Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 19

Heft

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

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

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

Download PDF: 21.06.2025

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

Nr./no 19
7. Mai / 7 mai 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 335 Stellenangeboten

hotel+ tourismus revue

Heute mit marktplatz

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

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

TOURISMUS

Sisi ist hoch im Kurs 2
Der 100. Todestag der Kaiserin Sisi wird in Österreich gezielt touristisch vermarktet. Mit über 30 durch Österreich Werbung koordinierten Events werden Kulturtouristen ins Land gelockt.

Sie setzen auf den Euro 4
Wird ab 1999 der Euro eingeführt, wollen die meisten der von der *htr* befragten Touristiker und Banker auf die neue Währung setzen. Für Incoming-Angebote scheint der Euro ein Muss.

HOTELLERIE

Erfolgspotentiale 9
Die Kennzahlen der Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG, Interlaken, zeigen Unterschiede und Erfolgspotentiale auf: Das «Victoria-Jungfrau» erhält dabei Vorbildfunktion fürs «Palace Luzern».

Golfer und Business 12
Was haben Golf, Business, Incentive und der EIBTM von nächster Woche in Genf gemeinsam? Antworten hält die Hotelkette Hyatt in ihrer Studie über Golfer-Typologien und Businessverhalten bereit.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Grosses Aufatmen 13
Der Aufwärtstrend in der Gastronomie hält an – zumindest für das laufende Quartal. Dies gab Gastrosuisse anlässlich der Pressekonferenz vom vergangenen Mittwoch in Bern bekannt.

Lust auf Regionales 16
Nicht immer, aber immer öfter soll bei Gästen und Gastronomen künftig Regionales auf der Speisekarte gefragt sein. Das zeigt eine Umfrage der Hotel- und Touristikfachschule Chur.

HOTEL·TOURISME

L'accueil en discussion 20
Un séminaire consacré à la qualité de l'accueil a été organisé dans le cadre du Salon international du livre à Genève. Il en est ressorti que l'accueil, c'est aussi être à l'écoute des hôtes.

Taxe pour le tourisme 23
La nouvelle loi valaisanne sur le tourisme prévoit la perception d'une taxe pour la promotion des stations. Pour l'instant, seules quelques stations ont adopté cette nouveauté.

Delegiertenversammlung des Schweizer Hoteliervereins

Kann es hier zu einem Ja-Wort kommen?

Durchs Kirchenportal geschubst, in den Gang gedrängt und vor den Altar gezerrt: Sollen der hochgeschossene dünne Jüngling und die stattliche gutbetuchte Braut zur Ehe schreiten? Ob es angesichts dieses ungleichen Paares zu einem Ja-Wort kommen kann, ist zweifelhaft. Denn: eine freiwillige Partnerschaft ist besser als eine erzwungene unglückliche Ehe. Der 12. Mai wird's zeigen: Am Dienstag werden die Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) in Engelberg über eine eventuelle Fusion von SHV und Gastrosuisse entscheiden. *(Karikatur: Cecilia Bozzoli)* **Seiten 7 und 19**

Label de qualité

Romands satisfaits des cours proposés

Le premier cours de formation des spécialistes romands de la qualité, prévu par le programme de «Label de qualité pour le tourisme suisse», vient d'avoir lieu à Morges. Quarante-trois participants, hôteliers, collaborateurs d'offices du tourisme, représentants d'écoles privées et de compagnies de transport, ont été satisfaits de l'enseignement qui leur a été prodigué. Cela, au point même de surprendre les organisateurs qui, pour cette première en Suisse romande, attendaient une vingtaine de participants seulement. Ces spécialistes auront maintenant pour tâche de transmettre l'acquis dans leurs entreprises. **Page 21**

Qualitätsgütesiegel

Erste Betriebe erhalten Zertifikat

An der Mitgliederversammlung von Schweiz Tourismus in Zürich werden die ersten 16 Betriebe mit dem Qualitätsgütesiegel der Stufe 1 ausgezeichnet. Der Schweizer Tourismus-Verband, der als Prüfstelle agiert, beurteilt die eingereichten Unterlagen anhand einer Selbsteinschätzung. Das Gütesiegel beantragt haben Organisationen aus den verschiedensten touristischen Bereichen. Die ersten Erfahrungen sind gut ausgefallen, sowohl bei der Prüfstelle als auch bei den Kursanbietern und Betrieben, die das Qualitätsgütesiegel einführen. **Seite 3**

Expo.01

5 Prozent Kommission auf Hotelzimmer

In einem gut durchdachten Vertriebs- und Kommissionierungs-Konzept eröffnet die Expo.01, dass auf Hotelzimmer innerhalb der Expo-Region, die im Zusammenhang mit der Ausstellung gebucht werden, 5% Kommission erhoben wird. Das Geld geht in die Promotion der 3-Seen-Region. Auch der Swiss Travel Mart 1999 in Neuchâtel wird so unterstützt.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Auch wenn sich mancher über die noch unklaren Inhalte der Expo an sich ereifert, erhalten doch die professionellen Inhalte rund um die Tickets, deren Vertrieb und Kombination mit Hotelzimmern oder weiteren Packages langsam Konturen. So zahlen alle Hotels innerhalb der engeren Expo-Zone 5% Kommission an die Expo.01, wenn die Übernachtung irgendwie mit dem Weiterverkauf von Expo-Tickets zu tun hat. Die Kommission fällt unabhängig davon an, ob die Reservation über Switzerland Destination Management (SDM) oder über Direktbuchung ins Haus kommt, wie Expo.01-Finanzdirektor *Rudolf Burkhalter*, exklusiv gegenüber der *hotel + tourismus revue (htr)* betont.

Die Durchsetzung dieser Kommissionierung erfolgt über zwei Mechanismen: Eine Preisdifferenzierung bei den Expo-Eintrittstickets und ein ausschliesslicher Ticketvertrieb über die Switzerland Destination Management SDM (siehe *htr* Nr. 18/98). Nur über SDM können Tickets bestellt werden. Wenn der Hotelier also seine Packages schnüren will, indem er sonstige Angebote mit seinem Logement und der Expo kombiniert, muss er die Eintritte über SDM beziehen. Das gilt auch für alle anderen, ob Leistungsträger oder TOs. Und zweitens: Über SDM erhalten Veranstalter diese Tickets um 20 Franken günstiger als am Eingangstor. Deshalb macht es für sie wenig Sinn, die Tickets am Expo-Gate zu kaufen: In diesem Fall zahlen ihre Kunden nämlich für den Eintritt 20 Fr. mehr.

Skitag als Preis-Benchmark

Zu den heute gerüchteweise gehandelten Preisgrössen – 65 Fr. am Gate und 45 Fr. über die SDM – will Burkhalter nicht Stellung beziehen: Das strategische Komitee der Expo werde diesen Preis letztlich festlegen. Zur Idee der Preispolitik jedoch zieht er den oberen Plafond: «Ein Eintritt in die Expo darf eine durchschnittliche Familie inklusive Anfahrt nicht mehr kosten als ein Tag Skifahren mit Tageskarte». *APK*

Am Gate teurer

Damit dürfte klar sein, dass Veranstalter und Hoteliers ihre Tickets über SDM beziehen. Diese Logik des günstigeren Bezugs, so Branchenleute, gelte zumindest bis zum Package-Preis von 400 Fr. Dort werde eine Art «Motivations-Breakeven» für den Hotelier erreicht, denn bei 400 Fr. erreicht der «potentielle Verlust» (opportunity cost) der zusätzlich bezahlten 20 Fr. am Gate genau die Höhe von 5%, die er der Expo abliefern muss… Wahrscheinlich ist für diesen Fall, dass die Expo einfachheitshalber ihre 5% als festen Betrag erheben wird. Auch bei der Anreise wird die 20 Fr.-Schranke ins Feld geführt: Es stehe jedem zu, zur Expo anzureisen, wie er möchte. Nur «wild parkieren» sollte er nicht, denn dann kostet ihn jedes Ticket 20 Fr. mehr. **Seiten 11 und 19**

Miele
Wäscherei-Leasing
3.75 %
Das Leasing für anspruchsvolle Rechner. Verlangen Sie noch heute Ihre individuelle Offerte.
Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

Rosenthal
für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:
Sternegg
Sternegg AG
Silberwarenfabrik
8201 Schaffhausen
Tel. 052 625 12 91
Fax 052 624 80 94

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

REBAG DATA AG...
Industriering 36
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-710 11 47
internet www.rebag.ch
Hotel-Informatik Beratung Organisation

Hotelsoftware
keys
Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

Historienvermarktung

Sisi blüht als touristisches Objekt nochmals auf

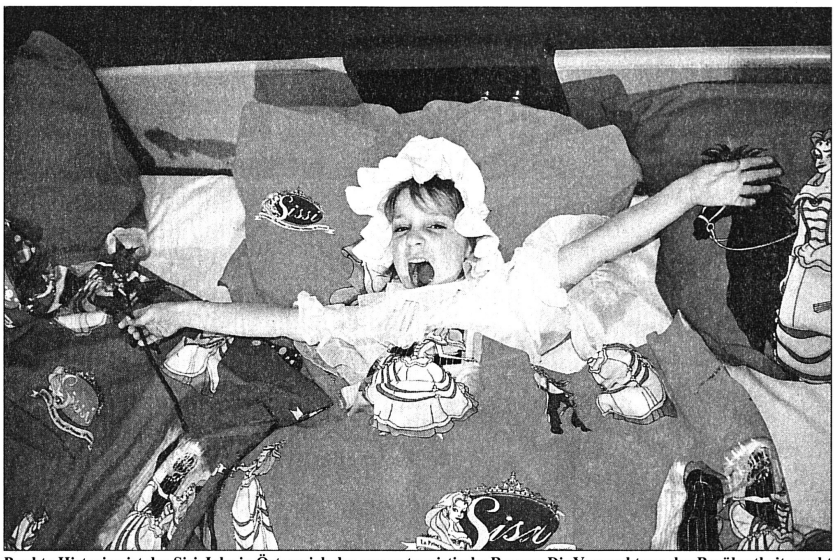
In Österreich werden die Historien sowie Persönlichkeiten oder Künstler zusammen mit ihren Wirkungsstätten aktiv und koordiniert touristisch vermarktet. Dieses Jahr lockt die vor 100 Jahren ermordete Kaiserin Sisi mit über 30 Events Touristen ins Land.

FELIX MAURHOFER

Nicht ohne Stolz präsentiert *Michaela Hochleitner* vom Kulturmanagement der Österreich Werbung (ÖW) den extra fürs 1998 lancierten Sisi-Taler. Dieser Taler ist bezeichnend für die Art und Weise, wie Österreich seine Historien im touristischen Sinn zu vermarkten versteht. Zur richtigen Zeit am richtigen Ort warten dieses Jahr diverse Anlässe, Packages und Arrangements auf Touristen, welche an Sisi interessiert sind. Innerhalb der ÖW sind Michaela Hochleitner und ein Kulturhistoriker damit beschäftigt, die entsprechenden Produkte marktgerecht vorzubereiten und zu koordinieren. Nebst all den historischen Stätten wie Schloss Schönbrunn oder die Kaiservilla in Bad Ischl versucht ÖW jedes Jahr ein personifiziertes Jubiläum zu lancieren. «Wie wichtig die Personifizierung in der Geschichte sind, zeigten die Schwierigkeiten bei der Vermarktung von 1000 Jahre Österreich 1996», erklärt Hochleitner. Damals konnten keine Persönlichkeiten im Sinne des Jubiläums vorgeschoben werden. Touristisch gesehen habe das 1000-Jahr-Jubiläum nicht die erwarteten Logiernächte ausgelöst.

Nur Berühmtheiten

Das Kulturmanagement der ÖW konzentriert sich deshalb in erster Linie auf weltberühmte Personen. Dieses Jahr ist die vor 100 Jahren in Genf ermordete Kaiserin Elisabeth, vor allem bekannt unter dem Namen Sisi, dran. Bereits der Bekanntheitsgrad der Kaiserin zusammen mit ihren Wirkungsstätten generiert Touristen für Österreich. Auch bei den Marketingschwerpunkten für 1998 tauchen die Historien als Kernkompetenzen Österreichs auf. Nebst Familien, Wintersportlern und Wanderurlauber gehören die Kulturgäste zu den wichtigsten Zielgruppen.



Punkto Historien ist das Sisi-Jahr in Österreich der grosse touristische Renner. Die Vermarktung der Berühmtheit macht selbst vor Bettanzügen nicht Halt. *Foto: zvg*

Wichtiges Segment

Trotzdem überlässt ÖW nichts dem Zufall. «Rund einen Drittel unserer Gäste sind Kulturtouristen, was die Bedeutung der Historien unterstreicht», sagt Michaela Hochleitner. Damit aber im Jubiläumsjahr die Gäste einen kompletten Überblick von allen Sisi-Events haben, sind umfangreiche Vorbereitungsarbeiten nötig. Deshalb wurden bereits ein Jahr vor dem Jubiläum alle möglichen Veranstalter, welche zu Sisi einen Event lancieren, kontaktiert. Die wichtigsten Events werden dann über diverse Kanäle kommuniziert. Hier setzten ÖW zusammen mit den Tourismusregionen einerseits auf die traditionellen Broschüren und andererseits aufs Internet. Beispielsweise hat Baden bei Wien, wo sich die Kaiserin oft aufhielt, einen eigenen Faltprospekt herausgegeben, welcher von der Wanderung auf Sisis Spuren bis zu Filmvorführungen aus der k.-u.-k-Zeit gegen 25 Anlässe beinhaltet. Imposant ist die Sisi-Vermarktung in der Hauptstadt Wien: 12 Hotels bieten Pakete vom Sisi-Diner bis zu Ausflügen an die Sisi-Schauplätze rund um Wien. Selbst der Verein «Wien für Kinder» kommt mit kindergerechten Angeboten zum Elisabeth-Jahr 1998. Vor allem mit Anfragen aus Deutschland würden sie täglich überschüttet, sagt eine Mitarbeiterin von Wien Tourismus. Wien allein rechnet mit einer Steigerung der Logiernächte um 3% oder 210 000 Übernachtungen allein aus den Sisi-Events.

Viel läuft übers Internet

Wichtiges Kommunikationsmittel ist gemäss *Michael Höferer*, Generaldirektor der ÖW, das Internet. Unter http://austria-tourism.at/ finden Internet-User Auskünfte über Sisi-Schauplätze, aktuelle Veranstaltungen sowie Informationen über ihr Leben. Dass potentielle Österreich-Gäste die Homepage von ÖW als Informationsquelle nutzen, zeigen die bis zu 35 000 Zugriffe pro Tag. Für das Kulturmanagement ist der Auftritt im Internet auch deshalb von Vorteil, weil Änderungen sowie neue Produkte sofort weiterverbreitet werden können.
Viele Anfragen treffen auch bei der Österreich Werbung in Zürich ein. *Dagmar Waeber* vom Marketing stuft das Sisi-Jahr als grosses Thema ein. Indizien dafür seien einerseits die 17 Schweizer Busunternehmen, die Sisi-Rundreisen anbieten und andererseits die grosse Präsenz in der Schweizer Presse.

Wegen der Burgen kommen 4 Millionen

Für die Vermarktung von Historien kümmert sich aber nicht nur das Kulturmanagement der Österreich Werbung, es sind auch andere Institutionen aktiv. So etwa der Verein «Via Imperialis», welcher sich mit der Vermarktung der Burgen und Schlösser beschäftigt. Mit 29 Burgen und Schlössern tritt dieser Verein auf den internationalen Tourismusmärkten auf. Er ist im Sommer 1997 gegründet worden und hat sich die Vermarktung des österreichischen Kulturgutes auf die Fahne geschrieben. *Nicole Prutsch* vom Koordinationsbüro der Via Imperialis bezeichnet das Kulturerbe als wichtiges Stammkapital für den Österreichtourismus. «Allein die 29 Burgen und Schlösser verzeichneten 1996 rund 4 Mio. Besucherinnen und Besucher, das bei steigender Tendenz» so Prutsch. Grundlage dieses Erfolgs ist die von Via Imperialis herausgegebene Broschüre, welche 29 Burgen und Schlösser darstellt und alle nötigen Informationen dazu kommuniziert. Der Verein will laut Prutsch in Zukunft einen Schritt weitergehen und in Form von Bausteinen Packages anbieten. *FM*

150 Jahre Bundesstaat

Ausländer interessieren sich wenig für Geschichte

Zum geschichtlichen Ereignis 150 Jahre Bundesstaat sind von diversen Organisationen Packages und Führungen ins Leben gerufen worden. Interesse daran haben vorwiegend Schweizer, ausländische Gäste finden nur schwer den Zugang.

FELIX MAURHOFER

In der Berner Junkerngasse taucht – wie aus dem Jahr 1846 – die Witwe Hess auf und lamentiert lautstark für die Abschaffung der Geschlechtsbeistandsschaft. Mit ihrem Auftritt bringt sie Würze in die von Femmes Tour initiierten und StattLand organisierten Stadtrundgängen «Frauenlos» zum Thema «Was taten die Frauen, als Männer Staaten bildeten». Dieser Rundgang ist Teil des gesamtschweizerischen Projekts Femmes Tour und umfasst historische Rundgänge in neun Schweizer Städten. Wie *Yvonne Brütsch* von Femmes Tour erklärt, sollen diese Rundgänge im Jubeljahr 1998 einem breiten Publikum aufzeigen, wie die Rolle der Frau während der Gründung des Bundesstaates ausgesehen hat. Diese Rundgänge mit Beteiligung von Schauspielern könnten auch für ausländische Touristen interessant sein. Gemäss *Simon Junker*, Vorstandsmitglied von StattLand in Bern, hat aber die Erfahrung gezeigt, dass vorwiegend Schweizer auf diesen historischen Rundgänge anzutreffen sind. Seit 1990 organisiert StattLand solche Rundgänge mit historischem und kulturellem Hintergrund. 1997 fanden in der Stadt Bern 140 Rundgänge mit insgesamt 2300 Teilnehmern statt. Laut Junker waren davon rund 50% Stadtberner und der Rest Schweizer – ausländische Touristen haben nur vereinzelt teilgenommen. Auch im Jubeljahr wird der Ausländeranteil an diesen Führungen kaum grösser ausfallen, das im Gegensatz zu den rein touristischen Stadtführungen.

Bei den historischen Rundgängen in Bern von Femmes Tour taucht die Witwe Hess wie aus dem Nichts auf. *Foto: Felix Maurhofer*

Kommunikation nach innen

Das mag zu einem grossen Teil an der Kommunikation liegen, denn die StattLand-Rundgänge werden einerseits über Mailings oder das Office von Bern Tourismus bekanntgemacht. Allerdings habe Femmes Tour auch Kontakte zu deutschen Frauenbewegungs-Organisationen, sagte Yvonne Brütsch. Femmes Tour veranstaltet zum Thema Bundesstaat in neun Städten solche Rundgänge. Bis anhin seien diese gut ausgebucht, sagt *Barbara Rettenmund* von der Koordination Femmes Tour.
In und um Bern wird das Thema Bundesstaat da und dort aufgegriffen. Bern Tourismus bietet Interessierten eine Führung zum Thema Bundesleben an. Diese Führung zeige der Wandel Berns zur Bundesstadt auf und sei vor allem auf Jugendliche ausgerichtet, erklärte *Brigitta Stutzmann*, Pressedienst Bern Tourismus. Stutzmann glaubt, dass diese Führung bei Schweizer Touristen auf Anklang stösst.
Geführte Busfahrten zum Thema «Untergang des alten Bern und der 13ortigen Eidgenossenschaft 1798» hat GAST Reisen seit zwei Monaten im Programm. Auf dieser Fahrt können Interessierte die wichtigsten Schauplätze aus dieser Zeit besuchen und werden dort von geschichtskundigen Führern über die Ereignisse informiert. Gemäss GAST ist aber bisher die Nachfrage nicht gross und die rund elf bei Verkehrsbüros ausgeschriebenen Fahrten sind noch längst nicht ausgebucht. Die historischen Fahrten werden vorwiegend von Schweizern gebucht, Ausländer sind dabei kaum anzutreffen.

Keine Packages

Primär fürs Schweizer Publikum sind die zwei Hauptevents zur Geschichte der Helvetik in Nidwalden ausgelegt. Es sind dies das Freilichttheater in Stans zum Sonderbundskrieg und die Ausstellung des Malers Johann Melchior Würsch. *Rolf Scheuber* ist für die Koordination dieser Anlässe zuständig und rechnet nicht mit ausländischen Touristen. Allerdings werde die Zusammenarbeit mit diversen Busunternehmen sowie der Stanserhorn-Bahn angestrebt. Packages mit einem mehrtägigen Aufenthalt im Kanton Nidwalden und einem Theaterbesuch seien nicht vorgesehen, so Scheuber.

Internet nur spärlich

Im Gegensatz zur Internet-Seite zum Sisi-Jahr (siehe Text oben) steht die Schweiz mit ihrer Jubeljahr-Homepage, welche auch von der ST-Seite aus abgerufen werden kann, eher dürftig da. Die offiziellen Events zu 150 Jahre Bundesstaat können eingesehen werden, doch tauchen dort unter den Veranstaltungen und dem Button «Andere» nur die Produkte von Femmes Tour auf. Dafür sind unzählige Daten zu Veranstaltungen zu finden. Wie oft diese Seite aufgerufen wird, konnte nicht in Erfahrung gebracht werden.

SWISSORAMA

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 einzelnen Verwaltungsmandate niederlegen. Über die Details des Sanierungsprojektes soll noch vor dem Sommer informiert werden. *GER*

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

Qualitätsgütesiegel

Die ersten Betriebe werden zertifiziert

16 touristische Betriebe werden am 14. Mai an der Mitgliederversammlung von Schweiz Tourismus mit dem Qualitätsgütesiegel Stufe 1 ausgezeichnet. Zwei von total 18 Bewerbern musste die Prüfstelle, der Schweizer Tourismusverband, auf später vertrösten: sie müssen ihre Unterlagen überarbeiten. Die ersten Erfahrungen sind durchwegs positiv.

CHRISTINE KÜNZLER

Die 18 Qualitäts-Coachs haben schnell gehandelt: Im Februar fanden die ersten Ausbildungskurse statt – in knapp drei Monaten standen ihre Aktionspläne. Mit zwei Monaten Einführungszeit muss man mindestens rechnen, sagen die Konzept-Verantwortlichen. Das Qualitätsgütesiegel für den Schweizer Tourismus der Stufe 1 hat zum Ziel, das Qualitätsvirus in die Betriebe zu tragen und die Mitarbeiter zu sensibilisieren. Die Qualitäts-Coachs begleiten und fördern diesen Prozess.

«Wir sammeln erste Erfahrungen und sind in der Beurteilung zurzeit noch etwas grosszügig», erklärt *Bruno Lüthi* vom Schweizer Tourismus-Verband (STV). Er amtet als Projektleiter und beurteilt mit seiner Mitarbeiterin *Geraldine Zuber*, verantwortlich für die Prüfstelle beim STV, die Selbsteinschätzungen der Bewerber. Grössere Probleme hätten sich bei der Überprüfung der eingereichten Anträge bis jetzt nicht gestellt. «Die Unterlagen sind generell gut ausgefüllt», sagt Lüthi. Am meisten Schwierigkeiten bereite den Bewerbern offensichtlich das Qualitätsprofil ihres Betriebs, das es zu erstellen gilt. «Bei der Eigeneinschätzung gibt es recht grosse Unterschiede: Grössere Betriebe haben mehr Mittel und setzen sich demzufolge andere Ziele als kleinere», erklärt er. Touristische Betriebe jeder Art haben sich um das Qualitätsgütesiegel der Stufe 1 beworben, so Lüthi.

Qualitätsdiskussion bei Bern Tourismus: Martin Tritten (Mitte links) und Hans-Peter Ernst (Mitte rechts) erarbeiten mit der «Arbeitsgruppe Q» das Qualitätsgütesiegel der Stufe 1. *Foto: Daniel Fuchs*

Motivierte Bewerber

Bis jetzt lasse sich die ganze Sache gut an. «Wir spüren auch, dass diejenigen, die den Antrag stellen, auch wirklich motiviert sind.» Die Instrumente zur Erlangung des Gütesiegels, die im Ausbildungskurs für Qualitäts-Coachs angeboten werden, sind praxisnah und die Servicekette hilfreich: Das sind nicht nur Rückmeldungen, die Lüthi erhalten habe, sondern auch eigene Erfahrungen. Denn der STV ist ebenfalls auf dem Weg zum Gütesiegel der Stufe 1. Zwar sei die Einführung sehr zeitintensiv, aber auch sehr hilfreich. «Die Servicekette beispielsweise brachte uns auf grundlegende Sachen wie Kompetenzverteilung und Stellvertreterregelung». Für den STV haben die beiden Qualitätsverantwortlichen Zuber und Lüthi mit ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern gleich fünf – für jeden Bereich eine – Serviceketten erstellt. «Je mehr Leute in den Prozess integriert sind, desto höher ist die Motivation», stellt Lüthi fest. Von ähnlich guten Erfahrungen berichten auch Qualitäts-Coachs von anderen Betrieben (siehe auch Kästen).

«Hervorragendes Echo»

Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern (FIF) und Mitentwickler dieses Qualitätskonzepts, spricht von «hervorragenden Echos. Bis Ende April sind bereits 400 Qualitäts-Coachs ausgebildet.» 200 weitere Personen haben sich für die Ausbildung angemeldet. Nach jedem Kurs wird eine Umfrage zur Kursqualität durchgeführt. Am besten weg kommt der im Kurs abgegebene Leitfaden: Er wird mit 1,45 benotet (die 1 bedeutet sehr gut, die 5 sehr schlecht). Die Empfehlung des Seminars wird mit 1,49 bewertet, der Nutzen für die Praxis mit 1,56. Die Kurse werden in allen 12 touristischen Regionen durchgeführt. Bis Mitte Jahr sind das FIF und die Frey Akademie für die Durchführung und Schulung verantwortlich. Dann übernehmen Gastrosuisse und der Schweizer Hotelier-Verein die Ausbildung. Bis zur Jahrtausendwende sollen rund 2000 touristische Betriebe zum Qualitätsgütesiegel geführt werden.

Die Zertifizierung findet am 14. Mai zwischen 14.30 und 15 Uhr nach der ST-Mitgliederversammlung im Kongresshaus Zürich statt. Danach öffnet ST die Türen zu ihren neuen Büros.

Erfahrungsbericht: Hotel Kapplerhof

Markus Conzelmann, Hotelier und Qualitäts-Coach aus Ebnat-Kappel, hat im Februar den ersten Ausbildungskurs besucht. Kurz danach bildete er vier seiner Assistenten in vier Sitzungen anhand der Kursunterlagen aus und gründete so ein Qualitätsteam. «Wir erarbeiteten dann als erstes die Serviceketten für jedes Gästesegment», erklärt der Hotelier. Jedes Teammitglied habe seine Servicekette mit seinen eignen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern besprochen. «Da entstanden heftige Diskussionen», erzählt Conzelmann. «Wir mussten uns darauf einigen, was gut und was schlecht ist. Und schon bald einmal stellten wir fest, dass die angestrebten Qualitätsstandards eigentlich eine Selbstverständlichkeit wären, die zur Gastfreundschaft gehört.» Conzelmann habe dann die Serviceketten abgesegnet und mit dem Team die Qualitätsstandards festgelegt. Bis im Juni soll der Aktionsplan stehen, dann will er seine Unterlagen beim Schweizer-Tourismus-Verband einreichen. Am Anfang hätten einige seiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter Mühe bekundet, weil sie glaubten, die Qualitätsmassnahmen seien zu teuer oder sie hätten interne Kontrollmassnahmen zur Folge. «Ich musste sie erst davon überzeugen, dass es weder um Geld noch um Kontrollen geht, sondern um eigene Leistungen.» Ein weiterer Konfliktbereich war die gegenseitige Schuldzuweisung. «Offenbar ist es leichter, die Unstimmigkeiten im anderen Departement auszumachen.» Die Wogen haben sich geglättet: «Jetzt machen alle motiviert mit.» *CK*

Erfahrungsbericht: «Bierfalken», St. Gallen

Walter Tobler führt das Restaurant «Bierfalken» in St. Gallen mit vier Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern. Am 14. Mai wird er an der Mitgliederversammlung von Schweiz Tourismus in Zürich das Qualitätsgütesiegel für seinen Betrieb in Empfang nehmen dürfen. Die Erarbeitung der Unterlagen für das Qualitätsgütesiegel dienten ihm zugleich zur Information zwei neuer Mitarbeiter. Er habe – weil sein Betrieb klein sei – zuerst alles im Alleingang gemacht. «Ich arbeitete die Servicekette aus und suchte nach kritischen Ereignissen.» In einem zweiten, vertieften Schritt habe er mit seinem Team den Aktionsplan ausgearbeitet. Anhand von wöchentlichen Mottos, die er an einem Anschlagbrett befestigt, will er seinen Mitarbeitern das Qualitätsvirus nahe bringen. «Gemeinsam geht es besser» sei beispielsweise ein Leitsatz, der die Mitarbeiter zur Teamarbeit motivieren soll. Für dieses Jahr habe er sich zum Ziel gesetzt, zufriedene Gäste zu haben, die Teamarbeit in seinem Betreib zu fördern und konstruktiv mit Reklamationen umzugehen. Zudem möchte er den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern Gelegenheit bieten, ihr Fachwissen über Bier zu vertiefen und sich mit Gästeerwartungen und dem Erscheinungsbild seines Restaurants auseinandersetzen. «Für mich ist das Qualitätsgütesiegel eine gute Sache. Ich habe im Kurs gelernt, ein Thema zu verfolgen und auf den Punkt zu bringen.» Auch seine Mitarbeiter scheinen Spass am Qualitätsvirus zu haben: «Sie sind motiviert und machen gut mit.» *CK*

Erfahrungsbericht: Stanserhorn-Bahnen

Jürg Balsiger, Direktor der Stanserhorn-Bahnen, hat als erstes die Technischen Leiter der drei Unternehmen der Stanserhorn-Bahn AG (Stanserhorn-Bahn, Luftseilbahn Dallenwil-Wirzweli, Sommerbobbahn und Skilift AG Wirzweli) während eines halben Tages ausführlich über das Qualitätsgütesiegel informiert. «Alle waren motiviert und notierten sich gleich Veränderungsmöglichkeiten.» Mit jedem Betriebsleiter einzeln definierte er anschliessend die Servicekette, die kritischen Ereignisse, das Reklamationsmanagement und die Massnahmen. «Gewisse Massnahmen haben wir bereits realisiert: Zum Beispiel haben wir einen Meckerkasten angebracht und bezahlen den Mitarbeitern einen – obligatorischen – Englischkurs während der Arbeitszeit.» Um alle Verbesserungsvorschläge umzusetzen, habe Balsiger die Aufgaben verteilt und festgehalten, wer für was zuständig ist. In einer dritten Phase dann instruierte er das Personal. Während zwei Tagen lernten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, was Qualität heisst: nicht nur bezüglich Qualitätsgütesiegel direkt, sondern auch im Bereich erste Hilfe und technische Instruktionen. «Etwa ein Viertel aller Mitarbeiter machen ausserordentlich motiviert mit, gleichviel lassen sich vom Qualitätsvirus nicht anstecken und der Rest zeigt sich interessiert», zieht Balsiger Bilanz. «Das Vorgehen, wie wir es im Qualitäts-Coach-Kurs gelernt haben, ist sehr praxisnah. Ich war jedoch froh, mich immer anhand des Leitfadens orientieren zu können.» *CK*

Erfahrungsbericht: Bern Tourismus

Hans-Peter Ernst, Vizedirektor von Bern Tourismus und *Martin Tritten*, Geschäftsführer Verkehrsverband Berner Mittelland, haben für beide Organisationen erst einmal einen Ablaufplan erstellt. Der zweite Schritt war die halbtägige Information des ganzen Teams, mit dem Ziel, das Qualitätsvirus einzupflanzen. «Jede Mitarbeiterin und jeder Mitarbeiter haben individuell eine Servicekette, kritische Ereignisse und Massnahmen erarbeitet», erklärt Ernst. Alle in den Prozess so miteinzubeziehen, habe sich als positiv erwiesen: «Die Mitarbeiter sind motiviert.» Als nächstes haben die beiden Qualitäts-Coachs die «Arbeitsgruppe Q» gegründet mit Mitarbeitern aus jeder Abteilung – jedoch ohne hierarchische Stufen. Vielleicht werde die jetzt 8köpfige Gruppe auch noch etwas verkleinert. Sie setzt sich mit dem Reklamationswesen auseinander und erarbeitet das Qualitätsprofil, das dann dem Plenum vorgestellt wird. Ob das direkt oder über die Arbeitsgruppenmitglieder geschehen soll, ist noch nicht geklärt. «Zuerst war ich etwas skeptisch – doch es ist uns offenbar gelungen, die Qualitäts-Idee zu vermitteln», sagt Ernst. Im Sommer wollen Bern Tourismus und der Verkehrsverband Berner Mittelland die Unterlagen einreichen. Die Qualitäts-Coach-Ausbildung beurteilt Ernst als gut, «doch müssen die Informationen stark gefiltert werden, die man den Mitarbeitern weitergibt.» Zudem habe es ihm geholfen, den Kurs zweimal – einmal in konzentrierter Form – absolviert zu haben. *CK*

Schweizer Tourismus-Verband

Der Bereich Beratung bleibt

Die Zukunft des Schweizer Tourismus-Verbands (STV) steht fest: Die Bereiche Beratung und Angebotsgestaltung werden als Profitcenters geführt, und er wird als Dachorganisation der Schweizer Tourismuswirtschaft sowie als politischer Interessenvertreter gestärkt. Der Vorstand stimmte dem Modell 2000 zu.

Nach dem Modell 2000 soll die bisherige Struktur des STV bestehen bleiben. Laut einhelligem Beschluss des Ausschusses und Vorstands soll sich der Verband auf die drei Ziele konzentrieren: «Festigung des STV als Dachorganisation der Schweizer Tourismuswirtschaft, Koordination und Stärkung der politischen Interessenvertretung sowie Ausbau von Beratung und Angebotsgestaltung zu Profitcenters.» Die internen Abläufe werden nach strengen Qualitätskriterien optimiert, und der STV will regelmässige Meetings mit den Direktoren der grossen Mitgliederorganisationen wie Schweiz Tourismus, Gastrosuisse und Schweizer Hotelier-Verein durchführen. Zudem sollen im Verbandsausschuss die touristischen Organisationen breiter abgestützt sein, und das Netz der kantonalen Interessengemeinschaften Tourismus wird ausgebaut. Zudem plant der STV, mit den bestehenden Spitzenverbänden Schweizer Gewerbeverband und Arbeitgeber-Verband (Vorort) pragmatisch zusammenzuarbeiten. Der Ertrag im Bereich Beratung und Angebotsgestaltung wird verbessert und die Mitgliederwerbung verstärkt.

Keine reine Polit-Organisation

Ausschlaggebend für die Neuausrichtung des STV waren Diskussionen mit grösseren Mitgliederorganisationen. Diese beantragten – nicht zuletzt wegen der prekären Finanzlage – einen «schlanken STV», der sich ausschliesslich auf die politische Interessensvertretung konzentrieren und den Bereich Beratung und Angebot aufgeben soll. Doch dieses Modell haben der Ausschuss und Vorstand verworfen. Bei einer solchen Polit-Organisation nach dem Muster des «Bundesverbands der Deutschen Tourismuswirtschaft» wäre der STV-Mitgliederbestand von heute 700 auf etwa 20 reduziert worden. Das deutsche Modell, so heisst es in der Schlussfolgerung des STV, wird den gewachsenen Strukturen der Schweiz nicht gerecht. Das Lobbying könnte durch die 20 Mitglieder kaum finanziert werden. Aus der Sicht einer Dienstleistung für den Schweizer Tourismus sei der Verzicht auf Beratung und Angbeotsgestaltung nicht zu verantworten. Einerseits müsse der STV gemäss Arbeitsteilung mit ST bei der Gestaltung neuer touristischer Produkte Einfluss nehmen. Andererseits sei die unternehmerische Seite dieses Bereichs nicht zu vernachlässigen, denn STV-Direktor *Gottfried F. Künzi* hat den Auftrag, bei rückläufigen Mitgliederbeiträgen die finanzielle Lage der Organisation mit allen Mitteln zu stabilisieren. Zudem bestehe für sehr viele nationale Aufgaben keine andere Trägerschaft als der STV. *CK*

REKLAME

SULCUS®
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

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

Bustourismus

Interesse wächst

An der Busdestination Schweiz wächst das Interesse in Italien, Frankreich und Deutschland. 1997 war ein Jahr mit «spürbaren Aufwärtstendenzen.»

Die wachsende Ausgabefreudigkeit der Konsumenten lässt die Busunternehmer grosszügiger einkaufen. Selbst am Busworkshop in Italien war ein grosses Interesse am Produkt Schweiz auszumachen. Als «zufriedenstellendes Jahr mit spürbarer Aufwärtstendenz» beurteilt Swiss Partner Geschäftsführer *Toni Semadeni* das Jahr 1997.

Die Erfahrung zeigt, dass die alljährliche Präsenz am RDA Köln nicht genügt, und dass viele Busunternehmer nur über die Messen in ihren Herkunftsländern kontaktiert werden können. Deshalb waren Swiss Partner 1997 bei einem Workshop anlässlich der Generalversammlung des Landesverbandes bayrischer Omnibusunternehmen präsent. Dieses Jahr präsentierten sie sich an der Generalversammlung der Hessischen Omnibusunternehmer. In Zukunft will Swiss Partner Mitglieder diese Verbände vermehrt durch Studienreisen auf das Busprodukt Schweiz aufmerksam machen. Wichtiges Marketinginstrument von Swiss Partner neben der Messepräsenz sind gezielte Mailings in einzelnen Märkten. Ein gutes Feedback können sich jene Busunternehmer erhoffen, die konkrete immer wieder neue auf die Märkte zugeschnittene Produkte anbieten.

Einige Austritte

Vor einem Jahr baute Semadeni den direkten Verkaufskanal «Swip»-Service auf. Dafür wurden drei Mehrtagesreisen «See-Erlebnis Schweiz», «Wallis entdecken» und «Tessin entdecken» kreiert. Als Reaktion auf die eigenen Incomingaktivitäten von Swiss Partner sind drei der vier Incoming Reisebüros – Anker Travel, Aronda Tours und Katag – aus der Marketingorganisation ausgetreten. Nur das OSST Incoming bleibt Swiss Partner treu. Ebenfalls ausgetreten sind Basel Tourismus, der Freiburger Tourismusverband, die Verkehrsverein Villars, die Mine d'asphalte, Travers und die Stanserhorn-Bahn. Die Generalversammlung wählte als Nachfolger von *André Lugon Moulin*, Grand St. Bernard Express, *Urs Geiger*, Hotel Viralago, zum neuen Präsidenten. *SR*

Neue Mitglieder: Beckenried-Klewenalp-Bahn AG, Bellinzona Turismo, Holiday Inn Express Luzern, Rothenburg; Hotel Allegro AG/Kongress und Kursaal Bern AG, Bern; Hotel Beaulac, Neuchâtel; Hôtel des Haudères, Haudères; Motel des Bains, Yverdon-les-Bains; Sporthotel La Cruna, Sedrun. Damit zählen die Swiss Partner wieder 89 Mitglieder.

Umfrage bei den Touristikern

Die Preise jetzt in Euro angeben

Jetzt ist es an der Zeit, die Preise in Euro zu kommunizieren, sagen fast alle Fachleute, die die hotel + tourismus revue befragt hat. Zumindest für jene, die mit ausländischen Tour Operators Geschäfte abschliessen. Die mit dem Euro geschaffene Transparenz könne sich positiv auf den Schweizer Tourismus auswirken.

CHRISTINE KÜNZLER

Noch bestehen Unsicherheiten bezüglich Stabilität des Euro. *Foto: Keystone*

Brigitte Zaugg vom Schweizer Hotelier-Verein erachtet es als wichtig, im professionellen Umgang mit ausländischen Tour Operators die Preise ab sofort in Euro zu kommunizieren. Anders im individuellen Verkehr: «In Deutschland und Frankreich bestehen Ressentiments. Gerade im individuellen Verkehr sollte man dort noch zuwarten», rät die Fachfrau. Sie regt an, vorerst auf der Rechnung beide Währungen anzugeben. Der neue Hotelführer auf CD-Rom zeigt die Preise sowohl in Schweizer Franken als auch in Euro, ausgegangen von einem Kurs von 1.63. Im Internet wird der Preis gemäss Tageskurs in den gängigen Währungen abrufbar sein. «Im neuen gedruckten Hotelführer erklären wir den Umgang mit dem Euro und publizieren eine Umrechnungstabelle.»

Auch der St. Moritzer Tourismusdirektor *Hans-Peter Danuser* vertritt die Meinung, die Preise jetzt schon in Euro anzugeben. «Es geht auch darum, dass wir uns mit dem Euro auseinandersetzen und uns daran gewöhnen.» Wenn es nach Danuser geht, stehen in den neuen St. Moritzer Prospekten für nächsten Winter die Preise in beiden Währungen. Den Vergleich mit ausländischen Konkurrenzangeboten scheut er nicht. Einerseits seien solche Angebote kaum vergleichbar, andererseits profitiere St. Moritz: «Denn unser Preisimage ist höher als unsere wirklichen Preise.»

Nicht abseits stehen

So argumentiert auch *Hansruedi Müller*, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Uni Bern: «Die Transparenz bringt mehr als sie uns kostet. Vor allem den Städten, die wesentlich günstiger sind als ihr Hochpreisimage.» Er rät, die ab nächstem Jahr gültigen Preise in Euro anzugeben. Auch dann, wenn der genaue Wechselkurs noch nicht bekannt sei. Es käme seiner Ansicht nach einem Signal gleich: «Wir demonstrieren, dass die Schweiz nicht abseits steht.» Dieser Schritt ermögliche uns zudem, erste Erfahrungen zu sammeln.

Gemäss *Thomas Bieger*, Professor am Institut für Tourismus und Verkehrswirtschaft an der Universität St. Gallen, hängt der Entscheid, auf Euro umzustellen, vom Angebotskonzept ab: Beispielsweise bleibe ein Hochklasshotel mit individualisiertem Angebot besser bei der Schweizer Währung, hingegen tue ein Mittelklasshotel gut daran, auf Euro zu wechseln. Für Incoming-Packages sei der Preis in Euro ein Muss. «Je auswechselbarer ein Angebot ist, umso transparenter müssen die Preise sein.» Damit der Hotelier oder Touristiker nicht das ganze Wechselkursrisiko selbst tragen müsse, könnten sie mit ihren Lieferanten Verträge in Euro abschliessen, rät er.

«Noch zuwarten»

Für *Miriam Uhlmann*, Eurospezialistin bei Schweiz Tourismus, ist es eine Dienstleitung am Gast, die touristischen Angebote so schnell als möglich in Eurowährung anzugeben. Die erhöhte Preistransparenz könne für die Schweiz einen Wettbewerbsvorteil darstellen, da subjektive Teuer-Einschätzungen in Zukunft wegfallen werden. ST werde auch alle Angebote über SDM in Euro verkaufen.

Anders als die anderen Befragten urteilt *Peter Michel*, Direktor von Schweiz Tourismus in Frankfurt. «Solange der Wechselkurs noch nicht festgelegt ist, würde ich keine Euro-Preise kommunizieren.» Noch könne viel passieren, da sich die Finanzexperten uneinig sind, ob der Euro stark oder schwach wird. Obwohl in Deutschland der Euro Tagesthema sei, hätten sich dort erst wenige Firmen gründlich mit der neuen Währung auseinandergesetzt. *Mitarbeit: FM*

Wirtschaftsexperten: «Kurs vereinbaren»

«Im Gruppengeschäft – jetzt werden die Verträge für 1999 und 2000 abgeschlossen – müssen die Hotelpreise auch in Euro offeriert werden», sagt *Hans Nanzer*, Vizedirektor Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit in Zürich. Eine Prognose über eine mögliche Auf- oder Abwertung des Frankens sei heute nicht möglich. «Vieles spricht für eine enge Anlehnung an den Euro. Trotzdem sollte in den Verträgen der jeweils geltende Frankenkurs vereinbart werden.» Sei dies nicht möglich, sollte die Euro-Garantie nur bis zu einem Interventionspunkt von z.B. Fr 1.70 gelten, hält Nanzer fest. «Im Individualgeschäft ist nach wie vor der Franken die Basis – möglichst mit einem Referenzpreis in der Landeswährung des Gastes oder in Euro.»

«Die Finanzmärkte haben gezeigt, dass die Kurse Franken/europäische Währungen relativ stabil sind, hät *Andreas Neinhaus*, Leiter Ressort Volkswirtschaft, «Finanz und Wirtschaft», fest. Speziell der untere Interventionspunkt – 1 Franken = 0.80 DM – habe gehalten. Insofern können Verträge in Euro abgeschlossen werden. «Ich würde aber das Kursrisiko begrenzen, weil die wirtschaftspolitischen Risiken nach wie vor erheblich sind. Sollte sich im Herbst bei der Beratung der nationalen Budgets zeigen, dass nur geringer Sparwille vorhanden ist, setzt die Flucht in den Franken wieder ein.» *PK*

ANZEIGE

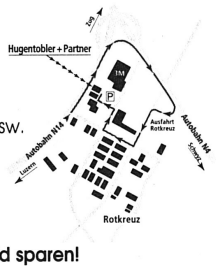
HUGENTOBLER+PARTNER
Kochsysteme HG 2000
6343 Rotkreuz • Industriestrasse 11 • Telefon 041 790 43 64
Generalagentur von FRANKE für Aargau, Zürich Stadt, Innerschweiz

Occasionsverkauf in Rotkreuz

Unglaublich! GN-Schalen ab Fr. 5.– (z.B. 1/9)

Freitag, 15. Mai bis
Dienstag, 19. Mai 98
(inkl. Samstag und Sonntag)
täglich von 9.00 bis 18.00 Uhr

Unser gesamtes Occasioneintausch- und Neu-/Liquidationslager steht für Sie zum Kauf bereit. Franke-Kombidämpfer, Apparate, Tische, Korpusse usw. in riesigen Mengen zu super Preisen!



Noch nie ergänzten Sie Ihre Küche so günstig!

Prioritäten setzen . . . und Geld sparen!

Autobahn N14/N4 – Ausfahrt Rotkreuz

Tourex-Refresher-Seminar

Projekt-Management: Wissen auffrischen

Die Schweizerische Vereinigung diplomierter Tourismus-Experten (Tourex) bietet den Mitgliedern jedes Jahr ein kostenloses, eintägiges Refresher-Seminar. Am diesjährigen Seminar in Disentis referierte Florian Blumer, Dozent an der Academia Engiadina, über das Thema «Projekt-Management in Theorie und Praxis».

CHRISTINE KÜNZLER

Die Tourex-Mitglieder können in den jährlichen Refreshers ihr Wissen vertiefen. Der diesjährige Kurs fand in Disentis statt und machte das Projekt-Management zum Thema. *Foto: Christine Künzler*

Wer ein Projekt auf die Beine stellt, muss mit Konflikten rechnen. Eigentlich wüssten die meisten, dass sich Meinungsverschiedenheiten mit Ich-Botschaften besser beilegen lassen, als mit Du-Anschuldigungen. Sich diese Regel wieder einmal in Erinnerung zu rufen, hilft, das Wissen auch umzusetzen.

Ähnlich hilfreich kann es sein, sich wieder einmal bewusst zu werden, wie unterschiedlich Aussagen wahrgenommen werden können. Nämlich auf vier Ebenen: Auf der Sachebene, der Selbstoffenbarungsebene, der Appellebene und der Beziehungsebene. Ein einfaches Beispiel: Der Mann sagt zu seiner Frau, die am Steuer sitzt: «Die Ampel da vorne steht auf Grün.» Reagiert die Frau auf der Sachebene, sagt sie etwa: «Ich habe es gesehen.» Nimmt sie die Aussage auf der Selbstoffenbarungsebene wahr, schliesst sie, ihr Mann habe es eilig. Als Appell aufgefasst, nimmt die Frau an, sie soll schneller fahren. Auf der Beziehungsebene könnte die Botschaft der Frau den Eindruck vermitteln, ihr Mann sei mit ihrer Fahrweise nicht einverstanden und kritisiere sie.

Arbeit in Gruppen

Diese und andere nützliche Tips für Projektverantwortliche gab der Referent den Tourismus-Experten mit auf den Weg. Anhand eines konkreten Projekts, das Blumer im letzten Jahr selber managte, lösten die Tourex-Mitglieder in Gruppen verschiedene Aufgaben: Für einen Tag waren die Tourexler Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Academia Engiadina und bereiteten die Lancierung eines neuen Namens und die Einweihung des neuen Schulhauses vor. Sie mussten sich – wie in der Realität – mit der Finanzierung, Meinungsverschiedenheiten zwischen Schul- und Projektleitung sowie personellen Konflikten auseinandersetzen und nach entsprechenden Lösungen im Sinne aller Beteiligten suchen.

Marketing Österreich

Vorarlberg mausert sich zur «Modellregion»

Die Tourismusregion Vorarlberg will ab 1. Juli ihr Destination Management umgesetzt haben. Die Region nimmt somit eine Vorreiterrolle ein und setzt 1,5 Mio. Franken für die Umsetzung ein.

FRED FETTNER

«Mit 1. Juli 1998 werden wir die ersten sein, die das Destination Management im Schweizer Sinne in einer grösseren Einheit umgesetzt haben», erklärt der Direktor des Vorarlberg Tourismus, *Sieghard Baier*. Das Land Vorarlberg habe sich an die Schweizer Vorgaben für Marketing im Nahbereich gehalten. Jede Destination erreicht zumindest 600 000 Übernachtungen und eine Million Franken Budget. Vorreiter waren Vorarlberger schon vor über 20 Jahren, als das Ländle touristisch in neun Regionen geteilt wurde. Jetzt galt es, aus neun Regionen sechs Destinationen zu machen. Keine Veränderung gibt es bei den «Musterregionen» Arlberg und Kleinwalsertal. Die bisherigen Regionen Bregenzerwald und Montafon mussten ihre Budgetgrössen etwa verdoppeln, um die Kriterien zu erfüllen. Weil alle Gemeinden bereit waren, die Mittel entsprechend aufzustocken, zog auch die Landesförderung mit.

Wer zu wem?

Bleiben zwei neue Destinationen: Bodensee-Alpenrhein entstand durch den Zusammenschluss von Bodensee-Rheintal und Oberland-Feldkirch. Diese Einheit entspricht auch dem österreichischen Anteil an der internationalen Arbeitsgemeinschaft Bodenseeregion. Zur «Alpenregion Bludenz» wurden Klostertal, Grosswalsertal und Walgau. Entsprechen die neuen Destinationen weitestgehend der Forderung nach einer «in den Augen des Gastes zusammengehörigem Gebiet», zeigt das Brandnertal die Problematik. Noch immer sind die Verantwortlichen des Seitentales unschlüssig, ob sie sich dem Montafon oder Bludenz anschliessen sollen. Immerhin würden beide das Brandnertal aufnehmen.

Die Arbeitsteilung zwischen Land, Destination und Ort ist fix definiert. Marketing im Nahbereich (Österreich und Anrainerstaaten) ist Angelegenheit der Destination, Mittel- und Fernmärkte werden vom Landesverband – in Vorarlberg ohne Kostenbeteiligung – betreut. Die Destination ist in jedem Fall für das Aussenmarketing, den Kontakt zum Land und die regionale Angebotskoordination verantwortlich. Dem Ort verbleiben die Innenaufgaben: Gästebetreuung, Veranstaltungen, Innenmarketing, Tourismusbewusstsein.

1,5 Mio. für Destinationen

«Wir sind das erste Bundesland, das dieses Thema flächendeckend nicht verordnet, sondern von unten nach oben gelöst hat», sagt Baier. Alle Bürgermeister und Regionalplanungsgemeinschaften tragen es mit. Baier: «Mit dem Kopf waren alle begeistert, doch mit dem Herz wurde es nicht akzeptiert». Da habe es sich mehr als hilfreich erwiesen, dass Tourismuslandesrat *Manfred Rein* die Verdoppelung der Landesförderungen für die Umsetzung der neuen Struktur garantiert hat. 1998, 1999 und 2000 wird das Land Vorarlberg nun rund 1,5 Mio. Franken statt bisher 6 Mio. Franken den Destinationen zur Verfügung stellen. Gemeinsam mit einem kleineren einmaligen Zuschuss aus der TOP-Förderung des Bundes für Regionen ist die Grundausstattung beachtlich. Vorarlbergs Aktivität sollte in anderen Teilen Österreichs den Abschied von touristischer Kirchturmpolitik beschleunigen.

Angst vor neuerlicher Strukturdebatte

Zwei Jahre steht *Michael Höferer* an der Spitze der Österreich Werbung. In dieser Zeit wurden Strukturen verändert und Aussenstellen geschlossen. Höferer erreichte sein wichtigstes Ziel: Die Relation zwischen Managementkosten und Marketingbudget (früher 60:40) wurde umgedreht. Wobei zu berücksichtigen ist, dass durch Sonderdotationen von fast 12 Mio. Franken in den Jahren 1996 und 1997 die Optimierung der Marketingmittel erleichtert wurde.

Doch der verantwortliche Wirtschaftsminister *Hannes Farnleitner* strebt eine weitere Reorganisation an. Die Aussenstellen der Österreich Werbung, vor allem jene in weiter entfernten Ländern, sollen der Aussenwirtschaftsorganisation der Wirtschaftskammer (AWO) angegliedert werden. Eine Idee, die nicht neu ist. Die Bundesländer wollen die neuerliche Debatte jedoch nicht aufkommen lassen. Einerseits wird befürchtet, dass auf diese Art der EU-geschädigten Wirtschaftskammer Geldmittel aus dem Tourismus zugeführt werden sollen, andererseits gehe es ums Prinzip. «Als Motto für 1998 will ich das Jahr der touristischen Märkte ausrufen», erklärte der derzeitige Sprecher der Bundesländer, *Karl Seitlinger* (Wien Tourismus). «Nach dem Umbau der Österreich Werbung – mit dem Organisations- und Strategiekonzept – sollten wir 1998 dort punkten, wo die Gäste sind.»

Seitlinger wählte für diese Aussage ein prominentes Umfeld. Den Start der «ÖW-Roadshow» in Wien. Diese Veranstaltung zieht durch die Bundesländer und soll allen Touristikern die Leistungsfähigkeit der neuen Österreich Werbung näherbringen. Weil man schon einmal einen schmucken Österreich Truck ins Rollen bringt, wird dieser später eine Zeltstadt zum Thema Familie durch die Lande fahren. Zu jenen Innovationen der Österreich Werbung, die bis März das Licht der Öffentlichkeit erblicken, zählen weiter originelle TV-Spots und ein neuer ITB-Stand. Nach der Kritik in den letzten Jahren wurde er gänzlich neu konzipiert. *FF*

Zieht der Winter aus dem Land, übernimmt die Tourismusregion Vorarlberg die Vorreiterrolle im Destination Management. *Foto: zvg*

Vorarlberg

Zufriedene Schweizer Gäste

Schweizer Gäste sind in Vorarlberg besonders beliebt. Grund: 78% der Schweizerinnen und Schweizer, die vergangenen Sommer in Vorarlberg Urlaub gemacht haben, wollen Vorarlberg «ganz sicher» weiterempfehlen.

ARNO MILLER

Zum Vergleich: Bei den Deutschen waren es nur 64%. Und während 38% aller Vorarlberg-Urlauber das Preis-Leistungs-Verhältnis bei Getränken und 25% bei Speisen kritisieren, ist bei den Touristen, die mit dem starken Franken ausgestattet sind, keine Rede davon. Rund 6% der Vorarlberger Sommergäste kommen aus der Schweiz oder aus Liechtenstein.

Insgesamt reagieren die Vorarlberg-Urlauber aber immer sensibler auf das Preis-Leistungs-Verhältnis. Das ergab eine gross angelegte repräsentative Gästebefragung während der Sommermonate 1997, deren Ergebnisse jetzt vorliegen. Gegenüber der Vergleichsuntersuchung im Jahr 1994 hat die Unzufriedenheit über die Kosten für den Restaurant- und Lokalbesuch sogar noch deutlich zugenommen. Kaum ein Problem hat Vorarlbergs Tourismus hingegen mit der Preisstruktur bei den Unterkünften. Hier gab es nur von 4 % der Urlauber Kritik.

Schuld ist die Steuerpolitik

Dass die relativ hohen Preise für den Restaurant- oder Barbesuch nicht allein «hausgemacht» sind, bekräftigt *Walter Lingg*, Präsident des Landesverbandes Vorarlberg Tourismus im Hinblick auf die österreichische Steuerpolitik. Selbstbewusstsein sei durchaus angebracht, wenn man die gebotene Qualität berücksichtige: «Wir setzen in Vorarlberg auf regionale Produkte. Ein Bier aus dem Bregenzerwald ist eben teurer als eines von einer Brauunion.» Nichtsdestotrotz gelte es «Spitzen zu brechen» und die Transparenz gegenüber dem Gast zu vergrössern.

Bescheidenere Erwartungen

Die Vorarlberger Detailergebnisse aus der «Gästebefragung Österreich 1997» (GBÖ) belegen, dass Gäste aus Deutschland und den Benelux-Ländern die heikelsten sind. 62% der deutschen Urlauber wollen Vorarlberg ganz sicher weiterempfehlen, bei den Schweizern liegt diese Empfehlungsrate hingegen bei 78%. Für 80% der Sommergäste hat der Urlaub insgesamt ihren Erwartungen entsprochen, 19% waren sogar positiv überrascht. Nur 1 % war mit dem Vorarlberg-Urlaub gar nicht zufrieden. *Brigitte Plemel*, Marketingleiterin bei Vorarlberg Tourismus, räumt dazu ein, dass in wirtschaftlich schwierigeren Zeiten ganz offensichtlich eine Anpassung der Erwartungen nach unten stattgefunden habe.

Kürzerer Aufenthalt

Gegenüber der letzten GBÖ hat sich auch das Budget der Gäste erheblich verändert. Sie geben im Durchschnitt zwar pro Tag und Kopf deutlich mehr aus, unterm Strich bleibt trotzdem weniger liegen. Der Grund ist einfach: Die Urlauber bleiben eine Nacht weniger in Vorarlberg, nämlich zehn statt elf, wie noch vor vier Jahren. In dieses Umfeld passen auch die ersten durch die GBÖ belegten Zahlen über die regional eingeführten «Inclusive-Cards». Gegen eine Pauschale können damit alle Verkehrsmittel, Bergbahnen, Bäder, Museen und andere Einrichtungen ohne weitere Gebühr benützt werden. Fast jeder dritte Sommerurlauber hat 1997 davon Gebrauch gemacht. 90% der «Inclusive-Cards»-Inhaber waren mit diesem Angebot zufrieden, die anderen 10% enttäuscht. Allerdings ging dieses Angebot an einem beträchtlichen Teil der Urlauber vorbei: 37% der Befragten wussten gar nichts davon. Für Brigitte Plemel sind die Ergebnisse insgesamt dennoch ermutigend.

PANORAMA

Vorarlberger Seilbahnen wollen kräftig investieren. 1998 wollen Vorarlbergs Seilbahnen 56 Mio. Franken investieren. Geplant sind neue Lifte und Beschneiungsanlagen sowie die Erhaltung und Verbesserung der bestehenden Anlagen. Die Beschneiung scheint auch im Vorarlberg zu einem wichtigen Faktor zu werden: Nach einer Statistik der Vorarlberger Seilbahnen hatten Skigebiete ohne Schneekanonen in niedrigen Lagen in dieser Saison 41% weniger Gäste zu verzeichnen. Auch in höheren Lagen gab es in Skigebieten ohne Beschneiung ein Minus von 2%. Wer bereits Schneekanonen angeschafft hatte, durfte sich hingegen über ein Plus von 5 bis 10% freuen. Das bekräftigt Vorarlberger Skigebiete, in Beschneiungsanlagen zu investieren. Das auch, um sich Marktvorteile zu sichern. *FM*

*

Vorarlberg Tourismus erwartet Einnahmenplus auch im Sommer. Nach einem Winter mit voraussichtlich 3% Einnahmenplus auf 1,4 Mia. Franken sind Vorarlbergs Tourismusverantwortliche auch für den kommenden Sommer optimistisch. Es wird mit Einnahmensteigerungen gerechnet. Bei halbwegs vernünftigem Wetter sollte ein Halten der Nächtigungen von zirka 3,3 Mio. und eine Steigerung der Einnahmen um rund 3% auf 1,1 Mia. Franken möglich sein, sagte der Präsident des Landesverbandes Vorarlberger Tourismus, *Walter Lingg*. Wandern, Familienferien und Kultur stehen daher ganz oben auf der Angebotsskala zwischen Bodensee und Arlberg. Werbung und Marketing wird jedenfalls vom Landesverband – mit klassischen Werbeträgern wie Magazinen oder Plakaten, Direktmailing oder Messen – ebenso offensiv betrieben wie elektronische Werbung. TV-Spots mit Vorarlberg-Logo via Österreich Werbung im In- und Ausland gehören ebenso dazu wie Internet-Präsenz. Im Januar wurden 421 000, im Februar 300 000 Zugriffe registriert. 20% der Gesamtanfragen an den Landesverband sollen in den beiden Monaten via Internet erfolgt sein. *FM*

SWISSORAMA

Ostschweizer Bauernfamilien steigen ins Tourismusgeschäft ein: Sie bieten im Sommer auf ihren Höfen günstige Übernachtungen auf dem Strohlager an. Zusammen mit dem Tourismusverband Ostschweiz und Gastro St. Gallen haben sie das Projekt «Strohtour» lanciert. In einem Reiseführer werden auf einer Route zwischen Schaffhausen und Chur die Bauernbetriebe vorgestellt, die den Feriengästen eine Übernachtungsmöglichkeit samt reichhaltigem Bauernfrühstück für 18 Franken pro Person (Kinder bis 12 Jahre Fr. 11.–) anbieten. Das Angebot dauert vom 1. Mai bis 31. Oktober. Der Strohtour-Führer weist auch auf Sehenswürdigkeiten und Restaurants entlang der Route hin. Die Reise von Bauernhof zu Bauernhof durch sieben Kantone kann per Velo innert sieben Tagen absolviert werden. *sda*

*

135 Mio. Franken für Rosenhornprojekt. Das Rosenhorngebiet ob Grindelwald soll für die Skitouristen mit einer Metro erschlossen werden. Das Projekt sieht nebst der neuen Bahn den Bau eines Drehrestaurants vor. Diese Vorgaben sind das Resultat einer Machbarkeitsstudie. Als zweite Variante könnte das Rosenhorn mit einer Verlängerung der Firstbahn erreicht werden. *FM*

*

Rekurs gegen Skigebiet Tete de Balme. Das Eidgenössiche Departement des Innern (EDI) hat einen Rekurs von Umweltorganisationen gegen das Skigebiet Tete de Balme in der Unterwalliser Gemeinde Trient akzeptiert. Im vergangenen Sommer hatte das damalige Eidgenössische Verkehrs- und Energiewirtschaftsdepartement (heute Uvek) die Konzession für die Erweiterung des Skigebietes erteilt. Die Konzession erlaubte einen Ausbau des bestehenden Skigebietes Tours auf der französischen Seite des Mont-Blanc-Massives und die entsprechende Verbindung von Walliser Seite her. Die Ausbauarbeiten hatten auf der französischen Seite bereits im Sommer 1996 begonnen. Nachdem Bern grünes Licht gegeben hatte, wollten die Skigebiets-Promotoren das Projekt auch von Schweizer Seite her vervollständigen. Vorgesehen waren eine Drahtseilbahn und ein Sessellift, die im Winter 1998/99 den Betrieb aufnehmen sollten. *FM*

*

Schweizer zieht es in die Ferne. In der Ferienzeit packt die Schweizerinnen und Schweizer das Fernweh. 59% verbringen mindestens ein Mal pro Jahr Ferien im Ausland. Hoch im Kurs sind vor allem Italien, Frankreich sowie Spanien und Portugal. Laut einer Umfrage ergeben sich Unterschiede in bezug auf das Ferienmotiv: Bei den Jungen zwischen 14 und 19 Jahren dominiert mit 78% das «sich amüsieren». 74% der 30 bis 40jährigen wollen ausspannen und sich erholen. Die 70jährigen und älteren suchen noch zu 46% Erholung. *FM*

REKLAME

CHECK IN DATA

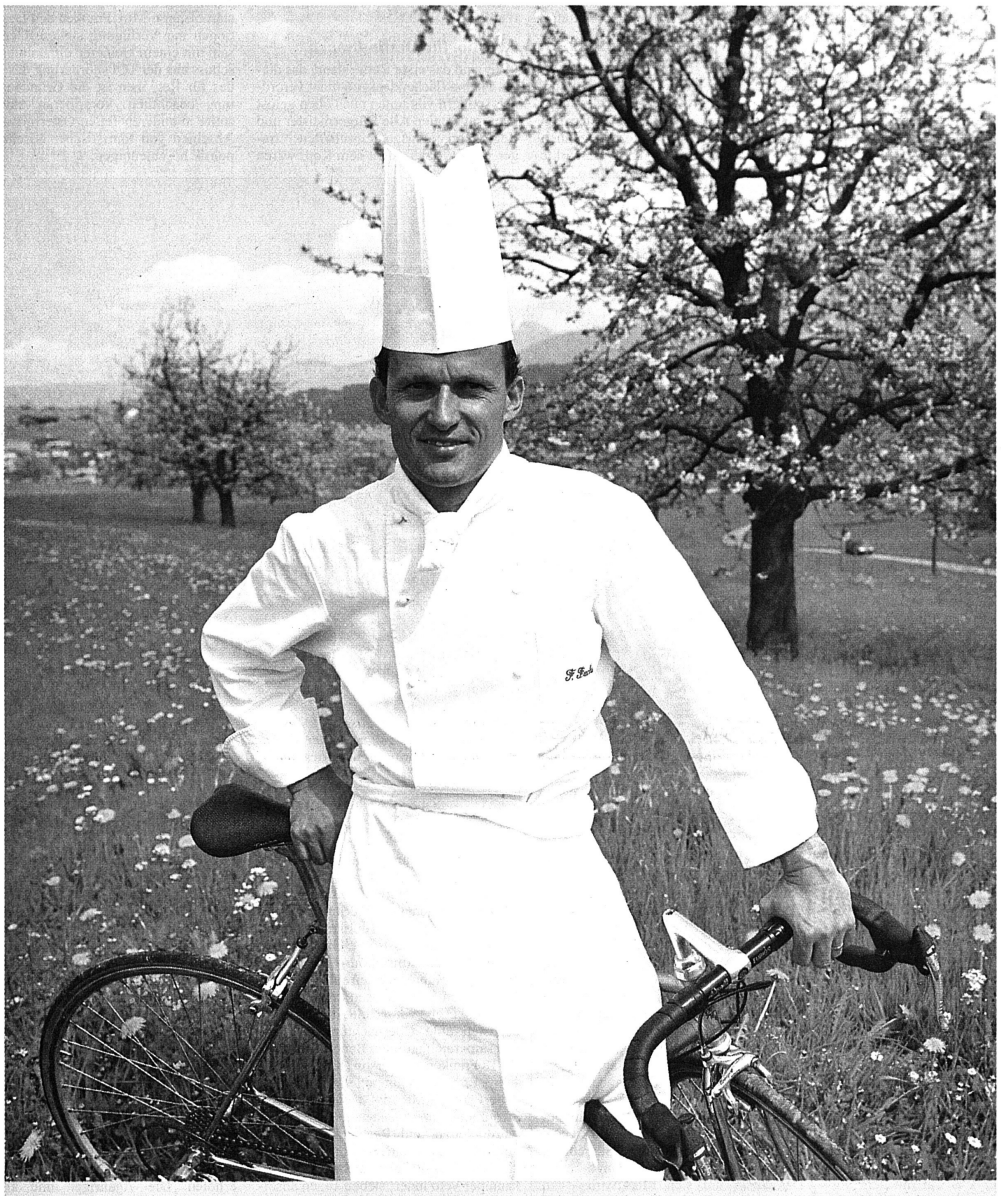
Mit unseren Produkten üben Sie das Lächeln für Ihren Gast.

Darum Fidelio von Check-In Data.

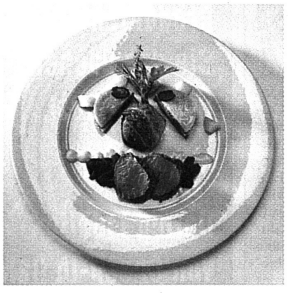
Check-In Data AG
Schlieren (Zürich), Tel 01 733 74 00
Check-In Data SA, Montreux, Tel 021 966 15 55

DER GOLDENE KOCH VON KADI 1998

FABIAN FUCHS KOCHT UM DEN GOLDENEN KOCH VON KADI.



Die Liebe zur Kochkunst und die Bereitschaft zu harter Arbeit verbinden sich bei Fabian Fuchs, 36, zu fruchtbarer Hingabe an täglich neue Meisterwerke. Der gelernte Koch, Konditor-Confiseur und dipl. Gastronomiekoch, der sein Durchhaltevermögen 6 Jahre als Radprofi trainierte, verwöhnt heute die Gäste des Au Premier im Luzerner Bahnhof mit seinen Kreationen.



WETTBEWERBS-MENU

Entenbrüstchen im Wacholderrauch leicht geräuchert, auf Apfel-Randen-Gelee mit Quitten, Feigen und Nüssen

.....

Saiblingfilet mit Bündner Gerstenkruste auf Alpenkräutersauce; Gemüse-Capuns; Allerlei vom Kürbis

.....

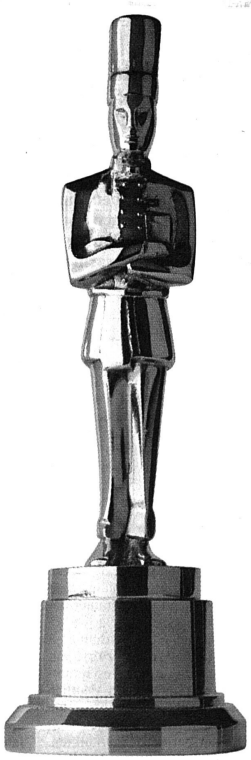
Pochiertes Kalbsfilet auf Kalbsbackenragout; Boal-Jus; Kartoffel-Trüffel-Törtchen; Wirsingköpfli und Schwarzwurzeln

.....

Rumtopf mit hausgemachtem Tonka-Eis; Ananaskrapfen

Als erster der sechs Nominierten kochte Fabian Fuchs seinen Beitrag um die einmalig attraktive Trophäe, die für Schweizer Kochkünstler im KADI-Wettbewerb um höchste Meisterschaft in ihrem Fach zu holen ist. Für den Goldenen Koch von KADI gab er sein Bestes und präsentierte der Jury ein grandioses Viergangmenu, dessen Köstlichkeit die anderen fünf Nominierten demnächst mit ihrem Besten zu übertreffen versuchen.

KADI AG
Kühl- und Tiefkühlprodukte
CH-4901 Langenthal
Telefon 062 916 05 00
Telefax 062 916 06 80
E-Mail: info@kadi.ch



KADI®

SWISS PREMIUM QUALITY

SCHUMACHER & PARTNER

Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins

Fusion: Fenster ohne Aussicht?

Spannung am 12. Mai in Engelberg: An der Delegiertenversammlung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) geht es um ein Ja oder Nein zur Fusion zwischen SHV und Gastrosuisse, um die Neuausrichtung des SHV und um Kampfwahlen in die Verbandsleitung. Vor lauter Verbandspolitik sind Sachthemen in den Hintergrund getreten.

THOMAS VASZARY

Am 12. Mai blickt die Branche gespannt in Richtung Engelberg, wo eine widerstrebende Braut und ein mehr oder weniger bockiger Bräutigam um alles Geld der Welt vor den Altar der Klosterkirche gezerrt werden sollen. Ob es der dritte oder vierte Hochzeit-Versuch ist, weiss niemand so richtig. Und inwiefern Engel- und Heerscharen jubilierend die Kirchenbänke säumen oder diskret und offen den einen oder anderen Fuss in den Mittelgang zu stellen versuchen, bleibt abzuwarten.

Wirft man einen Blick auf die Nachbarländer der Schweiz, so kann der Betrachter die unterschiedlichsten Modelle der Zusammenarbeit zwischen restaurations- und beherbergungslastigen Verbänden erkennen.

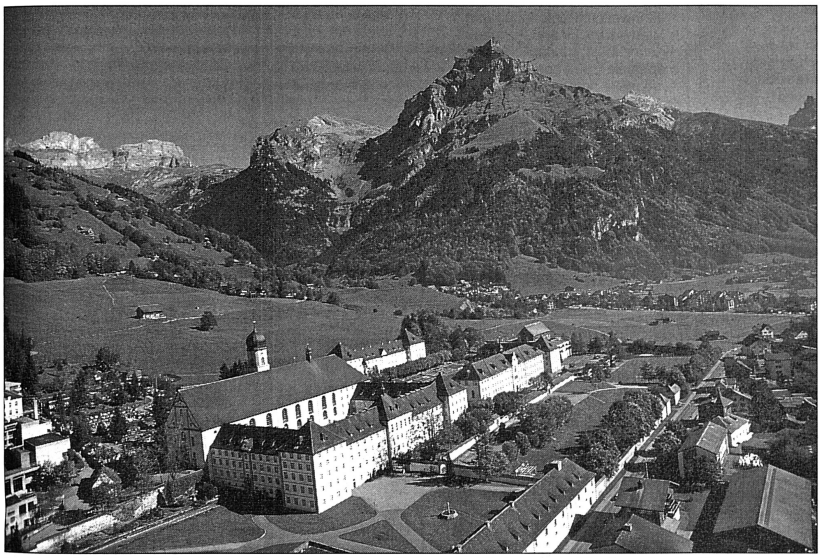
Abspaltung der Hotels?

In Deutschland etwa spalteten sich nach der Mega-Fusion von Gastronomie und Hotellerie zur Dehoga (Deutscher Hotel- und Gaststättenverband) die stärksten Hotels ab und gründeten den IHA Chapter Deutschland (International Hotel Association). Ein Szenario übrigens, dass in den letzten Wochen immer häufiger auch für die Schweiz genannt wurde. Einen besonderen Weg bestreiten die Österreicher: Alle Hotels und Restaurants gehören von Gesetzes wegen obligatorisch zur Wirtschaftskammer, welche vor 150 Jahren als Organisation gegen die Allmacht des Staates und die Willkür der Bürokratie gegründet wurde. Trotz der gesetzlichen Grundlage operiert die Wirtschaftskammer losgelöst vom Staat. Knapp 1000 der führenden 3- bis 5-Stern-Hotels sind seit 40 Jahren zusätzlich im privaten ÖHV (Österreichische Hotelier-Vereinigung) organisiert. In Frankreich gibt es seit längerer Zeit einen Dachverband, der sechs nationale Verbände in förderaler Weise vereint, darunter seit 1994 auch die Hotelketten.

Während die Schweizer Fusions-Befürworter – darunter die Berner Antragssteller unter der Führung von *Franz A. Schmid*, Sekretär der Stadtberner Hoteliers und Wirte – Argumente wie «Kosteneinsparungen, sozialverträglichen Arbeitsplatzabbau und vereinte Kräfte» in die Waagschale werfen, kontert der Schweizer Hotelier-Verein (SHV) mit einer grossangelegten Neuausrichtung «Strategie 98», als «Stimme der Branche» und als Unternehmen mit günstigen Mitgliederbeiträgen. Im Vordergrund des Vereins-«Reengineering» steht ein prozessorientiertes Dienstleistungsunternehmen, dass aufgeteilt ist in die Bereiche Interessensvertretung, Produkte und Angebotslinien für koordiniertes Marketing und Support sowie Dienstleistungen durch alte und neue Allianzen.

Überläufer oder Bereinigung?

Sollte die Neuausrichtung bei den Hoteliers auf fruchtbaren Boden fallen und gleichzeitig eine Fusion verhindern, könnte ein modernisierter und schlagkräftiger SHV für viele der über 20 000 Wirte bei Gastrosuisse ein Grund zum Überlaufen werden. Oder aber es kommt zu einer rigorosen Flurbereinigung zwischen Gastronomie und Hotellerie, besser gesagt zwischen grossen und kleinen Betrieben.



Aussicht auf das Benediktinerkloster Engelberg mit dem Hahnen im Hintergrund: Ob die geplante «Zwangshochzeit» Aussicht auf Erfolg hat? *Foto: zvg*

FORUM

Warum Benedikt seinen Mönchen keinen Fast Food auftischt

Pater Robert Bürcher Rektor der Stiftschule Engelberg

Im 6. Jahrhundert gründete Benedikt auf Monte Cassino ein Kloster, dem er eine Regel gab, die bald einmal für fast alle Klöster des Abendlandes verbindlich wurde. Seit dem 12. Jahrhundert leben in Engelberg Mönche nach dieser Regel.

Von einem Mönchvater erwartet man vor allem Anweisungen über das Fasten. Dass Benedikt sehr ausführlich über das Essen spricht, mag erstaunen, vor allem, wenn man sieht, was er darüber sagt: «Für die tägliche Hauptmahlzeit…genügen nach unserer Meinung…zwei gekochte Speisen, entsprechend den verschiedenen Bedürfnissen. Wer vielleicht von der einen nicht essen kann, sättige sich dann von der andern Speise… Ist aber Obst oder frisches Gemüse vorhanden, so reiche man ein drittes Gericht.» Es waren wohl nicht besondere Kenntnisse über eine gesunde Nahrung und spezielle Zubereitungsarten, die ihn zu solchen Anordnungen führten, sondern eine nüchterne Zurückhaltung, allem Extremen abhold, die ihn spüren liess, dass ein gesundes menschliches Mass seinen Mitbrüdern zuträglicher sei und mehr zum guten Geist in seinem Kloster beitrage als eine übertriebene Askese. Er rät deshalb seinem Nachfolger, dem Abt: «So ordne er alles mit Mass, damit die Starken finden, was sie suchen und die Schwachen nicht abgeschreckt werden.» Als typisches Beispiel dafür mag gelten, was er über das Weintrinken schreibt: «Zwar lesen wir, der Wein sei überhaupt nicht für Mönche; weil sich aber die Mönche in unserer Zeit davon nicht überzeugen lassen, sollten wir uns wenigstens dazu verstehen, dass wir nicht bis zur Sättigung trinken, sondern uns zurückhalten…»

Alles für die Gäste

Für die Bewirtung der Gäste ist Benedikt sogar bereit, verschiedene Vorschriften im Kloster ausser Kraft zu setzen. «Nach dem Empfang», so schreibt er, «führt man die Gäste zum Gebet, dann setzt sich der Obere zu ihnen oder ein anderer in seinem Auftrag. Man liest dem Gast zur Erbauung das göttliche Gesetz vor, dann bewirtet man ihn freundlich. Wegen eines Gastes breche der Obere das Fasten.» Man mag sich fragen, wann der Abt noch zum Fasten kam, denn Benedikt rechnete damit, dass es im Kloster immer Gäste gebe, weshalb er sogar eine eigene Küchenorganisation vorsah: «Abt und Gäste haben eine eigene Küche; so werden die Brüder nicht gestört, wenn zu unbestimmter Zeit Gäste ankommen, an denen es dem Kloster nie fehlt.»

Benedikt hatte in seinem Kloster Menschen, um deren Schwächen er wusste. Für solche Menschen schreibt er, und weiss, dass nur dann daraus eine christliche Gemeinschaft entstehen kann, wenn die Entscheide klug und massvoll gefällt werden. Deshalb gibt er dem Abt den Rat: «Er denke an die Unterscheidungsgabe des heiligen Jakob, der sprach: ‹Wenn ich meine Herden unterwegs überanstrenge, gehen alle an einem einzigen Tag zugrunde.›»

Kein Wein für «Störefriede»

Beim Essen finden die einzelnen Mitglieder ihre Kraft für die Arbeit. Benedikt berücksichtigt deshalb, dass gewisse Arbeiten hungrig machen können: «Wenn der Arbeitsanfall gross sein sollte, steht es dem Abt frei, etwas mehr zu gewähren…» Das Essen wird aber nicht von jedem schnell heruntergeschlungen. Nein, die Gemeinschaft versammelt sich zum Mahl und zelebriert dieses Zusammensein, so dass ein Zuspätkommen stört: «Wer bei Tisch nicht vor dem Vers eintrifft, so dass alle gemeinsam…das Gebet verrichten und sich gleichzeitig zu Tisch setzen können, der werde dafür bis zu zwei Malen gerügt, wenn er aus Nachlässigkeit oder Schuld nicht da war. Bessert er sich darnach nicht, erlaube man nicht, dass er am gemeinsamen Mahl teilnehme, sondern er speise allein, abgesondert von der Gemeinschaft aller andern, und man entziehe ihm seinen Anteil an Wein…»

So gestaltete Mahlzeiten dienen nicht nur einer Sättigung des Hungers, sondern werden zu Gelegenheiten, bei denen die Gemeinschaft sich findet. Die Mahlzeiten sind für Benedikt so wertvoll und wichtig, dass er sich nicht scheut, in seiner Klosterregel den klugen und massvollen Anordnungen über das Essen viel Platz einzuräumen. Damit ist nun auch klar, warum Benedikt seinen Mönchen keinen Fast Food auftischt.

Sachgeschäfte und Wahlen

Kampfwahlen in die Verbandsleitung

Die Spannung in Sachen «Fusion» an der Delegiertenversammlung (DV) des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) vom Dienstag bleibt bis zuletzt erhalten. Zuvor stimmen die Delegierten über die Beteiligung weiterer Gründerverbände an der Ausgleichskasse Hotela sowie die der Verbandspolitik wegen in den Hintergrund getretenen Hotelklassifikations-Normen 2000 ab, über die Neuausrichtung «Strategie 98» und die Reduktion der Mitgliederbeiträge. Unbestritten zur Wahl in die Geschäftsprüfungskommission steht *Bernard Tschopp* (46), Montreux, als Nachfolger von *Maurice R.L. Urech* (Amtszeitbeschränkung). Bei den Wahlen in die Verbandsleitung dürfte es nach dem Misstrauensvotum an der letztjährigen DV und dem Rücktritt von *Judith Noser*, Spiez BE, zu einer Kampfwahl um die drei freien Sitze kommen, denn auch *Jean Mudry* (Amtszeitbeschränkung) und *Xaver Stocker*, Luzern/Pontresina, stehen nicht mehr zur Verfügung. Die fünf Anwärter sind: *Hans Krebs*, Hotelier und Eigentümer des Grand Hotel Regina in Grindelwald BE, *Claudia Casanova*, Hotelier und Eigentümer des Hotel Beaureg'Art in Montana VS, *Hans Swierstra*, Hotelier im Hotel Kurhaus Seeblick in Weggis LU, *Herbert Sidler*, Hotelier und Eigentümer des Hotels Appenzellerhof in Speicher AR, und *Robert Infanger*, Hotelier und Eigentümer des Hotels Engelberg in Engelberg. *VY*

LEITARTIKEL

Über Allianzen und Mesalliancen

Der Begriff «Fusion» ist ein Reizwort. Jeder versteht etwas anderes darunter, jeder erwartet etwas anderes davon. Aktionäre hoffen, durch Fusion den «shareholder value» zu steigern. Mitarbeiter befürchten, durch Fusion ihren Job zu verlieren. Verbandsmitglieder erhoffen, durch Fusion die Schlagkraft der Verbandsarbeit zu steigern und Kosten zu sparen. Andere befürchten Verlust an Identität und Einfluss. Kein Wunder, bewirkt die Fusions-Diskussion vielerorts ziemliche Konfusion.

Weil das Thema so kontrovers ist, haben wir es in der *hotel + tourismus revue* mehrfach behandelt. Wir liessen Befürworter und Gegner zu Worte kommen. Wir haben zu Leserbriefen aufgerufen – allerdings mit geringem Echo.

Die von den Berner Wirten und Hoteliers lancierte Fusions-Diskussion hat immerhin bei den beiden gastgewerblichen Verbänden einiges ausgelöst. Ergebnis bei Gastrosuisse: ein klares Nein der höchsten Gremien zur Fusion und Hinweise auf das gute Funktionieren der Verbandsstrukturen.

Ergebnisse beim Schweizer Hotelier-Verein (SHV): ein klares Ja der Verbandsleitung zu mehr «membership-value» (u.a. durch massive Beitragssenkungen), Präsentation einer Strategie zum Ausbau der Führungsrolle, Bekenntnis zu mehr Unternehmertum.

Zuerst Strategie, dann Struktur

Die von den SHV-Delegierten am 12. Mai zu genehmigende Strategie ist – soweit bekannt – noch recht offen. Sie soll erstens zu noch besserer Vertretung der politischen und wirtschaftlichen Mitgliederinteressen führen. Sie soll zweitens die spezifischen Marketinginteressen der verschiedenen Mitgliedergruppen noch besser bündeln (Stadt- und Saisonhotellerie, Neigungsgruppen). Und drittens soll sie die den Mitgliedern gebotenenen Dienstleistungen verbessern. Es ist gut, dass der SHV zuerst und in aller Freiheit seine strategischen Hausaufgaben anpackt, bevor über Kooperation oder Fusion mit anderen Organisationen entschieden wird. Wenn zwei ungleiche Partner von einem Teil ihrer Familienangehörigen zur Ehe gedrängt werden, kann es wohl kaum eine glückliche Ehe geben. Wenn die beiden Partner sich aber zuerst – freundschaftlich, sozusagen platonisch – über Ziele und Formen des Zusammenlebens einigen, kann es zur Annäherung und eventuell zu einer funktionierenden Beziehung kommen.

Allianzen statt Fusion

Klar ist, dass es weite Bereiche gibt, in denen die beiden Organisationen gemeinsame Sache machen können. Gemeinsam lösen lassen sich beispielsweise Aus- und Weiterbildung, Stellenvermittlung, Beratung usw. – wie das auf lokaler, regionaler und teils auch nationaler Ebene vielerorts bereits bestens funktioniert. In eine solche Kooperation einzubinden wären auch andere Partner, aus der Branche und Branchenfremde. So entstehen eigentliche Allianzen, die marktwirtschaftliche Aufgaben aus den Verbänden ausgliedern und sie professionell, kostengünstig und effizient lösen.

Auch für die grosse, gesamtschweizerische Interessenvertretung ist die Fusion nicht zwingend. Die Verschmelzung von zwei Partnern mit grundverschiedener Familienkultur kann zu jahrelangem Kräftemessen führen: wer gewinnt die Oberhand. Für die ausgiebige Beschäftigung mit sich selbst fehlen im Gastgewerbe aber die Mittel und die Zeit. Statt Fusion sind auch hier anderen Formen denkbar: der alle touristischen Partner einbeziehende Dachverband, die Bildung eines «Tourismus-Vorortes» und andere mehr.

Zuerst die Strategie, dann die Struktur. Oder auf englisch: Structure follows strategy. Das ist in der Wirtschaft eine Binsenweisheit. Sie gilt selbstverständlich auch für Wirtschaftsverbände.

Peter Kühler

HOT-TELL

«Eienwäldli» in Engelberg mit Felsenbad. Das 3-Stern-Hotel Eienwäldli (20 Zimmer) hat nach dem Hotelneubau 1990 (3,5 Mio. Fr.) nun auch sein Bad für 2 Mio. Fr. umgebaut. Das öffentliche Felsenbad liegt direkt neben dem Campingplatz und 9-Loch-Golfplatz. *VY*

REKLAME

Die bessere Lösung!

hogatex

Hogatex Starlight HMS
Hotel Management System
Die Hogatex-Windows-Version mit integrierter Textverarbeitung Winword von Microsoft

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

Standard-Lösungen unter Windows'95 oder Windows'NT

hogatex-fenner ag
HOTEL COMPUTER SYSTEME
Tel. 01/743 47 50
Fax 01/741 11 12

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Führung:

Die Teamsitzung – ein wirksames Führungsinstrument

Datum/Kursort: Dienstag, 9. Juni 1998, Nachmittag, Hotel Glärnischhof, Zürich

Referent: Fritz Sterchi, eidg. dipl. PR-Berater, Qualitätsbeauftragter SHV, Bern

Kursziele: Immer mehr von Ihrer wertvollen Zeit verbringen Sie in Sitzungen. Deshalb wollen Sie das Führungsinstrument «Teamsitzung» verstärkt einsetzen und mehr aus Ihren Teamsitzungen herausholen. Sie bereiten Ihre Teamsitzungen gezielt vor und führen diese effizient durch. Sie wollen sich als SitzungsleiterIn verbessern und bewusster an Sitzungen teilnehmen.

Kursinhalte:
- Grundlagen für eine erfolgreiche Teamsitzung
- die Vorbereitung
- die Leitung
- die anderen TeilnehmerInnen
- die Auswertung nach der Sitzung
- die Nachbearbeitung/Erfolgskontrolle von Sitzungen

Kurspreis: Mitglied SHVGastrosuisse Fr. 110.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 130.– (inkl. MwSt)

Führung:

Mitarbeiter führen – Mitarbeiter motivieren Teil II: Führen und motivieren im Alltag

Datum/Kursort: Mittwoch/Donnerstag, 1./2. Juli 1998, 2 Tage, Swiss Holiday Park, Morschach

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

Kursziele: Führen geht ja eigentlich recht gut – solange nichts ausserordentliches passiert. Ab und zu jedoch stellen sich Fragen oder es tauchen Schwierigkeiten auf. In diesem Seminar gehen Sie die wichtigsten Elemente der Führungstätigkeit nochmals durch, lernen, Probleme analysieren, Ihr Verhalten durchleuchten. Sie erarbeiten sich praxisnahe Vorgaben und Erwerben sich Fertigkeiten und Geschick für die Bewältigung des Führungs-Alltages.

Kursinhalte:
- Bedingungen und Grundlagen für erfolgreiche Führungsarbeit
- Hauptsächliche Schwierigkeiten und ihre Ursachen
- Grundlagen für qualitativ anspruchsvolle Tätigkeit oder: Was erwarten wir eigentlich von unseren Mitarbeitern?
- Motivation, was kann sie und was eben nicht
- Aufgaben der Führung und die Anforderungen an die Führungsperson
- Zielvorgaben, Zielformulierungen, Zielvereinbarungen
- Gut zu wissen, woran man ist oder wie bin ich heute drauf?
- Umgang mit und Einsatz von erweiterten Feedbacks
- Ich mache sicher nichts falsch, so bin ich doch: mein Verhalten als Führungspersönlichkeit

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 790.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 930.– (inkl. MwSt)

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

.102833/84735

HOTELA

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

Sprachkurse weltweit

46 Kurszentren in 13 Ländern
- ☐ Intensiv- und Feriensprachkurse
- ☐ Langzeit- u. Examenskurse
- ☐ Sprachferien für Schüler

Broschüren und Beratung:

ISI Sprachreisen
Seestrasse 412 e
8038 Zürich
Telefon 01 / 482 87 65
Fax 01 / 482 80 35

Barfachschule Kaltenbach Zürich
Gegr. 1913

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

Cafetier Verband

In 16 Tagen zum erfolgreichen Cafetier

Berufsbegleitender Kurs (immer Samstags) vom 15.8. bis 19.12.1998 in 3 Blöcken (einzeln belegbar) mit Abschlusstest und Diplom

F&B Kurs (15.8./22.8./29.8./12.9./19.9./26.9.)
- Kleine Küche – grosse Wirkung
- Wein, Bier? – was raten Sie mir?
- Café und Kaffeekultur

Service+Verkauf (7.11./14.11./21.11./28.11.)
- Links oder rechts? Hauptsache es gefällt
- Mehrumsatz durch gezielten Verkauf
- Verkaufsgespräche richtig führen

Organisation (10.10./17.10./24.10./5.12./ 12.12./19.12.)
- Lebensmittelgesetz
- Lohnwesen; Personalführung
- Mietvertrag, Finanzierungen
- Kennzahlen; betriebliche Konzepte
- optimale Betriebseinrichtungen
- rationelle Arbeitsabläufe

Detaillierte Unterlagen: Cafetier Verband Zürich-Aargau-Nordostschweiz, Bleicherweg 54, 8002 Zürich (Tel. 01/201 67 77)

IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Neuchâtel, Switzerland

Hotel Management
STUDY 3 YEARS ONLY!

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

30 YEARS TOURISTCONSULT

2½-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Post-Graduate Diploma

1-Year Certificate Courses

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

IHTTI

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: _____

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

---

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

Für Gourmets
Hotel + Tourismus Revue Abonnementservice 031 370 42 42

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

Künstleragentur & Tanzschul-Center

Eröffnung
Samstag, 9. Mai

- 16.00 Uhr Hip-Hop / Street- Jaxxdance / Aerobic Jonglage / Gesellschaftstänze
- 18.00 Uhr **Big-Showtime** Essen & Getränke Licht & Soundeffekte >Alle, gross und klein sind herzlich eingeladen!

Esther Gabriel
Die Schule für Show & Animation
Grabenstrasse 9 / 8952 Schlieren
Tel. + Fax 01/ 730 08 00

Weiterbildung SHV
Ein Sicherheitsfaktor

SLC Study & Language Centre EASTBOURNE · ENGLAND

SPRACHKURSE "à la carte" IN ENGLAND

für Erwachsene ab 16 Jahren
- Wählbarer Kursbeginn: Wöchentlich
- Wählbare Kursdauer: 2 - 48 Wochen
- Wählbare Kursintensität: Standard-, Intensiv-, Superintensivkurse
- Wählbare Freifächer: Reisen und Tourismus, Administration und Computer, Kochen, Hotel Reception
- Wählbare Unterkunft: Familie, College, Hotel

Stellen Sie Ihr Kursprogramm frei zusammen - damit Ihr Sprachaufenthalt zum vollen Erfolg wird!

Für mehr Informationen rufen Sie uns bitte einfach an. Wir beraten Sie gerne in Ihrer Muttersprache:

SLC, Av. des Alpes 62, CH-1820 Montreux
Tel. 021/963 65 00 Fax. 021/963 85 45

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 ✔

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

---

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

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

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

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

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

Ecole hôtelière SSH Lausanne 021 785 11 11

Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun 033 221 55 77

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

Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG, Interlaken

«Victoria-Jungfrau»: Vorbild fürs «Palace»

Der Kauf des Palace Hotels Luzern durch die Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG hat zwar die konsolidierte Bilanz und Erfolgsrechnung der Gesellschaft etwas belastet, wird aber strategisch und auch finanziell als sehr gute Investition bezeichnet. Die Kennzahlen beider Betriebe zeigen Erfolgspotentiale.

PETER KÜHLER

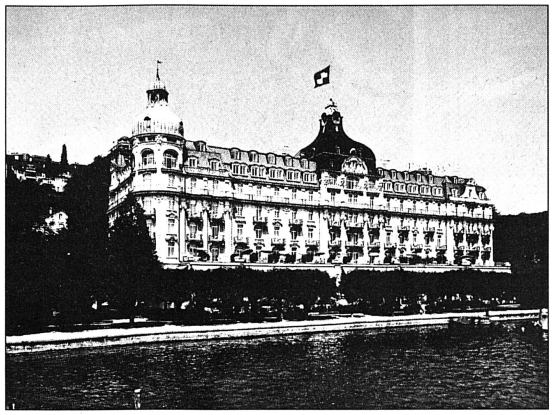
«Luzern war richtig.» So die Aussage von Verwaltungsratspräsident *Peter Bratschi* anlässlich der Bilanzpressekonferenz der Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG in Interlaken. Das Rekordergebnis des Victoria-Jungfrau liftet auch die (noch) weniger spektakulären Ergebnisse des Palace Luzern. Weniger spektakulär, weil die neue «Palace»-Direktion mit *Andrea* und *Constancia Joerger* erst seit Oktober 97 nach den Richtlinien der Interlakner Mutter wirkt. Das «friendly take over» des Hotels Palace wurde durch eine 8-Mio.-Kapitalerhöhung der Gesellschaft und durch Umwandlung von Drittforderungen in Aktienkapital finanziert. Die für das Publikum vorgesehenen 10 000 Aktien wurden um nahzu 100% überzeichnet. Der Eigentümer- und Managementwechsel hatte – laut *Emanuel Berger*, Delegierter des Verwaltungsrates, keinen Stellenabbau, sondern gezielte Leistungsverbesserungen zur Folge. Die von beiden Hotels gezahlten Jahresgehälter gehören zu den höchsten im ERFA-Branchenvergleich.

Interlaken: 16,5 % Cash flow

Mit einer Frequenzzunahme von 9,2% liegt das Victoria-Jungfrau über derjenigen des Kurortes Interlaken. Schweizer Gäste produzieren immer noch fast 33% der Übernachtungen. Die Nachfrage aus den angelsächsischen Ländern stieg massiv: USA plus 51%, Grossbritannien plus 45%. Mit praktisch unverändertem Mitarbeiterstand und prozentual auf 34,3% gesunkenen Mitarbeiterkosten konnte das Betriebsergebnis I um eine satte Million Franken auf 33% gesteigert werden (siehe Tabellen).
Zu den Höhepunkten des letzten Geschäftsjahres gehörten u.a. die ISO-9001-Zertifizierung sowie die Verleihung verschiedener internationaler Auszeichnungen. Die Anliegen des «Victoria-Jungfrau» betreffen die Förderung des Kongresstourismus in Interlaken (über einen Projektierungskredit «Ausbau des Kongresshauses» wird Ende Jahr abgestimmt) und die Durchsetzung des Nachtfahrverbotes auf dem Höhenweg (der wieder zu einer Flaniermeile wie in den zwanziger Jahren werden soll).

Chancenreiches Investment

Luzerns Hotellerie ist gekennzeichnet durch einen Preiszerfall, ausgelöst durch starken Druck der Touroperators und gegenseitiges Unterbieten der Hotels. Das Palace Luzern bekennt sich zu hoher Leistung und entsprechenden Preisen. Messlatte sind aber die Kennzahlen des Victoria-Jungfrau. Das Steigerungspotential sei beträchtlich, heisst es (siehe Tabellen). Das Kultur- und Kongresszentrum Luzern – ein 200-Mio.-Projekt – eröffnet im August und bietet die einmalige Chance, neue und qualitätsorientiertere Gästesegmente anzusprechen. Erst vor wenigen Jahren wurde das Palace total erneuert. Nun erhält es mit einem unterirdischen 260-Plätze-Parkhaus – gemeinsam mit Stadt und Kursaal Luzern erstellt – auch einen neuen repräsentativeren Haupteingang.



Das in den letzten Jahren renovierte «Palace Luzern» erhofft sich mit dem neuen Kultur- und Kongresszentrum Luzern mehr qualitätsorientierte Gäste und einen Anstieg des durchschnittlichen Zimmerumsatzes. *Foto: zvg*

Die über 6000 Aktionäre – davon 5200 mit weniger als 10 Aktien – erhalten im Jahresbericht 1997 die Abschlüsse der beiden Hotels sowie einen konsolidierten Abschluss, der erstmals nach FER-Regeln (Fachempfehlung zur Rechnungslegung) erstellt ist. Solide im konsolidierten Abschluss sind die wichtigen Kennzahlen: Mitarbeiterkosten <40%, Betriebsergebnis I >30% und Eigenkapital >30%. Neu in den auf fünf Personen reduzierten Verwaltungsrat der Gesellschaft sollen an der Generalversammlung am 22. Mai gewählt werden: *Urs Rinderknecht*, UBS, und *Moritz Suter*, Crossair. Erstmals nach drei dividendenfreien Jahren soll wieder eine Dividende von 5% ausgerichtet werden.

Kennzahlen 1996/97

	Victoria-Jungfrau		Palace Luzern	
	1997	1996	1997	1996
Gästezimmer	216	216	178	178
Zimmerbelegung in %	60,6	57,1	41,3	40,0
Gästebetten	412	412	344	344
Bettenbelegung in %	51,5	47,6	33,9	33,2
Öffnungstage	365	366	365	366
Ø Mitarbeiterbestand	207	205	114	112
Gästefrequenzen Logiernächte	77 479	70 919	42 594	41 789
Umsatz pro verkauftes Zimmer in Fr.	313.67	313,85	258.90	246.34
Umsatz pro verfügbares Zimmer in Fr.	190.16	179,21	87.77	81.78
Umsatz in Mio. Fr.	32,015	30,020	12,979	12,234
Betriebsergebnis I in Mio. Fr.	10,576	9,456	3,388	2,688
Betriebsergebnis I in %	33,0	31,5	26,1	25,2
Cash-flow in Mio. Fr.	5,297	4,590	0,834	0,688
Cash-flow in %	16,5	15,3	6,4	5,2

Quelle: Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG

Gästestruktur 1997

	Victoria-Jungfrau		Palace Luzern	
	absolut	in %	absolut	in %
Individual-Reisende	33 317	43,0 ↗	6201	14,6 →
Gästereisebüros	1108	1,4 ↘	6714	15,8 ↗
Kongresse, Tagungen	21 115	27,3 ↘	9796	22,9 ↗
Incentives	10 417	13,4 ↗	5617	13,2 ↗
Gäste mit Individualansprüchen total	**65 957**	**85,1 ↗**	**28 328**	**66,5 ↗**
Reisegruppen	11 522	14,9 →	14 266	33,5 ↘
Logiernächte total	**77 479**	**100,0**	**42 594**	**100,0**

↗ im Vergleich zum Vorjahr *Quelle: Grand Hotel Victoria-Jungfrau AG*

IHA Deutschland

«Inflationsbereinigte Stagnation»

Der fortschreitende Konzentrationsprozess und ein – bislang unbekannter – knallharter Wettbewerb aufgrund von Überkapazitäten kennzeichnen die Situation in der deutschen Hotellerie. Das berichtet der IHA-Hotelverband; ihm sind 701 Betriebe der mittleren und gehobenen Hotellerie mit 113 700 Zimmern angeschlossen. Der «Sinkflug» sei zwar beendet, so IHA-Geschäftsführer *Bernd Geyer*, die erzielten Preise seien aber nach wie vor unbefriedigend. Unter den IHA-Betrieben stieg die durchschnittliche Zimmerauslastung 1997 um 3,2% auf 61,7%, die Preise kletterten aber nur 1,2% auf DM 157,16. «Inflationsbereinigt bedeutet das Stagnation», so Geyer. Als positives Signal wertete er die Stimmung auf den Branchenmessen, nach denen sich der Investitionsstau so langsam auflöse.
Der Euro hat sich in der Hotellerie zum Dauerthema entwickelt. Der IHA-Hotelverband gibt deshalb zum Frühsommer einen Leitfaden «Hotellerie & Euro» heraus, den auch Nichtmitglieder anfordern können (er soll um die 190 Franken kosten). Dazu bietet die IHA jetzt auch Seminare in deutschen Städten an. Ein detaillierter Fragenkatalog dient als Analyseinstrument und zur Entwicklung einer persönlichen Hotelstrategie in Sachen Euro. Darüber hinaus kann mit diesem Leitfaden jeder seinen eigenen Massnahmen-, Zeit- und Finanzplan erstellen. *MAP, München*

Hapimag

Milliardengrenze überschritten

Die mit Sitz in Baar (Kanton Zug) tätige Timesharing Firma Hapimag kann 1997 auf ein überaus erfolgreiches Jahr zurückblicken. Zum einen überschritt die Bilanzsumme erstmals die Milliardengrenze (1,005 Mia. Franken, +300 Mio. Franken), zum anderen wuchs die Anzahl von Mitgliedern um 4% auf über 118 000. Die Zahl der Übernachtungen stieg auf 2,8 Mio. und die durchschnittliche Auslastung der Hapimag Anlagen liegt bei rekordverdächtigen 81,5%. Derzeit verfügt Hapimag über 44 Ferienanlagen in ganz Europa und in den USA mit insgesamt 4000 Wohnungen und 1 Hotel (mit 285 Zimmern).
Im Verlauf dieses Jahres sollen weitere 380 Wohungen in der Toskana, auf der Insel Rügen (D) und in London eröffnet werden. Der Anschaffungswert der Immobilien belief sich auf 969 Mio. Franken, die hypotekarische Belastung lag gerade mal bei 4,7%.
Hapimag Mitglieder können in sämtlichen Ferienanlagen im Rahmen eines Punktesystems frei von Miete Urlaub verbringen. Der Preis einer Aktie – die Dividende wird in Form von Ferienpunkten ausgeschüttet – liegt derzeit bei 8500 Franken. Die Punkte einer Aktie erlauben einen Ferienaufenthalt von einer halben bis drei Wochen. Dies ist abhängig vom Ausbaustandard der Wohnung, von der Lage der Anlagen und von der Saison. Zunehmend wichtig werden die Annexleistungen wie Flüge, Transfers, Mietwagen etc., welche von Hapitours sichergestellt werden. Der Umsatz stieg in diesem Bereich 1997 von gut 35 auf knapp 40 Mio. Franken. *MA*

Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV)

Nach dem Ja: Die wichtigsten Inhalte im Überblick

Letzte Woche haben die Delegierten des Schweizer Hotelier-Vereins den neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag 1998 angenommen. Bis Anfang Juni stimmen die anderen Sozialpartner ab. Was gilt bei einem generellen Ja wann und in welcher Form? Die wichtigsten Vertragsinhalte im Überblick.

THOMAS VASZARY

Sollten nach dem deutlichen Ja (93,6%) des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) auch die beiden anderen Arbeitgeberverbände Gastrosuisse und AGAB (Gemeinschaftsgastronomie und Alkoholfreie Betriebe) sowie die Gewerkschaft Union Helvetia (UH) dem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) zustimmen, könnte er am 1. Oktober beziehungsweise auf die Wintersaison 1998/99 in Kraft treten. Dies gilt für neu abgeschlossene Arbeitsverträge. Für alte Arbeitsverhältnisse mit Stellenantritt vor dem 1. Oktober gilt der neue L-GAV ab 1. Januar 1999. Nebst den zentralen Vertragseckpfeilern bietet das neue Regelwerk vor allem den kleineren und mittelgrossen Betrieben eine willkommene Stütze im Umgang mit Personaladministration etc. Insgesamt ist der L-GAV 1998 gegenüber seinem Vorgänger vom 1992 viel übersichtlicher und um ganze 67 Artikel schmäler geworden (noch 37 Artikel). Der neue Vertrag ist unbefristet und kann unter Einhaltung einer Kündigungsfrist von sechs Monaten jeweils auf Ende eines Jahres gekündigt werden.

- **Mindestlöhne:** Es gibt im unteren Bereich weiterhin die drei bewährten Mindestlohnkategorien: die Mitarbeiter ohne Berufslehre (Hilfsarbeiter Fr. 2350.–/Anlehre Fr. 2650.–), die Mitarbeiter mit Berufslehre (Fr. 3050.–) und die Kaderleute. Für Kadermitarbeiter sieht der neue L-GAV nur noch eine zwingende Lohnkategorie vor: die Mitarbeiter (Kader) mit höherer Ausbildung oder besonderer Verantwortung (Fr. 3800.–). Die empfohlenen Lohnkategorien fürs obere Kader: regelmässiges Führen von Mitarbeitern (Fr. 4800.–), Höhere Fachprüfung oder regelmässiges Führen von Mitarbeitern während mindestens fünf Jahren (Fr. 5800.–). Diese Löhne können durch eine schriftliche Vereinbarung abweichend festgelegt werden, dürfen aber den Mindestkaderlohn von 3800 Franken nicht unterschreiten. Für Praktikanten von Hotelfachschulen wurde 2000 Franken festgelegt.
Es gibt keinen automatischen Teuerungsausgleich im neuen L-GAV. Löhne und Arbeitszeit werden unter Berücksichtigung sämtlicher wirtschaftlicher Faktoren nach oben oder nach unten angepasst. Eine erste Anpassung sieht der neue L-GAV per 1. Januar 2000 beziehungsweise per Sommersaison 2000 vor.
- **13. Monatslohn:** Mit einer veränderten Staffelung des 13. Monatslohnes konnte einem zentralen Anliegen der Unternehmer entsprochen werden. Die Staffelung lautet: bis 6. Monat 0%, ab 7. Monat 25%, ab einem Jahr 50%, ab zwei Jahren 100%. Der 13. Monatslohn kann auch monatlich ausbezahlt werden.
- **Ferien/Feiertage:** Da fünf Wochen Ferien für die UH ebenso zwingend waren wie vier Wochen für die Arbeitgeberverbände, sieht der neue L-GAV eine Kompromisslösung mit beiden Varianten vor. Entscheidend ist, für welche durchschnittliche wöchentliche Arbeitszeit sich der Arbeitgeber entscheidet. Bei 42 Stunden pro Woche gibt es fünf Wochen Ferien, bei 41 Stunden pro Woche vier Wochen. Das Privileg für Saison- und Kleinbetriebe bleibt erhalten (44 oder 45 Stunden pro Woche).
Die Mitarbeiter erhalten zudem jährlich sechs Feiertage inklusive 1. August gutgesprochen (0,5 Tage pro Monat).
- **Arbeitszeit/Überstunden:** Der neue L-GAV sieht ein flexibles System von durchschnittlichen wöchentlichen Arbeitszeiten vor: 42/45* Stunden oder 41/44* (*Privileg Saison- und Kleinstbetriebe). Die Höchstarbeitszeit beträgt pro Woche in der Regel 51 Stunden und pro Monat 220 Stunden. Der Arbeitgeber ist grundsätzlich frei, Überstunden kompensieren zu lassen oder auszubezahlen. Die Überstunden können auch während mehrerer Monate zusammengezählt werden, ohne dass eine zwingende Auszahlung erfolgen muss. Lediglich bei Ende eines Arbeitsverhältnisses müssen die aufgelaufenen und nicht kompensierten Überstunden mit einem Zuschlag von 25% ausbezahlt werden. Für Mitarbeiter mit einem Lohn ab 5800 Franken und fünf Wochen Ferien kann vertraglich eine spezielle Überstundenregelung vereinbart werden. Der Arbeitgeber muss mindestens eine Woche im voraus die Arbeitspläne erstellen und über die Arbeits- und Ruhezeit Buch führen. Die Arbeitszeit ist erstmals für das Jahr 2002 Gegenstand von Verhandlungen.
- **Sozialversicherungen:** Die Garantien der Sozialversicherungen erfahren keine wesentlichen Änderungen. Lediglich bei der Unfallversicherung erfolgt künftig eine andere Prämienteilung. Statt wie bisher die Gesamtprämie hälftig zu teilen, gilt die gesetzliche Prämienteilung. Der Arbeitgeber bezahlt die Berufsunfallversicherung, der Arbeitnehmer die Nichtberufsunfallversicherung.
- **Kontrollstelle:** Die Sozialpartner streben die Allgemeinverbindlichkeit des L-GAV für die ganze Schweiz an. Damit der Bundesrat diese auch erklärt, muss eine paritätische Vollzugs- und Kontrollstelle geschaffen werden. Die in Basel domizilierte «alte» Kontrollstelle wurde von 16 auf 8 Stellen «gestrafft». Die L-GAV-Vollzugskosten betragen weiterhin 42 Franken pro Arbeitnehmer und 30 Franken pro Unternehmen.
- **Konfliktlösungsinstanz:** Können sich die Sozialpartner über die Anpassung der Bruttolöhne nicht einigen, wird der Fall einer neutralen Konfliktlösungsinstanz unterbreitet. Deren Entscheid ist bindend und muss von allen Sozialpartnern akzeptiert werden.

REKLAME

LIEGENSCHAFTEN

Schweizer Hotelier-Verein
Beratung SHV

In einer intakten und attraktiven Bergwelt im Berner Oberland **verkaufen** wir im Auftrag

***-Ferien- und Seminarhotel

Das ganze Haus ist geprägt durch die gepflegte Gastfreundschaft des Betreibers. Die Liegenschaft wurde komplett renoviert und befindet sich in einem sehr guten Zustand.

Das verkehrsmässig gut erreichbare Hotel im Zentrum eines bekannten Fremdenverkehrsortes mit vielseitigem Angebot verfügt über 44 ruhige Zimmer, behagliche Restaurationsräume und verschiedene, flexibel nutzbare Säle.

Die Kaufbedingungen sind attraktiv.

Interessenten erhalten gerne weitere Auskünfte und eine ausführliche Dokumentation bei

Andreas Dubler
Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130
Postfach, 3001 Bern
Tel. 031 370 43 38
Fax 031 370 43 44

102897/84735

Niederdorf Zürich
Vergnügungs- & Restaurant-Meile

In der Liegenschaft Gans an bester Lage eingangs Niederdorfstrasse (beim Central) wird ein Restaurantkomplex mit verschiedenen Lokalen und zugehörigen Betriebsräumen auf mehreren Stockwerken (Total ca. 1000 m²) im Rahmen einer Gesamtrenovation realisiert. Die Lokale sind voneinander unabhängig und können auch einzeln vermietet werden. 20 Fremdenzimmer vorhanden. Die Lage sowie der historische Charakter und Name des Hauses sind gebührend in der Ausstattung und im Betriebskonzept zu berücksichtigen.

Interessenten werden gebeten, sich zu bewerben bei der Verwaltung, Gans AG, Niederdorfstrasse 88, 8001 Zürich. Auskunft erteilt Frau N. Rageth, Telefon 01 272 41 41.

102939/92401

Kapital

Liquiditäts- und Finanzprobleme?
Schnelle Hilfe durch Sanierungs-Konzept, Neufinanzierungen, Umfinanzierungen, Hypothek oder Immobilienleasing.

Telefon 031 720 30 50
Fax 031 720 30 59

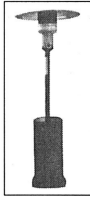
100707/391615

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



Wärmestrahler

... ermöglicht Aufenthalt im Freien, unabhängig von Witterung und Jahreszeit...

... für Bars, Restaurants, Garten- und Terrassenlokale

PATIO TRADING
Vertretung CH • 8800 Thalwil
Tel. 01-722 38 00 • Fax 01-722 38 01

Verkaufe

Rehgeweihe

pro Stück Fr. 25.– als Deko.

Fax 061 751 53 30

102898/394663

Die N° 1 für

Tische & Stühle

Alle Varianten wie Holz – Alu – Rohr, usw.

ab 46.–

Direkt ab Fabrik
Konkurrenzlose Preise

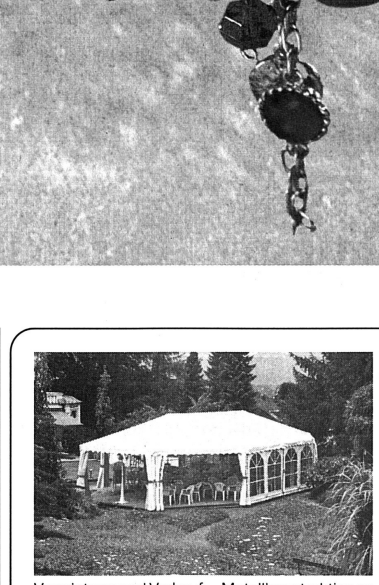
Stühle, Tische, Geschirr, Bestecke, Tischtücher, Bettwäsche, Mobiliar, Hotel- und Restauranteinrichtungen von A bis Z. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

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

99442/391168

Wir geben Ihnen unser Bestes!

Pierrot-Lusso AG, 3072 Ostermundigen
Ihre Ansprechpartnerin: Frau Yvonne Lanz
Telefon 031 930 35 10
http://www.pierrot-lusso.ch



Party – Vereinszelte

Damit Ihre Feste nicht ins Wasser fallen

- Vereinszelte und Partyzelte
- Pavillons
- Kleinzelte
- Geschirrmobile
- Festmobiliar

Vermietung und Verkauf Metallkonstruktionen

metako

Gerüste + Leichtbauhallen
Metako AG Telefon 061 971 80 30
CH-4550 Sissach Fax 061 971 41 35

O 102134/382265

Fusters Wy-Bude für den qualitäts- und preisbewussten Wein-Kenner!

Suchen Sie den speziellen Wein für den Individualisten??

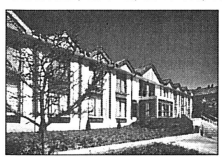
Dann verlangen Sie unsere Dokumentation von auserlesenen Weinmachern aus Italien – Frankreich – Spanien – Schweiz.

Fusters WyBude

Kesselhaldenstrasse 85 · 9016 St. Gallen · Telefon 071 288 68 48 · Fax 071 288 18 11

P 102071/304689

EINIGKEIT herrscht **u.a. bei:** *Jodlerklub «Farnbüel Glöggli»;* **Hotel Stühr Altenberge;** *Städt. Werke Winterthur;* **BRB Brienzer Rothornbahn;** *Bauunternehmung Mannhart AG, Flums;* **Zweifel Pomy-Chips AG, Spreitenbach;** *Röm.-kath. Kirchgemeinde Küsnacht;* **Schulgemeinde Stäfa;** *Gebr. Schneider AG Meilen;* **Fussballclub Tuggen; Sanitätsdirektion des Kantons Zug;** *Hans Dietrich, Landwirt, Gerzensee;* **Stadtverwaltung Schlieren** *usw.*



Sie alle profitieren *aus der Erfahrung von über 100 000 gefertigten* **WERAG/PLATAL®**-Vario-Containern, ***Modul-/Mobilräumen.*** Kauf, Miete, Leasing. ***10 Jahre Werksgarantie*** *auf Aussenverkleidung!*

WERAG

- ***attraktiv***
- **variabel**
- **preiswert**
- ***langlebig***

WERAG AG
Mobil-/Modulbau
Containersysteme
8703 Erlenbach
☎ ***01 910 33 00***

Expo.01-Kommissionierung

5% auf Hotelzimmer

Fortsetzung von Seite 1

Autofahrer sollen ihr Auto an den offiziellen Expo-Parkplätzen abstellen, dann erhalten auch sie ihren Preisabschlag am Gate». Die 20 Fr. Zuschlag werden als Kosten des Privatverkehrs auf den Automobilisten überwälzt.

«Wenn ein Hotel ausserhalb der Region ‹Trois Lacs›, aber in der Schweiz liegt», erklärt Burkhalter weiter, «vermindert sich die Kommission von 5 auf 2%». Mit diesem Geld werde die Promotion der Expo im Ausland unterstützt. «Auch am Swiss Travel Mart, der 1999 in Neuchâtel stattfindet, werden wir uns aktiv und mit eigenen Mitteln beteiligen». Ausserdem plant die Expo ein eigenes Marketing in Frankreich und Deutschland. Dank der engen Zusammenarbeit mit SDM und dem Preisaufschlag für Tickets an den Expo-Gates sollten die Ablaufmechanismen derart funktionieren, dass möglichst wenige auf die Idee kommen, ihre Tickets direkt am Gate zu kaufen. Für Einheimische gilt eine Sonderregelung.

SDM fungiert vorläufig als einzige Reservationszentrale und schnürt alle Packages. Sämtliche Veranstalter und Hoteliers können ihre Angebote über SDM mit Expo-Tickets und -Services kombinieren und vertreiben lassen: SDM wird ihnen wie ein TO eine Kommission abziehen, die mit den Anbietern im einzelnen ausgehandelt wird. Und die Expo erhält ihre fixen 5% auf den Logement-Teil. *APK*

Kommissionsmodell für Tickets der Expo.01

Der Expo-Normalpreis beträgt x Franken. Für die «Rack Rate» am Gate bezahlt man x plus 20 Fr. Der Einkauf durch Hoteliers bei Switzerland Destination Management (SDM) beträgt x plus 5% des Logements. Die SDM zahlt an die Expo x abzüglich die Ticketverkaufskommission plus 5% des Logements. Die Höhe der Kommission, die SDM abzieht, ist Gegenstand eines Vertrags. Damit organisiert SDM den Ticket-Vertrieb, z. B. das Call-Center. *APK*

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
Verlag:
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 23
E-Mail: htr@swisshotels.ch

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

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

SHV · SSH · SHA:
Stefan Senn (SSE)

Offizielles Organ für / Organe officiel de:
Verband Schweizer Tourismus-Direktorinnen und -Direktoren (VSTD); Schweizer Vereinigung diplomierter Tourismusexperten (TOUREX); Vereinigung Diplomierter Hoteliers-Restaurateure SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (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.

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

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

Expo.01

Über eine halbe Million Übernachtungen

«Der Schweizer Hotelier-Verein ist nach wie vor Partner Nummer eins in Sachen Tourismus», meint Expo.01-Finanzdirektor Ruedi Burkhalter. Bei der Vergabe des Logement-Mandats an das Konkurrenzunternehmen Trefida/SHT sei die Beurteilung des Projektleitungsteams stark im Vordergrund gestanden. Man schätzt das Beherbergungspotential rund um die Expo auf über eine halbe Million Übernachtungen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Erlach und die idyllische St. Petersinsel im Tummelfeld der Expo.01. *Foto: asl*

Seit diesem Wochenende weiss die Schweiz, dass rund 4,3 Mio. Menschen die Expo.01 im Jahr 2001 besuchen wollen (Scope-Umfrage). Rund die Hälfte von ihnen beabsichtigt, im Durchschnitt 2,4 Tage in der Ausstellung zu verbringen. Damit lässt sich aber die Anzahl Logiernächte nicht errechnen, denn viele werden wohl mehrere Male anreisen.

Was die Unterkunft betrifft, so die Scope-Umfrage, «besteht ein grosses Interesse nach Übernachtungsmöglichkeiten in der Nähe der Expo.01. Bevorzugt wird ein Hotel nahe bei der Expo». Auch Bed&Breakfast-Lösungen in der Region sind gesucht. «Es werden ungefähr 450 000 Übernachtungen für Schweizer und nahezu 200 000 für Franzosen und Deutsche erwartet».

Um das Handling dieses Beherberungs-«Kuchens» haben sich einige Unternehmen und Institutionen beworben. Das Rennen gemacht hat schliesslich Ende April die Schweizerische Hotel Treuhand AG (SHT), Mitglied der Trefida Gruppe gemacht, vor dem Schweizer Hotelier-Verein (siehe *htr* Nr. 18/98). Die Ausmarchung war offenbar nicht ganz einfach, denn «die erste Runde wurde abgebrochen», wie *Rudolf Burkhalter*, Direktor für Finanzen, Verkehr, Umwelt und Tourismus der Expo.01, zur *htr* meinte, «weil keine der Offerten unseren Anforderungen entsprach… Die besten wurden dann aufgefordert, nochmals verbessert einzugeben.»

Noch 500 Verfahren…

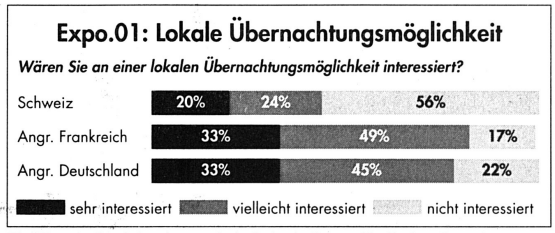
Zu den (auf Internet und im Handelsamtsblatt publizierten) Kriterien, die die Vergabe entschieden, gehörten ebenso die Projektleitungsfähigkeit sowie die Personen, die Verfügbarkeit des Projektleiters, des Teams, der Firma und der beigezogenen Fachleute, die Zweisprachigkeit des Teams, Kosten-Leistungs-Verhältnis etc. «Der Bessere ist der Feind des Guten», schliesst Burkhalter, der bereits zehn solcher Verfahren hinter sich hat, einige Dutzend, die noch im Gang sind und über 500, wo noch entschieden wird. Dieses GATT-konforme Verfahren minimiere die Willkür in der Auswahl: «Falls unser Entscheid gerichtlich angefochten würde, braucht es absolute Transparenz unserer Entscheide». Was die juristische Form des Anbieters betrifft, so ist sie Burkhalter als Kriterium gleichgültig: «Uns stört es nicht, dass ein Kandidat ein Verband ist. Bei der Vergabe des Car-Verkehrs zum Beispiel ist die Astag dabei. Der SHV hat ja nicht selbst, sondern mit der «SHV Tourismus AG» offeriert». Somit seien für ihn SHV und Kandidat zwei verschiedene Firmen. Wenn man beim Projektmanagement das Mandat nicht erhalten habe, so will das im Detail nichts heissen: «Im Einzelfall kann bei der Weitervergabe ein Auftrag durchaus wieder bei der SHV Beratung landen».

Ticketing System

Noch sei die Ticketing-System-Vergabe noch nicht erfolgt, weiss man bei der Expo.01 – ein weiterer Bereich, der für das Logement-Projektmanagement wichtig wird. «Der Ticketing-Partner muss mindestens 1500 Ticketing-Stellen in der Schweiz offerieren», nennt Burkhalter eines der Kriterien. Auch muss er ein vollautomatisches Ticketing anbieten, nach dem Touch-Free-System (wie bei modernen Skiliften). Damit werden die Besucherströme an den Gates besser koordiniert. Die Kandidaten seien meist Konsortien aus dem technischen Bereich. Was die Expo-Packages betrifft, sei ihr Anteil an der Gesamtzahl ausgestellter Tickets noch schwer einschätzbar. Arrangements, die den Expo-Eintritt mit Essen, Schlafen und anderem kombinieren, laufen über Switzerland Destination Management: Burkhalter nennt dafür grob einen Anteil von 20 bis 35%. *Siehe auch Seite 19*

Expo.01: Lokale Übernachtungsmöglichkeit

Wären Sie an einer lokalen Übernachtungsmöglichkeit interessiert?



Ein Viertel aller Schweizer und ein Drittel aller ausländischen Besucher wären laut Expo.01 sehr an lokalem Logement interessiert. *Grafik: Expo.01/htr*

Schweizerische Hotel-Treuhand AG

In der Runde um die Frage, wer die Beherbergung an der Expo.01 managen wird, ging der Zuschlag an die Schweizerische Hotel-Treuhand AG, eine Unternehmung der Trefida Gruppe aus Schlieren bei Zürich.

Ein junges Projektleiter-Team mit *Anne Cheseaux* und *Norbert Riesen* an der Spitze stellen sich der Herausforderung. Anne Cheseaux (31) ist Direktorin der Trefida Gruppe, Deutschschweiz. Sie ist zweisprachig, weist ein abgeschlossenes Ökonomiestudium und einen Abschluss der Hotelfachschule Lausanne aus. Norbert Riesen (36) ist Absolvent der Universität Bern, war unter anderem Lehrbeauftragter an den Tourismusfachschulen Chur und Zürich, Berater bei der Atag und Leiter der Unternehmensberatung der Gastrosuisse Tochter «Gastroconsult» in Bern. Zum Projektteam gehören drei bis vier weitere Mitarbeiter der Trefida sowie externe Partner aus der Architektur (*Reinhard Bär*, Zürich), Hotellerie (*Stephan Kistler*, Direktor Intercontinenatl Nova Park, Zürich, *Robert Poschung*, Hotelier aus Solothurn) und Event Marketing (*Beat Ruppen*, Leiter Weiterbildung der Tourismusfachschule Sierre).

Für dieses Projekt steht den Verantwortlichen ein Budget für Honorare und Spesen (inklusive MwSt.) in der Grössenordnung von 1,7 Mio. Franken zur Verfügung. Die SHV Tourismus AG habe, dem Vernehmen nach, mit einem Budget von über 3 Mio. Franken um einiges teurer offeriert. *PK/MA*

Kommentar

Grosser Beratungsbedarf

Es kann hier nicht darum gehen, den Entscheid der Expo.01-Leitung für die Trefida und zu ungunsten der SHV Tourismus AG zu qualifizieren. Die Methodik und die Kriterien der Auswahl gehören sicher zum Besten und Modernsten auf diesem Gebiet in der Schweiz. Es geht eher darum, die Häme gewisser Leute etwas zu dämpfen, die dem SHV jetzt vorhalten, fachlich nicht imstande zu sein, eine solche Aufgabe optimal zu erfüllen.

Erstens ist die SHV Tourismus AG nicht der SHV. Die Expo.01 betont, dass sie ohne den SHV als Hotellerie-Verband die Beherbergungsaufgabe auch weiterhin nicht lösen kann. Es zeugt sogar für das Fair Play in der Vergabepolitik, dass es möglich ist, dass eine ausgegliederte Gesellschaft des SHV beim Beherbergungsauftrag nicht die Rolle der ersten Geige zugesprochen erhält. Des SHV notabene, der als Stakeholder bei Switzerland Destination Management schon ein gewichtiges Wort beim Expo-Ticket-Vertrieb mitredet.

Zweitens ist es klar, dass in der Expo-Beherbergung im «Streichkonzert» gearbeitet wird, um beim Beispiel der Geige zu bleiben: Ob SHV Tourismus AG oder Trefida, jeder wird gewisse Arbeiten weiter auslagern müssen. Und zwar auch an Unternehmen, die vor der Vergabe noch Konkurrenten waren. Dem Vernehmen nach sind solche Anfragen kurz nach dem Expo-Entscheid tatsächlich schon erfolgt. Es hatten sich ja bekanntlich nicht nur die Trefida und die SHV Tourismus AG beworben. Diese anderen dürften nun ebenfalls von auszulagernden Aufgaben profitieren.

Der SHV hat als einer der ersten rund um die Expo involvierten Institutionen bereits in der «Pionierphase» gute Konzepte vorgedacht: So lag die gesamte Verpflegungsrechnung der Expo.01 schon vor, als die Landesausstellung den meisten noch als ein Fluidum in weiter Ferne erschien. Dann hat die Idee der «Modulhotelzimmer» das Konzept modernen Schlafens rund um die Landesausstellung eingeführt, bevor die Öffentlichkeit dies überhaupt als Problem erkannte. Und schliesslich dachte man beim SHV bereits informatische Vertriebssysteme, On-line-Links und Packages rund um die Expo durch, als die Politik nicht einmal wusste, dass moderne Touristik solches offerieren kann. Schliesslich einigten sich die Hoteliers der Expo-Region schon vor langem auf eine Charta, die die Preisdisziplin während der Ausstellung garantiert. **Alexander P. Künzle**

E &G Swiss Budget Hotels

Seit Mai eigene Reservationszentrale

Die Verbindung von Kleinhotels mit einem informatisch versierten Unternehmen wie der Touristika SA als Gruppenzentrale beginnt Früchte zu tragen. Seit Mai sind bei E&G Packages über eine eigene Reservationszentrale buchbar.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Die rund 150 Häuser zählende E&G Swiss Budget Hotels arbeitet seit Anfang Mai mit einer eigenen Reservationszentrale; vorerst jedoch nur im Bereich Packages. Die Touristika SA, die seit Mai 1997 als Gruppenzentrale für E&G dient, offeriert diesen Service. Dieses Konzept wurde an der kürzlich abgehaltenen GV einer der zahlenmässig grössten Gruppierungen der Schweizer Hotellerie in Luzern vorgestellt. Somit können auch die kleinsten Hotels beginnen, mit informatischen Wegen ihr Logement-Angebot besser auszunutzen.

E&G-Präsident *Paul Jans*, Erstfeld, glaubt, dass die Hotelgruppe «wesentlich gestärkt aus den Turbulenzen hervorgegangen ist»: Neue Statuten haben eine Neuorganisation und vermehrtes Marketing ermöglicht. Im Sponsoringbereich seien neue und alte Partner dabei: E&G dürfte deshalb für 1998 ein ausgeglichenes Budget präsentieren.

Billigeres «Insourcing»

Dank der Touristika SA sind heute die Buchhaltung, die Mitgliederverwaltung und die Angebotspalette elektronisch auf einer relationellen Datenbank erfasst. E&G verfügt auch über einen lokalen Internet-Server: Änderungen sind deshalb lokal vornehmbar und können ohne Verzögerung ins internationale Netz eingespiesen werden. Letztes Jahr, als diese Tätigkeiten Dritten herausgegeben wurden, kostete das die Gruppe einiges mehr. Heute ist der Verein dank neuesten elektronischen Mitteln kostengünstiger zu führen.

Individualgäste als Zielgruppe

E&G-Geschäftsführer Robert Michel strich heraus, dass die Zielgruppe Individualgäste und nicht etwa der Gruppenbereich sei. Die Zielmärkte setzen sich zusammen aus der Schweiz, Nachbarländern mit ST sowie Asien und Amerika, basierend auf Internet-Anfragen. Da die Vereinskosten heute gedeckt seien, so Michel im weiteren, wären neue E&G-Mitglieder sehr willkommen: Und ihre zusätzlichen Beiträge könnten dann fast ganz für die Verkaufsförderung benutzt werden.

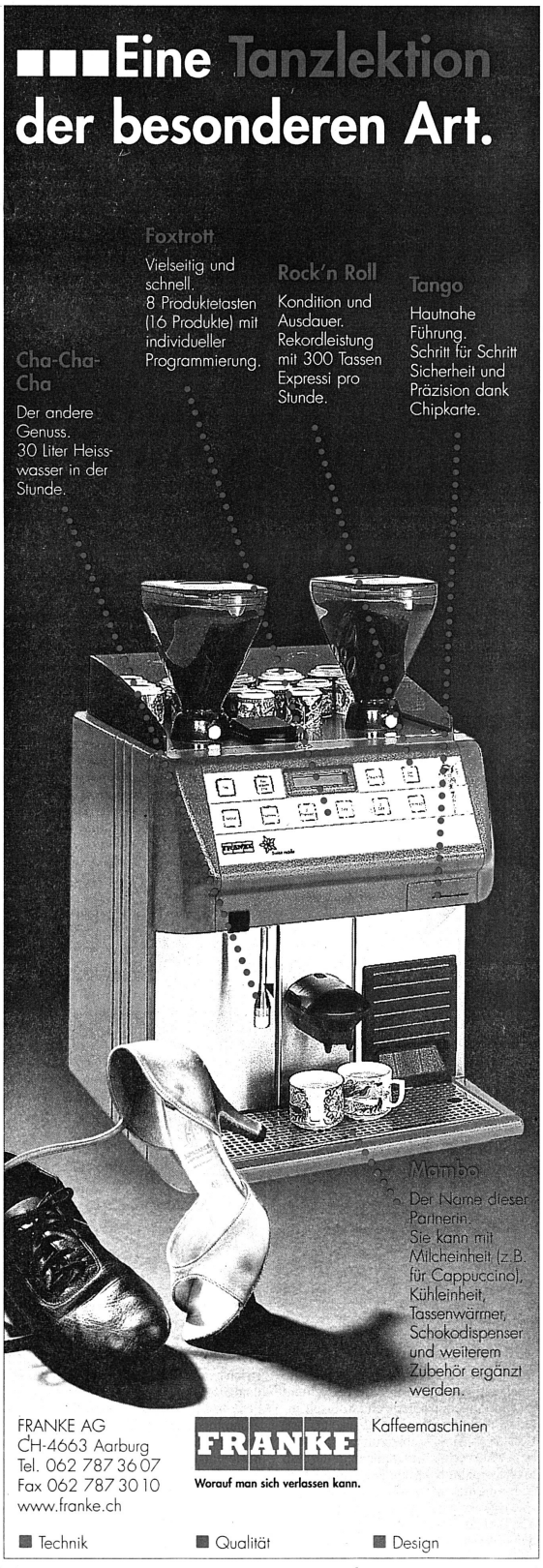
Tagungen/Kongresse

Bestohlene Tagungsgäste

Vorsicht Diebe! An Messen und Tagungen, so auch an der bevorstehenden EIBTM, haben Taschendiebe leichtes Spiel – und sie werden immer dreister.

Kongresse und Tagungen sind offenbar ein beliebtes Aktionsfeld für Diebe. Aus unverschlossenen Konferenzräumen verschwinden besonders häufig Aktentaschen, Laptops und Werbegeschenke. Auf grossen Empfängen sind zudem sehr oft Taschendiebe am Werk. «Selbst zu gewaltsamen Überfällen und Handtaschenraub kommt es immer wieder», so *Ray Bloom* von der European Incentive and Business Travel and Meetings Exhibition (EIBTM). Die Gesellschaft, die dieser Tage wieder in Genf ihre alljährliche Fachmesse für Tagungswesen ausrichtet, fragte 200 professionelle Konferenzveranstalter nach ihren Erfahrungen. Ergebnis: 93% der Unternehmen bestätigen, dass Kongressteilnehmer schon einmal bestohlen wurden. 45% warnen mittlerweile im Vorfeld der Veranstaltung gezielt vor Dieben und raten, kostbaren Schmuck zu Hause zu lassen. *tdt*

ANZEIGE



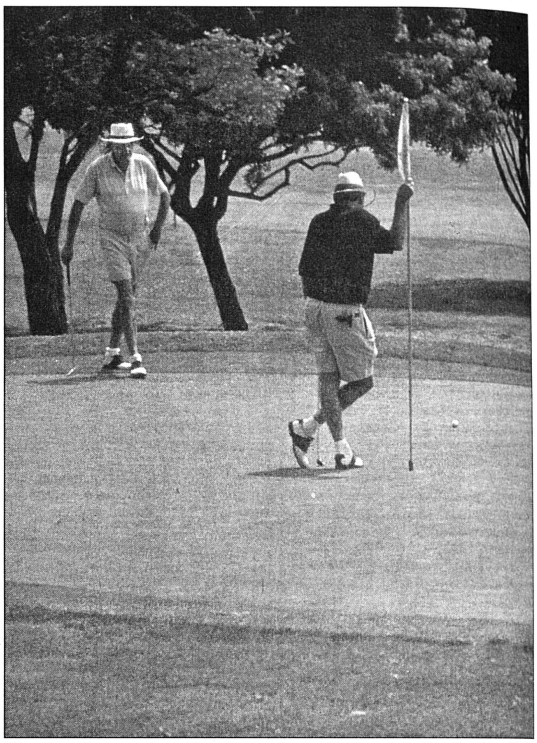
Hyatt Hotels and Resorts

Wie der Ball fliegt, so die Bilanz liegt

Hoteliers rund um die Golf- und Incentive-Szene sollten sich unbedingt mit der Hyatt'schen Typologie der Golfer bekanntmachen. Die Hotelkette hat in einer Studie die verschiedenen Golftypen und ihre Art, Business zu machen, beschrieben*.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der in Golfevents, -turnieren und -plätzen involvierten Hotellerie kommt der Umstand, dass Golf und Geschäftemachen oft miteinander verknüpft werden, sehr entgegen. Eines der wichtigsten Elemente im Anbieten von Incentive-Paketen besteht ja darin, der business-bezogenen Kundschaft jene luxusbezogene Ferienumgebung zu offerieren, an die sie sich durch die vielen Kongresse und Business-Class-Flüge sowieso schon gewöhnt hat. Das Golfen, das alle diese Elemente wie kaum ein anderes Angebot integriert, enthält deshalb kundentypologische Aspekte, die der Hotelier nicht nur im Gefühl haben, sondern auch ausnützen sollte. Hyatt Hotels & Resorts hat den Markt analysiert und vier Charaktere-typen «isoliert», welche Golfertypen welcher Art von Geschäftsstil zugeordnet werden können.



Ob «Gunslinger» oder «Non Competitor»: Golfer sind für die Hotellerie interessante Kunden, vorausgesetzt man kennt sie. Hyatt zeigt typische Golfspieler auf. *Foto: zvg*

«Investitivcharakter» bei Golf

Seit der Golfplatz als Beziehungs-Tummelplatz für Geschäfte mit vielen Nullen (hinter der Vertragssumme!) in Mode gekommen ist, haben viele golfende Führungskräfte endlich ein Alibi-Argument zementiert, weshalb sie ganze Nachmittage oder gar Wochen im Ausland in Hotels mit Golfanlagen verbringen (müssen). Ob wahr oder nicht, der Hotellerie muss daran gelegen sein, dieses Argument zu stützen und zu festigen, denn zumindest für sie handelt es sich dabei echt um ein handfestes Business-Argument. Hyatt hat dies erkannt und die Research-Abteilung Argumentarien produzieren lassen, die den Hoteliers helfen sollen, worin denn der Businessbezug auf dem Golf Course eigentlich besteht. Hyatt unterscheidet vier Typen: Den «Gunslinger», den «Non-Competitor», den «Escapist» und den «Powerplayer».

Powerplayer sind Fanatiker auf dem Green, nutzen das Golfen intensiv fürs Geschäften und benehmen sich zwischen den einzelnen Löchern wie während den Sitzungen im Verwaltungsrat. Escapists tun alles, um ihren Golfpartner auf dem Green zu besiegen. Sie sind derart ehrgeizig, dass sie sogar Privatstunden in Golfspielen nehmen. Escapists, so die Hyatt-Studie, sind unabhängige Köpfe, arbeiten zuverlässig und organisieren sich gut. Non-Competitors wiederum haben einfach Freude am Golfen, sie vergnügen sich auf dem Green. Sie spielen weniger intensiv und behalten die Fassung. Auf die Business-Ebene übersetzt, handelt es sich dabei um Leute mit klaren und einfachen Entscheiden. Das Golfen ist für solche Leute auch keine weitere persönliche Herausforderung. Gunslinger schliesslich sind risikofreudig (beim Sport und im Geschäft) und, wohl eher angelsächsisch, sie wetten gerne auf dem Golfplatz. Sie spielen ihren Ball forsch.

Incentive-Relevanz

Nur Golfer schliesslich wissen mit zunehmender Erfahrung, dass sie während dem Spielen die Art ihres Partners kennenlernen und daraus businessrelevante Analogien über seinen Charakter ziehen können: Wenn einer seinen Ball verstohlen mit dem Fuss näher ans Loch schiebt, wie das auch Kinder beim Minigolf oft tun, darf man dann seiner Seriosität beispielsweise als Kontoführer trauen? Wenn einer jedesmal, wenn beim Abschlag ein Fetzen Rasen mitfliegt, behauptet, es wäre nur ein Probe-Schlag gewesen, darf man ihm dann ein Marketing-Budget anvertrauen? Mit anderen Worten: Mehr als bei anderen, kontrollierten Sportarten spielt die Selbstkontrolle beim Fair Play im Golf eine grosse Rolle.

*Hyatt Hotels & Resorts; siehe auch Neue Zürcher Zeitung vom 28. April 1998.

EIBTM '98

Motivation ist eine Globalindustrie

Mitte Mai findet zum elften Mal eine der bedeutendsten Corporate-Business-Fachmessen der Welt statt: die EIBTM. Ein Hauch globalen Tourismus und industrieller Hotellerie umgibt die Palexpo-Hallen. Der Unterschied zur oft noch gewerblichen Wirklichkeit schweizerischer Leistungsträger könnte grösser nicht sein. Nirgends können Schweizer Messebesucher so nahe so viel lernen, wie die internationale Konkurrenz anbietet, wenn es um Grosskundschaft geht.

MARC AEBERHARD

Mitte Mai öffnet das Genfer Palexpo zum elften Mal seine Tore für eine der bedeutendsten Kongress-, Incentive und Seminarmessen in der Welt: die EIBTM. Schweiz Tourismus (ST) setzt erneut, so ist von *Monika Knoepfel* zu erfahren, mit seinem «Swiss Conference & Incentive Club» (SCIC) Schwerpunkte. Ein Club, an dem sich interessierte Anbieter als Mitglieder gegen einen jährlichen Mitgliederbeitrag beteiligen können. Ausserdem nehmen schweizerischerseits fast ausschliesslich 5-Stern-Hotels teil.

Besonders die Märkte Grossbritannien, Deutschland, Frankreich, Benelux und Nordamerika werden von den Schweizern bearbeitet. Schon letztes Jahr seien interessante Kontakte und Kooperationen aufgebaut worden, die in diesem Jahr weiter gefestigt werden sollen.

Knoepfel erwartet für Genf nicht, wie eigentlich an jeder Messe üblich, gleich eine Menge signierter Verträge. Sie hoffe aber, mit einem guten und gezielten Follow Up, entsprechendes zu bewirken. Einiges verspricht sich die ST vom ungarischen und tschechischen Markt, den sie dieses Jahr besonders bearbeiten möchte. Auch der skandinavische Markt wird als Schwerpunkt fokussiert. Dagegen glaubt Knoepfel, bedeutend weniger Asiaten am diesjährigen EIBTM sehen zu werden. Aus den übrigen osteuropäischen Ländern, namentlich Russland und Polen, sei mit keinem grossen Ansturm zu rechnen. Diese Märkte seien einfach noch nicht so weit und verfügen auch über keine Corporate-Gruppenreise-Kultur.

Euro als Incentive

Auf die Frage, was sie dem Schweizer Hotelier, welcher heuer an der EIBTM vertreten ist, im Hinblick auf die Einführung des Euros per 1. Januar 1999 rate, gibt sich Knoepfel eher zurückhaltend. Wichtig sei auf alle Fälle, dass jeder Hotelier mit Offerten nicht nur in Franken und gegebenfalls Dollar, sondern auch in Euro bereitstehe. Die Situation wird derzeit durch den Umstand erschwert, dass der Wechselkurs des Euro zum Schweizer Franken nicht fix sein wird. Darüber hinaus könne man den Hoteliers noch nicht viel raten. Schweiz Tourismus seinerseits stelle aber sicher, dass ab 1999 alle Angebote in Euro und Schweizer Franken ausgeschrieben würden.

Weiteres Wachstum

Die EIBTM, European Incentive & Business Travel & Meetings Exhibition im Palexpo in Genf, setzt auch zum 11. Mal 1998 ihr Wachstum fort. Vom 12. bis zum 14. Mai werden rund 2400 Aussteller aus 108 Ländern etwa 14 200 Quadratmeter Ausstellungsfläche belegen. Als Fachbesucher werden rund 7500 (Vorjahr 7000) Einkaufsprofis erwartet. Die EIBTM hat sich durch ihr Konzept der «hosted buyers», also der von der Messe eingeladenen Einkäufer einen Qualitätsnamen gemacht: Für Aussteller wird die Genfer Incentive-Messe dadurch gewiss nicht billiger, aber sie garantiert gewissermassen viele und gute Nachfrager. Wie jedes Jahr werden in Genf im Mai auch Spezialthemen offeriert: Neu wird es nach der «Motivation Clinic» eine «Security Clinic» geben. Andere Themen wie Öko- (Nicht Eco-)Business-Travel, Jugend und Geschäftsreisen sowie das Aufrütteln der Politiker werden weitergeführt. *APK*

Umbauten in Hotels und Restaurants

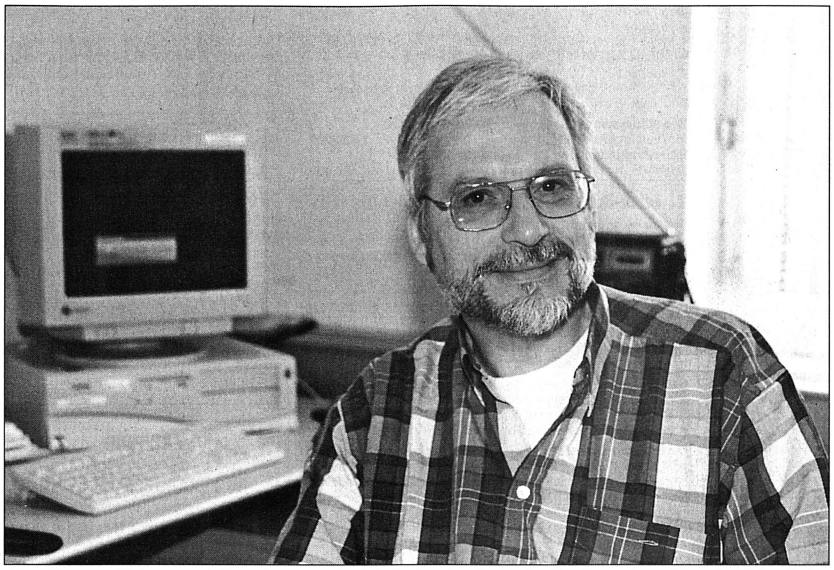
Ausländische Bautrupps: Bewilligung nötig

Wer als Bauherr ausländische Firmen beauftragt, sollte genau abklären, ob eine Bewilligung für die Beschäftigung von ausländischen Arbeitskräften erforderlich ist. Für Arbeiten «am festen Objekt» ist eine Bewilligung nötig.

CHRISTIAN MEYER

Immer mehr ausländische Bautrupps installieren in der Region Bern und auch anderswo Restauranteinrichtungen und Grossküchen. Zum Ärger des einheimischen Gewerbes und der Gewerkschaften unterbieten ausländische Firmen die Preise der hiesigen Unternehmen teilweise massiv.

Wer ausländische Arbeitnehmer beschäftigt, tut gut daran, vor deren Arbeitsantritt bei der Kantonalen Aufsichtsbehörde (Kantonales Amt für Industrie, Gewerbe und Arbeit/Kiga oder Amt für Wirtschaft und Arbeit/AWA) eine Bewilligung einholen. Grundsätzlich ist für das Einholen dieser Bewilligung der Auftraggeber zuständig. Doch nicht in jedem Fall: Wird vertraglich vereinbart, dass die ausführende Firma, die beispielsweise als Generalunternehmer (GU) auftritt und sämtliche Bewilligungen einholt, schiebt der Bauherr die Verantwortung auf die ausführende Firma.



«Bewilligungen dürfen nur erteilt werden, wenn der Arbeitgeber dem Ausländer dieselben orts- und berufsüblichen Lohn- und Arbeitsbedingungen bietet», sagt Anton Bolliger vom Berner Kiga. *Foto: htr*

Erleichterungen bei Montage

Kann der Gesuchsteller nicht nachweisen, dass die Bauarbeiten wenigstens teilweise durch Spezialisten vorgenommen werden müssen, ist gemäss *Anton Bolliger*, Abteilungsleiter beim Berner Kiga, keine Bewilligung zu erwarten. «Ein Spezialist, in der Regel ein bauleitender Monteur, wird für den Bau von Inneneinrichtungen bewilligt, die übrigen Arbeiten sollten aber von lokalen Kräften ausgeführt werden», erläutert Bolliger die Praxis im Kanton Bern. Das lokale Gewerbe würde durch die Billigkonkurrenz der ausländische Bautrupps benachteiligt, und es würden sowohl Quellensteuer-Ausfälle als auch Steuerausfälle bei den benachteiligten einheimischen Unternehmen entstehen. Das sei unsozial.

Doch die Beurteilung birgt einige Tücken: Für Arbeiten am festen Objekt werden gemäss Bolliger andere Massstäbe angewendet als bei Montagearbeiten. Stellen nämlich ausländische Monteure oder Monteur-Equipen von Betrieben mit Sitz im Ausland, die von der Firma gelieferte Spezialmaschinen, spezielle Apparate auf, (inklusive Überholung und Reparatur), gelten Sonderbedingungen. In diesen Fällen erübrige sich eine Bewilligungspflicht, wenn die Tätigkeit acht Arbeitstage innerhalb von 90 Tagen nicht überschreite. Das Anbringen von Apparaten in Hotel- und Restaurantküchen beispielsweise falle nur ausnahmsweise unter Montage, da die betreffenden Arbeiten meistens von orts- und berufsüblichen Kräften ausgeführt werden könnten, so Bolliger.

Doch Bolligers Kollege *Hermann Engler* vom Kiga Aargau bestätigt, dass die Gesetze (siehe Kasten) von Kanton zu Kanton unterschiedlich gehandhabt würden und auch schon Sitzungen stattgefunden hätten, um die Anwendungspraxis zu vereinheitlichen.

Behörde hilft

Anton Bolliger empfiehlt Bauherren, bei geplanten Vergaben von Bauvorhaben an ausländische Firmen frühzeitig mit der zuständigen kantonalen Aufsichtsbehörde (Kiga, AWA) Kontakt aufzunehmen. Aufgrund der Offerten der Bauunternehmen könne für das Bewilligungsverfahren Hilfestellung geboten werden.

«Ich wurde denunziert»

Der Eigentümer des ehemaligen Restaurants Zinnkanne in Kehrsatz (BE), *Peter Wiedmer*, hatte eine ausländische Firma beauftragt, das Lokal Ende April in eine Pizzeria umzubauen, wobei Elektro- und Sanitärinstallationen an einheimische Unternehmen vergeben wurden, wie er erklärte. Eine Bewilligung zur Beschäftigung von ausländischen Arbeitskräften reichte Wiedmer erst nach Antritt der ausländischen Bautruppe ein. Aufgrund eines Hinweises schritt die lokale Fremdenpolizei ein: «Ich wurde denunziert», sagt Wiedmer. Ein paar Tage später seien rund 30 Mitglieder der Baugewerkschaft vor dem Restaurant in Kehrsatz aufmarschiert und hätten gegen die ausländische Konkurrenz protestiert. Es sei zu Hausfriedensbruch, Beschimpfungen und Tätlichkeiten gekommen. *CM*

Gesetzliche Grundlagen

Aufenthalt und Niederlassung der Ausländer (ANAG), Art 2: Ausländer, die zur Übersiedlung oder zur Ausübung einer Erwerbstätigkeit eingereist sind, haben diese Anmeldung binnen acht Tagen, auf jeden Fall jedoch vor Antritt einer Stelle, vorzunehmen.

BVO, Anstellungsbedingungen, Arbeitsvertrag, Art 6: Bewilligungen dürfen nur erteilt werden, wenn der Arbeitgeber dem Ausländer dieselben orts- und berufsüblichen Lohn- und Arbeitsbedingungen bietet wie den Schweizern.

Das Bundesamt für Ausländerfragen unterscheidet ferner in seinen 1993 erlassenen Weisungen zur Ausländergesetzgebung klar zwischen Bauarbeiten und Maschinenmontage. *CM*

Lunch-Check/Servicard

Accor holt auf

Zwar gibt sich Lunch-Check weiterhin gelassen, doch die Konkurrenz holt auf: Nach 18 Monaten Marktpräsenz kann Servicard bereits 100 Firmen zu ihren Kunden zählen.

Trotz des neuen Mitkonkurrenten, gelang es der Zürcher Firma Lunch-Check, beim Umsatz zuzulegen. 4,5 Mio. Franken und somit 4,4% mehr erwirtschaftete die Genossenschaft im vergangenen Jahr. Die positive Entwicklung ist überwiegend auf die starke Zunahme der Lunch-Check-Verkäufe an die Privatwirtschaft (plus 1,4 Mio. Fr.) zurückzuführen. «Im Moment spüren wir noch nichts von Servicard», so der Direktor von Lunch-Check, *Ernst Schneider.*

Doch das könnte sich bald ändern: Nach 18 Monaten Marktpräsenz zahlen bereits bei über 100 Firmen die Mitarbeiter mittags mit dem Ticket der Accor-Tocher Servicard, was dem Unternehmen im vergangenen Jahr einen Umsatz von 6 Mio. Franken einbrachte. Dabei handelt es sich grundsätzlich um Neuorganisationen. Die Option Personalrestaurants zu ersetzen, wurde bislang nicht eingelöst. 500 Firmen sind es bei Lunch-Check – allerdings nach 40 Jahren Marktpräsenz – mit gesamthaft an die 40 000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Und Servicard will klar weiter wachsen: Für 1998 erwartet Direktor *Jean-Marc Janel* 9 Mio. Franken Umsatz und somit ein Umsatzwachstum von 50%. Die Accor-Gruppe lässt sich ihre neue Tochter auch einiges kosten: Vier Verkäufer in verschiedenen Metropolen der Schweiz – Basel, Zürich und Montreux – sollen die Expansion forcieren. 1000 Restaurants – darunter alle Migros-, Coop-, Manor-und McDonald's-Betriebe – akzeptieren bereits das System Ticket Restaurant von Servicard.

Verhandlungen gescheitert

Doch obwohl auch Lunch-Check im vergangenen Jahr sehr aktiv die Werbetrommel rührte, mit einem rund 50% höheren Webebudget als 1996, distanziert sich Schneider klar vom aggressiven Marktauftritt seines Mitkonkurrenten: «Wir sind eine Genossenschaft.» Deshalb seien im vergangenen Herbst auch Verhandlungen über eine mögliche Zusammenarbeit zwischen den beiden Anbietern gescheitert. Das Sorgenkind von Lunch-Check ist immer noch die öffentliche Verwaltung. Nachdem die Stadt Winterthur auf Ende Jahr die Lunch-Checks für ihr Personal abschaffte, folgte Anfang 1998 nun eine Kürzung im Zürcher Stadtrat. Die beschlossenen Herabsetzung der Verpflegungsbeiträge wird für die Schweizer Lunch-Check eine Umsatzeinbusse von zirka 3,5 Mio. Franken bewirken. *GSG*

Jahresmedienkonferenz Gastrosuisse

Grosses Aufatmen in der Gastronomie

Der Aufwärtstrend in der Gastronomie hält für das laufende Quartal an, die Absatzerwartungen im Durchschnitt aller Betriebe sind überwiegend positiv. Diese Ergebnisse gab Gastrosuisse am vergangenen Mittwoch bekannt.

CHRISTIAN MEYER

Endlich zeigen die Indikatoren wieder nach oben. Seit August letzten Jahres sitzt das Portemonnaie der Gäste aus dem In- und Ausland wieder lockerer. Diese Beurteilung zeigt der Gastrosuisse-Branchen-Panel in Zusammenarbeit mit der KOF/ETH Zürich. Für die Beherbergung positive Werte brachte bereits das 3. Quartal, für die Restauration kam die Trendwende im 4. Quartal 97. Am besten abgeschnitten haben wiederum die 5-Stern-Hotels, allgemein die Hotels in den Berggebieten und in den grossen Städten. Bei den Restaurationsbetrieben sind die grossen Restaurants mit 20 und mehr Beschäftigten die Gewinner, als Verlierer haben sich die kleinsten Restaurants mit 1 bis 5 Beschäftigten herausgestellt.

Umsatzplus im 1. Quartal 98

Gemäss Gastrosuisse sind im 1.Quartal 98 die Umsätze um 1,8% gestiegen. 36 % aller Betriebe konnten ihren Ertrag gegenüber dem Vorjahresquartal verbessern, während 25% weiterhin ein schlechteres Ergebnis hinnehmen mussten.

Die Branche habe insgesamt die neuen Trends und Entwicklungen voll aufgegriffen und profiliere sich «mit einem spezialisierten, ideenreichen und qualitativ hochstehenden Angebot».

Neue oder veränderte Anspruchswelten der Gäste würden neue Marktchancen eröffnen; als erfolgreich und konjunkturresistent hätten sich vor allem diejenigen Betriebe erwiesen, die mit Professionalität, mit Konzept, Phantasie, aber auch mit konstantem Preis-Leistungs-Verhältnis aufwarten würden.

Pasta als Renner

Als Nummer eins bei den beliebtesten Speisen haben sich bei einer nicht repräsentativen Blitzumfrage die Spaghetti/Teigwarengerichte herausgestellt, vor dem Traditionsgericht Schnipo sowie Salat/Vegiteller, Rahmschnitzel mit Nudeln und Regionalgerichten wie Kapuns und Fondue.

Der Anteil jener Betriebe, die sich spezialisieren, sei stark gestiegen. So würden nur noch 10% aller Betriebe – gegenüber 20% im Vorjahr – keine Spezialitäten im Angebot führen. Die Branche gewinne also durch Spezialisierung klar an Profil. Gemäss Pressemitteilung sind die Gastronomiebetriebe daran, ihre Kapazität verstärkt auf die veränderten Marktverhältnisse auszurichten.

Im mittleren Segment wird angestrebt, und dies im Sinne einer Betriebsoptimierung, entweder grösser zu werden und mehr Sitzplätze anzubieten oder nach dem Motto «weniger ist mehr» die technischen Kapazitäten anzupassen und die Zahl der Sitzplätze zurückzunehmen. Die grösseren Betriebe tendieren eher dazu, weiter zu wachsen und ihr Sitzangebot etwas auszubauen.

Die Anzahl jener Betriebe, die Beherbergung anbieten, haben gemäss Gastrosuisse leicht zugenommen. Ihr Anteil am Total aller Betriebe liege heute bei gegen 30 %. Dabei sei der Komfort durchwegs gesteigert worden. Besonders im mittleren Segment seien jetzt rund zwei Drittel aller Einzelzimmer mit Nasszellen ausgerüstet.

Gastrosuisse weist auf die wachsende Beschäftigung im Gastgewerbe hin: Die Zahl der Beschäftigten hat im 4. Quartal 97 gegenüber dem Vorjahresquartal um 2,8 % zugenommen. In absoluten Zahlen ausgedrückt: Von 216 595 auf 222 600. Die Zahl der Vollzeitstellen hat sich um 2,5 % erhöht; die Zahl der Teilzeitbeschäftigen (50 bis 89 %) hat sich fast verdoppelt. Stark zurückgebildet hat sich indessen die Zahl der gelegentlich Beschäftigten. Das Gastgewerbe biete mit dem vermehrten Angebot von Teilzeitstellen allseits verstärkt gewünschte, flexible Arbeitszeiten.

Mehr Lehrverhältnisse

Gastrosuisse weist ausserdem auf die seit 1992 steigenden Lehrlingszahlen in Hotellerie und Gastgewerbe hin. Die Zahl der gesamten Lehrvertragsabschlüsse habe sich gegenüber 1996 um 11 % auf 3138 erhöht, was einer Zunahme von 11,6 % entspreche.

Neues Magazin: Schweiz direkt

Gastrosuisse-Verbandsdirektor *Florian Hew* und Generalunternehmer *Daniel Chardon* stellten das neue Magazin «Schweiz direkt» vor. Erhältlich ist es ab Mai an den Schweizer Kiosken zu Fr. 9.80, die Startauflage beträgt 60 000. Das Magazin soll eine neue Formel von Buchungskatalog und Reiseführer darstellen und auch in Deutschland und Österreich sowie in französischer Version in Frankreich und Belgien erhältlich sein. Damit will Gastrosuisse dem Vorurteil entgegenwirken, die Schweiz sei teuer. Gemäss Pressemitteilung setzen über 600 Hotels mit preisgünstigen Angeboten auf den neuen Absatzkanal. *CM*

MIXED PICKLES

Baselland ohne Wirtepatent für Kleinstbetriebe. Nicht mehr obligatorisch ist künftig im Kanton Baselland der Vorbereitungskurs für die Wirteprüfung. Für Kleinstbetriebe mit höchstens 10 Plätzen braucht es seit 1. Mai überdies keinen Fähigkeitsausweis mehr. Weiterhin benötigen solche Betriebe ein normales Gastwirtschaftspatent. Eigentlich hätte die Baselbieter Regierung die obligatorische staatliche Wirteprüfung ganz abschaffen wollen. Doch die Opposition seitens des Wirteverbandes wirkte. Die Regierung revidierte nun lediglich die Kursmodalitäten. Doppelt gewertet werden neu Fächer, die öffentliche Interessen oder die staatlichen Aufsichtsfunktionen betreffen. Zudem werden die Prüfungen künftig schriftlich abgehalten. *sda*

*

Calanda Haldengut wieder in den schwarzen Zahlen. Die Calanda Haldengut Brauereien verkauften 1997 knapp 5% mehr Bier als im Vorjahr und erhöhten somit ihren Marktanteil auf 18,3%. Volumeneinbussen mussten die beiden regionalen Marken der Gruppe, Haldengut und Calanda, hinnehmen. Trotzdem sank der Umsatz der Gruppe um 0,4% auf 208,3 Mio. Franken. Der Betriebsgewinn verbesserte sich um 6,9 Mio. Franken auf plus 4,9 Mio. Franken, bei einem Cash flow von 12 Mio. Franken. Trotzdem verzichteten die beiden börsenkotierten Unternehmen Haldengut und Calanda Bräu auf eine Dividendenausschüttung. *GSG*

Hotel
EUROPE
For Pleasure And Business.

Wir sind das rundum renovierte, führende ★★★★-Hotel mit 166 Zimmern, zwei Restaurants sowie Tagungs- und Banketträumlichkeiten bis 360 Personen.
Per Mitte Juni 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir eine gästeorientierte, flexible

Reservations-Sekretärin D/E/F

Sie sind **die** Kontaktperson zu unseren Kunden im In- und Ausland und zuständig für die Disposition der Zimmerreservationen sowie für die Korrespondenz in D/E/F.
Nebst einer kaufmännischen Ausbildung im Hotelfach oder Tourismus sind EDV- und Fidelio-Kenntnisse erwünscht.
Wenn Sie gerne selbständig und kompetent am wirtschaftlichen Erfolg unseres Hauses mitarbeiten möchten, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 690 87 75

member of welcome swiss hotels

102948/3140

Kur- und Ferienhaus «Collinetta»
6612 Ascona-Moscia

Ascona – Tessin

Kur- und Ferienhaus «Collinetta» am Lago Maggiore, an schönster Lage mit 58 Betten, sucht auf den 1. Juni 1998 eine initiative und einsatzfreudige

Mitarbeiterin

Der Aufgabenkreis umfasst:
– Stellvertretung des Küchenchefs
– Service

– In Jahresstelle und Wohnung vorhanden

Haben Sie Freude an dieser abwechslungsreichen Arbeit und sind Sie flexibel, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Kur- und Ferienhaus «Collinetta»
6612 Ascona
Telefon 091 791 19 31

102802/391693

HOTEL EDEN ROC

Das Hotel Eden Roc ist ein 5-★-Hotel direkt am Lago Maggiore und umfasst 57 Zimmer und Suiten mit der dazugehörenden Infrastruktur eines Luxushotels.

Wir suchen ab Juni oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle eine

1. Sekretärin/Réceptionistin

Mehrjährige Erfahrung in Hotels allerersten Ranges, vielseitige Berufskenntnisse, D/E/F/I in Wort und Schrift, Freude am Umgang mit Menschen.

Nur CH oder mit B-/C-Bewilligung

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

HOTEL EDEN ROC
M. Colombo, Direktion
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 71

102943/1988

DG
DOMINO GASTRO

DOMINO GASTRO, Ihr kompetenter Ansprechpartner für die interessantesten Stellen in der Gastronomie.

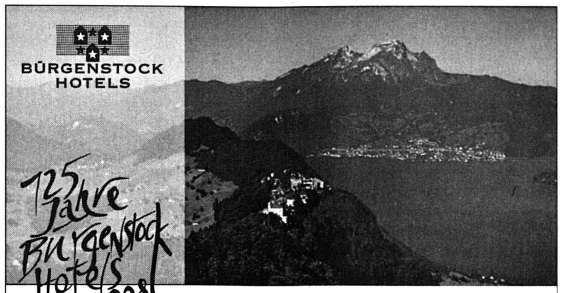
Wir suchen für verschiedene Positionen auf dem Platz **Zürich:**

– **Servicefachangestellte/r, ERFA,** flexibel und motiviert
– **Barman/Barmaid,** vom Trendigen bis zum Gehobenen
– **Chef de service m/w,** mit dem nötigen Know-how
– **Chef de partie/Koch,** vom Gutbürgerlichen bis zum first class
– **Sous-chef,** mit Erfahrung und Führungsqualitäten
– **Küchenchef,** mit dem Auge für das gewisse Etwas
– **Réceptionist/in,** PC-ERFA, Sprachen und Charme
– **Gouvernante,** Freude am Beruf, Führungskraft, ERFA

Rufen Sie Roland Eng oder Barbara Schwegler an, oder senden Sie uns Ihre gesamten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73
Domino Gastro, Segnesstr. 1, 8048 Zürich

P 102918/257168



...zelebrieren bedeutet für Sie und uns 125 Jahre einmalige Kultur- und Gastrogeschichte im Nostalgiekleid unserem Publikum zu präsentieren. Für diese einmalige Präsentation suchen wir für die Sommersaison 1998 (ab sofort bis Oktober) in unser Team:

COMMIS PÂTISSIER
Restaurant «Le Club»
(16 Gault Millau Punkte)

ETAGENGOUVERNANTE
Mit viel Liebe zum Beruf, Flexibilität und Einsatzbereitschaft

CHEF DE PARTIE/COMMIS DE CUISINE
Restaurant «Le Club»
(16 Gault Millau Punkte)

CHEF DE PARTIE
Park Hotel/Restaurant
«Da Tintoretto»
(Bankett- und à la carte)

CHEF DE RANG / COMMIS DE RANG
im à la carte- und Bankettbereich

BARMAN
für unsere klassischen Hotelbars

Es erwartet Sie eine aussergewöhnliche Saison ganz unter dem Motto «125 Jahre Bürgenstock» in einem zukunftsorientierten Unternehmen mit einem Hauch von Nostalgie.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an: Beatrice Fuhrer, Human Resources, Bürgenstock Hotels & Resort, CH - 6363 Bürgenstock. Hot Line Nummer 041 610 47 50.

MEMBER OF
The Leading Hotels of the World · swiss golf hotels · Swiss Deluxe Hotels

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

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

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

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

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 102480/16799

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:

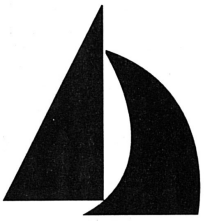
Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
kaufmännische Vorbildung und Réceptionserfahrung
sehr gute «Fidelio»- und «Winword»-Kenntnisse
stilsicheres Deutsch
sehr gute F- und E-Kenntnisse in Wort und Schrift
gutes Zahlenverständnis.

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



★★★★ HOTEL SEEPARK THUN

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen in Jahresstelle

Sous-chef/in

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Betriebsklima in einem gut eingespielten Team, welches die Gäste gerne kulinarisch verwöhnt, einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur sowie Möglichkeiten zur eigenen Entfaltung.

Wir wünschen uns eine freundliche und gepflegte Persönlichkeit mit Berufs- und Führungserfahrung, mit gästeorientierter Denkweise und erweitertem gastronomischem Horizont, wo auch Kalkulation und Kostenbewusstsein keine Fremdwörter sind.

Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Herrn J.-P. Burkhardt
Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

102966/249521

Sporthotel
Darlux ★★★★
Bergün

Unsere vier Sterne stehen für eine ausgezeichnete regionale und internationale Küche sowie für ungezwungenen Komfort in einer gemütlich-sportlichen Atmosphäre.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für eine lange Sommersaison (Mai bis Oktober):

Chef de partie
Commis de cuisine

Einsatzfreudig, flexibel und qualitätsbewusst – so stellen wir uns unsere neuen Mitarbeiter/innen vor!

Ein junges, gästeorientiertes Team und ein Arbeitsort mitten im wildromantischen Albulatal erwarten Sie. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an! Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

Monika und Remo Fehlmann
Sporthotel Darlux
7482 Bergün
Telefon 081 407 51 51, Telefax 081 407 51 52

102805/53686

WILLKOMMEN IM MINERAL-REICHSTEN THERMALWASSER.

ThermalBaden im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der Entspannung und Erholung in romantischer Ambiance.

Chef tournant
(ab 1. Juli 1998)

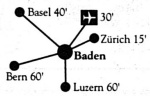
Um dieser anspruchsvollen Stelle gewachsen zu sein, ist eine abgeschlossene Berufslehre sowie Berufserfahrung unerlässlich. Bei Eignung und grossem Einsatz besteht die Möglichkeit, im Herbst zum **Sous-chef** befördert zu werden.

Servicefachangestellte/r
(ab 1. Juni 1998)

Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch sind Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Tätigkeit. In einem gut eingespielten Team betreuen Sie vorwiegend unsere Gäste in den Bereichen Speisesaal, A-la-carte-Restaurant «Lichthof» und Café-Bar; aber auch Bankett- und Seminargäste.

Die Anstellungsbedingungen entsprechen dem L-GAV 92. Interessiert? Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Herrn Daniel Cassani.

HOTEL VERENAHOF



Kurplatz 1
CH-5400 Baden
Telefon 056 203 93 93
Fax 056 203 93 94

102567/2593

=H=O=T=E=L=
LANDGASTHOF

SCHÖNBÜHL

Unser Leitbild zeigt Richtung

Berner Spezialitäten

Sind Sie der

Chef de service und Stellvertreter des Inhabers

der uns hilft, dieses Ziel zu erreichen?

Ab Anfang August gehören Gästebetreuung, Serviceorganisation, Serviceeinteilung, Angebotsgestaltung und Gästekorrespondenz zu Ihrem verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Aufgabenbereich.

Sie haben:
- Abschluss einer Gastrolehre
- Hotelfachschulausbildung
- Begeisterung zum Führen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- EDV-Kenntnisse.

Wir freuen uns, Ihnen unseren heimeligen Landgasthof und unsere einsatzfreudigen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen vorstellen zu dürfen.

Rufen Sie uns einfach an und schreiben Ihre Bewerbung an:

B. & O. Gerber-Fuhrer • Bernstrasse 11 • 3322 Schönbühl
Telefon 031 859 69 69 • Telefax 031 859 69 05

P 102861/32514

Adecco

HOTEL & EVENT

MERCHANDISER / VERKÄUFER

Gesteckte Ziele in messbaren Erfolg umzusetzen ist für Sie eine Herausforderung. Für eine Unternehmung in der Genussmittelindustrie suchen wir für die Region Graubünden Sie, den lebensfrohen und reiselustigen Mitarbeiter mit Profil. Sie haben einen Lehrabschluss und den Führerausweis und suchen eine Stelle, die Ihnen neue Perspektiven öffnet. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

RECEPTIONIST TOURNANT W/M

Sie kennen die Wünsche anspruchsvoller Geschäftsreisender, sind charmant und wissen sich kompetent an der Réception dieses Fünfsternhotels in Zürich zu bewegen. Sie verfügen über Erfahrung in «Leading Hotels of the World», lieben den Geruch der weiten Welt und sehen Ihre spätere Zukunft in leitender Position in einem Luxushaus. Mit KV oder Hotelfachschule und Réceptionserfahrung sowie guten Sprachkenntnissen und gepflegtem Auftreten sind Sie die richtige Person – ich freue mich auf Ihren Anruf.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

ANFANGS-GOUVERNANTE

Für ein innovatives Club-Hotel im Engadin suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, fröhliche Gouvernante die einen weiteren Karriereschritt machen möchte. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, haben Flair für Details und für Ordnung, sind ein Organisationstalent und pflegen mit Ihren Gästen und Mitarbeitern einen guten Umgang. Wenn Sie an dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Herausforderung interessiert sind, dann rufen Sie noch heute an.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

TOP-STELLEN

Für ein dynamisches Gastro-Unternehmen im Raum Bern/Solothurn suchen wir qualifizierte Fachkräfte in den Bereichen Küche, Service sowie im Kader. Sie sind flexibel, an einer herausfordernden und ausbaufähigen Position interessiert und verfügen über Berufserfahrung. Wenn Sie bei Neueröffnungen dabeisein wollen, dann rufen Sie mich sofort an.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

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

★ ★ ★ ★
ASTORIA
DAS FÜHRENDE ERSTKLASS-HOTEL
LUZERN/SCHWEIZ
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Wegen Beförderung des jetzigen Stelleninhabers und um noch weitere Pläne in naher Zukunft zu verwirklichen, suchen wir für unseren vielfältigen Hotel- und Restaurationsbetrieb nach Übereinkunft:

Personalchef (w/m)

Unsere derzeit 160 Mitarbeiter erwarten eine kompetente, initiative und teamfähige Persönlichkeit zwischen 25–38 Jahren jung.

Vom idealen Kandidaten erwarten wir Hotelfachschulabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung. Neben der Sicherheit im administrativen Bereich haben Sie auch die Begabung, front- und gastgeberorientierte Mitarbeiter zu rekrutieren. Sie sind verantwortlich für die Personalplanung, Koordination und Steuerung des Lohnbudgets.

Auf jeden Fall schrecken Sie vor neuen Aufgaben nicht zurück, verfolgen Ihre Ziele gradlinig und hartnäckig. Sie werden dabei von der Personalassistentin bei den administrativen Tätigkeiten unterstützt, sind aber für Rekrutierung und Personalplanung alleinverantwortlich. Selbstverständlich steht Ihnen auch die Direktion zur Seite.

Human Resource sind für uns und für Sie nicht nur Worte, sondern die Visitenkarte und damit auch direkter Erfolgsmesser eines Betriebes. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen z. H. Herrn Ferdi Sieber. Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

102450/22667

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

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Das Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkonventionelles Ferien-Erlebnis-Hotel sucht für die kommende Sommersaison (13. 6. 98–19. 9. 98) mit Verlängerungsmöglichkeit für die Wintersaison 1998/99 folgendes Teammitglied:

kreativen und selbständigen

Pâtissier (m/w)

Für die kommende Sommersaison haben wir uns viel vorgenommen. Helfen Sie uns mit, unsere Ziele zu erreichen. Schon heute freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

WALDHOTEL NATIONAL
7050 Arosa
Telefon 081 377 13 51

ALPINE CLASSICS
PRIVATE HOTELS

102809/1740

HOTEL RESTAURANT
Erlibacherhof
8703 Zürich-Erlenbach

Zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen, jungen Teams suchen wir nach Übereinkunft die folgenden begeisterungsfähigen Fachpersonen in Jahresstellung

Betriebsassistenten – Aide du patron (m/w)

Réceptions- und Restaurantpraktikanten/-in

mit fundierten kaufmännischen Kenntnissen (NCR 2152 & PC) sowie versiert im anspruchsvollen Service und F&B

sowie

Chef de partie Commis de cuisine

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr W. Hodel,
Telefon 01 910 55 22.

Sie finden uns am rechten Zürichseeufer – zehn Minuten ab Stadtzentrum.

102970/10553

hotel chesa surlej

7513 Silvaplana/Engadin

Wir suchen für unser sportliches Familienhotel am Fusse des Ski- und Wanderberges Corvatsch eine

Réceptionssekretärin D/I/E

Für diese vielseitige Tätigkeit wünschen wir uns eine fröhliche, sprachgewandte Persönlichkeit, die mit ihren Fachkenntnissen den gesamten Front-office-Bereich selbständig erledigt und es versteht, unsere Gäste zu betreuen.
Kenntnisse von Fidelio und MS-Office 97 werden vorausgesetzt.

Einer initiativen Bewerberin bieten wir eine interessante Tätigkeit in Jahresanstellung im sonnigen Engadin.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an: H. Frey, ***Hotel Chesa Surlej AG,*** 7513 Silvaplana.

102963/79782

tourismus revue
...den Sie mit einem ...ruf im Stellen-...iger der hotel + ...ismus revue!
...031 370 42 22

Umfrage der HTF Chur

Lust auf Regionales: Nicht immer, aber immer öfter

Noch scheint sich der Gast nicht allzuoft um die Herkunft der Produkte auf der Speisekarte zu kümmern. Das zeigte eine qualitative Umfrage der HTF Chur. Doch in Zukunft sollte Regionales direkt vom Landwirt auf der Beliebtheitsskala nach oben klettern: Die Mehrheit der Gäste und Gastronomen rechnen mit einer wachsenden Nachfrage.

GUDRUN SCHLENCZEK

Bereits 4850 Betriebe wirtschaften in der Schweiz mit der Knospe-Lizenz der Bio-Suisse, somit rund 12% mehr als im vergangenen Jahr. Fast 8% der landwirtschaftlichen Nutzfläche werden bereits biologisch bewirtschaftet. Der Bio-Landbau in der Schweiz ist zusammen mit Schweden (9% der Fläche) und Österreich (8%) führend in Europa. Doch das steigende Angebot an qualitativ hochstehenden Produkten aus den eigenen Landen trifft nicht nur auf Gegenliebe. Das zeigt deutlich eine von Studentinnen und Studenten der Hotel- und Touristikfachschule (HTF) in Chur jüngst durchgeführte Umfrage im Kanton Graubünden, vorgestellt im Rahmen der Fachmesse «Gregio» am letzten Dienstag. 450 Hotels und Restaurants (Rücklauf 28%) sowie 220 Gäste vor Ort (Rücklauf 72%) wurden neben 324 Landwirten (Rücklauf 37%) nach ihrer Beziehung zu regional produzierten Nahrungsmitteln befragt.

Hoteliers sind interessierter

Demnach bekunden 92% der Restaurant-Verantwortlichen zwar ein Interesse an der Zusammenarbeit mit den Erzeugern, bei den Hotels fiel die Antwort sogar zu 99% positiv aus. Weniger intensiv scheinen die Landwirte selbst den Absatz über das Gastgewerbe zu suchen: 86% sind an einer engeren Zusammenarbeit interessiert. Werden allerdings die nicht zurückgesandten Fragebögen zu den Uninteressierten dazu addiert, dann hätten nur 27% der Gastronomen den Wunsch nach Regionalem.

Das entspricht ungefähr der Tatsache, dass heute rund ein Drittel der Erzeugnisse der Bündner Höfe direkt an das Gastgewerbe geliefert werden. Gemäss der HTF-Studie sollte dieser Anteil in den nächsten 5 Jahren jedoch deutlich steigen: Denn 61% der Restaurateure und 72% der Hoteliers erwarten eine steigende bis stark steigende Nachfrage. Wenig abweichend davon auch die Haltung der Gäste: 63% rechnen mit einer zunehmenden Nachfrage nach regionalen Frischprodukten.

Hit: Brot aus der Region

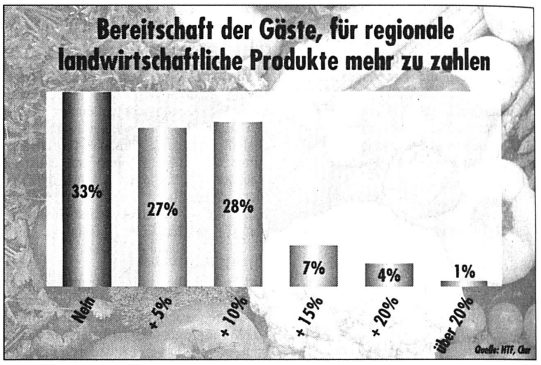
Doch gegenwärtig scheint sich der Gast am Tisch noch nicht allzuhäufig um die Herkunft der Produkte auf der Speisekarte zu kümmern: 38% der Befragten achten hin und wieder auf die Regionalität der Speisen, 27% selten bis nie (siehe Grafik). Immerhin fast ein Drittel der Feriengäste in Graubünden wollen ständig über das Angebot informiert werden. Interessant ist auch, bei welchen Produkten der Gast besonders auf deren Ursprung Wert legt. An erster Stelle steht das Brot (17%), regionale Spezialitäten und Fleischprodukte (je 15%), Wein (13%) und Milchprodukte (12%). Weniger Beachtung schenkt man der Produktion von Gemüse/Kartoffeln, Obst/Beeren und Honig/Konfitüre.

Kritikpunkte: hohe Preise…

Die Bereitschaft, für Regionales tiefer in den Geldbeutel zu greifen, ist bei Wirten und Gästen ähnlich gross: Rund zwei Drittel der befragten Gäste und Restaurateure sind bereit, mehr zu zahlen – davon würde jeweils die Hälfte einen Aufpreis von 5% in Kauf nehmen (siehe Grafik). Das verbleibende Drittel lehnte höhere Preise mit einem klaren Nein ab. Dabei sind die Hoteliers wiederum etwas positiver eingestellt: Nur gerade 23% sagen Nein zu einem höheren Preis. Trotzdem ist es anscheinend immer noch der Preis, der Restaurateure und Hoteliers davon abhält, regional einzukaufen. 43% der Hoteliers und 63% der Wirte scheuen die höheren Kosten beim Einkauf.

…und aufwendiger Einkauf

Aber auch die Einkaufsbedingungen sind von Bedeutung: Fast die Hälfte der Hoteliers werfen den Landwirten mangelnde Verfügbarkeit der Produkte und ungenügende Flexibilität vor. Bei den Restaurateuren stossen sich nur 27% an dem aufwendigeren Einkauf. Mit der Qualität der landwirtschaftlichen Erzeugnisse sind die Köche dagegen zufrieden. Lediglich rund 5% der Gastronomen bemängeln diese. Stark unterscheidet sich die Nachfrage nach regionalen Produkten zwischen Gastgewerbe und Gästen aus Sicht der Landwirte: Dənn für 84% der befragten Bauern stossen regionale Produkte bei den Gästen grundsätzlich auf positive Resonanz. Dagegen würden nur 30% der Gastronomen kontinuierlich direkt aus der Region Nahrungsmittel beziehen.



Fachtagung Ressourcenschutz

Nur ein kritischer Gast ist ein guter Gast

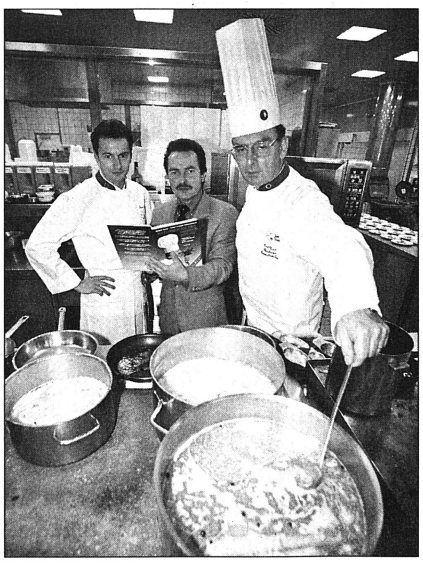
Der Koch als Naturschützer – diesen Appell lancierten Referenten und Köche an einer Tagung der Umweltakademie in Stuttgart. Allerdings sei das nur machbar mit einem gut informierten Gast. Ziel müsse es sein, mit diesem künftig nicht nur über Mouton-Rothschild, sondern auch über Siedfleisch und wilden Schnittlauch zu diskutieren.

ARNULF HETTRICH

Äpfel kommen aus Neuseeland, und die Aromen aus dem Chemiekochtopf; der Koch setzt auf Convenience, und immer mehr Menschen zieht es in Fast-Food-Tempel mit Einheitsprogramm. Die Esskultur bleibt dabei auf der Strecke. Küchenmeister *Ernst-Ulrich Schassberger* spricht bereits von einer Wohlstandsverelendung und appelliert an seine Kollegen: «Wir dürfen uns nicht unterbuttern lassen». Schassberger ist immerhin Deutschland-Präsident der Europaischen Union der Spitzenköche (Eurotoques). Während einer Fachtagung zur «Rolle der Köche im Ressourcenschutz» in Stuttgart forderte er zum Umdenken auf. Die Qualitat von Lebensmitteln muss zum Thema gemacht werden, so sein Kredo, denn nur eine aufgeklärte Öffentlichkeit sei in der Lage, den Verlockungen der Food-Designer zu widerstehen. Dies nutze nicht nur dem Gastgewerbe, sondern auch der Umwelt. Mit der Stiftung Euronatur und den Eurotoques-Köchen hat die Veranstalterin der Tagung, die badenwürttembergische Umweltakademie, eine breite Allianz formiert, die gegen industriell gefertigte Nahrungsmittel zu Felde zieht, die weite Transporte von Schlachtvieh ablehnen und konsequent auf die regionale Karte setzen.

Schaffleisch aus Neuseeland?

Fleisch, Gemüse und Obst aus der Region kommt nicht nur frischer auf den Tisch, die Nachfrage hilft auch den heimischen Erzeugern. Ein nachdenklich machendes Beispiel führte der Präsident der Stiftung Europäisches Naturerbe, *Claus-Peter Hutter*, vor Augen. Bei einer Befragung von 16 Ausflugsgasthöfen auf der von Schafzucht geprägten Schwäbischen Alb hatten lediglich 5 Betriebe



Sie setzen konsequent auf die regionale Karte: Rainer Sigg vom Restaurant «top air» in Stuttgart (links) und Ernst Ulrich Schassberger, Präsident von Eurotoques, Sektion Deutschland. In der Mitte der Herausgeber der «Naturküche der Meisterköche», Claus-Peter Hutter. *Foto: Arnulf Hettrich*

Schaf- oder Lammgerichte auf der Karte; vier davon bezogen ihr Fleisch aus Neuseeland. Durch den Transport wird nicht nur unnötig Energie verbraucht, dem heimischen Schäfer wird auch eine Absatzchance und damit die Existenzgrundlage entzogen. Die Folge ist der Rückzug der Wanderschäfer, und mit ihnen verschwinden die landschaftstypischen Wacholderheiden .

Doch beim Gast trifft Saisonales nicht immer auf Gegenliebe. *Sven Huber* aus Schopfheim bevorzugt in seinem Berghaus Hohe Flum regionale Produkte aus biologischem Landbau. Was aber tun, wenn es den Gast im März nach frischen Erdbeeren gelüstet? Wenn die eigene Ernte ansteht – und diese dann häufig zu höheren Preisen oder sogar mit «Öko-Zuschlag» – , dann hat sich der Verbraucher bereits an Importware satt gegessen: Jetzt verlangt er nach Zwetschenkuchen, und es ist erst Juni. Zurück zur Natur, das geht nur mit aufgeklärten und informierten Verbrauchern. In dieser Einschätzung waren sich die Experten einig.

Sven Huber machte aber auch auf ein weiteres Problem aufmerksam: Schwankende Qualitäten und begrenzte Mengen erfordern ein neues Einkaufsverhalten: mehr Zeit, mehr Wissen und grössere Flexibilitat. Huber wörtlich: «Ich kann nicht sagen: Ich brauche!» sondern muss fragen: «Was habt Ihr?»

Anders einkaufen

Einkäufer müssen sich grundsätzlich auf ein zerstückeltes Angebot einstellen und auf ein saisonal schwankendes Angebot. Weitere Reibungspunkte mit gastronomischen Abnehmern sind wechselnde Abnahmemengen, die zu einer unsicheren Planung führen. Zudem: der Wunsch nach küchenfertiger Produktion sei seitens der Erzeuger derzeit noch kaum zu erfüllen. Als Problembereich wird auch der Kostendruck genannt, unter dem die Gastronomie stehe. Manchmal fehle noch die Bereitschaft für einen «Öko-Zuschlag». Zuviel Marktanpassung treibt andererseits auch eigenartige Auswüchse, etwa dann, wenn ein Bio-Grosshändler ökologisch angebaute Ananas aus Ghana offeriert.

1.Europäisches Kochfestival

Europa kocht regional

Am 28. Mai 1998 ist es soweit: Restaurants in Europa tischen ihren Gästen Kulinarisches aus der Region auf. Noch kann man sich bei Eurotoques anmelden.

Am 28. Mai tischen Köche in Europa Regionales ihren Gästen auf: Die Europäische Union der Köche «Eurotoques» ruft an diesem Tag Restaurants in Deutschland, Belgien, Österreich, Frankreich, Polen und der Schweiz zu einem kulinarischen Festtag auf. Ziel des ersten Europäischen Kochfestivals ist, Verbraucherinnen und Verbraucher im Zeitalter von Fast-Food die kulinarischen Traditionen und authentischen Produkte ihres Landes und ihrer Region wieder näher zu bringen. Dabei bietet jedes Restaurant in eigener Verantwortung ein Menu inklusive Getränke aus regionalen Produkten – möglichst aus artgerechter Tierhaltung und ökologischem Landbau – an. Auf der Aktions-Speisekarte müssen zudem die Adressen der Erzeuger aufgeführt werden. Anleitung für das Koch-Festival, Speisekartenhüllen, Aufkleber, Buttons, vorgefertigte Pressetexte und andere Kommunikationsmittel können im Paket für 25 Fr. bei Eurotoques Deutschland in Ebnisee bezogen werden.

Menu zum halben Preis

Eine weitere Bedingung ist, das Aktionsmenu zur Hälfte des sonst üblichen Preises zu offerieren. «Wir wollen möglichst viele Menschen an diesem Tag zu Tische locken», begründet *Ernst-Ulrich Schassberger*, Präsident Eurotoques Deutschland. Die Preispolitik hat noch einen weiteren Grund: Denn insbesondere jüngere Leute mit kleinerem Budget stehen im Visier der Eurotoques-Veranstaltung. Damit die Rechnung für den Wirt trotzdem aufgeht, empfiehlt Schassberger einen Teil der Reduktion auf den Erzeuger zu überwälzen und diesem im Gegenzug eine Plattform am Point of sale zu bieten.

Seitens der Konsumenten erlebt die Eurotoques-Aktion einen regelrechten Ansturm: Die seit rund 10 Tagen bestehende Faxabruf-Liste wurde bereits 2500 mal nachgefragt. Gleichfalls zahlreich das Echo bei den Gastronomen: In Frankreich – dort gibt es zum dritten Mal das «Fête de la Cuisine» – haben sich bereits 1800 Betriebe angemeldet, in Deutschland bis anhin 160. Ziel ist jedoch 350 Restaurants und Hotels im nördlichen Nachbarland zum Mitmachen zu bewegen.

Wo bleiben die Schweizer?

Noch klar im Rückstand dagegen die Schweiz: Gerade ein Betrieb hat sich bis jetzt bereit erklärt, die Aktion zu unterstützen. «Nächstes Jahr suchen wir uns Kooperationspartner,» kommentiert Schassberger. Ähnlich die Situation in Österreich mit bis anhin 3 Lokalen. Trotzdem hätten die sich bislang angemeldeten Restaurants keine Probleme den Gästeansturm zu bewältigen. Denn im Durchschnitt könnten diese rund 100 Gäste im Rahmen des 1. Kochfestivals bewirten.

Um das Kochfestival inklusive Aktionspakete zu finanzieren, steht Eurotoques für den deutschsprachigen Raum ein Budget in der Höhe von 50 000 DM zur Verfügung. Erzeugergemeinschaften, die Centrale Marketing-Gesellschaft der Deutschen Agrarwirtschaft (CMA) und weitere Unternehmen unterstützen finanziell. Ideell mit von der Partie sind neben verschiedenen Branchenverbänden auch Hotelgruppen, darunter Ringhotels e.V., Best Western Hotels Deutschland GmbH und Romantik Hotels & Restaurants International. *GSG*

Anmeldung: Eurotoques Deutschland c/o Schassbergers Kur- und Sporthotel, Ebnisee; Tel: 0049 7184 292102; Fax: 0049 7184 292204

KULINARIUM

16.03. bis 10.05.	*Spargeln*	Landgasthof Hirschen, Ramsen
01.04. bis 10.05.	*Fernöstliche Spezialitäten*	Hotel Weiss Kreuz, Thusis
14.04. bis 15.05.	*Frühlingswochen*	Aarauerhof, Aarau
29.04. bis 26.05.	*Wellness für Geniesser*	Flughafen-Restaurants, Zürich
17.04. bis 31.05.	*Mexikanische Spezialitäten*	Restaurant Aarbergerhof, Bern
06.05. bis 07.06.	*Spécialités américaines*	Mövenpick Radisson, Lausanne-Ouchy

Australische Restaurants in Deutschland

Aussie-Bier nach deutschem Reinheitsgebot

Deutsche Gastronomen entdecken Australien. Bei der Konzeption tatkräftig unterstützt werden sie von der Holsten Brauerei in Hamburg. Dort wird inzwischen das australische Bier «Foster's» auch gebraut – nach deutschem Reinheitsgebot.

AINA KELLER

Australien hat sich von der englischen Sträflingskolonie längst zu einem attraktiven Reiseziel für Europäer entwickelt. Wer bereits dort war, weiss, dass der Kontinent am anderen Ende der Welt neben Freiheit, Weite und Abenteuer auch kulinarisch einiges zu bieten hat. Die Entwicklung von der bescheidenen britischen Küche zur vielfältigen Mischung aus mediterranen und asiatischen Elementen ging im Zuge der Einwandererströme aus aller Welt rasch vonstatten. Mittlerweile glänzt die australische Küche mit Kombinationen aus exzellentem Fleisch, frischem Gemüse und exotischen Gewürzen. Und die australischen Weine stossen auf internationale Anerkennung.

Foster's in Deutschland gebraut

Dieser Trend, von dem Besucher Australiens immer wieder berichten, findet nun auch seinen Weg in die europäische Gastronomie. Speziell in Deutschland haben Gäste und Gastronomen den Reiz des Unbekannten entdeckt und holen sich die Atmosphäre Australiens in ihre Lokale.
Bei der Konzeption tatkräftig unterstützt werden Restaurant- und Barbetreiber, wie allgemein üblich, unter anderem von einer Brauerei. «Foster's beer», die australische Nationalmarke, ist inzwischen auch ausserhalb Australiens zu bekommen und wird, bei entsprechender Nachfrage, sogar im Ausland gebraut. In Deutschland ist das der Fall in Hamburg, wo die Holsten Brauerei nach deutschem Reinheitsgebot und Originalrezeptur «Australia's famous beer» herstellt.
Um das Thema Australien in der deutschen Gastronomie stilgerecht in Szene zu setzen, wurden drei landestypische Themenbar-Konzepte entwickelt, mit denen sich Wirte profilieren können. Klassisch im «Outback», erfrischend im «Surfer-Paradise» oder wie die Pioniere im «Colonial» lassen sich damit Bars einrichten: immer dabei natürlich das australische Bier im Offenausschank, serviert im 1,5-l-Pitcher. Dekoriert wird, je nach Konzept, mit Foster's-Bierfässern, halben Propellerflugzeugen, Bootsrümpfen und zahllosen Elementen aus der «down under»-Welt. Neben der Ausstattung und dem Bier liefert die Brauerei ausserdem wichtiges Know-how rund um Finanzierung und Bezugsquellen. Vorbilder dieser Konzeption sind übrigens die beiden «Cafés Oz» in Paris, jener Stadt, in der die meisten Australier in Europa leben .
Neben den getränkeorientierten Konzepten entsteht in Deutschland derzeit ausserdem ein Trend zu gepflegtem Genuss von australischen Spezialitäten.

Australische Restaurantkonzepte liegen im Trend: In Deutschland wie auch der Schweiz (hier die «Outback lodge» in Zürich). Deshalb suchen Fredy Wiesner, der Ideengeber für das Zürcher Lokal wie auch «The Beer Company», der Generalimporteur für das australische «Foster's», nach neuen Standorten. *Foto: zvg*

Känguruh- und Krokodilfleisch

Leichte, europäisch anmutende Gerichte in asiatisch-pazifischem Stil laufen bereits erfolgreich im «Footy's», Bremen, im «Kangaroo's», Frankfurt, im «Boomerang», Hannover sowie im «Woolloomooloo» in Berlin, das der Schweizer *Stefan Schneck* führt. Bei den Gästen besonders beliebt, so seine Erfahrung, ist die sogenannte «Sample Platter», eine Auswahl an gebratenen sowie gegrillten Fleischexoten wie Känguruh, Krokodil und Strauss. *Mitarbeit: Andrea Fiedler*

Australien mitten in Zürich

Fredy Wiesner, Inhaber der Food Point AG (Fällanden) und Ideengeber für das neue Lifestyle-Lokal «Outback Lodge» in Zürich, gerät ins Schwärmen, wenn er von seinem jüngsten Projekt in der Stadelhoferstrasse spricht: «Die Küche in der Outback Lodge ist eine Liebeserklärung an das Land down under, und die Weine sind ausschliesslich australischer Herkunft.»
Seit Dezember letzten Jahres können kulinarische Abenteurer in dem 100 Plätze grossen Restaurant die weitgehend unbekannte Küche des Fünften Kontinents entdecken. «Es ist ein Konzept für Menschen, die gern ausgehen und etwas erleben möchten, und es wird gut angenommen», sagt Fredy Wiesner gegenüber der *htr*. Seine Erwartungen seien bislang bei weitem übertroffen worden. Das Thema gebe sehr viel her. Deshalb hat er schon Visionen für die Zukunft: «Wir planen bereits weitere Betriebe in anderen Schweizer Städten.» Gut die Hälfte des Gesamtumsatzes macht das Outback-Lodge-Team unter Leitung von *Lukas Hoffmann* und *Sascha Gisin* mit exotischen Food-Kombinationen von Känguruh & Co. Als Hausbier steht Foster's im Offenausschank auf der Karte. *AK*

Australiens Bier aus England

Wer in der Schweiz «Foster's» trinkt, bekommt die australische Nationalmarke weder aus Australien noch aus Deutschland, sondern aus England. Generalimporteur für die Schweiz ist «The Beer Company» in Zürich, eine Tochter der Luzerner Eichhof-Brauerei. Ob für die Gastronomie oder den Detailhandel, «The Beer Company» bezieht ihr «Foster's» über die «Scottish Newcastle Brewerie», die wiederum in England brauen lässt. Warum das so ist – denn der Einkauf bei Holsten in Hamburg läge doch eigentlich näher –, lässt der PR-Manager und Key-Accounter der «Beer Company», *Hansrudi Knöpfle,* offen.
Ähnlich wie in Deutschland sieht er für australische Restaurantkonzepte auch in der Schweiz einen Trend – dies, obwohl es in hierzulande noch nicht so viele Restaurants gebe. Aber verglichen etwa mit Amerika, wo es schon zur Selbstverständlichkeit geworden sei, gelte Australien bei den Schweizern als viel exotischer und mystischer. Darin sieht man denn bei der «Beer Company» und bei «Fosters International» eine Perspektive für die Zukunft: «Wir sind auf der Suche nach neuen Standorten», sagt Hansrudi Knöpfle. Allerdings sei im Augenblick noch nichts spruchreif. Nur: «Wir arbeiten daran.» *AF*

PRODINDEX 4.5. bis 9.5.1998

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

Artikelbezeichnung	1998 Woche 19	1998 Woche 18	1997 Woche 19	Index Vorwoche	Index Vorjahr
Frischfleisch					
Rindfleisch					
Gesamter Warenkorb				**– 1,9%**	**+ 2,0%**
Rindshuft¹	31.90	31.90	31.90		
Entrecôte¹	34.90	34.90	28.90		
Siedfleisch¹	9.90	9.90	10.90		
Kalbfleisch					
Gesamter Warenkorb				**± 0,0%**	**+ 7,5%**
Kalbsnuss¹	34.50	34.50	32.50		
Kalbssteak¹	37.90	37.90	35.90		
Kalbsbrust¹	14.40	14.40	11.50		
Schweinefleisch					
Gesamter Warenkorb				**+ 0,7%**	**– 12,2%**
Hirschstück mit Huft¹	21.30	16.90	23.90		
Hals¹	16.40	16.40	17.50		
Schulterbraten¹	13.60	13.60	14.50		
Gemüse					
Gesamter Warenkorb				**– 4,7%**	**– 8,2%**
Tomaten, Karton 6 kg¹	1.60	2.00	2.70		
Kabis weiss, Gitter ca. 5 kg¹	0.99	1.20	1.40		
Cicorino rosso, Gitter 3 kg¹	2.65	2.95	6.85		
Früchte					
Gesamter Warenkorb				**+ 3,0%**	**+ 19,1%**
Rhabarbern, Bund ca. 2 kg¹	1.40	1.50	2.25		
Zitronen, Gitter 15 kg¹	1.35	1.35	1.60		
Birnen «Packhams» Kt. 12,5 kg¹	1.98	2.15	2.10		

Index-Jahresübersicht² — Index 1998 ..... Index 1997

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

MIXED PICKLES

Nur Hürlimann und Feldschlösschen am Züri-Fäscht. Die Wirte in den 70 Festbeizen des Züri-Fäscht dürfen gemäss Vertrag nur zwei Biersorten ausschenken. Weil das Wirtschaftskomitee einen Vertrag mit dem Hauptsponsor unterzeichnet hat, bleibt den Festgästen zwischen dem 3. und 5. Juli einzig die Wahl zwischen einem Hürlimann oder einem Feldschlösschen. Weitere Interessenten um das lukrative Geschäft sind enttäuscht: Auf der Strecke bleibt beispielsweise die Wädi-Bräu-Huus AG, welche eine Schaubrauerei errichten und Bio-Bier ausschenken wollte. Und ebenso auf dem Trockenen sitzen bleibt die «Back und Brau», welche sogar bereit gewesen wäre, ein spezielles Festbier zu brauen. *HU*

*

Berner Markthalle mit Restaurants und Take outs wird Mitte Oktober eröffnet. Unweit des Berner Bahnhofs, am Bubenbergplatz, entsteht auf 2500 Quadratmetern eine neue Passage mit Marktständen. Marktfahrer werden frisches Gemüse anbieten; dazu gesellen sich verschiedene weitere Stände, beispielsweise ein Fisch-Stand mit Sushi, wie *Annerös Schneider* von der Immobilienfirma Cityhof AG bekanntgab. Ausserdem soll eine Cafébar, ein Restaurant mit Mittelmeerspezialitäten, ein Kinderhort sowie ein Kindercoiffeur einziehen. Die Pachtverträge für die Verpflegungsbetriebe seien bereits abgeschlossen, gibt die Cityhof AG bekannt. Die Bausumme wird gegen 8 Mio. Franken betragen. Initiant ist der VR-Delegierte der Cityhof AG, der Berner Arzt *Hans Simon Merki.* *CM*

Virgin Cola/Henniez SA

«Gegen das Monopol»

Mit Virgin Cola, dem «jüngsten und trendigsten Getränk», will sich Henniez-Vertriebschef Nicolas Rouge ein Stück am Schweizer Cola Markt sichern. Speziell für die Gastronomie lanciert Henniez im Juni eine 33-cl-Glasflasche.

Interview:
CHRISTIAN MEYER

Herr Rouge, die Marktstellung von Coca-Cola muss als weltweit dominierend bezeichnet werden. Welche Chancen rechnen Sie sich mit dem soeben von Ihnen lancierten Virgin Cola aus?
Tatsächlich kann man die Vormachtstellung von Coca Cola als Quasi-Monopol bezeichnen. Wir schätzen, dass der Marktanteil von Coca-Cola in der Schweiz rund 80% beträgt. Etwa 15% entfallen auf Pepsi und 5% verteilen sich auf verschiedene kleine Marken. Wir gehen von jährlichen Verkäufen von total gegen 250 Mio. Liter Cola-Getränken aus, das sind rund 50% aller Soft-Drink-Verkäufe. Doch gerade dies Vormachtstellung von Coca-Cola betrachten wir als Chance.

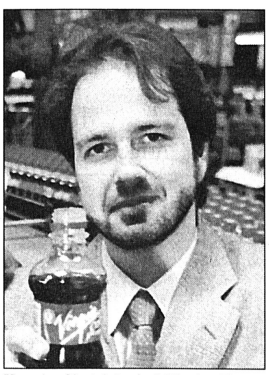
Können Sie dies präzisieren?
Gäbe es 30 Cola-Marken, hätten wir nie ein neues Produkt lanciert. Doch wo ein Quasi-Monopol besteht, regt sich Widerstand auf allen Handelsstufen. Und: Die Schweizer sind ausgeprägte Gegner von Monopolen. Virgin ist bereits in England, Frankreich, Italien, Südafrika und in einigen Staaten der USA mit Erfolg eingeführt worden. Ausserdem passt das Produkt in unsere langfristige Strategie und in unser Sortiment – mit der Einführung einer 33-cl-Glasflasche für die Gastronomie am 1. Juni es bald komplett.

Welche Preisstrategie verfolgen Sie? Wollen Sie Virgin Cola billiger als Coca Cola anbieten?
Nein, wir wollen das Produkt nicht über den Preis, sondern über die Qualität absetzen. Virgin Cola hat weniger Zucker und ein ausgeprägtes Zitronenaroma. Man kann beim Servieren gegebenenfalls auf die Zitronenscheibe verzichten. Das Institut Harris hat übrigens vor zwei Jahren in Grossbritannien einen neutralen Cola-Test durchgeführt, dabei hat Virgin Cola sehr gut abgeschnitten.

Welchen Marktanteil streben Sie in der Schweiz an?
In drei bis fünf Jahren möchten wir einen Marktanteil von 10%, also rund 25 Mio. Liter erreichen.

Wie hoch beziffern Sie die Einführungskosten und wie hoch ist die Beteiligung von Virgin?
Die Zahlen sind vertraulich. Nur soviel: Virgin beteiligt sich an den Promotionskosten mit einem gewissen Betrag an jedem abgefüllten Liter. Wir haben mit dem Mutterhaus, der englischen Virgin Gruppe, einen Lizenzvertrag unterzeichnet.

Wer steckt hinter der Virgin Gruppe?
Der als Ballonfahrer bekannte *Richard Branson,* Freund und Konkurrent *Betrand Piccards* im Rennen um die erste Ballonfahrt um die Welt. Dessen Virgin Gruppe erreicht einen jährlichen Umsatz von rund 5 Mia. Schweizer Franken.



Henniez-Vertriebschef Nicolas Rouge will mit Virgin Cola innert drei bis fünf Jahren einen Marktanteil von 10% erobern. *Foto: zvg*

Fred-Tschanz-Betriebe, Zürich

Du Nord bald im Alpenland-Look

Das traditionsreiche Bierrestaurant Du Nord am Zürcher Bahnhofplatz sieht tiefgreifenden Veränderungen entgegen. Am kommenden 11. Juni wird es als «Heimat der Folklore» wiedereröffnet und so zum permanenten Festplatz.

UELI STAUB

Die Liegenschaft gehört der Brauerei Hürlimann, im Pachtverhältnis geführt wird sie neu von den Hotel- und Restaurationsbetrieben Fred Tschanz. Gemeinsam wurden die Renovationskosten übernommen – Hürlimann steuert für das Baulich-Technische 2 Mio. Franken bei, Tschanz für die «Software» 1,5 Mio. Franken.
Die vielen Stammgäste dürften die Zürcher Gastro-Ikone am Bahnhofplatz nach Abschluss der Bauphase kaum wiedererkennen. Die grösste Veränderung betrifft das Parterre-Restaurant mit 250 Plätzen, grossen Tischen, Bühne und Bierbar mit Kupferdach im hinteren Teil, *Festplatz* genannt. Zum ersten Stock hinauf wird die Decke entfernt und es entsteht die *Stadel-Galerie* mit 110 Plätzen. Ihr angeschlossen sind die *Weissbier-Bar,* eine ganzjährige *Fondue- und Raclettestube* (45 Plätze) sowie die *Jägerstube* (30 Plätze).

Budgetiert: 7 Mio. Jahresumsatz

Über 500 Plätze kommen so zusammen. Die Grundmiete beträgt 400 000 Franken. Dazu kommt eine gestaffelt degressive Umsatzmiete, und da Tschanz-Direktor *Urs Pfister* einen Jahresumsatz von 7 Mio. Franken erwartet, beträgt diese rund 550 000 Franken. 46 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sorgen während 365 Tagen im Jahr für das Wohl der Gäste. Geführt wird das «Du Nord» von Direktor *Heier Lämmler*. Er ist für Marketing und Kommunikation zuständig; ihm unterstehen drei Kadermitarbeiter (Küchenchef sowie zwei operative Leute an der Front).

Musikstadel

Wie beim gastronomischen Angebot ist auch beim Musikprogramm alpenländische Kost Trumpf. «Angesprochen sind Töchter und Söhne der Schürzenjäger», sagt Lämmler. Und mag der Beisatz «Musikstadel» auch Assoziationen an Karl Moiks endlose Flimmerkistenpräsenz wecken: Allabendlich sollen junge und zeitgemässe Quintette aus der Schweiz sowie aus Österreich und Deutschland zwischen 17.30 Uhr und Mitternacht auf der Bühne stehen. Eintritt wird nicht verlangt, und auf Essen und Trinken wird kein Zuschlag erhoben – weder für Bier noch Haxen, Krautwickel, Weisswürste oder Hackbraten. Den Auftakt aber macht ein zehntägiges Gastspiel mit der legendären Band von *Willy Schmid*, die das ehemalige Zürcher «Kindli» weltberühmt gemacht hatte. Man wäre froh im «Du Nord», ebenso berühmt zu werden, will aber mit volkstümlichen Preisen auf dem Boden bleiben. An jedem Sonntagmorgen gibt es überdies ein Frühschoppen-Konzert mit Dixieland-Bands.

Fred Tschanz Betriebe

Die Fred Tschanz Betriebe umfassen 9 Objekte: Das Restaurant-Café Odéon, das Bauschänzli, das Saffran, das Café Belcafé, das Hotel Leoneck, Hotel Walhalla, das Du Nord, alle in Zürich. Verpachtet sind die Betriebe Restaurant Walhalla, Nordbrücke und das Romantik Hotel Stüvetta Veglia in Celerina. Jahresumsatz 97: ca. 30 Mio. Franken. Fred Tschanz ist Alleininhaber. Mitarbeiterbestand: 240. *CM*

ANZEIGE

MIXED PICKLES

Swisscom mit Winterthurer Hochhaus-Bistro. Vor wenigen Tagen hat die Swisscom Immobilien AG eine Baueingabe eingereicht, damit die beiden obersten, miteinander verbundenen Stockwerke ihres neuen Hochhauses ausgebaut werden können. Auf 84 Meter über Winterthur soll nun – entgegen früherer Absichten – auf 50 Quadratmetern doch eine Bar oder ein Bistro mit etwa 40 Plätzen entstehen. Im Sommer schreibt die Swisscom das Lokal und auch die anderen Büroräumlichkeiten zur Vermietung aus. Von der gediegenen Sorte sollen sowohl die Bar als auch die Gäste sein. *HU*

*

Marc A. Hayek mit eigenem Restaurant. Im ehemaligen Mövenpick an der Zürcher Dreikönigstrasse hat ein Enkel von *Nicolas Hayek* sein eigenes Restaurant eröffnet. Das völlig umgestaltete Lokal unter dem Namen «Colors» wirkt nun erfrischend jung. Grossflächige Plexiglasfacetten an den Wänden geben dem Raum farbiges Licht. *Marc A. Hayek* orientiert sich an der Vollwertküche. Im Angebot zu finden ist ein Querschnitt durch die internationale Marktküche mit ausschliesslich frischen Produkten. Vollständig neu und im Stil des Restaurants eingerichtet ist auch die Bar im ersten Stock. *HU*

*

Die Deutschen essen häufiger ausser Haus, geben aber weniger dafür aus: 3,6 Mahlzeiten pro Woche nehmen Deutschlands Bürger heute ausser Haus ein, gegenüber 2,3 Mahlzeiten vor sechs Jahren. Aber: Der Betrag, der pro Essen ausgegeben wird, sank auf umgerechnet 7.40 Franken, dies gegenüber 7.80 Franken noch vor einem Jahr oder gar 8.70 Franken im Jahr 1991.
Gewinner in diesem Trend sind nicht nur die Hamburger- und Fast-Food-Restaurants, auch die Gastronomieangebote im Lebensmitteleinzelhandel legen zu. Die verlängerten Öffnungszeiten in den Supermärkten und das Sparverhalten der Verbraucher treffen hier aufeinander. Ebenfalls im Trend liegen die immer häufiger anzutreffenden gemeinsamen Imbissangebote von Bäckern und Metzgern. Konventionelle Restaurants müssen durch diese Entwicklung Einbussen hinnehmen. Nach Angaben der CMA (Centrale Marktinggesellschaft der deutschen Agrarwirtschaft) sank der Betrag, der insgesamt für den Ausser-Haus-Verzehr ausgegeben wurde, auf umgerechnet 99,2 Mia. Franken gegenüber 104,8 Mia. Franken im Vorjahr. *GU*

*

Keine Baubewilligung für McDonald's in Wangen-Brüttisellen. Der Hamburgerkönig hat sein Baugesuch für ein Restaurant mit 186 Innen- und 86 Aussenplätzen nahe der grossen Einkaufszentren an der A1 und der Oberlandautobahn zurückgezogen. Das Projekt war zwar vor einem Jahr vom Gemeinderat bewilligt worden. Aber Nachbarn haben es dann mit mehreren Rekursen blockiert. Gewehrt haben sich diese vor allem gegen die befürchteten Lärmimmissionen. Für McDonald's kommt eine Projektänderung nicht in Frage. *HU*

*

FBMA-Seminar: Businessplan und Finanzierung eines Unternehmens. Für Dienstag, den 12. Mai 1998 lädt die «Food and Beverage Management Association» zu einem Seminar ein, ins Landhotel Hirschen in Obererlinsbach. Thema wird der Businessplan und die Finanzierung eines Unternehmens sein. Als Referenten treten auf der Unternehmensberater *Thomas Bruppacher, Holger Nötel* vom Firmenkundengeschäft der UBS und vom Bachwarenhersteller Hiestand der Marketingleiter *Heini-Max Surber* und der Finanzchef *Andreas Georgiadis.* Der Anmeldeschluss für das Seminar ist der 7. Mai 1998, bei *Markus Segmüller,* Fax: 01 236 76 12. *AF*

*

Kongresshaus Zürich: Umsatz gehalten. Das Kongresshaus Zürich bezeichnet seinen im Geschäftsjahr 97 erzielten Gesamtumsatz von 16,5 Millionen Franken (Vorjahr 16,3 Mio.) als befriedigend. Die Restaurants erzielten einen Umsatz von 2,7 Mio. Franken (Vorjahr 2,4 Mio.) Das «Adagio» verzeichnete mit 3,3 Mio. Franken Umsatz (Vorjahr 3,67 Mio.) und gleichbleibenden Eintritten (1,1 Mio.) einen leichten Umsatzrückgang. Sofern der Kongresshaus-Verwaltungsrat die Konzession erhält, soll im Erdgeschoss auf der Seeseite ein Grand-Jeu-Casino entstehen. *GM*

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les Autrichiens jouent à fond la carte de Sissi

L'Office national autrichien du tourisme joue à fond la carte de l'impératrice Elisabeth d'Autriche. Celle-ci, plus connue sous son surnom de Sissi, a été assassinée à Genève il y a cent ans et fait l'objet cette année de différentes offres forfaitaires, notamment dans les hôtels de Vienne. L'Office national autrichien avoue accorder beaucoup d'importance à de tels personnages historiques célèbres dans le monde entier car ils permettent de lancer des produits touristiques qui se vendent très bien. Cette opération Sissi devrait apporter 210 000 nuitées supplémentaires, rien qu'à Vienne. L'opération «L'Autriche a 1000 ans en 1996», sans personnages historiques, n'a en revanche pas apporté les fruits escomptés. **Page 2**

Quid de l'euro et du tourisme suisse?

Le Conseil européen des chefs d'Etat a confirmé le 2 mai les onze pays aptes à participer à l'Union monétaire européenne à partir du 1er janvier 1999. Dans huit mois, les hôteliers et les entreprises touristiques helvétiques devront donc être en mesure d'établir des factures en euros. Brigitte Zaugg, de la Société suisse des hôteliers, conseille aux hôteliers de proposer d'ores et déjà des prix en euros. Peter Michel, responsable de la représentation de Suisse Tourisme à Francfort, suggère au contraire de ne proposer des prix en euros que lorsque le cours de change avec le franc suisse sera définitif. **Page 4**

Le golf fait souvent partie intégrante des «incentives»

Le golf fait partie intégrante des «incentives», ces voyages d'affaires et de stimulation auxquels le prochain salon EIBTM de Genève sera consacré. La chaîne hôtelière Hyatt a bien compris l'importance du golf et a demandé à son département de recherches d'effectuer une étude sur les hommes d'affaires amateurs de golf. Ceux-ci se répartiraient en quatre catégories bien distinctes. Il y a ceux qui se comportent sur un green de la même manière que dans un conseil d'administration. Il y a aussi ceux qui mettent tout en œuvre pour battre leur adversaire et qui n'hésitent pas à avancer discrètement la balle du pied, comme les enfants au minigolf. **Page 12**

Les restaurants allemands à l'heure australienne

L'Australie est en passe de devenir très populaire dans les restaurants allemands. En plus de certaines spécialités exotiques, telles que la viande de kangourou et de crocodile, la bière australienne Foster's fait un véritable tabac. A un tel point qu'elle est désormais brassée à Hambourg. En Suisse alémanique aussi, on commence à enregistrer un certain engouement pour la gastronomie australienne. A Zurich, un restaurant australien a ouvert ses portes au mois de décembre et connaît depuis un joli succès. D'autres établissements de ce type pourraient bientôt être lancés dans d'autres villes suisses. **Page 17**

L'accord Henniez-Virgin Cola sous la loupe

Henniez lancera Virgin Cola en Suisse le 1er juin. La société vaudoise espère écouler d'ici trois à cinq ans 25 millions de litres de Virgin Cola, ce qui représente 10% du marché suisse des boissons à base de cola. Coca-Cola arrive en tête avec 80% de parts de marché devant Pepsi (15%). Virgin Cola possède un léger goût de citron qui évite aux restaurateurs d'ajouter une rondelle de citron comme cela se pratique parfois pour les autres boissons à base de cola. Virgin est un groupe qui totalise un chiffre d'affaires annuel de cinq millards de francs suisses dans la musique, l'électro-ménager et l'aviation. Il est dirigé par Richard Branson qui, comme Bertrand Piccard, a essayé d'effectuer le tour du monde en ballon. **Page 17**

EDITORIAL

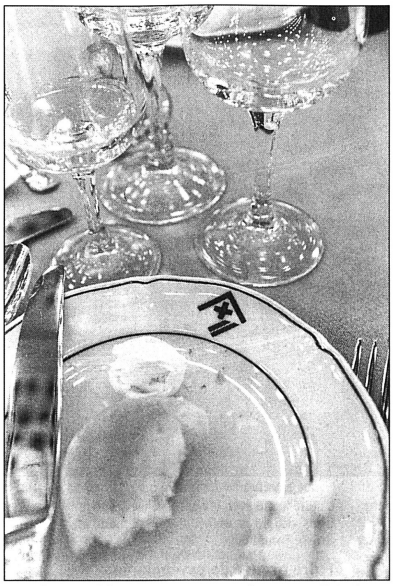
Une étape sur le chemin de l'efficacité

Les discussions seront animées, dès lundi soir, à Engelberg. Plus que d'habitude, assurément, car les objets qui seront débattus durant l'assemblée ordinaire des délégués de la SSH revêtent un caractère exceptionnel. C'est évidemment la proposition de fusion avec Gastrosuisse lancée par l'Association cantonale des hôteliers bernois qui concentrera toutes les énergies et attirera les regards de la branche touristique. Une proposition attendue qui a le mérite de mettre enfin en discussion un sujet latent depuis pas mal de temps déjà et que l'on craignait d'aborder ouvertement. La proposition bernoise a permis d'établir un catalogue complet des avantages et des inconvénients d'une grande organisation faîtière réunissant hôteliers et restaurateurs.

Les délégués qui se prononceront mardi ont tout intérêt à passer ce catalogue soigneusement en revue, car les conséquences de leur décision seront considérables.

*

Il ne fait pas de doute, qu'au premier abord, les arguments en faveur de la fusion ont de quoi séduire. Quatre millions de francs d'économie au moins par an, obtenue notamment par la suppression des doubles emplois, baisse des cotisations, élimination de la double appartenance, lobbying renforcé, synergie dans les services, pour citer quelques-uns des avantages annoncés par les initiateurs du projet. Toutefois, les arguments avancés pour contrer la fusion pèsent d'un tout autre poids. Même, si elle est encore un instrument fort utilisé par les entreprises, la fusion n'est plus, et de loin, la panacée. L'expérience tend en effet à montrer que la voie de la collaboration apporte de meilleurs résultats sans, obliger, pour autant, les parties à perdre leur identité.



La SSH a déjà beaucoup entrepris pour offrir à ses membres un service de qualité. *Photo: Alexander Künzle*

*

Or, une identité propre signifie également intérêts propres. Et, force est de reconnaître, qu'en dépit du fait qu'elles sont actives dans le même secteur économique, les sujets de préoccupations et, partant, les choix politiques, des deux associations divergent sensiblement sur des points essentiels.

Par le caractère de sa clientèle (clientèle en bonne partie internationale), l'hôtellerie doit pouvoir pratiquer une politique qui est en phase avec les stratégies menées par les grandes organisations et les prestataires touristiques, notamment Suisse Tourisme. A plusieurs reprises et, récemment encore, avec la création de Switzerland Destination Management, la SSH a montré qu'elle avait cette fibre touristique, qu'elle était consciente de son rôle clé dans le tourisme helvétique.

*

Les initiatives qu'elle prend depuis deux ou trois ans pour s'adapter à l'évolution des marchés lui donnent les moyens d'assumer ce rôle de manière indépendante et à la satisfaction de ses membres. Les établissements affiliés à la SSH peuvent en effet énumérer plusieurs bonnes raisons de conserver l'identité de leur association et de continuer à lui faire confiance. Le projet «Stratégie 98» en particulier doit améliorer sur plusieurs plans l'efficacité de l'association et, partant, le service aux membres. Les objectifs de cette stratégie apportent, en effet, une réponse appropriée aux attentes suscitées par la fusion. On relèvera notamment que la SSH envisage de renforcer les collaborations avec les organisations touristiques, ce qui permettra de faire jouer les synergies. D'autre part, un système de rabais sur les cotisations devrait apporter de substantiels allègements financiers dès janvier 1999 et accroître, de ce fait, l'attractivité d'une appartenance à l'association.

On remarque ainsi, avec un peu de recul, que l'assemblée générale ordinaire d'Engelberg est une étape, importante certes, mais une étape d'un vaste processus d'amélioration de l'efficacité de la SSH auquel les délégués ont, depuis longtemps, donné leur appui.

Miroslaw Halaba

Lire aussi en page 7

EIBTM

Nouveau record d'exposants

La 11e édition de l'EIBTM, le «Salon européen du voyage de stimulation, du voyage d'affaires et des congrès», aura lieu du 12 au 14 mai à Genève, à Palexpo. Un nombre record de 2400 exposants (2250 en 97) attendent 7500 visiteurs cette année.

L'EIBTM (European Incentive & Business Travel & Meeting Exhibition) continue son expansion. En l'espace de quelques années, le nombre de visiteurs invités, appelés «hosted buyers», a en effet pratiquement triplé. Alors qu'ils n'étaient que 1100 en 1990, ils avaient été 3120 en 1997. Cette année, ils seront au nombre de 3350 et l'EIBTM fera une nouvelle fois honneur à sa réputation de plus important salon européen des voyages d'affaires et de stimulation.

Au niveau des différentes tendances, les organisateurs de l'EIBTM relèvent que les visiteurs sont des spécialistes des voyages de stimulation (31%), appelés aussi «incentives», des cadres de grandes et moyennes entreprises (30%), des responsables d'associations (17%), des organisateurs de conférences professionnelles (12%), des agents de voyages (8%) et des consultants (2%).

Les représentants d'entreprises proviennent de l'industrie pharmaceutique et chimique (20%), de l'électronique (17%), des finances et des assurances (16%), de l'automobile (11%), des produits alimentaires et des boissons (10%), ainsi que des produits cosmétiques (9%). Ils rencontrent à l'EIBTM des chaînes hôtelières, des centres de congrès et d'expositions, des compagnies aériennes, des organisateurs de croisières, des voyagistes, des spécialistes de réception, ainsi que des offices de tourisme nationaux et régionaux. Différents séminaires sont également proposés. Les nouvelles tendances de l'industrie des congrès (12 mai), l'Union monétaire européenne et ses effets sur l'industrie des conférences (13 mai) et le tourisme d'affaires et le voyage réceptif en Europe (14 mai) sont quelques-uns des thèmes abordés, entre 9 h et 10 h. *LM*

Expo.01

Les intentions des visiteurs se précisent

Les organisateurs de l'Expo.01 et les prestataires touristiques de la région des Trois-Lacs commencent à se faire une image de plus en plus nette de la manifestation qu'ils sont en train de préparer. Un sondage de l'institut Demoscope, dont les résultats ont été publiés la semaine dernière, vient de leur apporter des précisions sur les intentions des visiteurs.

MIROSLAW HALABA

L'Expo.01 ouvrira ses portes dans trois ans exactement. C'est dire que la probabilité que les résultats obtenus par les sondages se concrétisent est encore sujette à caution. Il n'en reste pas moins que les professionnels engagés dans cette aventure nationale porteront un regard intéressé aux initiatives visant à cerner les intentions des visiteurs, comme le sondage Demoscope.

Commandé par les organisateurs, ce sondage a été effectué par téléphone sur des échantillons représentatifs de la population suisse (2000 interviews de personnes âgées entre 15 et 84 ans), de France voisine (500 interviews) et de l'Allemagne voisine (500 interviews).

Hébergement sur place

On retiendra notamment de ce travail que 78% des Suisses sont «sûrs» (38%) ou ont «vraisemblablement» l'intention (40%) de visiter l'Expo. La certitude est particulièrement le propre des personnes de plus de 50 ans: 52% pour la tranche de 50 à 64 ans et 50% pour celle de 65 à 84 ans. Ces résultats sont qualifiés d'«exceptionnels» par les responsables de l'institut de sondage.

Parmi les Suisses qui sont «sûrs», 20% sont «très intéressés» par l'obtention d'un hébergement sur place et 24% sont «éventuellement intéressés». La première proportion monte à 33% pour les habitants de la France voisine et pour ceux de l'Allemagne voisine. Quant à la seconde, elle atteint respectivement 49 et 45%. Une extrapolation porte ainsi à 450 000 le nombre des nuitées d'origine suisses et à 200 000 le nombre de nuitées d'origine françaises et allemandes. On rappellera que le nombre total de nuitées, toutes origines confondues, est estimé à 1,8 million. Le sondage permet de penser que les visiteurs potentiels devraient rester 2,4 jours sur les sites de l'Expo.

Mets chauds

Information intéressante également est celle qui a trait aux attentes en matière de restauration. Ainsi, 52% des Suisses interrogés souhaitent consommer des mets chauds, 44% des mets légers et 33% des mets rapides. Le budget moyen repas-boisson devrait s'élever à 32 francs 40, soit un chiffre d'affaires d'environ 160 millions de francs.

Pour ce qui est du transport, le sondage fait apparaître que 62% des Suisses interrogés et qui sont «sûrs» de visiter l'exposition se déplaceront en train. Cette proportion tombe à 37% pour les habitants de l'Allemagne voisine et même à 21% pour les habitants de France voisine, qui préfèrent la voiture. On note, sur un autre plan, que les animations placées sur le thème de la «Suisse vue par ses voisins» et les manifestations culturelles présentent, respectivement, de l'intérêt pour 89% et 82% des personnes interrogées.

Autre révélation de ce sondage qui étonne les organisateurs de l'Expo: la notorité. 84% des Suisses interrogés ont entendu parlé de leur manifestation. En France voisine, cette part est de 11% et en Allemagne voisine de 35%.

Nuitées: 5% de commission

Les organisateurs de l'Expo.01ont planché sur le système de commission lié à l'hébergement. C'est ainsi qu'ils ont décidé de prélever une commission de 5% sur toutes les nuitées hôtelières enregistrées dans le zone de l'Expo, quel que soit le canal par lequel elles ont été réservées: Switzerland Destination Management (SDM) ou réservation directe, a indiqué l'un des directeurs de l'Expo.01, *Rudolf Burkhalter*. Les recettes obtenues, a-t-il dit, permettront de contribuer au financement de la promotion de la région des Trois-Lacs et à l'organisation du Swiss Travel Mart qui aura lieu en 1999 à Neuchâtel. On en sait, par ailleurs, un peu plus sur les prix d'entrée à l'Expo. Pour les organisateurs de la manifestation, le billet d'entrée ne devrait pas être supérieur au prix d'une journée de ski, transport et abonnement journaliers compris, a souligné Rudolf Burkhalter. Deux prix – sur lesquels Rudolf Burkhalter n'a toutefois pas voulu s'exprimer – ont cependant déjà été articulés, soit 65 francs environ pour un billet acquis à l'entrée de l'Expo ou 45 francs pour un billet obtenu par le biais de SDM. Il faut savoir en effet que les billets entrant dans la composition d'un forfait ne pourront être commandés que par le canal de SDM. Ce système permet d'accorder un rabais au client, mais assure en même temps à l'Expo le moyen de prélever la commission de 5%, commission dont on ne connaît cependant pas encore la base de prélèvement. *APK/MH*

Fédération suisse du tourisme

Avenir défini

L'avenir de la Fédération suisse du tourisme (FST), remis en question, notamment en raison de la situation financière précaire de l'association, est dessiné dans le modèle «FST 2000».

En fait, le scénario d'avenir de la FST, accepté récemment par son comité directeur, maintient quasiment le statu quo. Les structures resteront les mêmes, mais la fédération devra consolider son rôle d'organisation faîtière, renforcer son activité de représentation des intérêts touristiques et, surtout, transformer de son service de conseil et d'élaboration d'offres en un centre de profits susceptible de stabiliser les finances. Un catalogue de mesures a été établi pour permettre à la FST d'atteindre ces trois objectifs. Le comité directeur a notamment prévu que l'activité interne de la fédération sera mesurée selon des critères de qualité stricts. Des rencontres régulières auront lieu avec les directeurs des grandes organisations membres, telles que Suisse Tourisme, la Société suisse des hôteliers et Gastrosuisse. Le comité de la FST devra aussi accueillir davantage de représentants d'organisations touristiques afin de développer le réseau des communautés d'intérêt touristiques.

Un modèle rejeté

Le modèle «FST 2000» était opposé à un modèle «minceur», proposé par les grandes organisations membres. Ce modèle réduisait la FST à une organisation concentrée exclusivement sur la représentation des intérêts touristiques. Cette proposition n'a cependant pas été retenue, car la FST courait le risque de voir son effectif se réduire de sept cents à quelque vingt membres. Or, un tel nombre de membres n'aurait en particulier plus permis de financer travail de lobbying mené par la FST. *CK/MH*

Forum sur la qualité de l'accueil

«L'accueil, c'est aussi être à l'écoute»

Le 1er Forum sur la qualité de l'accueil, organisé la semaine dernière par Moët & Chandon dans le cadre du Salon international du livre de Genève, a permis de susciter une réflexion constructive sur l'accueil. Il en est notamment ressorti que la qualité de l'accueil sous-entendait aussi de savoir être à l'écoute de la clientèle.

LAURENT MISSBAUER

La différence entre un excellent accueil et un accueil quelconque réside parfois au niveau de l'écoute de la clientèle. *Photo: htr*

Qu'est-ce que l'accueil? Quelle différence y a-t-il entre un excellent accueil et un accueil quelconque? Quel pays est-il considéré comme le plus accueillant? Telles sont quelques-unes des questions que la société AES SA, mandatée par Moët & Chandon (Suisse), a récemment posées à un échantillon représentatif de 500 personnes en Suisse romande et en Suisse alémanique. Les réponses recueillies à partir de ces 500 interviews ont ensuite servi de base de discussion au 1er Forum interprofessionnel sur la qualité de l'accueil.

Il en est ainsi ressorti que l'accueil signifiait pour la plupart des personnes interrogées deux notions de base, soit d'être salué, soit l'amabilité, la gentillesse, le sourire et la convivialité. Les auteurs de l'étude soulignent que «ces deux notions simples devraient être remplies dans tous les cas et, de ce fait, ne plus être mentionnées. Nous sommes toutefois bien obligés d'accepter qu'il ne soit pas toujours ainsi et qu'il soit impératif de les citer». Ce raisonnement n'est pas dépourvu de fondement si l'on pense que 40% des 500 personnes interrogées ont qualifié de passable à très mauvaise la qualité de l'accueil en Suisse. 35,6% l'ont en effet qualifiée de passable, 3,2% de mauvaise et 1% de très mauvaise.

Si ce résultat est qualifié de «très nettement insuffisant» par les auteurs de l'étude, force est néanmoins de constater que la majorité des personnes interrogées (60%) sont satisfaites de l'accueil qui leur est réservé en Suisse. 55,2% le jugent en effet bon et 4,8% le trouvent même excellent. Tout n'est donc pas noir et c'est également ce qui est ressorti tout au long de ce forum animé par le journaliste *Pascal Schouwey* et suivi par une centaine de participants.

Se remettre en question

Pour *Didier Marlier*, président de l'Office du tourisme de Villars, l'amélioration de l'accueil passe également par l'intelligence de se remettre perpétuellement en question et de mettre en place des procédures parfaitement huilées. Il a ainsi cité l'exemple de Disney dont le personnel des parcs d'attractions est en mesure de venir en aide aux clients qui ne se souviennent plus où ils ont parqué leur voiture en sachant que les visiteurs qui sont arrivés à 10 h 30 ont parqué à tel endroit et que ceux qui sont arrivés à 14 h 30 ont été dirigés sur tel autre parking.

Georges Oberson, responsable des relations publiques et de la presse au 1er arrondissement des CFF à Lausanne, a quant à lui souligné que tous les employés de la régie qui sont en rapport avec la clientèle suivent actuellement un programme de formation spécifique adapté à partir d'un concept de British Airways. «Et si le client achète son titre de transport au distributeur automatique de billets, comment parvenez-vous à améliorer l'accueil», a demandé Pascal Schouwey à Georges Oberson. Ce dernier lui a alors répon du que l'amélioration de l'accueil pas-sait également par l'amélioration de l'infrastructure et du cadre général des gares et que les CFF s'attelaient à cette tâche avec les nombreuses rénovations de gares menées actuellement en Suisse romande.

Faire preuve de psychologie

Isabelle Aubert, responsable du marketing de Genève Tourisme, a pour sa part souligné l'importance d'être à l'écoute de la clientèle. La vaste campagne de sensibilisation pour l'amélioration de l'accueil dans la Cité de Calvin et les enquêtes qui ont été conduites parallèlement ont ainsi permis de découvrir que 30% des touristes étrangers qui visitaient Genève logeaient chez des connaissances. L'office du tourisme a alors adressé des informations touristiques aux étrangers de Genève, qui représentent 38% de la population, en leur disant, dans les grandes lignes, «vos amis sont nos amis, nous allons vous aider à mieux les accueillir et à leur faire découvrir les charmes de la région».

Même constat chez *Myriam Broggi*, présidente de l'Association suisse des sommeliers professionnels. Très sensible à l'accueil, qu'elle considère comme partie intégrante de l'éthique dans son concept d'audit «de la cave à la salle à manger», elle a souligné l'importance de l'écoute du client tout en relevant qu'il fallait parfois faire preuve de psychologie. Ce sont de tels détails qui permettent de faire la différence entre un excellent accueil et un accueil quelconque. En guise de conclusion, on relèvera la véritable profession de foi de *Friederich Hüppi*, chef concierge à l'Holiday Inn Crowne Plaza de Genève et président de la Société suisse du personnel d'accueil de l'hôtellerie. Pour lui, l'accueil, c'est «le plus beau métier du monde».

L'accueil serait meilleur en France et en Autriche

Quel est le pays le plus accueillant? Les Romands ont cité la France (29,8%) à la première place devant l'Italie (19,8%), la Suisse (14%) et l'Autriche (10,7%). Les Alémaniques ont quant à eux placé l'Autriche (17,6%) en tête devant la Suisse (16,2%), l'Italie (15,8%) et la France (13%). «Ces résultats démontrent que même pour les Suisses, il y a mieux que la Suisse en matière d'accueil», estiment les auteurs de l'enquête. Ces résultats inspirent cependant à *Isabelle Aubert*, directrice du marketing de Genève Tourisme, la réflexion suivante: «Le Suisse est exigeant. Il sait que son pays est souvent synonyme de haute qualité et il attend par conséquent davantage des prestataires touristiques suisses que des prestataires touristiques étrangers». *LM*

Quelques phrases assassines à bannir

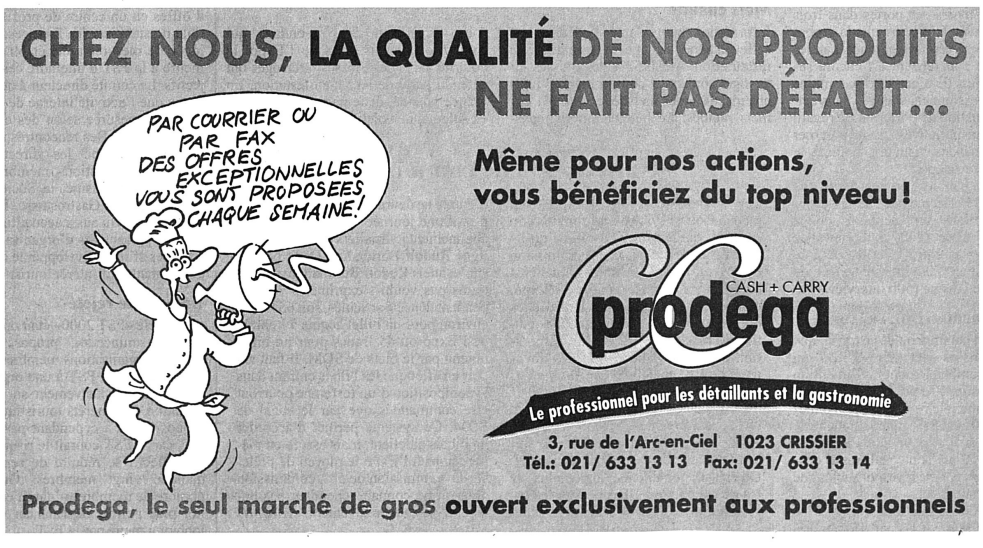
La société Moët & Chandon n'a pas seulement commandé une enquête auprès de clients potentiels de restaurants et d'hôtels, elle a également commandé un sondage mené en mars 1998 auprès des milieux du tourisme, de l'hôtellerie et de la restauration.

Les participants au sondage devaient indiquer quelques termes à associer aussi bien à un accueil réussi qu'à un mauvais accueil. Il en est ressorti que la personne chargée de l'accueil doit être souriante, avoir une bonne présentation, posséder du charisme et un certain rayonnement. La froideur et la tristesse sont à éviter. L'amabilité, la politesse et le côté naturel sont également requis, alors que l'arrogance, l'impatience et la mauvaise humeur sont à oublier. Le professionnalisme, la compétence et la disponibilité à l'écoute sont très importants. L'indifférence et la passivité sont en revanche à bannir.

Le langage doit quant à lui être clair et direct. Toute familiarité ou tout mutisme sont à proscrire. Au niveau des phrases assassines à éviter à tout prix, les personnes interrogées ont mentionné les perles suivantes:

- Ce n'est pas notre problème.
- Ce n'est pas de mon ressort.
- Veuillez voir avec mon collègue!
- Pas de chance, tant pis!
- Ça ne va pas, c'est pas vrai.
- Hello M'sieurs-dames!
- No problem, OK!
- Que voulez-vous?
- C'est fermé, on ferme. *LM*

ANNONCE



MÉLI-MÉLO

Inauguration de l'Hôtel du Parc à Martigny (VS). C'est ce vendredi 8 mai que sera inauguré le nouvel Hôtel du Parc à Martigny. Cet établissement 4 étoiles d'une capacité de 115 chambres a nécessité un investissement de 15 millions de francs. Il est construit dans le centre de formation et de congrès du même nom que Swisscom a érigé pour 35 millions de francs. Le Centre du Parc dispose de 37 salles de séminaires et de congrès pouvant accueillir des groupes de 6 à 450 personnes. *Serge Imboden* est l'administrateur du centre de formation et de congrès, alors que *Jean-Marc Habersaat* a été nommé à la direction de l'hôtel. Ce dernier dispose de prises informatiques dans chaque chambre et d'un centre de wellness. Un restaurant, un bar, un «espace-cocktails» et un jardin complètent l'infrastructure de l'hôtel. *LM*

*

Un étage jazz pour le Montreux Palace. Aménagé en 1981 dans les anciennes combles de l'établissement, le sixième étage du Montreux Palace, ainsi que les trois suites du septième, ont été entièrement remis à neuf durant l'hiver. Les travaux de cette rénovation ont duré quatre mois pour un investissement de 2,6 millions de francs. Toutes les chambres ont ainsi été raccordées au réseau moderne de communication et équipées de la climatisation. Hommage au jazz, à qui Montreux doit beaucoup de sa renommée internationale, la décoration contemporaine est à l'enseigne du Festival de jazz, l'étage réaménagé prenant d'ailleurs le nom d'«Etage Jazz». *JJE*

Charmey (FR)

Une progression hôtelière de 33%

La station de Charmey n'a pas besoin de médecin ni de remède pour progresser. «Dites 33», pour elle, correspond tout simplement au taux de progression de son hôtellerie en 1997 (moyenne nationale 3,6%, moyenne fribourgeoise 4%). Quant aux autres modes d'hébergement, tous ont augmenté sauf le camping, ce qui s'est traduit par des chiffres supérieurs de 7% à l'exercice précédent. A noter qu'en haute saison l'offre ne parvient plus à satisfaire la demande. Au total, la localité gruérienne a enregistré 147 000 nuitées. La progression spectaculaire du mouvement hôtelier est imputée à l'agrandissement de l'Hôtel Cailler qui offre désormais aussi des appartements loués avec ou sans service hôtelier. L'OT de Charmey constate aussi un retour de la clientèle de groupes qui se déplacent en car. Deux éléments de l'offre charmeysanne sont à l'ordre du jour: la construction d'une nouvelle télécabine dernier cri (mise en service pour l'hiver 1998/99) et le projet de réalisation d'un centre thermal. *JS*

LETTRE DE LECTEUR

Lettre ouverte à SWISSCOM

Concerne: votre publicité intitulée «Avec Teleconferencing, vous payez la conférence, pas les à-côtés».

Navré, je constate que les vieux réflexes ont la vie dure. En effet, après AT&T et Telecom PTT, voilà SWISSCOM qui dérape. Lorsque c'est déjà dans la première ligne droite de la nouvelle entreprise, on peut augurer de la suite avec anxiété. Votre publicité, illustrée de tous les symboles de la bonne chair qui fait le prestige de l'hôtellerie de luxe, annonce d'entrée «Les meetings sont rarement bon marché». L'idée est insidieuse au départ et devient franchement tendancieuse lorsqu'elle affirme que «Teleconferencing est une «solution bien plus avantageuse», car elle n'inclut pas les frais de la conférence». Ce qui veut dire en clair, qu'elle élimine l'obligation d'avoir à recourir aux services de l'hôtelier en offrant un repas.

Cette approche myope des affaires est exécrable et mérite d'être combattue avec énergie. SWISSCOM oublie-t-elle que les hôteliers sont ses clients et qu'ils louent ses installations et ses communications ?

A l'heure de la fin des monopoles, cette campagne pourrait jouer un rôle décisif dans le choix des hôteliers, qui, j'espère, me liront.

Jacques Mayer
Administrateur délégué
Hôtel Beau-Rivage SA, Genève

COUP DE FIL À...

Blaise Carroz

Promoteur d'Aquaparc, Le Bouveret (VS)

Vous venez de poser la première pierre du futur centre d'attraction Aquaparc, au Bouveret, soit à peine deux ans après avoir jeté ses bases. Pour un projet de 34,8 millions de francs, une telle rapidité est peu courante. Avez-vous une recette?

L'obstination n'est pas la moindre des qualités des Valaisans. Et, quand on croit à la qualité d'un projet, qu'on s'y investit, elle est utile pour convaincre. J'ai aussi eu la chance de rencontrer des partenaires qui ont montré une formidable qualité d'écoute, l'architecte *Franzetti*, les experts d'Atag, puis les gens de Whitewater West Industries, des Canadiens spécialisés dans l'installation et la gestion de tels parcs. Les autorités enfin: communales, régionales et cantonales, avec une mention particulière pour *Claude Roch*, le président de la commune de Port-Valais dont Le Bouveret fait partie, qui a tout de suite compris que le projet d'Aquaparc s'intégrait parfaitement à d'autres projets d'animation de la commune sur le thème de l'eau. Il faut aussi noter que les autorités communales ont également aidé à convaincre les organisations écologistes, en proposant des aménagements.

Tout n'a pourtant pas été aussi facile qu'on le croit. Convaincre des partenaires financiers n'allait pas de soi, surtout à cause du manque de références proches. Aquaparc étant un concept encore unique dans nos régions, nous ne pouvions pas nous baser sur des ratios, des éléments prévisibles, déjà étudiés, comptabilisés. Les banques n'ont pas été plus faciles à convaincre, même si en l'occurrence elles se trouvaient face à un projet qui conservait une dimension humaine peu susceptible de dérive monstrueuse. Cela n'a pourtant pas évité qu'un partenaire se retire à quelques jours du dernier tour de table. Il a fallu trouver rapidement une autre solution.

Aujourd'hui les deux sociétés (propriétaire et exploitation) sont constituées. Entamés cette semaine, les travaux seront terminés pour l'ouverture prévue en automne 1999, soit avec seulement trois mois de retard sur le calendrier idéal. J'ai appris aussi que les réponses négatives ne sont souvent pas définitives.

Propos recueillis par Jean-Jacques Ethenoz

MÉLI-MÉLO

Georges Wenger honoré. Le Club Prosper Montagné + Académie suisse des gastronomes a décerné la semaine dernière le Grand Prix du livre gastronomique à *Georges Wenger,* chef de cuisine au Restaurant de la Gare, au Noirmont (JU), pour son livre «Les saisons de la terre jurassienne». Le jury, présidé par notre correspondant *José Seydoux*, a été sensible aux efforts consentis par le grand chef pour promouvoir la cuisine régionale et ses produits, une «préoccupation constante» du Club Prosper Montagné, écrit le club. *MH*

*

Fribourg: un McDonald's stratégique. Le troisième MacDonald's du canton de Fribourg vient d'ouvrir ses portes en un emplacement particulièrement stratégique: dans le nouveau quartier commercial des Portes de Fribourg, sis entre la jonction autoroutière A12 de Fribourg-Nord et le futur centre de congrès et d'expositions Forum Fribourg. La chaîne américaine de restauration rapide, dont *Roland* et *Marisa Jeanbourquin* détiennent la franchise pour le canton, a déjà deux établissements à Fribourg et à Bulle. Le nouveau «fast-food» comporte, outre un «McDrive», 160 places assises, dont une trentaine sur sa terrasse panoramique, une place de jeu pour les enfants, un parking de 30 places et même un bancomat. Son effectif total s'élève à une cinquantaine de personnes. *JS*

Label «Q» de qualité pour le tourisme suisse

Les Romands ont été convaincus

C'est à Morges que s'est tenu la semaine dernière le premier cours de formation en français des «Quality-coaches». Ces derniers font partie intégrante du «Label «Q» de qualité pour le tourisme suisse», label lancé notamment par Suisse Tourisme, la Fédération suisse du tourisme et la Société suisse des hôteliers, l'automne dernier. Les Romands sont repartis convaincus de ce premier cours de formation. Le prochain cours en français aura lieu à Sierre, les 16 et 17 juin.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Le premier cours de formation en français des «Quality-coaches» a rencontré un véritable succès, la semaine dernière à Morges. *Photo: Label «Q»*

C'est un véritable succès qui a couronné le premier séminaire romand du programme «Label de qualité pour le tourisme suisse». A la fois hôteliers, membres d'office du tourisme, représentants d'écoles privées et de compagnies de transport, les 43 participants en sont repartis convaincus. On connaît la réserve des Romands – souvent – pour ce qui vient d'outre-Sarine, mi-sollicité, mi-imposé.

Or, cette réserve ne s'est guère manifestée, les 28 et 29 avril derniers à l'Hôtel et Centre de congrès de La Longeraie à Morges, pour le premier séminaire de formation en français au «Label «Q» de qualité» pour le tourisme suisse, commandant l'attribution des «Q» – «q» comme qualité – aux entreprises partenaires de la branche. Cela, au point même de surprendre les organisateurs. «Nous attendions une vingtaine de participants pour une première expérience», note *Sabine Turrian-Brunet*, de l'Office du tourisme du canton de Vaud (OTV), coordinatrice de ces deux journées. Ils ont été 43, venus de tous les cantons de la Suisse romande.

Savoir traiter une réclamation

Une participation et une assiduité qui ont aussi agréablement surpris *Géraldine Zuber*, responsable pour la Suisse romande de l'organe de contrôle à la Fédération suisse du tourisme, venue expliquer les modalités pratiques: «J'ai trouvé les participants très motivés et très désireux d'échanges, à preuve la diversité de leur origine. Nous n'avons pas eu que des Vaudois qui se connaissaient tous peu ou prou, ni uniquement des membres d'offices du tourisme qui eux aussi se connaissaient. Et les échanges ont été fructueux», souligne-t-elle.

Une démarche qu'a suivie *Elisabeth Gay*, directrice d'une école privée de Sion qui dispense notamment des cours de sensibilisation aux professions du tourisme pour des chômeurs: «C'était important de retrouver un univers studieux hors les limites régionales de connaissance.» Car les journées ont été studieuses, à n'en pas douter.

Pour *Sonia Georges*, directrice de l'Office du tourisme de Rougemont, leur qualité a été «de nous permettre le recul face à nos activités quotidiennes, souvent accaparantes.» Des propos que rejoint *Elisabeth Fahrni*, de l'Office du tourisme de Payerne, pour qui: «Formaliser notre approche du travail d'accueil et de gestion permet un regard plus critique. Surtout qu'il ne s'agit pas seulement d'accueil, mais aussi de savoir traiter une réclamation dans les meilleurs délais ou susciter une réaction chez un hôte de passage.» Toutes choses que les partenaires de la branche croient maîtriser, un peu à tort. «Non que nous le fassions mal», note *Christian Frossard*, de l'Hostellerie Saint-Georges de Gruyères, «mais il est utile de remettre parfois en cause un empirisme né de trop d'habitudes».

Un accueil suisse de qualité

Restera à faire passer le message au sein des entreprises. Cela devrait se faire sans trop de difficultés dans un établissement hôtelier ou dans un office du tourisme. Ce sera cependant plus difficile dans une entreprise de chemin de fer qui emploie 150 personnes. Comme pour *Jean-Claude Kocher*, qui a suivi le séminaire pour les Chemins de fer du Jura: «Pour nous, ce travail de sensibilisation ne peut se faire qu'à très long terme», note-t-il. «C'est pour cela qu'un suivi des cours, même bref, encore à déterminer, devrait être organisé à l'avenir».

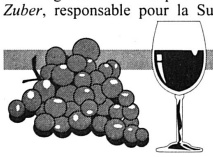
La demande en décidera peut-être. Puisque d'ores et déjà, le prochain cours, en allemand celui-ci, à Viège, les 11 et 12 mai, affiche complet avec 50 inscriptions. Et que là aussi, l'intérêt ne touche pas que les hôteliers, les restaurateurs, le personnel des offices du tourisme. Les représentants de compagnies de chemin de fer, de sociétés de remontées mécaniques et même de camping seront en effet également concernés par cette sensibilisation à un accueil suisse de qualité.

Les cours de «Quality-coaches» en détail

Les séminaires de formation pour les «Quality coaches» se déroulent sur deux journées (la première de 11 h à 20 h et le lendemain matin de 8 h à 12 h). Les participants y suivent un programme qui comprend: les principes de base du management de qualité; les bases et conditions à remplir pour l'attribution du label de niveau 1; les méthodes et moyens pour augmenter la qualité dans les entreprises et l'utilisation et l'engagement de moyens pour l'obtention du label du niveau 2.

Après avoir suivi le cours, les participants peuvent entreprendre au sein d'une entreprise touristique les préparatifs nécessaires à l'amélioration de la qualité et l'obtention du Label de qualité de niveau 1. Son attribution passe par l'évaluation de la situation et la formalisation des moyens mis en œuvre pour son amélioration avant un rapport remis à l'organe de contrôle, soit la Fédération suisse du tourisme, Label «Q», Case postale, 3001 Berne.

Ce prochain 14 mai, lors de l'assemblée générale de Suisse Tourisme, à Zurich, 17 entreprises se verront remettre officiellement leur diplôme. Elles sont toutes suisses alémaniques, les séminaires s'y étant tenus dès le début février. Organisé par Valais Tourisme, le prochain cours en Suisse romande se déroulera à Sierre les 16 et 17 juin. D'autres sont également prévus au cours du second semestre, dont les dates et les lieux restent encore à fixer. *JJE*



PAPIER-BOUCHON

1997, un millésime qualifié de tendre

Les vendanges, louées une fois de plus, comment se comportent les vins à peine mis en bouteille? Cépage précoce à la vigne, le chasselas l'est aussi à la dégustation. De Neuchâtel au Valais, tout montre que le millésime 97 sera tendre. Et pas trop dur à écouler: partout, on a produit moins!

PIERRE THOMAS

Fernand Schalbetter, directeur de l'OPAV, a entamé son tour de Suisse avec l'œnologue Corinne Clavien. *Photo: Georges-André Cretton*

Que ce soit en Valais, avec moins de 42 millions de litres, en Pays de Vaud (30 millions, voir encadré) et à Neuchâtel (moins de 5 millions de litres), le millésime 1997 restera une «petite» année pour la quantité. Mais grande par la qualité, selon une règle constante…

Alors que l'Office des produits du terroir a repris sa liberté par rapport à Neuchâtel Tourisme et se cherche un nouveau directeur, certains encaveurs neuchâtelois viennent à craindre la pénurie de chasselas d'apéritif pour l'Expo.01… Ainsi, le chef du service de la viticulture neuchâtelois, *Eric Beuret*, estime qu'il «manque 10 000 hectolitres de blanc et 3000 hectolitres de rouge» cette année, par rapport à la consommation moyenne.

Officiellement, la plupart des encaveurs neuchâtelois n'ont aucun problème de stocks. Conséquence du peu de pinot noir disponible, l'œil-de-perdrix et la perdrix blanche, deux spécialités rosées peu cuvées, risquent de trinquer, pour maintenir une production suffisante de rouge. Le chasselas, qui a souffert du froid et de deux attaques de grêle, a bien mûri, donnant des vins très tendres…

Des fendants peu acides

En Valais, une fois de plus depuis 1995, la production de vin rouge (22 millions de litres) dépasse celle de vin blanc. Mais à ce jour, à l'exception des rouges légers, type dôle, c'est le fendant qui se goûte le mieux, dès sa mise en bouteille. Surprise: les acidités sont très basses, ce qui ne s'était plus vu depuis plusieurs années. La baisse de rendement naturelle, provoquée par les difficultés de floraison, et la belle maturité du raisin à la vendange expliquent ce phénomène.

Tour de Suisse de dégustations

Engagée par l'OPAV pour commenter les vins valaisans dans un tour de Suisse désormais traditionnel, l'œnologue *Corinne Clavien*, responsable du laboratoire de l'Ecole cantonale de Châteauneuf, relativise cette baisse d'acidité: «Les fendants sont fruités, pas déséquilibrés par l'alcool. Et l'acidité qui subsiste, c'est du tartrique, qui fait la qualité du vin, par opposition au malique, qui souligne sa verdeur. L'important, finalement, c'est l'équilibre des saveurs et des plaisirs».

Certains vignerons n'ont donc pas hésité à dynamiser leur blanc par une dose (relativement) massive de CO_2. Le gaz carbonique rafraîchit le chasselas. Les Neuchâtelois sont, du reste, très fiers d'affirmer qu'ils sont les seuls à faire du chasselas pétillant, «qui fait l'étoile». Selon nos récentes dégustations, du côté des «Treize étoiles», la concurrence est vive… tandis que plusieurs vignerons vaudois se plaignent, aujourd'hui, de vins qui se sont refermés sur eux-mêmes.

Car même lorsqu'ils sont peu acides et bien mûrs, les vins blancs, comme les rouges, sont dégustés souvent trop tôt dans l'année. Et la cadence des dégustations se multiplie: les Valaisans ont déjà joué leur gala à Berne, la semaine passée, les Neuchâtelois ont aussi ouvert grand leurs caves le 1er mai; les Valaisans remettent ça à Zurich les 8 et 9 mai, les indépendants genevois ouvrent leurs caves à la mi-mai et les Vaudois seront à Sempach à la mi-juin.

Des manifestations qui sont au vin ce que les classiques sont au cyclisme: les pros ont déjà sorti leur bécane quand les cyclotouristes les astiquent encore.

Alerte rouge dans le canton de Vaud

Pour la première fois, le canton de Vaud a essayé d'y voir plus clair dans ses stocks de vins. Jusqu'ici, il s'en remettait aux chiffres de Berne. L'année agricole enjambant l'année commerciale, il fallait attendre l'été et les statistiques au 30 juin pour disposer de paramètres, de surcroît incomplets. Et comme, en été, la vigne est déjà développée, que les «vendanges vertes» (grappes en devenir coupées sur les ceps) ont déjà eu lieu, la marge de manœuvre était bien mince…

Or donc, les stocks vaudois laissent apparaître des excédents dans les rouges. On en a certes produit 2 millions de litres de moins (7,5 millions) en 1997 qu'en 1996, il en restait en cave, au 31 décembre 1997, 13,5 millions de litres, soit la consommation de 18 mois. Avec 40 millions de litres (une production de –6,2 millions, à 22,5 en 97), les stocks de blanc sont moins lourds et représentent un an de consommation. Sans doute, les rouges vaudois doivent-ils mieux se profiler. L'image du salvagnin n'a rien gagné quand les textes légaux permettent de ranger sous cette appellation tout vin rouge vaudois AOC.

De son côté, la marque de qualité Terravin a décidé d'attribuer son label aux vins rouges, dès cette année. La commission de dégustation, emmenée par *Marcel Gros*, est retournée sur les bancs d'école pour apprendre à mieux cerner l'analyse sensorielle des vins rouges, selon la formule du «jury expert». Pour autant que les vignerons jouent le jeu et soumettent leurs vins, le label Terravin devrait récompenser les meilleurs rouges vaudois dès avant l'été. *PT*

031 370 42 16 **CARROUSEL** 031 370 42 24

Tourismus

Der Verkehrsverein Aeschi hat eine neue Büroleiterin gewählt. **Nicole Schneider,** ausgebildete Tourismusfachfrau und vorher tätig bei Lenk-Tourismus, ersetzt **Simon Schmid**, dem laut Bericht des «Berner Oberländer» nach nur einem Jahr gekündigt wurde. Zudem hat sich der Verkehrsverein anlässlich seines 100-Jahr-Jubiläums in «Aeschi Tourismus» umbenannt. *MK*

*

Die neue Geschäftsführerin von Täsch Tourismus heisst **Christine Wellig**. Die 27jährige Laxerin absolvierte die Ausbildung zur Tourismuskommunikatorin an der Schweizerischen Tourismusfachschule in Siders und arbeitete während mehreren Jahren bei der Luftseilbahn Fiesch-Eggishorn AG. Sie ersetzt **Birgit Imboden**, die während fünf Jahren das Verkehrsbüro in Täsch geleitet hat. Im weiteren hat Täsch Tourismus die Stelle einer stellvertretenden Geschäftsführerin geschaffen, die ab 1. Mai von **Pascale Viaccoz,** Absolventin der Tourismusfachschule Siders, besetzt wird. *GER*

*

Der neue Geschäftsführer von Bellwald Tourismus heisst **Marcel Gstädtner.** Er löst **Daniela Aufdereggen** ab. Der 26jährige Zürcher hat sein Amt bereits am 1. Mai 1998 angetreten. Marcel Gstädtner absolvierte die internationale Schule für Touristik (IST) in Zürich, die er im vergangenen Dezember als eidg. dipl. Tourismusfachmann HF abschloss. Die ersten Branchenerfahrungen erwarb er sich in einem sechsmonatigen Praktikum beim Kur- und Verkehrsverein St. Moritz. *GER*

*

Der Direktor der Davos-Parsenn-Bahnen und der Sportbahnen Pischa AG, **Arno Sgier,** hat gekündigt. Er wird den Betrieb Ende Juli verlassen und gemäss «Bündner Zeitung» reisen und sich einer neuen Herausforderung stellen. Sgier ist seit neun Jahren bei den Parsenn-Bahnen. Die Trennung erfolge im gegenseitigen Einvernehmen, jedoch beauftragte der Verwaltungsrat eine auswärtige Firma, den Betrieb zu durchleuchten und die Betriebsstrukturen zu überprüfen. *CK*

Hotellerie

Seit der parteilose ehemalige Regierungsrat **Hans Hess** Ende April vom Obwaldner Landsgemeindevolk ins «Stöckli» gewählt wurde, darf sich **Niklaus Küchler** (CVP) alt-Ständerat nennen. Der gebürtige Alpnacher mit Walliser Wurzeln vertrat den Kanton Obwalden von 1986 bis 1998 im Ständerat und hatte Ende letzten Jahres überraschend seinen Rücktritt bekanntgegeben. Küchler (56) präsidierte 1994/95 den Ständerat und hatte als letzter Präsident der Käseunion vor deren Auflösung eine eher unglückliche Rolle inne. Den Hoteliers aber dürfte Küchler in guter Erinnerung bleiben. Er setzte sich neben seinen Steckenpferden wie Agrarpolitik, Bahn-, Post- und Armeereform für eine engagiertere Tourismusförderung des Bundes ein und war massgeblich am parlamentarischen Durchbruch für einen reduzierten Mehrwertsteuersatz im Beherbergungsbereich beteiligt. Küchler will sich wieder vermehrt seiner Familie, den Hobbys und seiner Anwaltspraxis widmen. *VY*

Gastronomie & Technik

Per Anfang Juni 1998 übernimmt **Marco Lagalante** die operative Leitung für Mövenpick in Montreal, Kanada. Mövenpick wird in Montreal eines der grössten Marché-Restaurants der Welt mit 850 Sitzplätzen auf 3000 Quadratmetern und über 300 Angestellten eröffnen. Marco Lagalante führte während mehreren Jahren grosse Multikonzept-Restaurants für Mövenpick im In- und Ausland. Zuletzt führte er eine Gesellschaft in Genf, die verschiedene typisch französische Brasserien besitzt. *r.*

Expo '98, Lissabon

Werbetour durch ganz Europa

Bereits in 15 Tagen eröffnet die «Expo '98» in Lissabon ihre Tore. Gerade noch Zeit genug, mit einer rollenden Werbetour in 17 europäischen Städten auf die letzte Weltausstellung im 20. Jahrhundert aufmerksam zu machen. Auf der Reise von München nach Milano machte der Ausstellungstross in der vergangenen Woche auch in Zürich Station. Während sechs Tagen hatte die Bevölkerung Zeit, sich auf dem Hechtplatz über den bis am 30. September dauernden Anlass zu informieren. Die Schweiz ist an der Expo '98 doppelt präsent: Einerseits mit dem relativ kleinen, aber wie es heisst, gediegenen Pavillon und andererseits mit 200 000 Exemplaren von Expo-eigenen Swatch-Modellen, welche gleichzeitig auch mit einem Eintritts-Chip ausgerüstet sind. *Joaó Sebastiaó,* Expo-Marketing, *Ana Barosa* und *Pedro de Almeida*, beide vom portugiesischen Verkehrsbüro Zürich (von links nach rechts), erwarten 30 000 Schweizer Besucher. *(Foto: hu)* *HU*

Papiliorama

Nouvelle coupole en discussion

Le parc tropical Papiliorama, situé à Marin, à l'est de Neuchâtel, et qui fête cette année son 10e anniversaire, pourrait s'enrichir d'une troisième exposition. Des discussions sont en effet en cours avec Migros Neuchâtel-Fribourg et la commune de Marin-Epagnier pour l'installation d'une coupole qui offrirait aux visiteurs un parcours dans «un espace marécageux avec une faune et une flore tropicales». Cette coupole s'ajouterait aux deux coupoles déjà existantes, l'une diurne (le Papiliorama, détruit par un incendie en 1995 et reconstruit), l'autre nocturne (Nocturama). Le site a accueilli jusqu'ici 1,8 million de visiteurs. *MH*

Bergunfälle

123 Personen fanden den Bergtod

Beim Ausüben der klassischen Bergsportarten verunglückten 1997 in den Schweizer Alpen 123 Personen tödlich, das bedeutet gegenüber dem Vorjahr eine Zunahme von 26%. Im langjährigen Mittel ist aber die Zahl der Bertgtoten rückläufig. Die Rettungsstationen führten im letzten Jahr 22% mehr Rettungseinsätzen als noch 1996 aus. Mit diesen Einsätze konnten 1472 Personen gerettet oder geborgen werden. Wie im Vorjahr verunglückten am meisten Personen beim Bergwandern (577) gefolgt von Hochtouren (361) und Skitouren (161). *FM*

Fast Food

McDonald's integriert Behinderte

In Behindertenwerkstätten lernen behinderte Menschen in einem geschützten Rahmen, ihre Fertigkeit besser zu nutzen und weiter auszubilden. Bei einer Konfrontation mit der realen Arbeitswelt stellen sich meist Probleme wie Zeitdruck, Stressbewältigung, Kommunikation mit Kunden und Kollegen neue Anforderungen. McDonald's suchte nach einer Möglichkeit, auch Behinderte in den beruflichen Alltag zu integrieren. Ein Projekt wurde nun vom Franchisenehmer *Henri Dornon* im McDrive von La Chaux-de-Fonds realisiert. Ein leicht körperlich behinderter Mann lernte Bestellungen entgegenzunehmen und an die Küche weiterzuleiten. In kurzer Zeit wurde so der junge Mann zu einem geschätzten Mitarbeiter. *pd*

Vaud

L'Austin de Churchill entre au musée du Château de Grandson

Le Château de Grandson, qui accueille 65 000 visiteurs par année, a récemment vu son Musée de l'automobile s'enrichir de l'Austin Cambridge que l'ancien Premier ministre britannique Winston Churchill avait utilisée pendant la seconde guerre mondiale.

LAURENT MISSBAUER

L'Austin Cambridge de l'ancien Premier ministre britannique Winston Churchill se trouve aujourd'hui au Musée de l'automobile de Grandson. *Photo: Fondation du Château de Grandson*

Si Grandson est avant tout connu pour son château historique d'importance nationale grâce aux Guerres de Bourgogne et par la bataille qui porte son nom, il intéresse également de nos jours un large public par la richesse de son musée automobile, relève la Fondation du Château de Grandson. Cette dernière souligne en outre qu'un premier sondage, effectué en 1977, avait révélé que plus de 60% des visiteurs venaient au Château de Grandson tout spécialement pour son musée de l'automobile.

«Si nous pouvons compter actuellement sur 65 000 visiteurs par année, c'est aussi grâce à la diversification de nos musées», indique *Johanna Ehrenberg-Wenger*, directrice de l'Office du tourisme de Grandson. Le Château de Grandson abrite aujourd'hui le Musée historique, qui compte de nombreux objets de l'époque des Guerres de Bourgogne, un Musée régional, un Musée lacustre et un Musée de l'automobile.

Gageons que l'Austin Cambridge 1938 de *Winston Churchill,* la toute récente acquisition du Musée automobile de Grandson, apportera sa contribution à la diversification précédemment évoquée.

Cette Austin Cambridge, une version quatre portes noire, dont le livret de service comporte la signature du Premier ministre britannique comme premier propriétaire le 3 juin 1938, porte désormais à 23 le nombre de voitures exposées au Musée de l'automobile. Celui-ci, parmi ses pièces les plus célèbres, compte la Rolls-Royce Phantom de 1927 ayant appartenu à *Greta Garbo*, la Voisin C7 de 1926, dessinée par *Le Corbusier*, ainsi qu'une Citroën C4 autochenille de 1929 ayant participé à la Croisière jaune.

«Les Grandes Tables du Monde»

Neuer Guide in sieben Sprachen

«Who is Who»: Der neu erschienene Restaurantführer «Les Grandes Tables du Monde» enthält einige Neuigkeiten.

In sieben Sprachen wird der neue Guide herausgegeben (französisch, englisch, deutsch, spanisch, italienisch, dänisch und holländisch). Jedes Inhaltsverzeichnis eines Landes ist mit einer Karte illustriert. Um die Personen besser zu erkennen, die die Grandes Tables du Monde verkörpern, findet der Leser ein «Who is Who». Zudem wird jeder Betrieb in französischer und englischer Sprache sowie in der Sprache seines Landes präsentiert. Unter den 101 ausgewählten Betrieben finden sich so berühmte Namen wie Alain Ducasse, La Tour d'Argent und Taillevent in Paris, Auberge de l'Ill in Illhäusern, Roger Verger in Mougins, Le Cirque in New York, der Operakällaren in Stockholm und das «Mikuni» in Tokio. Die «Schweizer»: Schultheissenstube/-Schweizerhof Bern, Hotel de Ville, Crissier, Petermann's Kunststuben, Küsnacht, Fischerzunft, Schaffhausen, und L'Ermitage, Vufflens-Le Château. *CM*

Präsentation des neuen Guide '98 im Restaurant Le Taillevent, Paris (v.l.): *Pierre Wynants,* Restaurant «Comme chez soi», Bruxelles, *Philippe Legendre*, Taillevent, Paris, *Gérard Boyer,* Les Crayères, Reims, *Joel Rebuchon*, *Jean-Pierre Häberlin,* Auberge de l'Ill, Illhäusern, *Philippe Dépée,* Auberge des Templiers, Boismorand, *Bernard Pacaud*, L'Ambroisie, Paris, *Luisa Valazza,* Al Sorriso, Sorriso, *Jean Claude Vrinat,* Taillevent, Paris und *Georges Blanc,* Vonnas. *Foto: zvg*

Tag der Schweizer Schiffahrt

Schnupperfahrten zu reduzierten Preisen

Es ladet der See – zwar noch nicht zum Bade, doch zu einer schönen Schiffahrt allemal. Traditionsgemäss eröffnen die Schweizer Schiffahrtsbetriebe am ersten Sonntag im Mai mit dem nationalen «Tag der Schweizer Schiffahrt» die Ausflugssaison.

An diesem Tag boten zahlreiche Schiffahrtsgesellschaften auf festlich beflaggten Schiffen «Schnupperfahrten» zu reduzierten Preisen an. Auf vielen Gewässern fuhren Kinder bis 16 Jahre gratis. Die Schiffe auf Schweizer Seen und Flüssen beförderten im vergangenen Jahr 12,8 Mio. Passagiere. Das sind 6,6% mehr als 1996 (12,0 Mio.).

Der Vierwaldstättersee führt mit 2,7 Mio. Personen weiterhin die Rangliste an, gefolgt von der Zürichsee-Autofähre mit 1,6 Mio., dem Thuner- und Brienzersee sowie dem Genfersee mit 1,4 Mio. Passagieren. Auch die Zürichsee- und Limatschiffahrt überschritten zusammen die Millionengrenze (1,3 Mio.). *sda*

Tourismus-Fachschule

400 Leute an Jubilee Party in Luzern

Um die 400 Branchenleute aus der ganzen Schweiz kamen Ende April nach Luzern. Unter dem Motto «Evi-va España» feierten die Tourismusleute im Casino Luzern das 10-Jahres-Jubiläum der Höheren Fachschule für Tourismus (HFT/HWV). Rund 400 Touristikerinnen und Touristiker und Branchenfreunde nahmen an diesem Event teil. Seit der Gründung der Luzerner Tourismusfachschule, die der Höheren Wirtschafts- und Verwaltungsschule Luzern angegliedert ist, haben mehr als 400 diplomierte Tourismusfachleute und -Experten die Schule verlassen. «Grund genug für ein rauschendes Fest», erklärte *Manfred Ritschard,* Mitorganisator und Dozent an der HFT Luzern.

Ein Stelldichein auf der Bühne gaben sich auch die vier touristischen Berufsorganisationen wie «Frauen im Tourismus», «Schweizer Vereinigung dipl. Tourismus-Experten/-Expertinnen», «Hospitality Sales & Marketing Association International» und die Ehemaligenvereinigung der HFT/HWV.

In echt spanischem Ambiente gab es ein inspirierendes Unterhaltungsprogramm – moderiert von *Heinz Margot*: eine fulminante Dance Performance, eine witzige Comedy Show, eine Liveband und US-Soul-Sängerin *Angela Brown*. *SM*

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 19 7. MAI 1998

FRONT/KADER

swissôtel
BASEL

Wir, das führende First Class Business-, Messe- und Kongresshotel unter einem Dach mit der Messe Basel verfügen über 238 Zimmer und Suiten, 2 Restaurants, 1 Bar, Seminar- und Banketträumlichkeiten bis zu 2 500 Personen und suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen engagierten und versierten

Leiter Convention Service

Wir erwarten von Ihnen eine abgeschlossene Hotelfachschule, fundierte Erfahrung im Bankettbereich, Freude am Kundenkontakt und Verkauf sowie Organisationstalent. Sie sind zudem eine kommunikative Persönlichkeit, die effizient mit unseren verschiedenen Departementen zusammenarbeiten kann und beherrschen die Sprachen D/F/E.

Wir bieten Ihnen eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Tätigkeit, bei der Sie unsere internationale Kundschaft bei der Organisation aller Arten von Veranstaltungen kompetent beraten. Sie führen ein Team von 4 Mitarbeitern und koordinieren durch optimale Kommunikation die Abläufe im Veranstaltungsbereich zwischen den verschiedenen Abteilungen.

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

Sous-chef

Sie bringen eine fundierte Ausbildung mit, haben alle wichtigen Stationen in der Küche als Chef de partie durchlaufen und möchten nun einen Schritt weitergehen oder sind bereits in einer vergleichbaren Position tätig. Ihr Organisationstalent und Ihr Kostenbewusstsein sind genau so ausgeprägt wie Ihre Leidenschaft für Perfektion und Ihr Drang zur Kreativität.

Wir bieten Ihnen als Profil eine anspruchsvolle und verantwortungsvolle Position, bei der Sie für die Organisation und Produktion von vielfältigen Anlässen wie Cocktails, externe Caterings, Bankette, Standlieferungen bei Messen und Galaveranstaltungen von 5 bis 1 500 Personen zuständig sind. Ihnen zur Seite steht eine junge, motivierte Brigade.

Wenn Sie eine der beiden Stellen interessiert, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche und vollständige Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

swissôtel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25, 4021 Basel

102914/3387

Turicum
Hotel Management Group

Sie wollen Ihr umfangreiches, gastgewerbliches Bildungs- und Erfahrungsreservoir einsetzen. Hohe Qualität der Dienstleistung ist Ihnen ebenso wichtig wie die Planung und das Erreichen von wirtschaftlichen Zielen. Teamorientiertes Führen und das Arbeiten in einer Gruppe machen Ihnen Spass.
Sie sind um die 30 Jahre jung und möchten eine interessante und anspruchsvolle Aufgabe angehen.
Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie uns Ihr Bewerbungsdossier als

Direktor/Direktorin

für das neu renovierte **Hotel Adler** und **Restaurant Adler's Swiss Chuchi** im Herzen der Altstadt von Zürich.
Der Betrieb bietet mit 90 Betten und ebenso vielen Restaurantplätzen, einer klaren konzeptionellen Ausrichtung und einer modernen Infrastruktur ein ideales Spielfeld für eine motivierte Persönlichkeit.
Auf Ihre Post freuen wir uns.

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

102564/390669

Machen Sie mal ein wenig Feuer, in der Toscana der Innerschweiz.

Davvero: Wir reden vom brandneuen Ristorante Versilia (ab Mitte Juni 98), das dem ebenfalls neu eröffneten Park Hotel Weggis angeschlossen ist. Hier legt ein feuriger italienischer

KÜCHENCOACH (w/m)

mit seiner Phantasie und seinem unverwechselbaren Geschmack den Grundstein für den langfristigen Erfolg. Sie zaubern mit Leichtigkeit toskanische Tafelfreuden auf den Tisch, Sie komponieren das Paniniosortiment an unserer Bar/Paninoteca, und Sie taufen jede Pizza im fuoco vivo di legna, wie es sich gehört. Und coachen mit viel Charme und Einfühlungsvermögen eine kleine, motivierte und ebenso lebhafte Crew. Interessato?

Entfachen Sie in Daniel Zanetti das Feuer der Begeisterung.
Telefon ++41 41 210 04 40

Erikonig

MaederZanetti & Partner

Unternehmensoptimierung in der Hotellerie
Waldstätterstrasse 31, CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 210 04 40, Fax +41 41 210 94 40

Ihre Stelle bei der *hotel + tourismus revue*

Die führende Schweizer Wochenzeitung für Fachleute in Tourismus, Hotellerie und Gastronomie 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

Adecco

HOTEL & EVENT

Ecke Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
Telefon 01/297 79 79

Sind Sie fasziniert von der gehobenen Systemgastronomie mit Top-Qualität und hohem Standard?

Für ein aussergewöhnliches und innovatives Gastronomiekonzept in Zürich suchen wir nach Vereinbarung einen

KÜCHENCHEF

der sein Können und Wissen mit Neuentwicklungen im Back- und Küchenbereich gekonnt und originell umsetzt.

Für diese sehr lukrative Position braucht es eine kommunikative und kreative Persönlichkeit mit fundiertem Leistungsnachweis sowie guten Führungs- und Organisationsfähigkeiten.

Wenn Sie viel Spass am Kochen und Backen haben und mit Passion am Herd und am grossen Ofen mitten im offenen Restaurant stehen, dann senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau N. Clavadetscher.

www.adecco.ch

---

hoteljob

Kanton Aargau

Für ein Tagungszentrum der evang.-reformierten Landeskirche am Hallwilersee suchen wir eine

Assistentin der Gesamtleitung

für die Bereiche Beherbergung und Administration. Es handelt sich um eine Stelle mit vielseitigen Aufgaben wie: stv. Leiterehepaar, Gästebetreuung, Unterstützung Buchhaltung, Empfang, Hauswirtschaft, Service, Überwachung Sauberkeit, Mithilfe Wareneinkauf und Menüplanung, Werbung/ Verkauf usw.

Der Betrieb:
Das Zentrum bietet eine Vielfalt an Tages- und Wochenkursen an. Für Seminargruppen besteht eine gute Infrastruktur mit modernen Arbeitsmitteln. Das Haupthaus verfügt über 60 Betten, 4 Tagungsräumen, Saal und Bar, das Jugendhaus über 3 Schlafräume mit total 30 Plätzen und einer Küche für Selbstverpflegung.

Anforderungsprofil:
Praktische Erfahrung in der Hotellerie, solide kaufmännische Kenntnisse (EDV, Buchhaltung usw.), Fähigkeit, mit verschiedensten Partnern zu kommunizieren, ausgeprägtes Verantwortungsbewusstsein, Führungserfahrung und Bereitschaft, überall mitzuhelfen.

Interessiert? Gerne erwarten wir Ihr Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

102907/84735

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

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2–4
Hotellerie	5–15
Stellengesuche	17

Sommaire

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

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 21 vom 21. Mai 1998 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Auffahrt bereits am ***Mittwoch, 13. Mai 1998, um 14.00 Uhr.***

Für die ***stellen revue*** *bleibt der Inserateschluss am* ***Freitag, 15. Mai 1998, um 17.00 Uhr.***
(Ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für die Last-Minute-Inserate.)

Adecco
HOTEL & EVENT
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 5

Bringen Sie etwas Schwung in die Toscana der Innerschweiz.

Ecco: Wir reden vom Ristorante Versilia (Eröffnung Mitte Juni 98), das dem ebenfalls neu eröffneten Park Hotel Weggis angeschlossen ist. Hier prägt ein lebhafter italienischer

CAMERIERE (w/m)

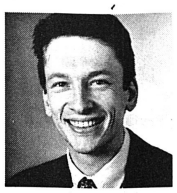
mit seiner strahlenden Lebensfreude und seiner einnehmenden Herzlichkeit das klassische toskanische Ambiente. Sie pflegen dieselbe unkomplizierte, volksnahe Gastfreundschaft, die Sie selber von Ihren Landsleuten gewohnt sind. Mit Schwung, Klasse und einer Spur Noblesse. Haben Sie Lust, in einem lebendigen und motivierenden Umfeld neue Energien freizusetzen und mitzuhelfen, unser Ristorante im Team zum Erfolg zu führen? Interessato?

Überzeugen Sie Daniel Zanetti von Ihrer Unternehmungslust. Telefon ++41 41 210 04 40

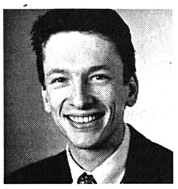
MaederZanetti & Partner

Unternehmensoptimierung in der Hotellerie
Waldstätterstrasse 31, CH-6002 Luzern
Tel. +41 41 210 04 40, Fax +41 41 210 94 40

Erikonig


Animator

Finanzchef


System-Gastronom

Teamleiter

Ausbildungsleiter

Marketingleiter

Qualitätssicherung

Personalchef

Chef Gästebetreuung

Einkaufschef

Management-Trainee

Sie haben eine **Berufsausbildung und/oder eine Hotelfachschule** abgeschlossen und verfügen über **Führungserfahrungen.** Ihr Ziel ist es, Ihre Karriere mit der dynamischen Entwicklung eines führenden Unternehmens der Gastronomie zu verbinden. Unregelmässige Arbeitszeiten machen Ihnen Spass. Sie sind freundlich und sicher im Umgang mit Menschen. Sie schätzen die **tägliche Herausforderung,** unseren Gästen einen erstklassigen Service zu bieten. Teamgeist, Flexibilität und Zielbewusstsein haben Sie bereits bewiesen. In unseren Restaurants in Zürich und Umgebung **bieten wir dynamischen Frauen und Männern eine fundierte Restaurant-Management-Ausbildung.** Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen.

McDonald's Restaurants (Schweiz) AG, Andrea Rosenstand, Fortunagasse 15, 8001 Zürich.

einfach gut.

Stadt Wil

Wirten im neuen Stadtsaal Wil ist mehr als nur eine Beschäftigung

Möchten Sie von Anfang an beim Aufbau eines neuen Betriebes mithelfen, Ideen einbringen und umsetzen? Kreativ, mit Flair für gelebte Gastfreundschaft, fähig zur Führung eines trendigen Restaurants und grossen Saales, mit fundierter gastgewerblicher Grundausbildung, so stellen wir uns das Profil des Pächters vor für das

neue Restaurant am Bahnhofplatz in Wil SG.

Dem Restaurant ist ein grosser Saal angegliedert, der ebenfalls bewirtet werden kann. Der Betrieb kann zu guten Konditionen übernommen werden. Das Restaurant kann allein oder mit Saal und Konferenzräumen gepachtet werden.

Das Raumprogramm umfasst:

Restaurant	100 Plätze
Terrasse	100 Plätze
Saal + Konferenzräume	700 Plätze total
Parkplätze in der Tiefgarage	430

Wir suchen für diese aussergewöhnliche Aufgabe eine Persönlichkeit mit mehrjähriger Praxis und ausgewiesenem Leistungsausweis.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

BOSS Analyse & Expertisen,
Schulstrasse 13, 9402 Mörschwil
Telefon 071 866 18 77
Internet: http://www.stadtwil.ch

O 102874/391586

YOUTH HOSTELLING INTERNATIONAL

Die Jugendherbergen. Die exclusivste Hotelkette der Welt.

Für die **Jugendherberge Zermatt** suchen wir ab 15. Juni 1998 eine/n

Betriebsleiter/in Stellvertreter

Als StellvertreterIn der Betriebsleitung sind Sie mitverantwortlich für die Leitung der Jugendherberge Zermatt. Ihr Tätigkeitsgebiet ist vielseitig, der Schwerpunkt liegt aber in administrativen Bereichen: Rezeption und Korrespondenz (D/E/F).

Zu Ihren Stärken gehören Kontaktfreudigkeit, Flexibilität (unregelmässige Arbeitszeiten), Selbständigkeit, Durchsetzungsvermögen, Belastbarkeit, eine gesunde Portion Humor und der Wille, täglich im Betrieb «mitanzupacken».

Sie sind Hotelfachassistent/in oder verfügen über ausgewiesene praktische Erfahrungen.

Wir bieten eine vielseitige Tätigkeit in einem überblickbaren Betrieb mit gutem Arbeitsklima und einer unkomplizierten Arbeitsatmosphäre mit internationalem Umfeld. Die Jugendherberge Zermatt ist ein Betrieb mit rund 140 Betten.

Interessiert Sie diese Aufgabe? Dann senden Sie Ihre Kurzbewerbung an:

Jugendherberge Zermatt, Silvia Uhlmann, Winkelmatten, 3920 Zermatt, Tel. 027 967 23 20.

102918/47236

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 ab August 1998 oder nach Vereinbarung eine

Executive Housekeeper

Sie haben:
einige Jahre Berufserfahrung in Hotels ersten Ranges
Führungserfahrung
vielseitige Berufskenntnisse
Sprachgewandtheit
Durchsetzungsvermögen und gleichzeitig
ein grosses Herz.

Wir bieten:
eine äusserst interessante und vielseitige Kaderstelle
einen neu renovierten Logementbereich
eine Herausforderung
detaillierte Einführung
grosse Kompetenz.

Haben wir Sie neugierig gemacht? Gerne geben wir Ihnen bei einem ersten Gespräch nähere Auskünfte. Ein junges, motiviertes und gästeorientiertes Team erwartet Sie! Frau Michèle Cassani, Personalchefin, freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

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

102912/4600

Ich möchte meine eigene

Telefon 031 370 42 22 für ein Jahresabonnement für Fr. 138.– inkl. MWSt.

Moderne, englischsprachige Hotelfachschule sucht versierten, mehrsprachigen (D, E und I)

Schuldirektor

Einem ausgewiesenen, unabhängigen und praxiserprobten Fachmann mit internationaler Hotel- und Touristikerfahrung wird eine abwechslungsreiche und anspruchsvolle Tätigkeit geboten.

Ihre Bewerbung mit Foto senden Sie an Chiffre 102814, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

102814/394609

TICINO

Hotel Dellavalle
6645 BRIONE–LOCARNO

Zur Verstärkung unserer jungen kreativen Küchenbrigade suchen wir per sofort einen initiativen

Chef de partie/Jungkoch

(w/m)

Reizt Sie die Chance, Ihr Können und Ihre Persönlichkeit in den Dienst unseres ****-Hotels und Restaurants zu stellen? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

Familie S. Valli-Chiesa
Hotel Dellavalle
6645 Brione s. Minusio
(www.dellavalle.ch)

102817/5975

Animator

Finanzchef

System-Gastronom

Teamleiter

Ausbildungsleiter

Marketingleiter

Qualitätssicherung

Personalchef

Chef Gästebetreuung

Einkaufschef

Wir nennen ihn kurz und bündig "Restaurant Manager"

Wir suchen **heute** dynamische junge Frauen und Männer, welche **morgen** schon diese Verantwortung übernehmen möchten. Vielseitigkeit und Leadership bezeichnen Ihre visionäre Persönlichkeit? Diese Stärken haben Sie in Ihrer jungen Karriere bereits bewiesen und ausserdem verfügen Sie über gute Sprachkenntnisse. Wir bieten Ihnen eine fundierte Einführung, Weiterbildung, Verantwortung und persönliche Entwicklung.
Sind Sie interessiert? Dann schreiben Sie uns:

Raum Bern/Solothurn
Hoffmann AG, McDonald's Restaurants
Claudia Schiess, Bernstr. 223, 3052 Zollikofen

einfach gut.

Landgasthof Breitfeld
6343 Rotkreuz

In unser Team suchen wir nach Vereinbarung einen aufgestellten und kreativen Schweizer

Jungkoch w/m

Auf Wunsch Zimmer im Hause möglich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf.
Telefon 041 790 11 19, Frau Wismer oder Herr Tuor.

102909/394213

HOTEL ★★★ RESTAURANT

LÜDERENALP

3457 WASEN IM EMMENTAL/SCHWEIZ

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir

Réceptionistin/Aide du patron

mit Serviceerfahrung

Wir sind ein moderner Restaurations- und Seminarbetrieb mit 200 Plätzen und 50 Betten. Sie sind kreativ und möchten mit Freude in unserem Familienbetrieb mitarbeiten.
Eintritt sofort oder nach Übereinkunft.
Gerne erteilen wir Ihnen weitere Auskünfte.
B. Held-Kugler, **Tel. 034 437 16 76,** Fax 437 19 80

102980/37184

Für die Führung des

Hotel Sax in Disentis GR

DISENTIS SEDRUN

suchen wir auf den 1. Dezember 1999 oder nach Vereinbarung eine/n

Pächter/in

Unser Auftraggeber bietet Ihnen:
Gut und modern eingerichtetes Restaurant mit Terrasse, an bester Lage, direkt an der Hauptstrasse, in der Nähe des Sportzentrums und des Skigebietes von Disentis. Das Restaurant weist 50 Sitzplätze und die Terrasse zika 60 Sitzplätze auf. Zudem ist ein Saal (mit mobiler Trennwand 1/3, 2/3) mit 70 Sitzplätzen eingerichtet. Weiter bestehen grosszügige Parkplatzmöglichkeiten für den Reiseverkehr.

Die 19 Hotelzimmer wurden im Jahr 1997 neu renoviert und entsprechen einem hohen Standard.

Für den/die Pächter/in ist auch eine 4 1/2-Zimmer-Wohnung vorhanden, die sich in unmittelbarer Nähe des Hotels befindet.

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

Unser Auftraggeber schliesst einen Verkauf der Liegenschaft nicht aus.

Interessenten wenden sich an unsere Treuhandstelle:

SOLIDA Treuhand AG
Herr Martin G. Cavegn
Postfach 26, 7188 Sedrun
Telefon 081 949 22 02
Fax 081 949 22 30

P 102911/346551

SUISSE LANGENTHAL

Langenthal

EIN UNTERNEHMEN DER PORZELLAN LANGENTHAL GRUPPE

Für die Verkaufsabteilung Langenthal United Table Ware suchen wir unseren zukünftigen

Regionalverkaufsleiter

Sie werden während 12–15 Monaten als

Junior-Verkaufsleiter

im Innendienst auf die neue Aufgabe vorbereitet.

Ideale Voraussetzungen für diese Vakanz sind:
- kaufmännische Grundausbildung
- Kenntnisse der Gastronomie-Branche
- gute PC-Kenntnisse Word, Excel
- Sprachen Deutsch, Französisch
- Alter zirka 25–35 Jahre

Wir bieten:
- intensive Einarbeitung und echte Entwicklungsmöglichkeiten
- marktgerechte Qualitätsprodukte für den Gastronomie-Bereich
- den Anforderungen entsprechende Anstellungsbedingungen

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an unsere Personalabteilung, z. H. Frau I. Bützberger, telefonischer Kontakt 062 919 04 20.

Porzellanfabrik Langenthal AG, 4900 Langenthal

00000/44270

Trend Hotel

Eichwatt

Strahlen – Lachen – Freude ausdrücken – Umsorgen – Ihr Herz einbringen ...

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer Mitarbeiter.

Aufgrund von Beförderungen talentierter Mitarbeiter und Auslandaufenthalten können wir nach Vereinbarung folgende vielseitige, aber auch anspruchsvolle Herausforderungen anbieten:

Servicemitarbeiter/in/
Chef de rang im Frühdienst

Réceptionistin mit Fidelioerfahrung

Chef tournant/e mit 2 Tagen Ablöse Küchenchef

Keine Saisonstelle.

Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

Trend Hotel, CH-8105 Regensdorf-Zürich
Roger Gloor, Tel. 01 870 00 40

102931/288063

HoReGa Select

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams eine/n

Personalberater/in

für unsere Dauer- und Kaderstellenabteilung.

HoReGa Select ist seit 12 Jahren erfolgreich für die Hotellerie und Gastronomie tätig und bekannt für seinen hohen und individuellen Dienstleistungsgrad.

Wir suchen deshalb eine Persönlichkeit mit einer Ausbildung im Hotelfach und/oder Hotelfachschule, mit mehrjähriger Berufspraxis, möglichst im Personalbereich und Sales; mit grossem Flair für Beratung und Verkauf und vor allem Freude am Umgang mit Menschen.

Verhandlungsgeschick, Initiative und Durchhaltevermögen sind ebenso wichtig wie Selbständigkeit, Flexibilität und Teamfähigkeit.

Eintritt: 1. August 1998 oder nach Vereinbarung.

Gerne erwarten wir Ihre vollständige Bewerbung (Diskretion zugesichert) an:

HoReGa Select AG
Frau Y. Hirsbrunner/Herrn Rolf Reutener
Stänzlergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91

HoReGa Select
Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

102976/208191

DOLDER GRAND HOTEL ZURICH

Die Dolder Sportrestauration, an schönster Lage am Zürichberg, wird zurzeit umgebaut.

Per 15. Juni 1998 suchen wir für die kommende Sommer- und Wintersaison einen topmotivierten

BETRIEBSLEITER M/W

der die jeweiligen Restaurants für Wellenbad und Kunsteisbahn während der Umbauphase selbständig führt und aktiv bei der Neueröffnung, geplant für Sommer 1999, mithilft.

Durch Selbständigkeit, Flexibilität und Eigeninitiative zeichnen Sie sich für einen reibungslosen Ablauf der gesamten Restauration verantwortlich. Wichtige Details:

- Führung von 10–17 Mitarbeitern
- Ganzjahresvertrag
- Auf Wunsch steht eine neue 4-Zimmer-Wohnung zur Verfügung.

Sie sind gelernter Koch oder verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschule und bringen Berufs- und Führungserfahrung, ausgezeichnete Sprachkenntnisse in D, gute Kenntnisse in I/S oder P, evtl. E sowie eine gesunde Portion Durchsetzungsvermögen mit.

Fühlen Sie sich angesprochen?

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

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

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

102910/40150

WALDEGG

Gastronomie voller Ideen

8735 St. Gallenkappel
Nähe Rapperswil

Ist Ihnen ein moderner Arbeitsplatz und ein erfolgreiches Team wichtig?

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir einen begeisterungsfähigen

• Koch/ Jungkoch

Als Partner des Chefs sind Sie bei allen wichtigen Entscheidungen dabei und helfen mit, neue Ideen umzusetzen. Teamwork ist nebst Qualität und einem kreativen Angebot in unserer leistungsorientierten 5-Mann-Brigade eines der obersten Ziele. Dank unserem Mitarbeitermodell sind auch Sie erfolgsbeteiligt. Diese interessante, anspruchsvolle Tätigkeit bringt Sie beruflich bestimmt weiter!

Haben wir Ihr Interesse geweckt, dann rufen Sie uns an: Frau Cordula Liechti oder Herr Paul Ricklin erteilt Ihnen über **Telefon 055 284 63 33** gerne nähere Auskünfte.

10972/385067

---

gastronet.ch

Inserieren in Sekunden – eine Stelle in Sekunden:
Fon 01-212 11 76 / Fax 01-212 50 33

http://www.gastronet.ch

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

HOTEL ★★★ LA PERGOLA BERN

Wir suchen Sie, als

Hotelière-Betriebsleiterin

für unser gepflegtes 3-Sterne-garni-Hotel (55 Zimmer) im Zentrum von Bern, da die jetzige Stelleninhaberin nach 20 Jahren in den verdienten Ruhestand tritt. Unsere Kundschaft setzt sich vorwiegend aus Geschäftsleuten zusammen, viele sind langjährige Stammkunden.

Sie verfügen idealerweise über eine fundierte Grundausbildung im Gastgewerbe oder kaufmännische Grundausbildung mit anschliessender Hotelfachschule. Nebst sehr guten Sprachkenntnissen, stilsicherem Deutsch und PC-Anwenderkenntnissen bringen Sie auch Führungs- und Sozialkompetenz mit.

Sie übernehmen die neue Aufgabe, mit einem Team von zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die nebst Eigenständigkeit auch eine gesunde Portion an unternehmerischem Denken erfordert. Sie führen den Betrieb mit grossem Engagement, einem ideenreichen und zeitgemässen Hotelmarketing und haben die Ausstrahlung einer liebenswürdigen Gastgeberin. Von uns können Sie professionelle Unterstützung in allen Bereichen und ein interessantes Angebot an Weiterbildung erwarten.

Eintritt per 1. September 1998 oder nach Vereinbarung.

Ihr Profil? Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
SV-Service, Regionaldirektion, Sandra Zurbuchen, Postfach 307, 3000 Bern 14.

102278/178068

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

HOTEL *Elite* GARNI ***

ZERMATT

Für unsere **Country Bar mit Pool Billard und Dart** suchen wir zur Ergänzung unseres jungen, aufgestellten Teams noch folgende initiative Mitarbeiterin:

Eintritt: Ende Mai oder nach Vereinbarung

1 Anfangs-/Barserviertochter

Sind Sie sprachgewandt und schätzen es, in einem engagierten Team mitzuwirken, dann freuen sich auf Ihre schriftliche Bewerbung:

Direktion Familie Grand-Julen
Hotel Elite & Country Bar
3920 Zermatt
Telefon 027 967 31 74

102864/39020

Schaffhausen Tourismus

Rheinfall, Munot und Stein am Rhein – das sind die touristischen Aushängeschilder von Kanton und Stadt Schaffhausen, kaum 30 Autominuten vom Flughafen Kloten entfernt. Schaffhausen ist zwar keine Ferienregion, aber eine feine Ausflugs-, Kurzaufenthalts- und Kulturdestination, die vor allem im Sommer von über 4 Millionen Gästen jährlich besucht wird.

Schaffhausen Tourismus ist die Organisation, die für die zentrale touristische Vermarktung der ganzen Region zuständig ist. Im Rahmen einer konzeptionellen und organisatorischen Neuausrichtung suchen wir einen

Touristik-Profi als marketingstarke-/n Geschäftsführer/-in

Fachlich kennen Sie den Touristikmarkt in- und auswendig, Sie kennen das internationale Touroperating, verhandeln gekonnt mit Reiseveranstaltern und das Schnüren origineller und zielgruppenorientierter Packages im Rahmen eines zielorientieren Destinationsmanagements ist eine Ihrer spezifischen Stärken.

Zu Ihren menschlichen Eigenschaften gehören ein zupackender, direkter und praktisch orientierter Arbeitsstil, ein feines Gespür für die Anliegen und Stärken der verschiedenen Orte sowie die Fähigkeit, offen, klar und überzeugend kommunizieren und teamfähig arbeiten zu können.

Die angebotene Stelle hat es in der bisherigen Form noch nicht gegeben. Sie werden also nicht an irgendeinem Vorgänger gemessen, sondern daran, was Sie in der Region Schaffhausen «bewegen» werden. Dies bedeutet viel Platz für Kreativität und Eigeninitiative. Arbeitsort ist die Stadt Schaffhausen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Senden Sie bitte Ihre schriftlichen Unterlagen, zusammen mit Ihren Salärvorstellungen, an Schaffhausen Tourismus, Kurt Baader, Präsident, Kohlfirstrasse 32, 8203 Schaffhausen.

MURTEN am SEE
Zu vermieten

Nehmen Sie Ihre Chance wahr…!

Ich bin ein 150plätziges Speiserestaurant, mitten im Zentrum des historischen Städtchens Murten, und ich heisse:

Rest. WALLISERKANNE Murten
La CHANNE VALAISANNE Morat

Mein langjähriger Weggefährte verlässt mich auf den 31. Dezember 1998. Deshalb sucht man nun für mich per 1. 1. 1999 einen

renommierten Pächter

Geben Sie sich nur mit hohen Standards zufrieden, sind kreativ und begeisterungsfähig und bei allem, was Sie tun, mit viel Herzblut bei der Sache? Wenn Sie zu alledem über eine fundierte Ausbildung und einige Jahre Erfahrung verfügen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen!

Mein Besitzer, Herr G. Montani, freut sich auf Ihre Antwort an folgende Adresse:

G. Montani, c/o Seepark Hotel, 3286 Muntelier-Murten
Telefon 026 672 66 66 **Fax 026 672 66 77**

PS: Im Jahre 2001 findet auch in Murten die **EXPO 01** statt.

102868/383683

Hotel Kreuz, 3510 Konolfingen

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine freundliche, aufgestellte

Servicefachangestellte
(80–100 %)

Auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung freut sich

Frau Katharina Wüthrich
Telefon 031 791 10 50

P 102862/171638

SCHWANEN
RESTAURANTS · BAR · CITY-CAFFÈ

Für unseren schönen und zentral gelegenen Restaurationsbetrieb suchen wir per sofort

Servicemitarbeiterin
sowie
Koch/Chef de Partie

die mit Elan und Freude am Beruf unser aufgestelltes Team ergänzen.

Interessiert? Dann richten Sie Ihre Bewerbung an Herr Urs Häring

SCHWANEN
RESTAURANTS - BAR - CITY-CAFFÈ
SCHWANENPLATZ 4 6004 LUZERN
TEL 041 410 11 77 FAX 041 410 11 79

102892/43419

ZKZ

Zentrum für Kaderausbildung Zürich

Die bisherige Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin HHF ist zum Fachhochschulstudiengang in **Oekotrophologie FH** überführt worden. Die Ausbildung ist ein interdisziplinäres Studium, das neben den Haushalts- und Ernährungswissenschaften auch Wirtschaftswissenschaften und Human Resources beinhaltet. Haupteinsatzgebiet der Oekotrophologin FH ist das Management von Hauswirtschaftlichen Grossbetrieben. Das Zentrum für Kaderausbildung Zürich und die Ingenieurschule Wädenswil bilden zusammen eine Teilschule der Fachhochschule Zürich und die Ingenieurschule Wädenswil bilden zusammen eine Teilschule der Fachhochschule Zürich mit zukünftigem Standort Wädenswil und folgendem Studienangebot: Lebensmitteltechnologie FH, Biotechnologie FH, Obst-, Wein- und Gartenbau FH, Oenologie FH und Oekotrophologie FH.

Für den Studiengang Oekotrophologie FH suchen wir auf Mitte August 1998 oder nach Vereinbarung

eine Lehrbeauftragte, einen Lehrbeauftragten im Fachbereich Gastronomie und Catering

für den Unterricht in Verfahrenstechnik/Kochkunde (inkl. praktische Übungen), Warenkunde, Angebotsplanung und Kalkulation. Denkbar ist eine Erweiterung in Richtung Ernährungslehre und Marketing. Der Lehranteil beträgt etwa 50–60 %. Je nach Eignung und Interesse ist ein Ausbau der Tätigkeit und der Anstellung im Rahmen des Instituts für Hauswirtschaftliche Grossbetriebe vorgesehen (Dienstleistungen für Dritte sowie angewandte Forschung und Entwicklung), z. B. im Bereich Versuchsküche, Rezepturentwicklung, Qualitätssicherung, Angebotsentwicklung.

Vorausgesetzt wird z. B. eine Grundausbildung als Koch mit zusätzlichen Qualifikationen wie Edg. Dipl. Küchenchef, die Hotelfachschule oder ähnliches, oder die Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin HHF mit zusätzlichen professionellen Kochkenntnissen. Berufserfahrung in der Gemeinschaftsgastronomie ist erwünscht. Wichtig sind pädagogische und kommunikative Fähigkeiten.

Für weitere Auskünfte steht gerne zur Verfügung:
Thomas Wehrmüller, Leiter Abt. HHF/Oek.troph., Tel. 01 265 40 63.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an
Zentrum für Kaderausbildung Zürich
Herrn T. Wehrmüller
Zeltweg 21a
Postfach
8032 Zürich

102881/394642

ZERMATT
HOTEL ABENDRUH Ambiance

Nach Vereinbarung ab diesem Sommer im Ambiance- & Creativ-Team

Empfangs- und Réceptions-Gastgeberin
mit Erfahrung, Freude und Plausch im flexiblen Teamwork, D, E, F

Servicefachfrau/-mann
auch mit Erfahrung, Freude und Plausch im flexiblen Teamwork, sprachgewandt.

Hotel Abendruh-Ambiance
Familie Hannelore und André Köslich, 3920 Zermatt
Internet-Adresse:
http://www.reconline.ch/ambiance

102806/38660

HOTEL WALDEGG ENGELBERG ★★★★ SCHWEIZ · SUISSE · SVIZZERA
engelberg zentralschweiz 1050-3050 m

Das ****-Ferien- und Seminarhotel **Waldegg** (130 Betten), über den Dächern von **Engelberg,** sucht ab sofort oder nach Übereinkunft

Empfangssekretärin (Fidelio Front-office)

Sind Sie interessiert, in diesem lebendigen und vielseitigen Betrieb zu arbeiten? Dann sind Sie unsere neue Mitarbeiterin!

Bitte senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel Waldegg Engelberg
P. und C. Wallimann
6390 Engelberg
Telefon 041 637 18 22

102859/10391

VERKAUF

swissôtel
BASEL

Zur Verstärkung unserer Salesabteilung suchen wir einen/eine

Sales Manager/in mit Aufstiegspotential!

Wir bieten: eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe, selbständiges Arbeiten, internationale Reisetätigkeit, komplett renoviertes Produkt mit aussergewöhnlicher Infrastruktur, angemessenes Salär mit Erfolgsbeteiligung, gezielte Schulung und Weiterbildung.

Wir erwarten: Akquisition von Neukunden und Betreuung von Stammkunden. Wenn Sie sich in dieser Aufgabe beweisen, haben Sie die Möglichkeit, **die Verantwortung über die Abteilung Sales & Marketing zu übernehmen!**

Dazu brauchen Sie: Ausbildung in Hotellerie oder Tourismus, Erfahrung im Verkauf, sicheres Auftreten, gute Umgangsformen, Kontaktfreudigkeit, Sprachkenntnisse in D/F/E, Kontakte zur Industrie und Reisebranche und eine dynamische Persönlichkeit.

swissôtel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25, 4021 Basel

102916/3387

THUNERSEE LAC DE THOUNE LAGO DI THUNE LAKE THUNE
Berner Oberland

Die neugegründete Organisation «Thunersee Marketing» sucht

Mitarbeiter/in für den Bereich Verkauf und Verkaufsförderung

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

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

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung.

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

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

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

SH 102530/391311

Hotel Restaurant Grill eigene Konditorei

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Servicemitarbeiter/in

Möchten Sie den Sommer am Brienzersee verbringen, um unsere Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten zu verwöhnen, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Walida
3806 Bönigen / Brienzersee
B. & U. Hunziker Telefon 033 822 62 55

102819/211052

Restaurant de l'Ours
Rue du Temple 1
2738 Court

Ein schön angerichtetes, mit Frischprodukten zubereitetes Menü von einer fachkundigen, aufgestellten Person serviert … und der Gast fühlt sich sauwohl.

Welche

Servicefachangestellte

zieht es in den schönen Berner Jura, wo sie Französischkenntnisse anwenden oder erweitern kann?

Gerne erwarten wir Ihren Anruf!
Telefon 032 497 97 44

102986/130958

auch als Geschenk!

Telefon 031 370 42 22

HOTELLERIE

Hatten Sie schon mal einen Job mit Aussicht aufs Weisshorn?

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

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

Guest Relation Officer D, F, E

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

In **Jahresstelle** suchen wir zudem ab 20. Juni

Réceptionistin/Korrespondentin D, F, E

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

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

1026121/120

KULM
★★★★★
Arosa Kulm Hotel
CH-7050 Arosa
Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89
Member of swiss golf Hotels
Swiss Deluxe Hotels

MERIAN ISELIN SPITAL

Das Merian Iselin Spital ist ein Privatspital im Belegarztsystem. Zusätzlich zur Akutklinik führen wir ein Pflege- und Tagesheim. Als medizinische Querschnittfunktion bietet das Spital ein leistungsfähiges Röntgeninstitut, ein Labor sowie eine ausgebaute Physiotherapie an.

Als eines in Basel und der Region etabliertes und renommiertes Spital werden wir täglich von Patienten, Kunden und Gästen besucht - ein Challenge für unsere neue

Réceptionistin

Wir suchen eine repräsentative Persönlichkeit zur Verstärkung unseres Empfangs-Teams. Jemanden wie Sie, eine Expertin mit einer fundierten Réception-Erfahrung (vorzugsweise Hotellerie). Sie verstehen es, Gäste und Kunden mit Kompetenz und Charme zu empfangen und zu betreuen. Natürlich sind Sie auch für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter eine zentrale Anlaufstelle.

Gefragt sind organisatorisches Talent, zuvorkommender Umgang und Sprachkenntnisse (D,F,I,E). Wenn Sie dazu noch über praktische EDV-Erfahrung verfügen, würden wir Sie gerne bald kennenlernen.

Wir bieten Ihnen: sorgfältige Einführung in Ihr zukünftiges Arbeitsgebiet, zeitgemässe Anstellungsbedingungen eines modernen Gesundheitszentrums und Weiterbildungsmöglichkeiten.

Hr. R. Schwendener, Leiter Hotellerie, gibt Ihnen gerne Auskunft unter Telefon 061 / 305 13 91. Sind Sie interessiert? Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnisunterlagen senden Sie bitte an Frau R. Diener, Leitung Personaldienst.

Merian Iselin Spital
Föhrenstrasse 2, 4009 Basel

102858/385537

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Wir **suchen** Menschen, deren Herz für die Gastronomie schlägt.

Bankettmanager: Für zwei bekannte Betriebe in Basel und Umgebung suchen wir erfahrene, taktvolle und initiative Führungskräfte. Beide Betriebe verfügen über eine hervorragende Infrastruktur und gelten in ihrem Bereich als Leader. **Basel**

Küchenchef: Für eine Schweizer Schiffahrtsgesellschaft suchen wir einen tatkräftigen Küchenchef auf ein Rhein/Donau-Schiff. Mit einer 6-Mann-Brigade erfüllen Sie die kulinarischen Wünsche einer anspruchsvollen Kundschaft. **Basel**

Réceptionistin: Sie verfügen bereits über Erfahrung an einer 4-★- oder 5-★-Hotelréception und sind neugierig, was wir Ihnen bieten können. Testen Sie uns! In div. Betrieben in Zürich und Basel sind attraktive Stellen offen. **Zürich und Basel**

Servicemitarbeiter/in: Sie sind uns viel wert. Deshalb bieten wir Ihnen nur ausgesuchte Stellen an, in diversen Lokalen, mit Tages- und Abendbetrieb, in Stadt und Land. Wir suchen Sie, die Fachkraft mit Begeisterung und Elan. **Zürich und Basel**

Chef de service: Sie beherrschen den Service von A bis Z und können Ihr Wissen auch weitergeben. Auf eine kommunikative und einsatzfreudige Persönlichkeit wartet eine herausfordernde Tätigkeit. **Zürich und Basel**

Unter http://www.gastronet.ch finden Sie den grössten Stellenmarkt für die Gastronomie. Auch mit Kurz- und Teilzeiteinsätzen.

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

GRAND HOTEL REGINA
★★★★
Erstklasshotel mit 90 Zimmern, Hotelhalle, Panoramaterrasse, Fitness- und Seminarinfrastruktur.

Zur Verstärkung unseres Küchenteams suchen wir für die kommende Sommersaison von Juni bis Oktober noch fachlich gut ausgewiesene

Chefs de partie
(Saucier/Entremetier/Pâtissier)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Esther und Thomas Reimann
★★★★Grand Hotel Regina
Postfach 262, 3715 Adelboden
☎ 033 673 83 83, Fax 673 83 80

TOP International Hotels

Adelboden

102905/269832

Hotel Restaurant Landhaus Emmenbrücke
Das ***Stern-Hotel mit ****Stern-Ausstattung
E. und P. Schriber-Rust, Telefon 041-280 17 37

Eine Arbeit und eine Stelle in Luzern, die Ihnen Freude machen wird!

Wir suchen junge, aufgestellte, frontbezogene

Direktionsassistentin

die in der Lage ist, den Besitzer zu entlasten, für gepflegten Service zu sorgen und die Hotelgäste zu betreuen.

Wenn Sie etwas EDV-Kenntnisse mitbringen, D/F/E sprechen, evtl. die Hotelfachschule besucht haben, erwarten wir gerne Ihre kompletten Unterlagen mit Foto.

101969/10111

FLORALPINA

6354 Vitznau am Vierwaldstättersee

★★★-Hotel – 64 Zimmer – Seminarräume – Restaurant 70 Plätze – Banketträume bis 150 Personen – Panoramaterrasse mit Grill 120 Plätze – Bootsanlegestelle – privater Badestrand am Vierwaldstättersee

Wir suchen in Jahresstelle eine/n

Küchenchef/in

möchten Sie
– eine mittlere Brigade führen und motivieren
– selbständig das A-la-carte-Angebot gestalten
– kreative Bankette durchführen
– Seminar- und Feriengäste verwöhnen
– an Ihrem Erfolg beteiligt sein?

Ihr Wirkungsort
– hat Tageslicht und teilweise Seesicht
– ist konventionell und grosszügig eingerichtet
– bietet günstige Wohnungen
– ist familienfreundlich
– hat eine kooperative Unternehmenskultur
– ist auf Erfolgskurs und ist ausbaufähig.

Senden Sie uns Ihre Bewerbung oder rufen Sie uns an. Roland Scherrer gibt Ihnen gerne weitere Informationen: **Telefon 041 397 13 86.**

102946/36846

HOTEL WEISSES KREUZ MURTEN

Wir sind ein modernes ★★★-Hotel an wunderbarer Aussichtslage in der historischen Altstadt. Für die Sommersaison suchen wir folgende qualifizierte Mitarbeiter.

- **Chef de partie**
- **Servicefachangestellte**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

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

102849/26255

Rex HOTEL

Wir suchen für unser junges Team per sofort eine

Hotelfachassistentin

als Anfangsgouvernante.

Sind Sie jung, initiativ und suchen Verantwortung, packen täglich selber mit an und wollen in einem kleinen Betrieb mitleben und mitdenken, dann freuen sich Frau Schaub oder Frau Fetzer bereits auf Ihre Bewerbung.

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

RESTAURANT
BLAUER APFEL

102871/40864

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

THE Central PLAZA·HOTEL
★★★★
Superior First Class
100 Zimmer • 4 Restaurants & 2 Piano Bars

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung für unsere Küche

2. Sous-chef (m/w)

Für unsere Hauswirtschaftsabteilung

Generalgouvernante

Aus Bewilligungsgründen können wir nur Schweizer/innen oder Bewerber/innen mit gültiger B- oder C-Bewilligung berücksichtigen.

Rufen Sie uns an: 01 251 50 02, Montag bis Freitag von 9.00–11.00 Uhr und 14.30–17.00 Uhr: Frau Weber, Personalkoordinatorin, oder Frau Firl, 1. Direktionsassistentin, oder schreiben Sie uns:

The Central Plaza Hotel, Personalbüro, Central 1, 8001 Zürich

ihra Member of International Hotel Association and American Society of Travel Agents

MEMBER ASTA American Society of Travel Agents Integrity in Travel

102848/40070

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

---

hotel bahnhof Interlaken

sucht zur Ergänzung seines Teams

Jungkoch/Köchin
Chef de partie

Eintritt nach Übereinkunft.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an P. Steiner, **Telefon 033 822 70 41.**

102870/16101

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

– Barmaid/Kellnerin

Arbeiten Sie gerne selbständig, haben Sie Eigeninitiative, Flair und Charme, dann rufen Sie uns an.

Hotel Dischma, 7260 Davos Dorf
Frau M. Kramer
Tel. 081 416 33 23/Fax 081 416 32 88

102950/8940

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.

Concierge

Unser Chef Concierge zieht sich nach der Sommersaison 1999 nach über 40 Jahren äusserst erfolgreicher Tätigkeit für das Badrutt's Palace Hotel aus dem aktiven Berufsleben zurück. Er wird Sie während zwei Saisons auf Ihre Aufgabe als Chef Concierge vorbereiten. Sie haben so eine ausgezeichnete Vorbereitung auf Ihre anspruchsvolle Aufgabe **ab Wintersaison 1999 als Chef Concierge** unseres Hauses. Sie leiten ein Team von 15–20 Mitarbeitern.
Eintritt per 15. Dezember 1998.

Für weitergehende Auskünfte kontaktieren Sie bitte unseren Personalleiter, Kurt Affolter, oder senden Sie uns Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto. Wir freuen uns, Sie bald kennenzulernen!

Swiss Deluxe Hotels

Badrutt's Palace Hotel
7500 St. Moritz
Telefon 081 837 26 12

A member of The Leading Hotels of the World

102761/33944

«Zeit zum Leben»

Das Motto gilt nicht nur für unsere Gäste, sondern als Leitsatz auch für unsere ganze Mitarbeiter-Crew.

Teamgeist, Motivation, Eigenverantwortung und Herzlichkeit sind für uns keine Schlagwörter, sondern einfach unsere natürliche Art, in einem sportlichen First-Class-Hotel mitzuarbeiten.

Haben Sie Lust dabeizusein?

Ab Mai/Juni 1998 brauchen wir Ihre Mitarbeit als:

Chef de rang Chef de rang/tournant

Chef de bar

Unsere Basis sind:
Ihr Wissen, Ihre Erfahrung, Ihre Freude an der gelebten Dienstleistung, gepaart mit unserer offenen Herzlichkeit, unserem Teamgeist sowie unserer Zielstrebigkeit.

Ein junges Chalet-Hotel mit 230 Betten, zwei Restaurants, Hallenbar, Dancing, Konferenzräumlichkeiten und diversen Sportanlagen erwartet Sie.

Umgeben sind wir von der herrlichen Bergwelt des Saanenlandes, welches uneingeschränkte Freizeitmöglichkeiten in einem einmaligen Ambiente bietet.

Steigenberger Hotel Gstaad-Saanen
Monika Schäpbach
Auf der Halten
3792 Saanen-Gstaad
Telefon 033 748 64 64
033 748 64 03 (direkt)

★ ★ ★ ★
STEIGENBERGER
GSTAAD - SAANEN

100002/91871

HIRSCHEN WILDHAUS

Gesucht in **Jahresstelle** per Anfang Juni 1998

Sekretärin/ Réceptionistin
sowie
Jungkoch

Sollten Sie Freude haben, in einem gepflegten ***-Hotel- und Restaurationsbetrieb mit 72 Zimmern im Toggenburg 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

102857/38237

Bei EIGER, MÖNCH UND JUNGFRAU
Gastronomischer Treffpunkt im Herzen der Jungfrau-Region!

Zur Unterstützung unseres Küchen- und Serviceteams suchen wir für die Sommersaison (evtl. Jahresstelle)

Koch tournant (chef tournant)
Commis de cuisine
Kochlehrling für 1999
Servicemitarbeiter/in

Eine vielseitige, interessante Arbeit in einem gut eingespielten Team erwartet Sie. Hotel, Restauration und Gourmetstübli.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann zögern Sie nicht, uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzustellen.

Hotel Alpenblick
Yvonne + Richard Stöckli
CH-3812 Wilderswil/Interlaken
Berner Oberland/Schweiz
Telefon 033 822 07 07
Telefax 033 822 80 07

GILDE

JEUNES RESTAURATEURS D'EUROPE SUISSE

102811/38008

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

Barmaid / Barman / Show Mixer

Wenn Du gerne in einem aufgestellten Team arbeiten möchtest und auch noch jung, kontaktfreudig und selbständig bist, dann bist Du mit Sicherheit die richtige Person für unser In-Club **JAIL**.

Bitte melde Dich bei:

JAIL Kulturhaus AG
Mike Zletovic
Hohlstrasse 457
8048 Zürich
Telefon 01 405 70 90

102979/390978

☆☆☆ HOTEL PÖSTLI RESTAURANT GRILL

Hotel Pöstli, Baltenswil
(6 km ab Flughafen Kloten)
Telefon 01 837 10 10

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung tüchtige, versierte

Servicefachangestellte
Chef de partie sowie Küchenhilfe
Réceptionistin 50 % mit Sprachkenntnissen E (F)

Wir freuen uns, Sie in unserem Team begrüssen zu dürfen und Ihnen sehr gute Bedingungen zu bieten.

102974/96610

DG DOMINO GASTRO

mit DOMINO GASTRO zum Erfolg:

Küchenchef
gehobene ital. Küche

Restaurantleiterin
Kt. ZG

BetriebsassistentIn
für Systemgastronomie, Kt. AG

Alleinkoch

Chef de partie
mit Möglichkeit zum Sous-chef

Jungkoch

Servicefachangestellte

Servicemitarbeiterin
mit Bew. B oder C, auch für Ausflugsbetriebe.

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Sylvia Geissbühler.

062 842 48 31

Bernstrasse West 64, 5034 Suhr
e-Mail: dominogastro@dial.eunet.ch

P 102920/252930

Bergwelt und See geniessen! Wir suchen in kleines, schmuckes Speiserestaurant eine fröhliche

Servicemitarbeiterin

Wir bieten guten Lohn und ein angenehmes Arbeitsklima.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

H. + R. Rubi
Rest. Chemihüttli
3855 Axalp
Telefon 033 951 45 35

102984/394684

HOTEL la PERLA

6982 AGNO
LUGANO

Tel. 611 10 10

KARRIERE

Unmittelbar beim Flughafen Lugano-Agno in unserem 100 Zimmer Hotelkomplex suchen wir eine ausgewiesene Gastgeberpersönlichkeit mit Verkaufsstärke, Führungsqualität, Flexibilität und Fideliokentnissen für die anspruchsvolle Stelle als

CHEF DE RECEPTION
und zu seiner Unterstützung eine erfahrene
Receptionistin

Sollten Sie über Erfahrung im Personalwesen eines Hotels und über Diskretion verfügen, so erwarten wir gern Ihre Bewerbung für die Stelle als

Personalsachbearbeiterin

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!
Federico Haas, Direktor

LUGANO AGNO

P 102895/485

Hotel Ucliva
«Ökohotel des Jahres 1997»

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir für unseren einzigartigen, ökologisch geführten Hotelbetrieb im ***Bündner Oberland*** noch folgende Mitarbeiter:

- **Betriebsassistent/in**
  («Rechte Hand» der Direktion mit Aufgabenbereich Réception und Service / Chance für Aufsteiger / schöne 3½-Zimmer-Wohnung steht zur Verfügung)
- **Réceptionist/in**
  (EDV-Kenntnisse erforderlich auf Microsoft Word und Excel)
- **Servicemitarbeiter/in**

Haben Sie Lust, in einem wirklich freundschaftlichen Team mitzuarbeiten? Dann sind Sie bei uns herzlich willkommen! Gerne erwarte ich Ihre Bewerbung.

D. Saladino
7158 Waltensburg
Tel. 081 941 22 42
Fax 081 941 17 40
E-Mail: info@ucliva.ch
http://www.ucliva.ch

HOTEL UCLIVA Waltensburg/Vuorz

102925/140678

Parkhotel Arosa

In unserem Sommer-Team 1998
(Ende Juni bis Mitte Oktober)
sind noch folgende Positionen frei:

– Alleinkoch
– Anfangsréceptionist/in
– Masseur/in

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Parkhotel Arosa
Frau M. Marthy, 7050 Arosa

102812/1520

VOGTEI HERRLIBERG
GASTSTUBEN IM BÖSLI ZEHNTENSAAL UND TROTTE

Wir sind ein gutbürgerlich geführter, am schönen Zürichsee gelegener Landgasthof mit Bankett-Party-Service und Schiffsbetrieb.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir:

Buffet- und Lingeriemitarbeiterin
nur weiblich (Jahresstelle)

Jungkoch/Köchin
auch mit Saisonbewilligung (1. 4. bis 31. 12. 1998)

und eine aufgestellte
Servicefachangestellte
gut deutsch sprechend

Wir bieten Ihnen: Zimmer im Hause, modernen Arbeitsplatz, gute Anstellungsbedingungen.

Für Ihre Fragen stehen wir über Telefon 01 915 23 88 gerne Red und Antwort, ansonsten freuen wir uns auf Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto.

Familie Fredy Bannwart-Metzger, **Restaurant Vogtei**
Schulhausstrasse 49, 8704 Herrliberg, **Telefon 01 915 23 88**

102190/129704

Gasthof Tell

Autobahnausfahrt Gisikon - Root
6038 Gisikon, Tel. 041/450 12 61, Fax 041/450 29 09

Nach über 3 Jahren erfolgreicher Tätigkeit verlässt uns unser Sous Chef!

Für unseren renommierten, direkt an der Reuss gelegenen Landgasthof mit regem à la carte- und Bankettbetrieb sowie Fischspezialitätenküche suchen wir nun nach Vereinbarung seine(n) Nachfolger(in) als

Sous-ChefIn

Für diese Position stellen wir uns eine(n) motivierte(n) Fachmann oder -frau vor, die oder der mit besten Kenntnissen und Freude am Beruf unser Team ergänzt.

Gleichzeitig suchen wir

Aushilfs-Servicemitarbeiterinnen

(1 bis 5 Tage pro Woche) mit Berufserfahrung und sehr guten Schweizerdeusch-Kenntnissen.

**Interessiert? Dann richten Sie Ihre Bewerbung bitte an:
Herr Walter Sägesser, Gasthof Tell
Postfach 641, 6038 Gisikon**

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

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

VIZE-DIREKTOR W/M

Für ein erstklassig positioniertes Gastronomie-Unternehmen suchen wir den Kadermitarbeiter. Sie übernehmen eine herausfordernde Position mit dem Ziel, die Geschäftsführung in allen Bereichen zu unterstützen. Wenn Sie eine Hotelfachschule absolviert haben und eine nicht alltägliche Stelle im Raum Berner Oberland suchen, so rufen Sie mich an.
Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

KÜCHENCHEF

Ein bekanntes Hotel im Grossraum Zürich mit einer erfolgreichen Gastronomie sucht den jungen Küchenchef oder erfahrenen Sous chef mit Ambitionen zum Küchenchef. Sie verfügen über gute Produktekenntnisse, Führungsqualitäten und Motivation ergänzt mit Kreativität. Sie freuen sich auf eine Stelle in der gehobenen à la carte-Küche kombiniert mit Airline Catering der Luxusklasse. Der Betrieb bietet neben einem aussergewöhnlichen Umfeld viel Selbständigkeit und gute Entwicklungsmöglichkeiten. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

SOUS CHEF W/M

Für einen renommierten Betrieb in der Stadt Luzern suchen wir einen innovativen und engagierten Sous chef mit Erfahrung in dieser Position. Sie planen und organisieren, kochen aktiv mit und unterstützen Ihr Team tatkräftig. Wenn Sie Ihr Können mit gepflegter, marktfrischer Küche unter Beweis stellen möchten, dann schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an
Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

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 / CHEF DE PARTIE

Für verschiedene Hotels und Restaurants im Grossraum Basel suchen wir motivierte und einsatzfreudige Köche mit ausgezeichneten Produktekenntnissen. Sie schätzen die marktfrische Küche, sind kreativ und arbeiten gern in einem lebhaften Team. Interessiert? Ich freue mich auf Ihren Anruf.
Basel, Frau Sardagna, 061/281 80 88

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

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

Hotel Mirabeau ****

ZERMATT

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

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der kommenden Sommersaison

für das Restaurant der Hausgäste sowie im A-la-carte-Restaurant

CHEFS DE RANG
COMMIS DE RANG

und für unsere kleine Hausbar

BARMAID

sowie für unsere kreative Küche

CHEF DE PARTIE-GARDE-MANGER
COMMIS DE CUISINE

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

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

Julen Hotels Zermatt · Corbeau d'Or Restaurant (16 Gault Millau-Punkte) · Relais du Silence · Hotels Selection Suisse

102015/39233

Ristorante Panoramico
Casinò Lugano

cerchiamo

chef de partie
o
demi-chef de partie

Siamo alla ricerca di un professionista per il nostro giovane e motivato team.
appo esaminati solo i candidati svizzeri o in possesso di permesso valido.
Posto di lavoro annuale.

Inviare c. v. completo con foto a:
Fabio Peiti
Ristorante Panoramico
Casino Kursaal, via Stauffacher 1
6901 Lugano

P 102855/22101

Hotel ★★★★
Laaxerhof
Unsere Zeit gehört Ihnen.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Vereinbarung noch folgende qualifizierte und aufgestellte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter:

Réception
Réceptionistin
Praktikantin

Hotelrestaurant Vallarosa
Servicefachangestellte/n

Küche
Hilfskoch

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto an folgende Adresse:

Hotel Laaxerhof ★★★★
Familie A. und G. van Pelt
7032 Laax/Graubünden

Im Herzen der «Alpenarena» Flims–Laax–Falera

102913/173266

CARRIERE

Hotel Hirschen Gunten
★★★★

Interessiert, in einem traditionsreichen Ferienhotel am Thunersee zu arbeiten?

Eintritt im Mai

Zur Ergänzung unseres Küchenteams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

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

Bei uns selbstverständlich:
modernes Personalhaus
Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC
Gratiseintritt in unser Strandbad.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung:

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

Best Western

102902/15237

HOTEL GORNERGRAT ZERMATT-DORF

Unser ★★★-Familienbetrieb, am Bahnhofplatz, sucht für sein junges Team Verstärkung für die Sommersaison:

Sekretärin/Réceptionistin

D, E, F, evtl. in Jahresstelle
ab sofort

Möchten Sie in einem jungen, motivierten Team arbeiten und in der Freizeit die Vorzüge einer phantastischen Bergwelt geniessen? Ja? Dann schreiben Sie uns.

Auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen freuen wir uns.

Hotel Gornergrat
Familie Schneider-Perren
Bahnhofplatz
3920 Zermatt Dorf

102927/39080

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

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 102945/133140

REST. SIHLHALDEN
CH GATTIKON/THALWIL

Wir suchen in unser Küchenteam per 1. Juni 1998 oder nach Übereinkunft in Spezialitätenrestaurant

KÖCHIN ODER KOCH

Für Auskünfte stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Im weiteren sollten Sie im Besitze einer Aufenthaltsbewilligung sein.

Wenn Sie an einer Jahresstellung interessiert sind, rufen Sie uns an (bitte Herrn Smolinsky verlangen), oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Restaurant Sihlhalden
8136 Gattikon, Postfach 18
H. J. Smolinsky
Telefon CH 01 720 09 27

Sie finden uns auch im Internet:
http://www.ajatus.ch

Unser Restaurant ist sonntags und montags geschlossen.

O 102866/165123

Bestellen Sie jetzt ein Jahresabonnement der *htr*

für 138.–
(inkl. MwSt.)

Hotel
EUROPE
For Pleasure And Business.

Wir sind das rundum renovierte, führende ★★★★-Hotel mit 166 Zimmern, zwei Restaurants sowie Tagungs- und Banketträumlichkeiten bis 360 Personen.
Per Mitte Juni 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir eine gästeorientierte, flexible

Reservations-Sekretärin D/E/F

Sie sind **die** Kontaktperson zu unseren Kunden im In- und Ausland und zuständig für die Disposition der Zimmerreservationen sowie für die Korrespondenz in D/E/F.
Nebst einer kaufmännischen Ausbildung im Hotelfach oder Tourismus sind EDV- und Fidelio-Kenntnisse erwünscht.
Wenn Sie gerne selbständig und kompetent am wirtschaftlichen Erfolg unseres Hauses mitarbeiten möchten, dann freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Ihre vollständige Bewerbung senden Sie bitte an:

Hotel Europe
Frau R. Bunke, Personalleiterin
Clarastrasse 43, 4005 Basel
Telefon 061 690 87 75

member of welcome swiss hotels

102948/3140

Kur- und Ferienhaus «Collinetta»
6612 Ascona-Moscia

Ascona – Tessin

Kur- und Ferienhaus «Collinetta» am Lago Maggiore, an schönster Lage mit 58 Betten, sucht auf den 1. Juni 1998 eine initiative und einsatzfreudige

Mitarbeiterin

Der Aufgabenkreis umfasst:
– Stellvertretung des Küchenchefs
– Service

– In Jahresstelle und Wohnung vorhanden

Haben Sie Freude an dieser abwechslungsreichen Arbeit und sind Sie flexibel, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbung.

Kur- und Ferienhaus «Collinetta»
6612 Ascona
Telefon 091 791 19 31

102802/391693

HOTEL EDEN ROC

Das Hotel Eden Roc ist ein 5-★-Hotel direkt am Lago Maggiore und umfasst 57 Zimmer und Suiten mit der dazugehörenden Infrastruktur eines Luxushotels.

Wir suchen ab Juni oder nach Vereinbarung in Saison- oder Jahresstelle eine

1. Sekretärin/Réceptionistin

Mehrjährige Erfahrung in Hotels allerersten Ranges, vielseitige Berufskenntnisse, D/E/F/I in Wort und Schrift, Freude am Umgang mit Menschen.

Nur CH oder mit B-/C-Bewilligung

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen.

HOTEL EDEN ROC
M. Colombo, Direktion
6612 Ascona
Telefon 091 791 01 71

102943/1988

DG
DOMINO GASTRO

DOMINO GASTRO, Ihr kompetenter Ansprechpartner für die interessantesten Stellen in der Gastronomie.

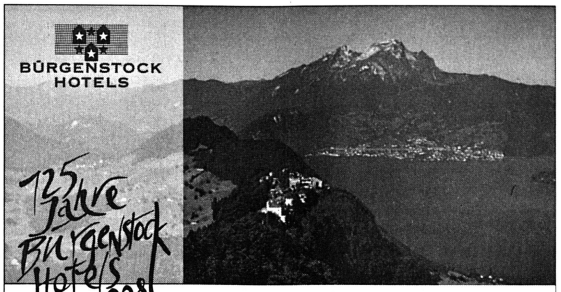
Wir suchen für verschiedene Positionen auf dem Platz **Zürich:**

– **Servicefachangestellte/r, ERFA,** flexibel und motiviert
– **Barman/Barmaid,** vom Trendigen bis zum Gehobenen
– **Chef de service m/w,** mit dem nötigen Know-how
– **Chef de partie/Koch,** vom Gutbürgerlichen bis zum first class
– **Sous-chef,** mit Erfahrung und Führungsqualitäten
– **Küchenchef,** mit dem Auge für das gewisse Etwas
– **Réceptionist/in,** PC-ERFA, Sprachen und Charme
– **Gouvernante,** Freude am Beruf, Führungskraft, ERFA

Rufen Sie Roland Eng oder Barbara Schwegler an, oder senden Sie uns Ihre gesamten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73
Domino Gastro, Segnesstr. 1, 8048 Zürich

P 102929/267368



...zelebrieren bedeutet für Sie und uns 125 Jahre einmalige Kultur- und Gastrogeschichte im Nostalgiekleid unserem Publikum zu präsentieren. Für diese einmalige Präsentation suchen wir für die Sommersaison 1998 (ab sofort bis Oktober) in unser Team:

COMMIS PÂTISSIER
Restaurant «Le Club»
(16 Gault Millau Punkte)

ETAGENGOUVERNANTE
Mit viel Liebe zum Beruf, Flexibilität und Einsatzbereitschaft

CHEF DE PARTIE/COMMIS DE CUISINE
Restaurant «Le Club»
(16 Gault Millau Punkte)

CHEF DE PARTIE
Park Hotel/Restaurant
«Da Tintoretto»
(Bankett- und à la carte)

CHEF DE RANG / COMMIS DE RANG
im à la carte- und Bankettbereich

BARMAN
für unsere klassischen Hotelbars

Es erwartet Sie eine aussergewöhnliche Saison ganz unter dem Motto «125 Jahre Bürgenstock» in einem zukunftsorientierten Unternehmen mit einem Hauch von Nostalgie.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf, Zeugniskopien und Foto an: Beatrice Fuhrer, Human Resources, Bürgenstock Hotels & Resort, CH - 6363 Bürgenstock. Hot Line Nummer 041 610 47 50.

MEMBER OF
The Leading Hotels of the World · swiss golf hotels · Swiss Deluxe Hotels

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

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

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

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

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 102480/16799

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:

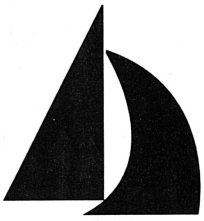
Gepflegte Erscheinung und gute Umgangsformen
kaufmännische Vorbildung und Réceptionserfahrung
sehr gute «Fidelio»- und «Winword»-Kenntnisse
stilsicheres Deutsch
sehr gute F- und E-Kenntnisse in Wort und Schrift
gutes Zahlenverständnis.

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



★★★★ HOTEL SEEPARK THUN

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen in Jahresstelle

Sous-chef/in

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Betriebsklima in einem gut eingespielten Team, welches die Gäste gerne kulinarisch verwöhnt, einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur sowie Möglichkeiten zur eigenen Entfaltung.

Wir wünschen uns eine freundliche und gepflegte Persönlichkeit mit Berufs- und Führungserfahrung, mit gästeorientierter Denkweise und erweitertem gastronomischem Horizont, wo auch Kalkulation und Kostenbewusstsein keine Fremdwörter sind.

Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Herrn J.-P. Burkhardt
Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

102966/249521

Sporthotel Darlux ★★★★
Bergün

Unsere vier Sterne stehen für eine ausgezeichnete regionale und internationale Küche sowie für ungezwungenen Komfort in einer gemütlich-sportlichen Atmosphäre.

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir für eine lange Sommersaison (Mai bis Oktober):

Chef de partie
Commis de cuisine

Einsatzfreudig, flexibel und qualitätsbewusst – so stellen wir uns unsere neuen Mitarbeiter/innen vor!

Ein junges, gästeorientiertes Team und ein Arbeitsort mitten im wildromantischen Albulatal erwarten Sie. Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an! Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen!

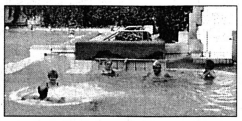
Monika und Remo Fehlmann
Sporthotel Darlux
7482 Bergün
Telefon 081 407 51 51, Telefax 081 407 51 52

102805/53686

hotel+tourismus revue

Finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der hotel + tourismus revue! Tel. 031 370 42 22

WILLKOMMEN IM MINERALREICHSTEN THERMALWASSER.



ThermalBaden im Herzen der Schweiz. Kostbare Tage der Entspannung und Erholung in romantischer Ambiance.

Chef tournant

(ab 1. Juli 1998)

Um dieser anspruchsvollen Stelle gewachsen zu sein, ist eine abgeschlossene Berufslehre sowie Berufserfahrung unerlässlich. Bei Eignung und grossem Einsatz besteht die Möglichkeit, im Herbst zum **Souschef** befördert zu werden.

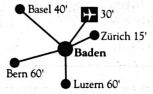
Servicefachangestellte/r

(ab 1. Juni 1998)

Sprachkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch sind Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Tätigkeit. In einem gut eingespielten Team betreuen Sie vorwiegend unsere Gäste in den Bereichen Speisesaal, A-la-carte-Restaurant «Lichthof» und Café-Bar; aber auch Bankett- und Seminargäste.

Die Anstellungsbedingungen entsprechen dem L-GAV 92. Interessiert? Senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an Herrn Daniel Cassani.

HOTEL VERENAHOF



Kurplatz 1
CH-5400 Baden
Telefon 056 203 93 93
Fax 056 203 93 94

102567/2593

=H=O=T=E=L=
LANDGASTHOF SCHÖNBÜHL

Unser Leitbild zeigt Richtung

Berner Spezialitäten

Sind Sie der

Chef de service und Stellvertreter des Inhabers

der uns hilft, dieses Ziel zu erreichen?

Ab Anfang August gehören Gästebetreuung, Serviceorganisation, Serviceeinteilung, Angebotsgestaltung und Gästekorrespondenz zu Ihrem verantwortungsvollen und abwechslungsreichen Aufgabenbereich.

Sie haben:
- Abschluss einer Gastrolehre
- Hotelfachschulausbildung
- Begeisterung zum Führen von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern
- EDV-Kenntnisse.

Wir freuen uns, Ihnen unseren heimeligen Landgasthof und unsere einsatzfreudigen Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen vorstellen zu dürfen.

Rufen Sie uns einfach an und schreiben Ihre Bewerbung an:

B. & O. Gerber-Fuhrer • Bernstrasse 11 • 3322 Schönbühl
Telefon 031 859 69 69 • Telefax 031 859 69 05

P 102861/32514

Adecco

HOTEL & EVENT

MERCHANDISER / VERKÄUFER

Gesteckte Ziele in messbaren Erfolg umzusetzen ist für Sie eine Herausforderung. Für eine Unternehmung in der Genussmittelindustrie suchen wir für die Region Graubünden Sie, den lebensfrohen und reiselustigen Mitarbeiter mit Profil. Sie haben einen Lehrabschluss und den Führerausweis und suchen eine Stelle, die Ihnen neue Perspektiven öffnet. Rufen Sie mich an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

RECEPTIONIST TOURNANT W/M

Sie kennen die Wünsche anspruchsvoller Geschäftsreisender, sind charmant und wissen sich kompetent an der Réception dieses Fünfsternhotels in Zürich zu bewegen. Sie verfügen über Erfahrung in «Leading Hotels of the World», lieben den Geruch der weiten Welt und sehen Ihre spätere Zukunft in leitender Position in einem Luxushaus. Mit KV oder Hotelfachschule und Réceptionserfahrung sowie guten Sprachkenntnissen und gepflegtem Auftreten sind Sie die richtige Person – ich freue mich auf Ihren Anruf.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

ANFANGS-GOUVERNANTE

Für ein innovatives Club-Hotel im Engadin suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine junge, fröhliche Gouvernante die einen weiteren Karriereschritt machen möchte. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, haben Flair für Details und für Ordnung, sind ein Organisationstalent und pflegen mit Ihren Gästen und Mitarbeitern einen guten Umgang. Wenn Sie an dieser vielseitigen und verantwortungsvollen Herausforderung interessiert sind, dann rufen Sie noch heute an.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

TOP-STELLEN

Für ein dynamisches Gastro-Unternehmen im Raum Bern/Solothurn suchen wir qualifizierte Fachkräfte in den Bereichen Küche, Service sowie im Kader. Sie sind flexibel, an einer herausfordernden und ausbaufähigen Position interessiert und verfügen über Berufserfahrung. Wenn Sie bei Neueröffnungen dabeisein wollen, dann rufen Sie mich sofort an.
Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

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

★ ★ ★ ★
ASTORIA

Das Führende Erstklass-Hotel
Luzern/Schweiz
240 Betten
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Wegen Beförderung des jetzigen Stelleninhabers und um noch weitere Pläne in naher Zukunft zu verwirklichen, suchen wir für unseren vielfältigen Hotel- und Restaurationsbetrieb nach Übereinkunft:

Personalchef (w/m)

Unsere derzeit 160 Mitarbeiter erwarten eine kompetente, initiative und teamfähige Persönlichkeit zwischen 25–38 Jahren jung.

Vom idealen Kandidaten erwarten wir Hotelfachschulabschluss oder eine gleichwertige Ausbildung. Neben der Sicherheit im administrativen Bereich haben Sie auch die Begabung, front- und gastgeberorientierte Mitarbeiter zu rekrutieren. Sie sind verantwortlich für die Personalplanung, Koordination und Steuerung des Lohnbudgets.

Auf jeden Fall schrecken Sie vor neuen Aufgaben nicht zurück, verfolgen Ihre Ziele gradlinig und hartnäckig. Sie werden dabei von der Personalassistentin bei den administrativen Tätigkeiten unterstützt, sind aber für Rekrutierung und Personalplanung alleinverantwortlich. Selbstverständlich steht Ihnen auch die Direktion zur Seite.

Human Resource sind für uns und für Sie nicht nur Worte, sondern die Visitenkarte und damit auch direkter Erfolgsmesser eines Betriebes. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, erwarten wir gerne Ihre aussagekräftigen Unterlagen z. H. Herrn Ferdi Sieber. Diskretion ist für uns eine Selbstverständlichkeit.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

102450/22667

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

WALDHOTEL NATIONAL
Arosa

Das Waldhotel National als modernes, unkompliziertes und unkonventionelles Ferien-Erlebnis-Hotel sucht für die kommende Sommersaison (13. 6. 98–19. 9. 98) mit Verlängerungsmöglichkeit für die Wintersaison 1998/99 folgendes Teammitglied:

kreativen und selbständigen

Pâtissier (m/w)

Für die kommende Sommersaison haben wir uns viel vorgenommen. Helfen Sie uns mit, unsere Ziele zu erreichen. Schon heute freuen wir uns auf Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf.

WALDHOTEL NATIONAL
7050 Arosa
Telefon 081 377 13 51

ALPINE CLASSICS PRIVATE HOTELS

102809/1740

HOTEL RESTAURANT
Erlibacherhof
8703 Zürich-Erlenbach

Zur Ergänzung unseres einsatzfreudigen, jungen Teams suchen wir nach Übereinkunft die folgenden begeisterungsfähigen Fachpersonen in Jahresstellung

Betriebsassistenten – Aide du patron (m/w)

Réceptions- und Restaurantpraktikanten/-in

mit fundierten kaufmännischen Kenntnissen (NCR 2152 & PC) sowie versiert im anspruchsvollen Service und F&B

sowie

Chef de partie Commis de cuisine

Auf Ihre Bewerbung freut sich Herr W. Hodel,
Telefon 01 910 55 22.

Sie finden uns am rechten Zürichseeufer – zehn Minuten ab Stadtzentrum.

102970/10553

hotel chesa surlej

7513 Silvaplana/Engadin

Wir suchen für unser sportliches Familienhotel am Fusse des Ski- und Wanderberges Corvatsch eine

Réceptionssekretärin D/I/E

Für diese vielseitige Tätigkeit wünschen wir uns eine fröhliche, sprachgewandte Persönlichkeit, die mit ihren Fachkenntnissen den gesamten Front-office-Bereich selbständig erledigt und es versteht, unsere Gäste zu betreuen.
Kenntnisse von Fidelio und MS-Office 97 werden vorausgesetzt.

Einer initiativen Bewerberin bieten wir eine interessante Tätigkeit in Jahresanstellung im sonnigen Engadin.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen an: H. Frey, ***Hotel Chesa Surlej AG,*** 7513 Silvaplana.

102963/79782

Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Küchenchef

auch Anfangsküchenchef möglich, Mann oder Frau mit Ambitionen. Gewünscht sind Erfahrung in der Führung eines jungen Teams bis zu 10 Personen, Kreativität und Einsatzbereitschaft. Ab sofort oder nach Vereinbarung. BE/GR
sowie Küchenchef,
Mann mit Ehrgeiz, Führungsqualität (13–20 Mann/Frau-Brigade) und Erfahrung in der gehobenen Gastronomie, AG

Maître d'hôtel

Jahresstelle für den ambitionierten, dynamischen Fachmann oder die Fachfrau. Sie haben bereits Erfahrung in der Erstklasshotellerie. Sie verstehen es, ein junges Team kooperativ und teamorientiert zu führen. Ab Sommersaison oder nach Vereinbarung, LU

Direktionsassistentin

Gewünscht sind Einsatzbereitschaft, Flexibilität, Einfühlungsvermögen, kaufmännischer Background, selbstsicheres Auftreten, rundum eine Gastgeberin in Perfektion. Ab sofort oder nach Vereinbarung, BE/GR

Chef de réception
Réceptionist/in/Night-auditor

Saison- und Jahresstellen für diverse 4-Sterne-Häuser E/F, in CH, Süd-D sowie für Versicherungsbereich im Grossraum Zürich (geregelte Arbeitszeiten), ab 3./98 oder nach Vereinbarung

Gouvernante

Traumstelle in Traumlage, gesucht wird eine engagierte Fachfrau mit Erfahrung in ähnlicher Position, die Mitarbeiter, Gäste und Direktion begeistern kann, ab sofort, ZH

Küche/Service/Hofa

Wir haben laufend Top-Stellen in Top-Lagen mit Top-Konditionen für alle Berufe und Bereiche in der Hotellerie.
Region: Ganze Schweiz und Süddeutschland.

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

gastroS vpds

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

O 102889/285224

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

HERZLICH WILLKOMMEN IM ZENTRUM ELISABETH WALCHWIL

Der gemeinnützige Verein Zentrum Elisabeth baut in Walchwil das 34-Zimmer-Haus für Erholung, Betreuung und Kultur um. Für den Wiederanfang suchen wir, mit Eintritt ab August oder nach Vereinbarung:

HOTELFACHASSISTENTEN/-IN

welche/r uns beim Aufbau und der Leitung des Hausdienstes unterstützt. Wenn Sie sich vorstellen können, die gute Seele in unserem Zentrum zu sein, einige Mitarbeiter/innen zu führen, Erfahrung im Etagen-, Lingerie- sowie Servicebereich mitbringen, dann bieten wir Ihnen ein verantwortungsvolles Umfeld.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Herr Armin Henzen oder Daniel Schwerzmann geben Ihnen gerne weitere Informationen.
HMC, Vorstadt 10, 6300 Zug
Telefon 041 710 84 10

102889/285480

Hotel garni CHESA MULIN Pontresina

In unser gemütliches Hotel garni suchen wir mit Eintritt ca. Ende Mai/Anfang Juni eine freundliche, fach- und sprachkundige

Réceptionistin/Hofa

(Réception, Frühstücksservice, Etagenkontrollen usw.)

Auf Wunsch kann schönes, möbliertes 1-Zimmer-Studio angeboten werden.

Anfragen:
Telefon 081 838 82 00
(Herr/Frau Schmid)
Hotel garni Chesa Mulin
7504 Pontresina

102965/138622

Restaurant Guggach
am Bucheggplatz
8057 Zürich 01-363 32 10

Sind Sie eine Schweizer

Servicefachangestellte
(w, 20- bis 25jährig)

für ein aufgestelltes, initiatives Team, so können Sie in unserem gepflegten Restaurant Ihre Gastgeberfähigkeiten voll entfalten.

Geregelte Arbeitszeit, Sonntag und Feiertage frei. Gratisparkplatz.
Herr P. Zumbühl freut sich auf Ihren Anruf (14–20 Uhr) oder Ihre Unterlagen:

Restaurant Guggach
Am Bucheggplatz, Rötelstrasse 150
8057 Zürich
Telefon 01 363 32 10

102804/40380

BERNERHOF
BAHNHOFSTR. 57
3400 BURGDORF
TEL.: 034 422 30 22
FAX: 034 422 30 27

Wir suchen

Betriebsassistent/in

Wir bieten:	gutes Salär und Menschlichkeit Zimmer nach Wunsch viel Eigenverantwortung Mix aus Service und Küche
Du bietest:	Power, Gefühl, Führungsbereitschaft, Kocherfahrung, Serviceerfahrung
Vor allem	bringst Du mit Deinem Lachen Eisberge zum Schmelzen
Du rufst	Carmen Creus an
Du schreibst	an Carmen Creus

102815/6599

ALTE POST BONADUZ

Hotel-Restaurant, 7402 Bonaduz GR

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft

Servicefachangestellte/n

in gutgehendes Speiserestaurant.
CH-Gilde-Betrieb mit gepflegter Küche.

Kost und Logis im Haus. Di. und Mi. frei, familiäres, dynamisches Team.
Fühlen Sie sich angesprochen, dann rufen Sie uns an:

Familie B. Theus-Wellinger
7402 Bonaduz bei Chur
Telefon 081 641 12 18
Fax 081 641 29 32

102964/5339

Selbständiger Handelsvertreter

Sie besitzen:
gute Kontakte zu
Hotels und Kongresszentren

Wir verfügen über:
repräsentatives, innovatives
Produkt mit Zukunft und
guter Dokumentation

Ledas GmbH, 8002 Zürich
Hr. Meyer
Telefon 01 201 55 25

102880/394644

Pizzeria al Capone
LINDE · WICHTRACH

Wir suchen!

Für Sommersaison
(zirka 4–6 Monate)

– Jungkoch
– Service-mitarbeiter/in
– Aushilfen für Service

Möchten **SIE** in einem jungen, aufgestellten Team arbeiten, freuen wir uns auf Ihren Anruf. Auf Wunsch Zimmer oder Studio vorhanden.

Eintritt ab sofort.

Telefon 031 781 31 31
(Herr Lehner, Herr Breisch)

TELEFON 031 781 31 31

102818/133906

Kurhotel Heiden

Hoch über dem Bodensee – das Gefühl für neue Horizonte finden!

Ein lebhafter Arbeitsplatz für eine/n fröhliche/n und gut ausgebildete/n

Hotelsekretär/in

Fideliokenntnisse sind erwünscht. Senden Sie uns noch heute Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto!

Wir freuen uns, Sie schon bald kennenzulernen.

Kurhotel Heiden ****
Caspar Lips, Direktor
CH-9410 Heiden AR
Tel. 071 891 91 11
Fax 071 891 11 86

SEEGARTEN
HOTEL ● RESTAURANT

Sommer am See!

Wir suchen für unser im Grünen gelegenes, modernes Hotel am Bodensee mit 41 Zimmern, Restaurant, Bankett- und Seminarräumlichkeiten per 1. Juni 1998 oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte oder Kellner

Sind Sie ein echter **Teamplayer, begeisterungsfähig, verkaufsstark** und **steht der Gast** bei Ihnen im **Mittelpunkt?**

Dann sind Sie für unsere Brigade der Mann oder die Frau. Nebst interessanten Arbeitsbedingungen erwartet Sie ein junges, dynamisches Team.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Zögern Sie nicht und senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Herrn Markus Bertschi.

Best Western

102981/199192

Hotel Seegarten, Seestrasse 66
9320 Arbon, Bodensee (CH)
Tel. 071 446 57 57, Fax 071 446 39 03

ENGIMATT
Hotel ☆☆☆☆

An unserer Réception suchen wir per 1. Juli oder nach Übereinkunft

Réceptionsmitarbeiter/in

wechle/r mit Freude unsere internationalen Gäste betreut.

Wir sind ein ★★★★-Hotel in der Stadt Zürich, aber trotzdem im Grünen gelegen und verfügen über 80 Zimmer. An Ihrem Arbeitsplatz werden Sie von einem jungen Team sowie moderner Infrastruktur (Fidelio, Office 97) unterstützt.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung z. H. Bruno Schenk an:
Hotel Engimatt
Engimattstrasse 14
8002 Zürich, Telefon 01 284 16 16

Best Western

102989/40207

CARRIERE

Hotel & Restaurant Engimatt
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16, Telefax 01 201 25 16

---

beau site hotel
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

SEEHOTEL MEIERHOF
HORGEN - ZÜRICH

Unser Haus liegt am Zürichsee, 15 km von der Stadt Zürich entfernt. Sehr gute Anschlussmöglichkeit mit der S-Bahn. (Nähe Bahnhof).

Kurz vor Ostern 1998 wurden umfangreiche Renovierungsarbeiten abgeschlossen, und das Innenleben hat eine besondere, elegante Note erhalten.

Das 4-★-Seehotel Meierhof verfügt über 113 Zimmer, 1 Restaurant mit Bar sowie Säle bis zu 200 Personen.

Wir suchen ab Ende Juni 1998 oder nach Vereinbarung eine/n

Front-office-Manager

Anforderungsprofil:
– Mehrjährige Erfahrung als Assistant oder F. O. leitende Position (Kandidaten aus der Stadthotellerie werden bevorzugt)
– Fideliokenntnisse
– Flair für Salesaktivitäten

Diese vielseitige und selbständige Position verlangt eine kompetente Persönlichkeit, welche über eine fundierte Ausbildung und Hotelerfahrung verfügt.

Teamorientierung, Kommunikationsfähigkeit in D/E/F und möglichst in Spanisch sowie EDV-Kenntnisse sind wichtige Voraussetzungen.

Kandidatinnen und Kandidaten, welche in dieser verantwortungsvollen Aufgabe Interesse sehen und in einem jungen Management-Team arbeiten möchten, senden ihre Bewerbung an:

Herrn Damiano Salvia, Direktor
Seehotel Meierhof
Bahnhofstrasse 4, 8810 Horgen
Telefon 01 728 91 91

102987/157192

---

inter-treuhand ag intrag interlaken
Postgasse 12, 3800 Interlaken
Telefon 033 822 01 21
Fax 033 822 01 23

Herausforderung im

Berner Oberland

Grosser, moderner Hotelbetrieb sucht

Personalchef/in Administrator/in

Wir suchen eine Persönlichkeit, die den umfangreichen Aufgaben als Personalchef/in im Gastgewerbe gewachsen ist.

Zusätzlich sind Sie für weitere administrative Aufgaben, in Zusammenarbeit mit der Direktion, verantwortlich.

Einem/r Bewerber/in bietet sich ein Betätigungsfeld mit grosser Selbständigkeit.

Von unserem Auftraggeber dürfen Sie Anstellungsbedingungen erwarten, welche dieser verantwortungsvollen Position entsprechen.

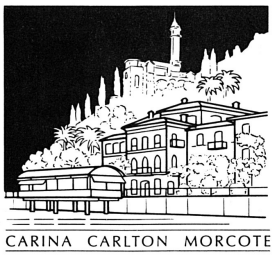
Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie bitte an:
Inter-Treuhand AG
Postgasse 12, 3800 Interlaken

P 102807/160733

Die Stellenmarktübersicht

tourismus hotel+ revue

Telefax 031 372 23 95 «hotel+tourismus revue»



CARINA CARLTON MORCOTE

Sommersaison in Morcote, Tessin
(10 Autominuten ab Zentrum Lugano)

Für unser gediegenes Familienhotel inmitten des romantischen Morcote, direkt am Luganersee, suchen wir für die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Commis de cuisine/Tournant

***

Hotelfachassistentin

(Ablösung der Freitage: Réception und Buffet)
Sprachkenntnisse in D, I, E, F

***

Haus- und Officebursche

***

Ausländer nur mit B- oder C-Bewilligung
Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
Telefon 091 996 11 31

102822/25666

BALGRIST

Orthopädische Universitätsklinik Zürich
Schweizerisches Paraplegikerzentrum

Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir nach Vereinbarung

1 Koch/Köchin
1 Koch/Köchin mit Diätausbildung

Wir bieten:
- Produktion neuzeitlicher Ernährung
- geregelte Arbeitszeiten in einem Tagesbetrieb
- gute Anstellungsbedingungen
- ein fröhliches, junges und dynamisches Team

Sie haben:
- die Lehre als Koch oder Köchin (Diätausbildung) abgeschlossen
- bereits Erfahrungen im Beruf gesammelt
- vorzugsweise in einem Spitalbetrieb und auch in der Diätküche gearbeitet
- Freude Verantwortung zu übernehmen
- Sinn für Teamarbeit und Flexibilität

Im Balgrist – das isch en Hit! Sind Sie auch davon überzeugt, freuen wir uns auf Ihren Anruf. Herr V. Gehrlach, Küchenchef, gibt Ihnen gerne zusätzliche Auskunft (Tel. 01/386 12 05 zwischen 14.00 und 16.00 Uhr).

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Universitätsklinik Balgrist
Personaldienst, Forchstrasse 340, 8008 Zürich

O 102316/255106

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

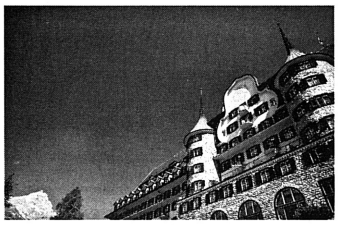
Haben Sie Freude an abwechslungsreichem Arbeiten und am gemeinsamen Team-Erfolg an der Riviera des Bodensees? Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Herrn A. Stäger
Park-Hotel Inseli
8590 Romanshorn

Telefon 071 463 53 53

102752/29650

Zur Spitze vorstossen.
Ein edler Ort, ein edles Haus. Hier ist es unser Stolz, als Team für unsere Gäste dazusein.



Ist das nicht auch Ihr Wunsch?
Kommen Sie zu uns! Wir suchen auf kommende Sommersaison

Ass. F&B-Controller
Empfangssekretär/in
2. Concierge
Nachtconcierge
Chef de rang
Chef de partie
Commis de cuisine
Konditor/in

Rufen Sie uns an. Peter Korn, Personalchef, erzählt Ihnen gerne mehr über die Arbeit in unserem aussergewöhnlichen Haus. Suvretta House. Eine Welt für sich.

*****

SUVRETTA HOUSE

CH-7500 ST. MORITZ
TEL. 081 832 11 32, FAX 081 833 85 24

93221/34096

★★★★
PARKHOTEL ZUG

Das Parkhotel Zug als Erstklass-Hotel und sein Congress Center Metalli Zug, mit Sitzungs- und Banketträumlichkeiten bis zu 220 Personen, liegen im Herzen von Zug, wenige Gehminuten vom Bahnhof Zug und der malerischen Altstadt mit seiner Seepromenade entfernt. Wir beherbergen und verwöhnen unsere internationale Geschäftskundschaft in 107 Zimmern, im Restaurant Boulevard oder in der Exchange Piano-Bar.

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionsmitarbeiterin

Die Bedürfnisse unserer Kunden sind Ihnen am wichtigsten. Sprachgewandt (englisch und französisch) wickeln Sie den Check-in, den Check-out oder Reservationen ab und ergänzen unser Team ideal. Unterstützt werden Sie dabei von Windows Office 95 und Keys von Rebag Data.

Es wartet ein junges, kreatives Team, mit ausgesprochener Bereitschaft zur Dienstleistung auf Sie. Natürlich fördern und fordern wir unsere Mitarbeiter bei der Weiterbildung und in ihrer Aufgabe. Interessiert daran, in einem professionellen Umfeld beruflich und persönlich zu wachsen?

Dann freut sich das Parkhotel-Zug-Team über Ihre Bewerbung an die untenstehende Adresse.

Gerne führen wir auch ein erstes telefonisches Gespräch.

Parkhotel Zug
Ursula Bachmann, Front-office-Managerin
Postfach 4663, 6301 Zug
Telefon 041 711 66 11, Fax 041 710 66 11

102813/222364

A member of The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen?

Wir suchen für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Etage:

Hausdamen-Assistentin

Chesa al Parc:
gemütliches Restaurant mit 80 Sitzplätzen und grosser Sonnenterrasse am Tennisplatz

Servicefachangestellte

(sprachkundig)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Kulm Hotel St. Moritz
Personalbüro
7500 St. Moritz

102973/33812

KULM HOTEL ST.MORITZ
CH-7500 St. Moritz
Tel 081 832 11 51 Fax 081 833 27 38

Zunfthaus zum Paradies

Baden

Papageien gibt es in unserem Hause nicht – was uns noch fehlt, sind jedoch farbige Drinks und Cocktails
Deshalb suchen wir

Sie

unsere/n neue/n Barman/Barmaid
für unsere kleine, gestylte PARADIESBAR.

Sie arbeiten gerne selbständig, sind kontaktfreudig und verfügen über fundierte Barkenntnisse.

Wir sind ein junges, unkompliziertes Haus und bieten Ihnen zeitgemässe Entlöhnung und ein kreatives Arbeitsklima.

«Shaked» es bei Ihnen bereits?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und sind interessiert, Sie in unser Team aufzunehmen.

(Bewerbung oder Telefon bitte an Frau I. Avaktan oder Frau Kussian richten, **Telefon 056 221 50 58.)**

102810/275450

Schloss-Hotel

SWISS CHALET

Wir, ein bekanntes ****-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams:

– Nachtportier

Arbeitszeit: 18.00 bis 2.30 Uhr

Eintritt nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte eine schriftliche Bewerbung an Herrn Alois Seeholzer.

CH-6402 Merlischachen/Luzern
Propr. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041 850 02 50
Fax 041 850 02 52

102953/47392

DG
DOMINO GASTRO
Top-Stellen Region Linth

Generalgouvernante

Per sofort gesucht: gelernte Hofa, 25–35 Jahre, Erfahrung in ★★★★-Hotel,

Chef de partie/ Commis de cuisine

Mit abgeschlossener Berufslehre Verschiedene Betriebe mit hohem Niveau rund um den Zürichsee bieten interessante Stellen an. Zum Teil Saisonbewilligungen vorhanden.

Servicefachangestellte

Per sofort gesucht in verschiedene Betriebe, mit Berufslehre oder mehrjähriger Erfahrung.

Interessiert?
Dann rufen Sie mich an, oder senden noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Domino Gastro Linth, Frau Evelyne Joseph, Churerstrasse 166, 8808 Pfäffikon SZ,
Tel. 055 415 52 84/80 oder Fax 055 415 52 89

★ ★ ★ ★

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 per sofort oder nach Vereinbarung:

Réceptionistin (Jahresstellung)
Sie haben, gute Englischkenntnisse sowie Erfahrung mit **Fidelio** Front-Office.

Telefonistin – Sekretärin
Sie haben eine solide kaufmännische Ausbildung und gute Englischkenntnisse. Mit Ihrer angenehmen Stimme führen Sie unsere Telefonzentrale von Montag bis Freitag.

2. Gouvernante
Eine abwechslungsreiche Stelle erwartet Sie. 50% Etage und 50% Economat.

Lingeriegouvernante
Sie sind für unsere Lingerie mit 4 Mitarbeitern verantwortlich und haben deshalb bereits Erfahrung in diesem Bereich.

Barmaid für unsere stadtbekannte **Penthouse-Bar** und eine Hauptakteurin für unsere **Latino-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 kurze Bewerbung mit Foto z. H. Frau Sandra Anliker. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Pilatusstrasse 29, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

102742/22667

HOTEL
INTER·CONTINENTAL
ZURICH

Professionalität und Herzlichkeit – der Grund, dass sich jeder Gast bei uns wohl fühlt.

Wir sind eines der grössten Konferenz- und Fitnesshotels der Schweiz und suchen nach Vereinbarung eine/n

Empfangsmitarbeiter/in

für den/die die Begriffe wie gastorientiert, qualitätsbewusst und dynamisch mehr als leere Worte sind. Verfügen Sie über gute mündliche und schriftliche Kenntnisse der deutschen, englischen und französischen Sprache mit einer Ausbildung im Gastgewerbe, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen.

Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur und allen Vorteilen einer internationalen Hotelkette.

Hotel INTER-CONTINENTAL, Herr S. Gervasi oder Frau K. Blindenbacher, Badenerstrasse 420, 8040 Zürich
Telefon 01 404 43 15/16

102929/40819

---

wirtschaft zur ROSENBURG
höfli

Möchten Sie gerne im Herzen der Schweiz umgeben von Seen und Bergen arbeiten. Wir suchen für unser Restaurant auf ca. 1. Juni oder nach Übereinkunft frohe Gesichter, starke Persönlichkeiten, freundliche und professionelle Gastgeber

Servicefachangestellte, Patissier, Koch

Unsere Gäste schätzen das feine Essen und den freundlichen Service. Möchten Sie mithelfen, dass dies so bleibt? Gerne erzähle ich Ihnen mehr über uns. Rufen Sie einfach an oder schicken Sie Ihre Unterlagen an:

Wirtschaft zur Rosenburg, Martin Meier, Alter Postplatz 3, 6370 Stans, Tel. 041 610 24 61 oder 041 610 94 82.

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

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

Für unser im Herzen von Zürich gelegenes ★★★-*Hotel Rütli* suchen wir zur Ergänzung unseres Teams *per Juni 1998* eine/n jüngere/n, aufgestellte/n

Réceptionisten/-in

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in E/F/I oder Spanisch. Sie sind verantwortlich für den zuvorkommenden Empfang und die umfassende Betreuung unserer internationalen Gäste und erledigen Telefondienst sowie allgemeine Réceptionsarbeiten freundlich und speditiv. Bei Bedarf können Sie auch im Frühstücksservice aushelfen.

Wir bieten Ihnen Anstellungsbedingungen laut L-GAV und bei Bedarf unternehmenseigene Wohnmöglichkeiten.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie mehr über diese Stelle erfahren möchten, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute an Petra de Capitani.

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

O 102821/41408

****** HOTEL SEEPARK THUN**

100 Betten, Restaurants, Bar, Carnotzet, Schulungsräume, Fitness und Sauna.

Wir suchen in Jahresstelle

Tournant/e Pâtisserie/Garde-manger

Wir bieten Ihnen ein angenehmes Betriebsklima in einem gut eingespielten Team, welches die Gäste gerne kulinarisch verwöhnt, einen Arbeitsplatz mit moderner Infrastruktur.

Wir wünschen uns Persönlichkeit mit abgeschlossener Berufslehre, welche ihren Beruf liebt und bereits Erfahrung in höherer und gepflegter Gastronomie gesammelt hat.

Senden Sie bitte Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an:

Herrn J.-P. Burkhardt
Hotel Seepark, Seestrasse 47, 3602 Thun
Telefon 033 226 12 12

102967/249521

SEEBLICK Strandhotel und Restaurant

CH-3705 Faulensee
bei Spiez – Thunersee – Schweiz

Für unser gediegenes ★★★-Hotel-Restaurant, direkt am Thunersee, suchen wir für die Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Eintritt: per sofort oder nach Vereinbarung (Sommersaison)

Koch «Tournant» (w/m)

Wir bieten gute Verdienstmöglichkeiten und ein angenehmes Arbeitsklima.

Familie Habegger
Telefon 033 655 60 80

102483/10863

Herzlich willkommen im Parkhotel du Sauvage!

Als Seminar- und Ferienhotel und als Tatort der Mystery-Weekends haben wir uns im In- und Ausland einen einprägsamen Namen geschaffen.

Unsere Vision, die Hotellerie als Erlebnis- und Theaterwelt zu sehen, hat sich bestätigt.

Wir suchen ab zirka Anfang Juni eine/n

Sous-chef

der/die sich in einem quicklebendigen Umfeld und einem Superteam wohl fühlt und mit uns gemeinsam weiterhin auf Erfolgskurs steuert.

Rufen Sie uns an, und verlangen Sie Herrn oder Frau Musfeld, wir freuen uns!

PARK HOTEL
DU SAUVAGE

CH-3860 Meiringen-Hasliberg
Telefon 033 971 41 41 • Fax 033 971 43 00

102944/24163

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

Landgasthof Leuen

Servicefachangestellte/n Koch

****

Ein Genie suchen wir nicht… schon eher eine aufgestellte Persönlichkeit, die unsere Gäste im Leuen verwöhnt. Gute Deutschkenntnisse und Teamgeist gehören zu Ihren Stärken.

****

Bocuse oder Girardet müssen Sie nicht heissen… aber etwas vom Kochen sollten Sie schon verstehen. Wir suchen einen erfahrenen Koch, der auch in hektischen Situationen nicht abfährt…

****

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.
Landgasthof Leuen, Birmensdorferstrasse 56
8142 Uitikon, **Telefon 01 406 15 00**

101091/70254

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
Teilzeit, vorwiegend abends berufserfahren und freundlich CH, B- oder C-Bewilligung

– Servicepraktikantin

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

1027949/40860

F E E L I N G !

ist bei uns in der Küche besonders gefragt. Feeling sollte sich jedoch nicht auf Ihre vorzüglichen Kochkünste beschränken, sondern es sollte sich auch im Umgang mit Kolleginnen und Kollegen und in Ihrem Verständnis für Zahlen zeigen. Wenn Sie eine vielseitige Aufgabe suchen und Ihnen ein moderner Arbeitsstil zusagt, der auf Teamgeist und Selbständigkeit beruht, sind Sie als gelernter

▶ **Koch/Köchin**
(25–30 Jahre)

genau richtig für uns.

Küchenchef Günter Neumann freut sich auf Ihren Anruf oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

SSG
SSG Buffet Chur
7000 Chur
Telefon 081 252 30 13

Zur SSG-Gruppe gehören: Autobahnrestaurants, Autobahn-Shopping, Flughafenrestaurants, Buffets, eine Hotelgruppe, Minibar, Speisewagen sowie Schiffe auf dem Bodensee und Genfersee.

102935/394667

SV-Service – Region Zürich

Für unsere Personalrestaurants der Zürcher Kantonalbank City und Neue Hard suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung je eine, einen

Köchin, Koch

Neben Ihrer Lehre bringen Sie schon eine drei- bis vierjährige Berufserfahrung in der Frischprodukteküche mit. Sie arbeiten gerne selbständig und effizient. Qualität steht für Sie im Mittelpunkt. Sie sind bereit, Verantwortung zu übernehmen.

Stimmt's? Dann sind Sie unser neues Teammitglied!

Attraktive Tagesarbeitszeiten von Montag bis Freitag, eine moderne Infrastruktur und interessante Weiterbildungsmöglichkeiten sind Ihnen bei uns gewiss.

Auf Ihre schriftliche Bewerbung freuen sich:

für das Personalrestaurant ZKB Neue Hard, 8010 Zürich: Frau Anita Thoma,

für das Personalrestaurant ZKB City, Bahnhofstrasse 9, 8010 Zürich: Herr Bruno Suter.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG
www.sv-service.com

102856/178098

Airport Hotel Rümlang

Wir suchen per 1. Juli 1998 oder früher für unser mittelgrosses Flughafen- und Geschäftshotel eine freundliche, vielseitige und initiative Hotelfachangestellte, **Hofa**
die gerne auch an der Réception tätig ist.

Ihr neues Aufgabengebiet beinhaltet Frühdienst ab 6 Uhr, Normaldienst und Spätdienst bis 23 Uhr mit Büro- und Réceptionsarbeiten. Es erwartet Sie eine sehr abwechslungsreiche Arbeit, die Sie mit Verantwortung und Selbständigkeit ausführen. Englisch- und Französischkenntnisse sind dabei unerlässlich. Wenn Sie sich in einem familiären Team zum Wohle unserer Gäste einsetzen wollen, dann senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto rasch zu. Für weitere Fragen steht Ihnen Frau Irene Fellner, Geschäftsführerin, zur Verfügung.

Airport Hotel Rümlang
Glattalstrasse 178
8153 Rümlang, Telefon 01 817 77 55

102801/207330

Réceptionnisten-/innen

hotel+tourismus revue

finden Sie mit einem Inserat im Stellenanzeiger der *hotel + tourismus revue*! Tel. 031 370 42 22

Menschen und Ideen

MÖVENPICK
CASINO BERN

Für unser lebhaftes Restaurant Casino im Herzen der Stadt Bern, mit ausgesuchtem Ambiente und stilvoller Einrichtung, suchen wir **per sofort** einen engagierten und einsatzfreudigen

Koch (Commis de Cuisine) m/w

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre, sprechen fliessend Deutsch und arbeiten gerne selbständig.

Bei uns geniessen Sie alle Vorteile und Weiterbildungsmöglichkeiten, die Ihnen Mövenpick bietet und Anstellungsbedingungen nach L-GAV 92 sind für uns selbstverständlich.

Fühlen Sie sich angesprochen? Dann erwartet Margaretha Schober gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

Mövenpick Casino Bern
Herrengasse 25
3011 Bern

MÖVENPICK

PM 102905/361

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

GRAND HOTEL BEAU RIVAGE INTERLAKEN

Stil und Qualität sind die Hauptakzente für unser *****-Hotel mit 99 Zimmern und verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten.

Nehmen Sie für die Sommersaison 1998 ab Mitte Mai oder Anfang Juni eine neue Herausforderung im schönen Berner Oberland an als:

Sous-chef

mit 4- oder 5-★-Berufserfahrung in gleicher Position und Sprachen: D/F

Commis de cuisine

Réceptionist/in

mit Berufserfahrung, Fideliokenntnissen und Sprachen: D/E/F

Serviceпraktikant/in D/E/F

Hilfsgouvernante D/E/I

mit Hofa-Abschluss und 1–2 Jahren Berufserfahrung **oder** Zimmerdame mit langjähriger Berufserfahrung in gleicher Position.

Frau Iris Christen freut sich auf Ihre interessanten Bewerbungsunterlagen.

Grand Hotel Beau Rivage, 3800 Interlaken
Telefon 033 821 62 72

Member of swiss golf hotels

Prima Hotels

0000016110

swissôtel
BASEL

Wer möchte die Chance nutzen, als

Chef de réception

auf einer äusserst vielfältigen und herausfordernden Plattform den Puls der führenden Firstclass-Business-Hotellerie mitzugestalten?

Das swissôtel in der Messestadt Basel gehört zur SairGroup und sucht per sofort einen engagierten, gästeorientierten Kandidaten für diese anspruchsvolle Vakanz, welche die beste Möglichkeit bietet, nach sorgfältiger Einarbeitung die Position des Front-office-Managers zu übernehmen.

Um diese Funktion rasch und kompetent ausführen zu können, sind folgende Voraussetzungen gefragt: gekonntes Kommunizieren in den Sprachen D/E/F sowie mindestens 5 Jahre Berufserfahrung im Front-office-Bereich der gehobenen Hotellerie. Zudem sollte die Person einen angenehmen, offenen Charakter aufweisen, gepaart von Pflichtbewusstsein und Belastbarkeit.

Wir bieten einen modernst eingerichteten Arbeitsplatz, äusserst attraktive Reisekonditionen und einen Arbeitsvertrag basierend auf dem L-GAV 92!

Interessenten melden sich bei Herrn Marc Schreiber über **Telefon 061 690 39 30** oder senden Ihre kompletten Unterlagen mit Foto an die untenstehende Adresse:

swissôtel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25, 4021 Basel

102915/3387

HAN

BAR • RESTAURANT

WANTED!!!

Wir sind:	Ein trendiger Betrieb mit asiatischer Erlebnis-Gastronomie und einer **Cocktai-Bar** im Colonial-Stil.
Wir suchen:	Junge/n, fröhliche/n, ambitionierte/n **Barleader/in,** mit eigenen Ideen und Organisationstalent.
Wir bieten:	Einen **wunderschönen Arbeitsplatz,** ein aufgestelltes Mitarbeiterteam und anspruchsvolle, nette und lockere Gäste.
Eintritt:	**Anfang Juni** oder nach Vereinbarung.

Alles weitere erfährst Du über **Telefon 041 711 56 62,** M. Christoffel oder C. Evers verlangen.

102933/394468

"Take me to the Hilton"

Wir gehören zu den führenden *****-Hotels in Basel und suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Lohnbuchhalter/in

Aufgabengebiet: Betreuung der Lohnbuchhaltung sowie allg. Korrespondenz für die Personalabteilung.
Anforderung: Kaufm. Grundausbildung und evtl. Weiterbildung Hotelfachschule. Buchhaltungserfahrung. Muttersprache Deutsch, gute E/F-Kenntnisse, weitere Sprachen von Vorteil, Excel/Winword, Entwicklungspotential, Teamfähigkeit. Alter: ca. 21 bis 30 Jahre
Kontaktperson: Frau R. Spirig

Night Auditor

Aufgabengebiet: Kontrolle der Tagesabschlüsse von Fidelio, Micros sowie die Betreuung dieser Systeme, Check-In, Check-Out unserer internationalen Kundschaft.
Anforderungen: Hotelfachabschluss oder kaufm. Ausbildung, Zahlenflair, gute Sprachkenntnisse D/E/F, Excel/Winword.
Kontaktperson: Frau R. Spirig

sowie einen

Chef de partie

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse

BASEL
HILTON

Personalabteilung • Postfach • CH-4002 Basel

Wir suchen für unser gepflegtes Unternehmen der gehobenen Mittelklasse aufgestellte, gewissenhafte, problemlose Mitarbeiter/innen, welche Wert auf eine Dauerstelle legen als

Servicefachangestellte

Wir zahlen Leistungs-Spitzenlöhne!

Wenn Sie in unserem kameradschaftlichen Team mitarbeiten möchten, erwarten wir Ihre Offerte mit Zeugnissen und Foto.

Hotel-Speiserestaurant Hallwyl AG
5707 Seengen am Hallwilersee
Nähe Wasserschloss
Telefon 062 777 11 14

102952/182958

SONNMATT
LUZERN

Wir sind ein renommiertes ****-Kurhaus mit integrierter Klinikabteilung und verfügen über 140 Betten. Die Sonnmatt liegt idyllisch oberhalb der Stadt Luzern, mit Blick auf den Vierwaldstättersee.

Sie suchen eine neue Herausforderung mit vielseitigem Tätigkeitsgebiet und schätzen den Umgang mit unserer Klientele.

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

Réceptionistin

Ihr Aufgabenbereich umfasst:
– Telefondienst
– Check-in/Check-out (Fidelio)
– Korrespondenz (Microsoft Office)
– Gästebetreuung.

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung (Hotelfachschule, kaufmännische Lehre, Handelsschule) sind teamfähig und bringen bereits Réceptionserfahrung mit?

Sind Sie interessiert? – Dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Sonnmatt
Kurhaus Privatklinik
Manuel de Francisco-Kocher, Direktor
Postfach
6000 Luzern 15
Telefon 041 375 32 32

102975/23337

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
ST. MORITZ

Direktion
HOTEL SAN GIAN
7500 St. Moritz
Tel. 081 833 20 41

102770/34029

Arbeiten in Zürich oder Winterthur!

Für je ein international tätiges, besteingeführtes Dienstleistungsunternehmen suchen wir je eine gepflegte, junge

Sekretärin bilingue D/F

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der gehobenen Hotellerie, mit guten E-Kenntnissen, die sich eine interessante Aufgabe und regelmässige Arbeitszeiten wünscht.

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon 01 381 00 42

102865/385839

Klick Dich ein

http://www.htr.ch

Ascona
LAGO MAGGIORE

Ristorante al pontile
am Lungolago

offeriert jungem, karrierebewusstem Koch oder Köchin Saison- oder Jahresstelle.

Unser neuer Mitarbeiter sollte entweder über gute Kenntnisse der italienischen Küche verfügen oder sich in der A-la-carte-Küche und/oder der kreativen Gourmetküche auskennen.

Die Stelle ist ab sofort frei, da der bisherige Mitarbeiter uns aus familiären Gründen verlassen musste. Zimmer auf Wunsch vorhanden.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an:

Bruno Nötzli
Ristorante al pontile
Lungolago G. Motta 31
6612 Ascona
Tel. 091 791 46 04 oder **Fax 091 791 90 60**

102968/2194

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.

★★★★

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

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

UNA STORIA della vita

Das schönste Ristorante im Herzen des Städtchens Sempach sucht per sofort

Team Mitarbeiter/in Service

Sie sind aufgestellt und unternehmungslustig? Sie sind engagiert und möchten Ihr mediteranes Lebensgefühl im Umfeld von italienischer Gastronomie entfalten? Dann haben wir genau den richtigen Job für Sie! Rufen Sie an oder senden Sie Ihre Unterlagen an: Ristorante *Una storia della vita,* Frau Rita Arnold, Stadtstrasse 42, 6204 Sempach Stadt. Telefon 041 460 44 74.

Ristorante UNA STORIA · Bistro DELLA VITA · Vinoteca

RESTAURANT MÜRSET

Sie haben mehr als nur eine solide, fachliche Ausbildung und Erfahrung, denn als unser neuer

MITARBEITER IM SERVICE

fühlen Sie sich nur dann wohl, wenn unsere Gäste sich wohl fühlen.

Für unsere Restaurants «Alte Stube», «Brasserie» und «Weinstube» suchen wir per sofort flexible und verkaufstalentierte Servicefachangestellte.

Sie sind charmant, belastbar und haben ausser Ihrer fachlichen Kompetenz auch Enthusiasmus und viel Gastgeberblut einzubringen.

Wenn das auf Sie zutrifft, dann sollten sie sich unbedingt bei uns melden, denn wir haben auch einiges zu bieten: einen teamorientierten Umgang mit viel Humor und grosser Einsatzbereitschaft.

Bitte schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns einfach an:

Restaurant Mürset, Herr Felix Suhner, Schachen 18, 5000 Aarau, Telefon 062 822 13 72

Ein Unternehmen der Seerose AG

Schloss-Hotel
SWISS CHALET

Wir, ein bekanntes ****-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams:

– Réceptionist/in

für den Spätdienst (18.00 bis 2.30 Uhr)

Eintritt nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte eine schriftliche Bewerbung an Herrn Alois Seeholzer.

10295/47392

CH-6402 Merlischachen/Luzern
Propr. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041 850 02 50
Fax 041 850 02 52

ENGIMATT Hotel ☆☆☆☆

Für unser gutfrequentiertes Hotelrestaurant mit angegliedertem Gartenrestaurant suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef

dem es Freude bereitet, zusammen mit unserem Küchenchef eine mittlere Brigade zu führen und unsere Gäste zu verwöhnen.

Ebenso suchen wir einen erfahrenen

Pâtissier

mit Flair und Kreativität.

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung z. H. Bruno Schenk an:
Hotel Engimatt
Engimattstrasse 14
8002 Zürich, Telefon 01 284 16 16

Best Western

102988/40207

Hotel & Restaurant Engimatt
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16, Telefax 01 201 25 16

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

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

CARRIERE

Wir suchen per 1. Juli 1998, evtl. früher für unser kleines, lebhaftes Restaurant kreative/n, engagierte/n

Köchin oder Koch

als Küchenchef/in

Wir bieten Ihnen:
- Hauptverantwortung der Küche
- Beschäftigungsgrad zirka 80 %
- nur Abenddienst
- angenehmes, freundschaftliches Betriebsklima und ein junges Team.

Wir erwarten von Ihnen:
- Verantwortungsbewusstsein
- Teamgeist und die Bereitschaft, sich zu engagieren
- Lust auf abwechslungreiches, kreatives Kochen mit frischen Produkten (täglich wechselnde Karte)
- Phantasie, Flexibilität und Belastbarkeit.

Wenn Sie sich von dieser Tätigkeit angesprochen fühlen, bitten wir Sie um Ihre schriftliche Bewerbung an:

Restaurant zur alten Post
Frau Andrea Meyer
Rathausgasse 27, 3011 Bern

102991/384793

Wallis
Für die Wiedereröffnung eines ***-Hotels suchen wir

Geschäftsführerin
Direktionsassistentin

mit Hotelpantent oder Hotelfachschulzeugnis
Stellenantritt: Anfang Juni oder nach Vereinbarung.
Telefon 079 212 53 24

P 102860/79537

Das Bellevue Palace Hotel in Bern verbindet moderne, zeitgemässe Fünfsternhotellerie mit nostalgischem Charme. Ein Arbeitsplatz der viel von Ihnen fordert, aber auch viel vermittelt. Eine Chance für Sie!

Wir suchen auf August 1998 oder nach Vereinbarung eine

Réceptionistin

Sprachen D/F/E, Hotel- und EDV-Erfahrungen

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Tätigkeit für eine internationale Kundschaft.

Frau Simone Tobler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. **Telefon 031 320 45 45.**

HOTEL
BELLEVUE PALACE
BERN*****

Kochergasse 3–5, CH-3001 Bern
Tel. 031 320 45 45, Fax 031 311 47 43

102852/4081

Inserieren bringt Erfolg!

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 21 vom 21. Mai 1998 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Auffahrt bereits am
Mittwoch, 13. Mai 1998, um 14.00 Uhr.

Für die ***stellen revue*** *bleibt der Inserateschluss am*
Freitag, 15. Mai 1998, um 17.00 Uhr.
(Ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für die Last-Minute-Inserate.)

★★★★★★

Bei der hotel + tourismus revue Nr. 23 vom 4. Juni 1998 ist der Inserateschluss für die Geschäfts- und Liegenschaftsanzeigen sowie für Reklamen und Bazar wegen Pfingsten bereits am
Mittwoch, 27. Mai 1998, um 14.00 Uhr.

Für die ***stellen revue*** *bleibt der Inserateschluss am*
Freitag, 29. Mai 1998, um 17.00 Uhr.
(Ebenfalls letzter Termin für Wiederholungen, Korrekturen, Annullationen sowie für die Last-Minute-Inserate.)

Richtig inserieren:

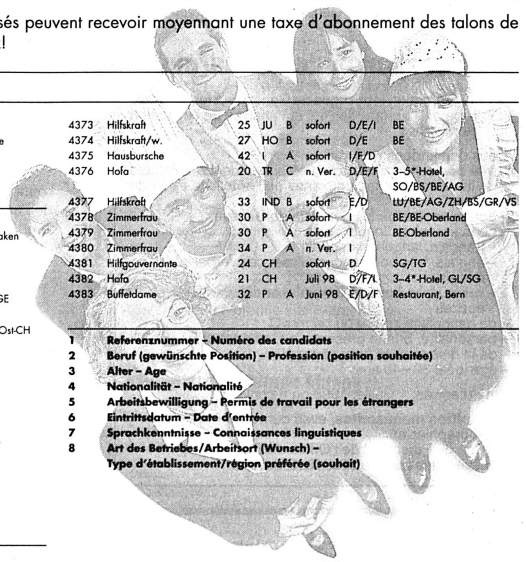
- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue,
Anzeigenverwaltung
Postfach, CH-3001 Bern,
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 372 23 95

MARCHÉ DE L'EMPLOI

hoteljob Placement accéléré 031 370 42 79

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement des talons de demandes d'emploi de postulants. Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!



Demande d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
1500	Küchenhilfe	25	P	A	n. Ver.	I	
1501	Chef de partie	28	CH		sofort	D/E	Saisonbetrieb, See
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
1596	Küchenchef	41	I	A	n. Ver.	I/F/D	
1597	Chef de partie	22	CH		sofort	D/E	3*-Hotel, Zürichsee
1598	Köchin	24	CH		sofort	F/I	TI/VS/West-CH
1599	Hilfskoch	32	ET	B	sofort	E/D	Restaurant, Schaffhausen

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
2009	Chef de rang	35	F	A	sofort	F/D/E	4*-Hotel, VS/BE/VD
2010	Demi-chef de rang	30	I	A	sofort	I/D/F	4–5*-Hotel, GR/TI
2011	Anfangssefa	19	CH		Aug. 98	D/F/I	TI
2012	Sefa	25	CH		sofort	D/E	Saisonbetrieb, See

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
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
3019	Ge.führer/Kü.chef	54	F	C	n. Ver.	F/D/E	ZH
3020	Gerant/Kü.chef	43	CH		sofort	D/E/F	Gemein.Gastro., Ost-CH
3021	Anfangsréceptionistin	27	E		Juni 98	D/I/E	TI/LU
3022	Anfangsréceptionistin	31	CH		Juli 98	D/E/F	BE
3023	Réceptionistin	23	CH		Juli 98	D/F/E	2–4*-Hotel, Bern
3024	Réceptionsprakt./w.	48	CH		Juni 98	D/E/F	Ost-CH
3025	Réceptionistin	50	CH		n. Ver.	D/F/E	TI
3026	Réceptionistin	25	S	A	sofort	E/I	4–5*-Hotel
3027	Anfangsréceptionistin	28	CH		sofort	D/F/E	60 %, Mittelwallis
3028	Réceptionistin	34	F	A	Juni 98	D/F/E	Deutsch-CH
3029	F&B-Manager	45	CH		Juni 98	D/F/I	4–5*-Betrieb
3030	Geschäftsführer	42	CH		sofort	D/E/F	Zentralschweiz

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4371	Hilfskraft	24	RP	C	sofort	D/E	Bern
4372	Hauswirtschaft/w.	35	CH		Juli 98	D/I	Ost-CH
4373	Hilfskraft	25	JU	B	sofort	D/E/I	BE
4374	Hilfskraft/w.	27	HO	B	sofort	D/E	BE
4375	Hausbursche	42	I	A	sofort	I/F/D	
4376	Hofa	20	TR	C	n. Ver.	D/E/F	3–5*-Hotel, SO/BS/BE/AG
4377	Hilfskraft	33	IND	B	sofort	E/D	LU/BE/AG/ZH/BS/GR/VS
4378	Zimmerfrau	30	P	A	sofort	I	BE/BE-Oberland
4379	Zimmerfrau	30	P	A	sofort	I	BE-Oberland
4380	Zimmerfrau	34	P	A	n. Ver.	I	
4381	Hilfgouvernante	24	CH		sofort	D	SG/TG
4382	Hofa	21	CH		Juli 98	D/F/I	3–4*-Hotel, GL/SG
4383	Buffetdame	32	P	A	Juni 98	E/D/F	Restaurant, Bern

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans l'*hotel + tourismus revue* sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient.

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)

Photo

Je suis à la recherche d'un emploi de: Date d'entrée:

Type d'établissement souhaité: Région:

Nom: Prénom:

Rue: N° postal/Ville:

Né(e) le: Nationalité:

N° téléphone privé: N° téléphone professionnel:

Langue maternelle: Permis de travail:

Remarques:

Connaissances linguistiques:
Allemand: Français: Italien: Anglais:
(1= bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été:
Etablissement: Lieu: Fonction: Durée:
1.
2.
3.

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. Date: Signature:

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à:
Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne (Les certificats ne sont pas nécessaires!)

84735

Délai d'insertion pour le marché de l'emploi:
Le vendredi à 17 h

genève
TOURISME

L'Office du Tourisme de Genève
cherche

un responsable de marché

pour la promotion touristique de Genève sur les marchés d'Europe et d'Europe de l'est et l'analyse de l'évolution de ces marchés.

Nous demandons:
- très bon sens commercial, avec expérience préalable de la vente dans les domaines de l'hôtellerie et/ou du voyage,
- bonne connaissance générale de Genève
- connaissances linguistiques suivantes:
  - français, langue maternelle
  - anglais, très bonnes connaissances verbales et écrites
  - **russe, très bonnes connaissances verbales et écrites**
- de nationalité suisse ou permis C
- personalité, bonne présentation, contact aisé
- de la disponibilité pour voyager
- âge idéal 30–40 ans

Date d'entrée: 1er juillet 1998 ou à cenvenir.

Faire **offres manuscrites,** avec curriculum vitae et photographies au
Service du Personnel de l'Office du Tourisme de Genève, case postale 596, 1215 Genève 15.

102803/48992

En tant que voyagiste d'envergure nationale, leader dans l'organisation de voyages à forfait en Europe, nous attachons une grande importance à la qualité de nos produits.

Nous recherchons, pour notre département achats/production, un/e futur/e

chef de produit

Principales tâches:
Responsabilité de A à Z pour certaines destinations.
Achats (négociations avec les prestataires), élaboration des programmes, confection des catalogues: rédaction des textes, calcul des prix, suivi jusqu'à l'impression, préparation d'informations de voyages, assistance à la promotion des produits et à la vente.

Qualités requises:
Langue maternelle française (parfaite maîtrise) et bonnes connaissances de l'allemand indispensables; bonnes connaissances de l'anglais, un atout. Formation et expérience dans le domaine du tourisme et si possible de la production. Capacité à négocier, goût pour les chiffres, rigueur, précision, créativité, esprit d'équipe, disponibilité pour les déplacements. CH ou avec permis valable.

Nous vous proposons un poste à responsabilités au sein d'une équipe performante et sympathique.

Nous attendons avec plaisir votre dossier de candidature avec c.v. et copies de certificats.

FRANTOUR (SUISSE) SA, Charlotte Lutziger
Gare Cornavin, C.P. 2991, 1211 Genève 2, Tél. 022 906 41 00

FRANTOUR SUISSE

PRINCIPE LEOPOLDO
& RESIDENCE

Per completare la brigata ristorante del nostro albergo***** situato sulla Collina d'Oro, a soli pochi passi dal centro città, cerchiamo per entrata immediata

una chef de rang

per il «Ristorante Principe Leopoldo», a tempo determinato.

Svizzeri o con permesso valido. Le candidature sono da inoltrare per iscritto con c.v., certificati e foto a:

VILLA PRINCIPE LEOPOLDO & RESIDENCE
Ufficio Personale
Via Montalbano 5
6900 Lugano
Tel. 091 985 88 14

102922/84816

CARRIERE

HÔTEL DU LAC
★★★★
1800 Vevey

Quatre étoiles au bord du lac Léman, 100 lits, ouvert toute l'année,

cherche pour tout de suite

secrétaire/réceptionniste

avec expérience hôtelière, F/E/D. Place à l'année pour collaboratrice ayant le sens des responsabilités dans une équipe jeune et sympa. Permis de travail indispensable.

Veuillez adresser vos offres à:

P. Ehrensperger
Hôtel du Lac
1, rue d'Italie, 1800 Vevey

Best Western

100268/36102

Hôtel de Strasbourg
Genève ★★★ 52 chambres

10, rue Pradier
1201 Genève

Nous cherchons pour compléter notre équipe, entrée immédiate ou à convenir,

concierge de nuit
assistante de direction
secrétaire de réception

Nous désirons engager des personnes aillant une expérience, motivées, organisées et dynamiques. Salaire adapté aux exigences du poste avec beaucoup de possibilités.

Faire offre détaillée à la direction de l'Hôtel de Strasbourg, 10, rue Pradier, 1201 Genève.

102903/13145

HÔTEL MON-REPOS
GENÈVE

Situé au cœur des organismes internationaux
cherche

UN RÉCEPTIONNISTE DE NUIT (NIGHT-AUDITOR)

Profil idéal:
- maîtrise de l'informatique (word, excel, accès)
- expérience hôtelière et/ou un diplôme d'une école hôtelière ou équivalent
- capacité à travailler seul
- sens des responsabilités
- sens de l'accueil et du contact humain
- maîtrise des langues française et anglaise indispensable
- Suisse ou avec permis valable uniquement
- entre 20 et 35 ans

UN RÉCEPTIONNISTE

Profil idéal:
- expérience hôtelière et/ou un diplôme d'une école hôtelière ou équivalent
- connaissances des langues française, anglaise indispensable
- (italienne, allemande et espagnole, des atouts)
- connaissances informatique (word, excel, accès)
- esprit d'initiative et sens des responsabilités
- entregent, sens de l'accueil et du contact humain
- dynamique et motivé
- Suisse ou avec permis valable uniquement
- entre 25 et 35 ans

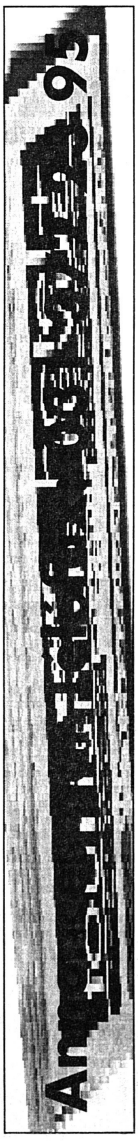
Les postes susmentionnés sont libres de suite ou à convenir.

Les personnes intéressées sont priées d'adresser toute demande uniquement par écrit et de faire parvenir leur dossier de candidature (lettre de motivation, c.v., photo, diplômes et certificats de travail) à l'adresse suivante: **HÔTEL MON-REPOS,** à l'attention de Monsieur Charles A. BERTSCHY, Directeur, 131–133, rue de Lausanne, CH-1202 Genève.

TOP International Hotels

131, rue de Lausanne – 1202 Genève, Suisse
Tél. 022 738 54 48 – Téléfax 022 732 85 95

102962/12955



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

Hôtel Beaulac
★★★★

81 CHAMBRES – RESTAURANTS – BAR – TERRASSES

CHERCHE DE SUITE OU A CONVENIR

chef de partie saucier
chef de partie entremetier
un commis de cuisine

Sens de l'organisation, esprit d'initiative, expérience dans poste similaire.

FAIRE OFFRE DETAILLÉE A LA DIRECTION

HÔTEL BEAULAC
Esplanade Léopold-Robert 2, 2000 Neuchâtel
Téléphone 032 723 11 11, Fax 032 725 60 35

102872/26433

Ristorante San Martino – Pura TI
Telefono 091 606 33 33

cerca per subito

commis di cucina
aiuto cucina

Lingue: italiano e nozioni di francese

giovane cameriera

Lingue: italiano, nozioni di tedesco e francese.

Vi ringraziamo per una vostra chiamata per fissare un appuntamento.

P 102863/394643

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 nº 102709 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

*****

HÔTEL LA RÉSERVE
GENÈVE-BELLEVUE

Afin de compléter notre équipe, nous recherchons pour entrée immédiate ou à convenir:

maître d'hôtel
chef de rang
commis de service
cuisinier
barmaid ou barman

...et pour notre administration:
assistant comptable
avec connaissances informatiques (Fidélio, Microsoft Office...)
Expérience hôtellière souhaitée.

Suisse ou avec permis de travail valable.
Envoyer vos offres écrites et curriculum vitae avec photos au bureau du personnel.
HÔTEL LA RÉSERVE
4, rte des Romelles
1293 Genève-Bellevue

102940/3991

Restaurant «Le Gourmet»

cherche pour le 1. 7. 1998 ou à convenir

1 commis de service
et
1 chef de rang

20/25 ans, qualifié avec bonne expérience.
Sans permis s'abstenir.
Faire offres écrites avec curriculum vitae et photo au

Restaurant «Le Gourmet»
Av. de Grand-St-Bernard 74 bis
1920 Martigny
Téléphone 027 722 18 41

P 102876/23957

Hôtel ***
Valais
cherche pour sa réouverture
directrice
assistante de direction
(avec patente hôtel ou éc. hôt.).
Entrée: début juin ou à convenir.
Téléphone 079 212 53 24

P 102877/79537

CARRIERE

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

102658/18848

INTERNATIONALER STELLENMARKT

RELAIS & CHATEAUX

HOTEL ROSALP
1936 VERBIER
★★★★
RELAIS ET CHÂTEAUX
Téléphone 027 771 63 23

cherche

réceptionniste
à l'année, parlant français, allemand et anglais
pour début juin

chef de partie
entrée: date à convenir

Faire offre avec photo, c. v. et copies de certificats.
Les dossiers incomplets ne seront pas pris en considération.

102924/35904

Beau Rivage
GENEVE
1865

cherche

cuisiniers et pâtissier
commis et demi-chef de partie

Titulaires d'un CFC ou équivalent.
Horaires coupés

Les personnes intéressées, de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable, enverront leur dossier avec photo à l'adresse suivante:

Hôtel Beau-Rivage
Bureau de personnel
13, quai du Mont-Blanc,
1201 Genève
Téléphone 022 716 69 65

P102869/12254

OFFICE DU TOURISME
LES MOSSES – LA LÉCHERETTE

cherche

secrétaire(s)

responsable(s) et indépendant(e)s
Travail entre 40 % et 100 %.

Faire offre:
Président OTML
Case postale 19, 1962 Les Mosses

102983/394685

Grand Hôtel Résidence
1452 Les Rasses

recherche

1 réceptionniste/employée de bureau

bilingue français–allemand, anglais souhaité
Entrée à convenir

Faire offres à:
M. Hans Wyssbrod, directeur
1452 Les Rasses
Téléphone 024 454 19 61

102923/20176

Nous cherchons pour restaurant italien à Nyon **un jeune cuisinier italien** ou avec des années d'expériences dans la cuisine italienne. Nous proposons un travail intéressant, un salair selon ses capacités.

Fermeture le dimanche.

Toutes personnes intéressées contactent M. Paglivca au **079 409 09 16,** 3, rue du Marché, 1260 Nyon.

102932/394669

Hôtel-Restaurant
Ma Vallée à Nax/Valais
à 20 minutes de Sion VS,
cherche

couple de restaurateurs

dynamiques et entreprenants pour la mise en location de l'établissement:
- hôtel 40 lits
- cuisine spacieuse
- café, restaurant, salle pour banquets 80 places
- salle de conférence 50 places
- grande place de parc.

Faire offres écrites avec références et documents usuels à M. Jean-Marc Biner, rue de Clodevis 39, 1967 Bramois.

P 102930/394665

RESTAURANT D'ALTITUDE
du canton de Vaud cherche pour début juin

jeune cuisinier

dynamique, motivé et aimant son métier.
Place à l'année possible,
pas de service le soir.

Faire offre sous chiffre T 036-463609, à Publicitas S. A., case postale 747, 1951 Sion

P 102961/44300

---

büro **metro**

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen, Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFAHRTSCHIFFE:
Chief Purser/Réceptionistinnen
Executive Housekeeper
Executive Chefs/Sous-chefs
Chefs de partie
Baker/Pastry-chefs
Chef de rang (M&F)

FÜR PRIVATYACHTEN
Service Stewards/Stewardessen
Private Koch

ENGLAND UND KANALINSELN:
Hotelfachpersonal für Sommersaison 1998
Köche/Köchinnen
Pâtissier (M&F)
Kellner/Kellnerinnen
Réceptionistinnen
Zimmermädchen

Für junge Berufsleute aus dem Hotelfach gute Gelegenheit, erste Auslanderfahrungen zu machen und das Englisch zu verbessern!

Büro Metro
Freigutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz

Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe

Wir sind eines der schönsten *****-Landhotels (Relais & Châteaux) in Deutschland, zugleich aber mehr ein Restaurant mit Zimmern als umgekehrt (5 F's Feinschmecker, 3 Toques Gault et Millau, 2 Mützen Varta).

Wir suchen für unsere Küchenbrigade folgende Mitarbeiter:

1 Chef de partie
1 Demi-chef de partie

Wenn Sie Erfahrung in vergleichbaren Häusern vorweisen können, bewerben Sie sich bitte bei:

Lothar Eiermann
Wald & Schlosshotel Friedrichsruhe
D-74639 Friedrichsruhe
Telefon 07941/60870, Telefax 07941/61468

RELAIS & CHATEAUX

102982/394681

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

HOTEL
PRINCIPE DI SAVOIA
Milano

5 star deluxe hotel in Milan, Italy, urgently needs a

FLOOR SUPERVISOR or
HOUSEKEEPER

Minimum three years experience in the position required. English an advantage.

Fax 0039 2 2900.4920

THE LUXURY COLLECTION
ITT SHERATON

102917/383526

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**

102851/51136

PARKHOTEL VILLA GRAZIOLI
★★★★
Rom – Frascati

Herrschaftlicher Landsitz aus dem 16. Jhd. (58 Zimmer), hoch über der Ewigen Stadt gelegen, sucht ab sofort qualifizierte

RÉCEPTIONISTIN

die nach Einarbeitung die Koordinierung der Réception übernehmen sollte.

Wir erwarten: Fachkraft mit solider Berufsausbildung und Führungsqualifikation, Alter: 28 – 35 Jahre, CRS-System-Kenntnisse, Sprachen: D, I, E (F).

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an:
PARKHOTEL VILLA GRAZIOLI
Via U. Pavone 19
I-00046 Grottaferrata (Rom)

102934/394664

Gesucht: für Schnellentschlossene, ab sofort Servicemitarbeiterinnen. Erfüllen Sie sich den Traum, und geniessen Sie eine **Saison auf Zypern.** Erforderlich sind gute Deutsch- und Englischkenntnisse, Flexibilität und Teamfähigkeit sind selbstverständlich.
Bestimmt haben Sie noch einige Fragen, wenden Sie sich an A. Trüssel, 041 710 16 82 (Beantworter oder bis 23.00 Uhr).

102971/311510

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

International Hotel Group seeks Professionals for establishments in Florence and Siena (Italy):

- **Sales Manager**
- **Rooms Division Manager**
- **Food and Beverage Manager**
- **Head Housekeeper**
- **Barman**
- **Chef de rang**

Send curriculum and photo to:
Casella postale
152 Siena Centro
53100 Siena
Italia

102580/394442

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben!

Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/Diplome).

☛ Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 57, Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

---

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

STELLENGESUCHE

Gesucht
Teilzeitstelle (50 %)
CH Sportmasseur (D, NL sprechend).
Offerten unter Chiffre 101784, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

101784/394122

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 96 37

102680/383092

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

Svizzera tedesca, 49 anni, esperienze: guida turistica, insegnante ramo sportivo, segretaria (CFC), I/T/F/Ingl., con corsi professionali barista Zurigo e Milano cerca impiego in **albergo o ramo turismo nel Ticino.** Tel. 01 738 68 00 o E-Mail cschmied@bluewin.ch o Christine Schmied, C.P. 22, 8932 Mettmensstetten.

102882/370851

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Le Mirador
MONT-PÈLERIN, LAKE GENEVA, SWITZERLAND

Hôtel 5 étoiles luxe

Nous recherchons notre futur

chef du personnel

avec expérience et connaissant la branche hôtelière, capable d'assurer l'administration du bureau du personnel, ayant le goût des relations humaines.

Date d'entrée à convenir.

Les candidat(e)s de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo à l'attention de Mme Catherine Gehri.

Hôtel Le Mirador
1801 Mont-Pèlerin
Téléphone 021 925 11 11
Fax 021 925 11 12

102928/25160

Richtig inserieren:

- Einwandfreie Manuskripte helfen Fehler zu vermeiden.
- Schicken Sie uns deshalb Ihre Aufträge maschinengeschrieben zu.
- Bitte teilen Sie uns die Grösse Ihres Inserates sowie die Logo-Kundennummer mit (falls vorhanden).

hotel + tourismus revue
Anzeigenverwaltung
Postfach
CH-3001 Bern
Telefon 031 370 42 22
Telefax 031 372 23 95

Sonderseite

für LehrabgängerInnen

Page spéciale

pour jeunes sortant d'apprentissage

Suchen Sie gut ausgebildete Fachkräfte?

Die Ausbildungszeit von verschiedenen Berufen in der Hotellerie/ Gastronomie ist bald zu Ende.

Auf einer speziell gestalteten Seite offerieren wir Ihnen in 5 Ausgaben je 1 Sonderseite «LehrabgängerInnen». Diese ist speziell für Betriebe reserviert, welche gerne junge, qualifizierte MitarbeiterInnen einstellen.

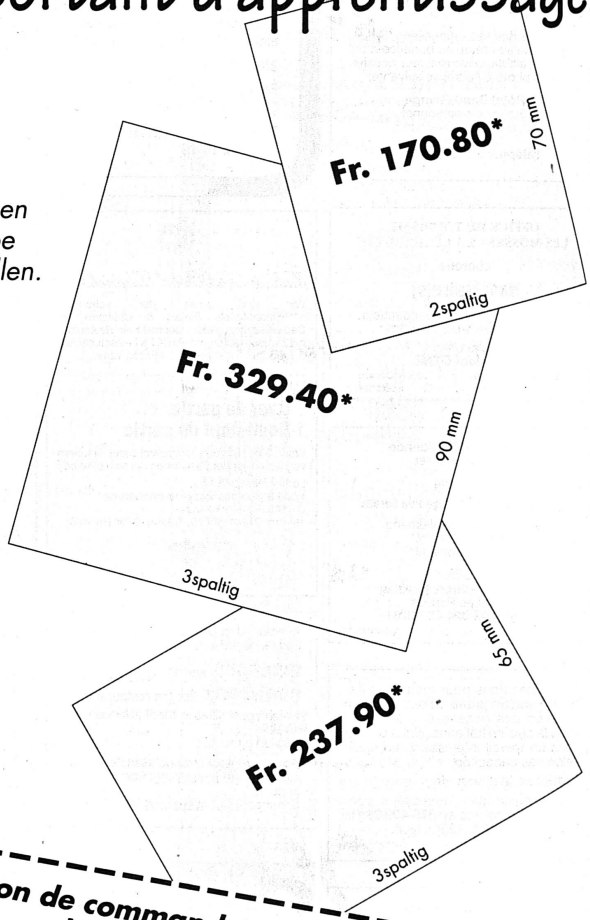
Geben Sie jungen MitarbeiterInnen eine Chance, sich ins Berufsleben einarbeiten zu können.

Etes-vous à la recherche d'une main-d'œuvre qualifiée bien formée?

La durée de formation dans différentes professions de l'hôtellerie et de la restauration touche bientôt à sa fin.

Nous avons conçu tout exprès à votre intention une page spéciale «Jeunes sortant d'apprentissage» à paraître dans 5 numéros. Cette page est réservée aux établissements qui souhaitent engager de jeunes collaboratrices et collaborateurs qualifiés.

Offrez à ces jeunes une chance de pouvoir se familiariser avec la vie professionnelle.



Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» der hotel + tourismus revue

- Dieses Inserat soll in folgender Ausgabe erscheinen:
  ❑ Nr. 26 (25. 6. 1998) ❑ Nr. 27 (2. 7. 1998) ❑ Nr. 28 (9. 7. 1998) ❑ Nr. 29 (16. 7. 1998) ❑ Nr. 30 (23. 7. 1998)
- Gewünschte Grösse: Breite ___ spaltig x Höhe _____ mm (alle Grössen möglich)
- Verdoppeln Sie den Beachtungsgrad Ihres Inserates mit Farbe (Zusatzkosten Fr. 655.–* pro Druckfarbe)
- **Inseratenschluss: Freitag der Vorwoche, 17 Uhr**
- Senden oder faxen (031 370 42 23) Sie den ausgefüllten Bestellschein für die Sonderseite «LehrabgängerInnen» mit Ihrem Inseratetext an die hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
- **Profitieren Sie!!!**

*Alle Preise verstehen sich exkl. 6,5% MwSt.

Talon de commande pour la page spéciale de l'hotel + tourismus revue «Jeunes sortant d'apprentissage»

- Cette annonce doit paraître dans l'édition:
  ❑ no 26 (25. 6. 1998) ❑ no 27 (2. 7. 1998) ❑ no 28 (9. 7. 1998) ❑ no 29 (16. 7. 1998) ❑ no 30 (23. 7. 1998)
- Grandeur souhaitée: largeur ___ colonnes x hauteur _____ mm (toutes les grandeurs sont possibles)
- Doubles vos chances de retenir l'attention grâce à une annonce en couleurs (supplément Fr. 655.–* par couleur)
- **Clôture des annonces: vendredi de la semaine précédente, 17 h**
- Envoyez ou faxez (031 370 42 23) le talon de commande dûment rempli avec votre texte d'insertion pour la page spéciale «Jeunes sortant d'apprentissage» à l'hotel + tourismus revue, Monbijoustrasse 130, case postale, 3001 Berne.
- **Ne laissez pas passer l'occasion!!!**

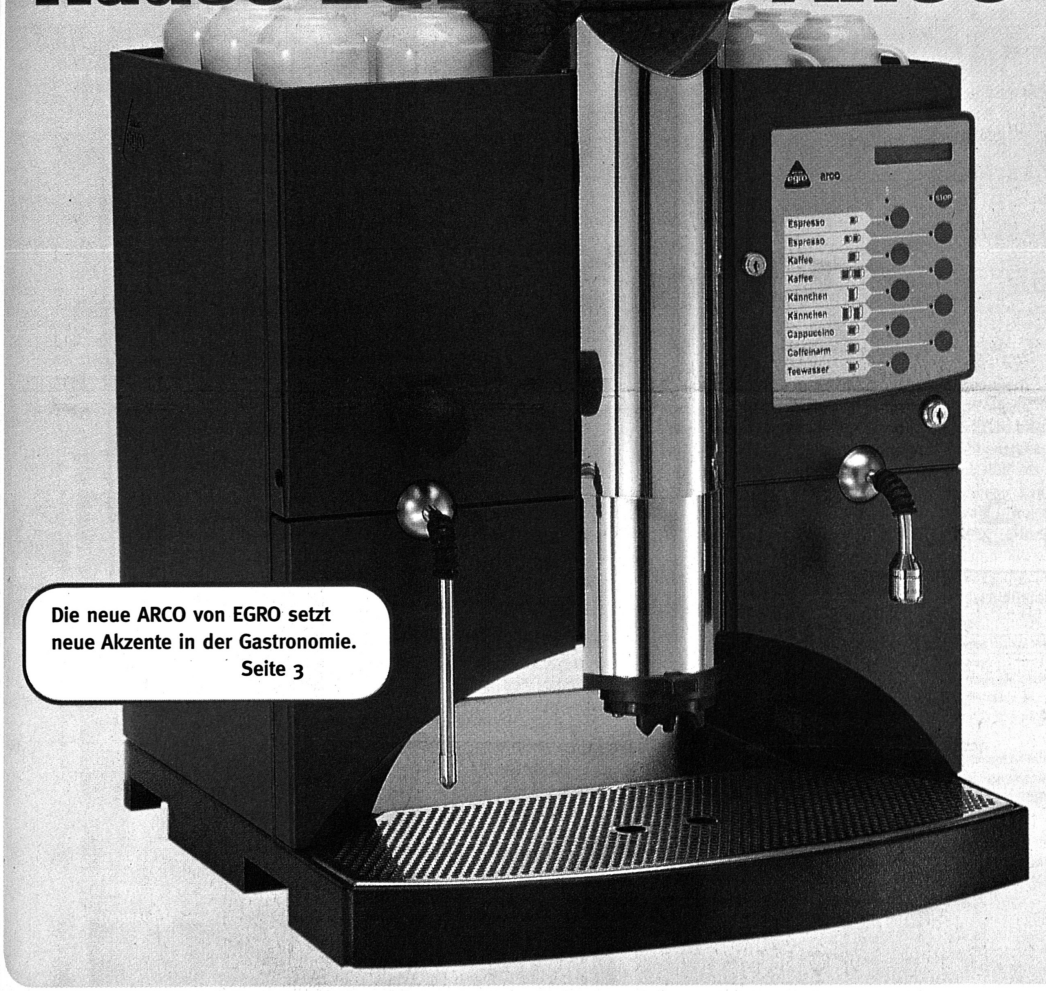
*Tous les prix s'entendent hors 6,5% TVA.

marktplatz

Produkte, Portraits und Konzepte

Nr. 8 7. Mai 1998

Gewinnen Sie die Weltneuheit aus dem Hause EGRO: Die ARCO



Die neue ARCO von EGRO setzt neue Akzente in der Gastronomie.
Seite 3

Edito

Heute mit HD Läppli

Das waren noch Zeiten, als in der Schweizer Armee noch Zucht und Ordnung herrschten. Dies aber nur bis zu jenem Zeitpunkt, als ich eingezogen wurde. Ob Korporal, Leutnant oder gar Oberst: Immer wieder gerieten wir uns in die Haare. Was soll's. Warum sie alle etwas gegen mein Duvet hatten, habe ich nie begriffen. Unsere Führer sprachen doch immer wieder vom Zuhause in der Armee. Da gehört ein guter Schlaf doch eigentlich dazu, oder nicht? In der Armee von heute gehören Duvets leider noch immer nicht zur Standardeinrichtung. Dafür gibt es immens teures Spielzeug, das für das vorhandene Spielzimmer leider viel zu gross ist und daher nie richtig zum Spielen gebraucht werden kann. Auch ist es heute nicht mehr so lustig, obwohl der Humor, zusammen mit der Liebe, die wertvollsten Güter sind, die wir besitzen. Wir bemerkten dies immer sehr gut, wenn wir unterwegs waren und in einem Restaurant oder sogar Hotel essen durften. Es gab nichts Schöneres, als eine lächelnde, aufgestellte und freundliche Servicemitarbeiterin. Sie gab uns wieder Freude und Kraft, um die unangenehmen Dinge wieder in Angriff zu nehmen. Ich weiss zwar nicht, wie in den Hotels und Restaurants heute bedient wird. Aber es wäre sicher schön, wenn die Voraussetzungen von damals auch heute so selbstverständlich wären, wie damals, als ich mit meinem Duvet eingerückt bin.

Christof Ramseier

"KINGFISHER"
die neue Designer Minibar

Classic - Deluxe - Royal
erhältlich in jeder Farbe

minibar® Systems
Ruessenstrasse 5a, 6340 Baar
Tel. 041/767 23 40 Fax. 041 767 23 55

Ihr kompetenter Partner für:
- Kissen und Zudecken
- Bettwaren - Reinigung
- Bettwäsche
- Frottierwäsche
- Matratzen

BSS Thermo-Bettwaren AG
Kaltenbacherstrasse 24
CH - 8260 Stein am Rhein
Tel. 052 741 25 35 Fax 052 741 44 20

Kadi AG: Kadi – Herzhaftes nach Schweizer Art. Seite 4

Frigodata GmbH: Messen und vergessen mit Frigodata. Seite 5

Frisco-Findus: Frisco-Findus mit Europa-Première: Pizza Fresh'Up. Seite 6

Moët & Chandon: Kommunikation als Qualitätsmerkmal. Seite 4

Zweifel & Co: Weingenuss auch ohne Alkohol. Seite 6

Calanda Haldengut Brauereien: Bier kann reisen. Seite 7

Kontakt Redaktion und Textsponsoring sowie Verkauf Geschäftsanzeigen Verlag *hotel + tourismus revue* Christof Ramseier Monbijoustrasse 130 3001 Bern Telefon 031 370 42 27 Telefax 031 370 42 23

Die Exklusivität, sich auf eine Branche zu konzentrieren.

Bei Hoteljob – der Personalberatung des Schweizer Hotelier-Vereins – treffen sich Angebot und Nachfrage für Stellen in der Hotellerie und Gastronomie.
Hoteljob vermittelt in der ganzen Schweiz und arbeitet diskret, unkompliziert und schnell.
Hoteljob ist exklusiv für Profis aus dem Hotel- und Gastgewerbe tätig. Die breitgefächerten Dienstleistungen richten sich genau nach Ihren Wünschen. Unser Ziel ist, den Arbeitsmarkt der schweizerischen Hotellerie entscheidend mitzugestalten und zu optimieren.

Wir sind die kompetenten Partner für ArbeitgeberInnen und ArbeitnehmerInnen. Nehmen Sie mit uns Kontakt auf!

La particularité de se concentrer dans un seul domaine.

Hoteljob, le service de conseils en ressources humaines de la Société suisse des hôteliers, est le point de rencontre de l'offre et la demande d'emplois dans l'hôtellerie et la restauration.
Hoteljob procure des emplois dans toute la Suisse et travaille rapidement, efficacement et avec discrétion.
Hoteljob s'occupe exclusivement des professionnels de l'hôtellerie et la restauration. Le large éventail des prestations de services est exactement adapté à vos besoins. Le but consiste à optimiser et à contribuer d'une manière décisive au développement du marché de l'emploi de l'hôtellerie suisse.

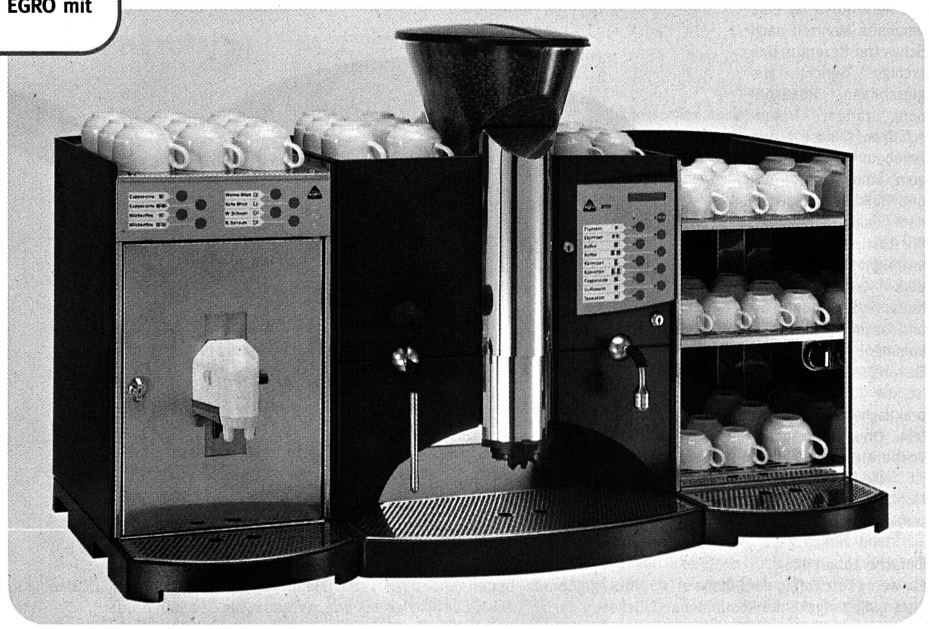
Employeurs, employés, n'hésitez pas à prendre contact avec nous, car nous sommes votre partenaire compétent en tout ce qui concerne le placement de personnel!

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

Société suisse des hôteliers
Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Téléphone 021 320 28 76
CH-1000 Lausanne 9 Téléfax 021 320 02 64

Gewinnen Sie eine Maschine mit Eleganz und Dynamik

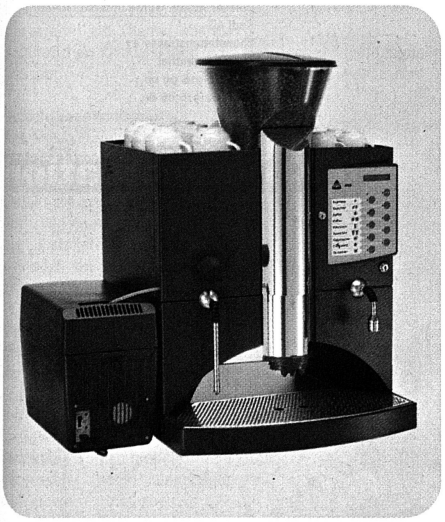
Nicht nur einfach ein informativer Artikel, sondern auch gleichzeitig ein Wettbewerb verbindet die Firma EGRO mit ihrem neuesten Produkt.

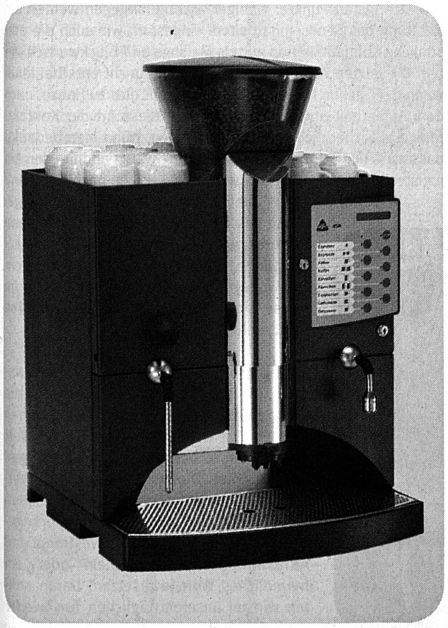


Die ARCO von EGRO passt in Grösse und Stil optimal in jedes Café-Restaurant-Konzept. Vor allem das formschöne, neuzeitliche Design, die bescheidene Dimension von 0.25 Quadratmeter Stellfläche, die konstant hohe Ausschankqualität, der wunderbare Kaffeegenuss sowie die hohe Leistungsfähigkeit sind jene herausragenden Eigenschaften, die letzlich zum Entscheid zugunsten der ARCO führen.

Fortschrittliche Technik

Die Qualitäten der ARCO sind in der Gastro-Branche leider noch nicht überall bekannt: Sie verfügt bereits in der Standardausführung über zwei getrennte Brühsysteme mit separatem Auslauf für eine oder zwei Tassen sowie über zwei getrennte Kaffeemühlen für verschiedene Kaffeemischungen. Mit bis zu 220 Tassen feinstem Kaffee crème, Cappuccino, Espresso oder Ristretto pro Stunde ist die ARCO in ihrer Preisklasse absolut konkurrenzfähig. Sie beherrscht acht Kaffeeprogramme und braucht lediglich 90 Sekunden, um von Null auf Touren zu kommen. Ein Knopfdruck genügt und die Arco schäumt Cappuccino auf und fügt gleichzeitig Kaffee zu.





Kleine, feine Details

Sie heizt in einer Stunde auch 30 Liter Wasser auf und produziert permanent Dampf. Dies dank einer 9kw-Heizleistung auch zusammen und gleichzeitig. Die Kaffeemenge kann von 3 bis 9 Gramm variiert werden. Durchlaufmenge, -geschwindigkeit und -andruck im Kolben lassen sich ebenfalls regulieren. Die entsprechenden Funktionen werden auf dem LCD-Display angezeigt. Für die regelmässige Reinigung sorgt ein eigenes, fest installiertes Programm – tatsächlich eine grosse Leistung, die sich hinter dem starken und auffälligen Design der neuen ARCO verbirgt.

Macht aus Kaffee mehr

Die neue ARCO ist für Kaffeespezialitäten die richtige Wahl. Mit den vielfältigen Möglichkeiten sind Ihnen keine Grenzen gesetzt. Entwerfen Sie Ihre eigene Spezialitätenkarte. Unterstützt wird Ihr Verkauf durch das eigenwillige Erscheinungsbild dieses neuen Kaffeevollautomaten. Diese Maschine wird immer im Mittelpunkt stehen und eignet sich daher bestens für die Präsentation und Plazierung im Frontbereich Ihres Betriebes. Zusätzlich ist diese neueste Kreation in allen Farben erhältlich, was dem einen oder anderen Betrieb die entscheidende Note in Sachen Kaffeemaschine verleihen wird.

Wettbewerb

Nachfolgend finden Sie drei Fragen, die sich auf die neue ARCO von EGRO beziehen. Die Antworten zu diesen Fragen finden Sie im obenstehenden Artikel. Füllen Sie anschliessend den Antworttalon aus und versehen Sie ihn mit Ihrer Adresse. Schicken Sie diesen bis zum 31. Mai an folgende Adresse: heer ag, Zelglistrasse 10, 3608 Thun-Allmendingen. Nebst einer fabrikneuen ARCO können Sie diverse Trostpreise gewinnen. Machen Sie mit und füllen Sie den Antworttalon noch heute aus, damit Sie schon morgen Ihren Kaffee von der neuen ARCO gemahlen geniessen können.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:

heer ag
Gastronomie-Einrichtungen
Zelglistrasse 10, 3608 Thun-Allmendingen
Tel: 033 336 66 08, Fax: 033 336 66 05

heer ag
Gastronomie-Einrichtungen
Nenzlingerweg, 4153 Reinach
Tel: 061 711 01 00, Fax: 061 711 18 87

heer ag
Gastronomie-Einrichtungen
Arnold-Baumgartenstrasse 9, 2540 Grenchen
Tel: 032 653 07 08, Fax: 032 652 04 17

Antworttalon

Fragen

1. Wie heisst die Weltneuheit aus dem Hause EGRO? _____
2. Wie viele Kaffeemühlen hat die ARCO bereits in der Standardausführung? _____
3. Besitzt die ARCO wirklich 2 absolut getrennte Brühsysteme? _____

Name: _____ Vorname: _____

Firma: _____

Adresse: _____ PLZ/Ort: _____

Telefon: _____

Ausfüllen und einsenden oder faxen an: heer ag, Gastronomie-Einrichtungen, Zelglistrasse 10, 3608 Thun-Allmendingen, Telefon 033 336 66 08, Telefax 033 336 66 05

Kadi – Herzhaftes nach Schweizer Art

Urchig, gluschtig und guet. So schmeckt die neue Kreation von Kadi. Die Röstipfanne Bauernart liegt dem Geschmack und Nachfrage der Kunden nach voll im Trend. Die Ethno-Welle für alle Rösti-Fans.

Die neue Rösti ist eine herzhafte Mahlzeit nach Schweizer Rezeptur. Das urchige Gericht aus gluschtigen Röstispänen, zartem Trutenschinken, Käse und Zwiebeln wird lanciert vom innovativen Kühl- und Tiefkühlspezialisten Kadi aus Langenthal. Die Röstipfanne Bauernart eignet sich besonders für Bergrestaurants, Saisonbetriebe und ist immer eine willkommene Mahlzeit an Festanlässen. Erhältlich ist die Röstipfanne in praktischen 2,5kg-Beuteln. Ohne aufwendige Vorbereitungsarbeiten ist die währschafte Mahlzeit in kurzer Zeit servierbereit.

Servier-Tips
- Ein Salatbouquet oder ein gemischter Salat
- Ein Spiegelei
- Ein Gnagi
- Eine geräucherte Burewurst
- Eine Bratwurst an einer Bratensauce
- Fleischkügeli an einer Tomatensauce
- Geschnetzelte Leber
- Ein grilliertes Kotelett mit einer Kräuterbutterrostette
- Ein Pouletbrüstchen an Rosmarinjus und mit Calvados-Apfelwürfeln nappiert

Einfache Zubereitung
Ein wenig Fettstoff in der Pfanne erhitzen, die tiefgekühlte Röstipfanne Bauernart dazugeben, bei mittlerer Hitze goldbraun braten und nach Belieben abschmecken. Ein frischer, saisonaler Salat dazu und schon ist das Menu komplett. Ob als Ergänzung zur Karte, als Spezialität oder Monatsaktion. Überall kann diese neue Kreation angeboten werden. Der Erfolg ist fast schon vorprogrammiert.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Kadi AG
Thunstettenstrasse 27
4901 Langenthal
Tel: 062 916 05 00
Fax: 062 916 06 80

Kommunikation als Qualitätsmerkmal

Anlässlich der 12. Internationalen Messe für Buch und Presse lud Moët & Chandon zu einem öffentlichen Forum zum Thema «Die Qualität des Empfangs» ein.

Im Rahmen von zwei Untersuchungen wurden jeweils 500 Personen repräsentativ aus der ganzen Schweiz ausgewählt und zum Thema Empfang befragt. Es ging dabei um die Erwartungen, die beim Empfang vorhanden sind und um das, was dann wirklich geschieht. Das Verhältnis des Empfangs in der Schweiz gegenüber den ausländischen Ländern wurde genauso durchleuchtet, wie jene Dinge, die der Gast beim Empfang als äussert wichtig oder weniger wichtig einstuft.

Interessante Resultate
Bei der Frage nach dem Land mit dem besten Empfang gab es unterschiedliche Meinungen. So favorisierte man in der welschen Schweiz klar Frankreich und Italien vor der Schweiz. In der deutschen Schweiz ging man etwas milder mit dem eigenen Land um, landete doch die Schweiz nach Österreich auf Platz zwei. Das liegt sicher auch an der Schwelle, die Romands eher zu Ferien in Frankreich und Italien zieht, als in die deutsche Schweiz. Österreich hingegen ist weniger eine Überraschung, da man seit einigen Jahren weiss, wie viele Schweizer jedes Jahr unser Nachbarland besuchen.

Was bedeutet Empfang?
Was erwartet der Gast beim Empfang? Hier überraschten die Resultate weniger. So sind des immer noch die traditionellen Werte, die als wichtig erachtet werden. Die Begrüssung, die Freundlichkeit und Höflichkeit – aber auch das Lächeln sind die herausragenden Nennungen, die sich bei dieser Umfrage herauskristallisiert haben. Wie aber sieht die Realität aus? Der Empfang in der Schweiz erhält sehr unterschiedliche Noten. Nur gerade 55% erachten den Empfang als gut. Aber über 35% sind der Meinung, er seit mittelmässig. Magere 5% finden den Empfang in unserem Land hervorragend. Interessant ist dabei, dass der regionale Empfang immer besser eingestuft wird, als der nationale.

Was ist wichtig bei der Betreuung durch den Gastgeber?
Hier sind die Unterschiede zwischen der deutschen und welschen Schweiz praktisch nicht vorhanden. Die Liebenswürdigkeit, die guten Speisen und das Preis-Leistungs-Verhältnis sind die wichtigsten Punkte. Weniger wichtig hingegen werden die Beratung des Servicemitarbeiters eingestuft, wie auch die persönliche Kommunikation mittels Mailings und Glückwunschkarten. Die letzten beiden Punkte sind sicher nicht entscheidend, wenn der Gast im Hause ist, dennoch sieht dies zu Hause, nach dem Aufenthalt etwas anders aus und diese Art der Kontaktpflege ist sicher nicht zu vernachlässigen, wenn man bedenkt, dass 2,1% der Befragten dieser Meinung waren und bei den am meisten genannten Punkten waren es 3,8%. Je nach Haus und Art der Kommunikation wird dies sicher genauso geschätzt. Sicher ist aber, dass wenn der Gast, wenn er einmal im Hause ist, auf alle Dinge, selbst die kleinsten Details achtet, wogegen jene Personen, die täglich im Hause sind, die kleinen Details zum Teil nicht mehr wahrnehmen.

Sicher gibt es einige Punkte in dieser Umfrage, die uns freuen, andere hingegen, die uns betrüblich und nachdenklich stimmen müssen. Der Gast fühlt sich in der Schweiz generell nicht besonders gut empfangen und beachtet. Diesem Umstand muss vermehrt Rechnung getragen werden, sollen nicht noch mehr Marktanteile verlorengehen. Keine noch so teure Investition und Attraktion kann ein Lächeln oder ein freundliches Wort je ersetzen. Daran sollten wir bei unserem täglichen Tun wieder vermehrt denken.

Messen und vergessen – mit Frigodata

Immer wieder sind die Datenaufzeichnungen in Kühlräumen ein Diskussionsthema. Frigodata bietet jetzt ein neues und effizientes System an.

Die Luzerner Firma Frigodata hat sich auf die elektronische Berechnung von Temperaturen bei Kühlsystemen spezialisiert. Seit der Einführung des neuen Lebensmittelgesetzes ist dies immer wieder ein Thema, das zu ausführlichen Diskussionen Anlass gibt.

Einfach aber wirksam

Die Messgeräte von Frigodata können durch den Hauselektriker installiert werden. Dadurch entfällt ein grosser Kostenblock. Nach Verlegung der verschiedenen Installationen braucht es nur noch die Aufschaltung des Programms auf das bestehende PC-System. Statt mit teuren Sendern arbeitet Frigodata mit Übertragungskabeln, die weniger anfällig und damit wesentlich effizienter und genauer Daten übermitteln können. Sie sparen Kosten und brauchen sich keine Sorgen mehr vor dem Vergessen oder ungenauer Schreibweise zu machen.

Auch für die Eingangskontrolle

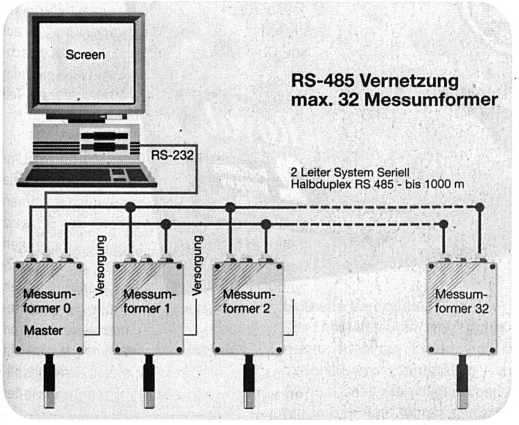
Für die Eingangskontrolle von Produkten, speziell bei den Tiefkühlprodukten, Fleisch und Fleischwaren sowie Milchprodukten besteht ein spezieller Handfühler, der die Temperatur der Ware innert Sekunden bestimmt und diese sofort an das System-Programm weiterleitet, das diese anschliessend speichert. So werden bei jeder Anlieferung Temperatur und Lieferant erfasst. Sie benötigen keine Ordner mehr mit Lieferscheinen und damit wird die Administration um ein grosses Stück entlastet.

Problemlos ausbaubar

Durch die spezielle Konstruktion des Systems können bis zu 32 Messumformer angeschlossen werden. Auch die Übertragung der Daten funktioniert bis zu 1000 Metern einwandfrei. Alle Messumformer können auch als Master codiert werden. Das bedeutet, alle angeschlossenen Messumformer-Informationen laufen auf dem Master zusammen und gelangen anschliessend in die Software frigo-3000, wo sie entsprechend verarbeitet werden. Mit dialogen Anschlüssen ist das System auch seriell vernetzbar, was in grossen Betrieben sehr nützlich und praktisch sein kann.

Lassen Sie sich doch einmal ganz unverbindlich eine Offerte für Ihren Betrieb erstellen. Rufen Sie bei der Firma Frigodata in Luzern an und verlangen Sie eine persönliche Beratung. Sie erhalten innert weniger Tage einen ausführlichen und detaillierten Fragebogen zugestellt. Gerne beraten Sie die Profis von Frigodata auch persönlich bei Ihnen im Betrieb. Vereinbaren Sie am besten noch heute einen Termin.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Frigodata GmbH
Klosterstrasse 8
6003 Luzern
Tel: 041 241 07 07
Fax: 041 241 07 09



Viele Vorteile

Nebst der Datenerfassung weist das Programm viele weitere Vorteile auf. Mit einer installierten On-Line-Grafik können Sie jederzeit am Bildschirm den Verlauf des Kühlprozesses mitverfolgen. Selbstverständlich können die jeweiligen Informationen jederzeit ausgedruckt werden. Ein ebenfalls installiertes Alarmsystem zeigt sofort mittels akustischem Signal an, wenn in einem Glied der Kühlkette der Strom unterbrochen oder sonst eine Panne passiert ist. Im Temperaturbereich zwischen 50° bis +200°C beträgt die Empfindlichkeit 100%. Eine enorme Spannbreite, wenn man bedenkt, wie viele Kühlsysteme in der Regel in einem Hotel oder Restaurant vorhanden sind.

Preise

Messumformer Konfiguration Master	SFr. 963.–
Konfiguration Slave	SFr. 816.–
Temperaturfühler	SFr. 117.–
Installation der Software durch unseren EDV-Techniker, pro Stunde	SFr. 140.–

Software

Datenerfassung für I-3000 Messformer
Numerische und grafische Darstellung auf Bildschirm
Tabellarische Darstellung im Excel-Programm
Automatische Datensicherung mit Datumsverknüpfung
Separat beiliegende Installationsdiskette

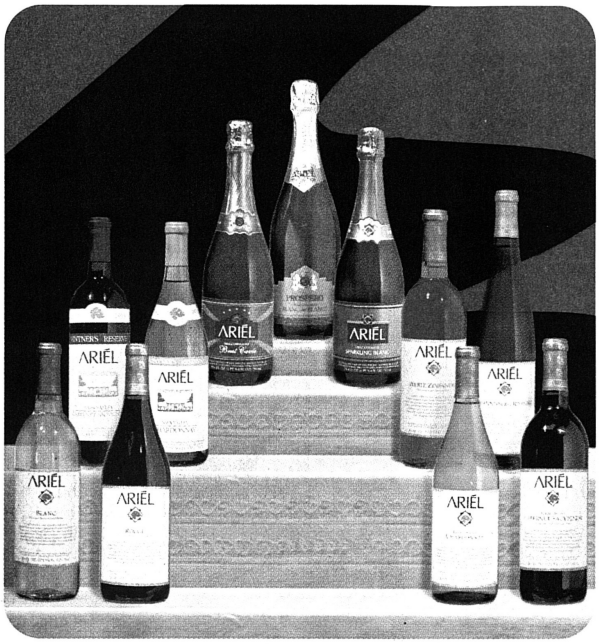
Software für Messstellen von

1–5	SFr. 150.–
5–20	SFr. 250.–
20–32	SFr. 350.–

Weingenuss auch ohne Alkohol

Weine ohne Alkohol waren lange und noch bis heute verpönt und werden kaum erwähnt. Die Qualität wurde jedoch in den letzten Jahren enorm verbessert. Ein Test lohnt sich bei Ariél Vineyards auf jeden Fall.

Ein gediegenes Essen und ein guter Wein passen vorzüglich zusammen. Doch nicht immer ist die berauschende Wirkung des alkoholhaltigen Getränks erwünscht. Dies ist auch feststellbar am tendenziell rückläufigen Alkoholkonsum. Deshalb gibt es auch Wein mit weniger Alkoholgehalt als Orangensaft.



Alles begann in Kalifornien
Der kalifornische Weinproduzent Ariél Vineyards hat sich ganz der Herstellung von entalkoholisiertem Wein verschrieben. Durch jahrelanges Tüfteln wurde ein ausgeklügeltes Produktionsverfahren entwickelt. Mittels einem schonenden Kaltfiltrationsprozess wird dem Wein der Alkohol entzogen. Die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben erhalten und deshalb ist Ariél geschmacklich der beste entalkoholisierte Wein und gewinnt in den USA sogar Medaillen und Auszeichnungen im Wettkampf mit herkömmlichen, alkoholhaltigen Weinen.

Ein Geist war Taufpate
Der Name stammt aus Shakespeares Stück «The tempest». In jenem ist Ariél ein heller Geist. Die Produzenten fanden genau diesen Namen passend für ein leichtes, helles Getränk. Leicht ist das Produkt auch von der Kalorienzahl her. So enthält ein Deziliter nur ca. 20–39 Kalorien, wesentlich weniger als herkömmlicher Wein. Das macht Ariél für Kalorienbewusste und Diabetiker geeignet. Aber auch Schwangere, Autofahrer und Personen in medikamentöser Behandlung dürfen den Wein unbesorgt geniessen. Falls Sie nun interessiert sind und mehr Informationen oder ein Muster wünschen, so erhalten Sie alles unter der nachfolgenden Adresse.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Zweifel & Co.
Regensdorferstrasse 20
8049 Zürich-Höngg
Tel: 01 344 22 11
Fax: 01 344

Produktepalette

Sparkling:	Ariél Brut	75cl
	Ariél Celebration	75cl
White:	Ariél Riesling	75cl
	Ariél Chardonnay	1,87cl
	Ariél Chardonnay Barrique 1992	75cl
Rosé:	Ariél White Zinfandel	75cl/37,5cl/1,87cl
Red:	Ariél Cabernet Sauvignon	37,5cl/1,87cl
	Ariél Cabernet Franc 1988, Napa	75cl

Frisco-Findus mit Europa-Premiere: Pizza Fresh'Up

Pizzen erfreuen sich in Europa ungebrochener Beliebtheit. Dies gilt speziell auch für die Schweiz. Immer häufiger werden auch zu Hause Pizzen konsumiert. Mit dieser Innovation beginnt bei Frisco-Findus ein weiterer wichtiger Abschnitt.

Der schweizerische Pro-Kopf-Konsum von Fertigpizzen ist im europäischen Vergleich recht hoch. So rechnet man mit etwa zwei Pizzen pro Person pro Jahr. Pizzen werden generell am liebsten zu den Hauptmahlzeiten gegessen. Dabei wird der Konsum als Abendessen klar favorisiert. Fast 89% der befragten Personen essen Pizzen am Abend. Am beliebtesten ist nach wie vor die Pizza Margherita.

Eine technologische Neuentwicklung
Bis jetzt werden gekühlte und tiefgekühlte Pizzen mit einem vorgebackenen Teig angeboten. Das Mutterhaus Nestlé hat deshalb die Idee aufgenommen, eine Pizza mit einem rohen Teig anzubieten. Dem Entwicklungszentrum von Nestlé gelang es im Frühling 1997, einen neuen technologischen Produktionsansatz zu finden, um diese Idee als erste in Europa verwirklichen zu können.

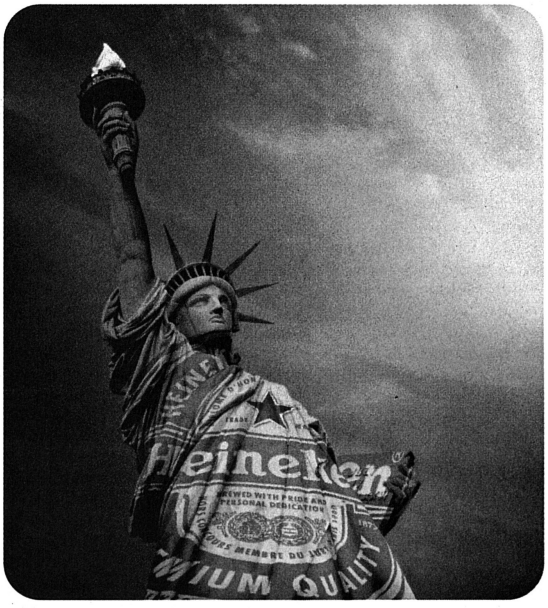
Ein neues Geschmackserlebnis
Die Pizza Fresh'Up ist mit keiner anderen Pizza auf dem Markt vergleichbar. Es ist eine Pizza mit rohem Teig, welche zum ersten Mal vollständig im Ofen des Konsumenten gebacken wird. Der Teig geht beim Backen auf und entwickelt alle Qualitäten einer frisch gebackenen Pizza. Es verbreitet sich ein feiner Duft von warmen Brot. Die Zubereitung ist so einfach und schnell wie für herkömmliche Pizzen. In ca. 22 Minuten hat man die fertige Pizza servierbereit.

Findus Fresh'Up in ganz Europa
Von der Kontinuität, dem Qualitätsimage und der seriösen Ausrichtung auf die Kundenbedürfnisse wird Findus weiterhin profitieren können. Dies gilt speziell für die neue Pizza Fresh'Up, welche nach Pizza Fina und Pizza American nochmals ein neues Pizzasegment entstehen lässt. Dabei wird das bestehende Tiefkühlsortiment nur sehr gering konkurrenziert. Die Fresh'Up sind Grosspizzen für zwei Personen. Es gibt sie in folgenden zwei Varianten: mit Putenschinken und Champignons sowie mit Salami und Peperoni.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Frisco-Findus
9400 Rorschach
Tel: 071 844 86 18
Fax: 071 844 81 77

Bier kann reisen

Weltweit 35 000 Flugtickets in fremde Länder zu gewinnen: Mit einer noch nie dagewesenen Promotion feiert Heineken sein 125jähriges Firmenjubiläum.



Das Ziel dieser Promotion ist klar. Zum einen will man den Heineken-Konsumenten den internationalen Charakter der Marke näherbringen, indem sie durch die Verlosung die Möglichkeit haben, in ferne Länder zu reisen. Diese Promotion wird die grösste sein, die das Unternehmen jemals durchgeführt hat. Mehr als 35 000 Flugreisen an die unterschiedlichsten Zielorte soll die Initiative von Heineken als bekanntestes Bier weltweit unterstreichen. Nicht nur das Bier wird auf der ganzen Welt getrunken und reist somit weit herum, sondern auch der Konsument kann dies nun dank Heineken erleben.

Das 125-Jahre-Jubiläum

Im Jahre 1873 in Amsterdam gegründet, wurde das Unternehmen seither von drei Generationen der Familie Heineken geleitet. Der Gründer Gerard Adriaan Heineken stellte Doktor Ellon ein, einen Schüler von Louis Pasteur, um eine spezielle Hefe zu isolieren – die A-Hefe –, die auch heute noch einen entscheidenden Anteil am bemerkenswerten Geschmack dieses Bieres hat. Sein Sohn Dr. Henry Pierre förderte die Fähigkeiten seiner Mitarbeiter, um Brau- und Abfüllverfahren zu verfeinern, und war der erste niederländische Unternehmer, der einen 8-Stunden-Tag und eine betriebliche Altersversorgung für seine Arbeiter einführte.

Schnelle Verbreitung

Der Enkel des Gründers, Freddy Heineken, trieb das Export- und Internationalisierungsprogramm voran. Als ihm seine damaligen Vorgesetzten in den 50er Jahren sagten, dass Werbung nicht nötig sei, brachte er an seiner Bürotür das Schild Werbeabteilung an und gab damit den Anstoss zu einer bemerkenswerten Marketingsstory. Mittlerweile ist Heineken der grösste Bier-Exporteur der Welt. Der Unternehmenschef initiierte ein komplexes, grenzüberschreitendes Kommunikations- und Marketingprogramm. Von Verkauf und Export zu Abfüll- und Braulizenzen verbreiteten sich sein Name und das herausragende Heineken-Produkt in mehr als 170 Ländern.

Der Erfolg der Marke

Für den internationalen Erfolg der Marke Heineken gibt es zahlreiche Gründe. Die berümte A-Hefe und strenge Herstellungsverfahren gewährleisten, dass das Bier überall in der Welt die gleiche Qualität und den gleichen kristallfrischen Geschmack hat. Proben aus allen Braustätten werden von der zentralen Qualitätskontrolle in den Niederlanden regelmässig nach strengsten Kriterien analysiert und beurteilt. Von der Aussaat der Gerste bis zum Öffnen der Flasche wird Wert auf höchste Qualität gelegt. Allen Aspekten von Produktion, Verpackung und Vertrieb wird professionelle Aufmerksamkeit gewidmet.

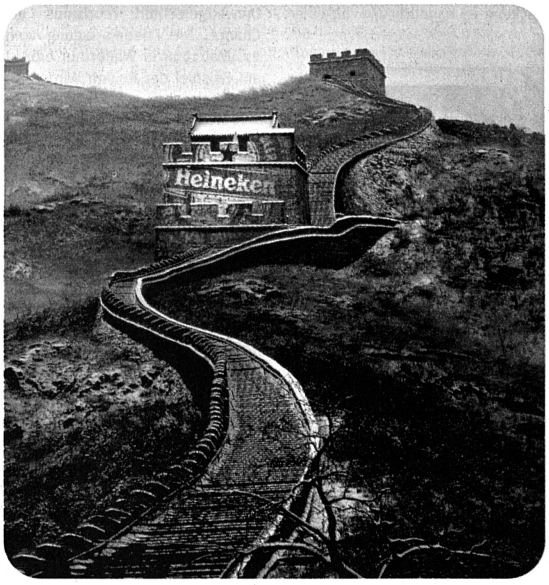
Marketing als Motor

Das konsistente Grün von Flasche und Farbcode, das vertraute Label mit seinem roten Stern, das leicht gekippte «e» im Namenszug Heineken, der Einfallsreichtum von Werbung und Marketing, all dies hatte einen Anteil am Erfolg. Heineken plant seine aktuellen Verkaufsförderungskampagnen weltweit, wobei stets die Vielfalt der Kulturen, Ideale und Überzeugungen der lokalen Märkte respektiert werden.

Der einzigartige Wettbewerb

In der Schweiz haben die Calanda Haldengut Brauereien, als Schweizer Tochter von Heineken, die Verlosung von 1000 Tickets übernommen. Am Wettbewerb nimmt teil, wer zehn Heineken-Rückenetiketten einsendet; Depositäre und Wirte erhalten mit der Heineken-Lieferung einen Harasseneinleger, den sie anstelle der Etiketten einsenden können. Die Ziehungen finden im August, September und Oktober wöchentlich statt, die Tickets werden jeweils paarweise verlost. Weitere Informationen zum Wettbewerb und über das 125-Jahr-Jubiläum der Firma Heineken erhalten Sie unter der aufgeführten Internet-Adresse oder bei Calanda Haldengut.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Calanda Haldengut Brauereien
Haldenstrasse 69
Postfach
8401 Winterthur
Tel: 052 264 41 41
Fax:052 264 44 44
Internet: www.heineken.nl/planet.



Marke Heineken

- Das beliebteste Premium-Bier der Welt
- Heineken 1997: 18,8 Millionen Hektoliter (5% mehr als 1996)
- 12 000 Flaschen Heineken werden weltweit jede Minute geöffnet, Tag für Tag
- In mehr als 170 Ländern vertreten
- Produktion in mehr als 100 Brauereien in über 50 Ländern
- Zweitgrösste Brauereigruppe der Welt, mit einem Ausstoss von 73.8 Millionen Hektolitern, die unter der Aufsicht von Heineken gebraut werden.
- Anzahl der Mitarbeiter weltweit: 32 421

Das Inserat der Woche mit WARSTEINER®

Diese Woche gewinnt:

Was: Koninginnedag

Wer: Brasserie 17
Herr Bart Stapel
Rosenstrasse 17
3800 Interlaken
033 822 32 25

Wo: Oberländisches Volksblatt

Wieviel: ca. 250 Franken

Grösse: 159 x 55 mm

Warum: Bereits zum vierten Mal wurde dieser Anlass durchgeführt. Praktisch alle unserer Stammgäste waren auch dieses Jahr wieder dabei. Ein grosser Teil der Gäste waren natürlich Holländer, da dieser Tag bei ihnen bereits fest in der Agenda ein Jahr im voraus gebucht ist. Wir lassen praktisch keine Gelegenheit aus, um ein Fest oder eine Party im grossen Stil zu organisieren. Der Erfolg gab uns bis jetzt fast immer recht. Viele andere Betriebe haben auch gute Ideen, leider fehlt es aber an der Organisation, da solche Anlässe viel Zeit und Aufwand kosten, der sich aber bei einer guten Planung immer auszahlen wird.

Spezielles: Fest und Partys gibt es an praktisch jedem Tag in der ganzen Schweiz. Nationalfeiertage hingegen werden nur in wenigen Lokalen gefeiert. Darum ist es um so erfreulicher, dass für einmal die Holländer zum Zug kommen. Der Aufwand ist sicher einer der Gründe, die viele davon abhalten, grössere Anlässe zu organisieren. Schade eigentlich, denn der Erfolg ist ohne speziellen Einsatz selten zu erreichen.

Als Preis erhält Herr Stapel ein Jahresabonnement der *hotel + tourismus revue* im Wert von 134 Franken.

Marktnotizen

Neue Verpackung für Michel Ice Lemon. Eine neue 33-cl-Kleinpackung in einer aufsehenerregenden achteckigen Prismaform ist die aktuelleste Kreation aus dem Hause Rivella. Diese eignet sich besonders für den sich rasant entwickelnden Zukunftsmarkt: den Unterwegs- und Sofortkonsum. Die Kleinpackung ist handlich und mit einer praktischen und trinkfreundlichen Öffnung versehen. Das auffällige metallic Design, kombiniert mit der neuen Form, passt zu Ice Lemon, ist cool und trendig. Michel Ice Lemon, der genussvolle Kick ist erfrischender, durstlöschender und süffiger als Ice Tea. Michel, der Fruchtsaftexperte ist Garant für beste Qualität und bekömmliches Trinkvergnügen. Besonders für den Verkauf über die Gasse ist diese neue Verpackung bestens geeignet. Sie ergänzt Ihr bestehendes Sortiment ideal, und sorgt dafür, dass die Verkaufszahlen nach oben steigen werden. Bieten Sie dieses neue Getränk zusammen mit anderen Spezialitäten auf einer separaten Karte Ihrem Gast zum Kauf an.

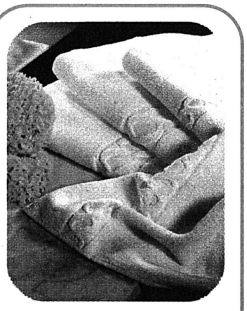
Rivella AG
Michel Fruchtsaftgetränke
4852 Rothrist
Tel: 062 785 42 39
Fax: 062 785 44 80

Umweltgerechter Tourismus als Chance. Die Erlebnis-Tagung vom 27. Mai 1998 in Winterthur erörtet am Beispiel der Region Winterthur die Chancen eines umweltgerechten Tourismus. Die Tagung ist klar erlebnisorientiert konzipiert. Touristisches Potential wird durch Beiträge aus Kultur und Natur direkt erfahrbar. Angesprochen sind all jene Fachleute, die an einer nachhaltigen regionalen Entwicklung interessiert sind. Stellen Sie sich vor: Die Region Winterthur etabliert sich künftig als beliebtes Schulreiseziel und bevorzugte Lager- und Tagungsregion und bietet spannende Naturerlebnis-, Kultur- und Wellnesswochen an – eine Utopie? Die Tagung zeigt das Potential und den Nutzen eines umweltgerechten Tourismus auf und diskutiert Wege und Mittel für eine nachhaltige Entwicklung anhand erfolgreicher Beispiele aus dem In- und Ausland. Im Rahmen von Workshops haben die TeilnehmerInnen Gelegenheit, verschiedene Themenkreise im Austausch mit Fachleuten eingehend zu betrachten. Angesprochen sind vor allem Tourismusfachleute, Reiseveranstalter, Hoteliers, Gastronomen, Umweltfachleute und viele mehr. Melden Sie sich doch einfach für diese Erlebnis-Tagung an.

Grünwerk Oekologie und Umweltbildung
Stefan Häuselmann
Rosenstrasse 14
8400 Winterthur
Tel: 052 213 90 10
Fax: 052 213 90 12

Zwanzig Südtiroler Spitzenweinproduzenten in Zürich. An die 120 Gewächse wurden anlässlich der offiziellen Präsentation von Südtiroler Weinen im Restaurant Belvoirpark in Zürich vorgestellt. In der neuesten Ausgabe des Weinführers sorgen die Südtiroler nämlich erneut für Sensationen. Von 8000 Weinen aus ganz Italien erhielten 117 mit 90 oder mehr von 100 möglichen Punkten die begehrte Auszeichnung der drei Gläser. Darunter figurieren nicht weniger als neun Südtiroler Gewächse. Ein hervorragendes Ergebnis, wenn man bedenkt, dass die Südtiroler Weinproduktion nur bescheidene 0,7 Prozent der gesamten italienischen Produktion ausmacht. Die Weinproduzenten sind natürlich sehr stolz auf ihre internationalen Erfolge. Doch das Urteil der Konsumenten zählt für sie immer noch am meisten. Das grosse Echo anlässlich der Präsentation in Zürich war eine Genugtuung für die Weinwirtschaft des Südtirols, wurden die gewaltigen Qualitätsfortschritte in den letzten Jahren von der Schweiz nur sehr zögernd zur Kenntnis genommen. Informieren Sie sich über das vielseitige Angebot an Südtiroler Weinen unter der nachfolgenden Adresse. Ein Versuch lohnt sich bestimmt.

Andreas Keller Weininformation
Konkordiastrasse 12
Postfach
8030 Zürich
Tel: 01 389 60 40
Fax: 01 389 60 46



Mit Frottée von ADA
kuschelt man schöner
als mit einem Teddybären

ADA Guest Supplies
Sumpfstrasse 32
6312 Steinhausen
Telefon 041 748 63 83
Telefax 041 748 63 89

Mit freundlicher Unterstützung von HENNIEZ