

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 23

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: 06.01.2026

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

TOURISMUS

Nicht für jedermann 2
Das Lola-Prinzip, das der Autor des gleichnamigen Buches, René Egli, am ibk-Seminar in Luzern präsentierte, führt nicht unbedingt zum Erfolg. Kritik und Distanz sind angebracht.

800 bunte Kühe in Zürich 4
Die neuste Aktion der City-Vereinigung besteht aus über 800 bunt bemalten Kühen in der Innenstadt. Die Kühe sollen die Frequenzen der Geschäfte erhöhen und dienen als Touristenattraktion.

HOTELLERIE

Ein Ja der Writte? 5
Setzen die Delegierten von GastroSuisse am kommenden Montag ein positives Zeichen für die ganze Branche? Der neue Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) liegt in der Hand der Writte.

Konkurs und Rendite 9
Das «Savoy» in Arosa: Beispiel für einen gut laufenden Hotelbetrieb, der wegen Besitzerkonkurs unverschuldet in die Konkursmasse fiel. Der Verkauf ging ohne Aufsehen über die Bühne.

SV-Service auf Platz 6 11
Auch 1997 hat sich der Konzentrationsprozess in der europäischen Gemeinschaftsgastronomie fortgesetzt. Der Schweizer SV-Service avancierte auf Platz 6 der europäischen Hitliste.

Optimismus 12
Der sanfte Aufschwung in Hotellerie und Gastronomie wirkt sich auch auf die Zulieferer aus: Die Branche verzeichnet Umsatzzunahmen; für die nächsten Monate macht sich Zuversicht breit.

HOTEL·TOURISME

Séminaires interactifs 16
Les séminaires et les congrès deviennent de grands utilisateurs de technologie. Tout est mis en œuvre pour que les participants puissent jouer un rôle interactif et se sentent à l'aise.

Une fête du tourisme 17
Genève doit beaucoup de son activité au tourisme. Cette branche est toutefois sur la défensive. Une fête destinée à mieux la faire connaître auprès de la population est prévue le 6 juin.

«Bon Appétit»

Unbekanntes Sparpotential bei vertikaler Fusion

Handel und gastronomische Front unter einem Dach vereinen: Mit der «Bon Appétit», der Fusion von Prodega und SSG (Schweizerische Speisewagen Gesellschaft), geht ein Gebilde auf den schweizerischen Gastro-Markt, das über vertikales Sparpotential verfügt. Ob «Vertikalisierung» generell zukunftsweisend ist, bleibt unklar. Eine Umfrage.

ANDREA FIEDLER

Erstaunen herrscht bei Mövenpick, Migros, Coop und Manor auf die Frage, inwieweit sie an der gastronomischen Front von der vorgelagerten Produktion und dem vorgelagerten Handel profitieren. Keines der Unternehmen gibt Zahlenpreis, die ein Sparpotential belegen. Gar als rein «theoretische Rechnung» bezeichnet das Alwin Hollenstein, Leiter der Gastronomie Migros. Und André Feuz, Direktor der Division Food und Restaurants bei Manor meint, diese Synergien seien «nicht erklärbare». Einzig Emil Egger, Pressesprecher Mövenpick, sagt, sein Unternehmen berechne,

die Vertikalisierung brächte. Folglich bleiben alle Firmenvertreter - die Zahlen einmal beiseite gelassen - eher vage zu diesem Thema: Mövenpick etwa will künftig nicht weiter vertikalisieren, weil das Unternehmen auch lokale Märkte berücksichtige, sagt Egger. Alwin Hollenstein Argument für eine solche Struktur ist, dass die Wertschöpfung im Haus bleibe. Dennoch schliesst er externe Einkäufe nicht aus. Hans Thurnheer, bei Coop verantwortlich für die Gastronomie Schweiz, sieht den Vorteil von Vertikalisierung vor allem in einheitlichen Produktlinien. Trotzdem kaufe Coop für seine Restaurants aber rund zwei Drittel extern ein. Und André Feuz sieht zwar für die Manor-Restaurants gewisse Vorteile, weil aber die einzelnen Betriebe eigenständig operieren, sei den Restaurateuren der Einkauf freigestellt.

Keine neue Konkurrenz

Ob dieser Einschätzungen erstaunt es nicht, dass Mövenpick und Manor für die Zukunft kaum einen Trend in der Vertikalisierung sehen. Emil Egger etwa begründet das damit, dass der Gast von einer solchen Struktur nichts spüren würde. Einzig die Handelsgastronomie Coop und Migros sehen in der Vertikalisierung eindeutig einen Trend - dies aber vor dem Hintergrund, dass beide auch künftig ihre Restaurants an ihre Märkte koppele wollen. Trotzdem geht jetzt mit der «Bon Appétit» ein Unternehmen auf den Markt, das seine eigene Stärke gerade in der Vertikalisierung sieht. Suad Sadoq, noch Direktionspräsident der SSG, betont die Synergien in den Bereichen Beschaffung, Logistik und Produktentwicklung. Die anderen vier befragten Unternehmen empfinden, zumindest nach aussen hin, die neue «Bon Appétit» jedoch nicht als neue Konkurrenz. Für Alwin Hollenstein ist das Synergiepotential unklar und André Feuz sieht eher finanzielle und keine geschäftlichen Gründe hinter der Fusion von SSG und Prodega. Einfluss auf die eigene Firmenpolitik soll die «Bon Appétit» nach eigenen Aussagen bei keinem der vier Gastro-Unternehmen haben.

Seite 11

Die Fusion

Die «Bon Appétit Holding AG» als Fusion zwischen Prodega und SSG (Schweizerische Speisewagen Gesellschaft) besteht seit April aus drei selbstständigen Unternehmen. Die Prodega die Growa (Abholgrosshandel) und die Howeg (Belieferungsgrosshandel) bilden die Gastronomieversorgung Schweiz. Die Ewoco und Promet (Belieferungsgrosshandel) bilden die Gastronomieversorgung Frankreich. Die Gruppe Gastronomie entspricht der bisherigen SSG. Der Umsatz der Prodega lag 1997 bei 995,3 Mio. Franken (Cash-flow 15,3%), jenes der SSG bei 262,2 Mio. Franken (8,26%). Die Curti-Gruppe hält 51% des Kapitals der neuen Struktur. VY sagt, sein Unternehmen berechne,

Veloland Schweiz

**Beutel packen und losradeln**

Die 3300 Kilometer Radwege des «Veloland Schweiz» wurden am Pfingstmontag anlässlich eines Veloevents und im Beisein von Bundesrat Adolf Ogi in Bern eröffnet. Der Bevölkerung und den radelnden Feriengästen steht damit jetzt ein vielfältiges, aber einheitlich signalisiertes Routennetz zur Verfügung.

Das Schweizer Angebot für Velofreien hat sich im internationalen Vergleich von einer Hinterbänker-Position auf einen guten Spatenplatz verschoben. Die hohe Resonanz in in- und ausländischen Medien lässt denn auch auf eine gute Akzeptanz beim Publikum hoffen. (Foto: Stefan Renggli) Seite 3

Tessin

Neues Tourismusinstitut

In Bellinzona wird am 1. September das Institut für Management und Tourismus eröffnet. Die Leitung übernimmt Daniel Burckhardt, heute noch Vizedirektor des Tessiner Verkehrsvereins. Das neue Institut soll dem Bedarf an touristischer Weiterbildung gerecht werden. Allerdings richtet sich Burckhardt nicht nur auf die Schweiz aus. Er hat auch Norditalien im Visier.

Expo.01 et Trois-Lacs Tourisme

On commence à voir le bout du tunnel

Longtemps dans l'expectative, les responsables de Trois-Lacs Tourisme commencent à entrevoir le bout du tunnel. L'accord scellé entre l'Expo.01 et SDM a débouché sur une offre concrète de Deskline. Le choix entre un système centralisé et un autre, décentralisé, devrait tomber à fin juin. La base de collaboration, quant à elle, devrait être définie très précisément pendant le courant de l'été et un logo «Expo-touristique» serait actuellement à l'étude. «Ce qui est nouveau aujourd'hui, c'est que nous

avons enfin reçu une offre concrète de Deskline. Cela nous permettra de mettre sur pied un concept afin de commencer la saisie des données», relève Pascal Sandoz, président de l'association Trois-Lacs Tourisme. Avant de commencer cette saisie, il faudra cependant aplatiser quelques obstacles avec SDM: «Nous recherchons le contact avec SDM et nous ferons en sorte que tout aille pour le mieux. La base de collaboration doit être toutefois définie très précisément», ajoute Pascal Sandoz. Page 15

Relais du Silence Schweiz

Vorbei mit der Ruhe

Bei den über dreissig Schweizer Mitgliedern zählenden Hotel-Gruppierung Relais du Silence soll es bald fertig sein mit der Ruhe. Wobei nicht jene Ruhe gemeint ist, die man den Gästen gönnnt und garantiert, sondern jene, die mit der Vermarktung, der Positionierung und der Suche von Marktnischen zu tun hat. Beim Publikum ist der Silence-Hotelführer bekannter als die Hotelgruppe selbst.

Seite 7

Miele Wäscherei-Leasing 3.75 %

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

Miele Professional
Tel. 056 / 417 24 62

*Rosen*thal

für die Gastronomie
CH und FL exklusiv bei:



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

Adecco
HOTEL & EVENT

Personalberatung
für Hotellerie, Gastronomie
und Tourismus

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

REBAG
DATA .
AG . .

Industriering 36
8134 Adliswil
Tel. 01-711 74 10
Fax 01-710 11 47
internet www.rebag.ch

Hotel-
Informatik
Beratung
Organisation

keys
Hotelseiteweb



Innovative Lösungen seit über 10 Jahren

ibk-input-Seminar in Luzern

Das Lola-Prinzip führt nicht unbedingt zum Erfolg

«Nehmt das mit, was ihr brauchen könnt», sagte Beat Krippendorf, Organisator des ibk-input-Seminars in Luzern, schon zu Beginn: Er sprach vom Lola-Prinzip, das der Autor des gleichnamigen Bestsellers, René Egli, während einer halben Seminartage vorzustellen gedachte. Und Egli sagte es auch gleich am Anfang: «Ich verstehe nichts von Ihrer Branche.» Vor ihm saßen mehr als 200 Menschen, grösstenteils Hoteliers und Wirts.

Egli, von Beruf Ökonom, hat mit seinem Buch «Das Lola-Prinzip» den grossen Coup gelandet. Lola (Lo = Loslassen, L = Liebe, A = Aktion), eine Art Gebrauchsanhweisung für das Leben, basiert auf den drei Prinzipien Aktion-/Reaktion, Loslassen und Liebe. Aktion/Reaktion heisst, jeder ist selbst verantwortlich für das, was ihm zustösst. Gleicher besagen schon alte Sprichworte wie „Jeder ist seines Glückes eigener Schmied“ oder „Wie man sich bettet, so liegt man.“ Allerdings stellt sich mir hier die Frage, wie diese Erkenntnis umgesetzt wird. Wer einen Mitmenschen kritisiert (Aktion) – muss selber eine Kritik von irgendwo einstecken (Reaktion), erklärte Egli. Konkret: Wenn ich Egli kritisere, hat er sich – zumindest nach seinem Prinzip – das selbst eingebrockt. Ich hingegen muss mich meinerseits auf Kritik gefasst machen, von jemandem, der dann seinerseits Kritik einstecken muss. Eine

Kettenreaktion. Kritik an jemandem, sagte Egli, sei Kritik am Leben. Mag sein, dass er deshalb Fragen aus dem Publikum auswisch. Dass Kritik auch konstruktiv und lehrreich sein kann, scheint Egli auszublenden.

Loslassen: Nur wer vertraut

Loslassen: Wie notwendig und hilfreich das ist, wissen zum Beispiel alle jene Frauen, die sich unbedingt ein Kind wünschten und nicht schwanger wurden. Erst als sie sich nicht mehr auf ein eigenes Kind versteiften, traf das frudige Ereignis ein. Oder auch jene Partner und Partnerinnen, die mit Eifersucht konfrontiert sind, wissen, wie stimig Egli Aussage ist: «Eine Partnerschaft geht kaputt, wenn man festhält, dann kann das Leben nicht mehr fliessen.» Das gleiche Prinzip ist – in anderen Worten – in Khalil Gibrans Kultbuch «Der Prophet», in jedem Psychologiebuch und in unzähligen östlichen Lehrbüchern nachzulesen. Egli mag mit seiner Aussage «ohne Vertrauen in das Leben kann man nicht loslassen» den Kern getroffen haben. Wer kein Vertrauen oder Vertrauen in sich selbst hat, dürfte mit dem Lola-Prinzip tatsächlich scheitern. Denn: Was passiert mit jenem Seminarinnehmer, jener Seminarinnehmerin, die ohne das nötige Vertrauen Egli Gebrauchsanhweisung für das Leben eins zu eins beherzigen und sich keine Unternehmensziele mehr setzen? Ur-

vertrauen aufzubauen ist ein jahrelanger Prozess für jene, die diese Eigenschaft nicht schon von Kind auf haben. Spätestens hier wurde Egli unglaublich: Plädierte er am Seminar vehement dafür, keine Ziele zu setzen, heisst es auf Seite 139 in seinem Buch: «Verstehen wir uns richtig: das Ziel soll vorhanden sein; aber wenn wir uns zu stark darauf konzentrieren, dann nehmen wir die Gewalt nicht vollständig wahr (...).» Wer mit seinem Betrieb scheitert, weil er sich keine Ziele steckt, soll aber nach Egli dankbar sein, denn er werde etwas bekommen, was für ihn besser sei. Egli mag auch da einen Quenten Wahrheit getroffen haben – und auch, wenn er sagt, ein paar Beizen weniger schade nichts. Bei einer solchen Einstellung bleibt aber die Verantwortung für die Gemeinschaft auf der Strecke: Was ist mit jenen Mitarbeitern, die nicht das Lola-Prinzip leben können oder wollen?

Liebe: Aber uneigennützig

Liebe, das dritte und zugleich wichtigste Standbein des Lola-Prinzipps, nach Egli angewendet, ist für mich zumindest fragwürdig. Zum einen erstaunt Egli Wortschatz: Gewaltig – ein Wort, das er immer wieder verwendet. Die Liebe jedoch kennt keine Gewalt. Ökonomisch – ein anderes Lieblingswort: Es mag ökonomisch sein, wenn der Hotelier seinem grössten Konkurrenten gedanklich Erfolg wünscht und Liebe schickt, weil er

weiss, dass diese guten Wünsche auf ihn zurückfallen. Liebe, verbunden mit einer egoistischen Absicht, ist in sich jedoch ein Widerspruch. Zwar mag das, wie Egli sagte, auf den ersten Blick eine Methode sein, «die keinem schadet.» Auf den zweiten Blick jedoch stellt sich zumindest die Frage, wie gesund es für den Hotelier ist, seine Wut über den Konkurrenten zu unterdrücken und ihn statt dessen mit guten Wünschen zu überhäufen. Liebe mit dem Kopf, nicht mit dem Herzen senden – das mag mit ein Grund sein, weshalb Egli an seinem Seminar Liebe zwar erklärte, aber nicht ausstrahlte.

Lola: Nur wer hinterfragt

Egli beschreibt in seinem Buch die universellen Gesetzmässigkeiten des Lebens. Was er präsentiert, sind urale Lebensregeln und -weisheiten aus östlichen und westlichen Religionen und Philosophien, in unsere westliche Sprache übersetzt. Egli Aussagen mögen alle in der Tendenz richtig sein – nur gilt es, unseren kulturellen Hintergrund und die menschliche Reife miteinzubeziehen. Aus dem Buch das nehmen, was für einen selber stimmt, das lohnt sich. Egli Prinzip jedoch kritiklos und undifferenziert umzusetzen, wäre fahrlässig und verantwortungslos. *Christine Künzler*

«Das Lola-Prinzip» von René Egli ist im Verlag Editions d'Or erschienen.

Schwerverkehrsabgabe LSAV



Weniger als ein Franken pro Buspassagier: die LSAV.

Foto: zvg

Pro-Argumente

Der Schweizer Tourismus-Verband (STV) unterstützt das Referendum der Nutzfahrzeuglobby (ASTAG) gegen die Leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe (LSVA) nicht. Mit mehreren Pro-Argumenten begründet der STV seine Haltung.

Die LSVA entspreche einem klaren Verfassungsauftrag, der vom Volk seinerzeit mit 67% gutgeheissen wurde, schreibt der STV in einer Mitteilung. Zudem führt der STV weitere Pro-Argumente auf:

– Die Schweiz habe heute einen Umwegverkehr von Fahrzeugen bis 28 Tonnen, da hier die Strassenbenutzungsgebühr wesentlich billiger sind.

– Mit der Verlagerung des alpenquerenden Güterverkehrs von der Strasse auf die Schiene könnte ein wesentlicher Beitrag zu einer intakten Umwelt und für bessere Lebensbedingungen im Alpenraum geleistet werden. Damit würden die Alpen auch für den Tourismus interessanter.

– Die LSVA bilde einen Schlüssel für ein Verkehrsabkommen mit der EU: Ohne LSVA werde es nicht gelingen, den Gütertransitverkehr auf die Schiene zu bringen, insbesondere nicht die 40 Töner.

– Ohne LSVA könnte die NEAT nicht finanziert werden.

– Ohne Umlagerung des Güterverkehrs auf die Schiene würden die Transitrouten für die Touristen wegen Überlastung durch Lastwagen weitgehend entwertet.

– Reisecars zahlen eine pauschale Abgabe von maximal 5000 Franken pro Jahr. Sie würden also gegenüber den Lastwagen bevorzugt behandelt. Der Bundesrat könnte die Abgabe tiefer ansetzen und eine Differenzierung nach Gewichtsklassen vornehmen.

– Ein Schweizer Busunternehmen, das eine Jahrespauschale löst, komme bei 250 Betriebsstagen auf einen maximalen Tagesansatz von 20 Franken. Das ist weniger als ein Franken pro Fahrgäst.

– Ausländische Busunternehmer können Tages-, Wochen- und Monatspauschalen lösen. Die Tagespauschale wird voraussichtlich 25 Franken betragen. Die Belastung pro Fahrgäst beträgt weniger als einen Franken.

Bescheidene Belastung

– Die heute geltende, tiefstmögliche Pauschale gelte für eine Woche und koste 25 Franken. Tagesausflüge würden künftig überhaupt nicht teurer.

– Im Vergleich mit den Steuern und Mauten im benachbarten Ausland bringe die LSVA für Reisecars sehr bescheidene Belastungen: zum Beispiel MwSt-Abgaben von 1,3 Pfennig pro Person und Kilometer in Deutschland.

– Die LSVA werte das Ferien- und Reiseland Schweiz auf: Zwei Drittel des Ertrages würden für die Modernisierung der Bahnen eingesetzt. Ein Drittel des LSVA-Ertrages werde an die Kantone zurückstehen, wobei den besonderen Bedingungen der Berg- und Randgebiete Rechnung getragen wird. Die Kantone sollen diese Mittel vorrangig für den Bau der Verkehrsinfrastruktur einsetzen.

– Die Kostenbelastung für die touristischen Anbieter in den Randgebieten der Schweiz werde sehr massiv bleiben. Die LSVA werde keine nennenswerte Verteuerung des touristischen Produktes bringen.

Der STV ist der Ansicht, die LSVA liege im längerfristigen Interesse der Schweiz insgesamt und somit auch der Tourismuswirtschaft. Für den Wirtschaftsstandort Schweiz sei die LSVA tragbar und nötig. Zwar stelle die LSVA für die in- und ausländischen Carunternehmer ein Problem dar. Mit Rücksicht auf die verkehrspolitischen Optionen wertet der STV diese Probleme als das kleinere Übel.

CK

Tessin: Neues Tourismusinstitut

Dem Bedarf an Weiterbildung gerecht werden

Der Kanton Tessin lanciert ein eigenes Institut für Weiterbildung, Management und Projektberatung im Tourismus. Das Institut will dem Bedarf an touristischer Weiterbildung gerecht werden. Daniel Burckhardt, jetzt noch Vizedirektor des Tessiner Verkehrsvereins, übernimmt per 1. September die Leitung des Instituto di management e aggiornamento turistico (Imat) in Bellinzona.

JÜRG STEINER

Daniel Burckhardt, zuständig für Spezialprojekte bei Ticino Turismo und seit wenigen Wochen Tourex-Präsident, hat gut lachen: Sein jüngstes Vorhaben gefiehrt obesser als vorgesehen, wie er festhält. Im Herbst 1997 hatte sich Burckhardt ausbedungen, für die folgenden zwei Jahre 50% seiner Arbeitszeit dem Aufbau eines Tessiner Instituts für Weiterbildung und Beratung im Tourismus zu widmen. Doch die Nachfrage nach den Produkten seiner im Aufbau be-

griffenen Bildungsstätte sei so gross, dass er sich bereits ab September selbstständig machen und die Leitung des Instituts übernehmen will. Von Ticino Turismo mit nimmt Burckhardt auch seine Assistentin Michela Fiscalini. Zum Imat haben gemäss Burckhardt zwei Überlegungen geführt: Zum einen fehlt der bestehenden Höheren Fachschule für Hotellerie und Tourismus (Scuola superiore alberghiera e del turismo, SSAT) in Bellinzona (noch) die Verankerung als Referenzpunkt im Tessiner Tourismusgewerbe. Zum anderen habe Burckhardt bei Marktanalysen festgestellt, dass im Tessiner Tourismus reichlich Bedarf nach Weiterbildung und Beratung besteht.

Diese beiden Lücken will er nun schliessen: Das Instituto di management e aggiornamento turistico, das sich im Gebäude der SSAT in Bellinzona mietfrei einquartiert, soll zum Kompetenzzentrum im Tessiner Tourismus werden – ähnlich wie es die anderen Institute für Tourismus und Freizeit tun.

Gute Markthancen

Die bereits eingegangenen Aufträge ans Imat zeigen, dass Burckhardt mit seinem Institut intakte Markthancen hat: So bildet er etwa im Auftrag von Schweiz Tourismus Quality-Coaches für das nationale Programm «Qualitätssegel des Schweizer Tourismus» aus. Für die Tessiner Kantonspolizei führt das Imat in den Polizeirekrutenschule Kurse für gastfreundliches Benehmen durch. Im Bereich Beratung erarbeitet das Imat für die bündnerische Misurin ein Tourismuskonzept.

Organisatorisch will Burckhardt eine Netzwerkstrategie anwenden. Je nach spezifischem Auftrag werden mit gezieltem Outsourcing Spezialisten beigezogen – für Tourismuskonzepte beispielsweise das renommierte Tessiner Wirtschaftsforschungsinstitut IRE. Mittelfristig möchte Daniel Burckhardt aber das Imat mit einem eigenen Think-Tank ver sehen: Im neuen Tessiner Tourismusgesetz, das in der Sommersession des Kantonsparlaments beraten wird, ist vorgesehen, das Amt für Tourismus aus der kantonalen Verwaltung zu streichen. An seiner Stelle soll ein «Tourismus-Observatorium» eingerichtet werden. Dieses Monitoring-Institut soll, so Burckhardt, seinem Institut angegliedert werden. Damit würde das Imat auch den Bereich «Forschung und Entwicklung» abdecken – eine «dringend nötige Ergänzung», wie Burckhardt findet. Aus folgendem Grund: Im Tourismusamt Tessin kämpft der Tourismus in Politik und Wirtschaft nach wie vor um Anerkennung. Eine Analyse der Mehrwertproduktion



Daniel Burckhardt kehrt Ticino Turismo den Rücken und leitet das Instituto di management e aggiornamento turistico.

Foto: Jürg Steiner

durch das Fremdenverkehrs wirdes deshalb nützlich.

Kein Konkurrenzanspruch

Finanziell wird das Imat vorderhand vom Kanton getragen (Abteilung für Berufsbildung/Wirtschaftsförderung). Neben

Burckhardt nicht ersetzt

Wie Daniel Burckhardt betont, sei sein Abgang keineswegs auf Unstimmigkeiten bei Ticino Turismo zurückzuführen. Er nehme einfach eine neue Herausforderung wahr. Ersetzt wird er bei Ticino Turismo nicht, einen Teil seiner heutigen Aufgaben wird Burckhardt indessen auf Mandatsbasis weiterführen. Neu zu Ticino Turismo stossen wird – die Annahme des Tourismusgesetzes vorausgesetzt – Charles Barras, der heutige Leiter des kantonalen Amtes für Tourismus. Er übernimmt bei Ticino Turismo zusätzlich die Aufgaben. jsz

den Lönen für sich und seine Mitarbeiter rechnet Burckhardt mit jährlichen Kosten von 40 000 Franken. Bis in drei Jahren will das Imat zu 50% selbstbestreitend sein. Burckhardt wolle nicht bestehende Institute in der Schweiz konkurrieren – wie das ITF Samedan, die Hotelfachschule Luzern oder das Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus in Bern. Er strebe Zusammenarbeit an, verstehe sich als Ergänzung. Beim ITF in Samedan sieht man das Imat in dessen «durchaus alte neuen Konkurrenten auf einem Markt, der uns auch interessiert», wie es auf Anfrage heisst.

Das ITF hat im Tessin auch schon Mandate ausgeführt – etwa für die Relancierung des Tourismus am Locarnese Hausberg Cardada. In Samedan sorgt man sich aber nicht. Der Markt könne einen neuen Anbieter verkräften und Konkurrenz sei der Qualität der Dienstleistungen meist zuträglich. Burckhardt will sich denn auch nicht nur auf den Tessiner Markt konzentrieren: Er visiert namentlich Norditalien an.

REKLAME

Tou-
Auch in Ihrer Branche schlafst die Konkurrenz nicht.

rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.

us
Wo und wann immer Sie auf dem Anreiseweg waren, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.

IVA
Geschäftsitz IVA AG für internationale Werbung, Mühlebachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

Eröffnung Veloland Schweiz

«Freude herrscht» im Veloland

Endlich ist es soweit: Am vergangenen Wochenende hat Bundesrat Ogi das Veloland Schweiz mit seinem typischen Ausruf «Freude herrscht...» eröffnet. Trotz eher bescheidenen Besucherzahlen am Eröffnungswochenende ist das Interesse der Öffentlichkeit am neuen Radangebot gross.

STEFAN RENGLI

10 000 Besucher haben die Organisatoren des Lancierungssevents erwartet, inoffiziell wurde sogar mit noch höherem Publikumsinteresse gerechnet. Bescheidene knapp 4000 Menschen haben am Pfingstmontag tatsächlich auf dem Berner Bundesplatz den Eröffnungsreden von Bundesrat Adolf Ogi und Veloland-Präsident Hugo Steinergergelauscht. Noch weniger – die Schätzungen liegen zwischen 1500 und 2500 – haben eine der drei vorgeschlagenen Eröffnungs-Velorundfahrten unter die Räder genommen.

Medienpräsenz im Vorfeld

Dennoch hat der Eröffnungsanlass am Pfingstmontag seine Wirkung nicht verfehlt. Denn die Hauptwirkung des Events lag in dessen Vorfeld: Kaum eine Schweizer Zeitung oder Zeitschrift, kaum eine Radio- oder Fernsehstation, die nicht grosszügig über das Angebot von Veloland Schweiz berichtet hat. Mit ganzen Seiten oder sogar mehrseitigen Reportagen wurde auf das 3300 Kilometer lange nationale Radwegnetz oder auf einzelne Routen eingegangen. «Veloland Schweiz» dürfte angesichts der sehr grossen Medienwirksamkeit kaum jemanden in der Schweiz entgangen sein», äusserte sich Hansruedi Müller, Professor am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus an der Uni Bern, beeindruckt. Müller äusserte gegenüber der *hotel + tourismus revue* auch Verständnis dafür, dass der Eröffnungsanlass weniger Beachtung fand: «Es ist wesentlich einfacher, die umfassende Attraktivität von «Veloland Schweiz» zu kommunizieren, als Leute aus der ganzen Schweiz für eine kurze Rundfahrt und einige Reden in die Bundesstadt zu einem gemeinsamen Grossanlass zu bewegen.»

Der wohl etwas unglückliche Termin am



Am Lancierungssevent auf dem Berner Bundesplatz hätten noch viele Platz gefunden...

Fotos: Stefan Renggli

Pfingstmontag wurde gewählt, weil erst nach Mitte Mai die Beschilderung der Radwege fertig sowie die Routenführer verfügbar waren. Ein späterer Termin wäre hingegen, so die ST-Medienprecherin Susanne Rieder, zu stark von der Fussball-WM konkurreniert worden.

Platzieren. Noch ist allerdings das Buchungsvolumen in diesem Sommer nicht überragend; auch im Velosegment wird erst sehr kurzfristig gebucht. Wir erwarten eine verstärkte Buchungstätigkeit erst im Juli/August.»

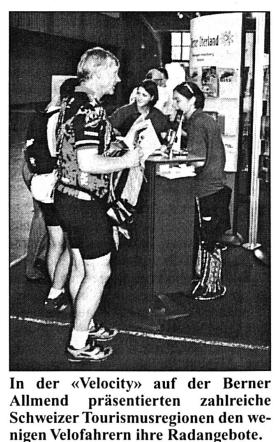
*

Das «Veloland Schweiz» ist eröffnet. «Freude herrscht...», wusste Bundesrat Adolf Ogi dazu – nicht ganz überraschend – zu sagen. Tatsächlich: Freude herrscht! Freude darüber, dass in der nur sehr kurzen Zeit von zweieinhalb Jahren ein nationales, weitgehend einheitliches Radwegnetz auf die Beine gestellt werden konnte. Gewissmassen in letzter Minute, denn die Spitze des Velobooms ist erreicht. Mit einem Schlag hat sich das schweizerische Veloangebot gegenüber der touristischen Konkurrenz im Ausland auf einen Spitzenplatz katapultiert.

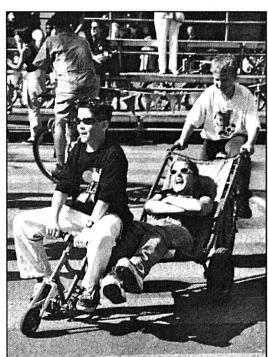
In der heterogenen Schweizer Tourismuslandschaft in einem mindestens so heterogenen politisch-administrativen Umfeld ein derartiges Projekt zum erfolgreichen Abschluss zu bringen, ist eine Leistung. Der Dank dafür gilt nicht primär der nationalen Marketingorganisation Schweiz Tourismus, deren Begründung für die Idee eines nationalen Veloangebots anfänglich eher bescheiden war und deren Arbeit erst jetzt in der Phase der Kommunikation in den Vordergrund rutscht. Der Dank gilt in erster Linie jenen Personen und Institutionen, die mit hartnäckigem Einsatz die Idee und Umsetzung von «Veloland Schweiz» kontinuierlich vorantrieben. Besonders zu erwähnen sind dabei Markus Capriore vom Velobüro Olten, ursprünglicher Initiant der Idee eines nationalen Radwegnetzes, und Peter Anrig vom Schweizer Tourismus-Verband. Stefan Renggli

Interesse aus dem Ausland

Nebst 35 akkreditierten und zahlreichen nicht akkreditierten inländischen Medienvertretern haben am Pfingstmontag auch 30 ausländische Medienleute aus Deutschland, Italien und Österreich teilgenommen. Das Interesse aus dem Ausland am Angebot «Veloland Schweiz» ist gross. Dies bestätigt auch Eurotrek-Geschäftsführer Ruedi Jaisli, der am Eröffnungssevent eine Gruppe deutscher Medienvertreter betreute. «Es ist tatsächlich jetzt einfacher, unsere Veloangebote in den Katalogen deutscher Veranstalter zu



Peter Anrig vom Schweizer Tourismus-Verband hat in zeitraubender Arbeit Kantone und Institutionen zur Mitarbeit am Veloland bewogen.



Variationen des Fahrradfahrens: Auf dem Bundesplatz konnten mehr oder weniger strassentaugliche Fahrräder getestet werden.



Sitzt sicher im Fahrradsattel: Bundesrat und Sportminister Adolf Ogi eröffnete offiziell das Veloland Schweiz.



Abschliessend radelten die Teilnehmer der Eröffnungs-



Graubünden half mit einer Bike-Show kräftig mit, den Anlass auf dem Bundesplatz lebendig zu gestalten.

Verkehrsverein Graubünden

Bahnen wollen mitbestimmen

Die Bergbahnen in Graubünden wollen die Kasse des Verkehrsvereins Graubünden (VVGR) nicht mehr länger mit einem festen Mitgliederbeitrag äufern. Auch wollen sie künftig bei der Verwendung ihrer Mitgliederbeiträge mitreden. Gefordert wird ein projektbezogener Einsatz ihrer Gelder.

Jährlich 200 000 Franken haben die Bündner Bergbahnen bis anhin an den VVGR respektive an Graubünden Ferien überwiesen. Diese Mitgliederbeiträge konnte die touristische Dachorganisation bis im letzten Jahr nach eigenem Gutdünken verwenden. Für 1998 handelten die Bergbahnen jedoch erstmals einen projektbezogenen Mittelleinsatz aus. Darauf musste der VVGR 50% des Bergbahn-Jahresbeitrages für bergbahnspezifische Werbung verwenden. Unlängst nun haben die Bergbahnen den VVGR-Vorstand aufgefordert, diese Gelder auch in Zukunft zum Wohle der Bahnen projektbezogen einzusetzen.

Diese Forderungen beruhen nicht auf Misssträumen, liess Bruno Giovanoli, Präsident der Bergbahnen Graubünden, auf Anfrage wissen. Die Bahnen wollten künftig vielmehr stärkere Akzente setzen. Und dies sei nur über einen projektbezogenen Einsatz der Mittel möglich. Hinter den Forderungen dieses steckt wohl aber auch der Wunsch nach grösserer Kontrolle und Transparenz bei der Mittelverwendung durch den VVGR. Denn künftig wird die Bergbahnenbranche nicht mehr direkt kontrollieren können, wie die Werbemittel aufgeteilt werden. Die VVGR-Werbekommission, in der bislang auch ein Bergbahnvertreter Einsatz hatte, wird nämlich mit der Umstrukturierung des Bündner Tourismusverbandes verschwinden. Zudem wird im neuen und reduzierten Vorstand kein eigentlicher Bergbahnvertreter mehr Einsatz nehmen können.

Lösung gesucht

VVGR-Direktor Olivier Federspiel plädiert zwar grundsätzlich für ein künftiges Einbinden der Bahnen und akzeptiert auch den Wunsch der Partner. Dennoch sei es aus Gründen der Gesamtstrategie natürlich weit besser, wenn der Jahresbeitrag der Bergbahnen wenigstens grössenteils ins ordentliche Budget eingebunden werden könnte. «Wir werden sicher eine Lösung finden», zeigt sich Federspiel zufrieden. Er liege dem VVGR viel daran, das schwindende Vertrauen der Bergbahnen wieder herzustellen. Die Bergbahnen hatten vor rund 15 Jahren erstmals einen festen Beitrag für den VVGR ausgethanelt. In der Zwischenzeit erlitt die Branche aber konjunkturbedingt teilweise massive Umsatzzrückgänge. «Viele Bahnen», so Giovanoli, «sind deshalb heute nicht mehr in der Lage, ihre Mitgliederbeiträge zu zahlen». Aus diesem Grunde habe man auch die Forderung nach umsatzbezogenen Beiträgen formuliert. Für den VVGR heisst dies jedoch nichts anderes, als dass er unter Umständen künftig über weniger Einnahmen verfügen wird. KHR

REKLAME

SULCUS
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

Ihr Partner für
Hotel EDV
Sternen
euro
Sind Sie bereit?
Sternen

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

SWISSORAMA

Die Ente Turistica von Lugano und Umgebung hat sich umbenannt. Neu heißt die Tourismusorganisation Lugano Turismo e Congressi (LTC). Laut «Tessiner Zeitung» haben die Mitglieder der Statutenänderung zugestimmt und zudem eine Vereinbarung zwischen der Stadt Lugano und LTC über die Zusammenlegung der Tourismusaktivitäten getroffen. Alle bisher von der Stadt und der Kursaal SA wahrgenommenen Tätigkeiten werden demnach künftig über LTC laufen. Auch die Kongressverwaltungen des städtischen Palazzo di Congressi sind Sache der LTC. CK

*

Die Swiss Regional Air Engiadina und die KLM Royal Dutch Airlines vertreten Kooperation. Die Verkaufsorganisationen der beiden Partner werden in der Schweiz neu koordiniert. Ab 1. Juni übernimmt die KLM weltweit die Funktion des General Sales Agent für die Air Engiadina. Der Flughafen Bern und das Flugnetz der Air Engiadina werden in den Reservationssystemen aller 400 Destinationen der KLM und deren Partner geführt. Sämtliche unternehmerische Bereiche der Air Engiadina sollen auf Möglichkeiten für weitere Kooperationen untersucht werden. CK

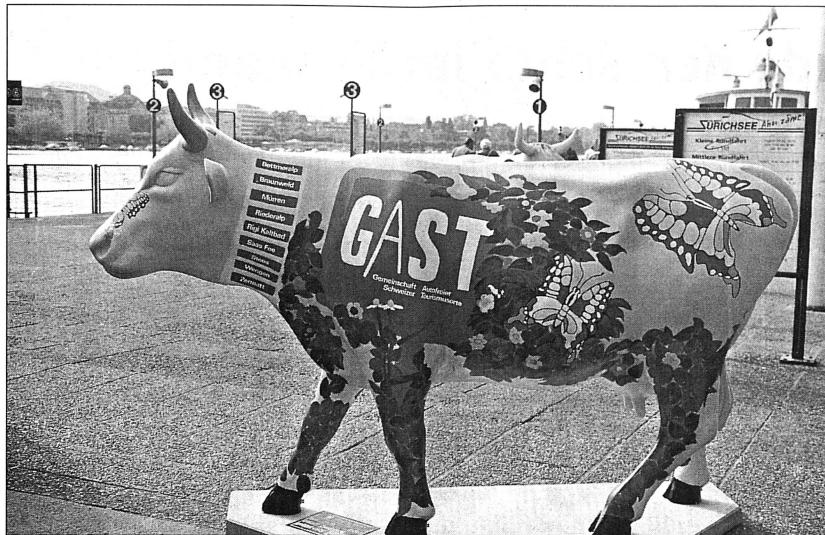
*

Brienz-Rothorn-Bahn: Leichter Gewinn. Die Brienz-Rothorn-Bahn beförderte 1997 rund 20 000 mehr Passagiere als 1996. Nach einem Verlust von 228 000 Franken im Vorjahr resultierte ein kleiner Gewinn von rund 5000 Franken. Der Verkehrsvertrag war mit 3,05 Mio. Franken um 13% höher als im Vorjahr. Der Hotel- und Restaurantsatz stieg um 9,2% auf 1,15 Mio. Franken. Trotzdem sei das 1997 erzielte Resultat noch nicht befriedigend. Da Rationalisierungsmassnahmen schwierig seien, könne ein besseres Geschäftsergebnis nur über höhere Gästezahlen oder durch Tariferhöhungen erreicht werden. Das Gewicht soll auf die Erhöhung der Gästezahlen gelegt werden. Erreichen will man dies mit der Verstärkung des Bereiches Marketing/Verkauf sowie dem Ausbau der Mittelstation Planalp. sda

*

Velo-Mittellandroute in Zürich-Oerlikon eröffnet. Die sogenannte Mittellandroute führt von Romanshorn nach Lausanne. Das flache topografische Profil macht die 360 Kilometer lange Route zur familienfreundlichsten der neu nationalen Radwanderweg-Routen im «VeloLand Schweiz». Die Höhendifferenz beträgt 1300 Meter. Die meiste ungeeignete Route durchquert den Kanton Zürich von Ost nach West südlich von Winterthur und nördlich von Zürich. Von der Stadt Zürich gibt es zwei Zubringerlinien. sda

Zürich



Die Stadt Zürich wird von über 800 bunt bemalten Polyester-Kühen bevölkert, die rund eine Million Städtebummler und Touristen in die City locken sollen.

Foto: Michael Hutschneker

800 Kühe grasen auf dem Pflaster

Über eine Million zusätzliche Besucher sollen 800 bunte Polyesterkühe der Zürcher City-Vereinigung in die Stadt locken. Nach der erfolgreichen Löwen-Aktion vor zwölf Jahren und dem Japan-Spektakel von 1992 sorgt die City-Vereinigung einmal mehr für «Downtown-Action». Die rund 3,5 Mio. Franken teure Idee bringt Zürich im In- und Ausland ins Gespräch.

FELIX MAURHOFER

Wer derzeit durch Zürichs City bummelt, trifft an allen Ecken und Enden auf bunt bemalte Kühe im Maßstab 1:1. Über 800 solche Kunstwerke beleben die Innenstadt und sollen als Magnete für Städtebummler wirken. Bereits in den ersten Tagen – die Kühe weiden bis am 10. September auf Zürcher Stadtböden – lockten die Viecher Tausende von Schaulustigen in die City. Die City-Vereinigung, welche die Aktion ins Leben gerufen hat, rechnet dank der ebenso einmaligen und originellen Ausstellung mit insgesamt ei-

ner Million zusätzlichen Besuchern in Zürich. «Da die Kühe mit guten Attributen behaftet sind, und das Tier eine enorme Ausstrahlung hat, erwarte ich von der Aktion einen gewaltigen Schneeballeffekt», sagt Rico Bisagno, Verwaltungsrat der City-Vereinigung. Bisagno ist auch überzeugt, dass die Aktion den Tourismus ankurbeln wird, was die Anfragen aus dem Ausland bestätigen. «Ferienäste, die bis anhin Zürich bloss als Gateways benutzt werden, werden wegen der Kühe vielleicht einen Aufenthalt in der Limmatstadt planen», glaubt Bisagno.

Touristisch nutzen

Die Polyesterkühe werden auch von Zürich Tourismus genutzt. Die Organisation bietet mittwochs und sonntags einen «Kuh-Bummel» an. Gemäss Zürich Tourismus-Marketingleiter Stefan Ozt ist noch nicht abschätzbar, wie viele Feriengäste bei diesem Rundgang mitmachen werden, doch dürfte dieses neue Angebot auf entsprechendes Echo stoßen. Genutzt werden die Kühe auch von verschiedenen touristischen Leistungsträgern, sie lassen sich ihre eigene «Werbekuh» aufstellen. So beispielsweise die Braunwaldbahn, Mürren Tourismus oder auch die Gemeinschaft Auto-

freier Schweizer Tourismus (GAST). Deren Präsident, Peter Lehner, verspricht sich mit der Kuhpräsenz sowohl einen Werbe- als auch eine PR-Effekt. Zudem vermittelt die Kuh auch Assoziationen zu Bergen, Gesundheit und frischer Luft und somit auch direkt zum Ferienort. Nach der Ausstellung werden sowohl die Mürren- als auch die GAST-Kuh nach Mürren verlegt.

Die Kühe aus einem Glasfaser-Polyester-Gemisch wurden von 395 Privatpersonen und Unternehmen erworben. Die Bemalung geht zu Lasten der Käufer. Die Kosten belaufen sich auf gegen 3,5 Mio. Franken, wie Rico Bisagno sagt. Die vorige angegangene Löwen-Aktion mit 400 Tieren hat rund 1 Mio. Franken gekostet. Für die diesjährige Kuh-Aktion wäre eigentlich ein Werbebudget von 1,5 Mio. Franken vorgesehen gewesen. Dieses Geld hätte durch Sponsoring eingebracht werden sollen, was aber misslang. Der beachtliche, nationale Medienauftakt im Vorfeld der neusten Aktion dürfte aber das entsprechende Echo auslösen, zeigt sich Bisagno überzeugt. Nach Abschluss der Aktion werden die Kühe versteigert. Bei der Aktion haben gegen 1000 Personen mitgearbeitet.

Mitarbeit: Michael Hutschneker

FORUM

Stadtmarketing ist Team-Kultur



Hans-Peter Ryhiner,
Direktor Basel
Tourismus

Begriffe tauchen manchmal aus dem Nichts auf und sind plötzlich in aller Munde. Das bringt es auch mit sich, dass nicht immer alle dasselbe meinen. So wird Stadtmarketing oft als alleinige Angelegenheit der Tourismusorganisationen verstanden. Dabei ist die anspruchsvolle Aufgabe viel weiter gefasst. Wer immer als Wirtschaft, Gewerbe, Kultur und Politik daran interessiert ist, dass seine Stadt *on the map* ist, muss aktiv zu einem gezielten Standort- oder Destinationsmarketing beitragen. Nehmen wir das Beispiel Basel, das wir seit vielen Jahren mit Slogans wie «Kultur aus Tradition» als Kulturstadt bewerben. Wenn wir Veranstaltungskalender herausgeben, rücken wir alles Kulturelle in den Vordergrund – neuerdings auch weltweit im Internet. Die blosse Existenz eines interessanten kulturellen Angebots reicht jedoch noch lange nicht aus. Die Anbieter müssen uns auch frühzeitig davon in Kenntnis setzen, damit wir unsere Kanäle effizient beliefern können. Zudem drängen die neuen elektronischen Informations-

und Reservationssysteme den klassischen Prospektversand durch die Vermittler des Tourist Office zunehmend an den Rand. Immer häufiger will der Gast Theater, Konzerte, Museen direkt buchen. Diese Möglichkeit können nur die Anbieter selbst bereitstellen.

Aber nicht nur die kulturellen Institutionen müssen sich aktiv in einem wirkungsvollen Stadtmarketing engagieren. Auch der Staat (der die Kultur ja zu einem grossen Teil finanziert und kontrolliert) ist stärker gefordert als bisher. Marketing zum Nulltarif ist ein Ding der Unmöglichkeit! Anders als in unserem nördlichen Nachbarland Deutschland, wo sich die öffentliche Hand stark in diesem Bereich engagiert, wird in der Schweiz immer noch die private Initiative (und das private Sponsoring) auch in diesem Bereich hochgehalten. Das Marketing einer Kulturstadt funktioniert also nur in enger Kooperation von Kultur, Staat und Tourismus:

– Die Kulturoorganisationen erarbeiten das Angebot und kommunizieren es offen und auf dem neuesten Stand der Technik.

– Der Staat stellt die Mittel für die Marketingmaßnahmen bereit und gibt den Tourismusprofs die nötigen Kompetenzen.

– Die Tourismusbranche schliesslich leitet und koordiniert die vereinten Anstrengungen. Unsere Kernaufgaben und unsere Reisetätigkeit verschaffen uns die Beziehungen und Verbindungen, die es für ein effizientes Destinationsmarketing braucht.

Jungfraubahnen

500 000 Gäste brachten Rekordergebnis

1997 haben die Jungfraubahnen 500 000 Gäste auf das Jungfraujoch transportiert und damit ein langersehntes Rekordergebnis erreicht. Mit 28,1 Mio. Franken konnte zudem der höchste je erzielte Cash-flow ausgewiesen werden.

SUSANNE RICHARD

Die Jungfraubahnen konnten dank einer guten Wintersaison 1996/97 mit genügend Schnee, zahlreichen schönen Wochenden und einem guten Spätsommer den Betriebsertrag im vergangenen Jahr um 6,4 Mio. Franken auf 94,3 Mio. Franken steigern. Beim Verkehrsvertrag konnte insbesondere der Ertrag aus dem Einzelreiseverkehr um 18,2% entscheidend erhöht werden. Diese Zunahme ist laut Verwaltungsratspräsident Erwin Reinhardt der allgemein gestiegenen Logiernächtezahl und gezielten Marketingaktionen zuzuschreiben. Der Verwaltungsrat werde der Generalversammlung beantragen, die Dividende von 7 auf 8 Franken pro Aktie zu erhöhen.

Höchster Cash-flow

Mit 28,1 Mio. Franken konnte der höchste je erzielte Cash-flow verzeichnet werden. Nach Abzug der Investitionen verbleibt ein Free-Cash-flow von 11,8 Mio. Franken. Mit diesem Nettozufluss wurde ein Grossteil des verzinslichen Fremdkapitals amortisiert. Seit dem 1. März 1998 hat bereits die Jungfraubahnen keine Bankkredite und Hypotheken mehr. Die einzige noch bestehende verzinsbare Fremdkapitalposition ist die ausstehende Obligationenemission von 10,5 Mio. Franken. Die Sesselbahn Winteregg-Maulerhübel AG und die Seilbahn Mürren-Allmendhübel AG sind per 1. Januar 1998 an die Schilthornbahn verkauft worden. Bei der Harderbahn AG ist der Anteil der Jungfraubahnen durch die Übernahme eines grösseren Aktienpakets von 54% auf 72% gestiegen.

Das Geschäftsjahr 1998 hat bereits positiv begonnen. In den ersten 4½ Monaten 1998 konnte der Gesamtverkauf der Skipässe der Jungfrau Top Ski Region immerhin um 1,4% gesteigert werden. Während man sich in den vergangenen Jahren Zuwachsraten aus dem Osten erhoffte, schaut man nach den Währungskrisen in Südostasien optimistisch Richtung England und Nordamerika, wo die Währungen in den letzten drei Jahren gegenüber dem Schweizer Franken um rund einen Drittel zugekehrt haben und die Konsumstimmung vielversprechend ist. Beim japanischen Markt, der für die Jungfraubahnen immerhin 40% ihrer Gäste liefert, rechnet man mit einem moderaten Rückgang von 3 bis 5%. Beim für die Jungfraubahnen ebenfalls relativ wichtigen Herkunftsland Korea (bisher rund 4% aller Gäste) rechnet man für 1998 mit einem drastischen Einbruch von 90%.

Weiterhin «Tourismus»

Der neuen Werbelinie von Schweiz Tourismus, die den Tourismus negativ bewertet, kann die Jungfraubahnen-Geschäftsleitung wenig abgewinnen. Direktor Walter Steuri stelle sich durchaus positiv zum Massentourismus und wolle auf dem Begriff Tourismus zugunsten von Ferien nicht verzichten. Oder wie es im Geschäftsbericht formuliert wird: «Wir wenden uns auch an Kunden, die ein intensives und rasches Erlebnis suchen, das möglicherweise weniger mit geruhsamem Ferienmachen zu tun hat.»

Leukerbad

Finanzielle Probleme

Der Thermalkurort Leukerbad ist wegen finanziellen Schwierigkeiten in die Schlagzeilen geraten. Die Gesamtschuld der touristischen Gesellschaften beträgt 346 Mio. Franken. Als Hauptkreditgeber am meisten gefährdet ist die Gemeinde. Eine Sanierung ist dringlich, um eine Flut von Konkursen zu verhindern, sagte der Ökonom Peter Furger auf Anfrage. Furger ist mit der Sanierung beauftragt und soll laut dem «Walliser Bote» neuer Verwaltungsratspräsident der touristischen Gesellschaften von Leukerbad werden. Eine offizielle Bestätigung steht aber noch aus. Die verschiedenen Gesellschaften (Thermalbäder, Hotels, Transportbetriebe) sind untereinander eng verknüpft. In einer ersten Reorganisations-Phase müssen sie nun unter das Dach einer einzigen Verwaltung geführt werden. Die Restrukturierungen sollen bis zum 1. Juni 1998 abgeschlossen sein. Gegenwärtig laufen Verhandlungen mit den Gläubigern, aber bislang konnte noch kein Sanierungsplan vereinbart werden. Die Finanzprobleme Leukerbads haben verschiedene Ursachen. Die meisten Investitionen waren zu überhöhten Preisen in der Zeit der Hochkonjunktur gemacht worden. Zudem ist der Tourismus rückläufig und die Krankenanstalten bezahlen Kuraufenthalte nicht mehr im Umfang wie früher. sda

Ferienmessen

Gemeinsame Ausschreibung

Die drei Schweizer Ferienmessen Bern, Zürich und Genf wachsen weiter zusammen. In diesem Jahr hat die Organisatorin, die Wigra Expo AG, erstmals die Ausschreibungsunterlagen vereinheitlicht und gemeinsam verschickt. Das Konzept der Standteilung ist nun bei allen drei Messen gleich. Auch die Preise bleiben 1999 praktisch unverändert. Wer an zwei oder drei Messen teilnimmt, profitiert zudem von verschiedenen Zusatzeinflüssen und Vergünstigungen wie 100 Eintrittsgutscheine pro Messe mit Firmeneindruck oder Gratislink auf jeder Messe-Homepage im Internet. Zudem wird für alle Aussteller kostenlos ein Messemarketing-Seminar angeboten. Es findet am 10. September in Zürich und am 17. September in Genf statt. Auch die Messeplätze Basel und St. Gallen werden sich an diesem Konzept beteiligen.

Am individuellen Charakter der drei Ferienmessen soll sich jedoch nichts ändern, heisst es in einer Pressemitteilung der Wigra Expo AG. CK

Osterreichs Hotellerie und der Euro

Image- und Kalkulationserleichterung

Rund 80% der ausländischen Österreich-Besucher stammen aus Ländern mit dem Euro als Währung. In der Schweiz ist die Relation ähnlich. Für die österreichische Hotellerie und das Gastgewerbe ergibt sich daraus eine Reihe neuer Chancen, denn ein bessere Preistransparenz schafft Wettbewerbsvorteile. Und der Wegfall der Wechselkurse erleichtert die Kalkulation.

HERIBERT PURTSCHER, WIEN

80% der ausländischen Besucher Österreichs kommen aus dem «Euroland», meint kürzlich Michael Raffling, Geschäftsführer des Fachverbandes Hotellerie in der Wirtschaftskammer Österreichs. An einer gemeinsamen Tagung der Europakommission der Welt-Tourismus-Organisation (WTO) und der European Travel Commission (ETC) in Griechenland sprach Raffling als Repräsentant der International Hotel & Restaurant Association (IH&RA) über die Erwartungen des internationalen Gastgewerbes und der Beherbergung zur Euro-Einführung. Mit dem Euro eröffnen sich dem Gastgewerbe eine Reihe neuer Chancen und Möglichkeiten. So erleichtern Stärke und Stabilität der neuen europäischen Währung, niedrigere Zinssätze sowie der Wegfall des Wechselkursrisikos die Kalkulation.

Steuerharmonisierungen

Auch die zur Schaffung eines «einheitlichen Marktes» notwendigen Steuerharmonisierungen dürften besonders für den hochbesteuerten österreichischen Tourismussektor nur von Vorteil sein. Die stärkere Preistransparenz werde zu positiven Image-Korrekturen führen. So betrachten beispielsweise die Deutschen Österreich als ein teures und Italien als ein weniger teures Urlaubsland. «Auch hier wird sich manches zugunsten Österreichs verbessern», ist Raffling überzeugt. Das Argument der Preistransparenz gilt auch für Schweizer Leistungsträger, die ohnehin auch in Euro offerieren werden. Doch die Kalkulation wird für die Schweizer damit nicht einfacher, sondern komplizierter, denn das Wechselkursrisiko dürfte sich für sie erhöhen.



Mozart, Salzburg und die Tiroler Alpen werden bald Teil von «Euroland», was den Zahlungsverkehr der Hotellerie stark verändert wird. Für die Schweiz stellen sich damit auch andere Fragen.

Foto: Alexander P. Künzle

wohnt. Und schliesslich wäre dies auch besser für die Mitarbeiter in den Betrieben, denen die Schwierigkeiten beim

Umgang mit der doppelten Preisauszeichnung (doppelte Abrechnung, etc.) erspart blieben.

Die grossen Unterschiede zur Schweiz

Während der Tourismus, Österreichs Exportbranche Nr 1, automatisch Teil von Europa wird, muss sich die schweizerische Exportbranche Nr. 3 sozusagen schlechend mit dem Euro arrangieren. Der Grossteil der veränderten Zahlungsverkehr entfällt in beiden Ländern auf Hotellerie und Gastronomie. Bezeichnend für das Nicht-EU-Land Schweiz ist ja, dass hierzulande das Gewerbe wohl besser um die Euro-Umstellungen - folgen informiert ist als viele Unternehmen im EU-Raum selbst. Stichworte dazu sind nicht nur Abwicklung des Zahlungsverkehrs, Kreditkarten in zwei Währungen, Euro-Einzug auch auf der Aufwandsseite des Betriebs, sondern die neuen Bedingungen im Wechselkursspiel Franken/Euro. Hier ist der Schweizer Leistungsträger viel stärker gefordert als der österreichische. Der Vizepräsident der Generaldirektion der Nationalbank, Jean-Pierre Roth, hat kürzlich erklärt, dass ein Andocken des Frankens an den Euro die Nationalbank klar überfordern würde. Klartext für die Export- resp. Tourismuswirtschaft: Leben mit flexiblen Wechselkursen, und Eigenübernahme des Wechselkursrisikos. Roth vermutet, dass viele Schweizer Betriebe dem mit einem ver-

mehrtem Einkauf aus der Euro-Zone begegnen wollen - kann die Hotellerie dies auch tun? Die hiesigen Lieferanten würde sich freuen, wenn nun der Hotelier seine Nahrungsmittel direkt aus Frankreich, seine Kaffeemaschinen und Kühlschränke direkt aus Italien und seine Informatik direkt aus Deutschland beziehen würde...

Und eine inländische Abrechnung in Euro? Wäre dies illegal, machbar oder sinnvoll? Roth schiesst nicht aus, dass einem monetären Riesengebilde wie dem «Euroland» der Außenwert seiner Währung weniger wichtig wird als dies den Einzelländern bisher war. Dem Franzosen kann es bald egal sein, wieviel Dollar sein Euro wert ist, denn der Grossteil seines bisherigen «Exports» wird währungsmässig zum Binnenhandel. Längst in solchen Kategorien denken ja die Amerikaner mit ihrem (Bin-nen-)Dollar. Falls die Euro-Europäer eine ähnliche Sichtweise annähmen, dürfte die Volatilität des Euros zunehmen und unangenehme Folgen haben. Früher konnte die Lira zwar fallen, die DM aber steigen, und der Hotelier hatte kein Klumpenrisiko. In einem ähnlichen Kapitel fällt die Frage der künftigen Relevanz des Frankens als internationale Währung überhaupt. *APK*

Logiernächte April 1998

Leichte Zunahme der Übernachtungen

Gemäss der monatlichen Erhebung des Bundesamtes für Statistik (BFS) nahmen die Logiernächte (LN) in der Schweizer Hotellerie im April 1998 um 217 000 (+11%) auf 2.21 Mio. gegenüber dem Vorjahr zu. Dies ist in erster Linie auf die Osterdaten zurückzuführen, die - gegenüber dem letzten Jahr - heuer im April und nicht im März lagen und letzten Monat zu schwächeren Zahlen geführt hat. Über den März und April gemittelt, nahmen die Logiernächte insgesamt um 1,4% zu. Sowohl inländische als auch ausländische Gäste trugen zum positiven Ergebnis bei: Deutschland +44% (167 000 zusätzliche Logiernächte), Vereinigtes Königreich +19% (+16 000 LN), Belgien +20% (+9700 LN) und die USA +7,8% (+8600 LN). Von Januar bis April registrierten die Schweizer Hotelbetriebe eine Zunahme der Logiernächte um 3,9% (+388 000) auf 10,43 Mio. Die Nachfrage aus dem Inland stieg um 1,5%; jene aus dem Ausland um 5,7%. Auch die Jugendherbergen meldeten für die Periode Januar bis April eine Zunahme der Logiernächte um 4,6% gegenüber der Vorjahresperiode. *BFS*.

HOT-TELL

Glärmischhof Zürich wird SIH-Mitgliedshotel. Das Hotel Glärmischhof (bis her Best Western) hat sich kürzlich den Swiss International Hotels (SIH) angeschlossen und erhielt die bronze SIH-Tafel vom Hotel Spilgenschloss, das seitens seine SIH Mitgliedschaft ablegte. Das «Spilgenschloss» durfte aufgrund der neusten Mitgliedschaftsbestimmungen von Relais & Château keine Zweitmitgliedschaft mehr eingehen und löste deshalb den Vertrag mit SIH auf. Das Hotel Glärmischhof ersetzt quasi das «Spilgenschloss» in der Kollektion von SIH in der Zürcher Innenstadt. Der Glärmischhof bietet nach einer Renovation 63 Zimmer und Suiten. *MA*

*

Das Restaurant Casa Giulia in Lugano-Paradiso soll in ein Hotel umgebaut werden. Das «Casa Giulia» in Lugano-Paradiso soll in ein Hotel-Restaurant umgebaut werden. Ein entsprechendes Baugesuch wurde eingereicht. Für dieses Projekt, welches auf 1,2 Mio. Franken veranschlagt worden ist, ist der von der Firma Archedil SA beauftragte Architekt Giorgio Giudici verantwortlich. *UM*

*

Beim Campo Marzio Nord in Lugano wird ein Hotel geplant. Der Architekt Mario Botta hat seine Studie für die Neugestaltung des «Campo Marzio Nord» vorgelegt. Dieses rund 100 000 m² grosse Gebiet erstreckt sich auf der linken Seite des Flusses Cassarate bis zum See hinunter. Geplant ist ein Hotel mit 200 Betten und mit einem unterirdischen Kongress-Saal (2500 Plätze) sowie einer 10 000 m² grossen, unterirdischen Ausstellungsfläche. *UM*

Weniger Transaktionskosten, mehr Konsum

Mit der Einführung des Euro sparen die Touristen in Europa nach jüngsten Berechnungen rund 30 Mia. Schilling (3,5 Mia. Franken) an Transaktionskosten (Wechselkurs-Provisionen, Check-Gebühren und ähnliche Aufwendungen). Dies führt zu höheren Reisebudgets, von denen zumindest ein Teil im Gastgewerbe ausgegeben werden dürfte. Was Österreichs Wirtschaft betrifft, die ja zur Währungsunion gehört, wird der Euro den Import von Gütern tendenziell verbilligen und nicht zuletzt als Impulsgeber für Innovationen und neue Strategien dienen. *HP*

EDV-Anpassungen
Selbstverständlich bringt die Euro-Einführung den österreichischen Hoteliers auch gewisse Nachteile und Übergangsschwierigkeiten, wie etwa doppelte Preiszeichnung, Ausbildungskosten für das Personal oder die notwendige Anpassung der EDV-Programme. Auch Wechselkursgewinne wird es im Euro-Land nicht mehr geben. Insgesamt überwiegen nach Ansicht Rafflings jedoch die Chancen und Möglichkeiten. Diese reichen von der Wettbewerbsfähigkeit bis zur Öffnung neuer Märkte. Allerdings müsste sich der Beherbergungs- und Gastgewerbe-Sektor sofort auf den Euro einstellen und die Vorbereitungen so rasch wie möglich vorantreiben.

Lieber einen Big Bang

Raffling forderte namens der IH&RA die Regierungen auf, den Euro mit einem Paukenschlag («Big Bang») ohne Übergangsfristen einzuführen und damit auf eine doppelte Geldzirkulation ab dem Jahr 2002 zu verzichten. Dies liege im Interesse aller Beteiligten, sowohl der Unternehmer als auch der Konsumenten. Diese seien ja als erfahrene Reisende durchaus eine rasche Umstellung ge-

LEITARTIKEL

Erfolgreiche Wirté stimmen Ja

Schon letztes Jahr waren sich Gastronomie, Hotellerie und Tourismus bewusst. Die gesamten Branchen würde ein heißer Frühling bevorstehen. Die Abstimmung über einen neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) und das Fusionssbegehen, Gastrouisse und den Schweizer Hotelverein (SHV) miteinander zu verschmelzen, sorgten für nervöse Köpfe in allen Lagern. Einige Exponenten sahen und sehen sich sogar mit der Frage konfrontiert: «Die Geister, die ich rief, werd' ich nicht mehr los!»

Mit dem Ja des SHV Ende April zum L-GAV und dem Ja zur Neuausrichtung des SHV Mitte Mai, welches das Nein zur Fusion nach sich zog, wurde erster Dampf abgelassen. Und für die Union Helvetica (UH) stellt das neue Regelvertrag den Schlüsselpunkt dar, hatte die UH doch Ende 1995 den Vertrag von 1992 gekündigt. Die anhaltende Rezession machte der UH einen Strich durch die Rechnung, und der Zentralvorstand entschied sich nach einer konsultativen Ba-

sisbefragung Mitte Mai einstimmig für den neuen L-GAV. Weiterer Dampf war abgelassen. Doch der Kessel steht nach wie vor unter Druck. Am 3. Juni - nach Redaktionsschluss des hotel + tourismus review - wird die AGAB (Gemeinschaftsgastronomie und Alkoholfreie Betriebe) an ihrer ordentlichen Generalversammlung über den neuen L-GAV befinden haben. Und am kommenden Montag, 8. Juni folgt Gastrouisse an einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung.

Die Delegierten von Gastrouisse sind sich über alle verbandspolitischen Querelen hinweg bestens bewusst, wie gross die volkswirtschaftliche Akzeptanz der Branche mit einem deutlichen Ja zum neuen L-GAV verbunden ist: Nationale Begehrungen welcher Art auch immer dürften vor dem Bundesrat, vor allem aber vor dem Parlament, kaum mehr eine Chance haben, wenn die Branche ohne eine Perspektive für eine umfassende Sozialpartnerschaft da-

steht. Das Zauberwort heisst: L-GAV. Natürlich nicht zu jedem Preis. Doch davon kann keine Rede sein. Geben und Nehmen, Preis und Wert des ausgehandelten Kompromisses bleiben in Reichweite.

Gerade für die kleinen und mittelgrossen Betriebe ist das neue Regelwerk eine wertvolle Hilfe im täglichen «Klein-Krieg» mit der Administration. Werte von erfolgreichen Betrieben mit Perspektive werden deshalb diesem neuen L-GAV zustimmen. Denn eines kann der neue Vertrag sicher nicht sein: Ein Rettungsring für jene Betriebe, deren Zukunft schon vor Abschluss der Vertragsbestimmungen ohne Perspektiven waren. An den Lippen der Wirté hängt eine ganze Branche. Mit einem Ja zum neuen L-GAV können die Delegierten von Gastrouisse ein positives Zeichen setzen: nach innen für ein florierendes und auf dem Arbeitsmarkt mitbestimmendes Gastgewerbe, nach aussen für ein gemeinsames Profil der gesamten Branche. *Thomas Vasvary*

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

HSMA

Effizienzsteigerung über GDS

In Zusammenarbeit mit Maeder Zanetti & Partner bietet die Hospitality, Sales- & Marketing Association (HSMA), Schweiz, am 8. und 9. Juni ein Seminar zum Thema «Wie können Hotels über touristische Partner sowie elektronische Vertriebskanäle effizient Buchungen erzielen?» Dazu sind Spezialisten als Referenten eingeladen: Chris Linder von Kuoni/BTI, Christian Vultier von Switzerland Destination Management SDM, Régine Zambaldi von Lexington, Anne Mueller und Bernhard Held von Carlson Wagonlair Travel (CWT) sowie Joe Silverstri von der Reisezentrale der F. Hoffmann-La Roche. Ziel des Seminars ist es, dem Hotelier aktuelles Know-how zu vermitteln, das ihm hilft, den optimalen GDS-Vertriebsweg für sein Hotel zu evaluieren. Zudem soll er die Marktmechanismen besser kennenlernen. Auch bleibt Platz genug, sich mit den Referenten und Gästen ausführlich zu unterhalten. *MA*

Detaillierte Informationen: Jörg Neumann, Maeder Zanetti & Partner, Waldstätterstrasse 31, 6002 Luzern. Tel. 041 210 04 40 Fax. 041 210 94 40.



Vermietung und Verkauf Metallkonstruktionen

Party - Vereinszelte

Damit Ihre Feste nicht ins Wasser fallen

- Vereinszelte und Partyzelte
- Pavillons
- Kleinzelte
- Geschirrmobile
- Festmobilien

 **metako**

 Gerüste + Leichtbauhallen
 Metako AG Telefon 061 971 80 30
 CH-4550 Sissach Fax 061 971 41 35
 O 102134/382265

ESTERMANN

 Hotel einrichtungen + Bedarf
 Postfach - 6005 Luzern 14, Haslitalstr 1 St. Niklausen


Tischwäsche

Glaswaren

Wir Estermänner sind aus der Gastronomie

Frotteewäsche

Maschinen

Von Profis für Profis

Bettwäsche

Bestuhlung

1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!

Uniformen

Gartenbestuhlung

Wir nähen Ihren Traum! Rufen Sie uns an!

Kuchenutensilien

Schirme + Grossschirme

Staff-Kollektion mit über 1000 Muster!

Tozellan + Bestecke

Hotelmöbel

Unser eigenes Nähatelier bereit Sie unverbindlich und misst bei Ihnen aus.

Tel. 041-361 10 77 - Fax 041-361 10 70

PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchsartikeln. WIR nach Absprache

 Schweizerischer Restaurantführer
 Guide ristorante svizzera
 Guide restaurants suisse
 Swiss Restaurant Guide

www.swiss-restaurant.ch

Internet Internet Internet

→→→ Ihr Internetauftritt im Schweizer Restaurantführer, ab Fr. 39.– p. Mt.

→→→ Steigern Sie Ihre Besucherzahl auf Ihrer Homepage, Links ab Fr. 35.– p. Mt.

→→→ Wir erstellen Ihre Homepage im Internet. Pauschalpreis: 4 Seiten ab Fr. 900.– 8 Seiten ab Fr. 1500.–

→→→ Nutzen Sie unseren Server, Fr. 50.– p. Mt. 10 MB Disk Space inkl. E-Mail-Adresse.

 Information: Schweizer Restaurantführer
 E-Mail: info@swissrestaurant.ch, www.swissrestaurant.ch
 Telefon 026 674 33 84, Fax 026 674 33 85

FA 103532/394468

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

Kapital

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

 Telefon 031 720 30 50
 Fax 031 720 30 59

100707/391615

 Wir bekämpfen Ungenießer aller Art
 schnell - diskret - zuverlässig
<http://www.ratex.ch>

 RATEX Hermann Fäh & Co.
 Militärstrasse 90, 8026 Zürich
 Tel. 01 241 33 33
 Fax 01 241 32 20
 Servicestellen
 Basel: 061 486 31 31
 Bern: 031 952 57 20
 Ostschweiz: 055 442 33 59
 Innerschweiz: 041 241 05 05
 24-Std.-Pikett: 079 412 55 77

Verkaufsberater/ Aussendienst

 Sie
 - sind ca. 30 bis 40 Jahre alt
 - initiativ, kontaktfreudig, reisegewohnt
 - haben eine Ausbildung im Gastronomie- oder kaufmännischen Bereich
 - haben mehrjährige Verkaufserfahrung mit Produkten für den Hotel- und Gastronomiebedarf im Gebiet Innerschweiz/Tessin

Wir

- bieten eine attraktive, vielseitige Aufgabe mit grosser Selbstständigkeit zu fortschritten Arbeitsbedingungen

Interessiert? Dann rufen Sie Fred Sternegg (Telefon 052 625 12 91) an oder senden Sie uns Ihre Bewerbung mit Passfoto.


 STERNEGG AG
 Postfach 1535
 8201 Schaffhausen

103531/44660

BAZAR

Von Privat zu verkaufen

Rolls Royce «Silver Spirit»

 Jahrgang 1987, 94 000 km, grün mit beigen Lederpolstern in tadellosem Zustand.
 Preis Fr. 65 000.–

 Für Information und Besichtigung:
 LORIS KESSEL AUTO SA
 6916 Grancia TI
 Telefon 091 994 55 71
 Telefax 091 994 44 94

103341/234176

Party - Vereinszelte

Damit Ihre Feste nicht ins Wasser fallen

- Vereinszelte und Partyzelte
- Pavillons
- Kleinzelte
- Geschirrmobile
- Festmobilien

 Bilder-
 Liquidation
 bis 50%

Einzigartige Gelegenheit!

 Wunderschöne, auf Leinwand reproduzierte Bilder
 alter Meister & Impressionisten
 stilvoll eingerahmt (Blumenbilder, Stillleben, Porträts, Landschaften usw.) mit bis * * *

50% Liquidationsrabatt

Einige Beispiele: (Solange Vorrat)

jetzt:

Calame "Les dents du midi"	1.550,-	775,-
Anker "Grossvater auf der Ofenbank"	2.850,-	1.425,-
Grützner "Die Weinprobe"	1.220,-	610,-
Zünd "Kornfeld mit Eichen"	2.850,-	1.425,-
Teniers "Taverne"	1.480,-	740,-
Renoir "Sur la terrasse"	1.880,-	940,-
Monet "Les coquelicots"	1.150,-	590,-
Chardin "Stillleben"	985,-	490,-
Thoma "Das Blumenmädchen"	690,-	345,-

Bilder-Galerie

ART-REPRO

Oscar Eberli-Karlen

 Scheideggstr. 95 (Höhe Brunaustr.) 8038 Zürich 2
 Werktaglich geöffnet ab 10h. Tel. 01-482 60 45

LIEGENSCHAFTEN

Wir suchen Hotels

für ausländische Investoren

 Angebote bitte schriftlich an:
 CFM Marketing GmbH - Tegernseer
 Landstrasse 161 - D-81539 München
 Tel. 0049-89-697 00 50 - Fax 0049-89-697 01 87
 103564/390154

 A vendre en Suisse Romande
 au bord du lac léman

Restaurant, café, terrasses

 situation privilégiés
 Chiffre d'affaires important
 Rentabilité assurée

 Pour information:
 SFCR, 100 rue du rhône, 1204 Genève
 103541/394982

A vendre

ZINAL

Val d'Anniviers - Valais

Restaurant

 bâtiment datant des années 1800
 avec cachet
 plusieurs salles (100 places)
 et terrasse (80 places)
 A remettre pour la saison d'hiver
 Affaire exceptionnelle

 Pour tous renseignements:
 COMPTATRADE Société Fiduciaire
 Téléphone 021 657 07 00
 103338/388612

BUCHILLON

Au cœur du village

 Maison de 12 pièces et cuisine restaurant,
 Terrasse et parkings.
 Superbe vue sur le lac et les Alpes.
 Prix à discuter.
 Contactez Mr. J. CASTONI
 Réf. Internet: V 1072

BERNARD Nicod

www.bernard-nicod.ch

 11, rue de la Gare Tel. 021/804 79 79
 110 MORGES

TODESANZEIGE

 BADRUTT's
 PALACE
 HOTEL ST. MORITZ

Todesanzeige

In grosser Betroffenheit und Trauer teilen wir Ihnen mit, dass der Mitbesitzer vom Badrutt's Palace Hotel in St. Moritz

Andrea Badrutt

am 24. Mai 1998 unerwartet im Alter von 88 Jahren verstarb. Mit seiner innovativen Weitsicht hat er das Palace Hotel mit grossem Erfolg lange Zeit selbst geführt und war ebenfalls viele Jahre Mitglied des Verwaltungsrates.

Wir werden Andrea Badrutt als legendären Hotelier, Unternehmer und guten Freund vermissen.

 Badrutt's Palace Hotel, St. Moritz
 Verwaltungsrat, Direktion und Mitarbeiter

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Herausgeber-Ausschuss /

Comité d'édition:
Heinz Probst (Leitung),
Toni Kaufmann (Verlag),
Dr. Peter Kübler (Redaktion).

Redaktion / Rédaction:

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

Redaktion / Rédaction:

Tourismus: Stefan Renggli (STR),
Christine Künzler (CK),
Felix Mauroffer (FM).

Hotellerie: Dr. Alexander P. Künzle (APK),
Marc Aeberhard (MA),
Thomas Vaszary (VV).

Gastronomie/Technik: Christian Meyer (CM),
Andreas Fiedler (AF),
Gudrun Schlenziger Gasser (GSG).

Partie française: Miroslaw Halaba (MH),
Laurent Missbauer (LM).

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:

Bernhard Zwahlen.

Korrespondenten / Correspondants:
Schweiz / Suisse: Iso Ambühl (IA), Basel;
Alexandre Bochatay (AB), Sion; German Escher (GER), Brig; Jean-Jacques Ethenoz (JJE), Vevey; Michael Hutscheker (HU), Zürich; Eliane Meyer (EM), Zürich; Pieter Poldervaart (PLD), Basile; Susanne Richard (SR), Bern; José Seydoux (JS), Fribourg; Franz Spanny (FS), Chur; Ueli Staub (US), Zürich; Véronique Tanerg (VT), Genève;
Pierre Thomas (PT), Lausanne.

Ausland / Etranger: Frankfurt: Georg Uebenauf (GLU); Innsbruck: Fred Fettner (FF); Mailand: Dorf Ornella Giosi (OG); München: Maria Pütz-Willems (MAP); Paris: Katja Hassenkamp (HAS); Wien: Dr. Heribert Pürscher (HP).

SHV - SSH - SHA:
Stefan Senn (SSE).

Offizielles Organ für / Organe officiel de:
Verband Schweizer Tourismus-Direktoren und -Direktoren (VSTD);
Schweizer Vereinigung diplomierte Tourismusberater (TOUREX);
Vereinigung Diplomierter Hoteliere-Restaurateurs SHV (VDH); Hospitality Sales & Marketing Association (HSMA)
Swiss Chapter, Food and Beverage Management Association (FBMA);
Swiss Congress & Incentive Bureau (SCIB); Bspartner Schweiz; Verband Schweizer Badekulturen (VSB); Verband Schweizer Badehäuser (VSK); Swiss International Hotels (SIH); Schweizerische Vereinigung der Firmen-Reiseidene; Amicale Internationale des Sous-Directeurs und 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:

Verlagleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:

Pascale Zaugg.

Abonnementen / Abonnements:

Gérard Porta.

Inserate / Annonces:

Dominik Chammartin, Marc Moser.

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

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

Verkaufspreis / Prix de vente:
Einzelnummer Fr. 4.10*
Jahresabonnement Fr. 138.—*

* inkl. MwSt.

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

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

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

HOTEL+TOURISMUS REVUE Nr. 23 4. Juni 1998

7

Relais du Silence Suisse

Nun ist es vorbei mit der Ruhe

Die Hotelgruppe Relais du Silence Suisse mit rund drei Dutzend Betrieben will endlich ihre Zielgruppen definieren und die Zusammenarbeit in der Gruppe vorantreiben. Erstmals ist auch ein separater Schweizer Führer geplant. Mit der Ruhe soll es vorbei sein.

SUSANNE RICHARD

«Ein ausgezeichnetes Logo und Image und einen guten internationalen Verbund, aber eine vorderhand fehlende klare Ausrichtung auf Zielgruppen», bescheinigte der Referent Jörg Neumann, Unternehmensberater der Luzerner Agentur Maderer, Zanetti & Partner, der über dreissig Mitgliedern zählenden Hotelgruppe Relais du Silence Suisse (RdS) an ihrer Generalversammlung im Hotel Kirchbühl letzte Woche in Grindelwald. Auch sei die Identität der Gruppe im Gegensatz zu ähnlich gelagerten Gruppen wie etwa Alpine Classics oder den Minotels noch unklar. «Eine Definition der angesprochenen Zielgruppe und der Subsegmente fehlt noch völlig», stellte Neumann fest. An einer Arbeitstagung sollen nun die dringend nötige Definition der Zielgruppen angepackt und gleichzeitig die Zusammenarbeit innerhalb der Kooperation verbessert werden. Dass der Wille für ein stärkeres Engagement der Mitglieder für RdS wächst, bewies die Abstimmung über die Produktion eines separaten Schweizer Führers (zwar ohne Preisangabe), dem die Mitglieder diskussionslos praktisch einstimmig zustimmten.

Führer bekannter als Gruppe

Die Diskussion um die Vorherrschaft auf europäischer Ebene bei den Relais du Silence.

Partner der Jelmoli Bonus Card

Um den Bekanntheitsgrad der Gruppe in der Schweiz zu verbessern, wird Relais du Silence Partner der Jelmoli Bonus Card. Die Kartenkunden – jährlich werden 280 000 Karten ausgestellt – und monatlich rund 60 000 Rechnungen verschickt – «verdienen» mit ihren Umsätzen Reisepunkte. Bisher konnten diese Punkte lediglich für Auslandreisen bei Imholz, Voegeli Reisen und TUI Suisse eingesetzt werden. Neben RdS sind die neu zusammengeschlossenen und mehr auf Geschäftskunden ausgerichteten Welcome Swiss Hotels und Top International Hotels sowie die Sunstar Hotels Partner der Kartenorganisation. SR



Die «Silence»-Hotels sollten die Ruhe, die sie ihren Gästen versprechen, nicht mit marketingmässiger Ruhe verwechseln. Beim Publikum ist der Hotelführer bekannter als die Hotels selbst. Noch fehlt eine Definition der Zielgruppen und der Untersegmente.

Foto: zvg

lence ist definitiv ausgeräumt und die Kommerzialisierung wird vorangetrieben. Der internationale Führer ist für eine Zweijahres-Periode erschienen. Ein Teil des gesparten Budgets wurde in eine Marketingstudie gesteckt, die Hinweise für strategische und operative Schwerpunkte für die Entwicklung der Kette auf dem europäischen Markt liefern soll. Die beauftragte Marketingagentur Coach Omnimun hat vorgängig bereits für die ähnlich aber exklusiver positionierte Gruppe Relais & Châteaux eine ähnliche Studie gemacht.

Beachtliche Defizite

Jan Mol, Vizepräsident Europa, informierte über erste Resultate. Die Studie zeigt beachtliche Marketing- und Kommunikationsdefizite auf: Im Gegensatz

zum Hotelführer, der einen guten Bekanntheitsgrad erreicht, ist die Hotelgruppe bisher weitgehend unbekannt geblieben. Auch die Verkaufsförderung auf europäischer Ebene wird professionalisiert. Der zuständige Mitarbeiter der Zentrale, Enrique Carballido informierte die Schweizer Mitglieder über die Chancen einer engeren Zusammenarbeit mit Veranstaltern und motivierte sie, ihre Hotels für Schweiz A-la-carte-Programme, Rundreisen oder für Einzelverträge einzubringen. Ähnliche Angebote in Frankreich seien sehr erfolgreich. Die Zusammenarbeit mit Veranstaltern bringe viele Neukunden und Veranstalter-Gäste würden die Hotels erfahrungsgemäss später auf eigene Faust bereisen. Die Gruppe hat inzwischen mit rund 50 Veranstaltern Verträge.

innerhalb der EU-Länder soll auch im Gesundheitswesen Wettbewerb entstehen. So hat der Europäische Gerichtshof in Den Haag entschieden. Ein Wettbewerb steht bevor, der sich auf die Tourismusbranche und insbesondere die Gesundheitshotellerie positiv auswirken könnte. Das Verknüpfen von Gesundheit und Ferien mittels gesetzlich legitimierter Zuschriften der Krankenkassen öffnet neue Perspektiven, aber nur in EU-Europa. Denn für den deutschen Patienten – und in der Schweiz gern gesuchter Feriengast – können schon bald ärztlich verordnete und von den Krankenkassen gebilligte Gesundheitsferien in Italien oder Spanien Realität werden.

Für den Schweizer Tourismus hingegen heisst es einmal mehr: «Die Schweiz spielt auch bei diesem «Wettbewerb» nicht in der obersten Liga mit. Als Nicht-EU-Land wird der «Inselstaat» trotz qualitativ hochstehender Angebote im Gesundheitstourismus schlecht

mithalten können. Die Schweizer Qualitäts-Angebote haben ihren Preis. Und dieser Preis füllt ohne die Krankenkassen-Zuschüsse im europäischen Vergleich sehr hoch aus.

Auch wenn die Ausgestaltung der EU-Gesetze für diesen grenzüberschreitenden Gesundheitstourismus noch in den Sternen steht, die Frage nach der nationalen oder zentralen Höhe in der europäischen Sozial- und Gesundheitspolitik noch unbeantwortet ist und ein europäischer Wettbewerb der Krankenkassen die Karten von Grund auf neu mischen würde: eines ist klar: Die Schweiz steht auch hier abseits des Geschehens. Weder die Schweizer Anbieter (Gesundheitshotels) noch die Schweizer Nachfrager (Gäste und Patienten) sind dabei.

Natürlich kann man aus unteren Ligen aufsteigen. Entsprechende Willensbekundungen sind im Nachzug der vorerst gescheiterten bilateralen Verhandlungen immer wieder erschallt. Tatsache ist allerdings: Das Nein von 1992 kostet die Schweiz mit jedem Schritt der weiteren Ausgestaltung eines vereinten Europas mehr Kraft, Nerven, Arbeitsplätze, Geld und Perspektiven. Vor allem die jungen Menschen in diesem

Katag-Seminar

Erfolg mit Seminar-Apéro

Der 5. Seminar-Apéro brachte einen neuen Rekord: 370 Interessenten wollten wissen, was die 26 ausstellenden Katag-Seminarhotels zu bieten haben. Hochkarätige Referenten informierten über aktuelle Marketingsaspekte in und um die Hotellerie.

Fünfzig Schweizer Seminarhotels sind es, die Katag in ihrem Tagungsplaner-Katalog 97/98 vereint. 26 von ihnen folgten kürzlich als Aussteller der Einladung zum 5. Katag-Seminar-Apéro in Zürich, darunter auch die Top International Hotels als Joint-Venture-Partner von Katag. Der Marketingverantwortliche Helge C. Unruh, Katag-Vizedirektor, bat jeden der Aussteller, ein für den Betrieb typisches Angebot mitzubringen und vorzustellen. Nach dem Workshop äusserten sich Professor Richard Kühn vom Institut für Marketing und Unternehmensführung der Uni Bern zum Thema «Made in - Image Schweiz» sowie Wigra-Expo-Direktor Peter Plan zum Thema «Event-Marketing». Des erfreulich zahlreichen Publikums wegen – 370 bedeuten Rekord – wurde der Apéro am Vormittag und am Nachmittag durchgeführt. Unter den Besuchern fand man unter anderem Vertreter von Asea Brown Boveri (ABB), Credit Suisse CS und anderen Banken, Electrolux, Shell, Schweizer Rückversicherung sowie von weiteren Versicherungen, Landis & Gyr und anderen Unternehmen. US

HOT-TELL

«Herberge zur Schadau» in Thun. Per 1. Juli wollen Adrian Gafner und Martin Jordi ihre Unterkunft nahe beim Bahnhof eröffnen. Rund 30 Betten für 30 Franken pro Nacht werden angeboten. SR

*

Neue Backpacker-Herberge in Interlaken. Im «Sonnenhof» in Interlaken werden für Rucksacktouristen in 16 Zimmern 70 Betten angeboten. Im Vierer- oder Sechserzimmer kostet die Logier-nacht inklusive Frühstück 27 Franken. Wer etwas mehr möchte, dem stehen verschiedene Doppelzimmer mit WC und Südbalkon für 43 Franken pro Person zur Verfügung. Träger des Unternehmens: ein Verein mit rund 60 Mitgliedern. SM

*

Kurzentrum Rheinfelden Holding AG wird attraktiver. Die Kurzentrum Rheinfelden Holding AG investiert in ihr Angebot. Das Kurzentrum Rheinfelden soll attraktiver werden. Dafür sorgen ein neues, fast doppelt so grosses Freibad mit Wasserfall, Sprudel usw. sowie eine Saunalandschaft. Die Kurzentrum Rheinfelden Holding AG realisiert diese Vorhaben zwischen Mai und Oktober dieses Jahres. Sie wird dafür rund 7 Mio. Franken investieren. Nächstes Projekt der Kurzentrum Rheinfelden Holding AG dürfte später ein Intensivsolebecken sein. UM

REKLAME

Die bessere Lösung!



Hogatex Starlight HMS Hotel Management System

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

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

Standard-Lösungen unter Windows'95 oder Windows'NT

hogatex ferner  **WORLD COMPUTER SYSTEM** Tel. 01/743 47 50 Fax 01/741 11 12

LIEGENSCHAFTEN

Immobilien: Immer am ersten Donnerstag im Monat.

Die Chance für ein Gastronomie-Ehepaar

Agglomeration Messe- und Universitätsstadt St. Gallen zu verkaufen oder Pacht direkt vom Eigentümer

Hotel-Restaurant inkl. 2 Mietwohnungen

118 Sitzplätze / 22 Betten / eigener Parkplatz / grosser Umschwung / zwei 3-Zimmer-Wohnungen

Die Liegenschaft wurde umfassend renoviert. Hotelzimmer entsprechen 3-Stern-Komfort. Hohe und konstante Auslastung.

Anfragen unter Chiffre P 226-58223 an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 1562, 9001 St. Gallen.

O 103416/199176

Zur Miete/Pacht gesucht für tüchtiges Hotelier-Ehepaar 3- bis 5-Stern-Hotel in der Schweiz.
Offeraten unter Chiffre 103273, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103273/386451

Im Wallis zu vermieten
Täsch bei Zermatt

Restaurant Mischabel

- Restaurant 45 Plätze, Säli 12 Plätze
- Gartenrestaurant 20 Plätze
- genügend eigene Parkplätze
Übliches Inventar und Pizzeria
Kundschaft: Dorfbewohner und Touristen. Bezugbereit nach Übereinkunft, günstiger Pachtzins.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Herr B. Erne
Restaurant Mischabel, 3929 Täsch
027 967 17 70, 027 967 72 68

103542/394981

Zu vermieten auf 1. Oktober 1998

Speiserestaurant

im Kanton Aargau (Freiamt)

- 50 Plätze Restaurant
- 40 Plätze Säli
- 20 Plätze Buffetbar
- 120 Plätze Saal
- 80 Plätze Garten
- großer Parkplatz
- 4 Angestelltenzimmer und 4-Zimmer-Wohnung kann dazugemietet werden.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen und die beruflichen Voraussetzungen erfüllen, geben Ihnen weitere Auskunft:

Treuhänderei Turn AG
5610 Wohlen
Telefon 056 622 23 33
Telefax 056 622 16 09

103512/301094

S T O C K E R

Immobilientreuhänd und Bauberatung

Chur-Araschgen Restaurant Sorriso zu verkaufen

5 Min. vom Stadtzentrum in Richtung Lenzerheide. Bekannter, gediegener Betrieb, renoviert 1992.

Die Infrastruktur umfasst:
• Restaurant 40 Plätze
• Bar 20 Plätze
• Terrasse 40 Plätze
• Vinothek/Sitzungszimmer
• 4-Zimmer-Wirtewohnung
• genügend eigene Parkplätze

Verlangen Sie unsere Dokumentationsunterlagen. Für eine Besichtigung stehen wir Ihnen jederzeit gerne zur Verfügung.

Industriestrasse 472 A
7304 Maienfeld
Tel. 081 256 95 50
http://www.inmoswiss.ch
e-mail: gkbleg@gkb.ch

Immobilien-Treuhänd

Im Auftrag eines Kunden verkaufen wir
im Zürcher Oberland
ein bekanntes und gut eingeführtes

Gemütliches Dorfrestaurant mit neuem Hotelgebäude

Restaurant ca. 40 Plätze, Gartenwirtschaft, Hotel 12 Doppelzimmer mit Dusche/WC, neuer Bankett- und Frühstückssaal. Grosser Parkplatz, genügend Lagerraum, 2 neue 4½-Zimmer-Gästewohnungen, 7-Zimmer Wirtwohnung

Verkaufspreis Fr. 1,8 Mio plus Inventar. Informationen über diese interessante Objekt erhalten Sie bei:

Visura Immobilientreuhänd
Herr P. Bräin
Fabrikstrasse 50, 8031 Zürich
Tel. 01 444 37 54
Nat 079 335 24 91

IBDO Visura

Martha Ruf

Immobilientreuhänd AG
3800 Unterseen
Telefon 033/822 69 55

verkauft infolge Krankheit
im Berner Oberland

Zwei-Saison-Betrieb

34 Betten, Restaurationsräume, Terrassen, Hotelier-Wohnung, Erstklass-Zustand, wunderbare Aussichtslage, bis Bahnhöfen 5 Minuten.

svt

0 103526/87165

Zwischen Biel und Grenchen verkaufen wir

Mehrfamilienhaus mit Restaurant

Zum Preis von Fr. 2,15 Mio. erwerben Sie 15 Wohnungen und das Restaurant. Die Liegenschaft ist voll vermietet zu bescheidenen Zinsen (z.B. 4-Zimmer Fr. 1000,-, 3-Zimmer Fr. 750,-, Restaurant Fr. 3000,-). Bei Mietzinselnahmen von Fr. 187 000,- erreichen Sie eine Bruttonrendite von ca. 9%.

Weitere Auskünfte erhalten Sie unter Chiffre V-05-537697 an Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern.



0 103530/393033

Erlebnisgastronomie Dancing-Fun

An sehr guter Verkehrslage in Burgdorf verkaufen wir

Gewerbeliegenschaft

Älteres, sehr gut unterhaltenes Gebäude aus dem Jahre 1922 mit viel Charme.

Die Räume (ca. 1300 m²) liegen auf verschiedenen Ebenen. Ein grosser Felsenkeller mit ca. 500 m² wartet auf neue Nutzungsideen. Verkaufspreis der Liegenschaft Fr. 1 550 000,-.

Interessenten erhalten Auskunft unter Chiffre M-05-538236 an Publicitas AG, Postfach 7621, 3001 Bern.

P 103565/44300

Zürich-Affoltern, Wehntalerstrasse 288 verkaufen wir per 1. Oktober ein

Café 185,5 m²

- Alkoholrauschank möglich
- an guter Lage
- 60 Plätze innen bzw. 50 aussen
- 2 Toiletten im 1. OG
- Abstellplätze vorhanden

Schriftliche Bewerbungen bitte an: LIVIT AG, Herr M. Bürke, Postfach, 8042 Zürich

LIVIT

LIVIT AG SEMINARSTR. 28 8042 ZÜRICH
TEL. 01/360 33 33 FAX 01/360 32 91

Zu mieten, evtl. zu kaufen gesucht

Motel/Hotel Garni

welches ohne Patent betrieben werden kann.

Offeraten bitte unter Chiffre 103530 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103530/393033

Kanton Zürich/Raum Winterthur

Zu verkaufen wegen Todesfall

Hotel/Restaurant

(Landgasthof)

Restaurant ca. 60 Plätze, Gourmet-Stübli ca. 40 Plätze, Saal ca. 120 Plätze, 14 Zimmer (34 Betten), alle mit sanitären Einrichtungen. Garten ca. 80 Plätze mit schönem Tiergarten. Top-umgebaut.

Solvente Interessenten melden sich bei:

Diethelm-Verwaltungen/Immobilien
Tel./Fax | 071 793 10 60 (auch abends)
Natel | 079 433 85 15

(Die Adresse für Gastro-Betriebe)

P 103528/108812

Zu verkaufen in Beatenberg im Berner Oberland

Hotel mit Gästehaus

- an schönster Aussichtslage
- 22 Einzel-, 12 Doppelzimmer
- Grundstück 4868 m²
- sehr attraktiver Kaufpreis

Zwahlen Immobilien AG
3800 Interlaken
Telefon 033 828 30 30
Telefax 033 828 30 35

O 103342/215538

Spende Blut.
Rette Leben.



Wenn das keine Herausforderung ist!
Für den wohl schönsten Landgasthof zwischen Luzern und Bern, den «Drei Könige» in Entlebuch

suchen wir auf Frühling 1999 oder nach Übereinkunft

Mieter/in

Sie bringen mit:
fundierte Fachausbildung, Führungserfahrung, unternehmerisches Geschick, Persönlichkeit.

Wir bieten:

ausserordentliche, attraktive Zinsbedingungen, minimale Inventarübernahme, Super-Infrastruktur, ruhige 4½-Zimmer-Aittikawohnung, Mitarbeiter-Zimmer, Vorkaufrecht oder Kaufrecht und ganz tolle Lokalitäten:

Entlebucher Stube, Biedemeier-Sali, Rittersaal, kleine Terrasse, Schibi-Keller, Theatersaal, Hotelzimmer, 26 Betten.

Der Landgasthof Drei Könige wurde vor 4 Jahren total umgebaut. Falls Sie als Gastgewerber dem «Drei Könige» Ihre Krone aufsetzen wollen, senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung.



Heribert Huber, Hirschstrasse 4, 6383 Dallenwil

Telefon 041 628 10 02, Fax 041 628 29 02

GESUNDHEITZENTRUM VULPERA

Zu verkaufen:

Hotel und Gesundheitszentrum in Vulpera/Scuol

Erbauungsjahr 1979. Das Erdgeschoss (Oekonomie) wurde 1992/93 vollständig renoviert.

Gebäudeinfrastruktur (5 Stockwerke):

Hotel (Oekonomie im Eigentum des Verkäufers)

- 68 Stockwerkeinheiten (1- und 2-Zimmer) davon 31 im Eigentum des Verkäufers
- 2 Personensuite
- 2 Restaurants
- 1 Bar
- 1 Küche
- 1 Reception
- 1 Schönheitssalon
- 30 Garageneinstellplätze

Gesundheitszentrum

- 7 Praxisräume
- 17 Therapieräume und 1 Turnhalle
- 1 Hallenschwimmbad (schwefelhaltiges Wasser)
- 1 Trinkhalle mit drei verschiedenen Quellwassern
- 1 Kneippbath

Der Gebäudeinhalt weist eine BGF von 5328 m² mit einer Grundstücksfläche von 2800 m² auf.

Verkaufspreis auf Anfrage.

Nähre Auskunft erteilt Ihnen:
Hotel Esplanade, Herr Traber, 6648 Minusio
Telefon 091 735 85 87

IV 103457/24600

An einmaliger Aussichtslage direkt am Zürichsee auf das Frühjahr 1999 oder nach Vereinbarung zu vermieten oder im Baurecht abzugeben:

Restaurant «Casino Zürichhorn»

Bellerivestrasse 170, 8008 Zürich

Die Liegenschaft umfasst:

Erdgeschoss

- Restaurant «Fin Bec»
- Rudolf Koller Stube
- Seeblick Stübl
- Terrasse zu Restaurant
- Selbstbedienungsanlage mit Seeterrasse

Plätze ca.

90

35

32

100

240

Obergeschoss

- Grosser Saal, 430 m², unterteilbar
- Grosses Foyer
- Terrasse (erweiterbar)

550 bei Konzertbestuhlung

420 bei Bankettbestuhlung

120

90

Eine Broschüre gibt Auskunft über

- Bedingungen und mögliche Vertragsarten
- Denkbare bauliche und betriebliche Veränderungen
- Abwicklung
- Umfang der vom Betreiber oder der Betreiberin zu erbringenden Investitionen

Unterlagen oder Informationen erhalten Sie bei Robert Urfer, Tel. 01/216 52 66 oder Fax 01/291 03 10



Zu verpachten oder evtl. zu verkaufen

Sehr schönes, auf dem Land gelegenes, renoviertes

100jähriges Berner Gasthaus

8 km vom HB Bern

Schönes Restaurant mit Bar

Originelles Speisestübl

30 Plätze

Saal mit Bühne Galerie

120 Plätze

Garten- und Terrasse ca. 70 Plätze

Genügend Parkplätze. Kinderspielplatz.

Kleine Wirtewohnung, Ausbaumöglichkeiten

z.B. Praxis, Kanzlei.

Offeraten unter Chiffre 005-530052

an Publicitas, 3001 Bern.

P 103002/44300

Zu verpachten im Berner Jura

Idyllisches Hotel-Restaurant

Komplett renoviert, seltene Architektur,

An touristischer Lage, am Tor zu den Freibergen.

- grosser Umrechung von 529 m²
- Speisesäle mit 35 und 40 Plätzen
- Garten und Terrasse mit 70 Plätzen
- 5 Doppelzimmer
- 1 Privatwohnung mit Terrasse
- 3 Garagen und Stall für 3 Pferde

P 103529/137650

Hotel-Restaurant

mit 70 Sitzplätzen, 19 Zimmern

mit 54 Betten und einer Bar.

(Keine Zwischenhändler bitten).

Interessenten melden sich bei

Frau Viviana Bezzu

Telefon 009 2 806 482 60

P 103359/394409

Wallis im Rhonetal

Zu verkaufen nach Vereinbarung

Restaurant mit 5-Zimmer-Wohnung

52 Sitzplätze

80 Sitzplätze auf der Terrasse

3 Keller

2 Garagen

40 Parkplätze

Notwendiges Eigenkapital Fr. 220 000.–

Weitere Objekte auf Anfrage.

H. Witschard, 3930 Visp, Tel. 027 946 25 50

P 103001/383373

Im St. Galler Oberland

in bekannter Tourismusgemeinde zu verkaufen, gut eingeführtes

Hotel***/Restaurant

mit langjähriger Stammkundschaft.

68 Betten, Tagesrestaurant/Pizzeria

mit 35 Plätzen, Arvenstübl mit

26 Plätzen, Speisesaal mit

40 Plätzen, Buffetbar mit 18 Plätzen

Frühstücksraum mit 30 Plätzen

und Restaurant mit 160 Plätzen.

Neu eingerichtete, grosszügige

Gästesäume, Wirtewohnung und Personalzimmer vorhanden.

Grosse Parkplatzfläche.

KP Fr. 4.3 Mio.

In unserer Liegenschaft wurden

beträchtliche Erneuerungen

vorgenommen. Das Objekt wird aus

familären Gründen verkauft.

Chiffre 513-128260

Grischannon AG, Postfach,

7001 Chur.

P 103344/44300

Konkursabwicklung

Erfolgreiches Hotel im unverschuldeten Konkurs

Die Konkursabwicklung eines Hotels hat ihre Eigenheiten. Soll der Betrieb mit gutem Ergebnis verkauft werden, muss er unbedingt weitergeführt werden. Daraus profitieren nicht nur die Gläubiger, sondern auch das Image des Hotels.

RETO WESTERMANN

Eingeschlagene Scheiben, zugenagelte Fensterhöhlen, verwitterte Bautafeln. Da und dort stehen in Ferienorten Hotels in diesem Zustand – zu lange ist nichts investiert worden, die Gäste sind ausgeblieben und die Besitzer in den Konkurs gegangen. Schwere Zeiten für Gemeinden, in denen ein solches Objekt steht. Das muss nicht sein.



**Immobilien:
Immer am
ersten Donnerstag
im Monat.**

Auch das Hotel Savoy in Arosa hat gerade einen Konkurs hinter sich, wenn auch einen unverschuldeten. Denn das «Savoy» lief bestens, Pleite ging aber die Hotelkette Rappi Hotel AG in Glarus, zu der das «Savoy» gehörte. Das Aroser Hotel fiel damit in die Konkursmasse. Ein ungangenehme Situation für die Pächterin des Hotels, die Robinson Schweiz AG. «Das Hotel war keinen Tag geschlossen», sagt heute ein zufriedener Direktor Peter Simmen. Die Gäste haben nichts von den Schwierigkeiten hinter den Kulissen gemerkt. Der Verkauf des Betriebes an die Robinson Schweiz AG ging ohne Aufsehen über die Bühne.

Keine Betriebsschliessung

Wie ist das möglich? Wird über ein Unternehmen einen Konkurs eröffnet, muss das nicht zwangsläufig zu einer Betriebsschliessung führen. Gerade bei Hotels verursacht die Schliessung grossen Schaden. Deshalb versuchen Konkursverwalter, wie etwa die spezialisierte Firma Transliq AG in Zürich, andere Lösungen zu finden. «Wird das Hotel ohne Unterbruch weitergeführt, kann ein bes-

seres Verkaufsergebnis erzielt werden», erklärt Daniela D. Roth, Notarin und Fürsprecherin bei der Transliq. Sie hat das konkursamtliche Verfahren des Hotels Savoy mit durchgeführt. Wird ein Hotel aber geschlossen, so verliert es innerhalb kürzester Zeit an Wert. Dazu kommt, dass die massiven Kosten für Unterhalt, Heizung, Hauswartung und Versicherung trotzdem weiterlaufen.

Grundsätzlich ist die Weiterführung auch von Seiten des Gesetzes nicht ausgeschlossen. Normalerweise wird ein Betrieb aber geschlossen, um weitere Verluste zu verhindern. Läuft das Hotel gut, so macht ein Weiterbetreiben Sinn. Priorität bei der Entscheidung hat immer die Erzielung des besten Verkaufsergebnisses zur Zufriedenstellung der Gläubiger.

Konkursiter Eigentümer

Nicht überall kann das Hotel gleich von der Pächterin weitergeführt werden, wie im Falle von Arosa. Es gibt ja auch Fälle, wo der konkursiter Eigentümer auch das Hotel führt. Was dann? Dann delegiert die Konkursverwaltung die Weiterführung vorübergehend an einen Geschäftsführer. Voraussetzung für eine Zustimmung der Konkursverwaltung zur Weiterführung des Betriebes ist aber immer eine Defizitgarantie, sei es durch einen Grundpfandgläubiger oder eine Bank. Da die Banken meist die grössten Gläubiger sind und somit nicht an einem Wertverlust interessiert, ist das normalerweise kein Problem.

Gästekartei sichern

Doch der Weiterbetrieb des Hotels ist nur ein Teil des Verfahrens, das normalerweise mit dem Verkauf des Betriebes und der Löschung der Schuldbriefe endet. Ist der Konkurs eröffnet, muss zuerst bestimmt werden, wer ihn abwickelt. Bei umfangreichen Verfahren haben die Konkursräte oft zuwenig Kapazität. Dann kommen Firmen, wie die Transliq zum Zuge. Das Einsetzen einer solchen ausseramtlichen Konkursverwaltung bedarf aber der Zustimmung der ersten Gläubigerversammlung.

Neben der Organisation des Betriebes, besteht die Hauptaufgabe der Konkursverwaltung im Erstellen des Inventars und eines sogenannten Kollokationsplanes. Alles muss gezählt und aufgelistet werden. Eine wichtige Massnahme gleich zu Beginn ist die Sicherung der Gästekartei. Diese verschwindet oft einfach, obwohl sie wichtig für den Weiterbetrieb des Hotels ist.

Ein wichtiges Instrument ist der Kollokationsplan mit dem zugehörigen Lastenverzeichnis. In diesem werden sämtliche Gläubiger mit ihren Forderungen aufgeführt und klassiert. Die Gläubiger



Das Hotel Savoy in Arosa: Der Betrieb lief bestens, das Hotel aber war unverschuldet in Konkurs geraten.

Foto: Reto Westermann

werden gemäss Schulddebetrreibungs- und Konkursgesetz (SchKG) eingeteilt. Zuerst stehen die mit einem Grundpfand gesicherten Schuldner. Gläubiger ohne eine solche Absicherung werden in drei Klassen eingeteilt. Wer höher rangiert ist, wird bei der Schuldentilgung zuerst berücksichtigt. Gläubiger der dritten Klasse haben darum oft das Nachsehen.

Dies führt immer wieder zu Anfechtungen, sobald der Plan einmal aufgelegt ist. Bis zur Erlangung der Rechtskraft des Kollokationsplanes kann viel Zeit vergehen, in Arosa etwa waren es fünfzehn Monate.

Verkauf dauert mehrere Runden

Erst wenn der Plan rechtskräftig ist, kann

der Verkauf des Hotels an die Hand genommen werden. Die Konkursverwaltung kann diese Aufgabe durchführen. Die Transliq etwa nimmt dazu auch Maklerbüros oder Banken zur Hilfe. Meist braucht es mehrere Runden zur Erzielung des höchsten Angebotes. Der zu erzielende Verkaufspreis wird durch die Grundpfandgläubiger, oft durch die Banken, festgelegt. Das Kaufangebot muss alten Gläubigern vorgelegt werden. Diese haben die Möglichkeit, ein eigenes, höheres Angebot zu unterbreiten. Steht das höchste Angebot, wird der Verkauf abgewickelt. Sobald die Zahlung eingetroffen ist, geht die Meldung an das Grundbuchamt. Dort wird der neue Eigentümer eingetragen.

Langwieriges Verfahren

Doch bis es soweit ist, muss viel Geduld aufgebracht werden. Von Gesetzes wegen sollte ein Konkursverfahren zwölf Monate dauern. Klagen und Beschwerden führen aber zu Verzögerungen. Dann kann die Aufsichtsbehörde eine Verlängerung gewähren. Achtzehn Monate dauerte es etwa in Arosa, bis der Verkauf des Hotels abgeschlossen war. Wer ein Hotel aus einer Konkursmasse kaufen möchte, muss aber nicht nur Zeit haben, sondern auch die Finanzierung sicherstellen. Entsprechende Garantien, zum Beispiel durch eine Bank, sind Kaufvoraussetzung.

Die Arbeit in Arosa ist für Daniela D. Roth nun beendet, aber fünf weitere Hotels aus der gleichen Konkursmasse warten noch auf Käufer.

Konkursablauf
bei Hotels in Kürze

- Betreibungsverfahren durch Gläubiger
- Konkursandrohung durch das Betriebsamt
- Konkursbegehren durch Gläubiger
- Eröffnung des Konkurses durch den Richter
- Übergabe an das Konkursamt
- Erste Sicherungsmassnahmen (z.B. Versiegelung)
- Erste Gläubigerversammlung
- Eventuell einsetzen einer Konkursverwalterin
- Erstellen der Inventarliste
- Erstellen des Kollokationsplanes mit allen Schuldern
- Erlangen der Rechtmässigkeit des Planes
- Verkaufsverhandlungen
- Verkaufabschluss
- Löschen der Schuldbriefe und Eigentumsübertragung

RW

Bass Hotels & Resorts

Neuer Name bei Holiday Inn

Nicht einmal ein Jahr hatte der Name «Holiday Hospitality» Bestand. Holiday Inn, Intercontinental- und Forum-Hotels heißen nun «Bass Hotels & Resorts»

Wer nun in diesen Tagen versucht, telefonisch Kontakt zu eben dieser Firma zu bekommen, wird von «Bass Hotels & Resorts» begrüßt. «Wir wurden selber von dieser spontanen Entscheidung überrascht», gestehen Insider bei Holiday Inn und Interconti. «Offiziell ist der Namenswechsel auch noch nicht bekanntgegeben worden», betonen die Verantwortlichen. Aber die Presseoffiziere in den einzelnen Hotels der Bass-Tochterfirmen Holiday Inn, Crowne Plaza, Intercontinental, Holiday Inn Express und Staybridge Suites beeilen sich, den überraschten Fragestellern zu erklären: «Bass

hat sich entschlossen, auch so aufzutreten, wie das Unternehmen heisst».

Bass, der Hotelgigant

Bass plc, einst nur fahrende britische Brauerei, inzwischen nicht nur gross bei Getränken und im Freizeitbereich, sondern nun Gigant im Hotelbusiness, will mit dem Namen Bass Corporate Identity zeigen. Die gesamten Hotelaktivitäten von Bass Hotels & Resorts, also auch von Intercontinental und Forum, sollen zudem in Kürze im amerikanischen Atlanta zusammengefasst werden. Thomas R. Oliver, Chairman und CEO der neuen Gruppe Bass Hotels & Resorts, herrscht dann über mehr als 2600 Hotels mit 450 000 Zimmern der unterschiedlichen Marken. «Die Marken werden nicht verschwinden, sondern im Gegenteil unter dem gemeinsamen Dach gestärkt», heisst es dazu aus England. GU

New York

Erster Öko-Wolkenkratzer in den USA

Durch Öko-Auflagen entstandene Zusatzkosten eines Wolkenkratzers sollen nach einigen Jahren über Mieten wieder eingefahren werden. Klappt das Konzept, dürfte das Condé-Nast-Building zu einem Prototypen für ökologischen Hochhausbau werden, der auch für Hotelbauten geeignet wäre.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Am Four Times Square in Manhattan, New York, entsteht momentan der erste amerikanische «grüne» Hochhausbau. Üblicherweise werden Hochhäuser von Umweltbewussten wegen ihres energieverschwendenden Unterhaltes gerügt. Doch die Conservation Law Foundation, eine umweltfreundliche Gruppierung, baut das 48stöckige Gebäude für eine halbe Mia. Dollar nach streng ökologischen Vorgaben. Die durch Öko-Auflagen entstandenen Zusatzkosten von bis zu 10% beim geplanten 48stöckigen Wolkenkratzer in Manhattan sollen erst nach einigen Jahren über höhere Mieten wieder eingefahren werden. Eine höhere Mitarbeiterproduktivität und bis zu 40% niedrigere Energiekosten führen, so die Baustiftung, langfristig dazu, dass man etwas höhere Mieten verlangen kann. Das Projektdesign obliegt der Architek-

tengruppe Fox & Fowle. So sichern grosse Fenster ein Maximum an natürlichem Licht. Energiezellen auf dem Dach und Solarpanele an den Seitenwänden werden die Abhängigkeit des Gebäudes von konventionellen und externen Energiequellen reduzieren.

Rezyklierte Materialien werden, wenn immer möglich, schon beim Bau verwendet. Und die Mieter müssen ihre Bälle umweltgerecht, das heisst bereits vorsortiert, über separate Müllwege entsorgen.

Viel Frischluft

Um die Luft im Gebäude frisch und gesund zu erhalten, wird ausser der Klimaanlage ein starkes Ventilationssystem in regelmässigen Abständen Frischluft durch die Büros blasen. Separate Räucher-Lounges verfügen über eigene Frischluftsysteme. Investoren fragen sich natürlich, ob eine solche «grüne» Immobilie überhaupt rentabel sein kann. Die Foundation hält kürzlich gegenüber amerikanischen Medien fest, dass die Öko-Auflagen die Baukosten um 5 bis 10% erhöht haben – wenngleich, ist man aus europäischer Sicht versucht zu sagen. Dennoch sei der Generalunternehmer nicht imstande gewesen, bei den Mietverhandlungen eine Art Öko-Prämie auf die Miete zu schlagen. Die zusätzlichen Öko-Kosten, so die Foundation, dürfen innerhalb fünf Jahren über niedrigere Energiekosten wieder kompensiert werden.

Doch die Stiftung hält einen künftigen Trumpf in der Hand: Die Gesundheit resp. die zusätzliche Produktivität des in einem Öko-Wolkenkratzer arbeitenden Menschen sei auf die Länge eine höhere Miete wert. Um diese Theorie zu erläutern, wird die Stiftung eine dreijährige Studie finanzieren, welche die Produktivität in konventionellen Büros der Umgebung mit jener im Öko-Hochhaus vergleichen will. Von diesem Benchmarking betroffen ist ausgerechnet eines der bekanntesten Business-Reisemagazine Amerikas, «Condé Nast», das den grössten Teil der vermieteten Quadratmeter belegen wird. Es dürfte interessant zu erfahren sein, wie die Produktivität von Redakteuren berechnet und was sie verglichen wird...

Höhere Mietränge

In der Zwischenzeit verzichtet die Stiftung, die einer von ökologischen Grundsätzen überzeugten Privatfamilie gehört, auf kostendeckende Mietränge. Doch die langfristigen Energieeinsparungen werden auf 40% geschätzt, im Vergleich zu üblichen Bauten dieser Grösse. Sollte das Öko-Konzept klappen, dürfte es auch rentieren, ist man bei der Stiftung überzeugt. Denn wird der Einsparfaktor offensichtlich, liegen auch höhere Mietränge drin. Ökologie und Ökonomie wären damit, zumindest aus pragmatischer amerikanischer Sicht, in Einklang gebracht.

HOT-TELL

Weiteres «Budget»-Hotel in Luzern eröffnet. Roland Wismers seit zehn Jahren Besitzer des Hotels Baslerlor in Luzern, hat auf der anderen Strassenseite ein «Low Budget»-Hotel eröffnet. Das mitten in der Stadt Luzern liegende Hotel Rössli verfügt lediglich über sechs Zimmer und ist Mitglied bei der Hotelsgruppe Swiss Budget E&G (Einfach & Gemüthlich). Für ein «Budget»-Hotel mit günstigen Preisen (Doppel-

zimmer 100 bis 150 Franken) und Zimmern mit Dusche/WC, Telefon, TV und Mini-Bar bietet das «Rössli» hohen Komfort. Check-in und Check-out erfolgen über die Rezeption des Hotels Baslerlor. Auch «Back-Office» und Management werden vom «Baslerlor» aus geregelt. Die Räumlichkeiten wie Bar, Veranda, Frühstücksräum und Terrasse stehen den Gästen des Hotels Rössli ebenfalls zur Verfügung. VY

Hedna-Meeting in London

Euro, «Millenium Bug» und virtuelle Agenten

Die Einführung des Euro könnte der Vielfalt der Hotel Rates und deren Handling in den Distributionssystemen vorerst zusetzen. Noch seien die Systeme nicht auf «garantierte Rates» in mehr als einer Währung getrimmt. Genau das bräuchten jedoch Schweizer Hoteliers nach dem 1.1.1999. Dies und weitere Technologieprobleme wurden an der Frühlingskonferenz der Hedna in London besprochen.

PATRICK BRUGGER*

Halbjährlich treffen sich die Vertreter von Hotelgruppen, Global Distribution Systems (GDS) und Reservationsanbietern am Meeting der Hedna («Hotel Electronic Distribution Network Association»), um die neusten Entwicklungen der Branche zu diskutieren. Die GDS, ehemals Airline Systeme, spielen trotz Internet nach wie vor die zentrale Rolle im elektronischen Vertrieb von Hotelzimmern, wie am Meeting in London betont wurde. Die Produkte der vier grossen Systeme wurden im laufenden Jahr weiter verbessert und auf die Bedürfnisse von Reisebüroagenten und Hotelgruppen angepasst. Diesen Frühling standen in London neben den klassischen Vertriebssternen zwei Problembereiche im Vordergrund: Die Umstellung der Systeme auf den Euro, der per 1. Januar 1999 eingeführt wird, und die bereits länglich bekannte Diskussion um die Computeranpassungen furs Jahr 2000, auch bekannt unter dem Schlagwort «Millenium Bug».

Bug: No problem!

Es sei kaum anzunehmen, dass Ende 1999 in allen Reservationssystemen das Datenchaos ausbreche. Die Systemanbieter hätten, so meinten die Profis in London, die Gefahren frühzeitig erkannt und befanden sich bereits in der Testphase für das Nachher. Ungleicher Komplexität seien dagegen die Auswirkungen der Europäischen Währungsunion mit dem Euro als neue gemeinsame Währung.

* Patrick Brugger arbeitet bei den Inter Europe Hotel in Horw bei Luzern und ist verantwortlich für das elektronische Marketing und die Distribution.

Das Diagramm zeigt drei zentrale Akteure: HOTEL, GDS (Global Distribution System) und TRAVEL AGENT. Ein Pfeil führt vom HOTEL zum GDS, beschriftet mit 'An GDS bezahlte Buchungsgebühr'. Ein zweiter Pfeil führt vom GDS zum TRAVEL AGENT, beschriftet mit 'Kommission an Agenten'. Ein dritter Pfeil führt vom TRAVEL AGENT zurück zum GDS, beschriftet mit 'Gebühren für geleaste Linien und Ausrüstung'.

Hier ist der traditionelle Ablauf dargestellt, wie der Hotelier für über den elektronischen Vertrieb erhaltene Buchungen bezahlt. Er zahlt an das GDS eine Buchungsgebühr und an den Agenten die Kommission. Der Agent bezahlt an das GDS wiederum Gebühren für die Installationen und die Kommunikation.

Grafik: The Hedna White Paper/htw

Teilweise erlauben die Systeme nur Raten in einer einzigen Währung, die sogenannte «guaranteed rate». Eine zweite Währung, wie in diesem Fall der Euro, kann nicht mit einer eigenen Rate geladen werden, sondern muss vom Reisebüroagenten zum jeweils gültigen Tageskurs konvertiert werden. Dadurch wer-

den bisher Kursschwankungen direkt weitergegeben. Und für die gleiche Leistung werde je nach Tageskurs ein anderer Preis verlangt.

Timing beim Euro

Die gleiche Frage stellt sich übrigens auch für die Zimmerpreise im Front-Office-System: Welches ist der beste Zeitpunkt, um auf Euro umzustellen? Ist der 1.1.1999 verbindlich oder sollte man doch besser noch zuwarten? Obwohl nicht alle Länder der EU an der Einheitswährung teilnehmen werden, und die Schweiz als Nichtmitglied offiziell nicht davon betroffen sein sollte, dürften die Auswirkungen gerade in der Schweiz massiv spürbar sein. Ausgerechnet Hotelbetriebe mit hohem Anteil an europäischen Gästen werden sich dem Euro wohl mittelfristig nicht entziehen können.

Onward Distribution

Leider keine schlüssige Antwort zur Währungsfrage war von den Corporate Travel Konsortien und Reisebüroketten zu erhalten, obwohl das alljährliche Vertrags- und Lade-Prozedere für die sogenannten Preferred Rates bereits wieder bevorsteht. Es könnte wohl davon ausgegangen werden, dass die Preise für die

Programme 99 bereits jetzt in Euro quotiert werden müssen.

Daneben werden in London jedoch auch eigentliche Distributionss-Entwicklungen diskutiert. In aller Munde sind momentan die Begriffe «Alternative Distribution Systems (ADS)» und «Onward Distribution». Unter der Onward Distr-

bution wird der Vertriebskanal verstanden, welcher die Datenbanken der GDS benutzt und die Hotelinformationen an ADS (hauptsächlich Internet und Intranet) weiterleitet (beispielsweise die Internet-Buchungsseite Travelocity, die mit dem GDS Sabre verknüpft ist). Erstmal betrieb die Hedna zu diesem Thema auch Grundlagenforschung. Deren Resultate sind in einem White Paper zusammengefasst und wurden am Hedna-Meeting präsentiert.

Kommissionen und Nettopreise

Ein interessanter Aspekt des Internets ist für die Hotels sicherlich die Vermittlungskommission, die wegfällt. Einige Internet-Buchungsvermittler versuchen zwar, eine Reisebürokommission für sich zu beanspruchen, doch ist diese in keiner Weise gerechtfertigt, da bei Internet-Buchungen des Endkonsumenten weder eine eigentliche Vermittlung, geschweige denn eine Beratung durch einen Reisebüroagenten stattfindet. Überhaupt lässt sich feststellen, dass vor allem Reisebüroketten vermehrt Nettopreise buchen möchten, obwohl bei diesen Buchungen nach wie vor eine Vermittlung notwendig ist. Dies ist bedingt durch die immer aufwendigeren «Travel Expenses Management»-Systeme der Ketten, welche um höchstmögliche Transparenz bemüht sind. Außerdem erleichtert Nettopreise die Kalkulation, denn anstatt der Kommissionen werden der Buchungsstelle im voraus fixierte Gebühren ausbezahlt.

Problematische Internet-Reisebüros

Zusammengefasst lässt sich zur Online-Distribution und zu den Alternative Distribution Systemen (ADS) sagen, dass die wie Pilze aus dem Boden schiessenden Internet-Buchungsanbieter nicht nur Segen bringen, sondern auch eine Vielzahl von Unklarheiten. So geht dem Hotelier die Datenkontrolle verloren, und er weiß meistens nicht, in welche Kanäle seine Preise und Verfügbarkeiten weitergeleitet werden. Dass solche Kanäle von den GDS teilweise nicht einmal zur Datenbenutzung autorisiert sind, erschwert die Überprüfung für den Hotelier zusätzlich. Welches Hotel hat nicht schon Buchungen über ein Reisebüro erhalten, dessen fiktive Adresse nicht zu eruieren war. Auch das Versenden einer alffälligen

No-Show-Rechnung wird somit bei Problembuchungen natürlich zur Geld- sowie Zeitverschwendungen. In diesen Fällen steckt dann meistens ein Internet-Reisebüro hinter der Buchung, welches sich nicht an die gängigen Regeln und Standards hält, sondern einfach den GDS-Kanal als Buchungsmaschine braucht. In dem Zusammenhang spricht die Fachwelt auch von «Screen scraping», was wörtlich mit Kopieren von Daten direkt ab Bildschirm übersetzt werden kann. Es werde in Zukunft vor allem Aufgabe der Reservationszentralen und Hotelgruppen sein, diese unerwünschten Auswüchse des Internets zu unterbinden und für Transparenz gegenüber den Hoteliers zu sorgen.

Internet-Shopping und Hotellerie

Online-Reisemarkt als Chance

Der Detailhandel und die Hotellerie rücken dank den elektronischen Medien noch näher zusammen: Das Internet ermöglicht eine weitere Art von Shopping. Die Hotellerie wird den Online-Reisemarkt geschickter mit Kreditkarten, Marketing und anderem verknüpfen müssen.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Shopping über Internet ist nicht nur in den USA ein zunehmend beliebtes Thema. Die Nachfrage nach Reisen und vor allem dem Verkauf von Flugscheinen über Internet stehen an erster Stelle. Der Markt dürfte dabei in den nächsten Jahren noch kräftig wachsen. Dies eröffnet der Hotellerie ebenfalls Chancen, denn dank Elektronik rückt sie immer näher zum Retailing, zum üblichen Detailhandel, und öffnet sich damit weitere Märkte. Den marketing- und zahlungsverkehrsmässigen Link zum Internet stellen dabei die Kreditkarten sicher, die Hotelketten im Co-Branding-Vorfahren mit Banken herausgeben können.

Phil Dwyer, Geschäftsführer von Jupiter Communications, eines auf online spezialisierten Marktforschungsunternehmen aus New York, bezeichnete kürzlich die Zahl der online-verbundenen Haushalte in den USA auf 28,7 Mio.; im Jahre 2000 sollen es 40,8 Mio., zwei Jahre später 57 Mio. sein. Diese Haushalte geben 1997 über das Internet erst 2,6 Mio. US-Dollar aus, 1998 werden es 5,8 Mio. sein, 2002 sollen bereits 37,5 Mio. online fließen.

SDM – die Chance für die Schweizer Hotellerie

Markus Busch,
Herausgeber
Online-
Marketing-
Newsletter
«This Week
At HOTEL-
MARKETING.
COM»*,
Zürich

Wie kein anderes Thema hat sich die elektronische Distribution als das Marketingthema Nr. 1 im Tourismus etabliert. Keine Woche vergeht, ohne dass nicht eine weitere Firma stolz ihre Internet-Reiselösung ankündigt oder ein Reiseunternehmen seine ambitionären Online-Pläne verkündet. Es herrscht Goldgräberstimmung im elektronischen Tourismusmarkt. Zu den Stars von heute zählen neben den vier Global Distribution Systemen (GDS) Galileo, Amadeus, Sabre und Worldspan auch Unternehmen wie Microsoft Expedia, Preview Travel, Travelocity, Bizztravel und Internet Travel Network. Sie haben sich vor allem dem lukrativen Geschäftsmarkt verschrieben und fahren schon heute Wochenumsätze von 2 Mio. Dollar und mehr ein.

*

Doch das ist erst der Anfang. Die Stars von morgen – und darüber sind sich die Experten für einmal einig – werden die Reiseunternehmen sein, die es schaffen, ihren Markt zuhause im trauten Heim

abzuholen. Auf der Konferenz @Travel '98 Anfang April in Los Angeles sorgte deshalb vor allem eine Prognose für rege Diskussionen, nach der nämlich bis zum Jahr 2002 annähernd 80% aller Freizeitseangebote in Amerika über das Internet gebucht werden sollen. Sicher, vielleicht etwas zu amerikanisch optimistisch gefärbt, aber richtungweisend allemal.

Der Markt ist da. Die Technik ist da. Was fehlt, ist das Angebot. Und so sind die Grossen im elektronischen Tourismusmarkt derzeit vor allem der Suche nach Inhalten. Inhalten, die den Freizeitmarkt ansprechen, mediogen aufbereitet sind und sich kommerziell nutzen lassen. Um diesen Angeboten auch ein wirkliches Umfeld zu bieten, hat Microsoft zum Beispiel erst kürzlich ihren Microsoft Travel Network ins Leben gerufen. Eine Art Reise-Shopping-Mall, welche die Angebote von Microsoft Expedia mit Angeboten Dritter ergänzt.

*

Schön und gut – was hat das Ganze aber mit der Hotellerie zu tun? Ganz einfach. Die Schweiz gehört zu den Traumreisezielen dieser Welt. Mit einem Markenwert, der trotz Meili & Co. sehr hoch ist. Alles Zutaten, die wie geschaffen sind, für einen wirkungsvollen Auftritt in den elektronischen Medien. Was uns jetzt noch fehlt, ist der Coach, der unser gesamtes Hotel- und Tourismusangebot in attraktiver Form elektronisch aufbereitet, mit «Value-added» (wertschöpfenden) Dienstleistungen (sprich Call-

Center) anreichert und in den verschiedenen Distributionskanälen prominent platziert.

Und schon ist der Punkt erreicht, wo der Hotelier/Touristiker erkennen muss, dass wir dringend ein Bild gebrauchen, das die Dienstleistungsunternehmen, das die touristische Vielfalt der gesamten Schweiz attraktiv verpackt und einfach buchbar macht. Ein Marktpartner, der das Gewicht hat, von den Grossen in den elektronischen Märkten als attraktiver Geschäftspartner wahrgenommen zu werden.

Kann vorzustellen, was dies für die Schweizer Hotellerie bedeuten würden. Vor allem die FerienHotellerei abseits der Tourismuspfade Luzern-Interlaken-Montreux gehörte zu den unmittelbaren Nutzniessern. Plötzlich ist Pontresina nicht mehr hinter St. Moritz plaziert, sondern befindet sich auf der Front-Page von Microsoft Expedia. Und beispielsweise das Hotel Saratz kein bissiger Insider-Tipp mehr, sondern virtuelle Realität, die sofort gebucht und konsumiert werden kann. Und aus der Schweiz schliesslich entstünde eine der ersten Destinationen weltweit, die den Trend der Zeit nicht nur erkennt, sondern auch geschickt zu nutzen weiß. Let's do it!

* <http://www.hotelmarketing.com>. Der Autor ist auch Marketingleiter bei einem führenden Schweizer Informatikunternehmen, das sich auf die Entwicklung von Electronic-Commerce-Lösungen spezialisiert hat.

Suad Sadok, Direktionspräsident SSG

«Expansionskurs und neue Arbeitsplätze»

Mit den neuen Bon-Appétit-Holding will die SSG expandieren und neue Arbeitsplätze schaffen. Über konkrete Strategien schweigt sich Direktionspräsident Suad Sadok jedoch aus.

Interview:
ANDREA FIEDLER

Herr Sadok, was bedeutet für Sie die Eingliederung der SSG in die Prodega: Markstein oder Tiefpunkt?

Ein absoluter Markstein.

Aber auf 1. Januar 1999 – nämlich dann, wenn «Bon Appétit» zur Realität wird – treten Sie von Ihrem Posten ab. Das ist doch nichts Neues. Ich habe schon vor fünf Jahren gesagt, dass ich noch bis Ende 1999 operativ tätig sein möchte. Ich übernehme das Vizepräsidium des Verwaltungsrats der SSG. Mit dem Zusammenschluss von Prodega und SSG hat das nichts zu tun.

Dieses Vizepräsidium wird Sie kaum ausfüllen. Was werden Sie tun?

Meine Hobbys pflegen: Ich will mich mehr mit der Archäologie beschäftigen und Russisch, Arabisch und Japanisch lernen.

«Dank der Prodega werden wir im Einkauf, in der Entwicklung von neuen Produkten und im Marktauftritt stärker sein.»

Also Rückzug ins Privatleben?

Zum Teil. Aber zumindest 1999 habe ich noch viel zu tun. Durch mein weitverzweigtes Beziehungsnetz kann ich der Firma noch viel dienen. So können sich meine Kollegen auf das Operative konzentrieren. Und was das Jahr 2000 bringt, wird sich weisen. – Ich bin stolz, kein Mensch zu sein, der an seinem Sessel klebt.

Die «Bon Appétit» als Markstein für die SSG: Inwiefern?

Dank der Prodega werden wir im Einkauf, in der Entwicklung von neuen Produkten und im Marktauftritt stärker sein. Und wir können uns auf ein stärkeres Know-how abstützen.

MIXED-PICKLES

Genfer Caterer Canonica verpflegt neu auch in Kloten. Das Catering-Monopol der weltweit führenden SAir-Tochterfirma Gute Gourmet im Flughafen Zürich-Kloten ist gebrochen: Die Genfer Catering-Firma Canonica hat die Bewilligung erhalten, auch in Kloten ihre Dienste anbieten zu dürfen. Am Genfer Flughafen zeichnet Canonica bereits seit rund 50 Jahren für die Bordverpflegung verantwortlich. Am Genfer Flughafen ist Canonica für die Zubereitung von täglich etwa 1500 Mahlzeiten zuständig; in Kloten könnte das Unternehmen bis zu 5000 Mahlzeiten zubereiten. Das Unternehmen zählt 250 Mitarbeitende, der Umsatz beträgt jährlich rund 30 Mio. Franken. Canonica wird in Kloten 110 bis 120 neue Arbeitsplätze schaffen. Betriebsbereit wird die Klotener Canonica-Filiale indes erst in etwa einem Jahr sein. Am Flughafen Genf-Cointrin verwaltet Canonica vier Restaurants und 14 Bars. Laut sda-Meldung ist allerdings die Einrichtung eigener Restaurationsbetriebe in Kloten nicht vorgesehen. GSG



1999 gibt Suad Sadok die operative Leitung der SSG ab. Trotzdem will er für das Unternehmen tätig bleiben.
Foto: Daniel Fuchs

Mit einem Umsatz von 262 Mio. Franken ist die SSG neben der Prodega (1997: 995 Mio. Franken) der kleinere Partner. Wer bestimmt künftig die Marchrichtung?

Die Prodega hat ihre Kompetenzen und die SSG hat ihre Kompetenzen. Die «Bon Appétit» ist eine Heirat, wo jeder seine Mitgift einbringt.

Was will die SSG in diesem neuen Gebilde erreichen?

Wir gehen auf Expansionskurs und wir wollen neue Arbeitsplätze schaffen. – Sie werden mich jetzt fragen, wo wir expandieren werden. Da gebe ich im Moment

keine Antwort. Wir sind in Verhandlungen.

Neben der Expansion: Wo wollen Sie sich weiter spezialisieren?

Bei der Verkehrsgastronomie sind wir schon Spezialisten. Das wollen wir noch besser machen, denn Qualitätsverbesserung kennt keine Grenzen.

Als zweitgrösster Raststätten-Betreiber der Schweiz: Sehen Sie eine Zukunft auf deutschen Autobahnen, indem Sie sich um «Tank&Rast»-Betriebe bewerben?

Im Moment ist alles offen.

Wie gehen Sie künftig mit der Konkurrenz «Intercity Gastronomie» um, der Mitropa-Tochter auf schweizerischen Bahnhöfen?

Die Mitropa ist eine gute Gesellschaft. Sie bietet gute Dienstleistungen – und wir bieten ebenfalls gute Dienstleistungen. So haben beide Firmen gute Chancen, mehr Gäste zu bekommen.

Flughafengastronomie: Welche Rolle will die SSG künftig in Zürich und international spielen?

Das Joint Venture mit SAir-Relations ist eine vernünftige Zusammenarbeit. Mit uns hat die SAir-Relations eine Präsenz auf schweizerischen Flughäfen und wir sind interessiert, auf ausländischen Flughäfen präsent zu sein. Konkret ist noch nichts, denn das ist eine Sache der Ausschreibungen.

Wird es innerhalb Ihrer angestammten Unternehmensbereiche künftig Verschiebungen geben?

Wir bleiben dort, wo wir sind. Neu wollen wir aber noch an City-Lagen und in Shopping-Centers expandieren. Mit Spreitenbach und dem Mythen-Center ist uns der Start gelungen.

«Neu wollen wir an City-Lagen und in Shopping-Centers expandieren.»

Ab wann wird die SSG über Ihre künftigen Strategien reden?

Aus Gründen der Expansionsstrategie muss mein Nachfolger die bisher sehr schlanken Organisation SSG neu strukturieren. Dann werden wir unsere Strategien intern kommunizieren. In einem weiteren Schritt gehen wir damit nach aussen.

Für das Jahr 2000 peilt die «Bon Appétit» einen Umsatz an von 1,66 Mio. Franken. Welchen Anteil daran will die SSG beisteuern?

Auch das kann ich erst in ein bis zwei Monaten sagen – denn das ist Teil unserer Strategiearbeit.

Welches Sparpotential rechnen Sie sich aus, bezogen auf die Vertikalisierung der «Bon Appétit»?

Die Synergien durch den Zusammen-

schluss in den Bereichen Beschaffung, Logistik und Produktentwicklung sind offensichtlich.

Wieviel können Sie beim Einkauf sparen?

Das ist eine vieldeutige Frage, denn es kommt darauf an, wie wir arbeiten. Vielleicht sagen wir, wir wollen das Potenzial in bessere Produkte einsetzen. Wenn ich Vorteile direkt an den Kunden weitergebe, habe ich auch etwas davon, weil ich mehr Gäste habe.

«Es ist Sache der SSG und unserer Gäste, das Sortiment zu bestimmen.»

Wird sich mit der «Bon Appétit» das Produktsortiment der SSG ändern?

Sicher werden wir Korrekturen anbringen. Es ist jedoch Sache der SSG und unserer Gäste, das Sortiment zu bestimmen.

Auf welchem Platz der Hitliste der grossen schweizerischen Gastro-Unternehmer wollen Sie sich künftig als «Bon Appétit» platzieren?

Wir sind heute unter den Top-Five. Wir werden diese Position ausbauen.

Vom Gepäckträger zum Generaldirektor

Suad Sadok wurde am 14. Februar 1939 in Istanbul geboren. Als Gepäckträger bei Mövenpick hat er 1961 seine Karriere begonnen. 27 Jahre blieb er bei dem grössten Schweizer Gastro-Unternehmen.

Während dieser Zeit hat Sadok die Karriereleiter erklimmen, bis zum Generaldirektor der Mövenpick Hotels Schweiz. In dieser Position hat er Ende der achtziger Jahre zur SSG gewechselt. Seit 5 Jahren ist er dort Direktionspräsident. Auf Januar 1999 wird Suad Sadok die operative Leitung der SSG an Peter Herzog übergeben, der im Moment noch verantwortlich ist für den Bereich Autobahnen. Sadok wird dann als Vizepräsident des Verwaltungsrats der SSG amten. AF

Europäische Gemeinschaftsverpfleger

Sodhexo noch deutlicher die Nummer 1

Auch im vergangenen Jahr hat sich der Konzentrationsprozess in der Gemeinschaftsgastronomie fortgesetzt. Spektakulärste Bewegung war das Zusammengehen von Europas Nummer 1 – Sodhexo/Gardener Merchant – mit dem amerikanischen Riesen Marriott Services, die dadurch weltweit zum Marktleader avancieren.

KATJA HASSENKAMP

Die Accor-Gruppe hat ihren Kapitalanteil von 11,5% an Compass abgestossen und zieht sich damit endgültig aus der Gemeinschaftsgastronomie zurück. Während Sodhexo in Übersee expandierte, hat Compass sich in Europa umgesetzt und unter anderem bei der Schweizer Selecta eine 20prozentige Kapitalbeteiligung übernommen. In Frankreich wurde zuerst die SHRM und in

und zu 49% von Catering & Allied kontrolliert.

Branding ist angesagt

Neben Kantinen in Firmen, Krankenhäusern und Schulen, rückt im Zeichen einer verstärkten Diversifikation aber auch immer mehr die Event-Gastronomie ins Bildfeld: Sodhexo kann stolz auf 4 Mio. servierte Essen während der katholischen Weltjugendtag im vergangenen Sommer hinweisen, während Compass für die «Abfütterung» der Freiwilligen und der Medienvertreter während der Fussballweltmeisterschaft (300 000 Essen pro Spieltag) verantwortlich zeichnet. Parallel dazu, so unterstreicht die französische Fachzeitung «Néo Restauration», in ihrer traditionellen Jahressicht, bekennen sich die Unternehmen der europäischen Gemeinschaftsgastronomie inzwischen auch vermehrt zur Markenpolitik, mit der sie sich in einem hart konkurrenzierten Umfeld profilieren und ihre Umsätze steigern wollen.

SV-Service stieg auf

Im einzelnen liegen in Grossbritannien Sodhexo Granada und Compass an der Spitze, wobei im Rahmen des Abkommens zwischen Sodhexo und Marriott Merchant Gardener im vergangenen September die Kontrolle von Marriott UK übernommen hat. In Deutschland hatte der Sektor unter der allgemeinen Wirtschaftsstagnation zu leiden, dennoch hat die Sodhexo im vergangenen Jahr die Führungsposition von Compass/Eurest geschlückt, ohne jedoch die Führungsposition von Compass/Eurest bedrohen zu können. In der Schweiz konnte der SV-Service trotz leichtem Umsatzrückgang seine Position

im europäischen Vergleich verbessern (1996: Platz 6). Dagegen rutschte der Westschweizer Gemeinschaftsverpfleger DSR im europäischen Ranking von Platz 21 auf Platz 22. In Italien gab es nur wenig Veränderungen und in Spanien versuchten die Firmen durch globale Serviceangebote neue Kunden zu gewinnen. In Frankreich wird die Konkurrenz immer härter, zumal der Sektor inzwischen zu 80% in der Hand von vier Gruppen ist – Sodhexo, Compass/Eurest, Avenance/Bercy Management und SOGERES.

Mitarbeit: GSG

Hitparade 1997

Firma Umsatz in Mio. FF

1. SODEXHO (F)	21 111
(Sodhexo, Gardner Merchant)	
2. COMPASS (GB)	16 500
(Compass, Eurest, SHRM)	

3. BERCY MANAGEMENT (F)

6639

(Avenance, Restoplan, High Table, Mediterranean de Restauration)	5504
4. GRANADA (GB)	5504
(Granada, Sutcliffe)	
5. ARAMARK (USA)	3200
6. SV SERVICE (CH)	1768
(SV Service, Sento, KGS)	
7. PEDUS (D)	1588
(Dussmann Gruppe)	
8. APETITO GRUPPE (D)	1506
9. SOGERES (F)	1371
10. RC ACCOR (F)	927
(Gemeaz Cusin)	
22. DSR (CH)	438
(Zahlen bei Compass und Aramark sind Schätzungen)	

Quelle: Néo Restauration Magazine

Merkur plant «Spettacolo» Coffee-Shop-Kette. Merkur will die bereits lancierte Rennen um die Coffee Shops nicht verpassen: Weg von den grossen «Beizen», hin zu den kleinflächigen Espressobars, heisst es jetzt bei der Holding, der Berner Valora Gruppe. Wie am Rande der Jahrespressekonferenz von letzter Woche in Bern verlautet, will der neue Kiosk/Merkur-Verantwortliche Josef Jungo schon bald Espresso-Bars für den Kaffee auf die Schnelle nach ausländischen Vorbildern realisieren. In nur ein paar Jahren hat bekanntlich die amerikanische «Starbucks» Coffee-Kette in Bahnhöfen, Flughäfen, Einkaufszentren

*

*

Schweizer essen mehr Gemüse und Salate. Der vierte Schweizer Ernährungsbericht 1994/1995 zeigt im Zeitraum von 1980 und 1995 eine Steigerung des Gemüse- und Salatkonsums pro Kopf von rund 11 Kilo. Auf der anderen Seite nahm allerdings der Verbrauch von frischem Obst/Obststücken (minus 20 Kilo pro Person) und Fleisch (minus 5 Kilo) ab. Auch der Alkoholkonsum der Schweizer sank deutlich (minus 19 Kilo). Joghurt und Käse sind bei den Milchprodukten weiter im Trend, wobei statt traditionellem Hartkäse zunehmend Halbbart- und Weichkäse eingegliedert wurden. Die neue Einheit wird zu 51% von Bercy Management

GSG

Umfrage bei Lieferanten

Mehr Umsatz, mehr Zuversicht

Wie wirkt sich der sanfte Aufschwung in Gastronomie und Hotellerie auf die Lieferantenumsätze aus? Eine kleine Umfrage bei einigen Gastronomie-Lieferanten ergab ein durchwegs positives Bild. Die Umsätze in den ersten Monaten des Jahres nahmen bei nahezu allen Warengruppen zu.

CHRISTIAN MEYER

Jetzt werden LKWs der Zulieferer wieder praller gefüllt und die Einkaufswagen in den Cash&Carry-Märkten wieder höher beladen: Auch bei der Prodega AG (insgesamt 15 Betriebe in der Deutschschweiz und Westschweiz) zeigen alle Indikatoren nach oben. Die Nummer eins im Grosskonsumentengeschäft weist mit ihren Verkäufen je nach Warengruppe in den ersten vier Monaten des Jahres einen Umsatzzuwachs von durchschnittlich 8% aus. Das grösste Plus ist mit 9 bis 15% bei Weinen und Spirituosen zu verzeichnen.

Zunahme bei Schweinefleisch

In den Prodega-Metzgereiabteilungen liegt der Umsatzzuwachs gegenüber Vorjahr (Stand April) bei 6 bis 7%. Als Grund nennt Category Manager für Fleischwaren, **Fritz Böhnen**, Preis senkungen bei verschiedenen Fleisch gattungen, namentlich aber bei Schweinefleisch. Mengenmässig hätten beispielsweise die Schweinefleischverkäufe um 10 bis 11% zugenommen.

Bei der Murtener Fideco ist gar ein Anflug von Euphorie herauszuhören: Gemäss GL-Mitglied **Urs Gläuser** werden Umsatzzunahmen bei Fisch und Co mestibles verzeichnet, die Aussichten für



Krise weggesteckt? Hoteliers und Restauratoren greifen jedenfalls beim Einkauf wieder stärker zu.

Foto: zvg

die nächsten Monate bezeichnet er als gut bis sehr gut.

Auch im Raum Zürich tut sich einiges. **John Marinello** beliefert hier seit Jahren Hotels und Restaurants mit Gemüsen und Tiefkühlprodukten: «Wir befinden uns zweifellos wieder in einem Aufwärtstrend, wir machen im ersten Quartal rund 5% mehr Umsatz durchwegs auf allen Warengruppen».

Und die Zahlungsmoral?

«Zahlungsschwierige» Kunden sind für

John Marinello kein Thema, nur bei zwei oder drei Wirten besteht er auf Barzahlung. Und wer in den CCs einkauft, muss vor dem «Carry» ohnehin «Cash» in die Hand nehmen, daher erübrigt sich hier die Frage nach der Zahlungsmoral. Wer etwas genauer hinhört, vernimmt jedoch, dass es sehr wohl regionale Unterschiede bezüglich der Zahlungsbereitschaft gibt. Konkreter oder gar Zahlen mag jedoch niemand nennen. Alles in allem: Auch die Zulieferbranche atmet auf; Negatives ist kaum zu vernehmen.

Residence Moy, Oberhofen

Self Catering

Der renovierte Jugendstil-Saal des ehemaligen Hotels Moy in Oberhofen am Thunersee ist kürzlich für Self-Catering-Partys eröffnet worden. Besitzer **Jens Sidselrud** hofft auf eine gute Auslastung, weil die Nachfrage nach günstigen Partyräumen bei Privatpersonen und Firmen ständig steigt.

Die Etagen des ehemaligen Hotels Moy in Oberhofen werden heute als Residenz genutzt. Auch im Parterre soll bald wieder reger Betrieb herrschen: Der Saal ist kürzlich für Self-Catering-Partys eröffnet worden. Die Benutzungspauschale für die in Eigenregie renovierten Lokalitäten (Saal und Foyer) beträgt 200 Franken für 30 Personen, ab 31 bis 200 Personen verlangt Besitzer **Jens Sidselrud** zusätzlich Fr. 2.50 pro Person und Tag. Will jemand die Küche benützen, werden je nach Anlass weitere 100 Franken in Rechnung gestellt. Nicht inbegriffen sind die Reinigungskosten. «Ich habe die Preise sehr günstig angesetzt, da ich auch denjenigen Firmen und Organisationen attraktive Bedingungen bieten möchte, die den Saal als Ausstellungsräume über mehrere Wochentage buchen möchten», sagt Jens Sidselrud, seit 1969 Eigentümer des ehemaligen Hotels. Nicht verborgen geblieben ist ihm, dass das kostensparende Self Catering in Partyräumen bei Privatpersonen, Vereinen und Firmen immer beliebter wird in der Thunersee-Region. An Wochenenden seien Waldhütten und in Partyräume umgebauten Ställe sowie Tennen und ähnliche Lokalitäten auf Bauernhöfen regelmässig ausgebucht. Vorteilhaft: Mietbedingungen würden sich rasch bei Privatpersonen herumsprechen, meint Sidselrud optimistisch.

LESERBRIEF

Banken einschalten

hr Nr. 21 vom 21. Mai 1998: «MwSt: Gastronomie benachteiligt»

Ihrem Bericht entnimmt man, dass sich die Schweiz an erster Stelle der Wirtschaftsländer in bezug auf Steuerabgaben befindet, nach meiner Meinung werden den also genug Steuern erhoben. Die Schweiz muss lernen, nicht in erster Linie mit Mehreinnahmen zu liebäugeln, sondern in den Kosten Ordnung zu schaffen. Als Hoteliers müssen wir im Kostensektor perfekte Übersicht erreichen. Falls das nicht klappert, lacht der Pleitegeier hoch in den Lüften!

Der Staat hat sich aus Mangel an genügend Einnahmen zudem zum Dauerhobby gemacht, an allen Ecken und Enden ein ausgelügeltes, teures Gebühren- und Taxen-Management zu pflegen, was zu kontinuierlichen Jahreserhöhungen der Fixkosten führt. Der Staat programmiert mit dieser Politik die Betriebskosten und fördert die Arbeitslosigkeit. Er vergisst, dass eines Tages aus diesen Gründen Preiserhöhungen gemacht werden müssen, was überhaupt nicht in die heutige Zeit passt. Eher werden wir nach Einführung des Euro gezwungen, die Hotelpreise drastisch zu senken!

Die mittelfristige Lösung der enormen Staatsverschuldung sehe ich so: 1. Die Banken erlassen der Eidgenossenschaft die gegenwärtige Zinsschuld, verwalten künftig das Staatsbudget (Kontrolle der Ausgaben mittels einer Kommission).

Eine erneute Verschuldung wird nicht mehr zugelassen (Vertrag mit den Banken).

Das Finanzdepartement setzt sich nur noch für das Kostenmanagement ein und motiviert die Bevölkerung. 2. Reduzierung der Einkommens-, Vermögens-, Erbschafts- und Kapitalsteuer. 3. Angleichung der MwSt an die EU 4. Einführung der Sozialversicherungen bis auf weiteres.

Urs Geiger

Albergo Viralago,
6574 Vira-Gambarogno

AUS-WEITERBILDUNG



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 HÄFTES
CHEERS & SHAKE
IT EASY

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



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/ciel

- * Schwerpunkt Hotellerie und allgemeine
- * Intensivkurse für alte und Stier in familiärer Landhaus-Atmosphäre
- * inkl. Exkursionsprogramm/Degustation (Bordeaux, Cognac, Austerfelder etc.)
- * Massgeschneiderte Kursangebote; auch für Reit-, Wander- und Radfahr-Gourmets
- * Partnerschule für Spanisch in Mexico



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:

90373/26295

Weiterbildung SHV
Formation permanente SSH

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-Handelschulen 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» Blüche 027 481 12 23

Italienisch in Italien

Kurse für Hotellerie und Gastgewerbe

Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45

Anneliese+Rolf Frischknecht, Isenacher 13,
8712 Stäfa

Handels- und Verkehrscole Bern

Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team der Sekretärinnen und Sekretäre für den Betrieb oder dem Sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und informieren der Gäste, Organisation und Reservierung von Tageskarten und vieles mehr.

Wenn Sie mehr über diesen Beruf und unsere Kurse erfahren möchten, senden wir Ihnen gerne unsere ausführliche Dokumentation. Auf Ihren Wunsch vereinbaren wir auch eine persönliche, unverbindliche Beratung.



Sprachausbildung

mit hervorragenden Schulen in

England USA Kanada Australien

Neuseeland Frankreich Italien

Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45

Anneliese+Rolf Frischknecht, Isenacher 13,
8712 Stäfa

ENGLISH
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 Friedli und Kurt Metz beraten
Sie während den Bürozeiten
persönlich und am Telefon
031 950 28 27, Fax 031 950 28 29.
metz consulting, Worblauestrasse 221,
Am Bahnhof, 3073 Gürbigen



Schweizer Wein

Guter Wein schlecht verkauft

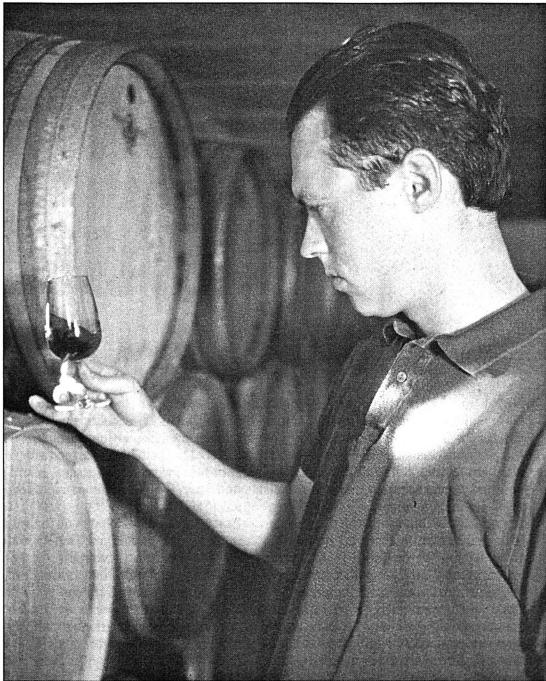
Für den Schweizer Wein sind die Zeiten nicht gut. Reiselust verführt den Gast zunehmend dazu, nach Exotischem zu fragen. Die günstigeren Preise der Importware mit der bevorstehenden Liberalisierung helfen hier noch nach. Schweizer Weinproduzenten fehlt jedoch das Marketing zum Absatz ihrer Produkte.

KURT WALDOVAGEL*

Der Jahresverbrauch von Schweizer Wein in den letzten vier Jahren ist um 10 Mio. Liter zurückgegangen. Zwar ist der Konsum 1996 wieder um 2 Mio. Liter gestiegen, aber auf eine Jahresproduktion von total ca. 119 Mio. Litern pro Jahr wirkt dies wie ein kleiner Tropfen auf den heißen Stein. Die Vermutung liegt nahe, dass in den Kellern noch recht viel Wein lagert. Ein grosses Überangebot, bedingt durch günstigen Importwein, den schleppenden Verkauf in der Gastronomie, den Konsumrückgang usw. Die teils schlechte Zahlungsmoral vereinzelter Hotel- und Gastro-Betriebe verschlechtern die Situation weiter. Dazu kommt noch die Diskussion über die Herabsetzung der Alkohol-Promillegrenze. Schliesslich stehen wir kurz vor einer Liberalisierung des Weinimports – schon nächstes Jahr sind die Grenzen für eine unbeschränkte Einfuhr offen. Bereits heute werden schon zwei Drittel des Rotweins in der Schweiz importiert.

Andere Verbraucherwünsche

Das Konsumverhalten hat sich geändert, doch nicht zugunsten der einheimischen Weine. Während man vor 30 Jahren vom Tessin einen Merlot heimbrachte, fliegt man heute in die USA, nach Südafrika oder Australien. In der Schweiz versucht man dann, die dort gekosteten Provenienzen wieder zu kaufen. Der Verbraucher ist auf Neuentdeckungen und Exotisches aus. Zudem weisen Importweine oftmals sehr gute bis hervorragende Qualitäten auf – gepaart mit enormen Preisvorteilen. Die Gastro-Branche wird den neuen Konsumgewohnheiten gerecht. Zudem bieten die Importeure viel mehr Unterstützung mit Ideen und professionellen



Nicht Qualität oder Preis hemmen den Absatz der Schweizer Weine – vielmehr fehlt bis anhin ein aktives Marketing der Winzer und Händler. Foto: Opav

Verkaufskonzepten als inländische Weinproduzenten. So bieten z.B. Produzenten aus dem Nappa Valley/USA nicht nur Dekorationen und Inserat-Unterstützungen an, sondern auch neuartige Rezepte mit Kalkulationen, bebilderte Menükarten, Weinempfehlungen, Weinmarken usw.

Ein weiterer Faktor, der nicht nur den einheimischen Winzer, sondern auch dem Gastronomen immer mehr Sorgen bereitet, sind die vielen Weinangebote in Discountern, Grossverteilern und Warenhäusern. Praktisch jeden Tag findet man unter meistens ganzseitigen Inseraten ein Angebot, das auch Weine enthält, schon saisonal ausgerichtet. Ein Beispiel: Jedes Frühjahr ist Rosé-Zeit. Unsere Schweizer Weinproduzenten bemühen sich, dem Gastgeber ein lukratives, saisonales Angebot zu unterbreiten. Der durchschnittliche Ankaufspreis bei einem guten Schweizer Rosé 75 cl 1997 auf dem Gastro-Sektor wird mit ca. Fr. 11.50 inklusive MwSt. angegeben. Wendet er nicht die aktiven Kalkulation an und rechnet nach den neuesten Erkenntnissen mit einem fixen Deckungsbeitrag, kommt dieses Produkt dennoch für Fr. 29.50 auf den Tisch vor den Gast. Vergleicht dieser im Restaurant dann mit dem Angebot eines Grossverteilers von einer Flasche Rosé 75 cl (Portugal) MO «Matus» für Fr. 5.45 und einer Flasche Corbier 75 cl (Frankreich) «Gris de Gris» AC 1997 für Fr. 2.80, wird er zweifellos kritisieren. Ein gut geschultes Servicepersonal könnte hier den Gast aufklären. Doch wer leistet sich heute noch einen Sommelier? Wenn doch die Importeure ihre Abnehmer gratis schulen – über ausländische Weine.

Weineinkauf im Internet

Keine virtuelle Degustation

Noch stösst die virtuelle Degustation trotz blumiger Beschreibungen auf wenig Echo. Die Weinhandlungen zeigen sich eher enttäuscht über die Resonanz. Verkauft wird insbesondere an die Gastronomie weiterhin direkt.

Schweizer Weinhandlungen bieten ihre Spezialitäten und Aktionen weltweit gemeinsam im Internet an. Die Adresse: www.wine-online.ch. Wine-Online wurde auf Initiative der Vereinigung Schweizer Weinhandlungen (VSW) ins Leben gerufen. 17 der 345 Vereinsmitglieder nehmen inzwischen an dem Projekt teil. Die Produkte- und Preislisten werden ergänzt durch allgemeine Informationen und einen Stellenmarkt. 180 Franken pro Monat kostet der Weinhandel der Internet-Auftritt inklusive Support. Dafür kann sich die Firma mit ihrer Philosophie, Weinempfehlungen und anderen Informationen präsentieren. Auf einer gesonderten Seite werden alle Spezialangebote und Aktionen der Weinhandlungen aufgeführt. Diese haben auf ihren eigenen Seiten über ein Passwort den direkten Zugriff. Doch für die Weinfirmen ist der Internet-Auftritt bis anhin noch nicht kostendeckend, muss *Yves-Pascal Sonnen* von der für den Internet-Auftritt beauftragten «Sonnenwerbung» in Bern zugeben. «Der Internet-Auftritt ist nicht so durchschlagend wie wir erhofften», bestätigt auch *Richard Burkhalter* von Gastrovin in Dübendorf. Die Webseite im Rahmen des Auftritts der VSW hätte nicht den gewünschten Werbeeffekt. Denn trotz blumiger Worte wird vom Kunden die persönliche Degustation noch eindeutig einer virtuellen vorgezogen.

Insbesondere der Gastro-Absatz läuft bei den von der *hotel + tourismus revue* kontaktierten Firmen weiterhin über die klassischen Lieferbeziehungen. Das hat auch noch einen anderen Grund: Weil für die Gastronomie spezielle Bedingungen im Weinverkauf ausgebildet werden, eignet sich das Internet – als Endverbrauchermedium – kaum als Plattform. Auch für Sonnen ist der Internet-Auftrag des VSW nach einem Jahr noch nicht lukrativ. Erst ab 25 beteiligten Firmen wäre dieser für seine Firma kostendeckend. Dem Erfolg des Internet-Auftritts für die Weinlieferanten will man jetzt nachhelfen: Mit einer Werbeaktion in Printmedien für die Werbung im Internet. Mit www.spirit-online.ch sollen ab diesem Monat zudem Schweizer Spirituosenfirmen ihre Produkte international anbieten können.

GSG

Export: Kein Marketing

Trotz grösster Anstrengungen im Export findet unser Qualitätswein nur sehr langsam Anerkennung. Nicht die Qualität, sondern die hohen Preise unserer hervorragenden Weine sind der Hauptgrund des Debakels. Die grosse Aufwand an finanziellen Mitteln, am Material sowie Einsatz der Fachleute stehen bei vereinzelten Weinexporteuren in keinem Verhältnis zum Ertrag, auch wenn es einige, gut strukturierten Produktionsbetrieben gelang, sich in dieser oder jener Marktseite auf internationaler Ebene zu etablieren. Konkurrenz ist die Branche mindestens 5 bis 10% ihrer Produktion im Aus-

land absetzen können, das heisst zwischen 6 bis 12 Mio. Liter, statt einem heutigen Exportvolumen von etwa 1,2 Mio. Liter. Gemessen an der Rebfläche von 16 000 Hektaren und rückläufigen Verkäufen im Inland sogar 12 bis 15 Mio. Liter. Auch wenn sich die professionell geführte SWEA (Swiss Wine Exporters Association) mit den besten Fachleuten – unterstützt durch einige einheimische exportinteressierte Produzenten vor Ort – praktisch auf der ganzen Welt sehr aktiv für den Verkauf von Schweizer Wein einsetzt. Die prekäre Lage in der einheimischen Branche wird sich kurzfristig noch

mehr zuspitzen. Die ganze Schweiz zählt etwa 16 000 Weinhersteller, davon sind nur 55 Produzenten Mitglied der SWEA. Von diesen nehmen wiederum nur etwa 25 aktiv am Exportgeschehen teil. Kein Wunder, dass das gesamte Exportvolumen an Schweizer Wein schlussendlich nur etwa 1% von der Gesamtproduktion ausmacht. Und noch ein Vergleich zum Preisniveau: Deutschland exportiert 25% seines Ertrages ins Ausland, bei einem Durchschnittspreis von DM 3.06 (Fr. 2.55) pro Liter. Schweizer Winzer haben kaum eine Chance, derartig tiefe Exportpreise zu erreichen. KW

Italien

Reibach mit Wein-«Futures»

Italienische Weinproduzenten versuchen mit zunehmendem Erfolg, junge, noch nicht ausgereifte Spitzeweine frühzeitig an den Weintrinker zu bringen. Das Vehikel dazu: Zertifikate, sogenannte Wein-«Futures». Experten zufolge dürften sich ähnliche Aktionen in der Schweiz wegen der geringen Mengen an lagerfähigen Weinen nicht rechnen.

CHRISTIAN MEYER

Vorverkäufe von Burgunderweinen sind in Frankreich seit langem Tradition. Allerdings werden diese Geschäfte meist von Weinhandlern abgewickelt. Eine neue Form, lagerfähige Weine vor der Reife zu verkaufen, lancieren jetzt italienische Produzenten. Die Firmen Banfi, Antinori und Fontanafreddo versuchen, sich mit originären PR-Aktionen zu überbieten. Allerdings möchten sie mit ihren Emissionen mit jeweils 5000 bis 10 000 Zertifikaten nicht den Zwischenhandel bedienen, sondern direkt an den Konsumenten gelangen. So auch Weinbauer *Adrian Mathier* aus Saalgesch. Der Aufwand sei kaum mit den hierzulande geringen Weinmengen zu vereinbaren. So würde die Schweizer Ernte zu 50% aus Weißweinen bestehen. Der Anteil an wirklich lagerfähigen Rotweinen schätzt Mathier auf knapp 20% der Ernte, der Rest besteht aus Kurantweinen. Und bekanntlich sei gerade die Zeitkomponente das interessante an der Spekulation. Der Erzeuger von Walliser Spitzenerzeugnissen würde einer dynamischen Absatzorganisation erheblich mehr Chancen einräumen, um die Verkäufe von Schweizer Weinen im In- und Ausland zu steigern.

Verkauf im Laden

Reizvoll ist das spekulative Element an den neuen Inhaberpapieren. So werden Kaufrechte auf 95er Brunello di Montalcino, von Fachleuten als verheissungsvoll eingestuft, heute bereits um mehr als 300% über dem Ausgabewert gehandelt. Allerdings geht es pro Zertifikat immer nur um Kleinmengen, beispielsweise

PRODINDEX 2.6. bis 6.6. 1998					
Lebensmittelpreise und -indexe von Prodega und hotel + tourismus revue (Normalpreise)					
Artikelbezeichnung	1998		1997		Index
	Woche 23	Woche 22	Woche 23	Woche 23	
Frischfleisch					
Rindfleisch					
Gesamter Warenkorb	25.90	A	31.50	31.90	
Rindshüft'	33.90		33.90	33.90	-2,8%
Entrecôte'	6.80	A	9.50	10.90	-3,1%
Kalbfleisch					
Gesamter Warenkorb	34.70		34.70	32.50	
Kalbknusss'	39.10		39.10	35.90	± 0,0%
Kalbsteak'	14.90		14.90	11.50	+ 9,8%
Schweinefleisch					
Gesamter Warenkorb	22.50		20.90	23.90	
Hierstück mit Huft'	16.90		16.40	17.50	+ 2,9%
Schulterbraten'	12.90		12.90	10.90	- 6,2%
Gemüse					
Gesamter Warenkorb	1.48		1.80	0.90	
Zwiebeln gross, Sack 10 kg'	0.50		0.70	0.85	+ 4,0%
Kopfsalat, Gitter 12 Stk. Stk.	16.30		27.00	33.00	- 0,9%
Früchte					
Gesamter Warenkorb	2.05		2.70	2.05	
Melonen Galia 6er, Stück	3.15		3.15	3.20	- 8,6%
Apfel Golden, Klasse I'	1.75		1.85	1.95	+ 0,5%

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

Schuler Weine, Luzern

Vom Weinhändler zum Gastgeber

Direkt neben der Luzerner Kappelbrücke ist die seit 30 Jahren bestehende Weinboutique «La Bonne Cave» neu konzipiert und mit einem Weinausschank ergänzt worden. Allein das Boulevard-Café an Luzerns beliebter Flaniermeile dürfte dem neuen Betrieb gute Umsätze bescheren.

SILVIA METTLER

Bis anhin handelte Schuler in erster Linie mit Weinspezialitäten für Privatkunden und die Gastronomie. Nun geht das traditionsreiche Familienunternehmen neue Wege und wird an vorderster Front selber Gäste bewirten und verwöhnen. «Im «La Bonne Cave» steht der Wein im Zentrum. Das neue Lokal soll zum Erlebnispalais für alles werden, was mit

«Goldgrüebli:
«La Bonne
Cave» neben
der Luzerner
Kappelbrücke
hat alles, was es
dazu braucht.



Weinhändler Toni Schuler (links) mit Geschäftsführerin Erica Liesebach und Martin Niderost, Projektleiter.
Fotos: Silvia Mettler

Wein, Spirituosen und entsprechenden Geschenken zu tun hat», erklärt Mitinhaber Toni Schuler. «La Bonne Cave» ist in einem historischen Gebäude an bester Lage am rechten Reussufer bei der Kappelbrücke untergebracht und besteht aus zwei Bereichen: einer stilvollen Weinwirtschaft (30 Innen- und 70 Terrassenplätze) mit gastronomischen Angeboten sowie einem Weinladen, wo man seine bevorzugten Weine für den Heimkonsum kaufen kann. Es entspreche einem grossen Bedürfnis, gute Tropfen zuerst zu degustieren und gemeinsam mit Freunden in einer passenden Atmosphäre zu genießen, bevor man sie kaufe, erklärt Schuler.

Faire Preise

Im «La Bonne Cave» werden qualitativ hochstehende Weine zu fairen Preisen

angeboten. Das Besondere: Weinliebhaber erhalten Flaschenweine aus fünf Kontinenten im Offenausschank. Dazu bietet der Gastgeber harmonisch abgestimmte Pasta-Gerichte aus aller Welt und Spezialitäten mediterraner Herkunft an.

Der Umbau des Lokals (66 m²) wurde in einer viermonatigen Bauetappe realisiert. Investiert wurden insgesamt 600 000 Franken. Der Einstieg ins Gastronomiegeschäft versteht Schuler als Pilotversuch. Er möchte weitere Erfahrungen sammeln und dann schauen, ob er weitere Weinkläne eröffnen will. Der innovative Weinhändler hat in den letzten Jahren bereits in verschiedene Bereiche diversifiziert: Beispielsweise gründete er neue Weinclubs, organisiert Weinseminare und betreibt ein eigenes Reisebüro für spezielle Weinreisen.

Lehrmittel

1999: Neuer «Pauli»

Seit sechs Jahren werden Paulis «Lehrbuch der Küche», in der 11. Auflage, als Lehr- und Unterrichtsmittel in der Berufsschule und Paulis «Rezeptbuch der Küche», in der 1. Auflage, als Grundlage und Nachschlagewerk in den Lehrbetrieben erfolgreich eingesetzt. Trotz positiver Erfahrungen drängten sich für den Nachdruck einige Änderungen auf. Die Korrekturen wurden von der bewährten Fachgruppe abgestimmt und ausgeführt. Die Entwürfe wurden jetzt der BAT/SIBP-Expertengruppe für Lehrbücher an Berufsschulen unterbreitet.

Als Gründe für Änderungen und Korrekturen gibt die Expertengruppe an, dass Anpassungen an die neue Lebensmittelverordnung vorgenommen werden mussten; ein Miteinbeziehen von bisher wenig bekannten, ausländischen Lebensmitteln oder von Neu-entwicklungen war ebenfalls fällig. Ebenfalls Wert gelegt wurde auf die Anpassung der Kochtechnik an die Entwicklung neuer Kochgeräte - unter Berücksichtigung der neuzeitlichen Essgewohnheiten und ernährungs-physiologischen Bedürfnisse. Schliesslich wurde eine Übereinstimmung mit den französischen Übersetzungen «Technologie culinaire» und «Livre de recettes» erreicht. Die bisherigen Lehrbücher und Rezeptbücher werden noch bis Anfang Sommer 1999 ausgeliefert. Die Präsentation erfolgt an der 4. Hauptversammlung der SGFV im Juni 1999 in Gstaad. Das neue «Lehrbuch der Küche», 12. Auflage, und die 2. Auflage «Rezeptbuch der Küche» (mit CD-ROM von Philip Pauli) sind ebenfalls ab Juni 1999 erhältlich. Der neue «Pauli» wurde als Fachbuch ausgezeichnet. CM

ANZEIGE

Swiss Hotel Software Visual® Front-Office Windows

Since 1980

Notre force:

- Directement du dévelloper à l'utilisateur
 - Service rapide et direct
 - Connaissance de vos besoins
 - Formation simple grâce au CD-ROM multimédia
 - Meilleur rapport qualité / prix
- Et bien plus encore...

Unsere Stärken:

- Direkt vom Entwickler zum Benutzer
 - Schneller und direkter Service
 - Kenntnis Ihrer Bedürfnisse
 - Einfache Schulung dank Multimedia CD-ROM
 - Bestes Preis-Leistungs-Verhältnis
- Und vieles mehr...

**Notre différence
mérite votre confiance.**

N'hésitez pas à nous contacter pour recevoir notre CD-ROM de démonstration!

Zögern Sie nicht und bestellen Sie noch heute eine Demo CD-ROM!

S.H.S. S.à.r.L.

Avenue de Provence, 1007 Lausanne – Téléphone 021 624 56 22, Fax 021 624 81 21

E- Mail: shs@bluewin.ch

**Der Unterschied
verdient Ihr Vertrauen.**

S.H.S. S.à.r.L.
Wülflingerstrasse 12, 8400 Winterthur – Telefon 052 269 01 89, Fax 052 269 01 81

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

4000 cyclistes pour la «Fête du vélo» à Berne

Ce ne sont pas moins de 4000 cyclistes qui ont pacifiquement envahi, samedi, la ville de Berne pour le lancement de l'opération «La Suisse à vélo». Adolf Ogi a dévoilé à cette occasion un nouveau réseau qui comprend neuf itinéraires cyclables balisés sur 3300 kilomètres. De nombreux cyclistes ont rallié samedi la capitale fédérale avec des trains spéciaux. Il s'agit là d'un des atouts touristiques de cette opération «La Suisse à vélo». «Montez les pentes avec le rail, descendez-les à vélo», tel est d'ailleurs un des messages que les régions touristiques de Suisse présentes à Berne n'ont pas manqué de rappeler aux participants.

Pages 1 et 3

Un nouvel institut touristique au Tessin

C'est plus tôt que prévu que le canton du Tessin lancera son propre institut de formation et de management touristique. A cet effet, Daniel Burckhardt, vice-directeur de Ticino Turismo, quittera son poste à l'Office cantonal tessinois du tourisme pour diriger, à partir déjà du 1er septembre de cette année, l'Imat, l'instituto di management e aggiornamento turistico, à Bellinzona. Daniel Burckhardt, qui quittera Ticino Turismo avec son assistante Michela Fiscalini, espère que l'Imat parviendra à combler les lacunes que le canton du Tessin possède actuellement en matière de formation touristique.

Page 2

«Relais du Silence»: nouveau marketing en vue

L'assemblée générale du groupement hôtelier «Relais du Silence» s'est récemment déroulée à l'Hôtel Kirchbühl à Grindelwald (BE). Il y a notamment été question de doter le groupement d'une meilleure stratégie de communication et de marketing. Afin de mieux faire connaître les «Relais du Silence» en Suisse, un accord de partenariat a été signé avec les grands magasins Jelmoli. Les détenteurs de la «Jelmoli Bonus Card» pourront désormais échanger leurs points non seulement auprès d'Imholz, Vögele voyages et TUI, mais également auprès des «Relais du Silence», ainsi qu'au sein des Welcome Swiss Hotels, des Top International Hotels et de certains Sunstar Hotels.

Page 7

Suad Sadok et la politique d'expansion de la SSG

Dans l'entretien qu'il a accordé à notre hebdomadaire, Suad Sadok, président du directoire de la SSG, passe en revue différents aspects de la nouvelle société «Bon appetit». Cette dernière doit permettre à la SSG de mener une politique d'expansion. Elle doit également créer de nouvelles places de travail. Cette nouvelle société deviendra cependant réalité le 1er janvier 1999, lorsque Suad Sadok se sera retiré. Ce retrait avait toutefois été annoncé il y a déjà cinq ans. Du président du directoire, Suad Sadok deviendra vice-président du conseil d'administration de la SSG. Une fois à la retraite, il s'occupera d'archéologie et apprendra le russe, l'arabe et le japonais.

Page 11

Le vin dénominateur gastronomique

Le commerce de vins lucernois «La Bonne Cave», situé à côté du Pont de la Chapelle, a décidé d'élargir le cercle d'amateurs de vins en rénovant une partie de sa boutique. Celle-ci comporte désormais une partie restaurant où l'on peut déguster des vins provenant des cinq continents avec des pâtes et des spécialités méditerranéennes. Ce restaurant, qui offre une large place au vin, s'inscrit dans une vaste démarche de diversification d'un des propriétaires de «La Bonne Cave». Celui-ci a en effet fondé des clubs d'amateurs de vin, organise des conférences sur le vin et exploite sa propre agence de voyages qui propose différents voyages sur le thème du vin.

Page 14

On commence à voir le bout du tunnel

Longtemps dans l'expectative, les responsables de Trois-Lacs Tourisme commencent à entrevoir le bout du tunnel. L'accord scellé entre l'Expo.01 et SDM a débouché sur une offre concrète de Deskline. Le choix entre un système centralisé et un autre, décentralisé, devrait tomber à la fin du mois de juin. La base de collaboration, quant à elle, devrait être définie très précisément pendant le courant de l'été et un logo «Expo-touristique» se-rat actuellement à l'étude.

LAURENT MISSBAUER

Quand pourra-t-on acheter des forfaits touristiques pour l'Expo.01? Quel sera la commission que les hôteliers devront payer pour vendre leur chambre dans un forfait qui comprendra le transport et le billet d'entrée à l'Expo.01? C'est en partie pour répondre à ces différentes questions qu'avait été fondé, l'automne dernier, Trois-Lacs Tourisme. Le but de ce dernier était en effet de devenir le seul interlocuteur touristique de l'Exposition nationale de 2001. Or, six mois après sa création, Trois-Lacs Tourisme était toujours incapable de répondre avec précision à ces questions. Tout au plus savait-on que les forfaits touristiques devaient être mis sous bois à temps pour le Swiss Travel Mart (STM), le grand rendez-vous des tour-opérateurs qui se tiendra à Neuchâtel en avril 1999.

La principale raison qui était invoquée pour expliquer cette incapacité à répondre à ces questions était que l'Expo.01 et la société Switzerland Destination Management (SDM) n'avaient pas encore signé un accord de collaboration définitif. Or, cet accord a été scellé le 28 avril dernier: SDM, en tant que distributeur exclusif, a été chargé le mois dernier de proposer des forfaits touristiques comprenant le billet d'entrée à l'Expo.01 et diverses prestations dans la région des Trois-Lacs ou dans le reste du pays.

Une phase de préparation

Aujourd'hui, soit un mois après l'accord intervenu entre l'Expo.01 et SDM, il nous a semblé bon de faire le point de la situation et force est de constater que nous nous trouvons actuellement dans une phase où les travaux de préparation sont encore très importants. Une des principales préoccupations réside dans l'établissement du système de commis-sionnement entre les divers partenaires et

La ville de Neuchâtel accueillera-t-elle un système de banque de données centralisé pour SDM? C'est une des possibilités qui est actuellement à l'étude. Photo: asl



en particulier avec Swisscom. C'est en effet l'ancienne régie qui mettra à disposition la plate-forme informatique Deskline nécessaire au fonctionnement de SDM. Le but de Deskline est de proposer un système de gestion touristique globale autorisant des interventions à tous les niveaux, des tâches de vente, de comptabilité, de marketing, de réservation et de billetterie. Cela revient à dire que chaque partenaire touristique helvétique devrait pouvoir adhérer et accéder à ce qui se présente comme une gigantesque banque de données.

«Ce qui est nouveau aujourd'hui, un mois après la signature entre l'Expo.01 et SDM, c'est que nous avons accompli un important pas en avant», relève Pascal

Sandoz, président de l'association Trois-Lacs Tourisme. «Nous avons en effet reçu une offre concrète de Deskline nous permettant de mettre sur pied un concept afin de commencer la saisie des données».

Avant de commencer la saisie des données, il faudra cependant aplatis quelques obstacles avec SDM. Pascal Sandoz avoue avoir déjà été en contact avec Christian Valtier, directeur suppléant de la société qui exploitera SDM. «Nous recherchons le contact avec SDM et nous ferons en sorte que tout aille pour le mieux. La base de collaboration doit être toutefois définie très précisément. L'offre que nous a faite Deskline va désormais nous permettre de faire le choix

entre un système centralisé et un système décentralisé. En clair, vous pouvez avoir une banque de données à Yverdon, à Biel et à Neuchâtel ou une seule entre Yverdon et Soleure et qui, pour des questions pratiques, pourrait se trouver à Neuchâtel. Nous étudions actuellement ces deux possibilités. Un choix définitif devrait intervenir d'ici la fin du mois de juin», relève Pascal Sandoz.

Un logo «Expo-touristique»?

Selon le président de Trois-Lacs Tourisme, le temps presse: «La date limite a été fixée au mois d'avril 1999, mais d'après moi, si l'on veut être efficace à cette date-là, il faut déjà être prêt au mois d'octobre lorsque les opérateurs touristiques préparent leurs brochures. Si nous pouvions y indiquer le numéro du «call center» de SDM, soit le numéro de téléphone de la centrale d'appel où le client peut se renseigner et réserver l'offre qu'il désire, ce serait fantastique». En attendant d'indiquer sur les brochures touristiques le numéro de téléphone de la centrale d'appel, les offices du tourisme ne pourront pas utiliser le logo de l'Expo.01: «Celui-ci ne peut être utilisé que par les partenaires qui paient nous ont rétorqué les responsables de l'exposition nationale. Je suis très déçu de cette position car on aurait pu faire, à mon avis, une distinction entre les partenaires commerciaux et les partenaires touristiques, du moins pour ce qui accueille les artéplages. Aux dernières nouvelles, il paraît cependant qu'un logo «Expo-touristique» serait actuellement en préparation», conclut Pascal Sandoz.

MÉLI-MÉLO

Enseignement hôtelier: Glion et Leysin unissent leurs forces. Le Centre international de Glion (CIG) et Hosta à Leysin vont collaborer étroitement. Les deux écoles hôtelières vaudoises ont en effet récemment signé un accord de gestion. Ce rapprochement, qui prendra effet le 1er juillet, permettra aux deux écoles de proposer une offre de formation plus large. Les deux écoles totaliseront 850 étudiants (575 à Glion, Bulle et Leysin, 275 en stage en Suisse ou à l'étranger). Le Centre international de Glion s'est engagé à reprendre une part minoritaire dans le capital d'Hosta. Il dispose en outre d'une option de rachat de la totalité des actions d'Hosta.

LM

Nuitées hôtelières en progression au mois d'avril. Les hôtels suisses ont enregistré au mois d'avril 2.21 millions de nuitées, soit 217 000 ou 11% de plus que douze mois auparavant, a indiqué l'Office fédéral de la statistique. Le nombre des arrivées a progressé de 3,9% pour s'établir à 854 000. Ainsi, l'évolution de la demande a été positive malgré le temps hivernal qui a régné pendant la période de Pâques. Cette forte progression s'explique cependant par un décalage des dates des vacances de Pâques par rapport à 1997. Ces vacances sont en effet tombées cette année presque entièrement sur le mois d'avril, alors qu'elles s'étaient déroulées au mois de mars l'année dernière.

LM

80 Clés d'or du monde entier à Genève

Le comité directeur des Clés d'or internationales s'est tenu à Genève au cours du week-end de la Pentecôte. Pour la première fois, quelque 80 concierges, hommes et femmes, des hôtels haut de gamme du monde entier ont fait le déplacement.

VÉRONIQUE TANERG

plus en plus chargés, où les hommes d'affaires font la course contre la montre, ce sont finalement pour les petits détails qu'ils ont besoin d'assistance.» Par exemple, la femme d'un client d'un hôtel genevois, partie à Rome en oubliant sa carte de crédit, ne pouvait pas s'acheter un robe valant trois millions de lires, soit environ 3000 francs suisses. Un virement bancaire serait arrivé 24 heures après son départ. C'est donc Giorgio Chiesa, chef concierge du Grand Hôtel, qui a avancé l'argent à la demande de son collègue genevois.

Des problèmes pour dénicher une chambre à Sydney? Tony Faccioli, chef concierge du Sheraton, connaît toutes les bonnes adresses de la métropole australienne. «Le fait de nous connaître, de nous rencontrer deux fois par an, permet de créer un réseau solide. Et de savoir à qui s'adresser en cas de problème», explique Orlando Modolo, chef concierge des Bergues, co-organisateur de cette rencontre internationale des Clés d'or.

Les ambassadeurs de la région

La vice-présidente du Conseil d'État genevois, Martine Brunschwig Graff a participé au cocktail, organisé samedi soir aux Bergues. Après avoir noté l'estimation qu'elle porte à la profession, la conseillère d'Etat a souligné que les concierges sont «des ambassadeurs de la région auprès des touristes et des hommes d'affaires».

Quelque 180 personnes ont participé à la soirée de gala organisée par les Clés d'or avec le soutien d'American Express, Piaget et Bucherer.

Trente Clés d'or genevoises avaient rejoint leurs 80 homologues étrangers et 70 invités. La soirée était orchestrée, comme une journée normale d'un concierge d'hôtel, jusque dans les moindres détails: repas excellent servi dans la salle de bal des Bergues, buffets de fromages et dessert pour que les participants puissent se dégourdir les jambes après deux heures passées à table et pour qu'ils puissent rencontrer d'autres interlocuteurs. Sans oublier un orchestre jouant aussi bien des airs de jazz que des valses viennoises ou de la musique tzigane.

Les hôteliers apportent-il leur soutien aux Clés d'or? En effet, les responsables sont amenés à se déplacer au moins deux fois par an, une fois pour le comité, une fois pour le congrès. Ils participent parfois aussi à l'invitation de leurs homologues américains. «Cela dépend des établissements», explique Orlando Modolo, président des Clés d'or genevoises. «Certains directeurs leur permettent d'effectuer ces voyages sur leur temps de travail et leur financent les déplacements. D'autres en revanche ne font aucun geste. Les autres membres du comité doivent donc prendre des vacances et payer eux-mêmes leur billet d'avion. Parfois, l'hôtel paie une partie des frais. C'est au cas par cas.

Conciergerie

80 Clés d'or du monde entier à Genève

Le comité directeur des Clés d'or internationales s'est tenu à Genève au cours du week-end de la Pentecôte. Pour la première fois, quelque 80 concierges, hommes et femmes, des hôtels haut de gamme du monde entier ont fait le déplacement.

VÉRONIQUE TANERG

Cette amicale permet à tous ses membres de tisser un réseau de relations personnalisées. Chaque Clé d'or fait confiance à son homologue, qu'il soit dans la même ville ou à l'autre bout de la planète. Qu'ils travaillent à Sydney, à Bali, à Rome ou à Genève, tous ceux qui portent des clés d'or discrètement piquées sur leur redingote ont plusieurs points communs. D'abord le goût du travail bien fait: l'accueil des hôtes doit être parfait. Ensuite, un souci viscéral de la satisfaction du client. Et, pour finir, une grande fierté de «leur» établissement. Le mot d'ordre des Clés d'Or? «Le service à travers l'amitié.»

«Nous devons répondre aux demandes 24 heures sur 24», note Aldo Giacomelli, concierge en chef au Beau Rivage, co-organisateur de la manifestation. «Dans un monde où l'informatique est de plus en plus poussée, où les agendas sont de

Les Mosses

Extension du «Relais alpin»

Principal établissement hôtelier du col des Mosses, le trois étoiles «Le Relais alpin» sera agrandi, sa capacité étant portée à 49 chambres. La mise à l'enquête de cet aménagement n'a pas rencontré d'opposition et le dossier attend l'aval du canton. Pour la douceur de son paysage, son altitude modérée permettant un accès en toutes saisons, le col des Mosses est un itinéraire très prisé des autocaristes, notamment suisses alémaniques. Seul inconvénient, une infrastructure hôtelière réduite.

«Avec 19 chambres, nous ne pouvons malheureusement pas absorber la capacité d'un car ordinaire, alors que le reste de l'équipement nous le permet», précisent les propriétaires Jean-Claude et Stéphane Bonelli, qui ont racheté l'établissement, en faillite, il y a trois ans et qui ont déjà consacré 400 000 francs à la rénovation des chambres existantes en 1996. «C'est la raison pour laquelle nous avons décidé cet agrandissement. Avec 43 chambres, nous parviendrons à le faire en gardant même une marge pour notre clientèle individuelle ou familiale traditionnelle.» Autre argument pour le couple propriétaire, l'esthétique: «Avec son toit plat, le bâtiment actuel présente malheureusement un air d'inachevé, en adoptant un toit à deux pans de style chalet, il s'intégrera mieux au paysage et retrouvera d'ailleurs la forme initialement projetée.» Les travaux, devaient débuter en septembre prochain et durer près de quatre mois. «Le Relais alpin» demeurera ouvert en septembre. JJ

MÉLI-MÉLO

Station d'observation astronomique à l'Hôtel de la Croisée de Malvilliers. La Société neuchâteloise d'astronomie a inauguré dernièrement une station d'observation à Malvilliers (NE). Elle est notamment dotée d'un télescope d'une longueur de 4 mètres et d'un diamètre de 35 mm. Si cette initiative est déjà fort intéressante en soi, elle l'est d'autant plus si l'on sait que la station a été implantée à côté de l'Hôtel La Croisée et qu'un système de liaison vidéo permet d'observer le soleil, la lune, les astres et les étoiles... tranquillement assis dans son fauteuil, devant le poste de télévision de sa chambre d'hôtel. Il s'agit sans conteste d'un plus pour le nouvel établissement neuchâtelois qui s'est déjà distingué par un certain nombre d'initiatives originales; de plus, des colloques de physiciens, d'astrophysiciens et de mathématiciens sont d'ores et déjà prévus dans cet établissement. JS

Tourisme d'affaires



Aujourd'hui, les centres de congrès et de conférences doivent disposer d'équipements technologiques toujours plus performants s'ils entendent rester compétitifs

Photo: Palexo Genève

Des séminaires davantage interactifs

Un colloque sur les tendances de l'industrie des congrès, organisé dans le cadre d'EIBTM, s'est focalisé sur les nouveautés technologiques. Il a cependant oublié d'aborder le problème de fond de la surcapacité et de ses risques. Les meilleurs hôteliers, tout comme ceux du transport aérien d'ailleurs, connaissent bien les problèmes de baisses de prix et de marges issus d'une offre trop grande. Les spécialistes des séminaires ne tarderont pas à les découvrir eux aussi.

VÉRONIQUE TANERG

«La technologie doit être transparente», affirme Michael Rossier du Scottish Exhibition Congress Center de Glasgow. Avant de clarifier sa pensée: l'orateur doit pouvoir l'utiliser facilement, sans explication, sans devoir se concentrer sur le mode d'emploi et réfléchir sur quel bouton il doit appuyer avant de prendre la parole. Pour le représentant du centre des congrès de Glasgow, un seul appareil doit être en mesure de diffuser des dia-

positives, des textes et des vidéos. Quant aux ordinateurs mis à la disposition des orateurs, ils doivent être instantanément programmé en anglais, allemand ou français.

Pour Gerrit Beurer de Philipp Communication, les progrès technologiques risquent de faire disparaître les microphones. En effet, de nombreuses personnes ont encore peur de parler dans un micro et sont gênées lorsqu'elles doivent prendre la parole. Les possibilités technologiques sont tout aussi importantes au niveau de l'auditoire. Chaque délégué devrait pouvoir voter, écouter les traductions, lire ses messages personnels et utiliser le micro avec un seul appareil. Certaines fonctions pourront être sécurisées par des cartes à puces équipées de numéros de code d'accès. A terme, il pourra être possible de disposer d'une ligne téléphonique personnelle à chaque poste de travail. Ce qui ne semble plus indispensable. Ce colloque a été rythmé par les sonneries de nombreux téléphones portables!

Un seul câble

Avant de parvenir à ce degré de simplification, les centres de congrès devront préparer leur réseau câblé. En effet, pour l'instant, chaque bâtiment utilise de

nombreux câbles. A terme, un seul câble pourrait regrouper toutes les fonctions. Comment mettre une assemblée dans de bonnes conditions de travail? L'écran doit être suffisamment grand pour que tout le monde puisse lire et, surtout, éviter la lumière du soleil. Cette dernière fait en effet disparaître les projections audio-visuelles.

Dernier orateur de ce colloque, le représentant du fabricant Brähler, Bernd Nixdorf, a patiemment attendu son tour. «Jusqu'à présent, nous nous sommes surtout concentrés sur l'emballage. Mais le vrai problème est le contenu», a-t-il notamment relevé. Il a ensuite expliqué que le matériel permettait d'instaurer des manifestations interactives. Par exemple, quarante PDG allemands ont été réunis pour un meeting au cours duquel six orateurs auraient dû parler. Or, ils ne disposaient pas suffisamment de temps pour quatre orateurs. Les participants ont donc dû sélectionner ceux qu'ils voulaient écouter.

Autre formule interactive: faire évaluer chaque orateur par les participants à la fin de son discours. Les organisateurs peuvent également faire intervenir des délégués en fonction de leur provenance géographique, de leur âge, etc. Résultat? Une façon d'impliquer plus fortement

les participants à un séminaire. La manifestation est nettement plus dynamique qu'un kyrielle de speeches.

Le contenu est primordial

Pour prouver le bien-fondé de sa formule interactive, Bernd Nixdorf n'a pas manqué de demander à son auditoire s'il avait déjà participé à une formule interactive. Cinq personnes sur 150 ont répondu affirmativement. Et trois d'entre elles sont venues expliquer leur expérience avec enthousiasme: «Cela permet de réveiller la motivation», explique une participante allemande. «De l'ai testée à Birmingham», relève un autre participant, américain celui-là. «Cette formule présente plusieurs avantages. Par exemple, elle permet à l'orateur de connaître la perception de ses auditeurs», ajoute encore un autre participant.

Au fait, combien coûte un équipement interactif? «De l'ordre de 30 DM (environ 25 francs suisses) par personne», estime Bernd Nixdorf. Mais l'évolution des équipements des centres de congrès est calquée sur celle de l'informatique. Les prix des modèles de base baissent relativement vite. Mais de nouveaux produits, plus performants et nettement plus onéreux, arrivent sur constamment sur le marché.

Hôteliers vaudois

Optimisme à nouveau de mise

Les hôteliers vaudois envisagent à nouveau l'avenir avec optimisme. Toutefois, comme l'a démontré le président de l'Association cantonale vaudoise des hôteliers (ACVH), Daniel Krahenbuehl, lors de la l'assemblée générale qui s'est tenue la semaine dernière à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), des problèmes subsistent. Et de citer, par exemple, la tarissement des sources de financement.

L'optimisme affiché par l'hôtellerie vaudoise repose sur les résultats obtenus l'an passé et les prévisions pour l'année en cours. Ainsi, en 1997, le canton de Vaud a enregistré 2,36 millions de nuitées, soit une hausse de 2,7% par rapport à 1996. Un début d'année prometteur, des taux de réservation positifs, ainsi que l'intensification des activités de vente et de marketing permettent de prévoir une «énergie progression» en 1998. La prévision reste cependant prudente en raison de l'incertitude qui règne sur l'évolution des cours de change, a souligné Daniel Krahenbuehl. Dans la plupart des cas, les prix hôteliers ont été maintenus en 1997 et le seront aussi cette année.

Moyens insuffisants

Le président de l'ACVH a cependant aussi relevé que l'hôtellerie n'est pas toujours en mesure de suivre les tendances qui se font jour dans le tourisme. S'il en

Mövenpick

Un nouveau «business corner» à Genève

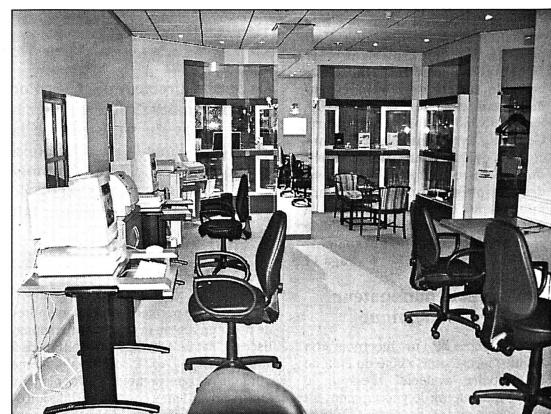
L'Hôtel Mövenpick de Genève innove. Pour mieux séduire la clientèle d'affaires, majoritaire dans cet établissement quatre étoiles dans le triangle d'or autour de l'aéroport international de Genève, l'Hôtel Mövenpick de Genève s'est doté d'un «business corner».

VÉRONIQUE TANERG

Ce «business corner» est en fait un espace informatique en libre-service, situé dans le hall d'entrée, que les clients de l'hôtel peuvent utiliser à leur guise sept jours sur sept. Cette salle est équipée de trois ordinateurs, dont deux sont connectés à Internet. Ils sont configurés en anglais et en français. En outre, quatre postes de travail sont aménagés pour les détenteurs de laptops avec différentes prises (en 110 volts ou en 220 volts). Une imprimante, une machine à écrire, une photocopieuse et un fax complètent ce «business corner».

Des installations performantes

«Toutes nos chambres sont équipées de prises pour que nos clients puissent se connecter à Internet, mais le système est encore trop lent», explique Michel Perret, directeur général de cet établissement quatre étoiles. «C'est pourquoi nous avons installé ces installations nettement plus performantes.» L'accès à ce «Business corner» est réservé



L'Hôtel Mövenpick de Genève s'est doté d'un «business corner» afin de mieux séduire sa clientèle d'hommes d'affaires.

Photo: Véronique Tanerg

à tous les clients de l'hôtel. Ils doivent munir d'une carte magnétique pour entrer. S'ils doivent payer pour utiliser la photocopieuse ou le fax, en revanche, ils peuvent lire leur E-Mail et utiliser les PC gratuitement.

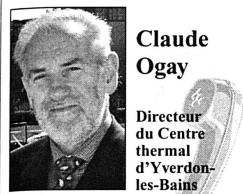
«Nous avons sécurisé au maximum l'utilisation d'Internet et des PC», relève Laurent Cordillat, directeur général de Prododata LGL. «Par exemple, les utilisateurs n'ont pas accès aux sites pornographiques. Ils ne peuvent pas non plus

entrer dans le disque dur; ils opèrent soit sur la station de travail, soit sur une disquette.»

Un investissement important

Quel investissement l'aménagement d'un tel «business corner» représente-t-il? «Cher, très cher», répond Michel Perret, peu désireux d'en dire plus. «Mais il est indispensable d'avoir des équipements performants pour satisfaire les hommes d'affaires.»

COUP DE FIL À...



Claude Ogay

Directeur du Centre thermal d'Yverdon-les-Bains

Le Centre thermal vient de terminer une campagne de forage de grande profondeur à la recherche de nouvelles eaux. Quels en sont les résultats et les découvertes peuvent-elles modifier l'offre touristique d'Yverdon-les-Bains? Cela peut-il d'autre part influer sur l'avenir du Grand-Hôtel des Bains?

Il est encore trop tôt pour dire si les sources découvertes modifieront l'offre du Centre thermal en l'enrichissant ou si elles viendront simplement en appui des eaux existantes. Mais au niveau du nombre de sources découvertes, les forages ont été concluants. Nous avons foré jusqu'à 1479,5 mètres et trouvé trois nouvelles «sources»: à 21 degrés entre 60 et 200 mètres de profondeur pour un débit de 6000 litres/minute; à 28 degrés entre 250 et 600 mètres (3000 litres/minute) et à 40 degrés à 780 mètres, mais avec un débit beaucoup plus faible. Nous sommes actuellement encore en train d'étudier les ressources du fond du puits, avec une eau à 49 degrés à la cote -1100. Tout dépendra maintenant des analyses que nous allons mener pour connaître les caractéristiques de ces nouvelles eaux. Si elles s'avèrent de même composition que celles des sources en exploitation, elles pourront servir d'appoint pour asseoir le futur des eaux d'Yverdon-les-Bains, si elles sont différentes, mais toujours à vertus minérales, elles pourront peut-être faire l'objet d'une nouvelle offre. Enfin, leur utilisation peut également être envisagée en terme de géothermie. Ce qui permettrait, par exemple, de diminuer les frais d'énergie. Mais je le répète, tout est encore à l'étude. Hors ce dernier point et peut-être une offre thermale enrichie, la découverte de nouvelles eaux n'a en revanche pas d'influence directe sur la situation du Grand-Hôtel des Bains. Celle-ci est entre les mains des membres du Conseil communal qui auront bientôt à se prononcer sur le rééchelonnement proposé de la dette.

Propos recueillis par Jean-Jacques Ethenoz

MÉLI-MÉLO

Le Bouveret coule Louisiane. L'an dernier, en juillet, le Bouveret organisait les Fêtes du Rhône. Une incontestable réussite, tant du point de vue de l'appui de la population que de la fréquentation. Pour ne pas en rester là, et continuer à entretenir le capital sympathie n°1 de l'événement, l'Office du tourisme du Bouveret a donc décidé de poursuivre l'expérience de cette fête annuelle. Ce sera «Le Bouveret Couleur...» qui verrà la petite ville offrir une fête à la façon de... Bateau à roue, dixieland, promenade dans les bateaux du «Delta» du Rhône, les 6 et 7 juin prochains elle sera placée sous le signe de la Louisiane. Pour relever ce défi, office du tourisme et hôteliers ont créé un forfait fête qui prévoit l'hébergement et la possibilité de pratiquer toutes les activités prévues durant le week-end. JJE

*

Bike-Broye: le système «train + vélo» est sur les rails. Le produit touristique Bike-Broye s'est récemment enrichi d'un système «train + vélo» sous la forme d'un passeport journalier combinant le billet de train et la location d'un vélo «country bike». Le titre de transport, offrant le libre parcours, sera valable sur la ligne CFF entre Palézieux et Morat, par Avenches, et sur la ligne Yverdon-Fribourg, par Estavayer-le-Lac et Payerne. Cinq itinéraires de balades cyclotouristiques, d'une longueur de 20 à 25 km, sont actuellement proposés au départ des gares broyardes. Ces itinéraires empruntent les circuits balisés de Bike-Broye élaborés par l'Association touristique broyarde (ATB). Celle-ci a mis au point le nouveau produit en collaboration avec le premier arrondissement des CFF et la société «Rent a bike». JS

Genève Tourisme

Stimuler le tourisme avec une fête

Le tourisme à Genève constitue un moteur capital de l'économie locale. Il représente 20 500 emplois et génère 1,8 milliard de francs en valeur ajoutée. Cependant, selon Genève Tourisme, ce secteur économique est actuellement «sur la défensive». D'où l'idée d'organiser pour le samedi prochain 6 juin la 1ère Journée du tourisme destinée à mieux faire connaître les particularités du tourisme à la population locale.

PHILIPPE ZUTTER

Avec cette Journée du tourisme, assimilée à une fête du tourisme, il s'agit avant tout de sensibiliser la population genevoise à ce domaine socio-professionnel. En outre, celle-ci a un rôle important à jouer en matière d'accueil, a relevé François Bryand, directeur de Genève Tourisme au cours d'une récente conférence de presse. Surtout que la cité du bout du lac totalise deux millions de nuitées par an. C'est deux fois plus que Zermatt et six fois supérieur à Montreux.

Une opération de charme

La Journée du Tourisme du samedi 6 juin se veut être une opération de charme, a souligné pour sa part Isabelle Aubert, responsable marketing de Genève Tourisme. Quelques 55 prestataires de services, soit notamment des hôteliers, des restaurateurs, des représentants de la Compagnie Générale de navigation, des Mouettes Genevoises présenteront leurs activités dans une grande tente qui sera dressée sur la Place du Rhône. Tous ces métiers se feront connaître grâce à des espaces conviviaux créés pour la discussion. Il sera également possible de visiter plusieurs hôtels du centre-ville selon la formule des «portes ouvertes».

Dans le cadre d'une animation permanente prévue sur cette même Place du Rhône, différents orchestres se produiront et des concours seront organisés. Notamment celui d'une dégustation de vins, celui consistant à faire un lit le plus rapidement possible ainsi qu'une course



La ville de Genève organisera le 6 juin la 1ère «Journée du tourisme», une journée destinée à mieux faire connaître les particularités du tourisme à la population locale.

Photo: Genève Tourisme

de garçons de café. Cette fête commencera à 9 heures du matin et se terminera à 23 heures. A 21 heures, un concert gratuit avec Diana Miranda sera organisé afin d'animer le noyau de la manifestation et d'attirer la population au centre-ville.

Un budget modeste, mais...

Par ailleurs, deux stands sont prévus à Rive et devant le Parc des Bastions, du côté de la Place Neuve. Ils auront pour but de présenter la campagne d'accueil et de canaliser les Genevois vers la Place du Rhône. Des viticulteurs de la région ge-

nevoise proposeront également des dégustations de vin.

Le budget à disposition de Genève Tourisme pour l'organisation de cette grande manifestation d'un jour est de 55 000 francs. «Il s'agit là d'une somme modeste», admet François Bryand, «mais nous pouvons beaucoup compter sur nos partenaires». Ceux-ci ont répondu, en effet, massivement à la proposition de Genève Tourisme. «Et si le nombre de visiteurs s'avère proportionnellement aussi conséquent, nous renouvelerons cette expérience l'année prochaine», conclut François Bryand.

JJE

TOURISTORIAL

Le chocolat meilleur que le tourisme



Le centenaire de la Chocolaterie Nestlé, créée en 1898 à Broc par Alexandre Cailler, n'est de loin pas passé inaperçu. Non pas parce qu'elle reste aujourd'hui une «maison-mère» et une référence en matière de chocolat, associée au Frigor, au Chocmel, au Rayon et aux quelque 30 millions de branches qui y sont produites chaque année grâce au «bon lait de la Gruyère», mais parce que «la fabrique» — comme on continue de l'appeler dans la région — est chargée de symboles et d'enseignements. De plus, l'exquis de la chose réside dans le fait que le chocolat partage avec l'hôtellerie et le tourisme, entre autres, une grande partie des ingrédients entrant dans la composition de l'image de la Suisse. Analyse sans prétention d'un code-barres aussi délicieux qu'instructif.

*

Née à la fin du siècle passé, comme la grande hôtellerie qui allait donner ses lettres de noblesse à notre tourisme, la chocolaterie, à quelque part vouée aussi à satisfaire certains de nos désirs les plus délectables, a d'emblée concrétisé les idées d'un visionnaire. Aussi étonnant que cela puisse paraître, le contexte économique de l'époque ressemblait étrangement à celui d'aujourd'hui: chômage, crise agricole et fromagère, problèmes pour les transports publics, financement aléatoire des entreprises... Mais le succès de la chocolaterie Cailler est moins imputable à la force d'une marque, restée le produit-jetée d'un groupe mondial, qu'aux trois

constantes sur laquelle elle n'a cessé de s'appuyer: une forte emprise régionale, une main-d'œuvre motivée — au bénéfice de l'avant-gardisme social d'Alexandre Cailler — et un réseau international de distribution. De l'or en barres.

*

Il s'ensuivra d'ailleurs une culture d'entreprise avant la lettre, une politique de marketing et de relations publiques efficace, anticipant la définition même de ces vocables, et surtout un attachement indéfectible aux valeurs des ressources humaines, de la primauté de la qualité et de l'authenticité du produit. Or, la modernité de Nestlé, entendez par là sa haute technologie, son management ultra-performant et son esprit novateur, ne s'est pas substituée à la tradition et aux valeurs fondamentales. Pas plus qu'elle n'est départie d'un esprit de pionnier Cailler, puis Nestlé — qu'on ne saurait soupçonner de conservatisme — qui progresse de façon spectaculaire sans remettre en question le bien-fondé de leur image. Et sans révolution non plus.

*

On ne saurait en dire autant du tourisme suisse qui, au terme du même siècle, se retrouve «chocolat». Pour avoir, précisément, péché là où une industrie tout aussi mythique et profondément liée à l'imagerie helvétique a su préserver son label, ses acquis, sa tradition, la sève de ses racines. Loin des technocrates, des donneurs de leçons et des stratégies de pacotille oubliant que le tourisme, comme le chocolat, est un produit qui crée le besoin, obéit à des facteurs psychologiques et émotionnels et répond aux pulsions des cinq sens et même d'un

sixième, le bon sens, dont les premiers cités sont généralement aujourd'hui dépourvus. Bref, des produits-plaisirs. Longtemps sans politique sociale digne de ce nom, incapable de motiver son personnel, peu doué pour concrétiser en Suisse les retombées de son rayonnement international, allant jusqu'à douter de l'attrait des atouts qui avaient toujours fait sa fortune et, maintenant, occultant la notion de symbiose avec la région et sa dimension humaniste et ludique irratielle au profit de sa seule facette mercantile, le tourisme suisse souffre de son passé et à mal à son image. Bref, il est un peu à côté de la plaque!

*

Pourtant, les saveurs de notre tourisme sont intactes et il y en a pour tous les goûts. Fort heureusement, un parfum de qualité souffle depuis peu sur notre troisième industrie nationale dont l'assortiment — vacances, tourisme d'affaires et de congrès, séjours thématiques, week-ends, événementiel, etc. — est si fourni et si varié qu'il se remet lentement à séduire les hôtes. Etrangers et Suisses. A propos de ces derniers, savez-vous qu'ils sont à la fois, avec près de 7 millions par an, les champions du monde des voyages et, avec 11 kilos par an, les premiers consommateurs de chocolat de la planète? Quant on parle de similitudes... Mieux encore et plus symboliquement, Nestlé Broc est devenu un haut-lieu du tourisme technique qui accueille 40 000 visiteurs par an, un Hôtel Cailler a été construit à Charmey par le petit-fils du fondateur et la chaîne Minotel distribue ces jours des tablettes de chocolat à toute la presse suisse. Un nouveau siècle, voire même un nouveau millénaire, se prépare tout en douceur! José Seydoux

Chablais valaisan

Un nouveau guide régional

Une réalisation commune vaut mieux que de beaux discours sur la synergie. Forte de ce constat, l'Association régionale Monthey-Saint-Maurice a publié un guide régional du Chablais valaisan, premier signe d'une meilleure collaboration entre plaine et montagne. Tiré à 50 000 exemplaires et distribué à tous les ménages de la région dans un premier temps et par les offices du tourisme des différents partenaires, cette première édition du «Guide touristique du Chablais» a valeur de test. «S'il réussit», précise Georges Mariétan, président de la commune de Champéry et secrétaire de l'Association de développement économique de la région, nous pourrons aller de l'avant dans un concept de meilleure exploitation des forces touristiques du Chablais valaisan.»

Sans nécessairement envisager une fusion des deux entités, cette synergie s'effectuerait entre l'ATLD (Association touristique du Léman aux Dents-du-Midi) et la société de promotion des Portes du Soleil suisses. Autre développement possible, la création d'une «Maison du tourisme», bureau central du tourisme chablaisien, est aussi évoquée. Elle pourrait faire office de bureau d'information, puis même de centre de réservation.

La plaquette, qui sera disponible début juin, se présente en deux volets. Le premier, qui devrait perdurer sur plusieurs années, répertorie tous les centres d'intérêt (artisanat, sport, culture, etc.) de la région. Le second — tiré à part — est le calendrier saisonnier des manifestations, il permet d'éviter la multiplication des documents du genre sur une aire géographique restreinte. Seul regret, hors les incontournables escapades de Chillon et du Musée olympique, le document ignore superbement l'autre rive du Rhône, le Chablais vaudois où une autre association de développement économique régionale planche, elle aussi, sur une stratégie touristique pour le district d'Aigle. Autre opération commune, un «Passport Léman-Chablais» permet l'utilisation des transports publics de la région de fin mai au 20 septembre. En vente de Montreux à Saint-Maurice et de Champéry aux Diablerets il est valable sur les CFF, les lignes des TPC, la CGN, les bus du MOB qui desservent la plaine du Rhône et au Swiss vapour par le Bouveret.

JJE

Villars

Des produits originaux pour l'été

En place depuis le milieu de l'an dernier, les responsables de l'Office du tourisme de Villars ont, depuis, souvent manifesté leur souhait de trouver des solutions originales pour «refaire» le tourisme de la station. Ainsi, à la fin de l'an dernier déjà à Londres, puis la semaine dernière à Genève, ils obtenaient le précieux concours de personnalités résidentes pour vanter le Haut-Plateau. Fin mars, encore, ils conviaient une dizaine de journalistes suisses à tester incognito les prestations touristiques avant une prochaine séance critique réunissant tous les partenaires.

Avec l'été, leur souci d'amélioration prend encore un nouveau visage. Partant du principe que, hors le golf, encore confidentiel en Suisse et qui souffre malheureusement d'une réputation élitiste, l'attrait sportif de Villars ne peut guère se distinguer des autres stations, voire même de la plaine, ils proposent deux nouvelles offres, «Ladies and Gentlemen» et «Moyenne Montagne».

Le premier programme propose des activités séparées aux compagnies et épouses de golfeurs, par exemple, ou de randonneurs invétérés. Le second met à profit l'environnement naturel de Villars et les sommets environnants. Culminant tous aux environs de 3000 mètres, ils sont difficilement accessibles au client individuel non-initié. Leur difficulté moyenne les met cependant à portée de tous, ou presque, sans entraînement particulier, à condition de bénéficier d'un bon encadrement. C'est cet encadrement (un guide, voire une corde) que propose l'offre «Moyenne Montagne», permettant aux amateurs de dépasser les alpages, sans pour autant devoir satisfaire aux exigences d'une véritable expédition en altitude. JJE

031 370 42 16



CARROUSEL

Tourismus

Neuer Geschäftsführer des Schweizerischen Reisebüro-Verbands (SRV) ist der 39jährige **Karl J. Heim**. Er tritt am 3. August 1998 die Nachfolge von **Peter Koch** an. Heim hat an der Uni Basel die Rechte studiert. Während mehr als fünf Jahren war er als Rechtskonsulent, Presseprecher und Assistent der Geschäftsführung im Verband Schweizerischer Kantonalbanken in Basel tätig. **FM**

*

Josef Felder,stellvertretender Direktor und Bereichsleiter Produkt Management der Crossair, wird die Fluggesellschaft per Ende Oktober verlassen. Felder wird verantwortlicher Projekt- und designierter Gesamtleiter des geplanten verselbständigen Flughafens Zürich. Der 37jährige Felder wird seine neue Stelle ab 1. November antreten. Bis zur Gründung des neuen Flughafenunternehmens ist er bei der Flughafen-Immobilien-Gesellschaft (FIG) unter Vertrag und Projektleiter für die Weiterentwicklung des Flughafens zur eigenständigen Organisation. Seine Nachfolge wird von **Richard Heideker**, ehemaliger Geschäftsführer der Fluggesellschaft «Deutsche BA», angetreten. **FM**

*

Neuer Verkaufsförderer bei der Schiffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) ist seit einigen Wochen **Benni Bach**. Er ersetzt an dieser Stelle **Jean-Louis Tobler**, der sich beruflich neu orientieren wird. Bach hat nach der Matrurierung ein Semester Bauingenieurwesen studiert und via Tourismusschule Siders den Schritt in den Tourismus gemacht. Nach Praktikumsstellen beim Verkehrsverein Luzern, bei den Bergbahnen Scuol und in einem Hotel in Sardinien hat er zuletzt die Vermarktung und Eröffnung des Alpine Village auf der Lauchernalp betreut. **FM**

Hotellerie

Nach vier Jahren gibt **Daniel Gretler** die Direktion der Kursana Residenz in St. Gallen ab. Der Senioreneinsatz ist zusätzlich ein 3-Stern-Hotel angegliedert und das Restaurant «Des Artistes». Gretler macht sich nun als Berater mit Schwerpunkt «Prozessorientierte Personalentwicklung für die Gastronomie, Hotellerie und Altersinstitutionen» selbstständig. **MA**

*

Andrea B. von Siebenthal übernimmt im elterlichen Betrieb Golfhotel les

Hauts de Gstaad in Saanenmöser die Funktion der F&B-, Personal- und Empfangs-Verantwortlichen. Von Siebenthal hat nach dem KV-Abschluss im Hotel Ermitage-Golf in Schönenried die Hotelfachschule in Lausanne besucht und die letzten zwei Jahre als Direktionsassistentin im Hotel Maison Blanche Grand Bain in Leukerbad gearbeitet. **MA**

*

Urs Langenegger ist auf Juni zum Vizedirektor des Grand Hotel National in Luzern ernannt worden. Langenegger ist seit zwei Jahren Verkaufsleiter des Hotels. Den Sales wird er auch weiterhin leiten, und neben Banketten und Seminaren Direktor **Umberto E. Erculiani** neu in sämtlichen Management-Bereichen unterstützen. Als Food&Beverage-Manager des Grand Hotels wurde der dipl. Hoteller **Jacques Hirzel** verpflichtet. **APK**

Gastronomie & Technik

Margit Osterloh ist zum neuen Vorstandsmitglied des SV-Service gewählt worden. Osterloh ist als Wirtschaftsingenieur seit 1991 ordentliche Professorin für Betriebswirtschaftslehre an der Universität Zürich. Nach dem Studium des Wirtschaftsingenieurwesens an der technischen Universität in Berlin war die Diplomingenieurin in einem mittelständischen Unternehmen tätig. Zu ihren Spezialgebieten zählen Organisationstheorie, Innovations- und Technologienmanagement, Unternehmens- und Wirtschaftsethik. Damit ist jetzt das Vorstandsgremium paritätisch aus vier Männern und vier Frauen sowie dem Präsidenten **Ernst A. Brugger** zusammengesetzt. Zudem wurde der Vorstand seit Anfang Jahr bewusst um 4 Mitglieder reduziert, indem natürliche Abgänge nicht mehr ersetzt wurden: **Franz Emch** (Langnau am Albis), **Judith Iringer** (Gewerbeverein der Stadt Zürich), **Samuel Koenig** (Föderatiververband des Personals öffentlicher Betriebe und Verwaltungen Bern) sowie der ehemalige Präsident **Ulrich Naef** verließen in der Zwischenzeit das Unternehmen. **GSG**

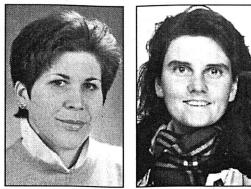
*

Alfred und Annemarie Zettel-Waldis haben das Gasthaus Löwen in Grossdietwil (LU) an **Philipp und Sandra Zettel-Vogel** in Pacht übergeben. Alfred III. war seit 1820 der siebte Gastwirt der Familiendynastie und wirkte in dem erstmal 1415 erwähnten Haus während 30 Jahren. Sohn Philipp und seine Frau Sandra haben den Betrieb diesen Mai nach kleineren Renovations (SSG). Ceté dernière, actionnaire majoritaire, a désigné son successeur au sein du conseil d'administration en la personne de **Peter Herzog**, directeur de la division Resto de la SSG. La présidence du conseil d'administration du Resto de la Gruyère SA a été confiée à **Guy Pernet** (photo), directeur pour la Suisse romande de la SSG; le nouveau président y a collaboré dès son ouverture en 1982 et participe aux travaux réunissant les diverses entreprises partenaires au sein d'un pool de marketing-management, en collaboration avec l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) pour l'information. **JS**

031 370 42 24

vationsarbeiten im Inneren übernommen. **YY**

Hôtellerie et tourisme



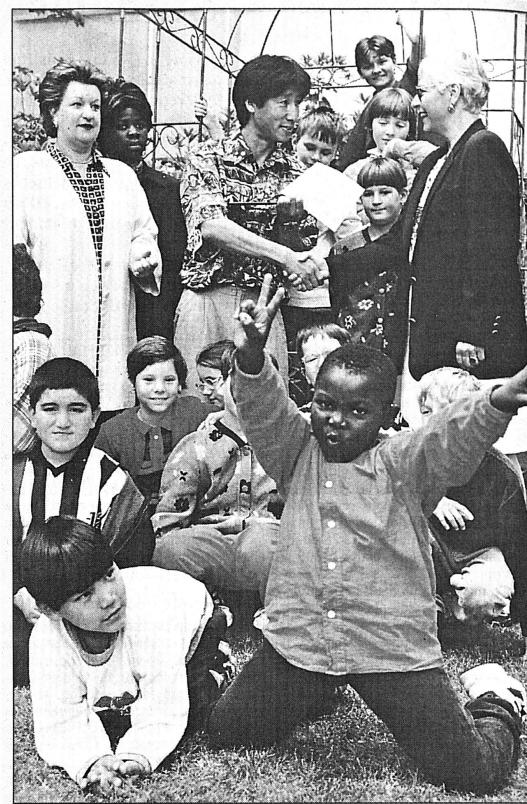
Le Casino de Saxon a décidé de créer un poste d'assistante de direction et a engagé à cet effet **Laurence Herren** (à gauche) à partir du 1er juin. Diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne et au bénéfice de plusieurs années d'expérience dans l'hôtellerie suisse, notamment en tant qu'assistante du chef du personnel à l'Hôtel Penta de Genève et en tant qu'assistante du responsable administratif de l'Hôtel Sofitel de Genève. Laurence Herren a occupé au cours de ces quatre dernières années le poste de conseillère en personnel, responsable d'Hôteljob au bureau romand de la Société suisse des hôteliers à Lausanne. Son poste à Hoteljob a été repris par **Mariëlla van Engel** (à droite). Diplômée elle aussi de l'Ecole hôtelière de Lausanne, elle a occupé durant ces dernières années les postes d'assistante de direction à l'Hôtel See-de-Morat et à l'Hôtel Holiday Inn Garden Court de Lausanne. **LM**

*



Le conseil d'administration du Resto de la Gruyère SA a pris acte du départ de **Rudolf Kieni**, président de la société depuis 15 ans et ancien directeur de la Compagnie suisse des wagons-restaurants (SSG). Ceté dernière, actionnaire majoritaire, a désigné son successeur au sein du conseil d'administration en la personne de **Peter Herzog**, directeur de la division Resto de la SSG. La présidence du conseil d'administration du Resto de la Gruyère SA a été confiée à **Guy Pernet** (photo), directeur pour la Suisse romande de la SSG; le nouveau président y a collaboré dès son ouverture en 1982 et participe aux travaux réunissant les diverses entreprises partenaires au sein d'un pool de marketing-management, en collaboration avec l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) pour l'information. **JS**

Zürcher Hoteller-Verein



«Gute Tat» soll Tradition werden

Das erfolgreiche Geschäftsjahr 1997 veranlasste den Zürcher Hoteller-Verein am vergangenen Wochenende zu einer «guten Tat»: 20 Kinder aus dem Kinderdorf Pestalozzi in Trogen wurden vom Zürcher Hoteller-Verein (ZHV) zu einem spannenden Grossstadtwochenende eingeladen. Das gute Geschäftsergebnis des vergangenen Jahres veranlasste den Verein zu diesem sozialen Engagement, so die Geschäftsführerin **Judith Iringer**. Und warum hat man gerade Kinder für diese Gaben ausgewählt? Das sollte ganz einfach: die Kinderfreundlichkeit der Branche unterstreichen... Die Spendeneinheiten werden im Zürcher Hoteller-Verein von nun an zur jährlichen Tradition. «Die soziale Aktion wollen wir institutionalisieren», gibt

Irriger bekannt. Wer dann jeweils die Empfänger dieser sozialen Gaben sind, sei noch offen. Fest steht, dass die Höhe der Unterstützung vom jeweiligen Geschäftsergebnis abhängt. Immerhin kostete die Aktion für die Pestalozzi-Kinder gesamthaft rund 15 000 Franken. Einen Teil der Kosten übernahmen die mitbeteiligten Veranstalter. So finanzierte das Hotel Engiatt und das «Dolder Waldhaus» die Übernachtungen. Das Abendessen offerierte die Rösti-Bar im Bahnhofbuffet zum Spezialpreis. Eine Stadtbesichtigung und der Kinobesuch rundete das Erlebnis ab. Zusätzlich übergab der ZHV den Erlös einer Tombola in der Höhe von 3000 Franken und Zürich Tourismus weitere 1000 Franken den Verantwortlichen des Kinderdorfes. (Foto: zvg) **GSG**

«Palace» St. Moritz

† Hotelier Andrea Badrutt gestorben

Kurz vor seinem 88. Geburtstag ist letzte Woche in St. Moritz der «Palace»-Hotelier **Andrea Badrutt** gestorben. Der Mitbesitzer des 1896 eröffneten St. Moritzer Luxushotels war ein Urenkel von **Johannes Badrutt**, der im Oberengadin den Wintersport mitbegründet hatte. Badrutt sei völlig unerwartet gestorben, teilte seine Familie letzte Woche mit. Der Verstorbene führte das «Palace» lange Zeit selber und engagierte sich stark für den Tourismus im Oberengadin. So gehörte Badrutt zu den Gründungsmitgliedern der Luftseilbahn Surlej-Silvapiana-Corvatsch AG. Als VR-Präsident prägte er die Entwicklung der AG Luftseilbahn Corviglia-Piz Nair massgeblich. Auch war Badrutt, der als Förderer der romanischen Kultur gilt, beim St. Moritzer Kurverein in verschiedenen Funktionen tätig. **sda**

Valais



Grimenz au cœur des mélodies

Grimenz, au cœur des mélodies, déborde d'atouts insoupçonnés qui, généralement, s'offrent à chacune de vos visites! Tel est le message que l'Office du tourisme et la Société de développement de Grimenz, dans le Val d'Anniviers, entendent faire passer à l'occasion du 29e Festival de la musique des tambours et fifres du Valais romand (ATF-VR) qui se déroulera les 6 et 7 juin. «La population de Grimenz», peut-on lire dans le carnet de fête du festival, «a apporté un large soutien à la mise en pied de cette rencontre, témoignant ainsi sa reconnaissance à la société des fifres et tambours de Grimenz qui ponctue de ses mélodies la vie du village». Car Grimenz revendique avant tout son appellation de village, plutôt que celle de station. «Grimenz est l'un, si ce n'est le village valaisan le plus typique, réfutant le titre de station, nuance de haute importance. En effet, contrairement à une station construite de toutes pièces, Grimenz offre, en plus de ses possibilités touristiques et sportives, uneâme que seuls une traversée des siècles et le respect des valeurs traditionnelles est à même d'offrir», lit-on encore dans le programme général du festival. **LM**

et tambours de Grimenz qui ponctue de ses mélodies la vie du village». Car Grimenz revendique avant tout son appellation de village, plutôt que celle de station. «Grimenz est l'un, si ce n'est le village valaisan le plus typique, réfutant le titre de station, nuance de haute importance. En effet, contrairement à une station construite de toutes pièces, Grimenz offre, en plus de ses possibilités touristiques et sportives, uneâme que seuls une traversée des siècles et le respect des valeurs traditionnelles est à même d'offrir», lit-on encore dans le programme général du festival. **LM**

Konstanz

Gastwirt attackiert

Konstanzer Polizisten sind mit einem Gastwirt rüde verfahren: Sie sollen dem Mann die Arme auf den Rücken gedreht, ihn zu Boden geworfen und an den Haaren auf die Strasse geschleift haben. Auslöser war die Tatsache, dass der griechische Wirt sich in seiner Gaststätte nicht sofort ausweisen konnte. **sda**

Tram fahre u ässe

Berner Wirte catern im Tram

Vier renommierte Berner Restaurants tischen in den kommenden Monaten im Tram auf. Anlass ist das Jubiläum der Regionalbahn Bern-Solothurn.

Die Regionalbahn Bern-Solothurn (RBS) feiert ihr 100-Jahr-Jubiläum kulinarisch: Im Spezialtram «Bistro Bleu» kann ab heute der Geniesser «Tram fahre u ässe». Serviert wird im «Bistro Bleu» selbst, gekocht von vier renommierten Berner Restaurants: im Juni vom Restaurant Egghölzli, im Juli vom Casino Bern Mövenpick, im August vom Restaurant Kirchenfeld und im September vom Sternen Muri. Jeweils Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend schickt das Tram Bistro Bleu so für 2 Stunden die maximal 30 Gäste auf eine kulinarische Reise. Das mehrgängige Menü inklusive Apéro, Getränke und Kaffee servieren die beteiligten Gastronomen zu einem Einheitspreis von 48 Franken. «Dieser Preis ist für uns knapp kostendeckend», kommentiert **Charlotte Rota** vom Restaurant Kirchenfeld. Doch lohne sich die Aktion als Werbeaufführung allemal. Sponsoren für Getränke, wie Egger Bier, Worb, unterstützen ebenfalls. Nun ist nur zu hoffen, dass auch genügend interessierte Gourmets im «Bistro Bleu» ihren Fensterplatz reservieren... **GSG**

Tessin

Tourismuspartei

Im Kanton Tessin soll eine Tourismuspartei die Interessen der Gastwirtschaft durchsetzen. Der Hoteller- und der Wirteverband sind mit der kantonalen Tourismuspolitik unzufrieden und drohen mit der Gründung einer Partei.

Die neue Partei könnte sich bereits an den kommenden kantonalen Wahlen von 1999 beteiligen, wie der Präsident des Tessiner Wirteverbandes, **Claudio Belloli**, erklärte. Ziel sei, dem Tourismus in der Politik mehr Gewicht und eine stärkere Stimme zu geben. Parlament und Regierung würden sich zuwenden für den Tourismus als bedeutenden Wirtschaftsfaktor einsetzen. Der definitive Entscheid über die Gründung der Tourismuspartei soll voraussichtlich im kommenden Herbst fallen. Der Protest richtet sich vor allem gegen das neue kantale Tourismusgesetz, das im Herbst in den Grossen Rat kommen wird. Wirt- und Hotellerverband fordern, dass die Tourismusförderung für die ganze Wirtschaft wieder in das Gesetz genommen wird. Angesichts der zunehmenden Touristikerprobleme will die vorberatende Kommission in den kommenden Wochen nochmals über die Bücher. **sda**

FRONT/KADER



Hotel zum Storchen

Karrierestart im Food & Beverage Bereich

Eine nicht alltägliche Stelle erwarten Sie in unserem traditionellen Erstklasshotel im Herzen der Zürich. Per Anfang Juli 1998, suchen wir eine/jungen

F&B AssistentIn

Sie unterstützen unsere F&B Verantwortliche in allen administrativen Belangen (mit WinWord, Excel), sind aktiv im Bankettverkauf, frontorientiert und haben den Wunsch, unseren Gästen ihren Anlass zum unvergesslichen Ereignis werden zu lassen.

Wenn Sie über eine abgeschlossene Lehre im Gastgewerbe verfügen, möglichst eine Hotelfachschule abgeschlossen haben, Deutsch, Französisch und Englisch (in Wort und Schrift) keine Fremdsprachen für Sie sind, dann senden Sie Ihre Unterlagen mit Photo an unseren Vizedirektor, Robert Liechti, oder rufen Sie einfach an.

HOTEL ZUM STORCHEN
Am Weinplatz 2, 8001 Zürich
01/227 27 27

103572/41483

Für einen neuen Erlebnis-Gastro-Betrieb in Zürich (Niederdorf Top-Lage) suchen wir per sofort einen erfahrenen

Küchenchef oder Gastroberater als Teilzeit-Kaderstelle auf Honorarbasis

Ihre Aufgaben sind: Zusammenstellung der Speisekarte, Einkauf, Überwachung und Kontrolle der Küche

Wir bieten: Flexible Arbeitszeiten, Guter Stundenverdienst mit Erfolgsbeteiligung

Auch suchen wir auf den 1. August zwei initiative

Köche (auch Teilzeitstellen möglich)

Unser einzigartiges Konzept bietet:

direkter Gästekontakt

Erfolgsbeteiligung und gute Bezahlung

Voraussetzung:

sehr gutes Schweizerdeutsch und mündliche Englischkenntnisse, Alter 20 bis 35, gute Verkaufs- und Animationsfähigkeiten

Senden Sie Ihre Kurzbewerbung an

Joe's Videotek AG
z.Hd. Herr Fallscheer
Dättlikonerstrasse 5, 8422 Pfungen

103579/362069

Für ein gepflegtes ★★-Stern-Hotel am Thunersee suchen wir auf den 1. November 1998 ein

Geschäftsführer-Ehepaar oder Geschäftsführer-Team

welches mit Fachkompetenz und Initiative den bekannten und geschätzten Ganzjahresbetrieb führen wird.

Das Hotel bietet 65 Betten an. Das Restaurant hat total 140 Plätze. Eine schöne Terrasse bietet bis zu 120 Gästen Platz.

Wir suchen Persönlichkeiten, welche sich von dieser Herausforderung angesprochen fühlen und sich dank ihrem Einsatz eine gute Existenz aufbauen wollen.

Er vorzugsweise ein tüchtiger und kreativer Küchenchef, welcher die jetzt gepflegte Küche weiter aufbauen würde. Sie als Gastgeberin an der Front, mit Kenntnissen im Hotel- und Restaurationsbereich.

Wenn Sie sich durch diese Aufgabe angesprochen fühlen, melden Sie sich bitte unter Chiffre 103551, hotel+ tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103551/394770



Rote Wüste – Ayers Rock – Strände – Krokodile – Freiheit und Abenteuer. Australien – die kommende Traumdestination!

Für unser neues Restaurant mit Bar – lifestyle-orientierte Erlebnisgastro nomie – beim Bahnhof Stadelhofen in Zürich suchen wir nach Vereinbarung zur Verstärkung der Führungscrew eine/n

Assistent/in des Geschäftsführers

Ihr Idealprofil: Eine gesunde Mischung aus Gastgeber/in, Entertainer, betriebswirtschaftlich denkendem Teamplayer mit Führungspraxis. Sie sind zwischen 25 und 35 Jahre jung, haben eine sympathische und positive Ausstrahlung, sind unkompliziert, flexibel, begeisterungsfähig, besitzen ein ausgesprochenes Qualitätsdenken im Food-Bereich und sind frontorientiert.

Hotelfachschule und breit abgestützte Küchenerfahrung sind von Vorteil; ein Nachwuchstalent ist aber ebenso willkommen. Hauptsache ist, dass Sie ein gut eingespieltes Team führen können.

Alles andere besprechen wir gerne mit Ihnen persönlich. Am besten senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

OUTBACK COMPANY AG, Frau A. Wiesner, Industriestrasse 42, 8117 Fällanden, Telefon 01 826 02 30.

103478/383407

KATAG L U Z E R N

Für einen Landgasthof in der Innerschweiz suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Der Landgasthof verfügt über acht Zimmer mit Bad oder Dusche, Direktwahltelefon und TV mit Radio.

Der Landgasthof umfasst:

Restaurant	50 Plätze
Speisesäli	20 Plätze
Bankettsaal	70 Plätze
Gartenwirtschaft	30 Plätze

Parkplätze

Neben Ihrer fundierten gastgewerblichen Ausbildung (Hotelfachschule o.ä.) verfügen Sie über einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung.

Sie träumen schon lange vom «eigenen» Betrieb? Kauf oder Miete des Landgasthofes in absehbarer Zeit ist erwünscht.

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



Treuhänder
Beratungsberatung
Weiterbildung
Inventar
Hotelereservierungen
Public Relations
Vermietung/Verkauf

KATAG, Postfach 11, 6011 Kriens
Telefon 041 317 37 37 Fax 041 317 37 38

103550/127223

Gesucht

Geschäftsführer

für NIGHT-CLUB in der Stadt Zürich.

Nur für Kaderleute mit Erfahrung im Night-Business.

Auskunft über Tel. 01 261 70 30

Herr Odermatt verlangen.

103628/395016



Teamleiter Reinigung

Von einem unserer Kunden, ein international führendes Dienstleistungsunternehmen in der Stadt Zürich, wurden wir beauftragt, für das moderne Personalrestaurant einen Teamleiter Reinigung zu rekrutieren.

In dieser verantwortungsvollen Aufgabe sind Sie für die reibungslose Ablauf der Tages- und Grundreinigung zuständig. Dazu gehört die Einhaltung des Hygienekonzeptes, das Durchführen von Instruktionen und Schulungen, die Personaleinsatzplanung und die aktive Mitarbeit beim Erledigen der Tagesarbeiten.

Für diese vielseitige Aufgabe suchen wir eine Person, die bereits Erfahrung in der Führung eines Reinigungsteams hat, evtl. mit Abschluss als Hauswart mit eidg. Fähigkeitsausweis. Ebenso sollten Sie Berufserfahrung in der Gastronomie mitbringen. Nebst der deutschen Muttersprache müssen Sie sich auch in Italienisch und Spanisch verstehen können und über ein Grundwissen in der EDV verfügen.

Zählen Organisationstalent, Initiative, ein sicheres Auftreten sowie Durchsetzungswillen zu Ihrer menschlichen Qualifikation und möchten Sie diese feinormieren umsetzen, dann erwarten Sie ein interessantes Umfeld mit vielversprechenden Perspektiven.

Für den ersten Kontakt steht Ihnen unser Herr Christian Hauff gerne zur Verfügung.

STELLEN-EXPRESS Zürich AG
Rämistr. 7 (b. Bellevue), 8024 Zürich
Tel. 01 / 252 29 51

STELLEN-
EXPRESS

Mitglied des VFDS Verband der Personaleleiter der Schweiz

Wirtpaar

Zur selbständigen Führung von Küche und Service des gediegenen Club-Restaurants eines grossen Curling-Clubs im Raum Zürich suchen wir ein tüchtiges Wirtpaar, das seine Gastgeberrolle auch in hektischen Zeiten mit Überblick und einem Lächeln erfüllt. Das Restaurant geniesst weiterhin einen ausgezeichneten Ruf, den es auch in Zukunft zu erhalten gilt. Die Saison dauert jeweils von September bis April.

Wir bieten einem unternehmerisch eingestellten Wirtpaar grosse Gestaltungsmöglichkeiten, eine aufbauende Atmosphäre in unserem Club und sehr gute Verdienstmöglichkeiten.

Interessenten erfahren mehr unter Chiffre 103617, hotel+ tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103617/395005

Inhalt

Seite

Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2
Hotellerie	3-10
Stellengesuche	12

Sommaire

Page

Marché de l'emploi	11
Marché international de l'emploi	12
Demandes d'emploi	12

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

Adecco HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

hotel staff
human resources management

Zürich

- Küchenchef
- Sous Chef
- Chef de partie
- F&B Manager
- F&B Sekretärin
- Kellner
- RestaurationsleiterIn
- LeiterIn Administration
- Chef de Réception
- Hostess

St. Gallen

- Geschäftsführer
- Restaurantleiter
- Jungkoch / Chef de partie

Luzern

- Vizedirektor F&B
- DirektionsassistentIn
- BetriebsassistentIn
- Maitre d'hôtel
- Hostess

Bern

- Geschäftsführer
- F&B Koordinator
- BankettassistentIn

Genève

- Directeur
- Chef de cuisine

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch



Wir suchen für weitere Expansionsobjekte unserer Spezialitätenrestaurants in der Deutsch- und Westschweiz einen

Nachwuchs-Geschäftsführer

italienischer Herkunft und Sprache
(Bewilligung C oder B)

Bis zur Übernahme eines Restaurants werden Ihnen als Geschäftsführer in stellvertretender Funktion folgende Hauptaufgaben übertragen: Kundenpflege und Serviceüberwachung, Erledigung administrativer Arbeiten sowie Mithilfe bei der Detailplanung des neuen Projektes.

Ihre Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit in der Gastronomie und ein kant. Fähigkeitsausweis A sind wesentliche Voraussetzungen, um die gesteckten Ziele gemeinsam zu erreichen.

Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

MOLINO-Gastronomie erfolgreich bereits in:
Bern, Brig, Dietikon, Fribourg, Genève, Luzern, St. Gallen, Uster, Wallisellen (Einkaufszentrum Glatt), Zürich

10359/312932

Ihre Stelle beim Schweizer Hotelier-Verein



Für die Ausbildung von Servicefachangestellten suchen wir auf Herbst 1998

2 Fachlehrerinnen oder 2 Fachlehrer

Würde es Ihnen Freude bereiten, jeweils im Herbst und Frühjahr während fünf Wochen angehende Berufslieute zu unterrichten?

Wir erwarten: Ausbildung als Servicefachangestellte mit berufsbezogener Weiterbildung. Mindestens fünf Jahre Berufserfahrung. Bereitschaft zur Mitarbeit im Lehrerkollegium und Internat.

Wir bieten: Vorbereitung auf die Lehrertätigkeit durch den Besuch eines Didaktikurses. Verantwortungsvolle, vielseitige Aufgabe mit Jugendlichen.

Interessiert? Ihre Stelle beim Schweizer Hotelier-Verein?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an Peter Rieder, Rektor Schulhotel Regina SHV, 3800 Matten-Interlaken, Telefon 033 823 13 43, Telefax 033 822 95 74.



Schweizer Hotelier-Verein

Montbijoustrasse 130 Telefon 031 370 41 11
Postfach Telefax 031 370 44 44
3001 Bern E-Mail shv@swishotels.ch
Internet http://www.swishotels.ch



HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE
DER THERMALQUELLE AG,
5330 BAD ZURZACH

Zur Komplettierung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft

- Chef de service w/m
- Réceptionist/in/Ablöse im Service
- Serviceangestellte m/w
- Bäcker/Konditor w/m
- Koch w/m

Wir sind ein lebhaftes Unternehmen mit einem 4★- und einem 3★-Hotel und vielfältiger Restauration. Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Kurt Hinder gerne zur Verfügung. Telefon 056 249 24 40.

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE
DER THERMALQUELLE AG, 5330 BAD ZURZACH
103604/41807

CB
HOTEL CASA BERNO ASCONA

Member of
swiss golf hotels

Wir suchen für eine lange Sommersaison 1998 (bis Ende Oktober) folgende Mitarbeiter:

- Restaurant** **Restaurationskellnerin**
(gute Deutschkenntnisse)
Kellnerpraktikant/in

Bitte richten Sie Ihre Offerte mit Zeugniskopien und Foto an:

Pierre Goetschi, Dir.
Hotel Casa Berno
6612 Ascona
Telefon 091 791 32 32



103636/1929

HOTEL- RESTAURANT SONNEGG 6045 Meggen/Luzern

In unseren gut frequentierten Hotel-Restaurant-Betrieb suchen wir per 1. August oder nach Übereinkunft einen kreativen, motivierten und aufgestellten

KÜCHENCHEF

sowie

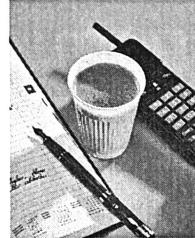
Jungkoch m/w (per 1.8.1998)

Servicemitarbeiter/in (per sofort)

Sind Sie interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder Ihren Anruf.

Plus Schmidli gibt Ihnen gerne Auskunft:
Telefon 041 377 44 00

103225/79472



Selecta ist der führende Dienstleistungsanbieter für Essen und Trinken in jeder Pause.

Unsere Kunden verdienen nur das Beste. Zur Führung des Kerngeschäfts Operating in der Region Bern suchen wir Sie! Als

Abteilungsleiterin

besitzen Sie die Fähigkeit sich im Umgang mit Menschen zu involvieren und zu engagieren. In dieser Position sind Sie für die personelle und fachliche Führung von 4 Teamleitern verantwortlich. Ihnen obliegt die Gesamtverantwortung der Abteilung mit 90 MitarbeiterInnen. Sie befreuen die Kundschaft, verhandeln mit Gebietslieferanten, leiten oder begleiten regionale und nationale Projekte, führen regelmässige Teamstizungen und stellen den Informationsfluss zu den anderen Abteilungen sicher.

Als ideale/r Kandidat/in verfügen Sie über eine Berufslehre im Gastgewerbe oder Detailhandel, fundierte Erfahrungen im Lebensmittelbereich und Kenntnisse der biebswirtschaftlichen Zusammenhänge. Mehrjährige Führungs- und Fronterfahrung im Dienstleistungssektor sind weitere Voraussetzungen.

Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (Lebenslauf, Zeugnisse usw.) richten Sie bitte an Frau B. Aeschbacher, Leiterin Personalwesen. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen!

selecta

Selecta AG, Gewerbestrasse 12, 3065 Bolligen
www.selecta.ch

P 103550/394973

Klick Dich ein

<http://www.htr.ch>



VERKAUF

Weinkultur seit 1834
EMIL NÜESCH

Mit hochstehenden Qualitätsweinen aus eigener Produktion und namhaften Kelterungen aus dem In- und Ausland haben wir einen bedeutenden Marktanteil erworben. Infolge Pensionierung unseres derzeitigen Repräsentanten suchen wir eine

Verkaufspersönlichkeit

In dem Ihnen anvertrauten Verkaufsgebiet pflegen Sie die guten Verbindungen zur Gastronomie sowie der Privatkundenschaft und fördern den Verkauf eigener Markenweine. Nach einer gezielten Einführung werden wir Ihnen Kunden im Kanton Graubünden zur selbständigen Betreuung anvertrauen.

Idealerweise sind Sie zwischen 30 und 45 Jahre jung, haben Ihre Begeisterungsfähigkeit und Ihren Verkaufserfolg bereits in einem ähnlichen Gebiet der Getränke- oder Nahrungsmittelbranche bewiesen. Als dynamischer Verkäufer finden Sie eine entwicklungsfähige Position vor und werden auch die Erfolgsbeteiligung schätzen, das Fixum und die Vertrauensspesen ergänzen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie uns über Telefon 071 722 22 22 an (Herrn Röti Nett verlagen), oder bewerben Sie sich schriftlich. Diskretion ist bei uns Ehrensache.

Emil Nüesch AG, Hauptstrasse 71, 9436 Balgach

103603/261165

HOTELLERIE

A member of The Leading Hotels of the World



KULM HOTEL
Swiss Deluxe Hotel

Möchten Sie einen Sommer im Engadin verbringen?
Wir suchen für kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter:

Restaurant:
Chef de rang

Küche:
Commis de cuisine

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

restorama
an SAirRelations Company

Wir sind ein expandierendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie und suchen für unser Personalrestaurant «Anton Graff» der Sulzer in Winterthur nach Vereinbarung

eine/n Küchenverantwortlichen (im Tagesdienst Montag bis Freitag)

Wir übernehmen folgende Aufgaben:

- Erarbeitung, Einführung und Umsetzung eines komplett neuen Konzeptes
- Angebotsplanung für täglich ca. 700 Mahlzeiten (Menues, Markt- und Salatbuffet)
- Planung der Anlieferung der Mahlzeiten und der Personaleinsätze der Küchenmitarbeiter
- Zubereitung von raffinierten à-la-carte Gerichten für Bankette und Party-Service-Einsätze
- Unterstützung der Betriebsleitung dank Ihrer unternehmerischen Denkweise

Wir erwarten von Ihnen:

- Abgeschlossene Lehre als Koch mit einigen Jahren Berufserfahrung, im Alter von 25 bis 35 Jahren
- Allrounder, offen für neue Küchenkonzepte und -technologien, flexibel einsetzbar
- Führungspersönlichkeit
- Teamfähigkeit und Organisationstalent, Initiative, Innovation sowie Kreativität

Sind Sie an dieser Herausforderung mit attraktiven Anstellungsbedingungen interessiert? Dann richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an untenstehende Adresse. Für Fragen steht Ihnen Claudia Scherrer, (Tel. 01/804 72 76) zur Verfügung.

Restorama AG, zHd. Claudia Scherrer, Postfach, 8058 Zürich-Flughafen

O 103592/304847

gastronet.ch



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

<http://www.gastronet.ch>

SEEDAMM PLAZA
KONGRESSE - HOTEL - SEMINARE

PFÄFFIKON SZ
GANZ OBEN AM ZÜRICHSEE

Der Countdown für die grösste Neueröffnung läuft:



Wir haben das Vergnügen, Ihnen als engagierte, gästeorientierte und qualifizierte Persönlichkeit eine herausfordernde Stelle anzubieten.

Am 19. August 1998 eröffnen wir (mit Ihnen?) in Pfäffikon SZ das ****Hotel, Seminar- und Kongresszentrum Seedamm Plaza: grosszügige Architektur, kulinarische Vielfalt, rund 142 Hotelzimmer mit modernstem Komfort, 50 Seminar- und Ausstellungsräume mit einer Technik und Infrastruktur, die keinen Vergleich scheuen. Dazu gehören Wellnessangebote und rund 300 Einstell- und Parkplätze.

Wir suchen Sie:

- **Stv. Etagengouvernante** ab Juli
- **Night Audit** ab August

Wir sind ein aufgestelltes Team und bieten Ihnen eine echte Herausforderung. Wir sind modern, flexibel und haben Freude Gastgeber zu sein – Sie auch?

Für weitere Informationen rufen Sie uns an oder senden Ihre vollständige Bewerbung mit Lebenslauf, Arbeitszeugnissen und Foto an:
Frau Ursula Keist, Seedamm Plaza, Seedammstrasse 3, Postfach, 8808 Pfäffikon SZ, Telefon 055 417 17 17.

HOLIDAY

Wir freuen uns ...
auf unsere neue Herausforderung im Hotel Restaurant Holiday in Thun per 1. Juli 1998 – und auch auf Sie!

Wir wünschen uns ...
ein aufgestelltes Team, das münden – engagierte und qualifizierte Mitarbeiter/innen in Jahresschleife mit einer fundierten beruflichen Ausbildung.

Vielelleicht gerade Sie – als
Chef de service
Betriebsassistent/in
mit einem Sack voll Know-how und Lust auf zuvorkommende
Gästebetreuung

Servicefachangestellte
Kellner
mit abgeschlossener Berufslehre, Verlangen nach Selbständigkeit sowie
einer grossen Portion Charme

Chef de partie
mit viel Berufstolz und unzähligen kreativen Ideen

Commis de cuisine
mit klaren Zukunftsvisionen und dem Willen zu mehr

Sie wünschen sich eine aussergewöhnliche Aufgabe, topmotivierte Kolleginnen und Kollegen sowie moderne Anstellungsbedingungen.
Dafür stehen wir ein! Möchten Sie mehr wissen?

Dann ist ein persönliches Gespräch das Richtige. Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Ruth Lévy, Hotel Holiday, 3604 Thun

Wie gesagt: Wir freuen uns auf Sie!
Ruth Lévy-Beyeler, Direktion / Jacky Lévy, Chef de cuisine

★★★
Hotel Restaurant Holiday
Gwattstrasse 1, CH-3604 Thun
Telefon +41 (0)33 336 57 57, Fax +41 (0)33 336 57 04

Club-Hotel Valaisia
mit Wellness-Zentrum und Saalbad
3962 Montana Crans

Wir suchen noch folgende Mitarbeiter/-innen für die Sommersaison 1998 (Ende Juni bis Mitte Oktober)

Küche:

Sous-chef (evtl. in Jahresschleife)
Chef de partie

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Telefon 027 481 26 12, Fax 027 481 26 60
Herr U. Häfiger, Dir.

103631/40967

103552/25054

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir noch

junge Köche (m/w)

für unsere vielseitige, marktfrische Küche.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Neu-Klösterli Gastro AG
z. H. J. Lüttig
Zürichbergstrasse 231
8044 Zürich

103499/130737

Hotel Landhaus Giswil

Wir sind ein bekanntes Seminarhotel mit grosser Restauration und schöner Gartenterrasse. Im Herzen der Zentralschweiz am Fusse des Brünigpasses gelegen suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung folgende Mitarbeiter

Chef de partie (m/w)
mit Erfahrung in einer mittelgrossen Küchenbrigade

Commis de cuisine/Jungkoch (m/w)

Réceptionist/in

mit guten Kenntnissen der Sprachen D/F/E sowie EDV-Praxis

Sie haben Spass an der Arbeit in einem jungen Team, dann freuen wir uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

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

103377/13471



KURHAUS SEEBLICK, 6353 WEGGIS
T: 041 392 02 02 F: 041 392 02 03

weggis

Weggis isch super!
Wir suchen per 15. Juli 1998
oder nach Vereinbarung

Sous-chef

oder

Hilfskoch

in Ganzjahresstelle mit Feierabend um 19.00 Uhr.

Wenn Sie gerne für ältere Menschen kochen, evtl. Erfahrung mit Diäten haben, dann rufen Sie uns bitte an, oder senden Ihre Bewerbungsunterlagen.

Herrn Trippel, Geschäftsführer, Telefon 041 392 02 02

103520/77836

JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sie wissen, was Sie haben wollen, aber Sie können nicht wissen, was Sie haben könnten.

Commis de cuisine: Wollen Sie neue Erfahrungen sammeln? Dann melden Sie sich jetzt bei uns. Die Grundlagen bringen Sie mit, eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit besorgen wir Ihnen. **Zürich und Basel**

Chef de partie: Für nahmhohe Betriebe in Zürich und Basel suchen wir Fachleute mit einigen Jahren Berufserfahrung. **Zürich und Basel**

Service: Sie beherrschen das fachliche Wissen, möchten aber auch Ihre anderen Qualitäten zur Geltung bringen können. Für gepflegte Betriebe in den Städten Zürich und Basel sowie Umgebung suchen wir Sie zur Unterstützung. **Zürich und Basel**

Betriebsassistent/in: Sie beherrschen sowohl das Administrative wie auch das Fachliche. Wenn es hektisch wird, dann legen Sie erst richtig los. Das Leben um den Gast ist für Sie das ein und alles. Dafür dürfen Sie auch viel erwarten. Für einen grossen Betrieb mit verschiedenen Konzepten suchen wir Sie. **Zürich**

Ihre Stelle nicht dabei? Rufen sie uns trotzdem an. Wir möchten Sie gerne kennenlernen!

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/2814044
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/2121144
<http://www.gastronet.ch>

HOTEL MONT CERVIN****



ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte Hotel Mont Cervin**** und die neue Résidence, die mit dem Hotel verbunden ist. Als Mitglied der «Leading Hotels of the World» zählt es zu den führenden und ist mit 98 Zimmern und 31 Suiten das grösste Haus am Platz. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir auf die kommende Sommersaison noch folgende Mitarbeiter/innen:

Chef de rang (D/E/F)
Commis de rang
Chef de partie
Commis de cuisine

Als Mitarbeiter/in der Seiler-Hotels profitieren Sie von zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen sowie einem angenehmen Arbeitsklima in einem jungen Team. Außerdem haben Sie die Möglichkeit der Weiterbildung sowie Aufstiegsschancen innerhalb unserer Betriebe sowie die ganze Palette der Sportaktivitäten.

Wollen Sie auch dabei sein? Dann senden Sie bitte Ihre vollständigen Unterlagen mit Foto an:

Seiler Hotels Zermatt AG
z. H. Frau Anja Arnold
Personalassistentin
3920 Zermatt
Telefon 027 966 87 54



103555/39250

HOTEL KRUNE LENZBURG



Lenzburg, die Kleinstadt im Zentrum der Schweiz.

Der lebendige Hotel-, Restaurations- und Bankettbetrieb sucht zur Ergänzung unserer Küchenbrigade

Chef de partie (Tournant)
Commis de cuisine

Ein Team von aufgestellten Leuten zählt auf Ihre Mitarbeit.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an:

Otto Gerber
Best Western Hotel Krone
Kronenplatz 20
5600 Lenzburg 2
Telefon 062 886 65 65



103399/19429

hoteljob

Damit es in Ihrer beruflichen Zukunft aufwärtsgeht:

Die Personalvermittlung für Profis aus Hotellerie und Gastronomie sucht laufend junge, motivierte und qualifizierte Fachkräfte für Jahres- und Saisonstellen.

Sie suchen eine Herausforderung als:

Commis/Chef de partie Commis/Chef de rang Réceptionist/in

Rufen Sie uns noch heute an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

PS: Die Vermittlung ist für Sie kostenlos!

103613/84735



Schweizer Hotelier-Verein

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

Das Casino Kursaal Interlaken ist ein führendes Bankett- und Kongresszentrum in der Schweiz. Verschiedene Gastronomiebetriebe mit Restauranen und Spielcasinos sind unserem Unternehmen angegliedert.

Wir suchen eine/n

Gastgeber/in/Betriebsassistent/in für das Restaurant Le Petit Casino/Fujiyama

Hauptaufgaben:

- selbständige Führung des Restaurants
- frontorientierte Gästebetreuung
- Angebotsplanung
- Produktion und Fertigung von Banketten.

Eintritt:

- ab Juni 1998

Ihr Profil:

- gelernter Koch mit Service-Erfahrung (z. B.: Hotelfachschule oder Kurs).

Interessiert?

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.



CASINO KURSAAL
INTERLAKEN

André Mangold
Food & Beverage Manager
Casino Kursaal Interlaken
Strandbadstrasse 44
3800 Interlaken
Telefon 033 827 61 34

103611/16411

Jaas-Fee The pearl of the alps

Hotel Mischabel

Für kommenden Sommer 1998 (evtl. in Jahreszeit), suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung junge/n, motivierte/n

Commis de cuisine oder Jungkoch/Jungköchin

Möchten Sie in einem aufgestellten Team im Best Western Hotel Mischabel mitarbeiten, so bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen bei

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



103519/29823

Seehotel KRONENHOF ****

Bildungs- und Tagungszentrum

Die Schlagzeile:

Direkt an den Ufern des Untersees hat das topmoderne Seminar- und Seehotel Kronenhof seine Pforten geöffnet.

Die Folge davon:

Für die Führung unseres Seerestaurants suchen wir einen top-motivierten

Chef de service

für welchen das Wort «Gastgeber sein» kein Fremdwort ist.

Diese Position wäre ein ideales Sprungbrett für einen Hotelfachschulabsolventen.

Fakten:

Berlingen und sein neues Bildungs- und Tagungszentrum mit dem dazugehörigen Seehotel Kronenhof mit seinen 47 Zimmern, Restaurant, Seeterrasse, Cheminéeraum und Bar liegen zwischen Steckborn und Ermatingen, direkt am Untersee.

Neugierde geweckt?

Dann nichts wie los!

Wir sind gespannt auf Ihre Unterlagen!

Seehotel Kronenhof
Roland Hofstetter, 8267 Berlingen
Telefon 052 762 54 00

103553/392085

Restaurant Kreuz Müntschemier BE

Zur Wiedereröffnung unseres Dorfrestraurants (Gaststube 45 Pl./Saal 130 Pl./Sali 30 Pl.) suchen wir jüngere/n

Koch/Köchin

Kochen Sie gerne mit marktfrischen Produkten, sind Sie innovativ 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 103648/133140

103626/394271

swissotel

BASEL

Sales Manager/in mit Aufstiegspotential

Zur Verstärkung unseres Verkaufsteams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n Sales Manager/in. Wir bieten eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche Aufgabe, selbständiges Arbeiten und internationale Reisetätigkeit. Nach erfolgreicher Führung haben Sie die Chance, die Leitung des gesamten Verkaufs zu übernehmen.

Um diese Tätigkeit kompetent ausführen zu können, brauchen Sie eine 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.

Sous-chef

Nach langjähriger Treue wird unser Sous-chef eine Stellung als Küchenchef übernehmen. Aus diesem Grund suchen wir einen engagierten Profi als Nachfolger, der eine fundierte Ausbildung mitbringt. Sie haben alle wichtigen Stationen in der Küche durchlaufen und möchten nun einen Schritt weitergehen.

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

Interessiert?

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

swissotel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25
4058 Basel

103599/3387

delikatESSEN & TRINKEN BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

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

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

Chef/in de service

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

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

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

Bahnhof Buffet Zürich
Susanne Schnyder, Personalverantwortliche
Postfach, 8023 Zürich

103544/39870

Die Culinarium AG ist ein Unternehmen der Gemeinschaftsgastronomie. Für unseren grössten Betrieb im Herzen der Stadt Zürich (Bahnhofstrasse) suchen wir per 1. August 1998 eine/n

Cost-Controller/in

Bei dieser Tätigkeit sind Sie für die Wareneingangskontrolle und -weiterverrechnung des Food-Bereichs innerhalb des Betriebes zuständig. Sie erstellen SOLL-/IST-Vergleiche für alle Sparten, überprüfen laufend das Warenbudget und schlagen Optimierungsmassnahmen vor.

Nebst Ihrer abgeschlossenen Berufslehre als Koch oder Kellner haben Sie eine Weiterbildung in der Gastronomie absolviert. Sie können gut mit Zahlen umgehen und haben PC-Erfahrung (Excel, Word).

Sie arbeiten gerne selbstständig, packen bei Bedarf tatkräftig mit an und können Ihre Zahlen und Ergebnisse mit den Küchenchefs kommunizieren.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung an:

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

Culinarium
Restaurants & Catering

P 103597/43000

hoteljob Express-Stellenvermittlung 031 370 42 79

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

Stellensuchende

Küche/cuisine

	1	2	3	4	5	6	7	8
1510	Dörfkoch/Koch	24	CH	sofort	D/I/F	Linkes Zürichseeufer		
1511	Küchenchef	33	F	C	n. Ver.	F/D/E	TG/SG/Bodensee	
1512	Sous-chef	41	I	B	sofort	D/I	Kantine/Rest., Thun	
1513	Koch	26	CH	sofort	D/F/E	Zürich		
1514	Alleinkoch	26	F	A	sofort	D/I/E	3*-4* - Hotel, LU/Weggis	
1515	Koch	24	CH	sofort	D	Togetriebet, LU/ZG/ZH		
1516	Jungkoch/w.	19	CH	Aug. 98	D/F/E	BE/GR/VS/LU		
1517	Alleinkoch	49	CH	sofort	D	TI/GR/VS/BE-Oberl.		
1518	Hilfskoch	36	CH	sofort	D/E/F	BE		
1519	Alleinkoch	38	CH	sofort	D	zus. mit 4405		
1520	Koch	51	CH	sofort	D/F/I	TI/GR/ZentralCH		
1521	Koch	38	AUS	B	sofort	E/F	VD	

Service/service

	1	2	3	4	5	6	7	8
2026	Anfangskellner	26	A	Juli 98	D/E	Pizzeria, Zürich/BE		
2027	Sefo	25	D	A	sofort	D/E	Bern/Thun	
2028	Sefo	31	I	B	Juli 98	D/F/I	Rest., GR	
2029	Kellner	19	ALB	B	Aug. 98	D/E	Hotel, Luzern	
2030	Sefo	36	CH	sofort	D/I/E	VD	Tagesbetrieb	

Administration/administration

	1	2	3	4	5	6	7	8
3043	Anfangsrécept./w.	50	CH	n. Ver.	D/I/F	TI		
3044	Réceptionsrécept./w.	19	JU	B	Aug. 98	D/F/E	Zürich	
3045	Betriebsleiterin	43	CH	sofort	D/E/F	Bern/Thun/Interlaken		
3046	F&B-Assistent	32	CH	sofort	D/E/F			
3047	Réceptionistin	29	F	A	sofort	D/F/E	4*-5* - Hotel, ZH	
3048	Betriebsassistent	31	CH	Juli 98	D/E/F	Inner-CH		
3049	F&B-Manager	31	I	C	n. Ver.	D/F/I	4*-5* - Hotel, TI	
3050	Geschäftsführerin	46	CH	sofort	D/E/F	Bar/Dancing, ZH/LU/SO		
3051	Betriebsass./w.	31	A	sofort	D/E/F	4*-5* - Hotel, VS/TI/Jura		
3052	Direktor/Gerant	38	CH	sofort	D/E/F	3*-4* - Hotel, ZH/AG		
3053	Réceptionistin	19	CH	Juli 98	D/F/E	Bern + Umgeb.		
3054	Gerant	41	I	C	sofort	F/I/E	Café/Rest., VS	

Hauswirtschaft/ménage

	1	2	3	4	5	6	7	8
4397	Anfangsgevorneante	25	TIB	B	Aug.	D/E	Basel	
4398	Haushilfe	30	CL	N	sofort	D/E	Rest., Zürich	

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. Erfolghonorare oder andere Spesen entfallen. Die eingehenden Talons werden ausschliesslich an Abonnenten weitergeleitet. Einzelanfragen können nicht berücksichtigt werden.

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

Pour le prix d'abonnement de Fr. 315.– par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 550.– par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont transmises qu'aux abonnés; il ne peut être tenu compte de demandes isolées.

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Foto

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

Meine letzten drei Arbeitgeber waren:

Betrieb: Ort: Funktion: Dauer (von/bis):

1.

2.

3.

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

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

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

84735



Inserieren mit Telefax: tourismus revue
Telefon 031 370 42 22

Gute Leute für gute Häuser

Personalrekrutierung und -beratung seit 1990

Direktionsassistentin

als Gastgeberin, Vertretung der Direktion, Personalwesen, Buchhaltung, vielfältige Back- und Frontarbeiten. Verschiedene 4-Stern-Häuser, BE/GR

F & B-Assistent

Bankett- und Seminarbereich. Sie sind frontorientiert, flexibel und ein Verkaufsgenie, BE

Pâtissier

Commis und Demi-chef

Chef de partie/

Commis de cuisine

alle Posten, verschiedene Stellen in der ganzen CH

Chef de réception

und 1. Réceptionistin in Jahresstellen, verschiedene interessante Angebote BE/GR

Réceptionist/in/Night-auditor

Saison- und Jahresstellen für diverse 4- oder 5-Sterne-Häuser, BE/GR/ZH/NW/AG/LU/VS für Versicherungsbereich im Grossraum Zürich (geregelt Arbeitszeiten), ab sofort oder n. v.

Chef/in de service/

Restaurantleiter/in

qualifizierte und engagierte Fachleute mit Führungserfahrung und Freude am Beruf. Verschiedene Stellen in 3- bis 5-Sterne-Häusern, Region LU/BE/GR/SZ/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 Kontaktaufnahme.



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

O 103649/262624

In unsere international tätige Weinhandlung suchen wir per 1. August 1998 eine

Assistentin der Geschäftsleitung

Der alltäglichen Hektik treten Sie mit Gelassenheit gegenüber und managen unser Büro effizient und zuverlässig in Eigenregie.

Als ideale Bewerberin sind Sie zwischen 28 und 38 Jahre alt und haben eine abgeschlossene Ausbildung sowie mehrjährige Erfahrung im Bereich Gastronomie/Tourismus.

Sich in Englisch und Französisch mündlich/schriftlich zu verstündigen ist für Sie nichts Aussergewöhnliches. Sie haben Erfahrung mit Word und Excel.

Für all diese Vorzüge bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit mit gutem Salär und 35 sonnigen Ferientagen.

Wir freuen uns auf Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.



CAVE BB
BOURGOGNE ET BORDEAUX
ALEXANDER E. BÄGGLI

HÖHESTRASSE 81 CH-8702 ZOLLIKON

103582/354994



Zur Ergänzung unserer Teams suchen wir eine/n

Servicefachangestellte/n

Eintritt nach Vereinbarung

Der Betrieb befindet sich im Einzugsgebiet von Zürich. Es handelt sich um einen attraktiven Arbeitsplatz mit einem nicht alltäglichen Umfeld. Ein aufgeschlossenes Team freut sich auf eine aufgestellte Kollegin oder einen Kollegen.

Sind Sie interessiert?

Klaus oder Elsi Imhof gibt Ihnen gerne Auskunft.
Telefon 01 760 11 61

103065/350052

Wir sind ein internationales 5-★-Hotel in Zürich mit 224 Zimmern, zwei Restaurants, einer Bar und verschiedenen Bankett- und Seminarräumlichkeiten.

Per 1. Juli 1998 suchen wir eine/n

F&B Assistant

(ausländische Staatsangehörige brauchen eine C-oder B-Bewilligung)

Sie haben eine Hotelfachschule abgeschlossen, verfügen über PC- und Kassenanwenderkenntnisse (Windows, Micros), sind eine interessierte und belastbare Persönlichkeit.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen zuhanden von unserer Personachefin, Frau S. Eichenberger, oder rufen Sie sie für erste Auskünfte einfach an.



Atlantis Sheraton

HOTEL

ZURICH

103630/39853

DÖLTSCHIWEGL 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND

PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH

INT Sheraton

ALPENHOTEL
CRAP NER
FLIMS DORF

Wanted

Koch/Chef de partie

per sofort oder nach Vereinbarung für unser mediterranes Gourmet-Abendrestaurant Giardino. Wir bieten nicht nur eine moderne, gut strukturierte Küche, sondern auch ein angenehmes, freundliches Arbeitsklima in einem kleinen, jungen Team. Montag und Dienstag frei sowie sehr attraktive Arbeitszeiten.

Schicken Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen an Martin Knüsel. Wir freuen uns, Sie kennenzulernen.

Best Western Alpenhotel Crap Ner

Martin Knüsel, Direktor
7017 Flims Dorf

Telefon 081 911 26 26



103637/11142

CARRIERE



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/
WANPHEI & GION HEYMANN-SUKPHAN
ERLACHSTRASSE 46/
ECKE STEINSTRASSE CH-8003 ZÜRICH/
TEL.: 01 462 66 22, FAX: 462 66 54.

101991/389547

Sennrütli
Zentrum für Medizinische Rehabilitation und Gesundheitsvorsorge
9113 Degenstheim

Telefon 071 372 88 88, Fax 071 372 88 80

Kunden gewinnen und sich täglich um Sie kümmern.

Wir suchen einen kundennahen

Direktionsassistenten

Ihr Aufgabe wäre die Akquisition, Beratung und den Ausbau unserer Geschäftsbeziehungen mit unserer differenzierten Kundenschaft.

Wir erwarten: Teamfähigkeit, Leistungsbereitschaft, interessierten Fachmann der Hotellerie.

Das Zentrum hat 61 Zimmer, 16 Residenzwohnungen und eine sehr leistungsfähige medizinische Abteilung.

Sind Sie an dieser vielseitigen Tätigkeit interessiert? Lassen Sie uns Ihre Bewerbung zukommen an Frau B. König.

103616/9547



Wir suchen für kommende Sommersaison, ab circa 22. Juni, freundliche/n

Serviertochter/Kellner

deutschsprachig, mit Französisch- und Englischkenntnissen.

Würden Sie gerne im kleinen familialen Team unsere internationale Kundschaft verwöhnen, so schreiben Sie oder rufen uns an.

Frau Berchtold
Telefon 033 744 10 23

103545/83950



Gstaad im Sommer!!!

Rado Swiss Open
Musiksommer

Offene Stellen!!!

1 Jungkoch-/köchin

1 Servicefachangestellte

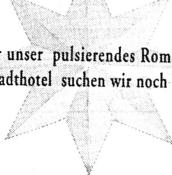
in lebhaftem Restaurationsbetrieb.
Sind Sie Tennis- oder Musikfan, dann nichts wie ans Telefon!

Restaurant Chlösterli
Martin Riedl
Telefon 033 755 19 12
Fax 033 755 13 49

103625/14826

“SCHTERNAFÜL...”

...für unser pulsierendes Romantik-
Altstadthotel suchen wir noch



Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung.

Und wenn Sie Bündner, Pizokels, Touristen, Romantik und Seminargäste mögen, dann rufen Sie bitte Herrn W. Vetterli oder Frau U. Jeker an, oder senden Sie uns Ihre detaillierten Bewerbungsunterlagen.



Telefon 081 252 35 55
Telefax 081 252 19 15

P 103640/727

**PALACE HOTEL
GSTAAD**

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Chef de réception

Sind Sie ein junger, gut ausgebildeter Hotelier mit Ausländererfahrung, dann ist dies für Sie eine sehr anspruchsvolle und interessante Aufgabe. Sie müssen belastbar sein, denn in der Saison geht's hektisch zu und her, in der Zwischensaison wird's dann eher ruhig und gemütlich.

Wir wünschen uns eine Gastgeberpersönlichkeit, die sich unsere Gäste zu Freunden macht und trotzdem die administrativen Belange im Griff behält. Es braucht Erfahrung am Empfang, gute EDV-Kenntnisse, drei Sprachen (D, F, E) fliessend, etwas Charme und gute Umgangsformen.

Anfangs sind Sie dem «Chef Beherbergung» unterstellt, später sollen Sie ihn ersetzen und können bis zum Vizedirektor aufsteigen.

Packen Sie diese Karrierechance

und rufen Sie uns an: Andrea Scherz (jun.)
oder Ernst A. Scherz (sen.)
Telefon 033 748 50 00

oder senden Sie uns gleich Ihre Unterlagen an:
Palace Hotel, 3780 Gstaad
Fax 033 748 50 01

103640/15067



RIALTO
RISTORANTE BAR
C H - 3 7 8 0 G S T A A D
T E L . 0 3 3 7 4 4 3 4 7 4
F A X 0 3 3 7 4 4 8 4 5 4

Im Herzen von Gstaad liegt unser stark frequentiertes Spezialitäten-Ristorante mit 70 Plätzen sowie deren 50 auf der Terrasse. Unsere Bar mit ihren 60 Plätzen plus Terrasse gilt als gesellschaftlicher Treffpunkt von Gstaad.

Für die Sommersaison (auch durchgehend mit Wintersaison möglich), Eintritt 1. Juli 1998, suchen wir

– Chef de partie – Commis de cuisine

mit Flair für italienische und mediterrane Küche (keine Pizza).

Sind Sie interessiert? Gerne erzählen wir Ihnen mehr über uns und unseren Betrieb.

Ristorante Rialto
T. und P. Burri
B. Betschart, Küchenchef
3780 Gstaad
Telefon 033 744 34 74 / Fax 033 744 84 54

103521/15024

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:

In Jahresstelle suchen wir ab 20. Juni oder nach Vereinbarung:

**Réceptionistin/Korrespondentin D, F, E
(KV-Abschluss)**

Unser junges Team freut sich auf eine selbständige, zuverlässige Persönlichkeit, die sowohl die Direktionssekretärin ablost als auch unsere internationales Gäste an der Reception betreut.

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

KULM
★ ★ ★ ★ ★
Arosa Kulm Hotel

CH-7050 Arosa
Telefon 081 378 88 88 • Telefax 081 378 88 89
Member of
Swiss Golf Hotels

★ ★ ★ ★
Romantik Hotel Beau-Site
Saas-Fee/Schweiz

Wir sind ein renommiertes Ferienhotel mit einer internationalen Kundschaft. Für unseren lebhaften Betrieb mit 88 Betten, Hotelrestaurant, Pizzeria/Steakhouse und ganzjährig geöffnetem Passantenrestaurant suchen wir ab 1. Juli 1998 oder später noch folgende Mitarbeiter/innen:

Servicefachangestellte (m/w)

Serviceaushilfen (m/w) für ca 3 Monate

Commis de cuisine (m/w)

Mitarbeiter (m/w) für Zimmer, Lingerie und Office

Wichtiger als überdurchschnittliche Fachkenntnisse sind uns Kontaktfreudigkeit, Freundlichkeit und Teamgeist. Sind Sie aufgestellt, selbstständig sowie initiativ und haben Sie Freude am Umgang mit Gästen - dann senden Sie uns bitte Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto oder rufen Sie uns einfach an.

**Romantik Hotel Beau-Site, zhd. Zurbriggen Urs
CH-3906 Saas-Fee Telefon: (027) 958 15 60**

Neu und einmalig in Saas-Fee!

Beau-Vital
Die Traumbadlandschaft mit
Wellness-Center

Ein Mitglied von
ROMANTIK HOTELS & RESTAURANTS
INTERNATIONAL

HOTEL WINKELRIED
WINKELRIED ★★★★
am See

CH-6362 Stansstad
Tel. 041 610 99 01, Fax 041 610 96 31 http://www.winkelried.ch

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung
**einen Koch
einen Pâtissier**

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Herrn G. Zandonà, Hotel Winkelried, 6362 Stansstad

Unsere Mandantin, eine nach modernen Grundsätzen geführte und namhafte Dienstleistungsunternehmung in Zürich, sucht zur Verstärkung des Empfangsteams per sofort für einen längeren Temporeinsatz eine repräsentative und zuvorkommende Persönlichkeit als

Réceptionist (Dame oder Herr)

Dank Ihrem ausgeprägten Sinn für Kundenzufriedenheit verstehen Sie es, internationale Gäste und Kunden zu empfangen und zu betreuen. Sie sind die zentrale Anlaufstelle für die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen und tätigen sowohl interessante als auch vielseitige Koordinations- und Dienstleistungsaufgaben innerhalb der Unternehmung.

Für diese selbständige Tätigkeit wenden wir uns an Bewerberinnen und Bewerber, welche über ein hohes Dienstleistungsbewusstsein, gute Umgangsformen und Verschwiegenheit verfügen.

Wenn Sie bereits Erfahrung als Réceptionist besitzen und mehr über diese Position mit zeitgemässen Anstellungsbedingungen erfahren möchten, dann freut sich unser Berater auf Ihre Kontaktaufnahme in der von Ihnen gewünschten Form.

Ihr Berater: Herr D. Bardaro

UNIWORK
Personalberatung

ZÜRICH - OLLEN - ST. GALLEN

v.pds

★ ★ ★
ASTORIA

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

Für unser modernes internationales Erstklasshotel im Herzen der Stadt Luzern suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft in Jahresstelle:

Telefonistin – Sekretärin

- Sie führen mit Ihrer freundlichen Stimme kompetente Telefonzentrale für unsere beiden Hotels (von Montag bis Freitag) und nehmen die Reservierungen für unsere 5 Restaurants entgegen
- Sie führen die Reservierungspläne unserer Restaurants und erledigen nebenbei deutsche und englische Korrespondenz sowie diverse administrative Arbeiten
- Sie haben eine solide kaufmännische Ausbildung.

Réceptionistin

- Sie betreuen unsere internationale Kundschaft zuverlässig und kompetent
- Sie haben gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie Erfahrung mit dem FIDELO Front-Office-Programm
- Sie haben ein Flair für Zahlen und sind belastbar.

Auf Ihre kurze, schriftliche Bewerbung freut sich Herr Ferdi Sieber.

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



ZURZACHERHOF

Sie möchten selbstständig arbeiten, Ihre beruflichen Kenntnisse und Fähigkeiten einbringen und Spass an Ihrer Arbeit haben.

Dann sind Sie unser/e Mann, Frau.

Wir suchen einen jungen

Koch

der gerne im kleinen Team, mit frischen Produkten und guten Ideen unsere Gäste verwöhnt.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

S. und Th. Reinhardt
Gastgeber
H. Rub, Küchenchef

Hotel Zurzacherhof
Postfach
CH-5330 Zurzach
Telefon 056 269 77 77

10359/41815

BRÜGGLI
BAR RESTAURANT

Für unsere Bar in Luzern suchen wir eine attraktive und versierte

Barmaid (Teilzeit/Saison)

Geniessen Sie es, den Gästen mit Ihrer freundlichen Art den Ausgang zu versüßen, so sind Sie bei uns goldrichtig. Bewerbung mit Foto an:

MAOT AG,
Kasimir-Pfyffer-Str. 11, 6003 Luzern
Telefon 079 428 99 85

10357/394996

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

KÜCHENCHEF

Sie sind der junge Küchenchef mit Organisations-talent, Kalkulationssicherheit und Kreativität, der in einem gut frequentierten Hotel im Bündner Oberland arbeiten möchte. Sie sind flexibel und motiviert, zusammen mit einer lebhaften Crew für Ihre Gäste das Beste zu geben. Sie sind 27 bis 32 Jahre jung und an einer Jahresstelle interessiert. Senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

ALLEINKOCH W/M

Für die Neueröffnung eines kleinen Restaurants in Davos suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung den jungen und kreativen Alleinkoch (25 bis 30 Jahre), der marktfrische Küche und saisonale Gerichte liebt. Sie sind motiviert, arbeiten gerne in einem jungen Team und suchen eine Stelle, die Sie zugleich fordert und fördert. Eine schöne Wohnmöglichkeit und ein gutes Salär sind garantiert. Rufen Sie mich an.

Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE

Für dieses exklusive Dreistern-Hotel in Interlaken mit Badestrand und eigenem Golfplatz suchen wir den motivierten Küchenprofi für die Sommersaison. Ihren Beruf über Sie mit Begeisterung aus und wollen als «Teamplayer» Gelerntes anwenden und Neues hinzulernen. Suchen Sie die neue Herausforderung in einem einzigartigen Arbeitsumfeld, dann rufen Sie sofort an.

Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

CHEF PATISSIER

Süsse Köstlichkeiten vom Feinsten, aussergewöhnliche Dessertsteller und traumhafte Dessertbuffets ... Einen erfahrenen Pâtissier erwarten in diesem Fünfsterne-Hotel im Engadin ein Arbeitsplatz mit Entfaltungsmöglichkeiten. Sie lieben kreatives Arbeiten, schätzen die Mitarbeit in einem jungen Team und verfügen über sehr gute Fachkenntnisse. Für eine Stelle mit wirklicher Klasse rufen Sie noch heute an.

Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

STV. GESCHÄFTSFÜHRER M/W

Ein junges, aufstrebendes Unternehmen in Zürich, in der Belieferung und Betreuung von Detailhändlern in der ganzen Schweiz tätig, sucht eine frontorientierte und führungserfahrene Persönlichkeit. Sie haben Erfahrung im Detailhandel, wissen Ihre Dienstleistung am Kunden unternehmerisch umzusetzen und unterstützen den Geschäftsführer in allen Belangen. Wenn Sie eine zukunftsorientierte Herausforderung suchen, rufen Sie mich sofort an.

Zürich, Herr Valeri, 01/279 79 79

Weitere Stellenangebote
auf der nächsten Doppelseite

10354/271829

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

10354/419487

Die Stellen markt-übersicht



SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Zeig Leichtig mit Begeischtrig

Dieser Leitsatz verpflichtet uns, unseren Gästen einen erstklassigen Service zu bieten. Möchten Sie in eine gehobene Gastronomie einsteigen? Zur Verstärkung unseres «aufgestellten» Teams suchen wir nach Vereinbarung

2. Chef de service

Servicefachangestellte/n

Haben Sie eine abgeschlossene Servicelehre, sind motiviert und haben Freude an Ihrem Beruf? Verstehen Sie es, unsere Gäste zuvorkommend zu verwöhnen?

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Seehotel Waldstätterhof
Personalbüro
6440 Brunnen



10383/3327

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung ausgewiesene

Hotelfachassistentinnen Hotelfachassistenten

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

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

Teilzeitanstellung möglich

Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Monica Roth,
Leiterin Etageservice
Tel. 01 74981111
(intern 81584) gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie an:

Frau Monica Roth
Leiterin Etageservice
Stadtpital Triemli
8063 Zürich



103549/344940

Lyonnais

Nur drei Minuten vom Hauptbahnhof Zürich entfernt, gibt es das **Bistro Lyonnais** im **Hotel Montana**, wo vorwiegend Spezialitäten aus der **Cuisine Lyonnais** serviert werden. Dank Qualität, Atmosphäre und ganz besonders dem Engagement unseres jungen, aufgestellten Teams, gelingt es uns, immer mehr Gäste für unsere französische Oase inmitten von Zürich zu begeistern.

Zur Ergänzung suchen wir per 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten...

für eine neue Aufgabe motiviert sind... mit einem modernen Arbeitsplatz mit erstklassigen Anstellungsbedingungen... bereits über Erfahrungen im schätzen... gerne in einem motivierter Service verfügen... gerne vor vivre für Sie nicht Team mitarbeiten... savoir vivre nicht unverständlich ist... und Sie auch noch jeder Sonntag frei haben möchten... dann sollten Sie sich bei uns melden.

Rufen Sie an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:
Rolf Pfister, Hotel Montana
«Bistro/Bar Le Lyonnais»
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00.
Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen; à bientôt ...



10383/4072

hotel ★★★★ INTERLAKEN

Wir suchen für unser schönes Hotel mit 80 Zimmern, moderne Bankett-/Seminarräumlichkeiten, A-la-carte-Restaurants und eine Hotelbar im Herzen des Berner Oberlandes nach Übereinkunft in Jahresschleife folgende Mitarbeiter:

• Réceptionistin

- CH-Bürgerin, KV-Abschluss, charmant und gastfreundlich, deutsche Muttersprache, fließend E/F sowie PC-Kenntnisse im Front-office erforderlich

• Réceptionspraktikantin

- KV-Abschluss, Computer-Kenntnisse, CH-Bürgerin

- charmant, gastfreundlich, sprachgewandt D/E/F

• Nachtportier

- Bewilligung B oder C mit Kenntnissen in Englisch und Französisch

- Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem modernen Betrieb?

- Übernehmen Sie gerne Verantwortung?

- Freuen Sie sich auf eine Arbeit in einem jungen, dynamischen, aufgestellten Team?

Wenn Sie auf diese Fragen ja sagen können, müssen wir uns kennenlernen!

Interessiert? Dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns einfach an. Gerne geben wir Ihnen weitere Auskünfte.

Hotel **** Interlaken

Ihre Gastgeber

Doris und Heinz Rüfenacht

Höheweg 74, 3800 Interlaken

Telefon 033 826 68 68



103612/13835

★★★ STAMMHAUS RESIDENCE ★★★

7504 PONTRESINA/ENGADIN

150 Betten, Hallenschwimmbad

sucht noch folgende Mitarbeiter für die Sommersaison von Mitte Juni bis Mitte Oktober

Réceptionist/in sprachkundig, mit Fidelio-Erfahrung, mit Praxis und angenehmen Umgangsformen

Réceptions- und Hotelpraktikant/in

lernbegierig und wissensdurstig

Commis de cuisine für unsere bekannte Gourmet-Küche

Hilfsgouvernante mit Erfahrung, für Etage und Lingerie

Gerne erwarten wir Ihre Unterlagen oder Ihren Telefonanruf:

081 842 77 77 oder Ihr Fax 081 842 77 78

HOTEL ROSATSCH, 7504 Pontresina, Familie Albrecht

10383/27880

CARRIERE



CASTELLO DEL SOLE ASCONA

Für die laufende Sommersaison suchen wir zur Ergänzung unseres Mitarbeiterteams noch folgende, gut qualifizierte Fachkräfte:

Eintritt auf Mitte Juni oder nach Übereinkunft, Saisonlänge bis 31. Oktober 1998.

Commis de cuisine

Chef de rang (D/F/E)

Demi-chef de rang (D)

Frau P. Hungerbühler, Personalchef, Tel. 091 791 02 02, gibt Ihnen gerne Auskunft.

10385/2259

HOTEL CASTELLO DEL SOLE
CH-6612 Ascona
Tel. 091 791 02 02 • Fax 091 792 11 18



Telefax
031

372 23 95

«tourismus hotel+revue»

Old Fashion



FRAUMÜNSTERSTRASSE 15 • 8001 ZÜRICH
TEL 01 211 10 52, FAX 01 211 35 50

Im renommierten Old Fashion (unter Kennern gilt es als ältestes und schönstes Restaurantsunternehmen der Stadt Zürich) mit gepflegtem Mittagservice und Piano-Musik am Abend wird eine attraktive Stelle frei!

Betriebsassistent/ Allrounder

Als Stellvertreter der Geschäftsleiterin übernehmen Sie ein interessantes Aufgabengebiet: Serviceleitung, Mitverantwortung in den Bereichen Verkauf, Personalführung, Kassa und Administration.

Einem frontorientierten Jung-Gastronomen mit fundierter Grundausbildung, sehr guten E- und F-Kenntnissen und einigen Jahren Erfahrung bietet sich die Chance, als Gastgeber eine anspruchsvolle Kundschaft zu verwöhnen. Dabei werden Sie von einem gut eingespielten Profiteam unterstützt.

Sonn- und Feiertage frei!
5-Tage-Woche.

Attraktive Anstellungsbedingungen.

Start: Juli oder nach Vereinbarung.
Frau Romy Stähli gibt Ihnen gerne telefonisch erste Infos. Oder senden Sie ganz einfach Ihre kompletten Unterlagen mit Foto. Diskretion ist gewährleistet.

103587/40835

STEINMATTI HOTEL RESTAURANT

Zwischen zwei Welten schweben

Auf Sie verzichten?

www.adelboden tourism.ch/steinmatti

Servicemitarbeiter m/w

Koch m/w

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an die folgende Adresse:

★★★ Hotel Steinmatti und Alte Taverne Irene und Michael Röller, Gastgeber Ristenstrasse 10, 3715 Adelboden Tel. 033 673 39 39, Fax 033 673 38 39 E-mail steinmatti@bluewin.ch



Infos über unsere Stellenangebote unter Telefon 033 673 39 39 Fax 033 673 38 39 oder E-mail steinmatti@bluewin.ch

Spaghetti FACTORY

Italian food – american mood

so lautet das Konzept unserer Spaghetti Factory-Restaurants

Für unser Restaurant am Hechtplatz in Zürich suchen wir eine/n

ASSISTENTIN DES GESCHÄFTSFÜHRERS

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

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

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

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

AMBASSADOR

BERN **** SCHWEIZ
4*-Hotel, KONGRESS-ZENTRUM BERN

150 Betten, 450 Seminarplätze, 2 Restaurants, Hallenbad

sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Hotelfachassistentin/ Anfangsgouvernante

*Erfahrung in ähnlicher Anstellung

Réceptionist/in

*Sprachenkenntnisse D/F/E

*Fidelio-Kenntnisse von Vorteil

*Erfahrung in ähnlicher Anstellung

Jungkoch

*mit abgeschlossener Berufsschule

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto z. H. der Direktion, Hotel Ambassador, Seefeldstrasse 99, 3007 Bern, Telefon 031 370 99 99.

103642/89699



Für unser modernes ****-Seminarhotel im Toggenburg, Ostschweiz, suchen wir eine/n Kontaktfreudige/n und aufgestellte/n

Servicefachangestellte/n

Bei uns dürfen Sie Ihre Servicekenntnisse in die Tat umsetzen, sei es im Seminar-, Bankett- oder im A-la-carte-Bereich.

Wenn Sie sich dieser Herausforderung stellen möchten, senden Sie bitte Ihre vollständige Bewerbungsunterlagen an:

Michael Remschak, Hotel Kapplerhof
Kapplerstrasse 111, 9642 Ebnet-Kappel.

Noch Fragen?

Dann rufen Sie uns doch einfach an:
Telefon 071 993 91 91

103423/274801



Wir suchen für die Sommersaison 1998, per 25. Juni, noch junge, aufgestellte Mitarbeiter für

Küche und Service

Wenn Sie auf 2350 m ü. M. arbeiten wollen, einen Tagesbetrieb suchen und ein junges Team bevorzugen, dann melden Sie sich bei:

Stefan Oberli und Bea Lohse
Gipfelrestaurant Rothorn
6174 Sörenberg
Telefon 033 951 26 27
Natal 079 444 73 82

103639/80888

HOTEL
ENGIADINA
CH-7550 SCUOL



USTARIA ENGIADINAISA

FAM. J. GISTON-ARQUINT
TEL. 081 864 14 21

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir ab kommende Sommersaison noch freundliche, dynamische und motivierte Mitarbeiterinnen.

– Réceptionistin

Mithilfe Service

– Servicemitarbeiterin mit Erfahrung

Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihr Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf. Frau Giston, Tel. 081 864 14 21

102097/64840

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

103601/124451

★★★ ASTORIA

Das Fünf-Sterne-Hotel
Luzern/Schweiz
240 BETTEN
LATINO, Bar & Restaurant
PENTHOUSE, Bar
THAI GARDEN, Restaurant

Für unseren neuen Hoteltrakt mit zusätzlich 100 Betten suchen wir noch:

Réceptionistin Réceptionspflegerin

Eintritt: nach Vereinbarung

PENTHOUSE-Barmaid

Eintritt: nach Vereinbarung

Werden Sie ein Teil des Stadtgesprächs am absoluten In-Place von Luzern.

PRAVDA-Dance Club

Barmaid/Barman

ab 4 Abende pro Woche (Mi.-Sa.)

Eintritt: nach Vereinbarung

LATINO BAR-Barmaid

Eintritt: nach Vereinbarung

LATINO (14 Punkte Gault Millau)

Servicemitarbeiter/in

Eintritt: nach Vereinbarung

Cuoco/Koch

Eintritt: 1. 7. 1998

Für unser italienisches Restaurant LA CUCINA

Wir bieten Ihnen interessante Aufgaben und Perspektiven in einem neuzeitlichen Unternehmen. Zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit Foto z.B. Frau Sandra Anliker, oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

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

103192/2667

Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG
ZURWAAG ZURICH

Wir suchen per sofort oder nach Über-
einkunft:

Hotelfachsekretärin

– Schweizer mit Berufserfahrung

– D/E/F, mit EDV-Kenntnissen

– in Jahresschleife.

Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich.

Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen.

Offerten bitte an:

Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG
Herrn E. Bergé
Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon 01 211 07 30

103645/41548



In unser junges Team suchen wir auf Anfang Juni 1998
freundliche

Réceptionistin (D, F, E)

auch Mithilfe im Service.

Wir freuen uns auf Ihre
Bewerbung.

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

103420/39225

Hotel-Restaurant DIANA

3772 St. Stephan BE

Wir suchen ab Mitte Juni 1998 oder nach
Vereinbarung

– Koch

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

103362/62510

Gesucht!

Servicemitarbeiter

für Früh- und Spät Dienstablösung sowie
eine Unterstützung für den A-la-carte-Service.

Sie sollten Schweizer sein oder C-Bewilligung und gute Deutschkenntnisse haben. Erfahrung im Service erforderlich!

Schriftliche Bewerbung bitte an:

Restaurant Bahnhof Wollishofen
z. Hd. Frau Arnold/Frau Hee
Seestrasse 339
8038 Zürich

103601/124451



haberl's
SCHÜTZENHAUS
3053 MÜNCHENBUCHSEE

Ein nicht alltäglicher moderner
Familienbetrieb vor den Toren der
Stadt Bern mit vielseitigem
Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams in
der Brasserie und im Bistro suchen
wir in Jahresschleife

junge, freundliche

Servicemitarbeiterin

oder

Kellner

wenn Sie Lust haben, in einem jungen,
motivierten Team mitzuarbeiten,
aber gleichwohl Wert auf einen
gepflegten A-la-carte-Service
legen, erwarten wir gerne Ihre
Bewerbungsunterlagen.

FAMILIE J. UND F. HÄBERLI
OBERDORFSTRASSE 10
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

103609/212407

Hotel Simi ★★★★



Wir suchen ab sofort:

Réceptionist/in für 2 bis 3 Monate.

Wenn Sie über gute Sprachkenntnisse
D und E verfügen,
Réceptionserfahrung haben und
gewohnt sind, selbstständig zu arbeiten,
dann melden Sie sich bitte bei:

Frau N. Liebenstein-Biner
Telefon 027 966 46 00

103549/57405

Hotel Stöckli, 3772 St. Stephan
Gesucht in junges, dynamisches Team
per 1. Juni oder nach Übereinkunft

Serviertochter

(auch Anfängerin)

Wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Familie B.-Krieg-Pohl

Telefon 033 722 12 01

103499/57428

Hotel Adler/Auberge Napoléon
8272 Ermatingen/TG

Für unser historisches Gasthaus mit ge-
pflegter Küche und gemütlichem Am-
biente, suchen wir nach Übereinkunft

Servicefachfrau/-mann

Unser kollegiales Team freut sich auf Ihre
flotte Zusammenarbeit.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Gerne erwarten wir Ihre telefonische
oder schriftliche Bewerbung.

Familie H. und V. Albert
Hotel Adler/Auberge Napoléon
Fruthwilerstrasse 2
8272 Ermatingen
Telefon 071 664 11 33, Fax 071 664 30 11

103556/142549

Adecco

HOTEL & EVENT

MAÎTRE D'HÔTEL W/M

Für ein bekanntes und etabliertes Cateringunternehmen im Raum St. Gallen, suchen wir für den Veranstaltungs- und Bankettbereich eine versierte Persönlichkeit mit gewinnendem Naturell, welche die Wichtigkeit des Alltags versteht und sich als Gastgeber unter Gästen wohl fühlt. Als stilsicherer Fachmann mit Banketterfahrung gewährleisten Sie eine positive und professionelle Betreuung des Gastes von der Planung über die Durchführung bis zum Controlling. Es erwarten Sie ein hochmotiviertes Team und eine nicht alltägliche Aufgabe in einem bestorganisierten Umfeld. Interessiert? St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

HOTELFACHASSISTENTIN

In diesem Unternehmen mit mehreren Personalrestaurants im Raum Zürich sind Sie die Allrounderin. Sie bedienen die Kasse, führen in eigener Verantwortung kleinere Bankette und Apéros durch und unterstützen während einem Tag pro Woche das Büro. Sie arbeiten genau und sorgfältig und sind an dieser vielseitigen Aufgabe mit attraktiven Anstellungsbedingungen interessiert. Rufen Sie mich sofort an. Zürich, Herr Valeri, 01/279 79 79

RECEPTIONISTIN

Gäste mit Charme zu betreuen, ist Teil Ihres Naturells. Wenn Sie eine interessante Réceptionistin mit sehr regelmässigen Arbeitszeiten, einem sympathischen Chef und angenehmer Atmosphäre suchen, dann sind Sie hier genau richtig. Haben Sie etwas Erfahrung mit dem Computer und Sprachenkenntnisse in Deutsch, Englisch und Französisch? Rufen Sie an. Zürich, Frau Wicki, 01/279 79 79

TOP-STELLEN

AUCH TAGESSTELLEN UND TEILZEIT

Für mehrere Betriebe in der Stadt Bern und Umgebung suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung in den Bereichen Küche, Service/Bar und Hauswirtschaft motivierte Berufsliebte und Kader. Wenn Sie auf der Suche nach einer neuen Herausforderung sind, rufen Sie uns an oder senden uns ganz unverbindlich Ihre Bewerbungsunterlagen. Bern, Herr Schenk, 031/310 10 10

TEMPORÄR-JOBS ZÜRICH

Chauffeur	8.6.-26.6.	Personalrestaurant
Alleinkoch	8.6.-26.6.	Dirkonsrestaurant
Chef de partie	15.6.-15.7.	Sportplatzrestaurant
Serviceangestellte	6.6.-31.8.	Ausflugsrestaurant
Barangestellte	15.6.-31.7.	Hotel am Zürichsee
Chef de partie	27.7.-31.8.	Personalrestaurant

Zürich, Frau Bachmann, 01/279 79 79

TEMPORÄR-JOBS BASEL

Serviceangestellte	15.6.-31.8.	Restaurant
Barangestellte	10.6.-12.7.	In-Bar
Koch	10.6.-31.8.	Restaurant

Basel, Frau Sardagna, 061/281 86 88

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite



Für die kommende Sommersaison und evtl.
Wintersaison suchen wir ein

Zimmermädchen

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre
Bewerbung.

Hotel Alpin
3906 Saas Fee
Telefon 027 957 15 77

103647/29566



Kommen Sie in die Ostschweiz!

Servicefachangestellte w/m

Küchenchef/Chef de partie

Chef de service/

Aide du patron w/m

Réceptionistin

Jungköche/Kochinnen

Haben interessante Stellenangebote

von Winterthur bis St. Gallen/Bodensee.

Schicken Sie einfach Ihre Bewerbungs-

unterlagen, oder rufen Sie an.

Marcel Zellinger, Telefon 071 925 33 66

Postfach 825, 9500 Wil SG.

103567/343095

Chef de cuisine cherche son
**chef de partie
garde-manger**
(brigade de 20 cuisiniers)

ayant une bonne formation, quelques années de pratique, le sens des responsabilités et un esprit créatif, expériences au poste de garde-manger ainsi qu'hor-d'œuvre souhaitées.

Nous offrons une acitivité variée, un emploi stable ainsi que les avantages d'une grande entreprise.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont priés de nous contacter au: 022 710 30 13.

Restaurant Rathskeller Olten

Altstadt-Restaurant • Strassenwirtschaft •
Rathsstube • Bar • Spaghettistube

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

Koch/Chef de partie

(Ausländer nur mit C-Ausweis
und guten Deutschkenntnissen)

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf:

Restaurant Rathskeller, Familie Lang, Klosterplatz 5,
4600 Olten, Telefon 062 212 21 60.

P 103591/16340

AROSA BERGBAHNEN

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

Koch/Hilfskoch m/w

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

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

In Wort und Bild per Post oder per Telefon.

Wir sind gespannt auf Sie.

Bergrestaurant Weisshorngipfel

Familie D. und R. Perret

Telefon G 081 378 84 02

Telefon p 081 377 1258, Fax 081 378 84 03

P 103547/173401

DG DOMINO GASTRO

mit DOMINO GASTRO zum Erfolg:

Küchenchef

gehobenes italienisches Restaurant,
deutsche CH

Restaurantleiterin

Kt. ZG

Restaurantleiter

Kt. LU, 4-**-Betrieb

Gouvernante

Landhotel Kt. AG

Servicemitarbeiter w

mit Bew. B oder C für Schicht-, Zi-
Std., Saison- und Ausflugsbetriebe

Servicefachangestellte

für renommierte A-la-carte-Betriebe

Jungkoch

Alleinkoch

Chef de partie

als Tournant, Entremetier, Pâtissier

Küche m/w

als Ferienablösungen, Einsatzdauer
3-12 W., Logis vorhanden

Unverbindliche und kostenlose

Infos durch Silvia Geissbühler und
Ernst Schär.

062 842 48 31

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

Gesucht für unser originell Bar/Pub im Engadin
aufgestellte, lässige Barmaids und
Serviceangestellte, die unsere Drinks und
Snacks in Träppen servieren.

Wir freuen uns auf Deinen Anruf!

Telefon 079 611 32 13

103608/168599

Lindenstrasse 41, 8008 Zürich

Telefon 01 381 00 42

103363/385839

Wir legen Wert auf eine neuzeitliche, kreative und gut-
bürgerliche Küche. Zur Vervollständigung unseres

Teams suchen wir nach Übereinkunft eine/n

Jungkoch

Wenn Sie interessiert sind, mehr über diese Stelle zu
erfahren, dann richten Sie Ihre Bewerbungsunterlagen
an Restaurant Bahnhof-Wollishofen,

Seestrasse 339, 8038 Zürich, oder rufen Sie uns
einfach an über ☎ 01 482 84 45, Herr Peter Steinmann.

103562/124451

Stein um Stein» DOMINO GASTRO hat die
interessantesten Stellenangebote:

DG DOMINO GASTRO

«Stein um Stein» DOMINO GASTRO hat die
interessantesten Stellenangebote:

F&B-Bereich:

- Servicefachangestellte (Chef de rang)
- Chef de service/Betriebsassistent/in
- Stv. Geschäftsführer (w/m)
- Geschäftsführer
- Barmitarbeiter (w/m) Chef de Bar (w)
- Jungköche, Chefs de partie, Chef saucier
- Sous-chef
- Küchenchef

Gesucht vom gutbürgerlichen bis Top-Spei-
selkal, Klein- bis Grossbetrieb, Restaurant
oder Hotelbetrieb, klassisch oder trendig, in
und um Zürich.

Front-office/ Housekeeping/Admin.:

- Réceptionist/in (Shift Leader)
- Stv. Chef de réception
- Betriebsass./Personalverantwortliche
- Night-auditor (Teilzeit)
- Etagen-Gouvernante/Alleingouvernante

Gesucht in 3-** bis 5-**-Hotelbetriebe auf
dem Platz Zürich.

Barbara Schwägerl oder Roland Eng gibt Ihnen
gerne weitere Infos, diskret und kostenlos. Oder senden Sie uns vorgängig Ihr
gesamtes Bewerbungsdossier inklusive
Foto zu.

Telefon 01 432 73 73

Domino Gastro

Segnessstr. 1, 8048 Zürich

human resources management

SAVOY

BAUR EN VILLE ZÜRICH

Zur Unterstützung unseres Teams für unser
traditionreiches *****-Luxus-Hotel
suchen wir nach Vereinbarung

Caissier/-ère/Réceptionist/in

Für diese anspruchsvolle Stelle ist Ihre Gewandtheit und
Sicherheit in der deutschen, englischen und französischen
Sprache erforderlich (I oder SP von Vorteil).
Im weiteren haben Sie bereits Erfahrung
in 4- oder 5-Stern-Hotels

Wenn Sie CH-er/in sind oder über eine B- oder
C-Bewilligung verfügen, dann senden Sie bitte Ihre
vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville Zürich****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 215 27 70

103568/40967

Member of  The Leading Hotels of Switzerland

Hotel Sofitel

ZÜRICH

Für unser 4-★-Hotel im Zentrum von Zürich mit
Gourmet-Restaurant «Diff», exklusiver Bar «Les
Ambassadeurs» suchen wir per 1. August 1998 oder
nach Vereinbarung eine

Réceptionistin (mit Erfahrung)

- Idealalter: 25-30
- fließend Deutsch/Englisch
- Französisch gute Kenntnisse in W/S
- gepflegte und freundliche Erscheinung
- kontaktfreudig
- Verantwortungs- und Qualitätsbewusstsein
- Teamgeist.

Wir bieten Ihnen eine interessante Herausforderung in
einer internationalen Hotelkette.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungs-
unterlagen mit Foto an:

Hotel Sofitel
Frau C. Tamò, Personalchef
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 360 60 60

103570/40118

Leiterin für unseren Service

zirka 27 bis 35 Jahre alt

Für unser Speise- und Dorfrestaurant suchen wir eine Team-
playerin, die Freude hat am gehobenen Speiservice so-
wie am Umgang mit der Dorfbevölkerung und den Vereinen.
Die Ausbildung unserer 2 Lehrlinge (Lehrmeisterkurs) sowie
die Gestaltung der Weinkarte sollten Ihnen besonders am
Herzen liegen.

Ein junges, aufgestelltes Team freut sich auf Ihre Bewerbung.
Stellenantritt 1. August oder nach Vereinbarung.
Restaurant Löwen Wiesendangen bei Winterthur.

Familie Imthurn
Restaurant Löwen
Dorfstrasse 49
8542 Wiesendangen
Telefon 052 337 11 27

103543/216642



★★★ AMBASSADOR Zermatt

4-Sterne-Hotel mit 220 Betten, 2 Restaurants, Piano-Bar,
Hallenbad, Sauna usw. sucht per sofort oder nach Über-
einkunft noch folgende Mitarbeiterin:

Réceptionistin

Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an
folgende Adresse:

Hotel Ambassador
3920 Zermatt
Telefon 027 966 26 11

103147/171811

STOP AIDS

BODENHAUS
Posthotel
SPLÜGEN

Per sofort, spätestens jedoch per 1. Juli 1998, sucht unser junges
Team noch Verstärkung:

Jungkoch, Chef de partie m/w Sous-chef, Tournant m/w

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung, rufen Sie doch einfach Frau
Wenker oder Herrn Bogli an, um einen Vorstellungstermin zu
vereinbaren.

Telefon 081 650 90 90 (jeweils 10.00-14.00 Uhr)
Schriftliche Bewerbungen an:

Posthotel Bodenhaus, Personalabteilung, 7435 Splügen

103562/124451

P 103120/257168

P 1

MARCHÉ DE L'EMPLOI

LE RICHEMOND Genève

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

serveur de formation

Vous savez prendre des initiatives et organiser votre travail
vous aimez le contact humain
venez assurer le service des étages de nuit, en fin de semaine
bonne présentation
âge indifférent
anglais indispensable.

Les candidats intéressés, avec permis valable, sont priés d'adresser leur offre, accompagnée d'une photo à:

Hôtel Richemond, Mme C. Duffour, Adhémar Fabri 8-10, 1201 Genève.

103600/13080

swissôtel GENÈVE Métropole

cherche pour entrée immédiate ou à convenir

une secrétaire des ventes et marketing

■ langues: français et anglais courant
■ connaissances informatiques Windows 97 - Word 7 - Excel
■ connaissance de Fidelio sera un atout

un(e) attaché(e) commercial(e)

■ langues: français et anglais courant, l'allemand serait un atout
■ connaissance hôtelière demandée
■ expérience dans un bureau des ventes de plus d'une année.
Les personnes intéressées, de nationalité Suisse ou en possession d'un permis de travail valable, sont priées d'adresser un dossier complet avec photo à l'adresse suivante:
swissôtel Genève Métropole, bureau du personnel, 34, quai du Général Guisan, 1204 Genève.

P 103573/12920

Le Montreux Palace

Nous cherchons pour date d'entrée immédiate ou à convenir un ou une

night-auditor

fr./angl./all. avec expérience, bonne présentation, maîtrisant Fidélio.

Les personnes intéressées, suisses ou titulaires d'un permis valable, sont priées de faire parvenir leur dossier de candidature complète, avec curriculum vitae, photographie récente et copies des certificats de travail au Service des Ressources Humaines.

Grand Rue 100 - 1820 Montreux

103634/25470

***** HOTEL MONTPELIER VERBIER

Hôtel 4 étoiles avec 100 lits, 2 restaurants gastronomiques, bar, terrasse et centre de fitness, situé dans les Alpes Valaisannes à 1500 mètres d'altitude, cherche pour la saison d'été prochaine (10. 6. 1998 - 10. 1998)

1 stagiaire de réception

1 serveuse (serveur)

Veuillez adresser votre offre écrite à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier, Jürg Bruppacher

1936 Verbier VS, Fax 027 771 46 89

103371/243906

Impressum

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

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein
SHV, Bern

Gesamtleitung: Herausgeber-Ausschuss

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser
Dominik Chamartin
(Agenturen)

Millimeterpreis
Stellenangebote: Fr. 1.22 (exkl. MwSt.)
Stellengesuche: Fr. 1.30 (inkl. MwSt.)
Last minute: Fr. 2.45 (exkl. MwSt.)

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

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen
Roland Gerber

Druck: Druckzentrum Bern



Hôtel Penta
Genève

cherche un(e)

CHEF DE RECEPTION Adjoint

Ce poste sera repourvu par une personne ayant une grande flexibilité et polyvalence dans le travail, le sens des responsabilités et des relations humaines.

Plusieurs années d'expérience hôtelière en réception sont exigées. Des connaissances informatiques et une maîtrise de l'anglais sont également requises.

Nous vous offrons un emploi intéressant et varié dans un cadre prestigieux, des contacts avec une clientèle internationale, une ambiance de travail jeune, dynamique et chaleureuse.

Veuillez adresser vos offres au:
Bureau du personnel
Hôtel Penta Genève
Case postale 22, 1216 Cointrin



Le Montreux Palace

Nous cherchons pour date d'entrée immédiate ou à convenir un ou une

2^e chef de réception

La personne recherchée doit être au bénéfice d'une expérience confirmée à un poste similaire dans un hôtel de luxe, si possible à l'étranger. Appelé à seconder notre chef de réception, le candidat doit être capable de diriger et motiver ses collaborateurs. Outre une parfaite maîtrise des langues, nous demandons également de très bonnes connaissances en informatique, notamment Fidélio et un sens aigu de l'organisation.

Pour ce poste à l'année, nous offrons tous les avantages d'un hôtel de tout premier rang, membre des Leading Hotels of the World, Swiss Deluxe Hotels et SAIR Group, ainsi qu'un environnement de travail moderne.

Les personnes intéressées, suisses ou titulaires d'un permis valable, sont priées de faire parvenir leur dossier de candidature complète, avec curriculum vitae, photographie récente et copies des certificats de travail au Service des Ressources Humaines.

Grand Rue 100 - 1820 Montreux

103635/25470



HÔTEL ****
SUISSE MAJESTIC
MONTREUX

Afin de renforcer notre brigade, nous souhaitons engager pour entrée immédiate

chef de partie tournant cuisinier

Nous recherchons:
Personnalité stable, flexible, polyvalente, sérieuse, «leader», de caractère agréé. Expérience de cuisine traditionnelle, internationale et groupes souhaitée.

Le candidat devrait être de nationalité suisse ou titulaire d'un permis valable. Les candidatures seront adressées en toute confidentialité à la direction.

Grand Hôtel Suisse Majestic****
Direction générale
43, av. des Alpes, CH-1820 Montreux
Téléphone 021 963 51 81
Fax 021 963 35 06

103323/45578

Hôtel Café-Restaurant Beausite St-Luc VS

Après reprise de l'établissement
cherche pour début juillet (à l'année) un

jeune cuisinier sachant travailler seul ou désirant l'apprendre.

Aimant son métier et désirant progresser dans le F&B.
Nourri et logé:

Dossier complet à:

Hôtel Beausite
A l'att. de M. Patrick Salamin
3961 St-Luc

103557/293040

Hôtel Le Chamois***

1865 Les Diablerets
cherche tout de suite

une jeune réceptionniste

- Français, allemand, anglais un atout
- horaires variés.

Faire offre avec curriculum vitae.

P 103546/249297

hotel job

Vous êtes des professionnels de l'hôtellerie et/ou de la restauration et cherchez un nouveau défi, dans un hôtel ou un restaurant de Suisse Romande en tant que

COMMIS DE CUISINE CHEF DE PARTIE SERVEUR/SERVEUSE RECEPTIONNISTE



Alors, c'est vous que nos clients attendent avec impatience afin de compléter leur équipe de professionnels.

En cas d'intérêt, téléphonez à Marielle von Engelen et Elisabeth Sermier Chahidi, afin d'obtenir notre formulaire de candidature.

Hoteljob
de pros à pros

99192/64735

Société suisse des hôteliers

Bureau de placement
Rue des Terreaux 10 Télephone 021 320 28 76
CP, CH-1000 Lausanne 9 Télefax 021 320 02 64



Cherchons

cuisinier

avec CFC ou BEP
et 2 ans d'expérience.
Bonnes connaissances en pâtisserie: un atout.

Entrée en service 1^{er} juillet 1998.

Envoyez dossier à
Olivier Recher
Hôtel Ibis Crissier
1023 Crissier
Téléphone 021 636 37 38

103571/310522

Auberge de Floris
Inès et Claude Legras
287, route d'Hermance
1247 Anières, tél. 022 751 20 20

recherche

chef de rang qualifié, à l'année

personne sérieuse, expérience
dans restaurant gastronomique.

103575/389068

Lyonnais

C'est à quelques pas seulement de la gare principale de Zurich que vous nous trouverez. Nous, le Bistro/Bar Le Lyonnais de l'Hôtel Montana où joie de vivre et esprit français vont de pair avec nos spécialités lyonnaises. Toujours plus prisés, nous devons notre popularité à la qualité de notre service, à l'ambiance de notre maison et, tout spécialement, à l'engagement de notre équipe jeune et motivée.

Pour le 1^{er} juillet 1998 cette équipe cherche du renfort, vous en l'occurrence, comme

sommelier/sommelière

Si travailler de façon autonome vous dit... vous recherchez un nouveau défi... vous appréciez une place de travail moderne et des conditions d'engagement de tout premier ordre... une approche détendue mais néanmoins professionnelle sont de vos atouts... le terme «savoir-vivre» ne vous paraît pas chinois... *** et si vous souhaitez avoir congé chaque dimanche... l'allemand n'est pas une langue totalement étrangère pour vous... alors nous vous attendons!

Appelez-nous ou envoyez votre dossier complet à:

Rolf Pfister, Hotel Montana
«Bistro/Bar Le Lyonnais»
Konradstrasse 39, 8005 Zurich
Téléphone 01 271 69 00.

Nous nous réjouissons de faire bientôt votre connaissance!

103529/40762

Annonces par télex: 031 372 23 95



marktplatz

Produkte, Porträts und Konzepte

Nr. 10 4. Juni 1998

Mit Coke zu mehr Umsatz



Immer wieder stellt sich die Frage, wie der Umsatz in den einzelnen Hotel- und Gastronomiebetrieben gesteigert werden kann. Die Firma Coca-Cola hat sich nun eine ganz besondere Idee einfallen lassen. Seite 3



Edito

Heute mit Al Capone

Hallo Leute! Schade, dass Ihr die tollen zwanziger Jahre nicht miterlebt habt, als es noch so richtig knallte und eine Show die nächste jagte. Ich habe viele Freunde gefunden, viele Feinde angelacht und viele umgebracht. Quereinsteiger waren nicht gefragt. Es musste alles in der grossen Familie bleiben. Quereinsteiger brachten Unruhe in gewohnte Abläufe und hielten sich nicht an getroffene Vereinbarungen der Familie. Heute ist der Stellenwert der Quereinsteiger nicht mehr so krass. Sie werden zwar immer noch nicht geliebt, aber man lässt sie in Ruhe. Sie halten sich weder an alte Zöpfe noch an Traditionen. Sie bringen neue, frische und eigene Ideen ein und setzen diese um. Viele Familien sind träge geworden in den letzten Jahren. Das Risiko wurde auf ein Minimum reduziert. Sicherheit steht an erster Stelle. Dies ist einer der grössten Unterschiede zu früher. Wir wollten alle etwas erreichen, waren aber auch bereit, dafür sehr viel einzusetzen. Erfolg und Gewinn waren aber dabei meistens um so grösser. Heute fehlt diese Eigenschaft in vielen Familien genauso wie bei Einzelunternehmern. Ein bis zu einem gewissen Grad kalkulierbares Risiko ist die Basis des Erfolgs. Ohne Einsatz kein Gewinn. Je kleiner der Einsatz ist und je weniger bestimmte Wege vorgegeben sind, die gegangen werden müssen, desto vielfältiger bleiben die Möglichkeiten. Nutzen Sie die Chancen als Familie und packen Sie das Glück.

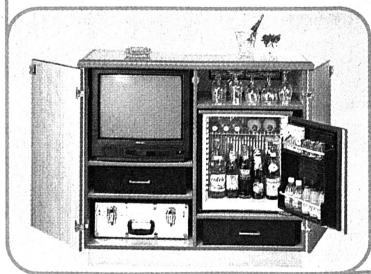
Christof Ramseier

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

Eine Serviceleistung der besonderen Art – die Conference-Bar für alle Ansprüche



minibar
Systems

Ruessenstrasse 5a, 6340 Baar
Tel 041 767 2340 Fax 041 767 2355
<http://www.minibar.ch>

vendomat **Wir köpfen Ihre Flaschen mit System**

Ausschank-Management
Gewerbestrasse 10
3065 Bolligen-Station
Telefon 031 921 82 22
Telefax 031 921 39 07

Whipper

plus
Schlagrahmautomaten

Schlagkraftig auf
der ganzen
Welt



**Setzt auch
Ihrem Dessert
die Krone auf...**

- Automatische Portionierung
- Beste Rahmkonsistenz
- Einfache Bedienung
- Absolute Hygiene
- Automatische Reinigung
- Weltweit marktführend

thermoplan

Thermoplan AG, Röhrlistrasse 22, CH-6353 Weggis
Telefon ++41 41 390 16 30, Fax: ++41 41 390 20 02

Verkaufen Sie mehr und erfolgreicher mit Coke & Food

Innovation und Ideenreichtum sind gefragt. Immer häufiger stellt sich die Frage: Wie können Sie den Umsatz im Betrieb steigern, ohne dass Sie grosse und teure Mittel einsetzen müssen? Coke & Food ist ein neues Konzept, welches den Gastronomen mit den richtigen Mitteln unterstützt.

Der Gast wird immer anspruchsvoller. Gleichzeitig haben sich dessen Bedürfnisse in den letzten Jahren stark verändert. Die Vielfalt der Angebote, das Preis-Leistungs-Verhältnis, verschiedene Aktions- und vieles mehr, tragen heute massgebend zum Erfolg eines Betriebs bei. Weiter sind die Schnelligkeit des Services, die kurzen Wartezeiten von der Bestellung bis zur Bedienung, aber auch die Qualität der Speisen und Getränke sowie die Umsetzung von neuen Trends weitere Faktoren, die mitentscheidend sind. Auch die Verantwortlichen von Coca-Cola haben sich überlegt, wie sie die Gastronomen unterstützen können. Es musste ein Konzept sein, das den Gastronomen hilft, die eigenen Produkte besser zu verkaufen und gleichzeitig einen positiven Eindruck vermittelt.

Gute Positionierung
Die Idee, die vom Coca-Cola Market-Development-Team entwickelt wurde, basiert auf einem einfachen, weltweit bewährten Prinzip. In allen gastronomischen Betrieben in der Schweiz werden die verschiedensten Produkte verkauft, die zum Teil sehr gut oder aber nur durchschnittlich von den Gästen konsumiert und gekauft werden. Jetzt geht es darum, eines dieser Produkte mit einem Getränk zu kombinieren und dieses "Paket" zu einem etwas reduzierten Preis zu verkaufen. Der Effekt ist verblüffend. Je nach Zusammenstellung und

Auswahl kann die Bruttoprofitsteigerung bis 40 Prozent und mehr betragen.

Welches Getränk?
Jetzt stellt sich natürlich die Frage, welches Getränk kombiniert man mit einem Menu oder einem Essen? Am besten eignet sich ein Produkt, das einen guten Namen und ein gutes Image und somit eine gewisse Zugwirkung geniesst. Coca-Cola ist also geradezu prädestiniert, diese Ergänzung zu sein. In einer Umfrage, die kürzlich vom In-

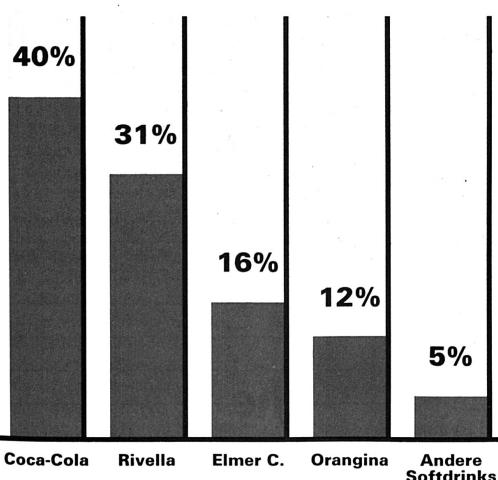
stitut Link durchgeführt wurde, ergeben sich klare Resultate. Von den befragten Personen gaben knapp 30% an, dass sie Softdrinks zum Essen in einem Restaurant bevorzugen. Mit 25 Prozent lag damit das Mineralwasser klar zurück. Die Frage nach dem passenden Softdrink wurde mit 40% eindeutig zugunsten von Coca-Cola beantwortet. Wichtig ist in diesem Zusammenhang sicher auch, zu welchem Essen Coca-Cola oder Coca-Cola light denn am besten passen? Hier waren die Antworten sehr nahe beieinander. Rund 87% waren der Meinung, dass Coca-Cola am besten zu Fleischgerichten passt, 78% waren für internationale Gerichte, 74% bevorzugten Pastagerichte.

Passendes Werbematerial
Eine gelungene Kombination zu verkaufen, ist die eine Seite. Der Gast konsumiert aber nur, wenn er weiß, dass es das entsprechende Angebot auch zu kaufen gibt. Aus diesem Grund wird auch das richtige Werbematerial benötigt. Auch hier bietet Coca-Cola ein optimal abgestimmtes Werbematerial-Konzept an. Von Rotaria über Menühalter, Plexiständer, Kleber usw. erhalten Sie alle notwendigen Hilfsmittel, um eine kundengerechte Promotion angehen zu können. Wenn Sie nun neugierig geworden sind, wie diese Kombination mit Coca-Cola aussieht, so füllen Sie den nebenstehenden Talon aus und faxen oder senden ihn an die aufgeführte Adresse. Ihr verantwortlicher Berater im Aussendienst wird sich



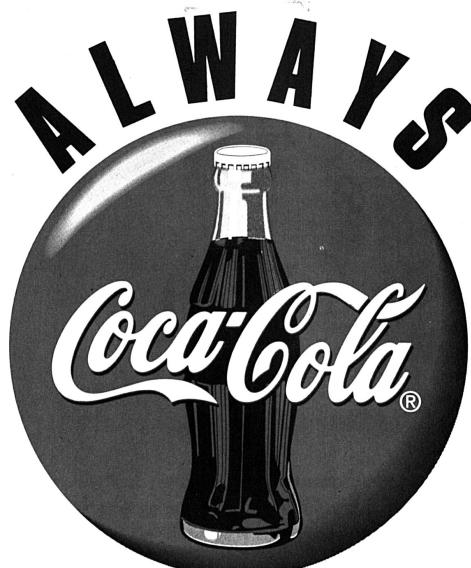
Welche Softdrinks passen zum Essen?

Coca-Cola	40%
Rivellia	31%
Elmer C.	16%
Orangina	12%
Andere Softdrinks	5%



umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen, um einen Termin zu vereinbaren, damit er Ihnen in einem persönlichen Gespräch die verschiedenen Berechnungen im Detail erläutern kann. Zögern Sie nicht und füllen Sie den Talon noch heute aus, damit Sie bereits morgen profitieren können. Einfacher geht es wirklich nicht. Lassen Sie sich verblüffen von der Einfachheit und der erfolgreichen Realisierung von Coke & Food.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Coca-Cola Amatil AG
Brüttisellerstrasse 7
8305 Dietlikon
Tel: 01 835 91 11
Fax: 01 835 91 91



Ich wünsche:

- eine telefonische Auskunft
- einen Besuch eines Fachberaters

Firma:

Name/Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Telefon/Fax:

Ausfüllen und einsenden an:
Coca-Cola Amatil AG, Brüttisellerstrasse 7, 8305 Dietlikon,
Telefax 01 835 91 91

Eine kulinarische Reise durch die Schweiz

46 Rezepte aus allen Kantonen der Schweiz mit einer Einführung in die Besonderheiten der Kantone, wie Land und Leute, Wirtschaft, Sehenswürdigkeiten, Kunsthandwerk und natürlich kulinarische Spezialitäten. Die prächtigen, farbigen Illustrationen des Zürcher Künstlers Raul Leber machen das Kochbuch «Schweizer Küche» zu einer Attraktivität für Ihre Hausbibliothek. Das Buch eignet sich aber auch als kleines «Mitbringsel-Geschenk» für Ihre Freunde, Bekannte und Verwandte.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Kochen der Schweizer Spezialitäten – und vor allem guten Appetit.



Format:
148 x 210 mm

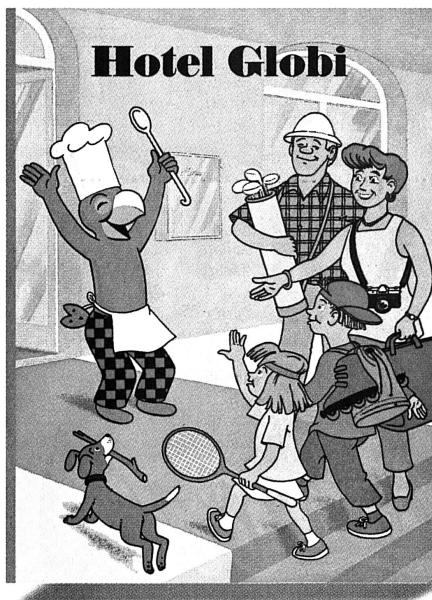
Umfang:
96 Seiten

Druck:
4farbig

Art.-Nr. SK1
Einzelpreis
Fr. 19.80

Mengenstaffelpreise: (Preise per Ex.)

2-5 Ex.	Fr. 16.90	21-50 Ex.	Fr. 13.90
6-20 Ex.	Fr. 14.90	ab 50 Ex.	Fr. 12.90



Hotel Globi



Globi Hotel:
Ansichtskarten-Malheft

Art.-Nr. G2 Einzelpreis **Fr. 6.50**



Globi Restaurant:
Ansichtskarten-Malheft

Art.-Nr. G3 Einzelpreis **Fr. 6.50**

Globis neuestes Abenteuer im Hotel- und Gastgewerbe. Vom einfachen Gehilfen mausert er sich zum gewieften Hotelier. Aus dem alten Hotel Bögli macht er ein modernes und lebendiges Familienhotel.

Art.-Nr. G1 Einzelpreis **Fr. 17.50**

Mengenstaffelpreise: (Preise per Ex.)

2-5 Ex.	Fr. 15.90	11-25 Ex.	Fr. 13.90
6-10 Ex.	Fr. 14.90	26-50 Ex.	Fr. 12.90

Mengenstaffelpreise: (Preise per Ex.)

2-10 Ex.	Fr. 5.90
11-50 Ex.	Fr. 5.50
51-100 Ex.	Fr. 5.10
ab 100 Ex.	Fr. 4.75

BESTELLUNG:
Telefon 031 370 41 11
Telefax 031 370 42 99

Senden Sie uns **gegen Rechnung** (plus Versandkosten) folgende Artikel zu. **Bitte keine Vorauszahlung!**

Adresse:

Kontaktperson:

Telefon:

Telefax:

Artikel	Anzahl	Einzelpreis	Totalpreis
Totalbetrag netto			



HOTEL-BOUTIQUE
c/o Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Kompakt und günstig: Der «roomraker»

Nach vielen Erfolgen mit der Hotel-Front-Office-Lösung «Welcome» in grossen Betrieben bringt die Computerfuchs AG nun eine neue Software auf den Markt, die genau auf die Bedürfnisse von kleineren Betrieben zugeschnitten ist.

Auf einen guten Freund können Sie sich verlassen. Er steht Ihnen in kniffligen Situationen zur Seite und lässt Sie nicht im Stich. Ein guter Freund zwingt Ihnen nicht seine Prinzipien oder Bedürfnisse auf, sondern versucht die Ihnen zu verstehen und zu akzeptieren. Ein guter Freund lässt Ihnen Platz für eigene Ideen.

Von diesem Leitgedanken haben sich die Entwickler der Hotel-Front-Office-Applikation Welcome für Windows inspirieren lassen:

Eine gute Front-Office-Software erweist sich in hektischen Situationen als zuverlässiger Partner. Welcome Front Office für Windows hat sich in dieser Hinsicht seit vielen Jahren bewährt. Das Programm läuft stabil unter Windows 95 und Windows NT und arbeitet ganz selbstverständlich mit den Microsoft Office Applikationen und Programmen zusammen.

Eine gute Front-Office-Software



roomraker

roomrack - tourismusstatistik - adressverwaltung für Windows

spricht Ihre Sprache. Deshalb wurde bei der Programmierung von Welcome ganz bewusst auf gestalterischen Firlefanz verzichtet. Die Reservation über den neuen Flexigraphen erinnert an den guten alten Hotelspiegel oder Planographen. Masken, Schalter und Menüs sind deutlich angeschrieben, damit auch ein/e relativ unerfahrene/r Mit-

arbeiter/in schnell und intuitiv den Weg zum Ziel findet. Eine gute Front-Office-Software ist flexibel genug, um Raum zu lassen für Ihre betriebspezifischen Anforderungen. Sie wählen die Module (Debitorenverwaltung, Telefon- und Kassenschnittstellen), mit denen Sie in Zukunft arbeiten möchten. Anpassungen (Listen und

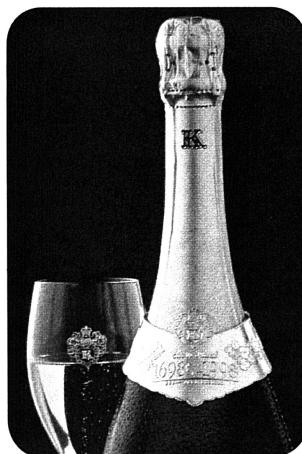
Statistiken) an Ihre persönlichen Bedürfnisse werden zu fairen Konditionen erledigt.

Neu im Angebot: «roomraker»

Abgestimmt auf die Bedürfnisse kleiner Hotelbetriebe und Ferienwohnungsvermietungen bietet die Computerfuchs AG nun den «roomraker» an. Dieses kostengünstige

Programm unterstützt Sie bei der Zimmer- und Appartementsdisposition, der Adressverwaltung und der Erstellung der Logiernächte- und Arriveestatistik. Auch Rechnungen lassen sich auch einfache Weise erfassen und spartenbezogene Umsatzlisten abrufen. Wie auch Welcome, «die grosse Schwester» des «roomraker», besticht das Programm durch ein einfaches, intuitives Handling. Bis Ende August erhalten Sie den «roomraker» zum unschlagbaren Einführungspreis bei der Computerfuchs AG. Informieren Sie sich unter der nachfolgenden Adresse über Details und die aktuellen Konditionen. Sie werden begeistert sein.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Computerfuchs AG
Strandbadstrasse 3
3800 Interlaken
Tel: 033 826 15 15
Fax: 033 826 15 16



300 Jahre Clos du Mesnil aus dem Hause Krug. 1698 beschliessen in Mesnil-sur-Oger, einem kleinen Dorf in der Champagne, zwei Weinbauern, ihr bestes Stück Land einzufrieden. Ein höchst merkwürdiger Entschluss, denn es war und ist es noch – in der Champagne äusserst unüblich, einen Weinberg mit Mauern zu umfrieden. Doch so geschah es, und damit schlug die Geburtsstunde des Clos du Mesnil, eines wirklich einzigartigen Champagners aus dem Hause Krug. Der Krug Clos du Mesnil 1989 besticht durch sein bezauberndes Aroma und reflektiert durch seinen warmen und feinen Charakter die Hitze des wunderschönen Sommers 1989. Aus Anlass des Jubiläums schmückt das Haus Krug alle Krug-Clos-du-Mesnil-Flaschen, die in diesem Jahr ver-



die Mischung viel Raum für individuelle Variationen. Ganz nach Geschmack und Vorliebe verwendet man sein Lieblingsyoghurt, vom

Marktnotizer

schick werden, mit einem Goldring aus fein geprägtem Metall um den Flaschenhals.
Remy (Suisse) SA
Tramweg 35
6414 Oberarth
Tel: 041 859 04 00
Fax: 041 855 51 10

Die frische Sommeridee von Dr. Oetker: die Yoghurt-Torte. Dr. Oetker lanciert eine neue Sommerspezialität: die Yoghurt-Torte mit Müesliboden. Als leichtes und kühles Dessert liegt diese Tortenmischung genau im aktuellen Trend der bewussten, naturverbundenen Küche. Ohne Backen, aber mit der bekannten Gelinggarantie, ist die Torte der passende Abschluss eines Grillplausches oder einer Gartenparty in Ihrem Betrieb. Dabei lässt

klassischen Erdbeer-, bis zum fein-säuerlichen Rhaberjoghurt und garantiert mit den entsprechenden Früchten. In zehn Minuten zubereitet; einfach Wasser, Yoghurt, Rahm und Butter zur Mischung geben und im Kühlschrank drei Stunden ruhen lassen. Schon ist dieses frische Dessert servierbereit.

Oetker SA
Schachenstrasse 25
4652 Winzau
Tel: 062 295 12 12
Fax: 062 295 25 12

Aus Canada Dry wird Schweppes. Guter Ruf bekommt jetzt einen neuen Namen. Canada Dry wird zu Schweppes. Beide gehören derselben Firma Cadbury Schweppes an und werden

in der Schweiz durch Unifontes AG produziert und vertrieben. Die einzigartige Geschmacksrichtung Ginger Ale wird nun mit den vielen Aktivitäten der bekannten und internationalen Marke Schweppes im Bereich Werbung, Promotionen und Sponsoring kombiniert. So kommt das Ginger Ale von Canada Dry in den Genuss der grossen Markenbekanntheit von Schweppes. Der Geschmack von Canada Dry bleibt zu 100% erhalten und findet sich neu in der weissen, Schweppes-typischen zocl Glasflasche wieder. Schweppes Ginger Ale ergänzt damit in idealer Weise Schweppes Tonic, Bitter Lemon und



Bitter Orange. Vier starke Schweppes Sorten für den Trinkgenuss pur oder gemixt.

Unifontes AG
4310 Rheinfelden
Tel: 061 835 06 11
Fax: 061 831 18 11

Scotch-Brite – das Hochleistungstuch. Ob Glas, Chrom, Edelstahl oder Email – das Scotch-Brite Hochleistungstuch ist ideal für die professionelle Schmutzfernern. Die beste Wirkung erzielt das Tuch trocken oder leicht mit Wasser



angefeuchtet auf glatten, strukturierten sowie auf hochempfindlichen Oberflächen. Mit und ohne Chemie kann es zur Reinigung auch hartnäckigster wasserlöslicher Verschmutzungen eingesetzt werden. Dank seiner strukturierten Beschaffenheit hat das Reinigungstuch eine enorm hohe Aufnahmekapazität. Die gebündelte Mikrofaserzone reinigt und entfernt Fingerabdrücke, Öl, Fett, Wasserflecken sowie Staub, und die vertiefte Zone nimmt grobkörnigen Schmutz auf und hält ihn fest. Das spezielle Gewebe verleiht dem Tuch einen angenehmen Griff, Elastizität sowie eine optimale Gleitfähigkeit. Das Tuch überzeugt auch mit seiner langen Lebensdauer und ist maschinell waschbar bis 95°, mit oder ohne Weichspüler. Die Hochleistungstücher sind in verschiedenen Farben, in allen guten Fachgeschäften erhältlich.

3M (Schweiz) AG
Eggstrasse 93
8803 Rüschlikon
Tel: 01 724 90 90
Fax: 01 724 91 55

Neue Weine für neue Kunden

Qualitätsweine zu vernünftigen Preisen – das ist das Credo der Howeg-Planteurs Réunis in Ebikon. Mit exklusiven Weinen aus Chile baut sie weiter an ihrer Weinkompetenz.

Die Philosophie der Howeg im Sektor Wein ist klar ausgerichtet. Konzentration auf die guten und hervorragenden Qualitätsweine in den Mittelpreislagen zwischen 6 – 19 Franken. Gerade diese Weine verfügen heute, dank der modernen Ökologie, über ein sehr hohes Niveau und bieten zugleich höchsten Trinkgenuss. Ob mit Faktor oder Deckungsbeiträgen ge-



rechnet, ergeben sich äusserst interessante Konsumentenpreise für 7dl-Flaschen oder für den Offenausschank, erklärt René Schluchter von der Howeg Planteurs Réunis.

Überraschende Degustation

Eine kürzlich durchgeführte Degustation von Spitzenweinen aus Chile brachte hervorragende Resultate. Als Organisator fungierte der «Tages-Anzeiger» in Zürich. Zur Auswahl standen Standard-Sorten, die weltweit auch am meisten verlangt werden: Bei den Weissweinen sind dies Sauvignon blanc und Chardonnay, bei den Rotweinen Cabernet Sauvignon und Merlot. Als Sieger stand der Merlot Reserva* alle Konkurrenten aus. Am Schluss wurde er von der gesamten Degustationsrunde klar zum Sieger gekürt.

Wenn Sie diese bestechenden und hervorragenden Weine nun in Ihr Sortiment aufnehmen möchten, oder eine Degustation der einzelnen Produkte wünschen, so melden Sie sich unter der nachfolgenden Adresse. Das Weinland Chile erwartet Sie bereits sehnsüchtig.

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Howeg-Planteurs Réunis
Zugerstrasse 9
6030 Ebikon
Tel: 041 444 22 00
Fax: 041 444 22 11

Folgende Weine aus dem Viña la Rosa-Weingut werden angeboten:

Produktenname:	Cabernet Sauvignon «La Palma»	
Rebsorte:	100% Cabernet Sauvignon (von Hand geplückt)	
Charakter:	Voller, rubinroter Wein mit einem Bukett von Minze und Cassis sowie einem harmonischen Johannisbeer-Geschmack.	Fr. 8.50
Produktenname:	Cabernet Sauvignon Reserva «Viña la Rosa»	
Rebsorte:	100% Cabernet Sauvignon	
Charakter:	Tiefes Purpur, köstlich, frisch, beerig	Fr. 18.50
Produktenname:	Merlot «La Palma»	
Rebsorte:	100% Merlot	
Charakter:	Markante, tief-violett-rote Farbe. Ein Aroma von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen.	Fr. 7.90
Produktenname:	Merlot Reserva* «Viña La Rosa»	
Rebsorte:	100% Merlot	
Charakter:	Spitzenergebnis mit intensiv dunkler Farbe, schmeckt nach Schokolade, Kaffee, Brombeeren und Eiche. Besonders ausgewogen.	Fr. 10.90
Produktenname:	Chardonnay «La Palma»	
Rebsorte:	100% Chardonnay	
Charakter:	Bernsteinfarbener Wein. Geschmack nach tropischen Früchten.	Fr. 9.50
Produktenname:	Sauvignon Blanc «La Palma»	
Rebsorte:	100% Sauvignon Blanc	
Charakter:	Junger voller Wein von tiefer gelber Farbe. Sanftes Aroma nach Zitrusfrüchten mit leichten Anklängen von Birnen, Pfirsichen, Hortensien und Rosen.	Fr. 9.50

Kommunikation

ZEFI hilft bei der Bahn allen auf die Spur

Bei der BVZ Zermatt-Bahn und den GGB Gornergrat-Monte-Rosa-Bahnen wird mit einem neuen Konzept «ZEFI 2000» auf die sich ständig verändernden Rahmenbedingungen im politischen und wirtschaftlichen Umfeld des Transport- und Tourismusmarktes reagiert. Dass dies auch notwendige Veränderungen in den gewachsenen Strukturen und der Angebotsstruktur der beiden traditionsreichen Unternehmen nach sich zieht, ist zwar naheliegend, jedoch nicht immer leicht nachzuvollziehen.

Ein offenes Ohr für alle

Im Zuge dieser Neuausrichtung ist den BVZ und GGB Bahnen sehr daran gelegen, dass ihre Mitarbeiter ebenso wie ihre Kunden die Notwendigkeit von Veränderungen erkennen und unterstützen. Deshalb werden die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen nicht nur regelmässig über entsprechende Massnahmen informiert, sondern auch dazu aufgefordert, Fragen zu stellen und Unklarheiten offenzulegen. Hierfür braucht es deshalb eine Art Ansprechpartner für alle, eine sympathi-

schische Kraft, die ein bisschen Distanz zum Geschehen hat und deshalb unbefangen und nüchtern über alles sprechen und scheinbar Un durchsichtiges durchsichtig machen kann. Kurz: Ein Sprachrohr, welches für alle Seiten – für die Direktion, die Belegschaft und andere – ein offenes Ohr hat. Entstanden ist «der ZEFI», der diesen Dialog ermöglicht. Er ist ein zotteliges blaues Pelztier, das seit vielen Jahren hoch oben in den Bergen haust und umherzieht, und sich schon immer für die Menschen und ihre Bahnen interessiert hat. Im aktuellen Veränderungsprozess ist ihm nun die Aufgabe zuteil geworden, etwas genauer zu beobachten, wie bei der BVZ und GGB rangiert wird. Und all jenen Unterstützung anzubieten, die noch nicht genau verstehen, was jetzt eigentlich anders werden soll.

Eine Abkürzung mit Pfiff

Als Teil des Konzepts «ZEFI 2000» soll der urgemütliche Namensvetter Vertrauen, Offenheit und Partnerschaftlichkeit in und mit den Unternehmen fördern und mithelfen, die gesteckten Ziele gemeinsam zu er-

reichen. ZEFI ist eigentlich eine Abkürzung und steht für Zukunftsorientiert, Effizienz, Freundlich und Innovativ, für diejenigen Eigen-

Abständen erscheint und über die Aktivitäten der Unternehmen orientiert. Als «Sprachrohr» bietet er aber auch jeder und jedem die Möglichkeit, mit Vorschlägen, Ideen oder auch Fragen an die Entscheidungsträger zu gelangen. Und zu einem späteren Zeitpunkt teilt er natürlich mit, welche Konsequenzen diese aus den Anregungen gezogen haben.

Schon bald wird der sympathische ZEFI über die Betriebsgrenzen hinaus Popularität erlangen und an verschiedenen Veranstaltungen in der Region zugegen sein. So ist es durchaus möglich, dass ZEFI mittelfristig nicht nur Ansprechpartner und Kollege von einzelnen ist, sondern zur Identifikationsfigur einer ganzen Region wird.



schaften also, die sich die beiden Unternehmen für die Zukunft aufs gemeinsame Banner geschrieben haben.

Einer für alles

Seiner anspruchsvollen Aufgabe wird der ZEFI auf verschiedene Arten gerecht: Optisch und mit witzigen Sprüchen prägt er den Infofolder für alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, der in regelmässigen



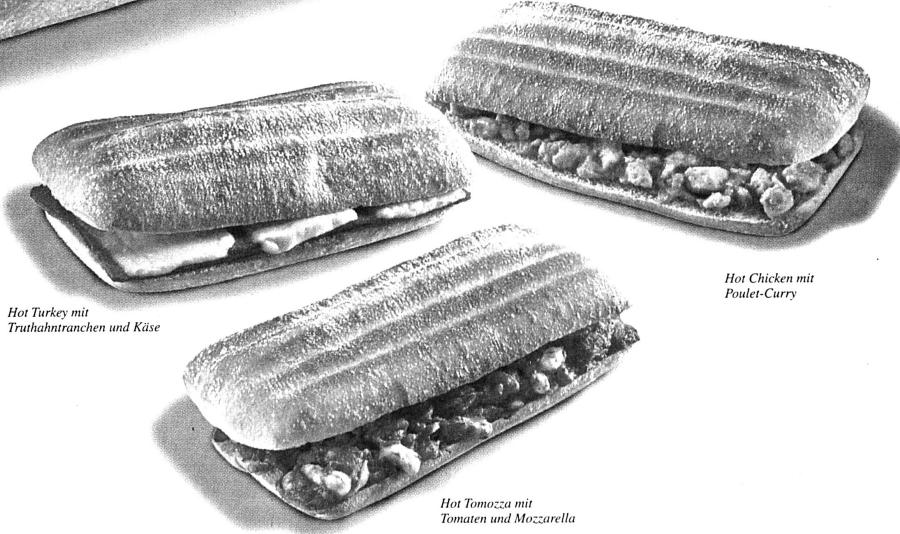
Hausinterne ZEFI-Zeitung (BVZ/GGB)

Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Zermatt-Bahn
Gornergrat-Monte-Rosa-Bahnen
Nordstrasse 20, 3900 Brig
Tel: 027 922 43 11
Fax: 027 922 43 90

HOT Sandwich

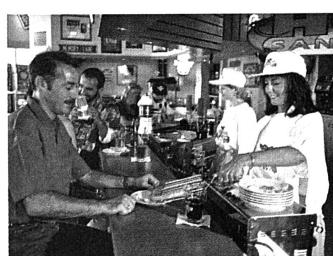


Hot Turkey mit
Truthahntranchen und Käse



Hot Chicken mit
Poulet-Curry

Hot Tomozza mit
Tomaten und Mozzarella



El nuevo amigo Tex-Mex!

Asta la vista - die Hot Sandwiches haben einen neuen Kumpel: Tex-Mex ist angesagt, gefüllt mit rassig gewürztem Rindfleisch, Peperoni, Indianerbohnen und Mais, mit dem neuen Ciabatta im goldgelb maisigen Sombrero-Look. Ferienstimmung zum Anbeißen. Eviva Mexico!

Claro - auch die heissen Tex-Mex funktionieren im Ofen. Aber am besten läufts an allvorderster Front im Hiestand Hot Sandwich-Grill, von wegen Frische, Show und Duftmarketing ¿comprende?

Also rapido ans Telefono, denn die Hot-Sandwiches in all ihren Varianten sind auch diese Saison der ganz heisse Tip. Da wollen Sie doch bestimmt, bestimmt dabei sein - ¿verdad?



Nur bei Hiestand: Hot Sandwich-Grill, Plakate
und Tischsteller, die Umsatzhelfer der Hot Sandwiches!

Das Inserat der Woche mit

WARSTEINER®

Diese Woche gewinnt:

Was: Für spontane Ferien-Geniesser...

Wer: HOTEL CASA BERNO' ASCONA
Herr Pierre Goetschi
6612 Ascona
Tel. 091 791 32 32

Wo: Sonntags-Zeitung

Wieviel: ca. 1700 Franken

Grösse: 85 x 240 mm



Warum:

Wir machen in der Regel nicht sehr viele Anzeigen. Wenn wir aber machen, so sollen diese auch auffallen und auf die vielen Vorteile unseres Betriebes hinweisen. Mit dem Hinweis auf interessante Spezial-Arrangements machen wir die Leser darauf aufmerksam, dass bei uns nicht Monate im voraus gebucht werden muss, sondern der Trend folgend immer kürzer, zum Teil von heute auf morgen. Der Text soll ein wenig das Gefühl vermitteln, wie im Tessin und besonders in unserem Hause gelebt wird: Erholung und Genuss heißt die Devise.

Spezielles:

Image-Anzeigen sind in den letzten Jahren immer seltener geworden. Hier wurde klar die Auflage Image mit Angebot verknüpft. Sicher wurde etwas mehr investiert, dafür ist eine breite Wirkung dafür nicht abzustreiten. Mit dieser Anzeige ist wieder einmal bewiesen, dass auch ein schwarz-weißes Bild, wenn es gut ist, seine positiven Effekte hat. Der Hinweis auf die interessanten Spezial-Arrangements wird sicher viele Leser veranlassen, einen Anruf zu wagen, um sich nach den Möglichkeiten zu erkundigen. Der Einsatz hat sich hier sicher gelohnt.

Als Preis erhält Pierre Goetschi ein Jahresabonnement der *hotel + tourismus revue* im Wert von 134 Franken.



Gluschtiges aus Kartoffeln und Baer-Käse. In einer Zeit, wo nichts mehr ist, wie es war, greift man gerade bei den Nahrungsmitteln vermehrt auf altbewährte, vertrauenswürdige Zutaten zurück. Die Kartoffel ist ein sehr gutes Beispiel dafür. Die natürliche Knolle kommt ursprünglich aus Südamerika. Sie trägt auch heute noch mit ihren Vitaminen, Kohlenhydraten, Mineralstoffen sowie dem sehr geringen Fettgehalt in hohem Ausmass zu einer gesunden, ausgewogenen

Ernährung bei. Die Firma Baer hat sich diese guten Eigenschaften zunutze gemacht und lanciert jetzt eine neue Kartoffelspezialität. Um das fein-crèmeige Innere mit herzhaften Kartoffelstückchen noch delikater zu machen, wurde sie mit Baer-Käse abgerundet. Abwechslung bietet der Patato mit Pilzen, der mit einer ausgewogenen, würzigen

Pilzmischung angereichert ist. Der Patato mit Käse ist mit einer rustikalen, goldgelben Rösti-Panade umhüllt, der Patato mit Pilzen mit einer kmusprig feinen Hirse-Cornflakes-Panade. Der Patato braucht lediglich angebraten zu werden und ist in 7 Minuten servierbereit, was dem heutigen Bedürfnis nach Zeitersparnis sehr entgegenkommt.

BAER AG

6403 Küssnacht

Tel: 041 854 04 00

Fax: 041 854 04 02

Neu: Sizilianische Mandarine. Die Schweizer Verbraucher legen mehr denn je Wert auf Abwechslung. Des-

Marktnotizen

halb hat Granini das Konzept «die granini-Frucht des Jahres» entwickelt. Jedes Jahr erhält eine andere Granini-Neuheit die Auszeichnung. Sie hebt sich durch eine auffällige Gestaltung deutlich von den anderen Granini-Säften ab. Dieses Jahr wurde die Mandarine zur granini-Frucht des Jahres gewählt. Granini verwendet für seinen Nektar nur die sonnengereiften, besonders fruchtigen sizilianischen Mandarinen. Ein Spritzer Limettensaft gibt Granini-Mandarine den ganz besonderen, unverwechselbaren Geschmack. Kei-



ne andere Marke offeriert diese Qualität und Sortenvielfalt: Reiner Orangensaft, Orangen-Nektar, Blutorange, Grapefruit, Pink Grapefruit, Ananas, Pfirsich, Aprikose, Banane, Birne, Tomate, Mandarine. Die verschiedenen Säfte und Nektare finden Sie in guten Restaurants, Bars und Tea Rooms in der ganzen Schweiz.

ECKES-GRANINI (Suisse) SA

1525 Henniez

Tel: 026 668 68 68

Fax: 026 668 68 10

.....

Kaltgepresste Öle von Morga. Damit in den Morga-Pflanzenölen nahezu alle Vitamine und Inhaltsstoffe in natürlicher, unveränderter Form erhalten bleiben, wird das schonendste aller Verfahren zur Ölgewinnung angewandt. Es wird ausschliesslich das Öl der Samen oder Kerne der ersten Pressung verwendet. Ohne die Ölsaft zusätzlich zu erhitzen, entsteht so hochwertiges Baumnuss-, Distel-, Oliven-, Sesam-, Sonnenblumen-, Soja- und Haselnussööl. Diese kaltgepressten Öle erster Güte sind besonders



reich an ungesättigten Fettsäuren und Vitamin E. Da die Öle von Morga weder erhitzt noch raffiniert, noch extrahiert werden, haben sie eine hohe biologische Wertigkeit. Das heisst, im Gegensatz zu herkömmlichen Ölen sind die Öle von Morga im Aroma, im Geschmack und im Duft so intensiv, dass weniger davon benötigt wird.

Morga AG

9642 Ebnet-Kappel

Tel: 071 992 60 40

Fax: 071 992 60 55



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

