chaque année.

031 370 42 16

CARROUSEL

031 370 42 24

Tourismus

Der Schweizerische Reisebüro-Verband (SRV) hat mit **Karl J. Heim** ab dem 3. August 1998 einen neuen Geschäftsführer. Heim ist 39 Jahre alt, wohnt in Basel, hat zuerst Geschichte und Journalismus studiert und anschliessend sein Studium der Jurisprudenz abgeschlossen. Der neue SRV-Geschäftsführer arbeitete unter anderem als Pressesprecher im Verband Schweizerischer Kantonalbanken, als Generalsekretär bei der Model-Holding AG und als Jurist am Zivilgericht Basel-Stadt. Karl J. Heim löst **Peter Koch** ab. *pd*

Hotellerie

Rochade im 4-Stern-Hotel Helmhaus in Zürich: Verschiedene Kaderpositionen sind neu besetzt worden. So zeichnet neu **Marlene Portmann-Weibel** für die Geschäftsleitung verantwortlich. Ihr zur Seite steht neu **Wenke Züger** als Chef de Réception und Direktionsassistentin sowie **Alphons Martin** als Night Auditor. *MA*

*

Jürgen Bartels (57), der starke Mann von Westin Hotels, ist im Rahmen des Mergers von ITT Sheraton und Westin zu Starwood Hotels and Resorts Worldwide von **Barry Sternlicht**, Verwaltungsratsvorsitzender, zum Vorstandsvorsitzenden von Starwood ernannt worden. Zugleich wurde das «Starwood-Reich» aufgeteilt in die Bereiche Hotel Group und Gaming Group. Synergien werden beim Marketing und dem gemeinsamen Einkauf erreicht. Jürgen Bartels, seit 40 Jahren in der Hotellerie tätig, wurde 1995 zum Vorstandsvorsitzenden von Westin Hotels ernannt und zeichnete für die globale Expansionsstrategie dieser Gruppe verantwortlich. Unter Bartels werden jeweils Generaldirektoren neugeschaffene Betriebsabteilungen für Nord- und Südamerika, Europa, Nahost/Afrika und Asien/Pazifik leiten. Die Posten werden gleichermassen mit ehemaligen Führungskräften von ITT Sheraton und Westin besetzt. *GU*

*

Neben seiner Tätigkeit als Direktor des Kempinski Hotels Bristol in Berlin ist **Manfred Nissen** jetzt auch zum Ära Manager für Kempinski in Nord- und Ostdeutschland ernannt worden. Nissens Karriere begann mit einer Hotelfachausbildung in Hamburg, führte über verschiedene Stationen im Ausland unter anderem ins Waldorf Astoria New York, zu Hilton und zu Sheraton. *MA*

*

Die Hospitality Sales & Marketing Association International, **HSMAI**, Chapter Schweiz **(Felix Amgwerd)** hat einen Vertrag mit der jungen Luzerner Unternehmensoptimierungs-Firma **Maeder-Zanetti & Partner (Bernadette Wild und Daniel Zanetti)** geschlossen. Demnach soll künftig MaederZanetti & Partner als offizieller Schulungspartner der HSMA auftreten. Thema eines der kommenden Seminare ist «Chancen und Moglichkeiten von Hotelverkauf und -distribution über touristische Partner». Ab diesem Herbst werden HSMA Seminare auch in der Romandie in französischer Sprache angeboten. *MA*

*

Thierry Bromberger hat die Direktion des Golden Tulip Hotels Plaza in Biel übernommen. Das Hotel mit über 100 Gästezimmern in der Innenstadt von Biel gehört seit dem 1. Januar den Golden Tulip Hotels an, einer Gruppe, die mit der niederländischen Fluggesellschaft KLM zusammenarbeitet. Bromberger bekleidete bis zuletzt das Amt des Vizedirektors im Golden Tulip Hotel Ascot in Zürich. *MA*

Gastronomie & Technik

Helmut Stempel hat in Landsberg/Lech (D) die Firma Stempel Consult gegründet. Sein Marketing- und Vertriebs-Know-how möchte er in Zukunft ambitionierten Unternehmen als selbständiger Unternehmensberater zur Verfügung stellen. *CM*

*

Die Mitglieder des Schweizer Verbands für Gemeinschaftsgastronomie (SVG) haben ihren Vizepräsidenten **Martin Würsch** zum neuen Präsidenten gewählt. Würsch ist Leiter der Restaurants im Inselspital Bern und bereits seit 1992 Vorstandsmitglied. Er tritt die Nachfolge von **Walter Lott** an, der nach elf Amtsjahren zurückgetreten ist. *CM*

Schweizer Hotelier-Verein

SHV/SSH FORUM

Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins SHV

Organe officiel de la Société Suisse des Hôteliers SSH

«Jetzt senken wir die Mitgliederbeiträge»

Interview mit SHV-Präsident Alfred E. Urfer

Mit grosszügigen Rabatten wird der Schweizer Hotelier-Verein attraktiver.

Editorial

Mehr Info mit «Forum»

Plus d'infos avec «Forum»

Stratégie 98

Normen 2000

Normes 2000

Euro im Griff

«Forum» als Verbandszeitung

Einer Teilauflage der heutigen *hotel + tourismus revue (htr)* liegt die neue Mitgliederzeitung «Forum» bei. «Forum» dient als Informationsmedium zwischen dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) und seinen Mitgliederbetrieben sowie seinen Institutionen und Mitarbeitern. «Forum» erscheint zehn Mal jährlich und ersetzt die bisherige SHV-Seite. «Forum» behandelt seinen Informationsauftrag ausschliesslich aus der Verbandsoptik. Die *htr* versteht sich nach wie vor als unparteiische Fachzeitung, die durch Meinungsvielfalt zur Meinungsbildung beiträgt. Wir gratulieren der schönen Schwester. *PK*

Virgin Cola/Henniez SA

Mit Pamelas Kurven

«Virgin» heisst das jüngste und trendigste Cola von Henniez. Die bekannte Mineralwasserfirma hat sich den Exklusivvetrieb für die Schweiz gesichert. Virgin Cola wurde vor vier Jahren in England durch die Virgin Gruppe des berühmten Ballonfahrers *Richard Branson* lanciert. Gemäss Pressemitteilung soll Virgin allein in Frankreich innerhalb nur eines Jahres einen Marktanteil von 10% errungen haben.

Das Design der 33-cl-Glasflasche von Virgin Cola «Pammy» ist inspiriert von den Formen des Fernsehstars *Pamela Anderson* («Bay Watch»). Lanciert wird die speziell für die Gastronomie gedachte Flasche als Weltpremiere am 1. Juni. *(Foto zvg)* *CM*

Schweizerische Hotelfachschule Luzern

SHL: Aussergewöhnliche Leistungen

41 junge Frauen und Männer dürfen künftig den Titel «dipl. Hotelier- und Restaurateur HF» führen. Letzten Freitag wurden an der Schweizerischen Hotelfachschule Luzern (SHL) die Diplome verteilt – und besondere Leistungen ausgezeichnet.

MARTINA KNECHT

Der Preis für aussergewöhnliche Leistung an der SHL, gestiftet von *Mark Bleuler,* Direktor der Flora Betriebe Luzern, wurde von SHL-Direktor *Kurt Imhof* an *Andrés Calvo-Pazos* verliehen. Der Spanier hatte als Putzmann in der SHL angefangen, sich das Studiengeld erarbeitet und sich das notwendige fachliche und sprachliche Wissen angeeignet. Nun durfte er letzten Freitag das Diplom entgegennehmen. Als Anerkennung dieser besonderen Leistung dachte sich das Mitarbeiterteam der SHL etwas Aussergewöhnliches aus: Sie luden Calvo-Pazos Eltern, die ihre spanische Gemeinde noch nie verlassen hatten, zu der Feier ein – und überraschten den jungen Mann während seiner Ehrung.

In seiner Ansprache an die Diplomanden sagte *Karl Eugster,* Präsident des Stiftungsrates der SHL, die Branche befinde sich zur Zeit in einer Sackgasse. «Natürlich haben wir ein Qualitäts-, ein Marketing-, ein Innovationsproblem». Diese Probleme seien aber eher die Folgen als die Ursachen der Krise: Zuerst müssten die Mentalitässtrukturen geändert werden, betonte Eugster.

Ändern werden auch 11 der 52 angetretenen Personen ihre nächsten Zukunftspläne. Sie müssen innert den nächsten 6 bis 12 Monate Nachprüfungen in einem oder mehreren Fächern ablegen. In die Ränge schafften es auf Platz eins *Manuela Eidenberger, Lichtenberg bei Linz (Österreich);* auf Platz zwei *Martin D. Grolimund, Edlibach SO,* und auf Platz drei *Simone Meyer, Luzern.*

Die Diplomierten: *Marius Ammann, Wil SG; Dominik Anderhalden, Sachseln OW; Sandra Babey, Grandfontaine JU; Andrés Calvo-Pazos, La Coruna (Spanien); Nerio Camponovo, Novazzano TI; Dominique Chariatte, Blonay JU; Andrea Dieziger, Gettnau BE; Hanspeter Fausch, Zürich; Anne-Sophie Forster, Niederglatt ZH; Christian Glaser, Binningen BL; Nicole Hablützel, Merlischachen SZ; Markus Herla, Pfronten-Meilingen (Deutschland); Geny Hess, Engelberg OW; Oliver Hoffmann, Burgdorf BE; Birgit Hütte, Winterthur ZH; Andreas Jakobcic, Kreuzlingen TG; Thomas W. Jann, Bern; Roger Jutzi, Zürich; Pheng Lim, Wichtracht BE; Jo Miyauchi, Zürich; Sybille Moor, Bretzwil BL; Beatrice Müller, Meggen LU; Daniel Neff, Basel; Nicolas Ott, Biel-Benken BL; Carlo Pfyffer von Altishofen, Serocca d'Agno TI; Claudia Piller, Zug; Maria Odivete Pinto, Volketswil ZH; Philipp Reutener, Brunnen SZ; Jiri Scherer, Meggen LU; Irene Solenthaler, Luzern; Barbara Sprenger, Wil SG; Werner Stadler, Ebmatingen ZH; Gabrielle Steiner, Basel; Bettina Stüssi, Bern; Andrea Tanzi, Morcote TI; Beatrice Tschumi, Wangen a.A. BE; Claudia Voegele, Hettenschwil AG; Serge Woog, Zürich.*

AGENDA

Tourismus

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops

1998

12.05. bis 14.05.	EIBTM, Genf
27.10. bis 29.10.	TTW, Montreux
05.11. bis 07.11.	Swiss Event + Swiss Marketing, Zürich
16.11. bis 19.11.	WTM, London

Generalversammlungen
Assemblées générales

1998

14.05.	Mitgliederversammlung Schweiz Tourismus, Zürich
15.05.	Generalversammlung Zentralschweiz Tourismus, Hergiswil
05.06.	Generalversammlung Wallis Tourismus, Brig
16.06.	Generalversammlung Jungfraubahn Holding AG, Interlaken

Ausbildung
Formation

1998

11.05. bis 12.05.	Qualitäts-Coach, Wallis Tourismus, Visp
09.06. bis 10.06.	Qualitäts-Coach, Zentralschweiz
16.06. bis 17.06.	Qualitäts-Coach, Valais Tourisme, Sierre
22.06. bis 23.06.	Qualitäts-Coach, Verkehrsverein Graubünden, Chur
01.07. bis 02.07.	Qualitäts-Coach, Zürich Tourismus, Zürich

Hotellerie/Gastronomie/Technik

Messen, Tagungen, Workshops
Foires, réunions, workshops

1998

05.05.	GR-EGIO, Landquart
16.05. bis 20.05.	NRA, Chicago
05.06. bis 08.06.	Fisch '98, Seafood Europe, Bremen
06.06. bis 11.06.	Int. Fleischwirtschaftl. Fachausstellung, Frankfurt
14.06. bis 16.06.	Ethnic Food, Birmingham
01.09. bis 04.09.	Food & Hotel China, Shanghai
27.09. bis 01.10.	Zagg, Luzern
28.09. bis 01.10.	Pacprocess Drinktechnology, Singapur
30.09. bis 03.10.	Interbad, Düsseldorf
04.10. bis 07.10.	Imega, München-Riem
18.10. bis 22.10.	SIAL, Paris
11.11. bis 14.11.	Food & Hospitality, Bangkok
14.11. bis 18.11.	Gastronomia, Lausanne
26.11. bis 29.11.	Käse, Zürich
26.11. bis 29.11.	Salon Gourmand, Martigny

Generalversammlungen und Sitzungen
Assemblées générales et séances

1998

07.05.	Generalversammlung Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit
11.05. bis 12.05.	Delegiertenversammlung Schweizer Hoterlier-Verein, Engelberg
28.05.	Assemblée générale de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers, Lausanne
04.06.	Generalversammlung Gastrovalais, Monthey
09.06.	Assemblée générale de l'Association hôtelière du Valais
09.06.	DV Gastrosuisse

Ausbildung
Formation

1998

08.06. bis 12.06.	Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
15.06. bis 26.06.	Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 1, SFG, Weggis
17.08. bis 28.08.	Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 1, SFG, Interlaken
07.09. bis 11.09.	Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
14.09. bis 25.09.	Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 2, SFG, Weggis
05.10. bis 09.10.	Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
23.11. bis 04.12.	Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 2, SFG, Interlaken
30.03. bis 14.12.	Restaurationsleiter, KFG, Bern
31.03. bis 15.12.	Gastronomiekoch, KFG, Bern

1999

18.01. bis 22.01.	Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 3, SFG, Interlaken
01.03. bis 05.03.	Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 3, SFG, Weggis

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 18 30. APRIL 1998

FRONT/KADER

Für die Führung des
Hotel Scopi in Curaglia GR
suchen wir auf den 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung eine/n

Pächter/in

Unser Auftraggeber bietet Ihnen:

Gut eingerichtetes Restaurant und Hotelzimmer im Zentrum von Curaglia direkt an der Passstrasse Lukmanier.

Das Hotel weist ein Restaurant mit 100 Sitzplätzen (zwei separate Säle) und 30 Gästebetten auf.

Je nach Wunsch wird für den/die Pächter/in eine Wohnung im Hotel eingerichtet.

Der Pachtzins wird den Marktbedingungen angepasst werden und gewährleistet eine vernünftige Kalkulationsbasis.

Vor dem Pachtbeginn werden verschiedene Erneuerungen am Objekt vorgenommen.

Interessenten wenden sich an unsere Treuhandstelle:

SOLIDA Treuhand AG
Herr André Schmid
Postfach 26, 7188 Sedrun

Telefon 081 949 22 02, Fax 081 949 22 30

P 102703/346551

STELLEN FÜR SIE

Von Commis bis Chef de ...

durch

JOB SERVICE

Gastrosuisse Job Service
Blumenfeldstrasse 20
8046 Zürich
Tel 01 377 51 11
Fax 01 371 89 09

Restaurant Hörndli

Walchwil

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

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

Küchenchef

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

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

P 102741/133140

Weltweite Marktführerschaft, eine Vision und der sichtbare Erfolg dieses Grosskonzerns im Bereich Dienstleistungen und Servicesysteme, sind wichtige Stichworte zu unserem Auftraggeber. «Ihre» Region umfasst den Grossraum Bern/Basel und Teile des Kantons Aargau.

In rund 30 verschiedenen Betrieben und Institutionen werden Serviceleistungen erbracht. Ihre Hauptaufgaben umfassen die Führung und Motivation der Profit-Center-Leiter, die Kundenpflege und -beratung, Verkauf & Akquisition sowie die Sicherstellung der gesetzten Budgetziele. Wir wenden uns daher an eine führungserfahrene und verkaufsorientierte Persönlichkeit als

Regional Manager

Dienstleistungen & Servicesysteme

Das Idealprofil: Kaufmännische oder gastgewerbliche Grundausbildung mit Zusatzausbildung in Richtung Hauswirtschaft, Hotelfachschule, Verkauf & Marketing, evtl. Betriebswirtschaft. Führungspositionen aus den Bereichen Cleaning & Maintenance, Gastronomie, Catering oder Care wären idealerweise Stationen Ihrer bisherigen beruflichen Laufbahn. Gute Sprachkenntnisse in Französisch wünschenswert.

Über die Ziele und Details dieser in jeder Hinsicht interessanten und anspruchsvollen Position informieren wir Sie gerne in einem persönlichen und vertraulichen Gespräch. Für erste Infos stehen wir telefonisch zur Verfügung oder senden Sie uns ganz einfach Ihre Unterlagen mit Foto. *Ansgar Schäfer*

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

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

---

Wir suchen in gemütliches Speiserestaurant per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch

Wir bieten angenehmes Arbeitsklima in jungem Team, zeitgemässe Entlöhnung, auf Wunsch Kost und Logis im Hause.
Ihre Bewerbung freut uns.

Familie Guntli, **Telefon 081 723 11 82,** Gasthaus Jlge, 7324 Vilters SG.

102652/100706

CAFETERIA EL GRECO

Für unsere

Cafeteria

an gut frequentierter Lage in Zürich-Limmatplatz suchen wir per sofort eine einsatzfreudige, verantwortungsbewusste

Geschäftsführerin

Sie verfügen über einige Jahre Berufserfahrung, vorzugsweise in einer Cafeteria, können ein Team von 10 Personen führen und sind ein begeisterungsfreudiges Organisationstalent. Sie führen den Betrieb gemäss den vorgegebenen Richtlinien selbständig und werden von den administrativen Arbeiten weitgehend entlastet.

Interessentinnen im Alter von etwa 30 bis 45 Jahren sind gebeten, die vollständigen Bewerbungsunterlagen an die nachfolgende Adresse zu senden:

Cafeteria El Greco
Jungholzstrasse 43
8050 Zürich

MP 102734/385407

In the old Town Zurich

OLIVER TWIST

The Original English Pub

in Zürich is looking for the best Pub Master in Town

For more than 20 years now we have been running original English pubs all over Switzerland. To bring the good old English Pub tradition to the continent is one of our main goals. And who could ensure reaching this goal better than an original English or Irish man with a big talent to create an easy going atmosphere with music, games and fun?

If you feel to be our future Pub Master please send your application to:

GASTRAG, Gastronomie mit Pfiff
Mrs. Marlies Hubert
Elisabethenanlage 7, 4002 Basel
Tel. (061) 205 85 26

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 trendig-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 Fachleserschaft. 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, *hotel + tourismus revue.*

Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130 Telefon 031 370 42 16
Postfach Telefax 031 370 42 24
3001 Bern E-Mail info@htr.ch
Internet http://www.htr.ch

Restaurant Kreuz, 6460 Altdorf UR
Restaurant, Vorstadtsäli, Kegelbahn, Sitzungszimmer

Begleiten Sie uns ins Jahr 2000 in unserem bestens eingeführten Restaurant.

Starten Sie mit uns am 1. August 1998 als

Betriebsassistent/in

Sind Sie jung, flink, freundlich, flexibel und suchen eine Stelle **als Serviceleiter/in** und **als Koch**?
Dann sind Sie die Person, die ich suche.
Sie sind verantwortlich für den Service und vertreten mich bei meiner Abwesenheit in der Küche. Selbständigkeit und Mitbestimmung sind für mich eine Selbstverständlichkeit.

Wollen Sie noch mehr Infos?
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Telefon 056 668 27 32, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Familie B. und H. Infanger, Unterdorf 7, 5642 Mühlau.

102749/314404

Inserieren Sie in der...

... über Telefon 031 370 42 22

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader	2
Hotellerie	3–14
Stellengesuche	16

Sommaire

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

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

Adecco
HOTEL & EVENT

Aktuelle Stellenangebote auf Seite 7

Imholz **VögeleReisen** TUI

Die TUI Service AG ist die Reiseleiter-Organisation der TUI-Gruppe. Unsere 900 Mitarbeiter/innen betreuen weltweit Gäste aus Deutschland, Belgien, Österreich und der Schweiz.

Mit der Sommersaison 1998 haben wir die Betreuung der Gäste der schweizer Veranstalter Imholz, Vögele-Reisen und TUI Suisse in den Destinationen für Badeferien übernommen und suchen kurzfristig ab Mai für den europäischen Raum

Reiseleiter/innen

Möchten Sie ...

- auf Kosten eines Reiseveranstalters zu günstigen Ferien kommen?
- dem anforderungsreichen Berufsleben in der Schweiz entfliehen?
- auf lockere Art und Weise Ihren Lohn verdienen?
- unabhängig mal hier, mal da in der Welt herumreisen?
- ein möglichst hohes Einkommen erzielen?
- geregelte Arbeitszeiten ohne Überstunden?
- Ihre Träume von „sun, fun and nothing to do" verwirklichen?

dann

besorgen Sie sich einen Reiseprospekt in einem unserer Reisebüros, der Beruf als Reiseleiter/in kann diese Wünsche nicht erfüllen.

Können Sie ...

- eine Begrüssungsrede vor einer zweisprachigen Gruppe halten?
- mit einem Flughafenbeamten in englischer Sprache verhandeln?
- in einem griechischen Krankenhaus Dolmetscherdienste leisten?
- einen hektischen 16-Stunden-Tag durchstehen?
- unseren deutsch- und französischsprachigen Gästen bei den zahlreichen Wünschen oder auch Problemen hilfreich zur Seite stehen?

Sind Sie ...

- 21 bis 32 Jahre alt, selbstbewusst und kontaktfreudig, haben Lehrabschluss oder Matura und sprechen fliessend englisch und französisch und möglichst noch etwas italienisch oder spanisch?
- im Besitz eines gültigen Führerausweises Kategorie B?
- verantwortungsbewusst, belastbar, organisationsstark und können selbständig arbeiten?

dann

freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. **Bitte richten Sie Ihre Unterlagen mit Lebenslauf, Lichtbild und Zeugnissen umgehend an:**

TUI SERVICE AG

TUI Service AG · Personalbetreuung · Tiergartenstraße 1 · CH-8852 Altendorf

---

Kommen Sie doch zu uns in die italienische Schweiz
ins Parkhotel Brenscino in Brissago

Die neue Saison hat schon Ende März begonnen und ist für uns eine echte Herausforderung. Ferienerlebnisse vermitteln, dem Gast ein Ambiente zum Wohlfühlen schaffen – eine wunderschöne Aufgabe, wenn auch nicht leicht. Aber mit guten Mitarbeitern ist es zu schaffen. Und so suchen wir zur Ergänzung unseres Küchenteams eine/n

Chef de partie/Tournant

Sie sind ein Profi und wissen, dass Arbeit stressig werden kann; aber das ist für Sie eher motivierend als umgekehrt. Der Erfolg unserer Küchenbrigade basiert – nach der beruflichen Geschicklichkeit – vor allem auch auf der Basis eines guten Teamworks.

Der Stellenantritt erfolgt nach Vereinbarung.

Wenn unsere Wünsche auch Ihren Vorstellungen entsprechen, sind wir neugierig und freuen uns auf Ihre Bewerbung direkt an unseren eidg. dipl. Küchenchef, Hrn. M. Schönmann

Parkhotel Brenscino, CH-6614 Brissago
Telefon 091 793 01 21

102795/6009

ELVIA REISEVERSICHERUNGEN

Die Elvia Reiseversicherungs-Gesellschaft ist ein führendes Unternehmen auf dem Gebiet der Reiseversicherung mit Niederlassungen in zehn europäischen Ländern.

Für den Ausbau unserer

Alarm- und Notrufzentrale
für Pannenhilfe und Rückführungen von erkrankten oder verunfallten Personen aus der ganzen Welt

suchen wir eine/n einsatzfreudige/n und interessierte/n

Mitarbeiter/in

Ihre Aufgaben:

- Entgegennahme von Notrufen und Einleitung der entsprechenden organisatorischen Massnahmen
- Kontaktnahme und Koordination zwischen Kunden und Geschäftspartnern
- Erledigung administrativer Arbeiten.

Ihr Profil:

- Offene, sympathische Persönlichkeit
- rasche Auffassungsgabe, Organisationstalent, belastbar, exakte Arbeitsweise
- kaufmännische Berufspraxis und gute PC-Kenntnisse
- sehr gute Fremdsprachenkenntnisse (F, E, I)
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit (24-Stunden-Schichtbetrieb)
- Alter zwischen 25 und 40 Jahren.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Gerne geben wir Ihnen in einem persönlichen Gespräch nähere Informationen über diese aussergewöhnliche Position. Bitte senden Sie uns vorab Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen:

ELVIA Reiseversicherungs-Gesellschaft
Frau B. Neidhart, Tödistrasse 65, 8039 Zürich.

102682/71668

WellnessHotel
KURHAUS CADEMARIO
12 km von Lugano

sucht per **1. 5. 1998** oder nach Übereinkunft

– 2 Saalkellner/Serviertochter

Wenn Sie zwischen 25 und 40 Jahre alt sind, gute Sprachkenntnisse in I, D und CH oder Bewilligung C haben und kontaktfreudig sind, bitten wir Sie, Ihre schriftliche Bewerbung an die Direktion

WellnessHotel Kurhaus Cademario, 6936 Cademario zu senden. **Telefon 091 605 25 25**

102736/6629

BAHNHOF RESTAURATION LUZERN

Es muss nicht immer Kaviar sein...

Für unser gutbesuchtes Selbstbedienungs-Restaurant **Traffic** im Bahnhof-Shopping Luzern suchen wir als Ergänzung des Teams per sofort oder nach Vereinbarung einen/eine

Chef/Chefin

dem/der Top-Qualität auch bei einfacherem Angebot am Herzen liegt.
Für diesen herausfordernden, interessanten und selbständigen Posten sind Sie

- verantwortungs- und qualitätsbewusst
- sprachgewandt und verfügen über solide fachliche Kenntnisse und berufliche Erfahrung
- gewohnt, ein multikulturelles Team zu führen
- jemand, der auch bei lebhaftem Betrieb die Nerven nicht verliert und den Überblick behält.

Im Team mit zwei weiteren Chefs erwartet Sie bei uns

- eine abwechslungsreiche Aufgabe mit geregelter Arbeitszeit in einer modernen, vielseitigen Umgebung
- die 40-Stunden-Woche und der volle 13. Monatslohn

Interessiert? Allfällige Fragen und Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:

BRL Bahnhof Restauration Luzern AG
Frau R. Schmidli
Postfach, 6002 Luzern
Telefon 041 210 57 77

P102666/289361

MANOR
Emmen

Eines der rund 70 erfolgreichen Warenhäuser der Manor-Gruppe.
Starten Sie bei uns Ihre Karriere nach Mass.

Lieben Sie die Marktatmosphäre in unserem Manora-Restaurant?

Wenn es Ihnen Spass macht, mit Ihrem gepflegten und freundlichen Erscheinen vor unseren Gästen zu arbeiten, dann werden Sie sich bei uns wohl fühlen.

Wir suchen für unser FREE-FLOW-Restaurant eine flexible und kundenorientierte Persönlichkeit als

Bereichsleiter/in Restaurant

Als motivierte/r Fachfrau/-mann (Koch, Pâtissier) bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit einem kompletten Ausbildungsprogramm sowie interessanten Karrieremöglichkeiten in einem modernen und dynamischen Unternehmen.

Wenn Sie Teamarbeit und flexible Arbeitszeiten schätzen, zögern Sie nicht. Planen Sie Ihre Zukunft mit uns.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungunterlagen unter folgender Adresse:

Manor Emmen
Im Shopping Center
Personalabteilung
6032 Emmen
Telefon 041 269 46 09

102733/383950

ALPEST VERWALTUNGS AG

Wollen Sie **aktiv** bei der **Umsetzung** eines **neuen Konzeptes** mitwirken und in einem **Betrieb** von uns **einführen?**

Sie sind zirka 30 Jahre jung, haben Führungserfahrung, Küchenkenntnisse, das Wirtepatent und sind flexibel. Interesse? Dann melden Sie sich bei:

Herrn Roland Pellet
Thannerstrasse 30 in 4054 Basel
Telefon 061 301 32 32

O 102381/191566

Gasthof zur Herberge
Wynentalstrasse 9
5723 Teufenthal b. Aarau

Wir suchen per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung für unseren bestbekannten Gasthof im Wynental 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

HOTELLERIE

Wir suchen für ein renommiertes ★★★-Hotel im Kanton Aargau eine qualifizierte Persönlichkeit als

Küchenchef

Er soll

- einer mittleren Küchenbrigade und den Lehrlingen ein überzeugter, motivierter Chef sein
- die vielseitige, bürgerliche Küche auf hohem Stand halten
- ein kreatives Angebot schaffen, das dem Haus gerecht wird
- unternehmerisch denken
- teamfähig sein

Es wird geboten

- Selbständigkeit in einem Betrieb mit neuzeitlicher Infrastruktur
- eine erfolgsorientierte Entlöhnung
- eine kompetente Unterstützung durch die Geschäftsleitung.

Wenn Sie bereit sind, Ihre Persönlichkeit und Ihr Können einzubringen und Sie das Flair für eine kreative, konstant gute Küche besitzen, senden Sie Ihre Unterlagen an:

GASTRO CONSULT
Gastroconsult AG
Herrn G. Ruprecht
Suhrenmattstr. 48
5033 Unterentfelden

102722/46183

PANORAMA-HOTEL
WALDHAUS
WIR BIETEN DAS BESONDERE!

Braunwald, autofrei inmitten Natur pur.
Der Feriengast steht für uns im Mittelpunkt jeglichen Tuns.

Als **Sous-chef** in kleinem Team, begeistern Sie unsere Gäste mit ihren Kreationen.
Das persönliche Gespräch mit unserer Kundschaft bereichert Ihre Arbeit und Ihre Persönlichkeit.
Ab 15. Juni 1998 ist diese Stelle für Sie reserviert.
Saison- oder Jahresstelle.

Wenn Sie bereit sind, unsere Gäste mit einem Lächeln anzustrahlen, ihnen die Wünsche von den Augen abzulesen und wenn möglich zu erfüllen, ausserdem Sprachen lieben, dann sind Sie unsere **Réceptionistin.**

Als **Serviceangestellte** bedienen Sie im Speisesaal oder an der Bar mit ihrer Ausstrahlung.
Eintritt 1. Juli 1998

Wir freuen uns auf Sie!
Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Frau U. Harvey, Oberseestrasse 9, 8716 Schmerikon
Telefon 055 282 31 20.

102727/394566

HoReGa Select

Im Auftrag suchen wir für das renommierte **Hotel Metropole** in Interlaken ein top-ausgewiesenes

Direktionsehepaar Direktor

Dieses Haus gehört zu den führenden ****-Hotels in Interlaken. Es befindet sich an bester Lage, verfügt über 100 Zimmer, modernste Seminar- und Konferenzräume, 2 Restaurants sowie die dazugehörende Infrastruktur und ist seit Jahren erfolgreich als Geschäfts- und Ferienhotel eingeführt.

Unser Auftraggeber stellt hohe Anforderungen in bezug auf menschliche Werte und berufliches Können an seine zukünftige Direktion:

Es gilt:

- ein bestens eingeführtes Haus im Seminar- und Bankettbereich weiterhin aktiv und verkaufsstark weiterzubringen
- bestehende Kunden optimal zu betreuen und neue Märkte zu erschliessen
- und vor allem ein überzeugter Gastgeber und Hotelier aus Leidenschaft zu sein, der seine Gäste persönlich kennt und betreut.

Wir erwarten:

- einen unternehmerisch denkenden Hotelier und Hotelière mit erfolgreichem Leistungsausweis in grösseren Häusern
- starke Gastgeberpersönlichkeit/en mit der Bereitschaft zu einer intensiven Gästebetreuung, verbunden mit Öffentlichkeitsarbeit
- Kreativität und Dynamik bei neuen Projekten und Angebotsgestaltung, Stärken im Bereich Sales/Marketing
- neuzeitliches Personalmanagement, gepaart mit einer auf Langfristigkeit angelegten Personalführung
- den Wunsch nach einer fruchtbaren und langfristigen Zusammenarbeit mit der Besitzerschaft.

Eintritt: 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung.

Für ergänzende Fragen und ein erstes vertrauliches Gespräch stehen wir Ihnen als Beauftragte jederzeit zur Verfügung. **Wir verbürgen uns für absolute Diskretion.**
Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:

HoReGa Select AG, Kaderberatung
Frau Y. Hirsbrunner/Herrn R. Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 751 50 33

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

102646/208191

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

Natürlich & Gut

heisst unsere Küchenphilosophie. Als christliches Hotel mit Banketten, Ausflugsrestaurant, Gruppen, Seminaren und Hotelgästen legen wir Wert auf eine schöpfungsbewusste Qualität mit biologischen und natürlichen Produkten. Der F&B-Bereich ist für den Betrieb sehr wichtig, darum suchen wir einen

kreativen, initiativen, führungsstarken

Küchenchef

der diese Herausforderung annehmen will und die gute Positionierung im Markt weiter ausbauen kann. Die Hauptsaison ist der Sommer und das Küchenteam umfasst 2 - 4 Mitarbeiter. Der jetzige Küchenchef wird im Herbst nach über 7-jähriger Tätigkeit eine neue Aufgabe antreten. Daher stellen wir uns einen Eintritt per ca. 1. September vor.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen senden Sie an
Hans Kipfer, Betriebsleiter

meielis alp Hotel Restaurant
Begegnung mit Aussicht...

3706 Leissigen am Thunersee Tel. 033/847 13 41 Fax 74
Ein Hotel der Pilgermission St. Chrischona,
Mitglied VCH(Verein Christlicher Hotels)

102581/153478

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

DOLDER GRAND HOTEL ZURICH

Möchten Sie ein kleines, gut eingespieltes Team führen?

Als

LEITERIN STEWARDING

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

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

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

Fühlen Sie sich angesprochen?

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

Kurhausstrasse 65, 8032 Zürich
Telefon 01 269 39 20
E-Mail: reservations@doldergrand.ch

102256/40150

Swiss Deluxe Hotels — *A member of The Leading Hotels of the World®*

HÔTEL★★★ Magrappé
Hotel Chalet Royal

CH-1993 Veysonnaz

★★★-Hotels im sonnigen Wallis mit wunderbarer Aussicht auf die Alpen und das Rhonetal und gemütlicher Atmosphäre

suchen für sofort oder nach Vereinbarung

Servicefachangestellte/r

1 Réceptionistin F/D/E
mit guten EDV-Kenntnissen

Bitte rufen Sie Herrn oder Frau Pontet an, oder senden Sie Ihre Unterlagen mit Foto an das **Hotel Chalet Royal,** 1993 Veysonnaz, **Telefon 027 208 56 44** (ab 6. Mai 1998).

101364/367818

ZERMATT
MATTERHORN

***** Hotel-Restaurant Continental *** Zermatt**

Wir suchen auf Mitte Juni 1998

1 Servicefachmitarbeiter/in
mit Erfahrung im A-la-carte- und Halbpensionsservice.

Gute Deutschkenntnisse sind Voraussetzung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Hotel Restaurant Continental
z. Hd. von Herrn Paul Kronig
3920 Zermatt, **Telefon 027 966 28 40**

102692/38954

KRAMER
GASTRONOMIE

Für unseren
PARTY-SERVICE
suchen wir per 1. Juni oder nach Vereinbarung eine/n

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

• ABB Bilanzpressekonferenz • SF DRS Personalfest • Müller Martini Jubiläum (1 800 Personen) • New Orleans meets Zurich • Roger Schawinskis Hochzeit • Telecom PTT • SKA Weihnachtsfeier der Börsenhändler (700 Personen) • Rennverein Zürich • Pferderennbahn Dielsdorf • Stadt Zürich • Robert Bosch Jubiläum • Tages Anzeiger Media AG • Coca-Cola • Holderbank • uvm.
Dies zeigt Ihnen nur eine kleine Auswahl unserer vielseitigen Kunden.

Sie sind zwischen 30 und 40 Jahre jung, verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, verstehen etwas von Party-Service, Sales und Marketing, sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt und besitzen unternehmerisches Denken?

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und Lebenslauf.

Kramer Gastronomie
Christian Kramer, Förrlibuckstrasse 181, 8005 Zürich

102783/376787

hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

Kanton Zürich

Für unseren Auftraggeber suchen wir in ein mittelgrosses 4*-Hotel (Nähe Flughafen), per Juli in Jahresstelle, einen

KÜCHENCHEF

• Sie sind verantwortlich für die Organisation und die Hygiene innerhalb der Küche. • Sie führen und motivieren ein junges Team von zwölf Personen. •Sie sind zuständig für den Einkauf und helfen mit bei der Angebotsgestaltung.

Anforderungen:
Dynamischer Berufsmann, der mit der neuzeitlichen Küche vertraut ist, eventuell einmal im Ausland gearbeitet hat und wenn möglich über Erfahrung in leitender Position verfügt. Für die Verständigung mit den japanischen Mitarbeitern sind Englischkenntnisse von Vorteil. Alter 28–45 Jahre jung.

Kanton Luzern

Suchen Sie eine vielseitige Stelle in der Nähe von Luzern? In einem 3*-Betrieb mit 50 Zimmern ist die Position einer

DIREKTIONSASSISTENTIN

neu zu besetzen. Als junge, frontorientierte Berufsfrau unterstützen und vertreten Sie die Direktion und helfen gerne mit, wo «Not an der Frau» ist. Sie sind eine kontaktfreudige Gastgeberin und überzeugen durch gepflegtes, sicheres Auftreten. Selbständiges Arbeiten und Zuverlässigkeit gehören zu Ihren Stärken. Nebst (Schweizer-)deutsch beherrschen Sie die Sprachen Englisch und Französisch.
Die Grundvoraussetzungen für diese Stelle sind eine gute Aus- und Weiterbildung in der Hotellerie, EDV- und Servicekenntnisse.
Jahresstelle. Eintritt sofort oder nach Vereinbarung.

Kanton Bern

Ist für Sie die Zeit da, im Service den nächsten Schritt zu wagen? Das Team eines 4*-Seehotels braucht Verstärkung:

ANFANGS-CHEF DE SERVICE (w)

Haben Sie eine Servicelehre absolviert? Konnten Sie Ihr Fachwissen mit praktischer Erfahrung ergänzen? Verständigen Sie sich problemlos in Englisch und Französisch? Der Restaurantleiter und ein Team von 15 Mitarbeitern freuen sich auf eine Kollegin, welche mithilft, den reibungslosen Ablauf im Service zu gewährleisten. Wie überall, gehört auch etwas Administrationsarbeit zu Ihren Aufgaben.
Der Betrieb bietet eine anspruchsvolle und gepflegte Gastronomie und einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur.
Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

Dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbung an nebenstehende Adresse, z.H. Frau Irène Porta. Selbstverständlich haben wir noch viele weitere, interessante Stellenangebote. Rufen Sie uns doch an; wir beraten Sie diskret und unverbindlich.

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

Switzerland Destination Management. SDM

Endlich! Die verbindliche Antwort auf Gästewünsche ist da: Ferien-Shopping mit SDM, dem ersten elektronischen Ferien-Shopping-Center Schweiz. Alle touristischen Leistungen werden von SDM kompetent, und vor allem direkt elektronisch buchbar, angeboten. Feriengäste haben mit SDM die Möglichkeit, bequem aus allen Ecken der Welt bei einem einzigen Partner Informationen abzurufen und sich beraten zu lassen. Weil SDM für in- und ausländische Gäste Top-Leistungen erbringen will, suchen wir eine aktive, gewinnende Persönlichkeit für die Stelle des Spezialisten

Angebot & Nachfrage

Ihre Aufgaben: Zum einen sind Sie für den Einkauf attraktiver Ferien-Produkte in der ganzen Schweiz besorgt, stellen Packages zusammen, kaufen Dienstleistungen an der Basis ein – inklusive Züge, Flüge oder Konzerteintritte. Zum andern verhandeln Sie mit Leistungsträgern, Reisebüros und Tour Operators, welche Gäste in die Schweiz bringen. Zudem zeichnen Sie verantwortlich für die Produktegestaltung sowie die Aufbereitung der Angebote. **Ihr Profil:** Sie verfügen über eine Ausbildung im Tourismusfach, haben eventuell Reisebüroerfahrung – vorzugsweise im Einkauf – und Praxis mit Reservationssystemen. Mit modernen EDV-Programmen sind Sie bestens vertraut und Sie kommunizieren mündlich und schriftlich fliessend in Englisch und Französisch. Wenn Freude an Aufbauarbeit, Kundenkontakt und Verhandlungsgeschick Ihr Motor sind, möchten wir Sie unbedingt kennenlernen.

Einsatzfreude und Persönlichkeit als Erfolgsfaktoren.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Foto und kurzem handschriftlichen Begleitschreiben an Rita Baechler. In einem persönlichen Gespräch erfahren Sie die Hintergründe und Einzelheiten zu einer attraktiven Herausforderung in einem dynamischen Umfeld.

BAECHLER·BARTH
Executive Search
Limmatquai 78, 8001 Zürich, Telefon 01 252 46 40

IF 102664/386082

Wer wird mein Nachfolger?

Aus gesundheitlichen Gründen muss ich an die Aufgabe des Betriebes denken.

Nähe Wil, an sehr frequentierter Lage, liegt unser überaus schöner Landgasthof. Kauf oder Miete kommt nur für tüchtiges, junges, dynamisches **Ehepaar (Koch und Service)** in Frage. Finanzen gesichert.

Offerten bitte unter Chiffre 102797 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102797/99686

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 50 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen… ***und ein Lächeln dazu.***

Wir suchen für unser ***★★★-Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich,*** mit wunderbarem Ausblick auf Zürich, ***per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung*** eine/n motivierte/n, einsatzfreudige/n, flexible/n

Anfangs-Chef de service

die/der für die Gourmet-Bar und das Restaurant verantwortlich ist. Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Stelle sind: Berufserfahrung, gute D/E/F-Kenntnisse und Freude an der Arbeit.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie mehr über diese Stelle erfahren möchten, kontaktieren Sie bitte Frau Brigitte Düsel (Tel. 01 268 35 35). Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an untenstehende Adresse an Frau Petra de Capitani.

ZFV-Unternehmungen
Die Zürcher Gastronomiegruppe
Mühlebachstrasse 86
Postfach, 8032 Zürich

O 102699/41408

CHÂTEAU GÜTSCH
LUZERN

Für unsere moderne Art Café Bar hoch über den Dächern von Luzern suchen wir ab Mitte Mai in Jahresstelle eine/n junge/n, selbständige/n

Barman/Bardame

Wenn Sie Erfahrungen und Motivation für eine gediegene Atmosphäre mitbringen und Ihnen der Champagner-Säbel genauso vertraut ist wie Caipirinha und Long Island Ice Tea, dann freuen wir uns, Sie persönlich kennenzulernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung:

Hotel Château Gütsch
Frau Daria Semmler
Kanonenstrasse 7
6003 Luzern
Fax 041 249 41 91

102751/22764

Hotel-
Restaurant
Guggital
6300 Zug

Wir suchen in Jahresstelle auf Juni 1998 eine/n

gastfreundliche/n Réceptionisten/-in

Als renommiertes ★★★-Stadthotel (52 Betten) mit internationaler Kundschaft bieten wir Ihnen eine lebhafte und vielseitige Tätigkeit und geben Ihnen Gelegenheit, Ihr Können tagtäglich unter Beweis zu stellen.

Für unser Restaurant und Garten mit lebhaftem A-la-carte- und Bankettservice suchen wir **per sofort oder nach Vereinbarung** eine/n

Servicefachmitarbeiter/in

Sind Sie fachlich qualifiziert und arbeiten gerne im Team, dann sind Sie richtig bei uns.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Martin Elsener
Hotel Restaurant Guggital, 6300 Zug
Telefon 041 711 28 21

102718/41599

RESTAURANT CHALET-HOTEL ★★★

ALTE POST

3818 Grindelwald

Auf kommende Sommersaison, Eintritt Mitte Juni/Anfang Juli, suchen wir

für unser Restaurant:
nette, freundliche, sprachkundige
Servicefachangestellte

für unsere Küche:
tüchtigen
Jungkoch-Commis
mit abgeschlossener Berufslehre

Offerten bitte an
R. und A. Gruber-Abegglen
Telefon 033 853 42 42
(Frau Gruber verlangen)

102779/14273

---

christiania hotels
3920 Zermatt
Sporthotel★★★★

Für die Sommersaison 1998 suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Réception
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

102553/38946

PLATANENHOF
HOTEL ⚜ BAR ⚜ RESTAURANT
Inhaber und Gastgeber, Lars Laier
Die neue Gastlichkeit im Herzen des Fricktals

Unter Platanen lässt's sich gut träumen!

Genau ***Sie*** können unser/e

- **Service – Mitarbeiter**
  – Saisonkontigent vorhanden
- **Service – Aushilfen**
- **Commis de cuisine**

Für das neue Hotel Platanenhof sein.

Wollen Sie

	Ja	Nein
1) beim Heranwachsen eines neuen Betriebes dabeisein?	❑	❑
2) in einem jungen, motivierten Team Ihre Kreativität ausleben?	❑	❑
3) Ihre theoretischen Kenntnisse in die Praxis umsetzen?	❑	❑
4) sehr bald eine verantwortungsvolle Aufgabe übernehmen?	❑	❑
5) stets lustig und humorvoll sein?	❑	❑
6) unsere Philosophie der Freundschaft, Kollegialität und Ehrlichkeit mit uns teilen?	❑	❑
7) unsere und Ihre Gäste nach Strich und Faden verwöhnen?	❑	❑
8) uns kennenlernen?	❑	❑

Testen **Sie,** ob **Sie** sich unter Platanen wohl fühlen.

0–3 x Ja = Schön, dass Sie sich Zeit genommen haben!
4–6 x Ja = Vielleicht sehen wir uns bald!
6–8 x Ja = Jetzt rufen Sie doch endlich an!

Tel. 062 865 71 71, Fax 062 865 71 56
Hotel Platanenhof, Lars Laier, Bahnhofstrasse 21, 5070 Frick AG

102667/30350

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
1585	Küchenchef	45	CH		Juli 98	F/D/I	West-CH
1586	Chef de partie	32	A	A	sofort	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	sofort	E/D/F	GR/Ost-CH
1590	Küchenchef/Alleinkoch	31	CH		sofort	D/E	AG/LU/ZH
1591	Küchenchef	49	I	A	n. Ver.	F/I/E	
1592	Alleinkoch	49	CH		sofort	D	
1593	Sous-chef	22	D	A	Juli 98	D/E/F	ZH
1594	Küchenchef	53	CH		sofort	D/F/I	Rest. bis 6. 98, TI/ZH
1595	Koch	29	CH		Juni 98	D	Tagesbetrieb, 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	Barman	33	CH		sofort	D/E/F	AG/ZH
2003	Chef de service	36	BOS	B	n. Ver.	D/I	AG/Limmattal
2004	Bardame	24	CH		sofort	D/E/F	Pub/Bar/Disco, AG/ZH
2005	Sefa/Bardame	23	CH		sofort	D/E/F	Rest./Bar, Lausanne
2006	Sefa/Récept.	20	D	A	sofort	D/E	LU/TI
2007	Chef de service	38	I	C	sofort	I/F/D	4–5*-Hotel, BE
2008	Chef de service	31	CH		Juni 98	D/E/F	BE/AG/ZH
2992	Barman	26	CH		sofort	D/E/F	West-CH
2993	Kellner	39	I	C	Juni 98	D/I/E	Rest./Dancing, GR
2994	Barman	25	TR	C	sofort	D/I/E	Ost-/Zentral-CH
2995	Kellner/Pâtissier	33	D	A	sofort	D/F/E	
2996	Sefa	29	CHI	B	sofort	E/D	SG
2997	Anfangssefa	32	I	A	sofort	I/F	
2998	Sefa	20	CH		sofort	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
3004	Réceptionistin	32	CH		sofort	D/F/E	Vierwaldstättersee
3005	Chef de réception	39	CR	C	Juni 98	F/D/E	GE
3006	Réceptionistin	32	F	C	sofort	D/F/E	
3007	Réceptionistin	22	CH		sofort	D/F/E	5*-Hotel
3008	Manager	30	CH		sofort	D/F/E	
3009	Réceptionsprakt./w.	21	CH		n. Ver.	D/E/F	BE/SO
3010	Night-auditor	42	IR	B	sofort	F/E/D	VD
3011	Réceptionistin	20	CH		Juni 98	D/F/E	
3012	Event-Manager	35	D	A	n. Ver.	D/E/F	Deutsch-CH
3013	Prakt. Sem./Bankett	25	CH		Juni 98	D/F/E	
3014	Réceptionistin	21	CH		Juni 98	I/D/E	3–4*-Hotel, Interlaken
3015	Anfangsrécept./w.	18	CH		sofort	D/E/F	Ost-CH
3016	Réceptionistin	26	F	A	Juni 98	D/E	VD
3017	Bankettmanager	41	RL	C	n. Ver.	D/E/I	ZH
3018	Réceptionistin	23	CH		sofort	D/F/E	4–5*-Hotel, VD/GE

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4362	Allrounder	26	CH		sofort	D/F/E	BE-Oberl.
4363	Hilfskraft	33	D	A	sofort	D/E/F	
4364	Zimmerfrau	28	RP	B	sofort	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	P	A	sofort	D/I	BE-Oberl.
4368	Zimmerfrau	21	CH		sofort	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 %
4371	Hilfskraft	24	RP	C	sofort	D/E	Bern
4372	Hauswirtschaft/w	35	CH		Juli 98	D/I	Ost-CH
4373	Hilfskraft	25	YU	B	sofort	D/E/I	BE
4374	Hilfskraft/w	27	HO	B	sofort	D/E	BE

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 unbeschränkte Anzahl von Bewerbungstalons anfordern. Erfolgshonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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.

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

Wenn Sie den Bewerbungstalon ausfüllen, erscheint Ihr Inserat gratis in der *hotel + tourismus revue* unter der Rubrik «Stellensuchende». 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:

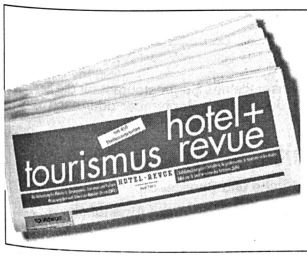
Sprachkenntnisse:
Deutsch: Französisch: Italienisch: Englisch:
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

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

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

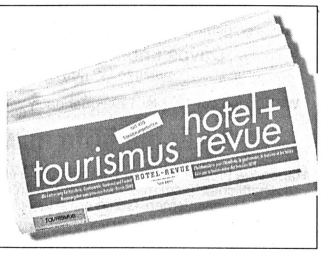
Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an:
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

102730/84735



auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22



HoReGa Select

Per 1. Juni/1. Juli 1998 oder nach Vereinbaurng suchen wir ein tüchtiges

Pächter/ehepaar

für ein interessantes Haus an bester Innenstadtlage in einer Kleinstadt im Mittelland.

Der Betrieb umfasst:
- 36 Hotelbetten (alle total renoviert), Bereich ***
- Gaststube zirka 60 Plätze mit Boulevard
- 2 Stübli für à la carte (zirka 70 Plätze)
- grosser Saal mit Bühne (zirka 300 Plätze)
- kleiner Saal oder Sitzungszimmer (60 Plätze)
- grosse Bar mit separatem Eingang
- grosse Wirtewohnung im Dachgeschoss.

Das Haus hat Tradition und bietet einem einsatzfreudigen und initiativen Wirte-Ehepaar die Möglichkeit, sich langfristig eine sehr gute Existenz mit geringem Unternehmerrisiko zu schaffen, immer unter der Voraussetzung, dass beide sich als engagierte Gastgeber dem Betrieb widmen können und bereit sind, sich überdurchschnittlich, vor allem in der Neueröffnungsphase, einzusetzen.
Der Besitzer bietet sehr faire Konditionen und wäre für die Startphase evtl. auch bereit, sich finanziell zu beteiligen (z. B. Partnerschaft 50/50).
Eigenkapital zur Übernahme von Inventar notwendig. Bitte richten Sie Ihre Anfrage so rasch als möglich an die Beauftragte:

HoReGa Select AG, Pachtabteilung
Frau Y. Hirsbrunner/Herrn R. Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HoReGa Select

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

102784/208191

1896 1996 BADRUTT's PALACE HOTEL ST. MORITZ

In unserem 5-Stern-Luxushotel ist eine **Kaderstelle** neu zu besetzen. Wir richten uns an Fachleute, die über eine mehrjährige Erfahrung in der Luxushotellerie verfügen, einen entsprechenden Leistungsausweis mitbringen und an einer langfristigen Zusammenarbeit interessiert sind.

Chef de bar

Sie sind ein Gastgeber und Barfachmann «par excellence», flexibel, kreativ, verkaufsorientiert und teamfähig. Mit unseren internationalen Gästen kommunizieren Sie problemlos in D/E/I/F und überzeugen mit Ihrem sicheren Auftreten und Ihren tadellosen Umgangsformen.
In der **Sommersaison** führen Sie unsere **«Mexican Bar»** – open air – in der Gartenanlage mit Blick auf den See und die Engadiner Bergwelt.
In der **Wintersaison** sind Sie verantwortlich für unsere Tagesbar, die **«Renaissance Bar»**, der Treff zum Apéro, Cocktail und After Dinner Drink.
Sie leiten ein Team von zwei bis fünf Mitarbeitern.
Eintritt per 23. Juni 1998.

Für Auskünfte kontaktieren Sie bitte unseren Food & Beverage-Manager Rudolf Günthardt, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto.
Wir freuen uns, Sie bald persönlich kennenzulernen!

Kurt Altorfer, Personalleiter
Badrutt's Palace Hotel
7500 St. Moritz
Telefon 081 837 26 12

Swiss Deluxe Hotels

A member of The Leading Hotels of the World

102693/33944

PARK HOTEL WALDHAUS

oh Magie

Bühne frei –
für unsere neuen Stars:

F & B Controller und Koordinator

Leiter/in der Nebenbetriebe
(Restaurationen)

Chef de partie
Commis de cuisine
Chef de rang

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

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

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

Herr Adriano Frigo freut sich auf Ihre Bewerbung.

Flims

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

102737/111452

At home in Zurich

★ ★ ★ ★ ★

Zur Ergänzung unseres Kader-Teams suchen wir nach Vereinbarung frontorientierte, initiative Mitarbeiter/innen mit Führungserfahrung als

Stv. Chef de bar
für unsere stadtbekannte Widder-Bar

Stv. Bankettleiter
für unsere erfolgreiche Bankettabteilung

Diese äusserst vielseitigen und herausfordernden Stellen eignen sich für F & B-orientierte Berufsprofis!

Herr René Grüter, F & B-Verantwortlicher, steht Ihnen gerne für weitere Fragen zur Verfügung oder freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

WIDDER HOTEL

Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich
Fragen? Rufen Sie uns an! **Telefon 01 224 25 26**

Swiss Deluxe Hotels

102714/379204

---

anspruchsvoll und kreativ

HOTEL ARVE CENTRAL
CH-7050 Arosa

✱ Ihr Alpenblumenhotel mit Kräuterküche! ✱

Im **Hotel Arve Central in Arosa** wird Teamfähigkeit in allen Teilen gelebt und gepflegt.
Ihre Ideen sind bei uns gefragt!
Wir freuen uns auf teamfähige, kreative Mitarbeiter/innen, welche folgende Teamstellen besetzen möchten:

Réceptions-Sekretär/in

Ihre Kenntnisse im Hotel-Betriebsablauf sind fortgeschritten, und Ihre Erfahrung mit der Hotelsoftware FIDELIO ist Ihnen sehr nützlich. Sie lieben den Umgang mit anderen Menschen, sind offen und frontorientiert. Sie sind mindestens 22 Jahre alt und sehen diese Funktion in Jahresstelle.
Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft.

Servicemitarbeiter/in

In unserem blumigen Hotel-Restaurationsbereich verwöhnen Sie mit Ihrer kommunikativen und zuvorkommenden Art unsere Hotelgäste.
Eintritt ab Juni 1998 erwünscht.

Chef de partie und Commis de cuisine

Als neue Design- und Kräuter-Künstler unseres Hauses sind Sie zuständig für unser A-la-carte-Arve-Restaurant sowie für den Hotelrestaurationsbereich. Unser Arve-C-Küchenteam ist Mitglied der Gilde etabl. Köche. Sie finden bei uns eine Jahresstelle.
Eintritt ab sofort oder nach Vereinbarung.

Studios sind auf Wunsch vorhanden.

Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an meine Adresse:
HOTEL ARVE CENTRAL
Andy Abplanalp
Postfach 243, 7050 Arosa
Telefon 081 377 02 52
Fax 081 377 46 45

Arosa 1800 Meter Hochsonne

102759/1258

Resort GrandHotels Bad Ragaz

In unserem **RESORT** sind nach Vereinbarung folgende **Jahresstellen** zu besetzen:

*****GrandHotel Quellenhof
Leading Hotel of the World:
Chef de vin
Servicefachangestellte/r
Zimmermädchen

****GrandHotel HofRagaz:
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre und/oder konnten bereits Erfahrungen in einer gleichen oder ähnlichen Position sammeln.

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch.
(081 303 30 30 – Direktwahl 081 303 20 08).

102788/2658

Resort GrandHotels Bad Ragaz
CH-7310 Bad Ragaz

Hotel Schweizerhof Zürich

Unerhört

jugendlich und modern führen wir unser traditionsreiches 4-Stern-Hotel an exklusiver Lage im Herzen von Zürich. Das freundliche Arbeitsklima bekommen auch die Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in der Hotel-Bar und im Café Gourmet zu spüren.

Wollen Sie in unserem Hotel Ihren Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Infolge einer internen Beförderung des jetzigen Stelleninhabers suchen wir **per sofort oder nach Übereinkunft** eine/n

Leiter/in für unser Café Gourmet

Das Café Gourmet ist ein beliebter Treffpunkt für Kaviarliebhaber und eilige Feinschmecker. Es umfasst 20 Sitz- und 10 Stehplätze.

Interessiert? Gerne nimmt Vreni Gallmann Ihre schriftliche Bewerbung entgegen.

Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich
Telefon 01 218 88 88, (vis-à-vis Hauptbahnhof)

102735/41068

Landgasthof Cavja 7494 Wiesen

Rustikaler, gemütlicher, neuer Landgasthof, zwischen
Davos und Lenzerheide
gelegen (16 km)

Wir suchen auf 18. Mai 1998 oder nach Vereinbarung

1 Küchenhilfe m/w

Haben Sie Freude, tatkräftig und kreativ in einem kameradschaftlichen Team mitzuarbeiten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns doch einfach an.
Frau L. Bianchi, **Telefon 081 404 24 74.**

97198/386533

HOTEL SCHWEIZERHOF Lenzerheide

Das junge Schweizerhof-Team sucht zur Verstärkung ab zirka Anfang Juni 1998 noch folgende Mitspieler:

Réceptions-/
Servicepraktikantin (D/E/F)
belastbare/n Servicefachangestellte/n (D/E)
Jungkoch
Küchenhilfe

Wenn Sie eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit bei gutem Arbeitsklima und zeitgemässer Entlöhnung suchen, dann senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen, oder aber rufen Sie uns einfach an.

Hotel Schweizerhof, Fam. Künzi-Stucki
3718 Kandersteg
Telefon 033 675 19 19

102708/17108

Gesucht für Sommersaison 1998

Koch und **Servicepersonal**
plus **Lingeriepersonal**

Bitte sich melden bei

Familie H. R. Kübli-Mühlematter
Hotel Hornfluh
3777 Saanenmöser
Telefon G 033 748 84 84
Fax 033 748 84 85

102654/140953

Hotel Restaurant DIANA
3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung

– selbständigen Koch

Hotel Restaurant DIANA
Familie G. Ginggen-Perren
3772 St. Stephan/Berner Oberland
Telefon 033 722 34 00

102711/62510

SAAS FEE

Wir suchen in unser kleines Bergrestaurant für die Sommersaison, 20. Juni bis 20. September oder nach Vereinbarung

Mitarbeiterin CH

zur Mithilfe in Küche und Service. Studio vorhanden.

Familie J. Amherd, **Bergrestaurant Alpenblick**
Telefon 027 957 31 63

102675/299570

Front Office-/ Reservierungs-mitarbeiterIn

Gäste zu beherbergen ist mehr als nur ein Zimmer für eine Nacht zu vermieten.

Radisson SAS HOTEL BASEL
The difference is genuine.SM

Wir sind ein Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern und grosser Gastronomie sowie dem Pool Inn Club und gehören zu Europas schnellstwachsender Hotelgruppe. Radisson SAS Hotels Worldwide betreibt derzeit 95 Hotels in 27 Ländern.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n Front Office-/Reservierungsmitarbeiter/in. Ihre Aufgabe ist es, aktiv am Erreichen der wirtschaftlichen Ziele des Hotels mitzuarbeiten, regen Gästekontakt zu pflegen und für eine rasche Beantwortung am Telefon und per Korrespondenz besorgt zu sein.

Ihr Anforderungsprofil entspricht einer freundlichen, kommunikativen, loyalen und verantwortungsbewussten Persönlichkeit, die über ein gutes Zahlenverständnis und Vertrautheit mit dem Windows-Umfeld verfügt. Daneben sprechen Sie Deutsch, Englisch und Französisch fliessend.

Wenn Sie an dieser Position interessiert sind, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Claudia Ebling, Personnel Manager.

RADISSON SAS HOTEL BASEL
STEINENTORSTRASSE 25, CH-4001 BASEL, SCHWEIZ
TELEFON +41 61 227 27 27 FAX +41 61 227 28 28

P 102704/3255

Landgasthof Schloss Böttstein

Wollen Sie erfolgreich sein...?
ja...???
Wir wollen es sein, darum
suchen wir Sie...!
Zur Unterstützung unseres Schloss-Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokalitäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können. Wir haben div. Lokalitäten von 10 bis 200 Personen sowie einen grossen Party-Service-Bereich.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und kreativ sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir einen qualifizierten

Küchenchef

Anforderungsprofil:
- Erfahrung in bürgerlicher wie auch höherer À-la-carte-Küche, Bankett und Party-Service
- Flair für neuzeitliche Gerichte
- sicher in Menüplanung, Kalkulation und Einkauf
- eine natürliche Persönlichkeit, die führen und motivieren kann
- Alter zwischen 28–40 Jahren.

Wir bieten:
- Jahresstelle
- grosszügige 4 1/2-Zimmer-Wohnung
- eine vielseitige, interessante Kaderstelle
- moderne Küche
- teamorientierte Küchenbrigade
- gute Entlöhnung
- gutes Arbeitsklima.

Unser Küchenchef verlässt uns nach 4 1/2 Jahren, weil er noch im Ausland seine Erfahrungen sammeln will.

Wenn Sie zu den Schlossgeistern gehören möchten, Fortbildungs- und Aufstiegsmöglichkeiten zu Ihrer Lebensphilosophie gehören, dann setzen Sie sich mit uns in Verbindung.

Hotel Schloss Böttstein
Fam. E. u. M. Rüetschli, Hotelier SHV/VDH
Schlossweg 20, 5315 Böttstein
Telefon 056 269 16 16
Fax 056 269 16 66

102725/5312

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

DIREKTOR/IN DIREKTIONSEHEPAAR

Für die Betriebsleitung eines der führenden Erstklasshotels in Interlaken mit grossem Seminar- und Restaurationsbereich sowie Hotelbar und Dancing suchen wir die ambitionierte Person. Sie sind zwischen 35 und 45 Jahre jung und haben als Absolvent einer Hotelfachschule bereits Erfahrungen in einem ähnlichen Betrieb gesammelt. Ihr Talent, Gäste zu begeistern und Mitarbeiter zu Spitzenleistungen zu motivieren sowie ein aussergewöhnliches Betriebskonzept erfolgreich umzusetzen, machen Sie zu einem Topkandidaten. Wenn Sie einen Betrieb mitprägen wollen, dann packen Sie die Chance für diese interessante Herausforderung. Gerne erwarte ich Ihre Unterlagen.
Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

BANKETTLEITER

Für ein internationales Grosshotel im Grossraum Zürich suchen wir die kooperative und initiative Bankett- und Seminarleitung, die mit Verkaufs- und Organisationsgeschick und grossem Engagement die Bankettabteilung aufbaut. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, sprechen deutsch, englisch und französisch haben eine gastronomische Grundausbildung sowie einen Hotelfachschulabschluss und suchen eine Stelle, in der Sie sich profilieren können. Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

DIREKTIONSASSISTENT

Wenn Sie schon immer Hoteldirektor werden wollten, dann sollten Sie jetzt unbedingt weiterlesen. Denn Sie sind Ihrem Ziel schon etwas näher. Ein Hotelfachschüler mit viel Freude am Gastgewerbe kann sich in Zürich seine Sporen abverdienen und gleichzeitig eine Karriere aufbauen. Neben der Restaurantleitung und der Planung des F&B-Bereichs gehört die Vertretung der Direktion zu Ihren Aufgaben. Und jetzt trennt Sie nur noch ein Anruf von Ihrem Traum.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

ASSISTENT PROJEKTLEITER W/M

Für die Promotion eines amerikanischen Gastronomiekonzeptes in der Schweiz suchen wir einen zuverlässigen und kreativen Assistenten. Sie unterstützen den Projektleiter in allen planerischen, strategischen und administrativen Belangen. Wenn Sie zwischen 24 bis 30 Jahre jung sind, deutsch, englisch und französisch sprechen und nach der Ausbildung (Hotelfachschule) den richtigen Einstieg in die Berufswelt schaffen wollen, rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

PERSONALASSISTENT W/M

Für den Personalleiter eines Grosshotels in Zürich suchen wir die diskrete, flexible und belastbare Assistentin. Sie sind 25 bis 30 Jahre jung, haben einen KV-Abschluss oder Hotelfachschule und suchen den Einstieg in den Personalbereich. Sie arbeiten organisiert, teamorientiert und zeichnen sich durch hohe soziale Kompetenz, Diskretion, Loyalität aus. Sie sprechen deutsch, französisch, englisch, eventuell italienisch und sind versiert im Umgang mit Ämtern und Behörden. Interessiert?
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

HOTELSEKRETÄRIN W/M

Sie sind jung, haben Humor und es macht Ihnen Spass, in einem kleinen Hotelbetrieb im Raum Zürich für Ihre Gäste da zu sein. Mit Charme und in den wichtigsten Sprachen (deutsch, englisch, französisch) betreuen und beraten Sie die Kunden, gewissenhaft erledigen Sie sämtliche Arbeiten im Back-Office. Wenn Sie eine entsprechende Ausbildung, gute Erfahrung an der Réception und viel Motivation mitbringen, sollten Sie mich noch heute anrufen.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

Spaghetti FACTORY®
Italian food – american mood

so lautet das Konzept unserer Spaghetti Factory-Restaurants

Für unsere Restaurants in Zürich und 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:

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

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

P 102700/208045

Hotel-Restaurant du Signal★★★★,
CH-1604 Puidoux-Chexbres
(Lavaux/Lac Léman) **Tel. 021 946 05 05**
sucht per sofort oder nach Vereinbarung für die kommende Sommersaison:

- **Chef de partie**
- **Commis de cuisine oder Praktikant/in**
- **Chef de rang w/m**
- **Serviceangestellte/r**
- **Servicepraktikant/in**

Gerne erwarten wir Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

102712/28207

Wir suchen in unseren lebhaften Betrieb nach Übereinkunft

+++ Jungkoch oder Köchin +++

die/der es versteht, in einem kleinen Team kreativ und selbständig zu arbeiten.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir würden uns über Ihre schriftliche Bewerbung freuen.

Jeden zweiten Sonntag frei.

★ 25 ★ JAHRE RESTAURANT ARCADE

Ihre Gastgeber mit Herz

TREFFPUNKT NETTER LEUTE IN BADEN

Bahnhofplatz 1, 5400 Baden

AZ 102639/177636

Brauchen Sie einen neuen Job und möchten Sie in einer ungezwungenen Atmosphäre arbeiten?

Wir suchen

... für unser Spezialitätenrestaurant & Seeterrasse flexible und quirlige

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 ISELTWALD
Telefon 033 845 11 12
Montag Ruhetag

P 102486/16799

Arosa

sucht für die kommende Sommersaison 1998

Direktionsassistenten/-in

Für diese herausfordernde, interessante und selbständige Aufgabe suche ich eine gewandte Führungspersönlichkeit mit Charme, gepaart mit gut fundierten beruflichen Kenntnissen. **Gastgeber/in** mit Sinn für das Aussergewöhnliche, Flair für das Besondere, dem (der) der freundliche Umgang mit Mitarbeitern und Gästen eine Selbstverständlichkeit ist. Auf Zusammenarbeit wird Wert gelegt.

Wenn Ihr Alter zwischen 28 und 38 Jahren liegt, Sie Fremdsprachen (F/E) in Wort und Schrift beherrschen und an einem mehrjährigen Aufenthalt in **Arosa** interessiert sind, freue ich mich auf Ihren Anruf.

HOTEL ALPINA Arosa
APPARTEMENTHAUS ALPINETTA
Hans Eberhard Tel. 081 377 16 58
CH-7050 Arosa Fax 081 377 37 52

101372/49786

HOTEL ROMANA SAVOGNIN

Wir suchen für die kommende Sommersaison

Servicefachangestellte
(25. Mai bis 31. Oktober '98)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Anruf.

Christine und Piero Savoldelli
Hotel Romana
7460 Savognin
Telefon 081 684 15 44

Ferien im SAVOGNIN

102660/30520

La Fleur
RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN a.A.

Auf Anfang Juni 1998 oder nach Übereinkunft 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

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Réceptionistin: Den ersten Eindruck vermitteln Sie. Ob in Deutsch oder Englisch, Sie begrüssen die Gäste mit Herz. Für Betriebe mit modernsten Hilfsmitteln, in denen auch Sie nicht zu kurz kommen, suchen wir Sie, die aufgestellte, junge Réceptionistin.

Servicemitarbeiter: Kommunikation ist Ihr ein und alles, der Service das Mittel dazu. Sie haben Freude am Umgang mit Gästen und schätzen es, wenn es honoriert wird. Für verschiedene Betriebe mit gepflegter Umgebung suchen wir Sie, dessen Herz für die Gastronomie schlägt.

Commis/Chef de partie: Kochen ist eine Kunst, die Sie beherrschen. Wenn Sie Wert auf Gäste legen, die Ihre gepflegte Küche schätzen, dann sollten Sie uns jetzt anrufen.

Sous-chef: Sie können nicht nur kochen, Sie können es auch vormachen. Als rechte Hand des Chefs wissen Sie die Verantwortung für die Küche zu übernehmen. Für Köche mit einiger Erfahrung bieten wir die Stelle, für die Sie jetzt den Sprung nach oben wagen sollten.

Dies ist nur eine Auswahl. Ist Ihre Stelle nicht dabei, dann rufen Sie uns trotzdem an oder besuchen Sie die immer aktuelle Internetseite http://www.gastronet.ch. Alle Stellen sind aufgeschaltet!

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

Für unseren Restaurationsbetrieb mit grossem, gepflegten Garten, à la carte-Restaurant und Banketträumlichkeiten, suchen wir zur Ergänzung unseres Teams einen qualifizierten

CHEF DE PARTIE

und einen

COMMIS DE CUISINE

Für diese anspruchsvollen Tätigkeiten erwarten wir bereits Erfahrung in erstklassigen Betrieben.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Bernd Wehrle gerne zur Verfügung.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

WIRTSCHAFT STRANDHOTEL SCHLÖSSLI BOTTIGHOFEN

Wirtschaft im Strandhotel Schlössli Bottighofen

Täglich ab 9 Uhr geöffnet.

CH-8598 Bottighofen
Tel.: 071/688 12 75 · Fax: 071/688 15 40

Das Stadtspital Triemli ist ein Akut- und Ausbildungsspital mit über 550 Betten und rund 13000 stationären Patienten pro Jahr. Das oberste Ziel unserer Hotellerie ist, dass sich die Patienten bei uns auch als Gäste wohlfühlen.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung ausgewiesene

Hotelfachassistentinnen Hotelfachassistenten

welche uns beim Aufbau des Etagenservice unterstützen. Wenn Sie sich vorstellen können, unseren Patienten einen persönlichen Service zu bieten, sei es bei der Menueauswahl, der Zubereitung von Zwischenverpflegungen oder der Schaffung einer gastlichen Atmosphäre auf der Station, dann bieten wir Ihnen das passende Umfeld.

Ihre Ausbildung und Erfahrung aus dem Hotel- oder Spitalbereich sind bei uns gefragt.

Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Monica Roth, Leiterin Etagenservice, Tel. 01 / 466 11 11 (intern 81584) gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie an:

Frau Monica Roth
Leiterin Etagenservice
Stadtspital Triemli
8063 Zürich

Stadtspital Triemli Zürich

Gegen eine langweilige Küche ist manch Kräutlein gewachsen!!

Wir sind das umsatzstärkste Konferenz- und Banketthotel in Zürich. Bankettanlässe bis zu 500 Personen sind bei uns zwar nicht alltäglich aber möglich. In unserem Restaurant „Szenario" mit 160 Sitzplätzen herrscht ein Hauch von Schweizer Küche mit zusätzlich wechselnden Angeboten aus aller Welt. Wir haben in diesen Bereichen ein gutes Image aufgebaut und möchten dieses weiter vertiefen.

Zur Ergänzung unseres jungen und aufgestellten Teams suchen wir je einen

- **Sous Chef**
- **Chef de Partie**
- **Commis de Cuisine**

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

swissôtel ZÜRICH

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon

Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie. Für die Reservation unserer Gästeräume und die Beratung am Telefon für Speisen und Getränke suchen wir per Mai oder Juni 1998 eine/n

Sachbearbeiter/in Sales (Bankettreservation)

Sie sind eine verkaufsorientierte und aufmerksame Persönlichkeit mit PC-Kenntnissen, die aufgrund mehrjähriger Praxis im Service oder in der Küche unsere Kundschaft ausschliesslich am Telefon fachmännisch und kompetent beraten kann. Wenn Sie zudem etwas Englisch sprechen und allenfalls schon mit einem Reservationssystem Erfahrungen gesammelt haben, dann sind Sie der/die ideale Kandidat/in.

Wenn Sie geregelte Büroarbeitszeiten von Montag bis Freitag und einen hellen, freundlichen Arbeitsplatz in Zürich schätzen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung an:

CULINARIUM AG, Basil Wyrsch, Personalchef
Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich
Telefon 01 236 76 17

Culinarium
Restaurants & Catering

102673/150550

METROPOLE HOTEL
★★★★
INTERLAKEN

ALLES NEU MACHT DER MAI.....

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

RÉCEPTIONISTIN / 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

ZERMATT
MATTERHORN

Wir suchen für sofort oder nach Übereinkunft in weltbekannten Ferienort selbständige, fachlich kompetente

Bar-Servicefachangestellte

Wir bieten Ihnen:
- zeitgemässe Anstellungsbedingungen
- geregelte Arbeitszeit 16–24 Uhr
- eigene Unterkunft (Studio).

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann senden Sie uns die vollständige Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Bar-Bistro La Cachette
Max Gugelmann
3920 Zermatt
Telefon 027 967 65 95

102691/382827

WELLENBERG HOTEL

Im Herzen von Zürich
*****Hotel Wellenberg*

Unser Team braucht noch eine wichtige Stütze; nach Vereinbarung suchen wir eine junge, selbstbewusste

Back of House Managerin

Diese Kaderposition setzt eine solide Ausbildung in der Hotellerie/Gastronomie und einige Jahre Berufspraxis voraus. Qualitätssicherung, Weiterbildung sowie Koordinations- und Planungsaufgaben im Zimmer-(45) und Restaurantbereich gehören genauso zu Ihren Aufgaben wie Kreditorenbuchhaltung, Lagerbewirtschaftung und Kostenkontrolle. Wir erwarten eine kreative Persönlichkeit, die bereit ist, Verantwortung zu übernehmen. Wir bieten Ihnen eine selbständige, abwechslungsreiche Position mit den notwendigen Kompetenzen. Wir freuen uns auf Ihre kompletten Unterlagen mit Foto z. H. Herrn Pederiva.

Niederdorfstrasse 10 – Hirschenplatz
8001 Zurich-City – Switzerland
Telefon 01/262 43 00 – Fax 01/251 31 30

Propriétaire:
Dr. A. E. Scotoni

Giardino

Chef de Service

Anforderungs-Profil
Abgeschlossene Hotelfachschule oder Höhere Fachprüfung

Was wir bieten können, erläutern wir Ihnen bei einem Vorstellungs-Gespräch

<Kommen Sie zu uns>

Melden Sie sich schriftlich oder per Telefon

052 / 232 99 88

Esther Bosshard
Tösstalstrasse 70, 8400 Winterthur

P 102635/384295

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

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

Für unser mittelgrosses, italienisches Restaurant in Buchs SG suchen wir für zirka Mitte Juni einen/eine

CAMERIERE(A)/SERVICEFACHANGESTELLTEN/-IN

mit viel Freude an einem gepflegten Service und am Umgang mit unseren Gästen.

Sind Sie interessiert, in unserem lebendigen und vielseitigen Betrieb zu arbeiten so senden Sie Ihre Unterlagen an

TRAUBE BUCHS
HOTEL RESTAURANT

St. Gallerstrasse 7,
9471 Buchs

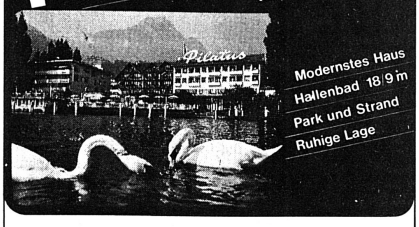
102789/394578

Die Stellenmarkt-übersicht

Telefax 031 372 23 95 «hotel+tourismus revue»

Seehotel Pilatus

6052 HERGISWIL
Bes. Fam. Fuchs
Tel. 041 630 15 55



Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort für unseren abwechslungsreichen Hotel- und Restaurationsbetrieb:

Hotelsekretärin/Réceptionistin

mit Berufserfahrung, D, E, F, gute Anwendererfahrung mit Windows 95, Microsoft Office und einem Hotelfrontoffice-System. In Saison- oder in Jahresstellung!

Servicefachangestellte

mit Erfahrung im A-la-carte-Service, in Saison- oder Jahresstellung möglich! Perfekte Deutschkenntnisse Voraussetzung, Englischkenntnisse erwünscht.

Chef de partie/Tournante oder Commis de cuisine

Zur Verstärkung unserer Top-Küchenbrigade in Saisonstellung.

Bewerbungen mit Zeugnis an Herrn H. Fuchs,
Seehotel Pilatus, 6052 Hergiswil.

102679/15563

HOTEL DAVOSERHOF ★★★★

DAVOS

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?
Für unser Erstklasshaus suchen wir **per 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung**
einen top-motivierten und fachlich bestens ausgewiesenen

Direktionsassistent (m/w)

(CH oder mit Jahresbewilligung)

Sie sind eine initiative und verantwortungsbewusste Gastgeberpersönlichkeit mit einem fröhlichen und belastbaren Charakter und bringen folgende Voraussetzungen mit:

Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
kaufmännische Vorbildung und Réceptionserfahrung
sehr gute «Fidelio»- und «Winword»-Kenntnisse
stilsicheres Deutsch
sehr gute F- und E-Kenntnisse in Wort und Schrift
gutes Zahlenverständnis.

Es erwarten Sie:
Eine verantwortungsvolle, vielseitige und herausfordernde Aufgabe
ein motiviertes Team
traumhafte Umgebung eines Sommer- und Wintersportortes.

Fühlen Sie sich angesprochen, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Davoserhof, 7270 Davos Platz
Heidi und Paul Petzold

102659/9318

Adecco

HOTEL & EVENT

KÜCHENVERANTWORTLICHER (TAGESDIENST)

Ein expandierendes Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie (Platz Winterthur) gibt Ihnen die Möglichkeit, Ihre Stärken in Planung, Organisation und Qualitätssicherung in einem modernen Küchenkonzept einzubringen. Kreative Küche mit modernsten Kochmethoden umzusetzen ist für Sie die Herausforderung, die Sie suchen. So attraktive Anstellungsbedingungen und einzigartige Entwicklungsmöglichkeiten sollten Sie nicht verpassen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SOUS CHEF

Dieses Erstklasshotel in Zürich mit gehobener Restauration bietet einem ambitionierten Chef de partie die Herausforderung zum Aufstieg. Lieben Sie eine mit modernen Elementen durchmischte klassische Küche? Möchten Sie Führungserfahrung sammeln und neben einem sehr guten Küchenchef Ihren Mann stehen? Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE (TAGESDIENST)

Für unterschiedlichste Personal- und Direktionsrestaurants in der Stadt Zürich suchen wir motivierte Chefs de partie. Sie haben nach der Lehre interessante Erfahrungen gesammelt und suchen nun eine Herausforderung mit regelmässigen Arbeitszeiten und freien Wochenenden.
Zürich, Frau Bachmann, 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

SERVICEFACHANGESTELLTE W/M

Für einen lebhaften Gastronomiebetrieb im Raum Bern-Neuenburg suchen wir per sofort den Gastro-Profi. Wenn Sie Freude an einer nicht alltäglichen Arbeit haben, den Service vor und hinter der Bar beherrschen und gerne in einer lockeren Atmosphäre Ihre beruflichen Fähigkeiten unter Beweis stellen möchten, so rufen Sie mich noch heute an. Gern gebe ich Ihnen weitere Informationen über diese Position mit interessanten Arbeitszeiten.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

RS-ENDE

Von der Feldküche direkt in die Hotelküche: Kürzer und bequemer geht es kaum. Wenn Sie als Rekrut keine Stelle «für danach» haben, so beauftragen Sie noch heute Ihre Freundin, Mutter oder Grossmutter, uns anzurufen oder uns Ihre Unterlagen zuzustellen. Wir nehmen gern Ihre Wünsche betreffend Region, Art des gastronomischen Betriebes sowie Arbeitszeiten entgegen. Ob Sie einen Arbeitsplatz in einem Fünfstern-Hotel, einem Gault Millau-Betrieb oder einem Landgasthof suchen, wir finden das Richtige für Sie – und das kostenlos. Also, nichts wie Marsch.
Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79

SOMMERSAISON IN DER ZENTRALSCHWEIZ

Suchen Sie eine Stelle als Servicefachangestellte, Chef de partie oder Commis de cuisine? Wir können Ihnen in der Zentralschweiz interessante und abwechslungsreiche Jahres- oder Saisonstellen anbieten; Arbeitsbewilligungen sind vorhanden. Vom Bistro bis zum Feinschmeckerlokal, vom Ausflugsrestaurant bis zum Kongresshotel, für junge qualifizierte Berufsleute mit Freude am Gastgewerbe haben wir die neue Herausforderung. Melden Sie sich noch heute bei
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

beau.hotel site

INTERLAKEN

Wir suchen in Jahresstelle für sofort oder nach Übereinkunft

Réceptionspraktikant/in (D/F/E)
Hilfskoch/-köchin (Entremetier)
Kellner

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Foto an untenstehende Adresse.

Fam. Max Ritter
3800 Interlaken
Telefon 033 826 75 75
Telefax 033 826 75 85

102655/16128

HOTEL DES BALANCES

Im Herzen von Luzern, an schönster Lage direkt an der Reuss, suchen wir ab 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung für unser Erstklasshotel einen zuverlässigen

Night-auditor

Der jetzige Stelleninhaber übernimmt intern ein eigenes Departement, und unser junges, dynamisches Réceptionsteam wünscht sich nun wieder einen motivierten, freundlichen, aufgestellten und verantwortungsbewussten Gastgeber, welcher folgende Aufgabenbereiche übernimmt:

- Betreuung unserer anspruchsvollen Gäste
- Erstellen der Tagesabschlüsse auf **FIDELIO**
- Erledigung von administrativen Arbeiten
- diverse **FIBU**-Arbeiten.

Gute Sprachkenntnisse (D, E, F) sind für diese interessante Stelle unerlässlich. Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Arbeitsplatz und ein Umfeld, in dem Sie sich wohl fühlen und Ihr berufliches und menschliches Potential voll entfalten können.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto z. H. von Andrea Manser, Direktionsassistentin.

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

Best Western

CARRIERE

102644/22683

Hotel Bünda

DAVOS

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 Speiseservice und die lebhafte 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

Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax.** Rund um die Uhr.
Nummer **031 372 23 95.**

Das **4-Stern-Hotel St. Gotthard** in Zürich sucht per sofort einen

Chef de partie

und einen

Commis de cuisine

Haben Sie Interesse, in einem lebhaften Traditionshaus zu arbeiten? Dann senden Sie uns bitte Ihre schriftliche Bewerbung an:

Hotel St. Gotthard
B. Steinemann
Bahnhofstrasse 87
8023 Zürich

HOTEL ST. GOTTHARD ZÜRICH

102677/41220

HoReGa SELECT

Ob **Basel – Bern – Luzern, Zürich oder anderswo,** unsere Kunden, zu welchen renommierte Unternehmen, Hotels und Restaurants gehören, sind **in der ganzen Schweiz.** Sie suchen ihre Fach- und Kadermitarbeiter über uns, **weil:**

- wir versuchen, die «richtige» Person zur «richtigen» Stelle zu finden
- wir uns die Mühe machen, die einzelnen Häuser und ihre Auftraggeber persönlich zu kennen
- und vor allem, Sie als unser/e Bewerber/in individuell und Ihrer Karriere entsprechend gut zu beraten.

Im Moment suchen wir dynamische und motivierte Bewerber/innen für die folgenden Positionen:

Chef/in de service
Leiterin Restaurationen
Maître d'hôtel

Regionen: Basel – Vierwaldstättersee – Thunersee – Bielersee

1. Hausdame/Generalgouvernante
Etagengouvernante

für die Regionen: Zürich – Berner Oberland und GR (teilweise A-Bew. möglich), Basel, Biel

Chef/in de réception
Réceptionistin

Basel – Zürich – Bündnerland – Bern – Biel

Geschäftsführer/in

zwei interessante Angebote: St. Gallen – Grossraum Zürich

Küchenchef/Sous-chef

in der ganzen Schweiz haben wir absolute Topangebote sowie einzelne wirkliche «Traumstellen» für «angefressene» Kochkünstler.

Bitte rufen Sie uns an, um das weitere Vorgehen zu besprechen, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen:

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

HOREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

102738/208191

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 intereessante Bewerbung.

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

O 102536/23728

At home in Zurich

★ ★ ★ ★ ★

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir nach Vereinbarung motivierte, initiative Mitarbeiter/innen mit Berufserfahrung als

Réceptionist/in
für unser lebhaftes Front-Office

Servicefachmitarbeiter
für den Bankett- und Room-Service sowie das Widder-Restaurant

Commis de cuisine
für unsere moderne Widder-Küche

Ein nicht alltäglicher Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten erwartet Sie!

Herr Christoph Brügger, Administration, freut sich auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

WIDDER HOTEL

Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich
Fragen? Rufen Sie uns an! **Telefon 01 224 25 26**

Swiss Deluxe Hotels

102713/379204

SWISS HOLIDAY® PARK
VIERWALDSTÄTTERSEE

HOTEL & KONGRESS-CENTER · ERLEBNIS-BÄDER · SPORT & WELLNESS-RESORT

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie!

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

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

- **SALES MANAGER** D/E/F
  mit fundierter Hotel- und Tourismuserfahrung sowie dem Nachweis, bereits erfolgreich im Verkauf tätig gewesen zu sein
- **RÉCEPTIONSPRAKTIKANT/IN** D/E
- **CHEF DE SERVICE** D/E
  für Restaurant oder Konferenz-/Bankettabteilung
- **SERVICEFACHKRÄFTE** D/E
- **SOUS-CHEF**
- **DEMI-CHEF/CHEF DE PARTIE**
- **COMMIS PÂTISSIER**

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

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

102796/384837

SWISS HOLIDAY PARK, Vierwaldstättersee – 6443 Morschach
TELEFON 041 825 50 50, FAX 825 50 60
shp@centralnet.ch. http://www.shp.ch

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN

Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Die Zukunft hat schon lange begonnen: Flache Hierarchie und moderner Führungsstil sind bei uns Alltag. Das Durchschnittsalter unseres Kaders von 39 Jahren spricht für sich…

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Commis de cuisine

Voraussetzung ist eine abgeschlossene Berufslehre sowie Teamgeist.

Weiter suchen wir per 1. September 1998 eine/n

Chef garde-manger

Voraussetzung sind eine abgeschlossene Berufslehre, erste Führungserfahrungen sowie fundierte Kenntnisse des Gardemanger-Postens.

Unser Küchenteam ist nicht nur professionell und hochmotiviert, sondern äusserst aufgestellt! Wir bieten Ihnen die Möglichkeit, Ihr vorhandenes Wissen zu vertiefen und Neues dazuzulernen.

Sie sind Schweizer Bürger/in oder verfügen über eine gültige B- oder C-Bewilligung, dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen, oder rufen Sie für genauere Informationen bei uns an. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwartet Sie! Frau Michèle Cassani, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbung.

Martin Studer
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

102737/4600

Job of the world

Im prickelnden Champagnerklima mit dem internationalen Flair von St. Moritz entfalten sich Team- und Arbeitsgeist zu wohltuender Reife. Zusammen mit Ihnen sind wir

Top of the world

Für die kommende Sommersaison ab Anfang Juni suchen wir noch

Commis de cuisine

für alle Bereiche unserer vielseitigen Küche

sprachgewandten ***Chef de rang*** *sowie einen* ***Commis de rang*** *für unseren Speisesaal*

Wir freuen uns auf initiative Mitarbeiter, die unsere Erfolgscrew erweitern.

Falls Sie noch Fragen oder Zweifel haben, rufen Sie einfach an.

Bewerbungsunterlagen für Ihren Top-Job senden Sie bitte an:

HOTEL MONOPOL
****
Familie Asprion · CH-7500 St. Moritz
Telefon 081 - 833 44 33 · Telefax 081 - 833 71 37

BAR & RESTAURANT GRISCHUNA

102661/33898

PARKHOTEL BELLEVUE ADELBODEN

Im Herzen des Berner Oberlandes liegt unser neuzeitlich geführtes ****-Ferienhotel. Mit 100 Betten, 3 Restaurants, 2 Bars, Gartenterrasse, Park und Wellness-Center «Aqua vitalis», einem hohen Qualitätsanspruch und einer herzlichen Atmosphäre bieten wir unseren Gästen unvergessliche Ferien.

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle

Direktionsassistent/in

Das Tätigkeitsfeld beinhaltet die Bereiche Mitarbeiterwesen, Buchhaltung, Réception, F&B sowie die Vertretung der Direktion.

Für diese vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit verfügen Sie über eine kaufmännische Ausbildung und idealerweise über einen Hotelfachschulabschluss. Sie haben gute EDV-Kenntnisse und verfügen über einige Berufserfahrung. Sie sind eine starke Persönlichkeit mit guten Umgangsformen und einem stilsicheren Auftreten. Unternehmerisches Denken und Handeln sowie Ihre ausgeprägten kommunikativen Fähigkeiten runden Ihre Fähigkeiten ab.

Möchten Sie mehr erfahren? Gerne erwarten wir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Absolute Diskretion ist für uns selbstverständlich.

Parkhotel Bellevue
Andreas Richard
3715 Adelboden
Telefon 033 673 40 00

ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

Relais du Silence Silencehotel

102649/205

Für unser Gourmet-Restaurant an wunderbarer Lage am Rande der Stadt St. Gallen, mit herrlicher Sicht über den Bodensee, suche ich

Junior-Partner/Paar

Sind Sie kreativ, selbständig und begeisterter Gastronom – wäre dies vielleicht Ihre Chance. Spätere Übernahme erwünscht.

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:

Restaurant Alt Guggeien
Hansruedi Fuster
9016 St. Gallen

P 101973/304689

Gasthaus Chäseren

Ihr neuer Arbeitsplatz im Appenzeller Land in christlichem Hotel?

Gepflegtes Hotel/Speiserestaurant sucht per sofort oder nach Vereinbarung

- **Serviceangestellte** w/m

Haben wir Ihr Interesse geweckt?

Unser Herr Bettler freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder gibt nähere Auskunft.

Telefon 071 361 17 51, Fax 361 17 59

P 102702/316946

GASTHAUS CHÄSEREN
9105 WALD-SCHÖNENGRUND
Tel. 071 361 17 51, Fax 361 17 59

---

tourismus hotel+ revue **Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr**

Wir suchen

Wir suchen per 1. Juli 1998 oder nach Übereinkunft einen

Leiter Party-Service

Die Schwerpunkte des Aufgabengebietes umfassen den Verkauf, die gesamte Organisation, die Durchführung bis zur Rechnungsstellung von Anlässen aller Art.

Von unserem Kandidaten erwarten wir eine gastgewerbliche Ausbildung als Koch/Servicefachangestellter, oder einen Hotelfachabschluss, Führungserfahrung, äusserste Flexibilität sowie eine exakte Arbeitsweise.

Wenn Sie Ihre Karriere in einem zukunftsorientierten Unternehmen fortsetzen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Bahnhof Restaurants Basel
Personaldienst
Centralbahnstrasse 14
4051 Basel
Telefon 061 295 39 39
E-Mail Adresse: hb_brb@swissonline.ch

102799/2941

BAHNHOF RESTAURANTS BASEL

Executive Chef

Für Gäste zu kochen ist mehr als nur Essen zuzubereiten.

Radisson SAS HOTEL BASEL
The difference is genuine.SM

Wir sind ein Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern, zwei Restaurants mit über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Catering-Service und gehören zu Europas schnellstwachsender Hotelgruppe. Dazu gehören gegenwärtig 95 Hotels in 27 Ländern. Radisson SAS ist der einzige Franchiser für Radisson Hotels Worldwide in Europa, im Mittleren Osten und in Nordafrika. Radisson Hotels Worldwide und die Muttergesellschaft Carlson Hospitality Worldwide sind mit über 94'000 Hotelzimmern an mehr als 460 Standorten in 42 Ländern vertreten. Dazu gehören ferner fünf Kreuzfahrtschiffe der Luxusklasse.

Per Juni oder nach Vereinbarung suchen wir nun unseren neuen Executive Chef.

Wollen Sie Kreativität und Innovation ausleben, Visionen in Aktionen transformieren, neue Konzepte entwickeln und umsetzen und Verantwortung übernehmen? Dann sind Sie die neue Führungspersönlichkeit unserer Brigade.

Die anspruchsvolle Tätigkeit in einem offenen Umfeld lässt viel Freiraum für Eigeninitiative und Gestaltung Ihres Aufgabenbereiches. Sie arbeiten zielgerichtet und sind mit technischen Trends in der Zubereitung Ihrer Produkte bestens vertraut. Weiter verfügen Sie über eine reiche Erfahrung bei der Planung und wirtschaftlichen Umsetzungen eines vielseitigen Angebotes und schaffen somit bei unserer diversifizierten und anspruchsvollen Kundschaft den notwendigen Goodwill.

Wenn Sie an dieser Position interessiert sind, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an René M. Singeisen, General Manager.

RADISSON SAS HOTEL BASEL
STEINENTORSTRASSE 25, CH-4001 BASEL, SCHWEIZ
TELEFON +41 61 227 27 27 FAX +41 61 227 28 28

P 102705/9255

KATAG
LUZERN

Für ein Drei-Stern-Hotel in der Zentralschweiz suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n

AIDE DU PATRON

Der renovierte Betrieb verfügt über 34 modern eingerichtete Zimmer mit insgesamt 70 Betten. Das grosse Restaurant mit Wintergarten (total 120 Plätze) ist bekannt für die abwechslungsreiche und ausgezeichnete Küche.

Sie sind jung (25–30 Jahre), dynamisch und lieben die Arbeit in der Küche, im Service sowie im administrativen Bereich.

Neben Ihrer fundierten gastgewerblichen Ausbildung (Hotelfachschule o. ä.) verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung.

Es erwartet Sie eine interessante und anspruchsvolle Herausforderung.

Interessiert? Herr Kurmann erwartet gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelreservationen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 11, 6011 Kriens
Telefon 041 317 37 37 Fax 041 317 37 38

10405/172723

HOTEL PARDENN
Klosters

Internationales 4-★-Haus mit 110 Betten, Hallenbad, Taverna mit ital. Spezialitäten, Grill mit franz. Küche, Bar, Panoramasaal für Pensionsgäste, Coiffeur, Kosmetik und Massage.

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter für die kommende Sommersaison:

Service: **Chef de service** (D/E/F)
für den Panoramasaal

Servicefachangestellte m/w
D/E/F, für Taverna und Grill

Empfang: **Réceptionist/in** in Jahresstelle
Eintritt nach Vereinbarung
D/E/F, Fidelio von Vorteil

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

J. C. Huber, Direktor, Hotel Pardenn, 7250 Klosters
Tel. 081 422 11 41, Fax 081 422 40 06

IV 102716/17493

Wir sind ein modernes Viersternhotel mit 100 Betten und einer mittelgrossen Restauration. Wir suchen auf die Sommersaison oder nach Vereinbarung

Direktionsassistent/in

Tätigkeitsbereich:
- Chef de réception
- Führung Administration
- Stellvertretung Direktion

Der abwechslungsreiche und verantwortungsvolle Arbeitsbereich erfordert eine fundierte kaufmännische und hotelfachmässige Ausbildung sowie praktische Erfahrung in der EDV-Betreuung /Fidelio, usw.). Sprachkenntnisse, gepflegte Umgangsformen sowie ausreichende Erfahrung an der Réception sind eine Selbstverständlichkeit.

Wir erwarten gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.

★ ★ ★ ★
HOTEL SAN GIAN
HST. MORITZ

Direktion
HOTEL SAN GIAN
7500 St. Moritz
Tel. 081 833 20 41

102770/34029

ALTE POST & ZOLLHAUS
4663 AARBURG

sucht:

Servicefachangestellte
oder
Restaurationskellner

Wir stellen uns vor, dass Sie gelernt sind, dass Sie das Flair mitbringen, unsere anspruchsvollen Gäste mit einem erstklassigen Service zu verwöhnen und dass Sie eine sympathische Erscheinung sind. Unser einzigartiger Betrieb bietet Ihnen auch attraktive Arbeitsbedingungen an, über die wir mit Ihnen gerne persönlich sprechen möchten.
Der **Eintritt** wäre auf den **1. Juni 1998** (evtl. früher) möglich.
Senden Sie Ihre Bewerbung an:

B. und W. H. Zimmermann
Alte Post & Zollhaus
4663 Aarburg
Telefon 062 791 30 40

102774/389202

★★★ DAVOS
HOTEL CRYSTAL
Bar / Restaurant

Für unser gemütliches Hotel mit Spezialitätenrestaurant und Bar suchen wir auf kommende Sommersaison, zirka Mitte Juni 1998, freundliche, aufgestellte

Barmaid
Servicefachangestellte

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Crystal
F. Wallner, Eisbahnstrasse 2
7270 Davos Platz
Telefon 081 413 57 57
Telefax 081 413 32 62

DA 101873/113646

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 legen Wert auf die Verarbeitung von Frischprodukten und pflegen ein abwechslungsreiches Speiseangebot.

Wir suchen eine/n

JUNGKOCH/CHEF DE PARTIE M/W

Ihre Hauptaufgaben:
Produktion der externen Menüs für unsere Kantine und Wohnhäuser, das A-la-carte- wie auch das Bankettwesen in unserem Gasthaus Hans im Glück.

Ihr Profil:
Sie verfügen über gutes Fachwissen, sind innovativ und kochen aus Liebe zum Beruf. Sie arbeiten gerne in einem dynamischen Team und haben das Flair für Menschen mit Behinderung.

Sie erhalten:
Eigenverantwortung und Kompetenz sowie fortschrittliche Arbeitsbedingungen.

Sie senden:
Ihre aktuellen Bewerbungsunterlagen, Foto, Referenzen usw. an Erich Aschwanden, Bereichsleiter Gastronomie, **Gasthaus Hans im Glück,** Graswinkelstrasse 54, 8302 Kloten. **Telefon 01 800 15 15.**

EIN ARBEITSPLATZ DER STIFTUNG GLATTAL UND UNTERLAND

HOF MARAN

Arosa ★★★★-Golf- und -Sporthotel

Auf zirka 10. Juni 1998 suchen wir für unser 4-★-Hotel mit 110 Betten, Spezialitäten-Restaurant und herrlicher Sonnenterrasse mit total 220 Plätzen noch folgende Mitarbeiter/innen, welche Freundlichkeit ganz **GROSS** schreiben:

Réception: **Réceptionistin**
Nachtportier/Night-auditor

Küche: **Chef saucier**
Chef garde-manger

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne auch telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.

Golf- und Sporthotel Hof Maran
Simon und Gabi Jenny, Direktion
7050 Arosa
Telefon 081 377 01 85
Fax 081 377 45 28

Arosa 1800 Meter Hochgenuss

102657/1341

PENTHOUSE
BAR · RESTAURANT

*Das zweistöckige **Penthouse** ist der absolute In-Place. «After office» schauen Schickis und Mickis cocktaildrehend vom gläsernen Elfenbeinturm auf vieles herab. Monströse New-Mexico-Couches sind ideale Unterlagen für die grosse Kuscheltour. Am Weekend wird's enger. Möbel und Palmen rücken zusammen. Das Volk tanzt.*

(FACTS TrendBarFührer Schweiz 1998)

Barmaid/Barman

ab dem 1. Juni oder nach Vereinbarung sind Sie ein Teil des Stadtgesprächs.

Frau Sandra Anliker freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 210 22 44

102743/22667

DG
DOMINO GASTRO

Die nicht alltägliche Stelle für einen Küchenfachmann!

Unsere Auftraggeberin ist die Führung eines Clubhauses für Gäste aus Politik und Wirtschaft im Mittelland.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine Persönlichkeit als

Küchenverantwortlichen

Sie sind in erster Linie begnadeter Koch und Organisator, der die Küche und seine Mitarbeiter mit viel Freude und Ehrgeiz zum Wohle der Gäste leitet.

Kalkulationssicherheit hilft Ihnen, ein optimales Preis/Leistungs-Verhältnis zu unterstützen. Ihr ganzheitliches Interesse und Ihre Bereitschaft, überall mit anzupacken, machen Sie zu einem tollen Teammitglied.

Das kompetente und sichere Auftreten als Gastgeber und Verkäufer wird von den Gästen honoriert und geschätzt.

Habe ich Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie bitte Ihr komplettes Dossier mit Lebenslauf, Zeugniskopien und aktuellem Farbfoto an Ernst Schaer der obigen Firma.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
e-Mail: dominogastro@dial.eunet.ch

P 102757/252930

RUTH GYGAX
HUMAN RESOURCES

Pioneer Spirit and Customer Attitude

Meine Auftraggeberin ist die *„Switzerland Destination Management SDM"* mit Sitz in Zürich. Diese neu gegründete, im Aufbau befindliche Firma wird in der Vermarktung des Produktes Schweiz völlig neue Wege gehen. Als rechte Hand und unternehmerische Partnerin des Geschäftsführers suchen wir die

Switzerland Destination Management.

Executive Assistant.

SDM

Sie werden eine effiziente Administration auf die Beine stellen, Projekte unterstützen, überwachen und begleiten (hier läuft viel, Stichwort neue Medien, Expo 2001 etc.), Sitzungen koordinieren, Ideen einbringen, mitreden und -gestalten und somit eine „Täterin" der ersten Stunde sein. Klar, dass Sie sich dabei entfalten und entwickeln können und dass auch viel von Ihnen erwartet wird, Sie aber auch involviert sein werden. Eine Mitarbeiterin wird Sie dabei unterstützen und entlasten.

Gesucht ist eine qualifizierte, engagierte Persönlichkeit um die 30 (plus, minus), welche den Dienstleistungsgedanken verinnerlicht hat und weiss, dass Kundenzufriedenheit unweigerlich zum Erfolgt führt. Sie sind zudem bereit, sich voll einzusetzen, sind begeisterungsfähig, beherrschen ausser Deutsch auch Englisch und Französisch und können eine gute Grundausbildung (evtl. Weiterbildung Richtung Marketing, PR, Direktionsassistentin, HKG) sowie Praxis in einer ähnlich lebhaften Funktion oder Branche vorweisen. Ich freue mich sehr darauf, Ihnen noch viel mehr zu erläutern und erwarte zur Gesprächsvorbereitung gerne Ihre Unterlagen mit kurzem handschriftlichen Begleitschreiben und Foto.

Neugasse 8, 6300 Zug, Fax 041 • 711 31 83, Tel. 041 • 711 79 30

IF 102641/284495

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

SILENCE HOTELS SUISSE

Thurgau • Bodensee • Schweiz

PARK-HOTEL Inseli ROMANSHORN

Am Bodensee, an schönster Lage im Park beim See, suchen wir zur **Team-Verstärkung** in unser Silence-Hotel für die **kommende Sommersaison** noch folgende Mitarbeiter:

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

– Chef entremetier
– Chef garde-manger

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

Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn

Telefon 071 463 53 53

102752/29650

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 moderenen 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

**** HOTEL EIGER Bistro-Bar Memory Restaurant Grindelwald

aktive Ferienträume in den Bergen!

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir ab kommender Sommersaison noch aufgestellte und motivierte Mitarbeiter als:

Commis de cuisine
Hilfskoch
Nachtportier/Office
(E/D, Fahrausweis)

Wir freuen uns, Ihre Bewerbungsunterlagen zu erhalten und Sie persönlich kennenzulernen!

****Hotel Eiger**
Daniel Heller, Postfach 92,
3818 Grindelwald

102787/14435

Landgasthof Schloss Böttstein

Wollen Sie erfolgreich sein…?
ja…???
Wir wollen es sein, darum
suchen wir Sie…!
Zur Unterstützung unseres Schloss-Teams.

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokalitäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können.

Bei uns sind Sie am richtigen Platz, wenn Sie zielstrebig und kreativ sind, Humor haben und viel Freude am Beruf mitbringen.

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgenden Mitarbeiter:

Chef de partie

dem es richtig Freude macht, eine abwechslungsreiche und kreative Küche auf hohem Niveau zu führen.
Für Saison- oder Jahresstelle, Praktikums- oder Kurzaufenthaltsbewilligungen vorhanden

Landgasthof Schloss Böttstein
Fam. E. u. M. Rüetschli, Hotelier SHV/VDH
Schlossweg 20, 5315 Böttstein
Telefon 056 269 16 16
Fax 056 269 16 66

102726/5312

NEUERÖFFNUNG / Für unser Familienhotel suchen wir auf Anfang Juni 1998 in Saison- oder Jahresstelle einen motivierten und kreativen

Küchenchef (Alleinkoch)
oder
Sous-chef mit Erfahrung
sowie
Réceptionistin
abwechslungsweise zur Mithilfe im Service
Servicefachmitarbeiter/in
für A-la-carte-Restaurant/Terrasse
Hausmädchen/Bursche
Pizzaiolo

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Richten Sie Ihre Bewerbung bitte schriftlich an:
Familie J. Calic, **Hotel Mundaun,** 7138 Surcuolm
Telefon 081 933 11 41

102650/144916

Willkommen

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

Für unseren hektischen Stadtbetrieb suchen wir ab sofort in Jahresstelle eine selbständige

Réceptionistin

Sie bringen bereits Erfahrung als Hotelréceptionistin mit und sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt.

Suchen Sie eine *schwungvolle, kreative und herzliche Herausforderung,* dann sind Sie genau die richtige Person zur Ergänzung unseres jungen Teams.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

****
HB

im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

O 102697/4693

CARRIERE

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.**

Best Western

102272/29823

★★★★
FÜRIGEN

Hotel * Restaurant * Bar
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für die Sommersaison oder in Jahresstelle noch folgende Mitarbeiter:

F&B-Controller
Réceptionistin
Chef de rang m/w
Chef de partie
Commis de cuisine

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Personalbüro
Frau J. Rogger
6363 Fürigen
Telefon 041 610 00 60

102760/11932

Unser Hotel liegt mitten in der historischen Altstadt des gleichnamigen Industriezentrums am Autobahnkreuz A1/A2 der Schweiz, verfügt über 45 Zimmer, 3 Restaurants für alle Ansprüche, verschiedene Bankettsäle (bis 250 Pers.) und ist somit der Treffpunkt der Region.

Möchten Sie in unserem jungen und initiativen Team per 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung in Jahresstelle als

Réceptionistin

mitarbeiten?

Modernste Hilfsmittel wie EDV-System Fidelio, Winword und Excel, Schreibautomat, Telefon und Telefax stehen Ihnen zur Verfügung. Unsere internationalen Gäste schätzen Ihre Sprachkenntnisse und Kontaktfreudigkeit.

Bringen Sie eine kaufmännische Ausbildung und Flexibilität mit, verfügen über ein gepflegtes und freundliches Auftreten, so sind Sie unsere Wunschkandidatin.

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Foto und Zeugniskopien oder Ihren Anruf.

102746/147729

Hotel Zofingen

Restaurants • Säle • Konferenzzimmer
P. und B. Langenegger
CH-4800 Zofingen • Telefon 062 752 30 30
7 Tage offen

Zuständig und kompetent für alle Stellen im Hotel- + Gastro- + Gemeinschafts-Verpflegungs- + Tourismus-Bereich.
Agentur für Verpachtungs- + Verkaufs-Objekte.

DG DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Zürich	Roland Eng	01 432 73 73	Linth	Region + Zentrale	055 415 52 80
Basel	Margret Otterbach	061 313 40 10	St. Gallen	Marcel Zollinger	071 925 33 66
Interlaken	Daniel Imboden	033 823 32 32	Suhr AG	Ernst Schaer	062 842 48 31
Luzern	Josef Burch	041 240 11 44	Romandie	Marco Aquilini	026 466 35 40
Graubünden			Tessin	H. Caminada	091 943 52 49

Hotel La Margna since 1907
St. Moritz TOP OF THE WORLD

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

102577/33839

GRAND HOTEL ★★★★ EUROPE LUZERN

Für unser Erstklasshotel mit 300 Betten und internationaler Gästeschaft suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, motivierten Teams noch eine Mitarbeiterin als

Réceptionistin

Sie sind fachlich gut ausgebildet, frontorientiert und sprachgewandt, insbesondere in Englisch. Sie haben ein sicheres, freundliches Auftreten und überzeugen durch Kompetenz und Einsatzbereitschaft. Erfahrung als Réceptionistin und EDV-Kenntnisse (vorzugsweise Fidelio Front-office) sind erforderlich.

Wir bieten Ihnen in einem dynamischen Umfeld eine verantwortungsvolle Aufgabe.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Frau Simone Brun.

Haldenstrasse 59
CH 6002 Luzern
Tel 041 · 370 00 11
Fax 041 · 370 10 31

102780/22888

Wir sind ein internationales 5-★-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und verschiedenen Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir folgende Mitarbeiter/innen mit Berufserfahrung:

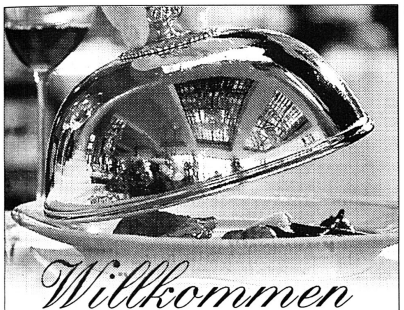
- **Night-auditor**
- **Etagengouvernante**
- **Réceptionist/in**
- **Pâtissier/-ère**
- **Mitarbeiter technischer Dienst**

(ausländische Staatsangehörige brauchen eine C-oder B-Bewilligung)

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an unsere Personalchefin, Susanne Eichenberger.

Atlantis Sheraton
HOTEL ZURICH
DÖLTSCHIWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH
ITT Sheraton

102786/39853



Willkommen

Der Frühling ist da,
Zeit für eine neue HERAUSFORDERUNG!

Wir bieten Ihnen die Gelegenheit dazu!
Verstärken **SIE** ab **Mai** unser Team:

Küche:

CHEF DE PARTIE

Service:

CHEF DE VIN (ab 1. Juni)
COMMIS DE RANG (Room-Service)

Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

Frau A. Krummenacher, Personalchef, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Victoria Jungfrau
Swiss Deluxe Hotels — one of "The Leading Hotels of the World"
VICTORIA-JUNGFRAU GRAND HOTEL & SPA
3800 INTERLAKEN • TEL. 033 828 26 77 • FAX 033 828 28 80
victoria@bluewin.ch http://www.victoria-jungfrau.ch
EIN AUSSERGEWÖHNLICHES HOTEL IM GLEICHEN BESITZ: PALACE LUZERN

102782/16632

★ ★ ★ ★ ASTORIA

DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Für unseren neuen Hoteltrakt mit zusätzlich 100 Betten suchen wir noch zur Ergänzung:

Réceptionistin (w) (Jahresstellung)
Sie haben, gute Englischkenntnisse sowie Erfahrung mit **Fidelio** Front Office.

Hilfsgouvernante (w)
Eine abwechslungsreiche Stelle erwartet Sie. 50% Etage und 50% Economat.

Barmaid für unsere stadtbekannte **Penthouse-Bar.**

Servicemitarbeiterin
für unser Restaurant **Latino,** 14 Punkte Gault Millau.

Wir bieten Ihnen interessante Aufgaben und Perspektiven in einem neuzeitlichen Unternehmen. Zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto z. H. Frau Sandra Anliker, oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

102742/22667

Stiftung Diakoniewerk Neumünster – Schweizerische Pflegerinnenschule
Trichtenhauserstrasse 24 · 8125 Zollikerberg ·
Telefon 01 397 31 11 · Telefax 01 391 33 71

Wir suchen auf den 1. August 1998 oder nach Vereinbarung eine

Hotelfachassistentin/ Restaurationsmitarbeiterin

Sie sind in allen unseren drei Cafeterias und im Speisesaal Oase im Einsatz und helfen bei Bankettanlässen während der Woche und an den Wochenenden mit. Sie unterstützen die Restaurationsassistentin bei der Inventaraufnahme und bei den Reinigungsplänen und übernehmen die Stellvertretung während Ferienabwesenheiten.

Sie haben Ihre Lehre als Hotelfachassistentin erfolgreich abgeschlossen und bringen eventuell bereits ein oder zwei Jahre Berufserfahrung mit. Sie arbeiten gerne in einem kleinen Team, sind flexibel und einsatzbereit, haben gute Umgangsformen, können genau und selbständig arbeiten und sind interessiert, Ihre Administrations- und Computerkenntnisse zu vertiefen.

Für weitere Informationen rufen Sie Frau U. Caduff über die Telefonnummer **01 397 31 11** an und schicken Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Diakoniewerk Neumünster, Gastronomie
Frau U. Caduff
Trichtenhauserstrasse 24, 8125 Zollikerberg
Telefon 01 397 31 11

Ein möbliertes Zimmer und ein Parkplatz stehen auf Wunsch zur Verfügung.

102721/212970

Hotel 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)**

102778/14265

Im Kehlhof 8712 Stäfa Tel. 01 926 11 55

Per Juni suchen wir in unser Gourmetrestaurant

am Zürichsee
Serviceangestellte oder Kellner

Es können nur Bewerber/innen mit abgeschlossener Servicefachausbildung berücksichtigt werden. Hübsche, möblierte 2½-Zimmer-Wohnung, zwei Minuten vom Restaurant entfernt, kann dazuvermittelt werden.

102349109770

★★★★ SEEPARK GOURMET HOTEL OBERAGERI
Tel. 041 750 18 55

Wir suchen nach Übereinkunft in aufgestelltes Team:

Kellner oder Serviceangestellte Mai–Okt.
(mit guten Berufskenntnissen, Bewilligung vorhanden)

Servicemitarbeiter für die Monate Juli und August
für unser Gartenrestaurant am See

Buffetdame (mit Frühstücksablösung im Service, E-Kenntnisse von Vorteil)

Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Frau G. Döscher
Telefon 041 750 18 55

102772/26921

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 SUKHOTHAI/
WANPHEN & GION HEYMANN-SUKPHAN
ERLACHSTRASSE 46/
ECKE STEINSTRASSE CH-8003 ZÜRICH/
TEL.: 01 462 66 22, FAX: 462 66 54.

101991/389547

Gesucht
für Sommersaison 1998 hübsche, freundliche
BARMAID
Hotel/Bar Weiss Kreuz
7402 Bonaduz
Tel. 081 641 11 74, Fax 081 641 16 55

Landhotel Golf ★★★

Interlaken

Das Hotel mit Herz und Charme, eingebettet zwischen Thuner- und Brienzersee an schönster Lage, sucht für die kommende Sommersaison:

Servicemitarbeiterin
welche mit viel Herz und Charme unsere Gäste betreut. (D/E/F)

Vom 1. Juni bis Oktober 1998

Chef de partie
kreative, marktfrische Küche

Wir freuen uns, schon bald von Ihnen zu hören.

Fam. Sonja und Patrizio Salzano
Postfach 122
CH - 3800 Interlaken-Unterseen

102745/158410

HIRSCHEN WILDHAUS

Gesucht in **Jahres oder Saisonstelle** per Mitte Mai 1998

Jungkoch
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

ALBERGO Camelia LOCARNO-MURALTO

2-Stern-Familienbetrieb im

TESSIN

sucht per sofort bis Ende Oktober eine

Mitarbeiterin im Service

mit guten Deutsch- evtl. Englisch-Kenntnissen. Einfacher Service mit teilweise Réceptionablösung. Angenehmes Arbeitsklima, geregelte Arbeitszeit und Unterkunft vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Famiglia Rolando e Marianne Vonlanthen-Romer
Albergo Camelia
6600 Muralto-Locarno
Telefon 091 743 00 21

102647/21032

DG DOMINO GASTRO
Attraktive Stellen... für Sie!

Servicefachangestellte
gesucht in kleines, gepflegtes Speiserestaurant, Nähe Wil SG

Chef de partie/Jungköche
schöne Hotel/Rest.-Betriebe am Bodensee

Viele weitere Stellenangebote in der Ostschweiz.

Rufen Sie an:
Marcel Zollinger, **Telefon 071 925 33 66,**
Postfach 825, 9500 Wil SG.

P 102756/830369

Willkommen

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

Für unser Stadtrestaurant «7-Stube» suchen wir nach Übereinkunft eine/n freundliche/n, gepflegte/n

Servicefachfrau/-mann

mit Berufserfahrung, guten Deutschkenntnissen und Spass an einer nicht unhektischen Arbeit in einem jungen Team.

Bitte rufen Sie unsere Frau S. Rohrer oder J. Hani (zwischen 18–20 Uhr) an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.

★★★★

im Hotel Bern

SWISS INTERNATIONAL HOTELS

Zeughausgasse 9
3011 Bern
Tel. 031-312 10 21
Fax 031-312 11 47

ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND

O 102698/4693

SCHLOSS WARTEGG

Schloss Wartegg liegt in einem Park mit altem Baumbestand und wird am 8. August 1998 eröffnet.

Ein aussergewöhnlicher, umweltfreundlicher Hotelbetrieb mit 50 Betten für Individualgäste, Familien, Retraiten und Seminare. Ein Restaurant mit vielseitigen, mehrheitlich vegetarischen Speisen sowie verschiedene Räume für Kultur und Feste runden das Angebot ab.

Wir suchen

MitarbeiterInnen mit Profil

im **Bereich Küche, Service und Hauswirtschaft**. Sie bringen neben der Ausbildung und Erfahrung Ihr Herz und Ihre Persönlichkeit ein. **Teilzeitarbeit** ist insbesondere im Service und auf der Etage möglich.

Wir bieten ein aussergewöhnliches Arbeitsumfeld mit guten Anstellungsbedingungen.

Sind Sie interessiert mit uns die Pionieraufgabe zu lösen? Dann freue ich mich auf Ihre schriftlichen Unterlagen mit Foto.

SCHLOSS WARTEGG
z.H. Hans-Jakob Würsch, Hotelier, 9404 Rorschacherberg

erholung · seminare · musik · kinder

P 102636/393512

"SCHTERNAFÜFI..."

...für unser pulsierendes Romantik-Altstadthotel suchen wir noch

Chef de partie oder Commis de cuisine

Eintritt: 1. Juni 1998

Und wenn Sie Bündner, Pizokels, Touristen, Romantik und Seminargäste mögen, dann senden Sie die schriftliche Bewerbung mit Foto an Frau Jeker, Personalbüro des

Romantik Hotel Stern Chur
Reichsgasse 11
CH-7000 Chur

P 102637/7927

Hotel Victoria Lauberhorn

★ ★ ★ ★

Wengen

Wir bringen neuen Schwung in unser schönes Ferienhotel! Zur Ergänzung unserer jungen Brigade suchen wir für die kommende Sommersaison (Ende Mai – Oktober) noch folgende Mitarbeiter:

Réceptionist/in

Wenn Sie über Sprachkenntnisse (D, E, F) und EDV-Erfahrung verfügen, gerne mit Menschen arbeiten und bereits Erfahrung an einer Réception sammeln konnten, erwartet Sie eine vielseitige und anspruchsvolle Arbeit mit Aufstiegsmöglichkeit!

Küche: **Cuisinier/Koch**

Saal: **Saaltochter/Saalkellner**

Restaurant: **Stationskellner/in**
mit Sprachkenntnissen (E, D, F)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Hotel Victoria Lauberhorn
Maja Bamert und Ettore Nigro, Direktion
3823 Wengen
Telefon 033 856 51 51, Fax 033 855 33 77

102769/37826

GP GastroPersonal

Ihr persönliches Vermittlungsbüro

Froburgstrasse 7 – 4600 Olten
Wir suchen nach Vereinbarung

Küchenchef für anspruchsvollen Restaurationsbetrieb, Nähe Baden.

Betriebsassistent/in
Sie assistieren der Directrice und bringen Fachkenntnisse und Führungsqualitäten mit.
L-GAV, Raum Zürich

Chef de service m/w
div. Betriebe Olten, Baden, Stadt Bern

Jungkoch m/w für gehobene Gastronomie in AG/LU/GR/SO/ZG/ZH

Serviceangestellte/n
alle Positionen, AG/LU/GR/BE/SO/ZH
z. T. Wochenende und Feiertage frei

Réceptionist/in
für Hotelbetrieb im Nord-AG

Die Vermittlung ist für Sie kostenlos.
Herr Eichmann freut sich auf Ihre Bewerbung

Tel. 062 205 60 16

102755/389566

ZERMATT

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

HOTEL

MONTE ROSA ****

ZERMATT

Lockt Sie Zermatt?

Der internationale Winter- und Sommersportort bietet Ihnen ideale Arbeits- und Freizeitbeschäftigung.

Ist es auch Ihr Ziel, in einem Team einer anspruchsvollen Kundschaft Gastgeber zu sein und unseren geschätzten Gästen ein echtes Erlebnis zu verschaffen?

Im ältesten und traditionsreichsten Hotel Zermatts suchen wir auf die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiterin:

Economat-Officegouvernante

(mit Hofa-Abschluss)

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
Personalbüro, Mireille Truffer
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 56

one of The Leading Hotels of the World

SEILER HOTELS ZERMATT

102775/39268

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

Relais du Silence Silenceshotel

VILLA CARONA ***

CH- 6914 Carona TI
Telefon 091 649 70 55
Fax 091 649 58 60

102758/6670

Hofas...

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue!*
Tel. 031 370 42 22

Einen Bärenwärter suchen wir für unseren Betrieb in der Berner Altstadt nicht. Aber um so mehr eine/n **kompetente/n, freundliche/n**

Servicemitarbeiter/in

der/die unseren anspruchsvollen Gästen mit ihrer/seiner aufgestellten Art ein zufriedenes Bärenknurren entlocken kann. Erwünschte Erfahrung: Service in gehobener Gastronomie (nicht Berner Bärenzucht).

Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Bitte sensen Sie Ihre Unterlagen unter Chiffre 102785 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

102785/75035

Restaurant Pfauen 1. Stock
am Klosterplatz, 8840 Einsiedeln
W. + I. Ackermann, **Tel. 055 412 81 18**

Für unser erstes Haus am Platz suchen wir in unser erstklassiges, modernes Speiserestaurant mit «15 Punkte Gault/Millau»-Küche, fachkundige, deutschsprachige Mitarbeiter/innen:

- **Serviceangestellte/Kellner**
- **Chef de service/Aide du patron**
- **Chef de partie/Jungkoch**
- **Teilzeitangestellte** (fürs Wochenende)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

O 102790/394577

ASCONA LAGO MAGGIORE

Hotel Schiff

CAFÉ-RESTAURANT TERRASSE

sucht ab 15. Mai 1998 oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle sprachgewandte, flotte

Servicemitarbeiterin

(nur CH/D/A)

Arbeitsbewilligung wird besorgt.

Lebenslauf mit Foto richten Sie bitte an:

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

Das Hotel mit Tradition an der berühmten Asconeser Piazza-Seepromenade

102710/2232

Wo sind junge, dynamische, flexible Köche und Serviceangestellten?

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir für die Sommersaison oder in Jahresstellen

Commis de cuisine
Chef de partie
Sous-chef/Anf. Küchenchef
Commis pâtissier
Hilfskoch
Servicefachangestellte/ Kellner
Barmaid mit Erfahrung
Hotelsekretärin/Réception/ Hauswirtschaft
Chef de partie Raum Biel
Hilfspersonal für Zimmer, Lingerie, Küche mit B-Bew.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.
Telefon 033 243 25 73

102771/271829

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

VIKTORIA Weggis

HOTEL GARNI
SPEISERESTAURANT
AM VIERWALDSTÄTTERSEE

CH-6353
FAMILIE
M. CAMENZIND-FISCHER
Telefon 041 390 11 28

Hotel und Speiserestaurant Viktoria im Zentrum von Weggis am schönen Vierwaldstättersee sucht 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

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für bald suchen wir:

– Réceptionspraktikantin
mit Fremdsprachenkenntnissen, Spass an vielfältigen Aufgaben und Sinn für Gastfreundschaft

– Servicemitarbeiter
auch Teilzeit,
berufserfahren und freundlich CH, B- oder C-Bewilligung

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

102773/40860

CRESTA
Flims-Waldhaus
Ihr Hotel im grünen Garten

Flims, Graubünden

Als sofort oder nach Übereinkunft suchen wir in Jahresstelle eine freundliche, tüchtige

– Réceptionistin/Sekretärin

(mit Führerschein, sprachenkundig)

und für die Sommersaison (zirka 15. 6.–15. 10. 98) am liebsten für länger, einen jungen, flinken

– Buffetbursche/Saalkellner

(kein à la carte, nur Pensionsgäste)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

Catherine Sgier, ★★★-**Hotel Cresta,** 7018 Flims Waldhaus,
Telefon 081 911 35 35.

102599/11274

Hof zu Wil

Zur Verstärkung unseres Teams

suchen wir eine Frohnatur, die flexibel und aufgeschlossen für neue Ideen ist und Freude hat, in einem nicht alltäglichen Restaurant (ehemaliger äbtischer Sitz) zu arbeiten.

Es erwartet Sie ein attraktiver Arbeitsplatz mit schöner 1-Zimmer-Wohnung in der Altstadt von Wil.

Sie verwöhnen unsere Gäste mit einem Lächeln oder kochen aus Leidenschaft, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung als:

Servicemitarbeiterin sowie Jungkoch und Chef de partie

Edgar Bürgler
Marktgasse 88
9500 Wil
Telefon 071 913 87 00

102793/391692

Wallis COMS

HOTEL / RESTAURANT

TANNENHOF

Oberwald

Gesucht wird auf die Sommersaison 1998 evtl. auch Wintersaison

Serviceangestellte/r

Haben Sie Freude, in einem kleinen Team mitzuarbeiten, dann rufen Sie uns bitte an.
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Madlen und Odilo Hischier-Hauser
Telefon 027 973 16 51 oder 973 17 62

102776/142000

PARK HOTEL BAD ZURZACH

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

Réceptionist/in E/F

(mit Berufserfahrung)

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

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

PARK-HOTEL BAD ZURZACH
Personalabteilung
Badstrasse 44, CH-5330 Zurzach
Telefon 056 249 01 51
Fax 056 249 38 08

102724/161306

Bahnhof Buffet Biel

ab 1. Juli 1998 unter neuer Leitung

Unser eidg. diplomierter Küchenchef, Herr F. Zbinden, sucht per 1. Juli 1998 noch folgende Mitarbeiter:

- **1 Koch mit Ambitionen für Sous-chef (bis 30jährig)**
- **1 jüngeren Koch (Chef de partie)**
- **1 Jungkoch (20- bis 23jährig)**

Gerne erwartet Herr F. Zbinden Ihre schriftliche Bewerbung oder Ihren Telefonanruf.

Herr F. Zbinden
Bernstrasse 45
3032 Hinterkappelen
Telefon 031 901 09 86

O 102798/394588

Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH

Zur Ergänzung unserer Servicebrigade in unserem Restaurant mit gepflegtem A-la-carte-Service suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

gelernte Servicefachangestellte

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich.
Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:
Restaurant **ZUNFTHAUS ZUR WAAG**
Herrn E. Bergé, oder Frau S. Gossauer
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon 01 211 07 30

102723/41548

Maison Cordon bleu

Landgasthof Adler

Familie Mettler · Schlossstrasse 1 · 9526 Zuckenriet
Tel. 071 947 12 01 · Fax 071 947 12 02

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir, per sofort oder nach Übereinkunft, eine versierte

Servicefachangestellte

in unseren regen A-la-carte-Betrieb.

Auf Ihre telefonische Bewerbung freuen sich Frau und Herr Mettler.

102762/245925

Restaurant **Adler**

Gesucht nach Vereinbarung

Service-Fachangestellte

Ich freue mich auf Ihren Anruf.

Kurt Baumann
CH-7306 Fläsch
Telefon 081 302 61 64
Telefax 081 302 73 29

DL 102672/394533

Berhaus Bärtschi
Engstligenalp (2 000 m ü. M.)
3715 Adelboden BO
Telefon 033 673 13 73

Wir suchen auf Ende Juni folgende Mitarbeiterinnen:

1 Servicemitarbeiterin CH
1 Mädchen für Buffet und Service (auch Anfängerin) CH

Sind Sie naturverbunden? Dann sind Sie bei uns richtig!

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

102781/213314

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

Restaurant Heimat
Steinmürlistrasse 66
8953 Dietikon
Telefon 01 740 83 47

Wir suchen per 1. Juni oder nach Vereinbarung für unseren Betrieb:

interessierten Koch oder Jungkoch

als Ergänzung zu unserem jungen, aufgestellten Küchenteam!
Unterkunft vorhanden.

Interesse geweckt? Rufen Sie Herrn oder Frau Meier jun. unverbindlich an!

101198/388970

Gesucht ab 1. Juli 1998 bis 30. März 1999

Servicefachangestellte

zwischen 20–30 Jahre jung.

Bewerbungen mit Foto so bald wie möglich an:

Familie Brittel Christian
Restaurant Pöstli
3997 Bellwald VS
Telefon 027 971 36 36
027 971 28 81

102674/249645

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Grand Hotel Villa Castagnola

★★★★★

Lugano

Per completare la giovane brigata di cucina del nostro prestigioso albergo comprendente 100 camere e suites, ristoranti gastronomici con terrazza, sale e saloni per banchetti e conferenze, **cerchiamo**

commis di cucina

commis pasticcere

Questi posti converrebbero a giovani persone con esperienza nel posto richiesto, spirito d'iniziativa ed entusiasmo.

Gli interessati (svizzeri o con permesso di soggiorno valevole) sono pregati di inviare le loro offerte con c. v., foto e copie dei certificati a:

P. A. Müller, Dir.
Grand Hôtel Villa Castagnola au Lac
Viale Castagnola 31, 6906 Lugano
tel. 091 971 22 13

102653/22497

Hôtel de Luxe

☆ ☆ ☆ ☆

cherche un(e)

chef de réception adjoint

Vous avez une formation hôtelière, quelques années d'expérience, la maîtrise du français et de l'anglais. L'informatique n'a pas de secret pour vous. Vous êtes méthodique et organisé.

Alors, vous êtes la personne que nous recherchons!

Nous vous offrons un emploi intéressant et varié dans un cadré prestigieux, des contacts avec une clientèle internationale, une ambiance de travail jeune, dynamique et chaleureuse.

Nous attendons avec impatience votre dossier complet sous chiffre n° 102709 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

Hôtel Mirabeau
LAUSANNE

★★★★ SSH
100 lits – Restaurant – Bar – Salons – Jardin

cherche pour tout de suite ou date à convenir

– chef de partie
– commis de cuisine tournant

Veuillez adresser vos offres par écrit à la direction de **l'Hôtel Mirabeau.**

Lausanne, 31, av. de la Gare
Téléphone 021 320 62 31

Best Western

CARRIERE

102658/18848

RELAIS & CHÂTEAUX

HOTEL ROSALP
1936 VERBIER
4 ETOILES
RELAIS ET CHÂTEAUX
Téléphone 027 771 63 23

cherche

réceptionniste

à l'année,
parlant français, allemand et anglais pour début juin.

Faire offre avec photo, c. v. et copies de certificats.
Les dossiers incomplets ne seront pas pris en considération.

102792/35904

RESTAURANTS DE LA MAISON DES HALLES

Rue du Trésor 4
2000 Neuchâtel
Tel. 032 724 31 41

cherche de suite

sommeliers/sommelières

pour la Brasserie et sa terrasse

– avec formation ou expérience équiv.
– permis à disposition.

Dossier complet à:

Albert et Catherine Reichl
tél. 032 724 31 41

102747/26565

PRESIDENT WILSON

LE RENDEZ-VOUS DE L'EXCELLENCE

L'hôtel Président Wilson recherche une

employée des réservations

au bénéfice d'une formation hôtelière, possédant un esprit d'équipe, du dynamisme, le sens de l'organisation, une excellente présentation, facilité d'intégration, parlant et écrivant le français et l'anglais couramment, d'autres langues: un atout. Cette personne aidera la responsable au suivi et à la gestion des chambres.

Nous offrons un poste stable avec des responsabilités, au sein d'une équipe jeune et dynamique. Salaire en rapport avec les capacités.

Les candidat(e)s intéressé(e)s, suisses ou en possession d'un permis de travail valable et renouvelable, sont prié(e)s de faire parvenir leurs offres manuscrites avec documents usuels et **photo.**

Hôtel Président Wilson
47, quai Wilson
1211 Genève 21 - Suisse
Téléphone (41) 22 731 10 00
Téléfax (41) 22 731 22 06

102645/13030

HOTEL SUISSE MAJESTIC MONTREUX ★★★★

Cherchons pour entrée de suite ou à convenir:

Cuisine

chef de partie

Réception

réceptionniste
stagiaire de réception (f/a/d)

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

102720/45578

HOTELPRO SERVICE

PERSONNEL STABLE · TEMPORAIRE | RESTAURATION · HÔTELLERIE · TOURISME

19, rue de la Servette – 1201 Genève – Tél. 022/740 15 40 - Fax 022/740 15 45

LES OFFRES «PRO» MAI 1998

- **SOUS DIRECTRICE HÔTEL 4/5***
  OU ASSISTANTE DE DIRECTION
  EH & PLUSIEURS ANNÉES D'EXPÉRIENCE
- **DIRECTEUR RESTAURATION (F & B-MANAGER) H 5***
  CONFIRMÉ BON GESTIONNAIRE
  GRANDE BRIGADE FRANÇAIS, ANGLAIS
- **DIRECTEUR/-TRICE COMMERCIAL H 5* GE/VD**
  CONFIRMÉ(E), MARCHÉ NATIONAL/INTERNATIONAL
  FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **JEUNE ASSISTANT(E) CHEF DE RÉCEPTION 4/5***
  EH ET EXPÉRIENCE FO 2–3 ANS, GRANDE EQUIPE
  FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **COORDINATRICE F & B GRAND HÔTEL**
  FORMATION ET EXPÉRIENCE HÔTELIÈRE/F&B
  BILINGUE FRANÇAIS/ANGLAIS
- **RESPONSABLE RÉSERVATION H/F**
  EH, EXPÉRIENCE FO,
  FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **ATTACHÉ(E) COMMERCIAL(E) HÔTEL 4/5***
  EH, EXPÉRIENCE FO/HÔTEL 4/5*
  FRANÇAIS, ANGLAIS ET ALLEMAND
- **SECRÉTAIRE SALES & MARKETING**
  FORMATION ET/OU EXPÉRIENCE HÔTELIÈRE
  BILINGUE FRANÇAIS ET ANGLAIS
- **JEUNE RÉCEPTIONNISTE H/F HÔTEL 4/5***
  FORMATION ET/OU EXPÉRIENCE HÔTELIÈRE
  FRANÇAIS, ANGLAIS, ALLEMAND
- **JEUNE MAÎTRE D'HÔTEL H/F**
  OU CHEF DE SERVICE, RESTAURANT/HÔTEL 4/5*
  CAP/CFC, BON COMMERCIAL, GRANDE BRIGADE
  FRANÇAIS, ANGLAIS
- **JEUNE ASSISTANT(E) SERVICE OU CUISINE ÉCOLE HÔTELIÈRE**
  CFC/CAP, CUISINE OU SERVICE
  BILINGUE FRANÇAIS ET ANGLAIS
- **JEUNE CHEF DE PARTIE OU 1ER COMMIS**
  CFC/CAP EXPÉRIENCE GASTRO

Si vous êtes qualifié(e) pour l'un de ces postes, êtes Suisse ou ayant un permis valable, écrivez-nous ou téléphonez-nous pour fixer un rendez-vous.

Téléphone 022 740 15 40

287130

Beau Rivage GENEVE 1865

cherche

réceptionniste

école hôtelière
français – anglais

cuisiniers – pâtissier

commis et demi-chefs de partie
titulaires d'un CFC ou équivalent.

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable et répondant aux exigences demandées enverront leur dossier avec photo à l'adresse suivante:

Hôtel Beau-Rivage, Bureau du personnel
13, quai du Mont-Blanc, 1201 Genève
Téléphone 022 716 69 65

P 102665/12254

TRAVCORP SA

A GENEVA BASED COMPANY PROVIDING SERVICES TO THE WORLD'S LARGEST ENGLISH SPEAKING COACH OPERATORS (TRAFALGAR/CONTIKI) IS LOOKING FOR A

RESERVATIONS CONSULTANT

Our department provides administrative services and liaises with our agents based in Asia and our Reservations offices worldwide.

Candidate Profile:
- Have a good knowledge of English
- possess a commercial background
- enjoy working as part of a team
- aged 20–30 years old.

Please send your application to

Travcorp SA
Case postale 163, 1216 Cointrin
Attn: Mr Jean-Marie Collé.

102728/394555

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Relais et Châteaux en Provence

Château de Montcaud

Recherche pour saison 1998 (mai–octobre/décembre)

chef de partie
commis de cuisine
pâtissier et commis pâtissier

Votre candidature à:
René Graf, chef de cuisine ou
Rudy W. Baur, directeur
Château de Montcaud
F-30200 Bagnols-sur-Cèze
tél. 0033-4-66 89 60 60
fax 0033-4-66 89 45 04

RELAIS & CHATEAUX

102651/310

INTERNATIONALER STELLENMARKT

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

PM 102540/361

SARTORI & ASSOCIATES

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

INSELHOTEL VIERJAHRESZEITEN ****

Lust auf Mee(hr)?

Unser neu eröffnetes Vier-Sterne-Hotel auf der Nordseeinsel Borkum sucht internationale Verstärkung für die Saison und auch in Jahresstellung in folgenden Bereichen:

- **Mehrere Servicemitarbeiter**
- **Unterstützung in der Küche (Hilfskoch)**

Moderne Apartments als Personalunterkünfte vorhanden.

Wir freuen uns auf Ihre Unterlagen:
«Inselhotel VierJahresZeiten»
Am Georg-Schütte-Platz 4, 26757 Borkum
Telefon +49-4922-9200, Fax +49-4922-920420

102794/394586

TRADUCTIONS

Pour avoir du succès auprès d'un employeur, il faut savoir «se vendre», car l'occasion de faire une bonne impression n'est généralement pas offerte deux fois.

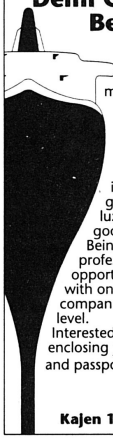
Si vous postuler pour un emploi à l'étranger, mieux vaut donc soumettre votre demande en anglais. Nos spécialistes, de langue maternelle anglaise et connaissant la branche, garantissent une traduction professionnelle de vos documents.

Téléphonez-nous ou demandez notre prospectus.

91164/304913

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ 061/422 06 57, Fax 061/422 06 56

Chef de Rang/Sommelier/Baker
Demi Chef de Partie/Patissier
Bedroom Stewardess



CND Cruise Services invite applicants, all year round, to work aboard the worlds most prestigious superliners:

QUEEN ELIZABETH 2
ROYAL VIKING SUN
VISTAFJORD
SEA GODDESS I and II

Successful candidates should be qualified individuals, at least 22 years old, who have gained a minimum of two years experience in luxury hotels or restaurants, and possess a good command of the English language. Being a part of our highly committed and professional team, you will have the ideal opportunity to develope your skills and your career with one of the world's leading cruise line companies which offer competitive salaries at every level.
Interested applicants are requested to reply in English enclosing your full Curiculum Vitae, reference papers and passport sized photograph to:

CND CRUISE SERVICES
DEUTSCHLAND GMBH
Kajen 12 · 20459 Hamburg · Germany

CND

Ich möchte meine eigene

Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 138.– inkl. MwSt.

Le Maitai Polynesia, situé sur l'île de Bora Bora, en Polynésie Française, recherche pour son ouverture son

SOUS-CHEF DE CUISINE

Polyvalent, 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 Polynesia
BP 505
Bora Bora
Polynésie Française
Fax: 00689 67 66 03

A hotel managed by Hotel Management & Services-Tahiti

102595/360635

A small 8 rooms hotel in Placencia, Belize, seeks a

manager and a

chef/cook for the restaurant which specializes in Mediterranean cuisine.
English a must.

Please contact Franco Gentile e-mail: lubany@worldnet.atp.net from May 1 to June 15
or e-mail: lubahati@btl.net from June 15.

102739/394558

Gastro- & Toursimus-Jobs

oscar's JOB-GUIDE

Job-Handbuch (280 Seiten) mit hunderten Job-Angeboten im In- und Ausland (+Schiffe, +Airlines, +Clubs, +50 Seiten Länderinfos...). Ab sofort im Buchhandel (ISBN-Bestellnr.: 3901675027). Oder: **Tel. ++43-(0)55 22.76 563, Fax .82134, A-6800 Feldkirch, Bahnbrückenw. 6, Postf. 588**

INSTITUT HOTELIER César Ritz SWITZERLAND

The Institut Hôtelier «César Ritz», located on the South Eastern shore of Lake Geneva offers a fully accredited two-year hotel management diploma program. «César Ritz» is member of ASEH (Swiss Hotel Schools Association). Students and staff have the opportunity to transfer to **Hotelconsult** Colleges in USA, Australia and Brig, Switzerland.

To join the «César Ritz» team in Le Bouveret in July 1998, we are looking for

1 F&B Manager/Service Instructor
1 Asst. Front Office/Rooms Division Lecturer

- with a formal hotel school education and fluency in English. International work experience in leading hospitality establishments
- candidates should be willing to work in a team of young, dynamic, innovative professionals dealing with international students
- experienced professionals with no formal teaching background will receive appropriate training from our senior faculty.

Send fax or e-mail, your c.v. to:

Institut Hôtelier «César Ritz»
H. Fournier-Director
CH-1897 Le Bouveret
Tel. +41-24-482 82 82, Fax +41-24-482 82 80
E-mail: herve.fournier@ritz.vsnet.ch

1027676/214485

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLO

CH, erfahren und initiativ, D/F/I/E, Fähigkeitsausweis A, sucht neuen Wirkungskreis als

Gerantin/Directrice

in Hotel garni.

Auf Ihr Angebot freue ich mich unter Chiffre 99371 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

99371/317314

22jährige **Hofa (CH)**
sucht auf Anfang September eine neue Herausforderung im Raum BE, SO, Biel. Sprachen D, E, F.

Diana Lenk
Fluestrasse 16
8153 Rümlang (ZH)
Telefon 079 605 37 96

102680/383092

Koch 30jährig,

sucht für die Wintersaison 1998/99 Stelle in 4- oder 5-Sterne-Haus.

Chiffre 102683, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102683/394496

Seminarleiterin für autogenes **Training/Kunsttherapeutin,** hat noch Termine frei für regelmässige Tageseinsätze in Gesundheitszentrum, Kurhaus, Seminarhotel usw.

Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre 102690, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

102690/394535

Extra-Tanzshows für (Club-) Hotels!

Wir sind eine Gruppe von 5-7 prof. Tänzern/innen mit langjähriger Animationserfahrung. Unsere Shows sind speziell auf Hotels zugeschnitten. Ein Augenschmaus für Ihre Gäste!
Gerne organisieren wir auch die Tagesanimation (Aerobic, Gymnastik, Aperospiele etc.).
Sprachen: D/F/E/I
Infos u. Unterlagen: Frau E. Gabriel, Tel + Fax. 01/ 730 08 00

SHV/SSH FORUM

Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins SHV

Organe officiel de la Société Suisse des Hôteliers SSH

30. April / 30 avril 1998
Nr. / no 1

«Jetzt senken wir die Mitgliederbeiträge»

Interview mit SHV-Präsident Alfred E. Urfer

Mit grosszügigen Rabatten wird der Schweizer Hotelier-Verein attraktiver.

Die Verbandsleitung stellt den SHV-Mitgliedern in Zusammenhang mit der zur Diskussion stehenden Senkung der Mitgliederbeiträge mehr Leistung für weniger Geld in Aussicht. Vor welchem Hintergrund hat sie diesen Entschluss gefasst?

Alfred E. Urfer, Präsident SHV: Nun, wir fühlen den Puls unserer Mitglieder natürlich laufend. Es ist uns nicht entgangen, dass viele von ihnen die SHV-Mitgliederbeiträge heute als hoch, wenn nicht gar als zu hoch empfinden. Es gibt auch Mitglieder, welche die geltenden Beiträge hinterfragen, weil sie den direkten Nutzen nicht sehen können. Und dies obwohl sie – direkt oder zumindest indirekt – in mancher Hinsicht von unserem Verband profitieren. Doch die Zeiten sind halt hart, und da nimmt die Solidarität eben auch unter unseren Mitgliedern etwas ab. Ich kann diesen Stimmungsumschwung sogar sehr verstehen.

Eine gewisse Unzufriedenheit war somit schon seit einiger Zeit vorhanden. Was hat schliesslich den Stein konkret ins Rollen gebracht?

Wir haben die Initiative selber ergriffen. Am 18. September 1997 haben wir anlässlich einer Verbandsleitungssitzung in Zürich Fürsprecher Christian Hodler und Vizedirektor Claus Widmer beauftragt, zu prüfen, in welcher Form die Mitgliederbeiträge des SHV reduziert werden könnten und wie wir gleichzeitig die Effizienz und die Attraktivität des SHV und seiner Verbandsbetriebe steigern könnten.

Hat das von Ihnen beauftragte Team seine Hausaufgaben ebenso kompetent wie zügig erledigt?

Fortsetzung auf Seite 2

SHV-Präsident Alfred E. Urfer: Wer mit seinem Betrieb mehreren sozialen Kassen des SHV beitritt, wird dank dem neuen Rabattsystem belohnt. ***Foto: Roland Koella***

Editorial

Mehr Info mit «Forum»

Liebe Leserin, lieber Leser

Vor Ihnen liegt «Forum», die erste Ausgabe der neuen Verbandszeitung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV). Rund zehnmal pro Jahr wird das offizielle Organ des SHV erscheinen. Die nächste Ausgabe trifft Anfang Juni bei Ihnen ein, wiederum als Beilage der hotel + tourismus revue (htr).

«Forum» ersetzt die bisherige Verbandsseite in der htr. Wir können Sie nun noch eingehender informieren über (verbands-)politische Entscheide, Parolen und Verbandsgeschäfte sowie Interna aus dem Hauptsitz.

«Forum» ist nicht nur das Sprachrohr des Schweizer Hotelier-Vereins – «Forum» steht auch Ihnen zur Verfügung. Nehmen Sie mit der Abteilung PR/Medien des SHV Kontakt auf, wenn Sie wünschen, dass über Entscheide und Vorkommnisse aus Ihrer Region geschrieben werden soll.

Übrigens: Ganz dringende Informationen werden wir Ihnen nach wie vor brieflich zukommen lassen. Und bald sind die wichtigsten Infos über Internet abrufbar oder in Ihrem E-Mail-Briefkasten.

Heinz Probst,
Verbandsdirektor SHV

Plus d'infos avec «Forum»

Chère lectrice, cher lecteur,

Vous avez devant vous la première édition du nouveau journal de la Société suisse des hoteliers (SSH). Le nouvel organe officiel de la SSH paraîtra environ dix fois par an. Vous trouverez le prochain numéro encarté début juin dans l'hotel + tourismus revue (htr).

«Forum» remplace la page de la SSH dans l'htr. Maintenant, nous pouvons encore mieux vous informer sur les décisions, sur les résolutions et les mots d'ordre, sur les sujets qui occupent la SSH.

«Forum», la voix de la SSH est aussi à votre disposition. Prenez contact avec le département PR/médias de la SSH si vous voulez faire connaître des décisions ou des événements de votre région.

Par ailleurs, les informations urgentes continueront à vous parvenir par poste. Et dans peu de temps, les informations seront sur Intemet ou disponibles par courrier électronique.

Heinz Probst,
directeur de la SSH

Seite 4

Stratégie 98
Grâce à «Stratégie 98», la SSH sera encore meilleure: moderne, dynamique, efficace, entreprenante pour moins d'argent. Le projet se base sur trois piliers essentiels.

Seite 6

Normen 2000
An der Delegiertenversammlung des SHV wird über die neue Hotelklassifikation befunden. Ein ausgereiftes Projekt, ist der SHV überzeugt. Um was geht es genau?

Seite 7

Normes 2000
L'Assemblée des délégués SSH doit se prononcer sur la nouvelle classification des hôtels. Aux dires de la SSH, un projet longuement mûri. De quoi s'agit-il exactement?

Seite 10

Euro im Griff
Brigitte Zaugg hat «die Sache mit dem Euro» im Griff. Auch wenn es um Mehrwertsteuer oder um Lobbying geht ist die Leiterin der SHV-Abteilungen Erfa und Tourismus zur Stelle.

Interview: Mitgliederbeiträge

Fortsetzung von Seite 1

Ja, wir waren sehr zufrieden. Bereits anlässlich unserer Sitzung vom 22. Oktober 1997 im Hauptsitz des SHV in Bern wurden uns die schriftlich festgehaltenen Überlegungen sowie ein überzeugender Lösungsvorschlag präsentiert.

Wie sieht die zu realisierende Lösung aus?

Sie basiert auf einem abgestuften Rabattsystem. Mit grosszügigen Rabatten auf dem ordentlichen Mitgliederbeitrag wird belohnt, wer mit seinem Betrieb mehreren Sozialen Kassen SHV beitritt, beziehungsweise bereits angehört. Rabattberechtigt sind fünf Versicherungen: Die Ausgleichskasse, die berufliche Vorsorge, also die zweite Säule, die Familienausgleichskasse, die Krankentaggeldversicherung und die Unfallversicherung. Genauer werde ich an der Delegiertenversammlung in Engelberg orientieren können.

Ende 1997 präsentierte Dr. Christian Rey anlässlich der Präsidentenversammlung SHV einen Antrag der Sektion Genf. Verlangt wird, den Genfer Hotels ab dem 251. Zimmer einen Rabatt von 30 Prozent zu gewähren. Könnte die von der Sektion Genf geforderte, obere Limitierung der Berechnungsgrundlage nicht gleich für alle grossen Hotels ins Auge gefasst werden – und zwar bereits für das laufende Jahr?

Doch – aus Gründen der Gerechtigkeit schlägt die Verbandsleitung den Delegierten eine provisorische Übergangslösung vor. Und dies, wie gewünscht, rückwirkend auf die Mitgliederbeiträge 1998, und gleich für alle grossen Hotels.

Die Verbandsleitung verspricht, dass der SHV seine Effizienz und seine Attraktivität steigern wird. Was ist in dieser Hinsicht konkret vorgesehen?

Sie sprechen hier ein recht umfangreiches Vorhaben an. Über dieses wichtige Projekt werden wir die Delegierten in Engelberg unter dem Traktandum «Neuausrichtung SHV» ausführlich informieren. Die hotel + tourismus revue hat dieses Thema in den April-Ausgaben beleuchtet und wird auch in den Nummern 19 und 20 darauf eingehen.

Wann tritt die neue Mitgliederbeitragsregelung in Kraft?

Wir gehen davon aus, dass die Delegierten gegen eine grosszügige Regelung keine Einwände haben werden. Die Verbandsleitung setzt sie per 1. Januar 1999 in eigener Kompetenz in Kraft. Über die Übergangslösung bezüglich der Mitgliederbeiträge 1998 wird anlässlich der DV SHV am 12. Mai in Engelberg abgestimmt.

Die Mitgliederbeträge erheben sich zurzeit auf 2,9 Millionen Franken. Wie kann der SHV den zu erwartenden Einnahmenrückgang kompensieren? Anders gefragt: Wie finanziert sich der SHV längerfristig selber?

Wir sind uns selbstverständlich bewusst, dass dem Verband nicht mit attraktiven Rabatten auf Mitgliederbeiträgen die finanzielle Basis entzogen werden darf. Würde das Rabattsystem isoliert, das heisst ohne flankierende Massnahmen eingeführt, würden dem Verband die Mittel für eine effiziente Interessenvertretung entzogen, und die Schlagkraft des Berufsverbandes wäre beeinträchtigt. Es gilt, dass die zufolge der Rabatte entstehenden Mindereinnahmen durch Effizienzsteigerung und Verzichtplanung ausgeglichen werden müssen. Selbstverständlich ohne dass Dienstleistungen abgebaut und Interessenvertretungen gemindert werden. Gleichzeitig hoffen wir, dass die Sozialen Kassen SHV ihre Tätigkeit im Bereich Event-Sponsoring (zum Beispiel beim Forum der Hotellerie und des Tourismus) beibehalten. Im Gegenzug stärkt das gewählte Rabattsystem das Marketing der Hotela.

Sind Sie überzeugt, dass die Beitragsvergünstigungen den SHV unter dem Strich stärken?

Ich bin überzeugt, dass die Beitragsvergünstigung in erster Linie den Mitgliedern Freude macht und dass sie diese finanziell entlastet. Und diese beiden Pluspunkte werden sowohl die Gesamtheit der Mitgliederschaft wie den SHV stärken.

Interview:
Hedwig Schaffer

Plus de prestations pour moins d'argent

La SSH se veut plus attractive. Elle souhaite offrir des rabais sur ses cotisations et veut également accroître son efficacité.

La Société suisse des hôteliers (SSH) se veut plus attractive et plus efficace. Pour y parvenir, la direction propose à ses membres d'instaurer des rabais sur les cotisations.

Pourquoi un tel projet? «Nous avons constaté que la crise affectait également nos membres», explique Alfred E. Urfer, président de la SSH. La solidarité faiblissait depuis quelque temps. Certains de nos membres trouvent les cotisations élevées, d'autres ne comprennent pas vraiment à quoi elles servent parce qu'ils disent ne pas en voir les effets directs. Pourtant tous les membres profitent directement ou indirectement à bien des égards de la SSH, précise M. Urfer.

Rabais sur les cotisations

La SSH a donc décidé de réagir. Le 18 septembre 1997, la direction a chargé, lors d'une séance à Zurich, Christian Hodler, avocat et directeur adjoint, et Claus Widmer, vice-directeur, d'examiner de quelle manière les cotisations pourraient être réduites et comment accroître l'efficacité et l'attractivité de la SSH. Le 22 octobre déjà, ils rendaient leur rapport et proposaient une solution.

Ils préconisent un système de rabais à plusieurs niveaux. Un rabais conséquent sur les cotisations ordinaires sera accordé à celui qui adhère ou est déjà membre de plusieurs caisses sociales de la SSH. Ces caisses sont au nombre de cinq: caisse de compensation, fonds de prévoyance, caisse d'allocations familiales, assurance maladie et assurance accidents. Alfred E. Urfer informera les membres de la SSH plus en détail lors de l'Assemblée des délégués d'Engelberg.

La nouvelle réglementation doit entrer en vigueur le 1er janvier 1999 si les délégués donnent leur aval.

Rabais pour les hôtels

D'autre part, la SSH a répondu à une intervention du Dr Christian Rey, de la section Genève. Il demandait que les hôtels genevois de plus de 250 chambres bénéficient d'un rabais de 30 % sur leurs cotisations et cela dès 1998. Par souci d'égalité, le Comité exécutif a élaboré une solution transitoire qui propose une telle mesure pour tous les grands hôtels suisses. Si elle est approuvée par les délégués, elle entrera en vigueur avec effet rétroactif au début 1998.

Mais ces mesures entraîneront une baisse des recettes. Si elles étaient introduites sans compensation, la SSH perdrait de sa force et ne pourrait plus défendre efficacement ses membres, explique M. Urfer.

Augmentation de l'efficacité

La SSH se propose donc de pallier la baisse des ressources par une augmentation de l'efficacité et par des mesures d'économies. Mais cela doit se faire sans diminuer les prestations et la défense des intérêts, précise M. Urfer.

Les délégués seront informés plus précisément sur la réorientation de la SSH à Engelberg. En outre, l'hotel + tourismus revue a évoqué ce thème dans les éditions d'avril et y reviendra dans ses numéros 19 et 20. ***Marie-Noëlle Hofmann***

Engelberg

Geografisch ist das rund 1000 Meter über Meer liegende Hochtal Engelberg seit 1805 eine Enklave des Kantons Obwalden. Mystisch gesehen, befindet sich Engelberg zwischen Himmel und Erde an der magischen Grenze von Irgendwo zu Nirgendwo. Der Ortsname ist ein einzigartiges Verkaufsargument. Je komplexer und schwieriger das Leben wird, um so mehr nimmt die Sehnsucht nach Engeln und heilen Welten zu. «Engelberg sehen und sterben» liegt genau so in der Luft wie der bekannte Slogan «Neapel sehen und sterben».

Fredy Miller, Engelbergs Tourismus-Promotor.

Metamorphose findet statt

Würden die Tourismuspromotoren von Engelberg den neapoletanischen Werbespruch adaptieren, könnte die Botschaft zwischen den Zeilen etwa lauten: «Engelberg ist so schön, dass Du ruhig sterben kannst, wenn Du es gesehen hast.» Doch der Engelsbezug wird einstweilen noch spärlich eingesetzt. In einem Engelberger-Hochglanzprospekt wird mit der Headline «Wie die Engel in den Bergen fliegen lernten» auf Gleitschirm- und Höhenflüge «über dem Kuckucksnest» und auf waghalsige Seilschaften hingewiesen. Doch damit hat es sich schon.

Andererseits ist auf der ganzen Linie Professionalisierung angesagt. Ende Jahr wird der Tourismusverein auf ein modernes Destinationsmanagement umgestellt sein. «Wir modernisieren unsere Tourismusorganisation. Es geht um das Einführen moderner Marketinginstrumente, um Effizienzsteigerung, um den Ausbau der Kooperation unter den Leistungsträgern. Wir sind dabei, den normalen Verkehrsverein in ein leistungsfähiges Unternehmen umzuwandeln», fasst der Engelberger Tourismusdirektor Fredy Miller den umfangreichen Umwandlungsprozess zusammen. Ab 1999 wird die Region Engelberg-Titlis als Marketing-Produkt verkauft.

Die Kursänderung wurde bereits im letzten Jahr eingeleitet. Und schon das erste Resultat zeigt, dass sie richtig war. 1997 registrierte Engelberg 255 175 Logiernächte (fünf Prozent mehr als im Vorjahr) und schnitt damit im Vergleich zur gesamtschweizerischen Zunahme von 3,6 Prozent um 1,4 Prozent besser ab. Wobei die Zunahme bei den Gästen aus dem Ausland (um 6,6 Prozent) deutlicher ausfiel als bei den Gästen aus dem Inland (um 2,2 Prozent.)

Signifikant war die Zunahme in den Wintermonaten November und Dezember 1997 sowie Januar und Februar 1998: Mit der Vorjahresperiode verglichen, betrug sie sogar 11,57 Prozent. Rekordhalter war der vergangene Dezember mit 22 202 Logiernächten, wobei der Zuwachs auf 14,87 Prozent stieg.

Aktive Sektion am Werk

Eine bedeutende Rolle spielt in der romantischen, oft über der Nebelgrenze liegenden Tourismusregion mit dem 3239 Meter hohen Hausberg Titlis (dem höchsten Ausflugsberg der Zentralschweiz) die 24 Hotel-Mitglieder in sich vereinigende Engelberger SHV-Sektion. Diese, im Kantonsgebiet grösste Sektion, stellt den Gästen 1545 Betten mit Bad und 113 ohne Bad zur Verfügung. Sie wird von Roland Odermatt, dem Geschäftsführer des Treff Hotels Regina Titlis präsidiert. Odermatt – zugleich Vizedirektor des Tourist Center Engelberg-Titlis – freut sich mit Fredy Miller, dass das diesjährige Auftragsbuch prall gefüllt ist.

setzt zum Höhenflug an

Engelberg lebt von der Engelssehnsucht – und beherbergt die DV des SHV.

Die Liste der Highlights darf sich sehen lassen. Am 24. März beteiligten sich rund 300 Personen aus 20 Nationen am neunten Engelberger Forum, einer internationalen Tagung für Wissenschaft und Technologie: Das Thema lautete «The future of mobility & transport in a moving world.»

Golfplatz wird eröffnet

Zur Delegiertenversammlung SHV vom 11. bis 13. Mai werden gegen 400 Hoteliers und Begleitpersonen erwartet. Die Delegiertenversammlung des Schweizerischen Verbandes Dach und Wand wird am 19. und 20 Juni zwischen 250 und 300 Dachdecker und Begleitende nach Engelberg bringen.

Am 7. und 13. Juni wird der 9-Loch-Golfplatz Engelberg eröffnet. Vom 9. bis 17. Juli ist Engelberg Austragungsort der Schweizerischen Schachmeisterschaft mit rund 300 Aktiven. Die Nostalgietage Engelberg dürften vom 17. bis zum 26. Juli etwa 1000 Personen an die Veranstaltungen locken. Für das zweite offizielle 24-Stunden-Down-hill-Bike-Rennen haben sich 160 Aktive angemeldet, und es werden etwa 1500 Schaulustige erwartet.

Ein rundes Angebot

Mit zirka 2000 Besuchern und Besucherinnen rechnet Miller, wenn vom 28. bis 31. August das Zentralfest der Schweizerischen Studentenvereinigung steigt. Vom 2. bis 4. Oktober wird der 100. Geburtstag der Luzern-Stans-Engelberg-Bahn (LSE) gross gefeiert – eine Geburtstagsparty, an der sich an die 2000 Gratulanten beteiligen dürften.

Parallel zu all diesen Anlässen bietet Engelberg unter dem Schlagwort «For Fitness and Fun» ein rund um das Jahr reichendes, vielseitiges Freizeitangebot: Wandern (360 Kilometer markierte Spazier- und Wanderwege), Schwimmen, Biken und Reiten, Klettern, Gipfelstürmen, Golfen und Gymnastik, Skifahren, Langlaufen, Eislaufen und Rodeln. Plus Schlauchbootfahren, plus Alpkäsereien besichtigen, plus Gleitschirmfliegen, plus Tennisspielen, plus Curlingspielen...

Crux und Plus

Publikumsmagnete erster Güte sind die Titlis-Rotair – die weltweit erste Luftseilbahn mit den drehbaren Kabinen und das 1120 vom Freiherrn Konrad von Sellenbüren aus Stallikon (Zürich) gegründete Benediktinerkloster mit seiner berühmten Bibliothek. Einerseits die Crux und gleichzeitig das grosse touristische Plus ist der rege Tagestourismus. An Spitzentagen tummeln sich hier neben den 3500 Einwohnern und den rund 6000 Hotel- oder Ferienwohnungsgästen gut und gern 10 500 Tagestouristen.

Walo Mühlheim

Ein Ortsname beflügelt doch nachhaltig den Tourismus

Le succès d'Engelberg

Engelberg accueille l'Assemblée des délégués de la SSH du 11 au 13 mai. La petite localité obwaldienne attire de plus en plus les touristes grâce notamment à son large éventail d'activités sportives et son couvent. En 1997, la station a enregistré 255175 nuitées soit 5% de plus qu'en 1996.

Mais l'office du tourisme ne veut pas en rester là. Afin de bien vendre la station, il va introduire dès l'année prochaine des instruments de marketing modernes pour accroître son efficacité. La région Engelberg-Titlis sera ainsi vendue comme un produit marketing.

Marie-Noëlle Hofmann

Wie die Engel in den Bergen fliegen lernten: Engelberger Werbeslogan. *Fotos: zvg*

Fil Rouge

Risikoausgleich Krankenversicherung: Der Bundesrat will die Verordnung über den Risikoausgleich im Bereich Krankenversicherung ändern. Der Schweizer Hotelier-Verein prüft derzeit die möglichen Auswirkungen dieser Massnahme auf die Krankenkasse SHV und insbesondere auf die entsprechenden Prämien. Grund: Die Krankenkasse SHV versichert viele günstige Risiken und hat demzufolge auch hohe Abgaben zu leisten. Erste Analysen zeigten, dass sich die Folgen der vom Bundesrat vorgeschlagenen Änderung in Grenzen halten werden.

Compensation des risques pour l'assurance maladie: Le Conseil fédéral veut modifier l'ordonnance sur la compensation des risques dans le domaine de l'assurance maladie. La Société suisse des hôteliers analyse actuellement les conséquences possibles de cette mesure sur sa caisse-maladie, en particulier sur les primes correspondantes. En effet, la caisse-maladie de la SSH assure un grand nombre de risques avantageux et doit donc aussi verser des prestations élevées. Les premières analyses ont révélé un impact limité pour la modification proposée par le Conseil fédéral.

Arbeitsgesetz: Intervention des SHV beim Bundesamt für Wirtschaft und Arbeit (BWA): Die Anpassungen der Verordnungen 1 und 2 zum Arbeitsgesetz müssen sich auf die unerlässlichen Anpassungen der Teilrevision des Gesetzes selber beschränken. Der SHV stellt seine Zustimmung zum neuen Gesetz in Frage, wenn die Verordnungsänderungen über reine Anpassungen an das neue Gesetz hinausgehen sollten. Die Antwort des BWA steht noch aus.

Loi sur le travail: Intervention de la SSH auprès de l'Office fédéral du développement économique et de l'emploi (OFDE): les adaptations des ordonnances 1 et 2 à la loi sur le travail doivent se limiter aux adaptations indispensables de la révision partielle de la loi elle-même. La Société suisse des hôteliers remettra en question son approbation de la nouvelle loi si les amendements des ordonnances devaient dépasser le cadre d'une adaptation stricte à la nouvelle loi. L'OFDE n'a pas encore fourni de réponse.

Rechnungsdarstellung und Mehrwertsteuer: Der Schweizer Hotelier-Verein setzt sich dafür ein, dass seine Mitglieder die Pauschalen und Arrangements auf den Rechnungen auch marketinggerecht darstellen können. Auf die mehrwertsteuerbedingte Aufspliittung im oberen Rechnungsteil ist zu verzichten. Die Verhandlungen mit der Eidgenössischen Steuerverwaltung erweisen sich als ausserordentlich schwierig. Eine nächste Gesprächsrunde wird im Mai stattfinden.

Présentation de factures et TVA: La Société suisse des hôteliers fait son possible pour permettre à ses membres de présenter, de manière commerciale également, les forfaits et arrangements sur les factures. Il convient de renoncer à la ventilation, nécessitée par la TVA, dans la partie supérieure de la facture. Les négociations avec l'Administration fédérale des contributions se révèlent extrêmement difficiles. Une prochaine série de discussions sera tenue en mai.

SSH moderne et plus

Grâce à «Stratégie 98», la SSH sera encore meilleure pour moins d'argent.

Principale nouveauté: la SSH servira ses membres sur trois plans: défense des intérêts, lignes spécialisées de produits et d'offres, ainsi qu'appuis et services.

La Société suisse des hôteliers (SSH) veut se moderniser. Elle veut être plus efficace et plus avantageuse pour ses membres. Pour y parvenir, le Comité exécutif a mandaté un groupe de travail. Présidé par Rolf Wismer, vice-président de la SSH, il a élaboré le projet «Stratégie 98», qui vise à réorienter l'association.

Une réorientation prometteuse sur trois plans

Pour pouvoir continuer à satisfaire les exigences croissantes et multiples d'une organisation moderne et dynamique, la SSH se propose d'intervenir sur trois plans.

Défense des intérêts: la SSH continue à défendre les intérêts de ses membres auprès des pouvoirs publics et sur la scène politique et économique en Suisse comme à l'étranger. L'objectif est d'optimiser les relations entre les différents partenaires. Pour ce faire, il faut soigner l'image de la SSH mais aussi mieux faire connaître les activités de la SSH.

Ainsi, la SSH va continuer à prendre en compte les intérêts touristiques et hôteliers de tous ses partenaires (par exemple les associations cantonales et les sections) et naturellement de ses membres.

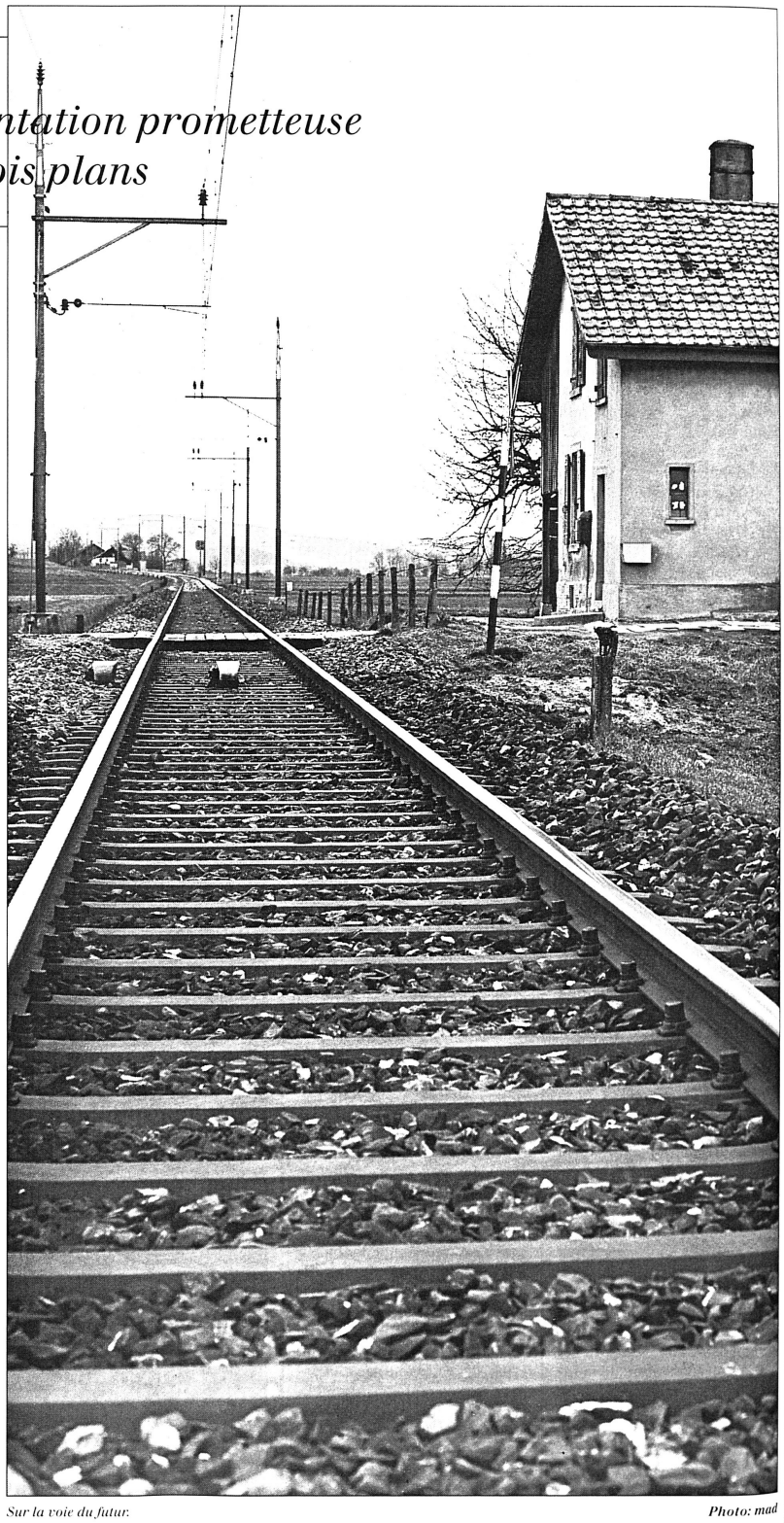
Il faut en outre encourager les rapports avec les autres organisations de la branche du tourisme. Cela permettra de

La SSH d'aujourd'hui et de demain

Les experts ont dressé un portrait contradictoire de la Société suisse des hôteliers d'aujourd'hui. La SSH a un comportement conservateur, veut faire plaisir à tout le monde et est trop peu prise au sérieux. Mais elle est aussi ouverte, compétente et offre des services correspondants à la demande.

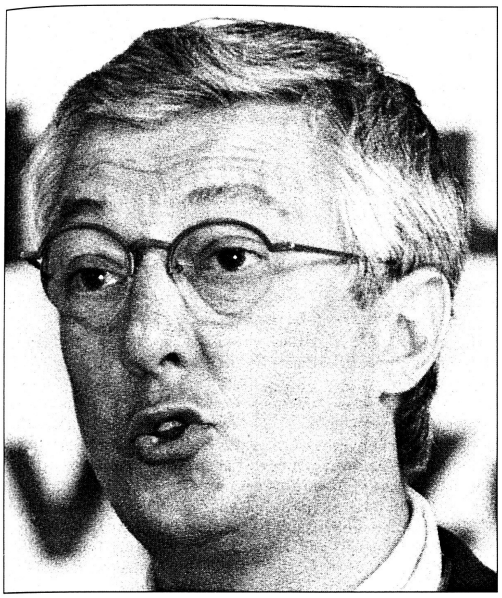
Les experts ont aussi établi une liste de critères que la SSH devrait remplir pour avoir le profil idéal.

Elle devrait se montrer forte, innovatrice et progressiste, entreprenante et avoir le courage de la nouveauté. Elle devrait également se prononcer clairement en faveur du tourisme, offrir une qualité à tous les niveaux à des prix avantageux, contribuer à renforcer le sentiment d'appartenance, s'orienter vers des groupes-cibles. ***MNH***



Sur la voie du futur. *Photo: mad*

efficace



Rolf Wismer, vice-président de la SSH et président du groupe de travail «Stratégie 98». **Photo: Roland Koella**

développer un sentiment d'appartenance à la branche. Sentiment décisif pour pouvoir continuer à jouer un rôle important sur le marché. Autrement dit, la branche doit affirmer sa position sous l'impulsion de la SSH.

Lignes spécialisées de produits et d'offres: les prestations touristiques de la SSH vont à l'avenir s'orienter vers des produits et des offres répondant aux exigences variées des clients. Les membres de la SSH peuvent choisir les lignes de produits ou d'offres qui leur conviennent. Ainsi, le marketing sera plus important.

La SSH propose de concevoir des offres orientées vers les clients afin de pouvoir agir encore plus efficacement et d'utiliser les canaux de distribution idoines. Les lignes de produits et d'offres se basent sur la nouvelle classification des hôtels de la SSH ou sur la politique de segments de Suisse Tourisme.

D'autres acteurs de la branche pourront naturellement s'intégrer dans les lignes proposées. La réalisation des produits et des offres sera reprise par une organisation de projets de la SSH. But de ces lignes: le client doit être satisfait de son séjour.

Appuis et services: les départements et services de la SSH travaillent au succès et offrent des produits, des appuis et des services professionnels et porteurs à leurs membres et à leurs clients.

Les membres ne paient que les prestations qu'ils ont achetées et profitent de rabais de membres. Font partie de ces prestations le placement, la consultation juridique ou la formation.

Parallèlement, la SSH veut utiliser au mieux les synergies existantes grâce à des alliances et à des collaborations étroites. Elle veut aussi créer de nouvelles synergies.

Utiliser les synergies

Une chose est claire. En tant que principale organisation de la branche du tourisme suisse, la SSH veut apporter une contribution essentielle à l'adaptation, l'innovation et la coordination de toute la branche. Grâce à une stratégie offensive claire, les acteurs de la branche pourront exploiter au mieux le potentiel de développement mondial.

Lors de l'Assemblée des délégués de la SSH le 12 mai à Engelberg, la «Stratégie 98» sera présentée de manière détaillée. En donnant leur accord, les délégués donneront le coup d'envoi des travaux concrets.

Marie-Noëlle Hofmann

Le détonateur

La situation économique est certainement une des raisons des critiques émises par les hôteliers à l'égard de leur association. Le besoin d'économiser fait réfléchir les hôteliers sur leur participation à la SSH et à d'autres associations. La discussion suscitée par les hôteliers bernois proposant une seule fédération pour toute la branche a aussi contribué à la remise en question effectuée par la SSH.

Les propositions du groupe de travail «Stratégie 98» correspondent au constat dressé par un groupe de 40 experts du tourisme. Ils avaient mené une enquête approfondie sur l'état et les objectifs de la SSH. «Il y a peu de différences entre les faiblesses actuelles et les améliorations demandées à l'avenir», explique Philippe Rigotti, du bureau de consultants Bernd Remmers. *MNH*

Obwalden – das Land im Mittel. Punkt

Ein ganz besonderer Nabel: Obwalden im geografischen Zentrum der Schweiz.

Der rund 490 Quadratmeter grosse Kanton Obwalden bildet den geografischen Mittelpunkt der Schweiz. Er erstreckt sich als breites, terrassenförmig abfallendes Tal vom Brünigpass bis zum Alpnachersee, einem Arm des Vierwaldstättersees. Das Melchtal – die östliche Seitenkammer des Sarneraatals – und das Hochtal Engelberg runden das Bild dieser reizvollen Voralpenlandschaft ab. Touristisch teilt sich der Kanton in das Hochtal Engelberg und das Sarneraatal. Zu diesem gehören die Gemeinden Alpnach, Giswil, Kerns, Lungern, Sachseln/Flüeli und der Kantonshauptort Sarnen.

Auswirkungen des Unwetters

Das Sarneraatal verfügt über ein Angebot von 3094 Betten in Hotels und 1529 Betten in Ferienwohnungen sowie über 384 Schlafgelegenheiten auf Campingplätzen und 2666 in Gruppenunterkünften. 1997 wurden im Sarneraatal 308 287 Übernachtungen registriert – in Engelberg 255 175. Dies entsprach in Engelberg einer Zunahme gegenüber dem Vorjahr von 5,0 Prozent; im Sarneraatal von nur 0,6 Prozent. Wobei dort das Unwetter vom 15. August 1997 einen Verlust von über 2000 Logiernächten zur Folge hatte: Drei Hotels mussten in Sachseln vorübergehend schliessen.

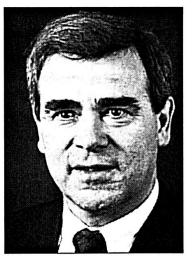
Sanfter Tourismus

Nur gerade 31 785 Einwohner leben im Kanton Obwalden, davon 3573 Ausländer. 92,8 Prozent der Schweizer sind deutscher Muttersprache, 88 Prozent sind römisch-katholisch. 15 726 Beschäftigte verdienen hier ihren Lebensunterhalt, wovon 11 671 vollzeitlich. Im Tourismus und in Dienstleistungsbetrieben arbeiten 49 Prozent der Berufstätigen (ein Viertel des Volkseinkommens wird direkt oder indirekt im Tourismus erarbeitet.) 40 Prozent sind in der Industrie und im Gewerbe beschäftigt, 11 Prozent in der Landwirtschaft.

Obwalden entwickelte sich schon im 19. Jahrhundert zu einem bedeutenden Fremdenverkehrsort von internationaler Ausstrahlung. Der Pilatus und der Titlis waren von Anfang an die Aushängeschilder des Bergtourismus. Bedeutende Wintersportorte sind neben Engelberg auch Melchsee-Frutt, Lungern-Schönbüel, Mörlialp und Langis. Im Sommer lädt die märchenhafte Landschaft mit zahlreichen Tal- und Bergseen zum Wandern, Bergsteigen und Baden ein. Die Ferien- und Sportorte sind mit modernen Verkehrsmitteln erschlossen: Brünigbahn, Pilatusbahn (steilste Zahnradbahn der Welt) Titlis-Rotair, Vierwaldstättersee-Schiffe. Im Kanton Obwalden wird auf sanften Tourismus gesetzt. *Walo Mühlheim*

Le message de la SSH

Des jalons importants sont posés



Bienvenue à l'Assemblée des délégués de la Société suisse des hôteliers qui se tiendra les 11,12 et 13 mai à Engelberg.

Des jalons importants sont posés. Nous savons tous que la réalisation de grands desseins communs passe par le dialogue, la compétence et la collaboration. La marche en solitaire ou la fusion de partenaires de poids inégal ou ayant des intérêts distincts ne promet selon nous rien de bon. La SSH mise donc sur le renouveau et la collaboration. Elle œuvre à un programme de revitalisation pour l'hôtellerie et le tourisme dont elle attend un renforcement de la compétitivité, une amélioration de la gestion des petits et moyens établissements mais aussi une intensification des coopérations entre les branches, notamment dans le domaine des services.

Pour l'hôtellerie et le tourisme suisses, l'environnement économique ne s'est pas vraiment amélioré. Les perspectives conjoncturelles sont assez moroses dans de nombreux pays (d'où proviennent nos hôtes). Les surcapacités accentuent la pression sur les prix et les pays touristiques bon marché attirent les clients avec des offres à prix cassés. La pression concurrentielle se durcit. Or nous sommes et nous restons au cœur de la guerre touristique pour les destinations alpines en Europe.

Malgré une donne de départ difficile et une pression croissante, l'hôtellerie suisse, la SSH et «l'Union suisse des faiseurs de vacances» ont pour tâche de générer des nuitées supplémentaires afin que la Suisse puisse se maintenir dans le peloton de tête des quinze premières destinations de vacances et de voyage. Cet objectif ambitieux exige que notre pays se positionne clairement sur le marché en tant que destination de qualité. Il faut des offres, des produits et des prestations attractives, mais aussi une orientation planifiée et précise sur les marchés et les groupes-cibles avec une clientèle porteuse, de grandes perspectives d'avenir et un grand potentiel de chiffres d'affaires.

Le tourisme a déjà quelque peu repris son souffle et il s'agit maintenant de consolider les effets de la reprise. Dans les années à venir, la tâche consistera à regrouper le plus grand nombre possible d'hôtels et de restaurants touristiques SSH en un profil de produits et d'offres uniques accessibles par un système de réservation, à développer un service fiable de haute qualité et à favoriser le management professionnel et une gestion rentable des établissements.

L'institutionnalisation de la qualité du service, à l'échelle du pays et recouvrant toutes les branches, ainsi que la mise en place de Switzerland Destination Management – le bureau de vente et de réservation national de la Société suisse des hôteliers et de Suisse Tourisme pour l'ensemble de l'offre touristique du pays – vaudra à notre pays touristique des avantages concurrentiels décisifs. Et avec le slogan «Vacances = Suisse et ≠ au tourisme», c'est une nouvelle stratégie de marketing touristique qui fait son entrée. Cette nouvelle philosophie tourne résolument le dos au tourisme de masse et au tourisme bon marché.

Au prix de grands efforts, l'hôtellerie et le tourisme se positionnent dans le monde entier en tant que destination de qualité. Cela signifie concrètement pour la branche:

- qu'elle doit garantir un puissant impact de la destination et de la marque, autrement dit de l'ensemble de l'offre de prestations touristiques en mettant en avant la multiplicité des options, l'ambiance, l'adéquation aux besoins, la notoriété, l'image de marque et la possibilité de réservation.
- qu'elle doit assurer une qualité professionnelle, la performance et un excellent rapport qualité-prix.
- qu'elle doit garantir une bonne productivité et des résultats suffisants pour innover et se renouveler.

Sur la scène politique, l'ensemble du tourisme suisse doit serrer les rangs vers l'intérieur et afficher une plus grande confiance en soi et plus de dynamisme vers l'extérieur. Avec le taux d'exportation de TVA dont bénéficie l'hôtellerie pour une durée de cinq ans et avec le fonds pour l'encouragement à l'innovation pour le tourisme suisse, l'hôtellerie suisse a réussi à engranger de beaux succès avec le soutien de larges milieux. Mais elle a encore beaucoup de pain sur la planche. Il faut aujourd'hui que la branche, mais aussi les milieux politiques, l'économie et l'opinion publique mesurent mieux la dynamique de croissance du tourisme, prennent pleinement conscience de son rôle dans l'économie nationale et perçoivent les horizons que la branche ouvre à la Suisse.

Après six années plutôt difficiles, de belles embellies se dessinent à l'horizon. La branche a réussi à opérer un véritable tournant. Cette réussite ne doit rien au hasard. Nous y avons tous durement travaillé.

Alfred E. Urfer,
président de la SSH

Heinz Probst,
directeur de la SSH

Zig-Zag

Der Informations- und Dokumentationsdienst des Schweizer Hotelier-Vereins SHV-i-DOC informiert umfassend über alle bestehenden Artikel im Non-Food-Bereich. Die Informationen der Broschüre **SHV-i-DOC** sind nun auch im Internet unter http://www.swisshotels.ch abrufbar. Über ein einfaches Suchsystem nach Produkten oder Rubriken können Adressen von entsprechenden Lieferanten gefunden werden. Weitere Auskünfte sowie die Broschüre SHV-i-DOC sind erhältlich bei Franziska Richard, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44 (Die Broschüre ist für SHV-Mitglieder gratis, Nicht-Mitglieder bezahlen 10 Franken).

Im Rahmen des Projektes Mitarbeiterförderung- und Entwicklung am Hauptsitz SHV, eignete sich **Beat Kilchör**, Abteilungsleiter Hausdienst SHV, neben seinen bereits vorhandenen Fachkenntnissen berufsbegleitend auch noch die nötigen Führungskenntnisse an. Nach einer einjährigen Ausbildungszeit an der GIB Management AG in Luzern bestand Kilchör die Prüfung zum Abteilungsleiter GIB-M mit Diplomabschluss.

Seit dem 1. März 1998 ist **Urs Messerli** in der Abteilung Finanzen, Informatik, Übersetzungen des SHV-Departementes Interne Dienste als Netzwerkverantwortlicher und PC-Supporter tätig. Urs Messerli wurde am 15. Mai 1967 geboren. Nach der Matura absolvierte er die Ausbildung zum eidgenössisch diplomierten Analytiker/Programmierer. Er war zuletzt bei der IMS AG in Ittigen tätig. In seiner Freizeit spielt Urs Messerli in einem Tanzmusikorchester und betreibt Karate.

Seit dem 30. März 1998 arbeitet **Dora Münger** im Verlag der hotel + tourismus revue. Sie ist hauptsächlich für die Abonnementsverwaltung und die Inseratedisposition verantwortlich. Dora Münger ist kaufmännische Angestellte und war früher bei einer Liegenschaftsverwaltungsfirma tätig. Ihre Freizeit verbringt Dora Münger vorwiegend auf dem Tenniscourt oder auf der Skipiste.

Am 1. Mai tritt **Irene Karpiczenko-Wasem** ihre Stelle als IC-Beraterin/Applikationsentwicklerin in der Abteilung Finanzen, Informatik, Übersetzungen (Interne Dienste) des Schweizer Hotelier-Vereins an. Irene Karpizcenko ist PC-Supporterin SIZ und IC/IDV-Beraterin VIS und war zuletzt als Benutzersupporterin bei der Visana tätig.

Jubelstimmung in Meiringen: Vor kurzem startete der **25. Zyklus des Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration**. Jubiläum auch für Gastgeberpaar Bice und Jürg Musfeld. Sie konnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Seminars in ihrem Parkhotel du Sauvage zum zehnten Mal willkommen heissen. Für Seminarleiter Peter B. Grossholz ist klar: «Das Jubiläumsjahr ist eingeläutet».

Normen 2000: Grünes

Die neue Hotelklassifikation hat in Engelberg gute Chancen angenommen zu werden.

Ein wichtiger Tag steht in der Entstehungsgeschichte der neuen schweizerischen Hotelklassifikation bevor: Am kommenden 12. Mai wird sie den Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) zur Genehmigung vorgelegt. Und zwar in Form eines Gesamtpakets.

Wer zählt schon die Arbeitsstunden, die bislang in dieses komplexe Projekt investiert worden sind? Hat sich das enorme Engagement gelohnt? Fühlt sich Annette Siegwart als Projektverantwortliche jetzt wie vor einem Examen? Wohl kaum. Denn sie kann dem entscheidenden Augenblick gelassen entgegen sehen: «Wir präsentieren ein gut durchdachtes, ausgereiftes und breit abgestütztes Projekt. Deshalb sind wir zuversichtlich, dass die neuen Normen an der Delegiertenversammlung gutgeheissen werden.»

Erfreulicher Rücklauf

Worum es beim neuen System im Detail geht, dürfte inzwischen allen SHV-Mitgliedern bekannt sein: Sie haben ja kürzlich den mit Sternen und Kreuzen geschmückten, «grauen» Bericht mit dem Titel «Die neue Hotelklassifikation – Normen 2000» erhalten. Die vorgesehenen Kategorien sind darin übersichtlich dargestellt. Geben die Delegierten grünes Licht, kann die Verbandsleitung die Vollzugsphase einleiten, und der ursprünglich festgelegte Zeitplan wird genau eingehalten: Das heisst, dass die neuen Normen zum Zeitpunkt der nächsten Jahrtausendwende in Kraft gesetzt werden. Doch bevor es so weit ist, gilt es, 2750 Hotel-Mitglieder neu einzustufen.

Die «alte» Hotelklassifikation wurde entstaubt. Zur Jahrtausendwende sollen die Normen 2000 gültig sein. ***Foto: ex-press***

Basiskategorien auf einen Blick

Die Reihenfolge der Basiskategorien sieht nun definitiv so aus: 5- bis 1-Stern, Landgasthof SHV, Apparthotel/Appartementhaus SHV, Kategorie «Unique», 4- bis 1-Stern «Hotel nur mit Frühstück», 0-Stern, 0-Stern «Hotel nur mit Frühstück», noch nicht klassierte Betriebe, Berggasthaus, Low-Service, Restaurants.

Die Kategorie «Low Budget» wurde gestrichen, die Kategorie «Unique» dagegen beibehalten. Der Begriff «Hotel Garni» wurde mit der besser verständlichen und treffenderen Bezeichnung «Hotel nur mit Frühstück» esetzt. ***HS***

Eine arbeitsaufwendige Aufgabe.

Den entscheidenden Input zur modernen Fassung der Hotelklassifikation haben die Sektionen und Kantonalverbände SHV mit ihren Vernehmlassungen geleistet. 50 Stellungnahmen sind insgesamt beim SHV eingetroffen, ein erfreulicher Respons. Die Kommission Hotelklassifikation hat sich intensiv mit allen konstruktiven Vorschlägen, aber auch mit den kritischen Feststellungen auseinandergesetzt. «Wir waren für jede Anregung dankbar. Wir haben berücksichtigt, was machbar ist und was dem neuen Führungsinstrument dient», erklärt Annette Siegwart.

Am erarbeiteten Systemaufbau musste nach erfolgter Vernehmlassung nichts geändert werden. Das neue System ist in drei Bereiche aufgeteilt:

In die **obligatorische Ebene**, betitelt mit «Minimale und allgemeine Normen». Dabei geht es um die Bewertung der Infrastruktur und neu auch um die funktionale Qualität.

In die **fakultative Ebene «Servicequalität»**. Diese dient der Förderung und Entwicklung der Dienstleistungen.

In die ebenfalls fakultative, dritte Ebene **«Spezialisierung»**. Neue Spezialisierungen werden aufgrund von erkannten Marketingbedürfnissen eingeführt.

Gestrafft und gerafft

Der letzte Schliff hat den drei Kategorien nur gut getan. Die meisten Änderungen bezogen sich auf die minimalen und die allgemeinen Normen. Hier wurde gestrafft, gerafft und verschärft, entschlackt, flexibilisiert und modernisiert. «All diese Korrekturen waren nötig, wenn wir den allgemein hohen Level der Schweizer Hotels beibehalten oder weiter verbessern wollen», findet Siegwart. Und: «Dabei haben wir nie aus den Augen gelassen, dass die neue Hotelklassifikation helfen soll, mehr Gäste in unser Land zu holen.»

Gute Sache für den Gast

Der fakultative Bereich «Servicequalität» wurde eingeführt, weil er einem Bedürfnis der Gäste entspricht. Dies haben sowohl die Hearings als auch die repräsentative Gästebefragung gezeigt. Im Rahmen der Vernehmlassung wurden jedoch kaum noch Vorbehalte gemacht. Grundsätzlich geht es hier darum, die Einschätzung von Gästen, Mitarbeitern und der Unternehmensleitung mit zwei Berichten zu ergänzen. Dies einerseits durch die Frey-Akademie Zürich und andererseits durch den Mystery-Man (Richey International.) Das Ziel dieser Überprüfung ist, die Dienstleistungsqualität weiter zu entwickeln und den Gästebedürfnissen anzupassen. Dabei können auch Schwachstellen behoben werden. Diesen Bereich als Obligatorium einzuführen, erschien der Kommission indessen nicht als sinnvoll: Denn hier ist grösstmöglicher Spielraum gefragt.

Mit Recht wurde indessen bemängelt, dass zwischen dem SHV-Servicequalitätsprogramm und dem Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus zum Teil auf den gleichen Geleisen gefahren wird. Um Doppelspuren zu verhindern, hat der SHV mit Schweiz Tourismus (ST) vereinbart, dass ST die Anforderungen im Rahmen der zweiten Stufe des Qualitäts-Gütesiegel für die anderen touristischen Branchen jenen des SHV mindestens gleichstellt. Damit reiht sich der SHV mit seinem eigenen Programm nun nahtlos in das von Schweiz Tourismus angestrebte Konzept ein.

Einhellig begrüsst wurde im Rahmen der Vernehmlassung das Ausweiten der Spezialisierungskategorien als Basis der Segmentpromotion. Hauptdiskussionspunkte waren die Kategorien «Ferienhotel» sowie eine bessere Formulierung der Anforderungen an die «Sporthotels». Beiden Begehren wurde Rechnung getragen.

Spezialisierungskategorien haben jedoch nur dann einen Sinn, wenn sie aussagekräftig sind und gleichzeitig eine bestimmte minimale Zahl von Betrieben in sich vereinen. Deshalb konnten Vorschläge wie «Ortstypisches Hotel», «Casino-Hotel» oder «Club-Hotel» – zumindest vorläufig – nicht berücksichtigt werden. Der SHV hat indessen die Möglichkeit, auf sich rasch ändernde Marktbedürfnisse zu reagieren, somit allenfalls in Zusammenarbeit mit Schweiz Tourismus neue Spezialisierungskategorien einzuführen.

Zwölf Spezialkategorien

Mit den Kategorien Ferienhotel, Golf-Hotel, Tennis-Hotel, Velo/Bike-Hotel, Gesundheitshotel, Wellness-Hotel, Seminarhotel, Kongresshotel, Business-Hotel, Familienfreundliches Hotel, Historisches Hotel und Öko-Hotel ist nun einstweilen ein rundes Dutzend Spezialkategorien zusammen gekommen. Doch wie im «grauen» Bericht schwarz auf weiss steht, kann ein Betrieb höchstens drei Spezialisierungen im Hotelführer eintragen lassen – und dies natürlich nur unter der Voraussetzung, dass er die Bedingungen erfüllt. ***Hedwig Schaffer***

Licht für «grauen» Bericht?

Annette Siegwart: «Wir präsentieren ein ausgereiftes, breit abgestütztes System». *Foto: Isabella Dürrenmatt*

Les nouvelles normes 2000

En attendant que l'Assemblée des délégués SSH à Engelberg donne le feu vert...

Le 12 mai sera une date importante pour la nouvelle classification des hôtels. Les délégués de la Société suisse des hôteliers (SSH) doivent approuver le projet lors de leur assemblée à Engelberg.

Le projet a été adapté après la consultation lancée auprès des sections et des associations cantonales. 50 réponses sont parvenues à la SSH, résultat réjouissant.

La consultation n'a pas apporté de changements fondamentaux au projet. Le système comporte toujours trois volets:

Le premier volet réside dans l'évaluation de l'infrastructure. Il s'agit du domaine des «normes minimales et normes générales» ainsi que de la qualité fonctionnelle. Il est obligatoire pour tous les membres de la SSH.

Le deuxième volet couvre le domaine de la qualité du service. Facultatif, il a pour but de mettre un document de gestion à la disposition de l'hôtelier.

Le troisième volet comprend le domaine des spécialisations. Selon les nouveaux besoins du marché d'autres spécialisations seront créées. Ce volet est facultatif.

Nouvelles catégories

La plupart des changements sont intervenus dans la première catégorie. «Ces corrections étaient nécessaires afin de conserver et d'améliorer le haut niveau des hôtels suisses», explique Mme Annette Siegwart, responsable du projet.

La catégorie «Low Budget» a été rayée. L'appellation «Hôtel garni» a été transformée en «Hôtel avec petit déjeuner seulement».

Les différentes catégories de base ont été arrêtées: 1 à 5 étoiles, relais de campagne SSH, apparthotels/maisons d'appartements SSH, catégorie unique, hôtels avec petit déjeuner seulement 1 à 4 étoiles, 0 étoile, hôtels avec petit déjeuner seulement 0 étoile, établissements pas encore classés, auberges de montagne/cabanes, catégorie Low-Service, restaurants.

Attentes du client

Le domaine «Qualité du service» sera introduit car il correspond à une attente des clients. Les clients, les collaborateurs et la direction feront part de leur avis et deux rapports seront rédigés par l'Académie Frey de Zurich et le Mystery-Man (Richey International). L'objectif est de développer la qualité, de répondre au mieux aux besoins des clients mais aussi de permettre de supprimer les points faibles.

Le développement du concept de spécialisation a été unanimement salué. La catégorie «Hôtels de vacances» et la formulation des exigences pour les hôtels axés sur le sport ont été les points les plus discutés.

Ces catégories n'ont un sens que si elles réunissent un minimum d'établissements. La SSH a donc finalement retenu une dizaine de catégories: hôtel de vacances, hôtel golf, hôtel tennis, hôtel vélo/VTT, hôtel de santé, hôtel wellness, hôtel de séminaires, hôtel de congrès, hôtel d'affaires, hôtel pour familles, hôtel historique et écohôtel. Un établissement peut publier au maximum trois spécialisations dans le guide des hôtels. ***Marie-Noëlle Hoffmann***

Story

Wenn Stammgäste Hotelaktien kaufen

Zu den 1500 Aktionären des Hotels Hof Weissbad gehören auch rund 300 Hotelgäste.

Das Appenzellerland der Neunzigerjahre erlebt eine touristische Erfolgsstory: Im September 1994 wurde das neue Resort-Hotel Hof Weissbad eröffnet. Mit seinen 90 Arbeitsplätzen ist es inzwischen der zweitgrösste private Arbeitgeber im rund 15 000 Einwohner zählenden Kanton Appenzell-Ausserrhoden. Jährlich bezieht es im Dorf Waren und Leistungen von Lieferanten in der Höhe von zwei Millionen Franken. Die Regierung und die Behörden – ja, die ganze Bevölkerung, möchten es nicht mehr missen.

Auf dem 40 000 Quadratmeter grossen Grundstück des Vierstern-Hotels, einem aus Wiesen, Wald und einem Naturbach bestehenden Naturparadies, stand am Fuss des Alpsteins und Säntis zuvor ein uraltes, heruntergekommenes, seit fast 20 Jahren leerstehendes Kurhaus: «Es war der Schandfleck des Kantons», erinnert sich der Hotelier Christian Lienhard-Züger, seit der Eröffnung Gastgeber im Hotel Hof Weissbad – vorher Vizedirektor im «Giardino» in Ascona.

30-Millionen-Projekt

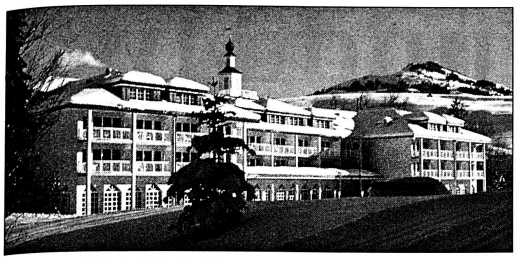
Als es darum ging, den Altbau abzubrechen und ein zinsloses Darlehen des Kantons für einen 80-Zimmer-Neubau zu bewilligen, stimmte die Landsgemeinde dem von sieben Initianten vorgelegten Projekt mit überwältigender Mehrheit zu. Die Kurhotel Hof Weissbad AG wurde gegründet. 22 Millionen Franken verschlang sodann die Bausubstanz, stolze 30 Millionen Franken ist der gesamte Komplex alles in allem wert.

Das Zeichnen der Aktien kam einer Liebeserklärung gleich. 1500 Aktionäre, unter ihnen 1000 aus der Region und 300 Hotelgäste, haben dem Betrieb bislang zu einem Aktienkapital von mehr als 13,65 Millionen Franken verholfen: Bis Ende Jahr sollen 14 Millionen Franken beisammen sein. Nur noch 350 Aktien zum Nominalwert von 1000 Franken stehen somit zum Verkauf. Neun Millionen Franken waren bereits bis zur Schlüsselübergabe gezeichnet. Das «Hof Weissbad» ist übrigens schweizweit das erste Hotel, das sich sein Eigenkapital auf diese Weise beschafft hat.

Faktor Besitzerstolz

Die Aktionäre und Aktionärinnen konnten ohne jede Akquisition gewonnen werden. Praktisch jede einheimische Familie beschaffte sich ein oder zwei Papiere. Im Hotel lagen die Zeichnungsscheine in der Rezeption auf. Die Gäste (das Haus hat 50 Prozent

Damaris und Christian Lienhard-Züger: Gastgeber im «Hof Weissbad» und um gute Ideen nie verlegen. **Fotos: zvg**



Das Hotel Hof Weissbad: Wo die Gäste Aktionäre sind.

Stammgäste) interessierten sich dafür unaufgefordert und zeichneten spontan. Einige von ihnen engagierten sich mit bis zu 100 000 Franken. Fazit: «Das Haus verfügt über günstiges, die Liquidität sicherndes Geld. Mit einer Fremdfinanzierung von nur 45 Prozent liegen wir weit unter der durchschnittlich 75prozentigen Fremdfinanzierung der Hotels in der Schweiz», freut sich Lienhard.

Ein Hotel, das von 1500 Menschen mitfinanziert worden ist, hat natürlich entsprechend zusätzliche Buchungschancen. Für Christian Lienhard ist klar: «Jeder Gast, der bei uns Aktien erworben hat, besucht uns von Zeit zu Zeit. Zudem bringt er Freunde, Verwandte und Bekannte mit, um diesen 'sein' Hotel vorzuführen. Resultat: Gäste, die zugleich Aktionäre sind, gehören zu unserem besten Marketingsegment.»

Werbung für das Hotel, zu dem sie mit Überzeugung stehen, machen natürlich auch alle anderen privaten Aktieninhaber – und nicht zuletzt die am Bau beteiligt gewesenen Handwerker. Denn sie haben 15 Prozent des von ihnen verrechneten Aufwandes in Form von Aktien an Zahlung genommen.

Zu den Top-Ten-Hotels

Die Liebe zum modernen Hotel Hof Weissbad, dessen nostalgisches Wahrzeichen ein vom Altbau übernommenes Türmchen ist, hat indessen handfeste Gründe: Zum Ferienhotel mit zwei Restaurants, Golf- und Tennisplatz sowie Innen- und Aussenbad gehören ein professionell eingerichtetes Gesundheitszentrum und eine staatlich anerkannte Privatklinik sowie funktionell eingerichtete Seminarräume.

In diesem Jahr wurde es von den Personal- und Ausbildungsverantwortlichen sowie von den Seminarveranstaltern auf Platz vier der Top Ten gewählt. Für seine Küche erhielt der Betrieb 14 Gault-Millau-Punkte. Kein Wunder, dass die Zimmerbelegung laufend zugenommen hat. 1995 waren die Zimmer, über das ganze Jahr hinweg gerechnet, zu 65 Prozent belegt. 1996 zu 72 Prozent. 1997 waren sie zu 78 Prozent ausgelastet – im ersten Quartal des laufenden Jahres bereits zu 82 Prozent. Für 1998 erwartet der Gastgeber insgesamt sogar eine Belegung von 83 bis 84 Prozent. Die gute Durchmischung der Gäste gleicht saisonale Unterschiede in den einzelnen Segementen aus.

Eine gute Durchmischung

Lienhard unterscheidet zwischen vier Gästesegmenten: Patienten, die sich nach Operationen im Privatspital betreuen lassen; Kurgäste im Alter von 40 bis 70 Jahren, die zur Regeneration herkommen; Seminargäste (mit ihnen werden 20 Prozent des Gesamtumsatzes erarbeitet) und die Individual- und Feriengäste.

Zum Erfolg trägt auch das Marketingkonzept Alpine Classics bei, dem 28 autonome Vier- und Fünfsterne-Hotels der Alpenregionen von Deutschland, Österreich, Italien, Frankreich und der Schweiz angeschlossen sind. Denn diese Betriebe entfalten nicht nur gemeinsame Marketingaktivitäten, sie helfen einander mit Personal aus und weisen sich allseitig Gäste zu. Hinzu kommt im «Hof Weissbad», dass vier Prozent des Umsatzes für das betriebseigene Marketingbudget bestimmt sind: Ein Budget, dass Damaris Lienhard-Züger, die Gattin des Hoteliers, verwaltet, und das in verschiedener Form direkt den Gästen zugute kommt.

Die Belohnung der Aktionäre

Pro Tag und Gast erzielt das «Hof Weissbad», alle Leistungen inbegriffen, den für ein Vierstern-Hotel hohen Umsatz von durchschnittlich 280 Franken. Die Übernachtung kostet pro Person ohne Morgenessen in jedem Zimmer gleich viel, nämlich 135 Franken. «Unsere Gäste können an der Bar den Preis für das Logement ruhig miteinander vergleichen», meint Lienhard lächelnd, «wir gewähren nämlich keine Rabatte, und wir haben festgestellt, dass diese Preispolitik unseren guten Ruf unterstützt.»

Da der Betrieb so gut läuft, stellt sich die Frage nach der Belohnung der Aktionäre. «Jeder Aktionär erhält pro Jahr drei Last-Minute-Gutscheine für je eine Übernachtung mit Frühstück. Damit stopfen wir die Löcher», erklärt der Gastgeber. Die Gratis-Übernachtungen können jeweils frühestens fünf Tage vor dem Termin gebucht werden. Dividenden wurden bislang noch keine ausbezahlt. Die erste Ausschüttung dürfte in zwei Jahren erfolgen. 1997 schrieb der Betrieb erstmals schwarze Zahlen. Doch laut Aktienrecht war wegen eines Verlustvortrags von zwei Millionen Franken keine Dividende möglich.

Kein Aktionär kann übrigens unbemerkt zuviel Macht erhalten. Die Kurhotel Hof Weissbad AG hat zwar vier Grossaktionäre aber keine Mehrheitsaktionäre. Eine Person kann nicht mehr als 400 Aktien kaufen. Und da ausschliesslich Namenaktien ausgegeben wurden, können Bewegungen genau kontrolliert werden. ***Hedwig Schaffer***

Intéressant pour les clients

Situé à Appenzell Rhodes-Extérieures, l'Hôtel Weissbad a ouvert en septembre 1994. L'établissement de cure, de séminaire et de vacances est le deuxième plus grand employeur privé du demi-canton avec ses 90 places de travail.

Particularité de l'hôtel 4 étoiles: 300 clients font partie de ses 1500 actionnaires. Une première du genre en Suisse. En outre, les familles de la région ont aussi acquis des actions. Le capital-actions se monte aujourd'hui à 13,65 millions de francs.

Avantage de ce système: un hôtel qui est cofinancé par 1500 personnes ne connaît pas de gros problèmes de réservation. Les gens qui possèdent une action viennent de temps en temps, explique Christian Lienhard-Züger, gérant de l'hôtel. Et ils en parlent à leur famille, à leurs amis et à leurs connaissances. C'est donc un excellent canal de publicité.

Résultat: en 1995, le taux d'occupation était de 65%. Il a passé à 72% en 1996 et à 78% en 1997. Pour cette année, M.Lienhard espère un taux de 84%.

Devant un tel succès, une question se pose, celle du rendement des actions. L'hôtel a enregistré des chiffres noirs pour la première fois en 1997. Mais en raison d'un report de pertes de 2 millions de francs, il n'a pu verser de dividendes. Alors en attendant, chaque actionnaire reçoit tous les ans trois bons pour une nuit avec petit déjeuner. ***MNH***

Warmwasser aus der Erde

Darauf sind die Appenzeller stolz: Das Hotel Hof Weissbad erzeugt 60 Prozent seines gesamten Wärmeverbrauchs mit Hilfe einer Tiefenerdsonde. Weltweit erstmals wurde eine Sonde dieser Art in einer Tiefe von 1200 Metern im Boden versenkt. Das erderwärmte Wasser wird in einem geschlossenen Kreislauf der Wärmepumpe zugeführt. Dank dieser Anlage kann das Aussenbad des Hotels auf 33 Grad Celsius geheizt werden.

Zu dieser energiesparenden Warmwasserversorgung ist das Hotel gekommen, weil in dessen Bauzeit nach Thermalwasser gebohrt wurde. Leider wurde nicht gefunden, was man gehofft hatte. Dafür wurde das frisch ausgehobene Loch vom Wasserförderer- zum Wärmegewinnungsloch umfunktioniert. Das Bundesamt für Energiewirtschaft BEW förderte und unterstützte das Vorhaben von Anfang an als Energie-2000-Projekt. Demnächst wird auf dem Grundstück des Hotels erneut nach Thermalwasser gesucht. Wie es heisst, stehen die Chancen 50 zu 50. ***HS***

Formation à profusion

Une formation permanente novatrice et attractive en Romandie.

Le programme 1998 de formation continue élaboré par le Bureau romand de la SSH va du cours d'un demi-jour pour tout un chacun au Séminaire de chefs d'entreprise, en passant par des ateliers de compétences, grande nouveauté de cette année.

«Le premier défi est certainement celui d'anticiper les multiples changements économiques et structurels, afin d'offrir à nos hôtes un service professionnel de qualité», explique Nicolas Zapf, responsable de la formation permanente auprès de l'antenne romande de la SSH, à Lausanne.

Nicolas Zapf. ***Photo: mad***

Toute entreprise hôtelière digne de ce nom se soucie aujourd'hui de la formation de ses ressources humaines et devrait appliquer ce que l'on peut appeler un marketing des connaissances.
C'est pourquoi la SSH propose trois types de cours: des cours centralisés (organisés par son service de la formation permanente); des cours locaux, achetés par des membres, des sections, des groupements d'hôtels et de restaurants, et qui se déroulent à l'endroit et à la date choisis par eux, avec un soutien de la SSH dans leur préparation pratique; et des cours en entreprise, conçus sur mesure, modelés selon les besoins et les désirs de l'établissement. Tous les cours sont dispensés par des animateurs hautement compétents, pour qui «rigueur et qualité» riment avec «créativité et originalité».

Cours de perfectionnement

- Comment répondre de façon plus performante au téléphone (11.06 à Montreux et 25.09 à Lausanne).
- Augmentez vos ventes par le marketing direct (5.06 à Lausanne et 7.10 à Genève).
- Relations humaines dans l'entreprise, gestion des conflits (4.06 à Lausanne).
- Accueil et technique de vente au restaurant (26.05 à Sion et 15.09 à Lausanne).
- Votre recrutement, enjeux et stratégie (25.05 et 9.10 à Lausanne).
- Améliorez les ventes au front-office (25.06 à Lausanne).
- Sécurité et hygiène alimentaires* (2.06 et 29.10 à Lausanne).
- Savoir-vivre et savoir-être ou l'excellence de l'accueil (23.06 à Lausanne).
- Visite guidée au sein des assurances sociales (3.06 et 10.09 à Montreux).

** A l'exception de ce cours d'un demi-jour, tous les cours précités se déroulent sur un jour.*

Ateliers de compétences

Il s'agit d'une nouveauté qui se résume ainsi: une problématique à résoudre – l'apport d'un spécialiste – une réflexion et une résolution en atelier. Au programme 1998 figurent trois thèmes:

- La qualité et les normes ISO 9000 dans l'hôtellerie: pourquoi?, comment? Cours de 2 jours (8.06 et 15.06 à Lausanne) qui aidera à comprendre les enjeux d'un programme Qualité et d'une certification ISO 9000, à apprendre comment appliquer dans la pratique de telles exigences, et à établir un plan d'action personnel.
- CashSpace, analyse, diagnostic et conception du capital spatial, cours de 5 jours (8/9.09 et 1, 2 et 3.10 dans un endroit à déterminer) qui sensibilisera les cadres dirigeants d'entreprise à une nouvelle attitude de management par rapport au capital spatial = traduction de la personnalité de l'entreprise de comportements, d'esprit, de communication, d'économie, etc. dans le cadre de vos espaces professionnels.
- Radiographie inédite de mon entreprise: Radio + cours de 2 jours (6.08 et 13.08 à Lausanne) que l'on peut résumer ainsi: comment agir vite et bien pour gagner plus, en innovant, en baissant mes coûts, en étant informé à temps et en faisant évoluer mon entreprise.

Tous ces cours font l'objet d'un dossier de fiches de présentation comportant toutes les informations nécessaires quant à leur contenu, leur coût et leur organisation pratique.

Séminaire pour chefs d'entreprise

Rappelons que le prochain Séminaire SSH en langue française pour chefs d'entreprise de l'hôtellerie et de la restauration, dont la durée de formation s'étend sur 4 cours de 2 semaines, répartis sur 18 mois, se déroulera de la façon suivante:

- Cours I (11-23 mai 1998): conduite des ressources humaines, introduction à la gestion financière.
- Cours II (12-24 octobre 1998): Management et gestion des ressources humaines, gestion financière et de l'exploitation.
- Cours III (mai 1999): marketing, politique et concept d'entreprise.
- Cours IV (octobre 1999): planification d'entreprise.

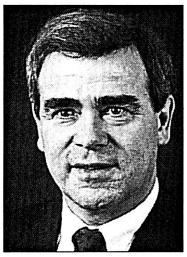
Renseignements et inscriptions: Société suisse des hôteliers, Bureau romand, Formation permanente, rue des Terreaux 10, CP 872, 1000 Lausanne 9, Tél. 021 320 03 33, Fax 021 320 02 64.

Das sagt der SHV

Wichtige Weichen gestellt

Herzlich willkommen an der Delegiertenversammlung 1998 des Schweizer Hotelier-Vereins am 11., 12. und 13. Mai 1998 in Engelberg.

Wichtige Weichen sind gestellt. Wir alle wissen, dass grosse, gemeinsame Ziele nur durch Dialog, Kompetenz und Zusammenarbeit erreicht werden können. Von einem Alleingang und von einer Fusion ungleicher Partner und Interessen halten wir nichts. Der SHV setzt deshalb auf Erneuerung und Zusammenarbeit. Er arbeitet an einem Erneuerungsprogramm für Hotellerie und Tourismus, welches insbesondere positive Auswirkungen auf die Verbesserung der Wettbewerbsfähigkeit der Hotellerie, auf die betriebliche Unternehmensführung der kleinen und mittleren Betriebe und auf branchenübergreifende Kooperationen, namentlich im Bereich der Dienstleistungen, haben wird.



Das Umfeld für die Schweizer Hotellerie und den Tourismus hat sich insgesamt noch nicht entscheidend verbessert. In vielen (Gästeherkunfts-)Ländern sind die Konjunkturaussichten wenig erfolgversprechend. Überkapazitäten erhöhen den Preisdruck. Billig-Reiseländer locken mit Discount-Angeboten. Der Wettbewerbsdruck nimmt zu. Und wir sind und bleiben wettbewerbspolitisch mitten im touristischen «Kampfgebiet» der alpinen Ferien- und Reisedestinationen Europas.

Aufgabe der Schweizer Hotellerie, des SHV und der «Vereinten Schweizer Ferien-Macher» ist es, trotz schwierigen Verhältnissen und hohem Wettbewerbsdruck neue, zusätzliche Logiernächte zu generieren, um weiterhin weltweit zu den Top 15 aller Ferien- und Reisedestinationen zu gehören. Um diese anspruchsvolle Ziele zu erreichen, bedarf es einer klaren Positionierung der Schweiz als Qualitätsdestination, bedarf es attraktiver Angebote, Produkte und Leistungen, und es bedarf der bewussten und geplanten Ausrichtung auf jene Märkte und Zielgruppen mit grossem Gästeaufkommen, grossem Zukunftspotential und grossen Umsatzmöglichkeiten.

Der eingeleitete und nun einsetzende und spürbare touristische Aufschwung gilt es zu konsolidieren. Die kommenden Jahre stehen im Zeichen der Heranführung möglichst vieler Hotel- und touristischer Gastronomiebetriebe SHV zu einer einzigartigen und buchbaren Produkte- und Angebotsprofilierung, zu ausgezeichneter und nachhaltiger Servicequalität sowie zu professionellem Management und gewinnorientierter Unternehmensführung.

Die landesweite und branchenübergreifende Institutionalisierung der Servicequalität und der Aufbau von Switzerland Destination Management, der nationalen Verkaufs- und Buchungsstelle des Schweizer Hotelier-Vereins und von Schweiz Tourismus für das gesamte touristische Angebot der Schweiz, wird unserem Ferien- und Reiseland zu entscheidenden Wettbewerbsvorteilen verhelfen. Und mit «Ferien gleich Schweiz» hält eine etwas andere Denkhaltung und eine neue touristische Marketingstrategie Einzug. Dieser Marketingphilosophie inhärent ist eine deutliche Absage an den Massen- und Billigtourismus.

Mit gewaltigen Anstrengungen positionieren sich Hotellerie und Tourismus weltweit als Qualitätsdestination. In Bezug auf die entsprechenden Anforderungen an die Branche bedeutet das:

- Sicherstellung eines starken Impacts von Destination und Marke, also des gesamten touristischen Leistungsangebots hinsichtlich Multioptionalität, Ambiance, Convenience, Bekanntheit, Imagewert und Buchbarkeit.
- Sicherstellung professioneller Qualität, Performance und Preis-Leistungsverhältnis.
- Sicherstellung guter Produktivität mit ausreichenden Erträgen für die Erneuerung und Innovationen.

Im politischen Umfeld muss der gesamte Schweizer Tourismus nach innen geeinter werden und nach aussen aktiver und selbstbewusster auftreten. Mit dem auf fünf Jahre befristeten Exportsatz für die Hotellerie bei der Mehrwertsteuer und dem Fonds für Innovationsförderung für den Schweizer Tourismus konnte die Schweizer Hotellerie mit Unterstützung weiter Kreise schöne Erfolge erzielen. Aber weitere, bedeutsame und wichtige Anliegen stehen an. Es kommt darauf an, die globale Wachstumsdynamik der Tourismusbranche, ihre volkswirtschaftliche Bedeutung und Chancen für die Schweiz besser und nachhaltiger ins Bewusstsein der Branche, aber auch der Politik, der Wirtschaft und der Öffentlichkeit zu bringen.

Nach sechs eher schwierigen Jahren stehen Silberstreifen am Horizont und leuchtende Sterne am touristischen Himmel. Der Branche ist es gelungen, eine eigentliche Trendwende herbeizuführen. Diese schöne Feststellung ist alles andere als Zufall. Denn dafür wurde hart gearbeitet.

Alfred E. Urfer,
Präsident SHV

Heinz Probst,
Verbandsdirektor SHV

Impressum

Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV)

Adresse Redaktion:
Schweizer Hotelier-Verein, PR/Medien, Postfach, 3001 Bern
Telefon: 031 370 41 11 – Fax: 031 370 44 44
E-Mail: shv@swisshotels.ch – Internet: http://www.swisshotels.ch

Herausgeber/Editeur:
Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern

Druck/Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern

Euro und MwSt

Brigitte Zaugg betreut die SHV-Abteilungen Erfa und Tourismus.

Langweile ist für sie ein Fremdwort: Die Aufgabendossiers sind stets prall gefüllt. Ist eine Arbeit erledigt, kommen drei neue dazu. Doch dies stresst Brigitte Zaugg-Messerli nicht: Als Ansprechpartnerin für Vertreterinnen und Vertreter zahlreicher Instanzen liebt sie ihre kontaktreiche Position. Und für die administrativen Arbeiten steht ihr mit Susanne Stücklin eine tüchtige Mitarbeiterin zur Seite.

Die Abteilung Tourismus SHV ist eine Art Drehscheibe. Brigitte Zaugg sorgt dafür, dass dieses Karussell möglichst rund läuft. Ihr oberstes Ziel ist, im Interesse der Hotel- und Tourismusbranche den Kommunikationsauftritt ihrer Abteilung laufend gegenüber Politikern, Behördemitgliedern und Medienvertretern zu verbessern. Eines ihrer wichtigsten Aufgabengebiete fasst sie so zusammen: «Ich bearbeite Fragen, die tourismus- und wirtschaftspolitisch für die Schweizer Hotellerie relevant sind.» Dies tut sie einschliesslich der internationalen Entwicklungen. Konkret erwähnt sie die Wettbewerbsfähigkeit der Branche und Betriebe, das Verhältnis der Hotellerie zu den Banken, die Preisentwicklung, die Mehrwertsteuer, den Euro und die Währungsproblematik.

Eine Pilot-Broschüre

In den vergangenen Monaten war der Euro der grösste Brocken in ihrer Tätigkeit. Im Sommer 1997 begann sie mit dem Sammeln von Informationen. Dabei erhielt sie die Chance, sich in Frankfurt am Main beim Hotelverband Deutschland IHA (International Hotel Association) zu informieren. Diese Organisation hatte sehr früh damit begonnen, sich mit der europäischen Einheitswährung und mit deren Auswirkungen auf die Hotellerie zu beschäftigen. «Nachdem ich mich dort eingeklinkt hatte, konnte ich die gewonnenen Erkenntnisse für die schweizerischen Verhältnisse adaptieren», erklärt Brigitte Zaugg.

Resultat dieser Recherchen war die Publikation «Der Euro und die Schweizer Hotellerie – ein Zwischenbericht», in der Schweiz wohl die erste zum Thema Euro erschienene Branchen-Broschüre. Sie wurde Anfang März dieses Jahres an die SHV-Hotels verteilt. Darüber hinaus wurde sie den Medien und diversen touristischen Organisationen zugestellt.

Zauberwort Lobbying

Eine wichtige Aufgabe war 1994 die Vorbereitung der SHV-Mitglieder auf die Einführung der Mehrwertsteuer. Brigitte Zaugg erarbeitete das Thema für die Branche, verfasste zwei Broschüren und führte – unterstützt von Helfern – schweizweit 80 Kurse durch. Seit die neue Steuer eingeführt ist, hat sie in Zusammenarbeit mit der Steuerverwaltung zahlreiche Detailprobleme für die Hotellerie gelöst. Inzwischen ist sie beim SHV die personifizierte Auskunftstelle für alle Mehrwertsteuerfragen.

Das Zauberwort in ihrem Pflichtenheft heisst «Lobbying.» Dabei geht es darum, in politischen und wirtschaftlichen Gremien Einfluss zu nehmen, wann immer günstige Bedingungen für die Hotellerie erwirkt werden sollen. Diese Taktik wurde zum Beispiel erfolgreich eingesetzt, als es einen Mehrwertsteuer-Sondersatz zu erhalten galt. Ein Sieg, den Brigitte Zaugg jedoch nicht im Alleingang, sondern nur mit der aktiven Unterstützung engagierter Hoteliers aus verschiedenen Regionen erkämpfen konnte – mit Vertretern, die ihrerseits die Parlamentarier überzeugten.

«Wenn wir die Hoteliers mit Informationen beliefern, so hoffen wir, dass sie diese an die ihnen bekannten Politiker weitergeben», betont die Abteilungsleiterin. Direkte Kontakte pflegt sie persönlich ausser mit der Mehrwertsteuerbehörde permanent mit Schweiz Tourismus, dem Schweizer Tourismus-Verband, der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit (SGH) und der Abteilung Tourismus des Bundesamtes für Wirtschaft und Arbeit.

Ein heisser Draht

Auskünfte erteilen ist ihr tägliches Brot. Studenten von Hotelfachschulen und Touristikschulen beschaffen sich bei ihr Angaben aus dem Grundwissen. Studenten und Studentinnen von Universitäten schätzen sie als Expertin und decken sich bei ihr für ihre Lizenziat- oder Doktorarbeiten mit Material ein. Medienvertreter informieren sich über die jeweils aktuellen Themen: Zurzeit interessieren sie sich für den Euro und das Rating-Problem in Zusammenhang mit der Hotellerie. Touristiker beschaffen sich

Le tourisme vit de la communication

Brigitte Zaugg-Messerli, 31 ans, dirige le service Tourisme de la Société suisse des hôteliers.

Brigitte Zaugg est également chef du service de coordination des groupes Erfa. Son principal mandat: s'occuper des questions primordiales pour l'hôtellerie suisse d'un point de vue économique et touristique.

Elle a ainsi accompli un gros travail avant l'introduction de la TVA. Elle a publié deux brochures et a organisé 80 cours dans toute la Suisse. Depuis, elle a réglé de nombreux problèmes de jeunesse avec l'administration fiscale. Elle est maintenant la personne de référence pour toutes les questions sur le sujet à la SSH.

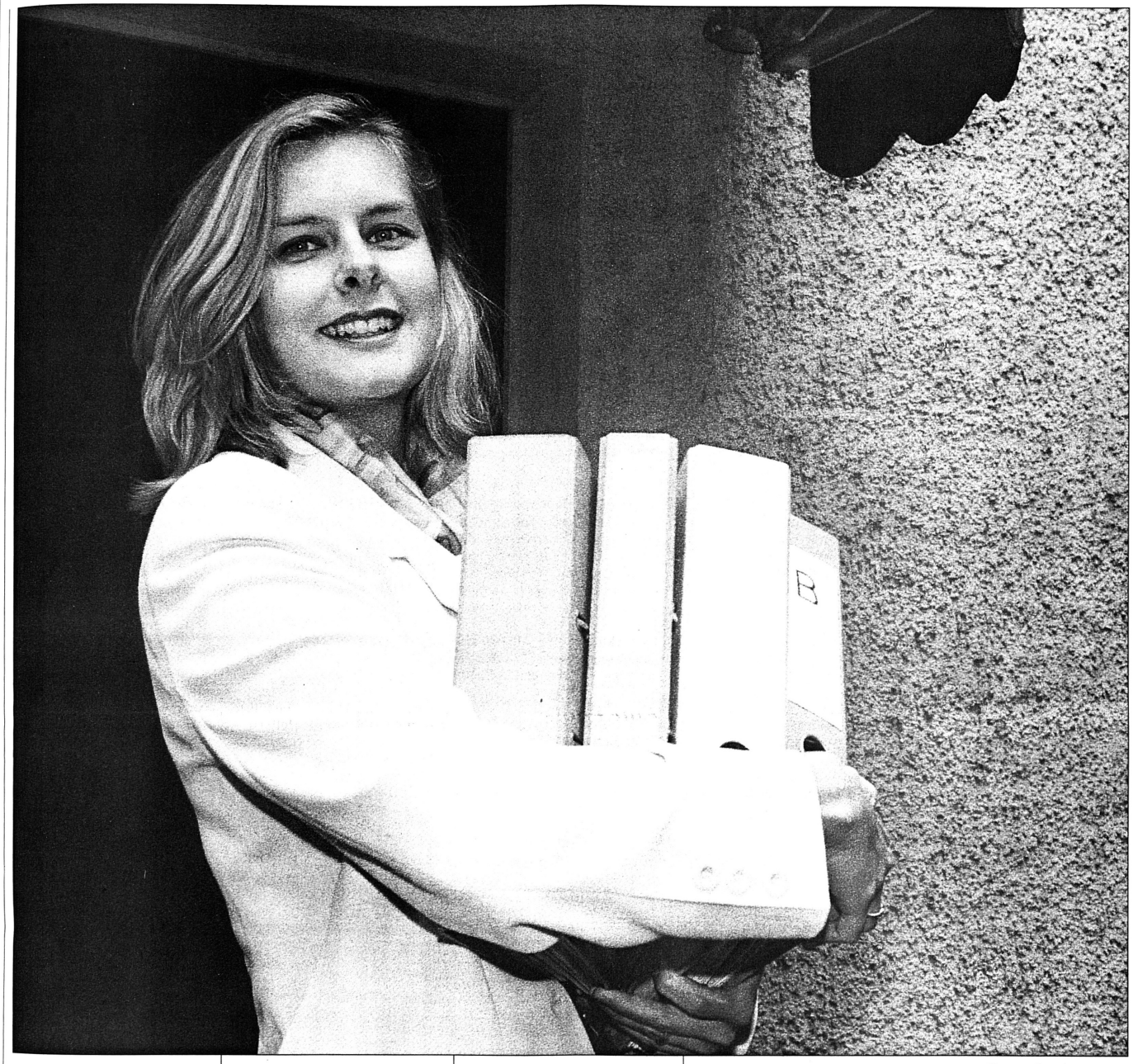
Aujourd'hui, c'est plutôt l'euro qui l'occupe. Elle a déjà publié une brochure «L'euro et l'hôtellerie suisse – un rapport intermédiaire», première du genre en Suisse. Elle y évoque les conséquences de l'euro sur la branche. Ce thème sera par ailleurs abordé le 25 septembre à Montreux dans le cadre du 3e Forum sur l'hôtellerie et le tourisme.

Mais le travail de Mme Zaugg ne s'arrête pas là. Elle donne des informations aux étudiants des hautes écoles hôtelières ou de tourisme ainsi que ceux des universités qui souhaitent effectuer un travail de licence ou de doctorat dans le domaine. Elle renseigne les joumalistes, organise des cours ou prépare des documents de presse.

Pour mener à bien ses tâches, Brigitte Zaugg passe du temps à soigner ses relations dans les cercles politiques et économiques. Un travail qui lui a permis de remporter un succès avec la TVA qui prévoit une exception pour l'hôtellerie. Cela en collaboration avec des hôteliers de tout le pays, tient-elle à préciser.

Marie-Noëlle Hofmann

voll im Griff



Aktenstudium ist angesagt: Brigitte Zaugg hat «alle Hände voll» zu tun.
Foto: Roland Koella

spezielle Kennzahlen und Statistiken. Hoteliers haben Fragen zum gesamten Spektrum. Umgekehrt ist Brigitte Zaugg im Auftrag des SHV Bittstellerin bei den Behörden.

Ein hochaktuelles Projekt ist zurzeit das Hotel-Panel: Erstmals in der Geschichte der Schweizer Hotellerie führt das Bundesamt für Statistik aufgrund eines repräsentativen Sampels bei 500 Schweizer Hotelbetrieben aller Kategorien eine Befragung durch. Diese Erhebung soll anschliessend jedes Jahr bei den gleichen Betrieben wiederholt werden. «Damit entsteht für die Hotelbranche ein wirksames Instrument für die Interessenvertretung in der Politik», weiss Brigitte Zaugg und fügt bei: «Den Vorwurf, dass wir nicht mit verlässlichen Daten dienen können, wird uns in Zukunft niemand mehr machen können.» Sie hofft natürlich sehr, dass die ausgewählten Hoteliers den Fragebogen auch wirklich ausfüllen und fristgemäss retournieren werden.

Schliesslich darf Brigitte Zaugg auch Kurse organisieren und erteilen, Referate halten und wichtige Fact-sheets verfassen. Während in den beiden letzten Jahren Mehrwertsteuer-Kurse im Vordergrund standen, stehen jetzt Euro-Referate sowie ein Vortrag über das Lobbying auf der Aktivitätenliste. «Das Thema Euro wird am 25. September in Montreux im 3. Forum der Hotellerie und des Tourismus gipfeln», weist sie auf einen wichtigen Anlass hin.

Wer ist Brigitte Zaugg?

Die Leiterin der Abteilung Tourismus ist seit dem 1. Dezember 1991 beim Schweizer Hotelier-Verein tätig. Sie ist zugleich Abteilungsleiterin Koordination Erfa-Gruppen und Mitglied der Geschäftsleitung SHV. «Als ich Leiterin der Erfa-Gruppen wurde, war das für manche Mitglieder vielleicht etwas ungewohnt. Doch inzwischen hat es sich gut eingespielt – man hat sich daran gewöhnt, dass dieser Bereich unter weiblicher Betreuung ist», erklärt sie lächelnd.

Die heute 31jährige Brigitte Zaugg hat an der Universität Bern Wirtschaftswissenschaften mit dem Schwerpunkt Tourismus studiert und mit dem Lizenziat rer. pol. abgeschlossen. In den Jahren 1992 bis 1994 besuchte sie Blockkurse am Unternehmerseminar des Schweizer Hotelier-Vereins und schloss als diplomierte Hotelière VDH/SHV ab.

Seit Mai 1997 ist sie verheiratet. Ihre Hobbies sind Reisen, Sport und Lesen: Sie ist an einem breiten Spektrum in drei Sprachen interessiert, das von der Trivialliteratur über die Belletristik bis zur Fachliteratur reicht.

Hedwig Schaffer

Keine Angst vor dem Euro

Die Einheitwährung kommt – und macht Anpassungen nötig. Die Fakten.

Rund 80 Prozent der ausländischen Gäste in der Schweiz kommen aus den künftigen Euro-Ländern. Die europäische Einheitswährung wird in absehbarer Zeit mehr und mehr zum täglichen Tourismusgeld werden. Der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) listete in einer Broschüre die wesentlichen Anpassungen auf, um ohne Schwierigkeiten die Vorteile des Euro zu nutzen.

Fremdwährungen sind für die Hoteliers nichts Neues. Schon heute lassen sie sich ihre Leistungen vielerorts in den gängigen Fremdwährungen bezahlen. Mit der Einführung des Euro ändert sich ab Januar 1999 folgendes:

Preisklarheit

Ausländische Gäste werden bald in Euro denken und erwarten auch in der Schweiz umgerechnete Preise. Das verstärkt den Preisdruck, zeigt aber auch, dass die Schweiz nicht nur ein Hochpreisland ist.

Umrechnen

Preislisten und Offerten werden rasch und zunehmend in Euro zu erstellen sein, ebenso Rechnungen für ausländische Gäste. Die Wechselkurse zum Euro werden im Mai 1998 festgelegt. Ab 1999 wird der Euro am Devisenmarkt gehandelt und täglich schwanken.

Kalkulation

Der Lockpreis «99 Franken» wird zum Euro-Betrag von (zum Beispiel) 61,87 Euro. Ein Marketingargument entfällt damit. Unterschiedlich kalkulierte Preise in Franken beziehungsweise Euro verleiten aber preisbewusste Gäste zum Bezahlen in der günstigeren Währung.

Kursrisiko

Jeder Hotelier muss entscheiden, ob er das Kursrisiko ausschliessen (und nur Franken annehmen) oder selber tragen will (und jede Rechnung auf Euro ausstellt). Eventuell sind Mischformen möglich.

Zahlungsfristen

Die künftig wohl übliche Rechnungstellung in Euro verlangt nach klaren Zahlungfristen, sonst wird das Risiko von Kursverlusten zu gross.

Anpassungen notwendig

Diese fünf Anforderungen verlangen nach Anpassungen in fünf Bereichen:

EDV: Alle Rechnungen sollten möglichst bald zumindest den Endbetrag in Euro umgerechnet enthalten. Die Mehrwertsteuer muss aber immer in Franken ausgewiesen werden.

Kassen-/Front-Office-Systeme: Probleme bei der Umrechnung sind zu lösen. Zudem gilt es für die Euro-Bargeldphase ab 2002 zusätzlichen Platz in den Kassen ab 2002 sicherzustellen.

Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter: Umrechnen will gelernt sein, und auch andere Eurofragen verlangen nach Schulung und Information. Ausländische Arbeitskräfte wünschen ihre Lohnzahlungen möglicherweise in Euro.

Rechnungswesen: Ab 1. Januar 1999 benötigen Sie ein Euro-Konto bei ihrer Bank.

Einkauf: Der einfachere Preisvergleich in Euro dürfte einen günstigeren Einkauf ermöglichen. Zudem erlaubt der Einkauf im Ausland den Abbau der Eurokonten ohne grosses Kursrisiko. ***Brigitte Zaugg***

Vertiefte Informationen und die nötigen Checklisten finden sich im Heft «Der Euro und die Schweizer Hotellerie – ein Zwischenbericht». Es kann beim Schweizer Hotelier-Verein, Tourismus und Recht, Postfach, 3001 Bern, Telefon 031 370 41 11, Fax 031 370 44 44, bestellt werden.

Fil Rouge

Mehrwertsteuer-Exportsatz: Im Rahmen der Bemühungen zur definitiven Verankerung des Mehrwertsteuer-Exportsatzes für die Hotellerie, unterstützt der SHV den Vorschlag von Ständerat Maissen, der auf die Streichung der 5jährigen Befristung des Sondersatzes bereits im Rahmen der Behandlung des MwSt-Gesetzes durch den Ständerat abzielt. Es hängt vom Ausgang der Beratungen in der Kommission Wirtschaft und Abgaben des Ständerates ab, ob der Antrag auch im Plenum zur Abstimmung kommen wird. Stehen die Äusserungen von Nationalrat Strahm vielleicht sogar in Zusammenhang mit dem Vorstoss Maissen? Übrigens: Der SHV hat die Vorwürfe Strahms («Die Hotellerie hat den Sondersatz in die eigene Tasche gesteckt») in einem Schreiben an sämtliche Parlamentarierinnen und Parlamentarier und an alle wichtigen Bundesstellen widerlegt: Allein die Erhebungen des Bundesamtes für Statistik zeigen, dass sich die Wettbewerbsfähigkeit der Hotellerie in den letzten Jahren um mehr als 3 Prozent verbessert hat. Dies einerseits durch Preissenkungen, andererseits durch Kostenfaktoren, die nicht überwälzt wurden (allgemeine Teuerung).

Hoteljob auf Internet: Die Kommission Hoteljob gab grünes Licht für die Realisierung des Internet-Auftrittes von Hoteljob Personalberatung. Alle Vermittlungsverfahren sollen zudem künftig durch eine besondere Software unterstützt werden. Das Internet-Angebot von Hoteljob Personalberatung wird Mitte Jahr abrufbar sein. Und die Einführung der neuen Software ist Ende 1998 abgeschlossen.

Last Minute

Anm. der Redaktion

Die Foto-Pause auf der Dachterrasse des Verbandshauptsitzes Cité Monbijou ist nur kurz. Die Vorbereitungen für die zweite Ausgabe laufen bereits auf Hochtouren. Sie erscheint am 11. Juni 1998. ***Fotos: Roland Koella***

Das Redaktions-Team hat's geschafft. Die erste Ausgabe der SHV-Zeitung ist fertig. Informationen aus erster Hand für die Mitglieder des SHV. Süffig aufgemacht und grosszügig illustriert. Mitgewirkt haben (von links): Isabella Dürrenmatt (PR/Medien), Anita Lüthi (Interne Dienste), Fritz Sterchi (Weiterbildung), Stefan Senn (PR/Medien, Chefredaktion), Rolf Lüthi (PR/Medien) und Susanne Rüfenacht (Beratung). Auf dem Bild fehlt Fürsprecher Christian Hodler, stellvertretender Direktor SHV. Die Equipe ist so zusammengestellt, dass der interne Informationsfluss zwischen den SHV-Dienstleistungsbereichen und der Redaktion der Verbandszeitung stets gewährleistet ist – im Interesse der Leserschaft.

Beratung SHV bittet zum Eiertütschen

Bereits zum zweiten Mal organisierte die Beratung SHV einen Oster-Apéro für Kunden und Partner. Der Anlass scheint sich zum heimlichen Branchenrenner zu entwickeln:

Über 100 Gäste fanden am Mittwoch vor Ostern den Weg in die Pery-Bar in Bern. Beim traditionellen «Eiertütschen» frei nach dem Motto «Wie Du mir, so ich Dir», liess sich sichtbar locker über Gott und die Welt debattieren. Für ein paar kurze Augenblicke war das Daily-business für Bankfachleuchte, Touristiker, Bauspezialisten, Projektmanager und Hoteliers Nebensache. Smalltalk war angesagt, über SCB-Flop und SDM-Top, über Wintersaison-up und Fusionsdown, über Expo.01 und den neuen Bundesrat.

Expo.01 – das Thema macht offensichtlich Spass: Lisa Feiler, Stefan Maissen, Edith Rohwedder, und Petra Wisler, Aarproject, Bern (von links).

«Eiertütschen für 1200 Patienten im Inselspital Bern?»: Verena Vögeli und Andreas Junker, Technik und Betriebsplanung Beratung SHV und Bernhard Tanner, Leiter Verpflegung Inselspital Bern, diskutieren über entsprechende Möglichkeiten (von links).

Wie kann der österreichische Tourismus den Rückstand auf die Schweiz aufholen? Es diskutieren Beat Krippendorf, Schweizer Berater für Österreich, Christian Vultier, SDM, Beatrice Imboden, Hotel Bären und Bristol Bern und Hannes Imboden, Berner Oberland Tourismus (von links).