Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 24

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: 16.08.2025

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

mit 369 Stellenangeboten

AZA 3001 Bern/JAA 3001 Berne

Nr./no 24
11. Juni/11 juin 1998
106. Jahrgang/106e année

Fr. 4.10 (inkl. MwSt)
DM 5.20, ÖS 35, Lit 5500

hotel+ tourismus revue

Redaktion:
Telefon: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 24

Verlag:
Telefon: 031 370 42 22
Fax: 031 370 42 23

Herausgegeben 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

Frankfurter Buchmesse 5
Die Hauptattraktionen des Gastlandes Schweiz finden ausserhalb der Buchmesse statt. In den Hallen selber wird der Tourismus bescheiden vertreten sein: So wollten es die Schweizer Autoren.

Graubünden Ferien 6
Als erste Tourismusregion der Schweiz setzt der Verkehrsverein Graubünden die neue Werbestrategie von Schweiz Tourismus um: Er nennt sich neu «Graubünden Ferien».

HOTELLERIE

Anleihen statt Hypotheken 9
Vielleicht zeichnen sich in der Hotelfinanzierung neue Methoden ab: Die Banken üben momentan das Auflegen von Anleihen (Obligationen), in denen Hypotheken verbrieft sind.

Hartes Tessiner Pflaster 10
Den Tessiner Hoteliers fehlt es sowohl an einer Politlobby als auch an einer Wertschöpfungsstatistik: Sie finanzieren die Tourismuspromotion immer noch allein, und müssen sich die Früchte teilen.

GASTRONOMIE · TECHNIK

SV-Service: Neues Logo 14
Mit dem neuen Logo verleiht der SV-Service seinem Willen zur Expansion Nachdruck. Der Leader der Gemeinschaftsverpflegung will auch im Event-Catering die Nr. 1 werden.

Rabatte in Sicht 16
Der neue Preiskampf auf dem Telekommunikationsmarkt eröffnet der Hotellerie neue Sparpotentiale. Infrastruktur und Volumen an Telefongesprächen sind bei den Verhandlungen entscheidend.

HOTEL · TOURISME

Ça bouge à Fribourg 19
Le Pays de Fribourg connaît actuellement une belle fébrilité avec une trentaine de projets touristiques, en cours ou imminents. Ceux-ci contribueront à enrichir l'offre de cette région d'accueil.

Touristic Business 98 20
«Les clubs de vacances et parcs d'attractions doivent-ils faire partie de l'offre touristique suisse?» «Oui», ont répondu les participants au Touristic Business 98 qui s'est tenu à Crans-Montana.

Symposium der Gruppen- und Markengastronomie, Regensdorf

Prager feiert Mövenpicks Fünfzigsten

Mövenpick hat Geburtstag: 50 Jahre ist es her, dass *Ueli Prager* den Grundstein legte zu einem weltweit tätigen Konzern. Das war der Anlass einerseits für eine Gala in Regensdorf am Vorabend des Symposiums der Gruppen- und Markengastronomie und andererseits für einen Innovationspreis, gestiftet vom Gastro-Pionier. Aber: Ueli Prager hat nicht mit Mövenpick gefeiert. Das Fest organisiert haben Auswärtige. Mövenpick wird im Herbst zum Fest laden. **Seite 13**

Gesamtarbeitsvertrag

Gastrosuisse stimmt zu

Das Gastgewerbe hat wieder einen Landes-Gesamtarbeitsvertrag. Überraschend deutlich stimmten die Delegierten von Gastrosuisse zu. Ein Einheitsverband Gastrosuisse/Schweizer Hotelier-Verein wurde abgelehnt.

Am Montag stimmten die Delegierten von Gastrosuisse mit 164 zu 55 Stimmen dem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) zu. Dagegen stimmten die Sektionen Bern, Schaffhausen und Teile Zürichs. Nach dem Ja der AGAB (Gemeinschaftsgastronomie und Alokoholfreie Betriebe) von letzter Woche und dem Ja von Gastrosuisse haben alle Sozialpartner zugestimmt. Einer Allgemeinverbindlichkeits-Regelung steht somit nichts mehr im Wege. In Kraft tritt das neue Regelwerk am 1. Oktober, beziehungsweise am 1. Januar 1999.
Mit 151 Nein zu 55 Ja (Zweidrittelsmehr bei 138 Stimmen) verwarfen die Delegierten am Dienstag den Fusionsantrag der Berner Wirte. Die Arbeitsgruppe Vision 2000 will laut Präsident *Casimir Platzer* Ende Juni eine erste Analyse vornehmen und angesichts von fast 27% Ja-Stimmen für die Fusion das weitere Vorgehen beraten. In seiner Gastrede sprach Bundesrat *Adolf Ogi* über die Partnerschaft von Armee und Gastgewerbe sowie die politischen Rahmenbedingungen und wirtschaftlichen Erfolgsfaktoren. **Seite 10**

Leukerbad

Ein 346-Mio.-Loch im Bäderdorf

Im Kurort Leukerbad klafft ein Finanzloch von 346 Mio. Franken. Mit der Einsetzung eines einzigen Verwaltungsrates für sämtliche touristischen Leistungsträger und der Hoffnung, dass die Gläubiger rechtzeitig Hand bieten für eine Lösung, will Leukerbad die Finanzkrise überwinden.

GERMAN ESCHER

In den meisten touristischen Gesellschaften ist die Gemeinde Leukerbad als Mehrheitsaktionär und gleichzeitig auch als Gläubiger stark betroffen. Im Rahmen des Sanierungskonzeptes wurde nun eine klare Entflechtung eingeleitet. Gemeindepräsident *Otto G. Loretan* ist aus sämtlichen Verwaltungsräten ausgeschieden und konzentriert sich einzig auf die Anliegen der Munizipal- und Burgergemeinde. Die Interessen der verschiedenen Gesellschaften (siehe Tabelle Seite 3) wird ab sofort von einem einzigen Verwaltungsrat wahrgenommen. Als Verwaltungsratspräsident amtet *Peter Furger.* Diesem Führungsgremium gehören im weiteren SHV-Präsident *Alfred E. Urfer,* alt Nationalrat *Herbert Dirren, Anton John, Maurice von Sonnenberg, Franziska Rieder-Mengis und Kurt Roten* an.
Die einzelnen Gesellschaften bleiben vorerst bestehen, sollen aber durch einen gemeinsamen Verwaltungsrat zur Leukerbad Gruppe zusammengeführt werden. Furger erhofft sich dadurch wesentliche Kosteneinsparungen und vor allem Synergien, die bisher nicht genutzt wurden. Bis Ende Jahr sollen 3 Mio. Franken eingespart werden. Zudem erhofft sich der neue Verwaltungsrat beim Warenaufwand Einsparungen von 5%.

Abschreiber bei Gläubigern

Ohne den Verschuldungsgrad massiv zu reduzieren, wird die Leukerbad Gruppe kaum über die Runden kommen. Mit den Gläubigern wird deshalb über entsprechende Sanierungsmassnahmen verhandelt. Über den Stand der Gespräche und konkrete Zahlen will sich der neue Verwaltungsratspräsident Peter Furger derzeit noch nicht äussern. Unbestätigten Gerüchten zufolge müssen die Gläubiger an die 100 Mio. Franken abschreiben. Nach Ansicht des Gemeindepräsidenten Otto G. Loretan besteht allerdings auch die Möglichkeit der Desinvestition. So verfüge man über Liegenschaften im Wert von rund 60 Mio. Franken, die betrieblich nicht relevant seien. Solche Massnahmen stünden jedoch nicht im Vordergrund.
Parallel zu den Sanierungs- und Sparmassnahmen müsse der Umsatz erhöht werden, forderte Furger. Doch das ist angesichts der negativen Schlagzeilen äusserst schwierig. Dem Imageverlust versucht Furger mit optimistischen Zahlen entgegen zu treten: Leukerbad liege in der Schweizer Rangliste mit 1,06 Mio. Logiernächten noch immer an sechster Stelle. Und als Bäderkurort verfüge Leukerbad im nationalen und internationalen Vergleich über den weitaus grössten Bekanntheitsgrad. Tatsache ist, dass Leukerbad dank der enormen Investitionsfreudigkeit vergangener Jahre über eine breitgefächerte und gut ausgebaute Tourismusinfrastruktur verfügt. Gelingt es, die Finanzkrise zu meistern, hat Leukerbad gute Zukunftsaussichten. **Seite 3**

1. Billard-Turnier

Hohes Niveau

Letzten Montag stellten sich die Finalisten der Entscheidungsrunde im 1. Billard-Turnier der *hotel + tourismus revue* in Unterseen bei Interlaken. Teilnehmen konnten Berufsleute der touristischen Branche. Der Final war gekennzeichnet durch hohes Niveau und Spieldisziplin. Den zwölf Endfinalisten winkten attraktive Preise: Der Gewinner *Mark Lehmann* fliegt nach New York. **Seite 21**

«Swiss-Motorbikes-Hotels»

«Cherchons hôtels»

Un hôtelier valaisan entend mettre sur pied une association d'hôtels suisses où les motards seraient les bienvenus. Cette association, qui recherche encore des hôtels en Suisse romande, pourrait s'appeler «Swiss-Motorbikes-Hotels». Elle s'inspire de ce qui se pratique déjà en Autriche avec l'«Austria Classic Tour», un itinéraire de 3000 km qui permet aux adeptes de la moto de relier 38 hôtels. **Page 17**

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

ELSAFE®
Der sicherste elektronische Hotel-Zimmertresor weltweit.
KMS AG INTERLAKEN
KMS Elektronik & Handels AG
Hauptstrasse 19, 3800 Interlaken
T 033/823 32 23 F 033/823 33 23

Essence of Nature
Hautfreundliche Gästekosmetik mit echten Bergblumenextrakten.
Ein alpinfrisches Erlebnis.
Dazu passende Komfortprodukte im Swiss Ethno Design.
PROVALORA AG 8309 NÜRENSDORF
TEL. 01 836 40 10 FAX 01 836 40 16
SWISS HOSPITALITY

Textilien für die Gastronomie
PFEIFFER
PFEIFFER Mollis AG, CH-8753 Mollis
Tel. 055/618 41 41, Fax 055/618 41 00
http://www.swissline.ch/PFEIFFER

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profi

Linth	Region + Zentrale	055 415 52 80
Zürich	Roland Eng	01 432 73 73
Basel	Margret Ottenbach	061 313 40 10
Suhr	Ernst Schaer	062 842 48 31
Luzern	Josef Burch	041 240 11 44
Wil	Marcel Zollinger	071 925 33 66
Interlaken	Daniel Imboden	033 823 32 32
Romandie	M. Aquilini	026 466 35 40
Chur		
Lugano	Heidi Caminada	091 943 58 86

Für alle Stellen im Gastro-, Hotel- und Tourismus-Bereich. Verpachtung von Hotel- und Restaurantbetrieben.
DOMINO GASTRO

HOTELA

50 1948 – 1998

Die Vorsorgestiftung Hotela verstärkt das Fachgebiet der Hotellerie und bietet Ihnen folgende Dienstleistungen:

1. UNICA

Ihre Vorsorgestiftung mit dem einheitlichen Beitragssatz*:

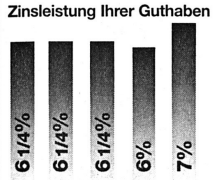
18 bis 24 jährig **1%**

25 bis 62/65 jährig **12,6%**

Dieser Plan übersteigt deutlich die Leistungen des BVG und des L-GAV

Eine aktive Verwaltung der Vorsorgestiftung, die Ihre Interessen vertritt:

Zinsleistung Ihrer Guthaben

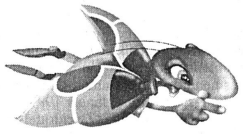


Gesetzliches Minimum **4%**

Minimum L-GAV **5%**

Durchschnittlicher HOTELA-Zins **6,35%** auf 5 Jahre

HOTELA *wir leisten mehr für sie*



** Sobald Sie uns die Anschlussvereinbarung BVG UNICA unterzeichnet zurückgesandt haben, werden Sie von diesen neuen Konditionen ab 1999 profitieren (anfangs Wintersaison 98/99).*

Beachten Sie bitte auch unser Rabattangebot auf Seite 7 →

HOTELA, Rue de la Gare 18, Postfach 1251, 1820 Montreux 1, Tel. 021/962 47 30, Fax 021/ 962 45 45

Hotel – Rest. – Bar – Disco

Professionelle Einrichtungen von A-Z

DIREKT AB FABRIK

Konkurrenzlose Preise

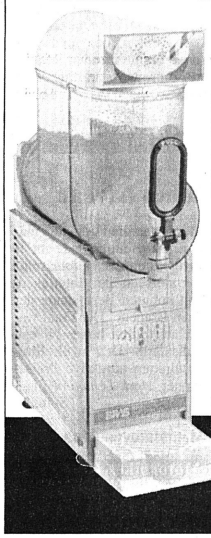
Mobiliar für Hotel-Restaurant, Zimmer, Terrasse, Küche, Geschirr, Bestecke, Accessoires, Gestaltung von Bars und Wintergärten, Bodenbeläge, Vorhänge, Lampen, Aussenbeleuchtungen. Rufen Sie uns an, wir beraten Sie gerne.

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

99443/391168

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

BRAS «Granitori»



Granita: die halbgefrorene Köstlichkeit, hergestellt im neuen *BRAS-Granita-Spender* in drei Grössen mit dem horizontalen Mixer-System!

Sie mixen in wenigen Minuten 100 erfrischende Coctails, Sorbets oder Yoghurts in verschiedenen Geschmacksrichtungen, mit und ohne Alkohol.

Generalvertretung
Discowa AG
Zürichstrasse 38
8306 Brüttisellen
Tel. 01-833 44 54
Fax 01-833 26 07

Bus- und Reiseunternehmen sucht Käufer!

Bus- und Reiseunternehmen in Süddeutschland (zur Zeit 12 Mitarbeiter) und dazugehörigen Immobilien mit Grundstück (9500 m²) sucht seriösen Kaufinteressenten.

Zuschriften sind erbeten an Chiffre 103823, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

103823/395094

MEDECINS SANS FRONTIERES

Das Recht auf Würde.
Das Recht auf Gesundheit.
Die Médecins Sans Frontières verabreichen auch diese Medizin.

Jede Geste zählt !

Postfach, 8030 Zürich
PK 12-100-2

BILLARD ALLTRADE AG

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

AUSSTELLUNG, VERKAUF UND AUFSTELLUNGSVERHÄLTNIS

TÄGLICH AB 9.00 UHR GEÖFFNET

RIEDSTRASSE 1A, 6330 CHAM
TELEFON: 041 748 34 60
FAX: 041 748 34 05

99471/393011

Haben Sie Probleme mit Ihrem Betrieb?

Wir können Ihnen fachmännische Hilfe bieten (Betriebsanalysen, Finanzierungen, Sanierungen, Umstrukturierungen etc.)

Pour Vous
Villa Pinuccia, 6818 Melano
Telefon 091 648 25 37

102442/394406

Unterstände

Autos Velos Container Sport

«Couver» überdacht alles!
In Holz oder Metall mit Blachen-/Acrylglasbedachung. Ohne Baubewilligung!

Prospekt anfordern!

Bieri Blachen AG Tel. 041 980 53 53
6022 Grosswangen Fax 041 980 53 54
Bieri

Venezia Style

«Silverflutes»

Bieten Sie Ihren Gästen einen unvergesslichen Abend mit den «Silverflutes» als dezente Hintergrundmusik oder als einzigartige Gala-Attraktion!

Musikalisch und optisch attraktiv, in der Besetzung und im Einsatz flexibel, verhelfen wir Ihrem Anlas zu einem unvergesslichen Event!

Infos erhalten Sie bei jeder Künstleragentur oder direkt bei:
Silverflutes
Alexius Tschallener
Schmittenstrasse 7, CH-8458 Dorf
Telefon: 079 420 40 29
E-Mail: tschallener@bluewin.ch

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.

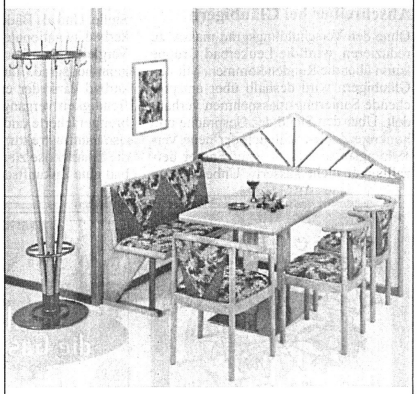
→→→ Wir erstellen Ihre Homepage im Internet. Pauschalpreis:
4 Seiten ab Fr. 900.–
8 Seiten ab Fr. 1500.–

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

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

FA 103532/394468

Leben... Wohnen... wohlfühlen



Möbel für Hotels und Restaurants

offiz. Werksvertretung Schweiz:
Pro Büro AG, 4153 Reinach
Telefon 061 711 99 55, Fax 061 711 99 17

SPAHN BÜREN

101161/386450

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»	~~1.480.–~~	740.–
Renoir «Sur la terrasse»	~~1.880.–~~	940.–
Monet «Les coquelicots»	~~1.180.–~~	590.–
Chardin «Stillleben»	~~980.–~~	490.–
Thoma «Das Blumenmädchen»	~~690.–~~	345.–

Bilder-Galerie
ART-REPRO
Oscar Eberli-Karlen
Scheideggstr. 95 (Höhe Brunaustr.) 8038 Zürich 2
Werktäglich geöffnet ab 10h. Tel. 01-482 60 45

Walliser Bergbahnen

Robyr wird Präsident

Wachtablösung an der Spitze der Walliser Bergbahnen: Nach sechsjähriger Amtszeit trat Präsident Ignaz Truffer aus gesundheitlichen Gründen zurück. Die Versammlung in Ayer wählte René-Pierre Robyr zu dessen Nachfolger. Das letzte war ein erfolgreiches Jahr für die Bergbahnen.

Der zurückgetretene Präsident der Walliser Bergbahnen konnte aus gesundheitlichen Gründen nicht selber an der Jahresversammlung teilnehmen. Stellvertretend für ihn präsentierte Vizepräsident *Louis Moix* den von Truffer verfassten Rückblick. Darin würdigte der Präsident nicht nur das Geleistete, sondern betonte, dass angesichts der Bedeutung der Walliser Bergbahnen noch «mehr getan werden müsse.»

Zu Spitzenzeiten beschäftigen die Bergbahnen im Wallis rund 2000 Personen. Der Jahresumsatz beläuft sich auf rund 250 Mio. Franken. Das vergangene Jahr sei erfolgreich gewesen. Und auch im letzten Winter hätten die meisten Unternehmungen ihre Umsätze steigern können, erklärte Ignaz Truffer gegenüber der *hotel + tourismus revue*.

Einheitliche Vorschriften

Der geplante Aufbau eines eigenen Sekretariates, Beteiligung an der kantonalen Wertschöpfungsstudie und das Engagement zur Schaffung eines alpinen, universitären Zentrums für Naturgefahren prägten die WBB-Verbandstätigkeit im letzten Jahr. «Der Umgang mit Naturgefahren ist auch eine Aufgabe der Seilbahngesellschaften», begründete Truffer die Kostenbeteiligung von 25 000 Franken. Die Verbandsspitze hat sich im weitern kritisch mit der kantonalen Richtplanung zum Thema Beschneiungsanlagen auseinandergesetzt. Dabei bemängelte Truffer, der Kanton sei auf die Stellungnahme der Bergbahnen zu wenig eingegangen. Jetzt versuchen die Walliser, ihre Argumente in einer eidgenössischen Kommission durchzusetzen, die auf nationaler Ebene die Vorschriften für Beschneiungsanlagen zu vereinheitlichen sucht.

Neuer Vorstand

Im neuen Jahr dürfte die WBB-Verbandsspitze vor allem die Abschaffung des Einheimischentarifs auf anfangs 1999 beschäftigen. Im Vordergrund steht die Einführung einer Walliser Bergbahnenkarte für 10 Franken, die den Wallisern eine Ermässigung im bisherigen Rahmen ermöglichen würde. Eine Aufgabe, die der neue Vorstand zu übernehmen hat: Nebst Präsident Ignaz Truffer traten auch Vizepräsident Louis Moix, und *Bernhard Perren* zurück. Für sie nehmen neu *Hans-Peter Zeiter*, *Frédéric Glassey* und *Stephan Biner* Einsitz in den Vorstand. Das Präsidium übernimmt neu nun René-Pierre Robyr. Als Vizepräsident amtet inskünftig *Damian Bumann*. *GER*

Leukerbad

Das Kartenhaus wankt

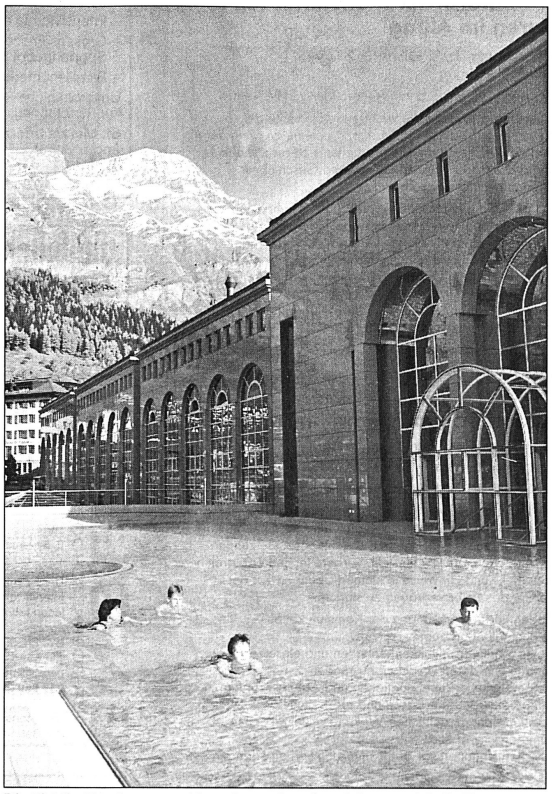
Der Kurort Leukerbad und seine touristischen Gesellschaften kämpfen ums wirtschaftliche Überleben. Gesamthaft beläuft sich die Nettoverschuldung auf 346 Mio. Franken. Eine einziger Verwaltungsrat, der ab sofort über sämtliche Gesellschaften wacht, versucht mit den Gläubigern in den nächsten Wochen ein Sanierungspaket zu schnüren.

GERMAN ESCHER

«Meine Ratskollegen und ich hatten eine Vision. Aber offenbar haben wir die wirtschaftliche Entwicklung falsch eingeschätzt.» Der Mann, der dies sagt, ist *Otto G. Loretan*, Gemeindepräsident und CVP-Nationalrat. Als Denker und Lenker von Leukerbad, der dem Bäderort den Weg zu einer imposanten Tourismusinfrastruktur geebnet hat, geniesst er weit über die Kantonsgrenzen hinaus Ansehen. Jetzt aber gerät er in die Schusslinie der Kritik. «Bei Erfolgen hat der Sieger viele Namen, in der Niederlage nur einen. Diese Fehler habe ich als Gemeindepräsident zu verantworten.» Überraschend selbstkritisch zog Otto G. Loretan vor dem Medien Bilanz: «Wahrscheinlich hätte man einen langsameren Investitionsrhythmus anschlagen sollen. Aber noch bei der Planung der 52 Mio. Franken teuren Alpentherme habe man sich von einer euphorischen Stimmung leiten lassen. Doch die optimistischen Prognosen sind nicht eingetroffen. Statt des erwarteten Jahresumsatzes von rund 6 Mio. waren es 1997 rund 3,5 Mio. Franken.

Halbe Milliarde investiert

In der euphorischen Grundstimmung tendierte Leukerbad geradezu zu Gigantismus. Die Alpentherme oder auch das neuerstellte Ratshaus sind eigentliche Prunkbauten, die auch entsprechend ins Tuch gingen. So hat Leukerbad in den letzten 30 Jahren rund eine halbe Milliarde Franken investiert. In der gleichen Zeit konnten allerdings auch die Logiernächte auf rund 1,06 Mio. verdoppelt werden. Innert 10 Jahren entstanden in Leukerbad 800 neue Arbeitsplätze. Doch mit der Rezession nahm der Aufwärtstrend ein jähes Ende. Zwar war der Rückgang der Logiernächte in Leukerbad – verglichen mit andern Kurorten – weit weniger dramatisch. Doch für die stark verschuldeten Tourismusunternehmungen riss bereits die Stagnation Löcher in die Finanzbuchhaltung. Das Kartenhaus Leukerbad und somit auch die Gemeinde kamen ins Wanken. Denn an den meisten Gesellschaften ist die Munizipal- oder die Burgergemeinde Haupt- oder gar Mehrheitsaktionär. An diese verschiedenen Gesellschaften hat die Gemeinde ihrerseits wieder Kredite in der Höhe von 84 Mio. Franken gewährt. Nur: die Zinsen konnten die einzelnen Gesellschaften der Gemeinden in den letzten Jahren kaum mehr zahlen. Für die Gemeindekasse, deren eigene Nettoverschuldung sich bereits auf über 83 Mio. Franken beläuft, hat dies schwere Folgen. Im Rahmen des Sanierungskonzeptes müssen nun Steuererhöhungen und die Anpassung der Gebühren geprüft werden.



Die 52 Mio. Franken teure Alpentherme brachte nicht, was sich die Verantwortlichen erhofften. *Foto: German Escher*

So setzt sich das 346-Mio.-Loch zusammen

Die Aufteilung der Nettoverschuldung und Umsätze der Gemeinde und der einzelnen touristischen Leistungsträger in Leukerbad.

	Nettoschuld	Umsatz
Munizipalgemeinde:	83,6 Mio.	21,2 Mio.
Burgergemeinde:	61,6 Mio.	11,3 Mio.
Parkhaus AG (Rathaus):	44,3 Mio.	1,1 Mio.
Leukerbad Tourismus:	3,8 Mio.	2,8 Mio.
Sportarena AG:	22,3 Mio.	2,0 Mio.
Torrent-Bahnen:	34,9 Mio.	8,2 Mio.
Transportunternehmen LLB:	18,6 Mio.	5,1 Mio.
Alpentherme AG:	39,9 Mio.	6,0 Mio.
Hotel- und Bädergesellschaft:	26,9 Mio.	12,9 Mio.
Hotel Source des Alpes AG:	10,2 Mio.	2,7 Mio.
Total Gruppe Leukerbad:	**346,0 Mio.**	**73,7 Mio.**

Tourismusförderungstaxe

Die Gommer sind dafür

Als erste Talschaft des Wallis führt das Goms auf anfangs November eine regionale Tourismusförderungstaxe ein. Die entsprechenden Vorlage wurde am Wochenende klar angenommen.

«Ich bin überrascht vom deutlichen Ergebnis», sagt *Bernhard Imoberdorf*, Geschäftsführer der Region Goms. Für *Andreas Allenspach*, Direktor von Goms Tourismus ist das Abstimmungsresultat «einfach sensationell.» 15 der 20 Gommer Gemeinden, deren Verkehrsvereine in der Dachorganisation Goms Tourismus vereint sind, stimmten der Vorlage klar zu. Imoberdorf und Allenspach werten das deutliche Ergebnis als klares Bekenntnis zum Tourismus und als Vertrauensbeweis in die neugeschaffenen Strukturen von Goms Tourismus. Die Einheimischen hätten erkannt, dass der Wirtschaftsmotor im Goms vom Tourismus abhängig sei. Goms Tourismus zählt pro Jahr immerhin 1,2 Mio. Logiernächte und liegt damit noch vor Leukerbad und Saas-Fee.

Trotz des positiven Resultats fällt auf, dass die beiden touristisch wichtigen Dörfer Münster und Ernen zu jenen fünf Gemeinden gehören, welche die Vorlage verworfen haben. Allerdings werden die Verkehrsvereine dieser fünf Gemeinden inskünftig ebenfalls einen höheren Betrag an Goms Tourismus leisten müssen. Das Reglement sieht nämlich vor, dass für die flächendeckende Einführung der Tourismustaxe zwei Drittel der Stimmen von Goms Tourismus notwendig sind. Die hierfür notwendige Grenze wurde mit 79% der Delegierten (gewichtet nach der touristischen Bedeutung der einzelnen Dörfer) klar übertroffen.

Vorbild für andere

«Der Entscheid der Gommer könnte Vorbildcharakter für andere Regionen der Schweiz haben», glaubt Allenspach. Das Gommer Reglement wurde in enger Zusammenarbeit mit der Universität Bern erarbeitet. Die Tourismusförderungsabgabe wird für jeden einzelnen Betrieb aufgrund der Arbeitsplätze, der Wertschöpfungsmöglichkeit und der Abhängigkeit vom Tourismus berechnet. Insgesamt dürften so an die 700 000 Franken zusammenkommen. Weil aber die bisherige Beherbergungstaxe wegfällt, werden unter dem Strich rund 250 000 Franken zusätzlich in die Kasse von Goms Tourismus fliessen. Laut Allenspach können die Verkehrsvereine mit dem zusätzlichen Geld ihre Veranstaltungen und touristische Infrastruktur ausbauen. Goms Tourismus will das Geld in erster Priorität für den Aufbau des Reservationssystems Deskline benutzen.

Noch fehlt der Grundsatzentscheid der Talgemeinden Oberwald, Obergesteln und Ulrichen, die sich damals Goms Tourismus nicht angeschlossen haben. In diesen Dörfern will man die Tourismusförderungstaxe noch im Frühsommer den Gemeindeversammlungen unterbreiten. Dies könnte ein neuer Schritt zu verstärkter Zusammenarbeit und weiterer Professionalisierung sein. *GER*

Wallis Tourismus

Ziel für 2001: 1 Mio. neue Logiernächte

Nach einer zumindest für die Hotellerie markant besseren Wintersaison blickte Wallis Tourismus an der Generalversammlung in Brig optimistisch in die Zukunft: Mit neuen Strukturen und frischem Elan will man bis ins Jahr 2001 eine Million zusätzliche Logiernächte generieren.

GERMAN ESCHER

Eigentlich war bereits das vergangene Tourismusjahr so schlecht nicht. Die Walliser Hotellerie schaffte mit einer Steigerung um 1,9% die Trendwende, die sich im Winter auch vollauf bestätigte. Die Zahl der Hotelübernachtungen stieg um 7,8% (Schweiz: 4,3%) überdurchschnittlich an. Ein Grund sieht Wallis-Tourismus-Direktor *Melchior Kalbermatten* in der Tatsache, dass man voll auf die Trendsportarten Carving und Snowboard gesetzt habe. Bei den inländischen Gästen stiegen die Logiernächte um 3,27%. Bei den ausländischen Gästen rangieren die Deutschen mit über einer halben Million Logiernächte (+ 8,4%) an erster Stelle. Die grössten Zuwachsraten hatten allerdings die Briten (+ 44,9%) und Amerikaner (+ 33%), gefolgt von den Niederlanden (15,1%), Spanien (+14 %) und Schweden (113,7 %). Einbussen musste die Walliser Hotellerie im letzten Winter vor allem auf dem französischen Markt (–9,3 %) und in Japan (–8,6 %) hinnehmen.

Direktor Melchior Kalbermatten bleibt über die kommende Sommersaison hinaus zuversichtlich. Wenn Schweiz Tourismus in den nächsten drei Jahren eine Erhöhung um rund 7 Mio. Logiernächte anstrebe, setze sich das Wallis aufgrund seines Marktanteils in der gleichen Zeitspanne eine Zunahme um rund eine Million Logiernächte zum Ziel. «Nach Einschätzungen von Experten», so Kalbermatten, «könnte die Walliser Wirtschaft dadurch einen zusätzlichen Umsatz von 200 Mio. Franken erarbeiten.»

Neue Strukturen

Wallis Tourismus hat im letzten Jahr aufgrund eines Audits seine Strukturen angepasst. Effizienzsteigerung, kürzere Entscheidungswege und Bündelung der Fachkompetenz, aber auch eine Ausweitung des Aufgabenbereichs erforderten die Schaffung eines neuen Organigramms, das an der Generalversammlung eine weitere Anpassung erfuhr. Nebst dem eher schwerfälligen Komitee von Wallis Tourismus und dem Direktionsausschuss wurde zusätzlich ein Direktorsrat geschaffen, dem der Präsident *Jérémie Robyr*, ein Ausschussmitglied und der Direktor angehören. Die neue Aufgabe «Tourismuspolitik» wird in Mandatsform an eine Kommission übertragen, die von WT-Vizepräsident *Otto G. Loretan* präsidiert wird. Die Beziehungen zum Staat sollen durch die Schaffung einer Taskforce gewährleistet werden. Die Kommerzialisierung wird der neuen Gesellschaft Valais Incoming übertragen, die am 19. Juni 1998 definitiv gegründet wird.

Beiträge erhöht

Die von Vizedirektor *Pierre Glassey* präsentierte Jahresrechnung schloss in der Höhe von 5,14 Mio. Franken knapp ausgeglichen ab. Für das neue Geschäftsjahr ist ein Ausgabenüberschuss von 120 000 Franken budgetiert. Die GV stimmte zudem der Erhöhung der Mitgliederbeiträge zu. Der Mindestbetrag für kleine Verkehrsvereine wurde auf 200 Franken angehoben. Dazu kommt ein Zuschlag von 100 Franken pro 10 000 Franken Beherbergungstaxe. Für Gesellschaften, Vereine, Verbände, regionale und kantonale Körperschaften wurde der Beitrag auf 400 Franken verdoppelt. Tourismusunternehmungen entrichten einen Jahresbeitrag aufgrund der Anzahl Angestellten – im Maximum sind dies 800 Franken.

REKLAME

Swiss Hotel Software

Front Office Windows
Visual® = genial

Verlangen Sie eine Demo CD-ROM.
Demandez-nous le CD-ROM de démonstration.

SHS sàrl
Avenue de Provence 4
1007 Lausanne
Téléphone 021 624 56 22
Téléfax 021 624 81 21

Neu – Nouveau
Wülflingerstrasse 12
8400 Winterthur
Telefon 052 269 01 89
Telefax 052 269 01 81

103508/386711

Schweizer Hotelier-Verein
Weiterbildung

Führung:

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

Datum/Kursort: Mittwoch/Donnerstag, 1./2. Juli 1998, 2 Tage, Hotel Feldbach, Steckborn

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

Kursziele: In diesem Seminar gehen Sie die wichtigsten Elemente der Führungstätigkeit nochmals durch, lernen, Probleme zu analysieren, Ihr Verhalten zu durchleuchten. Sie erarbeiten sich praxisnahe Vorgaben und erwerben sich Fertigkeiten und Geschick für die Bewältigung des Führungsalltages.

Kursinhalte:
- Bedingungen und Grundlagen für erfolgreiche Führungsarbeit
- Grundlagen für qualitativ anspruchsvolle Tätigkeit oder: Was erwarten wir eigentlich von unseren Mitarbeitern?
- Motivation, was kann sie und was eben nicht
- Aufgaben der Führung und die Anforderungen an die Führungsperson
- Zielvorgaben, Zielformulierungen, Zielvereinbarungen
- Umgang mit und Einsatz von erweiterten Feedbacks

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

Persönlichkeitsentwicklung:

Rhetorik Teil I: Führen und motivieren im Alltag

Datum/Kursort: Mittwoch/Donnerstag, 26./27. August 1998, Hotel Sternen, Muri b. Bern

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

Kursziele: Sprechen in der Öffentlichkeit gehört zu den wesentlichen Aufgaben von Leuten, die in der Dienstleistung täglich mit Menschen zu tun haben. Hier erfahren und erleben Sie, welche Voraussetzungen zu erfüllen sind, wie man sich einstellt, vorbereitet und erfolgreich auftritt. Tips, Tricks und Hinweise in kleinen Übungen vor der Kamera helfen, das Selbstvertrauen zu stärken.

Kursinhalte:
- Grundlagen und Auswirkungen der Kommunikation
- Was ist Rhetorik überhaupt?
- Persönliche Wirkungsmittel kennenlernen und einsetzen
- Hemmungen und deren Ursachen ergründen
- Umgehen mit schwierigen Situationen und Abhilfe schaffen
- Den Aufbau einer Rede erfassen und erarbeiten
- Die Bedeutung der sprachlichen Wirkungsmittel erkennen und trainieren
- In praktischen Übungen vor der Kamera Sicherheit erlangen

Kurspreis: Mitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 725.– (inkl. MwSt)
Nichtmitglied SHV/Gastrosuisse Fr. 850.– (inkl. MwSt)

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

103714/84735

HOTELA

HOTELA unterstützt Ihre berufliche Weiterbildung

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

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

Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:

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

94530/328405

Italienisch in Italien

Kurse für Hotellerie und Gastgewerbe

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

---

ENGLISH
SOUTHBOURNE SCHOOL OF ENGLISH

Top Jobs weltweit

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

2. November bis 11. Dezember 1998

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

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

metz consulting, Worbstrasse 221, Am Bahnhof, 3073 Gümligen

Sprachausbildung

mit hervorragenden Schulen in

England USA Kanada Australien Neuseeland Frankreich Italien

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

---

Barfachschule Kaltenbach Zürich 1913

Inhaberin: Michèle Galmarini

International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachschule der Schweiz.

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

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

Name:
Vorname:
Strasse:
PLZ/Ort:

90373/262595

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 Erfolgsfaktor

LIEGENSCHAFTEN

Altershalber zu vermieten

Top-Fischrestaurant

am Wasser, einmalige Lage mit grosser Stammkundschaft, Region Rheinfall. Einmalige Gelegenheit für tüchtige Leute.

Näheres unter Chiffre Z 230-45863, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach, 8201 Schaffhausen.

O 103703/199176

Wallis im Rhonetal
Zu verkaufen nach Vereinbarung

Restaurant mit 5-Zimmer-Wohnung

52 Sitzplätze
80 Sitzplätze auf der Terrasse
3 Keller
2 Garagen
40 Parkplätze
Notwendiges Eigenkapital Fr. 220 000.–
Weitere Objekte auf Anfrage.

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

P 103001/382373

St. Galler Rheintal
Zu verpachten, gut eingeführtes, traditionsreiches

Restaurant/Pizzeria

mit eingegliederter Bar, ca. 100 Plätze, grosse und stark frequentierte Gartenterrasse mit ca. 80 Plätzen, grosser Parkplatz, neu renoviert 1997, gute Infrastruktur, neue Küche, eventuell mit Hotel, interessante Konditionen. Ideale Existenz für Wirteehepaar.

Interessenten melden sich unter Chiffre W125-717579, Publicitas AG, Postfach 643, 9471 Buchs

P 103704/44300

Aus gesundheitlichen Gründen verkaufen/verpachten wir in Graubündner Ferienregion unser sehr schön gelegenes, 8jähriges

RESTAURANT

mit ca. 100 Plätzen mit Hotelbetrieb, Hallenbad, Sauna

Eigenkapital Fr. 200 000.– bis 300 000.–
Chiffre 513-130935, Grisch-Annoncen AG, Postfach, 7001 Chur.

P 103702/44300

An erhöhter und ruhiger Lage verkaufen wir im Kundenauftrag

Hotel in Ascona

Sonnige Dachterrasse mit Pool und traumhafter Seesicht.
Überdurchschnittliche Auslastung der 50 Betten. Liebevoll gepflegtes Gebäude mit **Tessiner Charme und moderner Infrastruktur**.

Für nähere Informationen wenden Sie sich bitte an Chiffre R 249-392017, ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich

O 103705/199176

Management-Firma (fachbezogen)

hat noch freie Termine für Projektleitung, Schulung, Konzeptbereinigung oder Führungsablösungen zur Überbrückung, auch Ausland. Diskretion zugesichert.

Angebote unter Chiffre 103749, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

103749/395006

An optimaler Geschäftslage in **Liestal** verkaufen wir ein exklusives

Wohn u. Geschäftshaus

mit zwei Wohnungen und 70 m² Ladenfläche.

Die sich in der Rohbauphase befindende Liegenschaft wird per März 1999 fertiggestellt. Ausbauwünsche können berücksichtigt werden.

Für weitere Fragen und Versand von Unterlagen steht Ihnen Frau P. Baumgartner gerne zur Verfügung.

STG-Coopers & Lybrand AG
St.-Jakobs-Strasse 25
4002 Basel
Tel. 061 277 52 92

STG-Coopers & Lybrand

Im St. Galler Oberland
in bekannter Tourismusgemeinde zu verkaufen, gut eingeführtes

Hotel*/Restaurant**

mit langjähriger Stammkundschaft. 68 Betten, Tagesrestaurant/Pizzeria mit 35 Plätzen, Arvenstübli mit 26 Plätzen, Speisesaal mit 40 Plätzen, Buffetbar mit 18 Plätzen Frühstücksraum mit 30 Plätzen und Gartenrestaurant mit 160 Plätzen. Neu eingerichtete, grosszügige Gästezimmer, Wirtewohnung 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
Grischannoncen AG, Postfach, 7001 Chur.

P 103344/44300

In kurzer Zeit zum Erfolg durch praktisch anwendbares

FRANZÖSISCH

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

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

Die Schule für
Show & Animation

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

BAR FACH SCHULE THÖRIG

STEINHAUSWEG 1
CH-8006 ZÜRICH

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

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

EIN ❤HAFTES CHEERS & SHAKE IT EASY

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

Frankfurt

Schweizer Paukenschlag an der Buchmesse

Unter dem Motto «Hoher Himmel – Enges Tal» gastiert die Schweiz an der 50. Frankfurter Buchmesse. Das Gastland-Konzept hat der in München lebende Ausstellungsmacher Christoph Vitali entwickelt, und zwar ohne Mithilfe von Schweiz Tourismus. ST plant dennoch prominente Auftritte rund um die Frankfurter Buchschau.

GEORG UBENAUF

Die Schweiz präsentiert sich an der Frankfurter Buchmesse eher unkonventionell mit dem von Christoph Vitali entworfenen Konzept. *Bilder: zvg*

Bescheiden und nur als «Brückli zur Buchmesse» möchte Deutschland-Chef *Peter Michel* von Schweiz Tourismus sein Engagement verstanden wissen. Was sein Mitarbeiter *Thomas Lüthi* schon bisher zustandegebracht hat, ist jedoch weit mehr als ein kleiner Brückenschlag. Eher dürfte daraus ein gewaltiger Paukenschlag werden. Denn schon im Frankfurter Hauptbahnhof, den täglich 500 000 Menschen passieren, wird die Schweiz in Zusammenarbeit mit der Deutschen Bahn AG DB auf sich als Reiseland aufmerksam machen. Am Nordausgang, direkt zur Buchmesse hin, sowie mitten auf dem Querbahnsteig wird es Aktions- und Informationsflächen geben.

Mit Goldblume präsent

Doch auch auf der Buchmesse selbst ist Schweiz Tourismus dank der Kooperationsbereitschaft des Buchverlegerverbandes VVDS vertreten. Auf dem (auch bei anderen Buchmessen üblichen) Gemeinschaftsstand der Schweizer Verleger in Halle 5 wird Schweiz Tourismus die «Donnerhorn-Säule» aufstellen, auf der sich Regionen präsentieren und Prospekte entnommen werden können. Zudem soll die Goldblume von Schweiz Tourismus möglichst überall an den Schweizer Verlagsständen aufscheinen. Das Messerestaurant «Switzerland» soll zudem in diesem Jahr motiviert werden, sich den Aktionen anzuschliessen.

In Halle 7, in der die Schweizer Bücher ihren kulturellen Messeauftritt haben werden, wird Schweiz Tourismus das «3sat-Cafe» dekorativ so unterstützen, dass alle TV-Sendungen und Gesprächsaufzeichnungen, die von hier ausgestrahlt werden, vor einem touristischen Hintergrund stattfinden können. Und für die «Kulturnacht», in der das Schweizer Buch sich festlich feiern lassen will, werden Schweiz Tourismus, Swissair, die «7 Top-Events of Switzerland» sowie einige Regionen die Preise für die geplante Tombola stiften.

«Selbst ohne eigene Aktivitäten würden wir vom Buchmesse-Auftritt auch touristisch profitieren», wissen Michel und Lüthi – nicht zuletzt aus den Erfahrungen, die Österreichs Touristiker vom Österreich-Auftritt auf der Buchmesse 1995 gemacht haben. «Der Hauptbahnhof schien uns jedoch die geeignete Plattform, um zu zeigen, woher die Schweizer Bücher denn eigentlich kommen», sagt Lüthi. Auf der Aktionsfläche direkt neben den vielgefragten «Servicepoints» der Deutschen Bahn AG werden ein Eisschnitzer aus dem Berner Oberland, Alphornbläser aus der Zentralschweiz, das Wallis, Tessin und ST das Bild des Reiselandes Schweiz attraktiv gestalten.

Wichtige Bahnangebote

«Vor allem in Verbindung mit Bahnreise-Angeboten wie ‹Sparpreis Schweiz› wollen wir uns im Hauptbahnhof präsentieren», unterstreicht Lüthi. Ein überdimensionales «Big Banner»-Plakat soll zudem jedem An- und Abreisenden während der Buchmesse zeigen, dass die Schweiz nicht nur mit Büchern in Frankfurt vertreten ist.

Auf nur rund 20 000 Franken beläuft sich das Budget von Schweiz Tourismus für all diese Aktivitäten. Deutsche Bahn AG und Partner werfen etwa 20 000 DM auf, die Regionen und anderen Tourismuspartner aus der Schweiz beteiligen sich mit Beträgen um jeweils 2000 Franken. Auch wenn es Christoph Vitali nicht ins Buchmesse-Konzept passt und er meinte, die Schweizer Autoren hätten sich «nicht als Vorspannpferde für den Tourismus missbrauchen lassen» wollen – die Goldblume von Schweiz Tourismus wird überall rund um die Schweizer Buchproduktion erblühen.

Schweizer Fotos am Flughafen

Fotografisch wird das Thema Schweiz auf ganz andere Weise und eher zufällig zur gleichen Zeit auf dem Frankfurter Rhein-Main-Flughafen stattfinden. Die privat organisierten «Fototage» des in Frankfurt lebenden Eidgenossen *Rainer Wick* präsentieren von Mitte September bis Mitte Oktober rund 100 Fotos aus der neuen Serie «Deutsche sehen Schweizer». Profi- und Hobbyfotografen aus Deutschland haben – wie früher schon für die Aktion «Deutsche sehen Deutsche» – Gesichter aus der Schweiz fotografiert. Gleichzeitig werden im Internet noch einmal etwa 200 Fotos dieser Serie zu sehen sein. Diese Fotoausstellung ist nach den Worten ihres Initiators «der Beitrag der Fototage zur diesjährigen Frankfurter Buchmesse» und sucht über die Ausstellung auf dem grössten deutschen Flughafen «gezielt den Dialog mit einem Land, das so nah und so fern liegt». *GU*

Schweizerische Tourismusbilanz

1997 war ein erfolgreiches Tourismusjahr

Das letzte Jahr war seit 1989 eines der erfolgreichsten Tourismusjahre: Ausländische Gäste gaben in der Schweiz 11,488 Mia. Franken aus, das sind 415 Mio. oder 3,7% mehr als im Vorjahr. Nur 1992 war noch besser (11,493 Mia. Fr.). Einmal mehr zeigt die Bilanz die Dominanz des «übernachtenden Reiseverkehrs». Während die Einnahmen der Hotellerie stiegen, fielen die Erlöse im Ferienwohnungssektor zurück.

CHRISTINE KÜNZLER

Insgesamt resultierte ein Aktivsaldo von 1,5 Mia. Franken. Gemäss den ersten Schätzungen des Bundesamtes für Statistik (BfS) stammen rund 70% der Gesamteinnahmen wiederum von Gästen, die übernachteten. Die ausländischen Gäste gaben in der Hotellerie und der Parahotellerie für Übernachtung, Verpflegung und Nebenausgaben insgesamt 6,7 Mia. Franken aus (+261 Mio. Fr. / +4,1%). Der grösste Anteil stammt von den Übernachtungskosten (46%), gefolgt von den Nebenausgaben (30%) und den Ausgaben für Verpflegung (24%).

Die Einnahmen aus dem Tages- und Transitverkehr beliefen sich 1997 auf 2,3 Mia. Franken, das sind 179 Mio. Franken oder 8,6% mehr als noch vor einem Jahr. Die Zunahme ist auf die spürbar zunehmende Zahl der Tagesbesucher 1997 zurückzuführen.

Der übrige Fremdenverkehr (PTT-Leistungen, Kleiner Grenzverkehr sowie Tax-free-shops) blieb mit 459 Mio. Franken stabil, während sich die Konsumausgaben der ausländischen Grenzgänger in der Schweiz mit 756 Mio. Franken negativ entwickelten (–27 Mio. Fr. / –3,4%).

Im «übernachtenden Reiseverkehr» erbrachte die Kundschaft in den Hotel- und Kurbetrieben mit 5,5 Mia. Franken den Hauptanteil der volkswirtschaftlichen Einnahmen (+312 Mio. Fr. / +6,0%). Hingegen gingen die Erlöse in der Parahotellerie um rund 1,1 Mia. Franken (–51 Mio. Fr. / –4,3%) zurück. Gut drei Fünftel der Gesamteinnahmen stammen von Gästen, die in Ferienwohnungen logierten.

Die Ausgaben von ausländischen Studenten und Schülern für ihre Ausbildung in der Schweiz betrugen 537 Mio. Franken (+13 Mio. Fr. / +2,4%). 1997 beanspruchten ausländische Patienten, die entweder während ihres Aufenthalts in der Schweiz erkrankten oder für medizinische Betreuung in die Schweiz einreisten, Leistungen von Schweizer Spitälern und Heilstätten von insgesamt rund 821 Mio. Franken (–11 Mio. Fr. / –1,3%).

10 Milliarden ins Ausland

Im Binnentourismus erhöhten sich diese Aufwendungen 1997 um 99 Mio. Franken oder 1,1% auf 9,1 Mia. Franken bei 35 Mio. inländischen Logiernächten. Dies entspricht einem Rückgang gegenüber dem Vorjahr um 518 000 Logiernächte oder 1,5%. Die Ausgaben im übernachtenden Binnentourismus erhöhten sich auf 4,7 Mia. Franken (+131 Mio. Fr. / +2,9%). Die Ausgaben im Tagesverkehr innerhalb der Landesgrenzen verliefen mit 4,4 Mia. Franken leicht rückläufig (–32 Mio. / –0,7%).

Erstmals übertraf der Outgoing-Tourismus der Schweizer ins Ausland 1997 die 10-Mia.-Franken-Grenze. Der Umstand, dass gleichzeitig die Outgoing-Logiernächte rückläufig sind, zeigt, wie stark der Schweizer trotz verteuerten Ferien (Währungen, Preiserhöhungen) auch 1997 auf seinem Auslandurlaub beharrte. In diesen 10 Mia. Franken sind allerdings auch die Geschäftsreisen von Schweizern im Ausland inbegriffen. Auch der Tagestourismus ins Ausland, besonders schmerzhaft für den inländischen Detailhandel, stieg weiter um 6,1% auf über eine Milliarde.

Ausgaben ausländischer Gäste im übernachtenden Reiseverkehr in der Schweiz 1997

Ausgaben in Mio. Franken für

Gästegruppe	Unterkunft	Verpflegung	Nebenkosten	Total
Hotel-/Kurgäste	*2718,8*	*1197,0*	*1622,2*	*5537,9*
Gäste Parahotellerie	*	*	*	*1117,7*
– Ferienwohnungen	223,2	236,3	228,0	687,5
– Campingplätze	21,0	45,5	43,3	109,8
– Gruppenunterkünfte	37,0	47,5	41,0	125,5
– Jugendherbergen	9,1	8,5	4,3	21,9
– Gäste bei Verwandten/Bekannten	*	*	*	173,0
Studienaufenthalte	*	*	*	*536,6*
Spitalaufenthalte	*	*	*	*820,6*
Total	*	*	*	*8012,8*

Quelle: BfS

SWISSORAMA

Skisportler als Werbeträger der Ferienregion Heidiland. Der St. Galler Oberländer Skiverband (St. GOSV) arbeitet in Zukunft mit dem Tourismusverband Sarganserland-Walensee (TSW) zusammen. Die beiden Organisationen haben einen Werbevertrag unterzeichnet, welcher die Zusammenarbeit für die nächsten drei Jahre regelt. Die nordischen und alpinen Skisportler der Region treten in Zukunft als Werbeträger der Ferienregion Heidiland auf. *FM*

*

Neuer Name für die Destination Oberengadin. Die Destination heisst fortan «Engadin St. Moritz». Gleichzeitig hat der Verkehrsverein Oberengadin sich in Ferienregion Engadin umgetauft. *FM*

*

Die Regenwetterkarte ist das jüngste Kind des Thunersee-Tourismus-Angebotes. Sie soll helfen, die Gäste auch bei schlechtem Wetter bei Laune zu halten. Die Feriengäste können mit der Regenwetterkarte in der Region Thunersee auf Entdeckungsreise gehen. Sie wird in jedem Tourismusbüro in der Region Thunersee gegen die Vorweisung der Gästekarte Thunersee jeweils bei schlechtem Wetter abgegeben. Auf der Karte sind verschiedene spezielle Leistungen angegeben, die eingelöst werden können. Beispielsweise offeriert der Konditor zwei Pralinees, in einem Restaurant gibt's eine ofenfrische Bretzel zum Bier oder Sarner Cristal offeriert den Besuchern mit der Karte einen Regenwetterrabatt von 10%. *SM*

*

City Walk – ein neues Angebot der Tourismus Organisation Interlaken und der Jungfraubahnen: Der Stadtrundgang führt vorbei an historischen Gebäuden und Sehenswürdigkeiten. Viele Hintergrundinformationen über Geschichte, Tradition und Tourismus machen die Tour für Touristen interessant. Alle Gäste, die über ein Jungfrau-Ticket verfügen, nehmen am City Walk gratis teil. Für alle anderen kostet die geführte Tour 10 Franken. Der City Walk findet vom 1. Juni bis 30. September 1998 täglich von 18 bis 19 Uhr statt. *SM*

*

Kursaal-Casino Biel eröffnet. Von den 200 durch den Kanton Bern bewilligten Geldspielapparaten durften wegen des Stopps des Bundesrates nur 128 in Betrieb genommen werden. Die Stadt Biel als Inhaberin der Konzession hatte Glück, dass sie das in der Nähe des Bahnhofs unterirdisch erbaute Casino in Betrieb nehmen konnte: Da sie Mitte 1997 in einem Provisorium 128 Geldspielautomaten aufgestellt hatte, sind diese nicht vom bundesrätlichen Stopp betroffen. Eine Umsatzerwartung wollte Direktor *Werner Ledermann* nicht nennen. Er wies jedoch darauf hin, dass er der Stadt Biel pro Jahr mindestens 4 Mio. Franken für die Konzession bezahlen muss. Die Stadt erhält darüber hinaus einen Drittel der Abgaben an den Kanton Bern und jährlich 40 000 Franken Baurechtszins, da das Casino weitgehend unter einem öffentlichen Platz liegt. An der Betriebsgesellschaft ist die Spielautomaten-Herstellerin Golden Games mit 30% beteiligt. *sda*

REKLAME

CHECK IN DATA

Qualifizierte Mitarbeiter brauchen professionelles Werkzeug.

Darum Fidelio von Check-In Data.

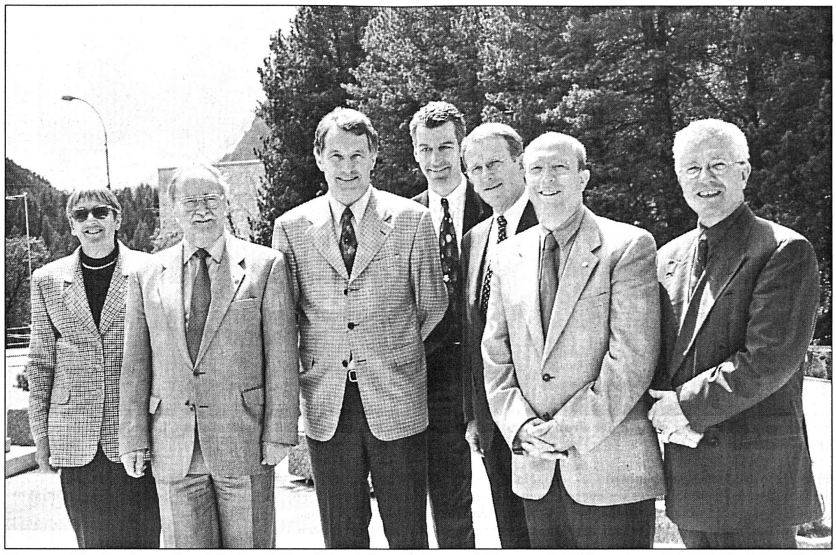
Check-In Data AG
Schlieren (Zürich), Tel 01 733 74 00
Check-In Data SA, Montreux, Tel 021 966 15 55

Verkehrsverein Graubünden

Neuer Auftritt als «Graubünden Ferien»

Mit dem neuen Namen «Graubünden Ferien» (GRF) und einer marktorientierten Neuausrichtung hat der Verkehrsverein Graubünden (VVGR) die touristischen Weichen neu gestellt. Noch aber stehen die künftige gästeorientierte Marketingstrategie und die Massnahmenschwerpunkte nicht fest.

KARIN HUBER



Der neue Vorstand von Graubünden Ferien (ohne Klaus Huber und Hansruedi Schiesser) sowie GRF-Direktor Olivier Federspiel und Luregn Mathias Cavelty, bisheriger VVGR-Präsident. *Foto: Karin Huber*

Nicht alle wollten ihn, doch die Stimmenmehrheit an der Delegiertenversammlung des VVGR von letzter Woche in Pontresina besiegelte die Namenswahl: Mit «Graubünden Ferien» wird die touristische Dachorganisation Graubündens künftig ihre Marktauftritte inszenieren und so für Feriengäste werben. Widerstand erwachsen war dem neuen Namen insbesondere seitens des Bündner Hoteliervereins und verschiedenen Touristikern. «Nichts überstürzen, keine Vorreiterrolle übernehmen», so lautete das Credo des Hoteliervereinspräsidenten *Rudolf Schmidt*.

Das Ferienelement sei im bisherigen Logo «die Ferienecke der Schweiz» ausreichend eingebettet, der Kongress- und Gesundheitstourismus im neuen Namen nicht berücksichtigt. Touristikerseits hingegen wurde in Anlehnung an Schweiz Tourismus für Graubünden Tourismus plädiert. Tourismus sei nichts Schlechtes, man besitze mit der «Ferienecke» eine gute Marke, auch sei Tourismus ein international verständlicher Begriff, lauteten die Argumente.

Nun aber wird der vor 93 Jahren gegründete kantonale Verkehrsverein mit «Graubünden Ferien» innerhalb des Schweizer Tourismus doch noch einen neuen Akzent setzen. Damit hat auch Schweiz Tourismus mit dem im Frühling lancierten Slogan «Schweiz Ferien» Rückendeckung aus dem grössten Tourismuskanton erhalten.

«Weniger Fett, mehr Muskeln»

Der VVGR respektive GRF möchte die Hürde ins nächste Jahrtausend vor allem mit schlankeren Statuten oder «mit weniger Fett und mehr Muskeln», wie es der Bündner Regierungsrat und GRF-Vorstandsmitglied *Klaus Huber* formulierte, in Angriff nehmen. Erarbeitet von Professor *Thomas Bieger*, von der Hochschule St. Gallen, hat der VVGR moderne Statuten und ein neues Marketingkonzept erhalten. «Das neue Haus ist erbaut», sagte der scheidende VVGR-Präsident *Luregn Mathias Cavelty* in Pontresina. «Der neue Vorstand wird ihm aber noch den entsprechenden Inhalt geben müssen.» Dieser ist noch nicht definiert. Marketingstrategie und Massnahmenschwerpunkte würden in den kommenden Wochen festgelegt, versicherte der neue GRF-Präsident *Christoffel Brändli*.

Graubünden Ferien soll künftig zumindest in operativer Hinsicht noch stärker als die Vorgängerorganisation zu einer Marketingunternehmung werden. An Bedeutung gewinnen sollen die zielgruppenspezifische Kommunikation und der Verkauf von marktfähigen Angeboten. Dementsprechend beinhaltet der künftige Auftrag von GRF die Leitbildplanung, das Sicherstellen von Marketingdienstleistungen und -plattformen für Destinationen und Partner, die Sicherstellung des Produkt-Managements und der touristischen Marke Graubünden sowie der Aufbau eines Call-Centers. Auch wird GRF die Zusammenarbeit mit Graubünden Tours, dem Reiseveranstalter der Rhätischen Bahn und GRF, optimieren, um Doppelspurigkeiten zu vermeiden. Zur Bewältigung der Aufgaben wird GRF, konzipiert nach einem «Verein +», eine unter kantonalem Dach tätige Tourismuskommission zur Seite gestellt.

Die Notwendigkeit der Neustrukturierung begründete Bieger mit dem Zwang zu effizientem Einsatz öffentlicher Mittel, der Wettbewerbsfähigkeit und der Globalisierung des Tourismus. Cavelty bezeichnete die Neuausrichtung als «Sprungbrett», um die neuen Herausforderungen zu meistern und Graubünden jenen Stellenwert zu sichern, um weiterhin als Nummer 1 den Schweizer Tourismus anführen zu können.

Der neue Vorstand von Graubünden Ferien

Zu den Kernpunkten der VVGR-Revision zählt die Auflösung des 30köpfigen Vorstandes sowie die Verkleinerung des Leitenden Ausschusses von 12 auf 7 Mitglieder. Der neue Vorstand setzt sich zusammen aus: Ständerat *Christoffel Brändli* als Präsident (bisher Vizepräsident), Regierungsrat *Klaus Huber* (Kantonsvertreter), *Maria von Ballmoos, Bruno Giovanoli, Ulrich Immler, Hansruedi Schiesser, Fortunato Vincenz*. Weil in diesem Gremium ausser dem Präsidenten der Bündner Bergbahnen keine Touristiker Einsitz nehmen und auch keine eigentliche Regionenvertretung mehr gewährleistet ist, war diese Zusammensetzung ursprünglich auf Widerstand gestossen. An der Delegiertenversammlung selbst waren die Wahlen jedoch kein Diskussionsthema. *KHR*

Trachtenfest Bern

Bern gehört den Trachtenleuten

10 000 Trachtenleute und 100 000 Besucher werden am 27. und 28. Juni 1998 am Trachtenfest in Bern erwartet.

Das Eidgenössische Trachtenfest findet nur alle zehn Jahre statt und ist mit jeweils über 100 000 Besuchern eine der grössten Veranstaltungen in der Schweiz. 1998 wird es anlässlich des Jubiläums «150 Jahre Bundesstaat» in Bern zu Gast sein. Nach der Eröffnungsfeier im Nationalratssaal am Samstag morgen sind ein grosses Tanzfest im Stadion Wankdorf und abends ein Volkfest in der Berner Innenstadt geplant. Am Sonntag folgen ein Festgottesdienst und ein Festumzug.

Der Stand der Reservationen liegt zurzeit bei rund 2200 Übernachtungen. Die Reservationen verteilen sich über alle Hotelkategorien. Zudem sind bisher rund 8000 ein- und zweitägige Festkarten verkauft worden. Nicht ganz zufrieden ist man beim Organisationskomitee mit dem Kartenverkauf über die Vorverkaufsstellen des Fastbox-Ticketservices. Die Akzeptanz dieses Verkaufskanals beim volkstümlichen Publikum scheint noch nicht genügend gross. Mit einem Auftritt im Internet und im Teletext hoffen die Organisatoren des Trachtenfests neue Publikumsgemente anzusprechen. Hauptsponsoren des Trachtenfests 1998 sind Credit Suisse und Mövenpick. Mövenpick feiert 1998 sein 50-Jahr-Jubiläum. Am Trachtenfest werden Kaffee und Ice Cream exklusiv von Mövenpick sein. *SR*

Internet-Adresse: http://www.trachtenfest.ch.

SWISSORAMA

Cinemusic steckt in Schwierigkeiten. Aus finanziellen Gründen sieht die Zukunft fürs Cinemusic in Gstaad düster aus. Noch ist über eine Weiterführung des Festivals nicht entschieden, es wird aber eine Zusammenarbeit mit Bern in Erwägung gezogen. *FM*

*

Zusammenarbeit Stadt Luzern und Zentralschweiz Tourismus. Nachdem die Stadt Luzern ihren Austritt aus Zentralschweiz Tourismus bekanntgab, sind nun die Verhandlungen wieder aufgenommen worden. Vertreter der Stadt Luzern, des Verkehrsvereins Luzern sowie von Zentralschweiz Tourismus haben das Vorgehen für eine verstärkte Zusammenarbeit festgelegt. Konsens herrscht darüber, dass nur mit verstärkter Kundenorientierung mehr Gäste gewonnen werden können. Bei weiteren Sitzungen soll das Vorgehen besprochen werden. *FM*

*

Ausbau der Kooperation KLM und Air Engiadina. Per 1. Juni hat die KLM den Flughafen Bern-Belp und das Flugnetz der Air Engiadina in ihr Reservationsnetz mit 400 Verkaufsstellen in 80 Ländern aufgenommen. Die KLM wird weltweit zum Generalverkaufsagent für die Air Engiadina. Im Gegenzug wird die Air Engiadina im «Espace Mittelland» als Agent der KLM auftreten. Weitere Möglichkeiten zur Zusammenarbeit werden gesucht. Auch mit den KLM-Partnergesellschaften Alitalia, der deutschen Eurowings, KLM UK in Grossbritannien, Regional in Frankreich und Braathens in Skandinavien laufen Verhandlungen über Code-Share-Flüge. Für den «Espace Mittelland» bringt die Zusammenarbeit von Air Engiadina und KLM eine bessere Anbindung an das internationale Flugnetz. *SR*

*

WWF-Einsprache gegen Sesselbahn in Adelboden. Die Sillerenbahn in Adelboden möchte den Skilift Aebi-Silleren durch eine Sesselbahn ersetzen. Der WWF Bern hat laut der Zeitung «Der Bund» gegen das Baugesuch Einsprache erhoben. Der WWF begründet seinen Schritt damit, dass die für das Baugesuch nötige Bahnkonzession, die zahlreiche Bereiche wie Trassee und Wildschutzmassnahmen regeln soll, noch nicht vorliege. Die Gemeinde hätten es versäumt, so der WWF, Profile für die Talstation aufzustellen oder aufzuzeigen, wohin die 6000 Kubikmeter Aushub gebracht würden. Der WWF fordert deshalb ein neues Baugesuch. *SR*

BLICKPUNKT STV

Peinliche Angstmacherei

Im April hat der Conseil de direction der Internationalen Strassentransportunion (IRU) in Marrakesch beschlossen, der Schweiz einen internationalen Bustourismus-Boykott anzudrohen, für den Fall, dass sie die Leistungsabhängige Schwerverkehrsabgabe (LSVA) einführe. Diese offenbar von Deutschland aus konzertierte Aktion ist vielen Schweizer Touristikern in die Knie gefahren. Obwohl die Abstimmung über die LSVA erst Ende September stattfindet, wird bereits heute wacker der Teufel an die Wand gemalt.

Dagegen ist festzuhalten, dass der Cartourismus, sowohl von Schweizer wie von ausländischen Busunternehmern, durch die neue LSVA kaum betroffen wird. Reisecars zahlen eine pauschale Abgabe von maximal 5000 Franken pro Jahr. Sie werden gegenüber Lastwagen klar bevorzugt. Der Bundesrat kann die Abgabe ermässigen und nach Gewichtsklassen differenzieren. Ein Schweizer Busunternehmen, das eine Jahrespauschale löst, kommt bei 250 Betriebstagen auf einen maximalen Tagesansatz von 20 Franken. Das ist weniger als 1 Franken pro Fahrgast.

Für ausländische Busunternehmer sind Tages-, Wochen- und Monatspauschalen vorgesehen. Die Tagespauschale wird voraussichtlich 25 Franken kosten. Auch dies macht pro Passagier weniger als 1 Franken aus. Wo ist da die prohibitive und katastrophale Wirkung der LSVA für den Bustourismus?

Und dann tut man noch so, wie wenn das benachbarte Ausland den Bussen keine Abgaben auferlegen würde. Ein Schweizer Car, der mit 30 Personen von Basel nach Donaueschingen fährt, darf 80 Franken Mehrwertsteuer zahlen. In Österreich muss man Tunnelgebühren entrichten, dazu die Autobahnvignette. Für eine Carfahrt Basel Dijon und zurück sind 125 (Schweizer) Franken Autobahngebühren abzuladen.

Für den Schweizer Tourismus sind die Vorteile der LSVA grösser als die Nachteile. Sie hilft, die Camions auf die Schiene zu bringen und entlastet so die Strassen für die Touristen (Schweizer und Ausländer). Mit dem Steuerertrag wird das Bahnnetz verbessert (Neat/Bahn 2000) und in Randregionen die Infrastruktur. Und schliesslich ist die LSVA ein Schlüssel zu den bilateralen Abkommen mit der EU. Fazit: Die Angstmacherei rund um die LSVA ist aus touristischer Sicht peinlich ***Gottfried F. Künzi, Direktor Schweizer Tourismus-Verband***

PANORAMA

Privatisierung Flughafen Zürich. Mit 92 gegen 58 Stimmen hat das Zürcher Kantonsparlament eine Motion überwiesen. Sie verlangt, die Flughafendirektion aus der kantonalen Verwaltung auszugliedern und mit der Flughafen Immobilien Gesellschaft in einer neuen, börsenkotierten Flughafen AG zusammenzuführen. Die für den Flughafen zuständige Volkswirtschaftsdirektion hat den Inhalt dieses Vorstosses schon vor längerer Zeit in die Wege geleitet. *HU*

Tourismusverband des Kantons Schwyz

Neue «Tourismus Schwyz AG»

«Das touristische Angebot der Regionen bündeln und professionell vermarkten», das soll die Aufgabe der neu zu gründenden «Tourismus Schwyz AG» sein. Die Mittel dazu erwartet die neue Aktiengesellschaft von einer Tourismusförderungsabgabe, von der öffentlichen Hand und von touristischen Leistungsträgern.

SILVIA METTLER

Der Umsatz aller Tourismusbetriebe im Kanton Schwyz wird auf jährlich 250 Mio. Franken geschätzt. Dieser Umsatz wird mit 1 Mio. Übernachtungen und 5 Mio. Tagesgästen erzielt. Die grösseren Tourismusgebiete sind Einsiedeln/Ybrig, die Rigi sowie Orte am Vierwaldstättersee wie Brunnen und Gersau. Insgesamt werben rund 20 Verkehrsvereine mehr oder weniger aktiv um die Gunst der Gäste. Als Dachorganisation fungiert der Tourismusverband des Kantons Schwyz.

Schlanke, effiziente Struktur

Nachdem sich in der Vergangenheit diverse Tourismuskonzepte und Ideen, wie der heterogene Kanton Schwyz vermarktet werden könnte, oft als Papiertiger entpuppt haben, sollen diesmal die bestehenden Strukturen mit den rund 20 lokalen Verkehrsvereinen und Tourismusorganisationen miteinbezogen werden. Die Aufgaben sollen aber neu verteilt werden. Das Konzept wurde mit diversen Schwyzer Tourismusverantwortlichen und in Zusammenarbeit mit der Churer Unternehmensberatung Grischconsulta AG erarbeitet.

Die Verkehrsvereine sollen sich um das Wohl der Gäste vor Ort kümmern und die Bezirke und Gemeinden für das Erstellen und den Betrieb der touristischen Infrastruktur verantwortlich sein. Der Kanton seinerseits soll einen Leistungsauftrag an die zu gründende «Tourismus Schwyz AG» formulieren und sich gleichzeitig an der Grundfinanzierung beteiligen. Die «Tourismus Schwyz AG» (vorläufiger Arbeitstitel) wird sich mit drei bis vier Mitarbeitern und einem erhofften Jahresbudget von 1,3 bis 1,6 Mio. Franken um die Aufbereitung und Vermarktung der touristischen Produkten kümmern. Als Zielgruppe werden Individualgäste wie auch Reiseveranstalter anvisiert.

Der «Tourismus Schwyz AG» wird eine schlanke Struktur mit Generalversammlung, Verwaltungsrat, Geschäftsführer und Mitarbeitern zugedacht. Der administrative Aufwand soll niedrig sein, so dass für den Hauptzweck Marketing rund 70% des Budgets zur Verfügung stehen.

Souverän stimmt ab

Das neue Konzept wurde an der GV des Tourismusverbandes des Kantons Schwyz vorgestellt. Damit wurde gleichzeitig der Meinungsbildungsprozess eingeleitet. Bleibt eine Opposition aus, wird von Juli bis Dezember nach Aktionären gesucht. Übersteht das Gesetz über die Tourismusförderungsabgabe die Volksabstimmung, die für den Herbst oder Winter vorgesehen ist, soll im ersten Halbjahr 1999 die «Tourismus Schwyz AG» gegründet und der Betrieb aufgenommen werden.

Zürich

Dank Euro mitverdienen

Wer in der Schweiz auch künftig am Tourismus mitverdienen will, soll den Euro mit offenen Armen empfangen. Unter dem Druck der umliegenden Länder werden sich auch die hiesigen Leistungsträger mit der neuen Währung vertraut machen müssen.

Sehen Touristiker und Hoteliers dem epochalen Ereignis vom 1. Januar 1999 wirklich skeptisch entgegen? Eine abschliessende Antwort konnte zwar auch das Symposium der Internationalen Schule für Touristik (IST) zum Thema «Der Euro und sein Einfluss auf den Tourismus» nicht geben. Dass diesbezüglich von einem Spannungsfeld zu sprechen ist, zeigte aber insbesondere die Podiumsdiskussion auf.
Klar ist die Ausgangslage für *Brigitte Zaugg* vom Schweizer Hotelier-Verein: «Wer im Tourismus mitverdienen will, wird bald auch den Euro als Währung offerieren und akzeptieren müssen.» Dies vor allem auch deshalb, weil 35% aller Hotellogiernächte aus dem zukünftigen Euro-Raum stammen. Vor allem in den Grenzregionen, Tourismusorten, in der Nähe von Flughäfen und in städtischen Gebieten dürfte der Euro, wenn nicht zu einer eigentlichen Parallelwährung, so doch mit Sicherheit zu einem der wichtigsten Zahlungsmittel werden.
Ein Abseitsstehen könnte sich insbesondere auch da negativ auswirken, wo die Schweiz Teil einer ganzen Europareise ist. Weil für den Gast die Geldwechsel-Kosten innerhalb des Euro-Raums entfallen, gewinnt der grenzüberschreitende Tourismus an Attraktivität. Zaugg gibt sich überzeugt, dass ausländische Besucher, vor allem Gruppen, die zehn Länder in zwei Wochen bereisen, zu einem «nur Schweiz-bezogenen» Geldwechsel nicht bereit sind. Dem Abseitsstehen wäre dann nur schwierig auszuweichen. *HU*

SWISSORAMA

Casino Sarnen «illegal» eröffnet? Mit der überraschenden Eröffnung des Casinos Sarnen am Dienstag sind sowohl die Casinobetreiber als auch die Obwaldner Regierung in die Offensive gegangen. Sie stützen sich dabei auf ein Gutachten, das den betriebsbereiten Geschicklichkeitsautomaten in Sarnen denselben Bestandesschutz zugesteht wie allen Automaten in der Schweiz, die vor der Inkrafttretung der Geldspielautomaten-Verordnung vom 22. April zugängig waren. Aus wirtschaftlichen Gründen wollte man in Obwalden nicht mehr auf das Gutachten des Bundesrates warten. Laut Radio DRS reagierte Bundesrat *Arnold Koller* überrascht, äusserte sich aber nicht weiter zum Sarner Vorstoss. *VY*

*

Zweites Kongressgebäude in Interlaken. Nachdem sich die Gemeinde Interlaken in der Studie «3800 Futura» klar zum Kongressort bekannt hat, möchte die Kurhausgesellschaft Interlaken AG (KHGI) nördlich des Grandhotels Victoria-Jungfrau ein zweites Kongressgebäude erstellen. Im Untergeschoss sind 450 bis 500 Parkplätze vorgesehen. Seit der Eröffnung des neuen Kongressteils 1980 habe sich das Saalangebot zum Kerngeschäft entwickelt. Zurzeit fehle ein technisch anpassbarer Kongress-Saal mit zweckmässigen Ausstellungsflächen und grosszügigen Foyers. Um den Kongressanforderungen zu genügen, werden 2 bis 2,5 Mio. Franken in die Bereiche Office und Warenumschlag investiert.
Die KHGI wählte an ihrer Generalversammlung *Peter Honegger*, Fürsprecher aus Muri bei Bern, zum Nachfolger von Verwaltungsratspräsident *Rudolf Sommerhalder*. Die Kurhausgesellschaft Interlaken investiert derzeit auch anderweitig: Am neulich in Biel eröffneten Casino ist sie mit 70% beteiligt. *SR*

*

Die Stadtcasino Baden AG steigerte ihre Erträge 1997 um 42,5% auf 9,15 Mio. Franken. Zwar stieg der Aufwand aufgrund erhöhter Abschreibungen um 53,1% auf 6,15 Mio. Franken, doch erzielte die AG mit 3 Mio. Franken Reingewinn gegenüber 1997 eine Zunahme von 24,8%. Erstmals schüttet die Gesellschaft eine Dividende aus: 25% auf dem Aktienkapital von 5 Mio. Franken. *CK*

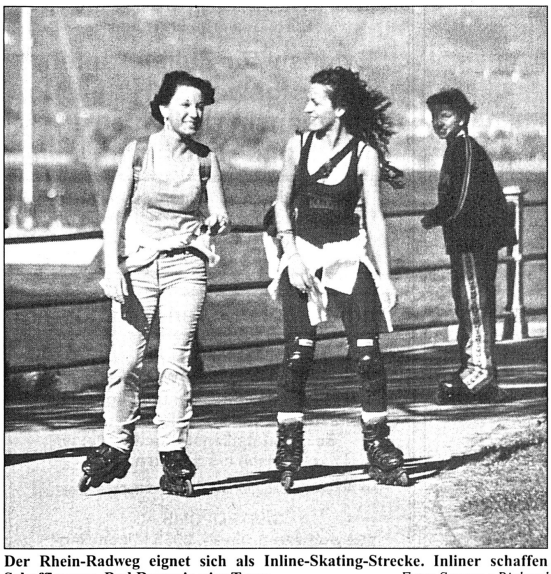
Inline-Skating

Ostschweiz macht für Inline-Skater mobil

Auch ohne eine Top-Destination zu sein, können Orte und Regionen mit konzentriertem Marketingeinsatz Aufmerksamkeit erreichen. Die Ostschweiz hat im Velo- und Inline-Tourismus die Nase vorn und zeigt, wie sich auch mit bescheidenen Mitteln im Markt einiges bewegen lässt.

SUSANNE RICHARD

Die Ostschweiz hat es nicht einfach, sich als Tourismusregion zu vermarkten. Sie hat wenig echte Marken zu bieten und bildet für den Gast keine klare regionale Einheit. Trotzdem gelingt es der Region, sich mit aktivem Marketing im Bereich des Aktivtourismus zu profilieren und einen Vorsprung gegenüber bekannteren Tourismusregionen herauszuholen. Seit rund fünf Jahren besucht der Tourismusverband Ostschweiz statt der üblichen Ferienmessen Velomessen und Veloworkshops im In- und Ausland (Niederlande, Deutschland) und gibt einen ausführlichen Veloprospekt heraus. Anfangs war die Ostschweiz oft als einzige Schweizer Region an diesen Special-Interest-Messen präsent. Für den 40seitigen Regionalprospekt «Radfahren» haben die verschiedenen Partner der Tourismusregion Ostschweiz – darunter alle Kantone, die Liechtensteinische Fremdenverkehrszentrale, die «Schlaf im Stroh!»-Bauernhöfe, der öffentliche Verkehr der Region (NOZ) und die Velotels – ein Projektbudget von rund 60 000 Franken zusammengetragen. Dieses Jahr war die Ostschweiz Gastgeberin für drei Gruppen von Journalisten und Wiederverkäufern aus Italien und Deutschland.



Der Rhein-Radweg eignet sich als Inline-Skating-Strecke. Inliner schaffen Schaffhausen–Bad Ragaz in vier Tagen. *Foto: Susanne Richard*

Veloroute geeignet für Inliner

Der grösstenteils geteerte Rhein-Radweg eignet sich ausgezeichnet als Inline-Skating-Strecke. In der diesjährigen Velobroschüre wird deshalb auch auf diese Möglichkeit hingewiesen. Der Veranstalter Eurotrek hat für diese Route eine viertägige Reise mit Gepäcktransport von Bad Ragaz nach Schaffhausen aufgelegt. «Vermutlich ist diese Reise ganz auf Skates ein europäisches Novum», sagt *Hanspeter Mazenauer,* Marketingleiter des Tourismusverbandes St. Gallen. Eine erste Medienreise soll im August stattfinden.
Unterstützt wird das Engagement der Ostschweiz im Inline-Bereich von der Inline Map Factory in Frauenfeld. Der Verlag Wäger & Partner liefert detailliertes Kartenmaterial. Er hat inzwischen zehn Inline-Skate-Karten für die Ostschweiz und den Norden von Zürich im Massstab 1:12 500 produziert.
Clemens Wäger begründet den Entscheid für den recht grossen Massstab mit der riesigen Informationsmenge, die sich sonst nicht sinnvoll darstellen liesse. Zur besseren Orientierung sind teilweise Streckenfotos direkt ins Kartenbild integriert worden. Auf den Karten ist die gesamte für Skater interessante Infrastruktur, von Verpflegungsstätten über Sportplätze, Picknick- und Badeplätze, Duschmöglichkeiten bis hin zu Einkaufsgelegenheiten und Spitäler festgehalten. Auf den «coolen» Karten fehlen sogar die Angaben über bissige Hunde an der Strecke nicht.

Streckenfotos und Infrastruktur

Weil statt Signaturen Namen und Telefonnummern der relevanten Gebäude angegeben sind, ersetzen die Karten Ortsunkundigen praktisch einen Führer. «Die Nachfrage nach den Inline-Maps in Buchhandlungen und Sportgeschäften ist enorm und der Stand der Vorbestellungen sehr erfreulich», so Clemens Wäger fest. Ziel der Inline Map Factory ist es, ein europaweit einzigartiges Kartenwerk für Skater aufzubauen. Geplant sind eine Karte für die Stadt Zürich und für das Rheintal. Grosses Interesse besteht auch an Karten zum Berner Seeland.
Die Ostschweizer Touristiker erhoffen sich von der intensiven Bearbeitung der Trendsegmente Velo und Inline-Skating und dem guten Kartenmaterial einen gesteigerten Bekanntheitsgrad und damit auch Zuwächse in anderen Segmenten, etwa im Seminartourismus.

Gesetzgebung fehlt

Für Inline-Skating im öffentlichen Raum besteht zurzeit noch keine Gesetzgebung. Bei der Produktion der Karten spielt deshalb das Verständnis der betreffenden Kantone an dieser Sportart eine grosse Rolle. In einigen Kantonen werden Trottoirs und Innenhöfe als Inline-Gebiet toleriert, in anderen ist Skaten auch auf Nebenstrassen erlaubt. Insgesamt ist die Toleranz in Agglomerationen grösser als in ländlichen Gebieten, wo es nur wenige parallele Verkehrswege gibt. *SR*

ANZEIGE

HOTELA

50 1948 – 1998

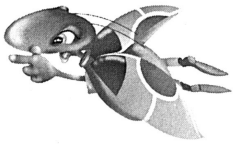
Die Vorsorgestiftung Hotela verstärkt das Fachgebiet der Hotellerie und bietet Ihnen folgende Dienstleistungen:

2. Ein willkommener Rabatt für alle SHV-Mitglieder

Dank der neuen strategischen Ausrichtung des SHV kann Ihnen HOTELA im Verhältnis zur Anzahl Versicherungen **bis zu 50 % Ermässigung** auf Ihren SHV-Beiträgen bieten!

AHV/IV/EO/ALV · FAK · BVG · UVG · TG

- **10%** auf den SHV-Beiträgen ab 3 Versicherungen
- **30%** auf den SHV-Beiträgen ab 4 Versicherungen
- **50%** auf den SHV-Beiträgen ab 5 Versicherungen



wir leisten mehr für sie

← Haben Sie unser einmaliges BVG UNICA-Sonderangebot auf Seite 2 beachtet?

HOTELA, Rue de la Gare 18, Postfach 1251, 1820 Montreux 1, Tel. 021/962 47 30, Fax 021/ 962 45 45

HESSER

UNTERNEHMENSBERATUNG
FÜR HOTELLERIE & RESTAURATION

WIR SUCHEN ...

FERIENHOTEL AB CA. 80 BETTEN ZU KAUFEN ODER MIETEN

***

AUSFLUGSRESTAURANT ZU MIETEN, WO MAN EINEN STREICHELZOO EINRICHTEN KANN, BENÖTIGTER LANDANTEIL CA. 3000 M2

***

HOTEL IN STADT ODER GRÖSSEREM ORT AB FR. 2 MIO. UMSATZ ZU MIETEN EV. ZU KAUFEN

***

UNTERHALTUNGSLOKAL IN UMGEBUNG ZÜRICH ZU MIETEN EV. KAUFEN

***

RESTAURATIONSBETRIEBE AN GUTEN GESCHÄFTSLAGEN AB FR. 1,5 MIO ZU MIETEN

WIR BIETEN ...

NEUER LANDGASTHOF PER MAI 1999 IM KT. AARGAU MIT FR. 2,5 MIO UMSATZ

***

FERIENHOTEL MIT 35 BETTEN UND GROSSE RESTAURATION, KAUFPREIS ZUM ERTRAGSWERT VON FR. 3 MIO., FINANZIERUNG KANN SICHERGESTELLT WERDEN, BEKANNTES FERIENORT

***

HOTELPROJEKT IN SOLOTHURN DER MITTELKLASSE, EIGENKAPITAL FR. 1 MIO ERFORDERLICH

***

GERNE ERWARTEN WIR IHRE KONTAKTAUFNAHME, WELCHE ABSOLUT VERTRAULICH BEHANDELT WIRD.

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

Per 1. Januar 1999 oder nach Vereinbarung zu vermieten:

2000 m² strategische Basis inklusive Synergie

Offenes Raumkonzept für maximale Flexibilität. Nutzbar für Ausstellung, Schulung, Seminare, Büro, Gewerbe und Lager

Exklusiv für Zulieferanten von Gastgewerbe, Hotellerie, Lebensmittelindustrie und Haushalt

Sie profitieren von einem einmaligen Gesamtkonzept und können ein umfangreiches Dienstleistungsangebot nutzen.

Unmittelbar vor den Toren Berns

an verkehrsgünstiger Lage am Autobahnkreuz Bern-Wankdorf, mit vielen Parkplätzen, einer umfangreichen Infrastruktur wie Warenlift, Restaurant, Sekretariatsdienste, Tankstelle, elektrisch erschlossen etc.

Herr Antonio Bolla gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

GASTROPOLIS AG
Gewerbezentrum Ey, 3063 Ittigen-Bern
☎ 031 921 68 63, Fax 031 922 14 15

P 103700/95176

Objekt:	*****HOTEL**, 20 Zimmer inkl. Restaurant
Lage:	Sehr ruhig. Direkt am See (Lago Maggiore)
Verkaufspreis:	SFr. 3,5 Mio. (inkl. Boot + Bootsplatz)
Diverses:	Personalübernahme möglich
Info unter Chiffre:	155-775169, Publicitas S.A., Postfach 664, 6601 Locarno

P 103711/44300

PROREST
Gastronomie & Treuhand
8197 Rafz

Zu vermieten auf Januar 1999 in der Stadt Zürich

Restaurant Wehntalerhof

auf dem Milchbuck

Das Lokal mit ca. 40 Plätzen wäre hervorragend geeignet, um einen kleinen Geheimtip im Quartier aufzubauen.
Denkbar wäre z. B. ein Beizli mit echter Schweizer Küche.

Aktive Wirtsleute, die eine gemeinsame Herausforderung suchen, sind herzlich eingeladen, sich zu melden.

PROREST Gastronomieberatung & Treuhand
Sonnefäld 23 c
8197 Rafz
Telefon 01 869 26 36
Telefax 01 869 20 23

103723/395080

LIEBE

HOTELBESITZER

TRÄUMEN SIE

AB UND ZU VON DER VERZINSUNG IHRES INVESTMENTS?

ERFOLGREICHE HOTEL-GESELLSCHAFT MIT ENGAGEMENTS ALS BESITZER, MIETER UND BETREUER, UNTERSTÜTZT SIE BEI DER REALISIERUNG DIESES TRAUMES.

WIR SUCHEN HOTELBETRIEBE IN DER SCHWEIZ UND IN DER EU FÜR:

- **MANAGEMENT:** HONORAR *AUSSCHLIESSLICH* AUF ERFOLGSBASIS
- **BETREUUNG:** PROJEKT-MANAGEMENT AUF ZEIT
- **PACHT:** INDIVIDUELLE OFFERTE FÜR BETRIEBE AB 50 ZIMMER

ARBEITSWEISE: NACHHALTIG ERTRAGSWERTORIENTIERT.
AUFTRETEN: AUSDRÜCKLICH NICHT ALS HOTELGRUPPE, GEGEN AUSSEN VERTRITT DIE DIREKTION/DER BESITZER DAS HAUS.
DISKRETION: SOFORT NACH ERHALT IHRER ANFRAGE SENDEN WIR IHNEN EIN VON UNS UNTERZEICHNETES STILLSCHWEIGE-ABKOMMEN.

GERNE ERWARTEN WIR IHRE KONTAKTAUFNAHME UNTER CHIFFRE 103715 AN HOTEL & TOURISMUS REVUE, POSTFACH, 3001 BERN

An einmaliger Aussichtslage direkt am Zürichsee auf Herbst 1999 oder nach Vereinbarung **zu vermieten:**

Restaurant «Seerose»

Seestrasse 493, 8038 Zürich

Die Liegenschaft umfasst:	Plätze ca.
• Restaurant	52
• Sommer- und Winterpavillon	64
• Hafenterrasse (erweiterbar)	120

Öffentliche Parkplätze sind in unmittelbarer Umgebung vorhanden.

Eine **Broschüre gibt Auskunft** über
- Bedingungen und mögliche Vertragsarten
- Denkbare konzeptionelle Veränderungen
- Abwicklung
- Umfang der vom Betreiber oder der Betreiberin zu erbringenden Investitionen

Unterlagen oder Informationen erhalten Sie bei Peter Gschellhammer, Tel. 01/216 52 67 oder Fax 01/291 03 10

LIEGENSCHAFTENVERWALTUNG
DER STADT ZÜRICH

Wir haben die Renovationsarbeiten abgeschlossen und vermieten nun nach Vereinbarung unser

HOTEL-RESTAURANT-BAR BAHNHOF 3054 SCHÜPFEN

Das Hotel liegt zentral zwischen Bern und Biel und ist von dort aus via Autobahn in 15 Minuten oder mit der Bahn bequem zu erreichen.

Das Restaurant bietet		Das Hotel bietet
Gaststube	28 Plätze	10 Zimmer mit 20 Betten
Säli	25 Plätze	neu renoviert
Säli	20 Plätze	jedes Zimmer mit Dusche/WC
Terrasse	50 Plätze	Hotel-TV
Bar	30 Plätze	moderne Telefonanlage

Interessenten wenden sich bitte an:

J. Hofweber & Cie. AG
Schloss Reichenbach, 3052 Zollikofen
Telefon 031 911 01 11 / Fax 031 911 53 48

P 103710/49948

Zu verkaufen in Mallorca (Paguera)

schönes Hotel

in ruhiger Lage mit 22 Zimmern, Restaurant und grossem prächtigen Blumengarten, 50 m vom Strand Paguera entfernt.
Infos Telefon 033 437 89 72 oder 033 223 68 33 Herr Zorita/Frau Fink

103759/395090

Südlicher Schwarzwald

Kurhotel

27 Betten, exzellente Lage, zu verkaufen, 970 000 DM.
Offerten unter Chiffre 103822, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

103822/395095

Ein Kleinod in der Kulturlandschaft

Wir **verkaufen** im Auftrag

KUR- UND BADEHOTEL

mit prächtiger Bad- und Parkanlage.

Der traditionsreiche Betrieb hebt sich von seiner Umgebung, seinem Standort und seinen Anlagen her wohltuend vom gewohnten Bild der Kuratmosphäre ab. Deshalb wählen ihn auch mehr und mehr Geschäftsleute als Ort der Erholung für kurze Aufenthalte.

Zu den 50 Gästezimmern und den 130 Sitzplätzen im Verpflegungsbereich gehören, als starke Verkaufsargumente, die neuzeitliche Anlage des Heilbades, mit Innen- und Aussenschwimmbecken, einem grossen, prachtvollen Park, eigenem, grossem Parkplatz und einem vielfältigen Angebot im medizinischen und therapeutischen Kurbereich.

Der Standort in einem bedeutenden Kurort der deutschen Schweiz ist mit dem PW und den öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar.

Das Haus gründet seinen Erfolg auf der betont persönlichen, dienstbeflissenen Betreuung der Gäste, dem hervorragenden Ruf der Küche und der hohen Qualität der medizinischen Leistung im therapeutischen und prophilaktischen Bereich.

Für eine wirtschaftlich erfolgreiche Zukunft hat der Betrieb gute Voraussetzungen und für Konzeptvarianten steht ein weiter Spielraum offen.

Ernsthaften, solventen Interessenten lassen wir gerne unsere Verkaufsdokumentation zukommen

GASTROCONSULT
Treuhand für Hotellerie und Restauration
Erich Berger
Gastroconsult AG, Unternehmensberatung
Standstrase 8, 3000 Bern 22

STOCKER
Immobilientreuhand und Bauberatung

Chur-Araschgen

Restaurant Sorriso

zu verkaufen

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

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

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

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

Eine einmalige Gelegenheit

Im Auftrage verkaufen wir ein bekanntes und traditionsreiches

Hotel***/Restaurant

in bekannter Tourismusgemeinde am Walensee

im ST. GALLER OBERLAND

Unsere Liegenschaft erfuhr in den vergangenen 9 Monaten umfassende Erneuerungen (Fr. 9 Mio. !) und präsentiert sich schöner und interessanter denn je. Die betrieblichen Einrichtungen und Einbauten entsprechen den heutigen Anforderungen. Der Betrieb weist auch optimale Arbeitsabläufe auf.

Das Tagesrestaurant samt Pizzeria bietet 35 Plätze, das Arvenstübli 26 Plätze, der grosse Speisesaal 140 Plätze, der Frühstücksraum 30 Plätze und die Buffetbar 18 Plätze an. 160 Gäste finden in unserem Gartenrestaurant unter einen steinalten Platane Platz.
Das Hotel weist 68 Betten in neuen, modernen und grosszügigen Zimmern auf. Eine grosse 4½-Zimmer-Wirtewohnung und Personalzimmer sind vorhanden. Die Liegenschaft verfügt über ein grosses Parkplatzareal.

Das Objekt wird aus familiären Gründen verkauft.
Der Kaufpreis ist sehr interessant.
Eine langjährige Stammkunschaft kann übernommen werden.

Rufen Sie einfach an

081 284 00 24

GERMANO DE GANI *IMMOBILIEN*
Felsenaustrasse 25, 7000 Chur

P 103758/385500

Zu verkaufen im wunderschönen Ski- und Wanderparadies

Grindelwald

einfaches aber gemütliches

Hotel Restaurant Touristenlager

- 34 Hotelbetten
- 32 Betten im Touristenlager
- 70 Restaurant- und Barsitzplätze innen
- Sonnenterrasse mit 30 Sitzplätzen mit Blick auf die berühmten Berge Eiger und Wetterhorn etc.
- Genügend Parkplätze und 5 Einstellhallenplätze

Interessantes Angebot!

Auskunft und Beratung

GRIWAPLAN
Immobilien-Treuhand AG
Chalet Diamant, 3818 Grindelwald
Tel. 033 853 45 00, Fax 033 853 45 16

O 103708/383125

Hotelfinanzierung

Verbriefung und Euro als neue Chancen

Die Hotelfinanzierung befindet sich in der Schweiz seit Jahren in der Klemme zwischen schlechten Bonitäts-Ratings und Zurückhaltung bei den Banken. Neue Modelle wie Anleihen (Verbriefung) und die Transparenz des Euro lassen Hoffnungen aufkommen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

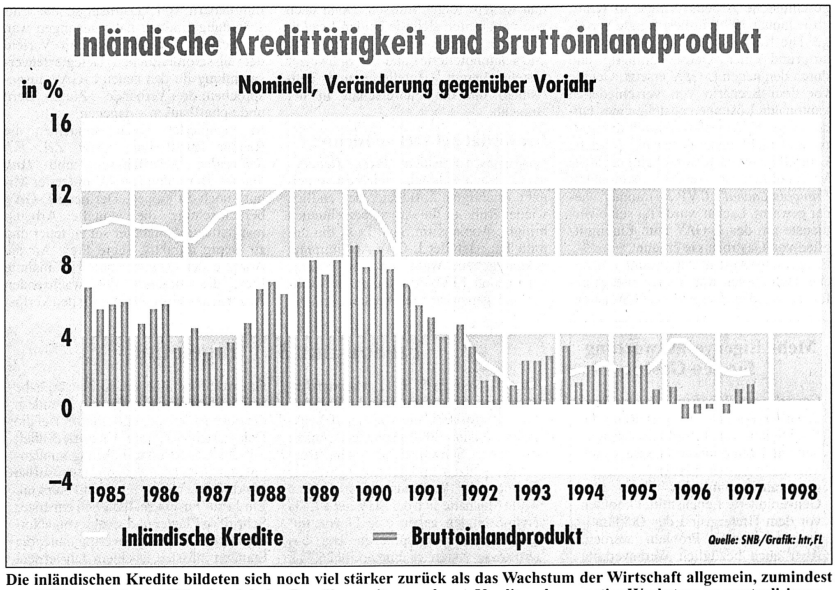
Die Schweiz war immer stolz auf ihren effizienten Finanzplatz. Das Gewerbe und auch die Hotellerie weniger; die Beziehungen zwischen vielen Unternehmen und ihren Hausbanken verschlechterten sich in den letzten Jahren. Der Shareholder-Ansatz, der den Banken die Fixierung auf ihre (eigene) Eigenkapitalrendite nahelegte, liess sie bei der Kreditvergabe an schlecht rentierende Branchen wie die Hotellerie vorsichtig werden. Seit 1992 stagniert die Kreditvergabe wie auch das Wachstum des Bruttoinlandprodukts (siehe Grafik).

In dieser bekannten Finanzklemme befindet sich die Hotellerie seit Jahren – ein Ausweg war bisher nicht zu sehen. Langsam aber zeichnen sich neue Trends ab: Stichworte sind dabei der Euro und die Verbriefung («Securitization»). Ein Blick nach Amerika klärt dabei auf. Dort wird die Verbriefung von Wertpapieren, sprich verzinsliche Anleihen von Unternehmen, seit längerem als Finanzierungsform praktiziert, weil die Banken dort weniger Kredite geben. In Europa und natürlich in der Schweiz haben demgegenüber die Banken traditionell mittels Kreditvergebung versucht, die Unternehmen an sich zu binden, um all die anderen Dienstleistungen leichter anbieten zu können: Was ihnen im Kreditgeschäft mit den Betrieben entging, versuchten sie über die Bewirtschaftung der Privatkonten der Unternehmensdirektoren und ähnlichen Dienstleistungen wieder hereinzuholen… Dabei waren diese Kredite oft günstiger als es Anleihen auf den Kapitalmärkten gewesen wären, auch wenn viele Hoteliers dies nur schwer akzeptieren. Künftig werden aber, auch dank dem Euro, viele dieser «günstigen» Bankkredite durch Unternehmensanleihen ersetzt werden. Das Risiko trägt dann der Endinvestor, der Obligationär, nicht mehr die Bank. Der Hotellerie als hoher Risikobranche blühen damit hohe Anleihenszinsen, die sie wird zahlen müssen, wenn sie Fremdkapital will.

Man gibt dem europäischen Kapitalmarkt für hochverzinsliche Unternehmensanleihen viel Chancen, denn dank dem Euro wird beispielsweise eine Hotelkette in Italien zu gleichen Bedingungen Anleihen emittieren können wie eine bonitätsmässig gleiche Kette in Irland.

Link zu den Hypotheken

Noch unklar bleibt die Frage, wie gross Betriebe sein müssen, damit sie eigene Anleihen herausgeben dürfen. In den Schweizer Grossbanken kursieren zudem Modelle, bei denen die Verbriefung an die bestehende Hypothekarverschuldung geknüpft werden könnte. Der Bankverein hat dieser Tage mit einem «Tell» genannten Hypothekarpaket begonnen, internationale Anleger anzusprechen. Das zur Verbriefung offerierte Hypothekar-Portefeuille besteht aber nur aus Neuhypotheken auf Schweizer Wohnimmobilien. Jeder dieser Schuldner musste dazu in einem Vertrag unterschreiben, mit einer möglichen Verpfändung und Auslagerung seiner Hypothek einverstanden zu sein. Ob dieses Modell auch mit gewerblichen Unternehmen, zum Beispiel Hotels, möglich ist, wird sich bald zeigen.



Die inländischen Kredite bildeten sich noch viel stärker zurück als das Wachstum der Wirtschaft allgemein, zumindest von 1989 bis 1995. Ab 1996 zeigt sich das Bemühen, mit vermehrten Krediten das negative Wachstum zu neutralisieren.

Steigenberger Hotels

Auf gutem Weg

Mehr Umsatz in der Stadt- und Budgethotellerie, weniger in der Ferienhotellerie: Dem Ziel des ausgeglichenen Ergebnisses kommt die Steigenberger Gruppe immer näher.

Die Steigenberger Hotels AG vermelden für das Geschäftsjahr 1997 gestiegene Umsätze und durchschnittliche Zimmerbelegungen. Dabei haben die Zuwächse in der Stadt- und Budgethotellerie der Gruppe die Umsatzrückgänge in der Ferienhotellerie von minus 11% auffangen können. 1995 betrug der Fehlbetrag von Steigenberger noch –16,8 Mio. DM, 1996 noch 4,1 Mio.; 1997 reduzierte er sich weiter auf 2,9 Mio. bei einem operativen Gewinn von 400 000 DM. Die Hotelgruppe glaubt, damit den Turnaround bereits geschafft zu haben.

Steigenberger in Zürich

Offenbar hat man bei Steigenberger das Porteteuille auf die Qualität der Verträge durchgeforstet und dabei einiges erreicht. Auch hat man Pachten und Managementverträge beendigt. Beispielsweise läuft der bisher teure «Alpenkönig Tirol» nun im Franchiseverfahren, wobei Steigenberger als Label bleibt.

Steigenberger prognostiziert für 1998 eine Rückkehr in die Gewinnzone; die ersten Ergebnisse für das laufende Jahr sind gut. Drei neue Hotels sind für 1998 geplant; bis 2000 sollen es fünf sein. Anvisiert ist ein Haus auch im Raum Zürich. Doch der diskutierte Gang Steigenbergers an die Börse wird auch weiterhin aufgeschoben. *GU*

HOT-TELL

Umnutzung: Gemeinde Kriens LU muss Hotel Pilatus nicht verkaufen. Das Krienser Stimmvolk hat mit einem Stimmenverhältnis von 2 : 1 die Initiative der Jungliberalen abgelehnt. Damit bleibt das Hotel Pilatus samt Saalangebot im Besitz der Gemeinde und muss nicht, wie von den Initianten gefordert, verkauft werden. In einem emotionalen Abstimmungskampf machte sich der Gemeinderat die Argumente der Initianten zu eigen, sprach von einer Kulturwerkstatt im ehemaligen Kino und will die Vereine im Hotelsaal selber wirten lassen. Nach Schliessung von Restaurant und Hotel sollen im Sommer 1999 die neuen Büros der Gemeindeverwaltung bezugsbereit sein. *VY*

*

«Elegant Resorts» gegründet. Mit der von der Zürcher HQD Sales & Marketing Services gegründeten «Elegant Resorts» kommt der Individualreisende in renommierten und bekannten Hotels der internationalen Luxusklasse in den Genuss kostenloser Zusatzleistungen. So kann dem Gast der VIP-Status zuerkannt werden oder zusätzliche Leistungen wie ein Upgrade, Diners, Geschenke, Transfers, Ausflüge oder ein bevorzugter Service sind im Spezialpreis inbegriffen. Die Angebote variieren je nach Hotel. *HU*

Am Bürgenstock in Nidwalden

Hotel Fürigen verkauft

Dirk J. Post hat überraschend das 4-Stern-Hotel Fürigen in Nidwalden übernommen. «Fürigen»-Besitzer Vassily Tsakmaklis will sich vermehrt auf seine Luzerner Betriebe konzentrieren.

Seit längerer Zeit spielte Vassily Tsakmaklis, Besitzer des Hotels Fürigen am Nidwaldner Bürgenstock, mit dem Gedanken, das Kongresshaus zu verkaufen. Was bei den höhergelegenen Bürgenstock Hotels & Resort seit etlicher Zeit Wunsch ist, setzte Tsakmaklis nun überraschend schnell in die Tat um. Der neue Besitzer ist kein Unbekannter. *Dirk J. Post* leitet seit 1993 das «Palace» in St. Moritz und führte zuvor während neun Jahren die Bürgenstock Hotels, damals noch im Besitz der Familie Frey. Die bereits bestehenden Ausbaupläne will Post weiterverfolgen und damit das Zimmerangebot von 82 auf zirka 150 erhöhen. Auch soll das Kongresshotel weiterhin im Segment Seminare vermarktet werden. Tsakmaklis selber will sich vermehrt auf seine beiden Luzerner Hotels Central und Diana konzentrieren. Auch fungiert Tsakmaklis als Verwaltungsrats-Delgierter des Hotels Postillons in Buochs.

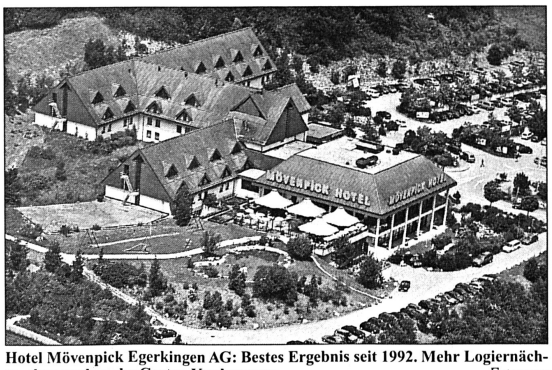
1910 wurde das damalige Kurhaus (heute Hotel Fürigen) auf der Aussichtsterrasse über dem Vierwaldstättersee eröffnet, schreibt die «Neue Nidwaldner Zeitung». Besitzer *Paul Odermatt* vergrösserte das Haus, nahm 1921 das Badehaus mit Liegewiese in der Harrissenbucht in Betrieb und verband Hotel und Bucht mit der damals steilsten Standseilbahn Europas. Bei einem Kauf eines Hotels in Wengen 1934 verspekulierte sich Odermatt und stoppte weitere Investitionen ins Nidwaldner Haus. Nach seinem Tod 1971 übernahm der Nidwaldner «Immobilien-König» *Fritz Niederberger* den Betrieb und baute es unter der Leitung von Tsakmaklis zu einem erfolgreichen Kongresshotel um, bevor Tsakmaklis den Betrieb in den 80er Jahren vollständig übernahm. *VY*

Mövenpick Hotel Egerkingen

Weniger essen, mehr schlafen

Das bekannte Mövenpick Hotel in Egerkingen weist für 1997 eine Belegungsrate von 58% (+3%) und eine Zimmer-Moyenne von 72,19 (im Vorjahr 69,91) Franken aus. Tankstellenshops und längere Öffnungszeiten konkurrieren das Hotel bei der Verpflegung; Potential ortet man im Geschäfts- und Seminartourismus.

ALEXANDER P. KÜNZLE



Hotel Mövenpick Egerkingen AG: Bestes Ergebnis seit 1992. Mehr Logiernächte, aber auch mehr Gastro-Konkurrenz. *Foto: zvg*

Das Mövenpick Egerkingen liegt an einem der bekanntesten Schweizer Durchgangs-Standorte – am Autobahnkreuz A1/A2 in Oltens Nähe. Das Hotel erreichte 1997 das beste Ergebnis seit 1992. Trotz dem 4,1% tieferen Umsatz realisierte man einen Jahresgewinn von 201 000 Franken Der Rückgang spielte sich vor allem in der Restauration ab, wo Schnellimbiss- und Take-away-Trends ein Minus von 5,3% bescherten. Dieses Minus konnte auch durch ein Plus bei den Logiernächten von 3,1% nicht wettgemacht werden. Dem spürbaren Wettbewerb bei der Verpflegung gesellte sich 1997 ein Minus von 9% bei den Nebenabteilungen bei: Natelbenutzung, Tankstellenshops und längere Öffnungszeiten am Sonntag beginnen sich auszuwirken.

Mit dieser Umsatzschere steht das Mövenpick in Egerkingen wohl stellvertretend für viele Hotels in ähnlichen Lagen da. Wenn der VR des Unternehmens sagt, dass die Bereiche Erlebnis, Themengastronomie und Schnellverpflegung die traditionelle Gastronomie weiter konkurrieren, gilt das ebenfalls für einen grossen Teil der ähnlich gelagerten Branche. Ein grosses Potential ortet der VR zudem für Convention- und Geschäftsreisen. Das Hotel offeriert Räume für 2 bis 400 Personen, 150 Parkplätze, einen Hotelbus, zahlreiche Rahmenprogramme und sogar eine erlebnisreiche Umgebung.

Das Hotel in Egerkingen liegt im Kanton Solothurn, der inzwischen einen touristischen Gesamtumsatz von 800 Mio. Franken ausweist. Sowohl im Kanton als auch in der Region Schweizer Mittelland steigen die Logiernächte tendenziell zwischen 8 und 11%. Solothurns touristische Bruttowertschöpfung wird auf 420 Mio. Franken beziffert, je zur Hälfte direkt und indirekt. Der Umsatz des Mövenpick Hotels beträgt rund 15 Mio. Franken.

Mövenpick Egerkingen: Geschäftsjahr 1997 (96)

Gästezimmer	138 (140)
Gästebetten	215 (209)
Logiernächte	44 545 (42 530)
Belegungsrate (%)	58 (55)
Umsatz (Mio. Fr.)	14,6 (15,2)
Reingewinn (in Tsd. Fr.)	201 (–134)
Eigenkapital (in Tsd. Fr.)	10 520 (10 319)
Aktienkapital (in Tsd. Fr.)	10 500 (10 500)
Mitarbeiter	155

r.

Mövenpicks Bruno Schöpfer im «Facts»

Der neue Mövenpick-Chef und *Beat Kaufmann*-Nachfolger *Bruno Schöpfer*, ex-Mandarin-Oriental, äusserte im jüngsten Porträt von «Facts» (23/98) die Vision, die drei Geschäftssparten Hotels, Restaurants und Konsumgüter an die Börse zu bringen. Ausserdem wolle er die Anzahl der Hotels bei Mövenpick verdreifachen. Schöpfer, ein Entlebucher, begann seine Karriere 22jährig als Restaurant-Manager im Mandarin Oriental auf den Philippinen. Nach einigen Stationen in Luxus-Häusern kehrte er für 5 Jahre als Geschäftsführer in die Mandarin-Oriental-Gruppe zurück. Wie «Facts» weiss, habe er aus Asien auch einige neue Motivationskonzepte mitgebracht: Einen vollen Bonus gibt es nur noch für Mitarbeiter, die auch bei Gästen und Kollegen gut abschneiden… *APK*

REKLAME

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

Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV)

Ruhe nach dem Sturm im Gastgewerbe

Sechs Wochen hatte die Branche den Atem angehalten. Am Montag schliesslich stimmten auch die Delegierten von Gastrosuisse dem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag überraschend deutlich zu und sagten Nein zur Verschmelzung von Gastrosuisse und Schweizer Hotelier-Verein.

THOMAS VASZARY

Mit 164 Ja zu 55 Nein bei null Enthaltungen stimmten die Delegierten von Gastrosuisse dem neuen Landes-Gesamtarbeitsvertrag (L-GAV) weit deutlicher zu als manch einer im Vorfeld zu hoffen gewagt hatte. Auf Antrag von *Ruedi Frei* von GastroZürich wurde schriftlich abgestimmt. Die gesamte Branche hatte gespannt nach Wettingen geblickt, ob die Delegierten von Gastrosuisse als letzte im Glied der Sozialpartner dem neuen Regelwerk zustimmen oder in trotziger Haltung eine ganze Branche in die Perspektivlosigkeit treiben würden.
Nach dem Ja von Ende April des Schweizer Hotelier Vereins (SHV) mit 93,6% der Stimmen und dem einstimmigen Ja des Schweizer Cafetier-Verbandes, dem einstimmigen Ja des Zentralvorstandes der Union Helvetia (UH) Mitte Mai und dem einstimmigen Ja der AGAB (Gemeinschaftsgastronomie und Alkoholfreie Betriebe) letzte Woche lässt der nun gefällte Entscheid von Gastrosuisse mit 74,9% Ja Hoffnung in der Branche aufkommen. Eine über zwei Jahre lange Vertragslosigkeit im Gastgewerbe geht zu Ende.

Genfer Lösung fällt dahin

Mit der Allgemeinverbindlichkeits-Regelung für die ganze Schweiz durch den Bundesrat dürfte bis Ende Jahr spätestens zu rechnen sein. Bereits ab 1. Oktober tritt das neue Regelwerk für neu abgeschlossene Arbeitsverträge in Kraft; ab 1. Januar 1999 für bestehende Verträge. Die Kantonal-Lösung in Genf wird aufgrund einer Klausel hinfällig und durch den neuen L-GAV ersetzt. Gerade vor dem Szenario von verschiedenen kantonalen Lösungen anstelle eines landesweiten GAV, welches durch die Politik und nicht mehr durch die Branche kontrolliert worden wäre, hatte auch der Verhandlungsvorsitzende Nationalrat *François Lachat* (CVP/JU) immer wieder gewarnt. Lachat wurde für seine Verdienste um den L-GAV zum Ehrenmitglied von Gastrosuisse ernannt.
Ein geeinter Auftritt der gesamten Branche nach aussen war immer wieder gefordert worden. Der neue L-GAV ist ein erster gewichtiger Schritt in diese Richtung, dem auf verschiedensten Ebenen nun weitere folgen müssen. Denn nach wie vor streiten sich die beiden Leader-Verbände Gastrosuisse (Restauration und Kleinhotellerie) und der Schweizer Hotelier-Verein (Hotellerie und Tourismus) um die Führerschaft in der Branche.

Nervosität bei Verbandsleitung

Gastrosuisse-Präsident *Peter Staudenmann* sprach sichtlich erleichtert von einem «richtigen Entscheid, der endlich wieder Ruhe in die Arbeitsbeziehungen bringt». Applaus im Saal. Dass die unmittelbar nach der L-GAV-Abstimmung bekanntgebene Wahl von *Josef Blatter* zum neuen FIFA-Präsidenten im Weltfussball genau so viel Applaus erntete, soll nicht darüber hinwegtäuschen, dass den Delegierten und Verbandsleitungsmitgliedern von Gastrosuisse die Entscheidungsfindung nahe gegangen war. 23 Sektionen hatten sich im Vorfeld der ausserordentlichen Delegiertenversammlung für den neuen L-GAV ausgesprochen; drei Verbände – Zürich, Bern und Schaffhausen – dagegen.
In engagierten Voten versuchten die Redner Ruedi Frei, Uster ZH, *Edi Schwegler,* Schaffhausen, und *Paul Stettler,* Bern, den L-GAV in letzter Minute noch zu kippen. Der neue L-GAV berüchsichtige die akutelle Arbeitsmarktsituation nicht, er sei zu teuer und zu wenig attraktiv, sagte Frey. An die Adresse der Gewerkschaft UH mahnte Frey, die Strategie des wachsenden Anspruches sei ein Risiko für den Verlust von weiteren Arbeitsplätzen. Immer wieder wurde die Eigenverantwortung von Arbeitnehmer und Arbeitgeber ins Spiel gebracht und auf den Abschluss von Einzelarbeitsverträgen gepocht. Der Imagegewinn mittels eines neuen L-GAVs stellte Schwegler in Abrede. Vielmehr müsse im Preissektor Imagewerbung gemacht werden. Die Industrie verlagere die Produktion einfach ins Ausland, im Gastgewerbe aber sei dies nicht möglich. Deshalb benötige die Branche eine 45-Stunden-Woche bei vier Wochen Ferien und freiwilligem 13. Monatslohn, sagte Schwegler. Für die Berner war einmal mehr die Feiertagsregelung Stein des Anstosses. Weil ihr Abänderungsantrag im Vorfeld der Abstimmungen nicht aufgenommen worden war, änderte Paul Stettler das «Ja, aber…» in ein «Nein» zur gesamten Vorlage.

Westschweiz will Stabilität

Aus der wirtschaftlich von der Rezession arg gebeutelten Romandie waren im Gegensatz zu den Vorrednern deutliche Worte für den L-GAV zu hören. Der Wildwuchs in der Branche und die von der Politik kontrollierte Genfer Kantonal-Lösung hatte ihre Spuren hinterlassen. Wenig Verständnis fanden viele Delegierte, nur wegen der Feiertagsregelung den ganzen L-GAV in Frage zu stellen. *Josef Müller* von Gastro-St. Gallen bat die Delegierten, jetzt zuzugreifen, denn in zwei oder vier Jahren sei ein solcher L-GAV nicht mehr aushandelbar. Dass sich bei Gastro-Zürich nicht alle Delegierte mit einem L-GAV-Nein identifizieren können, machte *Norbert Bolinger* klar. Der neue Vertrag bringe auch wieder Arbeitsfrieden unter den Arbeitgebern, betonte Bolinger. «Denken wir an all jene Mitarbeiter, die den neuen L-GAV verdienen. Wenn nicht, machen wir Arbeitgeber etwas falsch.»

Mehr Eigenverantwortung für den Gast

Gastrosuisse-Präsident *Peter Staudenmann* betonte in seiner Rede die Wichtigkeit von Informationssicherheit und Kommunikation, sprach sich aber auch immer wieder für die Eigenverantwortung des Gastes aus. Genveränderte Lebensmittel könnten vor dem Hintergrund der Deklarationspflicht zum Problem werden. Aber auch bezüglich Werbeverbote für Tabakwaren und der Absenkung der Blutalkohol-Grenzwerte von 0,8 auf 0,5 Promille komme Eigenverantwortung vor Gesetzen und Verboten, sagte Staudenmann. Die Delegiertenversammlung nahm zudem grossmehrheitlich den Antrag der Tessiner Sektion zur Schaffung einer Arbeitgruppe für die Förderung erneuerbarer Energien in Restauration und Hotellerie an. *VY*

Fusion mit 3:1 abgelehnt

Mit 151 Nein zu 55 Ja in geheimer Abstimmung liessen auch die Delegierten von Gastrosuisse die von der Arbeitsgruppe Vision 2000 geplante Hochzeit mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) platzen und folgten damit der Haltung der Verbandsleitung. Bereits Mitte Mai hatte sich der SHV mit 87,4% Nein-Stimmen gegen eine Fusion mit Gastrosuisse ausgesprochen. Bei Gastrosuisse waren es immerhin 26,7%, die eine Fusion mit dem SHV befürworteten. Vier der 26 Gastrosuisse-Kantonal-Sektionen hatten sich im Vorfeld für eine Fusion ausgesprochen. In seinem Votum griff *Casimir Platzer*, Präsident der Arbeitsgruppe Vision 2000, die Verbandsleitung von Gastrosuisse an. Der SHV habe immerhin mit einer Neuausrichtung «Strategie 98» reagiert, die dem Antrag in der Tat einigen Wind aus den Segeln genommen hatte. Gastrosuisse hingegen, so Platzer, habe keine Alternativen aufgezeigt, sondern die Fusion nur bekämpft. Platzer rief die Delegierten auf, ihre Unzufriedenheit mit der Gastrosuisse-Führung kundzutun und zu entscheiden, ob Gastrosuisse wirklich wie behauptet gut auf Kurs sei. Ein Ja zur Fusion sei lediglich ein erster Schritt, so Platzer und sprach von «Notbremse». Der Fusionsvertrag und die Statuten müssten in einem Jahr erneut den Delegierten vorgelegt werden. Eine Verschmelzung von Greyezer und Tilsiter ergebe auch Schweizer Käse, argumentierte Platzer. Die Delegierten hingegen – allen voran die Westschweizer – wollten kein Fondue serviert erhalten. Wenn schon ein Dachverband, dann müssten alle touristischen Verbände wie der Transport etc. miteinbezogen werden, sagte *Norbert Bolinger* vom Kongresshaus Zürich. *VY*

Tessiner Hotelier-Verein

Ohne politische Lobby bezahlt man alles selbst

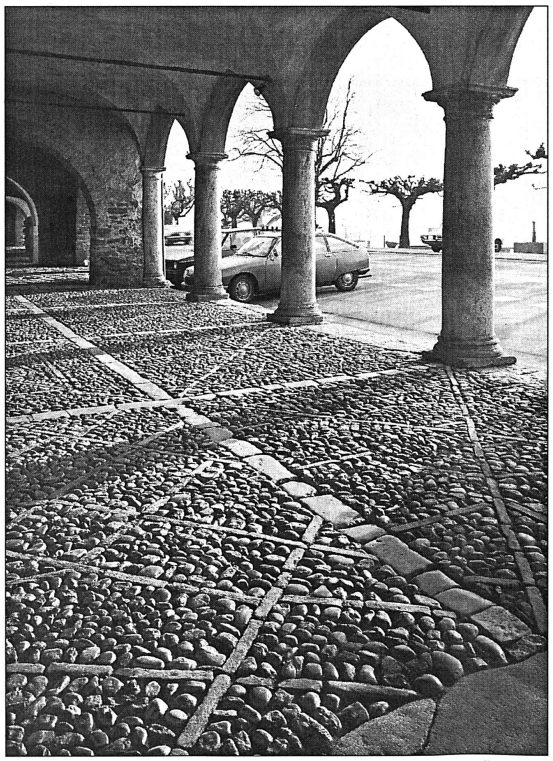
Die Hoteliers haben im Tourismuskanton Tessin keine politische Lobby. Das spüren sie schmerzlich in der eigenen Kasse: Ihr Anliegen, die Finanzierung der Tourismusförderung und -promotion per Gesetz auf andere Wirtschaftsbereiche auszudehnen, findet keine Mehrheit. Andere Tourimusregionen kennen solche Regelungen seit längerem.

JÜRG STEINER

Corrado Kneschaurek, Präsident des Tessiner Hotelier-Vereins, hat alle Illusionen verloren. An der jüngsten Generalversammlung der Hoteliers hielt der bekannte Luganeser Gastgeber fest, «Parteiinteressen und persönliche Differenzen, die mit dem Tourismus gar nichts zu tun haben», würden eine innovative Revision des geltenden kantonalen Tourismusgesetzes von 1970 behindern. Die Hoteliers alimentieren heute die kantonalen sowie die lokalen Verkehrsvereine mit der Kurtaxe sowie der Tourismusförderungsgebühr gemäss Kneschaurek mit 7 bis 8 Mio. Franken jährlich. Damit finanzieren sie die Tourismuspromotion weitgehend allein – obschon auch nichttouristische Branchen als Trittbrettfahrer vom Fremdenverkehr profitieren. Diese, fordern die Hoteliers, sollten sich doch bitte schön auch an der Tourismusförderung beteiligen.

Martys Projekt

Dick Marty, ehemaliger Tessiner Finanzminister, heute FDP-Ständerat und Präsident von Schweiz Tourismus, legte 1995 eine Gesetzesrevision vor, die den Hoteliers gefiel. Er wollte eine allgemeine Tourismussteuer einführen, mit der sämtliche Wirtschaftsbranchen, die vom Tourismus mitprofitieren, in die Finanzierung der Tourismuspromotion eingebunden worden wären. Damit wären Wertschöpfung und Abgabelasten ausgeglichener geworden. Martys Vorschlag wurde in der Vernehmlassung zerfetzt.



Hartes Pflaster für die Tessiner Hotellerie als touristische Leistungsträger: Fiskalisch wird nur sie zur Kasse gebeten, um die Promotion zu finanzieren. Die «Früchte» jedoch muss sie sich mit dem Gewerbe teilen. *Foto: R. Wiederkehr*

1997 präsentierte seine Nachfolgerin *Marina Masoni* (FDP) eine zahmere Reform, die zum Ärger der Hoteliers die Tourismussteuer nicht mehr enthielt. Eine neue Steuer, argumentiert Masoni, sei in der aktuellen Wirtschaftssituation unangebracht. Der anhaltende Protest des Hotelgewerbes blieb fruchtlos. Auch die vorberatende Grossratskommission fährt auf Masonis Linie, womit die Hoteliers im Herbst bei der Schlussabstimmung im Parlament definitiv leer ausgehen dürften. Als Zückerchen sollen sie das zweifache Stimmrecht im Verwaltungsrat von Ticino Turismo erhalten. Das Hotelgewerbe bekommt so am eigenen Portemonnaie zu spüren, dass es im Tourismuskanton Tessin über keine funktionierende politische Lobby verfügt.

Solari: «Eigentor»

Der Ruf nach einer Tessiner «Tourismuspartei», der vergangene Woche von Hoteliers und Wirten ausgestossen wurde (siehe *htr* Nr. 23/98), wirkt indessen hilflos. *Marco Solari*, Präsident von Ticino Turismo, warnte davor, mit einer eigenen Partei «ein Eigentor» zu schiessen. Ein Engagement des Tourismussektors in den bestehenden Parteien hält er aber für unerlässlich.

Fehlende Wertschöpfungsstudie

Im Zusammenhang mit der Lastenaufteilung der Abgaben macht sich für die Tessiner Hoteliers schmerzlich bemerkbar, dass niemand genau weiss, wieviel Wertschöpfung der Sektor produziert. Man geht davon aus, dass jeder vierte bis fünfte Franken mit Tourismus verdient wird, doch belegen kann das niemand. Eine entsprechende Studie fehlt im Tessin. Eine 1995 vom Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus der Uni Bern im Auftrag des Kantons Bern vorgelegte Arbeit zeigt, dass mit einer Wertschöpfungsanalyse der politische Argumentationsnotstand der Hoteliers (teilweise) überwunden werden könnte. Es stellte sich im Kanton Bern heraus, dass nur rund 40% der vom Tourismus ausgelösten Wertschöpfung vom engeren Kreis der touristischen Leistungserbringern verdient werden. Die «restlichen» 60% fliessen in die Banken, das Baugewerbe und den Detailhandel. Allerdings müssen die Beherberger auch zur Kenntnis nehmen, dass ihr Anteil am touristischen Umsatz nicht so hoch ist wie oft behauptet. Der gesamtwirtschaftliche Effekt der Tagesgäste lag in Bern nur knapp unter dem der Aufenthalter. *JS*

HSMAI

Orientierung auf Zielgruppen

*Juni-Workshop der HSMAI, Chapter Schweiz, und Maeder, Zanetti & Partner**

Grossnachfrager von Hoteldienstleistungen sind fast täglich von den intensiven Direct-Mail-Anstrengungen ihrer Marktpartner, den Hoteliers, betroffen. Dabei fällt ihnen auf, dass zahlreiche Seminarhotel-Anbieter trotz ihrer konstanten Werbeattacken ein mangelndes Verständnis für die sogenannte Zielgruppen-Orientierung aufbringen. Viele Hoteliers bleiben in ihren Angeboten immer noch produktbezogen statt vermehrt Kundenbedürfnisse zu beachten. Im genannten Fall des Direct Mails führt dies leider nur dazu, dass sich im Büro des Nachfragers der Postberg erhöht und der «Rundordner» füllt.
Der von Grossnachfragern oft kritisierte fehlende Bezug der Hoteliers zur Zielgruppe wiegt schwerer als andere methodische Mängel. So ist beispielsweise in Werbebriefen von Hoteliers oft die Rede davon, dass ihr Betrieb inklusive benachbartem Konferenz-Zentrum bestens für Veranstaltungen ausgerüstet wäre. Doch aus dem beigelegten Prospektmaterial strahlen dem Betrachter eine «segmentfremde» kinderfreundliche Atmosphäre mit Familien oder Hochzeitspaaren entgegen. Wo findet da der Einkäufer die Argumente, seine Veranstaltung ausgerechnet in so einem Hotelbetrieb zu organisieren?
Selten genug folgt auf das Werbeschreiben der Hoteliers eine gekonnte telefonische Nachfass-Akquisition. Nur wer professionell abklärt, welche besonderen Bedürfnisse Event-Organisatoren haben, erhöht die Chance, berücksichtigt zu werden. Auch die Betreuung nach erfolgter Veranstaltung lässt häufig zu wünschen übrig: Sehr viel mehr als Mailings und Erinnerungsschreiben fällt vielen Verantwortlichen nicht ein.

*Die Hospitality Sales & Marketing Association Int., Chapter Schweiz, führt zusammen mit Maeder, Zanetti & Partner am 19. und/oder 20. Juni in Luzern und Weggis einen Workshop zu diesem Thema durch. Professional Congress Organizers und Grosseinkäufer aus Firmen, Verbänden und Incoming/Incentive-Büros sitzen dabei den Hoteliers gegenüber. Telefon 041 210 94 40.

KOMMENTAR

Generalist gesucht: die Jahrhundertlüge

In der Hotellerie wie auch im Tourismus gibt es immer mehr fähige Leute, die mit der Zeit zu Allroundern oder gar Generalisten werden. Solche Profis wären eigentlich in den Unternehmen willkommen, weil sie den Weg zur Qualität miterschliessen. Wären da nicht die Personalvermittler, liesse sich anfügen. Die Erfahrung zeigt, dass bei zunehmendem «Markt- oder Vermittlungsanteil» über sogenannte Personalprofis die Chancen des Generalisten sinken. Denn dem Vermittler wird ein ganz bestimmtes Profil vorgegeben. Je eher er diesem gerecht wird, desto zufriedener ist in der Regel der Kunde. Das Risiko, seinem Kunden einen Quereinsteiger oder gar Querdenker zu empfehlen, wird ein solcher Personalvermittler kaum eingehen wollen, wenn der Auftraggeber auch mit einem gängigen Routinier zufrieden ist. Dieses Outsourcen der Personalpolitik hat somit seine gefährlichen Seiten. Plötzlich häufen sich in einem Unternehmen an Schlüsselpositionen immer mehr Leute, die ein bestimmter Vermittler mittels derselben Methode mit der Zeit zusammengebracht hat. Irgendwie müssen sie sich ähnlich sein...

Ich plädiere im Blick auf die Qualitätsoffensive, die die Hotellerie und der Tourismus vor sich haben, vermehrt an die Kader, ihre Kandidaten wieder vermehrt auch selber auszuwählen, oder zumindest den Personalberater nicht allein kutschieren zu lassen. Mitarbeiter-Inzucht ist nämlich nicht nur auf ein Unternehmen beschränkt – sie kann auch eine ganze Branche befallen. Überall hört man die Vorsätze, man wolle jetzt vermehrt in die Mitarbeiter investieren, weil das die grundlegende Voraussetzung für Qualität sei. Dazu gehört auch der Mut (zum Risiko), es ab und zu mit einen Generalisten zu versuchen. Die betriebsinterne Weiterbildung erhält er sowieso. Doch was er von aussen mitbringt, ist oft sein Kapital, von dem das Unternehmen mitprofitieren sollte. ***Alexander P. Künzle***

IMPRESSUM

hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

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

SHV · SSH · SHA:
Stefan Senn (SSE)

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

marktplatz

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

Verlag / Edition:
Verlagsleitung / Chef d'édition:
Peter Schibler.

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

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

Mitarbeitermanagement

Hotellerie als Trendsetter

Bricht nach dem grossen Shareholder-Value-Zeitalter die Ära der Mitarbeiter an? In der Hotellerie liesse sich ein grosser Erfahrungsschatz an Mitarbeiterführung ausschöpfen, denn die Möglichkeiten zur Automation sind in der Branche beschränkt. Personalpools, tiefere Fluktuationsraten, hohe Sozialkompetenz, Einbindung in die betrieblichen Prozesse sind Zauberworte der Zukunft. So gibt es keine allgemeingültige Philosophie, sondern nur die individuell geeignetste.

MARC AEBERHARD

Shareholder-Value-Maximierung – die oft einseitig verstandene Ausrichtung des strategischen Geschäftes auf die aktionärsfreundliche Eigenkapitalrendite – ist nur das eine. Das andere sind die Mitunternehmer sowie die Arbeitnehmer – die eingentlichen Träger des operativen Betriebs: Ihnen wurde bis anhin im effizienzbezogenen Kontext der jeweils gerade dominanten Managementansätze viel zu wenig Beachtung geschenkt.

Wie verschiedene Studien belegen, waren die 50er und 60er Jahre die grossen Jahrzehnte der Produktionswirtschaft, in denen vorwiegend durch Rationalisierung und Automatisierung produktionstechnische Abläufe optimiert wurden. In den 70er Jahren dann gab es kaum mehr eine Unternehmung, in der der oberste Chef nicht mindestens seine Karriere als Controller oder als Zahlenkünstler begann. Die 80er und 90er Jahre nun sind die Hohezeit der Marketingstrategien gewesen, wie *Jost Wirz* von der gleichnamigen Kommunikationsagentur resümiert. Kein Unternehmung also, das nicht einen Vice President mit einschlägigen Marketingerfahrung beschäftigt. Was aber bringt uns die nächste Dekade?

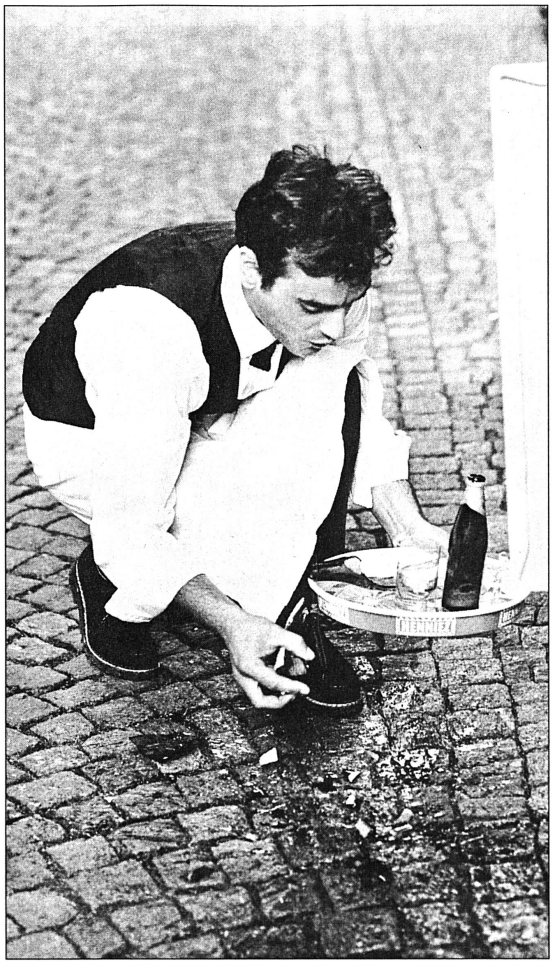
Hohezeit der Personalwirtschaft

Es sei, wie McKinsey-Berater hinter vorgehaltener Hand orakeln, unbemerkt die Zeit angebrochen, in der Unternehmen nicht mehr über die Optimierung von Produktionsprozessen, über die Steuerung oder den Verkauf in den Gewinn geführt werden, sondern über das Personalmanagement. Da müssten die Hoteliers aufhorchen, denn kaum eine andere Branche hat so nachhaltig und ständig mit Mitarbeiterführung zu tun wie die Hotellerie. Ob jedoch in dieser täglichen Herausforderung – häufig als Bürde und kostenaufwendiges Übel in der Betriebsrechnung gesehen – der mögliche Gewinn und das grosse Chancenpotential erkannt wird, ist in Anbetracht des Arbeitnehmermangels in der Branche mehr als fraglich.

Hotellerie als Trendsetter?

Wie also kann eine Hotelunternehmung, die sich aufgrund ihres Leistungsauftrages nur in sehr beschränktem Umfang automatisieren lässt, möglichst effizient – sogar dem wirtschaftlichen Trend vorgreifend – erfolgreich Personalmanagement-Tools erarbeiten und vorleben?

Das Hotel als Mikrokosmos an sich bietet eine denkbar ideale Plattform, das Funktionieren von personalwirtschaftlichen Mechanismen zu untersuchen. Diese sind aber nicht auf pseudomodernen Themen aufzubauen. «Die berühmte ‹Maslowsche Bedürfnis-Pyramide› ist längstens überholt», betont *Françoise Schillinger,* ehemalige Human Resource Dozentin an der Hotelfachschule Lausanne, «und Kurse mit esoterischem oder antroposophischen Inhalt versteht der Arbeitnehmer ebenso wenig wie das ‹Lola-Prinzip›. Denn damit können weder tägliche Stresssituationen gemeistert noch Brandschutzverordnungen durchgesetzt oder unzufriedene Gäste besänftigt werden.»



Der vielgepriesene Mitarbeiter: Schlüssel zur Qualität, aber bisher auch oft vernachlässigter Prügelknabe. Der Mikrokosmos Hotel oder Restaurant wäre sehr geeignet, personalwirtschaftliche Mechanismen zu optimieren... *Foto: zvg*

«Smile at the Phone»

In vielen amerikanischen Hotelgruppen werden demgegenüber einfach verständliche Prinzipen gelebt, die unabhängig von der Funktion, vom Portier bis zum Direktor eingehalten werden. Bei den Marriott Hotels beispielsweise gilt der Grundsatz «Smile at the Phone» (Lächle bereits am Telefon) schon lange. Auch andere Hotelgruppen haben erkannt, dass es nicht nur in neue Toilettenanlagen und Spannteppiche zu investieren gilt, sondern auch in die Mitarbeiterschulung. Mövenpick beispielsweise beschreitet traditionell eigene Wege und baut ein Schulungs- und Trainingsmodell (Domino) auf, das auf der japanischen Kampfsportart Aikido basiert (siehe *htr* Nr. 10/98).

Wiederum andere Unternehmen, zum Beispiel British Airways, versuchen sich mit dem System des «Internal Clients»: Ein Gedanke, der auch dem Total Quality Management (TQM) zu Grunde liegt. Jeder Prozess ist ein Kette von Bedürfnissen, an deren Enden immer ein Anbieter und ein Nachfrager stehen. So ist der Gast Kunde des Kellners, der Kellner Kunde des Koches und der Koch Kunde des Abwaschers. Dieses Schema lässt sich für alle Bereiche des Hotels ausformulieren und funktioniert auch departementsübergreifend. Hinter dieser Prozesssteuerung steht eine Philosophie, die Philosophie des Dienens und schliesslich die, die den wahren Gastgeber auszeichnen.

Wichtig, so führt Prof. *Norbert Thom* vom Institut für Organisation und Personal der Universität Bern aus, sei aber, dass Systeme sowohl von der Unternehmungsführung wie von jedem einzelnen Mitarbeiter verstanden würden. Eine erfolgreiche Idee lediglich zu kopieren, führe nicht zum Ziel. Sie müsse vielmehr den ganz spezifischen Gegebenheiten in einer Unternehmung angepasst und gemeinsam implementiert und umgesetzt werden.

Es gibt keine falschen oder richtigen Formeln, es gibt nur die individuell geeignetsten.

Konkreter Massnahmenkatalog

Was für Voraussetzungen muss der Hotelier erfüllen, um erfolgreiches Mitarbeitermanagement zu führen? Einschlägige Personalführungsliteratur nennt unter anderem:

- solide Managementkenntnisse: Controlling (Unternehmungssteuerung über die Kosten-Leistungs-Rechnung), Operations Research (Lager-, Transport und Produktionsoptimierungsmethoden) und Marketingmanagement müssen Standarddisziplinen sein, in denen sich der Hotelier bereits bestens auskennt;
- umfassende Kenntnisse über Personaführungsmethoden (MbO = Management by Objectives), Qualitätsmanagement (TQM), Kenntnisse über soziale und psychosoziale Bedürfnisse des einzelnen);
- hohe soziale Kompetenz (vgl *htr* Nr. 15/98, Seite 9);
- zuverlässiges und effizientes Rekrutierungsprozedere (zum Beispiel mittels einem Assessment Center);
- geringe Fluktuationsraten;
- niedrige beziehungsweise flache Hierarchien;
- Einbezug des Mitarbeiters am unternehmerischen Geschehen durch Lancierung beispielsweise von Mitarbeiteraktien;
- Schaffung eines betrieblichen Vorschlagswesen (BVW);
- offenes und lockeres Kommunikationsumfeld;
- besondere Pflege der «Hygienefaktoren» (nach Herzberg) wie beispielsweise soziale Sicherheit, gerechte Entlöhnung, Infrastruktur für Mitarbeiter (Wohnung, Garderoben, usw.). *MA*

HOT-TELL

Marriott lässt Marke «Ramada» langsam sterben. Was zunächst bestritten wurde: Marriott lässt die Marke Ramada nach und nach vom Hotelmarkt verschwinden. Bei der Übernahme der Ramada-Gruppe durch das US-Familienunternehmen war noch vom Erhalt aller Ramada-Marken die Rede. Jetzt werden die «ehemaligen Ramada-Hotels» in Häuser der Marke «Courtyard by Marriott» umbenannt und umgestaltet. Regensburg, Rostock, Gera, Eisenach, Düsseldorf, Berlin-Teltow, Braunschweig und das Nordwest-Zentrum bei Frankfurt/Main sind die jüngsten Umfirmierungs-Adressen. Bisher gibt es nach Marriott-Angaben etwa 360 Hotels dieser Kategorie, «der überwiegende Teil davon in den Vereinigten Staaten». Zwar führt die Marriott-Gruppe bei der Aufzählung ihrer derzeit zehn Hotelmarken noch auch «Ramada International» auf, das Ende ist jedoch bereits abzusehen. *GU*

*

Buchungsmarkt Deutschland: Amex verkauft an Otto Versand. Hoteliers, die gewohnt waren, von den deutschen American Express Reisebüros im Leisure-Bereich Buchungen zu erhalten, werden es künftig mit dem «Otto Versand» zu tun haben: Anfang Monat hat Amex Deutschland 25 Touristikbüros an den Otto Versand verkauft. Der Brand «American Express» bleibt bestehen, die Reisebüros nennen sich nun «Reiseland American Express», wie die «FVW International» in ihrer Ausgabe Nr. 12 berichtet. Offenbar will Amex eine Art Outsourcing des Touristikgeschäft anstreben: Business Travel und ähnliches lässt sich auch im Franchising an Partner abgeben. Zusammen mit rund 20 Reisebüros des Otto Versand ergibt sich für das Unternehmen im Aufkommensmarkt Deutschland eine bessere Flächendeckung in den Ballungsgebieten. Was die Abgrenzung Ferien und Business Travel betrifft, werde der Geschäftsreiseanteil dieser outgesourcten Agenturen an die Business-Travel-Einheiten von Amex zugeführt.

Interessant für Hoteliers zu wissen, dass der Otto Versand durch diesen Kauf ebenfalls von den Preiskonditionen profitieren wird, die Amex mit den Computer-Reservationssystemen geschlossen hat. Der Versand hat ausserdem Zugang zu den Amex-Karteien aller Kreditkarteninhaber (Cross-Selling). Die Reiseaktivitäten des Versandhandelgeschäfts umfassen rund 140 Reisebüros in Deutschland, die über eine halbe Milliarde DM Umsatz erzielten. *APK*

*

ArabellaSheraton übernimmt ein Hotel in Hannover. Im Hinblick auf die Expo 2000 in Hannover hat die Gruppe das Seidler Hotel Pelikan übernommen. Das auf dem Firmenareal des gleichnamigen Schreibgerätehersstellers stehende Hotel Pelikan umfasst 138 Zimmer und ist nun das 19. Hotel im Portfolio der Hotelgruppe. ArabellaSheraton will dieses Jahr einen Umsatz von rund 400 Mio. DM anstreben. *MA*

REKLAME

Frisch gemietet ist ganz gewaschen

Lingerie

Sparen ja, aber nicht auf Kosten der Qualität: Die rationelle Alternative zur hauseigenen Lingerie heisst – Schwob Miefwäsche.

Sie mieten Ihre Wäsche für Tisch, Bett und Bad aus unserem hochwertigen Sortiment in bester **Schweizer Qualität**.

Alles andere übernehmen wir: Waschen und bügeln, Transport, Kontrollen und Ersatz. Mit diesem Dienstleistungspaket haben Sie Ihre Kosten im Griff.

Auch unsere einzelnen Leistungen können sich sehen lassen. Ob Sie Ihre Wäsche kaufen, leasen oder mieten:

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

Schwob GASTROTEXTILE

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

4/98

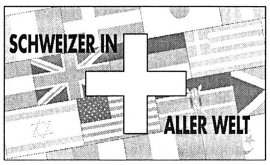
Andreas Holder, Hotel The Kitano, New York

Ein Schweizer verkauft Tatami-Zimmer

Seit zwölf Jahren lebt der Schweizer Andreas Holder in New York und amtet seit einiger Zeit als GM des japanischen Hotels The Kitano im Herzen von Manhattan. Das Hotel baut seine Reputation mittels eigenen Verkaufsbüros, Mund-zu-Mund-Propaganda und dem Anschluss bei XL (Summit) aus. Die Belegungsrate liegt bei 80%.

MARIA PÜTZ-WILLEMS

Bescheidenheit als Garant für gute Geschäfte: Mit dieser Devise hat das Hotel The Kitano in New York es binnen drei Jahren auf eine Auslastung von über 80% bei einem durchschnittlichen Nettopreis von 250 Dollar gebracht. Dahinter steckt ein Schweizer: Der in Schaffhausen geborene Andreas Holder, seit der Wiedereröffnung des Hotels im September 1995 an der Spitze des 149 Zimmer grossen



Hauses mitten im «Big Apple», nur wenige Fussminuten entfernt vom Empire State Building. Andreas Holder ist mit dieser Rate durchaus zufrieden, obwohl sie immer noch rund 10% unter dem derzeitigen Schnitt in New York liegt. Trotzdem freut er sich, denn hier hat die Politik der kleinen Schritte funktioniert. Das «Kitano» gehört bereits seit 1973 zur Kitano-Gruppe; bis 1995 allerdings war es fest in der Hand japanischer Tour Operators gewesen. Die «Kitano Group of Japan» splittet sich weltweit in 19 Unternehmen auf; Basisgeschäft ist der Bau, der jährlich einen Umsatz von 800 Mio. Dollar bringt. In das New Yorker Hotel und zwei benachbarte Gebäude investierte der Besitzer rund 50 Mio. Dollar.

Andreas Holder im Kreise seines japanischen Teams: Im «Big Apple» verkauft er erfolgreich Tatami-Suiten und Sushi-Häppchen. *Foto: zvg*

Salesoffices in Europa

Mit der Wiedereröffnung stellte man die Verkaufsstruktur komplett um. Eine Marketing- und Werbeagentur vor Ort schnitt alle Verbindungen zum früheren «Kitano» ab und vermarktet nun das Hotel als komplett neues Haus am Markt. In Frankfurt und London verpflichtete Holder zudem zwei Verkaufsbüros, die Gäste per Direktkontakt bringen. Drei Jahre nach der Wiedereröffnung steigen fast ausschliesslich Businessgäste in dem Hotel ab. Nur noch ein Drittel der Gäste kommt aus Japan. Die Europäer stellen 15% der Gäste, davon kommen die meisten aus Deutschland und Grossbritannien; Schweizer Gäste machen 3% aus. Das «Kitano» stuft Holder als 4-Stern-Hotel mit 5-Stern-Service ein. Preislich liege er allerdings 10 bis 15% unter vergleichbaren Häusern in Manhattan. Das Hotel findet seine Wunsch-Zielgruppe durch kleine, feine Produktdetails. Zu seinen Vorteilen zählt zunächst eindeutig die Lage. Vor allem Vielreisende wissen zu schätzen, dass es vom New Yorker Flughafen La Guardia nur 20 Minuten ins «Kitano» sind, mindestens 10 Minuten weniger als vom J.F.K.-Airport. Zudem ist die Gefahr, in einen Stau zu geraten, weitaus geringer.

Das Hotel selbst steht an der Park Avenue, einer der prestigeträchtigsten Adressen in New York. Die wichtigsten Geschäftshäuser wie auch Shoppingmeilen erreicht man zu Fuss.

Tatami-Suite für 1295 Dollar

Die Zimmer besitzen genau jene dezente Eleganz, die einen angenehmen Kontrast zu der ansonsten glitzernden Welt New Yorks bildet. Die Zimmerpreise liegen zwischen 285 Dollar für ein Doppelzimmer und 1295 Dollar pro Nacht für eine Suite. Die «Japan Suite» ist die einzige Manhattans, die mit authentischen Tatami (traditionelle Reisstrohmatten) und einem «Japanese Tea Room» ausgestattet ist. Das japanische Flair hat sich ohnehin als Zugpferd erwiesen. So ist das japanische Restaurant «Nadaman Hakubai» in den Ohren Vielreisender ein vertrauter Name. Es gehört zur gleichnamigen Gruppe japanischer Restaurants und ist das einzige ausserhalb Asiens. Bekannt für seine hervorragende Küche sowie die exquisite Präsentation auf ausgewählter Nippon-Keramik. Man kann im Hauptrestaurant speisen oder in einem der drei privaten «Tatami Rooms», in denen man nach traditioneller Sitte auf dem Boden sitzt. Internationale Küche bietet das Garden Café an. Stolz ist man auch auf die vielen kleinen, übersichtlichen Konferenzräume im 18. Stock. Das «Kitano New York» ist neben dem Peninsula Hotel an der Fifth Avenue ist das einzige Hotel mit eigener Terrasse in luftiger Höhe und Blick auf das Empire State und das Chrysler Building.

«The Kitano» bei Summit

Die vielen kleinen Vorteile sprechen sich zunehmend herum. Andreas Holder setzt denn auch weiterhin auf Mund-zu-Mund-Propaganda, auf seine beiden Verkaufsbüros und auf die Unterstützung der Marketingorganisation Summit International Hotels. Er selbst lebt seit zwölf Jahren in New York, war in verschiedenen Häusern wie dem «New York Hilton», dem «Intercontinental» oder dem «Stanhope» tätig. Im «Swissôtel The Drake» arbeitete er zwei Jahre lang als F&B-Manager. Erstmals die Position eines GM übernahm er im «Tudor Hotel». Den Job im «Kitano» hat er mit der Renovierung sehr gern angenommen, denn mit diesem Leistungsangebot bietet er selbst innerhalb New Yorks ein Produkt mit einem guten Preis-Leistungs-Verhältnis.

Accor

380 Mio. Franken Gewinn

Die französische Hotel- und Dienstleistungsholding Accor konnte im Geschäftsjahr 1997 ihren Gewinn um 42% auf 1,5 Mia. FF (rund 380 Mio. Franken) steigern. Der Umsatz der Gruppe stieg um 12% auf 31,8 Mia. FF.

Dabei war das vergangene Jahr von einer Konzentrierung auf die grundlegenden Aktivitäten der Holding geprägt – Hotellerie, Reisebürosektor, Servicetickets und Rent-a-car. Grösste Transaktion war 1997 das Abstossen der 21prozentigen Kapitalbeteiligung bei Compass, die 2,3 Mia. FF eingebracht hat und den endgültigen Rückzug der Accor-Gruppe aus dem Restaurantsektor bedeutet. Insgesamt hat Accor inzwischen für 8 Mia. FF Aktiva abgestossen (4,7 Mia. FF im Jahre 1997 und immerhin 3,3 Mia. FF im ersten Trimester 1998). Dabei werden die frei werdenden Mittel jedoch nicht mehr für die Schuldenreduzierung eingesetzt, sondern dazu genutzt, um notwendige Modernisierungsmassnahmen zu finanzieren oder die geographische Expansion der Gruppe voranzutreiben.

Vor diesem Hintergrund muss auch die vollständige Übernahme der Hotelkette Panonia in Osteuropa für 563 Mio. FF gesehen werden, ebenso wie der Aufkauf der Aktien der asiatischen Filiale AAPC für insgesamt 1,62 Mia. FF. Auch im laufenden Geschäftsjahr soll die Expansionspolitik fortgesetzt werden – geplant ist die Eröffnung 200 neuer Hotels – Accor will seine Führungsposition in Europa ausbauen, strebt aber auch eine verstärkte Präsenz in den USA an, weshalb nach New York auch in Chicago und Dallas die Eröffnung eines Sofitels programmiert ist. Im Zuge der Asienkrise werden derzeit auch Möglichkeiten in Fernost ins Auge gefasst.

Parallel dazu wird aber auch das Modernisierungsprogramm Accor 2000 vorangetrieben, das im vergangenen Jahr die Restrukturierung des Hotelsektors in die markenübergreifende Segmente Business, Leisure, Budget gebracht hat. Für das laufende Jahr sollen nun die Verkaufsinstanzen rationalisiert und die Einkaufspolitik der Gruppe optimiert werden. Auch auf dem Sektor der modernen Technologien werden die Investitionen vorangetrieben, damit bis zum Ende des Jahres zwei Drittel aller Accor-Hotels angeschlossen sind. Schliesslich sollen die Synergien zwischen Hotellerie, Reisebürosektor und Mietwagenbranche verstärkt werden. *HAS*

Kempinski Hotels

Marketingavancen auf breiter Front lanciert

Fit für den kommenden Sommer: Die deutsch-thailändische Hotelgruppe Kempinski fährt breitspurig auf und hat gleich mehrere neue Marketingtools im Einsatz.

Die renommierte Hotelkette Kempinski, welche von der gleichfalls angesehenen thailändischen Gruppe Dusit Thani übernommen wurde, rüstet sich mit verschiedenen Marketingvorstössen, um auf dem hartumkämpften 5-Stern-Markt Vorsprung zu erhalten.

Kempinski und Daimler Benz

Die deutsche Daimler-Benz-Gruppe und die Luxushotelgruppe Kempinski sind eine gemeinsame Allianz eingegangen. Beide Firmen wollen insbesondere im Marketingbereich enger zusammenarbeiten. Allianzen dieser Art sind in der Wirtschaft immer mehr gefragt: Beide Parteien bieten Produkte an, die sich an die gleiche Gästeschaft richten. Diese konkurrenzieren sich aber nicht, sondern ergänzen sich in ihrer Wirkung, um dem Gast dasjenige Lebensgefühl zu bieten, welches er anstrebt oder pflegt. Die Zusammenarbeit zwischen dem Mercedes-Hersteller und Kempinski sieht vor, dass Gäste und Mitarbeiter von Daimler Benz in allen Kempinski Hotels Sonderkonditionen eingeräumt bekommen. Und im Gegenzug erhalten die Nobelhotels eine Fahrzeugflotte, gestellt von Mercedes.

Neue Marketinggesellschaft

Kempinski gründet eine neue Marketinggesellschaft, die nun auch anderen Hotels offensteht. Der Arbeitstitel «Marco» (für Marketing Company) ist nun passé, die neue Marketinggesellschaft von Kempinski Hotels & Resorts wird «Imperium» heissen. Der Tochtergesellschaft sollen sich aber auch andere exklusive Individualhotels wie auch kleinere, erlesene Hotelgruppen anschliessen können. «Imperium steht grundsätzlich jedem offen, der sich kein weltumspannendes Marketingnetz leisten kann oder will», sagte Kempinski-Präsident *Reto Wittwer* kürzlich. Man überlege sogar, die Marketinggesellschaft zu einem eigenen Reservierungssystem zu erweitern. Fest steht aber, dass die neuen Partnerhotels und Hotelgruppen an Imperium Aktien erwerben können.

Business Concierge Programm

Als weiteres Instrument hat Kempinski Hotels ein «Business Concierge Programm» lanciert. Dieses umfasst neben speziellen Preisen auch eine grosse Zahl von Sonderleistungen zu günstigen Konditionen, insbesondere im Fitness- und Konferenzbereich. Mittels speziell entwickeltem Computerprogramm können alle Daten in allen Kempinski- und Dusit-Hotels abgerufen und aktualisiert werden. Dusit ist seit 1994 Mehrheitsgesellschafter der Kempinski-Hotelgruppe und wird immer wieder im asiatischen Raum für seine exzellente Dienstleistungen ausgezeichnet.

Hotel in Genf

Kempinski betreibt mittlerweile mit der thailändischen Luxusgruppe Dusit 38 Hotels in 16 verschiedenen Ländern. Neueröffnungen sind in Sofia, Jakarta, Estepona und Prag geplant. In der Schweiz ist die Kempinski Gruppe mit dem Hotel Président Wilson in Genf vertreten. *MA*

Marriott Hotels

430 000 Zimmer angepeilt

Marriott expandiert weltweit mit riesigen Schritten: alleine 1997 hat die Kette 326 neue Hotels eröffnet. Der Umsatz erhöhte sich auf 12 Mia. Dollar. Bis 2002 soll das Angebot um zusätzliche 140 000 Zimmer wachsen.

Die amerikanische Hotelkette Marriott hat im letzten Jahr kräftig zugelegt: Der Umsatz stieg um 18% von 10,2 Mia. auf 12 Mia. Dollar. Der Gesamtbilanzgewinn belief sich 1997 auf 335 Mio. Dollar (gegenüber 306 Mio. im Vorjahr). Im Zuge der Umstrukturierung werden die Sektionen «Lodging», «Senior Living» und «Marriott Distributing Services» künftig unter dem Namen «Marriott International» zusammengefasst, während die übrigen Bereiche der Gruppe in Zukunft unter dem Namen «Sodexho Marriott Services» laufen werden.

Alleine im letzten Jahr eröffnete die Gruppe 326 neue Häuser. Auf Jahresende zählte Marriott 1510 Hotels mit einem Angebot von insgesamt 297 100 Zimmern und Suiten sowie 3400 Time-Share-Appartments. Dieser rasante Zuwachs ist vor allem auf die Übernahme der – ebenfalls amerikanischen Gruppe – Renaissance zurückzuführen.

Zur Marriott Gruppe gehören unter anderem auch die Luxuskette Ritz-Carlton, Courtyard by Marriott oder Fairfield Inn & Fairfield Suites. Auch für 1998 rechnet Marriott mit einer massiven globalen Expansion: 200 Hotelneueröffnungen mit total 25 000 zusätzlichen Gästezimmern sind geplant. Bis ins Jahr 2002 will der amerikanische Hotelgigant sein Hotelzimmerangebot um weitere 140 000 Einheiten erweitern. *MA*

HOT-TELL

Umsatzsteigerung für Marriott International. Im ersten Quartal des laufenden Jahres erzielte Marriott International einen Bilanzgewinn von 89 Mio. Dollar. Damit liegt das Konzernergebnis um 29% höher als in den ersten drei Monaten des Vorjahres. Im gleichen Zeitraum stieg der Umsatz um 15% und erreichte 2,2 Mia. Dollar. Die positive Entwicklung im ersten Quartal 1998 erstreckte sich auf alle Unternehmensbereiche, wobei allein bei den Beherbergungen ein um 31% höherer Betriebsgewinn zu verzeichnen ist. *HU*

*

Erfolgreiche Accor-Hotellerie in Deutschland. Im vergangenen Jahr konnten die Ibis-Hotels in Deutschland ihren Erfolgskurs fortsetzen. Der Bruttoumsatz stieg von 231 auf 241 Mio. DM. Dabei ist die Auslastung der 51 Häuser um 4,8 auf über 70% gestiegen. Für das laufende Jahr wird eine weitere Steigerung des Umsatzes auf knapp 250 Mio. DM erwartet. Dazu beitragen sollen auch die Eröffnungen des neuen Ibis-Hotels Berlin Brandenburg Park sowie zwei weiterer Filialen. Ebenfalls erfolgreich operierten in Deutschland auch die Etap-Hotels, welche 1997 einen neuen Umsatzrekord von 53,3 Mio. DM erzielen konnten. Gegenüber dem Vorjahr liegt die Steigerung bei mehr als 20%. Mit den Eröffnungen von weiteren Etap-Häusern ist die Budgethotellerie weiterhin im Aus- und Aufbau begriffen. *HU*

*

EuroDisney: Hotels und Disney Dorf machen bald die Hälfte des Umsatzes aus. Trotz einer Zusatzbelastung von 80 Mio. FF (rund 20 Mio. Schweizer Franken) für Mieten und Zinsen konnte Euro-Disney im ersten Semester des Geschäftsjahres 97/98 (Oktober bis März) seine Schulden um 2,4% auf 205 Mio. FF senken. Dieses relativ gute Ergebnis für das traditionell schlechtere Winterhalbjahr konnte durch eine Umsatzsteigerung von 11,1% auf 2,37 Mia. FF erzielt werden. Davon entfallen 1,14 Mia. FF auf den Park selbst (+9%), während die Hotels und das Disney Dorf sogar um 14,8% auf 1,04 Mia. FF zulegen konnten. Im einzelnen hatte sich das Halbjahresergebnis vor Abzug der Mieten und Zinsen gegenüber 1996 nahezu verdoppelt und lag bei 227 Mio. FF (89%). *HAS*

*

Utell-Verwöhner-Club für Reiseagenten. Das weltweit grösste Hotelreservationssystem, Utell-Anasazi, hat den ersten europaweiten Club für Reiseagenten unter dem Namen «Club UI» lanciert. Gedacht ist diese neue Promotionsidee für Vielbucher von Utell: wer Utell Buchungen tätigt, kann an einer Verlosung von Wochenenden mit Lufthansa-Flügen innerhalb von Europa teilnehmen. Neben der Vergabe von Gratisreisen erhalten die – ohnehin schon sehr von den touristischen Leistungserstellern verwöhnten – Agenten noch zusätzlich reduzierte Hotel- und Mietautopreise sowie spezielle Konditionen bei Arrangements. *MA*

*

Erfolgreiche «15-Minuten-Garantie». Nach Angaben der Accor-Gruppe haben intensive Schulungen der Mitarbeiter dazu beigetragen, dass 92% aller Reklamationen von Ibis-Gästen innerhalb von 15 Minuten erledigt werden konnten. Kann das Versprechen, «Erledigt innerhalb 15 Min.», nicht eingelöst werden, verzichtet Ibis auf die Verrechnung der Übernachtung oder der betreffenden Mahlzeit. Insgesamt zählten die 50 deutschen Hotels im letzten Jahr 2065 Reklamationen, also durchschnittlich 41 pro Haus. *HU*

Symposium der Gruppen- und Markengastronomie, Regensdorf

Mit dem «Ueli-Prager-Preis 1998» hat die Redaktion «Salz&Pfeffer» die Bindella-Restaurants Pulcino und Walhalla ausgezeichnet (v.l.n.r.: Ueli Prager, Daniel E. Eggli, Rudi Bindella, Daniel Kolbe, Adrian Palma) und Andreas Hubler von der «Kultur Quelle Krone Bätterkinden» (Foto rechts, v.l.n.r.: Daniel E. Eggli, Ueli Prager, Andreas und Therese Hubler). *Fotos: Tony Baggenstos*

Der alte Pionier fördert neue Ideen

Mövenpick ist 50 Jahre alt: Das Fest für den Gründer Ueli Prager haben aber Aussenstehende organisiert. Dennoch hat Prager aus diesem Anlass einen Innovationspreis gestiftet, den er allerdings als einmalige Angelegenheit betrachtet.

ANDREA FIEDLER

Die Interessengemeinschaft der Schweizer Gruppen- und Markengastronomie und namentlich *Daniel E. Eggli* luden zur Gala nach Regensdorf. Es kam, wer in der schweizerischen Gastro-Szene Rang und Namen hat, insgesamt knapp 300 Personen. Gefeiert wurde Ueli Prager, 50 Jahre nachdem er mit dem Zürcher «Clarihof» das erste Mövenpick eröffnet hatte. Ebenfalls gefeiert wurde, dass die Redaktion von «Salz&Pfeffer» den «1. Ueli-Prager-Preis» übergeben konnte.

Preis: unklare Zukunft

Diesen Preis mit zweimal 10 000 Franken hat Ueli Prager gestiftet. Ausgezeichnet wurde zum einen die «Kultur Quelle Krone Bätterkinden», weil Inhaber *Andreas Hubler* über den Teller und das Glas hinaus auch mit Kultur Gäste ins Restaurant hole. Den anderen Teil des Preises bekamen die beiden Bindella-Restaurants Pulcino und Walhalla für ein Ausbildungskonzept, das über private Initiative jungen Menschen Arbeitsplätze und damit eine Zukunft biete. Bindella hat jedoch nicht nur diesen Preis bekommen, sondern ist auch als Sponsor des Symposiums und der Gala aufgetreten.

Mit dem Prager-Preis hat die Redaktion von «Salz&Pfeffer» auch in Zukunft noch einiges vor: Jedes Jahr am Symposium der Gruppen- und Markengastronomie sollen Konzepte, Personen oder Unternehmen ausgezeichnet werden, die der Redaktion besonders imponieren. So heisst es jedenfalls offiziell. Ueli Prager hingegen sieht das anders – zumindest, was seine eigene Person betrifft. Denn für ihn sei der Grund zur Feier das «Halb-Jahrhundert-Jubiläum von Mövenpick» gewesen, sagte er gegenüber der *hotel+tourismus revue*. Er gehe davon aus, dass der Prager-Preis, was ihn betreffe, «eine einmalige Veranstaltung» sei. Er habe sich 1998 deshalb so stark engagiert, weil er mit Dankbarkeit an die vergangenen 50 Jahre seit der Gründung von Mövenpick zurückdenke. «44 Jahre an der Spitze eines Unternehmens, das in allen Erdteilen erfolgreich ist, sind für mich Grund genug, diesen Innovationspreis zu stiften», sagt Ueli Prager.

Jeder feiert für sich

Jetzt allerdings stellt sich die Frage, warum Ueli Prager dieses Jubiläum nicht zusammen mit Mövenpick feiert. Seine Antwort: «Das müssen Sie eigentlich nicht mich fragen.» Dennoch habe ihm die Feier viel bedeutet, weil er «in der Hälfte der Gäste ehemalige oder derzeitige Mövenpick-Mitarbeiter begrüsst» habe. Und *Emil Egger*, Pressesprecher bei Mövenpick, meint: «Immerhin haben wir an die 20 000 Franken für das Symposium und die Gala beigesteuert.» Mövenpick selbst werde sein Jubiläum im kommenden Herbst mit einem Festakt und rund 300 geladenen Gästen begehen.

Viagra für die Gastronomie?

Regensdorf, 3. Juni, an einem Symposium der Gruppen- und Markengastronomie: Zukunftsforscher, Erfolgsstrategen, Kommunikationsdesigner, Trendgurus, Publizisten und Journalisten – sie alle haben etwas zu sagen zur Zukunft der Gastronomie. Emotional soll es künftig zugehen – und: Qualität sei kein Argument mehr, die werde als selbstverständlich vorausgesetzt. Gastgeber Daniel E. Eggli versteigt sich in seinen sattsam bekannten Lobpreisungen der Erotik zur Aussage, «Viagra» sei es, was die Gastronomie künftig brauche. Während eines ganzen Tages wird also referiert, geraten, gefordert, angekreidet, analysiert und philosophiert.

*

Nur weil der Magen knurre, gehe heute niemand mehr essen, sagt etwa Peter Wippermann vom Hamburger Trendbüro; die Gastronomie diene als Bühne, auf der, über den Raum und das Essen hinaus, Gefühle inszeniert würden. Die Gastronomie verkaufe nicht Essen, schlägt Kari Lüönd, Publizist der «Züri-Woche» in die gleiche Kerbe, die Gastronomie verkaufe «Luft, leicht verderbliche emotionale Güter». Und der amerikanische Gastro-Kritiker Art Shiemering lässt den Zuhörer wissen, es bestehe ein Zusammenhang zwischen Essen und Life-Style. Aha.

*

Damit hat die Stunde der Trend- und Zukunftsforscher geschlagen. Der Hamburger Matthias Horx macht die «Globalisierung als Megatrend auf die Jahrtausendwende hin» aus. Damit globalisiere sich auch der Geschmack. Grundsätzlich sei also jede Art von Küche und jedes gastronomische Angebot überall auf der Welt möglich. Horx' Hamburger Kollege Wippermann vertritt die Auffassung, in den Lebensmitteln spiegle sich das Life-Style-Gefühl der verschiedenen Gruppen in der Gesellschaft. Basierend auf der Einsicht, man esse seine eigene Krankheit oder eben Gesundheit, sieht er in der Bio-Technologie eine Revolution auf die Gastronomie zukommen. So sei etwa mit dem Energy-Drink die Vorstellung aufgekommen, die eigenen körperlichen Fähigkeiten potenzieren zu können.

*

Wie war das doch gleich mit «Viagra»? Müssen wir künftig gewärtigen, dass die Kellner dem vom Potenzwahn befallenen Gast die emotionale Erotik auf dem Silbertablett servieren? Oder wird hier der ganzen Branche unterstellt, sie sei lendenlahm? Mehr Emotionalität oder die Fähigkeit, dem Gast ein Plätzchen zu bieten, wo er gerne hinkommt, ist mit einer Potenzpille wohl kaum zu erreichen.

*

Den Schlüssel zu einer emotionaleren Gastronomie liefert schon eher Stefan F. Gross aus München unter dem Stichwort Beziehungsintelligenz: Wenn der Gastwirt seinen Gast als Menschen wertschätze, dann werde auch dem Gastwirt diese Wertschätzung entgegengebracht. Oder David Bossard, Kulturchef des Migros-Genossenschafts-Bunds: Erfolg wird haben, wer sein Restaurant mit seiner Seele belebt, wer seine Gäste mit ihren Bedürfnissen wahrnimmt. Oder Art Shiemering: Play your own music. Oder Kari Lüönd: Man solle Gastgeber sein und Respekt vor seinen Kunden haben. – Diese Einsichten, sind die wirklich so neu? Das sind doch uralte Regeln menschlichen Miteinanders. Aber diese Einsichten liefern kein allgemeingültiges Rezept, was ein Gastwirt zu tun und zu lassen hat. Folglich fragt sich nur noch, welcher Gastronom an diesem Symposiumstag in Regensdorf am Abend wirklich schlauer war als am Morgen. ***Andrea Fiedler***

Mövenpick/Autogrill

Den Rücken frei für Tank&Rast

13% waren es einmal, mit denen Mövenpick an der italienischen Autogrill beteiligt war. Bereits im April hat der Konzern eine erste Tranche seines Aktienanteils verkauft. Weitere 10% habe jetzt eine englische Investmentbank übernommen und bei verschiedenen in- und ausländischen Anlegern plaziert, teilt Mövenpick mit. Damit hält Mövenpick noch 1% an Autogrill. Das solle auch so bleiben, sagt Mövenpick-Pressesprecher *Emil Egger*. Denn Mövenpick möchte auch künftig seine Produkte über Autogrill absetzen. Konkret sei das aber noch nicht, so Egger.

Damit ist jetzt das Engagement von Mövenpick bei Autogrill weitgehend beendet. Auch wenn es finanziell durchaus erfolgreich gewesen sein mag – rund 200 bis 300 Mio. Franken Gewinn hat Mövenpick gemacht – strategisch war es ein Flop. Denn die Mövenpick-Labels konnten sich nie recht durchsetzen. Zudem ergab sich die absurde Situation, dass sich Mövenpick mit seiner Beteiligung bei Autogrill bei der Bewerbung um die deutsche Tank&Rast selbst konkurrenziert hat. Denn der deutsche Raststätten-Betreiber ist noch in staatlicher Hand, soll aber privatisiert werden. Mövenpick wie auch Autogrill haben sich beworben, und Autogrill hat den Preis in die Höhe getrieben. Jetzt hat Mövenpick den Rücken frei für seine Bewerbung. In Bonn soll bis Ende Juni entschieden werden, und Emil Egger hofft, dass dieser Entscheid positiv für Mövenpick ausfällt: «Wir sind im letzten Dutzend der noch verbliebenen Bewerber.» *AF*

Hiestand/Mövenpick

Joint Venture in Hongkong

Die beiden Schweizer Gruppen Hiestand und Mövenpick haben ein Joint Venture für die Fast-Food-Kette «Delicious by Mövenpick» – eine Ableitung des Cliccadou-Konzepts – in Hongkong unterschrieben. An der in kürze zu gründenden Holding wird Hiestand mit 40% und Mövenpick zu 60% beteiligt sein. Für den Schweizer Gipfeli-Bäcker ist die Zusammenarbeit mit dem grössten Schweizer Gastro-Konzern bereits der zweite Schritt in Richtung Vertikalisierung. Der erste Versuch mit «Swiss Gourmet» in Deutschland wurde fallengelassen. Doch bei den hohen Umsatzerwartungen der Hiestand-Gruppe mit einem jährlichen Zuwachs von rund 20% – ausgehend von aktuell über 110 Mio. Franken Umsatz, rund ein Drittel davon direkt in der Gastronomie – werden Synergien beim Absatz fast zwingend.

Bereits im kommenden August wird der erste Pilotbetrieb der neuen Holding als eigener Betrieb im Lan Kwai Fong Quartier in Hongkong eröffnet werden. Noch dieses Jahr sollen dann weitere sechs Standorte erschlossen werden, möglichst mittels Franchising. «Europäische Backwaren sind in Asien gefragt», ist *Gabriela Kleiner*, Managing Director bei Hiestand, überzeugt. Ergänzt wird das Sortiment durch lokale Spezialitäten. Mittelfristig soll die Schweizer Gipfeli-Produktion vor Ort erfolgen, aktuell muss noch aus Europa importiert werden. Daneben umfasst das Angebot Glace und Kaffee von Mövenpick. Es wird mit einem Take-away-Anteil von 70% gerechnet. *GSG*

Energie 2000

Gelder bereits vergeben

Wer sich jetzt noch für eine Energiesanierung entscheiden sollte, kommt zu spät: Ein halbes Jahr vor Programmende ist das Budget bereits ausgeschöpft.

Bereits ein halbes Jahr vor dem Ablaufen der Bewerbungsfrist im Dezember 1998 und nach gerade einem Jahr Laufzeit sind die zur Verfügung gestellten 64 Mio. Franken des Investitionsprogramms Energie 2000 bereits vergeben. Zwar können noch bis Ende Monat Projektanträge eingereicht werden, doch die Chancen für eine Bewilligung stehen schlecht. 2100 Projekte wurden im zurückliegenden Jahr vom Bundesamt für Energiewirtschaft initiiert und so ein Investitionsvolumen von 560 Mio. Franken ausgelöst. Mehr als drei Viertel der Projektgelder flossen in die Gebäudehülle.

Nur 22 Hotels profitieren

Gerademal 22 Hotels und 8 Restaurants profitieren von den Förderbeiträgen, welche bis zu 15% der Investitionssumme abdecken. Für das Gastgewerbe wurden gesamthaft 530 000 Franken (Hotellerie: 400 000 Franken, Restaurants: 130 000 Franken) gutgesprochen. Der Löwenanteil floss in die Sanierung von Lüftungsanlagen durch Wärmerückgewinnung. Ein weiterer Schwerpunkt stellte in der Hotellerie die Sanierung der Beleuchtungsanlagen dar: Im Gegensatz zu den übrigen Branchen wurde im Gastgewerbe auch ein blosses Austauschen von Glühlampen durch Sparlampen finanziell gefördert. *GSG*

Genmanipulierte Lebensmittel

Bald alle Produkte mit GVO?

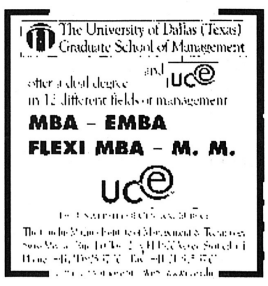
Die genmanipulierten Lebensmittel kommen – in welchem Masse ist noch abzuwarten. Auch in der Gastronomie müssen alle GVO-Produkte angegeben werden.

Eine Überschwemmung des Nahrungsmittelmarkts mit genmanipulierten Rohstoffen erwartet der Vizedirektor des Bundesamtes für Gesundheit, *Urs Klemm*, nicht. Die Bewilligungsverfahren würden von dem «Nein» zur Genschutzinitiative nicht tangiert. Kriterien für die Einfuhr genmanipulierter Nahrungsmittel sind u.a. die gesundheitliche und toxikologische Unbedenklichkeit. Gegenwärtig warten drei Nutzpflanzen (Maissorten) sowie 1 Vitamin und 4 Enzyme auf die Zulassung. Auch bei Nestlé – mit dem Leisi-Toast bis anhin einziger Anbieter eines GVO-Produktes (GVO = gentechnisch veränderte Organismen) – erwartet man mittelfristig nur bei wenigen Produkten genmanipulierte Rohstoffe. Anders schätzt dagegen *Roman Doswald*, Qualitätssicherung Mövenpick Products, die Situation ein: «In den nächsten Jahren werden wir wohl alle Packungen mit GVO deklarieren müssen.» Bereits ab Herbst 1998 seien die Restbestände konventioneller Soja aufgebraucht. Auch punkto Wahlfreiheit will Doswald seinen Kunden keine Hoffnung machen.

Deklaration zweckmässig

Gemäss Artikel 23 des Lebensmittelgesetzes muss die Deklaration gentechnisch veränderter Lebensmittel «für jedes einzelne Nahrungsmittel» schriftlich erfolgen. In der Gastronomie allerdings nur in zweckmässiger Form: Zum Beispiel konzentriert auf der Speisekarte oder auf einem Plakat. *GSG*

REKLAME



SV-Service

Zeichen gesetzt

Das neue Logo des Branchenleaders SV-Service soll Dynamik und den Willen zur Expansion beweisen.

Der grösste Schweizer Gemeinschaftsverpfleger will mit neuem Logo Zeichen setzen: Eine geschwungene Welle unter dem Schriftzug soll die traditionellen Werte mit der nötigen Dynamik verbinden, so die Vorsitzende der Geschäftsleitung, *Susy Brüschweiler.* Der Branchenleader setzt damit klar auf Expansion. Dafür wurden neu vier Geschäftsfelder definiert: Kerngeschäft in der Schweiz bleibt das Business-Catering. Weitere Bereiche sind Event-, Messe- und Care-Catering. Insbesondere bei letzterem sieht der Gemeinschaftsverpfleger Marktchancen. Obwohl der bereits im vergangenen Jahr gegründete Schweizer Ableger der deutschen Tochter KGS Klinik- und Gastronomie Service GmbH noch immer keinen Vertrag in der sozialen Verpflegung unter Dach und Fach hat, rechnet der SV-Service von nun an mit jährlich 1 bis 2 Abschlüssen in diesem Sektor. «Wir brauchen für den Start unbedingt ein erstes Referenzobjekt», kommentiert die Pressesprecherin des SV-Service, *Susann Birrer.*

Susy Brüschweiler präsentiert das neue Logo. *Foto: GSG*

Bei der deutschen KGS werden im laufenden Jahr bereits Umsatzsteigerungen von rund 7,5% erwartet. Einen ersten Betriebsführungsvertrag konnte die österreichische Tochter KGS Catering GmbH, mit Sitz in Lustenau, verbuchen: Ab dem 1. August 1998 führt die österreichische KGS das Personalrestaurant der Steyr Daimler Puch AG Antriebswerke in Steyr mit 1200 Mitarbeitern. Unter der deutschen und österreichischen KGS werden auch Businessverträge abgeschlossen. Trotz leichtem Umsatzrückgang im Bereich Business-Catering blieb der Marktanteil 1997 mit 47% in der Schweiz konstant. Hier erhofft man sich nur noch leichte Expansionsmöglichkeiten. Den ersten Platz in der Schweiz visiert der SV-Service künftig auch im Bereich Event- und Messe-Catering an. *GSG*

Emotionale Qualität im Unternehmen

«Die Emotionalität nicht ersticken»

Am 2. SV-Service-Zukunftsforum in Zürich referierte die deutsche Unternehmensberaterin Gertrud Höhler über den richtigen Mix von «Brainpower» und «Heartpower» als Quelle für den unternehmerischen Erfolg. Die hotel + tourismus revue interviewte sie exklusiv zur Bedeutung der emotionalen Qualität für das Gastgewerbe.

Interview:
GUDRUN SCHLENCZEK

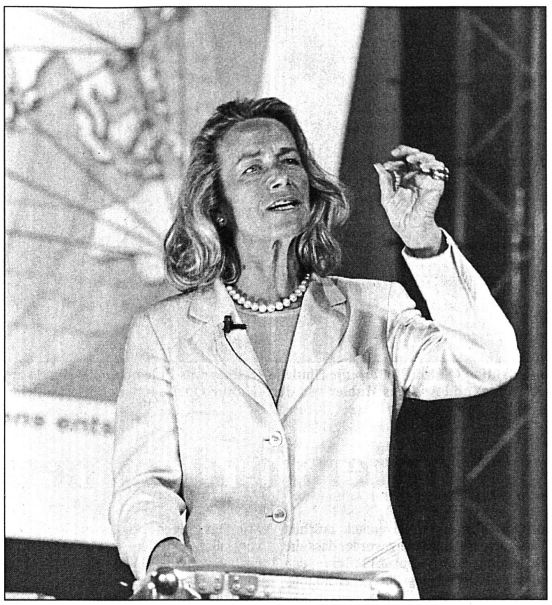
Was ist Ihrer Ansicht nach beim Ausser-Haus-Verzehr entscheidend?
Gertrud Höhler: Dass das Produkt selbst erstklassig ist, das scheint für den Anbieter selbstverständlich. Doch jenen zusätzlichen Kundenerwartungen entsprechen, welche wir weder genau kennen noch verstehen, das können wir oft nicht. So hat der Kunde oft den Wunsch, dass der Anbieter ethischer handelt als er selbst. Und gerade dieser emotionale Mehrwert ist umsatzrelevant. Sonst verliert auch das Produkt selbst an Verkaufswert. Das heisst zudem, die Emotionalität nicht in der Professionalität ersticken lassen. Das können junge Menschen meist noch sehr gut.

«Gerade der emotionale Mehrwert ist umsatzrelevant.»

Also den jungen Mitarbeiter am Produktmanagement und Marketing beteiligen?
Ja, denn dieser hat etwas, was für das Unternehmen von grossem Wert ist: Eine unverbrauchte, frische Erwartung.

Sie sprachen in Ihrem Vortrag von dem steigenden Bedürfnis nach dem direkten Kontakt von Mensch zu Mensch. Eine Renaissance des Tante-Emma-Stils?
Das wird ja nicht stattfinden. Deshalb müssen wir uns fragen, wie schaffen wir es in Grossunternehmen, jene Gefühle zu wecken, welche früher diese Tante-Emma-Läden geweckt haben.

Emotionalität in der Gastronomie: Kann die Gastronomie auch zu emotional sein?
Alles, was den Gast belästigt – auch wenn es hoch emotional vermittelt wird –, ist natürlich zuviel. Ein Kleben am Gast, ihm ständig seine Wünsche von den Augen ablesen wollen, dieser Dienerbuckel, der etwas Klebriges und Schmieriges bekommt – da ist die Grenze überschritten. Wir müssen uns in die Gefühle des Gastes einfach ständig hineinversetzen. Wie würde ich mich wohl fühlen? In der Gastronomie ist jedoch die Haltung oft so: «So, jetzt kann er uns aber nichts mehr vorwerfen, es waren ständig zwei Mädels um ihn herum.» Das hat nichts mit Empathie zu tun. Der Gast darf aber nicht der Knecht des Wirtes sein, der das essen muss, was ihm aufgetischt wird. Doch genauso präsentiert sich das Gastgebertum in der Gastronomie.



«Wir müssen uns in die Gefühle des Gastes einfach ständig hineinversetzen», rät Gertrud Höhler. *Foto: zvg*

Soll man dann alle Emotionen mit dem Gast teilen?
Gefühle teilen heisst, Gefühle zu lesen. Wenn ein Gast zum Beispiel seine Ruhe haben will, spürt man das. Es gelten eigentlich die gleichen zwischenmenschlichen Regeln wie bei guten Freunden.

Fast-Food ist der Umsatzrenner im Ausser-Haus-Verzehr. Doch scheint gerade das Take-away-Angebot wenig emotional.
Auch Schnelligkeit ist eine Emotion, diese begeistert bei Fast-Food. Das Gefühl vom «easy going», das entspricht unserem Zeitgeist. Der gleiche Kunde kann dann aber auch zu einem anderen Zeitpunkt nach stundenlangem Dinner bei Kerzenlicht verlangen.

«Der Mitarbeiter muss im Mittelpunkt stehen und ist Kunde Nr. 1.»

Punkto Mitarbeiter: Lachen zieht die Gäste an – doch was, wenn dem Serviceangestellten vor lauter Stress das Lachen vergeht?
Das ist die Frage. Denn es gibt auch ein Lachen in der äussersten Belastung. Das kann sehr befreiend sein – den verkrampften Stress lösen. Scheinbare Stärke mit verbissenem Gesicht mimen wirkt dagegen vielmehr schwach. Man darf die Emotionen ruhig mit dem Kunden – als Partner – teilen.

Wie sieht das aus bei ausländischen Mitarbeitern, sind diese emotional überhaupt in den Betrieb integrierbar?
Die Vorteile einer internationalen Mannschaft nützen: Jeder bringt die Fähigkeiten seiner Kultur mit, im Team ergänzen sich diese. Die Mitarbeiter dürfen nicht nur Anpassungsdruck erfahren, sondern sollen sich auch selbst einbringen können. Der Mitarbeiter muss im Mittelpunkt stehen und ist Kunde Nr. 1.

«Starke Mitarbeiter müssen auch privat stark sein.»

Zu ihrem in kürze erscheinenden Buch «Das neue Bündnis der Geschlechter»: Sollen Teams möglichst paritätisch aufgeteilt sein?
Wenn man das erreichen kann – auf jeden Fall. Die altenglische Übersetzung von Team ist Mann und Frau beziehungsweise Familie.

Doch gerade in den kleineren und mittleren Familienbetrieben – wie sie für die Gastronomie typisch sind – wirkt sich Familienzwist stark negativ aufs Alltagsgeschäft aus.
Das ist so oder so der Fall. In den USA bieten viele Firmen ihren Mitarbeitern deswegen ein Sorgentelefon. Denn starke Mitarbeiter müssen auch privat stark sein.

Gertrud Höhler

Gertrud Höhler ist LBeraterin von Wirtschaft und Politik in Berlin. Der deutsche Staatsbürgerinnen-Verband zeichnete sie 1996 als «Frau des Jahres» aus. Ihre Publikation «Spielregeln für Sieger» zählt zu den erfolgreichsten deutschen Wirtschaftsbüchern; 1997 erschien «Herzschlag für Sieger» (siehe *htr* Nr. 15/98). Zentrale Aussagen sind, dass soziale Kompetenz, strategisches Emotionsmanagement und das Puls-Fühlen bei den Kunden einem Unternehmen klare Wettbewerbsvorteile verschaffen. *GSG*

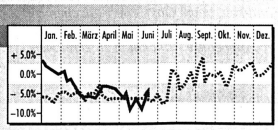
«Herzschlag für Sieger, die EQ-Revolution», Econ-Verlag, Düsseldorf, 1997, 58 Franken.

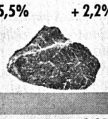
PRODINDEX 8.6. bis 13.6.1998

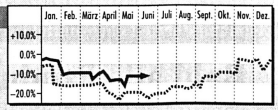
Lebensmittelpreise und -indexe von Prodega und *hotel + tourismus revue* (Normalpreise)

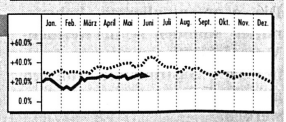
Artikelbezeichnung	1998 Woche 24	1998 Woche 23	1997 Woche 24	Index Vorwoche	Index Vorjahr
Frischfleisch					
Rindfleisch					
Gesamter Warenkorb				+ 5,5%	+ 2,2%
Rindshuft[1]	31.50	25.90 A	31.90		
Entrecôte[1]	33.90	33.90	33.90		
Siedfleisch[1]	9.50	6.80 A	10.90		
Kalbfleisch					
Gesamter Warenkorb				± 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				– 0,7%	– 8,4%
Nierstück mit Huft[1]	18.90 A	22.50	20.90		
Hals[1]	17.90	16.90	17.50		
Schulterbraten[1]	12.90	12.90	14.50		
Gemüse					
Gesamter Warenkorb				– 1,4%	– 3,2%
Frühkartoffeln, Sack 10 kg[1]	1.35	1.55	1.35		
Broccoli, Gitter ca. 4 kg[1]	2.90	3.30	3.30		
Kohlraben, Gitter ca. 5 kg[1]	1.45	1.65	1.32		
Früchte					
Gesamter Warenkorb				+ 8,3%	– 20,0%
Kiwi, Karton 33 Stk., Stück	0.45	0.50	0.36		
Melonen Galia 6er, Stück	1.70	1.65	2.20		
Zitronen, Gitter 15 kg[1]	1.35	1.42	1.70		

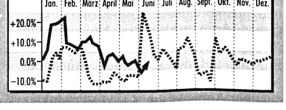
Index-Jahresübersicht[2] — Index 1998 ····· Index 1997











[1] ausgewähltes Produkt in Sfr./kg [2] Preisindex des Warenkorbs (Bezugsmonat Dez. 1995) A = Aktion

«Basel gniesst»

Basler erhalten ihr erstes Gourmet-Festival

«Basel gniesst» heisst das Gourmet-Happening vom 12. bis 14. Juni in Basel, das unter der Schirmherrschaft des «Ordre mondial des gourmets dégustateurs» steht.

Der «Ordre mondial des gourmets dégustateurs» hat Basel zur kulinarischen Plattform auserkoren: Die Schweizer Sektion unter *Arnold Badertscher* rief das Gourmet-Festival «Basel gniesst» ins Leben. Vom 12. bis 14. Juni wird das Festival mit Organisationskosten von rund 15 000 Franken erstmals realisiert. Zehn Top-Gastronomen mit ihren Lokalen aus der Region Basel nehmen daran teil. In Basel beteiligen sich das Hotel Hilton sowie die Restaurants zur Schuhmacherzunft, Zum Schützenhaus, Hong Kong und Les Quatres Saisons. Dazu kommen aus der nahen Agglomeration der Landgasthof Ochsen in Arlesheim, das Weiherschloss Bottmingen, der Landgasthof Ochsen in Oberwil, der Landgasthof Farnsburg in Ormalingen sowie der Gasthof zum Schiff in Wallbach am Rhein.

«Immer wird in der Gastronomie geklagt, die Geschäfte würden nicht laufen», begründete *René Gischig*, Chef des Restaurants Weiherschloss Bottmingen, die Motivation, «wir wollen mit ‹Basel gniesst› etwas gegen diese Stimmung unternehmen». Angesichts der bisherigen Reservationen halten die Wirte offenbar gute Karten in Händen. Und dies, obwohl die Preise angemessen sind: So kostet zum Beispiel ein Entenmenu mit Fricktaler Weinen im «Les Quatre Saisons» 150 Franken pro Person genau soviel wie das «Seafood Captain's Dinner» im Wallbacher Schiff und der «Sommernachtstraum» mit Musik im Restaurant Schützenhaus. Ein 5-Gang-Menu im Weiherschloss Bottmingen zu den Klängen von *Hazy Osterwald* und den Swing Makers kostet 185 Franken (inklusive Wein).

Kein zweites St. Moritz

Ordre mondial des gourmets dégustateurs ist eine Vereinigung für Gourmets und Weinliebhaber, die 1961 aus der Chaîne des Rôtisseurs entstand. Sie besitzt heute weltweit rund 3000 Mitglieder. Es handelt sich in der Mehrheit um Privatpersonen und weniger um Gastronomen. Wird «Basel gniesst» ein Erfolg, dann sollte es möglichst alle Jahre durchgeführt werden. Das Gourmet-Festival von St. Moritz könne man zwar nicht kopieren, so Badertscher, man hoffe in Basel jedoch auf eine eigenständige Entwicklung. Hauptsponsoren sind diesmal die Privatbank Ehinger & Cie, die Intertabak AG und die Waadt Versicherungen. *IA*

Brasserie Le Grand-Chêne/Hotel Palace Lausanne

Massives Mahagoni statt Tinguely-Dekoration

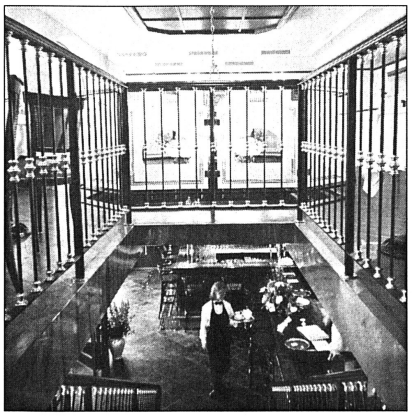
Tinguely-Objekte raus, Brasserie-Einrichtung rein: Den Hotelgästen und der Lausanner Kundschaft scheint die neugestaltete Brasserie Le Grand-Chêne im Lausanner «Palace» zu gefallen.

CHRISTIAN MEYER

Noch vor zwei Jahren herrschte im Lausanner Café Tinguely eine eher düstere Atmosphäre. Da entschloss sich Palace-Direktor *Jean-Jacques Gauer*, neuen Schwung in das bislang mit eisernen Tinguely-Objekten dekorierte Lokal zu bringen. Er beauftragte den schon bei früheren Renovationen beigezogenen Innenausstatter *Pino Guglielmi* aus Wabern bei Bern, seine Visionen als Hotelier umzusetzen.

Vision des Auftraggebers

Guglielmi arbeitet mit namhaften italienischen Inneneinrichtungsfirmen und Architekten zusammen, und er kennt die Zulieferszene wie kein zweiter. Bei Um- und Ausbauprojekten agiert er vor allem als Koordinator und ist spezialisiert darauf, flexibel auf die Wünsche und Bedürfnisse seiner Kunden einzugehen. Zahlreich sind die Varianten und Stilrichtungen, die er anbieten kann, von Louis XV für Hotelzimmer über die Klassiker der Moderne bis zu Entwürfen von jungen Designern. Doch die Projektleitung eines Brasserie-Ausbaus, ganz aus kostbarem, massivem Mahagoni, stellte für ihn eine besondere Herausforderung dar. Zum einen ist höchste Präzision bei der Ausführung unerlässlich, zum anderen muss einbezogen werden, dass Massivholz in den ersten Jahren nach der Installation ständig «arbeitet». Während den Tinguely-Objekten ein neuer Platz im speziell für den berühmten Freiburger Künstler erbauten Museum in Basel zugewiesen wurde, finden die Palace-Gäste und die Lausanner Stammkundschaft offensichtlich Gefallen an der speziellen Atmosphäre des «Grand-Chêne»: Jean-Jacques Gauer rechnet im ersten Jahr nach dem Umbau mit einem Umsatzplus von 250%.



Vornehmes Mahagoni-Intérieur im Lausanner «Le Grand-Chêne». Augenfällig sind die solide, sorgfältige Verarbeitung und die vielen liebevollen Details. *Foto :zvg*

Zahlen und Fakten

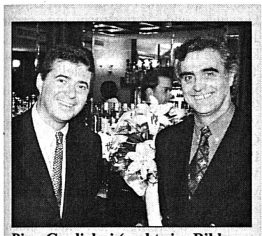
Eröffnung: Juli 97
Meistverkaufte Gerichte: Escalopines de veau au citron Fr. 28.–, Filet de boeuf Charolais grillé Fr. 33.–
Meistverkaufte Getränke: Wein, Café

Jahresumsatz budgetiert	Fr. 2 500 000.–
Food Cost	33%
Beverage Cost	28%
Anzahl Mitarbeiter Service/Küche	12/7
Personalkosten Küche	11%
Service	14%
Total Plätze indoor/outdoor	80/30
Investitionen	Fr. 850 000.–
Investitionen pro Sitzplatz	Fr. 10 600.–

Öffnungszeiten tägl. 6.30 bis 01.00

r.

Inneneinrichtung



Pino Guglielmi (rechts im Bild, zusammen mit Lausanne-Palace GM Jean-Jacques Gauer), gehört heute zu den «top shots» der Schweizer Inneneinrichtungsszene. *Foto: htr*

Pino Guglielmi

Pino Guglielmi aus Wabern bei Bern hat in den letzten Jahren gegen 50 Objekte in der ganzen Schweiz eingerichtet. Zu seinen Kunden gehören nicht nur Hotels allerersten Ranges, auch die Coop-Restaurant-Gruppe möchte nicht mehr auf seine Dienste verzichten. Dabei hat die Hotelausstatter-Karriere des früheren Bauzubehör-Händlers erst vor wenigen Jahren begonnen. Sein Erfolgsrezept ist Flexibilität und unbürokratisches Vorgehen. Für die Gauer-Hotels hat Pino Guglielmi bereits mehrere Aufträge ausgeführt, beispielsweise das «Mont Cervin» in Zermatt. *CM*

Bordeaux-Weine

Gepanschter Médoc

Der Château-Giscours, eine der berühmtesten Médoclagen und dritter «Grand Cru classé» von Margaux, ist ins Gerede gekommen. Den Winzern des Luxusweines wird vorgeworfen, Milch und Wasser in die Fässer gefüllt, und zur Aufbesserung der Qualität verschiedene Lagen vermischt zu haben. Das alte Château ist seit 1995 im Besitz des holländischen Milliardärs *Eric Albada-Jelgersma*. Jetzt soll er gemeinsam mit zwei Oenologen für die Panscherei zur Verantwortung gezogen werden. Ihm wird vorgeworfen, die Trauben der Margaux-Weinberge mit Trauben einer Haut-Médoc-Lage angereichert zu haben. Bereits vor einigen Jahren war Château-Giscours angeprangert worden, weil mit Holzspänen der Taningehalt künstlich erhöht wurde.

Dieser neue Skandal wirft auch auf die anderen Bordeauxlagen seine Schatten. Winzer und Weinhändler fürchten jetzt Preiseinbrüche. Bordeauxweine werden schon seit drei Jahren zu überhöhten Spitzenpreisen gehandelt. Bleibt abzuwarten, ob der Prozess Praktiken zu Tage bringt, die auch auf anderen Betrieben Gang und Gäbe sind. Dann könnten die Preise auch insgesamt ins Rutschen kommen. Allerdings käme andererseits dadurch ein Preisgefüge wieder ins Lot, das durch Spekulation aus den Fugen geraten ist. Zugleich macht die Affäre deutlich, dass selbst die berühmtesten Keller regelmässig kontrolliert werden müssen, denn nur die peinlich genaue Einhaltung der AOC-Vorschriften kann die Spitzenpreise für die Grand Crus classés rechtfertigen. *HAS*

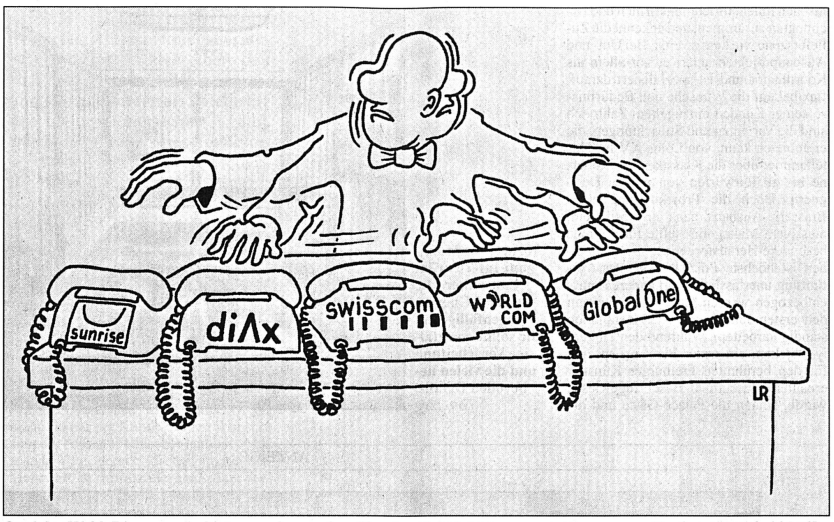
ANZEIGE

Telekommunikation

Neue Anbieter für «Grosse» interessant

Die Liberalisierung des Telekommunikationsmarktes hat einen Preiskampf ausgelöst. Dieser erschliesst auch für die Hotelbetriebe zusätzliches Sparpotential. Prüfen und Vergleichen der Tarife und der Leistungen heisst das neue Telekommunikationsspiel. Doch nur Betriebe mit einem monatlichen Volumen ab 10 000 Franken sind richtig interessant für die neuen Anbieter.

MARTIN J. PETRAS



Qual der Wahl. Die neuen Anbieter machen es dem Kunden nicht leicht. *Karikatur: Reinhold Löffler*

Die Marktgesetze beginnen zu spielen: Die neuen Anbieter von Telekommunikationsdiensten wie Sunrise, Diax, WorldCom, Global One, Cable&Wireless beziehen mit ihren Kampftarifen und Kampfrabatten die Positionen gegen den Branchenleader und bisherigen Monopolisten Swisscom. Es vergeht kaum ein Tag, an dem man nicht über Zeitungsinserate oder TV-Spots mit Schlagwörtern wie: «familiar voices», «favourite countries», «calling card», «call back» oder «least cost routing» konfrontiert wird. Aus einem Markt der Verkäufer ist ein Markt der emanzipierten Käufer geworden. Doch trotz aller Preiskämpfe sollten die Qualität der Dienstleistungen und die Seriosität der Anbieter im Auge behalten werden.

Preise in Bewegung

Die Swisscom muss sich im liberalisierten Markt behaupten. Als ehemalige Monopolistin muss sie versuchen, die 4,5 Mio. übernommenen Kunden mit Sparangeboten an sich zu binden. Ein erbitterter Preiskampf ist voll entbrannt. Es werden Normal-, Nieder- und Nachttarife angeboten. Neben Basisrabatten werden weitere Volumenrabatte auf die Monatsrechnung gewährt. Die Vergleichbarkeit der verschiedenen Angebote und Tarifstrukturen ist bereits heute fast ein Ding der Unmöglichkeit.

Zusätzliche Investitionen?

Um die Telekommunikationsdienste der neuen Direct Services- oder Call Back-Anbieter nutzen zu können, muss die Hotel-Telefonzentrale entsprechend ausgerüstet sein. Es können Kosten für die Installation und Nutzung von elektronischen Boxen oder Routern anfallen. Moderne Telefonzentralen können problemlos mit den fünfstelligen Carrier-Codes umgehen und haben mit der Gebührenerfassung wie auch mit den Gebührenaufschlägen gemäss Politik des Hauses keinerlei Schwierigkeiten.

Least cost routing

Die automatische Suche nach dem günstigsten Angebot für das jeweilige Telefongespräch: Das Telekommunikationssystem erkennt durch die Vorwahlnummern, wohin der Telefonanruf geht. Die Software ersetzt oder ergänzt die Telefonnummer mit den benötigten Angaben und die automatische Suche nach günstigsten Verbindung beginnt. So könnte zum Beispiel der Nahbereich und der Niedertarif mit Swisscom, der Normaltarif mit Diax und der Nachttarif mit Sunrise abgedeckt werden. Die Verwaltung der aktuellen Tarife erfolgt je nach System entweder direkt durch den Betrieb oder durch die Lieferanten von Telefonzentralen oder Routern.

Kosten sparen

Für den Hotelbetrieb bedeutet das, sich umzuschauen und sich von einer übersichtlichen Anzahl der seriösesten Anbieter ein Angebot machen zu lassen. Erst nach Abklärung der bestehenden Infrastruktur und des Volumens an Telefonverkehr können die Anbieter eine entsprechende Offerte abgeben. Hier wird schnell klar, dass erst Betriebe ab 10 000 Franken Monatsvolumen richtig interessant werden.

Weitergabe an den Gast?

Welcher Betrieb möchte bei diesen verlockenden Angeboten nicht die Telefonkosten sparen? Zumal die Investitionen im Bereich der Telekommunikation schwer zu amortisieren sind und das Gespenst der Mobiltelefone weiterhin durch die Hoteletagen schleicht. Doch was passiert mit dem Geld, das gespart wird? Hotelbetriebe, welche die realisierten Einsparungen an den Hotelgast weitergeben und vermarkten, bleiben mit den Handys im Preis konkurrenzfähig. Nach Jahren der schwindenden Umsätze werden so bereits Steigerungen der Telefonumsätze registriert.

Sparpotential

Seit dem 1. Januar 1998 ist das neue Fernmeldegesetz in Kraft. Die Liberalisierung des Schweizer Telekommunikationsmarktes hat seitdem wie kaum ein anderes Thema die Öffentlichkeit und die Wirtschaft beschäftigt. Der durch die Marktöffnung ausgelöste Preisrutsch erschliesst auch für die Hotelbetriebe zusätzliche Sparpotentiale. Besonders der Grundsatz, mehrere Offerten einzuholen und Preise und Leistungen genau zu vergleichen, dürfte sich lohnen. Über die Kosten für Routers oder entsprechende Software lassen die Anbieter mit sich reden. *MJP*

Clarina Software

Neue Buchhaltung für das Gastgewerbe

Bisher machten Kleinunternehmer «einen weiten Bogen» um die Buchhaltung. Doch jetzt soll alles anders werden. Das zumindest versprechen die Entwickler von Clarina, der Fibu für Leute ohne buchhalterische Ader: Anwender müssen nur noch Belege erfassen, alles andere erledigt das Programm. Wer seinen Papierberg bewältigen möchte, muss gemäss Prospekt weder Fachausdrücke noch Buchungssätze beherrschen.

Was dem Anwender geläufig sein muss, sind die einfachsten kaufmännischen Begriffe wie Rechnung, Zahlung oder Gutschrift. Der Rest wird von Clarina erledigt, und zwar im Hintergrund. Umgangen wird der klassische Buchungssatz mit der Zuweisung an Soll und Haben, indem man die Zahlen in ein Feld eingibt und mit der Maus Symbole, beispielsweise «auf Rechnung», «Kasse» «Bank»«Post» «Büro», «Werbung», «Miete» usw. anklickt. Trotzdem läuft eine professionelle Buchhaltung im Hintergrund ab, MwSt-Abrechnung wird auf Knopfdruck erstellt.

Abrufbar sind sowohl einzelne provisorische Saldolisten, Probeabschlüsse oder auch ein vollautomatischer Jahresabschluss im Expert-Modus mit Bilanz, Gewinn- und Verlustrechnung sowie Journal und Kontoauszüge. Wer will, kann die Daten für den Abschluss einem Treuhänder zur Verfügung stellen.

Das mit dem Schweizer Innovationspreis 97 geehrte Entwicklerteam aus Watt ZH verspricht, dass das Zahlenbeigen mit Clarina zum Vergnügen wird.

Die Software ist als PC-Version (ab 486, Windows) zu rund 300 Franken inklusive Gastronomie-Kontenrahmen erhältlich. Für Mac-User ist Clarina ebenfalls lauffähig, allerdings nur unter einem Emulator.

Leider ist das Programm momentan noch nicht fremdwährungstauglich; dies soll jedoch spätenstens im nächsten Jahr der Fall sein. Da die Auswirkungen der Euro-Einführung auf die Schweiz noch nicht absehbar sind, ist es empfehlenswert, sich das Gratis-Update mit Fremdwährungen schriftlich zusichern zu lassen. Ins gleiche Kapitel gehört die Jahr-2000-Tauglichkeit: Diese sollte man sich ebenfalls schriftlich zusichern lassen. *CM*

Informationen, Demo-Version für die Gastronomie: PC-Gastro Data, Henau, Tel. 071 950 09 40 und Clarina Visions AG, 8105 Watt ZH, Tel. 01 843 90 20. Internet: www.clarina.ch.

EDV-NEWS

Tax line: Telefonkosten-Management. Dieses neue und leicht bedienbare Gerät soll den Hotelgast mit dem Handy «alt aussehen» lassen. Tax line ist ein autonomes Telefongebühren-Abrechnungssystem. Es berechnet die Telefongespräche entweder nach den von der Swisscom gesendeten Gebührenimpulsen oder nach der Gesprächsdauer unter Berücksichtigung der Tarife der Alternativ-Anbieter (Global-one, Diax, Net-Net, Sunrise etc.). Das Gerät ist nicht grösser als ein normaler Telefonapparat und kann überall dort eingesetzt werden, wo sperrige, PC-basierende Systeme aus Platz- oder Kostengründen nicht in Frage kommen. *CM*

Informationen: Risc, Rosenberg Information Systems, 8962 Bergdietikon, Tel. 01 743 80 60.

*

Info-Telefon für Cusine 2000. Das Küchenkalkulationsprogramm Cuisine 2000 wird jetzt von *David Kreienbühl* hot-linemässig betreut. Cuisine 2000 verfügt über 1000 Rezepte, Nährwerttabelle, Fachausdrücke, Lagerverwaltung, Menuschreibe-Programm, Hygieneselbstkontrolle etc. *CM*

Informationen, Hot-Line: 079 604 52 02. e-mail: dkreienbuehl@bluewin.ch.

EDV

Kein Wartungsvertrag garantiert eine vollkommene Sicherheit

Die Hotel- und Gastronomiebetriebe können mit dem Einsatz von modernen Technologien immer mehr in Abhängigkeit geraten. Wie überall, ist auch hier der Faktor Mensch das schwächste Glied in der Kette. Wartungs- und Supportverträge sollen die Funktionstüchtigkeit und eine hohe Verfügbarkeit der Systeme garantieren. Oder wird hier mit Versprechungen, die gar nicht eingehalten werden können, Geld verdient?

MARTIN J. PETRAS

Der Alptraum: Die nervöse und wartende Menge auscheckender Hotelgäste – und der Frontoffice-Computer steht still. Oder das Restaurant ist komplett ausgebucht, die Bar ist übervoll – und das Kassensystem, im Verbund mit dem Küchendrucker, dem Buffetdrucker und der Getränke-Ausschankanlage, ist blockiert. Oder der einsame Kampf des Nachtconcierges mit den die Tücken des abgestürzten EDV-Tagesabschlusses. In solchen kritischen Situationen zeigt sich, was der Support des Lieferanten wert ist und wie gut der Betrieb intern auf die möglichen Gefahren eines Schadensereignisses vorbereitet ist.

«Rien ne va plus»

Kann ein Hotel- oder ein Restaurantbetrieb ohne seine Informatik oder ohne seine technischen Arbeitsinstrumente überhaupt noch funktionieren?

Der Betriebsablauf passt sich enorm schnell der Automatisierung durch ein neues technisches Instrument an. Für die Mitarbeiter wird es zum festen Bestandteil ihrer Arbeit und nicht mehr wegzudenken. Fällt das System aus, werden selbst die Masseinheiten wie ‹‹cl, dl, Liter›› oder die Addition der Gästerechnung zu einem mathematischen Problem.

Grosse Gefahrenquellen

Die «grösste Gefahr» für die angewendeten Technologien und Systeme innerhalb der Hotellerie und der Gastronomie ist der Mensch. Die hohe Personalfluktuation, die zahlreichen Sprachprobleme und ein akutes Ausbildungsmanko sind die Hauptgründe dafür. Fehler können unabsichtlich als Fehlmanipulation, fahrlässig aus Unachtsamkeit oder gar böswillig als Zerstörung und Sabotage verursacht werden.

Auf der anderen Seite haben die meisten Hotel- und Gastronomiebetriebe mit ihren typischen Öffnungs- und Präsenzzeiten besonders grosse Sicherheitsbedürfnisse an ihre Technik. Bereits kleinere Ausfälle können zu empfindlichen Beeinträchtigungen des Betriebs, zu Daten- oder Geldverlusten führen. Da ist es verständlich, dass die Betriebe die höchste Funktionalität und Verfügbarkeit ihrer Systeme mit Wartungs- und Supportverträgen «versichern» möchten. Dabei ist es fast ein Naturgesetz, dass es keine vollkommene Sicherheit gibt.

Mehr Eigenverantwortung

Die schnellstmögliche Reaktionszeit bei Störungen und Schadensfällen hat der Betrieb selbst. Entsprechende organisatorische Massnahmen sind die effizienteste und kostengünstigste Sicherheitsvorkehrung. Besonders wichtig ist es, dass Bagatellfälle routiniert und schnell durch den Betrieb selbst erledigt werden können. Gute Ausbildung und regelmässige Schulungen auf den Systemen sind die beste Versicherung. Sicherheits-Checklisten und Problemlösungs-Handbücher schaffen Klarheit betreffend Verantwortung und Kompetenzen des beteiligten Personenkreises. So gerüstet, kann sich der Betrieb ruhig nur auf die absolut notwendigen Bestandteile der angebotenen Wartungsverträge beschränken. Er soll sich einen individuellen Wartungsplan mit reduzierten Gebühren aushandeln können, wenn er zum Beispiel gewisse Wartungsarbeiten selbst erledigt oder auf gewisse Leistungen verzichtet.

Faire Partnerschaft

Mit der Investition in ein neues Technologie-Produkt entsteht eine neue Geschäftsbeziehung zwischen dem Anwender und dem Anbieter. Sie sollte die Basis für eine faire Partnerschaft bilden. Wartungs- und Supportprämien bilden einen grossen Teil der Folgekosten einer neuen Technologie-Anschaffung. Weit verbreitet ist die Ansicht, dass die Anbieter zusätzliches Geld mit der Abhängigkeit ihrer Kunden machen, um schrumpfende Hardware-Margen zu kompensieren. Stark kritisiert werden die zum Teil obligatorischen Verträge und Leistungen, deren Gegenwert nicht erkennbar ist. Da werden die Mehrkosten der Anwender schnell zu Mehrnutzen erklärt. Neue Wartungsmodelle sind gefragt, die an individuelle Bedürfnisse angepasst werden können. Der Hotel- und Gastronomiebetrieb als Anwender soll hier fair und partnerschaftlich behandelt werden.

Neue Wartungsmodelle gesucht

Der Einzug der EDV-Technologie in die Hotellerie und in die Gastronomie hat, im Vergleich mit anderen Branchen, eher spät stattgefunden. Sind die oft obligatorischen Pauschalverträge für die Wartungsleistungen der modernen Technologien ein Überbleibsel aus der Zeit, als die Hoteliers und die Gastronomen noch die Grundlagen des Computer-Handlings lernen mussten? Auch die Wartung muss mit der technischen Entwicklung Schritt halten: Neue Wartungsmodelle müssen der heutigen ‹‹EDV-Mündigkeit›› und der höheren Eigenverantwortung der Betriebe Rechnung tragen.

Wartung: Auf Abruf und nach Aufwand

Schon nach einer Nutzungsdauer von einigen Jahren können die regelmässigen Wartungs- und Supportkosten die einmaligen Investitionskosten für eine neues System übersteigen. Der Ruf nach dem Verursacherprinzip wird laut: Keine Pauschalkosten, sondern Verrechnung für Leistungen auf Abruf und nach Aufwand. Die Einsicht, für einige Support-Telefonate Tausende von Franken im Jahr ausgeben zu müssen, fehlt besonders in gut organisierten Betrieben, die die meisten Störungen selbst beheben können. *MJP*

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

346 millions d'endettement à Loèche-les-Bains

Le président de Loèche-les-bains, Otto Loretan, a présenté, la semaine dernière, en compagnie de Peter Furger, le nouveau président du conseil d'administration du «Groupe Loèche-les-Bains», l'état détaillé de l'endettement de la société. Celui-ci s'élève à près de 350 millions de francs, 346 millions très exactement. Otto Loretan a fait son mea culpa: «Nous n'avons pas vu venir la crise économique et nous aurions dû investir de manière plus échelonnée», a-t-il notamment relevé. «En cas de succès, les mérites incombent à de nombreuses personnes. Dans les échecs, il n'y a qu'un seul nom qui ressort. En tant que président de la commune, je veux bien prendre la responsabilité de cet échec», a encore ajouté Otto Loretan. **Pages 1 et 3**

La Suisse touristique au Salon du livre de Francfort

La Suisse touristique n'est pas passée inaperçue lors du récent Salon du livre de Francfort. Sous le titre «Des cieux élevés et des vallées étroites», elle a bénéficié d'une présence très remarquée. La fleur d'or de Suisse Tourisme figurait en effet sur tous les stands helvétiques et le studio de télévision «3sat-Café», qui a retransmis des émissions en direct depuis le Salon du livre, comportait à l'arrière-plan des images touristiques de la Suisse. Les Chemins de fer allemands ont quant à eux fait la promotion de la Suisse touristique à l'intérieur de la gare de Francfort qui accueille quotidiennement un demi-million de passagers. **Page 5**

Gastrosuisse a approuvé la nouvelle CCNT

Les délégués de Gastrosuisse, réunis en assemblée lundi à Wettingen, ont approuvé la nouvelle Convention collective nationale de travail (CCNT) à une large majorité, soit 164 oui contre 55 non. Gastrosuisse estime que cette CCNT, qui entrera en vigueur le 1er octobre, tient compte des nouvelles exigences des employés et des employeurs. «Elle constitue un compromis réaliste et reflète la compréhension du partenariat social. Elle apporte en outre davantage de flexibilité. En principe, les prestations et la fidélité à l'entreprise seront encore plus appréciées à l'avenir», a relevé Gastrosuisse dans un communiqué. **Page 10**

De nouvelles idées pour le management hôtelier

Dans de nombreux groupements hôteliers américains, le management passe par des principes qui doivent être mis en pratique aussi bien par le portier que par le directeur de l'hôtel. Le mot d'ordre «souriez au téléphone» est un de ces principes. Beaucoup d'hôteliers se sont en effet aperçus qu'il ne suffisait pas d'investir dans de nouvelles toilettes et dans de nouveaux tapis pour satisfaire le client, mais qu'il fallait également investir pour améliorer la formation et la qualité de service du personnel en pratiquant, par exemple, le système des «clients internes»: le serveur est le client du cuisinier qui est à son tour le client du plongeur. **Page 11**

Factures de téléphone: des économies en vue

La libéralisation du marché des télécommunications a déclenché une véritable guerre des prix entre les nouveaux opérateurs Sunrise, Diax, Worldcom, Global One, Cable & Wireless et le leader du marché et ancien détenteur du monopole, Swisscom. Cette guerre des prix profite également aux hôteliers. Ceux-ci ont donc tout intérêt à effectuer des comparaisons et à étudier les différentes prestations offertes. En règle générale, il s'avère cependant que seuls les hôtels dont les factures téléphoniques mensuelles atteignent ou dépassent 10 000 francs ont intérêt à opter pour les services de ces nouveaux opérateurs. **Page 16**

Hôtels pour motocyclistes

«Cherchons hôtels en Romandie»

Un hôtelier valaisan entend mettre su pied une association d'hôtels suisses où les motocyclistes seraient les bienvenus. Cette association pourrait s'appeler «Swiss-Motorbikes-Hotels» et s'inspire de ce qui se pratique déjà en Autriche avec l'«Austria Classic Tour», un itinéraire de 3000 kilomètres qui permet aux adeptes de la moto de relier 38 hôtels en empruntant quelques-unes des plus belles routes touristiques autrichiennes.

LAURENT MISSBAUER

Les motocyclistes sont des clients à fort pouvoir d'achat qui sont très appréciés par certains hôteliers. *Photo: ex-press*

Alors que la Suisse touristique a lancé le 30 mai sa campagne promotionnelle «La Suisse à vélo» avec neuf itinéraires nationaux d'une longueur totale de 3300 kilomètres, l'Autriche a inauguré le 23 mai l'«Austria Classic Tour», un itinéraire pour motocyclistes qui reliera 15 «petites villes historiques». Cet itinéraire, spécialement conçu pour les motocyclistes, totalise 3000 kilomètres de «routes de rêve à travers l'Autriche» et relie 38 hôtels, tous réunis sous la bannière des Bikers-Hotels Österreich et tous à même de bien recevoir les motards avec, entre autres, une salle pour sécher les combinaisons et des abris, voire même des garages pour les motos.

L'inauguration de l'«Austria Classic Tour», qui a reçu le soutien de Shell, des motos BMW, de l'Office national autrichien du tourisme et de l'Association des «petites villes historiques», a bénéficié d'une importante campagne de publicité sur le stand de l'Office national autrichien du tourisme lors du salon touristique ITB de Berlin. Il s'agissait-là d'une campagne similaire à celle effectuée sur le stand de Suisse Tourisme sur le thème de la «Suisse, pays du vélo», sur un stand voisin à Berlin. Présent lui aussi à l'ITB, l'hôtelier valaisan *Hubertus Möhker*, s'est déclaré très intéressé par ce projet. A un tel point, qu'il envisage lui aussi de mettre sur pied une association d'hôtels intéressés par le segment moto à travers toute la Suisse.

L'exemple des Autrichiens

«Le but est de s'inspirer de ce qui s'est fait en Autriche avec l'«Austria Classic Tour» et de permettre également à nos clients passionnés de moto d'effectuer des «minitours» de Suisse», explique Hubertus Möhker, dont l'Hôtel Jungbrunnen 3 étoiles, à Gluringen, dans la Vallée de Conches, est parfaitement situé au pied des trois cols du Nufenen, de la Furka et du Grimsel qui sont très appréciés des motards.

«Nous avons déjà pris contact avec l'Hôtel Schlössli 3 étoiles à Bönigen, près d'Interlaken, ainsi qu'avec un autre hôtel, à Sedrun, dans le canton des Grisons», ajoute Hubertus Möhker. «Actuellement, nous sommes encore à la recherche de quatre autres hôtels, tous classés dans la catégorie 3 étoiles et offrant la nuit avec le petit-déjeuner pour environ 70 francs par personne. L'un de ces hôtels devrait se trouver dans la région de Montreux ou de la Gruyère, deux autres hôtels devraient être situés en Suisse centrale et à Davos, voire dans les environs de St-Moritz. Un autre hôtel, enfin, devrait se trouver dans la région de Bâle ou dans le canton du Jura, soit pas trop loin de la frontière allemande afin qu'un motard qui vient du Nord de l'Allemagne ne doive pas trop prolonger son voyage avant de s'arrêter dans un de nos hôtels où les motocyclistes sont les bienvenus.»

Importante clientèle allemande

L'exemple du motard allemand n'a pas été prise au hasard. C'est en effet en Allemagne que se recrute le plus grand nombre de ces motocyclistes passionnés qui parcourent la Suisse au guidon de leur grosse moto BMW, Honda, Suzuki et autres Harley-Davidson. «Il s'agit là d'un créneau qui est loin d'être négligeable pour un hôtelier», relève Hubertus Möhker. «Cette clientèle est en effet très aisée financièrement, elle apprécie un bon confort à l'hôtel et aime bien manger. Je suis convaincu qu'une association d'hôtels suisses pour motocyclistes pourrait rencontrer passablement de succès. Dans un premier temps, nous pourrions éditer une brochure et proposer, lors de foires touristiques allemandes bien ciblées, différents forfaits comprenant la nuit à l'hôtel et plusieurs propositions de routes alpines et d'itinéraires spécialement adaptés aux motards», conclut-il.

L'exemple de l'Hôtel du Parc au Mont-Pèlerin

L'idée de regrouper des hôtels où les motocyclistes seraient les bienvenus n'est pas nouvelle en soi. Outre l'exemple des 38 Biker-Hotels autrichiens, une association internationale, intitulée Motor Bike Hotels International, a vu le jour il y a trois ans avec sept hôteliers dont trois Suisses: *Ruedi Stahel,* de l'Hôtel Eigerblick à Grindelwald, le Genevois *William Mayer,* de l'Hôtel La Perla à Lugano-Agno et *Didier Chappex,* de l'Hôtel du Parc au Mont-Pèlerin (VD). Ruedi Stahel et William Mayer étant désormais à la tête d'un hôtel à l'étranger, respectivement la Ferme du Villars au Villars, en France, et l'Hôtel Royal à Sanremo, en Italie, il n'y a plus, aujourd'hui, que deux hôtels helvétiques au sein de l'association Motor Bike Hotels International dont l'appellation est dûment protégée. Il s'agit du Motel Vezia à Lugano-Vezia et de l'Hôtel du Parc 4 étoiles au Mont-Pèlerin qui est resté fidèle à l'association dont il est un des membres fondateurs.

Pour Didier Chappex, directeur de l'Hôtel du Parc, ces hôtels pour motocyclistes répondent à une véritable demande: «Il s'agit d'une très bonne clientèle, essentiellement allemande, avec beaucoup de médecins et d'avocats qui n'acceptent pas d'être mal accueillis dans certains hôtels pour la seule raison qu'ils portent une combinaison en cuir», explique Didier Chappex. «Il s'agit pourtant d'une clientèle très gentille et qui ne pose pas le moindre problème. Comme tous les établissements membres des Motor Bike Hotels, nous proposons à nos clients motocyclistes des itinéraires pour différentes randonnées à moto dans la région, des places de garage, un local de nettoyage et d'entretien, ainsi qu'un endroit pour sécher les habits et les combinaisons mouillées. Dans les chambres, il y a en outre un set de nettoyage pour les bottes», conclut le directeur de l'Hôtel du Parc, lui-même passionné de moto. *LM*

Chablais valaisan

Regroupement touristique en vue

Les quatorze communes du Chablais valaisan, de St-Maurice à Port-Valais (Le Bouveret) et notamment Champéry, Vionnaz (Torgon) et Val d'Illiez (Champoussin-Les Crosets), ne devraient plus compter qu'un seul organe touristique à l'horizon 2000. Ce regroupement fait actuellement l'objet d'une étude menée par la commission de tourisme de l'association régionale de développement économique. Trois commissions sont d'ores et déjà à l'œuvre. Elles devront déterminer pour la fin de l'année les besoins financiers, logistiques et structurels du nouvel organisme. Dès janvier 1999, l'opération entrera dans sa phase d'application, avant de passer, d'octobre 1999 à mars 2000, à la phase de concrétisation qui doit amener à une «maison du tourisme» pour le Chablais valaisan, maison qui pourrait bien être basée à Monthey. Celle-ci serait en charge de tous les aspects administratifs du futur Office du tourisme du Chablais valaisan, les bureaux locaux ne devant se consacrer qu'à l'accueil et à l'animation. Une centrale de réservation régionale serait mise sur pied en parallèle. *JJE*

«Parents malins»

La nouvelle édition vient de sortir

«Parents malins», le guide qui vient en aide aux parents désireux de choisir une destination, un restaurant ou un hôtel adaptés à leurs besoins et à ceux de leurs enfants, vient de lancer juste à temps avant les vacances d'été son édition 1998.

Cette nouvelle édition du guide «Parents malins» ne diffère pas, dans les grandes lignes, des éditions précédentes. Elle dispose toujours d'un carnet d'une centaine de bons qui permettent, en règle générale, d'offrir la gratuité à un enfant pour chaque adulte payant. De la sorte, le guide, vendu au prix de 25 francs, se rembourserait de lui-même.

Le chapitre consacré aux «Vacances en famille» comporte le préambule suivant que nous reproduisons in extenso et qui correspond exactement à ce que pensent de nombreux opérateurs touristiques helvétiques: «Cette année, vous avez décidé de ne pas partir en vacances à l'étranger. Les aéroports bondés, les routes embouteillées, la chaleur suffocante, avec des gosses énervés, vous avez dit stop. Les conditions économiques chahutées que nous subissons incitent en outre beaucoup de familles à resserrer le budget vacances. Qu'à cela ne tienne! pourquoi ne pas en profiter pour découvrir la Suisse pendant quelques jours et quelques semaines? La Suisse touristique vous tend les bras et «Parents Malins» vous livre ses meilleurs tuyaux pour passer des vacances pas trop chères et pleines de découvertes».

Parmi ces tuyaux, une dizaine d'hôtels – dont le tout nouveau Chalet La Sapinière à Rougemont (VD), l'Hôtel Luserna à Genève, l'Hôtel de l'Ardève à Ovronnaz (VS), l'Hôtel-Novotel à Neuchâtel-Thielle et l'Hôtel 4 étoiles Innere Enge à Berne – ainsi que treize restaurants, dont la Märlipinte de Chiètres (FR) «où la famille Walther a concocté un vrai paradis pour les mômes en leur réservant un étage entier dans leur établissement». *LM*

«Parents Malins», 220 pages, format de poche, disponible dans les librairies, kiosques et grands magasins au prix de 25 francs.

Montreux

De l'ordre dans la maison du tourisme

Des comptes et des rapports clairs, des collaborateurs connus, une assemblée générale sereine et, presque symptomatique, un rapport annuel qui ne satisfait plus que le seul imprimeur et qui participe aussi à la compression des frais généraux, des chiffres qui font renaître l'espoir. Même si tout ne va pas encore pour le mieux dans une branche qui ne retrouvera pas l'embellie des années 80, Montreux a remis de l'ordre dans sa maison du tourisme. Après quatre ans de houle, de tempêtes même, l'OCTM (Office des congrès et du tourisme de Montreux) a retrouvé sa sérénité.

«Le nom et le passé ne suffisent pas, il y a le travail au présent, pour l'avenir», a lancé mardi devant l'assemblée générale, *Chris Zoebeli*, directeur de l'OCTM depuis janvier. Et ce travail paie. Après voir réussi la gageure de redorer l'image du tourisme montreusien à Montreux même, à la tête d'une équipe reconstituée, ses priorités se portent maintenant vers les marchés, un programme de plus long terme pour lequel il a obtenu le soutien d'une assemblée malheureusement fort clairsemée. *JJE*

Glâne-Veveyse (FR)

Une région non dépourvue d'atouts

Avec ses deux pôles, Châtel-St-Denis/Les Paccots et Romont, l'Association touristique Glâne-Veveyse (ATGV) n'a pas encore pris sa vitesse de croisière. Partagée entre montagne, plaine et Léman, elle est un peu déchirée entre la capitale nordiste Fribourg et les sirènes rhodaniennes au sud… De plus, malgré ses dimensions modestes et en raison de ses éléments par trop disparates, les spécialistes mandatés sont arrivés à la conclusion qu'il n'est pas possible de créer une image commune pour une telle région, encore moins un logo.
Un groupe de travail planche sur les futures structures de cette association dirigée par *Eugène Grandjean*, lequel dénonce l'inertie de certaines de ses sociétés de développement locales. Il n'en a pas moins représenté sa région dans nombre de salons et de manifestations touristiques et développé des collaborations avec ses voisins, notamment les milieux professionnels de la Riviera toute proche.
L'ATGV a également participé à l'amélioration du réseau VTT qui comprend aujourd'hui huit parcours totalisant 200 kilomètres balisés. L'ensemble de cette région fribourgeoise a dénombré l'an dernier un peu plus de 154 000 nuitées, dont à peine 5% dans une hôtellerie très lacunaire en ces lieux pourtant non dépourvus d'atouts. *JS*

Aéroport militaire de Payerne

Ouverture au traffic civil à l'horizon

L'Association pour la sauvegarde des intérêts des communes broyardes touchées par l'aérodrome de Payerne (ASIC) a donné son feu vert à la convention provisoire qui doit lier le Département fédéral de la défense, de la protection de la population et des sports et la Communauté régionale de la Broye (COREB). Enjeu des négociations, l'ouverture au trafic civil de l'aérodrome militaire, un serpent de mer dont on attend beaucoup dans cette région, notamment dans l'optique du développement économique de la Broye et, bien sûr, de l'Expo.01.
Au moment où l'escadrille des FA-18 prend son envol, les vols militaires de Payerne représentent encore 8000 mouvements par an. Pourvoyeur de plusieurs centaines d'emplois dans la région et générant une importante activité économique, l'aérodrome est très précautionneux à l'égard des communes riveraines sur la question cruciale de la protection de l'environnement et de la lutte contre les nuisances. Le nombre maximum de vols d'affaires et de transport de marchandises est plafonné à 800 par année et au maximum à 16 par jour. *JS*

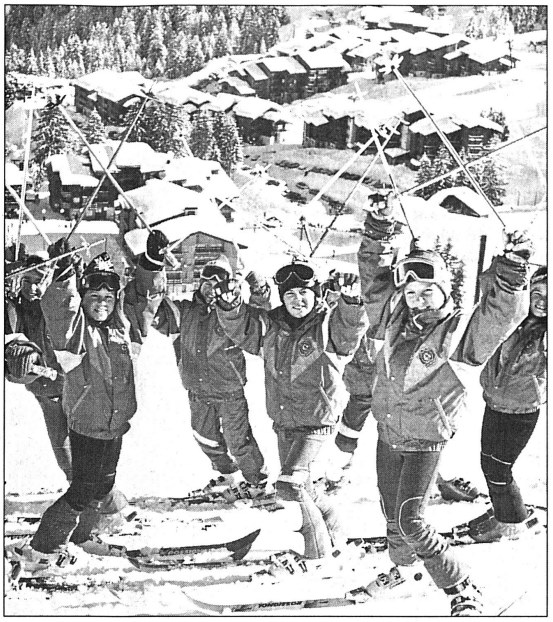
Tourisme d'hiver

Un potentiel de croissance inépuisé

Le potentiel de croissance du tourisme d'hiver est loin d'être épuisé. Telle est l'une des conclusions d'une étude globale sur le tourisme d'hiver élaborée par le responsable du Service du tourisme de l'Office fédéral du développement et de l'emploi, Peter Keller, et que son auteur a présentée, mi-avril à Andorre, lors du 1er Congrès mondial du tourisme de neige et de sports d'hiver.

MIROSLAW HALABA

Avec quelque 15 à 20 millions d'arrivées, le tourisme d'hiver ne représenterait, selon des estimations sommaires, que 3 à 4% du tourisme international. Toutefois, grâce aux touristes indigènes, ce nombre est au moins quatre fois plus élevé, ce qui indique que le tourisme d'hiver est «très nettement» axé sur le marché intérieur et les marchés voisins. Protégées par la distance qui les sépare, les régions de sports d'hiver n'entrent en effet pas totalement en concurrence.
Cette particularité du marché n'est pas la seule que le professeur Peter Keller a relevée dans son travail intitulé «Etude globale du tourisme de neige et des sports d'hiver». Pour se développer, le tourisme d'hiver a besoin de neige, c'est certain, mais aussi de pentes appropriées et d'un climat qui n'est pas trop rigoureux. Ce tourisme est aussi le résultat d'un processus de spécialisation plus que centenaire. «En de nombreux endroits, le tourisme de neige fait figure de «success story». Il représente d'ailleurs une des branches touristiques les plus novatrices», écrit Peter Keller.



Le développement futur du tourisme d'hiver dépendra notamment de la capacité des opérateurs à présenter des produits attractifs. *Photo: OT de Valmorel*

Produit désavantagé

Considéré sous l'angle de son cycle de vie, ce tourisme a désormais atteint sa phase de maturité dans la majorité des pays, dit Peter Keller. Ses conditions d'existence sur le marché touristique ne sont cependant pas faciles. Nécessitant des installations collectives, des équipements et des vêtements sportifs individuels relativement coûteux, il est désavantagé au niveau de la compétivité prix. «Le danger qui le menace se nomme concurrence par substitution», écrit le professeur Keller. Les vacances balnéaires à Bali, par exemple, ne sont pas plus chères actuellement que des vacances de ski. La demande saturée rend, par ailleurs, difficile la revitalisation des infrastructures des stations d'hiver. Enfin, l'écologie représente «une épée de Damoclès suspendue au-dessus de toute entreprise de sports d'hiver». Quant au réchauffement climatique annoncé, il pourrait avoir un «effet notable» sur le tourisme de neige.

Lacunes à combler

Ceci étant, le tourisme d'hiver a encore de beaux jours devant lui, son potentiel de croissance étant en effet loin d'être épuisé, estime Peter Keller. «Le développement futur dépendra cependant largement de la capacité des opérateurs à présenter des produits attractifs et avantageux, à même de convaincre la clientèle potentielle de l'intérêt des vacances d'hiver», écrit-il. L'attrait croissant des activités liées à la santé, à la culture physique et au bien-être pourrait ainsi favoriser ce développement. Pour tirer profit de ce potientel, les responsables de stations et les prestataires doivent toutefois combler un certain nombre de lacunes. Peter Keller constate tout d'abord que le ralentissement de la demande, qui s'est manifesté ces dernières années, a amené les stations à se livrer une «concurrence effrénée» qui a eu pour effet d'évincer partiellement les petites stations. Il remarque également que les stations n'ont pas encore exploité suffisamment les avantages de la collaboration entre les prestataires et qu'elles ont encore, trop souvent, tendance à négliger le marketing. De nombreuses stations ont, par ailleurs, pris du retard dans le développement et la modernisation de leurs infrastructures: «Bien des localités n'ont pas encore réglé le problème du trafic et du parcage des véhicules.»

Développement durable

Compte tenu de l'importance du tourisme de neige pour l'économie des régions de montagne, les efforts consentis en faveur du tourisme d'hiver doivent, en fait, estime le professeur Keller, conduire à un développement durable. Et là, le rôle de l'Etat est essentiel. C'est à lui de créer les conditions qui permettent d'exploiter et de développer les stations d'hiver dans le respect du paysage et de l'environnement. «Il doit également contribuer à assurer à long terme la demande et à améliorer constamment l'offre d'infrastructures.» Ainsi, le marketing de destination et d'événement (Jeux olympiques d'hiver ou Coupe du monde de ski, par exemple) n'est en principe possible, estime Peter Keller, qu'avec le soutien de l'Etat.
La Convention alpine, conclue par les Etats européens, constituera ainsi une expérience intéressante de mise en pratique du principe de développement durable.

Le plaisir avant toute chose

Quelles sont les tendances qui se font jour dans le tourisme de neige? Pour le professeur Peter Keller, le tourisme de neige vit une phase de renouveau où le plaisir occupe une grande place. «Par la touche émotionnelle qu'ils confèrent au sport d'hiver, écrit-il dans son étude, certains types de sports en vogue, mais aussi la mode du «fitness and wellness» et le succès des itinéraires aménagés pour les adeptes de la marche, attirent de nouvelles catégories d'hivernants et favorisent un renouvellement et un élargissement de la demande». Ainsi, le snowboard poursuit sa progression. Trois millions de personnes devraient le pratiquer d'ici l'an 2000, selon la Fédération internationale de snowboard. Le carving devrait relancer le ski. Quant à la randonnée pédestre, elle est devenue le deuxième sport d'hiver.
Ces tendances de la demande sont par ailleurs renforcées par les fabricants d'articles de sports qui proposent du matériel facilement utilisable et par les prestataires touristiques qui élargissent l'éventail des possibilités de location et d'achat de matériel et de vêtements. Les pistes de ski s'adaptent également au confort des usagers. *MH*

Le Valais bien placé

Le Valais occupe une bonne place parmi les régions vouées aux sports d'hiver. Une étude, sur le point de paraître et citée par le professeur *Peter Keller*, a en effet établi une liste des domaines skiables les plus attractifs d'Europe selon des indicateurs comme le nombre de téléphériques, les kilomètres de piste ou l'altitude maximale. Pour l'Arc alpin, on trouve en tête du palmarès: la Savoie, le Valais, la Haute-Savoie, le Tyrol, la vallée d'Aoste, les Grisons et le Tyrol du Sud. Ces résultats, indique Peter Keller, sont confirmés par une comparaison statistique. Ces régions ont en effet enregistré ces dernières années des hausses sensibles d'arrivées et de nuitées. *MH*

IMMEUBLES

A vendre en **Suisse Romande**
au bord du lac Léman
Restaurant, café, terrasses
situation privilégiée
Chiffre d'affaires important
Rentabilité assurée
Pour information:
SFCR, 100 rue du Rhône, 1204 Genève
103541/394982

Hôtel-Restaurant
terrasse 100 pl., «les pieds dans l'eau», à vendre/remettre, pour traiter **Frs. 120 000.–** de fonds propres
Hôtel 3–4 étoiles
50 chambres, à vendre ou remettre en gérance libre, reprise petit inventaire **Frs. 120 000.–**. Conditions intéressantes pour couple hôtelier.
Bureau Immotel, Paudex, tél. 021 791 65 11
P 103701/391549

Causa motivi di salute vendesi nel LOCARNESE
avviato RISTORANTE-GROTTO
Interessati scrivano a Casella postale 361, 6604 Locarno o tel. tra le 10–12 allo 091 745 62 97
P 103721/395079

A vendre
aux portes de Lausanne, petit
Motel-Restaurant
Prix très intéressant.
Tél. 01 334 28 15 – 01 334 28 22
103767/278947

A louer au centre-ville de Bienne, pour tout de suite
Restaurant-Pizzeria
avec terrasse 50 places + restaurant 126 places, avec cachet.
Fonds propres env. Fr. 150 000.–.
Loyer Fr. 7500.–/mois.
Ecrire sous chiffre 1, 006-201620, à Publicitas SA, case postale 1155, 2501 Bienne 1.
P 103726/44300

hotel+ tourismus revue
Annonces par fax
031 370 42 23

A VENDRE EN GRUYERE
au pied de la pittoresque et touristique ville comtale de Gruyères, dans cadre idyllique
Magnifique Hotel-Restaurant
excellente réputation gastronomique avec salle à manger rustique et jardin d'hiver de 100 places, salle à boire et petite restauration de 40 places, 40 chambres d'hôtel avec salle de bains et 4 chambres pour personnel, appartement de 4 pièces et bureau.
Grands parkings et 2200 m² terrain.
Frs. 1 500 000.– y compris reprise des installations techniques, agencement cuisine, mobilier et matériel d'exploitation
Valeur Incendie: Frs. 1 620 000.–
AGENCE IMMOBILIÈRE bussard SA
Grand-Rue 19, 1630 Bulle
✆ 026/912 42 33 - Fax 026/912 15 35
le samedi matin:
1637 Charmey, ✆ 026/927 19 60

Ristorante a vendere
65 posti grande terreno veduta panoramica, zona turistica, alloggio per propietari, prezzo $ 293.000 mila in dollari canadesi in Canada Provincia Québec a 60 km di Montreal.
Città Ste-Adèle. Regione Laurentide.
Per informazione Telefonare (450) 514-229-5377, dopo il 13 giugno. Domandare il Signore Volpini o scrivere: Restaurant La Bonne Bouffe de Papy 3275 Boul-Ste-Adèle-Ste-Adèle JORILO P. Québec Canada
P.S. Corrispondenza in italiano o in francese.
103725/395077

Donnez du sang.

Ercapi SA
1219 Le Lignon
Tél. 022/797 44 30 - Fax 022/797 52 70
à VENDRE à LOCARNO
PROXIMITÉ IMMÉDIATE DU CENTRE-VILLE, TOUTES COMMODITÉS, PARKING, AFFAIRE EN EXPANSION
HOTEL - GARNI + RESTAURANT
49 CHBRES, 85-94 LITS; 180 PL. + BAR 50 PL., ENTIÈREMENT ÉQUIPÉS, TRÈS BON ÉTAT D'ENTRETIEN, DIRECTION INTÉRIMAIRE POSSIBLE SI DÉSIRÉ.
FR. 6'500'000.–

A vendre dans la Broye fribourgeoise
1 Café (pizzeria)-Restaurant
Café et bar de 22 places, 2 salles de 18 places.
Bon rendement.
Y compris appartements. Prix à discuter.
Ecrire sous chiffre 017-329214 à Publicitas SA, case postale 320, 1530 Payerne.
P 103706/44300

Crans-Montana

Projet de téléski nautique

Le projet d'installer un téléski permettant la pratique du ski nautique sur l'un des cinq lacs de Crans-Montana se heurte à différents problèmes, notamment au niveau de la rentabilité et des nuisances. Une petite lueur d'espoir subsiste cependant avec le lac de Grenon et la société des remontées mécaniques du Grand-Signal dont le président est *Jérémie Robyr* qui est également le président de Valais Tourisme, a relevé le Nouvelliste. Instigatrice du projet, *Béatrice de Courten* estime que «les nuisances sont minimes et que le téléski conçu pour le ski nautique a reçu l'an dernier le prix du sport le plus écologique en Allemagne. Aucune pollution, aucun bruit et davantage d'oxygène pour les poissons et les algues». Jérémie Robyr parle lui d'un excellent projet pour le Haut-Plateau et le Valais. *LM*

Pays de Fribourg

Nouvelle brochure

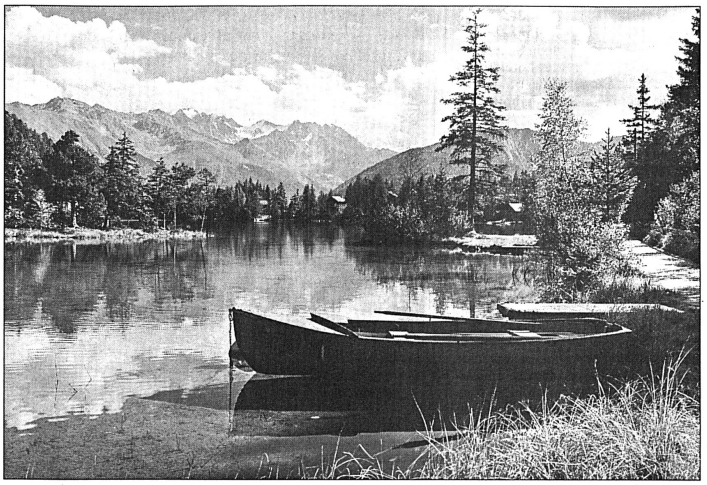
Pour répondre à une demande de plus en plus importante en matière de vacances actives, l'Union fribourgeoise du tourisme (UFT) a créé un support destiné à promouvoir la richesse des loisirs – tant sportifs que culturels – proposés au Pays de Fribourg. Conçue sur le thème des quatre éléments – la terre, l'air, l'eau et le feu – cette nouvelle publication est complétée par un document regroupant les quelque cinquante offres forfaitaires proposées par les stations fribourgeoises. Intitulé «Temps fort, temps libre», il fournit de nombreuses indications sur des possibilités de vacances et de séjour telles que l'aventure, le bien-être et l'évasion, les cours artistiques, le cyclotourisme et le VTT, la découverte culturelle, la gastronomie, les randonnées, les sports nautiques et le tennis. *JS*

Valais

Un million de nuitées en plus pour 2001

Pour la première fois le Valais a assisté au redressement des courbes de statistiques. Un sujet de réjouissance pour Valais Tourisme qui veut passer le cap de l'an 2000 en augmentant encore les nuitées d'un million. La solution: la mise en place d'une véritable politique cantonale du tourisme qui implique la collaboration de tous les acteurs.

DANIELLE EMERY MAYOR



Le canton du Valais, ici le lac de Champex, a enregistré pour la première fois davantage de nuitées que le canton des Grisons l'hiver passé. *Photo: Valais Tourisme*

«La destination Valais est celle qui, ce dernier hiver, a fait la plus forte progression (11% de croissance). Pour la première fois, nous avons dépassé en nuitées les Grisons. Mais», ajoutait rapidement *Jérémie Robyr*, président de l'insititution faîtière touristique du canton, lors de l'assemblée générale de Valais Tourisme, «ce constat ne doit pas nous conduire à un optimise béat. Le chiffre d'affaire réel n'a, en effet, de loin pas suivi la même progression. Le touriste d'aujourd'hui est beaucoup plus prudent dans ses dépenses qu'autrefois.»

Valais Tourisme se fixe un objectif pour 2001: augmenter d'ici là les nuitées d'un million. Et c'est un minimum, assure le président de Valais Tourisme. L'organisation des Jeux olympiques d'hiver de 2006 devrait faire exploser les statistiques.

Politique du tourisme valaisan

Pour parvenir à maintenir la courbe des statistique vers le haut, «le Valais doit engager résolument son tourisme dans une perspective de développement durable», affirment les stratèges. Trois partenaires ont planché sur l'élaboration des grandes lignes d'une politique du tourisme: la Commission Politique du tourisme de Valais Tourisme, le Groupe Tourisme du Grand Conseil et le Service de la promotion touristique et économique du canton. Une politique qui devrait permettre de guider le canton dans sa mutation.

«La clé de ce passage réside dans le renforcement, l'équilibre et l'interaction de quatre piliers: l'habitant, l'hôte, l'environnement et la croissance.» Pour les auteurs du projet, «il est primordial que les habitants des régions touristiques se sentent à l'aise dans leur village et s'intègrent dans une économie dominée par le tourisme». La meilleure façon d'y parvenir? «Faire des résidents de ces régions des acteurs du tourisme». Dans deux mois, affirme Jérémie Robyr, des actions concrètes pour parvenir à ces objectifs seront présentées. Le temps de faire approuver ces mesures par les instances de Valais Tourisme et le gouvernement valaisan.

L'esprit de clocher, c'est fini

Avec sa politique, Valais Tourisme sonne le glas de l'esprit de clocher qui caractérise un peu trop encore les entreprises de l'arc alpin. «Ce qui signifie, de la part des acteurs touristiques propriétaires des matières premières, qu'ils acceptent, sans restrictions, de déléguer leur compétence de vente aux structures de destination», affirme Jérémie Robyr. «Nous devons davantage travailler ensemble, vendre ensemble», ajoute *Melchior Kalbermatten*, le directeur de Valais Tourisme.

Pour lui, Valais Tourisme est là pour montrer la voie du succès. Celle-ci passe notamment par une sensibilisation de la population aux enjeux du tourisme. Par l'information, par la formation. A l'école, déjà. Mais aussi en cours d'emploi. Mais comment parvenir à se faire entendre par les gens du terrain? «C'est notamment la tâche de l'Etat», remarque Melchior Kalbermatten, qui concède que les cours de formation continue ne sont guère suivis. Le succès du tourisme ne sera pas servi sur un plateau, «nous devons prendre des initiatives», lance Melchior Kalbermatten qui se veut optimiste pour cette branche de l'économie qui prend mondialement le plus grand essor.

Infrastructures et équipements touristiques

Ça bouge au Pays de Fribourg avec 30 projets

Jamais le Pays de Fribourg n'a connu une telle fébrilité sur le front des réalisations touristiques, projets en cours ou imminents. S'ils ne relèvent pas toujours directement du tourisme, ils n'en sont pas moins, au travers de leurs buts sportifs ou culturels, des composantes de l'offre de cette région d'accueil.

JOSÉ SEYDOUX

Trente projets enrichiront à l'avenir l'offre touristique du Pays de Fribourg, ici le lac de la Gruyère avec le Moléson en toile de fond, à droite. *Photo: Ldd*

Auparavant, il sied de rappeler les quatre plus grands chantiers du moment, représentant à eux seuls des investissements dépassant les 100 millions de francs: la construction des centres d'expositions et de congrès Forum Fribourg et Espace Gruyère (dont les deux ouvertures sont désormais annoncées pour le début 1999), l'aménagement du funiculaire du Moléson (mise en service à fin août 1998) et le renouvellement de la télécabine de Charmey (pour l'hiver 1998/99). En cours de réalisation également sur l'archéosite de Gletterens-Portalban (Broye), au bord du lac de Neuchâtel, le développement du village lacustre néolithique, une attraction touristico-culturelle unique en Suisse.

Le groupe Accor à Fribourg?

A Fribourg, le panneau «Expo hôtel», sis à proximité du chantier de Forum Fribourg, laisse augurer de l'implantation prochaine d'un hôtel sur le site du complexe, lui, déjà truffé de grues et de murs de béton. Mais la recherche du groupe hôtelier capable de concrétiser un projet indispensable au bon fonctionnement du centre de congrès, de conférences et d'expositions prend plus de temps que prévu. La société Fedhorest SA, par son président *François Ducry*, est à même de préciser que des négociations avancées sont en cours avec le groupe Accor International pour la réalisation d'un hôtel 3 étoiles de 150 chambres (20 millions de francs).

La même société est mandatée pour trouver le groupe hôtelier qui exploitera l'hôtel prévu sur l'aire autoroutière en construction de l'autoroute A1 à Lully/Estavayer-le-Lac (cf. ci-après). La société Otel Holding (Ibis Suisse), qui était à deux doigts de s'engager sur le projet, s'est désistée, après avoir analysé la situation géographique de l'endroit. Deux nouveaux investisseurs, intéressés par cet hôtel de 60 chambres 2 étoiles, accessible également par la route cantonale, se sont mis sur les rangs.

A Bulle, le projet d'hôtel de 100 à 120 lits 3 étoiles, auquel s'intéressent très directement la Commune et un groupe d'industriels implantés sur son territoire, a été quelque peu délaissé momentanément au profit d'Espace Gruyère. Ce centre en aura d'ailleurs bien besoin, c'est pourquoi, ainsi que nous le précise *Francis Seydoux*, secrétaire communal, le projet va être ravivé et l'Exécutif bullois s'en occupera ces prochaines semaines encore… Signalons qu'à Charmey un hôtel garni de 60 chambres devrait être construit, à l'initiative d'un privé, aux abords de la nouvelle télécabine, à l'horizon 2000.

Golf, restoroute et petit train

Bonnes nouvelles dans la Broye où les promoteurs du golf 18 trous de Vuissens viennent de remporter une nouvelle manche décisive, grâce à la décision du Tribunal fédéral qui a débouté cinq agriculteurs opposés au projet. Le Tribunal fédéral a même estimé que l'aménagement des lieux (cours d'eau, étangs et haies) aurait même pour effet d'améliorer les lieux et de favoriser la diversité de la faune et de la flore. Plus rien ne devrait maintenant s'opposer à la réalisation du golf et le début des travaux est prévu en ce mois de juin encore.

Suite au concours d'idées lancé auprès de vingt bureaux fribourgeois et vaudois, l'atelier Widmer, Christe, Henzelin Architectes SA, à Moudon, a remporté le premier prix concernant le projet du Restoroute «La Rose de la Broye», à Lully/Estavayer-le-Lac. Il s'agira de l'un des complexes autoroutiers les plus importants de Suisse; un groupe de quatre partenaires – Villars Holding SA, Cremo SA, McDonald's Suisse et BP – mènera à bien la réalisation du projet promis à devenir une «vitrine» de l'ensemble de la région, par ailleurs situé sur le site de l'Expo.01. Les travaux débuteront en mars 1999 pour s'achever juste avant l'ouverture de l'Exposition nationale.

Estavayer-le-Lac, dont les accès par route et par chemin de fer, ainsi que les possibilités de parking sont de nature à en faire l'une des portes d'entrée de l'Expo.01, étrennera cet été un petit train touristique, élément d'accueil et d'animation entre la ville, la campagne et le lac. A une encâblure de là, le Musée Pro Vallon de mosaïque romaine est en bonne voie de réalisation.

Projets gruériens

Ramené à des propositions plus réalistes, le projet des «Portes de Gruyères» se concrétisera exclusivement au travers de la fromagerie de démonstration qui sera modernisée et dotée d'une cave à fromages, le tout flanqué d'une galerie pour les visiteurs. En outre, on y aménagera de nouveaux locaux d'accueil, un restaurant, une salle multifonctionnelle et des boutiques. Le coût de cette opération imminente est devisée à 8,5 millions de francs.

Un peu plus haut, dans la cité comtale de Gruyères, le Musée Giger, acquis par le célèbre artiste grison *Hans-Ruedi Giger* pour y exposer ses œuvres et les découvrir à bord… d'un train-fantôme, sort de toute une période de procédure. Là, se prépare un centre d'intérêt mondial qui, avec le centre européen d'art fantastique installé au Château voisin, ne manquera pas de renforcer l'attractivité quelque peu chancelante du bourg historique.

Côté Moléson cette fois-ci, le plan d'extension de la station – bloqué durant quatre ans par un plan de zone à risque aujourd'hui rapporté – permet de réactualiser le plan d'extension de la station devisé à 50 millions de francs et dont le financement pourrait être trouvé entre les caisses de pension et les tours-opérateurs. Au programme: un bâtiment d'accueil avec l'Office du tourisme de Moléson, un hôtel garni, des commerces d'artisanat, une chapelle et un centre aquatique ludique. L'ensemble du projet est d'ores et déjà à l'enquête. Au total (cf. également l'encadré), ce ne sont dès lors pas moins d'une trentaine de projets en passe de se concrétiser au Pays de Fribourg d'ici au début des années 2000.

Des projets réalisables à plus long terme

D'autres projets, moins avancés ou dont le financement reste aléatoire, mais loin d'être utopiques, sont indiqués ici pour mémoire. C'est d'abord celui d'un centre thermal, à Charmey, où l'on a trouvé des sources d'eau chaude. En Gruyère toujours, un swingolf devrait se réaliser dans la plaine des Marches, à Broc, tandis que le Motel-Restoroute de la Gruyère envisage d'augmenter sa capacité d'une vingtaine de chambres. Quant au projet Icarama, exposition permanente d'aéronautique et de véhicules anciens, prévu à proximité de l'aérodrome d'Epagny-Gruyères, on en est sans nouvelles.

Dans la région fribourgeoise des Trois-Lacs, les grands projets de centres de commerce et de loisirs de St-Aubin et de Morat-Löwenberg sont à l'étude, tandis qu'un hôtel modulaire pourrait s'insérer dans le concept d'hébergement de l'Expo.01. Un autre hôtel d'une certaine capacité est prévu à Romont qui souffre d'une importante carence en matière d'hébergement hôtelier.

En vue encore, un toboggan au Lac Noir, un centre-exposition d'artisanat d'art à Estavayer-le-Lac et le lancinant projet de salle de théâtre et de spectacles à Fribourg, où le Musée Gutenberg (arts graphiques et communication) n'attend plus que *Bill Gates* pour fournir les deux millions qui lui manquent, mais neuf millions ont déjà été trouvés… *JS*

COUP DE FIL À...

Victor Almieri

Président sortant de la Société des hôteliers du canton de Fribourg

Après dix ans de présidence, vous venez de céder les rênes de la Société des hôteliers du canton de Fribourg, où vous vous êtes efforcé de mettre en valeur et de défendre la branche professionnelle auprès des autorités, des partenaires touristiques et de la population. Votre dernier rapport présidentiel tient à la fois du testament et du réquisitoire…

Oui, en effet, au terme d'une expérience enrichissante, où les hôteliers ont pu montrer qu'ils existaient et exprimer leur avis, notamment face aux lois sur le tourisme, les établissements publics, les machines à sous et dans diverses procédures de consultation, je laisse à mon successeur, *Dino Demola*, et à ses collègues du comité divers sujets de réflexion. Je me permets, par exemple, même si je sais que je parle dans le vide, de rendre attentives les autorités sur la nécessité de placer, à la tête des commissions, comités et autres sociétés touristiques, des gens plus connus pour leur professionnalisme que pour leur appartenance politique…

Arrêtons d'y mettre des banquiers, des assureurs ou des instituteurs, à chacun son métier! Comment, en effet, travailler avec des banquiers qui déclarent aux médias être prêts à soutenir les PME et le tourisme dans notre pays, mais qui nous obligent à effectuer des amortissements et remboursements dans une période économique où nous manquons de liquidités, qui nous maintiennent un franc suisse très fort et nous défavorisent au change dans l'offre de nos forfaits à l'étranger?

Je souhaite, par ailleurs, que l'antenne d'information du Restoroute de la Gruyère permette à l'Union fribourgeoise du tourisme de vendre directement nos produits hôteliers. Je déplore l'attitude des autorités fribourgeoises qui ont traité le dossier des casinos de telle façon à ce que notre canton n'ait jamais un établissement de ce type, il faut croire que nous sommes assez riches! Ce ne sont là que quelques exemples parmi d'autres. L'avenir, heureusement, nous vaudra quelques sujets de satisfaction, puisque l'hôtellerie fribourgeoise compte beaucoup sur l'ouverture, au début 1999, de Forum Fribourg et, à l'évidence, sur l'Expo.01 où notre canton sera aux premières loges.

Propos recueillis par José Seydoux

Parcs d'attractions

Pour inciter les membres d'une même famille à visiter un parc d'attractions, il faut être en mesure de répondre à la demande de chacun d'entre eux. *Photo: htr*

L'offre augmente en Suisse romande

A la question: «les clubs de vacances et parcs d'attractions doivent-ils faire partie de l'offre touristique suisse?», la réponse a été «oui». Pour en parler, le Business Club belgo-luxembourgeois en Suisse avait réuni, le week-end dernier à Crans-Montana, une brochette d'orateurs à l'occasion de son Touristic Business 98.

DANIELLE EMERY MAYOR

A Port-Valais, le chantier d'Aquaparc s'est ouvert et sera inauguré en novembre 1999 ; sur le bout du lac, côté Valais, où le Swiss Vapeur Parc connaît déjà un très bon succès, se développe tout un projet pour faire du Bouveret la cité européenne de l'eau. A Evionnaz, on inaugure le 12 juin le plus grand labyrinthe du monde. Citons encore le projet vaudois Funplanet, le projet *Charlie Chaplin* à Vevey, sans oublier Happyland à Granges, précurseur valaisan en matière d'attractions. L'offre pour le tourisme de loisirs explose dans la région. Est-ce bien raisonnable? «Nous menons actuellement chez Accor une réflexion sur le tourisme», expliquait *Daniel Vrancx*, directeur général du développement au sein de ce grand groupe hôtelier. «On s'aperçoit que, de plus en plus, le touriste organise ses vacances sur une courte durée et choisit des destinations en fonction des activités qu'on y propose. Cela fait un ou deux ans que nous observons ce qui se fait en Valais. Nous trouvons l'évolution très satisfaisante, surtout si on la compare avec d'autres régions de montagne, comme en France.»

Le succès attire le succès

Du côté d'Aquaparc, on ne craint pas la création d'autres centre de loisirs dans les environs. *François Dieu*, vice-président d'Aquaparc: «Nous sommes encore loin de la saturation. Il faut retenir que le succès attire le succès. Il est même bien de se concentrer sur un secteur identifiable.»

De son côté, *Eddy Meeurs*, président du groupe Walibi, conseille de viser une fréquentation de 400 000 à 500 000 visiteurs par an (Aquaparc doit en accueillir au moins 350 000), mais pas au-delà du million, sans quoi cela devient tout à fait utopique. «Quand on se lance dans le créneau loisirs, il faut avoir sérieusement construit son offre», remarque Daniel Vrancx. «Le bourgeonnement empirique, ça ne marche plus! Rappelons-nous que chaque année, trois à quatre nouvelles destinations s'ouvrent de par le monde. Et quand je dis destination, je dis trois à quatre pays.»

Prévoir des offres à tiroirs

Qu'est-ce qu'un consommateur aujourd'hui? A cette question, Daniel Vrancx , du groupe Accor (Sofitel, Formule 1, Ibis, Novotel…), a répondu en quatre points. C'est d'abord quelqu'un qui cherche la sécurité. «La sécurité va devenir un argument de vente. Le touriste sac-au-dos qui part à l'aventure ne représente qu'une infime portion de cette population.» Puis, il y a la reconnaissance individuelle: le client aime une prise en charge individuelle, sans qu'il ait besoin de la demander. «Plus il trouve chez vous de possibilités d'activités, plusieurs «tiroirs», plus vos chances seront grandes de parvenir à répondre à sa demande.»

Troisièmement, le touriste a une plus grande propension à apprendre qu'auparavant. Mais il veut un contact direct avec la chose. Emmener une file de visiteurs au pas de charge à travers les couloirs du château de Versailles, ça ne marche plus.» Le touriste, le consommateur, cherche de l'authentique, par le folklore. Il veut du réel. «Et cela vaut tant pour la culture que pour la cuisine.

Enfin, il y a le consommateur de santé, de détente. Mais plus comme un forcené dans une salle de fitness. «La terre est un petite planète. Nous sommes en compétition immédiate avec une pléthore d'offres. On ne peut plus établir une destination touristique sur une seule chose.» Mais attention: il ne faut pas faire non plus dans l'artificiel et reprendre ce que d'autre font déjà. «Il faut penser à ce que souhaitent les membres d'une même famille. Pour les inciter à venir chez vous, il faut pouvoir répondre à la demande de chacun d'entre eux.»

Littérature touristique

Michelin lance sept guides «Escapade»

On distingue deux nouvelles tendances fortes dans la consommation touristique des Suisses: le développement des séjours courts de 1 à 4 jours a augmenté de 13% de 1995 à 1996 et la part toujours plus importante des séjours «villes» à l'étranger qui représentent désormais 51% des séjours touristiques et qui ont presque toujours une motivation d'ordre culturel. C'est du moins ce qui ressort d'une étude révélée par Michelin Suisse.

Pour s'adapter au mieux à cette nouvelle tendance, le service des cartes et des guides Michelin a lancé sa nouvelle collection «Escapade». Celle-ci entend satisfaire ceux qui souhaitent s'échapper, partir le temps d'un week-end découvrir un pays ou une ville et qui n'ont «ni l'envie, ni le temps de se plonger dans la lecture d'un guide traditionnel exhaustif».

Cette collection des guides «Escapade» Michelin s'est récemment enrichie de sept nouveaux titres: Andalousie, Barcelone, Berlin, Lacs italiens, Lisbonne, Sicile et Vienne. Celui consacré aux Lacs italiens accorde également une large place à la Suisse en ce qui concerne le lac Majeur et le lac de Lugano. Selon le mode de classification par étoiles typique de Michelin, on peut notamment y lire que Lugano et le Monte Generoso valent le voyage (trois étoiles) et que Locarno mérite le détour (deux étoiles).

Ces nouveaux guides «Escapade» permettent de choisir rapidement un itinéraire «pour ne pas perdre une minute du séjour», ils permettent également de «saisir l'essentiel de la destination sur le plan culturel» et offrent toute une série d'adresses, dont celles de bons hôtels. Pour Lugano, le guide «Escapade» consacré aux lacs italiens conseille le Splendide, le Royal, le Principe Leopoldo, le Ticino et le Washington. *LM*

Guide «Escapade» Michelin, 128 pages environ, format de poche, disponible dans les librairies au prix de 12 francs.

MÉLI-MÉLO

Le Bouveret au centre de nombreux projets touristiques. La localité bas-valaisanne du Bouveret, au bord du lac Léman, déborde actuellement de projets touristiques. Le Nouvelliste nos apprend que le possible retour du mésoscaphe «Auguste-Piccard», qui avait été mis à l'eau au Bouveret lors de l'exposition nationale de 1964, irait de pair avec l'ouverture d'un musée «sur la saga des Piccard». Le retour du mésoscaphe – que convoite également Nyon – s'inscrirait dans le projet «Port-Valais 2005». Celui-ci comprend notamment la création d'un vaste espace touristique lié à l'eau avec le parc d'attraction Aquaparc, la Maison de l'eau et du poisson d'eau douce, un centre de bien-être, un parcours pédagogique et un centre de l'Organisation mondiale de la santé qui informerait sur le thème de l'eau, de l'environnement et de la santé. *LM*

Restorama

Un nouvel avenir grâce à l'Expo.01.

La filiale de SAirGroup, Restorama SA, se sent pousser des ailes. Grâce au contrat qu'elle a décroché pour l'Expo.01, elle envisage son avenir sous un nouveau jour, lit-on dans le bulletin d'information de mai diffusé par SAirGroup, News, sous le titre «Le contrat du siècle».

La société, qui sera chargée d'organiser et de commercialiser la restauration à l'Expo.01, avoue n'avoir jamais eu jusqu'ici «la responsabilité d'un projet si ambitieux et si prestigieux». Son directeur, *Jon Clalüna*, est d'avis que Restorama acquerrera par ce biais «un immense savoir-faire» qu'elle pourra utiliser pour d'autres clients. Il indique qu'elle cherchera à réaliser des projets similaires à l'étranger. Le mandat confié par l'Expo.01 porte sur un montant d'honoraires de cinq millions de francs au moins.

«A partir du mois de juillet prochain, nous réfléchirons à la manière de présenter nos menus. Nous entendons piquer la curiosité des visiteurs avec des produits culinaires de pointe, aussi bien nouveaux que traditionnels», a encore déclaré Jon Clalüna. *MH*

Au Parc Hôtel, Fribourg

Un exemple inédit d'échange culinaire

Le Parc Hôtel de Fribourg, dont le restaurant propose cinq découvertes culinaires par année, tente actuellement une «première», soit cinq semaines de cuisine grecque proposée par un restaurant de… Fribourg. Plutôt que de concurrence, les initiateurs de cette expérience parlent d'ouverture d'esprit. Tout le monde devrait y sortir gagnant, selon eux.

LAURENT MISSBAUER

D'habitude, les découvertes culinaires proposées par le Parc Hôtel s'appuyaient sur la complicité de brigades de cuisines étrangères, de France, de Sardaigne ou de Polynésie par exemple. Celle qui est intitulée «La Grèce à croquer…» et qui est proposée du 5 juin au 5 juillet, fait en revanche appel à un restaurant grec de la ville de Fribourg même, le Café-Restaurant des Maréchaux exploité depuis trois ans par *Ioannou Panayiotis*, un Crétois qui cumule les fonctions de patron et de chef de cuisine.

Une telle expérience pose inévitablement aux hôteliers qui la tentent la question suivante: «Ne vais-je pas faire de la publicité pour la concurrence et, partant, perdre peut-être une clientèle qui m'était fidèle?» Cette question n'a naturellement pas échappé à l'équipe dirigeante du Parc Hôtel: «C'est vrai que le réflexe de faire de la publicité pour la concurrence est le premier réflexe qui vient à l'esprit», estime *Colette Surchat*, responsable financière du parc Hôtel. «Pour notre part, nous estimons qu'il s'agit avant tout de faire preuve d'ouverture d'esprit».

Une ouverture d'esprit

Une ouverture d'esprit où chacun devrait sortir gagnant, selon *Raymond Surchat*, directeur du Parc Hôtel: «Dans la tradition des cuisines à thèmes que nous proposons cinq fois par année à notre clientèle, nous tenons à faire découvrir une cuisine de qualité. Celle que nous avons goûtée au Café-Restaurant des Maréchaux, chez M. Ioannou Panayiotis, correspondait parfaitement à nos exigences. Elle tordait en outre le cou à une certaine croyance qui prétend, à tort, que la cuisine grecque serait uniquement lourde et grasse. Ainsi, nos clients découvrent l'espace de notre opération «La Grèce à croquer…» une cuisine de qualité à l'opposé de cette croyance et M. Panayiotis fait connaître sa cuisine gastronomique à une nouvelle clientèle. Tout le monde devrait y sortir gagnant.»

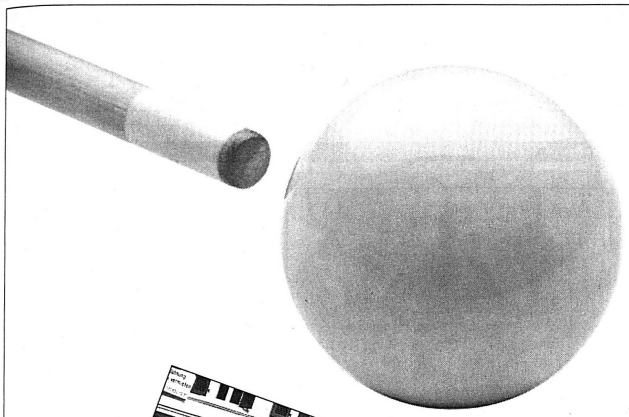
Il convient également de préciser que le Café-Restaurant des Maréchaux, sis à côté de la cathédrale de Fribourg, est assez éloigné du Parc Hôtel qui est situé sur les hauts de la ville, à la frontière de la commune de Villars-sur-Glâne et à proximité de l'Hôpital cantonal. Il est en outre fermé à midi, ce qui n'est pas le cas du Parc Hôtel.

Une image de marque

Et Ioannou Panayiotis, n'a-t-il pas peur de perdre des clients pendant tout ce mois de juin où sa cuisine est proposée au Parc Hôtel? «Pour moi, c'est secondaire. Je suis fier de ma cuisine et je suis très satisfait que le plus bel hôtel de Fribourg ait pensé à moi pour animer sa découverte culinaire du mois de juin. J'avais déjà été approché par le passé pour mettre sur pied une pareille opération dans d'autres restaurants fribourgeois, mais j'avais refusé. Pour le Parc Hôtel, j'ai en revanche immédiatement accepté, car les cuisines à thèmes y sont très bien organisées et font partie de l'image de marque de l'hôtel.»

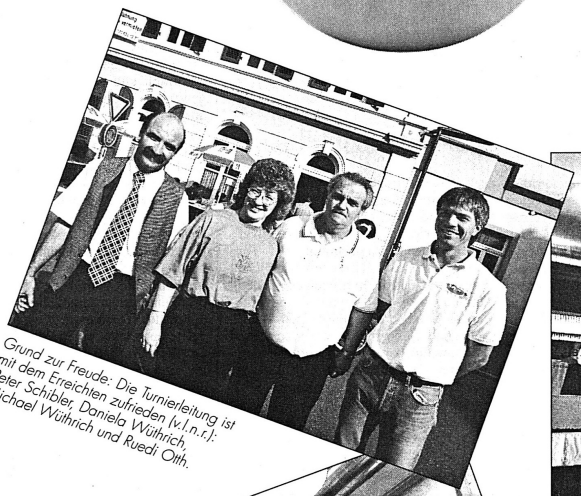
Iannou Panayiotis se souvient notamment d'une découverte culinaire mexicaine parfaitement réussie au Parc Hôtel avec de nombreux prospectus touristiques poposés en libre service dans le hall d'entrée de l'hôtel. Pareille présentation a d'ailleurs été rééditée à l'occasion de cette opération «La Grèce à croquer…» avec l'appui de la représentation helvétique de l'Office national grec du tourisme. Trois tonnes de prospectus ont ainsi été acheminés au Parc Hôtel où ils constituent une véritable invitation à partir en voyage en Grèce.

A ce propos, on peut regretter que le projet de proposer cet hiver une quinzaine gastronomique helvétique, projet que le Parc Hôtel avait soumis à un hôtel français, ait finalement avorté. Une telle opération, si elle est bien orchestrée avec l'appui des offices du tourisme, aurait certainement constitué une excellente promotion pour la Suisse.



1. Billard-Final

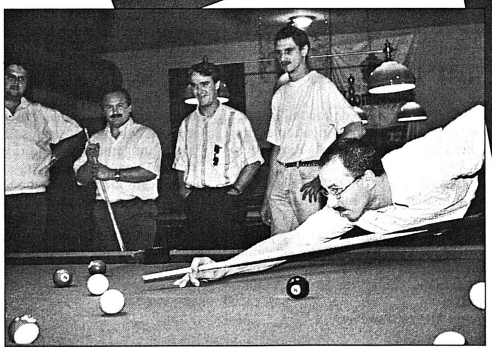
in Unterseen bei Interlaken



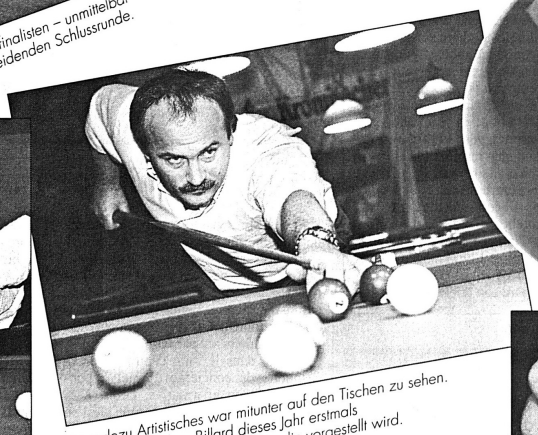
Grund zur Freude: Die Turnierleitung ist mit dem Erreichten zufrieden (v.l.n.r.): Peter Schibler, Daniela Wüthrich, Michael Wüthrich und Ruedi Otth.

Geschafft. Die vier Hauptgewinner mit ihren Sponsoren (v.l.n.r.): Peter Schibler (hotel + tourismus revue) mit Stefan Wäschle (4. Rang), Ki Toe Stünzi (3. Rang), Mark Lehmann (1. Rang) und Roland Häni (2. Rang) mit Christine Marti und Walter Fankhauser (beide Prodega AG).

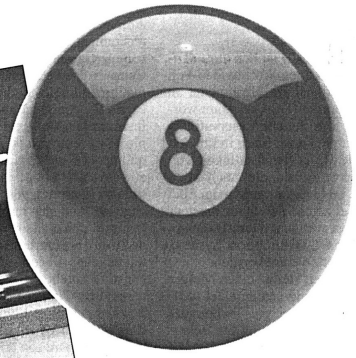
Die zwölf Endfinalisten – unmittelbar vor der entscheidenden Schlussrunde.

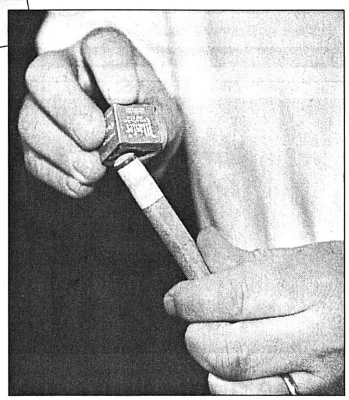


Volle Konzentration beim Spiel: Die Finalisten waren mit Leib und Seele dabei.



Geradezu Artistisches war mitunter auf den Tischen zu sehen. Kein Wunder, dass Billard dieses Jahr erstmals an der Olympiade als Showdisziplin vorgestellt wird.





Gut gekalkt ist halb gewonnen: Schon bei den Vorbereitungsarbeiten war das beachtliche spielerische Niveau der Teilnehmer zu erkennen.
Fotos: Daniel Fuchs

1. *htr*-Billardturnier-Sieger: Mark Lehmann

«Da wird auf einem hohen Niveau gespielt», zeigte sich der Turnierschiedsrichter *Ruedi Otth* positiv überrascht. Und tatsächlich: In der grossen Halle des Billard Centers Unterseen bei Interlaken herrscht Ruhe und volle Konzentration. Die 12 Endfinalisten sind ganz und gar damit beschäftigt, die farbigen Kugeln mittels Queue – oder «Kö», wie das jetzt Neudeutsch heisst – über den grünen Filz in die verschiedenen Löcher an den Tischecken und Mittischs zu versenken. Pool-Billard heisst das Spiel und erfreut sich in der Branche, so hat eine Umfrage ergeben, grosser Beliebtheit. Grund genug, ein nationales Billard-Turnier für die Hotellerie und Tourismusbranche aus der Taufe zu heben. Unter dem Patronat der *hotel + tourismus revue* und mit dem Hauptsponsor für die drei Hauptpreise, der Prodega AG, wurde gleich nach der IGEHO des vergangenen Jahres zum ersten Billard-Turnier aufgerufen.

Und sie kamen aus der ganzen Schweiz: Seit letzten Januar spielten in Vorausscheidungen knapp 190 Teilnehmer um den begehrten 1. Platz; und letzten Montag nun war es soweit: 48 Finalisten sind nach Interlaken angereist und spielten um eine Reise nach New York. Der glückliche Sieger heisst: *Mark Lehmann*. Er bezwang in einem spannenden Zweikampf *Roland Häni*, der den 2. Preis, eine Reise nach Barcelona entgegennehmen durfte. Der dritte Preis, ein Einkaufsgutschein im Wert von 1000 Franken, ging an *Ki Toe Stünzi*. Den 4. Platz belegte *Stefan Wäschle*. Der Ablauf war tadellos organisiert, an Disziplin und Kampfwillen mangelte es nicht, und in den Gesichtern konnte der Ernst abgelesen werden, mit dem die Teilnehmer ihr Können im Zweikampf unter Beweis stellten.
Die Organisatoren sind zufrieden mit dem Erreichten. Sie zeigten sich immer wieder sehr beeindruckt von der hohen Qualität und der enormen Disziplin, die die Spieler an den Tag legten. Es könne gut und gerne als Elite-Amateur-Niveau bezeichnet werden, liess die Turnierleitung verlauten. Gespielt wurde im Vorfinal in 16er Tableaux, im Final wurde der Sieger nach dem Cupsystem, wie beim Fussball, ermittelt.
Vom Erfolg beflügelt, rechnen die Organisatoren fest damit, schon bald zum nächsten Turnier aufbieten zu können; nicht zuletzt erhält der Billard-Sport heuer zum ersten Mal auch olympische Würden. Die faszinierende Sportart wird dieses Jahr erstmals an einer Olympiade, in Sydney, Australien, als Showdisziplin vorgestellt.
Teilnahmebedingungen für das *htr*-Billard-Turnier gibt es keine, einzig lizenzierte Spieler sind nicht zugelassen – die Unterschiede zwischen reinen Amateuren und «Profis» wären zu gross, erläuterte *Michael Wüthrich*, der Turnierleiter.

Hauptsponsor:

prodega CASH + CARRY

CARROUSEL

Tourismus

Der neue Verkaufsförderer der Schifffahrtsgesellschaft Vierwaldstättersee heisst **Beni Rach** und nicht Bach, wie es in der *htr* Nr. 23 hiess. Wir bitten, den Fehler zu entschuldigen. *FM*

Hotellerie

Detlef F. Linder (37) hat als neuer General Manager die Verantwortung für das Mövenpick Resort in Petra, Jordanien, übernommen. Linder, VDH-Mitglied und Absolvent der Hotelfachschule Luzern, ist schon seit neun Jahren für Mövenpick Hotels & Resorts tätig. In dieser Zeit lernte er das Geschäft in Zürich, Istanbul, Genf und Kairo kennen. Zuletzt war er in Kairo-Heliopolis während zwei Jahren als Resident Manager für den Bereich Beherbergung und Verkauf verantwortlich. *APK*

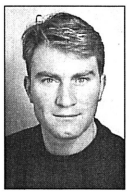
*

Der gebürtige Kitzbühler **Thomas Reisenzahn** (30), hat dieser Tage die neugeschaffene Position eines «Leiters der ÖHV-Landesgruppen» übernommen. Seine Hauptaufgabe ist es, die Landesorganisation der Österreichischen Hoteliersvereinigung bei interessenspolitischen Themen sowie bei der Angebotsentwicklung zu unterstützen. Reisenzahn besuchte die Fachhochschule für das Hotelwesen in Altöttingen (Bayern) und den Universitätslehrgang für Tourismus in Innsbruck. Praktische Erfahrungen erwarb er als Hotel- und Gastgewerbeassistent in Nordamerika, in der Schweiz und in Deutschland. Zuletzt war er im Kitzbüheler Hotel Schloss Lebenberg als Direktionsassistent tätig. *HP*

*

Roland Tanner (30) ist neu zum «Director of Operations Worldwide» von Utell International im Headquater in Omaha, Nebraska (USA) ernannt worden. Zuvor war Tanner Reservations-Direktor für die Forte Hotels in London und für die Reservationstätigkeit von über 550 Hotels zuständig; noch davor arbeitete er als Operation Manager bei Forte. Dabei zeichnetet er für die zentrale Reservationssystem-Database und die Global Distribution Systems (GDS) der Kette verantwortlich.
Utell ging letzten Herbst einen Merger mit Anasazi ein und ist heute der weltweit grösste Anbieter von Techologie- und Marketinglösungen in der Beherbergungsindustrie. *MA*

Gastronomie & Technik

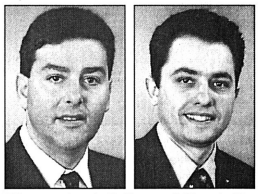


Neuer Küchenchef im Hotel des Balances in Luzern ist **Andreas Fluri** (35). Der eidgenössisch diplomierte Küchenchef und diplomierte Betriebsleiter war bereits noch unter **Hans Stucki** im Restaurant Bruderholz in Basel Küchenchef. Seine ersten Erfahrungen in der Küchenführung sammelte er als Sous-Chef im Hotel Mittenza in Muttenz. Von nationalen und internationalen Kochwettbewerben konnte er mehrmals Gold- und Silbermedaillen mit nach Hause bringen. *GSG*

*

Hanspeter Fausch (30) hat im Stadtcasinio in Baden die Bankettabteilung übernommen. Er ist neu verantwortlich für die Organisation von Grossanlässen, Seminaren, Events und Banketten. Nach der Praxis im Service absolvierte Fausch die Hotelfachschule Luzern. Weitere Berufserfahrungen sammelte er im Hotel Giardino in Ascona, im Hotel Marriot, Zürich sowie im Hotel Hilton, Zürich-Airport. Fausch löste die vormalige Bankettleiterin, **Marie-Therese Hiltmann**, ab, die neu im Event-Verkauf tätig ist. *GSG*

Hôtellerie et tourisme



L'International College of Hospitality Administration ICHA, à Brigue (VS), a récemment été engagé au poste de directeur **Daniel Gutzwiller** (à gauche). Celui-ci, âgé de 39 ans, a acquis sa formation à l'Ecole hôtelière suisse de Lucerne. Il a commencé son parcours professionnel en Valais et l'a poursuivi dans plusieurs entreprises, à Zurich, ainsi qu'auprès d'une chaîne d'hôtels suisses au Moyen-Orient et en Asie. **John Antonakis** (à droite), pour sa part, a été engagé en tant que responsable du programme universitaire de l'ICHA. Agé de 30 ans, il a entrepris sa formation hôtelière dans l'école sœur de l'ICHA, l'Institut hôtelier «César Ritz» au Bouveret (VS). Titulaire d'un «Bachelor of Science in Hospitality Management» et d'un «Master of Business Administration», il prépare son doctorat. *LM*

Korrespondententreffen der hotel + tourismus revue

Auf der Suche nach neuen Ideen

Für einmal organisierte die *hotel + tourismus revue* ein kleines Event in eigener Sache. Sie veranstaltete ein Korrespondententreffen in Zürich. Wer ist wer? Die Korrespondentinnen, Korrespondenten und *htr*-Redaktorinnen und -Redaktoren begegneten sich teilweise zum ersten Mal von Angesicht zu Angesicht. Gerade die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus dem Ausland sind seltene Gäste in der Redaktion der *htr*. So gab es entsprechend viel zu diskutieren und zu besprechen. Das Hauptthema war selbstverständlich die *htr* selbst. Gemeinsam suchten Korrespondenten und Redaktoren nach neuen Ideen und Möglichkeiten, die *htr* für die Leserinnen und Leser attraktiver und spannender zu gestalten.
Aber auch das Zwischenmenschliche kam nicht zu kurz: In Einzelgesprächen lernten Korrespondenten und Redaktoren sich und die gegenseitigen Wünsche und Bedürfnisse besser kennen. Wer mochte, nahm am abschliessenden Rahmenprogramm teil: Ein Rundgang durch das Hotel Widder in Zürich.
(Foto: Peter Kühler) *CK*

Groupe Eurotel Victoria

Les bienfaits de l'air des Alpes?

L'air des Alpes vaudoises que les joueurs de l'équipe du Lausanne-Sports ont respiré à l'Eurotel Victoria de Villars, durant leur stage de préparation avant la finale de la Coupe de Suisse de football, aurait-il des vertus bénéfiques? Gageons que l'entraîneur *Georges Bregy*, troisième en commencant par la gauche sur notre photo, dans le rang central, avec sa casquette de concierge d'hôtel, répondrait de façon affirmative. Grâce à sa préparation à Villars, son équipe s'est en effet imposée le 1er juin, dans la finale de la Coupe de Suisse de football, sur le score de 6 à 5 après prolongation et tirs au but, face au FC St-Gall. Rappelons que cette préparation dans les Alpes vaudoises faisait partie du récent accord de partenariat signé entre le Lausanne-Sports et le groupe Eurotel Victoria de Villars et des Diablerets. Ce partenariat prévoit, dans l'immédiat, un camp d'entraînement de la première équipe du Lausanne-Sports, du 18 au 27 juin, à Villars.
(Photo: Patrick Lüscher) *LM*

Wien

Neuer Weltmeister der Sommeliers erkoren

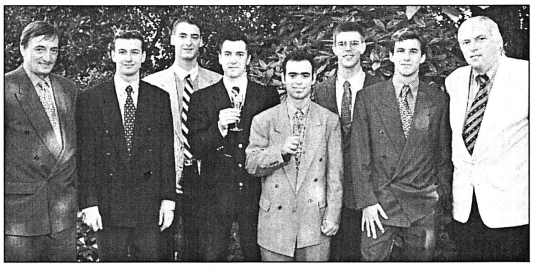
In Wien fand am letzten Wochenende die 9. Sommelier-Weltmeisterschaft statt. Diese wird alle drei Jahre in einem anderen Mitgliedsland der «Association de la Sommellerie Internationale» (ASI) durchgeführt. Der internationale Wettbewerb dient in erster Linie der Weiterentwicklung und der Förderung des Verständnisses für den Beruf des Sommeliers. Informationen über weinbauliche Produkte der ganzen Welt werden dabei vermittelt und das öffentliche Interesse geweckt. Darüber hinaus dient die Veranstaltung aber auch der Kontaktpflege zwischen den Sommeliers aus aller Welt. Während einer Woche standen für den rund 250 Personen zählenden Begleittross die Ess- und Trinkkultur des Gastgeberlandes Österreich, welches sich in seiner gesamten kulturellen Identität bestens darzustellen verstand, im Mittelpunkt. Unter den diesjährigen Landesmeistern aus dreissig Nationen wurden im Halbfinale vom letzten Samstag die drei Finalisten erkoren. Die Schweiz war durch den Tessiner *Raffaello Bonucelli* vertreten, der vor einem Jahr die Schweizer Meisterschaft des Nationalen Sommelierverbandes ASSP gewann. Sieger und Weltmeister 1998 wurde in der Wiener Hofburg, vor nahezu tausend begeisterten Zuschauern, *Markus Del Monego* aus Deutscland, vor dem Favoriten und Europameister 1994 *Eric Beaumard* aus Frankreich und dem Österreicher *Norbert Waldnig*. Del Monego, der vor drei Jahren in Japan schon den Final erreichte, gewann diesmal dank einer überzeugenden Gesamtleistung. Vor Tarzan- und Highlander-Hollywoodstar *Christopher Lambert* und der US-Botschafterin *Kathryn Hall*, die für die Finalisten auf der Bühne ein verliebtes Paar mimten, zelebrierten die Weinmeister-Anwärter die hohe Kunst der Vermittlung von Weinwissen.
Die 10. Weltmeisterschaft der Sommeliers findet im Jahr 2000 in Kanada statt, die 11. im 2003 in den USA. *BTE*

London

Doktortitel fürs Curry-Kochen

Dr. Curry? Nie gehört? Das wird in Zukunft anders. Eine Universität in London bietet jetzt den Doktortitel im Curry-Kochen an. Wie der «Daily Telegraph» am Donnerstag berichtete, hat die Thames-Valley-Universität in Westlondon das delikate Angebot in ihr Studienprogramm aufgenommen. Der Kurs wird mit mehr als 285 000 Pfund (umgerechnet rund 710 000 Franken) von der Regierung subventioniert. Vor allem asiatische Studenten sollen ermutigt werden, auf akademische Weise die heimische scharfe Kochkunst zu vervollkommnen. Der Studiengang, der auch Kurse in Restaurantgestaltung umfasst, wird im Londoner Stadtteil Southall angeboten. *sda*

8e Bourse Evian des jeunes talents



Palme à une lanterne magique

Créée par la Société des Eaux minérales Evian, la Bourse Evian des jeunes talents a pour but d'encourager les élèves des écoles hôtelières à développer leur créativité en élaborant des projets dans le domaine de l'hôtellerie et du tourisme. La proclamation des résultats de la 8e édition s'est déroulée à l'Hotel Institute de Montreux (HIM) après les délibérations du jury présidé par *André Winckler*, chargé de mission, et sous l'égide de *Jean-Daniel Perret*, directeur de la Société Evian en Suisse. Tous deux, le premier nommé, à droite, et le second nommé, à gauche, entourent sur notre photo les lauréats de cette édition 1998. Les écoles hôtelières de Genève (EHG) et de Lausanne (EHL), le Centre International de Glion, l'Institut hôtelier César Ritz du Bouveret, l'Hotel Institute de Montreux et l'école Hosta de Leysin ont présenté des travaux. La palme a été remportée par *Emmanuel Lint* et *Hervé Ruffieux* (EHL) pour un «Système de décoration Lanterne magique»; les 2e et 3e prix ont récompensé *Gilles Bucher* et *Philippe Tardieu* (EHG) pour «Allô p'tit déj.» et *Roland Dürr* et *Iraklys Christoforou* (Institut César Ritz) pour «The True Taste Wineglass».
(Photo: Philippe Dutoit) *JS*

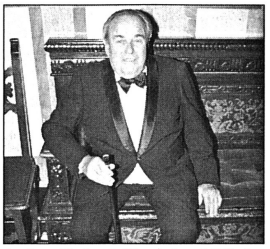
Andrea Badrutt, «Badrutt's Palace», St. Moritz

Er hat das Luxushotel verkörpert

Am 24. Mai ist in St. Moritz der «Palace»-Hotelier Andrea Badrutt, Urenkel des legendären Wintersportbegründers Johannes Badrutt, kurz vor seinem 88. Geburtstag gestorben.

SILVIA CANTIENI

Andrea Badrutt hat das Palace St. Moritz mitgeprägt (siehe *htr* Nr. 23/98). In all den Jahrzehnten seit dem Tod seines Vaters, des legendären *Hans Badrutt*, im Jahr 1953, verkörperte der Verstorbene das Luxushotel. Er war ein Frontmensch, der den ganz persönlichen Kontakt mit den Gästen schätzte. Dabei lernte er unzählige Prominente dieser Welt kennen, und bei ihnen allen genoss er Wertschätzung und Beliebtheit. Er verstand es, für sein Luxushotel Mitarbeiter zu verpflichten, die dem Haus über Jahrzehnte hinaus die Treue hielten, was von den vielen Stammgästen besonders geschätzt wurde.
In den Kriegsjahren, noch zu Lebzeiten seines Vaters, als das «Palace» als einziges der 5-Stern-Hotels in der Saison geöffnet war, stand Andrea Badrutt schon an der Front. So wuchs er in den grossen Betrieb hinein, bis später der jüngere Halbbruder *Hansjürg Badrutt* ebenfalls ins Geschäft einstieg. Andrea Badrutt hat trotz seiner Nähe zur betuchten Gesellschaft seine Natürlichkeit und Bescheidenheit bewahrt. Genauso, wie er sich mit VIPs unterhielt, hat der Bürger von St. Moritz auch den Kontakt zur einheimischen Bevölkerung geschätzt und zeitlebens gewahrt.



Andrea Badrutt übernahm 1953 das Palace in St. Moritz. *Foto: zvg*

Der Hotelier war auch ein grosser Förderer der romanischen Sprache. Wenn immer möglich hat er Schlüsselpositionen in seinem Hotel wie auch Handwerkerstellen mit Personen aus dem rätoromanischen Sprachraum besetzt. Der Wintersportpionier wirkte in vielen öffentlichen Institutionen, war lange Zeit im Vorstand des Kur- und Verkehrsvereins St. Moritz und der Bürgergemeinde, und er arbeitete in Organisationskomitees für Grossveranstaltungen mit. Andrea Badrutt war ein Wegbereiter des Tourismus schlechthin. Die AG Luftseilbahn Corviglia-Piz Nair gestaltete er seit Beginn des Unternehmens 1954 mit. Deren Verwaltungsrat präsidierte er bis zuletzt. Auch trug Badrutt 1962/63 wesentlich zum Bau der Luftseilbahn Surlej-Silvaplana bei, deren Generalversammlung ihn kürzlich zum Ehren-Vizepräsidenten ernannt hatte.

hotel+ tourismus revue

stellen revue marché de l'emploi

HOTEL+TOURISMUS REVUE NR. 24 11. JUNI 1998

FRONT/KADER

Der Auftraggeber: Ein sehr gut frequentiertes Restaurant inmitten eines grosszügig ausgebauten Sport- und Freizeitzentrums in schöner Lage am Stadtrand von Zürich. Ein gut eingespieltes Profi-Team möchte sich verstärken – idealerweise mit einer begeisterungsfähigen Persönlichkeit, Dame oder Herr, als

sportlicher Jungkoch

mit Ambitionen zum Chef de Party

Highlights: Sport & Fun à discrètion – Samstag- & Sonntagabend frei. Moderne Küche, innovative Gastrokonzepte, z.T. SB-System, freier Eintritt in sämtliche Sportanlagen und ein eigener Parkplatz sind weitere Vorteile, die dieses Unternehmen zu bieten hat. Eine unverbindliche Besichtigung dieses interessanten Gastrobetriebes ist jederzeit möglich. Diskretion ist selbstverständlich.

Anruf genügt oder senden Sie uns ganz einfach Ihre Unterlagen **mit Foto**.

Ihre Gastroberaterin: *Cornelia Brugger*

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

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

Grossproduktion, Tagesbetrieb, beeindruckende Organisation und zukunftsweisende Konzepte sind einige wichtige Stichworte zu unserem Auftraggeber, ein führendes Gastrounternehmen mit aussergewöhnlicher Infrastruktur in der Stadt Zürich. Wir wenden uns an eine begeisterungsfähige Persönlichkeit als

Stellvertreter/in des Küchenchefs

mit klaren Stärken im Führungsbereich

Gesucht wird nicht einfach ein Sous-chef, sondern ein führungserfahrener, kreativer Küchenfachmann, der es versteht seine MitarbeiterInnen zu motivieren und neben den Vorzügen eines Tagesbetriebs gerne bei gelegentlichen Spezialanlässen am Abend oder am Wochenende seine Kochkünste und Flexibilität unter Beweis stellt. Idealalter: 30–38 Jahre. Die Anstellungsbedingungen sind optimal. Fragen?

Am besten rufen Sie uns an oder senden uns Ihre persönlichen Unterlagen mit Foto!

Ihr Gastroberaterteam: *Cornelia Brugger & Ansgar Schäfer*

SCHAEFER & PARTNER
Personal-Management

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

RIDERS RESTAURANT

HARLEYLUJAAA!!

THE RIDERS WANTS YOU!

Im RIDERS RESTAURANT in Densbüren geht sieben Tage in der Woche von früh bis spät die Post ab. Fünf verschiedene Konzepte sind unter einem Dach vereint und sorgen für eine vielseitige und sehr abwechslungsreiche Atmosphäre. Unser Riders-Gast liebt den "original american food", die coolen Drinks und die heissen Rhythmen. Als Geschäftsführer mit einem jungen Mitarbeiter-Team und einem sehr interessanten Betrieb suche ich Dich als

Geschäftsführer-Assistent/In

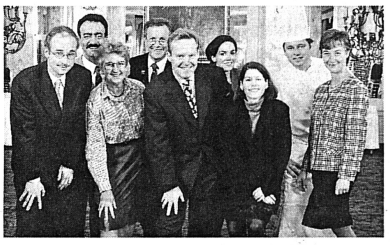
Du zeichnest Dich durch Deine Freude an der Gastronomie, Deiner Flexibilität, Deinem Flair für das Büro, Deiner aufgestellten und fröhlichen Art, Deinen Führungsqualitäten und Deinem ausgeprägten Teamgeist aus.

Gerne erwarte ich Deine schriftliche Bewerbung mit Foto:

RIDERS RESTAURANT
Peter von Schulthess • Ocean-Drive 1 • 5026 Densbüren
fon: 062/ 867 80 00 • fax: 062/ 867 80 05

103777390960

GAUER HOTEL
SCHWEIZERHOF BERN



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

Wir suchen ab August 1998 oder nach Vereinbarung eine

Executive Housekeeper

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

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

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

Martin Studer

Martin Studer
Hotelier
Hotel Schweizerhof
Bahnhofplatz 11, 3001 Bern
Telefon 031 311 45 01, Fax 031 312 54 68
www.schweizerhof-bern.ch
e-mail: info@schweizerhof-bern.ch

The Leading Hotels of the World

Swiss Deluxe Hotels

102912/4600

Das einzigartige Tessiner Restaurant an der BEA Bern

Grotto Pro Ticino an der BEA Bern

Wir suchen für die nächsten Anlässe zwei zuverlässige

Köche/Köchinnen

die gerne für unsere Gäste mit Freude Tessiner Spezialitäten vorbereiten wollen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Grotto Pro Ticino an der BEA Bern
Libero Delucchi
Erlenstrasse 11 G
3612 Steffisburg
Telefon 033 438 20 37
Natel 079 356 81 26

103794/395086

STELLEN FÜR SIE

Von Commis bis Chef de ...

durch

Job Service

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

Anima für echte Italianità
«Pizza vom Holzofen und Penne, Pesce und Panna? Dann Moscato und Tirami-sù 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 inbegriffen. 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

Erfolg ist planbar!

Wenn Sie als

GESCHÄFTSFÜHRER/IN

Ihren kreativen, unternehmerischen Geist und Ihre sprühende Lebensfreude und Phantasie in das neu renovierte Hotel mit Spitzenrestaurant und Bar unseres Mandanten in der Zentralschweiz einbringen, und dazu Ihre Gäste täglich aufs Neue mit Ihrem erfrischenden Humor und Ihrem gewinnenden Wesen begeistern möchten, erwarten Sie 25 hochmotivierte MitarbeiterInnen zum Antrittsapero.

Daniel Zanetti stellt schon mal den Sekt kühl...

Erikkönig

MaederZanetti & Partner

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

Inhalt

	Seite
Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2–4
Hotellerie	4–15
Stellengesuche	18

Sommaire

	Page
Marché de l'emploi	16–17
Marché international de l'emploi	18
Demandes d'emploi	18

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

Adecco
HOTEL & EVENT
Aktuelle Stellenangebote auf Seite 9

hotel staff

human resources management

Zürich

F&B Manager
PersonalleiterIn
BetriebsleiterIn
Event Koordinator
LeiterIn Administration
Küchenchef/Sous chef
Chefs de partie/Jungköche
GeschäftsführerassistentIn
Kellner/Servicefachangestellte
ReceptionistIn
Hostess
StudentIn

St. Gallen

Geschäftsführer
Küchenchef
Chefs de partie/Jungköche

Luzern

DirektionsassistentIn
Maître d'hôtel
Hostess

Bern

Chef de réception
RestaurationsleiterIn
Gouvernante
Butler

Graubünden

DirektionsassistentIn
F&B Sekretärin
Réceptionistin
Chef de service (m/w)
Kellner/Servicefachangestellte
Chefs de partie/Jungköche

Genève

Directeur
Chef de cuisine
Assistant de la direction

E-Mail Kurt.Oehrli@hotelstaff.ch

Personaldienstleistungen
für Hotellerie, Gastronomie,
Tourismus, Catering und Events

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

Remimag

...bringt Sie weiter

Remimag *Gastronomie*

Die Remimag ist ein innovatives und erfolgreiches Gastronomie-Unternehmen mit über 130 Mitarbeiter/innen. Damit in unseren acht Restaurationsbetrieben immer alles schön rund läuft, suchen wir eine Fachperson mit Gastronomieerfahrung als

Assistent/in der Geschäftsleitung

In dieser verantwortungsvollen Position sind Sie für die Bereiche Wäscherei, Lüftung, Heizung, Kältetechnik, Energie- und Kostenkontrolle, Einrichtungen (Maschinenpark und Möblierungen) zuständig. Sie überwachen die Hygiene in den Betrieben und sorgen dafür, dass die Leute von der Front in Hygienefragen immer top sind. Überall wo's brennt, spielen Sie den Troubleshooter. Vom Maler bis zum Störhandwerker stehen Sie mit keiner Handwerksgattung auf Kriegsfuss. Sie organisieren Dekorateurin und die Raumpflegerin. Ihr ausgeprägtes Verhandlungsgeschick kommt Ihnen beim Abschluss von Service- und Kaufverträgen zugute. Beim Einkauf von Non-Food-Artikeln können Sie viele Erfahrungen sammeln. Für das Salz in der Suppe sorgt das umfangreiche Gebiet der Liegenschaftsverwaltung: Sie schalten Anzeigen, suchen neue Mieter und führen Wohnungsabnahmen durch. Wenn Sie sich auch noch im Word auskennen und damit gerne Sekretariatsarbeiten erledigen oder gar Statistiken mit Excell erstellen möchten, dann sind Sie wie geschaffen für diesen Job.

Es erwartet Sie eine perfekte Infrastruktur mit durchdachter Organisationsstruktur und den Rückhalt innerhalb eines erfolgsorientierten Teams. Mit Ihrer positiven Natur und Ihrer aufgestellten Art tragen Sie viel zum guten Arbeitsklima bei.

Schicken Sie Ihre Unterlagen, wenn Sie diese anspruchsvolle und abwechslungsreiche Aufgabe interessiert. Frau Silvia Huber steht Ihnen unter Telefon 041 289 02 11 für weitere Fragen zur Verfügung.

REMIMAG GASTRONOMIE AG, BUZIBACHRING 3, 6023 ROTHENBURG

JANUAR					DEZEMBER
Mo Lu	1 8 15 22 29		5 12 19 26		5 12 19 26
Di Ma	2 9 16 23 30		6 13 20 27		6 13 20 27
Mi Me	3 10 17 24 31		7 14 21 28		7 14 21 28
Do	[illegible]		8 15 22 [illegible]		8 15 22 29

*Für unseren Kunden suchen wir mit Eintrittsbeginn ab **Mitte August**/spätestens 1. September 1998 einen **jüngeren,** kreativen*

Küchenchef *(m/w)*

*Diese Position kann die geeignete **Aufstiegsmöglichkeit** für eine/n innovative/n **Sous-chef/in** sein. –*

*Es handelt sich dabei um einen stark frequentierten, **mittelgrossen** sowie besonders gepflegten **LANDGASTHOF** an verkehrsgünstiger Lage; regional gelegen in der Nähe von **Rapperswil** SG. Die elegant ausstaffierten Lokalitäten umfassen den A-la-carte- und Bankettbereich. Zudem besteht im Sommer die Möglichkeit zum Terrassengeschäft.*

*Basis des Frischprodukte-Angebotes ist die anspruchsvolle «cuisine française moderne». Sie kennen die Ansprüche einer gehobenen Gästeschaft. Sie sind kulinarisch kreativ und wollen täglich Ihr Wissen und Können von Neuem unter Beweis stellen. In enger **Zusammenarbeit mit dem Geschäftsinhaber** und selbst aktiver Mann in der Küche –, obliegt Ihnen die allgemeine Organisation und deren Kontrolle. Die Küche und die Warenräumlichkeiten u. dgl. sind grosszügig sowie zweckmässig eingerichtet.*

*Diese herausfordernde, lukrative Position ist für eine/n **praxiserprobte/n** Fachmann/-frau eine wirkliche Chance, die Sie auf keinen Fall unabgeklärt vorbeigehen lassen sollten. ... mit wenigen Ausnahmen sind Ihre Wochenfreitage jeweils sonntags und montags. Auf Wunsch kann für Sie eine Unterkunft vermittelt werden.*

Nehmen Sie mit uns Verbindung auf, wir informieren Sie kompetent und seriös. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Referenzenangaben und Passfoto.

Terminieren Sie mit der TERMINIA Ihre Zukunft!

103839/211990

Terminia Consulting
Steinstrasse 21
8036 Zürich
☎ 01 451 00 11
01 463 52 90

KURSAAL BERN
HOTEL ALLEGRO BERN

接待

DAS TÜPFCHEN AUF DEM *i*
RESTAURANT-MANAGER
(DAME ODER HERR)

Zusammen mit unserem Hotel Allegro eröffnen wir am 1. Oktober das neukonzipierte Restaurant EURASIA :

- Panoramarestaurant mit 60 Plätzen (im Sommer Terrasse)
- Bewusst euro - asiatisches Angebot

Wo Welten sich begegnen, könnte ab September Ihre künftige Führungsaufgabe sein.

Als Restaurant - Manager vertrauen wir Ihnen das gesamte Eurasia-Team (Küche & Service) an. Diese autonome Aufgabe bietet Ihnen

- Persönliche Entwicklungs- und Gestaltungsmöglichkeiten
- Umfassende Führungsaufgabe
- Intensive Gästekontakte
- Kaderstellung in solidem Unternehmen

WORLD HOTELS

Ihre unternehmerische Einstellung,
Ihr Führungsflair,
Ihre Kontaktfreudigkeit,
Ihre Sprachkenntnisse,
Ihre Gastronomieerfahrung und
Ihr „Asien-Touch" erachten wir als Grundlage zum Erfolg.

Als Schweizer-in mit Asienerfahrung oder als Asiat-in (mit gültiger Arbeitsbewilligung) sind Sie unser Tüpfchen auf dem *i*.

Unser Personalchef, Herr Martinelli, erwartet gerne Ihre Unterlagen.

KURSAAL BERN
KORNHAUSSTRASSE 3
CH-3000 BERN 25
TELEFON 031 333 10 10
TELEFAX 031 333 10 11

ALL IN ONE · KURSAAL BERN

Für oisen Betrieb in Züri suechet mir weri ***gud Mitwörkers:***

BETRIEBSASSISTENT/-TIN
SOUS-CHEF/-IN

ässe trinke

Bewärbige (mit allem was dezue ghört):
CRAZY COW ZÜRICH
Herrn Martin Künzli
Leonhardstrasse 1
8001 Zürich
Fon: 01 261 40 55, Fax: 01 261 40 59

Catering nach Mass

In über 100 Unternehmen der ganzen Schweiz lassen wir jede Mahlzeit zu einem echten Erlebnis werden.

Wir suchen für unser Personalrestaurant Balzers in Trübbach per sofort oder nach Vereinbarung

einen innovativen, frontorientierten

Betriebsleiter

Wir erwarten:

– ausgezeichnete Organisations- und Führungseigenschaften
– fundierte Fachkenntnisse und Kalkulationssicherheit
– Kreativität in der Angebotsgestaltung
– einen Koch aus Leidenschaft
– Flexibilität,
kurzum einen dynamischen Fachmann.

Was Sie von uns erwarten können:

– weitgehende Selbständigkeit innerhalb einer gut organisierten Firma
– Arbeitszeit: Montag bis Freitag
– gut ausgebaute Sozialleistungen
– fröhliches und aufgestelltes Team
– 13. Monatslohn ab 1. Tag
– 5 Wochen Ferien.

Sind Sie interessiert?

Dann erwarten wir gerne Ihr vollständiges Bewerbungsdossier mit Foto.

Eurest SA (Suisse)
Herr M. Amrein
Badenerstrasse 18
8004 Zürich
Tel. 01 242 20 12

Eurest
A Member of Compass Group PLC

O 103751/81000

Naturfreunde schweiz

Sektion Bern

NATURFREUNDEHAUS in Grindelwald

Nach 28 Jahren treuen Diensten verlässt uns unser Gerantenehepaar.
Wir suchen deshalb ab Wintersaison 1998/99 ein neues

Gerantenpaar oder Pächterpaar

Das einfache und gemütliche Holzhaus (63 Schlafplätze) mit familiärer Atmosphäre befindet sich an schönster Lage am Terrassenweg.

Wir stellen uns kontaktfreudige, innovative Persönlichkeiten mit Erfahrung im Gastgewerbe vor. Wirtepatent wäre erwünscht.

Interessenten reichen die üblichen Unterlagen bis spätestens Ende Juni 1998 an folgende Adresse ein:
Herrn J. Schläfli, Hüttenchef, Rohrstrasse 5, 3507 Biglen

Der Hüttenchef ist auch gerne bereit, weitere Fragen telefonisch zu beantworten.

Telefon G 031 321 82 42; während Bürozeiten
Telefon p 031 701 31 40, bis 20.30 Uhr

103845/388352

FLUMSER BERG

Der grösste St. Galler Ferienort verfügt nicht nur über ein touristisch abgerundetes Angebot, sondern auch über eine treue Gästeschar. Doch fehlt uns für die Betreuung dieser ein/e

Geschäftsstellenleiter/in

als Nachfolger/in unserer Geschäftsstellenleiterin Monika Manhart.

Für diese abwechslungsreiche, verantwortungsvolle Aufgabe suchen wir eine kreative, flexible Persönlichkeit

- mit Tourismus-Know-how dank entsprechender Ausbildung und Erfahrung
- mit guten Kenntnissen in Betriebswirtschaft und EDV
- mit Fremdsprachenkenntnissen (D, F u. E)
- analytisch, engagiert, couragiert, eigenständig und kooperativ

ab August 1998 oder nach Vereinbarung.

Für weitere Auskünfte steht Ihnen die Geschäftsstellenleiterin Monika Manhart unter ☎ 081 720 18 18 gerne zur Verfügung.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte bis spätestens **22. Juni 1998** an:

Herrn Philipp Meier
Präsident
Touristikverein Flumserberg
8898 Flumserberg

HEIDILAND

103852/79286

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 Frühsommer während fünf Wochen angehende Berufsleute 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, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 41 11
Telefax 031 370 44 44
E-Mail shv@swisshotels.ch
Internet http://www.swisshotels.ch

BETHESDA • BASEL
75 Jahre
FÜR'S LEBEN GUT

Rund 5000 Patientinnen und Patienten entscheiden sich jedes Jahr für unser renommiertes gemeinnütziges Privatspital. Sie schätzen die persönliche Atmosphäre, die Professionalität und das grosse Engagement der mehr als 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Als Folge einer Reorganisation mit dem Ziel einer verstärkten Kundenorientierung schaffen wir die Kaderstelle

Leitung Hotellerie

Folgende Führungsaufgaben erwarten Sie:

- Gesamtverantwortung für Hauswirtschaft, Verpflegung, Telefonzentrale/Empfang, Personalwohnungen und Zimmer, Zentraler Einkauf und Lager
- Organisation und Führung des Bereiches, inkl. Personalführung
- Projektverantwortung für verschiedene konzeptionelle Neuerungen.

Damit Sie den Anforderungen unserer Stelle gerecht werden, bringen Sie mit:

- höhere Hotelfachausbildung
- Erfahrung in der Leitung eines grösseren Betriebes
- Führungs- und Projekterfahrung
- Kommunikationsfähigkeit, Teamfähigkeit.

Interessieren Sie sich für diese anspruchsvolle Kaderstelle? Wenn ja, freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Bethesda-Spital Basel, Personaldienste, Gellertstrasse 144, Postfach, 4020 Basel

Mitglied der Basler Privatspitäler-Vereinigung

---

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

Wir vom SV-Service freuen uns auf den 1. August 1998!

Denn ab diesem Tag führen wir einen weiteren Betrieb (einen von über 360) – nämlich das Restaurant Waldau, Ausbildungs- und Schulungszentrum, am Schönauweg 4 in St. Gallen. Die Waldau verfügt über eine moderne, gute Infrastruktur, ein Restaurant mit etwa 100 Sitzplätzen, eine grosse Terrasse und verschiedene Kursräume. Wir suchen:

Betriebsleiterin/Betriebsleiter mit Kochfunktion

Als gelernte Köchin, als gelernter Koch, bieten Sie den Gästen ein schmackhaftes, abwechslungsreiches Tagesangebot und ein tolles Salatbuffet. Sie verstehen sich auf die vegetarische Küche, führen saisonale und themenbezogene Aktionen durch, grillieren im Sommer im Freien ... Als herzliche Gastgeberin, als herzlicher Gastgeber, organisieren Sie mit Freude und Engagement Sonderanlässe wie Familienfeiern, Bankette, Apéros ... Im weiteren sind Sie zuständig für die administrativen Belange sowie die Personalrekrutierung und -führung (2 Mitarbeiterinnen und Aushilfspersonal).

Sie haben es sicher schon gemerkt: Für diese Aufgabe braucht es eine flexible Persönlichkeit, welche sich am Herd und an der Front wohlfühlt, Führungserfahrung mitbringt und auch unregelmässige Arbeitszeiten nicht scheut.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung:
SV-Service, Heidi Trepp, Personaldienst Region Ost, Forchstrasse 41, 8032 Zürich.

Wir verschönern Ihren Tag

SV-Service
GASTRONOMIE
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

103853/176098

SWISS HOLIDAY PARK
VIERWALDSTÄTTERSEE
HOTEL & KONGRESS-CENTER · ERLEBNIS-BÄDER · SPORT & WELLNESS-RESORT

Eine Welt für sich – eine Welt für Sie!

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

Wir suchen zum baldmöglichsten Eintritt einen jüngeren, begeisterungsfähigen

FRONT-OFFICE SUPERVISOR D/E/F (m/w)

Sie bringen ausgezeichnete EDV-Kenntnisse (Fidelio, Windows, Excel) sowie ein hohes Mass an Einsatzbereitschaft und Belastbarkeit mit. Sie haben sich durch langjährige Erfahrung an der Réception (mindestens 2 Jahre) mit Führungsaufgaben kompetentes Fachwissen angeeignet. Wenn Sie zudem über ein ausgeprägtes Geschäftsinteresse und Organisationstalent verfügen, dann heissen wir Sie in unserem vorwärtsstrebenden Team herzlich willkommen.

Wir bieten eine sehr selbständige, verantwortungsvolle Position mit vielen Entfaltungsmöglichkeiten, ein angenehmes Arbeitsklima sowie neuzeitliche Anstellungsbedingungen.

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

103825/384837

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

Miele

Unsere attraktive Haushaltgeräte-Ausstellung in Spreitenbach ist Anziehungspunkt für Endverbraucher, Bauherren und Fachhändler. Zur Ergänzung unseres Teams im Bereich Kundenzone suchen wir eine reifere Persönlichkeit, der wir die

Leitung Kundenberatung

übertragen wollen. Zusammen mit Ihrem Team (4 Berater/innen und 2 Telefonistinnen) stellen Sie die professionelle Betreuung und Beratung unserer Kunden sowohl in der Ausstellung als auch am Telefon sicher. Weiter führen Sie Produkteschulungen durch und werden nach Möglichkeit zur Unterstützung in Marketingprojekten beigezogen.

Als ideale Voraussetzungen für diese Position stellen wir uns folgendes Profil vor:

- Grundausbildung aus den Bereichen KV / Verkauf / Hotelfach / Hauswirtschaft
- einige Jahre Berufs- und Führungserfahrung
- Erfahrung im Umgang mit Kunden
- EDV-Anwender- und französische Sprachkenntnisse erwünscht
- teamorientiert, aufgeschlossen, flexibel, ausgeglichen, repräsentativ

Wenn Sie mehr über diese interessante Stelle wissen möchten, rufen Sie uns doch einfach an. **Telefon 056/417 25 81,** Frau Margrit Fausch.

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit Foto) senden Sie bitte an:

Miele AG, Herrn P. Haus, Ltg. Personelles
Limmatstrasse 4, 8957 Spreitenbach

103820/112151

YOUTH HOSTELLING INTERNATIONAL

Die Jugendherbergen. Die exclusivste Hotelkette der Welt.

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

Betriebsleiter/in Stellvertreter

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

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

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

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

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

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

103682/47236

Inserieren Sie in der...

... über Telefon 031 370 42 22

Gasthof Landhaus Burgdorf

Für die Leitung unseres vielseitigen Betriebes mit Gaststube, Speisesäli, Saal, Bar, und 18 Gästezimmern, suchen wir

Geschäftsführer

Sie sind zwischen 28 und 45 Jahre jung, verfügen über eine fundierte Ausbildung im Gastgewerbe, sind an selbständiges Arbeiten gewöhnt, lieben den Kontakt zu verschiedenen Gästeschichten, können Mitarbeiter führen und denken unternehmerisch?
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto und Lebenslauf.

GALA Restaurationsbetriebe AG, Mittelstrasse 45 D, 3038 Kirchlindach

98/24/000bb

Wir suchen nach Übereinkunft für unseren gepflegten Betrieb in der Ostschweiz ein initiatives, tüchtiges

Wirtepaar als Geschäftsführer oder Mieter

Es wäre ideal, wenn Sie folgende berufliche Kenntnisse 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 Speiseservice. Bereitschaft, 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 Kinderspielplatz. 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

Inserieren bringt Erfolg!

VERKAUF

Einmal etwas arbeiten, das richtig Spass macht? Viel Kundenkontakt am Telefon? Sehr angenehmes Arbeitsklima in einem jungen, motivierten Team, eine Stelle bei der man sich entfalten und sich zu einem

Topverkäufer am Börsentelefon

ausbilden lassen kann? Auf einer Branche mit Zukunft und guten Weiterbildungsmöglichkeiten?

Wir, das führende Finanzdienstleistungsunternehmen in Zug, suchen Sie: 20- bis 30jährig, abgeschlossene Berufslehre und willig, etwas Neues zu lernen. Wir bieten ein fundiertes, dreimonatiges Förderungsprogramm, das Ihnen den Einstieg in diese faszinierende Branche ermöglicht.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen.
Herr Belzer, **Fullpoint Finanz AG,** Baarerstrasse 63, 6300 Zug, **Telefon 041 729 40 10.**

103810/386021

HOTEL KRONE LUZERN

Für das neu renovierte ★★★-Hotel Krone im Herzen der Luzerner Altstadt mit 55 Betten, Restaurant mit je 50 Innen- und Aussenplätzen sowie Sandwichbar suche ich die/den qualifizierte/n

Geschäftsführer/in

Sie verfügen über eine abgeschlossene Hotelfachschulausbildung und haben sich bereits in verschiedenen Kaderpositionen profilieren können. Sie sind eine Gastgeber- und Führungspersönlichkeit, die mit Engagement und Freude die gesetzten Ziele und das Leitbild umzusetzen vermag. Das schmucke Hotel-Restaurant Krone bietet Ihnen ein Umfeld, in dem Sie etwas bewirken und Ihr persönliches und berufliches Potential voll entfalten können.

Interessiert?
Ich freue mich auf Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto. Absolute Diskretion ist eine Selbstverständlichkeit.

Member of TOP International Hotels

Peter E. Büsser
Postfach
6000 Luzern 5
Telefon 041 410 30 10

103781/80799

HOTELLERIE

HoReGa SelecT

Stellen mit Zukunftsperspektiven:

Direktionsassistent

– für einen nicht alltäglichen Betrieb (Zürich) mit einem ganz speziellen Restaurant suchen wir einen aufgestellten, jüngeren Allrounder: einen Teamleader mit Charisma, jedoch einem guten «Schulrucksack» als Leiter Gastronomie/Einkauf/Gästebetreuung.

– für ein modernes, vielseitiges Bankett- und Seminarhotel in der Region Basel sprechen wir Bewerber mit Abschluss der Hotelfachschule und Führungserfahrung in den Bereichen Front und Administration an. Diese Kaderposition bietet einem initiativen Bewerber eine echte Chance, seine Karriere in einem guten Haus weiterzubringen.

F&B-Assistent Raum Thunersee.

Per sofort für eines der bakanntesten ****-Häuser. Für einen interessierten Bewerber eine Stelle mit Zukunftsperspektiven.

F&B-Manager/Direktionsassistent

sind Ideen, Einsatz und Flexibilität Ihre Stärken? – und können und wollen Sie mithelfen, einen interessanten Betrieb in der Region Olten wieder bekanntzumachen – dann haben wir die Herausforderung für einen jüngeren, vifen Bewerber.

Leiterin Administration

CH-Bewerberin für ein gepflegtes Hotel im Berner Oberland. Erfahrung Réception, Personalwesen, Administration. Eintritt sq rasch als möglich.

Direktionsassistent/in

Bereich Personalwesen, Gästebetreuung, Personalplanung, Réceptionsablösung, Stv. der Direktion – ein grosses Aufgabengebiet zu einer wirklich interessanten Stelle in einem bekannten Haus im Engadin. Wenn Sie eine Position mit viel Verantwortung und einem vielseitigen Einsatzbereich suchen – dann werden Sie begeistert sein.

Executive Housekeeper

eine der wirklich ganz hervorragenden Positionen als 1. Hausdame in einem der führenden Hotels im Kanton Bern. Nähere Auskunft im persönlichen Gespräch.

Front-office-Manager/in
Assistent Front-office-Manager/in
Réceptionistin

für diesen Bereich suchen wir dringend Bewerber/innen mit Erfahrung (gerne Kenntnisse in Fidelio) für die Regionen: Luzern – Basel – Saisongebiete Berner Oberland/Bündnerland sowie Zürich. Am besten rufen Sie uns an, wir haben sicher auch «Ihre Wunschstelle».

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

HoReGa SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

103844/208191

kongresszentrum hotel restaurant
mittenza
muttenz bei basel

Das Schwierige am Erfolg ist, dass er jeden Tag neu erarbeitet werden muss!

Wir suchen **per sofort** in Jahresstelle einen zielstrebigen, freundlichen, einsatzfreudigen und ambitionierten

Bankettleiter/ Direktionsassistenten

Wir möchten unserem neuen Mitarbeiter die Chance bieten, in einem gut frequentierten und vielseitigen Kongresszentrum in unmittelbarer Nähe von Basel sein unternehmerisches Denken und organisatorisches Talent jeden Tag unter Beweis zu stellen.

Der Erfolg unseres Betriebes wird nicht nur durch unser kulinarisch auserlesenes Angebot sowie den erstklassigen Service beeinflusst, sondern hängt mitunter von Ihrem persönlichen Einsatz ab. Deshalb stellen wir grosse Erwartungen an Ihre Persönlichkeit.

Sie sollten Schweizer Bürger sein, einige Jahre Berufserfahrung besitzen und eventuell Ihr gutes Fachwissen bereits in ähnlicher Position unter Beweis gestellt haben.

Wenn Sie zudem eine gute Portion Begeisterungsfähigkeit mitbringen und den Willen haben, etwas mehr zu leisten, dann sind die Voraussetzungen für eine erfolgreiche Laufbahn vorhanden.

Kurt und Esther Jenni freuen sich auf Ihre Bewerbung mit Handschriftprobe.
Hauptstrasse 4, 4132 Muttenz bei Basel
Telefon 061 461 06 06

103778/26271

Im historischen Zentrum von Muttenz

Bärghüs Restaurant
GRÜNSEE
Entdecke den gemütlichen Treff

Dieses gemütliche Berghaus befindet sich oberhalb Zermatt im Wandergebiet zwischen Gornergrat und Rothorn. Ein heimeliges Restaurant, eine kleine Sonnenterrasse sowie behagliche Unterkünfte, vermitteln ein naturnahes Bergambiente.

Zur Ergänzung des humorvollen und einsatzfreudigen Teams suchen wir für die kommende Sommersaison kompetente Mitarbeiter in modern eingerichteter Küche mit 3 Mitarbeiter/-innen:

Jung-Koch/Köchin

eventuell Hilfskoch, sowie

Mitarbeiter-/in Getränkebuffet

Haben Sie Freude am Beruf, den Bergen und am Wandern?
Wünschen Sie sich geregelte Arbeitszeiten und haben dabei abends frei?
Sind Sie kontaktfreudig und würden gerne im Umfeld einer internationalen Kundschaft tätig sein?
Schätzen Sie ein gutes Arbeitsklima in einem jungen, dynamischen Team?
Hätten Sie gerne durch uns ein Studio in Zermatt vermittelt?

Wir würden uns über Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Lebenslauf und Foto sehr freuen.

Bärghüs Restaurant Grünsee:
z.Hd. Markus Meier, 3920 Zermatt, Telefon 027 967 25 53

Im Auftrag suchen wir für
- **Cabaret**
- **Bar/Dancing**

in Region Bielersee und Riviera Vaudoise

je 1 Geschäftsführer/in

Sie/Er sollte mitbringen
- Zuverlässigkeit
- Initiative
- Organisationstalent
- Führungsqualitäten
- Teamgeist
- Bereitschaft zu unregelmässiger Arbeitszeit
- Flair für Sprachen

Wir bieten:
- sorgfältige Einführung
- zeitgemässe Entlöhnung
- Gewinnbeteiligung

Stellenantritt nach Vereinbarung.

Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen senden Sie bitte an:

O 103770/395084

LIMOVIT SA
Rue Gurzelen 31, Case postale 4125, 2501 Bienne 4
Tél. 032 341 08 42 Fax 032 341 28 28

At home in Zurich

★ ★ ★ ★ ★

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

Chef pâtissier (m/w)
Chef de partie (m/w)

die kreativen Vorbilder mit Führungserfahrung

Servicefachmitarbeiter/in

die gewinnende Erscheinung für den A-la-carte- oder Bankettservice

Réceptionist/in

die sprachgewandte Front-Persönlichkeit

Ein nicht alltäglicher Arbeitsplatz mit Entwicklungsmöglichkeiten erwartet Sie!

Herr Christoph Brügger, Administration, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung mit den kompletten Unterlagen.

Widder Hotel
Rennweg 7
8001 Zürich-City
Fragen? Rufen Sie uns an! **Telefon 01 224 25 26**
e-mail: widder@active.ch

379204

WIDDER HOTEL

Swiss Deluxe Hotels

Hotel Rezia
Familie Dora und Kurt Erny
7554 Sent/Engadin
Tel. 081 864 12 92
Fax. 081 864 93 98

Für die Sommersaison ab sofort bis 25. Oktober 1998

1 Serviceangestellte

in den gepflegten A-la-carte-Service.

O 103666/30937

ZERMATT

Hotelsekretärin

gesucht ab 15. Juni für Sommersaison, evtl. auch Wintersaison.
Sprachenkundig, freundlich, flexibel.

Hotel Antika, Familie Emil Julen
Telefon 027 967 21 51.

P 103665/87912

St. Moritz

Wir suchen zur Ergänzung unseres Teams

1 Kosmetikerin (eidg. dipl.)

(sprachkundig)

Eintritt: 1. Juli oder nach Absprache.

Gerne erwarten wir Ihren Anruf.
Kulm-Apotheke-Parfümerie
Kosmetik-Studio St. Moritz
Telefon: G 081 833 40 51
p 081 833 47 65

O 103834/395104

Willkommen im Vorderberg

Ab 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir

Servicefachangestellte/n
stellvertr. Restaurantleiterin

Um diesen anspruchsvollen Stellen gewachsen zu sein, ist eine abgeschlossene Berufslehre erforderlich.

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen.

Wirtschaft zum Vorderberg
Uschi Müller/Walti Räber
Zürichbergstr. 71, 8044 Zürich
Für Fragen **Telefon 01 251 89 59**

103744/100269

hoteljob

Personalberatung

Stellenvermittlung:
Telefon 031 370 43 33

Schweizer Hotelier-Verein

Lyonnais

Wenige Schritte vom Hauptbahnhof Zürich entfernt finden Sie uns, das **Bistrot/Bar «Le Lyonnais» im Best Western Hotel Montana,** mit Freude und französischem Flair servieren wir Spezialitäten der Cuisine Lyonnais. Wir haben uns in den letzten Jahren erfolgreich in Szene gesetzt, vor allem dank dem Engagement unseres jungen, aufgestellten Teams.

Dieses Team sucht **Sie** als:

Chef de restaurant/ Direktionsassistent

Wenn Sie gerne **selbständig** arbeiten ... Freude am **Führen** haben ... einen **modernen Arbeitsplatz** mit **erstklassigen Anstellungsbedingungen** schätzen ... locker aber dennoch **professionell** und **exakt** arbeiten ... **savoir vivre** für Sie nicht unverständlich ist ... Frankreich, Lyon, Moules und Choucroute Sie zum Träumen bringen ... dann warten wir auf Sie!

Ihr Schulsack sollte die nötigen Voraussetzungen beinhalten: Gastgewerbliche Grundausbildung, Hotelfachschule sowie Französisch und Englisch als Fremdsprache im Minimum.

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, Sie kennenzulernen, à bientôt ...

103824/40782

hotel**job** 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
1517	Alleinkoch	49	CH		sofort	D	TI/GR/VS/BE-Oberl.
1518	Hilfskoch	36	CH		sofort	D/E/F	BE
1519	Alleinkoch	38	CH		sofort	D	zus. mit 4405
1520	Koch	51	CH		sofort	D/F/I	TI/GR/Zentral-CH
1521	Koch	38	AUS	B	sofort	E/F	VD
1522	Koch	24	CH		Juli 98	D/E	Zentral-CH
1523	Küchenchef	32	F	C	Juli 98	F/D/E	BS/BL/AG/ZH/SO
1524	Küchenchef	46	CH		n. Ver.	D/F/E	BE-Oberl.
1525	Chef de partie	25	CH		Juli 98	D/F	Montreux/Lausanne
1526	Küchenchef	32	CH		sofort	D/F/E	West-CH
1527	Hilfskoch	27	P	L	sofort	D/F/E	GR
1528	Kü.-chef/Sous-chef	38	F	A	sofort	F/E/D	3*–4*-Hotel, VS
1529	Kü.-chef/Sous-chef	36	F	B	Juli 98	D/F/E	VS

Service/service

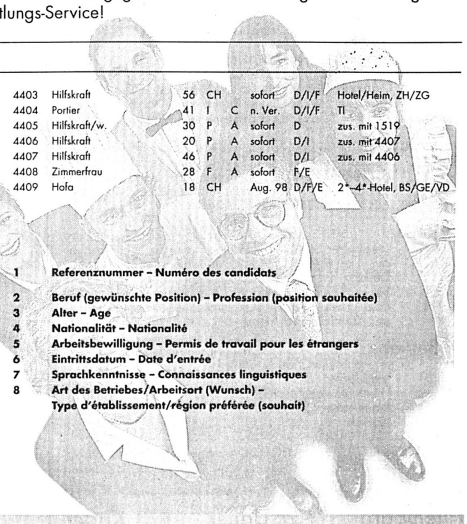
1	2	3	4	5	6	7	8
2030	Sefa	36	CH		sofort	D/I/E	Tagesbetrieb
2031	Sefa	20	CH		Aug. 98	D	Basel + Umgeb.
2032	Bardame/Sefa	24	DK	A	Juli 98	D/E	Zürich/Luzern/Baden
2033	Kellner	24	CHI	B	Juli 98	D/E	West-CH
2034	Commis de rang	39	I	A	sofort	I/F/D	
2035	Sefa	61	CH		n. Ver.	D/F/I	Dietikon + Umgeb.
2036	Sefa	49	A	C	sofort	D/F/I	
2037	Saalservice/w.	49	A	C	sofort	D/F/I	
2038	Sefa	29	CH		Aug. 98	D/E/F	Tagesbetrieb, ZH
2039	Sefa	27	D	A	sofort	D/I/E	Café/Rest., Ost-CH/FL
2040	Barman	21	CH		n. Ver.	D/F/E	Deutsch-CH

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
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	Réceptionistin	19	CH		Juli 98	D/F/E	Bern + Umgeb.
3054	Gérant	41	I	C	sofort	F/I/E	Café/Rest., VD
3055	Gérant	34	CH		Juli 98	D/F/E	BS/BL/TI
3056	Réceptionsprakt./w.	20	CH		Aug. 98	D/E/F	BE
3057	Bankett.-Assist./w.	29	CH		Aug. 98	D/F/E	Interlaken + Umgeb.
3058	F&B-Assistentin	26	CH		Aug. 98	D/F/E	4*–5*-Hotel, ZH

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
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	P	A	sofort	D/I	zus. mit 4406
4408	Zimmerfrau	28	F	A	sofort	F/E	
4409	Hofa	18	CH		Aug. 98	D/F/E	2*–4*-Hotel, BS/GE/VD



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

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

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

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

Gratis-Kleininserate für Berufsleute aus dem Gastgewerbe

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

Bewerbungstalon: (Bitte gut leserlich ausfüllen)

Foto

Gewünschte Stelle: _____ Eintrittsdatum: _____

Art des Betriebes: _____ Bevorzugte Region: _____

Name: _____ Vorname: _____

Strasse: _____ PLZ/Ort: _____

Geburtsdatum: _____ Nationalität: _____

Telefon privat: _____ Telefon Geschäft: _____

Muttersprache: _____ Art der Bewilligung: _____

Bemerkungen: _____

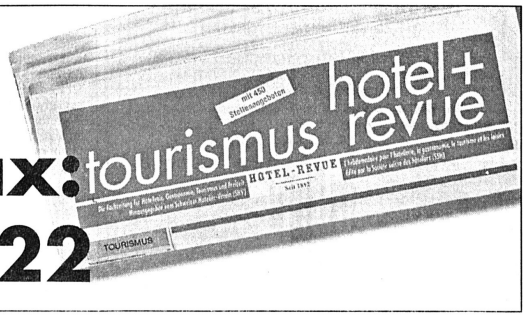
Sprachkenntnisse:
Deutsch: _____ Französisch: _____ Italienisch: _____ Englisch: _____
(1 = gut, 2 = mittel, 3 = wenig)

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

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

Senden Sie (bitte nicht per Fax) den gut leserlich ausgefüllten Bewerbungstalon an: 84735
Schweizer Hotelier-Verein, Express-Stellenvermittlung, Postfach, CH-3001 Bern (Wir benötigen keine Zeugniskopien!)

Inserieren mit Telefax:
Telefon 031 370 42 22



JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Küchenchef: Das Fachliche ist wichtig. Sie wissen aber, dass es mehr dazu braucht. So sind Qualität und Wirtschaftlichkeit, aber auch eine motivierende Mitarbeiterpolitik, für Sie kein Buch mit sieben Siegeln. In Betrieben mit hohen Qualitätsansprüchen haben wir zurzeit 6 Stellen zur Auswahl. **Basel und Zürich**

Chef de partie/Commis/Jungkoch: Für diverse attraktive Betriebe suchen wir Köche auf allen Stufen. Ob elegantes Hotel, rustikaler Landgasthof oder Gourmet-Restaurant. Wechseln Sie Ihre Stelle nicht ohne unsere Offerte. **Zürich und Basel**

Gouvernante: Ein Grossbetrieb in der Stadt Basel sucht die versierte, unternehmerisch denkende Kaderangestellte. Sie verfügen über das fachliche Wissen und sind fähig, dieses ihren Mitarbeitern zu vermitteln. Sie können aber auch selber Hand anlegen. **Basel**

Réceptionistin: Kommunikation und moderne Hilfsmittel faszinieren Sie. Sie freuen sich, wenn Sie mit Menschen aus allen Herren Länder zu tun haben. Sie beherrschen Deutsch, Englisch, Italienisch oder Französisch. Wenn Sie bereits über Fronterfahrungen verfügen und dennoch dazulernen möchten, dann sollten Sie sich bei uns melden. **Zürich und Basel**

Betriebsassistent: Im Raum Zürich verfügen wir über mehrere attraktive Kaderstellen, bei denen Sie Ihr Organisationstalent und Ihre Fachkenntnisse einsetzen können. Wenn Sie dazu auch im Büro wissen, wie der Hase läuft, dann sollten Sie sich mit uns in Verbindung setzen. **Zürich**

Unser ganzes Angebot ist jederzeit unter http://www.gastronet.ch abrufbereit. Sichern Sie sich diesen Informationsvorsprung!

Temporär • Dauer • Kader
Basel 4051 • Steinenvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44

Kultur- und Kongresszentrum Luzern

Das neue Kultur- und Kongresszentrum Luzern (KKL) wird am 18. August 1998 teileröffnet und nimmt zur Jahrtausendwende seinen Vollbetrieb auf.

Die KKL Management AG (MAG) befindet sich im Aufbau und sucht **per 1. August 1998** eine/n versierte/n Mitarbeiter/in (100%) für die

Veranstaltungsbetreuung und den Verkauf

Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung (z.B. Hotelfachschule) und haben sich bereits Erfahrung mit Kongressveranstaltungen wie auch im Verkaufswesen aneignen können. Freude am Kundenkontakt und an der Dienstleistung sind für Sie keine Fremdwörter. Sie beherrschen die deutsche, englische und französische Sprache in Wort und Schrift und bringen gute EDV-Kenntnisse (MS Office 97) mit.

Teamfähigkeit und Verantwortungsbewusstsein werden bei uns gross geschrieben. Wenn Sie ausserdem vor keinen Pionieraufgaben zurückschrecken und flexible Arbeitszeiten gewohnt sind, dann schreiben Sie uns; wir freuen uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Kultur- und Kongresszentrum Luzern
Management AG
Herr Michael Wittwer
Europaplatz 1
6005 Luzern

KURSAAL BERN
HOTEL ALLEGRO BERN

CHEFS DE SERVICE
(DAMEN UND HERREN)

Am 1. Oktober 1998 feiern wir die Première des neuen 4* Hotels Allegro mit 163 Zimmern, Restaurants, Bar und modernem Kongresszentrum.
Auf Mitte September suchen wir junge Kadermitarbeiter, die gerne Verantwortung übernehmen und sich weiterentwickeln wollen. In unserem abwechslungsreichen Betrieb warten vielfältige Erfahrungen auf Sie.
Unser Team freut sich, mit Ihnen die Eröffnung des neuesten Business-Hotels der Schweiz in Angriff zu nehmen. Interessiert? Dann melden Sie sich bei: Beat Schmidt, F&B Manager

WORLD HOTELS

KURSAAL BERN
KORNHAUSSTRASSE 3
CH-3000 BERN 25
TELEFON 031 333 10 10
TELEFAX 031 333 00 91
ALL IN ONE · KURSAAL BERN

---

swissôtel
BASEL

Nach langjähriger Treue wird sich unser Sous-chef nun weiterbilden, und aus diesem Grunde suchen wir zur tatkräftigen Unterstützung unseres Küchenchefs einen

Sous-chef

Diese Position erfordert eine belastbare, durchsetzungsfähige Persönlichkeit, der Organisation und Produktion für unsere vielfältigen Anlässe wie Cocktails, interne und externe Caterings, Bankette für anspruchsvolle Kundenkreise (bis 1 500 Personen) sowie unsere Messerestaurationen willkommene Herausforderungen sind. Sie sollten ausserdem über Erfahrungen in ähnlicher Position und gute Kenntnisse der internationalen Küche verfügen. Ein ausgeprägtes Qualitätsbewusstsein, Kostenbewusstsein und die Fähigkeit zur Unterstützung des Küchenchefs bei administrativen Arbeiten dürfen nicht fehlen. Nicht zuletzt sollten Sie auch Freude an der Führung einer jungen, internationalen Brigade haben und offen für kreative Ideen bleiben.

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

103780/3387

SEEROSE
Landgasthof am Pfäffikersee

Für unseren wunderschön gelegenen Landgasthof Seerose, direkt am Pfäffikersee ZH, suchen wir nach Vereinbarung:

2. Chef de service (w/m)

ausgebildet und flexibel, mit deutscher Muttersprache und PC-Kenntnissen, um zu zirka 30% die Réception abzulösen...

sowie einen **Koch**

mit abgeschlossener Berufslehre, kreativen Ideen und Spass am Kochen...

Der Landgasthof Seerose ist ein anspruchsvoller Betrieb mit einem gehobenen Restaurant mit Vorliebe für Fisch, einer Holzofenbeiz und regem Seminar/Bankett- und Terrassenbetrieb.

Falls Sie noch mehr wissen wollen, freuen wir uns auf Ihre Unterlagen oder Ihren Anruf und beantworten gerne Ihre Fragen.

Landgasthof Seerose
Herr Urs Heer
Usterstrasse 39
8330 Pfäffikon ZH
Telefon 01 950 01 01

103788/115037

Top of Zurich !
Das sind wir!

Unser vielseitiger Seminar-, Bankett- und Ausflugsbetrieb liegt im autofreien Naherholungsgebiet der Stadt Zürich, auf dem wunderschönen Uetliberg.

So abwechslungsreich wie unser Betrieb ist auch die Stelle als

Chef de partie / Gardemanger

Sie haben bei uns die Möglichkeit, Ihr Können und Fachwissen einzusetzen. Wenn Sie selbständiges Arbeiten gewöhnt sind, in hektischen Situationen die Nerven nicht verlieren und gerne aktiv zum Erfolg beitragen sowie eine attraktive Entlöhnung suchen, dann rufen Sie noch heute **Giusep Fry 01/457 66 66** an.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Hotel-Restaurant UTO KULM
Guisep Fry & Mitarbeiter
8143 Uetliberg
Tel. 01/457 66 66 Fax 01/457 66 99
Internet: www.uetliberg.ch e-mail: utokulm@uetliberg.ch

Für Deutsche und Österreicher, die noch nie in der Schweiz gearbeitet haben, kann eine Bewilligung besorgt werden.

AN 103568/95687

"Take me to the Hilton"

Wir gehören zu den führenden *****-Hotels in Basel und suchen per **sofort**

Night Auditor/Shiftleader

Aufgabengebiet: Kontrolle der Tagesabschlüsse von Fidelio und Micros sowie die Betreuung dieser Systeme, Check-In, Check-Out unserer internationalen Kundschaft.
Anforderung: Hotelfachabschluss oder kaufm. Ausbildung, Zahlenflair, gute Sprachkenntnisse D/E/F, Excel/Winword, Entwicklungsmöglichkeit.
Kontaktperson: Frau R. Spirig

zudem **nach Vereinbarung**

Chef de partie
mehrere Commis de cuisine
(in Festanstellung sowie aushilfsweise)

Pâtissier
(ev. aushilfsweise)

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse

BASEL
HILTON

Personalabteilung • Postfach • CH-4002 Basel

Die ZFV-Unternehmungen bieten ihren Gästen in 52 Betrieben Stärkung und Entspannung, frische Produkte, feines Geniessen... *und ein Lächeln dazu.*

Für unser ***Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich,** suchen wir *per sofort oder nach Vereinbarung* einen flexiblen, kreativen und teamorientierten

Jungkoch/Koch (m/w)

und

Konditor/Pâtissier (m/w)

Wir bieten neben L-GAV-92-Anstellungsbedingungen auch noch die Möglichkeiten, in *Blockzeiten* zu arbeiten!

Interessiert an einer neuen Herausforderung? Sollten Sie noch Fragen haben, kontaktieren Sie bitte Frau Brigitte Düsel (Hotel Zürichberg, **Tel. 01 268 35 35).** Ansonsten erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen, welche Sie bitte an untenstehende Adresse an Petra de Capitani senden.

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

O 103667/41408

Restaurant Schützenstube in Zofingen, Kanton Aargau, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

Serviertochter
oder
Kellner

Interessenten melden sich bitte über Telefon 062 751 93 77 (10–14 Uhr oder 18–23 Uhr), Herrn Antonazzo verlangen.

87006/386251

Christliches
Hotel Jungfraublick
Ihre Ferien in guten Händen **Wengen**

In unser ***-Familienhotel mit 95 Betten, Zweisaisonbetrieb, suchen wir ab sofort

Praktikant/in
für Réception und Saalservice

Wenn Ihnen der Dienst am Gast ebenso ein Anliegen ist wie uns, sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Wir freuen uns auf Ihre Meldung.

Rolf Frick, **Hotel Jungfraublick,**
3823 Wengen, **Telefon 033 855 27 55**

103854/37729

Schloss-Hotel
SWISS CHALET

Wir, ein bekanntes ****-Hotel/Restaurant am Vierwaldstättersee mit internationaler Kundschaft, suchen zur Verstärkung unseres Teams:

– Chef de rang/Kellner

Eintritt nach Vereinbarung.

Sind Sie interessiert? Dann senden Sie bitte eine schriftliche Bewerbung an Herrn Alois Seeholzer.

CH-6402 Merlischachen/Luzern
Propr. Josef und Ernst Seeholzer
Telefon 041 850 02 50
Fax 041 850 02 52

103834/47392

Adecco

HOTEL & EVENT

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

Der zweite Akt beginnt ... PLANET HOLLYWOOD **Film ab...**

Im Namen von Planet Hollywood International suchen wir für das Zürcher Restaurant dynamische und motivierte Teamplayer für den Neubeginn dieses Restaurants der Entertainment-Gastronomie, die mit einer internationalen Unternehmung wachsen wollen.

GENERAL MANAGER
ASSISTANT GENERAL MANAGER
SOUS CHEF
FLOOR MANAGER
ACCOUNTANT
SALES COORDINATOR

Eine fundierte Berufserfahrung bringen Sie mit, motivierende Mitarbeiterführung und Begeisterungsfähigkeit sind für Sie selbstverständlich, vor allem aber macht Ihnen der Umgang mit Gästen Spass. Trotzdem haben Sie Durchsetzungsvermögen und sind ausdauernd.

Wenn Sie Action genau so lieben wie Bruce Willis und Silvester Stallone, wenn Sie flirten wie Demi Moore und so clever sind wie Arnold Schwarzenegger, dann sind Sie an dieser Stelle genau richtig.

Wenn Sie eine Herausforderung in einem aussergewöhnlichen Rahmen suchen, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Frau Petra Wicki.

www.adecco.ch

MOTIVIERT
zur Begeisterung

An alle leidenschaftlichen Servicemitarbeiterinnen und Réceptionistinnen, die Lebensfreude ausstrahlen, weil sie aus Überzeugung das tun, was ihnen gefällt. Hier ist Ihre grosse Chance, Ihre Zukunft erfolgreich zu gestalten. Wenn Sie bereit sind, ausgetretene Pfade zu verlassen, nützen Sie die Gelegenheit, in Ihrem neuen Service- oder Réceptionsteam als

SERVICEMITARBEITERIN oder RÉCEPTIONISTIN

Ihre Gäste gemäss unserer Vision und Philosophie «Verführung zur Begeisterung» zu verwöhnen. Sie suchen den ultimativen Kick, wir bieten Ihnen die Begeisterung. Senden Sie jetzt gleich Ihre Unterlagen an das besondere Hotel über dem Walensee zuhanden Marion Reuss

Seminar- und Erlebnishotel
RÖMERTURM
ÜBER DEM WALENSEE
IHR ERLEBNIS-HOTEL
8757 Filzbach/Kerenzerberg
Telefon 055/614 62 62, Fax 055/614 62 63

103786/227579

Adecco

HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

Badenerstrasse/Langstrasse 11, 8026 Zürich
01/297 79 79
Waaghausgasse 5, 3000 Bern 7
031/310 10 10
Pilatusstrasse 3a, 6002 Luzern
041/210 02 60
Oberer Graben 5/Neugasse 26, 9004 St. Gallen
071/228 33 43
Lohweg 6, 4010 Basel
061/281 86 88
Rue de la Louve 1, 1003 Lausanne
021/343 40 00
Bd. Jaques-Dalcroze 7, 1204 Genève
022/718 44 77

ASSISTENT PRODUKTIONSLEITER W/M

Bei einem innovativen und professionellen Caterer haben Sie die Möglichkeit, Ihre Kochausbildung und Ihre Hotelfachschule optimal einzusetzen. Sie überwachen die Produktion, übernehmen die Qualitätskontrollen und sind massgeblich an der Ablaufplanung beteiligt. Ihre aktive Mitarbeit in der Küche ist ebenso gefragt wie Ihre motivierende Persönlichkeit. Senden Sie mir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

CATERING SUPERVISOR

Sie behalten im Stress die Übersicht, in der Hektik die Ruhe und im Druck Ihre Souveränität, um die Aufgabe als Schlüsselfigur in diesem Cateringbetrieb umfassend wahrzunehmen. Sie sind organisationsstark, verfügen über einen Führerschein, gute Englischkenntnisse und ein ausgeprägtes Dienstleistungsdenken. Wenn Sie eine aussergewöhnliche Stelle mit Format suchen, senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

PRODUKTIONSKÖCHE ZÜRICH

Möchten Sie schon lange viel Geld verdienen und Ihren Einsatz erst noch mit angenehmen Arbeitszeiten leisten? Dann haben Sie jetzt die Möglichkeit in einem modernen Çateringbetrieb eine interessante Herausforderung anzunehmen. Rufen Sie mich an, und Ihr Ziel ist in Reichweite.
Zürich, Herr Ledermann, 01/297 79 79

SOUS CHEF (TAGESDIENST)

Ein führendes Unternehmen in der Gemeinschaftsgastronomie im Raum Zürich sucht die rechte und linke Hand für den Küchenchef. Jung und ambitiös suchen Sie den passenden Platz am Herd, um Ihre Führungsfähigkeiten unter Beweis zu stellen und Ihre kreativen Ideen zu verwirklichen. Motivierten Chefs de partie und Sous chefs bietet sich hier die Möglichkeit einen grossen Schritt in Richtung Karriere zu machen. Rufen Sie mich an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

CHEF DE PARTIE / SAUCIER

Sie wollen die wichtige Stütze in einem erfolgreichen Team werden. Mit Übersicht, fachlichem Können und der nötigen Ruhe für einen à la carte-Betrieb übernehmen Sie in diesem Hotel im Raum Zürich aktiv und kreativ die Verantwortung für eine konstante Qualität. Wenn Sie zudem eine interessante Herausforderung mit Zukunftsperspektiven suchen und an attraktiven Anstellungsbedingungen interessiert sind, rufen Sie mich sofort an.
Zürich, Herr Valeri, 01/297 79 79

COMMIS DE CUISINE W/M

Das bekannte Hotel-Restaurant am malerischen Blausee sucht den motivierten Jungkoch in Saison- oder Jahresstelle. Sie arbeiten selbständig, verantwortungsbewusst und suchen als junger Profi eine Herausforderung mit Zukunft. Eine moderne Personalpolitik ist ebenso selbstverständlich wie fünf Wochen Ferien und dreizehnter Monatslohn. Überzeugt? Dann rufen Sie mich sofort an.
Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

SERVICEFACHANGESTELLTER W/M

Das exklusive Restaurant mit 15 Gault Millau-Punkten in Avenches, der Stadt des Opernfestivals, sucht den motivierten Serviceprofi für Fest- oder Temporärstelle. Mit Ihrer Berufsbegeisterung wollen Sie als Teamplayer Gelerntes anwenden und Neues dazulernen. Zeitgemässes Salär sowie regelmässige Ferien und Freitage sind inklusive. Wenn Sie eine Herausforderung suchen bei der sich Escoffier und Verdi vereinen lassen, dann rufen Sie mich sofort an!
Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

Weitere Stellenangebote auf der nächsten Doppelseite

Gasthof zum goldenen Kreuz

Ein kulinarisches und historisches Erlebnis im Herzen von Frauenfeld

Zürcherstrasse 134, 8500 Frauenfeld

Unsere Küche und unser Service brauchen Verstärkung. Wir suchen per Anfang August oder früher

1 Chef de partie Sie oder Er

1 Jungkoch Sie oder Er

1 Servicefachangestellte Sie oder Er

Sind Sie eine aufgestellte, ein gut ausgebildete/r Berufsfrau/-mann und haben Freude an einer kreativen, marktfrisch orientierten Küche und einem gepflegten Service, dann sind Sie unsere gesuchte Person. Sind Sie interessiert und möchten Sie mehr darüber erfahren, dann rufen Sie uns an!

Unsere Telefonnummer lautet: **052 720 11 10.**
Verlangen Sie Beat Jost oder unseren Küchenchef Roland Andreina.

Gasthof Zum Goldenen Kreuz
Zürcherstrasse 134, 8500 Frauenfeld

103675/291064

UNSERE RÉCEPTION SUCHT EINEN SONNENSCHEIN

Durch Fertigstellung von 30 neuen, top eingerichteten Hotelzimmern, braucht unser Réceptionsteam Verstärkung. Als Réceptionist/in in der Sonne sind Sie natürlich nicht nur eine strahlende Persönlichkeit, sondern bringen auch einiges an Berufserfahrung und Fachkenntnissen mit. Wenn Sie also ganz «Fidelio» sind und auch noch ein, zwei Fremdsprachen beherrschen, dann sollten Sie jetzt Sigrid Jehle, Chef de réception, anrufen.

SONNE

Sepp und Sandra Wimmer-Hitchman
Seehotel Restaurant Sonne, Seestrasse 120, Küsnacht am Zürichsee
Telefon 01 914 18 18

103745/17841

Restaurant Zum Braunen Mutz
Barfüsserplatz 10
4001 Basel

Für unseren grossen Restaurationsbetrieb im Zentrum suchen wir nach Übereinkunft

Commis de cuisine
mit Lehrabschluss

Chef de partie
initiativ und erfahren

Hofa
für Housekeeping und Buffet
Teilzeit möglich

Servicemitarbeiter
Ferienablös Juli und August.

Auskünfte erteilen gerne
Alfred und Ruth Rickhoff
Telefon 061 261 33 69

103742/140260

HOTEL ADLER
* * *

Das Hotel Adler ist einer der ältesten gastgewerblichen Betriebe im Herzen der Altstadt Zürichs mit 52 komplett renovierten und individuell gestalteten Zimmern. Zur Ergänzung unseres jungen und aufgestellten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine/n:

Réceptionisten/-in
(auch Teilzeit möglich)

Sie haben den KV- oder einen Hotelfachschulabschluss, etwa ein Jahr Réceptionserfahrung, gute Sprachkenntnisse (E/F) und bereits mit einer Hotel-Software wie z. B. Fidelio gearbeitet. Auch MS-Word und Excel sind Ihnen keine Fremdwörter.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem wunderschönen Stadthotel. Sie finden bei uns junge, motivierte Arbeitskollegen, neueste technische Infrastruktur und viel Kontakt und Abwechslung mit internationalen und lokalen Gästen.

Fühlen Sie sich angesprochen? Wir würden uns freuen, von Ihnen zu hören! Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:
Hotel Adler, Rosengasse 10, 8001 Zürich
Erika Beeler, oder rufen Sie an:
Telefon 01 266 96 96

103812/39799

RESTAURANT La Carretta
DAVOS

Gesucht per sofort oder nach Übereinkunft für Sommersaison oder in Jahresstelle

junge, freundliche

Servicefachfrau
sowie
***
männl. Hilfskraft
für Küche und Office
weibl. Hilfskraft
für Reinigung und Lingerie
***

in italienisches Speiserestaurant.
Fühlen Sie sich angesprochen, dann nehmen Sie mit Herrn oder Frau Sellitto Kontakt auf.

103696/212393

CARRIÈRE

Saas-Fee
The pearl of the alps

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-Zurbriggen, **Hotel Mischabel,** CH-3906 Saas Fee, oder rufen Sie uns an:
Telefon 027 957 21 18.

Best Western

103519/29823

Gesucht per sofort
bis Oktober 1998

Koch/Sous-chef
sowie
Hilfskoch
für das Restaurant Hallenbad.

Anfragen bitte an
Hotel Enge, 3280 Murten
Telefon 026 670 41 36
Herrn Ehrsam verlangen.

FR 103765/26182

Gesucht per sofort für zirka 80-%-Stelle

Réceptionistin oder Réceptionist

HAUS FÜR BILDUNG UND BEGEGNUNG
HERZBERG

Aufgaben:
- Bedienung Reservationsprogramm (POS Front Office), Windows (Textverarbeitung) und ACCESS (Adressverwaltung)
- Empfang unserer Gäste, Zimmerzuweisung usw.
- Kassieren von Kursgeldern, Kasse abrechnen
- Buchhaltung
- Telefonbedienung
- allgemeine Sekretariatsarbeiten.

Anforderungen:
- *sehr gute* PC-Kenntnisse (Anwender/in)
- selbständiges Arbeiten gewohnt
- sicheres und freundliches Auftreten
- flexible Arbeitszeiten (Wochenenddienst 1- bis 2mal/Monat
- Alter: 25 bis 50 Jahre.

Wir bieten Ihnen eine zeitgemässe Entlöhnung, partnerschaftliche Zusammenarbeit im Herzberg-Team und einen wunderschönen Arbeitsplatz mit Blick auf die Alpen.

Herzberg, Haus für Bildung und Begegnung, 5025 Asp ob Aarau (Strecke Aarau–Frick). Der Herzberg ist auch mit öffentlichen Verkehrsmitteln gut erreichbar.
Schriftliche Bewerbungen mit Foto bitte an:
Margrit Bühler, Herzberg, Neue Aarauerstrasse 85d, 5034 Suhr

103860/120723

Hatten Sie schon mal einen Job mit Aussicht aufs Weisshorn?

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

Ab sofort suchen wir:

Chef de rang

Unser junges Team freut sich auf eine selbständige, zuverlässige Persönlichkeit zur Betreuung unserer internationalen Gäste in unserem Tagesrestaurant «Muntanella» sowie in unserem Hotelrestaurant.

Interessiert? Dann bewerben Sie sich bei Roland Mariacher, Restaurationsleiter, an untenstehende Adresse oder rufen Sie einfach an. 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
Swiss Deluxe Hotels
1120

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

Wir haben ein renommiertes Schloss mit herrlichen Lokalitäten, in denen Sie unsere anspruchsvollen und aufgestellten Gäste verwöhnen können.

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

Auf sofort oder nach Übereinkunft suchen wir noch folgende Mitarbeiter

Chef de partie

dem es richtig Freude macht, eine abwechslungsreiche und kreative Küche auf hohem Niveau zu führen.

Chef de rang

Herzliche Servicemitarbeiter/innen mit eigener Station, und denen es richtig Spass und Freude macht, in der Gastgeberrolle zu sein

Chef de réception

Sie/Er muss viel Freude am F&B-Bereich, an Verkauf, Kommunikation, Korrespondenz und Buchhaltung mitbringen. Computerprogramme Windows 96 und Protel Reservationssystem sind in unserem Betrieb vorhanden.

Für Saison- oder Jahresstelle, Praktikums- oder Kurzaufenthalte, Bewilligungen vorhanden.

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

103740/5312

Seerestaurant zum Schlüssel

IMMENSEE

Wir sind ein Fischspezialitätenrestaurant direkt am Zugersee mit grosser Seeterrasse, Schlüsselstube, Dorfbeiz und Captain's Pub

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n einsatzwillige/n

Küchenchef
Sous-chef
Hilfskoch
Servicefachangestellte/n

Bitte senden Sie uns Ihre vollständige Bewerbung mit Foto oder rufen Sie an:

Seerestaurant zum Schlüssel
Silvia und Bruno Weber
6405 Immensee
Telefon 041 850 48 14

103734/101370

Ländte Oberhofen
See-Restaurant

Wir sind ein gepflegtes **Fischspezialitäten-Restaurant direkt am Thunersee.** Unser Ziel ist, den Gästen immer etwas Neues und Besseres zu bieten. Für diese Herausforderung suchen wir, in unserem lebhaften Betrieb, einen dynamischen und belastbaren

Saucier/Sous-chef

(CH oder C-Bewilligung)

ab sofort oder nach Übereinkunft.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnis und Foto.

Restaurant Ländte, G. Beutler, Schoren 17, 3653 Oberhofen, **Tel. 033 243 15 53**

103692/27022

---

beau hotel site
INTERLAKEN

Wir suchen in Jahresstelle für sofort

Réceptionspraktikant/in (D/F/E)

Bewerbungen bitte mit Zeugnissen und Foto an untenstehende Adresse.

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

102655/16128

ENGIMATT
Hotel ★★★★

Wir suchen ab sofort oder nach Übereinkunft

Sous-chef
evtl. auch Anfangs-Sous-chef

Chef de partie/Saucier

Wir pflegen eine frische, marktgerechte Küche in unserem lebhaften A-la-carte-Restaurant. In den Monaten September und Oktober wird unsere Küche komplett neu umgebaut und mit den modernsten Hilfsmitteln ausgerüstet.

Initiative und phantasievolle Mitarbeiter, die Freude haben, in einem jungen, dynamischen Team mitzuarbeiten, melden sich bitte mit Lebenslauf und Zeugniskopien bei

Herrn Wolfgang Stuchly, Küchenchef
Hotel Engimatt
Engimattstrasse 14
8006 Zürich
Telefon 01 284 16 16
Telefax 01 201 25 16.

Best Western

103743/40207

CARRIERE

Hotel & Restaurant Engimatt
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich
Telefon 01 284 16 16, Telefax 01 201 25 16

RESTAURANT
Henessenmühle
AN DER STRECKE **GOSSAU**–NIEDERBÜREN

103942/141518

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und suchen auf Anfang September eine/n versierte/n

Jungkoch/-köchin/ Chef de partie

Unsere Gäste lassen sich gerne von unseren fachkundigen und dienstleistungsbewussten Mitarbeitern/-innen in Küche und Service verwöhnen. Die historische Henessenmühle umfasst ein A-la-carte-Restaurant (13 GM-Punkte) und im Sommer eine Tenne für aussergewöhnliche Bankette und kreative Anlässe.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung. Für weitere Auskünfte steht Ihnen Herr Ambros Wirth gerne zur Verfügung.

AMBROS WIRTH · 9200 GOSSAU
TEL. 071/385 15 09 · FAX 071/385 22 65
DIENSTAG UND MITTWOCH GESCHLOSSEN

Grandhotel Giessbach

WER –

→ ★★★★-Grandhotel, im Berner Oberland, Nähe Interlaken↗
70 Zimmer und Suiten, 2 Restaurants, Hotelbar, Seeterrassen, Bankette, Seminare und Tagungen

WEN –

→ CHEF DE RANG (M/W) ↗
&
→ ETAGENHAUSDAME ↗
&
→ HÖFLICHEN UND ENGAGIERTEN PORTIER ↗

WANN –

→ SOFORT bis Ende Oktober↗

Lust auf «Grand»? – Steigen Sie mit ein, auch BerufsanfängerInnen sind herzlich Willkommen!

Kontaktieren Sie Herrn Fritz Kreis oder Frau Heike Stock
Grandhotel Giessbach, 3855 Brienz
Telefon 033 952 25 25, Fax 033 952 25 30

1030945/738

Hotel Restaurant Plattenhof Zürich

8028 Zürich
Zürichbergstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für bald suchen wir:

– Réceptionspraktikantin
mit Fremdsprachenkenntnissen, Spass an vielfältigen Aufgaben und Sinn für Gastfreundschaft

– Servicemitarbeiter
Teilzeit, vorwiegend abends berufserfahren und freundlich CH, B- oder C-Bewilligung

– Servicepraktikantin

– Hofa mit Englischkenntnissen

Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre Bewerbung.

1027949/40860

OSTERIA NOSTRANA ASCONA

TICINO – für unser italienisches Restaurant direkt am See suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung für Saison- oder Jahresstelle

Koch

Sind Sie jung, dynamisch und kreativ? Lieben Sie «Italianità» und möchten Sie lernen, wie man echte italienische Pizzas zubereitet, dann sind Sie der Richtige für unser Osteria-Team. Rufen Sie uns an:

Tel. 091 756 00 60, Frau Huggenberger (Bürozeiten), oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an FF Gastro 8A, Via Varenna 20, 6600 Locarno.

P 103668/393797

DG

Traumstellen mit phantastischen Möglichkeiten!
Was? Ja klar, DOMINO GASTRO hat sie:

Servicemitarbeiter (w/m)
– flexible und aufgestellte Gastroprofis für gepflegten A-la-carte-Service in Zürich

Koch (w/m)
– flexibel, mit Erfahrung, in verschiedene Betriebe in und um Zürich

Chef de service (w/m)
– erfahrene Führungskraft für trendig-gepflegtes In-Lokal in der Altstadt von Zürich

Chef de partie (m/w)
– abgeschlossene Kochlehre und Erfahrung, für 3*/5*-Hotels in Zürich

Betriebsassistentin
– Mit ERFA, suchen wir für aussergewöhnliches, schmuckes Restaurant, Stadtgrenze ZH

Küchenchef
– ein Organisationstalent mit viel Kreativität und Power, für Neueröffnung am Zürichsee

Betriebsassistentin (70 %)
– mit Administrations-ERFA, Ablöse der Kasse und Service in Personalrestaurant (Mo.–Fr., Tagesdienst)

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

Réceptionist/in
– mit ERFA, in diverse 3*–5*-Hotels in und ausserhalb Zürich

Administrator/in
– aufgestellte Persönlichkeit mit Zahlenflair und Fronterfahrung, in führende Rest.-Kette der Stadt Zürich

Gouvernante/ Generalgouvernante
– sympathische Führungskraft, in internationales 4*-Hotel in der City von Zürich

Kreditmanager/in
– Verantwortung für die gesamte Buchhaltung eines 5*-Hotels ausserhalb Zürich

Viele weitere, interessante Angebote warten auf Sie.
Interessenten rufen Barbara Schwegler oder Roland Eng an oder senden uns ihre gesamten Bewerbungsunterlagen inklusive Foto zu.

Telefon 01 432 73 73, Domino Gastro, Segnesstrasse 1, 8048 Zürich

P 103762/257168

Klosters
Lebendige Legende
Tel. 081 422 30 45
Fax 081 422 44 71

HÖHWALD RESTAURANT MONBIEL

In aufgestelltes, junges Team suchen wir per Ende Juni oder nach Übereinkunft für unser gemütliches Prättigauer Restaurant in Klosters-Monbiel noch folgende Mitarbeiterin:

Servicefachangestellte

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen.

Thomas und Susanne Schraemli,
Restaurant Höhwald, 7250 Klosters
Tel. 081 422 30 45

103777/205400

KOLPING
HOTEL · RESTAURANT · LUZERN
***

***-Hotel Kolping Luzern
Stadthotel mit 100 Zimmern

Aushilfs-Nachtportier
(Fr./Sa. 21.00–7.00 Uhr)

Hotel Kolping
Herr Rohner
Friedenstrasse 8, 6004 Luzern
Telefon 041 410 23 51

103746/23035

HELMHAUS

In unserem kleinen ****Hotel mitten im Herzen Zürichs ist die Stelle eines/einer

Night-auditors/Night-auditorin
(80–100 %)

auf August oder September 1998 neu zu besetzen.

- Sie verfügen über Erfahrung an der Réception
- sprechen fliessend Deutsch
- und haben Kenntnisse in Englisch und Französisch.

Sie arbeiten gerne selbständig und in eigener Verantwortung. Auf Sie können sich unsere Gäste und wir verlassen. Sie schätzen eine persönliche Atmosphäre und sind bereit, diese auch zu pflegen.

Gerne gebe ich Ihnen nähere Auskünfte.

Marlene Portmann-Weibel, **Hotel Helmhaus,** Zürich,
Telefon 01 251 88 10.

103709/40410

*****
Solbad·Hotel
ERMITAGE·GOLF
CH-3778 Schönried-Gstaad
☎ 033 744 27 27

Auf der Sonnenterrasse oberhalb von Gstaad gelegen, gehört unser Hotel mit 110 Betten in der *****-Kategorie zu den ersten Häusern der Region. Das im Chalet-Stil gebaute Hotel bietet den Gästen ein vielseitiges, kulinarisches Angebot von 3 Restaurants: «Stube» (2 Hauben)-Ristorante «Da capo» – Table d'Hôtes, Piano-Bar und Terrasse. Das Hotel verfügt über einen grosszügig ausgebauten Wellness-Bereich, bestehend aus Sole-Hallen- und Frei-Bad, Sauna-Park (3 Saunas) Whirlpool, Tennisplatz und Squash-Halle.

Ab sofort sind noch folgende Positionen neu zu besetzen:

Service

- **Chef de rang** (D, F)
- **Servicemitarbeiter/in**

***

Hauswirtschaft

- **Hausbursche** (Deutschkenntnisse)
- **Allrounder** mit Portierablösung

***

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Hotel Ermitage-Golf
3778 Schönried-Gstaad

103739/32565

Private Member of INSIGNIA ALPINE CLASSICS HOTELS OF SWITZERLAND
swiss golf hotels

See you GSTAAD SCHÖNRIED

hotelstaff human resources management

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

Ich möchte meine eigene

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

Mach mal Halt im...
Hotel Scheuble ☆☆☆

Wir sind ein mittleres Hotel- und Restaurantunternehmen und suchen per Anfang April oder nach Übereinkunft für unsere zentrale Verwaltung im Herzen von Zürich den/die

Gastro-Allrounder/in

für die Administration
Neben Ihrer fundierten gastgewerblichen Ausbildung (Hotelfachschule o.ä.) verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung und gute administrative Fähigkeiten. Ausserdem haben Sie ein Flair für den Umgang mit dem Computer (Word/Excel) und keine Angst vor Zahlen.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team.

Sind Sie interessiert und zwischen 23 und 35 Jahre alt, dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (inkl. Foto) an:

Herrn B. Scheuble, c/o B. Scheuble + Co., Hotel + Restaurants, Schmidgasse 8, Postfach 896, 8025 Zürich, Tel. 01 261 49 10.

Hotel garni
zentral gelegen
Nähe Hauptbahnhof Zürich

100433/41009

BELVOIRPARK
HOTELFACHSCHULE
ZÜRICH·HF

Manchmal sogar etwas verrückt
geht es bei uns zu, wenn Diplomabschluss und Schulanfang all unsere Ressourcen fordern.
Und als

Direktionssekretärin

sind Sie mitten im hektischen Geschehen drin. Sie bearbeiten die tägliche Korrespondenz, die Protokolle und haben regen Kontakt mit Studierenden und Kunden.

Wenn wir Sie bis jetzt nicht erschreckt haben, Sie eine gute Allgemeinbildung, eventuell Hotelfachschule und kaufmännische Erfahrung im Hotelfach mitbringen und diese Herausforderung von Dienstag bis Samstag annehmen möchten, dann sind Sie möglicherweise unsere Frau.

Unsere Anstellungsbedingungen sind nicht verrückt; sie sind fortschrittlich.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Marlies Nussbaumer
BELVOIRPARK
Hotelfachschule Zürich
Höhere Fachschule HF
Seestrasse 141
8002 Zürich

103814/59692

Ascona
LAGO MAGGIORE

Hätten Sie Lust auf einen Sommer in Ascona?
Wir suchen **dringend** selbständigen und initiativen

Chef de rang (über eine Dame freut sich unser Team) für raschmöglichsten Eintritt mit Erfahrung und guten Sprachkenntnissen (D, I, F), vorzugsweise mit B-Bewilligung.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit vollständigen Unterlagen, damit wir schnellstmöglich ein persönliches Gespräch vereinbaren können.

Hotel Ascovilla
Monika Gasser, Direktion
Via Lido/Albarelle
6612 Ascona

103865/175420

Park-Hotel am Rhein
4310 Rheinfelden

Für unser 4-★-Kurhotel in traumhafter Lage suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung:

Chef de partie
Demi-chef de partie
Commis de cuisine

Abwechslungsreiche Küche, Fischspezialitäten, Bankette und noch vieles mehr erwartet Sie bei uns.

Sind Sie interessiert?

Herr E. Tobler, eidg. dipl. Küchenchef, erzählt Ihnen gerne mehr.

Telefon 061 836 66 33

103782/59536

Adecco
HOTEL & EVENT

SACHBEARBEITERIN
Ein renommiertes und expandierendes EDV-Unternehmen für die Gastronomie sucht per sofort die charmante und speditiv arbeitende Mitarbeiterin. Sie erledigen die Administration und stehen an vorderster Front im telefonischen Kundenkontakt. Wenn Sie 25 bis 30 Jahre jung sind, eine kaufmännische Ausbildung und/oder eine Hotelfachschule besucht haben, deutsch und französisch beherrschen und eine abwechslungsreiche und lebhafte Stelle suchen, dann rufen Sie mich heute noch an.
Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

RECEPTIONISTIN
Für ein einzigartiges Viersterne-Erlebnishotel mit persönlicher Atmosphäre in den Bündner Bergen suchen wir per sofort in Jahresstelle ein junge, fröhliche und charmante Réceptionistin. Sie verfügen über eine fundierte Ausbildung, haben bereits Erfahrungen an der Réception gesammelt und besitzen gute Sprachkenntnisse in deutsch, englisch und französisch. Wenn Sie gerne in einem jungen Team arbeiten und auf der Suche nach einer anspruchsvollen Herausforderung mit Profil sind, dann rufen Sie mich noch heute an.
Zürich, Frau Clavadetscher, 01/297 79 79

GASTROPROFIS FÜR SAISON
Für ein gut besuchtes Dreisterne-Hotel mit regem Bankett- und Terrassenbetrieb im Berner Oberland suchen wir den motivierten Jungkoch, die engagierte Servicemitarbeiterin und den flexiblen Küchenburschen. Sie arbeiten selbständig, verantwortungsbewusst und suchen eine Herausforderung in einem modernen Familienbetrieb. Unterkunft und Bewilligungen sind vorhanden. Interessiert? Dann rufen Sie sofort an!
Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

LEUKERBAD
LOECHE-LES-BAINS

Die **Rheuma- und Rehabilitations-Klinik Leukerbad** sucht per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Servicefachangestellte/n
(mit Servicelehre oder Serviceerfahrung)
Muttersprache Deutsch und gute Französischkenntnisse.

Besoldung und Sozialleistungen nach den Normen der Stadt Zürich, (42-Std.-Woche, 13. Monatslohn).

Leukerbad bietet ausgezeichnete Sommer- und Wintersportmöglichkeiten und die Vorteile eines attraktiven Thermalbadekurortes.

Bewerbungen mit den üblichen Unterlagen sind zu richten an die:

Verwaltungsdirektion der Rheuma- und Rehabilitations-Klinik Leukerbad
3954 Leukerbad
Telefon 027 472 51 11, Fax 027 472 52 30.

103787/20397

DG
DOMINO GASTRO
mit DOMINO GASTRO zum Erfolg:

Köche/Serviceangestellte CH oder andere Nationalitäten mit Bewilligung B oder C für verschiedene Betriebe mit variablen Arbeitszeiten
Kantone SO/AG

Restaurantleiterin
Kt. ZG

Restaurantleiter
Kt. LU, 4-★-Betrieb

Restaurantleiter
Kt. SO

Unverbindliche und kostenlose Infos durch Silvia Geissbühler und Ernst Schär.

062 842 48 31

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

P 103763/252930

Braunwaldbahnen

Die Braunwaldbahnen im Glarnerland erschliessen den autofreien Ferien- und Ausflugsort Braunwald mit seinem attraktiven Ski- und Wandergebiet. Zur Komplettierung unserer schlagkräftigen Equipe suchen wir für

Marketing/Verkauf/Kasse

zwei Mitarbeiter/innen per sofort oder nach Vereinbarung, für Marketing/Sekretariat auf der Geschäftsleitung und als Teamleiter/in Kasse Linthal.

Sie bringen mit:
Kaufm. Grundausbildung, Erfahrung im Tourismus, Verkauf, Marketing oder bei der Bahn; evtl. fachliche Weiterbildung. Freude am Umgang mit Gästen, Kreativität, Verkaufstalent und die Bereitschaft, auch dann zu arbeiten, wenn andere frei haben, und Anlässe selbständig zu managen.

Ihre Herausforderung:
- als Leiter/in Kasse Linthal: Verantwortung für den ganzen Billettverkauf/Tarife, Mithilfe Bahnbillettverkauf und die Führung eines Teams von drei Personen
- als Mitarbeiter/in Marketing: selbständige und initiative Betreuung von Sales-/Marketing- und Sekretariats-/ Organisationsaufgaben der BrB.

Wir bieten ausserdem:
Abwechslungsreiche Arbeit, Selbständigkeit, 42-Std.-Woche und 4 Wochen Ferien, Fahrvergünstigung der Bahn und freie Fahrt auf unsern Sportbahnen, 3- oder 1-Zi.-Wohnung... und im Winter fast unbeschränkte Möglichkeiten zum Boarden und Ski fahren.

Interessiert?
Rufen Sie uns an, **Tel. 055 65 365 65** (R. Baumann/ K. Woker), oder senden Sie Ihre vollständige Bewerbung mit Foto/Handschriftprobe an:

Braunwaldbahnen, Kaspar P. Woker, Direktor, 8784 Braunwald.

P 103752/389674

Feriendorf Village de vacances

TWANNBERG

Das Hotel Feriendorf Twannberg sucht ab sofort oder nach Übereinkunft folgende Mitarbeiter:

Etage:
Hotelfachassistentin

Küche:
Commis de cuisine

Bitte richten Sie Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an:

Direktion Hotel Feriendorf Twannberg
2516 Twannberg
Telefon 032 315 01 11

103827/74403

HOTEL BELLEVUE

7494 Wiesen
Tel. 081 / 404 11 50
Fax 081 / 404 16 96

Für die Sommersaison 1998 (bis Ende Oktober) suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung
eine/n flexible/n und verantwortungsbewusste/n

Servicefachangestellte/n

in Saison- oder evtl. in Jahresanstellung (wir sind an einer längerfristigen Anstellung interessiert)
für unseren kleineren, renovierten Hotelbetrieb mit 40 Betten, anspruchvollem A-la-carte-Restaurant, 65 Sitzplätzen und 8 Mitarbeitern.
Möchten Sie noch mehr über diese sehr interessante und abwechslungsreiche Aufgabe erfahren, Frau Zuber oder Herr Maino gibt Ihnen gerne nähere Auskunft.

Telefon 081 404 11 50

103793/384174

ZÜRICH
Marriott.
HOTEL

Das international bekannte Zürich Marriott Hotel sucht für seine anspruchsvolle Kundschaft nach Vereinbarung

Front-Office-Mitarbeiter/in

Sie sind...
- sprachgewandt und berufserfahren gästeorientiert, aufgestellt und freundlich.

Sales Sekretär/in

mit sehr guten Deutsch- und Englischkenntnissen (m/s), ausgezeichneten PC-Kenntnissen sowie Erfahrung im administrativen Bereich. Ihr Aufgabengebiet umfasst:
- allgemeine Sekretariatsarbeiten
- die Mitorganisation und Durchführung von Verkaufsaktionen
- die Entgegennahme von Kundenanfragen.

Chef Debitorenbuchhaltung

mit einer kaufmännischen oder gleichwertigen Ausbildung sowie Berufserfahrung.
Zu Ihren Aufgaben gehören:
- die Verantwortung für die gesamte Debitorenbuchhaltung
- das Mahnwesen, die Monatsabschlussarbeiten, die Überwachung der Gästekonti sowie die Überprüfung der Kreditwürdigkeit unserer Kunden.

Für alle drei Positionen sind Fidelio-Kenntnisse von Vorteil.

Wir bieten Ihnen interne Weiterbildungsmöglichkeiten und Sie werden so gefördert, dass sich Ihnen später auch innerhalb von Marriott International Lodgings neue Horizonte eröffnen.

Wenn Sie an einer der ausgeschriebenen Stellen interessiert sind, unserem Anforderungsprofil entsprechen und als Ausländer/in im Besitz einer B- oder C-Bewilligung sind, bitten wir Sie, sich mit Frau Regula Müller Stutz, Director of Human Resources, oder Frau Marietta Lombris, Personnel Manager, in Verbindung zu setzen..

Zürich Marriott Hotel
Neumühlequai 42, CH-8001 Zürich
Telefon 01 360 74 20/21

103784/41432

HOTEL ★★★ CACCIATORI

CH-6936 **CADEMARIO** Tel. 091 605 22 36

TICINO

Für unser Hotel (50 Betten) mit bekanntem Spezialitätenrestaurant, Pizzeria, grosser Gartenterrasse oberhalb Lugano suchen wir für Sommersaison 1998

Chef entremetier
Commis de cuisine

Gerne erwarten wir Ihre Offerte mit den üblichen Unterlagen.

103774/6637

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

F&B Sekretärin D, E
Réceptionist/in D, E
Chef de service (m,w) D, E

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

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

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

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

MEMBER ASTA American Society of Travel Agents Integrity in Travel

103797/40070

Nous cherchons un collaborateur issu d'une école hôtelière, capable de seconder efficacement le chef de réception dans notre établissement de classe supérieure

ASSISTANT(E) DU CHEF DE RÉCEPTION

Nous demandons:
- expérience de plusieurs années comme réceptionniste
- esprit d'initiative et bonnes connaissances informatiques
- nationalité suisse ou permis de travail valable
- un sens développé des relations humaines
- maîtrise des langues française, anglaise et allemande.

Nous attendons votre offre complète avec c. v. et photos sous chiffre 103796, *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

Gesucht auf August 1998 oder nach Vereinbarung in herrschaftlichen Haushalt in Basel (Bruderholz)

Köchin/Hausbeamtin

Hauptaufgaben:
Kochen (Mittagessen, Abendessen vorbereiten)
Menüplanung
Einkaufen

Anforderungen:
freundlich und zuverlässig
mehrjährige Erfahrung
selbständig und verantwortungsbewusst
Freude an der Bewirtung von Gästen
teamfähig (Putzfrau, Kinderbetreuerin und Gärtner vorhanden)
gute Deutschkenntnisse
einwandfreier Leumund
Fahrausweis

Wir bieten:
überdurchschnittliches Salär
fortschrittliche Arbeitsbedingungen (Anschluss an Pensionskasse).

Bitte senden Sie Ihre Bewerbung mit Zeugnissen unter Chiffre S 003-550381, an Publicitas AG, Postfach, 4010 Basel.

P 103664/44300

DAVOS

Wir, die Klinik für Dermatologie und Allergie Davos, suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Köchin/Koch

für unsere modern eingerichtete Klinikküche.

Wenn Sie auch noch über Kenntnisse in der Diätküche verfügen (jedoch nicht Bedingung) und gerne in einem aufgestellten Team arbeiten, sind Sie für uns die richtige Person, welcher wir eine interessante Jahresstelle mit geregelter Arbeitszeit bieten.

Für Fragen steht Ihnen unser Küchenchef, Herr Sandberger, gerne zur Verfügung.
Telefon 081 417 75 50
(7.30 – 18.00 Uhr)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen inkl. Foto.

Klinik für Dermatologie und Allergie Davos
A. Caspar, Personalleitung
Tobelmühlestrasse 2
7270 Davos Platz

DA 103819/254819

La Fleur
RESTAURANT ROSENGARTEN
8910 AFFOLTERN A.A.

In unsere anspruchsvolle Küche suchen wir auf August 1998 oder nach Übereinkunft

Koch oder Jungkoch

Wenn Sie Freude haben, mit Frischprodukten zu arbeiten, dann sind Sie bei uns richtig.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf.
L. und P. Hagenbuch
Telefon 01 761 62 82

103843/209767

★★★
Hotel Restaurant
Mohren
Huttwil

«das freundliche Hotel im Emmental!»

Möchten Sie in einem der schönsten Hotels/Restaurants, im Herzen der Schweiz, nette Gäste verwöhnen?

Auf August oder nach Übereinkunft suchen wir eine/n

Köchin/Koch

(Entremetier/Tournant)

Eine vielseitige Arbeit in einem humorvollern 7-köpfigen Küchenteam erwartet Sie bei uns.

Wir freuen uns auf Ihren Anruf (zwischen 8.00 und 17.00 Uhr) oder Ihre Bewerbungsunterlagen.

F. und K. Graber
G. Hotel Mohren
4950 Huttwil

Telefon 062 962 20 10

103838/139432

Emmental Ferien- und Seminarhotel

---

ibis

hotel·restaurant

Mit über 450 Hotels sind wir in Europa die führende Hotelkette im Economiebereich.

Für unser neues ★★★-Hotel in Adliswil-Zürich suchen wir eine junge, aufgestellte

Réceptionistin

mit Erfahrung im Gastgewerbe (Fidelio-Kenntnisse von Vorteil)

Interessiert?
Senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Hotel IBIS • z.H. Jörg Joos • Zürichstrasse 105 • CH-8134 Adliswil
✆ **01 710 85 85**

103727/337

Tatsache ist:
wir haben keinen nine to five Job in der frontorientierten Gastronomie! – Und trotzdem suchen wir eventuell Sie!
Sie behaupten von sich:
- fundierte, frontorientierte Gastronomieausbildung zu haben!
- leistungsorientiert zu sein!
- Flexibilität ist kein Notzustand für Sie!
- dienstleistungsorientiertes Denken und Handeln zu beherrschen!
- Der Kunde ist im Zenit, nicht Sie!
- Einsatzgebiet wechselnd (Raum ZH)!
- Selbstsicheres, selbständiges und ruhiges Arbeiten gewöhnt zu sein!
- Alle diese Punkte stimmen zu **120 %** überein?

Dann senden Sie uns bitte Ihr komplettes c. v. inkl. Foto zu. Chiffre 103837, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

103837/385183

Die Stellenmarktübersicht

hotel+tourismus revue

Telefax 031 372 23 95 «hotel+tourismus revue»

Resorthotel Mogelsberg

Seminarzeit & Freizeit

CH-9122 Mogelsberg/St. Gallen

Für unser Seminarhotel mit Restaurant **PANORAMA** suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Jungkoch/-köchin gelernt, mit Freude am Beruf

Hilfskoch/Casserolier
jung, einsatzfreudig und ufgstellt

Servicefachangestellte
gelernte Kraft, flexibel und ufgstellt

Wir bieten Jahresstellen mit fortschrittlichen Arbeits- und Lohnbedingungen und viele Möglichkeiten, sich zu entfalten!

Haben wir Ihr Interesse geweckt? – Dann zögern Sie nicht länger! Herr G. Schmalhardt freut sich auf Ihren Anruf: **071 374 21 21** oder Ihre schriftlichen Bewerbungsunterlagen.

103732/394108

Pizza Hut

Wir sind ein internationaler Systemgastronomiekonzern mit 11 Restaurants in der Schweiz, mit Ambitionen zum Wachstum.

Suchen Sie eine ausserordentlich interessante Stelle mit Einblick in verschiedene Gebiete wie Service, Küche, Einkauf, Warenkontrolle, Personalwesen, usw.

Für unsere Restaurants in Zürich und Basel suchen wir

Assistentin und Assistentin des Geschäftsführers

Für diese vielseitigen und verantwortungsvollen Kaderstellen suchen wir Persönlichkeiten mit folgendem Profil:
- mehrjährige Gastroerfahrung
- Flexibilität
- erste Führungserfahrung
- frontbezogen
- Bereitschaft, Überdurchschnittliches zu leisten
- mündliche F-/E-Kenntnisse

Sind Sie interessiert? Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:
PIZZA HUT ZÜRICH
z. H. Frau Kumschick
Bahnhofplatz 1
8001 Zürich

103830/311324

Restaurant Hörndli
Walchwil

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

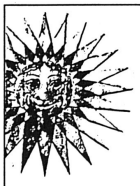
Zur Führung unseres kleinen Küchenteams suchen wir auf Anfang oder Ende August in Jahresstellung

Küchenchef

Kochen Sie gerne mit marktfrischen Produkten, haben Freude an ausgezeichneter Fischküche, sind 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 103821/133140



Ihr gemütliches
Hotel-Restaurant, Pizzeria

Sonne

am Klosterplatz
8840 Einsiedeln

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung einen selbständigen und verantwortungsbewussten

Koch/Alleinkoch

Gleichzeitig für den Service benötigen wir eine freundliche und selbstbewusste

Servicefachangestellte

Bitte melden Sie sich bei Peter Keller
Telefon 055 412 28 21

103802/10030

CHÂTEAU GÜTSCH
LUZERN

Für unser traditionsreiches Gourmet-Restaurant (16 Punkte Gault-Millau) hoch über den Dächern der Stadt Luzern suchen wir per 1. Juli 1998 eine

Direktionssekretärin

für die Mitarbeiteradministration, die Aufbereitung der Buchhaltung, die Debitoren- und Kreditorenverwaltung sowie zur Unterstützung des F&B-Assistenten.

Weiterhin haben wir noch folgende Stellen zu besetzen:

Chef de partie saucier

mit Sous-chef-Ambitionen
und

Chef de rang

Referenzen aus Erstklasshäusern sind Voraussetzung für diese Positionen.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung:

Restaurant Château Gütsch
Herr Marc Zimmermann
Kanonenstrasse
6000 Luzern 7
Fax 041 249 41 42

103807/22764

Resort GrandHotels Bad Ragaz

Bei uns im Resort (*****GrandHotel Quellenhof – Leading Hotel of the World – und ****GrandHotel Hof-Ragaz) sind nach Vereinbarung folgende **Jahresstellen** zu besetzen:

Servicefachangestellte/Kellner
Commis de cuisine
Zimmermädchen
Etagenportier

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

103697/2658

Resort GrandHotels Bad Ragaz
CH-7310 Bad Ragaz

Hotel

STEINBOCK

Grindelwald

Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung

freundliche Serviertochter

Ihre Bewerbung nimmt Familie Roth gerne entgegen.
Telefon 033 853 10 10.

103841/50199

ROTHORN ROSSWEID
SÖRENBERG BAHNEN

Für das Bergrestaurant Rossweid (Tagesbetrieb) suchen wir ab sofort junge, flexible

Buffettochter oder schulentlassenes Mädchen

Möchten Sie täglich bei Sun and Fun mit einem tollen Team zusammenarbeiten? Dann rufen Sie uns an:

Bergrestaurant Rossweid
Familie Hans und Marie-Therese Stucki
6174 Sörenberg
Telefon 041 488 14 70
Fax 041 488 26 70

103730/80888

ALBERGO GARDENIA ☆☆☆☆

Eine ganz besondere Oase, ein Haus, in dem sich stilvolles Wohnen, gute Küche und Kunst harmonisch verbinden; eines der 100 Schweizer-Top-Hotels (Zeitschrift Bilanz 8/97), Restaurant mit 14/20 Gault-Millau-Punkten.

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir eine/n frontorientierte/n

Direktionsassistentin/-en

mit sehr guten Servicekenntnissen und Erfahrung in der Betreuung der Hotelgäste.

Gerne erwarten wir Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

Albergo Gardenia
Brigitte und Sivano Piazzoli
Via Valle 20
6987 Caslano
Telefon 091 606 17 16

103829/6700

RENAISSANCE®
ZÜRICH HOTEL

Das führende Geschäftshotel der Luxusklasse, 204 Zimmer mit Suiten, 3 Restaurants/Bar, Health Club sowie Konferenz- und Banketträumlichkeiten bis zu 600 Personen, sucht per 1. Juli 1998 (oder nach Vereinbarung) eine/n

Debitorenbuchhaltungs-Verantwortliche/n

(Credit Management)

Sie sind eine jüngere Dame oder ein jüngerer Herr, welche/r nach der kaufmännischen Ausbildung und einer Hotelfachschulausbildung (sehr von Vorteil) die ersten Erfahrungen in Sachen Buchhaltung gemacht hat. Sie haben ein grosses Flair für Zahlen und buchhalterische Zusammenhänge, können sich sehr gut in englischer Sprache ausdrücken (mündlich und schriftlich) und sind eine kommunikative, flexible und belastbare Persönlichkeit. Wenn Sie noch gute EDV-Kenntnisse, insbesondere Fidelio Programm, mitbringen, sind Sie genau die Person, welche wir suchen!

Allgemeine Credit Management Aufgaben, Verbuchung der Bankzahlungseingänge, Konti-Abstimmungen, Mahnwesen, Debitoren-Monatsabschluss, Stammdatenverwaltungen, Archivarbeiten, Statistiken usw. sind unter anderem Aufgaben, welche Ihr tägliches Arbeitsgebiet beinhalten.

Wir bieten Ihnen ein schönes, interessantes Haus in einer internationalen, renommierten Grossunternehmung mit diversen Leistungen wie z. B. weltweite Mitarbeitervergünstigungen, Parkplatzmöglichkeiten, Personalrestaurant, Weiterbildung und, je nach Eignung und Wunsch, berufliches Weiterkommen usw.

Interessiert? Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

Renaissance Zürich Hotel
z. H. Marc Walther, Director of Human Resources
Talackerstrasse 1, 8152 Zürich-Glattbrugg
Telefon 01 810 85 00

103686/307475

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 Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Hotel Sofitel
Frau C. Tamò, Personalchef
Stampfenbachstrasse 60
8035 Zürich
Telefon 01 360 60 60

103570/40118

HOTEL KAPPLERHOF
SEMINAR · KONGRESS · FERIEN
EBNAT-KAPPEL

Als engagierte/r Hotelfachschüler/in halten Sie Ausschau nach einer **Praktikumsstelle im Front-office- und Administrationsbereich?**

Wir – vom grössten Seminarhotel der Ostschweiz – freuen uns, Sie als

Réceptionspraktikant/in

einzustellen.

Bei uns erwartet Sie ein junges, unkonventionelles Team und ein abwechslungsreiches Aufgabenfeld, wo Sie mittels modernster Computer- und Kommunikationstechnik (FIDELIO + Sales & Catering, Windows 95, ISDN, Internet) Ihre bereits erworbenen Kenntnisse in die Tat umsetzen dürfen.

Also zögern Sie nicht, uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen zu senden.

★★★★Hotel Kapplerhof
z. H. Herrn Conzelmann oder Frau Mock
Kapplerstrasse 111, 9642 Ebnat-Kappel
Telefon 071 993 91 91

103207/274801

KURSAAL BERN
HOTEL ALLEGRO BERN

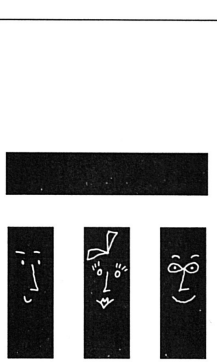
CHEF DE BAR
(DAME ODER HERR)

Am 1. Oktober 1998 feiern wir die Première des neuen 4* Hotels Allegro mit 163 Zimmern, Restaurants, Bars und modernem Kongresszentrum.
In unserem Stück sind Sie ab Mitte September der/die Titelheld/in an der nicht ganz alltäglichen Hotelbar. Sie versprühen Ihre Fröhlichkeit und Ihren Charme durch die Hotelhalle und machen aus Gästen Stammgäste.
Unser Team freut sich, mit Ihnen die Eröffnung des neuesten Business-Hotels der Schweiz in Angriff zu nehmen.

WORLD HOTELS

Interessiert? Dann melden Sie sich bei:
Beat Schmidt, F&B Manager

KURSAAL BERN
KORNHAUSSTRASSE 3
CH-3000 BERN 25
TELEFON 031 333 10 10
TELEFAX 031 333 00 91
ALL IN ONE · KURSAAL BERN



Liebe Servicemitarbeiterinnen!

Oder, natürlich, -mitarbeiter:

Uns liegt viel daran, dass sich unsere Gäste aus der ganzen Welt bei uns wohlfühlen. Wir suchen jemanden für unser Gäste- und Direktionsrestaurant, der sowohl mit aufmerksamer Betreuung wie auch professioneller Beratung bei der Auswahl von Getränken und Speisen dazu beiträgt.

Sie kümmern sich um den anspruchsvollen Mittagsservice in gehobener Atmosphäre und sind ebenfalls zuständig für all die Vorbereitungen, die dazugehören. Weiter brauchen wir Ihre Mithilfe für besondere Anlässe wie Apéros, Cocktails und Bankette.

Wir stellen uns vor, dass Sie eine Servicefachlehre mitbringen und auch bereits Erfahrungen in erstklassigen Betrieben gesammelt haben. Zudem sollten Sie gut Deutsch, Englisch oder Französisch sprechen, damit Sie auf die Wünsche unserer internationalen Kunden optimal eingehen können. Sie sind versiert im Umgang mit bedeutenden Personen und lassen sich nicht so schnell aus der Ruhe bringen. Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeiten, jeweils Montag bis Freitag von 11.15 bis 16.30 Uhr – abgesehen von speziellen Anlässen, bei denen Sie ab und zu einen Sondereinsatz leisten. Interessiert?

Cordula Lüscher, Schweizer Rück, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich, 01 285 22 57, freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Schweizer Rück

PARK HOTELS WALDHAUS
on stage

Bühne frei –
für unsere neuen Stars:

Réceptionist/in
(Fidelio-Kenntnisse)

Chef de partie «Hors d'œuvre»
Pâtissier
Commis de cuisine
Servicefachangestellte
Nachtportier

Statt Starallüren Ambitionen. Statt Glamour handfeste Rollensicherheit. Statt Solo-auftritt Teamarbeit.

Und der Applaus ist Ihnen sicher.

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

Herr Adriano Frigo freut sich auf Ihre Bewerbung.

Flims

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

103809/11452

Smile and the world smiles too

Das ist Ihre Lebensphilosophie, mit der Sie als Team Member unsere internationalen Gäste anstecken und Ihre Teamkollegen motivieren.

Zur tatkräftigen Unterstützung suchen wir eine/n

Receptionist/in

oder

Night Auditor

Aufgeschlossen und fröhlich zu wirken ist Ihr Ruf. Darum haben Eigenbrötler bei uns kein Brot. Vielmehr „Teamplayer", die mehr bewegen als „nur" ein reibungsloses Check-in und Check-out. Bei uns zählt Ihr Einsatz. Und der zahlt sich aus, besonders, wenn er mit einem anziehenden Smile verbunden ist.

Verfügen Sie bereits über erste Front-Erfahrung? Dann sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Erst recht dann, wenn Sie mit Englisch nicht auf Kriegsfuss stehen und Fidelio nicht nur als musisches Erlebnis kennen.

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

swissôtel ZÜRICH

Swissôtel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon

HOTEL
ALBANA
RESTAURANT PIZZERIA

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Küchenchef

sowie

Koch

in italienische Küche.

Interessiert?
Rufen Sie mich an, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Talstrasse 18, 7270 Davos Platz, Herr Sami Debbabi
Telefon 081 413 58 41 oder **079 627 85 50.**

103688/9121

ZÜRICH
Marriott.
HOTEL

In unser aufgestelltes F&B-Team suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in

mit guten Deutsch-/Englischkenntnissen und sympathischer Ausstrahlung. Sie sollten bereits erste Erfahrungen im Servicebereich gesammelt haben.

Wenn Sie gerne im Team arbeiten, initiativ, selbständig und verantwortungsbewusst sind und als Ausländer/in eine B- oder C-Bewilligung besitzen, bitten wir Sie, sich mit Frau Marietta Lombris, Personalassistentin, in Verbindung zu setzen.

Zürich Marriott Hotel
Personalabteilung
Neumühlequai 42
CH-8001 Zürich
Telefon 01 360 74 20 21/22
Fax 01 360 73 03

103783/41432

Liebe zum Beruf, Übersicht und Power sind gefragt. In Ihrer neuen Position als junge/r

Geschäftsführer – Assistent/in

haben Sie die Chance, Front-, Administrations- und Führungserfahrung zu sammeln.
16 Mitarbeiter werden Sie fordern.
Ihre schriftliche Bewerbung richten Sie an:

Harry Baumann, **Landgasthof Adler**
Binzikerstrasse 80, 8627 Grüningen
Telefon für Auskünfte 01 935 11 54

103846/129313

Direktor/in hotel+tourismus

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

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
RELAIS & CHÂTEAUX

103556/2259

pistor

Nach ein paar Jahren Berufserfahrung im Personalbereich suche ich eine neue Herausforderung. Ich schätze ein breitgefächertes Aufgabengebiet wo ich die ganze Palette der Personalarbeit von der Personalsuche über das Lohnwesen bis zur Lehrlingsbetreuung anwenden kann. In einem kleinen Team, in einem lebhaften Handelsunternehmen zu arbeiten gefällt mir.

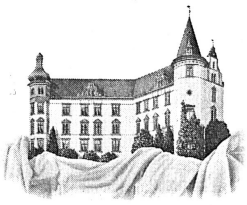
«Mich reizt eine abwechslungsreiche Tätigkeit als Personalassistentin.»

Haben Sie eine kaufmännische Grundausbildung und haben Sie sich im Personalwesen weitergebildet (zum Beispiel als Personalfachfrau)? Besitzen Sie gute PC-Kenntnisse und ist Ihnen die französische Sprache nicht ganz fremd?

Dann senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an untenstehende Adresse. Wenn Sie vorher noch Näheres über diese herausfordernde Tätigkeit wissen möchten, rufen Sie uns einfach an. Herr Jules Toth (Tel. 041 289 82 80) gibt Ihnen gerne Auskunft.

Pistor, Personalabteilung, Postfach, 6023 Rothenburg

Ein führendes Unternehmen des Lebensmittelgrosshandels



Schloss Steinegg

Hüttwilen/Thurgau

Eine herrliche Aufgabe erwartet Sie.
Wir suchen auf bald einen männlichen oder weiblichen

kaufmännische/n Allrounder/in Teilzeit zirka 80 %

Als Gesundheitshotel mit 45 Zimmern bietet sich Ihnen eine facettenreiche Aufgabe an mit Telefonverkauf, Fidelioprogramm, Organisation von Anlässen, Mitarbeiterführung und -pflege, Gastgeber für unsere Wellnessgäste usw. **Sie sind für das Haus mitverantwortlich.**

Vorteile: In der Regel Wochenende und abends frei, grosse Selbständigkeit und Entfaltungsmöglichkeit, Weiterbildungsangebot, sehr positives Arbeitsklima. Dank unserer guten Mitarbeiter haben wir Erfolg.

Schloss Steinegg ist ein berühmtes, gepflegt-neurenoviertes Hotel mit langjähriger Tradition in der Gastpflege und ein fröhlicher, lebenslustiger Ort der ganzheitlichen Gesundheit.

Rufen Sie mich an
Telefon 01 362 39 92, Fax 01 326 39 63
oder Offertunterlagen mit Foto (Diskretion) bitte an:
Peter Spleiss
Schloss Steinegg AG
Frohburgstrasse 1, 8006 Zürich
Homepage unter www.schloss-steinegg.ch

10377/315970

RESTAURANT CHALET-HOTEL ALTE POST

3818 Grindelwald

Wir suchen
tüchtigen
Jungkoch-Commis
mit abgeschlossener Berufslehre

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

103731/14273

Häberlis 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. HÄBERLI
OBERDORFSTRASSE 10
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

103609/212407

Hotel Adler/Auberge Napoléon
8272 Ermatingen/TG

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

Servicefachfrau/-mann

Unser kollegiales Team freut sich auf Ihre flotte Zusammenarbeit.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Gerne erwarten wir Ihre telefonische oder schriftliche Bewerbung.

Familie H. und V. Albert
Hotel Adler/Auberge Napoléon
Fruthwilerstrasse 2
8272 Ermatingen
Telefon 071 664 11 33, Fax 071 664 30 11

103556/142549

Hotel -Restaurant - Pizzeria

RESSLIRYTTI

Wettsteinplatz/Theodorsgraben 42
4058 Basel, Telefon 061 691 66 41

Suchen Sie eine verantwortungsvolle, abwechslungsreiche und selbständige Tätigkeit?

- Haben Sie bereits einige Jahre Erfahrung in der Hotelbranche?
- Sind Sie flexibel, und in turbulenten Situationen bewahren Sie Ruhe?
- Fremdsprachen, E/F und I, sind für Sie selbstverständlich?

Dann sind Sie unsere neue

Hotelréceptionistin

Wir bieten Ihnen:
- eine langfristige Anstellung
- geregelte Arbeitszeiten
- angenehmes und familiäres Betriebsklima.

Eintritt: 1. August 1998.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen an folgende Adresse:

RESSLITYTTI AG
Hotel-Restaurant «Resslirytti»
z.H. Herrn F. Essarhir
Theodorsgraben 42, 4058 Basel

103836/219509

Hotel Astoria Solothurn

Für unser Dreistern-Hotel suchen wir

Zimmermädchen

Ausländer nur mit C-Bewilligung.

Schriftliche Bewerbungen an:

Hotel Astoria
Wengistrasse 13
4500 Solothurn

103695/31801

Pizzeria-Ristorante
SAN MARCO
Seequai 8640 Rapperswil
Telefon 055 211 22 24

Unser Koch musste wegen eines tragischen Unfalls seine Stelle aufgeben. Deshalb suchen wir ab sofort oder nach Vereinbarung zur Ergänzung unseres jungen Teams

einen Koch (Jungkoch)

von Vorteil mit italienischen Kochkenntnissen.

Zusätzlich suchen wir:

Pizzaiolo (Hilfspizzaiolo) Küchen-Officehilfe

(bis September)

Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.
Nur Schweizer oder mit Bewilligung B oder C.

103733/388843

MIRUS Software

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft nach

DAVOS

Kaufm. Sachbearbeiter/in

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

MIRUS Software GmbH
Herr Paul Petzold, Tel. 081 - 4156688
Mattastrasse 10 - 7270 Davos Platz

103676/378453

★★★★ FÜRIGEN

Hotel ✻ Restaurant ✻ Bar
Kongresszentrum

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir nach Übereinkunft noch folgende Mitarbeiter:

F&B-Assistent
Sekretärin/Réceptionistin
Réceptionspraktikant
mit Ablösung Night-auditor
Servicemitarbeiter

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann freuen wir uns über Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

Personalbüro
6363 Fürigen
Telefon 041 610 00 60

103698/11932

In unseren gepflegten Landgasthof mit Garten und Festsaal suchen wir

Servicefachangestellte und Serviceaushilfe

Familie Lenzin
Landgasthof Ochsen
5063 Wölflinswil
Telefon 062 877 11 06

P 103769/395088

KURSAAL BERN
HOTEL ALLEGRO BERN

CHEF DE RÉCEPTION (W/M)

Am 1. Oktober 1998 feiern wir die Première des neuen 4* Hotels Allegro mit 163 Zimmern, Restaurants, Bars und modernem Kongresszentrum.
In einer Hauptrolle empfangen Sie mit Ihrem Ensemble unsere Gäste im neusten Business-Hotel der Schweiz. Als erfahrener Hotelprofi mit Durchsetzungsvermögen, begeistern Sie ab September Ihr Team für Bestleistungen.

Interessiert? Dann senden Sie Ihre Unterlagen an: Patrik Scherrer

HOTEL ALLEGRO BERN
KORNHAUSSTRASSE 3
CH-3000 BERN 25
TELEFON 031 333 10 10
TELEFAX 031 333 10 11
ALL IN ONE · KURSAAL BERN

WORLD HOTELS

Kursana Residenzen: Die Wohnidee für Senioren

Mehr Lebensfreude im Alter

Die Kursana Residenz St.Gallen, eine privatwirtschaftlich geführte Einrichtung, unterhält 52 seniorengerechte Wohnungen, sowie das Hotel/Restaurant „Des Artistes****". Überdurchschnittliche Qualität und lückenlose Dienstleistungen am Betagten und anderen Gästen stehen im Mittelpunkt der Kursana-Philosophie. Wir suchen eine(n)

Köchin/Koch

Möchten Sie in unserem Küchenteam mitspielen? Wir wollen unsere anspruchsvollen Gäste weiterhin verwöhnen und suchen deshalb auf den 1. Juli oder nach Vereinbarung eine Persönlichkeit, die uns in den Zielsetzungen aktiv unterstützt. Wir haben abends frei bei interessanten Arbeitsplänen und guten Weiterbildungsmöglichkeiten.
Unser Küchenchef, Herr André Hättenschwiler, freut sich auf Ihren Anruf (17.00 - 18 00 Uhr).

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen und ein neuzeitliches bewährtes Konzept in Zukunft aktiv mitgestalten möchten, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Aktives Wohnen
Betreutes Wohnen
Ambulante Pflege
Kurzzeitpflege
Stationäre Pflege

Kursana Residenzen

Kursana Residenz St.Gallen AG
Hotel/Restaurant Des Artistes***
Direktion
Spisertor, 9001 St.Gallen

Telefon: 071 228 82 82
Ein Unternehmen der Dussmann-Gruppe

★★★★
ASTORIA

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

Für unser modernes, internationales Erstklashotel 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.
- Sie führen die Reservationspläne unserer Restaurants und erledigen nebenbei leichtere Korrespondenz sowie diverse administrative Arbeiten

Réceptionistin

- Sie betreuen unsere internationele Kundschaft zuvorkommend und kompetent.
- Sie haben gute Englischkenntniss in Wort und Schrift. Wenn möglich 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

103518/22687

DG
DOMINO GASTRO
TOP-Stellen in Basel und Region:

2. Koch-Teamleader/ Produktion
mit Praxis aus der Systemgastronomie und Kreativität zur Entwicklung neuer Food-Produkte fürs Catering. Sehr gute Sprachkenntnisse in D/F/E sowie gute Mitarbeiter-Führungspraxis Bedingung.

Küchenchef/Teamleader
für grösseres, umsatzstarkes Restaurant mit sehr gehobenem Speiseangebot und grösserem Bankettbereich. Sie sind teamorientiert und kreativ.

Betriebsassistent/in
für umsatzstarkes Restaurant. Sie sind frontorientiert, initiativ und haben Administrations- und PC-Kenntnisse.

Hofa-Tournant, D, E, F
in gepflegte ★★★/★★★★-Hotels, zur Vertretung der Gouvernante in den Bereichen Etage, Büffet, Hauswirtschaft.

Direktionssekretärin, D, E, F
als rechte Hand der Direktion in den Bereichen Pers.-Administration, Buchhaltung, Réception.

Réceptionist/in, D, E, F
für ★★★/★★★★-Hotels. Sie verfügen über einige Jahre Hotel-Réceptions-/ Administrations- und gute PC-Praxis.

★ Chefs de partie m/w
★ Jungköche/-köchinnen
★ Pâtissier m/w

★ Jungkoch/-köchin
Tagesdienst, Schweizer/in oder Bew. C.

Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

103600/309184

Mr. Pickwick Pub
Where people meet.

Marktgasse 61
8400 Winterthur

In unserem "Original English Pub" in Winterthur sind Geselligkeit, Spass und Unterhaltung selbstverständlich. Es ist **der** Treffpunkt für junge und kontaktfreudige Leute. Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir motivierte, verantwortungsbewusste Mitarbeiter für

Bar /Service

(Voll- und Teilzeit)

mit guten Englischkenntnissen und Freude an einem lebhaften Betrieb (kein Ausländerkontingent vorhanden). Fühlst Du Dich angesprochen? Dann erwarten wir gerne Deine Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Mr. Pickwick, Ian Fowler
Marktgasse 61, 8400 Winterthur
Tel. (052) 212 19 37

O 103678/3182

SAVOY
BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unsere internationale Hotel-Pianobar suchen wir nach Vereinbarung eine/n qualifizierte/n

Barmaid tournante/Barman tournant

Sind Sie eine gepflegte, zuvorkommende Persönlichkeit und haben bereits Erfahrung im Barservice? Im weiteren sprechen Sie D/E/F (I oder Sp).

Wenn Sie Schweizer/in sind oder eine B- oder C-Bewilligung besitzen, erwarten wir gerne Ihre ausführlichen Bewerbungsunterlagen mit Foto.

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

103809/40967

Member of The Leading Hotels of Switzerland

Trend Hotel
Eichwatt

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

...sind die unabdingbaren Eigenschaften unserer Mitarbeiter.

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

Empfangssekretärin/**Réceptionistin**

Chef tournant mit 2 Tagen
Ablöse Küchenchef
(Sous-chef-Funktion)

Chef de partie garde-manger

Stv. Restaurationsleiterin

Keine Saisonstelle.
Sendet uns Eure Unterlagen oder ruft uns an!

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

103672/288053

Gasthof Löwen
MÜNSINGEN

Küchenband sucht neuen Leader m/w

Neben dem kreativen Komponieren von neuen Gerichtesymphonien leiten und motivieren Sie unsere sechs Musiker. Wir suchen eine/n Berufsmann/-frau, der/die seine/ihre Fähigkeiten und Ideen in einer modern eingerichteten Küche umsetzen und die geleistete Aufbauarbeit von Markus Jost weiterführen will. Sie haben die Möglichkeit, Ihre spezielle und persönliche Note in unsere Küche zu bringen. Mit kulinarischen Klängen und traditionellen Tönen verwöhnen Sie unsere Kundschaft in unserem lauschigen Läubli und der heimeligen Gaststube.

Der Gasthof Löwen liegt im Herzen des Aaretals, zwischen Thun und Bern. Neben einem Hotelbetrieb verfügen wir über verschiedene Räumlichkeiten und Terrassen. Unser jetziger Küchenchef, Markus Jost (13 GM-Punkte), tritt ab September 1998 nach 6jähriger Arbeit eine neue Aufgabe an. Gerne zeigt Ihnen Peter Anderegg oder Dominik von Büren Ihren zukünftigen «Konzertsaal»!
Telefon 031 724 31 11

103792/48429

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

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

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 ★★★ Restaurant
GLARNERHOF

Auf Anfang Juli oder nach Übereinkunft ist bei uns eine Stelle als

Koch

zu besetzen. Unser vielseitiger Restaurations- und Bankettbereich, mit regionalen und internationalen Gästen, bietet eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit. Das Hotel Glarnerhof - an zentraler Lage in der Stadt Glarus - ist ein traditionsreiches Haus mit moderner Infrastruktur.

Für qualifizierte Berufsleute aus dem Ausland haben wir noch eine Saisonbewilligung frei. Auf Wunsch steht Ihnen ein Personalzimmer zur Verfügung.

Weitere Auskünfte über diese Stelle erteilen wir Ihnen gerne telefonisch oder bei einem persönlichen Gespräch. Ihre Bewerbung erreicht uns an folgender Adresse.

Hotel Glarnerhof, F. & R. Leuenberger-Feldmann, 8750 Glarus, Tel. 055/640 11 91 103679/13501

HOTEL ALBERGO
Brocco e Posta

6565 San Bernardino

sucht für Sommersaison ab sofort noch folgende Mitarbeiter:

Restaurant/ Saal: **Serviertochter**
Kellner
Servicepraktikantin

Offerten mit Zeugniskopien und Foto an die Direktion.
Telefon 091 832 11 05/Fax 091 832 13 42.

103729/30376

ZERMATT
MATTERHORN

Pension, Restaurant BURGENER

Wir suchen auf die kommende Sommersaison noch eine junge, aufgestellte ***Serviertochter*** mit guten Sprachkenntnissen sowie einen kreativen ***Koch*** (evtl. auch für die Wintersaison 1998/99).

Bitte senden Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:
Restaurant Burgener, Schöbe Rico, 3920 Zermatt.

103177/38890

Réceptionnisten-/innen

hotel+tourismus revue

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

HOF MARAN

Arosa ★★★★-Golf- und -Sporthotel

Per sofort suchen wir für unser 4-★-Hotel mit 110 Betten, Spezialitätenrestaurant und herrlicher Sonnenterrasse mit total 220 Plätzen noch folgende Mitarbeiter/in, welche Freundlichkeit ganz GROSS schreiben:

Réception: **Réceptionistin**
(mit Erfahrung)

Küche: **Chef saucier**

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung und geben Ihnen gerne auch telefonische Auskünfte über unseren vielseitigen Betrieb.

Golf- und Sporthotel Hof Maran
Simon und Gabi Jenny, Direktion
7050 Arosa
Telefon 081 377 01 85
Fax 081 377 45 28

Arosa 1800 Meter Hochgenuss

103660/1341

Für unser charmantes Ristorante Tavolino und die gediegene Stüva Colani suchen wir für die Wintersaison gelernte

SERVICEFACHANGESTELLTE SOWIE COMMIS DE CUISINE

Wir bieten Ihnen nebst einer abwechslungsreichen Arbeit mit internationaler Kundschaft in einem familiären Team, zeitgemässe Anstellungsbedingungen und einen nebelfreien Winter in der bezaubernden Landschaft des Oberengadins. Eintritt Anfang Dezember.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Sind Sie erfahren, symphatisch & aufmerksam?
Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.

Stüva Colani

JOLE & GILBERT STÖHR
CH-7523 MADULAIN • TELEFON 081-854 17 71

HOTEL SEEBURG
LUZERN

Lust, ab sofort neue Wege zu gehen...?

Ihre zukünftigen Arbeitskollegen/-innen freuen sich auf qualifizierte und motivierte Mitarbeiter/innen, mit welchen Sie gemeinsam die Atmosphäre unserer Seeburg prägen wollen!

Um unsere Gäste noch besser verwöhnen zu können, suchen wir:

Sous-chef
welchem Ideen nie ausgehen...

Chef de partie
und

Commis de cuisine
welche Ideen kreativ umsetzen...

Möchten Sie ein Teil von uns werden?
Schicken Sie uns die üblichen Bewerbungsunterlagen mit, Foto, Kopie Ihrer B- oder C-Bewilligung per Post oder rufen Sie Oliver Zolin an.

Wir freuen uns...

Seeburgstrasse 53–61 · CH-6006 Luzern
Tel. 041 375 55 55 · Fax 041 375 55 50
e-Mail: seeburg@iag.ch

O 103437/23329

Landgasthof Cavja 7494 Wiesen

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

Wir suchen auf sofort oder nach Vereinbarung

1 Jungkoch/Köchin
(neben Chefkoch)

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

103790/386533

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 Qualität, Atmosphäre und ganz besonders dem Engagement unseres jungen, aufgestellten Teams, gelingt es uns, immer mehr Gäste für unsere französische Oase inmitten von Zürich zu begeistern.

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

Servicemitarbeiter/in

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

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

103653/40762

POSTILLON

MOTOTEL-RESTAURANT

Das moderne ★★★★-Hotel mit gepflegter Atmosphäre

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir:

Serviceangestellte
CH oder B-Bewilligung versiert im à la carte für unsere Landbeiz

Commis de cuisine

Bardame
für unsere «Pöstli-Bar»

Réceptionistin D/E/F/I
mind. 2 Jahre Front- und Back-office-Erfahrung

Sind Sie interessiert, rufen Sie uns an, oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Motot>l Postillon
Direktion
6374 Buochs
Telefon 041 620 54 54
Fax 041 620 23 34

103691/138240

Buochs – N2 – Luzern

EINSTEIN HOTEL★★★★ ST. GALLEN

Wir sind das führende Haus der Stadt St. Gallen und suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Chef de réception
(w/m)

Gouvernante

Barmaid
(Teilzeit)

Über Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf würden wir uns sehr freuen.

Einstein Hotel
Iren Kuhn, Personalabteilung
Berneggstrasse 2, 9001 St. Gallen
Telefon 071 227.55 55

103806/125766

BINDELLA
GASTRONOMIA ITALIANA

In **Solothurn**, am Ritterquai, steht unser Ristorante **LA CANTINETTA**. Beliebt für einen Streiffzug durch kulinarische, toskanische Spezialitäten, unkompliziertes Verweilen bei einem Glas Wein und hin und wieder als Treffpunkt für Live-Jazz-Liebhaber.

Vielleicht ist dieses aussergewöhnliche Ristorante eine neue Herausforderung für Sie, denn wir suchen eine/n

BETRIEBS-ASSISTENTIN

der/die mit Herz und Seele GastgeberIn ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.

Sind Sie eine junge, aufgestellte Persönlichkeit, die
- gute Erfahrungen im Service hat,
- gerne im Service-Team mitarbeitet,
- der Geschäftsführung zur Seite steht,
- und für diese die Stellvertretung übernimmt.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto:

BINDELLA terra vite vita SA
Gastronomia italiana
Buristrasse 21, Postfach, 3000 Bern 31
Thomas Käser ☎ 031 / 350 51 51

HOTEL SCHWANEN WIL

Wir suchen in unseren renommierten, zentral gelegenen ★★★-Stadtbetrieb mit 20 Zimmern, 2 Restaurants, Bankett- und Seminarräumen eine erfahrene, mehrsprachige

Réceptionistin/Hotelsekretärin

welche die Réception selbständig führt und die Verantwortung für den Frühdienst mit der Betreuung der Hotelgäste beim Frühstück übernimmt. In den weiteren Aufgabenbereich fallen unter anderem allgemeine Administrationsarbeiten, Kassekontrolle mit Tagesabrechnung und Telefonbetreuung. EDV-Kenntnisse (Winword) erforderlich.

Eintritt 1. Juli oder nach Vereinbarung.

Wenn Sie Freude am Umgang mit internationalen Gästen haben und gerne selbständig arbeiten, dann könnte dies vielleicht Ihre gewünschte Stelle sein.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Schwanen, z. H. Herrn Georges Amstutz
obere Bahnhofstrasse 21, 9500 Wil SG

103728/37990

christiania hotels 3920 Zermatt

Sporthotel★★★★

Für die Sommersaison 1998 suchen wir noch folgende qualifizierte Mitarbeiter:

Hotelfachassistentin
Chef de partie
Commis de cuisine

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

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

103862/38946

Hotel Rustica Restaurant

Hotel Restaurant Rustica
3714 Frutigen

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

Küchenchef w/m

sowie

einen Jungkoch w/m

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

M. Sehli gibt Ihnen gerne Auskunft!
Telefon 033 671 30 71.

103850/47694

HOTEL – RESTAURANT KRISTALL

Zur Ergänzung unseres kreativen Küchenteams suchen wir eine/n motivierte/n, initiative/n

Koch (m/w)

Ihre Chance! Wenn Sie interessiert sind, können Sie sich in die Geschäftsleitung einarbeiten, zwecks späterer Übernahme als Pächter oder Gerant.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freut sich

Familie Lütolf-Leu, Bahnhofstrasse 172
6423 Seewen-Schwyz
Telefon 041 811 34 74 oder **850 83 13**
Fax 041 811 34 06 oder **850 83 14**

103693/30880

Restaurant Chicken-Factory
Gesucht

Jungkoch

Bewerbung bitte an
Unterhaltungs-Center Crazy Eye
5734 Reinach AG
oder Telefon 079 204 89 49

O 103771/395085

Inserieren bringt Erfolg!

TOURISMUS

Am Feusi Bildungszentrum, einem der grössten privaten Bildungsinstitute der Schweiz, werden Jugendliche, Schulentlassene und Erwachsene unterrichtet. Die Schule hat ihren Hauptsitz in Bern und Filialen in Biel, Interlaken, Olten und Solothurn.

Tourismus macht Schule
Am Feusi Bildungszentrum bereiten wir u.a. junge Berufsleute für eine Laufbahn in der Tourismusbranche vor. Für die inhaltliche und konzeptionelle Betreuung sowie für den Fachunterricht suchen wir eine/n engagierte/n

Tourismusprofi 40%

welche/r bereit ist, einen Teil der Ausbildungsverantwortung zu übernehmen.

Von unserer zukünftigen Kollegin bzw. unserem zukünftigen Kollegen erwarten wir:
- fundierte Aus- bzw. Weiterbildung im Tourismus (z. B. Tourismusexpertin/-experte)
- praktische Arbeitserfahrungen bei verschiedenen Leistungsträgern der Branche
- kundenorientiertes Denken und Handeln
- gutes Beziehungsnetz zur Tourismusbranche
- die Fähigkeit, «das feu sacré» für den Tourismus ins Schulzimmer zu bringen
- Ausbildungserfahrung (Lehrlinge/Erwachsene)

Wir bieten:
- eine selbstständige, entwicklungsfähige Tätigkeit in einem lebendigen Umfeld
- Möglichkeit zur Weiterbildung
- ein engagiertes und motiviertes Team, welches bestrebt ist, Top-Leistungen zu erbringen

Interessiert? Lorenz Probst, Schulleiter Handels- und Tourismusschulen, Alpeneggstrasse 1, 3012 Bern, freut sich auf Ihre ausführliche Bewerbungsunterlagen.

feusi Berufsbildung
Alpeneggstrasse 1
3012 Bern

P 103663/164089

MIRUS Software

Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft nach

DAVOS

PC Techniker/in
Programmierer/in
Sachbearbeiter/in

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

MIRUS Software GmbH
Herr Paul Petzold, Tel. 081 - 4156688
Mattastrasse 10 - 7270 Davos Platz

103674/378453

Jahresbetrieb an schönster Lage am Thunersee

Zur Ergänzung unseres jungen Teams suchen wir per 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung motivierte Mitarbeiter:

– 1 Barangestellte mit Berufserfahrung

– 1 Serviceangestellte gewohnt, selbständig einen gepflegten Service zu bieten

– 1 Hilfskoch oder Jungkoch mit Erfahrung

– 1 Küchenhilfe, Casserolier

Sind Sie jung, flexibel und initiativ, dann erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

S. Stichlberger
Thunstrasse 22
3074 Muri

103856/395116

Lindenhof PASTERIA RESTAURANT

Unsere Gäste schätzen Freundlichkeit, Kontaktfreudigkeit, Flexibilität, Kreativität, den gepflegten und speditiven Service und das feine Essen; kurzum: die «italienische Atmosphäre» bei uns!

Wir suchen in unser «Lindenhof-Team» **per 1. Juli 1998** einen

jungen Kellner

(mit Deutsch- und Italienisch-Sprachkenntnissen)

Unser italienisches Spezialitätenrestaurant befindet sich im Kanton Zug und bietet:
- einen modern eingerichteten Betrieb
- eine gute Atmosphäre und nette Kollegen
- interessante Verdienstmöglichkeiten
- auf Wunsch Kost und Logis im Hause.

Andere interessante Punkte diskutieren wir gerne persönlich mit Ihnen.

PASTERIA RESTAURANT LINDENHOF
Sinserstrasse 114, 6330 Cham
Tel. 041 780 16 70, Herr Albertella

103699/7021

Restaurant zur Post – Uster

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir in unsere Poststuben und Trattoria/Pizzeria per sofort oder nach Übereinkunft

Servicemitarbeiterinnen
oder
Servicemitarbeiter
sowie
Koch (m/w)

mit Erfahrung in entsprechenden Funktionen.

Weitere Voraussetzungen für eine erfolgreiche Bewerbung sind – Schweizer Bürger oder Bewilligung C sowie Beherrschen der deutschen Sprache in Wort und Schrift.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung mit den üblichen Unterlagen an Herrn C. Rombach, Poststrasse 4, 8610 Uster, oder rufen Sie uns einfach an über **Telefon 01 940 17 47.**

O 103673/156558

MARCHÉ DE L'EMPLOI

SWISS WORLD RESTAURANTS

Votre avenir au Canada

Swiss World Restaurants, une nouvelle chaîne internationale de restauration, cherche pour son restaurant de Toronto

un jeune assistant de direction

Fonctions:
- élaboration des fiches de recettes et de calcul des prix
- contrôle des coûts et des résultats
- mise en place du système de commande international
- gestion du personnel en fonction des budgets
- planification de la formation du personnel.

Ce poste, qui offre de belles perspectives d'évolution, est destiné à un jeune candidat de 23 à 30 ans, diplômé d'une Ecole Hôtelière ou disposant de quelques années d'expérience dans la gestion d'un restaurant traditionnel et d'un fast-food. Si vous êtes à l'aise en français, en anglais et en allemand et si vous maîtrisez parfaitement les outils informatiques et les systèmes de caisses, contactez-nous!

une hôtesse responsable de l'accueil

Fonctions:
- élaboration du concept d'accueil du restaurant
- mise au point du concept de circulation des clients entre les différentes zones (bar, boutique, snack, restaurant)
- établissement du plan de formation des hôtesses
- gestion des remarques de la clientèle
- décoration quotidienne du restaurant.

Ce poste est destiné à une femme de 25 à 40 ans, d'excellente présentation, diplômée d'une Ecole Hôtelière ou d'une Ecole d'hôtesses ou disposant d'une expérience similaire dans la restauration et le fast-food. Si vous gérez facilement les situations de stress, si vous parlez couramment le français, l'anglais et l'allemand et si les responsabilités vous stimulent, contactez-nous!

Pour les 2 postes
Entrée en fonction en août 1998
Traitement selon les qualifications
Contrat de 6 mois, renouvelable pour l'ouverture du prochain restaurant.

Vous pensez pouvoir représenter la Suisse à l'étranger? Vous avez envie de vous investir dans une société en plein développement? Alors envoyez les documents usuels (C. V., photo, lettre de motivation manuscrite, références) à M. Claude Dizerens, Operations Director, Swiss World Restaurants Holding S. A., Grand-Rue 4, 1095 Lutry.

103833/395103

Hôtel ★★★★ Beaulac
à Neuchâtel
81 CHAMBRES – RESTAURANTS – BAR – TERRASSES
cherche de suite ou à convenir

chef de service
réceptionniste
sommeliers/-ères
chef de partie
commis de cuisine

Sens de l'organisation, esprit d'initiative, expérience dans poste similaire.

Faire offre détaillée à la direction.

HÔTEL BEAULAC
Esplanade Léopold-Robert 2, 2001 Neuchâtel
Téléphone 032 723 11 11, Fax 032 725 60 35

103803/26433

MOLINO PIZZERIA RISTORANTE

En relation avec des projets d'expansion pour nos restaurants de spécialités situés en Suisse romande, nous sommes à la recherche du

futur responsable
d'origine et de langue italienne
(en possession du permis C ou B)

En attendant la gestion d'un restaurant, vous assumerez dans notre nouvel établissement à Fribourg, en qualité de responsable remplaçant, les fonctions de chargé du bien-être des clients et surveillance du service, participez à l'accomplissement de travaux administratifs et serez appelé à collaborer à la planification spécifique du nouveau projet.

Votre expérience professionnelle et succès antérieurs dans le domaine administratif de la gastronomie et la possession d'un certificat cantonal de capacité à, figurent parmi les conditions essentielles pour atteindre en commun les objectifs fixés.

Monsieur Alfred Steiner se réjouit de votre candidature, adressée par écrit à:

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

***Gastronomie MOLINO** réputées à::*
Bern, Brig, Dietikon, Fribourg, Genève, Luzern, St. Gallen, Uster, Wallisellen (Einkaufszentrum Glatt), Zürich

103440/312932

HÔTEL INTERCONTINENTAL GENÈVE

cherche

réceptionniste

Les candidats devront:
- parler anglais et français
- avoir des connaissances d'informatique
- être Suisse ou en possession d'un permis valable.

Les dossiers devront être adressés à:

Patricia Petit
Directrice du personnel
7/9, ch. du Petit-Saconnex
1209 Genève

103811/12769

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'œuvrier souhaitées.

Nous offrons une acitivité variée, un emploi stable ainsi que les avantages d'une grande entreprise.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis valable sont priés de nous contacter au: **022 710 30 13.**

HOTEL DU NORD
Café-restaurant
1874 CHAMPÉRY/VALAIS
cherche pour début juillet 1998
à plein temps

serveuse/-eur qualifié(e)
CFC ou équivalence étrangère.
Contrat de 4 mois. Possibilité de reconduction pour saison d'hiver 98/99.

A mi-temps

serveuse/-eur
non-professionnelle – débutante acceptée. Contrat de 2 à 4 mois.

Ou si vous êtes titulaire d'un certificat d'assistante d'hôtel, contactez-nous.

Veuillez adresser vos offres complètes à
Jean-Claude Lana
Tél. 024 479 11 26, Fax 024 479 21 10.

P 103716/384668

---

succès

Voulez-vous obtenir un diplôme intéressant pour votre carrière en un temps minimum? Notre programme de deux ans, **Etudes de gestion hôtelière**, vous offre une formation professionnelle complète dans tous les aspects opérationnels d'une entreprise hôtelière.

Votre diplôme, garanti par le label Ecole hôtelière de Lausanne, ouvrira pour vous les portes d'une profession passionnante dans un secteur dynamique. Une carrière pour vous? Il vous reste encore la possibilité de vous inscrire au cours qui commence au mois d'août...

Demandez notre documentation:
EHL, Dept HTS,
CH-1000 Lausanne 25, Suisse
Tél: ..41 21 785 11 11
E-Mail: admission@ehl.ch
Fax: ..41 21 784 14 07
Internet: http://www.ehl.ch

ECOLE HOTELIERE DE LAUSANNE
Depuis 1893

Lyonnais

C'est à quelques pas seulement de la gare principale de Zurich que vous nous trouverez. Nous, le Bistro/Bar Le Lyonnais de l'Hôtel Montana où joie de vivre et esprit français vont de pair avec nos spécialités lyonnaises. Toujours plus prisés, nous devons notre popularité à la qualité de notre service, à l'ambiance de notre maison et, tout spécialement, à l'engagement de notre équipe jeune et motivée.

Pour le 1er juillet 1998 cette équipe cherche du renfort, **vous** en l'occurrence, comme

sommelier/sommelière

Si travailler de façon autonome vous dit... vous recherchez un nouveau défi... vous appréciez une place de travail moderne et des conditions d'engagement de tout premier ordre... une approche détendue mais néanmoins professionnelle sont de vos atouts... le terme «savoir-vivre» ne vous paraît pas chinois... ***et si vous souhaitez avoir congé chaque dimanche... l'allemand n'est pas une langue totalement étrangère pour vous... alors nous vous attendons!

Appelez-nous ou envoyez votre dossier complet à:
Rolf Pfister, Hotel Montana
«Bistrot/Bar Le Lyonnais»
Konradstrasse 39, 8005 Zürich
Téléphone 01 271 69 00.
Nous nous réjouissons de faire bientôt votre connaissance!

103652/40762

Hôtel garni Bristol Verbier**
cherche pour la saison d'été 1998 (du 20 juin 1998 à 30 sept. 1998)

1 secrétaire/responsable
pour notre hôtel garni de 45 lits.

Veuillez envoyer votre offre écrite avec c.v., photocopies de certificats et photo à:

Hôtel garni Bristol Verbier**
H. Contat
Place Centrale
1936 Verbier
Fax 027 771 51 50.

103690/35629

Annonces par téléfax
031 372 23 95

Mettre une annonce rend du succès!

DIGICOMP®

FORMATION INFORMATIQUE

Depuis 20 ans, Digicomp est une société active dans la formation informatique pour les utilisateurs PC et spécialistes. Elle est actuellement présente dans 11 villes de Suisse.

Pour remplacer la titulaire actuelle, nous sommes à la recherche d'une nouvelle

responsable pour le centre de Lausanne

Ses tâches:
- Administration et gestion du centre de formation
- assurer un service de qualité pour nos participants.

Nous demandons:
- une formation commerciale avec maturité, hôtelière ou équivalente
- langue maternelle française, bonnes connaissances d'allemand et d'anglais
- sens de l'accueil, entregent et facilité dans les contacts personnels et téléphoniques
- goût pour l'informatique et bonnes connaissances PC
- talent d'organisatrice et sens d'initiative
- exérience dans la conduite de personnel
- bonne présentation
- esprit d'équipe
- autonomie et temps de présence
- âge idéal: 28 à 40 ans.

Seuls les dossiers répondant aux critères énoncés ci-dessus seront pris en considération. Veuillez adresser votre candidature auprès de **M. Willi Vollenweider, directeur général, Digicomp AG, Grabenstrasse 1, 8952 Schlieren.**

P 103832/395105

MARCHÉ DE L'EMPLOI

Ecole Hôtelière de Genève "ES"

TRADITION,
QUALITÉ ET DYNAMISME
UNE RECETTE GAGNANTE DEPUIS 1914

ISO 9002

Nous cherchons pour compléter notre équipe :

1 PROFESSEUR
F & B / HÉBERGEMENT
(diplômé d'une école hôtelière)

Vous aimez communiquer et partager vos expériences; le contact avec la jeune génération vous passionne et le défi de former de nouveaux cadres vous motive.

Vous êtes un(e) professionnel(le) de 35 à 45 ans, au bénéfice d'une formation supérieure et d'une expérience internationale de 10 ans.

Nous vous offrons de travailler dans l'ambiance d'une école personnalisée, au sein d'une petite équipe proche des milieux professionnels, et dans un cadre agréable.

Entrée en fonction à convenir

Merci d'adresser vos offres à O. R. Sykora, directeur
Ecole Hôtelière de Genève " ES "
Avenue de la Paix 12 CH - 1202 Genève

103071/82207

Vous possédez
un CFC de cuisinier et avec
consolidé votre formation en
faisant une école hôtelière. Vous
avez une bonne expérience en restauration
et maîtrisez la langue anglaise.

Alors, peut-être serez vous notre futur

COST CONTROLEUR

Au sein d'un établissement moderne, situé dans l'arc lémanique, nous vous offrons un travail varié avez de réelles possibilités d'évolution dans le F&B.
Vous correspondez au profil d'écrit alors envoyez-nous votre dossier avec photo sous chiffre 103851 à *hôtel revue,* case postale, 3001 Berne.

Hôtel Righi Vaudois★★★★

1823 Glion-sur-Montreux
Téléphone 021 966 18 18

Nous cherchons pour renforcer notre équipe un(e)

réceptionniste tournant(e)

Les personnes intéressées, au bénéfice d'une expérience confirmée (français, anglais, allemand, Fidelio), Suisse ou titulaire d'un permis valable, sont priées d'adresser leur dossier complet à la direction de l'hôtel.

103828/13684

Votre référence pour l'avenir

Nous recherchons pour entrée immédiate ou à convenir

– chef pâtissier

Au bénéfice d'une expérience similaire dans un hôtel 5*, vous êtes créatif, dynamique et enthousiaste, apte à diriger et motiver une équipe.

Nous offrons un emploi stable dans un cadre prestigieux, une ambiance de travail chaleureuse et de bonnes conditions sociales.

Les candidats sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photographie à **Mme Marie-Laure Stauffacher, Directrice du personnel, Place du Port 17–19, 1006 Lausanne.**

P 103681/18406

BEAU-RIVAGE PALACE
LAUSANNE-OUCHY - TEL. 021 613 33 33
The Leading Hotels of the World

INTERNATIONALER STELLENMARKT

Arbeiten auf den Malediven

Wir suchen für 3–4 Monate (evtl. länger)

Küchenchefs

auf unsere Trauminseln.

Anforderungen:
- mehrjährige Berufserfahrung
- Führungsqualität und Durchsetzungsvermögen
- Freude am Umgang mit Kunden und Einheimischen
- gute Englischkenntnisse in Wort und Schrift

Sie sind flexibel, belastbar und haben Freude an Ihrer Arbeit, dann senden Sie Ihre Unterlagen an:

Manta Reisen AG
Frau Verena Haller
Treichlerstrasse 10
8032 Zürich

103801/158240

FOUR SEASONS HOTEL
Istanbul
A FOUR SEASONS • REGENT HOTEL

Superb career opportunity for the position of

Pastry Chef

at the Four Seasons Hotel, Istanbul

Minimum Requirement:

★ 3 – 5 years experience as a Pastry Chef
★ Previous supervisory experience with strong managerial, training and administrative skills
★ experience in show pieces and buffet
★ creative and innovative skills
★ fluent in English

This position features an extremely competitive compensation package based on experience of the ideal candidate.

Applications should be faxed to the Human Resources Department at:
009-0212-638 82 44

103795/395087

Möchten Sie als

Küchenchef

in Zimbabwe arbeiten?

Für unsere Lodge ausserhalb von Bulawayo suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen Küchenchef. Nebst der Küche sind Sie für den Service bzw. für den ganzen Food and Beverage-Bereich verantwortlich.

Wenn Sie diese Chance nutzen möchten, Ihre solide Ausbildung in der Küche und Ihre Erfahrungen im F&B-Bereich anzuwenden, so senden Sie uns doch Ihre Bewerbungsunterlagen; die Bedingungen sind interessant.

The Manager
Mera Investments
P. O. Box FM 398
Famona
Bulawayo/Zimbabwe

103522/241695

ADVISOR
SPECIALISTA IN HOTEL E TURISMO

Per la conduzione delle residenze di un importante uomo di affari, situate in Svizzera, cerchiamo un

MAGGIORDOMO

in grado di gestire in autonomia gli approvvigionamenti, la cucina, il guardaroba, la pulizia generale e l'organizzazione di cene o ricevimenti (anche con l'aiuto di supporti esterni).

Ci rivolgiamo a candidati professionalmente esperti, ineccepibili e referenziati, di età interno ai 35/45 anni, fluenti in italiano e preferibilmente con la conoscenza di un'altra lingua europea, dotati di patente ed autonomi negli spostamenti. Lo stile, la presenza e le capacità professionali dovranno essere a livelli eccellenti.

Il lavoro si svolgerà nel Canton Ticino e nei Grigioni, nei giorni dal Giovedì al Lunedì. La retribuzione sarà in linea con le caratteristiche richieste.

Gli interessati possono inviare il loro curriculum, corredato da una foto, a: **ADVISOR,** Via Manzoni 30, 20121 Milano, indicando il **RIF. AD 901.**

103661/385916

TRADUCTIONS

Pour avoir du succès auprès d'un employeur, il faut savoir «se vendre», car l'occasion de faire une bonne impression n'est généralement pas offerte deux fois.

Si vous postuler pour un emploi à l'étranger, mieux vaut donc soumettre votre demande en anglais. Nos spécialistes, de langue maternelle anglaise et connaissant la branche, garantissent une traduction professionnelle de vos documents.

Téléphonez-nous ou demandez notre prospectus.

91164/304913

JCW SERVICES, Waldhofstrasse 43, CH - 4310 Rheinfelden, ☎ 061/422 06 57, Fax 061/422 06 56

French Restaurant needs

experienced servers

speaking fluent English.

Send curriculum vitae with picture to:

Café Provence
3267 Vineville Ave
Macon, GA 31204 USA
Phone 1-912-474-2100
Fax 1-912-474-2211.

103735/395063

Der grösste Stellenmarkt für die Gastronomie in der

Jede Woche neu!

Please call us or send your application if you are a

HEAD CHEF
SOUS CHEF
CHEF DE PARTIE
ITALIAN CHEF

who is looking for a new challenge and not afraid to work hard or under difficult conditions.

We have certainly a suitable opening for you, for example in

KUWAIT – LEBANON
ISRAEL – ABU DHABI
GERMANI – ENGLAND

WIPS! WERMEILLE JEAN CLAUDE international placement services
Eggfluhstr. 17
CH-4054 Basel
✆ 061/422 06 55
Fax 061/422 06 56

103905/03013

Live and Work in the U.S.A.

Win a **Green Card** and all related benefits, including the right to live and work in the U.S.A. permanently. **U.S. citizenship possible,** if desired. Applications for the new upcoming official government lottery accepted now. For free detailed information, fax or mail your name and address or **call 24 hrs:**

FAX: 0049 40 229 84 10 • TEL: 0049 40 22 71 56 7 -8 (english) or -7 (german)
DIPL.-KFM. MICHAEL MEYER / HT • P.O.BOX 76 32 02 • D-22071 HAMBURG

Gastro- & Tourismus-Jobs

oscar's JOB-GUIDE

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

---

hotel + tourismus revue: Günstiger im Abonnement!

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

	1/1 Jahr	1/2 Jahr	1/4 Jahr
Inland	❒ Fr. 138.–*	❒ Fr. 82.–*	❒ Fr. 48.–*
Ausland (Landweg)	❒ Fr. 172.–	❒ Fr. 101.–	❒ Fr. 61.–
Europa (Luftpost)	❒ Fr. 228.–	❒ Fr. 131.–	❒ Fr. 75.–
übersee (Luftpost)	❒ Fr. 299.–	❒ Fr. 181.–	❒ Fr. 99.–

☒ **Zutreffendes bitte ankreuzen** *inkl. 2% MwSt

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. Portis. Einzelverkaufspreis am Kiosk Fr. 4.10*

Bitte ausschneiden und einsenden an:
***hotel + tourismus revue,* Abonnementsdienst, Postfach, CH-3001 Bern**

STELLENGESUCHE • DEMANDES D'EMPLOI

Tourismus global

MARKETING – MEDIEN – PR

Erfolreicher Tourismusmarketing-Mann, Leiter gr. Freizeitunternehmen, Pressechef, PR-Dozent für Tourismus an Hoch- und Fachschulen, Publizist und Verleger, sucht nach Verkauf seiner Firmen neue, vielseitige Kooperationen in freier Mitarbeit.
Z. B.: Lehre-Consulting-Coaching-Ausbildung.
Pass: D, Wohn- und Arbeitserlaubnis CH, Sprachen: D, E, I, F.
Erster Kontakt per Fax an: Euregio Media AG, Personalconsulting

Fax: 0041-71-671 20 71

103864/395118

Cuoco diplomato (FCI) Svizzero/Canadese, 21 anni – 5 anni di pratica in USA ed Europa, servizio militare completato (cuoco) Maggio '98 – it/fr/ing/port – cerca posto responsabile che richiede competenza e conoscenza del mestiere in un ristorante/albergo a Lugano o dintorni. Inizio giugno '98. Curriculum su richiesta.

Prego scrivere a Cifra C 249-393022, an ofa Orell Füssli Werbe AG, Postfach 4638, 8022 Zürich.

O 103687/199176

Gastro-Fachmann, (CH, 38j.)
Gelernter Konditor mit Hotelerfahrung, Weiterbildung im Gastgewerbe, mehrjährige Erfahrung in leitenden Stellungen in der Systemgastronomie sowie in Restaurationsbetrieben, **sucht neue Herausforderung als Geschäftsführer,** Grossraum: LU, ZG, AG.
Gerne erwarte ich Ihr interessantes Angebot unter Chiffre 103737, *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern .

103737/395064

Traversé le «Röschtigraben»

Deux jeunes gens, âgé 18 et 16 (étudiants) cherchent du travail au moins juillet ou août pendant les vacances. Ils savent l'anglais, l'allemand et aiment perfectionner leur français.

Merci pour mettre votre offre à: **Téléphone p 081 661 10 34, 081 632 68 89 ou fax 081 632 74 11.**

103863/395119

Es ist Zeit, etwas Neues anzupacken

Nach mehrjährigen Erfahrungen als Küchenchefin in Hotel, Heim und Spital (mit Diät-, SVG- und Handelsschulausweisen), suche ich eine **verantwortungsvolle und selbständige** Aufgabe. Stellenantritt 1. Oktober 1998 oder nach Übereinkunft.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 103855 an *hotel + tourismus revue,* Postfach, 3001 Bern.

103855/395115

Bin Österreicher, 51jährig und seit vielen Jahren in der Schweiz.

Ab Anfang August 1998 suche ich eine neue Herausforderung als

Küchenchef oder Alleinkoch

in 3-Stern-Hotel oder Restaurant. Evtl. 2-Saison- oder Jahresstelle.

Angebote an Chiffre 513-131194, GrischAnnoncen, Postfach, 7001 Chur.

P 103683/44300

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

Teamfähige, gepflegte, junggebliebene sie (44), zurzeit im Kanton Luzern wohnhaft, sucht

neue Herausforderung

im Kommunikationsbereich: Organisation, Telefon, Empfang.

Gerne erwarte ich ein paar Zeilen unter Chiffre R 025-145550, an Publicitas AG, Postfach 4070, 6002 Luzern.

P 103813/44300

Gerant/Küchenchef, 50j., CH/Aus.

sucht neues Tätigkeitsfeld in der Schweiz, Australien, Neuseeland. Erste Kontaktaufnahme:

Baeriswyl Erwin
Saumer Taverne
3815 Gündlischwanden
Telefon 033 855 32 76
Fax 033 855 23 51

103791/76376

jeune professionnelle, 31 ans

- couramment français, anglais, espagnol
- diplôme d'école hôtelière française
- très bonnes références
- **cherche emplois été '98**
- sans permis

Tél. 021 807 18 18, Fax 021 807 18 44.

103736/395065

19jährige Schweizerin, Pflegeassistentin, sucht dringend

Hotel-/ Servicepraktikumsstelle

Tessin oder Romandie, ab 3. August 1998, für 6–12 Monate. Haushaltungslehrjahr im Kanton VD absolviert.

Mumenthaler Eveline, Thun
Telefon 033 336 68 40

103858/395114

Surfen in den Jobs

http://www.htr.ch

Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage (pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen). Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der *hotel + tourismus revue* kostet.

Anzeigentext:

1.
2. Fr. 22.– (2 Zeilen*)
3.
4. Fr. 44.– (4 Zeilen*)
5.
6. Fr. 66.– (6 Zeilen*)
7.
8. Fr. 88.– (8 Zeilen*)
9.
10. Fr. 110.– (10 Zeilen*)
11.
12. Fr. 132.– (12 Zeilen*)
13.
14. Fr. 154.–(14 Zeilen*)

*inkl. Mehrwertsteuer

Dieses Inserat soll ❑ 1mal ❑ 2mal ❑ 3mal erscheinen.
Chiffreanzeige ❑ ja ❑ nein
(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr. 20.– Chiffregebühr)

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:
***hotel + tourismus revue*, Verlag, Postfach, 3001 Bern**

Name: Vorname:

Adresse: PLZ/Ort:

Datum: Unterschrift:

SHV/SSH FORUM

Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins SHV

Organe officiel de la Société Suisse des Hôteliers SSH

11. Juni / 11 juin 1998
Nr. / no 2

Editorial

Für die Zukunft rüsten

Liebe Leserin, lieber Leser

Die vergangenen sechs «mageren Jahre» bedeuteten für den Schweizer Tourismus und die Hotellerie zwar eine arge Krise, gleichzeitig aber auch die Chance, um über die Bücher zu gehen und die eigenen Leistungen zu reflektieren. Denn: In der Zeit wirtschaftlicher Schwierigkeiten in unserem Lande, hat auch die Konkurrenz jenseits der Grenzen nicht geschlafen. Unzählige Destinationen weltweit sind heute ebenso in der Lage, qualitativ hochstehende Tourismusleistungen zu erbringen. Das Ferienland Schweiz sieht sich in einem völlig veränderten Umfeld.

Diese Tatsache hat die Branche aufgeweckt. Viele einzelne Leistungsträger haben den Grundstein zur vielversprechenden Trendwende gelegt und ihr Angebot konsequent nach den Bedürfnissen des Nachfragermarktes ausgelegt. Fazit: Im vergangenen Jahr konnte wieder eine leichte Zunahme der Logiernächte in unseren Hotels registriert werden.

Das Umfeld für die Schweizer Hotellerie und den Tourismus hat sich insgesamt noch nicht entscheidend verbessert. Der Wettbewerbsdruck der alpinen Ferien- und Reisedestinatonen Europas nimmt laufend zu.

Die rasanten und oft einschneidenden Veränderungen in Hotellerie, Gastronomie und Tourismuswirtschaft verlangen Flexibilität und ständig neue Lösungen. Dabei sind die Verbände gefordert. Als unverzichtbar erweist sich die touristische Interessenvertretung in Wirtschaft, Politik und Öffentlichkeit. Die Weichen zur Veränderung haben die Delegierten des SHV an ihrer Versammlung in Engelberg mit der Annahme des Projekts «Strategie 98» gestellt. Diesem richtungsweisenden Entscheid folgend, wird der SHV in Zukunft die Hotellerie und die gesamte touristische Branche in ihrem Innovationsprozess noch effizienter unterstützen können. Eine grosse Herausforderung, der wir uns gerne stellen.

Ein Beispiel hierfür ist das unmittelbar vor der operativen Tätigkeit stehende nationale Informations- und Reservationssystem Switzerland Destination Management (SDM), einem Gemeinschaftsprojekt von Schweiz Tourismus und Schweizer Hotelier-Verein, dem sich auch noch andere Partner anschliessen werden.

Der Aufbau von Switzerland Destination Management wird dem ganzen Ferienland Schweiz einen weltweiten Wettbewerbsvorteil verschaffen. Wie heisst es doch im Titel so treffend? Wir rüsten uns für die Zukunft.

Heinz Probst,
Verbandsdirektor SHV

So lasst uns denn Lehrstellen schaffen

Immer mehr junge Leute wollen wieder im Hotel- und Gastgewerbe arbeiten.

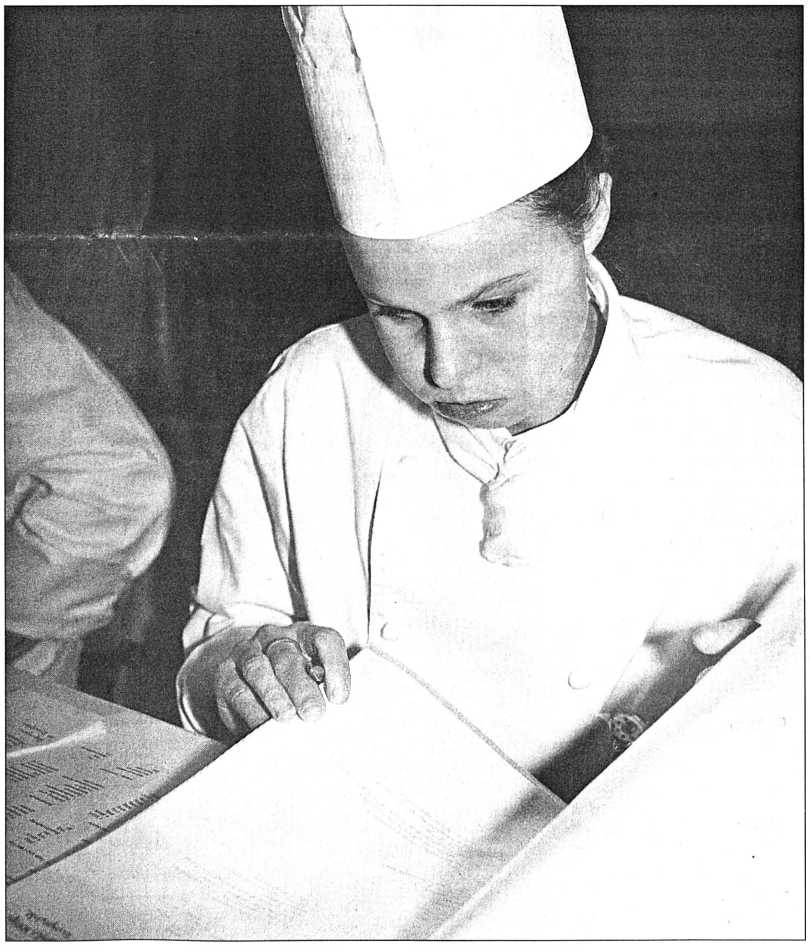
«Human capital» spielt im Hotel- und Gastgewerbe eine zentrale Rolle. Dieses wichtige Marketing-Dogma war schon den Pionieren der guten alten «Fremdenindustrie» bekannt. Allerdings drückte man sich hierzulande vor hundert Jahren noch in Goethes Sprache aus. Inzwischen wiederholt sich in den Jahresberichten von Unternehmen jeder Art der schon fast legendäre Satz: «Die Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen sind unser bestes Kapital.» Kapital indessen – auch das ist eine Binsenwahrheit – entsteht nicht aus dem Nichts.

Wer Kapital schaffen will, muss investieren. Und die Investition in das menschliche Kapital heisst schlicht und einfach Aus- und Weiterbildung: Den Nachwuchs fördern. Lehrstellen anbieten. Wenn nötig zusätzliche Lehrstellen schaffen. Schulabgänger und Schulabgängerinnen motivieren. Genügend Lehrlinge und Lehrtöchter rekrutieren. Im Grunde ein einfaches Erfolgsrezept. Nur fehlte es der Hotellerie und dem Gastgewerbe lange Zeit oft an «Zutaten» in gewünschter Qualität und Quantität. Der Grund: Die Jungmannschaft war am längeren Hebel: Sie pickte sich im Lehrstellenkuchen die vermeintlichen Rosinen heraus. Auf das Gastgewerbe hatte sie (zu) wenig Appetit.

Doch jetzt hat sich das Blatt gewendet: Weit mehr junge Menschen als in unserem Land insgesamt Lehrstellen angeboten werden, stehen zurzeit vor der Berufswahl. Die intensive Suche macht sie flexibler. Und wenn sie nach vielen Bemühungen eine Chance erhalten, sind sie voll motiviert. Hinzu kommt, dass sich das Image der gastgewerblichen Berufe verbessert hat. Für den Schweizer Hotelier-Verein ist klar: Es gilt, die Chance zu nutzen.

Hedwig Schaffer

Seiten 6 und 7



Lehrstellen im Hotel- und Gastgewerbe sind wieder attraktiv. «Büffeln» ist zwar auch in dieser Branche angesagt, doch die jungen Leute sehen den Sinn der Sache. ***Foto: zvg***

Seite 2

Kleine Profis
Was geschieht in einem Hotel? Was sind Ferien? Was hat es mit dem Tourismus auf sich? In einem Kindergarten in Interlaken wird «Tourismusbewusstsein» vermittelt.

Seite 6

Total begeistert
Zufriedene Gäste, begeisterte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, schwarze Zahlen: Im Hotel Dom in St. Gallen wurde ein ganz besonderes Konzept zur Erfolgsstory.

Seite 8

Locker und hart
Redaktorinnen und Redaktoren gelten als «Zeitungsmacher». Hinter den Kulissen sind indes noch andere Leute am Werk. Der Verlag der hotel + tourismus revue im Porträt.

Seite 10

Ombudsfrau
Aus unzufriedenen Gästen werden treue Stammkunden – wenn ihre Anliegen ernst genommen werden. Die Ombudsfrau macht so manches wieder gut. Und das seit vier Jahren.

Fil Rouge

Roadshow SHV: Die Roadshow des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) zieht auch diesen Sommer wieder durch die Schweiz. Nicht weniger als zehn Orte werden in der 1998er-Auflage der erfolgreichen Kampagne besucht. Jeweils über die Mittagszeit werden an den Etappenzielen Zelt und Wagen an zentraler und von Passanten stark frequentierter Lage aufgestellt. Bei Speis und Trank treffen die Hoteliers auf lokale und regionale Politiker, auf Wirtschaftsvertreter, Vertreter von verschiedenen touristischen Leistungsträgern, auf touristische Partner und Medienleute sowie auf die Bevölkerung. Reservieren Sie sich schon heute das Datum der Roadshow in Ihrer Nähe. Der Tour-Plan sieht so aus: 25. August in Basel (Barfüsserplatz), 26.August St. Gallen (Marktgasse oder Bahnhofplatz), 27. August Zug (Landsgemeindeplatz), 28. August Interlaken (Höhenmatte), 1.September Solothurn (Klosterplatz), 2. September Luzern (Nationalquai, beim Kurpavillon), 3.September Genève (Place du Rhône ou Jardin Anglais), 4. September Lausanne (Place Général Guisan, Ouchy), 13. September Sils/Engadin, 3. Oktober Engelberg.

Erste Höhere Fachprüfung im Gastgewerbe nach neuem Konzept durchgeführt: 46 Kandidatinnen und Kandidaten nahmen die fast zweijährige Vorbereitung in Angriff, 44 stellten sich der Prüfung und 38 erlangten schliesslich das eidgenössische Diplom. Zur Statistik: 33 Küchenchefs und Produktionsleiter schlossen mit einem Notendurchschnitt von 4,4 ab. Drei Restaurationsleiter erzielten den Notendurchschnitt von 4,5 und die beiden Hauswirtschaftsleiterinnen waren mit einem Schnitt von 4,9 erfolgreich. Während knapp zwei Jahren fanden 48 Kurstage statt. 25 Referenten waren engagiert. Vom 6. bis 9. Januar 1998 wurden die Prüfungen abgehalten. 32 Prüfungsexperten zeichneten dafür verantwortlich. Folgende Bereiche wurden geprüft: Das Bearbeiten einer umfassenden Fallstudie sowie schriftliche und mündliche Aufgaben. Die Prüfungsfächer waren: Küchenproduktionsplanung und EDV-Küchensoftware (Küche), Produktekenntnisse und Verkaufsorganisation (Service), Allgemeinbildung und Unternehmensführung (Hauswirtschaft), Betriebsorganisation, Marketing, Finanz- und Rechnungswesen, Mitarbeiterführung, Sprachen und Kommunikation sowie Wirtschaft und Recht (alle). Die Trägerschaft der Prüfung ist die Schweizerische Fachkommission für Berufsbildung im Gastgewerbe.

Nouvelles monographies professionnelles en allemand et en français: Après plus de sept ans, les anciennes brochures du marketing de la relève ont fait leur temps. Cinq brochures au contenu informatif, actuel et moderne viennent d'être rééditées en allemand et en français. Les publications sont le fruit d'une collaboration entre la Société suisse des hôteliers (SSH), Gastrosuisse et l'Association suisse pour l'orientation scolaire et professionnelle. Les cinq monographies professionnelles, à savoir le cuisinier/la cuisinière, le sommelier/la sommelière, l'assistant(e) d'hôtel, le/la secrétaire d'hôtel et l'assistant(e) en restauration et hôtellerie sont disponibles séparément et elles se présentent toutes dans un même concept. Les brochures en langue française peuvent être obtenues auprès de la Société suisse des hôteliers, 10, rue des Terreaux, 1000 Lausanne 9, tél. 021 320 02 32, fax 031 320 02 64. Pour les brochures en langue allemande: Société suisse des hôteliers, marketing de la relève, case postale, 3001 Berne, tél. 031 370 41 11, fax 031 370 44 44.

Auch kleine Kinder

Tourismusbewusstsein muss früh geweckt werden. Im Kindergarten, beispielsweise.

Kleine Servicefachangestellte begrüssen die neugierigen Gäste, die das aussergewöhnliche Garten-Café in einem Wohnquartier von Interlaken besuchen. Hinweise auf den besten Kaffee und guten Kuchen tönen verlockend. Kaum ist die Bestellung aufgenommen, eilen die Kinder zum improvisierten Buffet, schreien dem Verantwortlichen die Gästewünsche schon von weitem zu und kehren möglichst rasch wieder mit Getränken und Gebäck zu den Besuchern zurück.

Fragen über Fragen

«Sie möchten zahlen?». Eine ganz wichtige Frage für die Kindergartenschar, die sich heute in «ihrem» Garten im Service übt, denn schliesslich haben sie viel Zeit und Mühe in ihre vorangegangene «Ausbildung» gesteckt und möchten dafür belohnt werden, vielleicht selber mal Touristen spielen und gemeinsam auf Reisen gehen können.

«Warum fahren so viele Kutschen durch unser Dorf? Warum fotografieren uns fremde Leute? Warum gibt es bei uns so viele Hotels, Pensionen und Restaurants? Warum sprechen die Leute auf der Promenade nicht unsere Sprache? Warum sind sie immer mit Koffer und Rucksack, mit Wanderschuhen oder Skis unterwegs? Was sind eigentlich Ferien? Wie ist Übernachten im Hotel?» Fragen, auf die sich selber erlebte und gelebte Antworten aufdrängen. Obschon die Eltern der Mädchen und Knaben im Kindergarten Interlaken West grösstenteils in der Tourismusbranche tätig sind, ist das kindliche Vorstellungsvermögen von Gastgewerbe und Tourismus weit von der Realität entfernt.

Spielerisch erlebte Antworten

Stufengerechte Entwicklung eines Tourismusbewusstseins: Kindergarten-Lehrerin Monika Straub-Stalder hatte die Idee und diskutierte das Projekt mit Philipp Cotter, Leiter Nachwuchsmarketing des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), durch. Die Antworten auf die zahlreichen Kinderfragen wurden gemeinsam mit dem SHV ausgearbeitet. Berücksichtigt wurde dabei das Umfeld der Kinder in einer Ferien- und Freizeitregion. Spielerisch setzen sie sich nun mit einem beruflichen Fachgebiet auseinander, das im Berufswahlalter wohl nicht mehr so unverkrampft angegangen wird, zumal es dann um den Ernst des Lebens geht.

Erstmals hat die ideenreiche Kindergärtnerin den Tourismus als Unterrichtsthema gewählt. Sie versucht die Kinder auf ihre touristische Umwelt zu sensibilisieren. Gleichzeitig erfahren sie das Rollenspiel mit umgekehrten Vorzeichen während des Servierens, beim Rüsten und Kochen, jedoch auch beim Tischdecken und Abwaschen in der selber eingerichteten Gartenwirtschaft, wo sie eben nicht Gast, sondern Gastgeber sind.

Monika Straub-Stalder. **Foto: zvg**

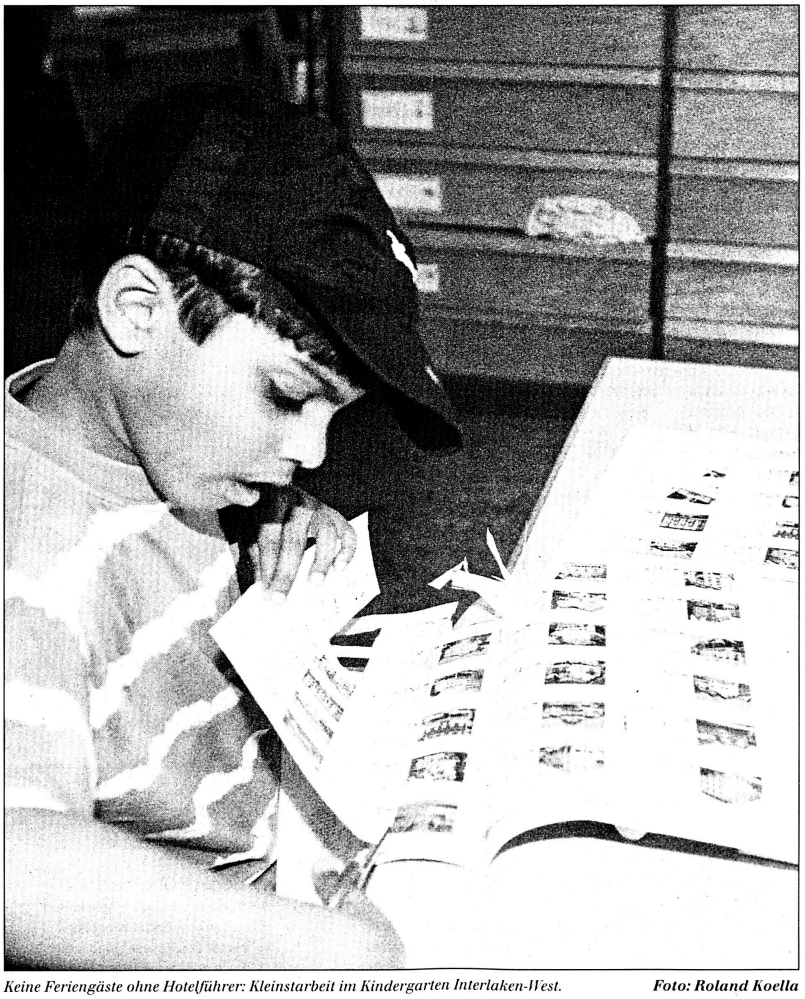
Und noch nie war das Echo aller Eltern auf eine Aktivität im Kindergarten so positiv wie diesmal, wo sie als Gäste sehr hautnah miterleben, wozu ihre Kleinsten fähig sind, wie spontan und unbelastet sie an eine nicht wenig anspruchsvolle Aufgabe herangehen.

Praxisbeispiele von A bis Z

Das Garten-Café leitete die vierte Projektwoche «Tourismus im Kindergarten» ein. Begonnen hat das Reise- und Ferienabenteuer mit der Ankunft eines alten Koffers in Interlaken, der immer wieder neue Reiseüberraschungen brachte und den die Kinder für «ihre» Reise packen durften. Mit dem Kofferpacken kamen die Reisepläne, aber auch das Bewusstsein, was es alles zu sehen und zu erleben gibt in Interlaken, wo man übernachten kann, welche Ausflüge und Sehenswürdigkeiten man dem Gast empfehlen will. Dabei wurden Prospekte von Hotels gesammelt, Tischsets gebastelt, Collagen für eine Ausstellung angefertigt und Verse über Interlaken eingeübt und rezitiert.

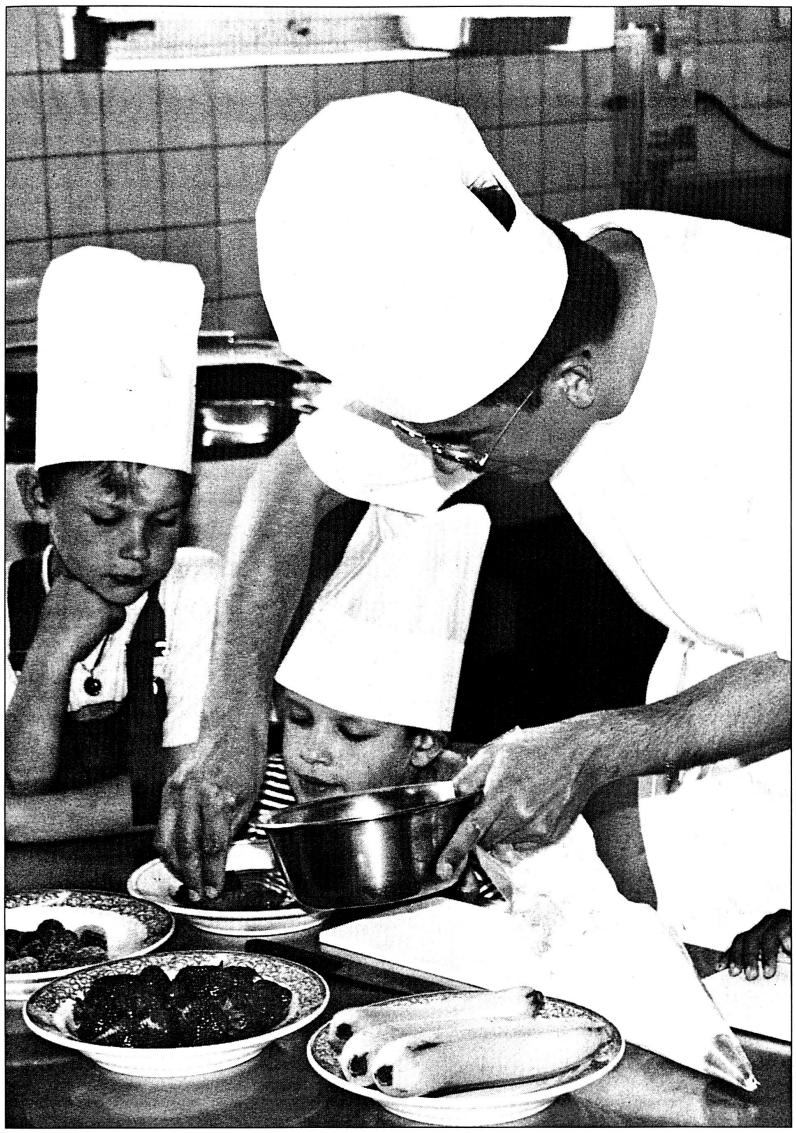
Teamwork und Selbstvertrauen

Viele Mädchen und Knaben haben im Kindergarten Äpfel und Karotten rüsten gelernt und zum ersten Mal selbständig Tee, Suppe oder Hörnli gekocht. Mit der gemeinsamen Aufgabe wurde der Teamgeist gefördert. Kinder, die sich nicht so gut verstanden, arbeiteten plötzlich Hand in Hand. Wechsel im Service war möglich, ein Abtausch mit dem Buffetverantwortlichen ging reibungslos vor sich, und der Abwasch war auch ohne Ge-



Keine Feriengäste ohne Hotelführer: Kleinstarbeit im Kindergarten Interlaken-West. **Foto: Roland Koella**

sind Profis



Zu klein, um über die Schultern zu blicken, aber gross genug, unter den Armen von Lecco Woo, Nachwuchsmarketing SHV, hervorzuschielen: Fachmann und Kinder arbeiten Hand in Hand. **Foto: Philipp Cotter**

schirrspüler kein Problem. Jedes und jeder gab sein Bestes für eine gemeinsame Sache.

Auf Gastland sensibilisieren

Der Einfluss, den die intensiv erlebten «Tourismustage» auf die Kinder bezüglich ihrer späteren Berufswahl hat, darf nicht unterschätzt werden. Dank der Initiative einer engagierten Kindergärtnerin, die während Jahren den Tourismus und seine Auswirkungen auf jung und alt aus nächster Nähe beobachtet, bleibt im kindlichen Unterbewusstsein mit Sicherheit etwas zurück, auf das sich die jungen Erwachsenen eines Tages zurückbesinnen.

Monika Straub: «Ich wollte den Kindern die Welt, in der sie leben, näher bringen und in positivem Sinne erschliessen. Ich könnte mir vorstellen, dass auch zuhause nicht immer von willkommenen Gästen die Rede ist, und das Gastland Schweiz scheint ja unter Image-Problemen, die zum Teil selbstgemacht sind, zu leiden. Es ist mir ein Anliegen, dass die Kinder ihre Umgebung auch als Natur wahrnehmen, die Lebensqualität schätzen und früh genug lernen, dazu Sorge zu tragen.»

Besuch im Schulhotel SHV

Philipp Cotter und sein Team ermöglichten den Kindern den Besuch im Schulhotel SHV Regina. In Matten bei Interlaken erlebten sie den Hotel-Alltag aus nächster Nähe – aus der Sicht eines Mitarbeiters genau so wie aus der Perspektive des Gastes. Zum Thema Nachwuchsförderung und seinen jüngsten potentiellen Lehrlingen meint er: «Nachwuchsmarketing im Vorschulalter ist für uns eine neue Herausforderung. Was wir mit den Kindern im Schulhotel SHV Regina erlebt haben, war sehr erfrischend und aufschlussreich für weitere ähnliche Projekte. Ich könnte mir gut vorstellen, dass solche Aktionen in einer 'echten' Hotelküche oder in einem 'echten' Restaurant stattfinden könnten. Es braucht nur etwas Mut und Initiative». Kinder seien die Gäste der Zukunft und ein äusserst aufnahmefähiges und dankbares Publikum. Vorurteile existierten auf dieser Altersstufe praktisch nicht, und die Begeisterung für Tätigkeiten in Küche oder Service sei absolut einmalig.

Schwierig wird für Cotter die Nachwuchsförderung erst bei Jugendlichen, die aufgrund schlechter Erfahrungen von Eltern oder basierend auf Fehlinformationen von anderen Leuten nicht mehr unbelastet an eine Karriere in Hotellerie und Gastronomie herangeführt werden können. Deshalb: «Eine der Hauptaufgaben in unserem Bereich bleibt die gezielte, regelmässige und offene Information, um die Imageprobleme der Branche vollends aus der Welt zu schaffen. Seit 15 Jahren arbeiten wir daran und ein gewisser Erfolg zeichnet sich ab: Hotelberufe sind wieder gefragt und gutausgebildete junge Leute haben reelle Berufschancen». ***Sylvia R. Stolle***

Un pilier de l'économie

La Société des Hôteliers de Lausanne et environs a fait le point sur son rôle dans le tourisme et la vie sociale.

Au terme de son assemblée interne, la Société des Hôteliers de Lausanne et environs (SHLE) avait convié ses invités dans un environnement inhabituel et convivial: une somptueuse salle des fêtes du Beau-Rivage Palace transformée en workshop. Une dizaine de fournisseurs et de partenaires y tenaient des stands d'information, tandis que l'auditoire s'adonnait aux plaisirs des contacts informels.

Soucieux, mais heureux

L'assemblée générale publique de la SHLE, c'est essentiellement une allocution de son président, Jacques Pernet, qui s'est félicité de la qualité du millésime 1997 du tourisme lausannois. Quatre manifestations de portée mondiale ont eu lieu dans le canton et dans sa capitale, drainant une importante quantité de visiteurs pour des séjours d'une longueur bien supérieure à la moyenne, des championnats du monde de patinage artistique et de gymnastique et de la 106e Session du CIO, à Lausanne, et des championnats du monde de mountain bike, à Château-d'Oex. Ces événements ont valu à la Capitale Olympique des dizaines de milliers de nuitées supplémentaires. Sans compter un grand impact médiatique dont la ville devrait cueillir un jour les fruits.

«Il convient de relever la parfaite collaboration entre la Ville de Lausanne, le CIO, Lausanne Tourisme, Beaulieu et les milieux hôteliers et commerçants qui ont aidé à couronner de succès ces moments inoubliables de l'année dernière», a déclaré Jacques Pernet, qui a également qualifié de «parfaits» les contacts avec Lausanne Tourisme, son frère siamois.

Mais les hôteliers lausannois ont aussi leurs soucis. «La SHLE a pris conscience, ces cinq dernières années, de l'importance de la défense des intérêts de la branche touristique en général et de la branche hôtelière en particulier», a expliqué le président de la SHLE, qui situe bien l'importance du secteur hôtelier de sa ville avec plus de 2300 collaborateurs et collaboratrices. «Ce qui en fait un gros pourvoyeur d'emplois. Le tourisme et l'hôtellerie sont porteurs d'espoirs et les autorités le savent.»

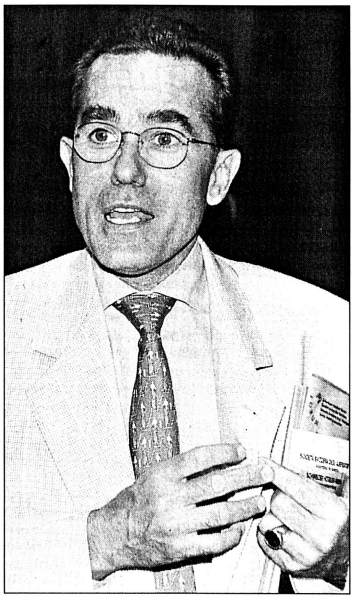
Cependant, avec plus de vingt taxes payées par la bonne moyenne des établissements hôteliers, c'est une corporation très prisée des finances publiques lausannoises. A elle seule, la taxe de séjour payée par les hôteliers se monte à près de 1,5 million de francs, à raison d'un tiers pour le canton et 2/3 pour la ville. Et il faut ajouter les quelque 200 000 francs que les hôteliers donnent à Lausanne Tourisme sous forme de contributions volontaires.

La SHLE doit se battre sur le front des déchets contre une inégalité de traitement et dénonce les taxes de patente prohibitives. Elle participe également à la défense des intérêts du commerce et souhaite des ouvertures retardées des magasins, «une nécessité pour nos hôtes de passage et pour l'image de Lausanne».

L'activité numéro un

Jacques Pernet rappelle l'importance économique du tourisme à Lausanne, chiffrée scientifiquement en 1992 à plus de 850 millions de francs. «Vous comprendrez pourquoi nous nous battons pour que chaque lit d'hôtel soit maintenu sur cette place. C'est un capital important et l'on peut sans vergogne affirmer que chaque hôtel fait partie de notre patrimoine».

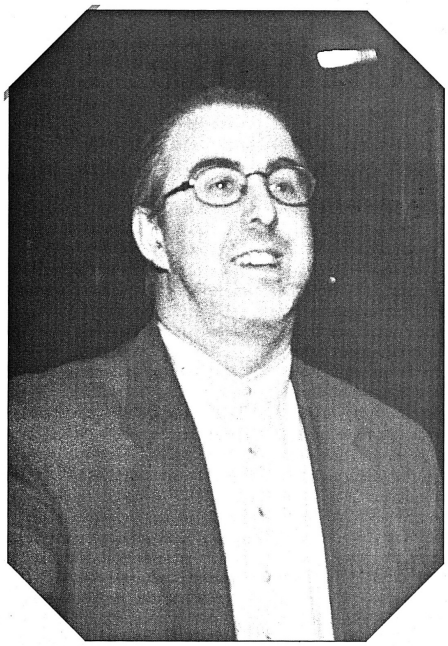
Les hôteliers lausannois ont entamé une collaboration avec la promotion économique qui englobe désormais les communes avoisinantes. Elle a mis sur pied un concept de conventions d'affaires internationales qui consiste à choisir un thème spécifique très pointu (par exemple l'instrumentation médicale) et à inviter les chefs d'entreprise concernés par ce thème à venir le traiter à Lausanne. L'hôtellerie lausannoise, sous l'impulsion de la SHLE, joue donc à fond la carte du partenariat et de la collaboration au service de l'économie. ***José Seydoux***



Jacques Pernet, président de la Société des Hôteliers de Lausanne. **Photo: Roland Koella**

Il était une fois...

Und plötzlich ist alles schon vorbei: Die DV 1998 des SHV gehört der Geschichte an. Ein Fotoalbum...



Herbert Sidler, kurz nach seiner Wahl in die Verbandsleitung SHV.
Fotos: Roland Koella

Maurice R.L. Urech verabschiedet sich von der GPK, Jean Mudry von der Verbandsleitung, Walter Trösch tritt als Präsident der Arbeitsrechtskommission zurück und Xaver Stocker sagt ebenfalls adieu zur VL SHV (von links). Gruppenbild mit Blumen und SHV-Präsident Alfred E. Urfer (Mitte).

Robert Infanger (links) und Claudio Casanova, neue Mitglieder der Verbandsleitung: Wann findet die nächste Sitzung statt?

Langjährige SHV-Treue: Theodor Lüthi (30 Jahre), Claudia Schäfer und Thomas Jaisli (10 Jahre), flankiert von Ehrendamen. Auf dem Bild fehlen: Susi Frischknecht (25 Jahre), Regina Hasler (20 Jahre), Mauro Scolari (15 Jahre), Christine Büchler, Patrick E. Cerutti, Stephan Jordi und Irène Porta (alle 10 Jahre).

Verdiente Pause nach geschlagener DV-Schlacht: SHV-Direktor Heinz Probst bei der htr-Lektüre auf dem Titlis.

à Engelberg

Ausblick und Weitsicht:
SHV-Präsident Alfred E. Urfer schaut via Titlis-Fernrohr in die Zukunft.

Neu in der Geschäftsprüfungskommission (GPK):
Bernard Tschopp.

Diese OK sorgte für den reibungslosen DV-Ablauf:
(von links) Robert Infanger, Roland Odermatt (Präsident), André Gobat,
Trudi Herzog und Hansruedi Burch. Auf dem Bild fehlen Astrid Aregger,
Peter Reinle, Werner Brütsch und Charles Christen.

Veteranenehrung mit Ehrendamen.

Der Schweizerische Skischulverband und der Schweizerische Verband
privater Pflegeheime gehören zur AHV-Ausgleichskasse des SHV:
Hotela-Direktor Jean-Paul Genoud, Alfred E. Urfer, Heinz Probst (von rechts)
und Hotela-Präsident André L. Chollet (ganz links) beobachten die
notarielle Bestätigung.

Der motivierte Nachwuchs

Gut tausend Junge möchten in Hotels und Restaurants schnuppern und stiften.

Claudia Schäfer, Sachbearbeiterin für Lehrstellenvermittlung in der Abteilung Lehrlingsausbildung des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV), hat einen heissen Draht zum potenziellen Nachwuchs für das Hotel- und Gastgewerbe: Rund eintausend Jugendliche haben sie seit August 1997 kontaktiert. «Die Nachfrage nach Lehrstellen und Schnupperwochen war noch nie so gross wie gerade jetzt», freut sie sich: «Und ich bin sicher, das sich dieser Trend fortsetzen wird.»

Im Gegensatz zum allgemeinen Trend ist im Gastgewerbe das Lehrstellenangebot nicht geschrumpft. Dies darf aus einer SHV-Umfrage in der deutschen Schweiz geschlossen werden, die bei rund 2000 Betrieben durchgeführt worden ist. Bei einem Rücklauf von zirka 25 Prozent boten 522 Lehrbetriebe rund 1000 Lehrstellen und 1000 Schnupperlehren an. In zunehmendem Masse nehmen nun auch Spitäler und Heime die Dienstleistungen des SHV in Anspruch.

Zwar steht das Endresultat der jüngsten, Anfang Mai dieses Jahres gestarteten Umfrage, zurzeit noch aus. Doch der bisherige Respons lässt auf ein mit dem letztjährigen Ergebnis vergleichbares Resultat schliessen. Je Betrieb werden für 1999 im Schnitt zwei bis zweieinhalb offene Lehrstellen gemeldet. Was die grossen Hotels an Lehrstellen abbauten, haben kleinere Betriebe kompensiert. Und soweit die Stellenvermittlung des SHV die aktuelle Lage überblicken kann, halten Angebot und Nachfrage einander zurzeit die Waage. Am deutlichsten ist die Nachfrage nach Lehrstellen für Köche.

Allerdings steckt hier wie überall das Teufelchen im Detail: «Bekannte Betriebe in Städten und städtischen Agglomerationen finden zwar schnell die gesuchten Stifte», weiss Philipp Cotter, Leiter Nachwuchsförderung SHV: «Doch Hotels in Saisongebieten und ländlichen Gegenden haben leider mehr Mühe damit.» Ein Problem, das die Profis vom SHV indirekt mit der Vermittlung von mehr Schnupperlehren in städtischen Betrieben zu lösen versuchen.

Einfach nur schnuppern lassen

«Auch wenn ein Hotel keinen oder keinen zusätzlichen Stift einstellen kann, sollte es interessierten Jungen einen Blick hinter seine Kulissen gewähren», empfiehlt Cotter. Denn wenn ein junger Mensch für einen gastgewerblichen Beruf motiviert worden sei, nehme er eher eine Lehrstelle in einer anderen, von seinem Wohnort entfernten Gegend an.

Der Wille, ein verbreitetes Problem zu lösen, zeigt, dass es den SHV-Beauftragten nicht allein um das Vermitteln von Adressen geht. «Wir sehen unsere Aufgabe auch in der Motivation und Beratung sowohl der Lehrstellensuchenden wie der Arbeitgeber», betont Claudia Schäfer und verspricht: «Mit der steigenden Nachfrage bemühen wir uns um so mehr, den Schulabgängern sowie den jetzt immer zahlreicher werdenden Umsteigern und Wiedereinsteigern auch die abgelegenen Betriebe zu empfehlen.»

Regelmässig führt der SHV – aus eigener Initiative oder den zahlreichen individuellen Anfragen entsprechend – kantons- oder gebietsweise Informationsanlässe für die Lehrerschaft, Berufsberater und Berufsberaterinnen, Eltern, Schüler und Schülerinnen durch. «Und natürlich beobachten wir den sich laufend verändernden Markt», ergänzt Cotter: «Denn wir finden es wichtig, dass einerseits die Hotellerie qualifizierten Nachwuchs erhält und dass andererseits möglichst vielen jungen Menschen Zukunftschancen geboten werden.» Mit dem genau gleichen Engagement setzen sich Anne-Lise Martin und Nicolas Dévaud in Lausanne für die Rekrutierung von Lehrtöchtern und Lehrlingen in der Westschweiz sowie die Mitarbeiter des Tessi-

Jouer gagnant avec une relève motivée

L'hôtellerie et la restauration attirent de plus en plus de jeunes. Il convient donc d'encourager la relève, d'offrir des places d'apprentissage, si nécessaire, d'en créer de nouvelles et de motiver les élèves libérés de la scolarité obligatoire.

Claudia Schäfer, responsable du placement des apprentis au service de la formation des apprentis SSH, souligne que la demande de places d'apprentissage et de semaines de stage de préapprentissage n'a jamais été aussi forte qu'à présent.

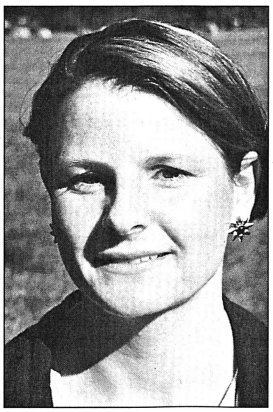
Contrairement à la tendance générale, l'offre de places d'apprentissage dans la branche ne s'est pas amenuisée puisque l'on compte 1000 places d'apprentissage et 1000 de stages de préapprentissage. Selon un sondage, on peut s'attendre pour 1999 à une offre de deux à deux places et demie d'apprentissage en moyenne par établissement. Les places d'apprentissage de cuisinier sont les plus demandées.

Si les établissements urbains ou les entreprises situées dans les agglomérations trouvent facilement des apprentis, il n'en va pas de même pour les hôtels saisonniers ou les établissements à la campagne.

Les collaborateurs d'Hoteljob, le bureau de placement de la SSH, et du service de la formation des apprentis estiment que leur travail ne se limite pas à fournir des adresses, mais bien plus à motiver et à conseiller non seulement les jeunes en quête d'une place d'apprentissage mais aussi les employeurs. Pour ce faire, la SSH organise régulièrement des séances d'information pour le corps enseignant, les orienteurs professionnels, les parents et les élèves. Il importe avant tout que l'hôtellerie dispose d'une relève qualifiée et que l'on offre des perspectives d'avenir au plus grand nombre possible de jeunes.

Les conseils et le placement sont gratuits pour tous. Trois fois par an, une page spéciale paraît dans l'hotel + tourismus revue, une page très appréciée aussi bien des hôteliers que des élèves libérés de la scolarité obligatoire et en quête d'une place d'apprentissage. Ces derniers peuvent passer une annonce sans bourse délier et recevoir gratuitement l'hebdomadaire de la SSH pendant deux mois. ***BHO***

Story



Ruth Kulcsàr und Hotelleiterin Gaby Heeb: Zufrieden mit den behinderten Mitarbeitern, die für Top-Service garantieren.

Hotel mit Herz für Gäste und Mitarbeiter

Werden Gäste des Hotels Dom in St. Gallen gefragt, ob ihnen etwas Besonderes aufgefallen sei, geben sie Antworten wie: Das Personal sei besonders aufmerksam und freundlich, nie arrogant und stets bereit, freiwillig zusätzliche Dienstleistungen zu übernehmen.

Manchen fällt auch auf, dass es im Frühstückssaal etwas gemächlicher zugeht als in anderen Hotels, oder dass sich mehr Personal um die Gäste kümmert als üblich. Doch die richtige Antwort kennen meist nur jene Gäste, die die Prospekte des Hotels gelesen haben: Sie haben in einer vom Bundesamt für Sozialversicherung (BSV) anerkannten Werkstatt für geistig, psychisch und körperlich leicht behinderte Menschen übernachtet.

Arbeiten vom Empfang, Zimmer- und Portierdienst, in der Küche, Näherei und Wäscherei, bis hin zum Frühstückservice werden im Drei-Stern Garni-Betrieb von Behinderten übernommen.

«Oft sehr gute Ausbildung»

Das Personal wird seinen Fähigkeiten entsprechend eingesetzt: «Psychisch und körperlich behinderte Menschen verfügen oft über eine gute bis sehr gute Ausbildung», weiss Ruth Kulcsàr, Sozialpädagogin und verantwortlich für die Gesamtleitung des Hotels. «Geistig Behinderte dagegen sind eher praktisch begabt.»

Ruth Kulcsàr stellt ihren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein gutes Zeugnis aus: «Sie

bringt mehr Gewinn

ner Büros für die Südschweiz ein.

Die Beratung und Vermittlung ist für alle Beteiligten kostenlos. Claudia Schäfer: «Die Interessenten melden sich schriftlich oder telefonisch bei mir an. Gleichzeitig teilen sie mir ihre Wunschregion für die gewünschte Schnupperlehre oder Lehre mit.» Die Stellensuchenden erhalten von ihr sodann fünf bis sechs Kontaktadressen. Mit gleicher Post informiert sie die den Suchenden angegebenen Betriebe.

Ein Budget erstellen

Claudia Schäfer ist dankbar, wenn die Lehrbetriebe und die Interessenten sie auf dem Laufenden halten. Denn nur so kann sie ihre Lehrstellenbörse einigermassen à jour halten. Die Erfolgsquote liegt übrigens bei 15 bis schätzungsweise 20 Prozent. Betriebe, die erstmals einen Lehrling oder eine Lehrtochter ausbilden möchten, werden von ihr in jeder gewünschten Hinsicht beraten und dokumentiert. Den Lehrbetrieben in spe rät sie unter anderem, zunächst ein Budget für den Ausbildungsplatz zu erstellen sowie beim zuständigen kantonalen Amt für Berufsbildung die entsprechenden Gesuchsunterlagen anzufordern.

Drehscheibe für Lehrabgänger

Übrigens: Hoteljob Personalberatung, die Stellenvermittlung des SHV für die deutsche Schweiz und das Tessin in Bern und einem Büro in Lausanne für die Westschweiz sowie die eng mit Hoteljob zusammenarbeitende Abteilung Lehrlingsausbildung, unterstützen Lehrabgänger und Lehrabgängerinnen bei der Suche nach ihrer ersten Stelle. «Es ist wichtig, dass wir die ausgebildeten jungen Leute dem Gastgewerbe erhalten», betont Barbara Hulliger. Die jungen Fachkräfte werden kurz vor Lehrabschluss in Mailings sowie direkt in den Schulhotels und Betrieben auf die gut funktionierenden Vermittlungsdienste des SHV aufmerksam gemacht. Dabei wird ihnen empfohlen, bei der Stellensuche bezüglich des Arbeitsorts möglichst flexibel zu bleiben.

Dreimal erscheint im Vorfeld der Lehrabschlussprüfungen in der hotel + tourismus revue eine Sonderseite, auf der die stellensuchenden Lehrabgänger kostenlos inserieren können. Sie erhalten die Fachzeitung zwei Monate lang gratis zubestellt. Die Sonderseiten sind jedoch auch bei den Hoteliers beliebt. Einer von ihnen ist Jakob Häberli, Inhaber von Häberlis Schützenhaus in Münchenbuchsee. Mit der jungen Servicefachangestellten, die sich auf seine Annonce gemeldet hat, ist er sehr zufrieden. «Diese Sonderseite ist eine gute Idee für Arbeitgeber, die wie ich gezielt frisch aus der Lehre kommende Leute suchen», lobt er.

Hedwig Schaffer

Mariann Hänni, Claudia Schäfer und Barbara Hulliger (von links): Von Kopf bis Fuss auf Lehrlinge eingestellt. **Foto: Roland Koella**

zeigen ein riesiges Engagement und haben Freude an ihrer Arbeit. Zudem entdecken sie Talente, von denen sie bisher nichts wussten.» Zufrieden sind auch die Gäste: Sie zahlen pro Übernachtung im Einzelzimmer 120, im Doppelzimmer 170 Franken – in diesem Preis inbegriffen ist nicht nur ein Top-Service, sondern auch das angenehme Gefühl, etwas Gutes getan zu haben. «Und dies, ohne sich anstrengen zu müssen», bemerkt Ruth Kulcsàr. Denn die Integration der Behinderten sei nicht Sache der Gäste, sondern der Hotelleitung.

Die richtige Wahl

5,2 Stellen sind für das (nicht behinderte) Leiterteam reserviert. Es ist verantwortlich für das Rekrutieren und Führen der Mitarbeiter sowie für Administration und Schulung. Drei Viertel der Behinderten sind fest angestellt, die restlichen absolvieren eine KV- oder Bürolehre, eine Ausbildung als Hotelfachassistentin, weiter BWA- oder IV-anerkannte Anlehren. Das Personal, betont Ruth Kulcsàr, werde sehr sorgfältig ausgewählt: «Lieber lassen wir Bewerber und Bewerberinnen länger als die vorgesehenen 14 Tage schnuppern, als einen voreiligen Entschluss zu treffen.» So wurden seit der Eröffnung des Hotels Dom Mitte Januar dieses Jahres denn auch erst 20 der 27 vorgesehenen Stellen für behinderte Menschen besetzt.

Leicht behinderte Menschen, ist Ruth Kulcsàr überzeugt, können in der Hotellerie wertvolle Arbeit leisten. Voraussetzung sei, dass der Arbeitgeber eine optimale Mitarbeiterpolitik betreibe und bereit sei, auf die Qualitäten und Defizite dieser Mitarbeiter und Miarbeiterinnen einzugehen. «Behinderte Menschen», beobachtet die Sozialpädagogin, «sind zwar oft etwas langsamer als nicht Behinderte, dafür arbeiten sie sehr sorgfältig.» Arbeitgeber würden von den besonderen Talenten behinderter Menschen profitieren, die zudem eine ganze Betriebskultur positiv prägen könnten.

«Art brut» mitten im Hotel

Das Hotel bietet nebst seiner attraktiven Lage mitten in der pittoresken Altstadt eine weitere Attraktion. Hier sind rund 60 Bilder und Skulpturen ausgestellt, gestaltet von zum Teil namhaften psychisch behinderten Künstlern wie Hans Krüsi: «Art brut» nennt sich diese Stilrichtung, geschaffen von Menschen ohne Bezug zu Kunst und Kultur. Die Werke sind eine Leihgabe der Stiftung für schweizerische naive Kunst und art brut aus St. Gallen.

Das Konzept scheint den Initianten des Pilotprojekts Recht zu geben. Denn das Budget kann eingehalten werden: Mit einer Belegung von bisher über 50 Prozent der 50 Betten wird die Vorgabe übertroffen; eine Tatsache, die Ruth Kulcsàr aufatmen lässt. Denn die Hotelwerkstatt ist kein reines Sozialwerk: Zwar werden 80 Prozent der Lohnkosten des Leiterteams vom BSV übernommen; die Renovation des Hotels wurde mittels Spenden gedeckt. Doch alle anderen Kosten wie die Löhne für die Behinderten muss die Crew selber erwirtschaften.

Zufriedene Gäste, begeisterte Angestellte, schwarze Zahlen – welches Ziel möchte die Belegschaft als nächstes erreichen? «Wir wollen das beste Hotel in St. Gallen werden.» Ruth Kulcsàr lacht, doch ihre Antwort ist durchaus ernst gemeint.

Lotti Teuscher

Les handicapés dans l'hôtellerie

L'hôtel Dom en plein cœur de la vieille ville de Saint-Gall n'est pas un établissement comme les autres. Il occupe des handicapés mentaux, psychiques et physiques pour le service d'accueil, des chambres, de cuisine ou de lingerie

Les tâches sont attribuées en fonction des compétences du personnel: «Les handicapés psychiques et physiques disposent souvent d'une très bonne formation», explique Ruth Kulcsàr, travailleuse sociale et responsable de la gestion de cet hôtel de 50 lits. «Les handicapés mentaux sont eux plutôt doués pour les tâches pratiques».

Mme Kulcsàr tire un premier bilan positif. Ses collaborateurs font preuve d'un engagement prodigieux et sont heureux de travailler. En outre, les clients aussi sont satisfaits. Le personnel est particulièrement attentif et sympathique, jamais arrogant.

La quasi-totalité du personnel est handicapé. Les personnes légèrement atteintes peuvent tout à fait travailler dans l'hôtellerie, estime Mme Kulcsàr. Il faut pour cela que l'employeur soit prêt à accepter les qualités et les défauts de ses collaborateurs. Les handicapés sont plus lents mais ils travaillent très soigneusement.

Cette initiative soutenue par l'Office fédéral des assurances sociales (OFAS) donne un premier résultat satisfaisant. Avec une couverture de plus de 50 %, les prévisions sont largement atteintes.

Mais l'hôtel n'est pas une œuvre sociale. 80 % des coûts salariaux de l'équipe de direction sont couverts par l'OFAS. La rénovation de l'établissement a été couverte par des dons. Mais les autres coûts, en particulier les salaires des handicapés, doivent être couverts par le fonctionnement de l'hôtel.

Clients satisfaits, employés enthousiastes, chiffres noirs, quel but reste à atteindre? «Nous voulons devenir le meilleur hôtel de la ville». Ruth Kulcsàr ne plaisante qu'à moitié.

MNH

Ballottée entre l'image et le label

CCNT, fusion et qualité au coeur des préoccupations du Groupement de travail romand (GTR).

Par le récent plébiscite de la future CCNT et l'affirmation de la spécificité et de la personnalité d'une association faîtière qui n'est pas favorable à une fusion avec sa consoeur, la SSH joue son image. Elle tient aussi à tenir son rôle dans la labellisation du tourisme suisse. Autant de points discutés lors de la réunion du Groupement de travail romand qui s'est tenue à l'Hôtel Royal-Savoy, à Lausanne, sous la présidence de Michel Riba (NE) et en présence du président et du directeur de la SSH.

Réalisme et flexibilité

Les hôteliers romands semblent, dans l'ensemble, satisfaits de la nouvelle Convention collective de travail, jugée réaliste et flexible; il s'agit d'une solution globale, résultat de négociations, marquant une évolution par rapport aux éditions précédentes et correspondant bien à la situation économique actuelle. Si les instances de la Confédération seront au jour dit informées par les parties contractantes, les présidents des sections SSH sont d'ores et déjà invités à adresser l'actuel document de référence au service compétent de leur canton.

Etoiles SSH et Q de Suisse Tourisme

L'introduction du label de qualité de Suisse Tourisme, quoique bien accueilli dans son ensemble, suscite de nombreux commentaires. On reconnaît la nécessité de contrôler la qualité pour promouvoir sur le marché non seulement celle des infrastructures et des équipements, mais également celle des services. Pourtant le système mis en place par Suisse Tourisme, selon certains représentants du GTR, est susceptible d'entraîner une certification à deux vitesses qui pénalisera les petits établissements ne pouvant s'offrir le label.

Les hôteliers romands demandent que les établissements puissent figurer dans le Guide suisse des hôtels avec le premier label déjà (1 Q). Ils n'en sont pas moins convaincus que, dans la course aux labels, les étoiles SSH restent plus représentatives de la qualité que toute nouvelle mention d'un label obtenu en assistant à un cours...

Non général à la fusion

Les membres du GTR sont unanimes à repousser toute fusion entre la SSH et Gastrosuisse, considérée comme inutile, inopportune et inadaptée, en raison de problèmes différents à résoudre, d'intérêts divergents et d'un risque de voir les 2700 membres de la SSH mis en minorité dans une association qui en compterait plus de 25'000...

Mais l'antinomie ou l'incompatibilité la plus importante réside dans la vocation même des associations, la SSH étant au service d'entreprises appartenant au tourisme (activité d'exportation) et Gastrosuisse défendant les intérêts d'établissements de type endogène. Toute la politique et tous les services de la SSH visent au développement d'une politique touristique; il est dès lors essentiel que la SSH garde sa capacité stratégique et les éléments vitaux nécessaires pour orienter la destinée de l'hôtellerie suisse. En revanche, le GTR exprime le souhait de multiplier les possibilités de collaboration ponctuelle entre les deux associations faîtières de l'hôtellerie et de la restauration suisses.

Vers de grandes échéances

Les membres du GTR ont encore émis le souhait de pouvoir mieux informer leurs hôtes sur le projet de Sion 2006. Ils ont encore fustigé la nouvelle campagne de Suisse Tourisme et critiqué ses slogans. La 51e réunion du GTR se déroulera le 22 octobre 1998 à Neuchâtel.

José Seydoux

Un vent nouveau souffle à l'EHL

L'Ecole hôtelière SSH de Lausanne est devenue l'une des 22 Hautes Ecoles Spécialisées de Suisse occidentale.

La dernière séance du Conseil de fondation de l'EHL, présidée par Marion Gétaz et en présence de deux directeurs généraux nommés, Jean-Louis Aeschlimann (dont les adieux seront officiels le 23 juin) et Maurice Zufferey, son successeur entré en fonction dans le courant du mois de mai, a été largement consacrée à cet événement.

Spécialisation, accréditation

Seule HES de l'hôtellerie et de la restauration, l'EHL est l'une des 22 écoles de la HES-SO (Suisse occidentale) dont elle représentera le quart des effectifs et qui sera régie par un concordat intercantonal, une convention étant passée entre l'Ecole et la HES-SO. L'homologation arrêtée par le Conseil fédéral est assortie de quatre conditions: les conditions d'admission, la formation préalable, la perméabilité (possibilités de passerelles entre l'EHL et les écoles supérieures ES) et la collaboration avec celles-ci (échanges, recherche, transfert de technologie). A cet effet, le Conseil de fondation a décidé à l'unanimité la pleine ouverture de l'EHL à une collaboration avec les ES sur la base juridique en place, à savoir la décision du Conseil fédéral.

Le huitième et dernier semestre du programme des cours EHL/HES offrira des spécialisations telles que l'hôtellerie de chaîne, les PME, les spécificités suisses, etc. D'une manière générale, l'Ecole vouera tous ses efforts à servir d'interface entre la formation, les entreprises et l'économie, de même qu'elle développera un institut de recherche et de développement sur l'hôtellerie et la restauration. En juillet 2001, l'EHL délivrera les premiers diplômes HES-SO, vraisemblablement avec effet rétroactif à 1998.

Après un audit de qualité, réalisé par le «Board of Accreditation», l'EHL a reçu son accréditation américaine au niveau du «Bachelor Degree».

Repositionner l'EHL

Quant aux perspectives de l'EHL, les futurs investissements auront trait, en priorité, à la formation des ressources humaines nécessaires à l'adaptation et à l'amélioration constantes de la qualité de l'enseignement. La réorganisation de la pédagogie, en fonction des normes HES, nécessitera l'injection de nouveaux capitaux.

La nouvelle Direction va se pencher sur le repositionnement de l'EHL dans différents domaines: gestion, nouvelle section anglophone, marketing, recherche et développement, investissements HES, financement, etc.

José Seydoux

Ambiance

Im 106. Jahr des Erscheinens der ehemaligen «Hotel-Revue» haben sich die Strukturen und Abläufe verändert, die bewährte Organisation ist indes geblieben. Aufgabenteilung und Verantwortlichkeiten sollen gegen innen und aussen transparent gemacht werden. Stefan Wandfluh, kaufmännischer Lehrling, sieht's so: «Mir gefällt die kameradschaftliche, effiziente Zusammenarbeit und die Verantwortung, die ich bereits im ersten Lehrjahr übernehmen darf. Dies gibt mir das wichtige Gefühl der Vollwertigkeit als Lernender unter Fachleuten».

Diese kurze Charakterisierung des Teams wird offensichtlich, wenn man die Räumlichkeiten des Verlages betritt. Man spürt sofort die schlagkräftige Einheit, die ganz auf die vielfältigen individuellen Bedürfnisse der Mitglieder des SHV ausgerichtet ist.

Wer macht nun was?

Zum Verlag der hotel + tourismus revue (htr) gehört ein reibungsloser Vertrieb der wöchentlich erscheinenden Fachzeitung mit dem grössten Stellenmarkt der Branche und mit einer WEMF-beglaubigten Auflage von fast 15 000 Exemplaren. Vertriebsdisponent Gérard Porta «kämpft» fast pausenlos und meist erfolgreich mit dem ausgeklügelten EDV-System. Es erlaubt, innert angemessener Frist die nötigen Änderungen in Bezug auf Abonnenten-Daten vorzunehmen. Die Adressenbewirtschaftung ist sehr intensiv aufgrund der oft nur saisonbedingten Fluktuation, bei der sich meist dieselben Zeitungsempfänger, die sich für eine gewisse Zeit abmelden, nach ein paar Monaten wieder anmelden. Man rechnet mit rund 3000 Abgängen und an die 3500 Zugängen pro Jahr bei einer gegenwärtig tendentiell leicht steigenden jährlichen Abonnentenzahl.

Viele Hotels verfügen schon heute über mehr als ein reguläres Abonnement, ein Grossteil der Beschäftigten im Hotel- und Gastgewerbe ist privat abonniert und weitere Verkäufe finden am Kiosk statt. Je früher der Abonnent also eine bevorstehende Mutation meldet, desto eher hat er die Gewähr für Kontinuität oder (gezielten) Unterbruch in der Auslieferung der htr.

Disposition der Inserate

Wer ein Stelleninserat aufgibt, sei es über Fax oder E-mail, wird vom Inseratedisponenten Marc Moser fachmännisch beraten. Unter Berücksichtigung von Plazierungswünschen – eine fixe Plazierung ist nur gegen Aufpreis möglich – beginnt für ihn nach der letzten Inseratenannahme das Dispositionspuzzle. Er schätzt es, wenn der offizielle Inserateschluss (freitags bis 17 Uhr in der Woche vor Erscheinen der Zeitung) eingehalten wird, denn bei einer Wochenzeitung ist die «Last minute»-Disposition fast unmöglich oder nur noch im Eilverfahren ohne Gewähr und nur als reiner Text ohne Gestaltung möglich.

Auf Internet-Anzeigen spezialisiert ist der zweite Inseratedisponent, Dominik Chammartin, der die elektronisch eingehenden Stelleninserate bearbeitet und auf der Datenautobahn richtig einspurt. Zusätzlich ist er verantwortlich für die Inserate, die über die Agenturen geschaltet werden.

Visite à l' hotel + tourismus revue

Tirant à 15 000 exemplaires, l'hotel + tourismus revue (htr) paraît une fois par semaine. Elle recèle le plus grand nombre d'offres d'emplois de la branche. Une balade dans ses locaux permet de mieux connaître le travail des collaborateurs.

Gérard Porta s'occupe de la gestion informatique des abonnements. La gestion du fichier d'adresses est très contraignante, notamment en raison des variations saisonnières. Par année, il y a environ 3000 résiliations pour 3500 nouveaux abonnements, soit une augmentation du nombre d'abonnements chaque année.

Marc Moser s'occupe des annonces. Elles peuvent être envoyées par fax ou par E-mail. Il apporte ses conseils à tous les gens qui veulent insérer une annonce dans le journal. Il est également chargé de disposer les publicités dans l'hotel + tourismus revue. Un véritable puzzle auquel il n'est pas possible de procéder à la dernière minute.

Le second préposé aux annonces Dominik Chammartin gère en particulier les annonces sur le réseau Internet. Dora Münger est arrivée dans l'équipe depuis peu. Elle apporte principalement un appui pour la gestion des abonnements et participe à la disposition des annonces.

La direction de l'édition htr est assurée par Peter Schibler. Il s'occupe principalement de tâches administratives mais participe aussi à des foires nationales ou régionales. Il dispose d'une assistante, Pascale Zaugg, qui travaille dans le marketing, organise les mailings, les foires et effectue des tâches de secrétariat. Elle est également responsable de la formation des apprentis.

Stefan Wandfluh, apprenti, se plaît à l'htr car il estime avoir eu des responsabilités dès le début de son apprentissage.

MNH

ist locker, die Arbeit hart

Der Verlag der hotel + tourismus revue: Ein dynamischer Bereich mit eingeschworenem Team.

Ein dynamisches Verlags-Team erbringt wöchentlich Dienstleistungen für die Mitglieder des SHV: Pascale Zaugg, Gérard Porta, Stefan Wandfluh, Dora Münger, Marc Moser und Peter Schibler (von links). Auf dem Bild fehlt Dominik Chammartin.
Foto: Roland Koella

Erst vor kurzem ist Dora Münger als Verlagsmitarbeiterin zum Team gestossen. Sie unterstützt hauptsächlich den Abo-Bereich und hilft bei der Disposition von Stelleninseraten mit.

Leitung und Administration

Die Gesamtleitung des Verlages htr liegt in den Händen von Peter Schibler, der auch in turbulenten Zeiten einen kühlen Kopf behält. In seinen Verantwortungsbereich gehören nebst administrativer Tätigkeit die regelmässigen Auftritte an regionalen und nationalen Gastro- und Tourismusmessen sowie weitere Aktivitäten im Bereich Lesermarketing. Ihm zur Seite steht Verlagsassistentin Pascale Zaugg, die im gesamten Marketing mitarbeitet, Mailings und Messen mitorganisiert sowie die Sekretariatsarbeiten und Korrespondenz für den Verlag erledigt. Verantwortung trägt sie für die Anzeigenproduktion, für das Controlling im Fachbereich aber auch für die Lehrlinge, die hier ausgebildet werden.

Peter Schibler: «Wir setzen uns nicht nur für eine gute Fachzeitung ein, sondern wir bieten auch gute Dienstleistungen, die exakt auf die Bedürfnisse unserer Kunden zugeschnitten sind». Der Verlag htr sei stets offen für neue Ideen, unkonventionelle Lösungen oder spezielle Wünsche und versuche, immer möglichst flexibel zu reagieren. Schibler führt weiter aus: «Da wir Branchenleader bei den Stelleninseraten sind, kommt ein Stellensuchender in der Hotellerie und im Gastgewerbe kaum um die Konsultation der htr herum, und dies verdanken wir allen Stellenanbietern, vor allem aber unseren Mitgliedern, die in unserem Medium regelmässig inserieren».

Der Verlag Hotellerie + Tourismus SHV, der unter der Leitung von Toni Kaufmann steht, spannt sich als Dach über das Ganze. Mit der Lancierung neuer Medien, vorerst eher Einzeltitel, später auch Periodika ist der Weg in Richtung Tourismus vorgegeben. Die hotel + tourismus revue wird das Hauptprodukt bleiben. Den Verlag Hotellerie + Tourismus SHV sowie den Bereich «marktplatz» und Geschäftsanzeigen stellen wir in einer der nächsten Ausgaben des «Forum» vor.

Sylvia R. Stoller

Ombudsfrau macht vieles wieder gut

886 Beschwerden hat die Ombudsstelle des SHV seit 1994 behandelt.

Es ist eine alte Wahrheit: Jede Reklamation ist zugleich eine Chance. Unzufriedene Gäste können sich in treue Gäste verwandeln, wenn sie mit ihren Anliegen ernst genommen werden. Hinzu kommt, dass Gäste mitunter verallgemeinern: Wenn sie in einem Betrieb ein Haar in der Suppe finden, steht oft der Ruf der gesamten Hotellerie auf dem Spiel. Dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) ist diese Brisanz im Beschwerdewesen längst bekannt. Deshalb hat er 1994 eine Ombudsstelle eröffnet.

Die anspruchsvolle Aufgabe, mit dem nötigen Einfühlungsvermögen und situationsgerecht zwischen Gästen und Hoteliers zu vermitteln, hat der SHV Brigitta Schaffner anvertraut. Sie hatte als kaufmännisch ausgebildete Mitarbeiterin ab 1984 acht Jahre lang den Bereich Hotelklassifikation und Hotelführer betreut. 1993 bestand sie die Prüfung als eidgenössisch diplomierte Tourismus-Expertin. Inzwischen ist sie verheiratet und Mutter von zwei Kindern.

Ombudsfrau ist Brigitta Schaffner in einer Teilzeit-Anstellung. Sie ist nicht nur kontaktfreudig, sondern auch flexibel und einfühlsam genug, um mit den unterschiedlichsten Menschen verhandeln zu können. «Jeder Auftrag und jeder reklamierende Gast ist anders», weiss sie aus Erfahrung. Was sie ganz besonders freut: «Die Gesprächspartner aus der Hotelbranche sind zu 99 Prozent positiv zur Ombudsstelle eingestellt.»

Die Saat geht langsam auf

An den Statistiken, die sie jährlich erstellt, fällt auf den ersten Blick der beträchtliche Rückgang der Beschwerden auf: 1994 wurden 250 Beanstandungen eingereicht – 1997 nur noch 175 (davon 107 schriftlich, 29 telefonisch und 39 via Kopien zur Kenntnisnahme). Diesen Rückgang führt die Beauftragte einerseits auf die Abnahme der Logiernächte zurück (weniger Gäste = weniger Reklamationen) und andererseits auf die Einführung eines Qualitätsmanagement-Systems in vielen Betrieben, aber auch auf eine wachsende Bereitschaft der Hoteliers, sich persönlich mit Beschwerden zu befassen. Und wie sie ergänzt, beginnen auch die Anstrengungen der Verbände Früchte zu tragen.

An ihrer Statistik fällt zudem auf, dass der Prozentsatz der abschliessend behandelten Beschwerden zugenommen hat: 1994 wurden nur 13 Prozent der Fälle einer Lösung zugeführt – 1997 waren es 30 Prozent. Eine Entwicklung, die Schaffner so interpretiert: «Die gestiegene Erfolgsquote ist vor allem dem häufigeren Entgegenkommen der Hoteliers zu verdanken. Mitgespielt hat sicher auch, dass ich mit der Zeit besser reagieren konnte.»

Reden und das Herz ausschütten

In 22 Prozent der Beschwerdefälle konnte aus verschiedensten Gründen den berechtigten oder auch nicht berechtigten Anliegen der Gäste nicht entsprochen werden. Und zu 48 Prozent handelte es sich um Fälle, bei denen es nicht um eine Lösung, sondern lediglich um eine Abklärung ging. «Umsonst waren meine Bemühungen aber dennoch nicht», erklärt die Ombudsfrau: «Die Leute konnten ihr Herz ausschütten – wir kamen ins Gespräch. Ich konnte erklären, was erklärungsbedürftig war. Und das hat den Betreffenden gut getan.»

1997 waren 69 Prozent der Beschwerdeführer Schweizer und 31 Prozent Ausländer (davon 19 Prozent aus Übersee und 71 Prozent aus Europa, wobei die Deutschen mit 33 Prozent dominierten.) 34 Beschwerden bezogen sich auf das Preis-Leistungsverhältnis, 18 auf die Hotelklassifikation, 17 auf die Preise, 9 auf Annullationen. 19 erfolgten aus diversen Gründen.

Hedwig Schaffer

Manchmal muss man auch etwas «durch die Blume» sagen: Ombudsfrau Brigitta Schaffner. **Foto: Roland Koella**

Les bienfaits de la médiation

Certes, une réclamation ne fait jamais plaisir. Il faut pourtant y voir une chance d'améliorer la situation et de fidéliser des hôtes insatisfaits. Il est vrai que les hôtes ont souvent tendance à généraliser et à dramatiser le moindre incident, remettant ainsi en question le renom de l'ensemble de la branche de l'hôtellerie.

C'est ce qui a d'ailleurs incité la SSH à ouvrir un Office de médiation et à en confier la direction à Brigitta Schaffner. En tant qu'ancien chef du service de la classification et du guide des hôtels au siège central de la SSH, cette experte diplômée en tourisme, possède les connaissances et l'expérience idéales pour cette tâche exigeante. Brigitta Schaffner, qui occupe le poste à temps partiel, aime les contacts et fait preuve de beaucoup de flexibilité et de sensibilité, des qualités inestimables qui permettent de négocier avec les personnes les plus diverses. Depuis sa création en 1994, l'Office de médiation de la SSH a traité 886 plaintes.

Il ressort des statistiques annuelles que les plaintes ont nettement reculé depuis 1997 en raison de la diminution des nuitées, de l'introduction d'un système de management de la qualité dans de nombreux établissements et aussi compte tenu du fait que les hôteliers sont de plus en plus disposés à régler personnellement les plaintes. Par ailleurs, il a été possible, dans un plus grand nombre de cas, d'apporter des solutions positives. En 1997, 69 pour cent des plaintes provenaient de Suisses, 31 pour cent d'étrangers. Le rapport prix/prestation, la classification des hôtels, les prix, les annulations, etc. constituaient les principaux motifs des réclamations. *BHO*

Zig-Zag

Am 1. Juni ist **Sandra Saurer** in die Dienste des SHV getreten. Sandra Saurer führt das Sekretariat der Abteilungen Technik und Betriebsplanung sowie Betriebswirtschaft des Departements Beratung SHV. Die am 15. Januar 1975 geborene Sandra Saurer ist kaufmännische Angestellte und hat ihre ersten Berufserfahrungen bei Railtour Suisse in Bern gesammelt. In ihrer Freizeit liest sie unzählige spannende Romane und hält sich mit Aerobic fit.

Le 25 mai **Mariëlle van Engelen** a débuté son activité à Hoteljob bureau de placement, au Bureau romand SSH à Lausanne. Mariëlle van Engelen est née le 25 octobre 1968. Après une formation à l'Ecole hôtelière SSH Lausanne, elle a travaillé à l'Hôtel Beau-Lieu à Lausanne dans les services de la réception et de l'administration. Elle a ensuite occupé un poste d'assistante de direction à l'Hôtel Seepark à Muntelier. Les derniers mois précédant son entrée en fonction au Bureau romand SSH, Mariëlle van Engelen était travailleuse indépendante dans le secteur immobilier.

Wir jubilieren zusammen mit **Erwin Aschinger**, ehemaliger Präsident der Schweizerischen Vereinigung alkoholfreier Gaststätten. Erwin Aschinger feierte am 7. Mai seinen 80. Geburtstag.

Wir jubilieren auch mit **Jack Bolli**, ehemaliger Generaldirektor von Kuoni, der am 29. Mai seinen 75. Geburtstag feierte.

Walter Schuler, langjähriges Mitglied in verschiedenen Gremien der Hostellerie Rigi, feierte am 2. Mai seinen 70. Geburtstag. Auch ihm die besten Glückwünsche.

Und am 25. Mai feierte **Rolf Tanner**, Môtier, ehemaliges Mitglied der Verbandsleitung SHV, seinen 65. Geburtstag. Wir gratulieren herzlich.

Wir gratulieren auch **Gilbert Morel**, Nods, ehemaliger Vizepräsident der Geschäftsprüfungskommission SHV, der am 10. Mai seinen 60. Geburtstag feierte.

Wir trauern um **Max Zimmermann**, Pfäffikon, der im Alter von 84 Jahren verstarb. Max Zimmermann war Veteranenmitglied SHV.

Wir trauern weiter um **Bertha Binder**, Ascona. Bertha Binder war langjährige Internatsleiterin des Schulhotel SHV Du Midi in Davos.

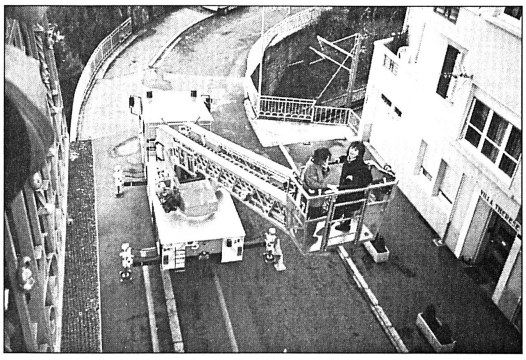
Ebenfalls trauern wir um unser Veteranenmitglied **Willy J. Buholzer**, Restaurant Old Swiss House, Luzern. Er verstarb in seinem 68. Lebensjahr. Den Familien entbieten wir unser aufrichtiges Beileid.

Fil Rouge

Neukonstituierung der Verbandsleitung SHV: Die Verbandsleitung präsentiert sich wie folgt: Alfred E. Urfer, Verbandspräsident, Rolf Wismer, 1. Vizepräsident, Peter Ehrensperger, 2. Vizepräsident, Claudio Casanova, Neumitglied VL, Robert Infanger, Neumitglied VL, Herbert Sidler, Neumitglied VL und Walter Trösch.

Les hôtels-écoles SSH à Glion et Montana

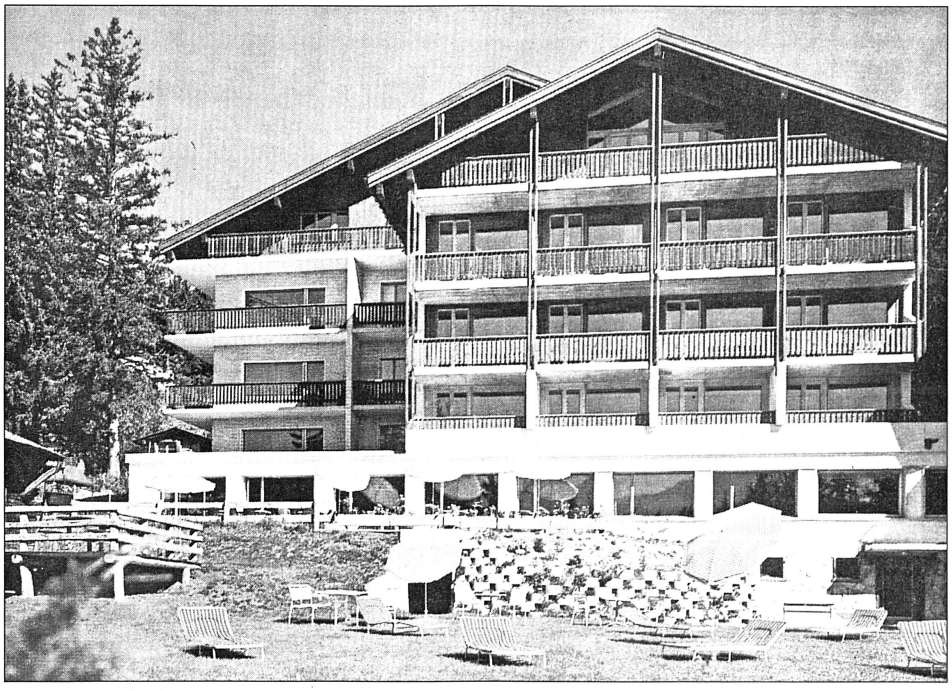
A l'école à l'hôtel, une aubaine exceptionnelle, une formation branchée.



Comment réagir en cas d'incendie: exercice sur le terrain à l'hôtel-école de Glion. **Photos: mad**

C'est en tout cas, chaque année, le choix de centaines de jeunes amoureux de la branche de l'hôtellerie et de la restauration. Autant d'apprentis formés dans les hôtels-écoles de la SSH, transformés en salles de classe et en laboratoires d'essais.

A 7 heures, petit déjeuner. De 7 h 50 à 17 h 30, cours théoriques et pratiques, avec une pause pour le déjeuner. A 18 h 00, souper. Puis soirée libre, loisirs, rentrée à 21 heures. A raison d'une quarantaine d'élèves par établissement, garçons et filles réunis, les deux hôtels-écoles de Suisse romande, installés deux fois 5 semaines par an à l'Hôtel des Alpes vaudoises, à Glion, et à l'Hôtel de la Prairie, à Crans-Montana, servent d'écoles professionnelles et assurent la formation des apprenti(e)s sommeliers/ères et assistant(e)s d'hôtel en provenance des établissements saisonniers ou géographiquement trop éloignés d'une école professionnelle cantonale. Ce système de formation, mis en place en 1964, a sans cesse été adapté et amélioré depuis, l'objectif étant toujours de «faire des apprentis des collaborateurs appréciés sur le plan professionnel et humain».



En plein soleil: l'hôtel-école «La Prairie» dans un style chalet.

Métiers jeunes et prometteurs

Les hôtels-écoles de la SSH dispensent un enseignement conforme aux programmes d'études imposés par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie qui définit ainsi les professions concernées:

Le sommelier accueille, conseille les clients et s'en occupe. Il prépare des mets simples devant les clients et encaisse les consommations auprès d'eux.

L'assistante d'hôtel exécute tous les travaux d'économie ménagère de manière indépendante et appropriée. Elle est à même d'assister les responsables de l'économie ménagère. (Depuis l'élaboration de cette définition, la profession s'est également ouverte aux garçons.)

L'assistant en restauration et hôtellerie accueille et conseille les clients. Il les sert et s'en occupe. Il prépare des mets simples devant les clients et encaisse les consommations auprès d'eux. Il effectue tous les travaux d'économie ménagère de manière autonome et compétente (cf. encadré).

Bien au-delà de ces libellés quelque peu rigides et laissant peu de place à toute la dimension humaine et émotionnelle de ces activités assumées par des jeunes en faveur de ce que nous préférons appeler des hôtes, les hôtels-écoles cherchent à inculquer des valeurs propres à stimuler leurs capacités physiques, intellectuelles et spirituelles. Entendez par là le sens de l'accueil, de la disponibilité, du positivisme, de la responsabilité et bien sûr de la qualité.

«Nous voulons appartenir au peloton de tête des écoles professionnelles et notre image de marque se veut homogène tant à l'intérieur de notre institution que vis-à-vis du public, gage de sérieux et de qualité», expliquent les responsables des hôtels-écoles de la SSH. Nulle part ailleurs que dans l'hôtellerie, la valeur de l'entreprise dépend autant de celle des jeunes au front; c'est là que l'hôtellerie-vérité bat en brèche tous les concepts de management et de marketing, leur donnant une justification si elle satisfait ses hôtes, mais les réduisant à néant si elle n'y parvient pas...

Apprendre et vivre à l'hôtel

D'une durée de deux ans (trois pour les assistant(e)s en restauration et hôtellerie), ces apprentissages en entreprise et en hôtel-école rassemblent actuellement des jeunes âgés de 16 à 18 ans d'une douzaine de nationalités (certaines autorisations de séjour permettent de faire un apprentissage). Le programme d'enseignement comprend des branches comme l'informatique, l'allemand et l'anglais, ainsi que les connaissances professionnelles de la branche telles que l'accueil, toutes les formes de service, l'hygiène, la protection de l'environnement, les techniques de vente, toujours dans le sens de développer l'esprit d'équipe et de viser la satisfaction des hôtes.

L'évolution des branches générales va dans le sens d'un enseignement répondant à des centres d'intérêt, comme l'expression orale et écrite, le calcul, etc. Mais ce qui fait incontestablement le véritable intérêt de la formation à l'hôtel-école, c'est le mélange linguistique et culturel émanant des diverses origines des élèves, complété par de la vie communautaire, du travail en équipe, de la solidarité au service d'une même cause. Et l'on dit même que la venue des garçons dans des bastions restés longtemps féminins a beaucoup apporté à l'enseignement.

«Nos hôtels-écoles ne connaissent pas de problème particulier, ils fonctionnent en autogestion, les jeunes acceptent fort bien des responsabilités et la diversité des cultures en présence s'avère un élément moteur très positif. Notre leitmotiv, c'est la richesse par la diversité sans se laisser diviser par les différences», explique Ignace Rey, directeur des hôtels-écoles de Suisse romande. A l'hôtel comme à l'école, les jeunes y trouvent le même idéal pour faire l'apprentissage du monde et de la vie.

José Seydoux

Assistant(e) en restauration et hôtellerie

Depuis le 1er janvier 1998, un nouvel apprentissage, d'une durée de 3 ans, a fait son apparition dans la ronde des métiers: assistant(e) en restauration et hôtellerie. Issue du projet-pilote Gastrofutura, cette formation correspond directement aux exigences nouvelles des hôtes; son profil même comporte une part de souplesse face aux besoins de la clientèle. Les jeunes choisissant cette formation seront plus particulièrement à la technique du service, au travail au buffet et à l'office, au service ménager, au service à l'étage et à la buanderie/lingerie. La diversité des tâches et la qualité principale pour les exercer, la flexibilité, devraient inciter de nombreux jeunes à faire ainsi leurs premiers pas dans la branche de l'hôtellerie et la restauration. ***JS***

Hôtels-écoles de Suisse romande

Les responsables: Directeur: Ignace Rey, Directeurs d'internat: Werner Wyss, Glion, Bernard Pichard, Crans-Montana. Doyennes: Frédérique Ducruet, Fausta-Tina Raselli (assistant/es d'hôtel), Aldina Bonvin (sommeliers/ères).

• Corps enseignant: 6 enseignants pour les branches professionnelles et divers chargé(e)s de cours.

• Administration et inscriptions des apprentis: Anne-Lise Martin, Préparation de la relève: Nicolas Dévaud, Bureau romand de la SSH, rue des Terreaux 10, 1003 Lausanne. ***JS***

Kantonalverbände und Sektionen SHV

Adelboden: Kräfte bündeln

Seit kurzem hat die SHV-Sektion Adelboden einen neuen Präsidenten. Der 45jährige **Donald Wick**, Direktor im Hotel Crystal, Adelboden, wurde einstimmig als Nachfolger von Kurt Gygax, der das Amt fast 30 Jahre innehatte, gewählt. Donald Wick sieht seine Aufgabe als Präsident in erster Linie als Mitkoordinator des touristischen Angebots am Ort.

Donald Wick entschloss sich schon als junger Mann, einen Beruf zu ergreifen, der ihn in Kontakt mit Menschen bringt. Er absolvierte eine Lehre als Kellner und bildete sich stetig weiter. Verschiedene Stellen und Herausforderungen im In- und Ausland motivierten ihn, dem Gastgewerbe und der Hotellerie treu zu bleiben. So belegte er den Zyklus 11 des Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration. 1984 übernahm Donald Wick das Hotel Crystal in Adelboden.

Im Hotelierverein Adelboden ist Donald Wick schon lange aktiv. Während acht Jahren führte er das Sekretariat. Zuletzt bekleidete er drei Jahre lang das Amt des Vizepräsidenten. Wick ist zudem Vizepräsident von Adelboden Tourismus.

Donald Wick sieht eine erfolgreiche Zukunft für den Tourismus in Adelboden voraus: «Wir wollen alle touristischen Kräfte angebotsseitig bündeln, Werbegelder zusammenlegen und daraus gestärkt erfolgreich im Markt auftreten.» Als Präsident des Hoteliervereins Adelboden verfolgt er genau dieses Ziel. Die Zusammenarbeit der touristischen Anbieter und der Kantonalverbände und Sektionen des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV) auf nationaler Ebene erachtet er als unabdingbare unterstützende und flankierende Massnahme. ***Rolf Lüthi***

Bern: Gemeinsam ist man stark

Der neue Präsident der SHV-Sektion Bern und Umgebung heisst **Peter Schiltknecht**. Er ist seit 1986 Direktor des Hotels Bern in der Bundesstadt. Peter Schiltknecht trat die Nachfolge von Fritz Maeder, Hotel Flughafen Bern-Belpmoos, an. Das Zusammengehörigkeitsgefühl unter seinen Mitgliedern fördern und den Hotelierkollegen als Anlaufstelle dienen sind die vordringlichsten Anliegen des neuen Präsidenten.

Peter Schiltknecht ist bereits einige Jahre Vorstandsmitglied des Hotelier-Vereins Bern und Umgebung. Als er angefragt wurde, das Amt des Präsidenten zu übernehmen, hat er nicht lange gezögert und zugesagt. Peter Schiltknecht hat bereits präsidiale Erfahrung. Während zwei Jahren war er Präsident des Skal Bern. Zudem ist er Vorstandsmitglied des Wirteverbandes der Stadt Bern.

Peter Schiltknecht absolvierte die Kochlehre in Winterthur. Er besuchte die Hotelfachschule SHV Lausanne und den Zyklus 10 des Seminars SHV für Unternehmensführung in Hotellerie und Restauration. Seine berufliche Karriere führte ihn nach Gstaad, Arosa, Davos und auf den Bürgenstock, wo er Vizedirektor der Bürgenstock Hotels war. Vor der Übernahme des Hotel Bern in Bern wirkte er während knapp sechs Jahren als Direktor des Hotels Spinne in Grindelwald.

Der neue Präsident des Hotelier-Vereins Bern und Umgebung will sich vermehrt in den Dienst seiner Mitglieder stellen: «Mittels Fragebogen versuchen wir, die Bedürfnisse der einzelnen Hoteliers und ihrer Betrieben zu ergründen. Ich möchte als Anlaufstelle und Drehscheibe für meine Kollegen amten.» Peter Schiltknecht wünscht sich eine aktive Teilnahme der Hoteliers an Verbandsanlässen und hofft, ein verstärktes Zusammengehörigkeitsgefühl erwirken zu können. ***Rolf Lüthi***

Solothurn: Aus Leidenschaft

Seit 1. Mai 1998 ist **Dieter Lorenz** neuer Präsident des Kantonal Solothurnischen Hoteliervereins. Er ersetzt Jörg Bohren, Hotel Sternen, Kriegstetten. Dieter Lorenz führte während 21 Jahren das Hotel Roter Turm in Solothurn, ist aber per Ende April vorzeitig in den Ruhestand getreten. Das Amt als Präsident hat er aus Leidenschaft übernommen. Die Hotellerie prägt auch weiterhin sein Leben.

Auch ohne eigenen Betrieb bleibt Lorenz auf der ganzen Linie ein Vollblut-hotelier. Zahlreiche Beratungsmandate im In- und Ausland halten ihn am Puls der Branche. Dieter Lorenz ist nicht nur Präsident des Kantonal Solothurnischen Hoteliervereins, sondern auch der Hotelklassifikation Regionalkommission Nordwestschweiz des SHV: «Meine Motivation ist die starke Identifikation mit der Hotellerie und ihrem Dachverband.»

Der gebürtige Berliner Lorenz ist gelernter Koch und Hotelkaufmann. Nach seinen Ausbildungen in Deutschland zog es ihn hinaus in die weite Welt. Er fuhr zur See, arbeitete in London und den USA bis er 1956 in der Schweiz am Hallwylersee seine erste Stelle annahm. Begleitet durch ständige Weiterbildung arbeitete Dieter Lorenz in Bern und Basel, auf der Lenzerheide und in Liestal. 1965 übernahm er die Direktion des Hotels Roter Turm in Solothurn. ***Rolf Lüthi***

Impressum

Offizielles Organ des Schweizer Hotelier-Vereins (SHV)

Adresse Redaktion:
Schweizer Hotelier-Verein, PR/Medien, Postfach, 3001 Bern
Telefon: 031 370 41 11 – Fax: 031 370 44 44
E-Mail: shv@swisshotels.ch – Internet: http://www.swisshotels.ch

Herausgeber/Editeur:
Schweizer Hotelier-Verein (SHV) Bern

Druck/Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern

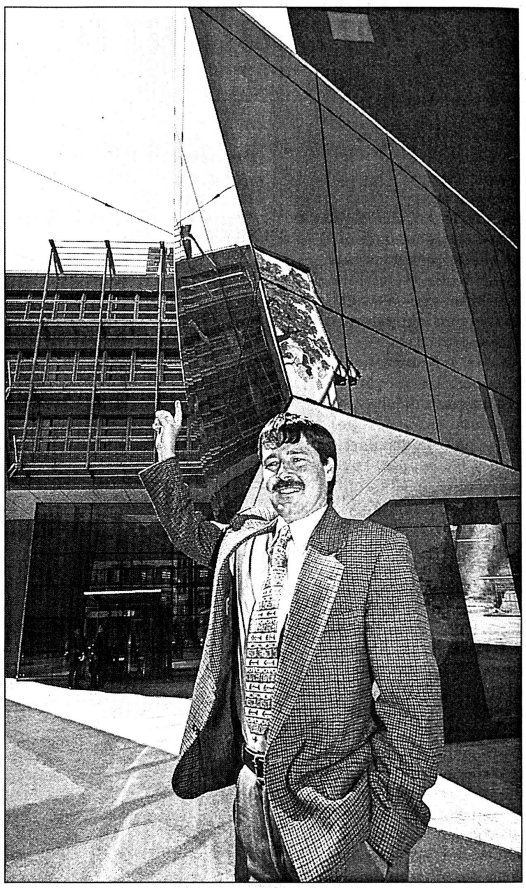
Last Minute

Ein Vollprofi im Immobilien-Verkauf

Die Beratung SHV hat den eidgenössisch diplomierten Immobilienverwalter Urs Feuz als Hotel-Verkäufer eingestellt.

«In den letzten zwei bis drei Jahren haben wir – verglichen mit früher – mehr als doppelt so viele Immobilien-Verkaufsmandate erhalten», stellt Werner Friedrich, Leiter der Beratung SHV fest: «Und parallel zu dieser starken Zunahme ist es immer schwieriger geworden, Objekte zu verkaufen.» Bislang hatten sich Mitarbeiter der Abteilung Betriebswirtschaft mit dem Immobilienhandel befasst. Per 1. Mai dieses Jahres wurde nun die neue Abteilung Immobilienverwaltung geschaffen und Urs Feuz (32) mit dem Verkauf betraut.

Feuz hat sich nach einer kaufmännischen Grundausbildung als Immobilienverwalter und Immobilientreuhänder SVIT ausgebildet, eine Allbranchenversicherungsausbildung absolviert und anschliessend den Eidgenössischen Fachausweis als Immobilienverwalter erworben. Nach einer mehrjährigen Praxis in der Immobilienverwaltung hat er in Ostermundigen erste Erfahrungen als Selbständigerwerbender gesammelt. Seine Arbeit beim SHV hat er voll motiviert in Angriff genommen.



Jetzt geht's aufwärts mit dem Immobilienverkauf: Urs Feuz zeigt sich optimistisch. ***Foto: Roland Koella***

Auch selber aktiv werden

Bei seinem Stellenantritt hat Feuz auf seinem Pult gegen zehn Mandate vorgefunden. Er ist sich natürlich bewusst, dass eher schwierig verkäufliche Objekte bei ihm gelandet sind, und dass sich dies auch in Zukunft kaum ändern dürfte. Obwohl ein Kenner des sich nur langsam erholenden Immobilien-Marktes, muss er sich zurzeit in den für ihn neuen Hotel-Verkaufsmarkt einarbeiten.

Bestimmte Mandate wird Feuz Hand in Hand mit Liliane Rentsch, Andreas Dubler und den freien Mitarbeitern betreuen. Neben den «geerbten» Objekten wird ihm das Beraterteam laufend weitere Aufgaben übertragen: Hotels, deren Verkauf nach profunder Abklärung aller möglichen Alternativen die beste Lösung ist. Andererseits will Feuz selber aktiv werden und im Namen des SHV Mandate akquirieren. Verkaufsmandate erhält der SHV laut Friedrich übrigens zu 80 Prozent von Banken.

Umgekehrt erhält der SHV natürlich auch Anfragen von potenziellen Käufern. Diese gelangen in der Regel mit genauen Vorstellungen und Wünschen an die Immobilienverwaltung des SHV. Leider decken sich Angebot und Nachfrage nicht immer. Und vorläufig übertrifft das Angebot die Nachfrage deutlich.

Steht ein Hotel zum Verkauf, bespricht Feuz zunächst mit dem Kunden die einzuschlagenden Wege. Hierauf erstellt er ein Konzept. Darin wird unter anderem festgehalten, ob und für wieviel Geld inseriert werden soll oder ob eventuell via Kundenkartei des betreffenden Hotels mit möglichen Interessenten Kontakt aufgenommen werden kann.

Mit offenen Karten spielen

Feuz verspricht, stets alles zu versuchen, um ein Objekt an den Mann zu bringen. Er wird zum Beispiel vor Ort die Gemeindebehörden und Einheimische kontaktieren. Zudem werden ihm bei der Suche nach Käufern auch die Kundenkartei des SHV und die Beziehungen der SHV-Mitarbeiter dienen. Und wenn sich Interessenten gemeldet haben, wird Feuz keine Mühe scheuen, um das Verkaufsobjekt zu zeigen. Schliesslich wird er auch bei der Finanzierung behilflich sein und Gespräche mit Bankvertretern führen. Für jeden Verkauf gilt: Leben und leben lassen. Mit andern Worten: Für beide Seiten muss der Preis stimmig sein. Ein Mandat wird für ihn erst dann erledigt sein, wenn die Verschreibung beim Notar unterzeichnet ist.

Bezüglich der Kosten will Feuz mit offenen Karten spielen. Der Auftraggeber kann aus drei Varianten wählen. Generell gilt aber: Bei der Auftragserteilung muss keine Anzahlung geleistet werden. Die Entschädigung für den geleisteten Aufwand variiert von Fall zu Fall. Der Aufwand wird im voraus festgelegt und muss auch bei Nichterfolg bezahlt werden. Eine Verkaufsprovision hat der Auftraggeber dagegen nur bei Erfolg zu leisten. Das Mandat wird in gegenseitigem Einvernehmen zeitlich begrenzt. Feuz hält den Auftraggeber regelmässig über den Stand der Aktivitäten auf dem Laufenden.

Der Immobilien-Profi freut sich jetzt schon auf den Tag, an dem er das erste Objekt verkauft haben wird. «Ich werde diesen Erfolg jedoch nur in Gedanken feiern und mich sofort um den nächsten Abschluss bemühen», verrät er. ***Hedwig Schaffer***