

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>

hotel+
tourismus
revueRedaktion:
Telefon: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 24Verlag:
Telefon: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23Herausgegeben vom
Schweizer Hotelier-Verein (SHV)
Edité par la
Société suisse des hôteliers (SSH)

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit – L'hebdomadaire pour l'hôtellerie, la restauration, le tourisme et les loisirs

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 neueste 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 Wirte? 5

Setzen die Deligierten von Gastrosuisse am kommenden Montag ein positives Zeichen für die ganze Branche? Der neue Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) liegt in der Hand der Wirte.

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.

GASTRONOMIE · TECHNIK

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 Zahlen preis, 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 erklärbar». Einzig Emil Egger, Pressesprecher Mövenpick, sagt, sein Unternehmen berechne, was

die Vertikalisierung brächte. Folglich bleiben alle Firmenvorteile – die Zahlen einmal beiseite gelassen – eher vage zu diesem Thema: Mövenpick etwa wolle künftig nicht weiter vertikalisieren, weil das Unternehmen auch lokale Märkte berücksichtige, sagt Egger. Alwin Hollensteins 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 operierten, 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 koppeln wollen. Trotzdem geht jetzt mit der «Bon Appétit» ein Unternehmen auf den Markt, das seine eigene Stärke gerade in der Vertikalisierung sieht. Suad Sadok, 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 finanztechnische 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

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 Vелоferien hat sich im internationalen Vergleich von einer Hinterbänkler-Position auf einen guten Spitzenplatz verschoben. Die hohe Resonanz in in- und ausländischen Medien lässt denn auch auf eine gute Akzeptanz beim Publikum hoffen. (Foto: Stefan Kenggli)

Seite 3

Tessin

Neues
Tourismusinstitut

In Bellinzona wird am 1. September das Instituto di management e aggronamento turistico (Imat) 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.

Seite 2

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 aplanir 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 gönnt 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

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 Krippendorff, Organisator des ibk-input-Seminars in Luzern, schon zu Beginn: Er sprach vom Lola-Prinzip, das der Autor des gleichnamigen Bestsellers, René Egli, während einhalb Seminartagen 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 Wirte. Egli, von Beruf Ökonom, hat mit seinem Buch «Das Lola-Prinzip» den grossen Coup gelandet. Lola (Lo = Loslassen, L = Liebe, A = Aktion), eine Art Gebrauchsanweisung für das Leben, basiert auf den drei Prinzipien Aktion/Reaktion, Loslassen und Liebe. Aktion/Reaktion heisst, jeder ist selbst verantwortlich für das, was ihm zustoisst. Gleiches besagen schon alte Sprichwörter wie «Jeder ist seines Glückes eigener Schmied» oder «Wie man sich bettet, so liegt man.» Allerdings stellt mir hier die Frage, wie diese Erkenntnis umgesetzt wird. Wer einen Mitmenschen kritisiert (Aktion) – müsse selber eine Kritik von irgendwo einstecken (Reaktion), erklärte Egli. Konkret: Wenn ich Egli kritisiere, 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 auswich. 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 wünschen und nicht schwanger wurden. Erst als sie sich nicht mehr auf ein eigenes Kind verstellen, traf das freudige Ereignis ein. Oder auch jene Partner und Partnerinnen, die mit Eifersucht konfrontiert sind, wissen, wie stimmig 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 Urvertrauen oder Vertrauen in sich selbst hat, dürfte mit dem Lola-Prinzip tatsächlich scheitern. Denn: Was passiert mit jenem Seminarteilnehmer, jener Seminarteilnehmerin, die ohne das nötige Urvertrauen Egli's Gebrauchsanweisung 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 Gegenwart 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 ein Quentchen 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-Prinzips, nach Egli angewendet, ist für mich zumindest fragwürdig. Zum einen erstaunt Egli Wortwahl: Gewalt-ig – 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 einem 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 uralte Lebensregeln und -weisheiten aus östlichen und westlichen Religionen und Philosophien, in unsere westliche Sprache übersetzt. Egli's 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's Prinzip jedoch kritisch und unvoreingenommen zu setzen, wäre fahrlässig und verantwortungslos. Christine Künzler

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

Schwerverkehrsabgabe LSA



Weniger als ein Franken pro Busspazierer: die LSA. Foto: zvg

Pro-Argumente

Der Schweizer Tourismusverband (STV) unterstützt das Referendum der Nutzfahrzeuglobby (ASTAG) gegen die leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe (LSA) nicht. Mit mehreren Pro-Argumenten begründet der STV seine Haltung.

Die LSA 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 Strassenbenützungsgebühren wesentlich billiger sind.
- Mit der Verlagerung des alpenquerenden Güterverkehrs von der Strasse auf die Schiene könne 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 LSA bilde einen Schlüssel für ein Verkehrsabkommen mit der EU: Ohne LSA werde es nicht gelingen, den Gütertransportverkehr auf die Schiene zu bringen, insbesondere nicht die 40 Töner.
- Ohne LSA könne die NEAT nicht finanziert werden.
- Ohne Umlagerung des Güterverkehrs auf die Schiene würden die Transitströme 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 könne die Abgabe tiefer ansetzen und eine Differenzierung nach Gewichtsklassen vornehmen.
- Ein Schweizer Busunternehmen, das eine Jahrespauschale löst, komme bei 250 Betriebstagen auf einen maximalen Tagesansatz von 20 Franken. Das ist weniger als ein Franken pro Fahrgast.
- Ausländische Busunternehmen können Tages-, Wochen- und Monatspauschalen lösen. Die Tagespauschale wird voraussichtlich 25 Franken betragen. Die Belastung pro Fahrgast 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 teuer.
- Im Vergleich mit den Steuern und Mauten im benachbarten Ausland bringe die LSA für Reisecars sehr bescheidene Belastungen: zum Beispiel MwSt-Abgaben von 1,3 Pfennig pro Person und Kilometer in Deutschland.
- Die LSA werte das Ferien- und Reiseland Schweiz auf: Zwei Drittel des Ertrages würden für die Modernisierung der Bahnen eingesetzt. Ein Drittel des LSA-Ertrages werde an die Kantone zurückerstattet, 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 massvoll bleiben. Die LSA werde keine nennenswerte Verteuerung des touristischen Produktes bringen.
- Der STV ist der Ansicht, die LSA liege im längerfristigen Interesse der Schweiz insgesamt und somit auch der Tourismuswirtschaft. Für den Wirtschaftsstandort Schweiz sei die LSA tragbar und nötig. Zwar stelle die LSA für die in- und ausländischen Carunternehmer ein Problem dar. Mit Rücksicht auf die verkehrspolitischen Optionen wertet der STV diese Probleme als 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.

JÜRGEN STEINER

Daniel Burckhardt, zuständig für Spezialprojekte bei Ticino Turismo und seit wenigen Wochen Tourex-Präsident, hat gut lachen: Sein jüngstes Vorhaben gelte «besser als vorgesehen», wie er festhält. Im Herbst 1997 hatte sich Burckhardt ausgedenken, 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 wird. Von Ticino Turismo mitnimmt Burckhardt auch seine Assistentin Michela Fiscalini.

Zum Imat haben gemäss Burckhardt zwei Überlegungen geführt: Zum einen fehle 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 Marktabklärungen festgestellt, dass im Tessiner Tourismus reichlich Bedarf nach Weiterbildung und Beratung bestehe.

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 Marktchancen

Die bereits eingegangenen Aufträge ans Imat zeigen, dass Burckhardt mit seinem Institut intakte Marktchancen hat: So bildet er etwa im Auftrag von Schweiz Tourismus Quality-Coaches für das nationale Programm «Qualitätssiegel 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 das bündnerische Misox ein Tourismus-konzept.

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 versehen: Im neuen Tessiner Tourismusegesetz, das in der Sommeression 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 Tourismuskanton Tessin kämpft der Tourismus in Politik und Wirtschaft nach wie vor um Anerkennung. Eine Analyse der Mehrwertpro-



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

duktion des Fremdenverkehrs wäre 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 keinesfalls 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 Tourismusegesetzes vorausgesetzt – Charles Barras, der heutige Leiter des kantonalen Amtes für Tourismus. Er übernimmt bei Ticino Turismo zusätzliche Aufgaben. jsz

Tou-
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.
rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermessen.

Wo und wann immer Sie auf dem Anzeigenweg etwas zu sagen haben, ist professionelle Unterstützung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.

IVA
Geschäftsstelle IVA AG für internationale Werbung.
Mühlebühlstrasse 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 bescheidener Besucherzahlen am Eröffnungs-Event ist das Interesse der Öffentlichkeit am neuen Radangebot gross.

STEFAN RENGGLI

10 000 Besucher haben die Organisatoren des Lancierungsevents erwartet, inoffiziell wurde sogar mit noch höherem Publikumsinteresse gerechnet. Bescheidene knapp 4000 Menschen haben am Pfingstsonntag tatsächlich auf dem Berner Bundesplatz den Eröffnungsreden von Bundesrat Adolf Ogi und Veloland-Präsident Hugo Steinegger gelauscht. 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 Pfingstsonntag 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 jemandem 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 Lancierungsevent auf dem Berner Bundesplatz hätten noch viele Platz gefunden...

Fotos: Stefan Renggli

Pfingstsonntag 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-Mediensprecherin Susanne Rieder, zu stark von der Fussball-WM konkurrenziert worden.

Interesse aus dem Ausland

Nebst 35 akkreditierten und zahlreichen nicht akkreditierten inländischen Medienvertretern haben am Pfingstsonntag 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 Eröffnungs-Event eine Gruppe deutscher Medienvertreter betreute. «Es ist tatsächlich jetzt einfacher, unsere Veloangebote in den Katalogen deutscher Veranstalter zu

plazieren. 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 überragend – 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. Gewissermassen 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 Begleitung 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 Capiro-ne vom Velobüro Olten, ursprünglicher Initiator der Idee eines nationalen Radwegnetzes, und Peter Anrig vom Schweizer Tourismus-Verband. Stefan Renggli

Verkehrsverein Graubünden

Bahnen wollen mitbestimmen

Die Bergbahnen in Graubünden wollen die Kasse des Verkehrsvereins Graubünden (VVGR) nicht mehr länger mit einem festen Mitgliederbeitrag öffnen. 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 Graubündner 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 Mitteleinsatz aus. Danach 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 Misstrauen, 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 indes steckt wohl aber auch der Wunsch nach grösserer Kontrolle und Transparenz bei der Mittelverwendung durch den VVGR. Denn künftig wird die Bergbahnbranche nicht mehr direkt kontrollieren können, wie die Werbemittel aufgeteilt werden. Die VVGR-Werbekommission, in der bislang auch ein Bergbahnvertreter Einsitz hatte, wird nämlich mit der Umstrukturierung des Bündner Tourismusverbandes verschwinden. Zudem wird im neuen und reduzierten Vorstand kein eigentlicher Bergbahnvertreter mehr Einsitz 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 Gesamtsituation natürlich weit besser, wenn der Jahresbeitrag der Bergbahnen wenigstens grösstenteils ins ordentliche Budget eingebunden werden könnte. «Wir werden sicher eine Lösung finden», zeigt sich Federspiel zuversichtlich. Es 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 ausgehandelt. In der Zwischenzeit erlitt die Branche aber konjunkturbedingt teilweise massive Umsatzrückgänge. «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

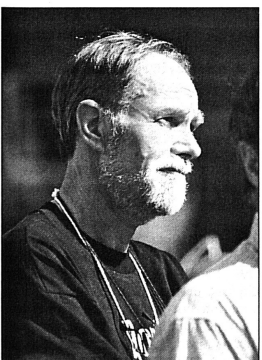
REKLAME

SULCUS®
HOSPITALITY (SCHWEIZ) AG

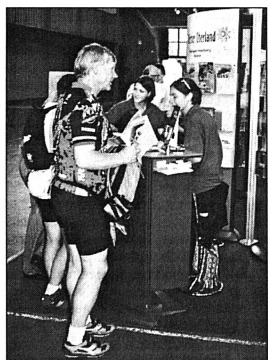
Ihr Partner für
Hotel EDV

★ ★ ★
euro ★
Sind Sie bereit?
★ ★ ★

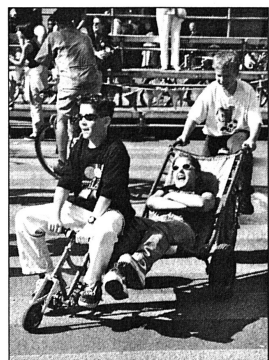
Sulcus Hospitality (Schweiz) AG
Buzibachring 1 ■ CH-6023 Rotherburg
Tel: 041 289 10 10 ■ Fax: 041 289 10 20



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



In der «Velocity» auf der Berner Allmend präsentierten zahlreiche Schweizer Tourismusregionen den wenigen Velofahrern ihre Radangebote.



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.



Absichts der grossen Hauptstrassen radelten die Teilnehmer der Eröffnungs-rundfahrten wahlweise 15, 25 oder 35 Kilometer.



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

SWISSORAMA

Die Ente Turistico 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 gutgeheissen. 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 vertiefen 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

*

Brien-Rothorn-Bahn: Leichter Gewinn. Die Brien-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 Verkehrsertrag war mit 3,05 Mio. Franken um 13% höher als im Vorjahr. Der Hotel- und Restaurantumsatz 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 Tarifherhöhungen 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 neun nationalen Radwanderweg-Routen im «Velo-land Schweiz». Die Höhendifferenz beträgt 1300 Meter. Die meist ungeteerte 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 Stadtboden – 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. «Ferien-gäste, die bis anhin Zürich bloss als Gateway benutzten, werden wegen der Kühe vielleicht einen Aufenthalt in der Lim-matsstadt 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 Otz ist noch nicht abschätzbar, wie viele Ferien-gäste bei diesem Rundgang mitmachen werden, doch dürfte dieses neue Angebot auf entsprechendes Echo stossen. Genutzt werden die Kühe auch von verschiedenen touristischen Leistungsträgern, sie liessen sich ihre eigene «Werbe-küh» aufstellen. So beispielsweise die Braunwaldbahn, Müren Tourismus oder auch die Gemeinschaft Auto-

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

Leukerbad

Finanzielle Probleme

Der Thermalort 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 Krankenkassen 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 Wiga Expo AG, erstmals die Ausschreibungsunterlagen vereinheitlicht und gemeinsam verschickt. Das Konzept der Standeinteilung 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 Zusatzleistungen 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 Wiga Expo AG. CK

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 aus Wirtschaft, Gewerbe, Kultur und Politik daran interessiert ist, dass seine Stadt auf der map ist, muss aktiv zu einem gezielten Standort- oder Destinationmarketing beitragen. Nehmen wir das Beispiel Basel, das wir seit vielen Jahren mit Slogans wie «Kultur als Tradition» als Kulturstadt bewerben. Wenn wir Veranstaltungskalender herausgeben, rücken wir alles Kulturelle in den Vordergrund – neuerdings auch weltweit im Internet. Die bloss 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 Kulturorganisationen erarbeiten das Angebot und kommunizieren es offensiv und auf dem neuesten Stand der Technik. – Der Staat stellt die Mittel für die Marketingmassnahmen bereit und gibt den Tourismusprofis 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 Destinationmarketing 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 Wochenenden und einem guten Spätsommer den Betriebsertrag im vergangenen Jahr auf 6,4 Mio. Franken auf 94,3 Mio. Franken steigern. Beim Verkehrsertrag 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 Fremdkap-

pitals amortisiert. Seit dem 1. März 1998 beanspruchen die Jungfraubahnen keine Bankkredite und Hypotheken mehr. Die einzige noch bestehende verzinsbare Fremdkapitalposition ist die ausstehende Obligationenanleihe von 10,5 Mio. Franken. Die Sesselbahn Winteregg-Maulerhubel AG und die Seilbahn Müren-Allmendhubel 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.

Winter liefert Deckungsbeitrag

Überraschend klein ist einmal mehr mit 16,1% der Anteil an den Gesamterlösen, den der Winter liefert. Dennoch bleibt dieser Bereich, wie Direktor Walter Steuri betont, für den ganzen Betrieb äusserst wichtig. Allerdings sind die Bereitstellung durch Pistenfahrzeugpark und die kapitalintensiven Beförderungsanlagen sehr teuer. Angesichts der stagnierenden Einnahmen und der hohen Investitionen liefert das Wintergeschäft lediglich die Deckungsbeiträge an die Fixkosten. Reine Wintersportgesellschaften haben, so Steuri, deshalb Schwierigkeiten. Neubauten, wie die für diesen Sommer geplante Sesselbahn Gummi, die die alte 2er-Sesselbahn ersetzen wird, sind nur bei grösseren Konglomeraten möglich. Die neue schnellere und komfortablere Bahn wird die Teilsgebiete Männlichen und Kleine Scheidegg verbinden.

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 Währungsrisiken in Südostasien optimistisch Richtung England und Nordamerika, wo die Währungen in den letzten drei Jahren gegenüber dem Schweizer Franken um rund einen Drittel zugelegt 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 den 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 wenig mit geruhigem Ferienmachen zu tun hat.»

Österreichs 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», meinte 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 nach und nach zugunsten Österreichs verbessern», ist Raffling

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 (Franken-Kursprovisionen, 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



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

Foto: Alexander P. Künzle

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.

EDV-Anpassungen

Selbstverständlich bringt die Euro-Einführung den österreichischen Hoteliers auch gewisse Nachteile und Übergangsschwierigkeiten, wie etwa doppelte Preisauszeichnung, 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 müsse 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-

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 Euroland wird, muss sich die schweizerische Exportbranche Nr. 3 sozusagen schleichend 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 und -folgen informiert ist als viele Unternehmen im EU-Raum selbst. Stichworte dazu sind nicht nur Abwicklung des Zahlungsverkehrs, Kreditkarten in zwei Währungen, Euro-Einsatz auch auf der Aufwandsseite des Betriebs, sondern die neuen Bedingungen im Wechselkurspiel 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 Franken 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 schliesst 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 (Binnen-)Dollar. Falls die Euro-Europäer eine ähnliche Sichtweise annehmen, 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 ein ähnliches Kapitel fällt die Frage der künftigen Relevanz des Franken 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. B/S/r.

HOT-TELL

Glärnischhof Zürich wird SIH-Mitgliedhotel. Das Hotel Glärnischhof (bisher Best Western) hat sich kürzlich den Swiss International Hotels (SIH) angeschlossen und erhielt die bronzene SIH-Tafel vom Hotel Splügenschloss, das seinerseits seine SIH Mitgliedschaft ablegte. Das «Splügenschloss» dürfte aufgrund der neuen Mitgliedschaftsbestimmungen von Relais & Chateau keine Zweitmitgliedschaft mehr eingehen und löste deshalb den Vertrag mit SIH auf. Das Hotel Glärnischhof ersetzt quasi das «Splügenschloss» in der Kollektion von SIH in der Zürcher Innenstadt. Der Glärnischhof bietet nach einer Renovierung 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 Archidil 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» vorgestellt. 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

HMSA

Effizienzsteigerung über GDS

In Zusammenarbeit mit Maeder Zanetti & Partner bietet die Hospitality, Sales & Marketing Association (HMSA), Schweiz, am 8. und 9. Juni ein Seminar zum Thema «Wie können Hotels über touristische Partner sowie elektronische Vertriebskanäle effizienter 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 Wagonlit Travel (CWT) sowie Joe Silvetti 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

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

LEITARTIKEL

Erfolgreiche Wirte stimmen Ja

Schon letztes Jahr waren sich Gastronomie, Hotellerie und Tourismus bewusst: Der gesamte Branche würde ein heisser Frühling bevorstehen. Die Abstimmung über einen neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) und das Fusionsbegehren, Gastrosuisse und den Schweizer Hotelierverein (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 Regelwerk den Schlüsselstein 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 der hotel + tourismus revue - 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 Gastrosuisse an einer ausserordentlichen Delegiertenversammlung. Die Delegierten von Gastrosuisse 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 Begehren welcher Art auch immer dürfen 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 Zaubervort 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 «Kleinkrieg» mit der Administration. Wirte 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 Wirte hängt eine ganze Branche. Mit einem Ja zum neuen L-GAV können die Delegierten von Gastrosuisse 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 Vaszary

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



Vermietung und Verkauf Metallkonstruktionen

Party - Vereinszelte

Damit Ihre Feste nicht ins Wasser fallen

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


metako

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

ESTERMANN

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



Tischwäsche

Gläserwaren

Wir Estermänner sind aus der Gastronomie

Frotteewäsche

Maschinen

Von Profis für Profis

Bettwäsche

Bestuhlung

1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!

Uniformen

Gartenbestuhlung

Wir nähern Ihren Traum! Rufen Sie uns an!

Küchenutensilien

Schirme + Grossschirme

Stoff-Kollektion mit über 1000 Mustern!

Porzellan + Bestecke

Hotelmöbel

Unser eigenes Hotelbetriebsbüro ist 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 Verbrauchsmaterialien. 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

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 sind ein Unternehmen im Sektor Hotelbedarf/Tafelkultur mit international bekannten Vertretungen und suchen einen dynamischen, erfolgsorientierten

Verkaufsberater/ Aussendienst

- Sie
- sind ca. 30 bis 40 Jahre alt
 - initiativ, kontaktfreudig, reisegewohnt
 - haben eine Ausbildung im Gastgewerbe 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 Selbständigkeit zu fortschrittlichen Arbeitsbedingungen

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



STERNEGG AG
Postfach 1535
8201 Schaffhausen

103531/44660

MEERDEKOR

DER GRÖSSTE UND VERRÜCKTESTE DEKORLADEN DER SCHWEIZ!

UNSCHLAGBAR IN AUSWAHL UND PREIS!

- VERKAUF
- VERMIETUNG
- BERATUNG

URMAX
DER LICHTRHEIM LADEN

Oberdorfstrasse 18
5722 Gränichen/Suhr
Telefon 062/842 90 66
Telefax 062/842 91 35

ÖFFNUNGSZEITEN:
Mo - Fr 9.00 - 12.00
und 13.30 - 18.30 Uhr
Samstag 9.00 - 16 Uhr

URMAX Shop:
Letzliplatz Zürich

Ausfahrt Aarau
Ost in Suhr
ca. 5 Min. von
Möbel Pister.
Richtung Luzern



hotel+revue
tourismus

Inserate per Fax
031 370 42 23

**Schaben
Mäuse
Ratten...**

MIT ABSOLUTER
ERFOLGSGARANTIE

RATEX Hermann Füh & Co.
Militärstrasse 90, 8026 Zürich
Tel. 01 241 33 33
Fax 01 241 32 20

Servicestellen

Basel: 061 486 31 31
Bern: 031 952 75 20
Ostschweiz: 055 442 33 59
Innerschweiz: 041 241 05 05
24-Std.-Piket: 079 412 55 77

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

ESTERMANN

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



Tischwäsche

Gläserwaren

Wir Estermänner sind aus der Gastronomie

Frotteewäsche

Maschinen

Von Profis für Profis

Bettwäsche

Bestuhlung

1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!

Uniformen

Gartenbestuhlung

Wir nähern Ihren Traum! Rufen Sie uns an!

Küchenutensilien

Schirme + Grossschirme

Stoff-Kollektion mit über 1000 Mustern!

Porzellan + Bestecke

Hotelmöbel

Unser eigenes Hotelbetriebsbüro ist 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 Verbrauchsmaterialien. Wir nach Absprache

**Bilder-
Liquidation
bis 50%**

Einzigartige Gelegenheit!

Wunderschöne, auf Leinwand reproduzierte Bilder

alter Meister & Impressionisten

stilvoll eingerahmt (Blumenbilder, Stillleben, Portraits, 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" | 1.450,- 740,- |
| Renoir "Sur la terrasse" | 1.850,- 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

Ich baue in Costa Rica eine

Hotelanlage mit 40 Doppelbungalows

auf 5-ha-Grundstück.

Suche einen Geschäftspartner.
Ich biete 50% Aktienanteile der Firma.
Einstiegsbasis: 600 000 US\$.Offerten unter Chiffre 103538, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
103538/385268

Zu vermieten Tessin Bliental typisches Tessiner Restaurant

50 Plätze mit grosser Terrasse.
Komplett möbliert.
Interessenten melden sich unter Chiffre
F 018-485416, an Publicitas Léman,
Postfach 3575, 1211 Genève 3.
P 103585/44300

Zu verkaufen (evtl. zu verpachten)

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

Das Gebäude ist in die historische
Stadtmauer von Bräunlingen integriert.
Der jetzige Pächter muss den Betrieb
aus familiären Gründen aufgeben. Ver-
handlungsbasis DM 650 000.-. Die Fi-
nanzierung kann übernommen werden.
Ebenfalls ist ein WIR-Anteil nach Ab-
sprache möglich.Tel. 052 741 55 33 oder 052 633 09 40
102640/398493A vendre en Suisse Romande
au bord du lac léman

Restaurant, café, terrasses

situation privilégiée
Chiffre d'affaires important
Rentabilité assuréePour information:
SFCR, 100 rue du Rhône, 1204 Genève
103541/394802

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 exceptionnellePour tous renseignements:
COMPTATRADE Société Fiduciaire
Téléphone 021 657 07 00
103538/388612

BUCHILLON

Au cœur du village

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

BERNARD Nicod

www.bernard-nicod.ch11, rue de la Gare Tel. 021/804 79 79
1110 MORGES

Die N° 1 für Tische & Stühle

Alle Varianten wie
Holz - Alu - Rohr, usw.

ab 46.-

Direkt ab Fabrik
Konkurrenzlose PreiseStühle, 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

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

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 Weit-
sicht 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 ver-
missen.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:
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.
Redaktion:
Tel. 031 / 370 42 22, Fax 031 / 370 42 24,
E-Mail: htr@swiss-hotels.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 Köhler (Redaktion).

Redaktion / Rédaction:

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

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

Sekretariat / Secrétariat:
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:
Bernhard Zwahlen.

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

SHV - SSH - SHA:
Stefan Senn (SSE)

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

marktplatz

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

Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

Marketing:
Pascale Zaugg.

Abonnemente / Abonnements:
Gérard Porta.

Inserte / Annonces:
Dominik Chamartin, Marc Moser.

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

Belichtung / Reproduction:
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

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

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

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

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

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 vortreiben. 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 Mader, 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 Vorrangschafft auf europäischer Ebene bei den Relais du Si-

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 versichert – «verdienen» mit ihren Umsätzen Reisepunkte. Bisher konnten diese Punkte lediglich für Auslandsreisen bei Imholz, Voegelé 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 Omnium 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 besuchen. Die Gruppe hat inzwischen mit rund 50 Veranstaltern Verträge.

MEINE MEINUNG

Gesundheits-Tourismus ohne die Schweiz



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 legitimierten Zuschüssen der Krankenkassen öffnet neue Perspektiven, aber nur in Europa. Denn für den deutschen Patienten – und in der Schweiz gern gesehener 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 fällt 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 Hoheit in der europäischen Sozial- und Gesundheitspolitik noch unbeantwortet ist und ein europaweiter 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 Willensbedingungen sind im Nachzug der vorerst gescheiterten bilateralen Verhandlungen immer wieder erschlacht. Tatsache ist allerdings: Das Nein von 1992 kostet die Schweiz mit jedem Schritt der weiteren Ausgestaltung eines vereinigten Europas mehr Kraft, Nerven, Arbeitsplätze, Geld und Perspektiven. Vor allem die jungen Menschen in diesem

Land sind davon betroffen; was den Gesundheitstourismus anbelangt, allerdings zunehmend auch die älteren... Die nebst dem Binnenmarkt auch stark exportorientierte Tourismusbranche steht diesem Umstand nahezu machtlos gegenüber.

Die Kur-, Gesundheits- und Wellness-Hotellerie in der Schweiz muss schon heute tatenlos zusehen, wie Vermittlungsagenturen deutsche Patienten gezielt in andere EU-Destinationen schleusen. Dort verbringen diese Gäste Ferien – verbunden mit Kuren oder zahnärztlichen Behandlungen. Dass sich für den Gast und Patienten im Ausland die Qualität weniger gut einschätzen lässt als in gewohnter heimischer Umgebung, ist gerade dem vielgereisten deutschen Feriengast bestens bekannt. Dies wird ihn aber kaum abhalten, das Wagnis von Behandlung und Ferien zu verbilligten Tarifen einzugehen, auch wenn der Wettbewerb nicht nur über den Preis, sondern auch über die Qualität geführt werden muss.

Die Schweiz hingegen sitzt weiterhin als überzähliger Spieler auf der Ersatzbank und muss warten, bis sie und ob sie überhaupt eingewechselt wird.

Thomas Vaszary

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 Marktaspekte in und um die Hotellerie.

Fünzig 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 vom 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 Wiga-Expo-Direktor Peter Plan zum Thema «Event-Marketing». Des erfreulichen zahlreichen Publikums wegen – 370 bedeuten Rekord – wurde der Apéro am Vor- und am Nachmittag durchgeführt. Unter den Besuchern fand man unter anderem Vertreter von Asea Brown Boveri (ABB), Credit Suisse CS und anderen Banken, Elektrolux, 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 Jorri 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 Vier- oder Sechszimmer kostet die Logiernacht 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 Intensivsolecken 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-fenner
HOTEL COMPUTER SYSTEM
Tel. 01/743 47 50
Fax 01/741 11 12

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 103416/199716

LANDGASTHOF DREI KÖNIGE



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-Attikawohnung, Mitarbeiter-Zimmer, Vorkaufrecht oder Kaufrecht

und ganz tolle Lokalitäten:

Entlebucher Stube, Biedermeier-Säle, 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.

PROFIT GASTRONOMIE

Herbert Huber, Hurschlistrasse 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 Personenlifte
- 2 Restaurants
- 1 Bar
- 1 Küche
- 1 Réception
- 1 Schönheitssalon
- 30 Garageneinstellplätze

Gesundheitszentrum

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

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

Verkaufspreis auf Anfrage.

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

IV 103457/24600

Zur Miete/Pacht gesucht für tüchtiges Hotelier-Ehepaar 3- bis 5-Stern-Hotel in der Schweiz.

Offerten unter Chiffre 103273, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103273/386451

Im Wallis zu vermieten
Täsch bei Zermatt

Restaurant Mischabel

– Restaurant 45 Plätze, Sali 12 Plätze
– Gartenrestaurant 20 Plätze
– genügend eigene Parkplätze
– Übliches Inventar und Pizzeria
Kundschaft: Dorfbewohner und Touristen.
Bezugsbereit 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 Sali
 - 20 Plätze Buffetbar • 120 Plätze Saal
 - 80 Plätze Garten • grosser Parkplatz
 - 4 Angestelltzimmer und 4-Zimmer
- Wohnung kann dazumietet werden.

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

Treuhandbüro Turm AG
5610 Wohlen
Telefon 056 622 23 33
Telefax 056 622 16 09

103512/301094

STOCKER

Immobilientreuhand und Bauberatung

Chur-Araschgen Restaurant Sorriso zu verkaufen

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

- Die Infrastruktur umfasst:
- Restaurant 40 Plätze
- Bar 20 Plätze
- Terrasse 40 Plätze
- Vinerthe/Sitzungszimmer
- 4-Zimmer-Wirtswohnung
- genügend eigene Parkplätze

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



Industriestrasse 472 A
7304 Moienfeld
Tel. 081 256 95 50

http://www.immoswis.ch

e-mail: gkblieg@gkb.ch

Immobilien-Treuhand

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 Frühstücksraum. Grosser Parkplatz, genügend Lagerraum, 2 neue 4½-Zimmer-Galeriewohnungen, 7-Zimmer Wirtswohnung
Verkaufspreis Fr. 1,8 Mio plus Inventar. Informationen über diese interessante Objekt erhalten Sie bei:

Visura Immobilien-Treuhand
Herr P. Bräm
Fabrikstrasse 50, 8031 Zürich
Tel. 01 444 37 54
Nat. 079 335 24 91



Martha Ruf

Immobilientreuhand AG
3800 Urteisen
Telefon 033/822 69 55



verkauft infolge Krankheit im Berner Oberland

Zwei-Saison-Betrieb

34 Betten, Restaurationsräume, Terrassen, Hotelier-Wohnung, Erstklass-Zustand, wundervolle Aussichtslage, bis Bahnstationen 5 Fussminuten.



O 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 Mietzinseinnahmen von Fr. 187 000.- erreichen Sie eine Bruttorendite von ca. 9%.

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

P 103527/44300

Zu verkaufen

Garni-Hotel

mit geschlossenem

Restaurant im Oberengadin.

17 Automaten von St. Moritz. Schöne zentrale Lage. Interessantes Gebäude mit bester Bausubstanz. Restaurant zur Zeit verpachtet. Telefon 034 422 90 70.

O 103506/391231

Spende Blut. Rette Leben.

Erlebnisastronomie 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
vermieten wir per 1. Oktober ein

Café 185,5 m²

- Alkoholausschank möglich
- an guter Lage
- 60 Plätze innen bzw. 50 aussen
- 2 Toiletten im 1. UG
- 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

Hotel/Hotel Garni

welches ohne Patent betrieben werden kann.

Offerten 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-Stübeli ca. 40 Plätze, Saal ca. 120 Plätze, 14 Zimmer (34 Betten), alle mit sanitären Einrichtungen. Garten ca. 80 Plätze mit schönem Tiertgarten. Top-umgebaut.

Solvente Interessenten melden sich bei:

Diethelm-Verwaltungen/Immobilien
Tel./Fax 071 793 10 60 (auch abends)
Natal 079 433 85 15
(Die Adresse für Gastro-Betriebe)

P 103529/108812

Wir 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

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 50 Plätze
Originelles Speisestübeli 30 Plätze
Saal mit Bühne Galerie 120 Plätze
Garten- und Terrasse ca. 70 Plätze
Genügend Parkplätze, Kinderspielfeld.
Kleine Wirtswohnung. Ausbaumöglichkeiten. Umnutzungsmöglichkeiten z.B. Praxis, Kanzlei.

Offerten unter Chiffre 005-530052 an Publicitas, 3001 Bern.

P 103002/44300

Zu verkaufen im Berner Jura

Idyllisches Hotel-Restaurant

Komplett renoviert, seltene Architektur. An touristischer Lage, am Tor zu den Freibergen.

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

Telefon 032 484 91 28

P 103529/137650

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. 027 846 25 50.

P 103001/582373

Im St. Galler Oberland

in bekannter Tourismusgemeinde zu verkaufen, gut eingeführtes

Hotel***/Restaurant

mit langjähriger Stammkundschaft. 68 Betten, Tagesrestaurant/Pizzeria mit 35 Plätzen, Arvenstübeli mit 26 Plätzen, Speisesaal mit 40 Plätzen, Buffetbar mit 18 Plätzen. Frühstücksraum mit 30 Plätzen und Gartenrestaurant mit 160 Plätzen. Neu eingerichtete, grosszügige Gästezimmer, Wirtswohnung und Personalzimmer vorhanden. Grosse Parkplatzfläche.

KP Fr. 4.3 Mio.

In unserer Liegenschaft wurden beträchtliche Erneuerungen vorgenommen. Das Objekt wird aus familiären Gründen verkauft.

Chiffre 513-128260
Grischannonen 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. Davon 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 Arosener Hotel fiel damit in die Konkursmasse. Eine unangenehme 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 Betriebschliessung

Wie ist das möglich? Wird über ein Unternehmen ein Konkurs eröffnet, muss das nicht zwangsläufig zu einer Betriebschliessung 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 in der kürzesten 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 konkursite 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 Konkursämter 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 sehr 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 Schuldbetreibungs- und Konkursgesetz (SchKG) eingeteilt. Zu oberst stehen die mit einem Grundpfand gesicherten Schulden. 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 allen 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 Betreibungsamt
- 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 Schuldnern
- Erlangen der Rechtmässigkeit des Planes
- Verkaufsverhandlungen
- Verkaufsabschluss
- 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 führende 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 die 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

HOT-TELL

Weiteres «Budget»-Hotel in Luzern eröffnet. Roland Wismer, seit zehn Jahren Besitzer des Hotels Baslerhof in Luzern, hat auf der anderen Strassenseite ein «Low Budget»-Hotel eröffnet. Das mitten in der Stadt Luzern liegende Hotel Rösl verfügt lediglich über sechs Zimmer und ist Mitglied bei der Hotelgruppe Swiss Budget E&G (Einfach & Gemütlich). 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 «Rösl» hohen Komfort. Check-in und Check-out erfolgen über die Reception des Hotels Baslerhof. Auch «Back-Office» und Management werden vom «Baslerhof» aus geregelt. Die Räumlichkeiten wie Bar, Veranda, Frühstücksraum und Terrasse stehen den Gästen des Hotels Rösl ebenfalls zur Verfügung. Y

New York

Erster Öko-Wolkenkratzer in den USA

Durch Öko-Auflagen entstandene Zusatzkosten eines Wolkenkratzers sollen nach einigen Jahren über Mieten wieder eingefahren werden. Klappst 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 Solarpanels 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 Abfälle 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 Raucher-Lounges verfügen über eigene Frischluftsysteme. Investoren fragen sich natürlich, ob eine solche «grüne» Immobilie überhaupt rentabel sein kann. Die Foundation hielt kürzlich gegenüber amerikanischen Medien fest, dass die Öko-Auflagen die Baukosten um 5 bis 10% erhöht haben – wenig, 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, dürften innert fünf Jahren über tiefere Energiekosten wieder kompensiert werden.

Doch die Stiftung hält einen künftigen Trumpf in der Hand: Die Gesundheitsperspektive die zusätzliche Produktivität des in einem Öko-Wolkenkratzer arbeitenden Menschen sei auf die Länge eine höhere Miete wert. Um diese Theorie zu erhärten, 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 ausserdem 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 Redaktoren berechnet und mit was sie verglichen wird...

Höhere Mieterträge

In der Zwischenzeit verzichtet die Stiftung, die einer von ökologischen Grundsätzen überzeugten Privatfamilie gehört, auf kostendeckende Mieterträge. 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 Einspareffekt offensichtlich, liegen auch höhere Mieterträge drin. Ökologie und Ökonomie wären damit, zumindest aus pragmatisch amerikanischer Sicht, in Einklang gebracht.

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.

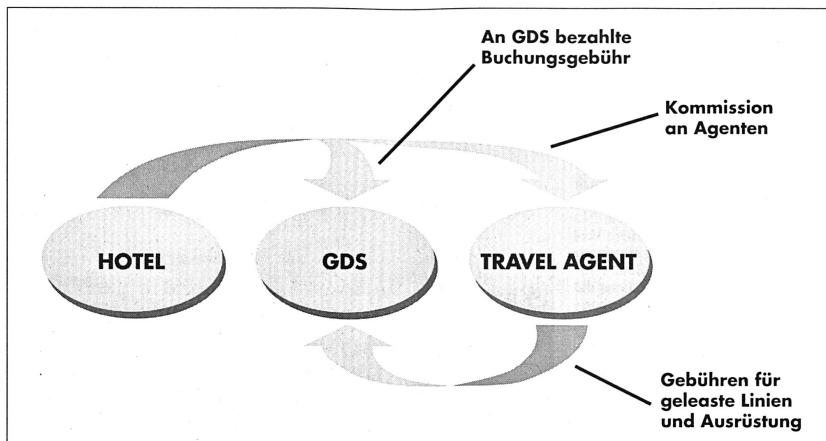
PATRICK BRUGGER*

Halbjährlich treffen sich die Vertreter von Hotelgruppen, Global Distribution Systems (GDS) und Reservationsanbietern am Meeting der Hedna («Hotel Electronic Distribution Network Association»), um die neuesten 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 Vertriebsthemen zwei Problemfelder im Vordergrund: Die Umstellung der Systeme auf den Euro, der per 1. Januar 1999 eingeführt wird, und die bereits hinlänglich bekannte Diskussion um die Computeranpassungen fürs 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 befänden sich bereits in der Testphase für das Nachher. Ungleich komplexer 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.



Hier ist der traditionelle Ablauf dargestellt, wie der Hotelier für über den elektronischen Vertrieb erhaltene Buchungen bezahlt. Er bezahlt 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/hir

Teilweise erlauben die Systeme nur Rates 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 Reisebürokette zu erhalten, obwohl das alljährliche Vertrags- und Lade-Prozedere für die sogenannten Preferred Rates bereits wieder bevorsteht. Es könne wohl davon ausgegangen werden, dass die Preise für die

Programme 99 bereits jetzt in Euro quotiert werden müssen.

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

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). Erstmals 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 Reisebürokette 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 erleichtern Nettorates die Kalkulation, denn anstatt der Kommissionen werden der Buchungsstelle im Voraus fixierte Gebühren ausbezahlt.

Global Distribution System (GDS)

Die GDS sind quasi die indirekten Absatzkanäle im Vertriebssystem. Diese kaufen Hoteldienstleistungen entweder auf oder vermitteln sie gegen Gebühr weiter. Empfänger sind entweder Reiseveranstalter, Reiseagenten oder häufig Firmenreisestellen. Die GDS sind meist Online-Reservationssysteme, deren Ursprünge bei den Fluggesellschaften zu suchen sind, welche heute Echtzeitdaten (Real-Time) übermitteln. Dies ermöglicht eine sofortige Bestätigung und Garantie der Buchung (Instant Confirmation). Die GDS stehen zunehmend in Konkurrenz zu elektronischen Direktverteilern (z.B. Internet).

MA

Problematische Internet-Reisebüros

Zusammengefasst lässt sich zur Onlinedistribution und zu den Alternativen 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 Übersicht 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 allfälligen

No-Show-Rechnung wird somit bei Problemrechnungen natürlich zur Geld- sowie Zeitverschwendung. 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.

PB

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 auf Internet ist nicht nur in den USA ein zunehmend beliebtes Thema. Die Nachfrage nach Reisen und vor allem der 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-Verfahren mit Banken herausgeben können.

Phil Dwyer, Geschäftsführer von Jupiter Communications, eines auf online spezialisiertes Marktforschungsunternehmen aus New York, bezifferte 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 gaben 1997 über das Internet erst 2,6 Mia. US-Dollar aus, 1998 werden es 5,8 Mia. sein, 2002 sollen bereits 37,5 Mia. online fliessen.

In einer Rangliste der bevorzugten Produkte, die man elektronisch kaufen will, steht dabei «Travel» an erster Stelle, vor Computer oder Software und Geschenken. Dwyer schätzt, dass Einkäufen via Internet dabei in Europa künftig weitaus grössere Bedeutung erhalten wird als in den USA, weil hierzulande noch relativ wenige Haushalte einen Online-Anschluss besitzen.

Vor allem Flugscheine

Am häufigsten vollziehen sich die touristischen Verkäufe im «Air»-Bereich: 1997 gaben die Amerikaner darin fast siebenmal mehr aus als im «Non-Air»-Segment. Internet-User bestellen bevorzugt bei jenen Firmen, deren Marken sie kennen. Der direkte Verkauf, etwa von Flugtickets, werde als Teil des gesamten Online-Reisemarktes am stärksten wachsen; Hotels und Autovermieter ziehen nach. Der Anzeigenumsatz dürfte sich laut Jupiter Communications in den USA ebenfalls stark erhöhen.

Um die Lust des Konsumenten am Online-Shopping zu erhöhen, rät Phil Dwyer vor allem Reisevermittlern, nicht jedem alles zu verkaufen, die Promotion zu forcieren und den User interaktiv in ihre Web-Seiten zu integrieren. Dann erhalte der Vermittler eine Datenbank, mit der er analysieren und sein Marketing intensivieren kann. Als stärkster Hindernisse auf dem Weg zum Online-Reisemarkt sieht Dwyer die Angst des Users vor dem fremden Medium, seine Enttäuschung angesichts fehlerhafter Technik und zu hohem Zeitaufwand beim Surfen sowie fehlende Surf-Anreize (bessere Preise, grössere Auswahl, Kundenbindungsprogramme).



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 Intranet-Reiselösung ankündigt oder ein Reiseunternehmen seine ambitionierten 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, Biztravel 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 ein – 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 Freizeitreiseangebote in Amerika über das Internet gebucht werden sollen. Sicher, vielleicht etwas zu optimistisch gefärbt, aber richtungsweisend 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 auf der Suche nach Inhalten. Inhalte, die den Freizeitmarkt ansprechen, medien aufbereitet sind und sich kommerziell nutzen lassen. Um diesen Angeboten auch ein wirksames 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 Marktwert, 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 jeder der Hotelier/Touristiker erkennen muss, dass wir dringend ein Gebilde wie das SDM (Switzerland Destination Management) benötigen. Ein 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.

Kaum vorzustellen, was dies für die Schweizer Hotellerie bedeuten würden. Vor allem die Ferienhotellerie abseits der Tourismuspläne Luzern-Interlaken-Montreux gehörte zu den unmittelbaren Nutznießern. Plötzlich ist Pontresina nicht mehr hinter St. Moritz platziert, sondern befindet sich auf der Front-Page von Microsoft Expedia... Und beispielsweise das Hotel Saratz kein blosser Insider-Tip mehr, sondern virtuelle Realität, die sofort gebucht und konsumiert werden kann. Und aus der Schweiz schliesslich entsteht 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 Informationsunternehmen, das sich auf die Entwicklung von Electronic-Commerce-Lösungen spezialisiert hat.

FORUM

SDM – die Chance für die Schweizer Hotellerie

Suad Sadok, Direktionspräsident SSG

«Expansionskurs und neue Arbeitsplätze»

Mit der 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 Vizepräsidentium des Verwaltungsrats der SSG. Mit dem Zusammenschluss von Prodega und SSG hat das nichts zu tun.

Dieses Vizepräsidentium 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 weitverbreitetes 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.



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 Marschrichtung?

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 geglückt.

«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 schlanke Organisation SSG neu strukturieren. Dann werden wir unsere Strategien intern kommunizieren. In einem weiteren Schritt gehen wir damit nach aus.

Für das Jahr 2000 peilt die «Bon Appétit» einen Umsatz an von 1,66 Mia. 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.

Wievoll können Sie beim Einkauf sparen?

Das ist eine vieldeutige Frage, denn es kommt darauf an, wie wir arbeiten. Vielleicht sagen wir, wir wollen das Potential 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 Produktesortiment 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 erklimmt, 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

MIXED-PICKLES

Genfer Caterer Canonica verpflegt neu auch in Kloten. Das Catering-Monopol der weltweit führenden SAIR-Tochterfirma Gate 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

*

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

und an weiteren erstklassigen Passantenlagern über 1500 Outlets realisiert. World Coffee in Deutschland plant allein im laufenden Jahr die Eröffnung von 30 Betrieben. Noch nicht bekannt ist, wie viele Spettacolo-Betriebe das im Kaffee-geschäft grossgewordene Unternehmen realisieren will. CM

*

Mehr Sicherheit mit 0,5-Promille-Grenze. Die Eidgenössische Kommission für Alkoholfragen (EKA) befürwortet die Herabsetzung der Alkoholgrenze im Blut von 0,8 auf 0,5 Promille. Die neue Limite könne pro Jahr 20 Tote und 500 Verletzte verhüten. Gegenwärtig läuft das Vernehmlassungsverfahren zum Vorschlag des Departementes für Umwelt, Verkehr, Energie und Kommunikation (Uvek), auf 0,5 Promille zu gehen. Der Bundesrat kann die Herabsetzung in eigener Kompetenz beschliessen. In Europa kennen nur noch Grossbritannien, Irland, Luxemburg und Italien die 0,8-Promille-Grenze. sda

*

Schweizer essen mehr Gemüse und Salate. Der vierte Schweizer Ernährungsbericht 1994/1995 zeigt im Zeitraum von 1980 und 1995 eine Steigerung des Gemüse- und Salatekonsums pro Kopf von rund 11 Kilo. Auf der anderen Seite nahm allerdings der Verbrauch von frischem Obst/Obstsäften (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 gekauft wird. GSG

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 – Sodexo/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 Sodexo in Übersee expandierte, hat Compass sich in Europa umgesehen und unter anderem bei der Schweizer Selecta eine 20prozentige Kapitalbeteiligung übernommen. In Frankreich wurde zuerst die SHRM und im vergangenen März dann auch die Gruppe Azuelos aufgekauft und in Grossbritannien übernahm Compass den auf Event-Gastronomie spezialisierten Catering-Betrieb National Leisure Catering. Auch die europäische Nummer 3 – Bercy Management – hat weiter expandiert, indem in Grossbritannien die Hallmark Catering in die Filiale High Table integriert wurde, und man in den Niederlanden die Rest Holland gegründet hat, der die ehemaligen Bercy-Management-Filialen Restoplan und Grand Bernard sowie die Catering & Allied Filiale HCS eingegliedert wurden. Die neue Einheit wird zu 51% von Bercy Management

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 Blickfeld: Sodexo kann stolz auf 4 Mio. servierte Essen während der katholischen Weltjugendtage 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 Jahresstudie, 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 Sodexo Granada und Compass an der Spitze, wobei im Rahmen des Abkommens zwischen Sodexo und Marriott Merchant Gardener im vergangenen September die Kontrolle von Marriott UK übernommen hat. In Deutschland hatte der Sektor unter der allgemeinen Wirtschafts stagnation zu leiden, dennoch hat die Sodexo im vergangenen Jahr die Firma GWB geschluckt, 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 versuchen 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 – Sodexo, Compass/Eurest, Avenance/Bercy Management und SOGERES. Mitarbeit: GSG

Hitparade 1997

| Firma | Umsatz in Mio. FF |
|---|-------------------|
| 1. SODEXHO (F) | 21 111 |
| (Sodexo, Gardner Merchant) | |
| 2. COMPASS (GB) | 16 500 |
| (Compass, Eurest, SHRM) | |
| 3. BERCY MANAGEMENT (F) | 6639 |
| (Avenance, Restoplan, High Table, Mediterranea de Restauration) | |
| 4. GRANADA (GB) | 5504 |
| (Granada, Sutcliffe) | |
| 5. ARAMARK (USA) | 3200 |
| 6. SV SERVICE (CH) | 1768 |
| (SV Service, Sentivo, KGS) | |
| 7. PEDUS (D) | 1588 |
| (Dussmann Gruppe) | |
| 8. APETITO GRUPE (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

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 Grosskonsumtengeschäft 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 Böhlen, Preissenkungen bei verschiedenen Fleischgattungen, 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 Glauser werden Umsatzzunahmen bei Fisch und Comestibles verzeichnet, die Aussichten für



Krise weggesteckt? Hoteliers und Restaurateure 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 Gemüse und Tiefkühlprodukten: «Wir befinden uns zweifellos wieder in einem Aufwärtstrend, wir machten 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. Konkretes 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 Lokaltäten (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 benutzen, werden je nach Anlass weitere 100 Franken in Rechnung gestellt. Nicht unbegriffen 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 Ausstellungsraum 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 umgebaute Ställe sowie Tennen und ähnliche Lokaltäten auf Bauernhöfen regelmässig ausgebucht. Vorteilhaftige Mietbedingungen würden sich rasch bei Privatpersonen herumsprechen, meint Sidselrud optimistisch. CM

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 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 klappt, 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 ausgeklügeltes, teures Gebühren- und Taxen-Management zu pflegen, was zu kontinuierlichen Jahreserhöhungen der Fixkosten führt. Der Staat programmiert mit dieser Politik die Betriebskonkurse 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. Einfrierung der Sozialversicherungen bis auf weiteres.

Urs Geiger,
Albergo Viralago,
6574 Vira-Gambarogno

AUS-/WEITERBILDUNG

BAR
FACHSCHULE THÖRIG

STEINHAUSWEG 1
CH-8006 ZÜRICH

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

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

EIN HERZLICHES
CHEERS & SHAKE
IT EASY

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

Italienisch in Italien

Kurse für Hotellerie und Gastgewerbe

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

Annamarie+Rolf Frischknecht, Isenacher 13,
8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

Handels- und Verkehrsschule Bern
Schwamengasse 11, Tel. 031 315 54 44

Hotelsekretär/in

Ein abwechslungsreicher und vielseitiger Beruf in einer lebhaften Branche. Im Team des Hotelbetriebes kommen der Hotelsekretärin oder dem -sekretär wichtige Aufgaben zu: Empfangen und Informieren der Gäste, Führen der Reservationskontrolle und der Gästebuchhaltung, Gestalten von Tageskarten und vieles mehr.

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

Kursbeginn August / Februar

Name: _____
Adresse: _____
PLZ/Ort: _____

Sprachausbildung
mit hervorragenden Schulen in

England USA Kanada Australien
Neuseeland Frankreich Italien

Tel 01/926 39 58 Fax 01/926 54 45
Annamarie+Rolf Frischknecht, Isenacher 13,
8712 Stäfa www.sprachausbildung.ch

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares

FRANZÖSISCH
CCIEL, Negressauve
F-79370 CELES/BELLE
Tel/Fax 0033-5-49-279.275
http://www.mellecom.fr/cciel

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

Cafetier Verband

In 16 Tagen
zum erfolgreichen Cafetier

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

F&B Kurs (15.8./22.8./29.8./12.9./19.9./26.9.)

- * Kleine Küche – grosse Wirkung
- * Wein, Bier? – was raten Sie mir?
- * Café und Kaffeekultur

Service+Verkauf (7.11./14.11./21.11./28.11.)

- * Links oder rechts? Hauptsache es gefällt
- * Mehrumsatz durch gezielten Verkauf
- * Verkaufsgespräche richtig führen

Organisation (10.10./17.10./24.10./5.12./12.12./19.12.)

- * Lebensmittelgesetz
- * Lohnwesen; Personalführung
- * Mietvertrag, Finanzierungen
- * Kennzahlen; betriebliche Konzepte
- * optimale Betriebseinrichtungen
- * rationale Arbeitsabläufe

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

Barfachscheule Kältenbach
Zürich

Inhaberin: Michèle Galmarini

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

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

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

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

90373/262595

ENGLISH
SOUTHBORNE SCHOOL OF ENGLISH

Top Jobs weltweit

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

2. November bis 11. Dezember 1998

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

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

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümliingen

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

Weiterbildung SHV
Formation permanente SSH

- * Bern 031 370 41 11
- * Lausanne 021 320 03 32

Schulhotels SHV
Hôtel-écoles SSH
Albergo-scuola SSA

- * Deutsche Schweiz 031 370 41 11
- * Suisse Romande 021 320 03 32
- * Tessin 091 826 20 38

Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe SFG

- * Schulzentrum Weggis 041 392 77 77

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

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

Ecole hôtelière SSH Lausanne 021 785 11 11

Höhere Gastronomie- und Hotelfachschule SHV Thun 033 221 55 77

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

Weiterbildung SHV
Ein Sicherheitsfaktor

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.

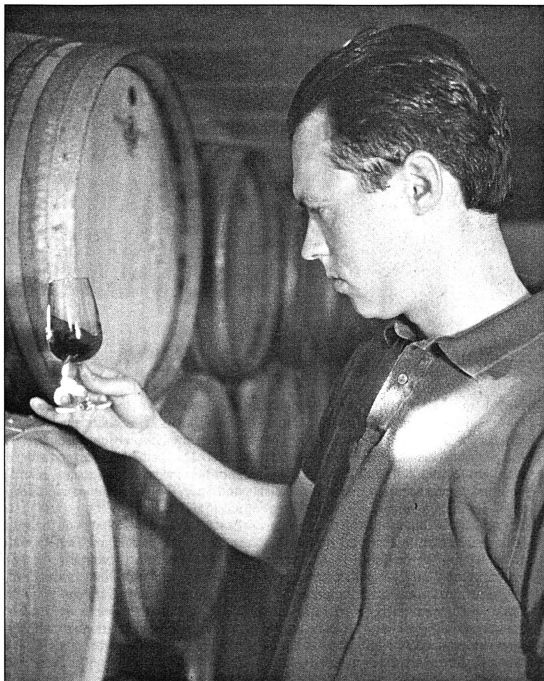
KURT WALDVOGEL*

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 einzelner 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 Weinimportes – 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

* Kurt Waldvogel arbeitet seit über 40 Jahren in der Gastro-Branche, zuletzt als Verkaufsleiter bei J. & P. Testuz S.A. Cully. Er übernimmt ab Anfang Juni 1998 eine leitende Position bei einem Zulieferer der Gastro-Branche.



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

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. Der grosse Aufwand an finanziellen Mitteln, an Material sowie Einsatz der Fachleute stehen bei vereinzelt Weinexporteuren in keinem Verhältnis zum Ertrag, auch wenn es einigen, gut strukturierten Produktionsbetrieben gelang, sich in dieser oder jener Marktnische auf internationaler Ebene zu etablieren. Konkret gesagt, sollte 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 Produktionsbetriebe gelang, sich in dieser oder jener Marktnische auf internationaler Ebene zu etablieren. Konkret gesagt, sollte die Branche mindestens 5 bis 10% ihrer Produktion im Aus-

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, Wein-karten usw.

Ein weiterer Faktor, der nicht nur den einheimischen Winzern, 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, schön 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 alte Faktorenkalkulation 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 «Mateus» für Fr. 5.45 und einer Flasche Corbieres 75 cl (Frankreich) «Gris de Gris» AC 1997 für Fr. 2.80, wird er zweifellos kritisch. 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 Wein-händler zeigen sich eher enttäuscht über die Resonanz. Verkauf wird insbesondere an die Gastronomie weiterhin direkt.

Schweizer Weinhändler bieten ihre Spezialitäten und Aktionen weltweit gemeinsam im Internet an. Die Adresse: www.wine-online.ch. Wine-Online wurde auf Initiative der Vereinigung Schweizer Weinhändler (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 den Weinhändler 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 Wein-händler aufgeführt. Diese haben auf ihre 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 Werbeeffect. 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 Konditionen im Weinverkauf ausgehandelt 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 Werbekampagne 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

PRODINDEX 2.6. bis 6.6.1998

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

| Artikelbezeichnung | 1998 | | 1997 | Index | | Index-Jahresübersicht ¹ Index 1998 Index 1997 |
|---|----------|----------|----------|----------|---------|---|
| | Woche 23 | Woche 22 | Woche 23 | Vorwoche | Vorjahr | |
| Frischfleisch | | | | | | |
| Rindfleisch | | | | | | |
| Gesamter Warenkorb | | | | - 2,8% | - 3,1% | |
| Rindschulter ¹ | 25.90 A | 31.50 | 31.90 | | | |
| Entrecôte ¹ | 33.90 | 33.90 | 33.90 | | | |
| Siedfleisch ¹ | 6.80 A | 9.50 | 10.90 | | | |
| Kalbfleisch | | | | | | |
| Gesamter Warenkorb | | | | ± 0,0% | + 9,8% | |
| Kalbsnuss ¹ | 34.70 | 34.70 | 32.50 | | | |
| Kalbssteak ¹ | 39.10 | 39.10 | 35.90 | | | |
| Kalbsbrust ¹ | 14.90 | 14.90 | 11.50 | | | |
| Schweinefleisch | | | | | | |
| Gesamter Warenkorb | | | | + 2,9% | - 6,2% | |
| Nierstück mit Huf ¹ | 22.50 | 20.90 | 23.90 | | | |
| Hals ¹ | 16.90 | 16.40 | 17.50 | | | |
| Schulterbraten ¹ | 12.90 | 12.90 | 10.90 | | | |
| Gemüse | | | | | | |
| Gesamter Warenkorb | | | | + 4,0% | - 0,9% | |
| Zwiebeln gross, Sack 10 kg ¹ | 1.48 | 1.80 | 0.90 | | | |
| Kopfsalat, Gitter 12 Stk. Stk. | 0.50 | 0.70 | 0.85 | | | |
| Eierschwämme frisch ¹ | 16.30 | 27.00 | 33.00 | | | |
| Früchte | | | | | | |
| Gesamter Warenkorb | | | | - 8,6% | + 0,5% | |
| Melonen Galia 6er, Stück | 1.65 | 2.70 | 2.05 | | | |
| Ananas «Flugs», Kart. 6 Stk., Stk. | 3.15 | 3.15 | 3.20 | | | |
| Apfel Golden, Klasse I ¹ | 1.75 | 1.85 | 1.95 | | | |
| ¹ ausgewähltes Produkt in Sfr./Krt. ² Preisindex des Warenkorbs (Bausummen Dez. 1995) A = Aktion | | | | | | |

¹ ausgewähltes Produkt in Sfr./kg² Preisindex des Warenkorbs (Basismonat Dez. 1995)

A = Aktion

Italien

Reibach mit Wein-«Futures»

Italienische Weinproduzenten versuchen mit zunehmendem Erfolg, junge, noch nicht ausgereifte Spitzenweine 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 Weinhändlern abgewickelt. Eine neue Form, lagerfähige Weine vor der Reife zu verkaufen, lancieren jetzt italienische Produzenten. Die Firmen Banfi, Antinori und Fontanafredda versuchen, sich mit originellen 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.

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 30% über dem Ausgabewert gehandelt. Allerdings geht es pro Zertifikat immer nur um Kleinmengen, beispielsweise

sechs Flaschen. Aufgelegt werden die Wertpapiere in der Regel in ausgesuchten Detailhandelsgeschäften. Sollten sich die Verkäufe von Zertifikaten ausweiten, dürften die beteiligten Weinproduzenten erhebliche Vorteile gegenüber den jetzigen Verkaufsstrukturen über den Zwischenhandel erwarten.

Günstige Finanzierung

Zum einen liessen sich die künftigen Verkaufserlöse auf eine günstige Art vorfinanzieren; zum anderen wären die Einsparungen an Versicherungskosten der teuren Lagerweine beträchtlich. Kombiniert mit 2- bis 3%-Obligationenanleihen und Warrants zum Bezug von Wein-zertifikaten, wie es beispielsweise das Management von Antinori plant, wäre es zugleich eine überaus günstige Form der Schuldaufnahme. Schweizer Branchenkenner äussern sich wenig begeistert über die innovative italienische Art, direkt an den Weinkunden zu gelangen. So auch Weinbauer Adrian Mathier aus Salgesch. 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 bloss 20% der Ernte, der Rest bestünde ohnehin 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.

Schuler Weine, Luzern

Vom Weinhändler zum Gastgeber

Direkt neben der Luzerner Kapellbrücke 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 beschern.

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 Erlebnisparadies für alles werden, was mit

«Goldgrüebli»: «La Bonne Cave» neben der Luzerner Kapellbrücke 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 Kapellbrücke 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 kauft, 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 Weinlokale 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 Neuentwicklungen 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 «Livres 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 développeur 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...

Notre différence
mérite votre confiance.

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

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...

Der Unterschied
verdient Ihr Vertrauen.

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

S.H.S. S.à.r.L.

Wüflingerstrasse 12, 8400 Winterthur – Telefon 052 269 01 89, Fax 052 269 01 81

E-Mail: shs@bluewin.ch

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Expo.01 et Trois-Lacs Tourisme

On commence à voir le bout du tunnel

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'Istituto di management e aggiornamento turistico, à Bellinzona. Daniel Burckhardt, qui quittera Ticino Turismo avec son assistante Michela Ficalini, 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, Vögelé voyages et TUI, mais également auprès des «Relais du Silence», ainsi qu'auprès 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. De 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 «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 activité de voyages qui propose différents voyages sur le thème du vin. Page 14

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» serait 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'il 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 toit à temps pour le Swiss Travel Mart (STM), le grand rendez-vous des tours-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 commissionnement 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 est 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 qui nous permettra de mettre sur pied un concept afin de commencer la saisie des données».

Avant de commencer la saisie des données, il faudra cependant aplanir quelques obstacles avec SDM. Pascal Sandoz avoue avoir déjà été en contact avec Christian Vultier, 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 Bienne 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.

Le prêt financier de l'Expo.01

Afin d'alimenter la centrale de SDM, Trois-Lacs Tourisme estime qu'il est urgent de saisir toutes les données indispensables au fonctionnement de cette plate-forme de réservation. Il s'agit là d'un travail de longue haleine. Ce ne sont, par exemple, pas moins de 200 paramètres qu'il faut compiler pour une seule chambre d'hôtel. «La direction de l'Expo.01 est prête à nous avancer l'argent nécessaire pour payer le personnel qui devra saisir ces différentes données», précise Pascal Sandoz, président de Trois-Lacs Tourisme. Son association étudie actuellement deux possibilités. Soit cette saisie sera effectuée par les différents offices du

tourisme, soit elle sera effectuée par des spécialistes dûment mandatés. Ces personnes mandatées pourraient être très bien recrutées parmi les collaborateurs des différents offices du tourisme qui connaissent parfaitement la région et les différents produits touristiques.

Dans ce cas de figure, il faudra prévoir la remplacer temporairement au sein de l'office. Une double occupation, pour régler les affaires courantes à l'office et pour effectuer parallèlement la saisie des données, semble exclue afin d'éviter de surcharger les offices du tourisme, déjà largement surchargés, estime Pascal Sandoz. LM

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 Giacomello, 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

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 Facciolo, 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'Etat genevois, Martine Brunschwig Graf a participé au cocktail, organisé samedi soir aux Bergues. Après avoir noté l'esprit qui «le porte à la profession, la conciliatrice 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 dégoûter 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 valse viennoises ou de la musique tzigane.

Les hôteliers apportent-ils 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 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.»

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

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, devisés à 1,2 million de francs, devraient débuter en septembre prochain et durer près de quatre mois. «Le Relais alpin» demeurant ouvert en septembre. JJE

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

Hôtelières vaudoises

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 Kraehenbuehl, 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, le 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 «légère 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 Kraehenbuehl. 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

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 face à la concurrence. Photo: Palexop 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 milieux 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 programmés en anglais, allemand ou français.

Pour Gerrit Beurer de Philipps 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 puce équipées de numéros de code d'accès. A terme, il pourrait même 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 de suffisamment de temps que 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 kyrielles 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 révéler la motivation», explique une participante allemande. «Je 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.

Mövenpick

Un nouveau «business corner» à Genève

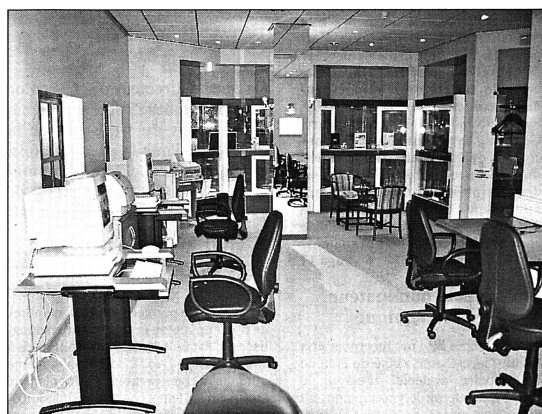
L'Hôtel Mövenpick de Genève innove. Pour mieux séduire la clientèle d'affaires, majoritaire dans cet établissement quatre étoiles situé dans le triangle d'or autour de l'aéroport international de Genève, l'Hôtel Mövenpick de Genève s'est doté d'un «business corner».

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

vé aux clients de l'hôtel. Ils doivent se 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.

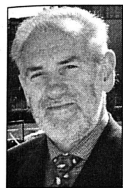
«Nous avons sécurisé au maximum l'utilisation d'Internet et des PC», relève Laurent Cordailat, directeur général de Prodata LGI. «Par exemple, les utilisateurs n'ont pas accès aux sites pornographiques. Ils ne peuvent pas non plus

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 influencer 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 appoint 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/minutes) 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 assécher 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 thermique 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 Ethnoz

MÉLI-MÉLO

Le Bouveret couleuvre 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 né de l'événement, l'Office du tourisme du Bouveret a donc décidé de poursuivre l'expérience de cette fête annuelle. Ce sera «Le Bouveret Couleuvre...» qui verra la petite ville offrir une fête à la façon de... Bateau à roue, dixieland, promenade dans les baysous du «Delta» du Rhône, les 6 et 7 juin prochains elle sera placée sous le signe de la Louisiane. Pour relever ce défi, l'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 broyares. 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. Quelque 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 sur la rive 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 renouvellerons cette expérience l'année prochaine», conclut François Bryand.

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 part 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 desirs 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 délaissé des entreprises... Mais le succès de la chocolaterie Cailler est moins imputable à la force d'une marque, restée le produit-fétiche d'un groupe mondial, qu'aux trois

constantes sur laquelle elle n'a cessé de s'appuyer: une forte empreinte 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 ne s'est départie d'un esprit de pionnier. Cailler, puis Nestlé – qu'on ne saurait soupçonner de conservatisme – ont progressé 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 «chocolaté». 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 stratèges 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 réputation et, maintenant, occultant la notion de symbiose avec la région et sa dimension humaniste et ludique irrationnelle au profit de sa seule facette mercantile, le tourisme suisse souffre de son passé et a 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 nuitées 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 Charnay 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 pourrions 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'effectuera 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 centrale 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'intérêts (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 valaisan où une autre association de développement économique régionale planche, elle aussi, sur une stratégie touristique pour le district d'Aigle. Autre opération commune, un «Passaport 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 vapeur parc du 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, encre 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 compagnes et épouses de golfeurs, par exemple, ou de randonneurs investis. 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 cordée) 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

031 370 42 24

Tourismus

Neuer Geschäftsführer des Schweizerischen Reisebüro-Verbands (SRV) ist der 39-jährige **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, Pressesprecher 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 selbstständigen Flughafens Zürich. Der 37-jährige 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 Heidecker**, ehemaliger Geschäftsführer der Fluggesellschaft «Deutsche BA», angetreten. *FM*

*

Neuer Verkaufsförderer bei der Schifffahrtsgesellschaft des Vierwaldstättersees (SGV) ist seit einigen Wochen **Beni Bach**. Er ersetzt an dieser Stelle **Jeann-Louis Tobler**, der sich beruflich neu orientieren wird. Bach hat nach der Matura einige Semester Bauingenieurwesen studiert und via Tourismusfachschule 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 Seniorenresidenz 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 Funks der F&B-, Personal- und Empfangs-Verantwortlichen. Von Siebenthal hat nach dem KV-Abschluss im Hotel Ermitage-Golf in Schönried 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 Vizendirektor 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. Hotelier **Jacques Hirzel** verpflichtet. *APK*

Gastronomie & Technik

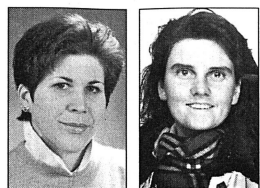
Margit Osterloh ist zum neuen Vorstandsmitglied des SV-Service gewählt worden. Osterloh ist als Wirtschaftsingenieurin seit 1991 ordentliche Professorin für Betriebswirtschaftslehre an der Universität Zürich. Nach dem Studium des Wirtschaftsingenieurwesens an der technischen Universität in Berlin war die Diplomingenieurin in einem mittelständischen Unternehmen tätig. Zu ihren Spezialgebieten zählen Organisations- und Innovations- und Technologiemanagement, 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 Irniger** (Gewerbeverband der Stadt Zürich), **Samuel Koenig** (Föderativer Verband des Personals öffentlicher Betriebe und Verwaltungen Bern) sowie der ehemalige Präsident **Ulrich Naef** verliessen in der Zwischenzeit das Unternehmen. *GSG*

*

Alfred und Annemarie Zettel-Walds 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 erstmals 1415 erwähnten Haus während 30 Jahren. Sohn Philipp und seine Frau Sandra haben den Betrieb diesen Mai nach kleineren Reno-

vationsarbeiten im Inneren übernommen. *VY*

Hôtellerie et tourisme



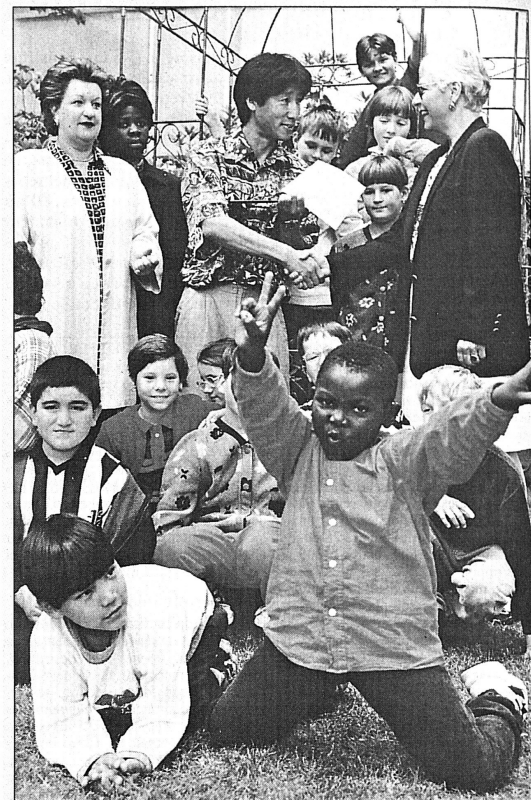
Le Casino de Saxon a décidé de créer un poste d'assistante de direction et a engagé à cet effet **Laurence Herren** (à gauche) à partir du 1er juin. Diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne et au bénéfice de plusieurs années d'expérience dans l'hôtellerie suisse, notamment en tant qu'assistante du chef 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'Hoteljob au bureau romand de la Société suisse des hôteliers à Lausanne. Son poste à Hoteljob a été repoussé le 1er juin par **Mariëlla van Engelen** (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 Seepark de Morat et à l'Hôtel Holiday Inn Garden Court de Lausanne. *LM*

*



Le conseil d'administration du Restoroute de la Gruyère SA a pris acte du départ de **Rudolf Kien**, président de la société depuis 15 ans et ancien directeur de la Compagnie suisse des wagons-restaurants (SSG). Cette dernière, actionnaire majoritaire, a désigné son successeur au sein du conseil d'administration en la personne de **Peter Herzog**, directeur de la division Restoroute de la SSG. La présidence du conseil d'administration du Restoroute 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 fibrogeuse du tourisme (UFT) pour l'information. *JS*

Zürcher Hotelier-Verein



«Gute Tat» soll Tradition werden

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

Irniger 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 Engimatt und das «Dolder Waldhaus» die Übernachtungen. Das Abendessen offerierte die Röstibär 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 Kinderdorfs. (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-Silvaplana-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*

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*

Valais



Grimentz au cœur des mélodies

«Grimentz, au cœur des mélodies, débordé d'atouts insoupçonnés qui, généreusement, s'offrent à chacune de vos visites!» Tel est le message que l'Office du tourisme et la Société de développement de Grimentz, dans le Val d'Anniviers, entendent faire passer à l'occasion du 29e Festival de l'Association des tambours et fifres du Valais romand (ATF-VR) qui se déroulera les 6 et 7 juin. «La population de Grimentz», peut-on lire dans le carnet de fête du Festival, «a apporté un large soutien à la mise sur pied de cette rencontre, témoignant ainsi sa reconnaissance à la société des fifres

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

«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 Eggölzli, im Juli vom Casino Bern Mövenpick, im August vom Restaurant Kirchenfeld und im September vom Sternen Muri. Jeweils Donnerstags, Freitags 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 lohnt sich die Aktion als Werbeauftritt 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 Hotelier- und Wirtverband 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 Wirtverbandes, **Claudio Belloli**, erklärte. Ziel sei, dem Tourismus in der Politik mehr Gewicht und eine stärkere Stimme zu geben. Parlament und Regierung würden sich zuwenig für den Tourismus als bedeutenden Wirtschaftsfaktor einsetzen. Der definitive Entschluss über die Gründung der Tourismuspartei soll voraussichtlich im kommenden Herbst fallen. Der Protest richtet sich vor allem gegen das neue kantonale Tourismusgesetz, das im Herbst in den Grossen Rat kommen wird. Wirt- und Hotelierverein fordern, dass die Tourismusförderungsstelle für die ganze Wirtschaft wieder in das Gesetz genommen wird. Angesichts der zunehmenden Touristikerproteste will die vorbereitende Kommission in den kommenden Wochen nochmals über die Bücher. *sda*

FRONT/KADER



Hotel zum Storchen

Karrierestart im Food & Beverage Bereich

Eine nicht alltägliche Stelle erwartet Sie in unserem traditionellen
Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich. Per Anfang Juli 1998, suchen wir
eine/n junge/n

F&B AssistentIn

Sie unterstützen unsere F&B Verantwortliche in allen administrativen
Belangen (mit Winword, Excel), sind aktiv im Bankenvorverkauf, 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 Lichti, 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 Erfolgs-
beteiligung

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 Englisch-
kenntnisse, Alter 20 bis 35, gute Verkaufs- und Animations-
fähigkeiten

Senden Sie Ihre Kurzbewerbung an

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

103578/36209

Für ein gepflegtes ***-Stern-Hotel am Thunersee su-
chen wir auf den 1. November 1998 ein

Geschäftsführer-Ehepaar oder Geschäftsführer-Team

welches mit Fachkompetenz und Initiative den bekann-
ten und geschätzten Ganzjahresbetrieb führen wird.

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

Wir suchen Persönlichkeiten, welche sich von dieser Her-
ausforderung 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 Ho-
tel- und Restaurationsbereich.

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

103551/39470



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 Vereinba-
rung zur Verstärkung der Führungscrew eine/n

Assistent/in des Geschäftsführers

Ihr Idealprofil: Eine gesunde Mischung aus Gastgeber/in, Entertainer, be-
triebswirtschaftlich 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 front-
orientiert.

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 sen-
den 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 Inner-
schweiz suchen wir per sofort oder
nach Vereinbarung

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Der Landgasthof verfügt über acht
Zimmer mit Bad oder Dusche, Di-
rektwahltelefon und TV mit Radio.

Der Landgasthof umfasst:

| | |
|------------------|-----------|
| Restaurant | 50 Plätze |
| Speisesäle | 20 Plätze |
| Bankettsaal | 70 Plätze |
| Gartenwirtschaft | 30 Plätze |

Parkplätze

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

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

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



Treuhand
Architektur
Betriebsberatung
Weiterbildung
Inventory
Hotelerien
Public Relations
Vermietung/Verkauf

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

103564/17273

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

Wir suchen nach Übereinkunft für unseren ge-
pflegten Betrieb in der Ostschweiz ein initiatives,
tüchtiges

Wirtepaar als Geschäftsführer oder Mieter

Es wäre ideal, wenn Sie folgende berufliche Kennt-
nisse und Voraussetzungen mitbringen würden:
Er: Ausbildung als Koch oder Küchenchef. Hohe
Einsatzbereitschaft und mehrjährige erfolgreiche
Tätigkeit als Geschäftsführer oder Mieter eines
Gastgewerbebetriebes.

Sie: Ausbildung als Servicefachangestellte oder
mehrjährige Erfahrung im Spiceservice. Bereit-
schaft, an der Front aktiv tätig zu sein.

Unser Betrieb umfasst eine Pizzeria mit Holzofen,
A-la-carte-Restaurant, Wirtschaft, Disco und
Hotel, grösstenteils neu umgebaut und modern
eingerichtet. Grosse Gartenterrasse und Kinder-
spielplatz. Parkplatz für Cars und PWs.

Interessante Anstellungs- oder Mietbedingungen.
Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit
Lebenslauf unter Chiffre Q 148-741769, an
Publicitas AG, Postfach, 8853 Lachen SZ.

P 103597/44300

Romantisches Kleinhotel in den Bündner Alpen sucht junge

Geschäftsführer

evtl. auch Ehepaar.

Zuschriften unter Chiffre 103460 an hotel
+ tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103460/128880

Anima für echte Italianità

«Pizza vom Holzofen und Penne, Pesce und Panna»
Dann Moscato und Tiramisu in der Sorriso-Bar?»

Gesucht:

**Amante
della cucina italiana**
(Mieter ab Wintersaison 1998/99)

für grossen

Restaurantkomplex mit 250 Plätzen

bestehend aus:

- 1 Restaurant (180 Plätze)
mit Holzofen und Satellitenküche
- 1 Restaurant (54 Plätze)
- 1 Bar (16 Plätze)

Sehr gut eingerichtet, attraktiver Mietzins. Inventar unbegriffen.
Freiheit in der Ausgestaltung des eigenen Konzeptes ist gegeben.
Das interessante Lokal befindet sich an sehr guter Lage in

DAVOS

Interessenten schreiben an:

Gsell & Partner

z. Hd. U. Gsell

Via Carona 27, 6900 Lugano

Tel. 091 993 11 11, Fax 091 993 10 11

e-mail: gsellundpartner@swissonline.ch



Teamleiter Reinigung

Von einem unserer Kunden, ein international füh-
rendes Dienstleistungsunternehmen in der Stadt Zürich, wurden wir
beauftragt, für das moderne Personalrestaurant einen Teamleiter Rei-
nigung zu rekrutieren.

In dieser verantwortungsvollen Aufgabe sind Sie für der reibungslosen
Ablauf der Tages- und Grundreinigung zuständig. Dazu gehört die Ein-
haltung 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 Erfah-
rung in der Führung eines Reinigungsteams hat, evtl. mit **Abschluss
als Hauswart mit eidg. Fähigkeitsausweis**. Ebenso sollen Sie
Berufserfahrung in der Gastronomie mitbringen. Nebst der deut-
schen Muttersprache müssen Sie sich auch in Italienisch und Spanisch
verständigen können und über ein Grundwissen in der EDV verfügen.

Zählen Organisationstalent, Initiative, ein sicheres Auftreten sowie Durch-
setzungsvermögen zu Ihrer menschlichen Qualifikation und möchten Sie
diese teamorientiert umsetzen, dann erwartet Sie ein interessantes Um-
feld 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



Mitglied des VDPS Verband der Personalleiter der Schweiz

Wirtepaar

Zur selbständigen Führung von Küche und Service des
gediegenen **Club-Restaurants** eines grossen Curling-
Clubs im Raume Zürich suchen wir ein tüchtiges Wirte-
paar, das seine Gastgeberrolle auch in hektischen Zei-
ten mit Überblick und einem Lächeln erfüllt. Das Re-
staurant geniesst weitherum einen ausgezeichneten Ruf,
den es auch in Zukunft zu erhalten gilt. Die Saison dau-
ert jeweils von September bis April.

Wir bieten einem unternehmerisch eingestellten Wirte-
paar grosse Gestaltungsmöglichkeiten, eine aufbauende
Atmosphäre in unserem Club und sehr gute Verdienstmö-
glichkeiten.

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 | |
| Marché international 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
Banktassistentin

Genève

Directeur
Chef de cuisine

E-Mail Kurt.Oehri@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01



HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE
DER THERMALQUELLE AG,
5330 BAD ZÜRZACH

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 ZÜRZACH
103604/1807



HOTEL CASA BERNE 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 Berne
6612 Ascona
Telefon 091 791 32 32



Hotel du Silence
Silencehotel

103636/1929



Wir suchen für weitere Expansionsobjekte unserer
Spezialitätenrestaurants in der Deutsch- und West-
schweiz 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 Service-
überwachung, Erledigung administrativer Arbeiten
sowie Mithilfe bei der Detailplanung des neuen
Projektes.

Ihre Berufserfahrung sowie erfolgreiche Kaderarbeit
in der Gastronomie und ein kant. Fähigkeitsaus-
weis 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

103559/312832

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 Berufs-
leute zu unterrichten?

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

Wir bieten: Vorbereitung auf die Lehrertätigkeit durch
den Besuch eines Didaktikkurses. 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

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

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)

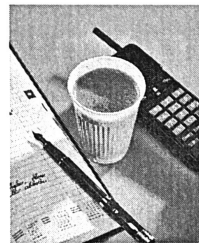
Service Mitarbeiter/in (per sofort)

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

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

103225/79472

Direktoren des Schweizer Hoteliers



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

Unsere Kunden verdienen nur das Beste. Zur Führung des
Kerngeschäftes 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 Team-
leitern verantwortlich. Ihnen obliegt die Gesamtver-
antwortung der Abteilung mit 90 MitarbeiterInnen. Sie
betreuen die Kundschaft, verhandeln mit Gebietsliefe-
ranten, leiten oder begleiten regionale und nationale
Projekte, führen regelmässige Teamsitzungen 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 betriebswirt-
schaftlichen Zusammenhänge. Mehrjährige Führungs- und
Frontierfahrung 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 kennenzu-
lernen!

selecta

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

P 103550/094973

Klick Dich ein

<http://www.htr.ch>



VERKAUF

Weinkultur seit 1834
EMIL NÜESCH

Mit hochstehenden Qualitätsweinen aus eigener Pro-
duktion und namhaften Kelterungen aus dem In- und
Ausland haben wir einen bedeutenden Marktanteil er-
worben. Infolge Pensionierung unseres derzeitigen Re-
präsentanten suchen wir eine

Verkaufspersönlichkeit

In dem Ihnen anvertrauten Verkaufsgebiet pflegen Sie die
guten Verbindungen zur Gastronomie sowie der Privat-
kundschaft und fördern den Verkauf eigener Marken-
weine. Nach einer gezielten Einführung werden wir Ihnen
Kunden im Kanton Graubünden zur selbständigen Be-
treuung anvertrauen.

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

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, so rufen Sie uns
über Telefon 071 722 22 22 an (Herr Reto Nett verlan-
gen), oder bewerben Sie sich schriftlich. Diskretion ist bei
uns Ehrensache.


Emil Nüesch AG, Hauptstrasse 71, 9436 Balgach

103630/261166

finden Sie mit einem
inserat im Stel-
lenanzeiger der hotel +
tourismus revue
Tel. 031 370 42 22

HOTELLERIE

A member of
The Leading Hotels of the World



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

HOTEL AIRPORT

Zürich – Glattbrugg

Haben Sie Spass daran, mit Gästen aus aller Welt zu plaudern und Ihren Charme zu versprühen?
Dann sind Sie genau der/die Richtige für uns als

Chef de réception

im dreiköpfigen Empfangsteam des lebhaften
****-Flughafen-Hotels Airport.

Sie bringen Deutsch-, Englisch- und Französischkenntnisse mit, verfügen über ein kompetentes Fachwissen und Organisationstalent und arbeiten gerne in einem selbstständigen Team, das bestimmt keine Langeweile kennt.
Dann wartet auf Sie ab **1. August 1998** (oder nach Vereinbarung) eine interessante und vielseitige Aufgabe an einer modern eingerichteten Réception mit Front-office (Fidelio, Windows, Excel).

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto an Frau S. Kuhn

Best Western Hotel Airport
Oberhauserstrasse 30
8152 Glattbrugg
Telefon 01 809 47 47

Best Western

103569/13528

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser 5-Stern-Hotel der internationalen Spitzenklasse suchen wir nach Vereinbarung eine

Praktikantin für die Bankettadministration

Sie verfügen über gute mündliche sowie schriftliche Sprachkenntnisse in D/E/F.
Das Mitorganisieren von Anlässen und der Gästekontakt bereiten Ihnen Freude.
Wenn Sie ausserdem geregelte Arbeitszeiten (von Mo-Fr) schätzen, dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Savoy Hotel Baur en Ville*****
Personalabteilung
Poststrasse 12, 8001 Zürich
Telefon 01 215 27 70

103631/40967

Member of **The Leading Hotels of Switzerland**

restorama
an SaIRelations 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)

Sie 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

0103592/38467

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 mitdenkt – engagierte und qualifizierte Mitarbeiter/innen in Jahressstelle mit einer fundierten beruflichen Ausbildung.

Vielleicht 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 Selbstständigkeit sowie einer grossen Portion Charme

Chef de partie
mit viel Berufsstolz 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
Gwallstrasse 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 Solbad
3962 Montana Crans

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

Küche:
Sous-chef (evtl. in Jahressstelle)
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. Häfliger, Dir.

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

103499/130737

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, gästerorientierte 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. Etagegouvernante** 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.

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

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.
Herm 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 namhafte 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 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44
<http://www.gastronet.ch>

HOTEL MONT CERVIN****



ZERMATT

In einem der berühmtesten Ferienorte der Alpen liegt das bekannte Hotel Mont Cervin**** und die neue Residence, 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 Vollständigkeit 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 Aufstiegschancen 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 KRONE 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 2
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 Restaurationen 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.



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

103611/16411

Saas-Fee



Hotel Mischabel

Für kommenden Sommer 1998 (evtl. in Jahresstelle), 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. Philippe und Esther Oggier-Zurbruggen, Hotel Mischabel, CH-3906 Saas Fee, oder rufen Sie uns an: Telefon 027 957 21 18.



103519/29823

Restaurant Hörndli



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

Zur Führung unseres kleinen Küchen-teams suchen wir auf Anfang oder Ende August in Jahresstellung

Küchenchef

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



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 topmotivierten

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, Cheminée- 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 Dorfrestaurents (Gaststube 45 Pl./Saal 130 Pl./Säli 30 Pl.) suchen wir jüngere/n

Koch/Köchin

oder Ehepaar, der/die bereit wäre/n, uns gleichzeitig bei der Geschäftsführung zu unterstützen.

Interessenten melden sich über Telefon 032 313 30 31 (Geschäftszeit).

103626/394271

swissôtel+

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 swissôtel/Sair Group.

Interessiert?

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

swissôtel Basel
Personalbüro
Messeplatz 25
4058 Basel

103599/3387



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, fortschrittlichen 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 Wareneingangskontrollen und -weiterverrechnung des Food-Bereichs innerhalb des Betriebes zuständig. Sie erstellen SOLLA-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 selbständig, 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 Wyrch, Personalchef
Bahnhofstrasse 45, 8021 Zürich
Telefon 01 236 76 17



Restaurants & Catering

P 103597/44300

hoteljob Express-Stellenvermittlung 031 370 42 79

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

Stellensuchende

Küche/cuisine

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------|---------------|----|-----|---------|---------|------------------------|----|
| 1510 | Diarkoch/Koch | 24 | CH | sofort | D/I/F | Linkes Zürichseeufer | |
| 1511 | Küchenchef | 33 | F | C | n. Ver. | FG/SG/Bodensee | |
| 1512 | Sous-chef | 41 | I | B | sofort | Kontline/Rest., Thun | |
| 1513 | Koch | 26 | CH | sofort | D/F/E | Zürich | |
| 1514 | Alleinkoch | 26 | F | A | sofort | 3*-4*Hotel, LU/Weggis | |
| 1515 | Koch | 24 | CH | sofort | D | Tagesbetrieb, LU/ZG/ZH | |
| 1516 | Jungkoch/w. | 19 | CH | Aug. 98 | D/F/E | BE/GR/VS/LU | |
| 1517 | Alleinkoch | 49 | CH | sofort | D | BE/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/Zentral-CH | |
| 1521 | Koch | 38 | AUS | B | sofort | E/F | VD |

Service/service

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

| | | | | | | | |
|------|--------------|----|-----|---------|---------|---------------------|---------|
| 2031 | Sefa | 20 | CH | Aug. 98 | D | Zürich/Luzern/Boden | |
| 2032 | Bardame/Sefa | 24 | DK | A | Juli 98 | D/E | West-CH |
| 2033 | Kellner | 24 | CHI | B | Juli 98 | D/E | |

Administration/administration

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
|------|---------------------|----|----|---------|---------|-----------------------|------------------------|
| 3043 | Anfangsrecept./w. | 50 | CH | n. Ver. | D/I/F | TI | |
| 3044 | Receptionsprakt./w. | 19 | JU | B | Aug. 98 | D/E/E | Zürich |
| 3045 | Betriebsleiterin | 43 | CH | sofort | D/E/F | Bern/Thun/Interlaken | |
| 3046 | F&B-Assistent | 32 | CH | sofort | D/E/F | | |
| 3047 | Receptionistin | 29 | F | A | sofort | D/E/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 | 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 | Receptionistin | 19 | CH | Juli 98 | D/F/E | Bern + Umgeb. | |
| 3054 | Gerant | 41 | I | C | sofort | F/I/E | Cafe/Rest., VD |

Hauswirtschaft/ménage

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

| | | | | | | | |
|------|---------------|----|-----|---------|---------|-------------------------|---------------------|
| 4399 | Buffet/w. | 21 | CH | sofort | D/F/E | Kleinbetrieb, BE-Oberl. | |
| 4400 | Haushilfe/w. | 37 | ETH | B | sofort | D/F/E | Bern/Telzart - 50 % |
| 4401 | Gouvernante | 21 | CH | Aug. 98 | D/I/F | SO | |
| 4402 | Hilfskraft | 31 | RCB | B | sofort | F | West-CH |
| 4403 | Hilfskraft | 56 | CH | sofort | D/I/F | Hotel/Heim, ZH/ZG | |
| 4404 | Portier | 41 | I | C | n. Ver. | D/I/F | TI |
| 4405 | Hilfskraft/w. | 30 | P | A | sofort | D | zus. mit 1519 |
| 4406 | Hilfskraft | 20 | P | A | sofort | D/I | zus. mit 4407 |
| 4407 | Hilfskraft | 46 | F | A | sofort | D/I | zus. mit 4405 |
| 4408 | Zimmerfrau | 28 | F | A | sofort | F/E | |

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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

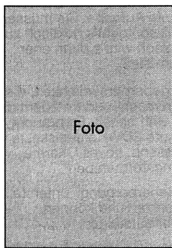
Pour le prix d'abonnement de Fr. 315.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 550.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)



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

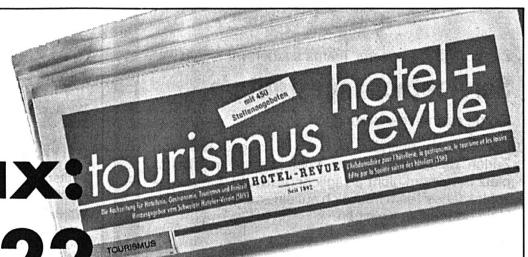
Hiermit bestätige ich, dass die obengenannten Angaben der Wahrheit entsprechen. Datum: Unterschrift:

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: 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-Sterne-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/CH/NW/AG/LU/VS für Versicherungsbereich im Grossraum Zürich (geregelter 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/VS/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 103649/52624

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 verständigen 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. BÄGLI

HÖHESTRASSE 81 CH-8702 ZOLLIKON

103582/394904



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

103695/350052

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 zuhause von unserer Personalchefin, Frau S. Eichenberger, oder rufen Sie sie für erste Auskünfte einfach an.



Atlantis Sheraton
HOTEL
ZÜRICH

103630/39853

DÖLTSCHEWEG 234, 8055 ZÜRICH, SWITZERLAND
PHONE: 41-1-454-5454 FAX: 41-1-454-5400 TELEX: 813-338 ATS CH

Atlantis Sheraton

ALPENHOTEL CRAPNER 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, freundschaftliches 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 Crapner

Martin Knüsel, Direktor

7017 Flims Dorf

Telefon 081 911 26 26



103637/11142

SUKHOTHA

GmbH

We are looking for a

Cook

(female or male)
with experience in Asian cuisine

If you treasure working in a creative atmosphere and in an exclusive restaurant with highly demanding international clients, please send your application or call to make an appointment to:

Gion Heymann
RESTAURANT SUKHOTHAI/
WANPHEN & GION HEYMAN-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 Degersheim
Telefon 071 372 88 88, Fax 071 372 88 80

Kunden gewinnen und sich täglich um Sie kümmern.

Wir suchen einen kundennahen

Direktionsassistenten

Ihre Aufgabe wäre die Akquisition, Beratung und den Ausbau unserer Geschäftsbeziehungen mit unserer differenzierten Kundschaft.

Wir erwarten: Teamfähigkeit, Leistungsbeurteilung, 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



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 Riedi

Telefon 033 755 19 12
Fax 033 755 13 49

103625/14826

"SCHTERNAFÜLI..."

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

Chef de partie und Commis de cuisine

Eintritt: sofort oder nach Vereinbarung.

Und wenn Sie Bündner, Pizokels, Touristen, Romantik und Seminar Gäste 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 103640/7627



PALACE HOTEL GSTAAD

Wir suchen ab sofort oder nach Vereinbarung in Jahresstelle einen

Chef de réception

Sind Sie ein junger, gut ausgebildeter Hotelier mit Ausländerfahrung, 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 ans:
Palace Hotel, 3780 Gstaad
Fax 033 748 50 01

103640/15067



CH-3780 GSTAAD
TEL. 033 744 34 74
FAX 033 744 84 54

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 Arosen 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 ablöst als auch unsere internationalen Gäste an der Réception betreut.

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

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
am See
CH-6362 Stansstad
Tel. 041 610 99 01, Fax 041 610 95 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
10351/329525

Unsere Mandantin, eine nach modernen Grundsätzen geführte und namhafte Dienstleistungsunternehmung in Zürich, sucht zur Verstärkung des Empfangsteams per sofort für einen längeren Temporäreinsatz 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

Uraniastrasse 20, 8001 Zürich
Telefon 01-221 20 80
Briefadresse: Postfach, 8021 Zürich
<http://www.uniwork.ch>

ZÜRICH - OLTEN - ST. GALLEN

ASTORIA

DAS FÜHRENDE 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 kompetent die Telefonzentrale für unsere beiden Hotels (von Montag bis Freitag) und nehmen die Reservierungen für unsere 5 Restaurants entgegen
- Sie führen die Reservationspläne 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 zuvorkommend und kompetent
- Sie haben gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift sowie Erfahrung mit dem FIDELIO 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



HOTEL 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 Zurzachhof
Postfach
CH-5330 Zurzach
Telefon 056 269 77 77

103558/41615

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

103577/394996

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

Für unser im Herzen von Zürich gelegenes **Hotel Rütli** suchen wir zur Ergänzung unseres Teams **per sofort** eine/n junge/n, aufgestellte/n

Réceptionistin/-en

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in E/F/I oder Spanisch. Sie sind verantwortlich für den zuvorkommenden Empfang und die umfassende Betreuung unserer internationalen Gäste und erledigen Telefondienst sowie allgemeine Réceptionsarbeiten freundlich und speditiv. Bei Bedarf können Sie auch im Frühstücksservice aushelfen.

Wir bieten Ihnen Anstellungsbedingungen laut L-GAV und bei Bedarf unternehmenseigene Wohnmöglichkeiten.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie mehr über diese Stelle erfahren möchten, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen noch heute an Petra de Capitani.



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

© 103561/41408

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend für Saison-/Jahresstellen:

Commis de cuisine Chef de partie Pizzaiolo

Alleinkoch (ital. Küche)
Hotelfachassistentin
Serviceangestellte
Studentinnen/Praktikantinnen
Buchhalterin/Personalwesen
Hotelsekretärin/Réceptionistin
Barmaid
Buffet/Küchenpersonal

Kt. BE/ZH/LU/VS/GR

ganze Schweiz

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 243 25 73

Frau Amstutz/Frau Bühler

103564/271829

Kurhotel Heiden

Sie sind:

- kreativ
- initiativ
- teamfähig

Wir bieten Ihnen:

- moderner Arbeitsplatz
- à la carte Restaurant
- Hotelrestaurant
- gutes Betriebsklima
- auf Wunsch schönes Studio

vielseitig

Chef de Partie und Commis de Cuisine

anspruchsvoll

Alles weitere erfahren Sie von Daniel Inauen, Küchenchef und Gastronomiechef EFA

Kurhotel Heiden

Caspar Lips, Direktor

CH-9410 Heiden

Telefon 071 / 891 91 11

Fax 071 / 891 11 86

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

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

Waaghaugasse 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. Jacques-Dalcroze 7, 1204 Genève

022/718 44 77

KÜCHENCHEF

Sie sind der junge Küchenchef mit Organisationstalent, Kalkulationssicherheit und Kreativität, der in einem gut frequentierten Hotel im Bündner Oberland arbeiten möchte. Sie sind flexibel, fröhlich 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 üben Sie mit Begeisterung aus und wollen als «Teamplayer» Geleitetes anwenden und Neues hinzufügen. 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 erwartet in diesem Fünfsterne-Hotel im Engadin ein Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten. 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

DOMINO GASTRO
Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung
Küchenchef
In einen Betrieb am Zürichsee, mit Bankettsälen und grosser Terrasse, führungserfahren und ein Organisationstalent.
Generalgouvernante
mit Erfahrung in der ****-Hotellerie. Gelernte Hofa oder mehrjährige Erfahrung.
Servicemitarbeiter
In verschiedene Betriebe rund um den Zürichsee und im Zürcher Oberland.
Weitere interessante Stellen auf Anfrage!
Rufen Sie mich an, oder senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Domino Gastro Linth, Frau Evelyn Joseph,
Churerstrasse 166, 8808 Pfäfers SZ,
Telefon 055 415 52 84/80
oder Fax 055 415 52 89

Die Stellenmarkt-übersicht

SEEHOTEL WALDSTÄTTERHOF BRUNNEN

Zeig Leischtig mit Begeischtrig

Dieser Leitsatz verpflichtet uns, unseren Gästen einen erstklassigen Service zu bieten. Möchten Sie in eine gehobene Gastronomie einsteigen? Zur Verstärkung unserer «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



103633/6327

Lyonnais

Nur drei Minuten vom Hauptbahnhof Zürich entfernt, gibt es das **Bistrot Lyonnais** im Hotel Montana, wo vorwiegend Spezialitäten aus der Cuisine Lyonnais serviert werden. Dank der 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

Service Mitarbeiter/in

Wenn Sie gerne selbstständig arbeiten... für eine neue Aufgabe motiviert sind... einen modernen Arbeitsplatz mit erstenklassigen Arbeitsbedingungen schätzen... bereits über Erfahrungen im Service verfügen... gerne in einem motivierten Team mitarbeiten... *savoir vivre* für Sie nicht unverständlich ist... und Sie auch noch jeden Sonntag frei haben möchten... dann sollten Sie sich bei uns melden.

Rufen Sie an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Rolf Pfister, Hotel Montana
«Bistrot/Bar Le Lyonnais»
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Telefon 01 271 69 00.
Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen; à bientôt...



HOTEL ROSATSCH

★★★ STAMMHAUS RESIDENCE ★★★

7504 PONTRESINA/ENGADIN
150 Betten, Hallenschwimmbad

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

Réceptionist/in sprachenkundig, 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

103383/27880



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, Saisondauer 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.



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



Das Stadtsptal Triemli ist ein Akut- und Ausbildungssptal 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 Etage-service unterstützen. Wenn Sie sich vorstellen können, unseren Patienten einen persönlichen Service zu bieten, sei es bei der Menüauswahl, der Zubereitung von Zwischenverpfügungen oder der Schaffung einer gastlichen Atmosphäre auf der Station, dann bieten wir Ihnen das passende Umfeld.

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

Teilzeitanstellung möglich

Fühlen Sie sich angesprochen?

Frau Monica Roth,
Leiterin Etage-service,
Tel. 01 / 438 11 11

(intern 81584) gibt Ihnen gerne weitere Informationen.

Schriftliche Bewerbungen richten Sie an:

Frau Monica Roth
Leiterin Etage-service
Stadtsptal Triemli
8063 Zürich



O 103549/344940

hotel **** INTERLAKEN

Wir suchen für unser schönes Hotel mit 60 Zimmern, moderne Bankett-/Seminarräumlichkeiten, A-la-carte-Restaurants und eine Hotelbar im Herzen des Berner Oberlandes nach Übereinkunft in Ihrer Stelle folgende Mitarbeiter:

• Réceptionist/in

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

• Réceptionspraktikant/in

– KV-Abschluss, Computer-Grundkenntnisse, 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



103912/16365

CARRIÈRE

★★★ HOTEL 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

*Sprachkenntnisse D/F/E
*Fidelio-Kenntnisse von Vorteil
*Erfahrung in ähnlicher Anstellung

Jungkoch

*mit abgeschlossener Berufslaufbahn

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

103642/89699

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 Restaurationsunternehmen der Stadt Zürich) mit gepflegtem Mittagsservice 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



STEINMATTLI
HOTEL RESTAURANT

Zwischen zwei Welten schweben

Auf Sie verzichten? Ohne uns. Wir suchen für die kommende Sommersaison noch aufgestellte Mitarbeiter.

Auf Sie verzichten?

www.adelbodentourism.ch/steinmattli

Service Mitarbeiter m/w

Koch m/w

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung an die folgende Adresse:

★★★★Hotel Steinmattli und Alte Taverne
Irene und Michael Roller, Gastgeber
Risetensträssli 10, 3715 Adelboden
Tel. 033 673 39 39, Fax 033 673 38 39
E-mail steinmattli@bluewin.ch

Adelboden

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



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

Telefax
031
372 23 95
«hotel+tourismus
revue»

HOTEL KAPPLERHOF

SEMINAR-KONGRESS-FERIEN

EBNAT-KAPPEL

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 Ebnat-Kappel.

Noch Fragen?

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

103423/274801

ROTHORN ROSSWEID

SÖRENBERG BAHNEN

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

Küche und Service

Wenn Sie auf 2 350 mü.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
Natel 079 444 73 82

103639/80888

HOTEL ENGIADINA

CH-7550 SCUOL

FAM. J. GISTON-ARQUINT
TEL. 081 - 804 12 31



USTARIA ENGIADINAISA

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

- Réceptionist/in

Mithilfe Service

- Servicemitarbeiterin mit Erfahrung

Wenn Sie uns kennenlernen möchten, dann freuen wir uns auf Ihre 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

ASTORIA

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

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

Réceptionist/in Réceptionspraktikantin

Eintritt: nach Vereinbarung

PENTHOUSE-Barmaid

Eintritt: nach Vereinbarung
Werden Sie ein Teil des Stadgesprächs 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 zeitlichen Unternehmen. Zögern Sie nicht und schicken Sie uns Ihre kurze Bewerbung mit Foto, z.H. Frau Sandra Anliker, oder rufen Sie uns einfach an. Wir freuen uns auf Ihre Anfrage.

Hotel Astoria Luzern
Pilatusstrasse 39, 6002 Luzern
Telefon 041 210 22 44

103419/2667



Habert'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 Jahresstelle

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. HABERLI
OBERDORFSTRASSE 10
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

103609/212407

Hotel Simi

★★★★



ZERMATT

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

103554/94005

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

103496/57428

Hotel Adler/Auberge Napoléon
8272 Ermatingen/TG

Für unser historisches Gasthaus, mit gepflegter Küche und gemütlichem Ambiente, suchen wir nach Übereinkunft

Servicemitarbeiter/-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
Frutwilstrasse 2
8272 Ermatingen
Telefon 071 664 11 33, Fax 071 664 30 11

103556/142549



ZERMATT

In unser junges Team suchen wir auf Anfang Juni 1998

Réceptionist (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. Gillingen-Perren
3772 St. Stephan / Berner Oberland
Telefon 033 722 34 00

103362/62510

Gesucht!

Servicemitarbeiter

für Früh- und Spätdienstablosung 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



Sommersaison 1998 mitten im Wandergebiet von Wangs-Pizol im Heildland

Für unseren Hotel- und Restaurantbetrieb im Wandergebiet von Wangs-Pizol suchen wir für die kommende Sommersaison 1998 (1. Juli bis 15. Oktober) eine junge, motivierte, vielseitig einsetzbar Mitarbeiterin, die bereit ist, in folgenden Bereichen uns zu unterstützen:

Küche, Buffet, Zimmer

Würde es Ihnen Freude bereiten, in einem jungen Team mitzuarbeiten, das bestrebt ist, unsere Gäste zu verwöhnen? Sind Sie dazu noch naturverbunden und lieben die Berge, dann sind Sie bei uns genau richtig.

Sind Sie auf eine schriftliche Bewerbung oder auf Ihren Anruf.

Hotel Furt, Artho Melli, 7323 Wangs-Pizol,
Telefon 081 723 21 66, Fax 081 723 40 66

102038/94323

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 erwartet Sie ein hochmotiviertes Team und eine nicht alltägliche Aufgabe in einem bestorganierten 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 Réceptionistenstelle 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 Sprachkenntnisse 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 Berufsleute 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. | Direktionsrestaurant |
| Chef de partie | 15.6.-15.7. | Sportplatzrestaurant |
| Serviceangestellte | 6.6.-31.8. | Ausflugrestaurant |
| 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

103647/29666

DOMINO GASTRO

Kommen Sie in die Ostschweiz!

Servicemitarbeiterin w/m
Küchenchef/Chef de partie
Chef de service/
Aide du patron w/m
Réceptionist
Jungköche/Köchinnen

Habe interessante Stellenangebote von Winterthur bis St. Gallen/Bodensee. Schicken Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie an.

Marcel Zollinger, Telefon 071 825 33 66
Postfach 825, 9500 Wil SG.

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'hors-d'œuvre souhaitées.

Nous offrons une activité 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 103591/169340

AROSA BERGBAHNEN

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

Koch/Hilfskoch m/w

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

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

In Wort und Bild per Post oder per Telefon.

Wir sind gespannt auf Sie.

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

P 103547/173401

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

Servicfachangestellte

für renommierte A-la-carte-Betriebe

Jungkoch

Alleinkoch

Chef de partie

als Tournant, Entremetier, Pâtissier

Küche m/w

als Ferienablosungen, 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@dia1.eunet.ch

P 103277/2530

Gesucht für unser originell Bar/Pub im
Engadin

aufgestellte, lässige Barmaids und
Serviceangestellte, die unsere Drinks und
Snacks in Strapsen servieren.

Wir freuen uns auf Deinen Anruf!
Telefon **079 611 32 13**

103608/168599

STOP AIDS

human resources management

hotelstaff

Personaldienst-
leistungen
für Hotellerie,
Gastronomie,
Tourismus,
Catering und
Events

Lintheschergasse 3
8023 Zürich
Tel. 01 229 90 00
Fax 01 229 90 01
E-Mail Kurt.Oehrl@
hotelstaff.ch



auch als
Geschenk!

Telefon
031 370 42 22

SAVOY

BAUR EN VILLE ZÜRICH

Zur Unterstützung unseres Teams für unser
traditionsreiches ★★★★★-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 Restaurant Landhaus Emmenbrücke

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

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

Wir suchen junge, aufgestellte,
frontbezogene

Direktionsassistentin

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

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

101969/10111

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Für ein international tätiges, besteingeführtes
Dienstleistungsunternehmen in Zürich suchen
wir eine gepflegte, junge

Réceptionistin

mit erfolgreicher Berufserfahrung aus der ge-
hobenen Hotellerie, mit sehr guten mündlichen
und schriftlichen D/E-Kenntnissen (F u. I von
Vorteil).

Schindler Consulting
Lindenstrasse 41, 8008 Zürich
Telefon **01 381 00 42**

103363/385639

Wir sind ein lebhafter Restaurationsbetrieb mit Winter-
garten, Dorfbeiz und Bankettsaal in der Stadt Zürich.
Wir legen Wert auf eine neuzzeitliche, 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

BODENHAUS SPÜGEN

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
Wenk oder Herrn Bögli an, um einen Vorstellungstermin zu
vereinbaren.
Telefon **081 650 90 90** (jeweils 10.00-14.00 Uhr)
Schriftliche Bewerbungen an:
Posthotel Bodenhäus, Personalabteilung, 7435 Splügen

103220/32140



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

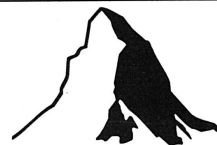
zirka 27 bis 35 Jahre alt

Für unser Speise- und Dorfrestaurant suchen wir eine Team-
playerin, die Freude hat am gehobenen Speiseservice 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**

103543/218642



ZERMAT

★★★★ Hotel **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**

103614/71811

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)
- Jungkochen, Chefs de partie, Chef saucier
- Sous-chef
- Küchenchef

Gesucht vom gutbürgerlichen bis Top-Spei-
selokal, Klein- bis Grossbetrieb, Restaurant
oder Hotelbetrieb, klassisch oder trendig, in
und um Zürich.

Front-office/ Housekeeping/Adm.:

- 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 Schwegler oder Roland Eng gibt Ih-
nen gerne weitere Infos, diskret und ko-
stenlos. Oder senden Sie uns vorgängig Ihr
gesamtes Bewerbungsossier inklusive
Foto zu.

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

P 103702/27168

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, M^{me} 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 serait un atout

un(e) attaché(e) commercial(e)

■ langues: français et anglais courant, l'allemand serait un atout
■ formation 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 Fidelio.

Les personnes intéressées, suisses ou titulaires d'un permis valable, sont priées de faire parvenir leur dossier de candidature complet, avec curriculum vitae, photographie récente et copies de 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, recherche pour la saison d'été prochaine (10.6.1998-10.10.1998)

1 stagiaire de réception

1 serveuse (serveur)

Veuillez adresser votre offre écrite à l'adresse suivante:

Hôtel Montpelier, Jürg Brupbacher
1936 Verbier VS, Fax 027 771 46 89

103371/24396

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 Cointtrin



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 Fidelio 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 complet, avec curriculum vitae, photographie récente et copies des certificats de travail au Service des Ressources Humaines.

Grand Rue 100 - 1820 Montreux

103635/25470

HOTEL ****
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 agréable. 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.

Aiment 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

102557/23040

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 103546/24927

hoteljob

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 Mariëlle von Engelen et Elisabeth Sermer Chahidi afin d'obtenir notre formulaire de candidature.

Hoteljob
de pros à pros

99192/84735



Société suisse des hôteliers

Bureau de placement

Rue des Terreaux 10

Téléphone 021 320 28 76

CP, CH-1000 Lausanne 9

Téléfax 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 Bistrot/Bar Le Lyonnais de l'Hôtel Montana ou le Bistrot/Bar Le Lyonnais de l'Hôtel Montana, nous sommes une équipe professionnelle de tout premier ordre... une approche moderne et des conditions d'engagement dévouées mais néanmoins professionnelles. 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 au 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 dévouées mais néanmoins professionnelles. 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.

Appellez-nous ou envoyez votre dossier complet à:

Rolf Pfister, Hotel Montana

«Bistrot/Bar Le Lyonnais»

Konradstrasse 39, 8005 Zurich

Téléphone 01 271 69 00.

Nous nous réjouissons de faire bientôt

vos connaissances!

103552/40762

Announces par téléfax: 031 372 23 95

INTERNATIONALER STELLENMARKT • MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Hotel & Tourismus Qualitäts-Management

Cerchiamo per rinomato Albergo di primissimo ordine a Roma



HOTEL RAPHAËL

GOVERNANTE

Diplom «Hofa»/evt. Dipl. Fed. «HF»

Ottima opportunità per persona con iniziativa e competenza per assumersi la responsabilità del reparto «Housekeeping» (organizzazione, guida del personale, controllo ecc.).

L'Albergo è situato nel centro storico di Roma, presso Piazza Navona, ha un «caché» particolare e dispone di 65 camere, in parte Suites.

Le condizioni d'ingaggio dipenderanno dal profilo dei candidati.

Gli interessati sono pregati di inviare curriculum, foto, con lettera d'accompagnamento manoscritta a:

Urs von Allmen
Wängistrasse 9, CH-8142 Uitikon-Zürich

103359/218723

Restaurant in Süd-Deutschland sucht einen qualifizierten, mit besten Referenzen ausgewiesenen

**Küchenchef/
Küchenchefin**

mit mehrjähriger Berufserfahrung, fundiertes Fachwissen, Kreativität, Führungsqualität und Durchsetzungsvermögen, um die Küchenbrigade zu besten Leistungen zu motivieren.

Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto erwarten wir unter Chiffre 103606, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103606/388874



Wir suchen für das renommierte

Ferienzentrum PARQUE MAR in Cala d'Or (Mallorca)

Direktion

Das Parque Mar ist eines der schönsten Apparthotels in Mallorca. Es liegt in einem herrlichen Park direkt am Meer und umfasst 150 Wohnungen und Villen, die sich mehrheitlich in schweizerischem Besitz befinden.

Der stark frequentierte Restaurationsbereich ist beliebter Treffpunkt der Gäste und umfasst ein gepflegtes A-la-carte-Restaurant, eine Bar sowie eine sehr attraktive, gastliche Pool-Terrasse.

Dieses sonnige Ferienparadies bietet einer beruflich bestausgewiesenen Persönlichkeit eine aussergewöhnliche Chance, sich mit diesem grossen, lebendigen Betrieb zu profilieren.

Interessenten/-innen für diese anspruchsvolle Führungsaufgabe verfügen über eine Arbeitsbewilligung für den EU-Raum und über spanische Sprachkenntnisse.

Wir freuen uns über die schriftliche Kontaktnahme mit dem Unterzeichneten und sichern Ihnen absolute Diskretion zu. Unseren Auftraggeber orientieren wir erst auf Grund eines persönlichen Gesprächs und mit Ihrem Einverständnis.

Max Engel, ENGEL & ASSOCIATES, Huttenstrasse 60, 8006 Zürich

103550/308646

ÜBERSETZUNGSDIENST

Sich zu bewerben heisst für sich zu werben. Vergessen Sie also nicht, dass Sie nicht zweimal die Gelegenheit erhalten einen ersten Eindruck zu machen, besonders wenn Sie sich im Ausland bewerben! Muss Ihre Bewerbung in Englisch abgefasst sein? Wir bieten eine fachgerechte, gastgewerblich orientierte Übersetzung Ihrer Bewerbungsunterlagen (Lebenslauf/Zeugnisse/Diplome).

☛ Rufen Sie uns an, und verlangen Sie unseren Prospekt.

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rhinfelden, ☎ +41(0)61/422 06 57, Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

Gastro- & Tourismus-Jobs

Job-Handbuch (280 Seiten) mit hundert Job-Angeboten im In- und Ausland (+Schiffe, +Airlines, +Clubs, +50 Seiten Länderinfos...). Ab sofort im Buchhandel (ISBN- Bestellnr.: 3901675027). Oder: Tel. ++43-(0)55 22.76 563, Fax .82134, A-6800 Feldkirch, Bahnbrückenw. 6, Postf. 588

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Hier versucht einer, auf sich aufmerksam zu machen!

Ich bin 23jährig und habe in den letzten zwei Jahren nach meiner Zeit am Gymnasium viel Erfahrung im Bar- und Servicebereich gesammelt. In der Gastronomie fühle ich mich sehr wohl, und deshalb suche ich jetzt eine Lehrstelle als

Koch

Interessenten melden sich bitte über Telefon 032 652 82 25.

Ich freue mich tierisch und werde alle Anrufe mit Interesse entgegennehmen.

103558/395022

Initiativer, kreativer Koch, 30J., mit sehr guten Referenzen (16-19 Gault Millau Pkte.) sowie mehrjähriger Asienfahrt, sucht neue Herausforderung als

**Küchenchef/
Sous-chef/Management**

Zusendungen an Chiffre 103657, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103557/3950230

Seminarleiterin für Autogenes Training/Kunsttherapeutin hat noch Termine frei für Teilzeiteinsätze in Gesundheitszentrum, Kurhaus, Seminarhotel usw.

Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre 102690, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

102690/394535

Dame suisse avec beaucoup d'expérience dans Bar, Cabaret, Pub, Hôtel cherche

en gérance

dans Suisse française, établissement public, disponible au plus vite. Personne sérieuse avec grande capacité et sachant diriger.

Faire offre sous chiffre 103578, hotel revue, case postale, 3001 Bern.

103578/394997

**Hotelier V.D.O.
Projekt und Objektsanierer**

sucht neues Tätigkeitsfeld im In- und Ausland, in Eigenregie oder als Partner. Sehr grosse Erfahrung. Erste Kontaktaufnahme

Fax 041 740 48 15, oder Chiffre 103618, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103618/395006

Erfahrener gel. Baufachmann, CH, 45J., sucht neue Herausforderung als

Allrounder in Hotelanlage.

Könnte für Sie Unterhalt/Renovations/Umbauten betreuen. (Erfahrung im Hotelbau vorhanden.) Weitere Tätigkeiten, flexibel nach Ihren Bedürfnissen. D/E/I, EDV-Kenntnisse. Umzug möglich.

Interessiert?

Offerten unter Chiffre 103621, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103621/395007

Selbst. Temporär-Koch (CH)

hat noch offene Termine.

Telefon 079 300 46 74.

P. 103624/393167

Ich bin jung, dynamisch, ehrgeizig und suche eine neue Herausforderung ab zirka Mitte November als

Küchenchef

Ich biete mehrjährige Erfahrung in gehobener Gastronomie, Flexibilität und Freude am Beruf.

Ihr Angebot würde mich freuen. Offerten unter Chiffre 103581, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103581/394995

Dringend gesucht!

Praktikumsstelle

ab Sommer 1998

für 1 Jahr

Feusi-Handelsschüler

1 Jahr Aufenthalt Institut Stavia, Estavayer-le-Lac.

Reto Cafilisch, Eriz
Telefon 033 435 14 58

P. 103583/394993

Ich bin ein 27jähriger gelernter

Koch

mit mehrjähriger Erfahrung in der gehobenen Gastronomie und suche ab zirka 1. Dezember eine neue Herausforderung in der Lebensmittelbranche.

Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre 103580, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103580/394995

Cuoco diplomato (FCI) Svizzera/Canadese, 21 anni - 5 anni di pratica in USA ed Europa, servizio militare completato (cuoco) Maggio 1998 - it/ing/port - cerca posto responsabile che richiede competenza e conoscenza del mestiere in un ristorante/albergo a Lugano o dintorni. Inizio Giugno 1998. Curriculum su richiesta. Prego scrivere a cifra C 249-389851, oia Orelli Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

O. 103494/199176

**Druckvorlagen,
Logos, Signete**

Ihre Anzeige erscheint in einwandfreier Druckqualität, wenn Sie die folgenden Vorgaben beachten:

**Geeignete
Vorlagen:**

- Offsetfilme
- Papierbelichtungen
- gute Schwarz/Weiss-Vorlagen
- Kunstdrucke
- Reinzeichnungen
- Briefbogen

**Verwendeter
Raster:**

40er Raster, Tonwert mind. 20 Prozent, 1:1, d.h. Rastervorlagen dürfen nicht vergrößert oder verkleinert werden (ergibt eine schlechtere Rasterqualität).

**Weniger geeignete
Vorlagen:**

- Mehrfarben-Logos
- zu fein oder zu schwach gerasterte Vorlagen
- Zeitungsausschnitte
- Faxe, Kopien
- sehr helle Vorlagen

Nach Absprache können Sie Ihre Inserate auch als Dateien auf Diskette (Macintosh) liefern.

Wir danken Ihnen für Ihre Mitarbeit bei der Erreichung einer optimalen Druckqualität Ihres Inserateauftrages.

hotel + tourismus revue, Verlag

Wo ist meine htr? Jedem seine

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

**büro metro**

Seit Jahrzehnten die Adresse für professionelles Personal in Hotels und auf Kreuzfahrtschiffen WELTWEIT!

Auslandstellen, Schiffsstellen, Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFARTSCHIFFE:

Chief Purser/Receptionistinnen
Executive Housekeeper
Executive Chefs/Sous-chefs
Chefs de partie (M&F)
Baker/Pastry-chefs (M&F)
Chef de rang (M&F)
Cabin stewardesses

EUROPA'S NORDEN

Chefs de partie (M&F)
Chef de rang (M&F)

**ENGLAND
UND KANALINSELN:**

für Sommersaison 1998

Köche/Köchinnen
Pâtissier (M & F)
Kellner/Kellnerinnen
Zimmermädchen

Für junge Berufsleute aus dem Hotelfach gute Gelegenheit, erste Auslandserfahrungen zu machen und das Englisch zu verbessern!

Büro Metro
Freilgutstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz
Telefon 41(0) 1 201 41 10
Fax 202 16 46

103644/5136



marktplatz

Produkte, Portraits 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



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, freche 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 23 40 Fax 041 767 23 55
<http://www.minibar.ch>

vendomat Wir köpfen
Ihre Flaschen
mit System

Ausschank-Management
Gewerbstrasse 10
3065 Bolligen-Station
Telefon 031 921 82 22
Telefax 031 921 39 07

Whipper^{plus}

Schlagrahmautomaten

**Schlagkräftig 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 Aktionen 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 Bruttogewinnsteigerung 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, ergaben 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.

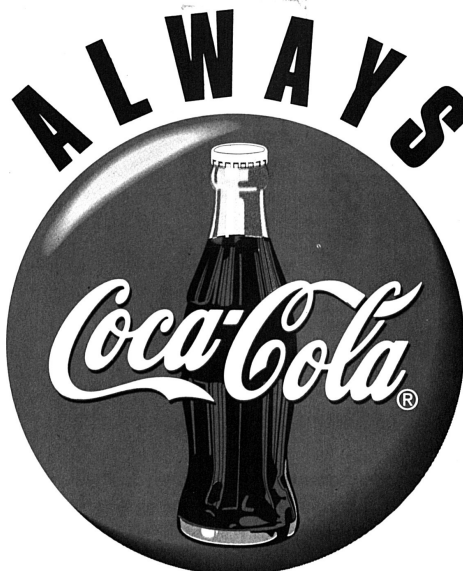
Passendes Werbematerial

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 Rotairs 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

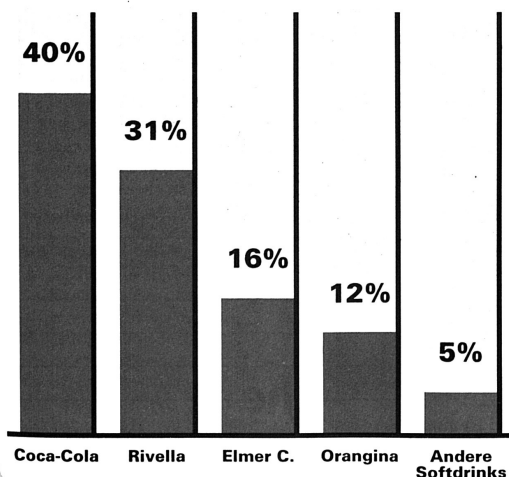


umgehend mit Ihnen in Verbindung setzen, um einen Termin zu vereinbaren, damit er Ihnen in einem persönlichen Gespräch die verschiedenen Berechnungen im Detail erläutern kann. Zögern Sie nicht und füllen Sie den Talon noch heute aus, damit Sie bereits morgen profitieren können. Einfacher geht es wirklich 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



Welche Softdrinks passen zum Essen?



Ich wünsche:

- ☐ erst eine telefonische Auskunft
- ☐ einen Besuch eines Fachberaters

Firma:

Name/Vorname:

Strasse:

PLZ/Ort:

Telefon/Fax:

Ausfüllen und einsenden an:

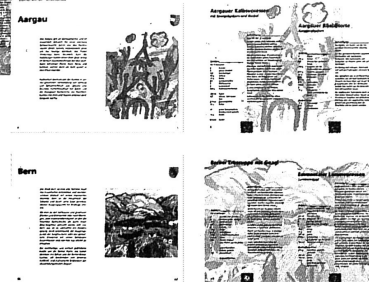
Coca-Cola Amatil AG, Brüttisellerstrasse 7, 8305 Dietlikon, Telefax 01 835 91 91

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

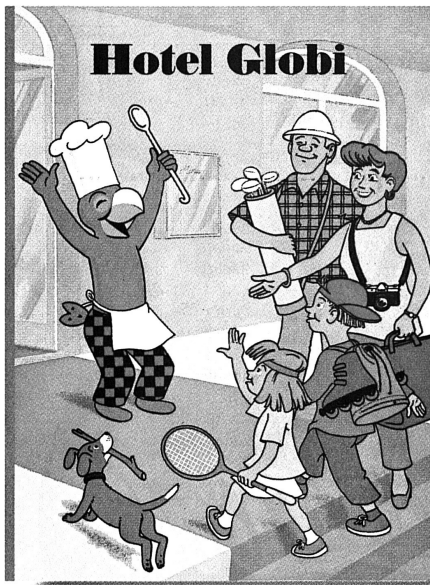
Umfang:
96 Seiten

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:



HOTEL-BOUTIQUE
c/o Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130
Postfach
3001 Bern

Konditionen: exkl. MwSt, 30 Tage netto, Verpackung und Porto werden separat verrechnet.

| Artikel | Anzahl | Einzelpreis | Totalpreis |
|-------------------|--------|-------------|------------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| | | | |
| Totalbetrag netto | | | |

Kompakt und günstig: Der «roomraker»

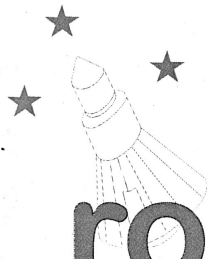
Nach vielen Erfolgen mit der Hotel-Front-Office-Lösung «Welcome» in grossen Betrieben bringt die Computerfuchs AG nun eine neue Software auf den Markt, die genau auf die Bedürfnisse von kleineren Betrieben zugeschnitten ist.

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 Ihren 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»

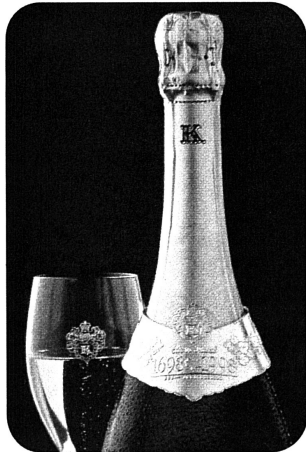
Abgestimmt auf die Bedürfnisse kleiner Hotelbetriebe und Ferienwohnungsvermietungen bietet die Computerfuchs AG nun den «roomraker» an. Dieses kostengünstige

Programm unterstützt Sie bei der Zimmer- und Apartmentsdisposition, der Adressverwaltung und der Erstellung der Logiernächte- und Arriveestatistik. Auch Rechnungen lassen sich auf 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-

schenkt 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 Muesliboden. 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



die Mischung viel Raum für individuelle Variationen. Ganz nach Geschmack und Vorliebe verwendet man sein Lieblingsyoghurt, vom

Marktnotizen

klassischen Erdbeer-, bis zum fein-säuerlichen Rhabarberjoghurt 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 Winznau

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 20cl 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 Schmutzentfernung. 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 Mikrofasersonne 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 Önologie, 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 stach 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:

| | | |
|--------------|--|-----------|
| Produktname: | Cabernet Sauvignon «La Palma» | |
| Rebsorte: | 100% Cabernet Sauvignon (von Hand gepflückt) | |
| Charakter: | Voller, rubinroter Wein mit einem Bukett von Minze und Cassis sowie einem harmonischen Johannisbeer-Geschmack. | Fr. 8.50 |
| Produktname: | Cabernet Sauvignon Reserva «Viña la Rosa» | |
| Rebsorte: | 100% Cabernet Sauvignon | |
| Charakter: | Tiefes Purpur, köstlich, frisch, beerig | Fr. 18.50 |
| Produktname: | Merlot «La Palma» | |
| Rebsorte: | 100% Merlot | |
| Charakter: | Markante, tiefviolett-rote Farbe. Ein Aroma von Brombeeren, Kirschen, Pflaumen. | Fr. 7.90 |
| Produktname: | Merlot Reserva* «Viña la Rosa» | |
| Rebsorte: | 100% Merlot | |
| Charakter: | Spitzenerzeugnis mit intensiv dunkler Farbe, schmeckt nach Schokolade, Kaffee, Brombeeren und Eiche. Besonders ausgewogen. | Fr. 10.90 |
| Produktname: | Chardonnay «La Palma» | |
| Rebsorte: | 100% Chardonnay | |
| Charakter: | Bernsteinfarbener Wein. Geschmack nach tropischen Früchten. | Fr. 9.50 |
| Produktname: | Sauvignon Blanc «La Palma» | |
| Rebsorte: | 100% Sauvignon Blanc | |
| Charakter: | Junger voller Wein von tiefer gelber Farbe. Sanftes Aroma nach Zitrusfrüchten mit leichten Anklang 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 sympa-

thische Kraft, die ein bisschen Distanz zum Geschehen hat und deshalb unbefangen und nüchtern über alles sprechen und scheinbar Undurchsichtiges 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 urgemütlische Namensvetter Vertrauen, Offenheit und Partnerschaftlichkeit in und mit den Unternehmen fördern und mitelfen, 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.

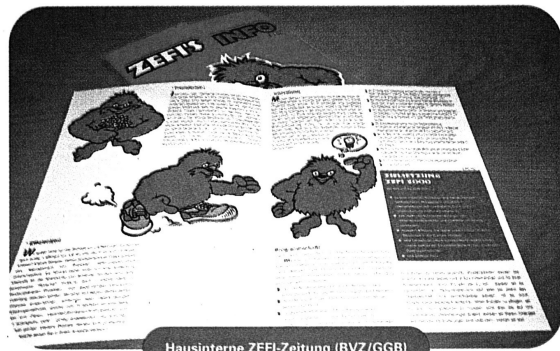
Schon bald wird der sympathische ZEFI über die Betriebsgrenzen hinaus Popularität erlangen und an verschiedenen Veranstaltungen in der Region zugegen sein. So ist es durchaus möglich, dass ZEFI mittelfristig nicht nur Ansprechpartner und Kollege von einzelnen ist, sondern zur Identifikationsfigur einer ganzen Region wird.



schaften also, die sich die beiden Unternehmen für die Zukunft aufs gemeinsame Banner geschrieben haben.

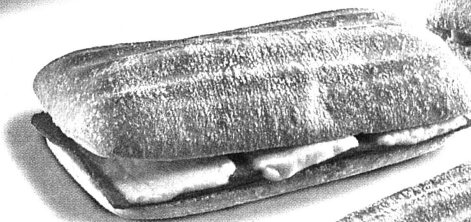
Einer für alles

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

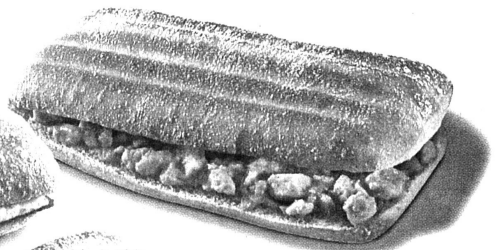


Dieser Artikel wurde unterstützt von:
Zermatt-Bahn
Gornergrat-Monte-Rosa-Bahnen
Nordstrasse 20, 3900 Brig
Tel: 027 922 43 11
Fax: 027 922 43 90

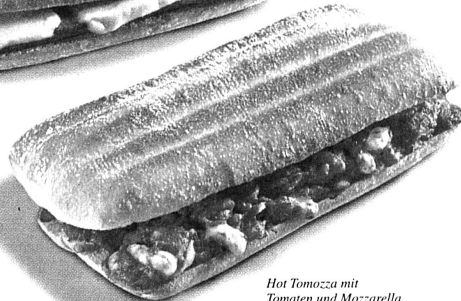
HOT Sandwich



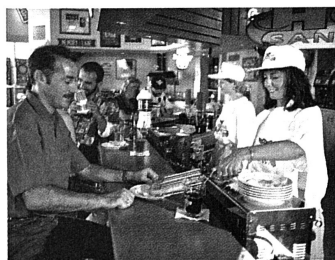
Hot Turkey mit
Truthahntranchen und Käse



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 läuft an allervorderster 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

Für spontane
Ferien-Geniesser
haben wir unter
südlichen Palmen
an Pool und Tavola
immer einige
Plätze frei!



So mir nichts, dir nichts zwei, drei
Tage weg von allem und einfach bei
uns mal so südländisches «Dolce far
niente», Gölten, Schwimmen, gutes
Essen geniessen.
Das Casa Berno Ascona ist als Erst-
klassenhôtel mit einer der schönsten
Lagen über dem Lago Maggiore
weiterhin berühmt für seine
optimalen «Erholungswerte»...
Daher: telefonieren, reservieren
(wir haben immer interessante
Spezial-Arrangements!) und nichts
wie rein ins Vergnügen!



HOTEL CASA BERNO ASCONA
Tel. 091 / 791 32 32 • Fax 091 / 792 11 14
CH-6612 Ascona



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 dem 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-crémige 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 knusprig 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.

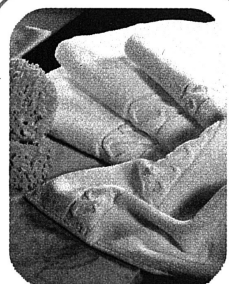
ECKES-GRANINI (Suisse) SA
1525 Henniez
Tel: 026 668 68 68
Fax: 026 668 68 10

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 Ölsaaten zusätzlich zu erhitzen, entsteht so hochwertiges Baumnuß-, Distel-, Oliven-, Sesam-, Sonnenblumen-, Soja- und Haselnußöl. 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 wenig davon benötigt wird.

Morga AG
9642 Ebnat-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

