

**Zeitschrift:** Hotel- + Tourismus-Revue  
**Herausgeber:** hotelleriesuisse  
**Band:** 106 (1998)  
**Heft:** 25

## Heft

### Nutzungsbedingungen

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

### Conditions d'utilisation

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

### Terms of use

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

**Download PDF:** 17.08.2025

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

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

## TOURISMUS

### Scuol in der Krise 5

Mit der Abwahl des Präsidenten von der Scuol Tourismus AG hat die Krise begonnen. Die fehlende Akzeptanz in der Region sowie der Strukturwandel machen der Organisation zu schaffen.

### Bielsee-Schiffahrt 6

Die Sanierung der Bielsee-Schiffe kommt gut voran. Nicht zuletzt, weil der Kanton im Hinblick auf die Expo.01 einen Sanierungsbeitrag von maximal 5,2 Mio. Franken gesprochen hat.

## HOTELLERIE

### Steigerberger in Zürich 9

Das «Bellerive au lac» am Zürcher Utoquai wird zum Steigerberger Managementbetrieb. Auch die beiden Steigerberger-Hotels in Davos und Gstaad-Saanen schlossen positiv ab.

### Keine «Starwood»-Hotels 11

Der Markenname «Starwood» bleibt für Investoren und Banken reserviert, eine Hotel-Marke werde daraus nicht, verspricht der Starwood-CEO Jürgen Bartels während einer Europa-Tournee.

## GASTRONOMIE · TECHNIK

### Streit um Schirme 14

Lauschige Gartenbeizen und ein schönes Stadtbild müssen sich nicht ausschließen. In Luzern aber doch: Dort streiten Wirte und Beamte um richtige und falsche Sonnenschirme.

### Distribution von Bud 14

Feldschlösschen verkauft das amerikanische Bud-Bier in der Schweiz und Liechtenstein. Gebräut wird woanders, abgefüllt in Fässer für den Offenausschank in der Cardinal-Brauerei in Freiburg.

## HOTEL · TOURISME

### Départ à l'EHL 19

Directeur pendant dix ans, Jean-Louis Aeschlimann s'apprête à quitter l'Ecole hôtelière de Lausanne. L'occasion de faire un bilan, mais aussi de jeter un regard sur l'avenir de l'école.

### Léman sans frontière 20

L'association «Léman sans frontière» prend de l'ampleur. Dès l'an prochain, elle comptera près d'une trentaine de membres, sites touristiques situés en France et en Suisse.

## Rollstuhlgängige Hotels



## Viele Hotels für Rollstuhlfahrer ungeeignet

Eine erschreckende Bilanz: Nur rund 10% der Schweizer Hotels können als rollstuhlgängig eingestuft werden. Die

2. Auflage des Hotelführers «Rollstuhlgängige Hotels» umfasst ein Drittel weniger Betriebe. Denn: Zahlreiche Be-

werber erfüllen die Anforderungen des Schweizerischen Invalidenverbandes nicht. (Foto: Keystone) Seite 16

## Switzerland Destination Management

## Expo: Das Wasser steht bis zum Hals

Switzerland Destination Management (SDM) muss für die Expo.01 bis Ende Jahr bereit sein und funktionieren, und Trois-Lacs Tourisme muss bis Ende September alle Daten der Drei-Seen-Region zur Verfügung stellen. Wenn nicht, steht für beide eine Konventionalstrafe in der Höhe von 1 Mio. Franken ins Haus. Damit ist Trois-Lacs Tourisme nicht einverstanden.

der Drei-Seen-Region. Zudem verlangte SDM von der Drei-Seen-Region, die ganze Bettenkapazität zur Verfügung zu stellen. Pascal Sandoz, Direktor von Trois-Lacs Tourisme, war mit diesem Vorgehen nicht einverstanden: «Für mich ist das keine partnerschaftliche Basis für eine Zusammenarbeit», sagt er. Er habe das Michel Ferla, SDM-Geschäftsführer ad interim, telefonisch mitgeteilt.

### Drei Vorschläge

Vor zwei Tagen nun hat Trois-Lacs Tourisme Post von SDM bekommen. Im Brief schlägt SDM Sandoz drei Vorgehensweisen vor. Vorschlag eins: Trois-Lacs Tourisme bereitet alle Daten in ei-

gener Regie auf und ist bereit, 1 Mio. Franken Konventionalstrafe zu bezahlen, wenn diese Daten bis zum vereinbarten Termin nicht eingegeben sind. Für Ferla entspricht ein solches Vorgehen den üblichen Geschäftspraktiken: Wer nicht termingerechtere liefert, bezahlt.

Zweiter Vorschlag: Trois-Lacs Tourisme gibt die Garantie für die Datenlieferung nicht und ist bereit, SDM für die Datenkoordination miteinzubeziehen. Nach der Expo.01, sagt Ferla, bekommt Trois-Lacs Tourisme die Daten wieder zur eigenen Verfügung.

Dritter Vorschlag: Trois-Lacs Tourisme kommt zum Schluss, die Drei-Seen-Region kann nach der Expo touristisch nicht entsprechend vermarktet werden und verzichtet auf die Investition für Deskline. Denn letztlich, so Ferla, verfüge Trois-Lacs Tourisme nur über ein Budget von 110 000 Franken. Gerade genug für Deskline, sagt Ferla, aber nicht ausreichend, um das notwendige Personal zu bezahlen. Bei dieser dritten Variante würde sich SDM mit Hilfe des Schweizer Hotelier-Vereins die Daten bei den einzelnen Leistungsträgern der Drei-Seen-Region selber beschaffen. Allerdings arbeite SDM grundsätzlich lieber mit den Tourismusorganisationen und Regionen direkt. Bezüglich

Fortsetzung auf Seite 3

CHRISTINE KÜNZLER

### SDM-Kommissionen bekanntgegeben

Die von der touristischen Branche lange ersehnten Kommissionssätze von Switzerland Destination Management sind bekannt. Entgegen den im Vorfeld inoffiziell gehandelten Vermutungen hat sich wenig geändert: Der Basissatz liegt bei 10%. In Einzelfällen steigt die Gesamtkommission aber auf über 20%. Seite 3

## Benchmark Report

### Über die Grenze hinausschauen

Der frisch publizierte Benchmark Report für den Schweizer Tourismus, von der BAK Konjunkturforschung Basel AG verfasst, vergleicht Leistungen und Strukturen des Schweizer Tourismus und einzelner Regionen mit internationalen Top-Konkurrenten. Erstmals steht der Branche und den Politikern eine gute Messlatte zur Verfügung, die die Performance des Schweizer Tourismus zu beurteilen vermag. Seite 5 und 20

## Business und Golf

### Was Hoteliers wissen müssen

Die Swiss Golf Hotels (SGH) wollen ihre Mitgliederzahl von heute 27 auf maximal 40 Hotels steigern. Um das zu erreichen, wollen sie der Bedeutung von Business und Golf Rechnung tragen. Doch auf was muss der Hotelier im Umgang mit den Gästen achten? Der 4. Swisair International Tourism Golf Cup Switzerland in St. Moritz und Samedan gibt Antwort darauf. Ausländische Gäste treffen inländische Anbieter. Seite 10

## Bio-Küche

### Gastro-Küchen im Zeichen der Knospe

Die ersten beiden Gastro-Küchen wurden am gestrigen 5. Umweltforum in Basel mit dem Knospen-Label der Bio Suisse ausgezeichnet. Grundsätzlich bietet die Bio Suisse ein 3-Stufen-Programm: Dem Gastronom steht offen, einzelne Zutaten, ein Speiseprogramm oder schliesslich die ganze Küche zertifizieren zu lassen. Doch ein Durchbruch ist nicht zu erwarten: Bio wird auch in der Gastronomie eine Nische bleiben. Seite 13

## Statistiques touristiques

### Compte satellite du tourisme en vue

Dans moins de deux ans, le tourisme suisse devrait disposer d'un compte satellite. Cet instrument statistique permettra de cerner avec précision le rôle du tourisme dans l'économie nationale. Actuellement, on s'appuie presque exclusivement sur le décompte des nuitées pour apprécier l'activité du tourisme. Or, c'est insuffisant, lorsqu'on sait que de nombreuses prestations de service sont effectuées à des fins touristiques. Page 17

**Miele**  
Wäscherei-Leasing

3.75 %

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

Miele Professional  
Tel. 056 / 417 24 62

**Rosen<sup>+</sup>thal**

für die Gastronomie  
CH und FL exklusiv bei:



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

**Adecco**  
HOTEL & EVENT

Personalberatung  
für Hotellerie, Gastronomie  
und Tourismus

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

**REBAG**  
DATA  
AG

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

Hotel-  
Informatik  
Beratung  
Organisation



**keysv**

Innovative Lösungen seit über 10 Jahren



**Pour renforcer le monde de l'hôtellerie,  
Hotela, votre institution sociale vous offre:**

# 1. UNICA

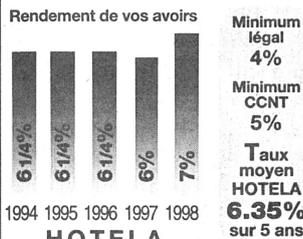
**vosre fonds de prévoyance  
à taux unique\***

18 à 24 ans: **1%**

25 à 62/65 ans: **12,6%**

*Il applique et dépasse largement  
les prestations de la LPP et de la CCNT*

**Une gestion active  
de la LPP qui défend  
vos intérêts**



**HOTELA**  
*se surpasser  
notre différence*

\* En nous retournant rapidement votre convention d'affiliation LPP UNICA signée,  
vous bénéficiez de ces nouvelles conditions, dès 1999 (début saison hiver 98/99).

Voir aussi notre offre de rabais en p. 7 →

HOTELA, Rue de la Gare 18, Case postale 1251, 1820 Montreux 1, Tél. 021/962 47 30, Fax 021/ 962 45 45



**Weiterbildung SHV**  
**speziell für Sie**  
**031 370 41 11**



## Haben Sie Probleme mit Ihrem Betrieb?

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

**Pour Vous**

Villa Pinuccia, 6818 Melano  
Téléphone 091 648 25 37

102442/984406

## FORMATION



INSTITUT SUISSE POUR LA FORMATION  
DES CHEFS D'ENTREPRISE  
DANS LES ARTS ET METIERS

### COURS DE GESTION POUR RESTAURATEURS ET HOTELIERS

354 périodes de cours + examens  
Cours intensif: 3 jours par semaine  
prochain cours: du 13.5. au 28.8. 1998  
ou 1 soir par semaine et samedi matin  
prochain cours: du 25.3. 1998 à juin 1999

#### Matières traitées:

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



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

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

- Je participerai à la séance d'information
- Je suis intéressé(e), veuillez prendre contact avec moi pour fixer un rendez-vous

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

Code postal: \_\_\_\_\_ Ville: \_\_\_\_\_

Téléphone prof.: \_\_\_\_\_

A nous retourner par fax ou par courrier à l'adresse ci-dessus,  
d'ici au 12.3. 1998.

0102136/991483

Deutsch und en français  
hotel + tourismus revue Abonnements: 031 370 42 22.

## ESTERMANN

Hoteleinrichtungen + Bedarf

Postfach - 6005 Luzern 14, Haslirain 1. St. Niklausen

Tischwäsche Glaswaren

Wir Estermänner sind aus der Gastronomie

Frotteewäsche Maschinen

Von Profis für Profis

Bettwäsche Bestuhlung

1-A Hotelqualität zu fairen Preisen!

Uniformen Gartenbestuhlung

Wir nähern Ihren Traum! Rufen Sie uns an!

Küchenutensilien Schirme + Grossschirme

Stoff-Kollektion mit über 1000 Mustern!

Porzellan + Bestecke Hotelmöbel

Unter eigener Möbelherstellung bündeln Sie unverzichtlich und meist bei Ihnen aus.

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

PS: Gerne beliefern wir Sie auch mit allen Verbrauchartikeln. WIK nach Absprache



*Wussten  
Sie schon*

- dass die SHV Hotel-Boutique über ein umfassendes Materialsortiment verfügt?
- dass wir Sie im Bereich der administrativen Hilfsmittel gerne beraten?
- dass unsere Verkaufspreise sehr günstig sind?

Wir freuen uns, wenn Sie anrufen oder faxen.  
**Téléphone 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99**

## Die N° 1 für Tische & Stühle

Alle Varianten wie  
Holz - Alu - Rohr, usw.

**ab 46.-**

Direkt ab Fabrik  
Konkurrenzlose Preise

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

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

19442/391165

## Kapital

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

Téléphone 031 720 30 50  
Fax 031 720 30 59

100707/991615

Wir wollen  
**keine grossen Beratungs-Honorare**  
Profi-Team hat vielen Unternehmen  
nachweislich zu Erfolg verholfen.  
Téléphone 021 963 99 30

## Qualitäts-Offset Postkarten

ab Ihrem Dia/Negativ/Foto/Daten  
4-farbig, inkl. Lithos und Probeabzug

**1000 Ex. A6 ab Fr. 299.00**  
**2000 Ex. A6 ab Fr. 360.00**

Fordern Sie Unterlagen an!

DS Interprint AG CH-7310 Bad Ragaz

Fon 081 3024948 www.ds-interprint.ch  
Fax 081 3021418 info@ds-interprint.ch

**Unterstände**

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

Prospekt  
anfordern!

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

## Wir suchen Hotels

für ausländische Investoren

Angebote bitte schriftlich an:  
CFM Marketing GmbH - Tegernseer  
Landstrasse 161 - D-81539 München  
Tel. 0049-89-697 00 50 - Fax 0049-89-697 01 87  
103564/991514



IHR ANGEBOT UNTER  
TELEFON 031 370 41 11  
FRAU SUSANNE RUFENACHT

## BAZAR

Zu verkaufen

**Kaffeemaschine Franke  
Kasse Sanjo**

Téléphone 031 312 02 78 oder 031 311 72 61  
P. 103892/99159

Zu verkaufen

**Vakuuiermaschinen**  
diverse Occasionsmodelle für die  
Gastronomie.

Téléphone 041 610 41 17, Fax 041 612 14 94  
P. 103938/991511

Switzerland Destination Management

# Jetzt sind die Kommissionssätze bekannt

Switzerland Destination Management (SDM) hat seine lange erwarteten Kommissionssätze veröffentlicht. Sie lösen wenig Überraschung aus, bewegen sie sich doch im Bereich dessen, was bereits in den vergangenen Monaten diskutiert wurde.

STEFAN RENGGLI

Grundsätzlich beansprucht SDM eine 10prozentige Kommission für die Vermittlung einer Logiernacht (siehe Tabelle). Dieser Ansatz gilt, wenn es sich dabei um ein wettbewerbsfähiges, sprich kommunizier- und absetzbares Produkt handelt und dessen Datenaufbereitung elektronisch auf Deskline oder einem analogen, Deskline-kompatiblen System erfolgt ist. Diese 10% reduzieren sich um 1%, wenn die Tourismusorganisation (oder im Einzelfall die Hotelgruppe oder der einzelne Leistungsträger) in ihren Imprimaten die zentrale Telefonnummer des SDM-Call-Centers kommuniziert und damit einen Beitrag an die sonst von SDM/ST zu leistende Kommunikation der Call-Center-Nummer leisten.

### Etlche Zuschläge

Dieser 10prozentige Basissatz erhöht sich um 2%, wenn SDM das Produkt im Sinne eines Lückenfüllers nur zu eingeschränkten Saisonzonen zur Verfügung bekommt oder wenn SDM das Angebot als schwer vermarktabar einstuft, erklärt der stellvertretende SDM-Direktor Christian Vultier. Um zusätzliche 2% erhöht sich die Kommission, wenn Angebote in die SDM-Distribution aufgenommen werden sollen, die nicht bereits für den elektronischen Vertrieb aufbereitet sind, also nicht in Deskline- oder kompatibler Form ins SDM-System eingespielen werden können. All diese Kommissionssätze gelten bislang für den direkten Vertrieb von SDM

an den Endverbraucher. Im weniger häufigen Fall des Vertriebs über einen Travel Agent erhöht sich die Kommission nochmals um 3% bis auf maximal 18%. SDM gesteht dem Travel Agent eine Kommission von zwischen 8 und 10% zu, die sich einerseits aus diesen 3 Zusatzprozenten und andererseits aus den für SDM geringeren Distributionsaufwendungen zusammensetzen.

Für den Vertrieb von Zusatzleistungen nebst dem Basisprodukt Logement beansprucht SDM für bereits Deskline-aufbereitete Produkte 5% Kommission, für fertige Packages eine Kommission von 8%. Muss die Datenaufbereitung durch SDM erfolgen, kommen vorläufig 2 weitere Prozente hinzu. Nach einer Übergangsphase bis Ende 1999 beträgt dieser Zuschlag 5%. Auf diesen Kommissionssätzen beansprucht SDM für den Vertrieb via Travel Agent einen weiteren Zuschlag von 8%.

### Via Tourismusorganisation

SDM will als Branchenpartner primär die kommerziell tätigen Tourismusorganisationen. Der direkte Kontakt mit dem Leistungsträger soll – wie auch von den Tourismusorganisationen gefordert – nur im Einverständnis mit der Tourismusorganisation erfolgen oder wenn keine dafür geeignete Struktur besteht. Ausgenommen von dieser Regelung sind Hotelketten und professionelle Ferienwohnungsvermittler, für die sich SDM einen alternativen Weg zum Leistungsträger vorbehält. Noch hat SDM mit keinem touristischen Partner konkrete Abschlüsse getätigt. «Es laufen aber mit vielen Tourismusorganisationen und sonstigen Partnern bereits Kontakte», so Vultier.

Per 1. Oktober will SDM starten. Als erstes soll die bislang von Schweiz Tourismus geleistete Consumer-Info für die Märkte Schweiz und Deutschland ans Call Center übertragen werden. Derzeit laufen noch immer die Vertragsverhandlungen um die Abgrenzung zwischen SDM und ST. Zu diesem Zeitpunkt sol-

len auch bereits erste Angebote aus Deskline-ausgerüsteten Orten verfügbar sein (Thunersee, Pontresina usw.). Ebenfalls sollen bis dahin die ST-Produkte über SDM zugänglich sein. Im Verlauf des Winters sollen im Sinne eines «Soft-Openings» sukzessive weitere Angebote eingespielen werden. «Am Switzerland Travel Mart im kommenden April wollen wir mit einem Big Bang SDM breit lancieren», erklärt Christian Vultier.

### Call-Center-Entscheid gefallen?

Noch ist der Entscheid nicht offiziell: In der Ausmarchung darum, wer den Auftrag für den Betrieb des SDM-Call-Centers erhalten soll, sind in der Schlussphase noch die SBB und Swisscom im Rennen. Aller Voraussicht nach dürfte die SBB den Zuschlag erhalten und das SDM-Call-Center ihrem eigenen Zürcher Call Center angliedern. Für den Entscheid ausschlaggebend sei – so ist inoffiziell zu vernehmen – das branchennähere Know-how des bestehenden SBB-Call Centers im Vergleich zum etwa gleich teuren Swisscom-Angebot und damit verbunden die raschere Einzatzbereitschaft per 1. Oktober. Gleichzeitig würden die SBB – was von Anfang an diskutiert und gewünscht wurde – auch Aktionär von Switzerland Destination Management werden. Ihr Beitrag ans SDM-Aktienkapital dürfte bei 1,5 Mio. Franken liegen, teilweise in Form von Sacheinlagen (Call-Center).

Noch immer nicht sicher ist das Swissair-Engagement. Hier wird der Entscheid in sehr naher Zukunft erwartet. Der Swissair-Anteil am SDM-Aktienkapital wird mit 1 Mio. veranschlagt, denn die Swissair verfügt bereits über funktionierende Absatzkanäle und ist deshalb an SDM weniger interessiert. Nahezu sicher ist mittlerweile der Einstieg von Gastrosuisse mit ebenfalls 1 Mio. Franken. Vultier rechnet damit, dass im September die Aktionärsversammlung vollzogen und das Aktienkapital aufgestockt werden kann.

SDM-Kommissionssätze	
Kommissionierung einer Hotel- oder Ferienwohnungsnacht	
mit Deskline <sup>2</sup>	ohne Deskline <sup>3</sup>
wettbewerbsfähige Angebote	
9 bis 10% <sup>1</sup>	11 bis 12% <sup>1</sup>
nur Nebensaison-Angebote / wenig marktgängige Angebote	
11 bis 12% <sup>1</sup>	13 bis 14% <sup>1</sup>
via Travel Agent	
+3% = 12 bis 15%	+3% = 14 bis 17%
Kommissionierung von Zusatzleistungen	
mit Deskline <sup>2</sup>	ohne Deskline <sup>3</sup>
Transportunternehmen, Veranstaltungen etc.	
5%	7% (bis Ende 1999) 10% (ab 2000)
via Travel Agent	
+8% = 13%	+8% = 15% (bis Ende 1999) +8% = 18% (ab 2000)
Kommissionierung von Packages	
mit Deskline <sup>2</sup>	ohne Deskline <sup>3</sup>
nicht SDM-eigene Packages <sup>4</sup>	
8%	10% (bis Ende 1999) 13% (ab 2000)
via Travel Agent	
+8% = 16%	+8% = 18% (bis Ende 1999) +8% = 21% (ab 2000)

<sup>1</sup> Der um 1% tiefere Kommissionssatz gilt, wenn die Tourismusorganisation die zentrale Telefonnummer des SDM-Call-Centers in ihren Imprimaten verbreitet.  
<sup>2</sup> Daten elektronisch aufbereitet von der Tourismusorganisation (mit Deskline oder einem anderen System mit funktionierender Schnittstelle zu SDM/Deskline).  
<sup>3</sup> Datenaufbereitung an SDM delegiert.  
<sup>4</sup> Für von SDM zusammengestellte Packages gelten die Kommissionssätze der Einzelleistungen. Quelle: SDM

## SDM und Expo.01

### Wasser am Hals

Fortsetzung von Seite 1

dem 100prozentigen Bettenkontingent kommt SDM der Drei-Seen-Region nun auch entgegen: «Wir verlangen 75% aller Betten, der Rest ist für die Stammgäste», hält Ferla fest. Sandoz freude sich «über die Post von SDM. Jetzt kann ich mich endlich mit SDM an den runden Tisch setzen.» Ob er einen der drei Vorschläge akzeptieren wird, wollte er nicht sagen.

### Verschiedene Sichtweisen

«Wir haben keine Zeit zu verlieren», sagt Ferla. «Wir möchten effizient sein, in erster Linie Hotels der Drei-Seen-Region verkaufen und die Gäste nicht in Zürich, Genf oder Bern unterbringen müssen.» Effizient zusammenarbeiten, das möchte auch Sandoz, beteuert er. Doch die unterschiedlichen Sichtweisen verhindern das – im Moment zumindest: Sandoz wartet laut eigenen Aussagen auf konkrete Informationen und deren schriftliche Bestätigung seitens von SDM, und SDM seinerseits wartet auf die Daten und Packages der Drei-Seen-Region. Sandoz könne ohne die konkreten Infos keine Daten liefern, sagt er. Doch Ferla stellt sich auf den Standpunkt, Trois-Lacs Tourisme ausführlich informiert zu haben.

### Infoveranstaltung geplant

Wie auch immer: Das Datenkonzept sei erarbeitet, die Packages werde Trois-Lacs Tourisme schnüren, wenn klar sei, «was SDM überhaupt will», versichert Sandoz. «Ich habe die Mittel, bis im Herbst alle Daten zu liefern», sagt er mit Nachdruck. «Sobald das Konzept steht und Deskline bereit ist.» Für den 1. Juli habe er eine Informationsveranstaltung einberufen mit Verantwortlichen der Expo.01, SDM, den Tourismusorganisationen und Leistungsträgern der Drei-Seen-Region. Dort wolle Trois-Lacs Tourisme ein Konzept vorlegen. Etwas scheint trotz all den Widersprüchen – zumindest jetzt noch – sicher: SDM bleibt Expo Partner. So sagt es jedenfalls SDM-Geschäftsführer Christian Vultier. CK

## Expo.01

# Die Besucherzahlen werden relativiert

Bei der Expo scheint einiges schiefzulaufen. Unrealistische Besucherzahlen, Spannungen in der Expo-Küche und Widerstand bei der Bieler Bevölkerung gegen die Iris-Boote machen den Verantwortlichen zu schaffen.

CHRISTINE KÜNZLER

Die Weltausstellung in Lissabon bringt Ernüchterung: In den ersten zwei Wochen kam weniger als ein Drittel der erwarteten Besucher, 35 000 statt der budgetierten 114 000. 11 Mio. Eintritte, 6 Mio. Besucher – das heisst 100 000 täglich – erwartet die Direktorin Jacqueline Fendt für die Expo.01. 78% der Schweizerinnen und Schweizer werden «wahrscheinlich» oder «sicher» die Expo.01 besuchen, ergab ein kürzlich durchgeführte Umfrage. Laut einem Bericht der «Berner Zeitung» machen sich die Expo-Verantwortlichen ihre Gedanken, wo die Realität liegen könnte. Regina Bratschi, die rechte Hand des Finanzchefs Rudolf Burkhalter, spricht von einer «Konsolidierung» bezüglich Besucheranzahl. Zur Zeit würden die Folgen für 10 bis 12 und 8 bis 10 Mio.

Eintritte errechnet. In den nächsten Wochen soll entschieden werden, von welchen Zahlen die Expo-Macherinnen und -Macher ausgehen. Auch private Unternehmer zweifeln an den Zuschauerzahlen: Beispielsweise die SAir-Tochter Restorama AG, die mit der Gastronomie an der Expo beauftragt ist (siehe Seite 13). Zudem mehrten sich Klagen von Unternehmern: Sie bemängeln die Transparenz der Vergabepraxis. Die Ausschreibungen für die Aufträge enthielten so besondere Auflagen, dass nur diejenigen Unternehmen zum Zuge kommen würden, die die Expo bereits vorselektiert hatte.

### Probleme in der «Küche»

Die «Basler Zeitung» schreibt von der «Krise, welche die Expo.01 verschweigt.» Es geht hauptsächlich um die «Küche», wo Pipiloti Rist und ihr Team am Werk sind. Pius Sidler, der persönliche Mitarbeiter der künstlerischen Direktorin, sei nicht mehr bei der Expo.01. Sidler gilt gemäss Expo-Verantwortlichen, weil sein Mandat zu Ende gegangen sei. Auch die Küchenchefin, Anahita Krzyzanowsky, scheidet aus dem Team aus. Spannungen in der «Küche» schreibt die «Basler Zeitung» der fehlenden Präsenz der künstlerischen Direkto-

rin zu. Rist sei als Künstlerin anderweitig engagiert und ihre administrativen Aufgaben für die Expo.01 seien aufwendiger geworden. Die «Küche» gerate seitens der technischen und finanziellen Direktion zunehmend unter Konkretisierungsdruck. Der Druck jedoch könnte die künstlerische Entwicklung der Expo.01 insgesamt beeinflussen. Die Expo-Direktorin Jacqueline Fendt sei nun gefordert, dies zu verhindern und Pipiloti Rist den Rücken frei zu halten, um aus ihrem künstlerischen Fonds schöpfen zu können.

### Biel will keine «Iris»-Boote

Auch sinkt die Begeisterung der Bieler an der Expo. Das Bieler Stadtparlament hat letzte Woche knapp ein Postulat verabschiedet, das den Gemeinderat auffordert, sich unverzüglich für den Verzicht auf die 20 «Iris»-Schnellboote einzusetzen. Auch wenn es zurzeit noch nicht einmal einen Prototyp gebe, müsse man sich rechtzeitig gegen diese für die Weltmeere konzipierten Schiffe mit Turbinenantrieb einsetzen. Der Gemeinderat und mit ihm der Bieler Stadtpräsident Hans Stöckli, Verwaltungsratspräsident der Bielersee-Schiffahrtsgesellschaft BSG, müssen nun gegen ihren Willen bei der

Expo-Leitung vorseuchen und den Verzicht auf die «Iris»-Boote fordern. Laut Expo-Finanzdirektor Rudolf Burkhalter werden auch Konzepte geprüft, die mit weniger Schiffen auskommen. Die 400plätzigen Katamarane werden im übrigen nur gekauft, wenn der Wiederverkauf sichergestellt ist. Die «Iris»-Boote waren nach dem Umweltverträglichkeitsbericht 1995 bereits kritisiert worden, aber die Expo-Verantwortlichen haben seither keine Alternativen geprüft. Im neuesten Expo-Bulletin heisst es, «die Iris-Fährboote erfüllen in jeder Hinsicht die gesetzlichen Normen bezüglich Emission.» Vielmehr würden die Besucher auf ihre Autos umsteigen, falls die Iris-Boote nicht eingesetzt werden könnten, was die Umwelt wesentlich schwerer belasten würde. Mitarbeit: SR

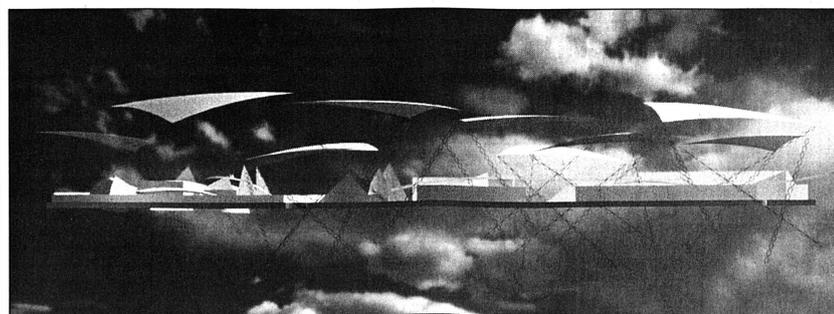
## REKLAME



**Ihr Partner für Hotel EDV**

**Jahr 2'000 Sind Sie bereit?**

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



An der Expo.01 hängen nicht nur die Foren in der Luft: Auch die Besucherzahl ist unklar. In den nächsten Wochen wollen die Verantwortlichen entscheiden, von welchen Zahlen sie ausgehen. Foto: zvg

**QUALITÄTS-GÜTESIEGEL STUFE I  
für den Schweizer Tourismus**

## Ausbildung zum Qualitäts-Coach



<b>Datum/Region:</b>	20./21. Juli 1998	Region St. Gallen
	19./20. August 1998	Region Basel
	1./2. September 1998	Region West-Schweiz *
	16./17. September 1998	Region Engadin
	16./17. September 1998	Region Bern
	15./16. Oktober 1998	Region Luzern
	22./23. Oktober 1998	Region Oberwallis
	2./3. November 1998	Region Zürich
	12./13. November 1998	Region Tessin **
	24./25. November 1998	Region West-Schweiz *

\* Diese Kurse werden in französischer Sprache durchgeführt  
\*\* Dieser Kurs wird in italienischer Sprache durchgeführt

**Kursinhalte:** Folgende Inhalte werden an den Kursen «Ausbildung zum Qualitäts-Coach» behandelt:

- Grundprinzipien des Qualitätsmanagements
- Grundlagen und Voraussetzungen für die Vergabe des Qualitäts-Gütesiegels Stufe I
- Methoden und Mittel zur Steigerung der Servicequalität in touristischen Betrieben
- Benutzung und Einsatz von spezifischen Arbeitsmitteln (Serviceketten, Qualitätsprofil und Aktionsplan) zur Erlangung des Qualitäts-Gütesiegels Stufe I

**Kursziele:** Die TeilnehmerInnen sind nach dem Kursbesuch in der Lage, in einem touristischen Betrieb die nötigen Vorbereitungen für die Erhöhung der Servicequalität und das Erlangen des Qualitäts-Gütesiegels Stufe I vorzunehmen.

**Kurspreis:** Kurskosten für die Ausbildung zum Qualitäts-Coach: Ausbildung 1½ Tage, inkl. Essen und Ausbildungsmaterial, exkl. Übernachtung Fr. 350.–  
Die Kurskosten betragen 1998 für Raschenschlossene Fr. 350.– anstatt Fr. 450.–

✂  
Gerne melde ich mich für den folgenden Qualitäts-Coach-Kurs an:

Datum: \_\_\_\_\_ Region: \_\_\_\_\_

Anzahl Personen: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_ Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_ PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_ Unterschrift: \_\_\_\_\_

Bitte einsenden an: «Qualitäts-Gütesiegel für den Schweizer Tourismus»  
Postfach, 8046 Zürich, Fax 01 372 14 92

103902/84735

**HOTEL & TOURISM MANAGEMENT**  
Study at The School of Hotel, Tourism and Leisure Management, Perth, Scotland.

Residential college. Paid work placements. International student body. Single bedrooms. For further information, contact Patricia Felder, Blue Travel Prep, Metzgerallee 8, 6004 Lucerne Phone 041 412 00 75, Fax 041 412 00 76, E-mail: bluetr@spectraweb.ch

**Cafetier Verband**  
In 16 Tagen zum erfolgreichen Cafetier

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

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

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

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

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

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

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

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

**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

**Handels- und Verkehrsschule Bern**  
Schwanengasse 11, Tel. 031 311 54 44

**Hotelsekretär/in**

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

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

Kursbeginn August / Februar

Name: \_\_\_\_\_

Adresse: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

**Weiterbildung SHV Ein Erfolgsfaktor**

**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

**BAR**  
FACHSCHULE THÜRIG

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

Die Schule ist sehr praxisbezogen, hier dozieren Fachleute mit Berufserfahrung und stellen den Teilnehmer in Konfrontation mit realistischen Szenarien.  
Werner Walti, ehemaliger Teilnehmer

## Diplomlehrgang Hotel/Gastro- management

Brauchen Sie theoretische und praktische Kenntnisse für eine erfolgreiche und zeitgemässe Betriebs- und Mitarbeiterführung?

Wir haben für Sie einen Intensivkurs in der Zwischensaison in **St. Gallen und Luzern**:  
je 4 Wochen (Mo-Fr)  
SG ab 19.10., LU ab 26.10.98, in **Bern**: 10 Wochen à 2 Tage ab 14.9.98

Die Fächer: Mitarbeiterführung, Marketing, Food&Beverage Management, Führen mit Finanzkennzahlen und Mitarbeitermanagement.

Verlangen Sie jetzt unsere Unterlagen und informieren Sie sich im Detail.

Klubschule St.Gallen  
071 223 25 24  
Klubschule Luzern  
041 418 66 66  
Klubschule Bern  
031 337 36 99



**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 Gümliigen

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

**MEDECINS SANS FRONTIERES**

Beauftragen Sie uns, den Völkern in Not medizinisch beizustehen.

Postfach, 8030 Zürich  
PK 12-100-2

**Barfachschole Kaltenbach**  
Zürich

Inhaberin: Michèle Galmarini

**International ausgerichtete  
Fachausbildung mit  
Diplom-Abschluss der ersten  
Barfachschole 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: \_\_\_\_\_

**IHTTI School of Hotel Management Neuchâtel, Neuchâtel, Switzerland**

**Hotel Management**  
**STUDY 3 YEARS ONLY!**

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

2½-Year Diploma in Hotel Management

1-Year Post-Graduate Diploma

1-Year Certificate Courses

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

**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



Benchmark Report für den Schweizer Tourismus

# Strukturschwächen präzise belegt

Mit der Methode des Benchmarkings, dem Vergleich mit Top-Konkurrenten, hat eine Studie der Konjunkturforschung Basel AG den Schweizer Tourismus durchleuchtet. Der Bericht belegt mit Zahlenvergleichen die vielfach schwächere Position des Schweizer Tourismus gegenüber Konkurrenzdestinationen.

STEFAN RENGGLI

Im bundesrätlichen Tourismusbericht von 1996 wurde als Ziel die Stärkung der internationalen Wettbewerbsfähigkeit des Schweizer Tourismus festgehalten. Der soeben erschienene «Internationale Benchmark Report für den Schweizer Tourismus» vergleicht deshalb anhand empirisch messbarer Kriterien die Leistungsfähigkeit des Schweizer Tourismus mit anderen Tourismusdestinationen im internationalen Wettbewerb. Der Report kommt zum Fazit, dass Massnahmen zur Verbesserung der Konkurrenzfähigkeit des Schweizer Tourismus nötig sind, dass dann der Schweizer Tourismus aber im weltweiten Standortwettbewerb durchaus bestehen könne. Damit ist zwar die Grundaussage des im Auftrag des Dienstes für Tourismus des Bundesamts für Wirtschaft und Arbeit von der BAK Konjunkturforschung Basel AG verfassten Reports nicht neu, der Bericht belegt aber zuhanden der politischen Entscheidungsträger (Parlament) den Zustand des Schweizer Tourismus im internationalen Vergleich mit harten Zahlen. Die Tourismuskantone sowie nationale Tourismusverbände und Unternehmen haben das Projekt fachlich begleitet. Ein jährliches Update ist vorgesehen.

## Bekannte Gründe

Der Benchmark Report stellt zu den Ursachen der negativen Entwicklungen im Schweizer Tourismus fest, dass insbesondere den nachfrageseitigen Bestimmungsfaktoren grosse Bedeutung zukommt. Faktoren also, die die touristischen Leistungsträger grossenteils nicht direkt beeinflussen können. Der Bericht bemerkt dazu: «Eminent wichtig ist jedoch, dass die touristischen Leistungsträger diese Rahmenbedingungen bei der Gestaltung des touristischen Angebots berücksichtigen und darauf reagieren.» Als wichtigste nachfrageseitige Bestimmungsfaktoren erkennt der BAK-Bericht bekannte Grössen: Den starken Schweizer Franken, die hartnäckige wirtschaftliche Stagnation in der Schweiz, die wirtschaftlichen Schwierigkeiten in wichtigen Herkunftsländern wie Deutschland und Japan und das in den vergangenen Jahren stärker gewordene Preisbewusstsein der Nachfrager. Allein beim Wechselkursverhältnis stellt die BAK fest, dass eine reale Aufwertung des Schweizer Frankens um 10% zu einem Rückgang der Logiernächte von 2 bis 3% führt.

## Problematische Preispolitik

Hart ins Gericht geht der Benchmark Report mit den Urhebern schweizerischer



Der Benchmark Report öffnet die Sichtweise hin zu einem weltweiten Vergleich der touristischen Leistungsfähigkeit der Schweiz. Foto: Comet / Montage: htr

Preispolitik im Tourismus: «Die Wechselkursverhältnisse und das wirtschaftliche Umfeld sind von den touristischen Leistungsträgern in der Schweiz in der Vergangenheit zu wenig berücksichtigt worden. Das beweist der überdurchschnittliche Preisanstieg des touristischen Angebots.» Von 1990 bis 1995 seien beispielsweise die Hotelpreise um 6,9%, der Konsumentenpreisindex hingegen nur um 3,5% gestiegen. Der BAK-Bericht vermutet, dass den Anbietern «die hohe Preissensibilität der touristischen Nachfrager zu wenig beachtet war beziehungsweise immer noch

ist. Zusätzlich glaubten sie in der Vergangenheit offenbar, ihre zu hohen Angebotspreise auch durchsetzen zu können.» Weiter ist dem Bericht zu entnehmen: «Zudem führen in der Schweiz offenbar Markteintrittsbarrieren, starke Anbieter-Kundenbeziehungen und andere Markturnvollkommenheiten dazu, dass ineffiziente Anbieter nicht vom Markt verdrängt werden.»

## Nachfrage berücksichtigen

Der Benchmark Report empfiehlt, den nachfrageseitigen Bestimmungsfaktoren bei der Preis- und Angebotsgestaltung



Anteil der tourismusinduzierten Wertschöpfung am Bruttoinlandprodukt in den Benchmark-Regionen (1995). Mit Abstand am wichtigsten ist der Tourismus für Graubünden. Dass die Schweiz trotz geringerer Logiernächtezahl einen höheren Wert (8,6%) als Österreich (6,8%) erreicht, dürfte mit den höheren Preisen im Schweizer Gastgewerbe zusammenhängen, vermutet die Studie. Quelle: Benchmark Report / Grafik: htr

## Zu hohe Kapazitäten

Als weiterer einschneidender Faktor für die schwierige Tourismussituation der Schweiz erkennt der Benchmark Report die ungenügende Anpassung der Produktionskapazitäten und -aufwendungen an den rückläufigen Absatz. Die Studie belegt diesen Produktivitätsverlust anhand der Lohnstückkosten respektive der Wertschöpfung je eingesetzter Arbeitsstunde. Dieser Wert hat sich im Schweizer Gastgewerbe von 1990 bis 95 jährlich um 11,5% verschlechtert. Im Vergleich dazu haben die Lohnstückkosten in Österreich lediglich um 5,8% und in den USA nur um 2,5% zugenommen. Einen negativen Wert zeigt die Entwicklung im selben Zeitraum in Italien, wo die Lohnstückkosten um jährlich durchschnittlich 1% gefallen sind. Als Grund für die ungünstige Produktionssituation nennt der Bericht die schweizerische Ausländerregulierung, die zu einer tendenziellen Unterqualifizierung führe. Die Verfügbarkeit relativ billiger ausländischer Arbeitskräfte sei eine Ursache für den nicht optimalen Einsatz des Inputfaktors Arbeit. STR

## Undifferenziertes Angebot

Zu den eindeutigen Schwächen in der touristischen Vergangenheit der Schweiz gehörten – so die Studie – Innovationsfreude und -fähigkeit der touristischen Leistungsträger. Die mangelnde Innovationsfähigkeit habe in der Vergangenheit zu einem ungenügend differenzierten Tourismusangebot geführt. Die Segmentierung des Angebots sei unzureichend vorangetrieben worden. «Inzwischen scheinen die touristischen Leistungsträger aus den Fehlern der Vergangenheit gelernt zu haben», stellt die Studie fest. Trotz Anstrengungen in jüngerer Vergangenheit bestehe insbesondere im Bereich Sommertourismus mit seiner heterogenen Nachfragestruktur noch immer Handlungsbedarf. Wichtig für das Gelingen einer Differenzierungsstrategie sei die optimale Koordination der touristischen Angebotsinhalte untereinander. Es müsse hierzu die Aufgabenteilung der Tourismusorganisationen auf den verschiedenen Stufen geregelt werden. Das dahinterstehende Konzept sei mit dem Destinationskonzept gegeben, so die Studie. STR

## Handlungsempfehlungen

Die Studie kommt mit Hilfe des gewählten Benchmarking-Ansatzes zu Erkenntnissen, wo und wie im Schweizer Tourismus Handlungsbedarf besteht. Die nachfolgenden stichwortartigen Empfehlungen werden in der Studie durch kurze Erläuterungen ergänzt:

- Preispolitik flexibler und näher am Markt liegend gestalten;
- Produktionskapazitäten stärker an die Nachfrageentwicklung anpassen;
- Qualifikationsstruktur der Beschäftigten verbessern;
- Investitionstätigkeit erhöhen;
- «Differenzierteres Angebot anstreben – Bildung von Destinationen vorantreiben;
- Wirtschaftspolitische Flexibilisierungen vorantreiben, um Kosteniveau zu senken;
- Ausbau staatlicher Förderinstrumente.

Der internationale Benchmark Report für den Schweizer Tourismus kann bei der Konjunkturforschung Basel (BAK) bezogen werden. Eine Kurzfassung des Berichts erscheint in der nächsten Ausgabe von «Die Volkswirtschaft».

mehr Gewicht beizumessen. Die Dringlichkeit einer näher am Markt liegenden und vor allem zurückhaltenderen Preisgestaltung werde durch die bevorstehende Einführung der Europäischen Währungsunion zusätzlich verstärkt. «Die hohen Angebotspreise in der Schweiz werden durch die grössere Preistransparenz noch gravierendere negative Auswirkungen haben», ist im Bericht zu lesen. Der Benchmark Report, der insgesamt den Zeitraum bis 1995 berücksichtigt, räumt allerdings auch ein, dass in der jüngsten Vergangenheit Anstrengungen unternommen wurden, das Preisniveau nach unten zu korrigieren.

Der Report empfiehlt, vom heute noch mehrheitlich üblichen «Kost-Plus-System» zu einem «Marktpreis-Minus-System» überzugehen. Ein marktfähiger Zielpreis müsse als Orientierungsgröße bei der Preisgestaltung dienen. Zusätzlich müsse die Preisgestaltung vermehrt als Marketinginstrument eingesetzt werden, um dem Negativimage «teure Schweiz» entgegenzuwirken.

## Zu wenige Investitionen

Der Bericht stellt auch fest, dass die jährlichen Bauinvestitionen in den 90er Jahren markant abgenommen haben. «Ein vermehrter Kapitaleinsatz scheint unabdingbar zu sein, insbesondere auch wegen des teilweise ungenügenden Ausstattungsstandes in der Schweizer Hotellerie», benennt der Report auch die spürbaren Folgen der vernachlässigten Investitionstätigkeit. Ähnliche Rückstände eruiert der Report auch im Bereich der künstlichen Pistenbeschneigung. Der internationale Vergleich zeige, dass die Ertragslage vieler Tourismusunternehmen in der Schweiz eine rege Investitionstätigkeit praktisch ausschliesse. Dies habe einerseits mit der schlechten Performance des Tourismus in den 90er Jahren zu tun, deutete aber auch auf unternehmerische Schwächen hin. Die Autoren der Studie wünschen sich deshalb eine verstärkte Konkurrenzierung durch ausländische Unternehmungen, die gewillt sind, am Tourismusstandort Schweiz zu investieren.

Mit ein Grund für die bescheidenen Investitionen sei das bescheidene Mass staatlicher Investitionshilfen. Die Schweizer Tourismusregionen würden hier im internationalen Vergleich einen Konkurrenznachteil aufweisen. «Gemessen an ihrer Bedeutung als Tourismusland verfügt die Schweiz im internationalen Vergleich nicht über eine adäquat ausgestattete staatliche Tourismuspolitik.» Dieses Manko sei allerdings mittlerweile erkannt und entsprechende Programme (InnoTour) eingeleitet. Der Bericht sieht in der schwachen staatlichen Tourismusförderung aber auch einen Vorteil, denn es zwingt die Unternehmen zu effizienter Arbeit.

Siehe auch Seite 20

## Kommentar

### Mittlerweilen doch schon etwas weiter

Der Benchmark Report Tourismus geht hart ins Gericht mit dem Schweizer Tourismus. Der Bericht stellt fest, dass zwar viele externe Rahmenbedingungen die Situation für den hiesigen Tourismus erschwert hätten, dass aber die Branche meist auch ungenügend auf diese externen Einflussgrössen zu reagieren vermochte. Dies trifft im Kern den Sachverhalt richtig. Zumindest für die erste Hälfte der 90er Jahre, die gleichzeitig auch die eigentliche Beobachtungsperiode der Studie bildet. Nicht immer im gebührenden Masse würdigt der Bericht hingegen, dass in den letzten zwei, drei Jahren die touristischen Betriebe – oder zumindest die besseren Exponenten derselben – sich ernsthaft bemüht haben, die Fehler und Unterlassungen der Vergangenheit zu korrigieren. So betrachtet erweckt der Bericht, der den politischen Entscheidungsträgern schliesslich als Grundlagenpapier zu deren tourismuspolitischen Entscheiden dienen soll, einen für die Betrachtungsperiode zwar richtigen, für den aktuellen Branchenstand aber nicht mehr ganz aktuellen Eindruck. Stefan Renggli

## Scul

### Tourismus AG steckt in Krise

Im Herbst 1996 wurde sie gegründet, am Freitag legte sie den Aktionären erstmals Rechenschaft ab – und verlor ihren Verwaltungsratspräsidenten: Die Scuol Tourismus AG steckt in einer Krise.

SILVIA CANTIENI

Die Generalversammlung der Scuol Tourismus AG (Stag) wählte kürzlich ihren Verwaltungsratspräsidenten, den Hotelier Armin Schoch, ab. Den fünfköpfigen Verwaltungsrat bilden nun der Tourismusdirektor Roland Huber, die Vertreterin der Ferienwohnungsvermieter, Liselotte Flor, der Hotelier Edwin Lehmann sowie Philipp Gunzinger Delegierter der Gemeinde und Gianin Müller, Delegierter der Bergbahnen. Das Präsidium für die nächsten drei Jahre wird nächstens intern bestimmt.

Die Abwahl von Schoch, der seit 1990 nach dem Abgang des damaligen Führungsduos Nik Gerwer/Nino Enderlin zusammen mit Roland Huber und Gemeindepresident Not Carl den Aufschwung von Scuol mitgestaltet, muss in einen grösseren Rahmen gestellt werden. «Im Moment findet in Scuol ein Strukturwandel statt mit allen möglichen Einflüssen, von der Rezession über Wechsel in der Politik, über Schwierigkeiten im Tourismus bis hin zur fehlenden Akzeptanz in der Region», fasst Nationalrat Duri Bezzola die Lage im Unterengadin Zentrumsort zusammen. Tatsächlich steckt Scuol in einer schwierigen Konsolidierungsphase. Das seit 1993 höchst erfolgreich betriebene Erlebnisbad Bogn Engiadina Scuol liess die Schulden der Gemeinde auf rund 70 Mio. Franken anwachsen. Die Vernetzung von Politik und Wirtschaft führte zu einer heiklen Machtkonzentration, die nun in personelle Wechsel mündet. Per Ende Jahr gibt die Leitfigur Carl sein Gemeindepräsidium ab. Die Scuol Tourismus AG mit den beiden Hauptaktionären Gemeinde und Bergbahnen Motta Naluns AG bekundet Mühe, die auf dem Papier formulierten Ziele umzusetzen. Erschwerend kommt hinzu, dass der operativ nicht mehr tätige Kurverein noch nicht aufgelöst wurde. Er soll die für die Stag wichtigen 150 000 Franken an Mitgliederbeiträgen noch bis Ende Jahr sicherstellen. Nur die Hälfte der Kurvereinsmitglieder ist auch im Stag-Aktionariat.

Die «Explosion» in Scuol kommt einer Aufforderung gleich, die Strukturprobleme rasch zu beheben und Transparenz zu schaffen. Die vom Tourismus abhängige Bevölkerung ist wegen den permanenten Beschönigungen und einer auffallenden Theorieelastigkeit bei Scuol Tourismus verunsichert, was auch an der Generalversammlung zum Ausdruck kam, wo kritische Worte nicht fehlten. Bei der Tourismuskommission der Gemeinde, quasi der strategische Auftraggeber an Stag, steht es ebenfalls nicht zum besten. Die Region Unterengadin hat den touristischen Zusammenhalt noch nicht gefunden, obwohl sie ein vorzügliches Angebot aufzuweisen hat.

REKLAME

## CHECK IN DATA

Mit der Maus?  
Wenn Sie wollen.  
Touch Screen?  
Wenn Sie wollen.

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

Bieleree-Schiffahrts-Gesellschaft

# Sanierung: Die Expo.01 zahlt sich aus

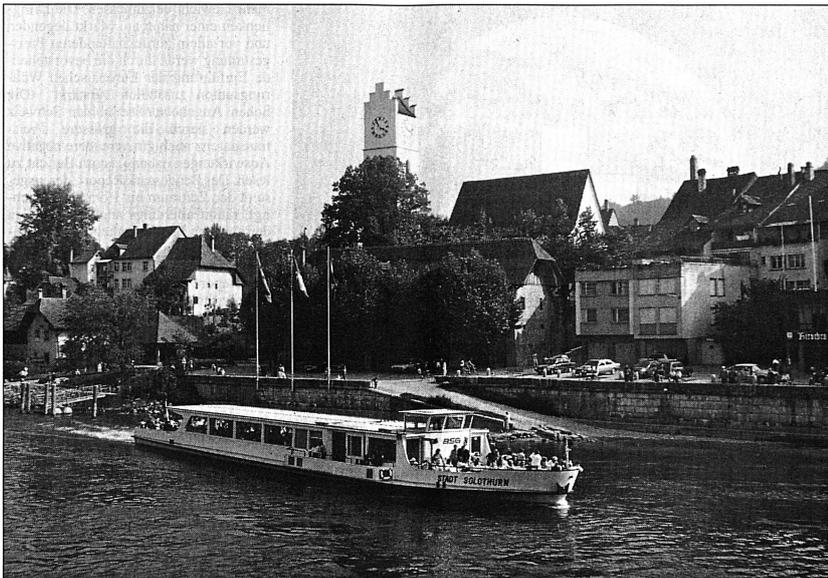
Die teilweise mit Skepsis aufgenommene Sanierung der Bieleree-Schiffahrts-Gesellschaft BSG kommt gut voran. 1999 rechnet die BSG wieder mit schwarzen Zahlen. Der bernische Grosse Rat beschloss, die Sanierung im Hinblick auf die Expo.01 zu unterstützen.

SUSANNE RICHARD

Nachdem die Bieleree-Schiffahrts-Gesellschaft BSG nach zwei defizitären Jahren 1996 bei einem Aufwand von 4,2 Mio. Franken ein Defizit von fast 800 000 Franken einfuhr, entschloss sich die Geschäftsleitung zur Sanierung. Die 1997 eingeleitete erste Phase der Sanierung «Sofortmassnahmen im Bereich der Kosten» wurde laut dem Verwaltungsratspräsident und Bieler Stadtpräsident Hans Stöckli zufriedenstellend abgeschlossen. Der Personalaufwand konnte durch die Entlassung von vier Festangestellten und die Streichung von Zulagen von 2,85 Mio. Franken auf 2,39 Mio. gesenkt werden. Zu den Sofortmassnahmen gehörte auch eine 10prozentige Reduktion der Linien und eine Aufstockung der Ausflugsfahrten. Diese Leistungsreduktion hat sich auf den Verkehrsertrag ausgewirkt, der mit 3,24 Mio. Franken (1996: 3,49 Mio.) unter jenem des Vorjahrs lag. Das Defizit ist 1997 auf immerhin noch 478 500 Franken gesunken.

### Flottmachen für die Expo.01

Ein positives Zeichen zur Sanierung setzte der Grosse Rat des Kantons Bern. Er beschloss, im Hinblick auf die Expo.01 die Sanierung mit einem Investitionsbeitrag von maximal 5,2 Mio. Franken zu unterstützen, unter der Voraussetzung, dass sich die übrigen Aktionäre (Gemeinden und Private) im gleichen Umfang an der Sanierung beteiligen. In der zweiten Sanierungsphase ist eine Abschreibung des Aktienkapital von 7,6 Mio. Franken auf 10% geplant. Die anschliessend vorgesehene Wiederaufstockung des Aktienkapitals von 760 000 Franken auf 4 Mio. Franken scheint praktisch gesichert. Die erhoffte Solidarität der Anrainergemeinden ist



Die Bieleree-Schiffahrts-Gesellschaft kommt dank der Expo.01 zu einem kantonalen Sanierungsbeitrag von maximal 5,2 Mio. Franken. Foto: htr

damit eingetroffen. Von jenen Anrainergemeinden, die bereits über ihre Beiträge entschieden haben, liegen Zusagen für einen Betrag von 2,93 Mio. vor. Auch bei den Betriebsbeiträgen ist die BSG angesichts der Zusagen von 256 000 Franken bei einem Ziel von 300 000 Franken optimistisch.

Im Zusammenhang mit der Expo.01 haben BSG und LNM (Société de Navigation sur les Lacs de Neuchâtel et Morat) den Berater Daniel Fischer aus Niederwangen damit beauftragt, eine optimale Vereinbarung mit der Expo.01 für LNM und BSG anzustreben und neue Formen der Zusammenarbeit zwischen LNM und BSG zu evaluieren. Ein Zwischenziel ist bereits erreicht, da die Expo-Leitung auf Ausflugsfahrten mit Iris-Boote verzichten will, was eine direkte Konkurrenzierung der BSG-Angebote bedeutet hätte.

### Bed & Breakfast für die Expo.01

Das regionale Gewerbe in der Dreiseen-Region will sich ein Stück Expo-Kuchen abschneiden. 97 Gewerbetreibende haben sich zur IG-Gewerbeexporegio zusammengeschlossen und wollen unter anderem Bed & Breakfast anbieten. Die IG rechnet damit, dass ab Juli 2000 rund 8000 Personen mit dem Bau der Infrastruktur für die Expo.01 beschäftigt sein werden. In der Endphase vor der Eröffnung sollen nochmals 10 000 Menschen in die Dreiseen-Region kommen. Diese sollen in der Region selber in Privatimmern, Ferienwohnungen, Bauernhöfen etc. untergebracht werden. Arbeit erhofft sich die IG wiederum bei der Sa-

nierung solcher Gästezimmer. Die Bed & Breakfast-Angebote werden, so möchte es die IG, von einer zentralen Datenbank erfasst. Später, nach der Expo.01, kann dieses Reservationssystem touristisch genutzt werden. Vor Ende des Monats soll ein entsprechender Vertrag mit den Expo-Verantwortlichen unterzeichnet werden. Aber auch an Bauarbeiten und Dienstleistungsangeboten will das Gewerbe mitverdienen. Die IG will gegenüber der Expo-Leitung als starker Partner auftreten. Bis Ende Jahr erhofft sich der Geschäftsführer Andreas Furgler 250 Mitglieder für die IG. Ein Jahr später sollen es 750 sein. CK

Universität St. Gallen

## Dienstleistungsplatz Schweiz

An einer Impulstagung des Instituts für Tourismus und Volkswirtschaft (ITV) der Uni St. Gallen sprechen Referenten über Perspektiven für persönliche Dienstleistungen in einem Hochlohnland. Die Teilnehmer sollen nach dem Anlass fähig sein, Probleme der Dienstleistungswirtschaft in der Schweiz und deren Ursachen zu erkennen.

Persönliche Dienstleistungen der hochwertigen Art sind weltweit von einem vergleichsweise hohen Wachstum gekennzeichnet. Diese Entwicklung macht – unter Zeitverzögerungen – auch vor der Schweiz nicht halt. Grosse Chancen werden sich hier unter anderem für den Tourismus ergeben.

Zentrale Wettbewerbsfaktoren bei dieser Entwicklung sind Produktivität und Qualität. In diesem Zusammenhang wird bislang vor allem auf die Wechselwirkung Kosten – Qualität hingewiesen. Damit die Kosten gerade bei wachsenden Qualitätsanforderungen in einem Hochlohnland konkurrenzfähig bleiben, sind eigentliche strategische Sprünge notwendig. Optimierung der Leistungsprozesse, unter anderem mit gezielter Automatisierung, neuen Berufsbildern und eine neue Rolle der Mitarbeiter im Leistungsprozess sind notwendig. Die persönliche Arbeit ist gewichtigster Kostenfaktor bei persönlichen Dienstleistungen und muss mit Bedacht und innovativ eingesetzt werden. Weitgehend vernachlässigt werden bisher Möglichkeiten rund um die Erhöhung

## MedienPatronat hotel+ tourismus revue

der Produktivität (gestützt auf die Mitarbeiterzufriedenheit), der damit verbundenen Qualitätsverbesserungen und – last but not least – Kundenzufriedenheit. Den Perspektiven für persönliche Dienstleistungen – gerade in einem Hochlohnland wie der Schweiz – nimmt sich eine Tagung des ITV am 1. Juli 1998 an. Zusammen mit namhaften Persönlichkeiten aus Wissenschaft und Praxis werden die Voraussetzungen für wettbewerbsfähige Dienstleistungen und damit die zukünftige Wettbewerbsfähigkeit des Dienstleistungsplatzes Schweiz sowie die Anforderungen an die Bildung neuer Berufsfelder evaluiert. Der Praxisbezug wird mit Fallbeispielen hergestellt: Referenten sind Moritz Suter, Direktor Crossair, Heinrich Sommermatter, Vize-Direktor des Bundesamtes für Berufsbildung und Technologie BBT, Konrad Hummler, Gesellschafter der Privatbank Wegelin & Co und Thomas Bieger. Die Referate werden ergänzt mit einer Podiumsdiskussion unter der Leitung von Christian Laesser, Projektleiter ITV. pd

Die Tagung findet statt am 1. Juli, 14.15 bis 18.00 Uhr, an der Universität St. Gallen. Die Teilnahmegebühr beträgt 50 Franken. Anmeldungen unter Telefon 071/2242525.

## SWISSORAMA

Bundespolizei erhebt Strafanzeige gegen Casino Sarnen. Es bestche Verdacht auf einen Verstoß gegen das Spielbankengesetz. Das Casino Sarnen hatte am 9. Juni seine Tore geöffnet, obwohl der Bundesrat im April per Verordnung die Eröffnung weiterer Geldspielautomaten-Casinos verboten hatte. Die Betreiberin stellte sich auf den Standpunkt, das Casino falle nicht unter die Verordnung. Die Automaten seien noch vor dem Erlass installiert und in Betrieb gewesen. Der vom BAP erhobene Forderung, die Automaten ausser Betrieb zu setzen, kam die Casino Obwalden AG nicht nach. FM

Appenzellerland an der Tour de Suisse. Das Appenzellerland tritt als offizieller Sponsor an der Tour de Suisse vom 16. bis 25. Juni auf. Das Meteomedia-Team von Jörg Kachelmann präsentiert jeweils vor dem Start zur Tagesetappe die Wetteraussichten. In diese Show eingebunden sind Unterhaltung und Wettbewerbe mit Bezug zur Region. Auch der offizielle Prämiendienst steht unter dem Patronat von Appenzellerland Tourismus. CK

Interlaken

## Kongresse ausgelagert

Interlaken will das Kongressgeschäft auslagern und die Region mit einem Destinationsmarketing effizienter verkaufen. Zudem soll die alte Trinkhalle am Kleinen Rügen touristisch genutzt werden.

Gemäss Ergebnissen der Studie «Futura 3800», die im letzten Jahr von einer externen Gruppe erarbeitet wurde, sei das Kongressgeschäft ganz von der Tourismus Organisation Interlaken (TOI) zu trennen und dem grössten Anbieter, dem Kursaal, anzugliedern, sagte TOI-Präsident, Werner Affentranger, anlässlich der Generalversammlung. Alle Verantwortlichen seien sich einig, dass eine Auslagerung des Kongressverkaufes zu einer verbesserten Nutzung der personellen und finanziellen Ressourcen führen müsse. Die Projektgruppe unter der Führung der Kurhausesellschaft ist der Meinung, dass das Kongressangebot erweitert werden soll und effizienter vermarktet werden kann. Erste Vorschläge für eine solche Trennung sind Ende dieses Jahres oder nächstes Jahr zu erwarten.

Affentranger wies auch auf die Bestrebungen für ein Destinationsmarketing Jungfrau-Region hin. Da die Jungfrau unbestritten eine der grössten Marken der Region sei, könnte eine zukünftige Dachmarke «Jungfrau Region» heissen. Unter dieser Dachmarke würden sich sogenannte Untermarken wie Interlaken, Grindelwald, Wengen/Laubhorn und Mürren/Schilthorn positionieren. Die 135 Jahre alte Trinkhalle im Rügen soll künftig wieder touristisch genutzt werden. Eine Stiftung setzt sich für das Projekt ein. SM

Berner Oberland Tourismus (BOT)

## Neuer Auftritt kommt gut an

Mit der Neupositionierung und dem neuen Werbeauftritt im letzten Sommer hat Berner Oberland Tourismus (BOT) Erfolg. Die Reaktionen sind durchwegs positiv. Deshalb will BOT mit dem frischen, frischen Auftritt auch im Winter weiterfahren.

SILVIA METTLER

«Meh sött» sei bei der Geschäftsstelle von Berner Oberland Tourismus ein geflügeltes Wort geworden, sagte Direktor Hannes Imboden anlässlich der Delegiertenversammlung im Hasliberg. BOT habe sich aber zum Ziel gesetzt, auch tatsächlich etwas zu bewegen. Das sei mit dem neuen Werbekonzept gelungen: es sei durchwegs positiv aufgenommen worden. Trendig, offen, modern wolle die Region Berner Oberland sein und ein kaufkräftiges junges Publikum ansprechen. Mit der Plakatserie «Ganz Nahpöli», «Yung-Frau-Yocho» und «Börnör Obörländ» wirbt die Region zur Zeit in den Städten Bern, Basel und Zürich. Mit «weg vom Hudigäggeler-Image» beurteilte kürzlich auch der Sonntagblick den neuen Werbeauftritt.

### Logiernächte gestiegen

Die Logiernächtezahl im Berner Oberland stieg gegenüber dem Winter 1997 um 5%. Allerdings bedeuten die 1,29 Mio. Logiernächte nur das achtebeste Resultat der letzten zehn Jahre. Die Bettenauslastung betrug 39% (1997: 37%). Bis auf Japan haben alle wichtigen Herkunftsmärkte zugelegt. Den grössten Sprung nach oben taten die Briten mit einem Plus von 25,2% auf 120 652 Logiernächte; die Gäste aus Japan fielen dagegen um 6,4% auf 33 775 zurück.

Froh ist man beim BOT, dass auch der zahlenmässig bedeutendste Auslandmarkt Deutschland mit 266 000 Gästen (+2,6%) steigend ist. Die Gäste aus dem eigenen Land schlugen mit 610 890 (+1,8%) zu Buche. Die grössten Zuwächse bei den ausländischen Gästen lieferten neben Grossbritannien Belgien/Luxemburg (+21,4%) und die USA (+18,1%).

Ein Blick auf die verschiedenen Wintersportorte zeigt Sieger und Verlierer: Boltingen (dank neuem Hotel) und Meiringen +18,4%, Wilderswil +21,6%, Interlaken und Grindelwald je über 11%, Gstaad und Lauterbrunnen mit +9,7% und die Lenk mit +8,3%. Rückgänge mussten Thun (-9,3%), Beatenberg (-10,5%), Bönigen (-4,9%) und Diemtigen (-4,2%) hinnehmen. Grössere Änderungen sind in der Regel auf ein verändertes Angebot zurückzuführen.

### Auch der Sommer wird «yglüte»

Das vorgestellte Aktivitätenprogramm 1999 bringt einige Neuerungen: Nebst dem «Winterylüte» soll es nun auch ein «Sommerylüte» geben. Auch der Einführung des Euro soll verstärkt Rechnung getragen werden: Die Pauschalangebote werden in Zukunft auch in Euro angegeben. BOT rechnet in seinem Budget für 1999 mit Ausgaben von total 2,95 Mio. Franken. 1,44 Mio. stammen aus dem Tourismusfonds des Kantons Bern. «Die Destinationseuphorie ist nicht mehr so gross», erläuterte Imboden. Es gehe nun darum, die 5 bis 7 Destinationen im Berner Oberland zu bilden und BOT als Dachmarke zu stärken. Die Aufgabenteilung der Destinationen und des Dachverbandes müsse genau definiert werden, so Imboden. BOT sehe sich auch als Dienstleistungsunternehmen für die kleinen Orte.

## LESERBRIEFE

### «Peinliche Angstmacherei»

Eine Entgegnung zum Artikel von G.F. Künzi in der htr Nr. 24 vom 11. Juni

Der Artikel darf nicht unwidersprochen bleiben. In sachlicher Hinsicht, sprich Kosten und Gebühren, ist die Argumentation sicher richtig. In einem grösseren Zusammenhang gesehen, sind Zweifel aber angebracht. Die LSA betrifft nicht nur Autobusse, sondern in viel grösserer Masse das Transportwesen insgesamt. Das wiederum wird die immensen anfallenden Kosten, man rechnet mit jährlich rund 1,5 Mia. Franken, auf den Konsumenten abwälzen, in unserem Fall die Hotellerie und Gastronomie. Für den einzelnen Betrieb und jeden von uns ist das vielleicht ein relativ geringer Betrag. Aber man betrachte doch bitte nicht jede Vorlage als Einzelfall. Der Benzin-Führer ist nur aufs Eis gelegt, das nächste Mehrwertsteuer-Prozent wird entgegen früheren Versprechungen, vorzeitig eingeführt, die Energiesteuer wird soeben besprochen, für Busse ist kürzlich die Suisa-Gebühr für die Musik eingeführt worden (obwohl ja bereits auf jeder Kassette eine Gebühr erhoben wird), jeder Besitzer eines Kopiergerätes zahlt eine jährliche Abgabe – die Phantasie kreiert laufend neue Melkinstrumentarien. Es ist richtig, dass Schweizer Busunternehmen im Ausland ebenfalls bezahlen müssen. Dies ist aber keine Begründung, um auch bei uns zusätzlich zu kassieren. Damit geben wir unnötigerweise wieder einen kleinen Marktanteil preis. Die Branche kämpft seit Jahren gegen das Image der «teuren» Schweiz. Auf der anderen Seite bemühen wir uns nach Kräften, alles wieder zunichte zu machen! Die Argumentation der Gegner ist keine «peinliche Angstmacherei», sondern beruht auf echter Besorgnis und auf einer sehr plausiblen Argumentation.

Toni Semadeni, Geschäftsführer Swiss Partner für den Bustourismus

Swiss Hotel Software *Since 1980***Visual® Front-Office** Windows**Software**

Logiciel VISUAL Front-Office pour Windows  
(réservations, main-courante, fichier-clients, gestion  
des débiteurs, liaison avec MS Word, ...)

Programm VISUAL Front-Office für Windows  
(Reservation, Gästebuchhaltung, Gästekartei, Debitoren,  
Verbindung zu MS Word, ...)

**Hardware**

1 Ordinateur HP Vectra VL7, Pentium II à 233 MHz,  
3.2 GB HDD, 32 MB RAM, carte de son et lecteur  
CD-ROM 24x, Carte graphique Cirrus Laguna 3D AGP,  
écran couleur 15" SVGA  
1 Imprimante HP Laserjet 6L

1 Computer HP Vectra VL7, Pentium II 233 MHz,  
3.2 GB HDD, 32 MB RAM, Soundkarte und 24x  
CD-ROM-Laufwerk, Grafikkarte Cirrus Laguna 3D AGP,  
15" Farbbildschirm SVGA  
1 Laserdrucker HP Laserjet 6L

**Service + Support****3 ans de maintenance et de mises à jour incluses****3 Jahre Support und Updates inbegriffen**

**Sfr. 12 250.-**  
**VISUAL = GENIAL**

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

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

**Notre différence mérite votre confiance.**

Offre valable pour les hôtels de 10 à 30 chambres et  
pour toute commande ferme passée avant le 15 juillet 1998

**Der Unterschied verdient Ihr Vertrauen.**

Diese Offerte ist gültig für Hotels von 10 bis 30 Zimmern.  
Die Bestellung muss vor dem 15. Juli 1998 eingegangen sein.

**S.H.S.** S.à.r.L.

Avenue de Provence 4, 1007 Lausanne - Téléphone 021 624 56 22, Fax 021 624 81 21

**S.H.S.** S.à.r.L.

Wülfingerstrasse 12, 8400 Winterthur - Telefon 052 269 01 89, Fax 052 269 01 81

E-Mail: shs@bluewin.ch



**Pour renforcer le monde de l'hôtellerie,  
Hotela, votre institution sociale vous offre:**

**2. Un rabais bienvenu  
pour tous les membres SSH**

Grâce à la nouvelle orientation stratégique de la SSH, Hotela peut vous offrir des  
**réductions jusqu'à 50%**  
de vos cotisations de membre de la SSH en fonction du nombre d'assurances **HOTELA**

AVS/AI/APG/AG



- **10%** sur les cotisations SSH **dès 3** assurances
- **30%** sur les cotisations SSH **dès 4** assurances
- **50%** sur les cotisations SSH **dès 5** assurances



*Se surpasser  
notre différence*

← Avez-vous vu notre offre unique LPP en p. 2 ?

HOTELA, Rue de la Gare 18, Case postale 1251, 1820 Montreux 1, Tél. 021/962 47 30, Fax 021/ 962 45 45



## AGENZIA IMMOBILIARE ASTRA SA

6601 Locarno, Largo Zorzi 12 - TEL. (091) 756 01 01 - FAX 751 63 44

Im Tessin, wenige Kilometer von Locarno und Ascona entfernt, verkaufen wir in Ponte Brolla, direkt an der Maggia gelegen eines der schönsten

### Restaurant / Grotto.

Die Liegenschaft wurde vor kurzem renoviert und das Restaurant gänzlich umgebaut. Heute umfasst es 60 Sitzplätze im grosszügig gestalteten Restaurant, 50 Sitzplätze im Gartenrestaurant und 80 Plätze auf der Terrasse mit Pergola und Grill. Im Garten besteht ausserdem die Möglichkeit in einem bereits angeschlossenen Nebengebäude eine Bar einzurichten. Zur Liegenschaft gehört auch eine grosse Wohnung mit Kamin im typischen Tessiner Baustil. Für weitere Informationen oder für einen Besichtigungstermin wenden Sie sich bitte an Herrn Marco Carelle.

ZU VERKAUFEN



### Nänikon - Greifensee

Zu verkaufen

### Landgasthof

Herrlicher Riegelbau mit 46 Plätzen im Restaurant, 24 Plätzen im separaten Sali, 100 Plätzen im grossen Saal, Gartenwirtschaft mit 80 Plätzen, Personalzimmer. VB Fr. 1 000 000.-.

Weitere Auskünfte und Unterlagen erhalten Sie von:

Immorent AG Generalbau  
Schwarzackerstrasse 11, 8304 Wallisellen  
Telefon 01 830 49 00, Fax 01 830 78 00

103896/395155

Per sofort oder nach Vereinbarung zu vermieten

### Gasthaus Salmen

Bekanntes Lokal im Zentrum von 5312 Döttingen, Aargau. Restaurant 50 Plätze, Sali 25 Plätze, Zimmereinnahmen. Eine 3-Zimmer-Wirtwohnung steht zur Verfügung. Sichere Existenz für tüchtiges und ausgewiesenes Wirtepaar.

Anfragen an  
Anna Bugmann, Hauptstrasse 47, 5312 Döttingen  
Telefon 056 245 39 85

103977/89753



Wir realisieren seit über 50 Jahren vorfabrizierte Raumsysteme. Das wirtschaftliche Baukonzept eignet sich besonders für Pensionen und Hotelbauten. Für Provisionen oder anstelle eines Massivbaus. Miete, Kauf, Leasing.

### ERNE modul technologie

Erne AG, Werkstrasse 3, 5080 Laufenburg  
Tel. 062/869 81 81, Fax 062/869 81 00, E-Mail: info@erne.net

### Aus Nachfolgegründen erstklassiger Gastronomiebetrieb mit Liegenschaften

zu verkaufen. Der Betrieb und die gemischt nutzbaren Liegenschaften liegen im Zentrum eines sehr renommierten

### Fremdenverkehrsortes in Graubünden

Ernsthaftige Interessenten erhalten gerne nähere Auskunft unter folgender Adresse:  
Data Treuhand AG, Postfach 4, 3178 Bösingen.  
P. 103897/395154

### 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. 103901/282373

### Kanton Zürich/Raum Winterthur

Zu verkaufen wegen Todesfall

### Hotel/Restaurant (Landgasthof)

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

Solvente Interessenten melden sich bei:

Diethelm-Verwaltungen/Immobilien  
Tel./Fax | 071 793 10 60 (auch abends)  
Natal | 079 433 85 15  
(Die Adresse für Gastro-Betriebe)  
P. 103326/108612



Objekt: \*\*\*HOTEL, 20 Zimmer inkl. Restaurant  
Lage: Sehr ruhig. Direkt am See (Lago Maggiore)  
Verkaufspreis: SFr. 3,5 Mio.  
Diverses: (inkl. Boot + Bootsplatz) Personalübernahme möglich  
Info unter Chiffre: 155-775169, Publicitas S.A., Postfach 664, 6601 Locarno  
P. 103711/44300

Per sofort oder nach Vereinbarung zu vermieten

### Quartier-Restaurant in Kreuzlingen am Bodensee

Restaurant 24 Sitzplätze  
Sali 24 Sitzplätze  
Gartenwirtschaft 10 Sitzplätze  
Wirtwohnung 4 1/2 Zimmer  
Inventar im Mietzins inbegriffen  
Mietzins Fr. 4800.- pro Monat  
Anfragen und Bewerbungen nimmt entgegen:  
Heidi Oehler, Rosengartenstrasse 15, 8280 Kreuzlingen  
Telefon 071 672 50 90  
103893/395158

Zu verkaufen im Arlberggebiet - Österreich  
Hotel renov. mit 90 Betten, Kellerbar, Rest. ATS 15,5 Mio.  
Pension/Rest. mit 26 Betten samt Gastgarten ATS 4,5 Mio.  
RMT - Immobilien - FL-9491 Ruggell, Tel. 075 373 51 61  
HTTP://WWW.RMT.NEWSNET.LI  
103976/386890

Zu verkaufen in Winterthur-Wülflingen

### Restaurant-Hotel mit Wirtwohnung

80 Sitzplätze im Restaurant mit Sali 80 Plätze auf der Terrasse.  
Sehr grosser Parkplatz neben der Hauptstrasse.  
Verkaufspreis: Fr. 1 400 000.-  
Nähere Auskunft durch:

Bessegg Immobilien  
Im oberen Boden 144  
8049 Zürich  
Tel./Fax 01 341 97 94  
Natal 079 632 17 00  
103937/395172

Zu verkaufen

### Wunderschönes Hotel-Restaurant

an bezaubernder touristischer Lage im Jura.  
• Speisesäle mit 34 und 40 Plätzen  
• Garten und Terrasse mit 70 Plätzen  
• 5 Hotelzimmer  
• 1 Privatwohnung mit Terrasse  
• grosser Umschwung von 5329 m<sup>2</sup>  
• 3 Garagen und Stall für 3 Pferde  
• oberste Etage kann als Attika mit Terrasse (70 m<sup>2</sup>) ausgebaut werden  
Interessanter Preis/Telefon 032 484 91 28  
P. 103931/137650

Zu verkaufen

### Garni-Hotel

mit angeschlossener Restaurant im Oberegadin.  
17 Autominuten von St. Moritz. Schöne zentrale Lage. Interessantes Gebäude mit bester Bausubstanz. Restaurant zur Zeit verpachtet. Telefon 034 422 90 70.  
P. 103589/591321

Tessin zu verkaufen oder zu verpachten an attraktiver Lage Nähe LOCARNO

### Restaurant

neue renoviert, mit grosser Terrasse und Garten, Parkplätzen und grosser Wohnung.  
Erforderliches Kapital:  
Bei Verkauf: Fr. 530 000.-  
und Hypothekenübernahme  
Bei Miete: Inventarübernahme Fr. 280 000.-  
Anfragen (keine Vermittler):  
Walter A. Stämpfli  
Telefon und Fax 091 743 40 33  
P. 103898/395153

\*\*\*\*\* Zu verpachten \*\*\*\*\*

### Tagungs-Hotel 100 Betten

Schwimmbad,  
grosser Parkplatz,  
diverse Konferenzräume,  
diverse Restaurants,  
Bar, Wintergarten,  
30 Autominuten von Zürich  
Richtung Bern,  
Autobahnausfahrt.

Euro Hotel Immobilien  
Birmensdorferstrasse 55  
8004 Zürich  
Beratung Vermietung Verkauf  
103890/386451

### 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 einem steinernen Platane Platz.  
Das Hotel weist 68 Betten in neuen, modernen und grosszügigen Zimmern auf. Eine grosse 4 1/2-Zimmer-Wirtwohnung 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 Stammkundschaft kann übernommen werden.  
Rufen Sie einfach an  
081 284 00 24  
GERMANO DE GANI IMMOBILIEN  
Felsenaustrasse 25, 7000 Chur  
P. 103758/386500



### Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH

Finanzierung · Beratung · Wirtschaftsprüfung

Wir verkaufen im Auftrag

### Hotelliegenschaft (mit Personalhaus)

- > Lage: aufstrebender Tourismusort im Engadin
- > \*\*\*\*Hotel, zentrale Lage
- > Anzahl Betten: 110
- > Restaurantkapazität: rund 325 Plätze/davon Bar 55 Plätze, Wintergarten 40 Plätze und Terrasse 30 Plätze
- > Personalhaus mit 25 Zimmern (40 Betten) und 4 1/2-Zimmer-Direktionswohnung
- > Eigene Parkplätze
- > Bisherige Umsatzgrösse bei 3 Mio. Franken
- > Aussenschwimmbad
- > Seminarinfrastruktur

Möchten Sie weitere Informationen über dieses interessante Haus, dann setzen Sie sich mit der SGH in Verbindung. Wir stellen Ihnen eine ausführliche Verkaufsdokumentation zu. Auch in Finanzierungsfragen beraten und unterstützen wir Sie gerne.

Wenden Sie sich telefonisch oder per Fax an folgende Adresse:

Schweizerische Gesellschaft für Hotelkredit SGH  
Telefon 01 209 16 16 · Fax 01 209 16 17

Verlangen Sie Martin Eltschinger oder Hans-Peter Stücheli

103880/91558

### Appenzellerland AI

Zu verkaufen per sofort oder nach Vereinbarung

### Gasthaus/Restaurant

7 km ab Appenzel, bekannter Ferien-/Kurort. Talstation Luftseilbahn. Grosser Parkplatz. Saal 70 bis 150 Plätze, kleiner Saal 30 bis 65 Plätze, Alpestein-Stöbli 35 Plätze, Restaurant 80 Plätze, Garten 220 Plätze, 1 Einzelzimmer, 8 Doppelzimmer, 2 3-Betten-Zimmer, alle Zimmer Dusche/WC, 3 Touristenlager à 12 Liegestellen mit sanitären Einrichtungen. 2 Kioske. Wirtwohnung sowie 4-Familien-Haus. Günstige Kauf- sowie Übernahmbedingungen. Finanzierungshilfe.  
Solvente Interessenten melden sich bei:  
Diethelm-Verwaltungen/Immobilien  
Tel./Fax | 071 793 10 60 (auch abends)  
Natal | 079 433 85 15  
(Die Adresse für Gastro-Betriebe)  
P. 103876/287244

### Pächter

SIE wollen Ihr eigener Chef sein und suchen einen Restaurationsbetrieb, in dem Sie wenig Personalaufwand brauchen und viel persönlichen Einsatz bringen können. Sie möchten trotzdem neben der Arbeit auch noch leben können.  
WIR suchen auf Herbst/Winter unsere Nachfolger, die mit soviel Begeisterung und Liebe wie wir unsere Gäste verwöhnen möchten. Unser gut eingeführtes Restaurant mit grosser Wirtwohnung befindet sich in einem idyllischen Bündner Dorf und geniesst eine vielfältige Kundschaft.

SIE schicken uns Ihre Unterlagen, und WIR geben Ihnen noch mehr Informationen. Wir freuen uns schon, Sie kennenzulernen.  
Anfragen an  
Anna Bugmann, Hauptstrasse 47, 5312 Döttingen  
Telefon 056 245 39 85

Offerten unter Chiffre 103912, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
103912/179086

Zu verkaufen

Im Zentrum eines schönen Dorfes im Berner Seeland gut ausgebauter

### Gasthof

bestehend aus: Grillraum mit 82 Plätzen, Gaststube mit 75 Plätzen, Terrasse und grosser Parkplatz  
VP Fr. 1 450 000.-  
Weitere Auskunft erteilt gerne:

G.M. SPAHR LGS PAI MGLAD DE AG  
IMMOBILIEN - TREUHAND  
BADHAUSSTRASSE 24 2503 BIELLE BIENNE  
TEL. 032 323 73 43 FAX 032 323 73 93  
P. 103894/395157

Südlicher Schwarzwald

### Kurhotel

27 Betten, exzellente Lage,  
zu verkaufen, 970 000 DM.

Offerten unter Chiffre 103822, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.  
103822/395095

Küsnacht/ZH

Zu verkaufen:  
Preiswert ist das

kleine Wohnhaus  
mit zwei  
5-Zimmer-Wohnungen  
und Restaurant  
mit ca. 60 Plätzen.  
GASSER & PARTNER  
Tel. 01 925 39 59 Fax 01 925 39 50  
P. 103933/394928

Zu verkaufen in

Selva di Fasano (Br), Apulien

### Hotel\*\*\*

1961 erbaut, 1989 renoviert.  
23 Zimmer mit Bad, Restaurant  
100 Plätze, Terrasse 50 Plätze, Bar.  
2600 m<sup>2</sup> Pinienwald, Panoramaanlage  
450 m.ü.M., 15 Autominuten vom Meer.  
SFr. 1,8 Mio.  
Telefon 0039/80/4331300 oder  
0039/80/4331570, Fax 0039/80/4331569  
P. 103895/395156

### Martha Ruf Immobilientreuhand AG

3800 Unterseen  
Telefon 033/822 69 55

verkauft infolge Krankheit  
im Berner Oberland

### Zwei-Saison-Betrieb

34 Betten, Restaurationsräume,  
Terrassen, Hoteller-Wohnung,  
Erstklass-Zustand,  
wundervolle Aussichts-  
lage, bis Bahnstationen 5 Fussminuten.  
P. 103875/9165

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  
P. 103708/383125

Steigenberger Hotels AG

## Zürcher «Bellerive au lac» endlich unter der Haube

Die Steigenberger Hotels AG sieht nicht nur das Geschäft mit ihren beiden Hotels in Davos und Gstaad-Saanen positiv. Die Gruppe wird auch das traditionelle «Bellerive au lac» am Zürcher Utoquai im Management übernehmen, wie am Rande der Bilanzpressekonferenz in Frankfurt zu erfahren war. Die Beratungs-Tochtergesellschaft von Steigenberger begann letztes Jahr, im Auftrag der zur Amag gehörenden Firma Cereal den Bellerive-Umbau zu planen.

GEORG UBENAUF, FRANKFURT

Die Unterschrift unter den Managementvertrag für das etwa 70 Zimmer grosse «Steigenberger Bellerive au lac» am Zürcher Utoquai 49 wird in diesen Tagen geleistet. Bleiben werden aber nur 51 Zimmer. 1986 war das Haus von der Schweizerischen Nationalbank (SNB) gekauft worden; die Amag hat es vor einem Jahr der SNB abgekauft. Bis 1991 wurde der Betrieb über Oerlikon-Bührle gemanagt. Danach diente die Vorzeigimmobilie als Schwesternhaus... Im Vorstand der Steigenberger Hotels AG herrscht eitel Freude über den Zürcher Coup. «Ein feines Boutique-Hotel», lobt Karl A. Schattmeier vom Steigenberger-Vorstand in einem Exklusivgespräch mit der *hotel + tourismus revue* das Projekt. Spätestens Ende 1999 sollen die Um- und Ausbauten beendet sein. Allerdings: Sowohl die Amag-Autovekaufsräume wie auch die Amag- und Cereal-Zentralbüros werden in dem denkmalgeschützten Gebäude verbleiben.

Doch Steigenberger möchte es in Zürich dabei nicht belassen. Ein «InterCity-Hotel» in unmittelbarer Nähe des Zürcher Hauptbahnhofs würde gut in die Ausbauplanungen der von Steigenberger ge-



Das «Bellerive au lac» am Zürcher Utoquai liegt gleich neben dem «Eden au lac»; Steigenberger hat die denkmalgeschützte Immobilie nun im Management übernommen. *Foto Keystone*

fürten InterCity-Hotels passen. Je nach Standort haben die InterCityHotels zwischen 120 und 450 Zimmer. Gestärkt werden soll langfristig auch die Zürcher «Steigenberger Hotels AG», die bisher – mit 3 Personen in der Verwaltung und 3 Mitarbeitern im Verkauf – das Geschäft der Steigenberger-Hotels in Spanien, den

Niederlanden und der Schweiz betreibt. Gedacht ist daran, in Zürich schon bald alle Auslandsaktivitäten der Steigenberger Gruppe zu bündeln. Mit dem Schweiz-Geschäft ist Schattmeier «sehr zufrieden, vor allem im Vergleich mit dem, was in anderen Ferienregionen läuft». In Davos konnte Steigen-

berger seine Jahresdurchschnitts-Belegung auf 58% steigern (von 40,7% im Jahr zuvor) und in Gstaad auf 66% (nach 53%). Die ersten vier Monate dieses Jahres haben sogar in beiden Hotels eine Belegung von über 70% gebracht. «Bei Zuwächsen auch im Preis, im Yield also deutlich mehr», wie Schattmeier betont.

### Generalversammlung Best Western Swiss Hotels

## Kein integriertes Marketing ohne Qualität

Der Kunde ist König: Im gesättigten Hotelgruppen-Markt Schweiz ist der Hotelier Kunde seiner Gruppierung und König, sofern er sich qualitäts- und identitätsmässig mitengagiert. Auch bei Best Western Schweiz sind die Tage der Amicale endgültig vorbei: Ohne Systematik ist professionelles Marketing heute nicht mehr möglich.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Der Schweizer Hotelgruppen-Markt ist seit einigen Jahren stark vom Verdrängungswettbewerb gekennzeichnet. In diesem von einer gesättigten Gästernachfrage charakterisierten Umfeld offeriert die Gruppe Best Western Swiss Hotels (BWSH) ihren jeweils rund 80 angeschlossenen Häusern ein sehr effizientes Buchungssystem, eine pionierhafte Qualitätskontrolle und einen weltweit be-

kannten Brand als «USP». Dennoch scheiden sich die Geister: Zehn Betriebe schieden 1997 aus, und bei den Mitgliedern wächst eine jüngere, weniger personenbezogene Hotelier-Generation nach. Mit dem somit heterogener gewordenen Portfolio von Hotels drängt sich eine Änderung in der BW-Unternehmenskultur auf, die nicht als Änderung in der (Führungs-)Struktur missverstanden werden soll. An der BWSH-Generalversammlung in Muri/Bern forderte ein et was besorgt formulierender BWSH-Präsident, Roland W. Jaeger, «ein vermehrtes Vorurteilen von Entwicklungen» und fürchtete, «dass die integrierten Ketten die Schweiz künftig nicht mehr als nur zweite Priorität behandeln».

**Identifikation statt Amicale**  
Die BW-Gruppierung, aus der ehemaligen «Ambassador Swiss Hotels» entstanden, hat im letzten Dezennium einiges an integrierender Systematik über sich ergehen lassen müssen: War früher die Amicale treibende Kraft, wird heute



Best Western Hotels: Flächen-deckend über die Schweiz verteilt. Mit integriertem Marketing will man gegenüber den integrierten Hotelketten konkurrenzfähig bleiben. *Foto: zvg*

eine viel tieferegehende «Brand Identifikation» verlangt, was von vielen traditionellen Hoteliers fälschlicherweise mit Prestige- statt Markenfragen gleichgesetzt wird. «Auch der VW Golf heisst in den USA anders, nämlich Rabbit», kommentiert der BWSH-Direktor Peter Hürliemann die Anstrengungen von BW-USA, auch in Europa ein sehr rigides US-System zu implantieren: «Wegen den verschiedenen Auffassungen wurde eine Brand Identity Task Force eingesetzt. Diese wird am europäischen Meeting dem US-Vorschlag einiges entgegenhalten».

Sowohl Hürliemann wie auch Jaeger halten fest, dass BW eine Marketinggruppierung sei und nicht eine integrierte Kette wie zum Beispiel Holiday Inn, wo mit Managementverträgen operiert wird und die (auch äussere) Identifikation viel weiter geht. Dennoch bereitet es manchem Individualhotelier Mühe, ein integriertes Marketing (Branding, Kom-

munikation) und eine integrierte Kette (Besitz, Management) nicht gleichzusetzen.

### Marke oder Fusion?

Andererseits hätten sich, so Hürliemann, im Laufe der zahlreichen Fusionen in der Branche viele Hoteliers die Frage nicht verneinen können, wann nun auch BW ein Joint Venture einzugehen gedene. Hürliemann erachtet die Frage als wenig relevant, denn der Gast kauft immer mehr auch im Servicebereich markenzugehörig. Und eine Markenstärke wie «Best Western» bietet seinen Individualmitgliedern zurzeit kein Konkurrent. Bei BW, so Hürliemann, liege eine weltweite Marke vor, die Qualität nicht nur verspricht, sondern auch professionell kommuniziert und garantiert, falls sich der Hotelier entsprechend engagiert. Daneben wiegen ein paar eingesparte Stellen oder eine fusionsbezogene Bürozusammenlegung wenig bis gar nichts.

### Lexington International

## Von Travel Service Intl. übernommen

Das weltweit zweitgrösste Hotelreservationsystem, Lexington (LM) ist von Travel Services International TSI übernommen worden. Unter dem gemeinsamen Dach von TSI sind nun vier «Divisionen» zusammengefasst: Reiseagenten und Reiseiservice, Airline- und Kreuzfahrt-Geschäft, Autovermietungen und neu nun also das Hotelgeschäft mit Lexington als Partner. Zolon A. Wilkins Jr., CEO von Lexington ist überzeugt, dass mit dieser Zusammenarbeit ideale Grundlagen für viele Synergien zwischen Reiseagenten und Hotels möglich würden. LM hat auch in der Schweiz bereits ein beachtliches Hotel-Portfolio aufgebaut. *MA*

REKLAME

## Die bessere Lösung!



### Hogatex Starlight HMS Hotel Management System

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

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

Standard-Lösungen unter Windows/95 oder Windows/NT

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

## Von Gold Crown bis Guestcheques

**NOVA.** Beim informatischen Reservationssystem von Best Western entsprach das 1997 abgewickelte Reservierungsvolumen 8,5 Mio. Franken (+10,9% gegenüber dem Vorjahr). In Room-Nights: 43 677 (+10,3%). Bald beginnt die Mutation von alten System Star 4 aufs neue, NOVA genannt.

**Mutationen:** Zehn Austritten stehen 1997 vier Neueintritte gegenüber: Hotel La Collina, Pontresina; Bahnhof-Terminus, Davos; Kongresshotel Arte, Olten; Hotel Arte, ZH-Spreitenbach. Weitere Neuaufnahmen: Strasbourg-Univers, Genf; Golfhotel Waldhaus, Davos; Alpenhotel, Täsch.

**BWSH-Buchungsstelle:** Die Schweizer Zentrale von Best Western steigt ins Tour Operating ein. Eine Person im

Berner Büro wird sich darum kümmern. Damit kann die Zentrale noch besser verkaufen.

**Gold Crown Club:** 4000 Mitglieder. Umsatz direkt in Hotels 2,2 Mio. Franken, über Systeme 136 900 Franken, Total GCCI: 2,34 Mio. Franken.

**STS-Programm:** Swiss Travel System ist der TO der SBB. Die Lancierung des gemeinsamen Programms findet mit der STS-Broschüre und über Internet statt.

**Euro-Guestcheques 1999.** Die Preistruktur der Euro-Guestcheques wird 1999 für die Hoteliers besser. In der Schweiz machen derzeit 58 Best-Western-Hoteliers am Programm mit. Der Vertrieb erfolgt durch 60 Veranstalter weltweit. *r.*

## 4. Swissair International Tourism Golf Cup Switzerland im Engadin

## Treffpunkt für Gäste und Anbieter

Vom 2. bis 4. Juli treffen im Engadin ausländische Gäste, Reiseveranstalter und Medienvertreter auf inländische Anbieter, um gemeinsam «einzuputzen». Anlass ist der 4. Swissair International Tourism Golf Cup Switzerland, der von Swissair, Schweiz Tourismus und dem Schweizer Hotelier-Verein organisiert wird; unter dem Medienpatronat der hotel + tourismus revue.

THOMAS VASZARY

Die Veranstalter des Turniers in St. Moritz und Samedan setzen auf die Erkenntnis, dass in der Europäischen Union zwei Drittel der grossen Geschäfte zustandekommen, weil die Geschäftspart-

MedienPatronat  
hotel+  
tourismus revue

ner gemeinsam Golf spielen. Auch in touristischen Kreisen gewinnt dies immer mehr an Bedeutung. Erfolge aus vergangenen Anlässen in Verbier, Crans und Interlaken haben die Veranstalter bewegen, die Turnierreihe mit neuen Ideen fortzusetzen und die Teilnahmebedingungen der Golfspielerinnen und -spieler auch für Gäste mit Handicap 0 bis 36 und Platzreife zu erweitern. Das Golfturnier im Engadin vom 2. bis 4. Juli soll die touristische Schweiz sowohl qualitativ als auch quantitativ fördern. Nicht zuletzt sollen natürlich auch die Golfer aus aller Welt die Schweiz als alpines Golfreise-land entdecken. In St. Moritz und in Samedan treffen in

erster Linie ausländische Key-Accounts und Medienvertreter der Swissair und Schweiz Tourismus mit potentiell touristischem Aufkommen auf inländische marketingorientierte touristische Anbieter wie Verkehrsdirigenten, Hoteliers, Bergbahnvertreter, Entscheidungsträger von Transportunternehmungen. Incoming-Reisebürofachleute und Anbieter von Schweizer Weltmarken aufeinander. In zweiter Linie sind ausgewählte ausländische Kunden aus der Reisebranche weltweit und weitere Medienvertreter eingeladen, um in ungezwungener und fröhlicher Atmosphäre alte Beziehungen zu pflegen oder neue Kontakte zu knüpfen.

## «Business-to-Business-Kontakt»

Dieser «Business-to-Business-Kontakt» soll eine ideale Plattform bieten, sei es auf dem 18-Loch-Golfplatz in Samedan, während dem Workshop in Pontresina oder dem Rahmenprogramm in Scuol und St. Moritz. Die Teilnehmerzahl ist auf zirka 120 Spielerinnen und Spieler beschränkt. Die «Einkäufer» und «Anbieter» setzen sich aus rund 60 ausländischen golfspielenden Reiseveranstaltern (inklusive Journalisten) aus Europa, Amerika, Asien und Afrika zusammen, sowie aus 60 verkaufsorientierten Golfspielern mit touristischen Angeboten und Dienstleistungen aus der Schweiz. Der Donnerstag, 2. Juli, ist der Anreise und dem Golftraining gewidmet mit offiziellem Empfang und Dinner. Am Freitag findet das 18-Loch-Golfturnier (Scramble) statt mit Swiss Evening (Workshop) und Preisverleihung. Am Samstag wird die 18-Loch-Stableford-Einzelwertung Swissair Cup gespielt.

## Produktepräsentationen

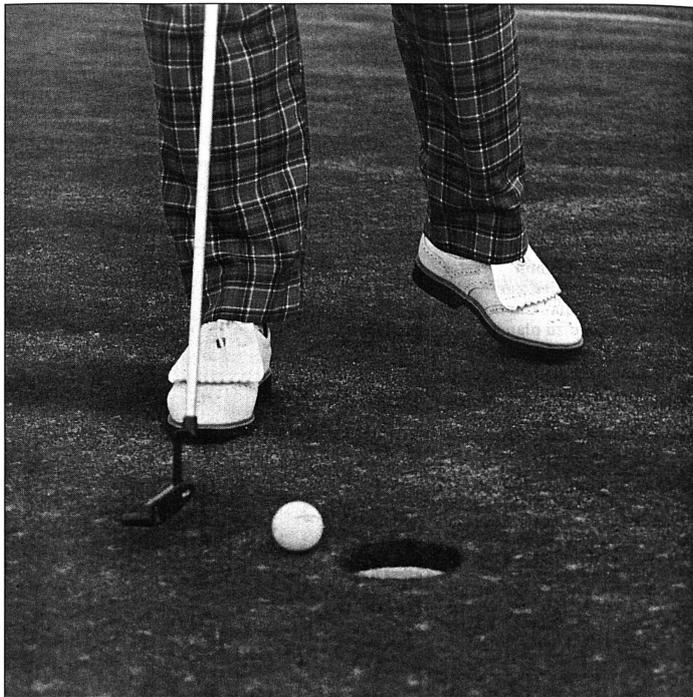
Zum ersten Mal wird die Veranstaltung in Kooperation mit dem Schweizer Hotelier-Verein (SHV) durchgeführt. Das Medienpatronat hält die hotel + tourismus

revue. Diese Art der Zusammenarbeit ermöglicht erstmals eine professionelle Produktepräsentation in Form eines Workshops (Swiss Evening) für inländische Anbieter, die sich mit den geladenen ausländischen Gästen und Medienvertre-

tern treffen. Der Workshop wird am Freitag, 3. Juli, im neuen Kongresszentrum Rondo in Pontresina stattfinden und dauert jeweils während des Apéros ab 19 Uhr bis zum Beginn des Banketts um 20 Uhr und findet nach dem Hauptgang um

zirka 21.30 bis 23.30 Uhr seine Fortsetzung.

Informationen: World Corporate Golf Challenge Trust Reg., Pflugstrasse 12, 9490 Vaduz, Tel. 0041 (0)75 236 57 50, Fax 0041 (0)75 233 36 49.



Gemeinsam «einputzen»: Ausländische Gäste und inländische Anbieter treffen sich Anfang Juli in St. Moritz und Samedan zum «Business-to-Business-Kontakt» auf dem Golfplatz.  
Foto: zvg

## Swiss Golf Hotels

## «40 Mitgliedshotels sind die oberste Grenze»

Im Segment Golf Hotels in der Schweiz wird es nicht um einen Verdrängungskampf zweier Hotelgruppen kommen. Nach dem Rückzug von Mäder, Zanetti und Partner will die Victor Zindel & Partner GmbH die Swiss Golf Hotels konsolidieren und den Ausbau in Angriff nehmen. Die oberste Grenze seien 40 Mitgliedshotels, sagt Victor Zindel.

THOMAS VASZARY

Seit 1. Februar dieses Jahres leitet die Victor Zindel & Partner GmbH die Swiss Golf Hotels der auf Golf spezialisierten 4- und 5-Stern-Häuser. Peter Kühler hatte mit seiner Firma Marke Team die 1994 gegründete Hotelgruppe im Dezember letzten Jahres verkauft und die Redaktionsleitung der hotel + tourismus revue übernommen. Um den Kauf der Swiss Golf Hotels (SGH) bühnten zwei Firmen: die auf Golf spezialisierte Victor Zindel & Partner GmbH in Kloten (VZP) und

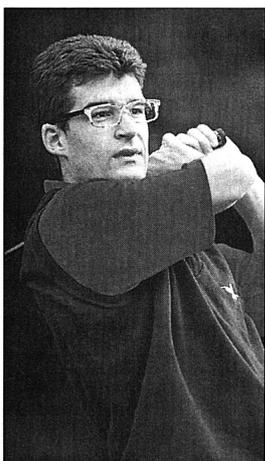
## Zahlen und Fakten

Die Victor Zindel & Partner GmbH besteht aus fünf Teilhabern mit je 20% des Kapitals. Die Gesellschaft hat die Rechte an den Swiss Golf Hotels (SGH) erworben – mittels einmaliger Abgeltung. Neben den SGH betreibt die Gesellschaft auch Medien-Marketing, Sponsoring und die Golfmesse World of Golf in Zürich, die auch 1999 im Januar stattfinden wird. Die Partner sind Reot A. Lardelli, Rechtsanwalt in Chur, Gabriel U. Bianchi, Vermögensverwalter in Chur und Zürich, Daniel M. Braun, Parkhotel Delta in Ascona, Carmen Zindel und Victor H. Zindel. Im Marketingkomitee der SGH wirken Ruedi Eicher, Bürgenstock Hotels & Resort, Ronald Grob, Golfhotel Waldhaus Davos, Franz Roszkogler, Le Grand Chalet Gstaad sowie die Teilhaber Braun, Carmen und Victor H. Zindel mit. VY

die Schulungs- und Hotelspezialisten Mäder, Zanetti und Partner in Luzern (MZP). Doch letztere gaben nach dem Zuschlag für Zindel nicht auf und versuchten ihr Konzept mit einer zweiten Hotelgruppe zu verwirklichen. Ein harter Verdrängungswettbewerb lag Anfang dieses Jahres in der Luft, denn für zwei Gruppen im Segment Golf wäre kaum Platz gewesen. Es kam nicht soweit, denn MZP hielten trotz einem vielversprechenden Konzept schlechte Karten in der Hand: Fast sämtliche Hotels hatten den Ende Dezember 1997 auslaufenden Vertrag mit den SGH verlängert. Damit behielt Victor Zindel, Geschäftsführer der SGH und Teilhaber der VZP, den Grossteil der Hotels im Boot. Eine Abwerberstrategie von MZP hätte erst nach Ablauf der Einjahres-Hotelverträge wirksam werden können. Zudem standen die Hoteliers einem Wechsel weg vom Kreditkartenunternehmen Visa zur kleineren Diners skeptisch gegenüber. Daniel Zanetti: «Das Risiko wäre zu gross gewesen. Deshalb entschieden wir uns gegen einen Verdrängungswettbewerb und wollten auch Zindel und den SGH das Leben nicht unnötig schwer machen. Unsere Vorschläge waren offensichtlich zu progressiv. Jetzt konzentrieren wir uns wieder auf unser Kerngeschäft.» Tatsache ist auch, dass MZP im Schulungsbereich in den letzten Monaten derart schnell gewachsen ist, dass Zanetti heute sogar froh ist, nicht ins Golfgeschäft eingestiegen zu sein. Diners hingegen wird weiterhin in den Golfmarkt investieren.

## Ausbau mit Qualität?

Das bestehende Produkt mit dem neuen SGH-Führer 1998 findet Zanetti nach wie vor nicht marktkonform. «Die Mitarbeiter in den Hotels sind nicht geschult, die Golfberatung entsprechend zu wenig kompetent», kritisiert Zanetti und verweist auf das eigene Konzept: «Vieles von uns wie der Marketing- und Qualitätsausschuss findet sich heute im Konzept von Zindel wieder.» Laut Zanetti vertritt der Markt Schweiz zur Zeit kaum mehr als 20 richtige Golfhotels. MZP habe deshalb immer auf eine Stra-



Ausbau: Victor Zindel, neuer Geschäftsführer der Swiss Golf Hotels und Teilhaber der Victor Zindel & Partner GmbH.  
Foto: zvg

tegie der Qualität mit weniger Hotels und intensiver Schulung gesetzt. Victor Zindel sieht das anders. Er vermutet in den nächsten drei bis fünf Jahren ein Wachstum von heute 60 Golfplätzen in der Schweiz auf zirka 80 als Grenzwert. Für die SGH bedeute dies einen Ausbau von heute 27 auf etwa 30 Hotels – Obergrenze wären 40 Mitgliedshotels. «Die flächendeckende Verteilung von Plätzen wird immer besser. Entsprechend wächst das Potential an weiteren Golfhotels.» Grösseres Potential sieht Zindel in der Westschweiz sowie in der Nordschweiz. Ein neues Haus hat er für 1999 bereits hinzugekauft: das Treff Hotel Regina Titlis in Engelberg, welches mit der Alpengolf-Anlage in Engelberg seit letztem Samstag über einen attraktiven 9-Loch-Platz verfügt. Doch für Zindel ist nicht nur die Distanz zwischen Golfplatz und Hotel entscheidend, son-

dern auch die Umsetzung des Golgedankens von SGH im Inneren des Hauses. Um die Verbindung zwischen Geschäftsführung und Hotels im Marketingbereich zu verbessern, wurde ein Marketingkomitee gegründet, das über den Einsatz der rund 260 000 Franken Marketingbudget pro Jahr entscheidet (Administration 90 000 Fr., Gesamtbudget 330 000 Fr.). Ein Qualitätsmanagement mit Kontrollsystem der Häuser und ein internes Schulungsprogramm im Selbststudium sollen lanciert werden. Benötigen die Hoteliers rechtliche oder vermögensrechtliche Hilfe, stehen zwei der Teilhaber der VZP – ein Anwalt und ein Vermögensverwalter – zur Verfügung.

## Stammgästemarketing

Die Schwerpunkte 1998 liegen im Stammgästemarketing und Sponsoring. So laden die Hoteliers am 14. August ihre Gäste und Sponsoren zum SGH-Top Event ein. Ein weiteres Kundenbindungsprogramm stellt der SGH-Club für Hotelgäste dar. Die Mitglieder erhalten eine kostenlose Green-Fee sowie einen Diner-Voucher, der bei mindestens einer Übernachtung in einem Hotel der SGH eingelöst werden kann. Noch ist die Clubkarte nicht mit Visa gekoppelt, da sich durch die Grossbankenfusion die zeitlichen Prioritäten etwas verlagert haben. Visa will sich aber, so Zindel, 1999 vermehrt im Golfsegment engagieren. Beim Golf Challenge of the Champions in Sempach (17./18. September), einem Masters für Sieger eines offiziellen Golfturniers, tritt SGH als Sponsor auf; ebenso am Canon European Masters für Profis vom 1. bis 6. September im Crans Montana. 1999 soll in einer vier Wochen dauernden Aktion im Flughafenrestaurant Top Air in Kloten der Bekanntheitsgrad der Gruppe gesteigert werden. Doch Zindel ist sich bewusst, dass sich Vertrauen bei den Hoteliers «nur über Leistung einstellt».

Swiss Golf Hotels, Victor Zindel & Partner, Postfach 360, 8302 Kloten, Tel. 01/881 43 43, Fax 01/881 43 44, e-mail vzp@swissonline.ch, Internet www.swiss-golf-hotels.ch, Info-Hotline

## Die 10-Hyatt-Tips

## Regeln und Etiketten für Business und Golf

Eine Studie von Hyatt Hotels and Resorts hat sich Golftypen und ihren Geschäftsgebaren gewidmet und gibt dem Hotelier Anstösse, wie der vielschichtige Business-Golfer angepackt werden könnte. Die risikoreichen «Gunslinger» wetten gerne auf dem Golfplatz und spielen offensiv. Die gradlinigen (Non-Competitors) spielen aus Vergnügen und geraten fast nie aus der Fassung. Die ehrgeizigen und unabhängigen «Escapists» spielen stets auf Sieg. Und die fanatischen «Powerplayer» suchen den Geschäftsabschluss und fühlen sich auf dem Platz so wohl wie im Büro. Laut «Neue Zürcher Zeitung» sollte sich jeder, der auf dem Golfplatz Geschäfte machen will, sei es Hotelier oder Gast, folgende zehn Tips zu Herzen nehmen:

1. Wer Businessgolf spielt, soll lange Hosen tragen. Männliche Spieler, die unbedingt in kurzen Hosen spielen wollen, sollten wenigstens die Markierungen, die ihre Socken auf den Beinen hinterlassen, wegmassieren.
2. Entfernen Sie vor dem Spiel die Plastikschoner von ihren Schlägern. Sonst werden Sie als Novize ertrappt.
3. Lassen Sie den Schlagzähler zu Hause. Wer nicht bis fünf zählen kann, ist sowieso kein guter Geschäftsmann.
4. Wenn Sie etwas von Ihrem Partner wollen, lassen Sie ihn zuerst abschlagen.
5. Lassen Sie Ihren Partner nie den Golfcar fahren. Sie kontrollieren das Spiel.
6. Spielen Sie immer schneller als ihr Partner. Wenn dieser auf Sie warten muss, werden Sie nie handelseinig.
7. Wetten Sie niemals um eine Summe, die Sie nervös machen könnte.
8. Wenn Ihr Partner versucht, den Ball heimlich mit dem Fuss freizulegen, fragen Sie ihn, ob er sich am Fuss verletzt hat.
9. Kein Alkohol vor dem neunten Loch. Essen Sie keine Wurst mit Senf. Senf spritzt immer dahin, wo er nicht hingehört.
10. Verlieren Sie niemals Ihre Geduld. Falls Sie Ihren Schläger dennoch wütend auf den Boden werfen müssen, folgen Sie der Anregung des Pros Tommy Bolt: «Werfen Sie Ihren Schläger nie hinter sich auf die Fairway, sonst verschwinden Sie zusätzliche Energie beim Zurückgehen.» VY

Jürgen Bartels, Starwood Hotels & Resorts

# «Es wird keine Starwood-Hotels geben»

Die vom amerikanischen Trust Starwood Hotels & Resorts aufgekauften Hotelmarken werden nicht unter dem Starwood-Dach verschwinden, verspricht der neue Starwood-CEO Jürgen Bartels auf seiner gegenwärtigen Welt-Tournee. Fürs Fest des Christentums im Jahr 2000 sieht er in Europa viel Geld in die Taschen der Hotellerie (und von Starwood) fliessen.

GEORG UBENAUF,  
FRANKFURT



Jürgen Bartels, Chief Executive Officer Starwood Hotels & Resorts: Kein Mann weniger Worte und gleichzeitig ein globales Branchenschwergewicht in der Hotellerie.

Foto: Michael Hutschneker

Der USA-Deutsche Jürgen Bartels ist kein Mann weniger Worte: Der ex-Carlson Hospitality und ex-Westin-Chef hatte immer grosses vor und teilte es immer auch entsprechend mit. Momentan tut er das persönlich gleich global. Sozusagen auf Welt-Tournee für das zurzeit erfolgreichste Hotel-«Kaufkonglomerat», den US-REIT Starwood Hotels & Resorts (Real Estate Investment Trust), verspricht er kürzlich in Frankfurt der Hotel- und Touristik-Öffentlichkeit, dass der Markenname «Starwood» für Banken und Investoren reserviert bleibe, resp. kein Hotel-Brand werde (der Börsenkürzel für die in New York gehandelten Starwood-Papiere heisst HOT). Damit sollen die in letzter Zeit zusammengekauften oder eingebrachten Marken wie Sheraton oder Westin inklusive Unterbrands wie The Luxury Collection che-

mals Ciga den Märkten gnädigst erhalten bleiben.

### Fest des Christentums

Für die Hotellerie in Europa hat Bartels «grosse Erwartungen» und sieht spä-

stens im Jahr 2000 einen gewaltigen Boom heraufziehen, weil nicht nur zur Weltausstellung expo 2000 in Hannover, sondern auch zur Zweitausendjahrfeier des Christentums in Rom («die Menschen nicht in Hannover oder Rom wohnen»

werden, sondern in Zürich, Paris, Berlin, Madrid, Wien und allen anderen urbanen Agglomerationen. Er setzt daher durchaus auch auf neue Hotels für seine Gruppe in der Schweiz. Denn Bartels sieht Hotels nicht nur als Nächtigungsstätten für lokale Gäste, sondern immer auch als Quellmärkte für alle anderen von ihm gehend dezentral gehalten werden.

Zusammengelegt werden am Jahresende die Buchungszentralen von Sheraton und Westin, aber sie bleiben über eigene GDS-Adressen und separate Telefonnummern buchbar. Auch soll kein Verkaufspersonal eingespargt werden, höchstens im Zusammenlegen von Büroraum und bei anderen Synergie-Effekten soll Geld eingespart werden. Die Verwaltung soll weitgehend dezentral gehalten werden.

### Vom Operations zum Marketing

Mit der Magie eines grossen Gauklers verzaubert der bald 60jährige Bartels seine Zuhörer, wenn er ihnen vorträgt, dass sein Starwood-Reich sich «von den Operations zum Marketing gewandelt» habe, dass Lernen und Trainieren die wichtigsten Vokabeln für seine Hotels sind und dass die Angestellten im Hotel die wichtigsten Personen überhaupt seien. «Wenn

wir ein Hotel übernehmen, renovieren wir zuerst die Personalzimmer und die Duschen, dann erst den Ballsaal». Das gemeinsame Verkaufsteam der bisher gegeneinander agierenden Hotel-Marken werde nun ganz neue Gästescharen mobilisieren.

Immer höher stösst Starwood in den Luxusbereich vor. Auch Co-Brandings wie mit Arabella-Sheraton lobt Bartels zwar über alle Massen, sie werden «jedoch die Ausnahme bleiben». Zusammen mit seinen Spielkasino-betrieben unter der Marke Caesar's ordnet sich das Starwood-Hotelimperium als «grössten Immobilien-Investmenttrust der USA» ein.

### Und die Schweiz?

Für die Hoteliers der Schweiz hat Jürgen Bartels tröstende Worte: Immerhin sei die Hotellerie der Welt auf Schweizer Hotelwissen aufgebaut. Den Wandel zum Marketing aber habe die Schweizer Hotellerie «noch» nicht mitvollzogen.

### Kennzahlen zum Starwood Trust

1. Zum Starwood-Immobilientrust gehören derzeit folgende Hotels:

The Luxury Collection	53
Sheraton	737
Westin	113
Four Point by Sheraton	75
Hotels anderer Kategorien und Kettenzugehörigkeiten	83

2. Starwood-Kapital

16 Mia Dollar à 215 Mio. Aktien zum Nominalwert von 50 Dollar. Einen hervorstechenden Grossaktionär (Shareholder) gibt es nicht.
--

3. Anzahl Zimmer

(in Besitz und Management)	10 800 (1995)	139 000 (1998)
----------------------------	---------------	----------------

Anzahl Zimmer (inkl. Franchise-Hotels)

215 000 (1998)		
Zimmer im Luxusbereich	60% (1995)	94% (1997)

4. Starwood-Ziele

Personal-Training	1% des Umsatzes
Renovierungen	3,3 Mia. \$ in 4 Jahren

Anzahl Starwood-Verkäufer

2500 (1998)		
Internet-Einnahmen	7 Mio. \$ (1997)	75 Mio. \$ (1998)

MAP

## Weitere Stichworte zu Starwood

**Ziel Europa:** Europa ist das begehrteste Expansionsziel für Starwood in den kommenden Jahren: Da in Europa nur 30% der Hotels Markennamen tragen (in USA 70%), will man hier primär neue Häuser akquirieren. Mit aller Macht will die durch Übernahmen zum mächtigen Welthotelkonzern erstarkte US-Gruppe hierzulande ihre Marken St. Regis, The Luxury Collection, Sheraton Hotels & Resorts (bzw. Arabella-Sheraton), Westin und Four Points vorantreiben.

**Neue Strategie:** Bartels erläuterte die neue Strategie, basierend auf den Säulen Qualität, Renovierung und Mitarbeiter-Training. Diese werden, so Bartels, erst renoviert und dann zu Star-

wood-Markennamen umfunktioniert. Dadurch entfallen die Franchise-Gebühren, was Einsparungen von über 10 Mio. Dollar bringt. Starwood ist der grösste Immobilien-Investmenttrust der USA.

**«Reservation IV»:** Alle Reservierungssysteme werden bis zum Jahresende 98 in das zentrale Sheraton-System Reservation IV integriert. Es ist in allen bedeutenden GDS eingebunden. Ferner werden die kombinierten Reservierungsbüros in die bestehenden Call-Center integriert. In Europa laufen alle Reservierungen über Cork/Irland. Für die Kunden bleiben die verschiedenen Marken mit verschiedenen Telefonnummern erreichbar.

**Internet:** Auch für die Reisebüros bezeichnet Bartels das Internet als neuen, wichtigen Distributionskanal. Die Hälfte von Starwoods Internet-Umsatz kommt derzeit durch Reisebüros zustande, zum Gesamtumsatz steuern sie 30% bei.

**Bonusprogramme:** Ab sofort verschmelzen die Bonusprogramme für Stammgäste, «Westin Premier» und «Sheraton Club International», zu einem einzigen globalen Bonussystem. Gesamte Punkte kann man jetzt entweder bei Sheraton oder bei Westin einlösen. Alle Mitglieder haben ausserdem die Möglichkeit, für ihre Freizeithalte unter der Luxury Collection, Westin, Sheraton und Four Points zu wählen. MAP

### Arbeitslosenprojekt der «ch-Stiftung»

## Junge Arbeitslose finden den Weg ins Gastgewerbe

Corinne Birchler wollte nach Abschluss ihrer kaufmännischen Lehre ins Hotelfach. Doch auf ihre Bewerbungen bekam die junge Frau aus Einsiedeln immer wieder ablehnenden Bescheid: So frisch nach der Lehre ohne einschlägige Erfahrung wollte sie niemand einstellen. Doch ohne eine Anstellung konnte sie auch keine Erfahrungen sammeln. Ein Teufelskreis. Sie meldete sich arbeitslos. Die ch-Stiftung vermittelte ihr ein Berufspraktikum.

BARBARA HOFMANN

Corinne Birchler, arbeitslos: Nach der Lehre hat sie noch keine Erfahrung - und ohne Erfahrung hat sie wenig Chancen. Da drückte ihr der Berater vom Arbeitsamt die Infoblätter der ch-Stiftung in die Hände: «Wäre das nichts für Sie?» Es war. Die ch-Stiftung, so stand dort, würde halbjährliche Berufspraktika in anderen Sprachregionen der Schweiz vermitteln. Damit könnte sie endlich die ersten Berufserfahrungen sammeln und gleichzeitig ihren Wunsch erfüllen, ihre Französischkenntnisse vertiefen. Das Angebot erschien ihr solide - zumal die ch-Stiftung überwachte, das sie nicht als Billig Arbeitskraft ausgenutzt, sondern gemäss einem Praktikumsplan ausgebil-

det würde. Und ausserdem würde die Praktikumsstelle sie nicht allzusehr binden: Sollte sie in der Zwischenzeit eine feste Stelle finden, könnte sie das Praktikum wieder abbrechen. Gedacht, getan, Corinne bewarb sich im Hotel Thermalpales Bains in Ovornaz/VS. Philippe Stalder, Geschäftsführer des «Thermalpales», bereut es nicht, die Praktikantin Corinne eingestellt zu haben. «Wir waren von Anfang an zufrieden.» Ausdruck seiner Zufriedenheit war schliesslich, dass er Corinne Birchler im März 1998 nach Beendigung ihres Praktikums fest anstellte. Frau Birchler freute sich sehr. Sie fühlt sich wohl im «Thermalpales»:

«Klar - es ist etwas abgelegen und man braucht ein Auto, aber die Crew ist nett und die Arbeitsbedingungen sind gut und ich lerne viel.» Bei ihrer nächsten Bewerbung wird Corinne sicherlich weniger Probleme wegen mangelnder Erfahrung haben. Und sie selbst weiss schon, wo ihr nächster Arbeitsplatz sein soll: In der italienischen Schweiz.

Rund 450 Jugendliche haben seit 1993 vom Praktikumsvermittlungsservice der ch-Stiftung profitiert. Während des Praktikums arbeiten die jungen Berufslernenden sechs Monate im Betrieb, ein Tag in der Woche steht ihnen für den obligatorischen Sprachunterricht zur Verfügung.

Die Arbeitslosenkasse übernimmt 80% des Salärs, das zwischen 2300 und 3100 Franken liegt. Für Unterkunft und Sprachschulbesuche werden von der ch-Stiftung - bis zu einem Maximalbetrag - ebenfalls Kosten übernommen. Ausserdem fungiert die Fachstelle ch-Jugendaustausch als Beraterin und Vermittlerin, gibt Tips und Adressen, hilft bei praktischen Problemen und evaluiert das Programm.

Interessierte Betriebe melden sich bei der Praktikumsverantwortlichen der ch-Stiftung in Solothurn. Daraufhin erhalten sie ein Dossier zum Ausfüllen. Danach beginnt der ch-Jugendaustausch mit der Suche nach geeigneten Kandidaten und Kandidatinnen. In Zusammenarbeit zwischen Praktikumsbetrieb und ch-Stiftung wird dann die geeignete Person ausgewählt.

Eine Umfrage der ch-Stiftung unter Absolventen des Programms zeigt, dass das Bedürfnis nach solchen Praktikumsplätzen ausserordentlich hoch ist. Über 80% ehemaliger Teilnehmer glauben, dass die Praktikumszeit eine zentrale Rolle in ihrem Berufs- und Privatleben gespielt hat. Ebenfalls über 80% haben nach dem Praktikum eine feste Stelle gefunden, 30% arbeiten noch immer in einer anderen Sprachregion, 60% pflegen noch regelmäßig Kontakte zur anderen Sprachregion.

Informationen bei: ch-Jugendaustausch, Postfach, 4501 Solothurn, 032 6252682

### Das Projekt: Innerhelvetischer Austausch

Die ch-Stiftung für eidgenössische Zusammenarbeit führt seit 1976 eine Fachstelle für Jugendaustausch. Die Stiftung selbst wurde 1967 durch sämtliche Kantone und die Neue Helvetische Gesellschaft unter Mitwirkung des Bundes gegründet. Ihr Ziel ist die Pflege des Föderalismus. Finanzziell getragen wird sie von den Kantonen. Die Fachstelle für Jugendaustausch evaluiert, koordiniert und fördert den innerhelvetischen Austausch von Schülerinnen und Schülern, Lehrlingen und Lehrpersonen. Seit Ende 1993 führt sie ausserdem das Programm «Offene Stellen - Premier Emploi - Primo

Impiego». Finanziert wird das ursprünglich von Nationalrat François Loeb (BE) initiierte Programm vom Bundesamt für Wirtschaft und Arbeit (BWA). Teilnahmberechtigt sind arbeitslos gemeldete junge Berufslernende (Lehr- und Studienabgänger) mit abgeschlossener Ausbildung, welche keine oder nur wenig Berufserfahrung nachweisen können. Mit dem sechsmonatigen Praktikum in einer anderen Sprachregion können die Teilnehmer erste Berufserfahrungen sammeln und gleichzeitig vorhandene Kenntnisse in einer zweiten Landessprache vertiefen. BAN

### HOT-TELL

Erstes Courtyard in Frankreich. Noch vor Beginn der Fussball-WM hat Marriott Int. am 1. Juni in Paris ein Hotel «Courtyard by Marriott» eröffnet. Das Paris Neuilly Courtyard Hotel verfügt über 242 Zimmer. Besitzer des Hauses ist Bouygues & Gan. HU

### REKLAME

**Tou-**  
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

**rism-**  
Lassen Sie sich nicht die Tour vermessen.

**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**  
Gesellschaft IVVA AG für internationale Werbung, Mühlbachstrasse 43, 8032 Zürich, Tel. 01/251 24 50, Fax 01/251 27 41

## Logiernächte Winter 1997/98

**Plus dank  
den Europäern**

**Vor allem dank den europäischen Gästen ist das Plus von 4,3% an Logiernächten gegenüber dem Vorjahreszeitraum zustandekommen. Das Minus bei den Asiaten wurde durch ein Plus bei den US-Gästen wettgemacht.**

Mit dem Schweizer Tourismus geht es wieder aufwärts: Für das Winterhalbjahr 1997/98 konnten in der Vollerhebung des Bundesamtes für Statistik bei den schweizerischen Hotelbetrieben insgesamt 13,59 Mio. Übernachtungen verbucht werden. Dies sind 4,3% (564 000) mehr als noch im Vorjahr. Vor allem die guten Schnee- und Wetterverhältnisse über die Weihnachts- und Neujahrstage sowie die günstigeren Wechselkurse haben zu einem guten Start beigetragen. Der Zuwachs ist mit +2% (+113 000) der Binnennachfrage zuzuschreiben, bei einer gleichbleibenden durchschnittlichen Aufenthaltsdauer von 2,7 Nächten. Die ausländischen Gäste buchten 7,82 Mio. Übernachtungen (+451 000/+6,1%). Im wesentlichen trug die europäische Kundschaft zu diesem Resultat bei: Deutschland +4,8% (136 000), das Vereinigte Königreich +22% (+120 000), Italien +14% (+53 000) sowie die Niederlande +7,2% (+26 000). Der durch die Wirtschaftskrise in Asien verursachte Einbruch von Gästen aus Japan (-14 000/-7,3%) und dem übrigen asiatischen Raum (-61 000/-21%) konnte mehr als wettgemacht werden durch ein kräftiges Plus von amerikanischen Gästen (+81 000/+16%). Besonders von der gestiegenen Nachfrage profitieren konnte das Bündnerland (+187 000/+6%), Wallis (+155 000/+7,8%), Berner Oberland (+58 000/+5,7%).

B/S/vr

## Sunstar Bilanz 1997/98

**Umsatz über 24 Mio.**

Die Sunstar-Hotelgruppe weist in ihrer Holding-Rechnung fürs Geschäftsjahr 1997/98 einen Bilanzgewinn von 1,15 Mio. Fr. aus. Dies ermöglicht es dem VR, der GV die Ausschüttung einer Dividende von 3% auf dem Kapital der Inhaberaktien vorzuschlagen. Gegenüber dem Vorjahr nahmen die Logiernächte um 7,5% auf 174 290 zu. Der Umsatz stieg um 9,3% auf über 24 Mio. Fr., der Bruttogewinn um 28,2% auf 8,2 Mio. Fr. Der EBITDA erreichte 5,459 Mio. Fr. (+37%), der EBIT 2,843 Mio. Fr. (+216,2%). Sunstar kommentiert, dass dieses Ergebnis noch nicht befriedigend, liege es doch noch etwas hinter den in den Jahren 1992/93 und 1993/94 erzielten Zahlen zurück. Doch zeigen Produktivität und Umsatz einen klaren Aufwärtstrend. Die hohen Abschreibungen von 2,6 Mio. Fr. jedoch hätten den Gewinn massgeblich beeinträchtigt. Die Sunstar-Bilanzsumme beläuft sich auf 88,6 Mio. Fr., wovon 80,4 Mio. Fr. auf Anlagen entfallen. **APK**

## Eurocard 1999

**Die Euro-Eurocard**

Ab Januar 1999 können Kreditkarten-Inhaber der Eurocard ihr Kreditkarten-Konto neu auch in Euro führen. Damit gewöhnen sie sich an die neue Währung. Jeder Umsatz wird dem Karteninhaber dabei in Euro in Rechnung gestellt, unabhängig davon, in welcher Währung der Umsatz getätigt wurde. Die Umsätze werden immer in der Ursprungswährung und in Euro angezeigt. In Deutschland wird die betreffende Bank bei einem Wechsel der Kartentypwährung keine Gebühren erheben. Bezahlen kann man in Euro natürlich nur dort, wo Euros akzeptiert werden. Bis zum Januar 2002 besteht nirgends die Pflicht, Euros annehmen zu müssen.

## Millennium und Copthorne

**Vertrag mit Utell**

Die in England beheimatete und weltweit tätige Hotelgruppe Millennium and Copthorne Hotels hat dieser Tage einen Vertrag mit Rezolutions Inc. unterzeichnet. Rezolutions ist das Merger Produkt aus Utell International und Anasazi Inc. Der Vertrag umfasst den Anschluss der Hotelgruppe an das Utell International Voice Reservation System. Millennium und Copthorne Hotels sind somit der erste grössere Kunde des geintenen Anbieters für Reservations- und Systemtechnologie. Die Gruppe wird in den Global Distribution Systems (GDS) von Anasazi repräsentiert und tritt unter den Privat Labels MU (für Millennium Hotels) und BC (für Copthorne Hotels) auf. Die Millennium Hotels umfassen eine Gruppe von Betrieben im gehobenen 4-Stern-Bereich. Die Hotels sind in den grösseren Städten und regionalen Zentren Europas und in Amerika vertreten. Weitere Expansionspläne führen sie nun auch nach Neuseeland. **MA**

## Marketing Schweizerhof, Bern

**Aktion «V.I.P. Club»**

Mit einem «V.I.P. Club» hat Schweizerhof-Direktor **Martin Studer** in Bern seine Restaurants zusätzlich beworben, mit denen er schon 75% seines Umsatzes macht. Eigentlich wollte er damit aber seine Hotelbetten besser auslasten, sagte er zu Beginn. Heute definiert er sein Ziel anders: «Wir wollten in erster Linie den Bekanntheitsgrad unseres Hauses steigern.» Das Hotel fragte von Februar bis Ende Mai vor allem Firmen im Grossraum Bern telefonisch um eine Mitgliedschaft an. 295 Franken kostet eine Mitgliederkarte, die bis April 1999 gültig ist und vorderhand Ermässigungen in den Restaurants bietet. Der Preis der Karte ist die Aktion abgeschlossen: 1450 Karten sind verkauft. Überall spreche

man ihn auf den «V.I.P. Club» an und der «Schweizerhof» erreichte mehr als erwartet, sagt Studer gegenüber der *htz*. Besonders in der «Schultheissenstube» und in der «Brasserie» verzeichnete er «massive Umsatzsteigerungen» aufgrund der «V.I.P. Karte». Auch seine Hotelbetten seien besser ausgelastet. Allerdings führt er das nicht auf die Übernachtungsgutscheine der «V.I.P. Karte» zurück. Die Sales-Leute des 5-Stern-Hauses werten jetzt die Aktion aus. Zu ihrer Zukunft bleibt Studer noch vorsichtig: «Voraussichtlich werden wir nächstes Jahr die Karte mit den bestehenden Mitgliedern erneuern und weitere aktiv anwerben.» Die Membregebühr und die Vergünstigungen auf der Karte sollen die gleichen bleiben **AF**

## HOT-TELL

**Hotel Palace, Müren, stellt auf Time Sharing um.** Der Besitzer des Hotels Palace in Müren, **René C. Jäggi**, wird künftig mit der Gesellschaft «Anfi del Mar» auf Gran Canaria zusammenarbeiten. Anfi del Mar ist eine bekannte Luxusferienanlage und gehört mit der Goldcrown-Qualitätsauszeichnung der RCI an (Resort Condominiums International Inc.). An die RCI sind weltweit rund 3000 Time Sharing-Anlagen angeschlossen. Als Beweggründe für seinen Einstieg ins Time Sharing und den Anschluss an Anfi del Mar gibt Jäggi Rentabilitäts- und Führungsüberlegungen im Palace an. Ausserdem ist er überzeugt, dass die neue Time-Sharing-Kundschaft, die RCI bringt, positive Auswirkungen auf die Wirtschaft in ganz Müren haben werde. **SM**

\*

**Erste Aktienzeichnung für Zürcher Frauenhotel abgeschlossen.** 1994 war die Idee eines Frauenhotels vom Innova-

tor-Wettbewerb mit einem Preis von 50 000 Franken ausgezeichnet worden. Im März hat die Gründungsversammlung der gemeinnützigen Aktiengesellschaft Frauenhotel AG stattgefunden. Verwaltungsratspräsidentin ist **Irene Meier**. Die Aktien des geplanten 4-Stern-Hotels sind inzwischen von über 60 Personen gezeichnet worden. Bereits ist eine zweite Zeichnung im Gang, bei der das Aktienkapital von 160 000 Franken um 80 000 Franken auf 240 000 Franken aufgestockt werden soll. Zurzeit sind dem Vernehmen nach die Initiantinnen in Verhandlungen mit einer zentral gelegenen und gut geeigneten Liegenschaft. Das Frauenhotel soll rund 25 Zimmer anbieten, als Integrationsbetrieb geführt werden und Arbeitsplätze für langzeitarbeitslose und behinderte Frauen schaffen. **SR**

Kontaktadresse: Frauenhotel AG, c/o meier & blattmann, Neustadtgasse 7, 8001 Zürich, Telefon 01 252 40 70.

ANZEIGE

«Keine Kohlen-  
säure gibt's  
jetzt für noch  
weniger Kohle!»

So sparen Sie Kohle kohlenensäure-frei!

**GÜNSTIGER**

ALLEGRA. DAS STILLE  
BÜNDNER  
MINERALWASSER.  
VON NATUR AUS OHNE  
KOHLENSÄURE.  
ABGEFÜLLT DURCH DIE  
PASSUGGER QUELLEN.



Bio Suisse und Gastronomie

## Die Knospe geht auf: Erste Gastro-Zertifizierungen

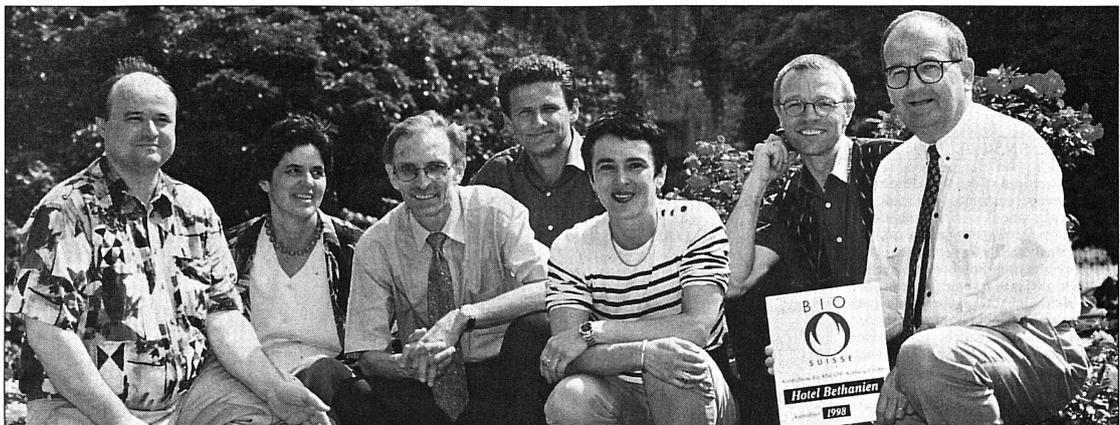
In drei Stufen zur Knospe-Küche: Dem Gastronom steht offen, einzelne Zutaten, ein Speiseprogramm oder schliesslich die ganze Küche von der Bio Suisse zertifizieren zu lassen. Die ersten beide Betriebe tragen bereits das Knospe-Label. Doch ein Durchbruch ist nicht zu erwarten: Bio wird auch in der Gastronomie eine Nische bleiben.

GUDRUN SCHLENCZEK

Premiere in der Schweiz: Die ersten beiden Gastro-Küchen wurden am gestrigen 5. Umweltforum für Gastronomie und Tourismus in Basel mit dem Knospe-Label der Bio Suisse (Vereinigung Schweizerischer Bio-Landbau-Organisationen) ausgezeichnet. Sowohl das Restaurant Steinbock in Steinhausen als auch das Hotel Bethanien in Davos – zweimal bereits von der *hotel+tourismus revue* zum Öko-Hotel des Jahres ausgezeichnet – können nun seit gestern die Knospe an die Eingangstür ihres Betriebes kleben. Damit verpflichten sich sowohl das «Bethanien» als auch der «Steinbock», dass die Warenkosten von mindestens 70% ihrer Zutaten aus kontrolliert biologischer Produktion stammen und mindestens 50% aus Knospe-Produktion gemäss den Richtlinien der Bio Suisse. Das verbleibende Potential von 30% für den Einsatz konventioneller Produkte muss bewilligt werden und ist durch eine sogenannte «weisse Liste» eingeschränkt.

### Legere Gastro-Richtlinien

Der Grund, dass die Knospe-Richtlinien für die Gastronomie weniger restriktiv sind als für andere Wirtschaftsbereiche (bis anhin galt für eine Knospe-Zertifizierung, mindestens 95% der Rohstoffe aus Knospe-Produktion) liegt laut dem Verantwortlichen bei der Bio Suisse in Basel, Yves Schätzle, in der Gastro-Praxis begründet: «Für ein Spezialitäten-Restaurant mit einem hohen Fisch- und Wildanteil – noch nicht erhältlich in Knospe-Qualität – wären die Richtlinien sonst nicht umsetzbar.» Eine Pilotphase seit Anfang Jahr habe die bereits im Herbst vergangenen Jahres kreierten Richtlinien nur bestätigt. Sowohl im Hotel Bethanien als auch im Restaurant Steinbock verfügt man bereits über mehrere Jahre Erfahrung mit dem Zubereiten von Bio-Rohstoffen. Durch diese Umstellung auf ökologische Küchenproduktion war nicht immer leicht. «Als wir im Sommer 1996 voll auf Bio umgestiegen sind, haben wir rund



Die Pioniere für den Einzug der Knospe in die Gastronomie (v.l.n.r.): Fritz Zimmermann, Restaurant Steinbock, Steinhausen; Kathrin Wuhmann, Restaurant im Oberort, Winterthur; Paul Kaelin, Präsident «Vereinigung Umweltbewusste Gastronomie»; Daniel Kolbe, Ristorante Pulcino, Zürich; Pia Camponovo, Restaurant Baselto, Solothurn; Matthias C. Seurer Bio Suisse; Urs Bangerter, Hotel Bethanien, Davos. Foto: zvg

80% unserer Gäste verloren», reflektiert Fritz Zimmermann vom Restaurant Steinbock. Doch nicht nur die Nachfrage, auch das Angebot liegt noch vielfach in den Kinderschuhen. «Mit der Umstellung auf die Knospe müssen wir auf einige regionale Produkte verzichten», bedauert Urs Bangerter vom «Bethanien».

### Beim Einkauf hapert's noch

Doch dass die Nachfrage nach Bio mittlerweile das Bio-Angebot beeinflusst, darauf setzt Daniel Kolbe vom Restaurant Pulcino in Zürich, ein Betrieb der Bindella-Gruppe: «Je mehr Restaurants auf den Knospe-Zug aufspringen, desto besser wird sich auch der Einkauf gestalten.» Das Restaurant Pulcino gehört wiederum zu den ersten drei Gastro-Betrieben, welchen gestern die Verwendung der «Bio-Knospe für Zutaten» bewilligt wurde. Neben dem «Pulcino haben» sich noch das Restaurant Baselto in Solothurn – Umweltpreis Schweizer Hotellerie der *htr* 1995 – sowie das Café-Restaurant im Oberort in Winterthur schriftlich verpflichtet, die mit der Knospe gekennzeichneten Zutaten auch ausschliesslich in dieser Qualität anzubieten. Dabei kann die Anzahl und Art der Zutaten wechseln. «Wir schreiben die Liste unserer Knospe-Zutaten für die Gäste täglich neu», so Kolbe. Im «Pulcino» weise diese im Durchschnitt 20 Produkte auf.

### Sonderzug für Grossbetriebe

Die dritte Variante – unter Knospe-Vorzeichen Speisen anzubieten – wird be-

reits seit einiger Zeit von zwei Schweizer Grossunternehmen der Gastronomie praktiziert: Die Lizenznehmer Coop-Restaurant und SV-Service arbeiten mit Knospe-zertifizierten Speiseprogrammen, welche durchweg in Bio-Qualität angeboten werden. Schätzle: «Das Prinzip eignet sich eher für Grossunternehmen.» Denn der Aufwand sei für die saubere Trennung der Warenflüsse hoch. Konkrete Richtlinien liegen für diese Variante nicht vor. Das Konzept wird jeweils bilateral ausgehandelt.

Schafft die Knospe nach den ersten Feldzügen bei Migros und Coop nun den Durchbruch im Gastgewerbe? «Die Knospe-Küche wird vorläufig eine Nische bleiben», schätzt Yves Schätzle die Situation vorläufig ein. Trotzdem sieht er in der Verwendung von Bio-Produkten auch eine wirtschaftliche Chance für die Gastronomie: «So wie das Vegi-Menu heute bereits ein Muss auf der Speisekarte ist, wird dies auch mal beim Knospe-Gericht der Fall sein.»

### Es braucht Ideologie

Immerhin würden 65% der Konsumenten die Knospe der Bio Suisse als Garant für eine kontrollierte biologische Qualität sehen. Und 68% der Konsumenten kennen das Bio-Label, so der neueste Stand gemäss einer Erhebung des Milchverbandes in Bern. Schätzle erwartet, dass bis Ende Jahr noch 5 Gastro-Betriebe eine Küchen-Zertifizierung beantragen werden. Bei den Zutaten rechnet er sogar mit bis zu 30 Anträgen.

Die Gastronomen, welche neu unter dem Knospe-Label wirtschaften, sehen die Situation jedoch weniger rosig. «In erster Linie braucht es eine gute Portion Ideologie», so Daniel Kolbe. Das können seine Mitstreiter nur bestätigen. Dazu liefert er sogleich Fakten: Nur 25% seiner Gäste würden das Bio-Angebot mittags auch bewusst wahrnehmen, abends schätzt er diesen Anteil sogar auf nur 10%. Inwieweit weitere Bindella-Betriebe auch Bio-Produkte in ihr Angebot integrieren, sei deshalb noch

offen. Die höheren Einkaufspreise der einzelnen Zutaten von rund 15% wagt Kolbe nicht auf die Verkaufspreise zu überwälzen. Auch Urs Bangerter vermeidet – im Gegensatz zum zweiten Knospe-Küchen-Betreiber Fritz Zimmermann – eine Erhöhung der Verkaufspreise. Er wirtschaftet mit den Bio-Produkten einfach besser. Der Öko-Hotelier erwartet von der Knospe für seinen Betrieb klare Marketingvorteile und will die Werbemittel erneut – nun unter grünem Bio-Vorzeichen – rühren.

### Lizenzgebühr für die Kontrolle

Sowohl die Einhaltung der Richtlinien für die Knospe-Küche als auch für die Knospe-Zutaten werden regelmässig kontrolliert. Dies grundsätzlich anhand der Finanzbuchhaltung und des Wareneinkaufs. Die mit der Knospe gekennzeichneten Zutaten werden durch Stichproben verifiziert: Der Betrieb ist verpflichtet, über einen Zeitraum von mindestens 6 Monaten sowohl die Liefererscheine als auch die Speisekarten aufzubewahren. Die Knospe-Küche wiederum wird jährlich mindestens durch eine angekündigte Kontrolle durch einen unabhängigen Kontrolldienst überprüft – im Normalfall durch das FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick). Der Wirt ist angehalten, für das Kontrollverfahren neu drei Konten in der Buchhaltung

führen: Der Küchenaufwand für Knospe-, andere Bio- und konventionelle Produkte muss getrennt ersichtlich sein.

Dass damit für den Gastronom ein höherer Buchhaltungsaufwand verbunden ist, glaubt Yves Schätzle von der Bio Suisse nicht. Allerdings verursachen die Betriebskontrollen Kosten. Mindestens 590 Franken muss der Wirt für die Verwendung des Knospe-Labels an die Bio Suisse jährlich abführen und ein noch zu bestimmender Prozentanteil auf den Bio-Einkauf. Bei den Zutaten liegen diese Kosten bei rund 300 Franken jährlich. Und eine erste Voraussetzung – damit der Gastronom die Zutaten-Knospe überhaupt verwenden darf – ist der Besuch einer Schulung bei der Bio Suisse. GSG

## FORUM

### «Kreativität – sie steckt in jedem von uns»



Thomas M. Hübner  
Vorsitzender  
der Direktion  
Prodega AG

Jeder kann sie anwenden, jeder hat sie und braucht sie immer mehr, doch nur wenige gebrauchen sie bewusst: Kreativität, die für überdurchschnittlichen Erfolg auch im Beruf steht.

Viel zu früh lernen wir, uns an Regeln zu halten, sie strickt zu befolgen und nicht einmal mehr zu hinterfragen. Wer gut sein will in der Schule, der muss die gestellten Aufgaben und damit seine Pflicht erfüllen.

Das aber geht leider auf Kosten der Kreativität, denn die braucht einen entsprechenden Freiraum, eine Zeit ohne (Spiel-)Regeln – und auch ein bisschen Mut, denn wer kreativ sein will, der unterscheidet vorerst nicht nach guten oder umsetzbaren Ideen, der sammelt erst einmal alles und nimmt auch das Risiko auf sich, einmal in das Kreuzfeuer der Kritik zu geraten. Es braucht

also eine gewisse Charakterfestigkeit, sich nicht gleich wieder an die sicheren Seile der aufgestellten Regeln zu klammern. Und es braucht eine tolerante Führung, bei der Fehler erlaubt sind und die somit den kreativen Freiraum ermöglicht.

Mir bedeutet Kreativität vor allem, einmal das Aussergewöhnliche zu betrachten: Was liegt ausserhalb der Norm und wie können wir darauf reagieren? Gerade in diesem Bereich liegen oft grosse Möglichkeiten für Wachstumschancen.

Dazu ein Beispiel: Ein Service techniker eines Herstellers von technischen Geräten entwickelte sich aufgrund seines Arbeitseinsatzes für einen Kunden vom Teilzeit- zum Vollzeitmitarbeiter, stationiert bei diesem Kunden. Durch den ständigen Kontakt entstanden enge Beziehungen, sowohl zu den Einkäufern als auch zu den Nutzern der Geräte, und ein tiefes Verständnis für ihre Bedürfnisse. Auf diese Weise wurde der Techniker zum erfolgreichsten Verkäufer des Unternehmens. Das wiederum nahm das Unternehmen zum Anlass, daraus eine ständige Institution zu machen und alle Servicemitarbeiter entsprechend einzusetzen.

Kreativität ist also manchmal gar nichts aufregend Neues, sondern lediglich Alt-

bekanntes neu genutzt. Natürlich ist nicht jede kreative Idee eine potentielle Geschäftschance, aber es besteht zumindest die Möglichkeit, das einmal eine dabei ist.

Der Schlüssel zum Erfolg liegt also auch darin, wie und wo wir die Ansätze nach kreativen Veränderungen suchen. Zum Beispiel:

– Ein Kunde hält uns jahrelang die Treue – warum ist das so?

– Ein Kunde besucht uns immer öfter – woran liegt das, was nutzt er mehr als andere Kunden, was gefällt ihm mehr als anderen Kunden?

Zwei Beispiele, für die sich eine seriöse Ursachenforschung lohnt, denn nur wenn wir die genauen Antworten kennen, können wir darauf aufbauen und weitere Ideen entwickeln und umsetzen, damit wir den Erfolg wiederholen und steigern können.

Off befassen wir uns allzu genau mit Details und Problemen, weil wir sie besser kennen, als alle anderen. Nehmen Sie doch einmal etwas Abstand und betrachten Sie die Situation von «Aussen». Lassen Sie alle Ideen zu und überprüfen Sie erst am Schluss, wie realistisch und umsetzbar die eine oder andere Möglichkeit ist. Sie werden sehen, wie leicht es plötzlich ist, kreativ zu sein und neue Wege zu beschreiten.

### 1. Europäisches Kochfestival

#### 2,5 Mio. Besucher gezählt

Die Bilanz des 1. Europäischen Kochfestivals präsentiert sich für die Organisatoren erfreulich. Im Rahmen des von Eurotoques, der Europäischen Union der Spitzenköche, veranstalteten Festivals für umweltbewusste Feinschmecker konnte 220 000 Gästen Ökologisches aus der Region zum halben Preis aufgetischt (siehe *htr* Nr. 19/98) werden. Gesamthaft zählten die Veranstalter bis 2,5 Mio. Besucher, welche vom Rahmenprogramm der 11 000 landwirtschaftlichen Erzeuger und ihrer regionalen Produkte profitierten. In 6 europäischen Ländern beteiligten sich 2200 Restaurants mit gesamtthaft über 25 000 Köchen. Die stärkste Beteiligung konnte die in Frankreich bereits zum dritten Mal veranstaltete «Fête de la cuisine» verzeichnen: 1867 Restaurants empfingen gut 180 000 Gäste. Mit der Resonanz in Deutschland gibt sich Ernst-Ulrich Schassberger, Präsident Eurotoques Deutschland, für's erste zufrieden: Knapp 25 000 Gäste bewirteten die teilnehmenden deutschen Restaurants am 28. Mai. Wenig euphorisch dagegen die Nachfrage in der Schweiz: Gerade 4 Betriebe kochten mit. Das nächste Kochfestival ist bereits beschlossen: Am 27. Mai 1999 sollen alle 16 Länder der Eurotoques-Vereinigung regional aufziehen. Neu unterstützen ideell die Hotelorganisationen Relais et Chateaux und Castle Hotel. GSG

### MIXED PICKLES

Expo.01: Poker um die Gäste. Die Expo-Leitung und die für die Verpflegung verantwortliche Restoramera budgetieren verschieden. Statt mit der von der Expo verlangten 13 000 Sitzplätze im Gastro-Bereich, rechnet Restoramera lediglich mit 8600, stellt die «Berner Zeitung» fest. Am auffallensten ist die unterschiedliche Einschätzung der geplanten Fläche für Restaurants und Take-away. Hier rechnet die Expo mit einer Fläche von 27 300 Quadratmetern, Restoramera dagegen nur mit 13 000 Quadratmetern. Gemäss *Reto Landwing*, Projektleiter Gastronomie der Restoramera, ist man nun daran, die Essgelegenheiten so zu planen, dass man sie dereinst auch wirtschaftlich betreiben kann. GSG

### REKLAME

The University of Dallas (Texas) Graduate School of Management  
offer a dual degree and in 12 different fields of management.  
**MBA – EMBA**  
**FLEXI MBA – M. M.**  
  
THE UNIVERSITY OF CENTRAL EUROPE  
The Carolo Magnus Institute of Management & Technology  
Swiss Media Rue du Clos 12 CH-1800 Vevey, Switzerland  
Phone: +41(21)925 37 00 Fax: +41(21)925 37 01  
e-mail: info@uce.edu Web: www.uce.edu

Luzerns

# Schatten auf den Sonnenschirmen

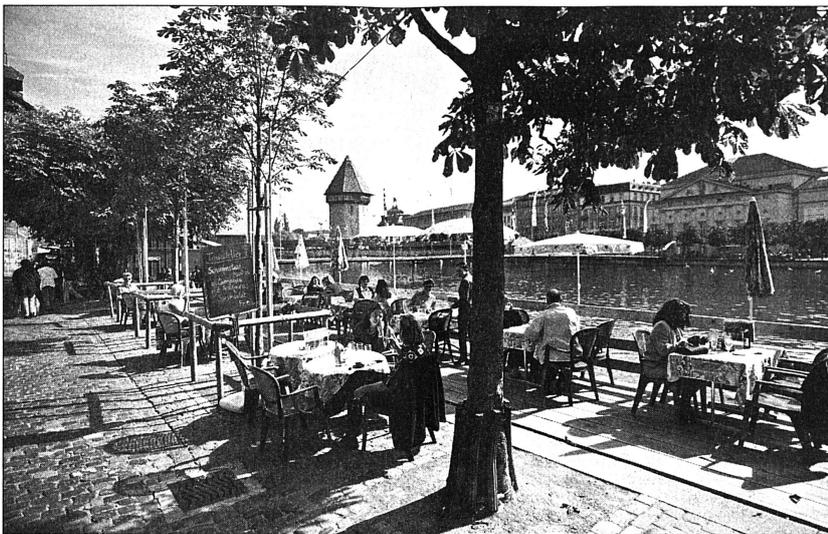
Lauschige Gartenbeizen und ein schönes Stadtbild müssen einander nicht ausschliessen. In Luzern scheint es aber: Dort streiten Wirte und Beamte um richtige und falsche Sonnenschirme entlang der Flaniermeile an der Reuss.

PIRMIN SCHILLIGER

Wer in Luzern auf städtischem Boden eine Gartenbeiz einrichten will, soll die Möblierung mit dem Stadtarchitekten Jean-Pierre Deville absprechen. So will es der Stadtrat. Dieses Verfahren habe bisher reibungslos funktioniert, versichert Deville. «Wir verlangen eine gewisse Mindestqualität, wobei es uns egal ist, ob es sich nun um Plastik-, Holz- oder metallene Möbel handelt. Hauptsache ist, dass das Erscheinungsbild der Stadt nicht gestört wird.» Es gehe nicht um ein behördliches Diktat, sondern um Sorgfalt im Umgang mit dem öffentlichen Raum.

## Abgelehnt: Knickarmsternen

Auch Luzerns Wirte können solchen amtlichen Formulierungen und Zielen grundsätzlich beipflichten – wenn es da nicht dieses leidige Projekt mit den Sonnenschirmen gäbe. Am Rathausquai ent-



Weniger Schattenspender als vielmehr Streitobjekte sind im Moment die Sonnenschirme an Luzerns Flaniermeile entlang der Reuss. Die Wirte liegen mit dem Stadtarchitekten im Clinch. Foto: Peter Fischli

lang der Reuss wollten nämlich die Wirte auf diese Sommersaison hin grossflächige Knickarmsternen einrichten. Dazu hätten entsprechende Störnkästen fest installiert werden müssen. Deville lehnte das Projekt ab. Begründung: Die langen Stoffbahnen störten «die kleinstmögliche Architektur der Altstadt.» Statt dessen schlug Deville vor, weiterhin ganz normale Einzelschirme mit einem Durchmesser von drei Metern aufzustellen. Die Wirte holten daraufhin ihre alten Sonnenschirme wieder aus dem Keller, waren aber nicht bereit, klein beizugeben. Nun wird in der Öffentlichkeit und auf politisch-juristischer Ebene heftig weitergestritten. Ein SVP-Stadtrat warf die Frage auf, ob der Stadtarchitekt überhaupt befugt gewesen sei, das Projekt abzulehnen. Nein, lautete die Antwort der Stadtregierung, denn Normierungsvorschriften für Sonnenschirme und Gartenmöbel gebe es nicht. Der Stadtarchitekt könne folglich nicht verfügen, sondern bloss empfehlen. Allerdings gebe es eine Pflicht zur Sorgfalt gegenüber dem historischen Stadtbild. In den Ohren der betroffenen Wirte klingt diese Darlegung der rechtlichen Situation wie blanker Hohn. «Offiziell

ist zwar von Beratung und Absprachen die Rede, aber letztlich sagt die Stadt klipp und klar, was genehm ist und was nicht», erklärt Hans-Ruedi Bachmann von der «Rathausbrauerei». Wer sich gegen die Vorschläge des Stadtarchitekten sperre, gehe das Risiko ein, dass ihm die Gewerbebehörde die Bewilligung verweigere. Genau aus diesem Grund lebe er jetzt mit teurem und unhandlichem Mobiliar, das vor allem für das weibliche Personal viel zu schwer sei.

## «Zuviel Staat»

Markus Schmid von der «Mostrose» glaubte, mit den Knickarmsternen endlich einen in der Handhabung einfachen Sonnen- und Regenschutz für seine 140 Gartensitzplätze einrichten zu können. Zudem wäre diese Lösung mit 25 000 Franken für ihn nur halb so teuer gewesen wie der Vorschlag des Beamten. Jetzt wartet er mit altgedienten Modellen die weitere Entwicklung der Dinge ab. Beide Wirte betonen: «Letztlich ist das einfach zuviel Staat. Wir müssen froh sein, wenn uns die Stadt nicht noch vorschreiben will, welches Bier wir verkaufen dürfen.» Angesichts solcher Polemik ist klar, dass es bei dieser Auseinandersetzung längst

nicht mehr nur um Mobiliar, Ästhetik und Stadtbild geht. «Gewissen Wirten ist es einfach ein Dorn im Auge, dass ich mitreden kann», glaubt der Stadtarchitekt. Dabei sei es doch ganz normal, dass die Stadt als Besitzer des Bodens auch etwas zu sagen habe. Deville spricht von «konstruierten Problemen und aufgebauchten Gegensätzen». Wegen seiner Mobiliarvorschläge sei der Kaffee jedenfalls nirgends teurer geworden. Ausserdem gebe es heute ein grosses Angebot von einladenden und sinnvollen Gartenmöbeln, sagt er und signalisiert Flexibilität.

Das letzte Wort ist hier noch nicht gesprochen: Der Quartierverein Altstadt und die Wirte haben inzwischen einen Juristen beauftragt, die rechtlichen Kompetenzen der Stadt in dieser Frage abzuklären. Eine leidige Frühsommergeschichte wird so eine Fortsetzung erfahren. Denn Schirme braucht es in Luzern immer, ob nun die Sonne scheint oder Regen fällt. Und weil man in zwei Monaten mit dem neuen Kongresshaus eines Stararchitekten eine internationale Visitenkarte vorlegen wird, möchte man in Luzern ein entsprechendes Trottoir vorzeigen.

Trinkwasser

## Gesund und billig

Hahnenburger schlägt Mineralwasser im Preis und ist ihm ebenbürtig in der Qualität. Das ergibt ein Report der deutschen Stiftung Warentest. Diese Ergebnisse sind weitgehend auch für die Schweiz gültig. Demnach kauft jeder Deutsche durchschnittlich rund 100 Liter Mineral- oder Heilwasser pro Jahr. Zwischen 50 und 100 Mark geben sie dafür aus. Trinkwasser dagegen ist für weniger als 50 Pfennige pro Liter zu haben. In der Schweiz liegt dieser Preis noch tiefer. Aber: Trinkwasser hat ein Imageproblem. Das ist in Deutschland nicht anders als in der Schweiz. Wegen erhöhter Nitratwerte oder Pestizid-Rückständen ist Trinkwasser in Verruf geraten. Davon profitieren die Mineralbrunnen. In Deutschland sind deshalb Forderungen laut geworden, das Grundwasser flächendeckend zu schützen. Was das geht, machen einige Wasserwerke vor: Sie fördern umweltgerechte Landwirtschaft. Den Bauern sichern das die Existenz und den Wasserwerken sauberes Grundwasser. Dennoch gelten in Deutschland wie der Schweiz bezüglich Reinheit für Trink- und für Mineralwasser die gleichen Anforderungen. Wegen eines ganz anderen Problems ist Mineralwasser in die Diskussion geraten: Besonders stille Wasser können vermeiden. Für Säuglinge, alters- oder krankheitsbedingt geschwächte Menschen können diese Keime gefährlich werden. Für gesunde Erwachsene sind sie jedoch unbedenklich. Es gibt also keinen gesundheitlichen Grund, statt Leitungswasser Mineralwasser zu trinken. Denn Mineralstoffe werden meist mit der Nahrung genügend aufgenommen. Wer zu Mineralwasserflasche greift, sollte wenigstens einen Brunnen aus der Region bevorzugen. Denn mit Wasser beladene Lastwagen belasten unnötig Strasse und Umwelt. AF

## MIXED-PICKLES

Mädchen ernähren sich gesünder als Jungen. Das hat die Schweizerische Gesellschaft für Pädiatrie in St. Gallen herausgefunden, die sich mit der Ernährung von Kindern und Jugendlichen befasst. Wie der Berner Tageszeitung «Bund» meldet, essen Kinder und Jugendliche am liebsten Obst, Pizza, Pommes Frites und Hamburger. Lieblingsgetränke sind süsse Säfte, Limo und Cola. Unbeliebt bei Kindern und Jugendlichen sind etwa Leber, Fisch gekocht oder aus der Dose, Sauer- und Rotkraut, Rosenkohl und gekochte Peperoni. Auffällig dabei: Jungen bevorzugen Fleisch, Wurst und zuckerhaltige Limos. Mädchen dagegen ziehen Obst, Gemüse, Käse und kalorienfreie Getränke vor. AF

## Thun: Wogen wieder glättet

Andere Schweizer Städte haben Auseinandersetzungen, wie sie gegenwärtig in Luzern geführt werden, bereits hinter sich. Vor einem Jahr rief die Baudirektion in Thun die Wirte in der Innenstadt auf, ihre Gartenknäpfe sorgfältiger zu gestalten. Insbesondere sollte auf weisse Plastikstühle und abgrenzende Blumenbeeten verzichtet werden. Diese Aufforderung, von den Wirten als Befehl verstanden, löste einen gewaltigen Wirbel aus. Als darauf die Behörden – mangels rechtlicher Möglichkeiten – für eine Verfügung betonten, es handle sich lediglich um eine Empfehlung, glätteten sich die Wogen. Immerhin: Verschiedene Wirte haben inzwischen ihr Gartenmobiliar erneuert. Nebenbei bemerkt: Thuns Stadtarchitekt Rolf Reusser startete damals seine Kampagne für eine ästhetische Verschönerung nach einem Besuch bei seinem Amtskollegen in Luzern. PS

Importbier

## Anheuser-Busch will mehr Marktanteile

Anheuser-Busch und Feldschlösschen haben einen Distributionsvertrag geschlossen. Damit verkauft Feldschlösschen ab sofort das amerikanische Bud-Bier in der Schweiz und Liechtenstein.

Das amerikanische Bud gibt es längst auf dem schweizerischen Markt – in der Gastronomie wie im Detailhandel. Vertrieben hat es bis anhin die Firma Gastro-Drink. Jetzt haben die Vertriebskanäle geändert. Denn der amerikanische Biergigant Anheuser-Busch will in der Schweiz präsenter werden: «Wir wollen unser Marktanteil substantiell erhöhen», sagt Christoph Baechler, Country Manager für die Schweiz und Deutschland. Was das jedoch in Zahlen bedeutet, sagt er nicht. Chancen rechnet sich der amerikanische Brauer aus, weil der Anteil an ausländischen Bieren tendenziell steigt.

## Neue Vertriebspartner

Auslöser für diese Änderung war, dass Feldschlösschen seinen Anteil von 50% an Gastro-Drink verkauft hat. Daraufhin setzt Anheuser-Busch jetzt mit Feldschlösschen auf das stärkere Pferd, indem die Amerikaner direkt über die Nummer eins auf den Schweizer Markt gehen. Denn Feldschlösschen halte 50% des Schweizer Biermarktes und verfüge über die grösste Vertriebsgesellschaft und Verkaufsorganisation in der Schweiz, argumentiert Mark Danner, AF

Managing Director Kontinentaleuropa. Die beiden Brauer haben einen Distributionsvertrag geschlossen.

Auch für Feldschlösschen hat die neue Zusammenarbeit ihre Vorteile: In der internationalen Marke Bud sieht die Holding eine willkommene Ergänzung des bestehenden Produktsortiments. Immerhin ist Anheuser-Busch in über 80 Ländern tätig, hält 8% am weltweiten Biermarkt und verkaufte 1997 mehr als 113 Mio. Hektoliter Bier. Auf die Frage, ob dieser Distributionsvertrag bereits der Grundstein ist für eine engere Verbindung zwischen Feldschlösschen und Anheuser-Busch, winkt Feldschlösschen-Mediensprecher Toby E. Rodas entschieden ab: «Das ist ein Vertrag und kein Zungenkuss. Eine engere Verbindung ist nicht geplant.»

## Gebraut wird anderswo

Bud soll, zumindest vorerst, auch nicht in der Schweiz gebraut werden, sagt Christoph Baechler. Das soll so bleiben, bis die Schweizer Biertrinker soviel Bud trinken, dass sich ein Brauereistandort in der Schweiz lohnt, meint Baechler weiter. Flaschen, Dosen, wie auch das Bier für den Offenausschank werden importiert von einem der europäischen Anheuser-Busch-Brauereistandorte in England, Spanien oder Italien. Für die Fässer im Offenausschank wird allerdings neu das Bier oben im Tankwagen oder per Bahn importiert und dann in Fribourg bei der Brauerei Cardinal abgefüllt. AF

## PRODINDEX 15.6. bis 20.6.1998

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

Artikelbezeichnung	1998		1997	Index		Index-Jahresübersicht <sup>1</sup> — Index 1998 ..... Index 1997
	Woche 25	Woche 24	Woche 25	Vorwoche	Vorjahr	
<b>Früchfleisch</b>						
<b>Rindfleisch</b>						
<b>Gesamter Warenkorb</b>				+ 0,8%	+ 1,1%	
Rindshuf <sup>1</sup>	31.50	31.50	31.90			
Entrecote <sup>1</sup>	33.90	33.90	34.50			
Siedfleisch <sup>1</sup>	9.50	9.50	10.90			
<b>Kalb- und Schweinefleisch</b>						
<b>Gesamter Warenkorb</b>				- 1,7%	+ 12,7%	
Kalbsnuss <sup>1</sup>	33.50	34.70	26.90 A			
Kalbssteak <sup>1</sup>	39.10	39.10	35.90			
Kalbsbrust <sup>1</sup>	14.90	14.90	11.50			
<b>Schweinefleisch</b>						
<b>Gesamter Warenkorb</b>				± 0,0%	- 11,9%	
Nierstück mit Huf <sup>1</sup>	22.90	18.90 A	24.90			
Hals <sup>1</sup>	17.90	17.90	18.50			
Schulterbraten <sup>1</sup>	8.90	12.90	13.90			
<b>Gemüse</b>						
<b>Gesamter Warenkorb</b>				- 2,4%	+ 7,2%	
Brüsseler, Karton 5 kg <sup>1</sup>	3.05	2.95	2.50			
Frühkartoffeln, Sack 10 kg <sup>1</sup>	1.35	1.35	1.30			
Kohlraben, Gitter ca. 5 kg <sup>1</sup>	1.45	1.45	1.35			
<b>Früchte</b>						
<b>Gesamter Warenkorb</b>				+ 1,2%	- 9,7%	
Kiwi, Karton 33 Stk., Stück <sup>1</sup>	0.46	0.45	0.36			
Pflirsche, Karton ca. 3 kg <sup>1</sup>	2.65	2.80	2.75			
Zitronen, Gitter 15 kg <sup>1</sup>	1.20	1.35	1.60			

<sup>1</sup> ausgewähltes Produkt in Sfr./kg <sup>2</sup> Preisindex des Warenkorb (Basismonat Dez. 1995) = Aktion

## IMPRESSUM

## hotel + tourismus revue

Die Fachzeitung für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

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

## Redaktion / Rédaction:

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

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

Sekretariat / Secrétariat:  
Rita Teutsch, Regina Frech.

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

Korrektor / Correcteur:  
Bernhard Zwahlen.

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

SHV - SSH - SHA:  
Stefan Senn (SSE)

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

## marktplatz

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

## Verlag / Edition:

Verlagsleitung / Chef d'édition:  
Peter Schibler.

Marketing:  
Pascale Zaugg.

Abonnements / Abonnements:  
Gérard Porta.

Inserate / Annonces:  
Dominik Chammartin, Marc Moser.

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

Belichtung / Reproduction:  
Fischer Druck AG, Münsingen.

Druck / Impression:  
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.

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

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

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

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

## Pizza-Konsum

## Fertigpizza-Konsum: Die Schweizer sind weit vorne

Der Pizza-Konsum wächst ungebrochen. Und die Schweizer belegen beim Verzehr dieser italienischen Spezialität als Fertigprodukt sogar den zweiten Platz im europäischen Vergleich. Am besten verkauft sich die gekühlte Pizza.

GUDRUN SCHLENICZEK

Pizzen erfreuen sich in Europa ungebrochener Beliebtheit, das gilt auch speziell für die Schweiz. Die Schweizer liegen im europäischen Vergleich beim Fertigpizza-Verzehr sogar weit vorne: Gemäss Angaben der Frisco-Findus AG in Rohrschach weist nur noch England einen höheren Pro-Kopf-Konsum (1,8 kg/Jahr) auf als die Schweiz (ca. 1,6 kg). Über den

Verbrauch via Gastronomie liegen der Firma keine Daten vor. Rund 40% ihrer Fertigpizzen kaufen die Schweizer tiefgekühlt, der grössere Anteil wird als gekühlte Ware bezogen. In den Vergleichsländern England, Deutschland, Frankreich und Italien liegt das Verhältnis umgekehrt: Dort halten die nur gekühlten Pizzen einen minimalen Marktanteil. Dagegen bildet Italien bei ihrer Landesspezialität als Fertigprodukt sogar das Schlusslicht mit einem Pro-Kopf-Konsum von rund 400 Gramm Pizza pro Jahr.

## Pizza: Hauptmahlzeit

Am liebsten verzehren die Schweizer Konsumenten ihre Pizza zum Nachtessen: Laut einer Marktforschungsstudie der Firma Prooff in Dübendorf essen 89% der befragten Personen in ihrem Haushalt die Pizza abends und nur die Hälfte der Befragten mittags. Grundsätzlich stuft

der Schweizer Verbraucher die Pizza eher als Hauptmahlzeit ein. Denn: Nur für knapp ein Drittel der Personen fungiert die Pizza auch als Zwischenmahlzeit. Noch immer beherrscht die Pizza mit dem normaldünnen Standartboden den Markt (79%). Nur 6% der verkauften Tiefkühlpizzen in der Schweiz sind gemäss Nielsen-Erhebungen nach amerikanischer Art zubereitet («Pizza American») und 15% als «Pizza fina» mit dünnem Pizzaboden. Seit Frühjahr neu auf dem europäischen Pizzamarkt ist die sogenannte Pizza Fresch up von Frisco-Findus. Diese Tiefkühlpizza basiert auf einem rohen Teig – bis anhin wurden gekühlte oder tiefgekühlte Pizzen nur mit einem vorgebackenen Teig angeboten.

## Hit: Pizza Margherita

Die meist verkaufte Tiefkühl-Pizza ist mit einem Anteil von 24% die einfache

Pizza-Margherita, so die IHA-Marktforschungsergebnisse 1996 – gefolgt von Schinken/Peperoni (19%), Schinken/Champignon (15%) und Pilze (14%) als Belagsalternativen. Am unbeliebtesten ist die rein vegetarische Pizza mit ausschliesslich Gemüse: Marktanteil im Tiefkühlbereich nur 2%.

Doch die Tiefkühlpizzen verlieren an Terrain: Im vergangenen Jahr wurde mit Tiefkühlpizza in der Schweiz rund drei Millionen Franken weniger Umsatz erzielt als im Vorjahr (1996: 55,5 Mio. Fr.; 1997: 52 Mio. Fr.). Zugelegt hat dafür die gekühlte Pizza: Bei dieser wuchs der Umsatz des Gesamtmarktes Schweiz von 57 Mio. Fr. auf 65 Mio. Fr. Insgesamt ist der Fertigpizzamarkt laut Nielsen-Schätzungen jedoch noch immer ein Wachstumsmarkt: Der Umsatz in Franken konnte vergangenes Jahr wieder um 4% gesteigert werden.

ANZEIGE

Freixenet wird eben oft verlangt.

Er hat Leidenschaft. Und er hat Charme. Dies allein könnte schon erklären, warum Freixenet so begehrt ist. Tatsächlich ist der spanische Cava in der Schweiz schon seit einigen Jahren stolzer Marktleader unter den Schaumweinen. Vielleicht liegt der Erfolg aber

genauso darin, dass Freixenet ein Genuss ist, den man sich gerne leistet. Und auch öfters. Doch bilden Sie sich selber eine Meinung. Unter Tel. 01/481 90 11 können Sie noch heute Ihre Bestellung aufgeben. Freixenet wird bestimmt auch Sie überzeugen.



J. CARRERAS AG

Weinkellerei seit 1899



Rollstuhlgängige Hotels

# Weniger Hotels im neuen Führer

Die erste Auflage des Führers rollstuhlgängiger Hotels ist vollständig überarbeitet worden: Rund ein Drittel weniger Betriebe umfasst die neue Auflage. Denn: Zahlreiche Bewerber erfüllten die Anforderungen an ein rollstuhlfreundliches Hotel nicht.

PIETER POLDERVAART

Wenn Behinderte reisen wollen, stossen sie vor allem an zwei Schranken: Entweder es fehlt eine Begleitperson beziehungsweise das Geld, eine professionelle Begleitung anzustellen – oder es fehlt die nötige Infrastruktur. Zu diesem Schluss kommt die Studie «RollstuhlfahrerInnen gehen auf Reisen» von *Martina Hertig* (Tourismusfachschule Siders, 1996). Zumindest dem zweiten Problem könnte die Hotellerie abhelfen. Doch: «Längst nicht alle Betriebe, die sich als rollstuhlfreundlich bezeichnen, sind dies auch in der Praxis», stellt *Silvia Muggli* fest. Dies ist für die Ressortleiterin «Reise» beim Schweizerischen Invaliden-Verband (SIV) ein wichtiger Grund, dass die Zahl der Einträge im Führer gegenüber der ersten Auflage um ein Drittel auf rund 400 Häuser gesunken ist. Das sind nur rund 10% der Schweizer Hotels – und damit erheblich weniger als eine Berner Studie im Frühjahr diesen Jahres erhob: Laut dieser erfüllen immerhin rund ein Drittel der Berner Betriebe die gesetzlichen Anforderungen für Behindertengerechtigkeit (siehe *htr* 14/98). Tatsächlich wurden die Angaben für die zweite Auflage strenger überprüft: Ein Zweierteam, darunter ein Rollstuhlfahrer, besuchte alle Bewerber und mass



Nur rund 10% der Schweizer Hotels können als rollstuhlgerecht eingestuft werden. Denn längst nicht alle Betriebe, die sich selbst für rollstuhlfreundlich halten, sind dies auch in der Praxis.

Foto: zvg

Lifttüren, Badezimmer und Eingangspforten exakt nach. Anwärter, die Türen mit weniger als 65 Zentimeter Breite aufwiesen, wurden aus dem Katalog gekippt.

### Nur für Schweizer Gäste?

Herausgekommen ist ein handlicher, 300 Seiten starker Führer, in dem neben den Hotels (auf je einer halben Seite) auch knapp 100 Gaststätten und Gipfelziele notiert sind, die problemlos mit dem Rollstuhl besucht werden können. Neu lehnt sich die Publikation auch im Erscheinungsbild eng an den Passeport Bleu Suisse des gleichen Verlages an. Zu jedem Betrieb folgen Angaben wie die Lage und die Nähe der nächsten Apotheke, die Erreichbarkeit und die Breite von Türe, Lift etc. Die Beschreibung erfolgt einsprachig deutsch, französisch respektive italienisch. Auf eine englische Übersetzung habe man bewusst verzichtet, eine Nachfrage ausländischer Touristen habe es nicht gegeben, so *Ernst Hofer*, Verlagsleiter der Brunner AG in Kriens. Gegenüber der ersten Auflage verzichteten die Herausgeber auf Hinweise, die Sehbehinderten nützen (tafstuhlfreundliche Hotelwände, keine Hindernisse auf Kopfhöhe, markierte Stufen, taktile Zimmernummern). Auch Angaben auf Dia-

betes- und Diätküche fehlen. «Wir haben einsehen müssen, dass die Bedürfnisse der unterschiedlichen Behindertengruppen zu verschiedenen sind», erklärt dazu *Hofer*. Erst recht eliminiert hat man die Rubrik «Geistigbehinderte akzeptiert». Weil bei der ersten Auflage fast sämtliche Betriebe das Feld leer gelassen hatten, kam damals die Publikation negativ in die Schlagzeilen.

### Potential beschränkt

Wie viele Menschen in der Schweiz an den Rollstuhl gefesselt sind, darüber existieren kaum verlässliche Zahlen. Schätzungen variieren zwischen 10 000 und 40 000 Personen, wobei nur ein Teil von ihnen mobil und reisefreudig ist. Trotzdem seien die Erfahrungen mit Behindertenzimmern gut, meint etwa *Roland Barmet*, Direktor des 3-Stern-Hotels *Johanniter* in Luzern: «Jedes Jahr beherbergen wir eine zehnköpfige Reisegruppe von Rollstuhlfahrern bei ihrem Zwischenstopp auf dem Weg nach Italien.» Durchschnittlich verbruche das Hotel jedoch nur zwei Übernachtungen von rollstuhlfahrenden Gästen pro Monat, so *Barmet*. Das «Johanniter» verfügt über insgesamt zehn rollstuhlgängige Zimmer; zwei davon mit einer speziell eingerichteten Nasszone. Nicht wesentlich

mehr Buchungen kann das Hotel und Gesundheitszentrum *Espanade* mit seinen sieben rollstuhlgängigen Zimmern in *Minusio* bei *Locarno* verzeichnen. Im letzten Jahr buchten lediglich rund 40 Rollstuhlfahrerinnen und Rollstuhlfahrer. Dies sei vor allem auf Mund-zu-Mund-Propaganda zurückzuführen, meint die Geschäftsführerin *Nadine Traber*.

Mitarbeit: GSG

### Weitere Guides geplant

Die *Mobility Schweiz* (MSI), in dem sämtliche grossen Schweizer Behindertenverbände organisiert sind, plant in Kooperation mit ausländischen Partnerorganisationen regionale Behindertenguides. Dabei sollen nicht nur behindertengerechte Hotels und Gaststätten, sondern auch Kinos, Theater, öffentliche Verkehrsmittel und ähnliche Infrastruktur aufgeführt werden. Die Führer sollen nicht nur die Bedürfnisse von Rollstuhlfahrern berücksichtigen, sondern auch anderen Behinderten dienen. Im Sommer nimmt MSI ein ähnliches Projekt für *Bern* in Angriff. Der Führer – die Form ist noch unbestimmt – dürfte in einem Jahr vorliegen. *PLD*

### Künftig alle 2 Jahre

Die Einträge im Verzeichnis erfolgten aufgrund früherer Datenbestände und mit Hilfe des SIV. Vollständigkeit kann aber trotzdem nicht erwartet werden, betont *Ernst Hofer*. Wer dabei sein will, kann sich jetzt schon für die nächste Auflage in voraussichtlich zwei Jahren melden. Das Mitmachen ist kostenlos. Trotz der Kleinauflage von 4000 Stück konnte der Preis tief gehalten werden. Lotteriefonds und Behindertenverbände subventionierten das Projekt mit insgesamt 140 000 Franken. *PLD*

Rollstuhlgängige Hotels 1998/1999. Verlag Brunner AG, Kriens. 1998. 300 Seiten, Fr. 14.80.

ANZEIGE

## Damit der Lebensmittel-Inspektor nicht auf seine Kost kommt!

Der umfassende Praxisratgeber «Das Schweizer Lebensmittelrecht» sorgt für Klarheit und Sicherheit rund um die neue Lebensmittelverordnung. Nutzen Sie



- \* praxiserprobte Hygiene- und Reinigungskonzepte
- \* direkt einsetzbare Arbeitsmittel für die Mitarbeiter-Schulung
- \* herstellerneutrale Informationen zu den einzelnen Produkten

Bestellen Sie heute noch! Damit Sie schon morgen jeder Inspektion gelassen entgegensehen!

### BESTELLCOUPON

JA, ich will auf Nummer Sicher gehen und bestelle

Ex. **Das Schweizer Lebensmittelrecht.**  
Checklisten, Tipps und praktische Beispiele für die sichere Umsetzung der neuen Anforderungen – unter besonderer Berücksichtigung der Hygieneverordnung.  
2 A4-Ringordner, über 1000 Seiten, inkl. Temperatur- und Piktogramm-Kleber, Best.-Nr. 189400, Preis Fr. 298.– inkl. MWST.

**Aktualität im Abonnement:** Wir informieren Sie regelmässig über allfällige gesetzliche Änderungen und liefern nötige Ergänzungen. Die erste Aktualisierung ist im Preis inbegriffen, die weiteren erhalten Sie gegen separate Verrechnung. Es besteht keine Abnahmepflicht.

Bitte liefern Sie umgehend an:  Geschäft  Privat

Firma: .....  
 Branche: .....  
 Name: .....  
 Vorname: .....  
 Strasse/Nr.: .....  
 PLZ/Ort: .....  
 Telefon: .....  
 Datum/Unterschrift: .....

Bitte senden Sie den Coupon ausgefüllt an:  
 WEKA Verlag AG, Hermettschlostrasse 77, Postfach, 8010 Zürich. Tel. 01-434 88 88, Fax: 01-432 82 01. E-Mail: info@weka.ch

### Neues Restaurant/Barkonzept

## «Italianità» und «Orient» vereint

**Franco Giorgioni's neuester Coup: In Hergiswil bietet er im gleichen Hause Orientalisches und Italienisches an. Damit hat der Gast die Qual der Wahl zwischen Pizza und Ramadansuppe im gleichen Haus.**

Nach dem Rückzug aus seinen verschiedenen Mangement-Betrieben im Grossraum Luzern konzentriert sich *Franco Giorgioni* seit acht Monaten nur noch auf seinen Stammbetrieb, das italienische Spezialitätenrestaurant *Da Franco* in *Hergiswil* NW. Doch er wagt sich auch in neue Sphären vor. «Italianità» und «Orient» sollen künftig im gleichen Haus einander ergänzen. Seit Ende Mai gibt es im unteren Teil des Hauses eine marokkanische Restaurant-Bar mit orientalischen Spezialitäten; die erste dieser Art in der Zentralschweiz. *Giorgioni* hat die Marokkanische Bar *Casablanca* mit knapp 60 Plätzen an *Mohammed Mechchat* verpachtet. Der Schweizer marokkanischen Abstammung verfügt über weitreichende Erfahrung in Hotellerie und Gastronomie und ist Präsident der *Union Suisse des Maitre d'Hotel*, Prüfungsexperte für Serviceangestellte des Kantons Luzern und Vorstandsmitglied des Schweizerischen Service Personal Verbandes.

### «Ramadansuppe»

In nur gerade sechs Wochen liess *Mechchat* die ehemalige Spaghetteria umbauen und mit originalgetreuen Einrich-

### MIXED-PICKLES

**BSE-Massentest an Rindern.** Der Bund lässt 2000 als gesund eingestufte geschlachtete Rinder auf den Rinderwahnsinn BSE untersuchen. Das Bundesamt für Veterinärwesen hat der Zürcher Firma *Prionics* den Auftrag erteilt, in einer Feldstudie rund 2000 Tiere aus verschiedenen Schlachthöfen zu untersuchen. Die dabei gewonnenen Erkenntnisse sollen die Grundlage für allfällige weitere staatliche Massnahmen schaffen, schreibt der Landwirtschaftliche Informationsdienst in seinem Mediendienst. Danach kann auch entschieden werden, ob der neue Test obligatorisch wird. Die Kosten pro Test liegen zwischen 50 und 100 Franken. Die beiden Grossverteiler *Coop* und *Migros* wollen den Test vorerst nicht einsetzen. *Roland Dousse*, Leiter des *Migros* Fleischlabors in *Courtepin* FR, äusserte gegenüber der Nachrichtenagentur *SDA*, die Anwendung der Tests würde dem Konsumenten eine falsche Sicherheit geben. Denn der *Prionics*-Nachweis funktioniere nur bei älteren Kühen – doch über 90% des verkauften Fleisches sei von jüngeren Tieren. Deshalb will *Coop* die Resultate der Fleischstudie erstmal abwarten. *GSG*

\*

**Bauen: Vom Vorprojekt bis zur Ausführung, Finanzierung und Bankenverhandlungen.** *Alexander Müller*, Firma *Beck Design AG*, *Buttisholz*, hält im Rahmen der Wintergarten-Trendtoren «Bern» (Montag 22. Juni) und «Innerschweiz» (Dienstag, 23. Juni) ein Kurzreferat zu den Themen Bauen – vom Vorprojekt bis zur Ausführung. Behandelt werden: Hindernisse und gesetzliche Vorschriften, Kundenwünsche, Technik und Anforderungen, Baukosten und Unterhalt sowie Vor- und Nachteile von Wintergärten. Das Thema Finanzierung und Bankenverhandlungen wird anschliessend von *Christoph Känel*, dipl. Hotelier SHV, von der Schweizerischen Gesellschaft für Hotelkredit, beleuchtet. *CM*

Informationen: Beck Design AG, Alexander Müller, 6018 Buttisholz LU, Telefon 041 928 13 13

\*

**Malaysia Airlines Catering errichtet Flightkitchen für täglich 35 000 Mahlzeiten.** *Malaysia Airlines Catering* (MCSB) wird bald eine neue «state-of-the-art» Flightkitchen in Betrieb nehmen. Die Produktionskapazität ist vorerst für 35 000 Mahlzeiten pro Tag ausgelegt. Die 100prozentige Tochter der *Malaysia Airlines* plant ausserdem ein Joint Venture mit den *Abbar* und *Zainy* Groups of Companies in *Jeddah*. Gegenstand der Zusammenarbeit ist eine zentrale Catering-Filiale. *CM*

## D'UNE LANGUE À L'AUTRE

### SDM et Expo.01: des problèmes à régler

Les partenaires touristiques qui gravitent autour de l'Expo.01 n'ont pas encore trouvé le terrain d'entente qui leur permettra de collaborer efficacement à la commercialisation de la grande manifestation nationale. Un accord doit intervenir, et ceci, rapidement, car le temps presse, entre Switzerland Destination Management, l'association Trois-Lacs Tourisme et l'Expo.01. Le problème réside notamment dans la livraison et le traitement informatique des données permettant d'assurer la réservation de l'hébergement. De part et d'autre, on brandit la menace d'imposer une pénalité d'un million de francs si les prestations ne sont pas fournies dans les délais. **Page 1**

### Meilleur avenir pour les bateaux biennois

Les perspectives d'avenir de la Société de navigation sur le lac de Biemme s'améliorent. Les mesures draconiennes d'assainissement prises pour combler les résultats déficitaires commencent à porter leurs fruits. Parmi celles-ci figure une diminution du trafic régulier et une hausse du trafic d'excursion. Une bouffée d'oxygène a été apportée par le Grand Conseil bernois qui a accepté, dans l'optique de l'Expo.01, d'octroyer un crédit d'investissement de 5,2 millions de francs. La compagnie s'efforcera, par ailleurs, de trouver les moyens de mieux collaborer avec la Compagnie de navigation sur les lacs de Neuchâtel et de Morat. **Page 6**

### Grand tournoi de golf pour le tourisme aux Grisons

Du 2 au 4 juillet, les milieux touristiques suisses et internationaux feront usage de l'événementiel pour intensifier leurs contacts et, éventuellement, jeter les bases d'affaires futures. A cette date, aura lieu à St-Moritz et à Samedan, aux Grisons, le 4e tournoi de golf intitulé «Swissair International Tourism Golf Cup Switzerland». Quelque 120 joueurs – leur nombre est limité – participeront à cette manifestation patronnée par Swissair, Suisse Tourisme et la Société suisse des hôteliers et dont la couverture médiatique sera assurée par notre hebdomadaire. Un workshop, consacré à la présentation de produits touristiques suisses, sera notamment mis sur pied le vendredi 3 juillet. **Page 10**

### Cuisine biologique: établissements certifiés

La cuisine biologique, effectuée selon des critères reconnus, prend peu à peu son envol. Cette semaine, en effet, deux établissements, les premiers (le Restaurant Steinbock à Steinhausen et l'Hôtel Bethanien à Davos), ont reçu, à Bâle, la certification du «bourgeois biologique» octroyé par l'association Bio-Suisse. Les détenteurs du certificat, qui fera l'objet d'un label à apposer à l'entrée de l'établissement, s'engagent à consacrer 70% du coût des marchandises à l'achat de produits contrôlés selon des critères biologiques. D'autre part, 50% de ces produits doivent répondre aux lignes directrices de l'association Bio-Suisse. **Page 13**

### Nouveau guide des hôtels pour handicapés

Le nouveau guide des hôtels proposant un accueil adapté aux personnes se déplaçant à l'aide d'une chaise roulante est sorti de presse. Cette deuxième édition contient les adresses de 400 établissements, soit un tiers de moins que dans l'édition précédente. La raison en est qu'une bonne part des établissements qui figuraient précédemment dans le guide ne remplissaient, en fait, pas les conditions de manière suffisante. Outre les hôtels, le guide comprend également une liste d'une centaine de restaurants facilement accessible aux handicapés en chaise roulante. En suisse, quelque 10 000 à 40 000 personnes seraient dans cette situation. **Page 16**

## Statistiques touristiques

# Compte satellite du tourisme en vue

**Le tourisme suisse devrait disposer, dans moins de deux ans, d'un nouvel instrument permettant de cerner avec précision son rôle dans l'économie nationale. Grâce à une série de travaux préliminaires effectués par l'Office fédéral de la statistique (OFS), le projet de mise en place d'un compte satellite du tourisme, un projet ardemment souhaité par la branche, vient de faire un premier pas vers sa réalisation.**

MIROSLAW HALABA

Troisième branche économique du pays, le tourisme suisse n'apparaît pas de manière globale dans l'économie nationale, comme le secteur bancaire ou le secteur chimique, par exemple. Cela tient principalement au fait que le tourisme répartit sa production entre une multitude de branches. Il est ainsi particulièrement difficile de définir avec précision les touristes et les dépenses imputables au tourisme. Certes, la Suisse n'est pas complètement dépourvue d'instruments de mesures. La statistique sur l'hébergement est très détaillée et d'un haut niveau qualitatif, mais ne permet qu'une évaluation sectorielle, donc partielle. Ainsi, les données monétaires, pour lesquels la demande est de plus en plus forte, ne sont pas prises en considération. Que sait-on, par exemple, des dépenses des excursionnistes, sinon qu'elles sont importantes?

### Dans moins de deux ans

Un compte satellite du tourisme est de nature à combler ces lacunes. Chargée de son élaboration, l'OFS s'est attachée, dans un premier temps, à définir un modèle de compte basé sur celui développé par l'Organisation pour la coopération et le développement économique (OCDE), mais adapté aux spécificités suisses. Et c'est le résultat de ces travaux que l'OFS vient de publier dans une brochure intitulée «L'importance du tourisme dans l'économie nationale». L'OFS écrit qu'il tente, pour la première fois, de définir «de compte de production et l'utilisation de la valeur ajoutée pour les branches appartenant au tourisme». Bien qu'il reste du travail sur la planche, le résultat final est pour bientôt. «Nous espérons élaborer le compte satellite pour le tourisme d'ici fin 1999», indique la rédactrice de la brochure et collaboratrice de la section tourisme de l'OFS, *Beatrice Hostettler-Annen*.

**Le compte satellite du tourisme permettra notamment de mieux mesurer l'impact du tourisme d'excursion.**  
*Photo: Ex-press*



Le compte satellite ne prendra pourtant sa vraie valeur qu'avec la périodicité des résultats récoltés. «Il faut compter cinq ans au moins, mais après trois ans, on peut déjà travailler avec les résultats obtenus», dit, quant à lui, *Michel Kammermann*, responsable de la division de l'économie spatiale à l'OFS. La création de ce compte ne devrait pas se traduire par une grande extension de l'appareil statistique. *Michel Kammermann* insiste sur le fait que la plupart des informations statistiques sont déjà disponibles. Il s'agit surtout de les mettre en relation afin d'obtenir cette image globale tant souhaitée du tourisme helvétique.

### Multiples avantages

Les avantages qu'apportera le compte satellite sont en effet multiples. On pense, bien entendu, tout d'abord, au levier politique et stratégique qu'il donnera aux responsables touristiques lorsqu'ils devront défendre les intérêts de la branche. Pour le professeur et consultant touristique *Francis Scherly*, les résultats d'un compte satellite constituent les «premières armes» d'un lobbying en faveur du tourisme qu'il faudrait créer sur un plan national et international. L'engagement de l'OCDE en faveur de ce type de compte montre que cette organisation est consciente que le tourisme agit en profondeur sur l'activité économique et qu'il faut par conséquent davantage le mettre en valeur. Les résultats du compte satellite permettront ensuite de faire

des comparaisons internationales. Ils seront utiles lors de la recherche de subventions ou de sponsors, lors du financement des infrastructures touristiques. «Ils permettront peut-être aussi, à plus long terme, indique *Francis Scherly*, de revoir le système de financement, parfaitement obsolète, des syndicats d'initiatives, des offices du tourisme, etc.» Ces résultats donneront, par ailleurs, naissance à divers sous-produits statistiques susceptibles d'aider les prestataires touristiques dans leurs activités, de marketing, par exemple.

### Centres régionaux

La qualité des résultats obtenus par le compte satellite dépendra, bien évidemment, de la fiabilité des données recueillies. Consultant en tourisme et auteur d'un travail postgrade consacré à la mise en place d'un observatoire du tou-

risme, *Michel Beuret*, estime qu'il est important, dans cette optique, d'avoir une collecte des informations régionalisée. Les personnes qui fournissent les informations se sentent plus concernées et donc plus aptes à fournir des informations fiables que si les données sont centralisées quelque part en Suisse. Cet objectif pourra également être obtenu si l'on donne au fournisseur d'informations l'opportunité d'utiliser les résultats découlant de son travail. Le compte satellite du tourisme est donc l'un des instruments qui doivent donner au tourisme helvétique les moyens de s'imposer sur le marché international.

La brochure «L'importance du tourisme dans l'économie nationale» peut être obtenue, au prix de 7 frs, auprès de l'Office fédéral de la statistique. No de commande: 251-9800. Tél: 031/323 60 60. Fax: 031/323 60 61.

## Tourisme: le compte le plus avancé

L'Office fédéral de la statistique (OFS) a prévu de mettre sur pied plusieurs comptes satellites. Il est ainsi question d'en faire pour les domaines suivants: santé, éducation, dépenses pour la protection de l'environnement, agriculture, travail non-rémunéré et tourisme, bien entendu. Plusieurs comptes sont en chantier, toutefois, c'est le compte satellite du tourisme qui est le plus avancé. L'OFS explique cela

par deux raisons: «D'une part, ce secteur occupe traditionnellement une place importante dans l'économie de notre pays. D'autre part, les «comptes économiques du tourisme» développés par l'Organisation pour la coopération et le développement économique (OCDE) constituent une excellente base de départ pour le développement d'un compte satellite du tourisme.» **MH**

## Lausanne Tourisme

# Un départ sur de nouvelles bases

**Le tourisme lausannois repart sur de nouvelles bases. Une phrase des nouveaux statuts de Lausanne Tourisme en résume l'esprit: «Développer une stratégie de promotion touristique dans le cadre d'une politique de marketing urbain, en mettant notamment en valeur le patrimoine urbanistique et culturel». Deux exemples témoignent de ce renouveau.**

JOSÉ SEYDOUX

Lors de l'assemblée générale de l'ex-OTCL, les membres ont été informés sur les mesures prises pour réorienter la mission de Lausanne Tourisme, compte tenu de la nécessité d'assainir ses finances, de dégager de nouvelles ressources et de remplir ses tâches grandissantes. Un bail de dix ans a été passé avec Migros qui exploite désormais un magasin dans l'ancien hall d'information et d'accueil de la Maison du Tourisme; de nouveaux locaux, réalisés et financés en collaboration avec la Société du Métro Lausanne-Ouchy et les Transports publics lausannois, seront à la disposition des hôtes dans le courant de cet été.

Par ailleurs, le Conseil communal de Lausanne examinera en septembre un préavis portant en particulier sur la définition des missions publiques de Lausanne Tourisme et leur financement plutôt que par un mandat de prestations plutôt que par un subside. «Cet démarrage, qui sous cette forme est une première en Suisse à notre connaissance, devrait également nous permettre de redéfinir nos relations avec nos partenaires privés», a déclaré *Pierre Schwitzgubel*, président de Lausanne Tourisme. De nouvelles bases de collaboration et de financement contribueront à assainir la dette reportée (794 000 francs) et à assurer le financement à long terme de la

première institution du tourisme lausannois.

### Cinquième destination suisse

L'année 1997 a été excellente, puisque Lausanne, avec 780 858 nuitées, a enregistré une progression de 5,7% par rapport à 1997; elle n'en reste pas moins inférieure de 8% aux meilleurs exercices des années huitante. L'agglomération représente 820 000 nuitées, ce qui en fait la cinquième destination touristique de notre pays. L'efficacité de Lausanne Tourisme n'est certainement pas étrangère à ce résultat et son directeur, *Claude Petit-pierre*, pour bien montrer le rôle d'un OT, élément vital d'une politique de marke-

ting urbain, a révélé quelques chiffres significatifs à cet égard: plus de 210 000 visiteurs dans ses bureaux d'information, 100 000 appels téléphoniques, 8000 lettres de demandes de renseignements, 5 tonnes de prospectus, 77 congrès et manifestations, 23 000 personnes logées, 53 000 personnes accréditées, présence à 38 salons touristiques et 25 voyages de promotion, 1400 offres de congrès et autres groupes, création et production de 21 supports. Le tout au cours d'une année «événementielle» exceptionnelle.

### Une place de choix

Pour sa première intervention publique en tant que vice-président de Lausanne Tourisme, *Jean-Jacques Schill*, syndic de Lausanne, a précisé la place de choix qu'occupe le tourisme dans le programme de législation de la nouvelle Municipalité. Cette place émane d'initiatives et de projets tels que l'investissement de 30 millions de francs dans la modernisation de Beaujeu, le futur Musée des arts décoratifs (2001), la rénovation du Théâtre de Vidy, le soutien aux quatre principales institutions culturelles d'importance internationale de Lausanne, la future création d'une Maison des fédérations sportives, la construction d'une Maison de l'Europe, l'organisation de «Lausanne Jardins 2000» et peut-être un bac lémanique franco-suisse.

## Nouvelle carte pour les hôtes

En première suisse, Lausanne Tourisme et les TL lancent la «Lausanne Card» qui permettra aux visiteurs de voyager librement pendant deux jours sur le réseau des Transports publics de la région lausannoise et de bénéficier, pour leurs activités culturelles et leurs balades de shopping, de réductions auprès de partenaires sélectionnés, commerces, restaurants, musées, lieux de spectacles, équipements sportifs, etc. Il s'agit d'une carte plastique qui constitue,

pour les touristes, le pendant de la Carte City-L avant tout réservée aux Lausannois. La «Lausanne Card», valable 48 heures, est offerte au prix de 15 francs dans 180 points de vente. Ce passeport touristique s'accompagne d'une nouvelle publication intitulée «Shopping & Plaisirs» et tirée à 100 000 exemplaires qui comporte également une sélection des meilleures adresses des commerces membres de Lausanne Tourisme. **JS**

**Nuitées hôtelières**

## Saison d'hiver positive

La saison d'hiver 1997/98 a été favorable à l'hôtellerie suisse. A l'issue de la période novembre-avril, elle a en effet enregistré 13,59 millions de nuitées, soit une hausse de 4,3% par rapport à l'hiver précédent, a révélé l'Office fédéral de la statistique (OFS).

La demande indigène s'est élevée à 5,78 millions de nuitées, ce qui représente une progression de 2%. Le nombre des arrivées a atteint 2,17 millions (+3,5%) et la durée des séjours est restée constante à 2,7 nuits. Les bons résultats obtenus ont cependant principalement pour origine la hausse de la demande étrangère. Celle-ci a en effet atteint 7,82 millions de nuitées, soit une augmentation de 6,1%. La demande extra-européenne s'est élevée à 1,49 million (+2,6%), grâce notamment à l'intérêt des Américains pour notre pays (+81 000 nuitées/+16%). Cette hausse a permis de compenser le recul sensible de la clientèle asiatique. Ainsi, la demande japonaise a reculé de 14 000 nuitées (-7,3%) et celle de l'Est asiatique de 61 000 nuitées (-21%). Sur le plan européen, la statistique révèle une augmentation marquée de la clientèle allemande (+136 000/+4,8%), de la clientèle britannique (+120 000/+22%) et de la clientèle italienne (+53 000/+14%).

### Les Grisons en tête

Par région, on note que ce sont les Grisons qui ont enregistré la plus forte hausse de nuitées: +187 000/+6%. Ils sont suivis par le Valais (+155 000/+7,8%) et l'Oberland bernois (+58 000/+4,9%). A relever une progression de 3,7% (+31 000) à Genève. Ces résultats positifs s'expliquent, écrit l'OFS, par de bonnes conditions d'enneigement et météorologiques. Sur six mois, seul le mois de mars, a connu une baisse par rapport à la période précédente, baisse due au calendrier des fêtes de Pâques. L'OFS souligne également que des cours de change favorables ont permis de faire progresser la demande, ainsi qu'une amélioration du rapport prestations/prix. A noter enfin que le taux moyen d'occupation des lits disponibles a progressé de 35 à 36%. *MH*

## MÉLI-MÉLO

**Changement de propriétaire à l'Hôtel Excelsior de Crans-Montana.** Le groupe hôtelier Milahotels International SA, basé à Genève, a récemment annoncé qu'il venait d'acquérir l'Hôtel Excelsior à Crans-Montana. Situé à proximité immédiate du golf Jack Niklaus, cet établissement de 4 étoiles du Haut-Plateau bénéficiera dès la fin de la présente saison d'été d'un programme de rénovation. Le marketing et la commercialisation de l'Hôtel Excelsior seront dorénavant confiés à Silverhotels, chaîne volontaire reliée à Lexington services GDS, et les achats seront effectués par la centrale d'achats de Milahotels, a encore indiqué le groupe hôtelier. *LM*

**Hôteliers valaisans**

# Un avenir qui est écrit dans le ciel

Lors de leurs récentes assises annuelles à St-Luc, les membres de l'Association hôtelière du Valais ont entendu un intéressant exposé de Patrick Jenny, responsable du département marketing de l'aéroport civil de Sion, sur l'état actuel et les perspectives du trafic aérien incoming, suite à l'introduction à succès d'un vol régulier Londres Heathrow-Sion.

JOSÉ SEYDOUX

Tout a commencé en 1991 avec la création, à l'aérodrome de Sion, d'un nouveau terminal et du système IFR d'approche aux instruments. La piste de deux kilomètres permet à des avions de 150 places au maximum, après certification, d'atterrir sur le tarmac valaisan, «outil économique et touristique du Valais». Une fois les problèmes techniques résolus, un long travail, marqué par les péripéties de diverses compagnies aériennes, a été entrepris avant de parvenir à une activité commerciale digne de ce nom, en l'occurrence les premiers vols incoming de Crossair entre Londres-Heathrow et Sion au cours de l'hiver 1997/98.

### Succès total, mais...

Les tours-opérateurs ne donnant pas de garantie aux compagnies aériennes, le fait que Crossair ait été d'accord de prendre elle-même certains risques dans l'opération et les vols de positionnement entre Sion et Genève, Zurich et Bâle ayant été pris en charge par les pouvoirs publics valaisans et séduits, cette première expérience a été couronnée de succès. Suisse Tourisme, à Londres, a servi de support promotionnel, en collaboration avec Valais Tourisme. «Ce vol de ligne a été une réussite qui a dépassé toutes nos espérances, les vols ont été opérés à 100% et le taux d'occupation s'est élevé à 86,5%», note avec plaisir Patrick Jenny, responsable du département marketing de l'aéroport civil de Sion. Quelque 1400 passagers ont fait le voyage; 63% ont passé par des tours-



Les hôteliers valaisans ont été informés la semaine dernière sur les perspectives de développement du trafic aérien incoming à l'aéroport de Sion.

Photo: Laurent Missbauer

opérateurs et 37% sont venus à titre individuel. Quatre destinations valaisannes les ont reçus: Zermatt (47% du total), Verbier (23%), Crans-Montana (19%) et Saas-Fee (11%). Parce qu'elles étaient déjà connues sur le marché britannique. Les milieux hôteliers et touristiques doivent savoir que l'aérodrome de Sion est un moteur de l'économie valaisanne, mais que c'est aussi la meilleure plateforme aéroportuaire de l'arc alpin», dit Patrick Jenny en faisant notamment allusion à la durée réduite des transferts.

## L'hiver prochain encore incertain

Le vol de ligne Londres Heathrow-Sion a été un succès mais rien n'a encore été signé pour l'hiver prochain. Divers impératifs logistiques, comme le fait que les transferts s'effectuent toujours le samedi, mettant fortement à contribution le parc d'avions, ne permettent en effet pas d'évoquer le renouvellement de l'opération pendant l'hiver 1998/99 autrement qu'au conditionnel. Une collaboration entre Suisse Tourisme et Crossair pourrait déboucher sur des vols entre Sion, Manchester et Londres, ainsi qu'entre Sion et Bruxelles, de même qu'entre Sion et Amsterdam. «Mais rien n'est encore fait», reconnaît Patrick Jenny, le responsable du département marketing de l'aéroport de Sion, qui lance un appel aux hôteliers afin qu'ils soient très souples dans ce type d'accueil au niveau du début et de la fin du séjour, ainsi qu'au niveau du nombre de jours du séjour. Selon le représentant de l'aérodrome de Sion, l'avenir à plus long terme se présente sous la forme de nombreux projets à concrétiser sur les marchés européens où le Valais est en mesure de s'imposer. A noter que le vol Sion-Zurich par Air Glaciers est désormais réservable dans le monde entier.



Patrick Jenny, responsable du marketing de l'aéroport de Sion, a demandé davantage de souplesse aux hôteliers. Photo: Laurent Missbauer

## Campagne de pub de ST critiquée

Si les hôteliers valaisans sont invités à «penser positif» et à faire de la croissance qualitative et de l'accueil de l'hôte le double leitmotiv de leur politique d'entreprise, leur président *Silvan Buemann*, de Saas Fee, n'en a pas moins fait part de ses préoccupations devant les membres de l'AHV réunis à St-Luc. Bien qu'avec 3,475 millions de nuitées hôtelières, l'année 1997 ait été marquée par une très légère progression (1,9%), elle reste à l'avant-dernière place du classement des 14 dernières années. «Les chiffres des nuitées ne sont pas significatifs; l'important, c'est le chiffre d'affaires et le résultat d'exploitation», rappelle le président de l'AHV, avant de faire part de ses soucis dans divers do-

maines: la Suisse et l'Europe, l'impôt sur l'énergie, les relations avec les banques, la nouvelle CCNT, l'Euro, la régression du tourisme d'été. Certaines initiatives prennent des tournures bizarres, à preuve «la campagne anti-tourisme de Suisse Tourisme» qui n'a pas eu l'heur de plaire non plus au président des hôteliers valaisans: «L'année passée, la campagne à prix surfaits et cette année la campagne anti-tourisme. L'année prochaine verra-t-elle peut-être, enfin, le début de la campagne anti-Marco Hartmann?» *JS*

Un compte-rendu plus circonstancié de l'assemblée générale de l'AHV paraîtra dans le prochain supplément de «Forum SSH».

## IMMEUBLES

**Ercapi**  
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 INTÉRIEURE POSSIBLE SI DESIRÉ.

**FR. 6'500'000.-**

A remettre en gérance

**important établissement**

centre ville, restauration à thème, bar d'ambiance, restauration à thème, idéal pour couple ayant expérience dans le métier.

Envoyer dossier de candidature sous chiffre 103891, *hotel + tourisme revue*, case postale, 3001 Berne.

103891/284432

**A VENDRE Balcon du Léman HOTEL \*\*\*\*\***

Idéalement situé dans un parc de verdure, bénéficiant d'un panorama inoubliable, avec piscine, tennis, fitness, salons, salles de conférence et banquet, 90 chambres.

Bureau Immobilier André Zbinden  
Grand-Rue 14, 1095 Lutry-Lausanne  
Téléphone 021 796 35 30

P 95452/33949

**Ercapi**  
1219 Le Lignon  
Tél. 022/797 44 30 - Fax 022/797 52 70

NOUS RECHERCHONS POUR L'UN DE NOS CLIENTS, HÔTELIER AU TESSIN

**HYPOTHEQUE FR. 5'600'000.-**

1ER RANG, FR. 4'200'000.-, 5%, 5 ANS  
2E RANG, FR. 1'400'000.-, 6%, 5 ANS

AFFAIRE SÉRIEUSE, EN PLEINE EXPANSION, GARANTIES. CONVIENT ÉGALEMENT À PLACEMENT ÉTRANGER

**EN FRANCE DE PARTICULIER (Doubs 25) Vends**

**RESTAURANT GASTRONOMIQUE \*\*\*\*\***

3 salles (18, 40, 50 couverts)  
4 chalets Hôtel\*\*\*, 8 numéros.  
Moulin XVIIIème siècle, rivière, sur deux hectares.

Parfaitement équipé, aux normes, très belle propriété, appartement 200 m². Fonds et murs Fr. 3 500 000.-. Solutions possibles, cause retraite et santé.

Téléphone 0033 3 81 59 21 47  
P 102874/282803

A vendre à Verbier (VS)

**Café-Bar-Restaurant à thème**

Très bien équipé. Terrasse, parking, situation exceptionnelle. Prix à discuter.

CP 1121, 1936 Verbier, Tél. 027 771 67 22.  
101753/505120

**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, 4 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

**Donnez du sang.**

Jean-Louis Aeschlimann, directeur sortant de l'EHL

## Une décennie pour préparer l'avenir

Au cours d'une première décennie passée à l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL) dans les années 70, où il a créé les cours de marketing hôtelier et d'économie touristique, tout en participant à la planification de la nouvelle école qui allait déménager de l'avenue de Cour au Chalet-à-Gobet, Jean-Louis Aeschlimann, après avoir encore lancé deux écoles au Kenya et en Egypte, a dirigé l'EHL de 1988 à 1998. Une autre décennie décisive...

Interview:  
JOSÉ SEYDOUX

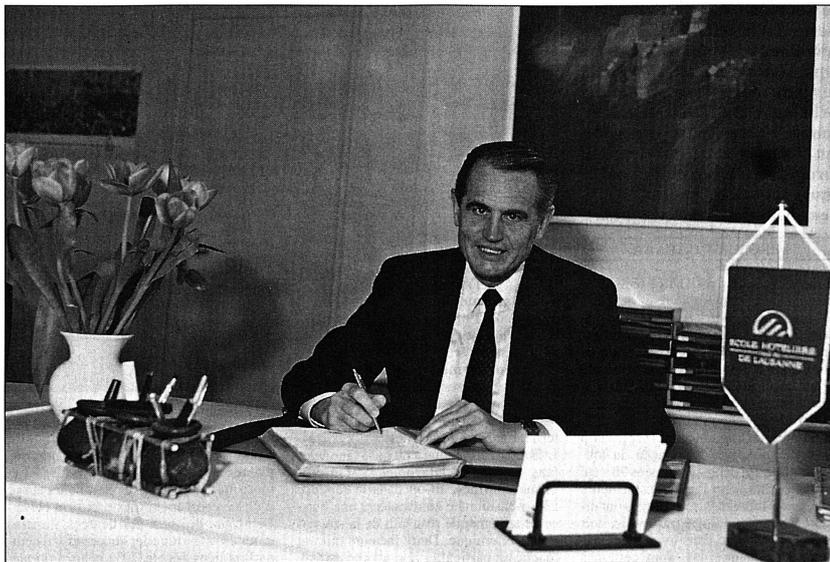
**Quel regard portez-vous sur les dernières dix années que vous avez passées à la tête de l'EHL?**

En prenant la direction de l'EHL il y a dix ans, je suis tombé dans une phase de développement qui succédait à une phase de consolidation. Le centenaire de l'EHL, véritable révision des 100 000 km de son moteur, a amené tout un processus de réflexion sur le contenu des cours et sur l'avenir de l'institution. En parallèle, le projet des Hautes Ecoles Spécialisées (HES) a surgi, nous obligeant à revoir le contenu et la durée des cours, le nombre de semestres passant de quatre à six. D'où toute une chaîne d'actions et d'activités additionnelles, dont la nécessité d'agrandir l'Ecole pour abriter un effectif en augmentation de 50% et le lancement d'une section en langue anglaise, une idée que j'avais lancée au début de ma direction déjà, mais qui ne pouvait se concrétiser dans les bâtiments existants. Notre volonté de réflexion EHL 2000 et la nouvelle contrainte HES nous ont confirmés dans notre désir de revoir le contenu des cours, en comblant surtout des lacunes dans la formation du futur gestionnaire hôtelier, thème des deux derniers semestres.

**«Les jeunes sont aujourd'hui mieux préparés à affronter leur avenir.»**

**Qu'est-ce qui a le plus changé? Les étudiants, l'enseignement, l'hôtellerie, les exigences de la profession?**

Oui, d'abord les exigences mêmes de la profession consistant à gérer un établissement dans un monde de plus en plus complexe. Cette nécessité de dispenser une formation toujours plus poussée de gestionnaire a entraîné la révision totale de nos cours. Mais, outre les techniques mises à disposition des enseignants, je crois que ce sont surtout les jeunes qui ont le plus changé. Alors que, jadis, les parents étaient peut-être davantage motivés que leurs enfants, inscrits très tôt à l'EHL, nous



Après avoir lancé deux écoles au Kenya et en Egypte, Jean-Louis Aeschlimann a dirigé l'EHL de 1988 à 1998. Photo: EHL

accueillons aujourd'hui des jeunes plus décidés et mieux préparés à affronter leur avenir.

**Un grand moment dans votre vie de directeur général?**

Il y en a eu heureusement plus d'un, le bilan est très positif à cet égard. Je dirais que l'un des plus grands sans doute été l'arrivée des 35 premiers étudiants inscrits dans la section anglophone. C'était

un tournant très important pour l'EHL. Chaque semestre amène aussi un moment fort, lors de la cérémonie des promotions, lorsque tous ces jeunes partent, pleins d'enthousiasme et confiants dans la valeur de leur bagage professionnel. Enfin, deux faits récents font figure d'événements: la lettre du Conseil fédéral nous confirmant l'homologation de l'EHL comme Haute Ecole Spécialisée et celle de l'Accreditation Board des

Etats-Unis reconnaissant l'EHL apte à décerner un «Bachelor of Science».

**Avez-vous le sentiment que les patrons qui engagent de jeunes diplômés de l'EHL savent réellement profiter de leurs méthodes et de leurs connaissances nouvelles?**

Difficile de répondre d'une façon générale... Certains employeurs, cadres, chefs de département sont ouverts, à l'écoute

des jeunes, n'hésitant pas à les responsabiliser très tôt, sachant bien la valeur de leur formation. D'autres, malheureusement, plus traditionalistes, freinent cette prise de risque et ne profitent guère de l'enthousiasme, de la richesse d'idées et de l'esprit d'initiative qu'apportent nombre de nos jeunes. Cela est source de frustrations, même s'il incombe à ces derniers de faire preuve de réalisme et d'adapter leurs idées aux données et à l'environnement de l'entreprise.

**«Certains patrons ne profitent guère du bagage professionnel de nos jeunes diplômés.»**

**En quoi la HES qu'est devenue l'EHL, désormais une «université des métiers» dans le cadre de la HES-SO, diffère-t-elle d'une université académique classique?**

Cette notion d'«université des métiers» marque bien la différence entre une HES et une université classique. Il s'agit en effet de donner la possibilité d'une formation supérieure à des gens du métier. Si l'université offre une ouverture à un généraliste en possession d'une maturité académique et se destinant à un poste d'intellectuel, de scientifique, la HES a une autre mission: celle de donner à l'apprenti désireux parfaire sa formation jusqu'au plus haut degré la possibilité, moyennant une maturité professionnelle, d'entreprendre un deuxième cycle d'études. La HES forme des praticiens, des cadres supérieurs, de futurs chefs d'entreprise... et non des scientifiques, des académiciens ou des chercheurs. La HES se veut très proche de la pratique, des exigences de la profession; elle fera de la recherche appliquée, susceptible d'ailleurs de donner une impulsion nouvelle à la profession, par opposition à l'université où s'effectue d'abord de la recherche fondamentale.

**«J'aurai une retraite active. Je serai notamment figurant à la prochaine Fête des Vignerons...»**

**A quoi va s'employer le jeune retraité que vous allez devenir dans quelques jours?**

Je vais prendre une retraite active à plusieurs volets, avec des activités personnelles comme la remise en état du patrimoine familial à Gryon et des activités plus professionnelles sous forme de missions et de conseils en matière de formation hôtelière et touristique, afin de partager une expérience de plus de 30 ans dans la formation hôtelière. Mais plus immédiatement, je vais réaliser un rêve apparu déjà en 1955, renforcé en 1977 et qui se concrétisera en 1999 puisque je serai figurant à la prochaine Fête des Vignerons...

## «L'EHL est le plus grand hôtel de Lausanne»

**On entend souvent dire que l'EHL est le plus grand hôtel de Lausanne. Qu'en est-il exactement?**

C'est vrai, l'EHL s'avère aussi le plus grand hôtel de Lausanne, comme en témoignent ces chiffres: 300 studios (avec un taux d'occupation très élevé de 100% sur 10 mois), 8 cuisines, 5 restaurants, 1400 repas par jour, 200 collaborateurs, un chiffre d'affaires d'environ 25 millions de francs, sans compter les dépenses des 800 étudiants à l'extérieur, le tout représentant un important impact sur l'économie locale...

**Comment l'EHL développe-t-elle cette conscience de l'accueil, de l'atmosphère, de l'irrationnel et de l'émotionnel, autant d'éléments faisant partie du produit hôtelier?**

Nous essayons toujours de sensibiliser les jeunes à cette dimension humaine et

relationnelle, par des cours spécifiques mais aussi et surtout par leur application dans le vécu et le quotidien même de l'EHL où se côtoient 45 nationalités et où chacun est invité à respecter l'autre. Mille personnes vivant sous le même toit, c'est aussi une école pratique de la vie, un grand hôtel et des règles d'accueil, de tenue, de comportement, de politesse, de ponctualité. Il s'en dégage une atmosphère débouchant implicitement sur un état d'esprit permanent, pendant les cours, les repas et les activités para-scolaires, qui répond, je crois, à la vocation de l'hôtelier par rapport aux préoccupations du gestionnaire.

**Précisément, d'aucuns soupçonnent l'EHL de former moins des hôteliers que des technocrates de l'hôtellerie...**

Il y a chez nous une volonté marquée, en particulier dans le nouveau concept

HES, de maintenir deux facettes bien précises de notre enseignement. Il s'agit d'abord, les deux premières années, d'initier nos étudiants aux métiers de l'hôtellerie et de la restauration: c'est l'apprentissage du métier, qui a fait incontestablement la force de l'EHL. Ensuite seulement, la complexité de l'économie fait que l'on a dû renforcer la formation du gestionnaire; l'étudiant doit connaître son environnement, avoir des notions d'économie, se lancer dans des activités de marketing, étudier les implications financières, résoudre les problèmes des ressources humaines, bref connaître tous les éléments de la gestion d'entreprise. Je crois que l'EHL est parvenue à trouver un mix optimal entre le côté professionnel de l'hôtelier et ses capacités de gérer son entreprise dans un contexte toujours plus difficile et plus global. JS

## MÉLI-MÉLO

Plusieurs nouveautés pour SIAL, le Salon international de l'agroalimentaire. C'est du 18 au 22 octobre que se déroulera au Parc d'expositions de Paris-Nord Villepinte le SIAL, le Salon international de l'agroalimentaire des années paires. Plusieurs nouveautés seront au rendez-vous cette année: un espace tendances, un colloque international sur la sécurité des aliments et le village de la restauration hors domicile. Ce dernier proposera des démonstrations et des dégustations sur le thème des petits-déjeuners, des entrées, des plats et garnitures et des desserts. LM

\*

Forum Fribourg met en soumission la gestion de ses restaurants. Dans leur dernière lettre d'information, les responsables de Forum Fribourg annoncent qu'ils ont mis en soumission la gestion des restaurants du futur centre d'expositions, de conférences et de congrès qui sera terminé au début du mois de janvier 1999. Les points de vente fixes de restauration sont les suivants: un bar-snack-café de 60 places, ouvert à l'année, ainsi qu'un restaurant de 200 places et une salle de banquet d'un maximum 1800 places, ouverts selon la demande. LM

Association suisse des sommeliers

## La sommellerie s'organise

Le Club de la sommellerie de la Confédération helvétique (CSCH) a vécu, vive l'Association suisse des sommeliers professionnels, section romande! La mutation s'est faite récemment à Genève.

Il y a longtemps que les sommeliers — quelque hultaine membres de l'association — se tâtent pour mieux s'organiser. Il y a quelques mois, ils avaient déjà chapeauté les trois associations linguistiques d'un comité central national, qui préside la Vaudoise Myriam Broggi. Le pilier romand est désormais bâti, autour d'un président, Eric Duret (Genève), et de deux vice-présidents, Claudio di Giorgi (Gstaad) et Jean-Jacques Terrens (Genève). La Suisse allemande, avec Bruno Eltschinger et le Tessin, avec Piero Tenca, devraient suivre. «Les Tessinois montrent la voie à suivre, avec des cours de formation professionnelle dispensés aux collègues», explique Eric Duret.

**Convaincre les Romands**

Le président sortant du CSCH, qui a ac-

cepté une prolongation de son mandat, entend mettre l'accent sur le développement des activités dans le canton de Vaud, «où nous n'avons jamais été actifs. Le changement de sommeliers dans les meilleurs restaurants, avec l'arrivée de jeunes, devrait favoriser les activités vaudoises».

Si le rapprochement avec la Gilde des sommeliers, qui est avant tout une confrérie bachique, reste en projet, Eric Duret estime qu'il y a un grand potentiel de développement autour du vin. «On aimerait intéresser les hôteliers, les restaurateurs et les vignerons. Mais lorsque nous avons lancé un appel personnalisé auprès des restaurateurs genevois, nous n'avons obtenu aucune réponse! Pourtant, il s'agit d'apprendre à parler du vin pour mieux le vendre et tout le monde, du producteur au consommateur, a intérêt à ce que les informations circulent».

A Genève — à Cologne plus précisément —, l'association organise régulièrement, deux fois par mois, des dégustations commentées. A terme, celles-ci devraient aussi avoir lieu sur la Côte vaudoise ou à Lausanne et intéresser l'ensemble des Romands. PT

Hôtel Excelsior, Territet

## Nouvelles offres «wellness»

Discret, presque effacé, derrière la clinique Biotonus, auquel il appartient et qui lui assure près de deux tiers de ses nuitées annuelles, le Grand-Hôtel Excelsior, à Territet/Montreux, n'en continue pas moins une existence propre. Il compte la développer en proposant une nouvelle gamme de produits «wellness».

Soins, santé, bien-être font aujourd'hui recette, particulièrement dans les hôtels haut de gamme qui sont nombreux à proposer des centres de remise en forme. Malheureusement, souvent sans concept précis, ni ligne directrice, notent pourtant les spécialistes. Fort de cette constatation, du soutien et des connaissances de Biotonus, établissement médical, le Grand-Hôtel Excelsior lance actuellement de nouvelles offres de ce type. Il s'agit d'une série de «cures» à fonctions spécifiques. Suivant leur personnalité, leur stress, après discussion et analyse biologique, les hôtes, «car il s'agit bien ici d'hôtes et non de patients», note Véronique Dutoit, responsable du marketing et des ventes, sont

orientés vers tel ou tel autre programme de cures. Ces programmes se déclinent en termes de week-end ou de semaine sur les thèmes «minceur», «troubles digestifs», «hommes», «dos»...

**D'abord le marché suisse**

C'est le marché suisse qui est pour l'instant visé, par le biais des autocaristes, de quelques agences de voyages et d'un grand tours-opérateur. La Suisse allemande, bien sûr, mais également une clientèle individuelle de proximité. Ceci pour des séjours de courte durée et des programmes spécifiques. L'effort sera porté ultérieurement sur les marchés étrangers où l'hôtel recrute 60% de sa clientèle. L'Italie, la France et l'ex-Union soviétique: «Une clientèle très particulière, que nous pourrions satisfaire grâce à la responsable de ces cures qui a effectué, sur place, des séjours linguistiques». Qualité de l'accueil et de la prise en charge ayant force de loi à Territet, les responsables de l'Excelsior n'envisagent cependant pas une extension massive. Ainsi, parallèlement à la clientèle de Biotonus et à celle, courante, de l'hôtel, le nombre des séjours «wellness» ne devrait pas excéder une vingtaine à la fois. JJE

COUP DE FIL À...



Isabelle Aubert

Responsable du marketing de Genève Tourisme

La Journée du tourisme, qui s'est déroulée le samedi 6 juin, dans le centre-ville de Genève, avait pour but notamment de sensibiliser la population à ce secteur économique où l'accueil joue un rôle essentiel. Ce but, a-t-il été atteint? Et si oui allez-vous renouveler une telle opération l'an prochain?

Cette Journée du tourisme a répondu à 100% à nos attentes. Ce ne sont, en effet, d'après nos estimations, pas moins de 20 000 personnes qui ont participé à ce grand rassemblement. Et pas seulement des badauds venus jeter un coup d'oeil, mais bien des gens intéressés par les métiers du tourisme.

Une telle journée aura permis aux Genevois présents de percevoir ce que représente réellement le tourisme à Genève. Ils auront pu constater que bon nombre d'autres secteurs indépendants, tels que les taxis, les parkings, les agences de voyage, les transports, les commerces, les musées, les écoles privées et même la place financière, sont concernés par le tourisme. Ils auront vu aussi que l'accueil tient une place prépondérante dans toutes ces activités économiques.

Vu le succès de cette manifestation et l'intérêt suscité au sein de la population tout comme l'enthousiasme de nos 55 partenaires, il n'est pas interdit d'imaginer que nous relançons une opération semblable l'année prochaine. Cependant, la manifestation envisagée serait d'un type un peu différent. Il importe d'évoluer dans ce domaine.

Pendant près de trente ans, la Suisse était le pays du tourisme par excellence. Il n'y avait qu'à attendre les visiteurs, surtout jusque dans le courant des années 70, où le nombre des destinations touristiques dans le monde n'était pas supérieur à quatre-vingts. Aujourd'hui, elles sont près de trois cents. D'où la nécessité d'offrir des prestations de qualité et de soigner particulièrement l'accueil, cette «petite chose» qui fera revenir le touriste. Genève dispose de bon nombre d'atouts. Il suffit de bien les placer pour que la mayonnaise prenne.

Propos recueillis par Philippe Zutter

Etude comparative

# Le tourisme suisse à la peine

Le tourisme suisse a véritablement été à la peine durant la première moitié de la décennie. Un rapport fédéral, présenté lundi aux parlementaires et basé sur la technique du benchmarking, montre en effet qu'en comparaison internationale, notamment européenne, les régions touristiques suisses ont souffert de sérieux handicaps économiques.

MIROSLAW HALABA

Le rapport publié par l'Office fédéral du développement économique et de l'emploi confirme les observations faites au cours des dernières années par les experts et qui ont incité les responsables de la branche à entreprendre des mesures de correction. Examinant l'activité touristique de la période 1985-95, et plus particulièrement celle allant de 1990 à 95, les auteurs du rapport n'hésitent pas à parler de «piètre performance» du tourisme suisse. Le début des années 90 a été marqué par un «fort recul» des visiteurs étrangers et indigènes. Les nuitées ont diminué de quelque 2,4% par année, soit nettement plus que dans les régions européennes concurrentes, dont certaines avaient enregistré une croissance. Ces mauvais résultats, écrivent les auteurs du rapport, se sont reflétés dans l'évolution de la valeur ajoutée réelle de l'hôtellerie et de la restauration, les deux principales branches touristiques. Ces branches ont essuyé durant la période 1990-95 une perte de valeur annuelle supérieure à 5%, alors que l'Autriche, par exemple, faisait état d'une hausse de 0,4%. A noter que parmi les régions, c'est le Valais qui s'en est tiré «le moins mal» avec un recul «légerement au-dessus de 4%».

Les raisons

Pour les auteurs du rapport, le problème essentiel du tourisme suisse réside, surtout depuis le début des années 90, dans le fait que ses capacités de production et la structure des prix et de l'offre n'ont pas été suffisamment adaptées à la faiblesse de la demande. Dans l'ensemble, le rapport prix/prestations s'est ainsi révélé

Selon les auteurs du rapport, l'offre touristique suisse est trop uniforme.

Photo: ex-press



«assez peu concurrentiel sur le plan international». La Suisse touristique a dû faire face à des taux de change défavorables. «Un problème énorme», lit-on dans le rapport. Elle a ensuite été confrontée à une baisse de la demande résultant de la stagnation économique. Deux facteurs qui ont touché en particulier le tourisme estival. Les auteurs du rapport sont d'avis que les prestataires touristiques «n'ont pas été assez attentifs au cours du franc suisse et à l'environnement économique». Ils devront s'efforcer de corriger cette lacune. Et rapidement. Car, comme l'indiquent les experts, l'institution de l'union monétaire européenne nécessitera l'adoption d'un processus de formation des prix «plus souple, plus proche du marché et surtout de prix plus modérés».

Problème central

Le rapport relève que le mauvais classement enregistré par la Suisse dans le secteur hôtellerie et restauration sur le plan du niveau et de l'évolution des coûts salariaux unitaires (rapport entre le coût du travail par heure de travail et la valeur ajoutée par heure de travail) tient avant tout au fait que les capacités de production n'ont pas été adaptées au fléchissement de la demande. Le manque de flexi-

bilité du marché est, pour les auteurs du rapport, un «problème central» du tourisme suisse qui appelle «des mesures radicales de politique économique». Le tourisme suisse souffre par ailleurs aussi d'un niveau général des prix trop élevé. Le niveau des prix des denrées alimentaires est en particulier «excessif». Il peut parfois dépasser de 70% celui pratiqué dans les régions concurrentes. Ce problème ne pourra être résolu, estiment les auteurs du rapport, que si l'on mobilise

Le benchmarking en bref

La comparaison du tourisme suisse avec la concurrence internationale a été faite grâce à la technique du benchmarking. Cette technique consiste à prendre les grandes stations touristiques comme point de référence. Les régions touristiques suisses ont donc été comparées avec les principales régions touristiques de l'Arc alpin et un grand nombre d'autres régions d'Europe et des Etats-Unis. L'application du benchmarking apporte au tourisme un nouvel instrument d'analyse, écrit l'Office fédéral du développement économique et de l'emploi. MH

les représentants de toutes les branches d'activité et «tout l'éventail des autorités politiques».

Plus de capitaux

Les experts formulent encore d'autres recommandations. Ainsi, ils sont notamment d'avis qu'il faudra améliorer la structure de qualification et l'image des professions du tourisme. Des efforts devront être consentis pour accroître la capacité d'innovation. L'offre touristique suisse est trop uniforme, disent-ils. Une attention particulière devrait être portée sur le tourisme estival. D'autre part, l'apport en capitaux doit être impérativement intensifié, en raison notamment de l'insuffisance du niveau d'équipement d'une partie de l'hôtellerie suisse». Les auteurs du rapport indiquent pour terminer qu'il est temps d'engager une réflexion sur le rôle et l'ampleur de l'aide publique aux investissements, de même que sur l'ensemble de la politique de l'Etat en matière de tourisme.

Lire aussi en page 5

Un résumé en français du rapport de benchmarking paraîtra sous la forme d'un tirage à part de «La Vie économique - Revue de politique économique» No 798. Editions GTS, Bâle. Tél. 061 690 77 00. Fax: 061 690 77 11.

Association «Léman sans frontière»

## Accroissement du nombre des membres

Sans statut particulier, avec une structure réduite au strict minimum, un budget tout aussi réduit mais grâce à l'engagement constant de ses membres, l'association «Léman sans frontière» va de l'avant.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Créée en 1995 par 12 membres (16 dès 1996), l'association en comptera 27 dès 1999, sur une aire géographique plus étendue puisque les nouveaux membres couvrent cette fois-ci tout le bassin lémanique, des structures de la région genevoise et du département français de l'Ain ayant rejoint les rangs. «Un résultat remarquable», souligne le président Bernard Aegler, de la CGN, «lorsqu'on sait que jusqu'à présent, notre budget dépendait des seules cotisations de nos membres».

Un résultat d'autant plus remarqué qu'il a été obtenu sans autres structures qu'un «bureau» informel se réunissant en cas de nécessité. Mais réunir des sites touristiques ne serait rien si cela ne se doublait pas d'actions concrètes au plan de la promotion. Née à l'initiative des offices du tourisme de Moléson et du Bouveret, «Léman sans frontière» a, dès la première année, su poser des règles strictes. Il appartient ainsi à chaque partenaire d'encourager la visite des autres sites. Un premier dépliant les y aidait. Réédité pour la saison dernière à 300 000 exemplaires, il a dû être réimprimé ce dernier printemps. Il sera cette année distribué par des ambassadrices de charme.

Subventionnement européen

Tentée l'an dernier, l'expérience d'hôtesses itinérantes (des étudiantes de



L'association «Léman sans frontière» effectue actuellement une opération promotionnelle au Restoroute de la Gruyère avec le Swiss Vapeur Parc du Bouveret. Photo: Nicolas Repond

l'Ecole suisse du tourisme de Sierre) sera, en effet, reconduite à plus grande envergure grâce à une grande marque automobile. Par groupe de deux, elles se rendront sur les sites, pour attendre les visiteurs... à la sortie et les encourager au

détour vers les autres sites. «Une solution originale qui a porté ses fruits l'an dernier», note, exemples à l'appui, Pierre-André Briguet, secrétaire de l'association, de «autres projets occupent d'ores et déjà.

Forte du soutien du programme de subventionnement européen Interreg II (près d'un demi-million de francs suisses), l'association planche sur un passeport «Léman sans frontière». Plusieurs approches sont à l'étude pour cette «Tourist Card» transfrontalière qui donnerait droit à des rabais de séjour ou à des cadeaux. Autre ambition, la mise sur pied d'un programme de formation et d'accueil sur les sites partenaires et auprès des instances touristiques officielles, qui elles n'ont toujours pas de programme minimum commun.

Tous les membres de «Léman sans frontière»

- CGN; Crystal Panoramic Express; Chemin de fer musée Blonay-Chamby; Musée militaire vaudois, Morges; Musée Olympique; Château de Chillon; Zoo de Servion; Mines de sel de Bex; Restaurant tournant Kuklos, Leysin; Musée gruérien de Bulle; Moléson-Village; Gruyères, cité médiévale; Swiss Vapeur Parc, Le Bouveret; Cité médiévale d'Yvoire; Eaux minérales d'Evian, et dès l'an prochain: Musée national suisse, Prangins; Musée du Léman, Nyon; Musée suisse de l'appareil photographique, Vevey; Musée de la vigne et du vin et Maison de la dime (Château d'Aigle); Glacier 3000 (région Les Diablerets-Gstaad); Musée suisse du vitrail, Romont; Fondation Pierre-Gianadda; Genève, ville internationale et historique; Fort de l'Ecluse (frontière franco-suisse sur le Rhône); Domaine de Ripaille, Thonon; Gorges du Pont-du-Diable (Haute-Savoie); Les Jardins d'Eaux (Evian). JJE

CTJ

### Promotion de l'agritourisme

La Communauté de travail du Jura (CTJ), qui groupe le Conseil régional de Franche-Comté (F) et les cantons de Berne, du Jura, de Neuchâtel et de Vaud, vient de mettre en circulation sa plaquette touristique 1998, intitulée «A la découverte d'une terre vivante». Editée pour la sixième fois, cette plaquette, rédigée en allemand et en français, est le principal support de la campagne de promotion du tourisme rural de l'Arc jurassien franco-suisse. Quatre thèmes sont mis en évidence: la vie paysanne, le lait et les fromages, le vin et les caveaux, le cheval et les paysages.

Cent onze «points découverte», contre 101 dans l'édition précédente, sont proposés avec une description sommaire et l'adresse, ainsi qu'une liste comportant une centaine de manifestations à caractère rural qui auront lieu cette année. Ces sites sont annoncés par un panneau «Point découverte». Des discussions sont par ailleurs en cours pour le lancement d'un nouveau produit en 1999. Elles portent notamment sur une charte de qualité, l'introduction d'itinéraires touristiques, la mise en réseau des «points découverte». A noter que la CTJ a également mis sur pied cinq journées d'échanges, réparties sur toute l'année, qui doivent permettre aux restaurateurs suisses et français de s'entretenir sur des sujets professionnels communs comme la promotion et la mise en valeur des produits du terroir. MH

Wie steht es mit der Motivation bei einem 50. Geburtstag?

Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, ich bin froh mit Ihnen zu sein, einen wichtigen Abschnitt im Leben der Hotela teilen und feiern, zu können. Im Frühling neue Energie zu tanken, an Kraft und Begeisterung zuzulegen, um auf dem eingeschlagenen Weg weiterzugehen.

Ihr seid es, die mit viel Teamgeist im Dienste unseres Unternehmens handelt. Wie sonst sind die täglichen Anstrengungen die Ihr erbringt möglich, um die Wünsche unserer Kunden so gut wie möglich zu befriedigen?

Wodurch könnten wir die immer neu auftretenden Änderungen (10. AHV-Revision, Unabhängigkeit des BVG, neues KVG) verarbeiten?

Um dem Rhythmus all dieser Neuerungen zu folgen, braucht es einen junggebliebenen, dynamischen Geist.

Damit wir gemeinsam alle Hindernisse überwinden und die richtigen Lösungen finden können, zwingen uns diese Umwälzungen zusammenzuhalten.

Ihre Handlungen und Ihr Verhalten werden die Hotela von morgen schaffen und erlauben zuversichtlich in die Zukunft blicken zu können.

Ja, es tut wirklich gut, mit Ihnen zu sein.

J.-P. Genoud  
Direktor

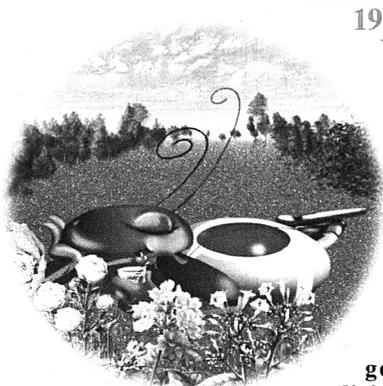
1948

Erzähl mir was von 1948! 1948, Geburtsjahr der Hotela, ein Jahr nach der Einführung der AHV in der Schweiz; aber nicht nur das... Verschiedene andere Ereignisse, die sich vor genau einem halben Jahrhundert zugetragen haben. Drei Jahre nach dem Zweiten Weltkrieg, der uns noch heute tief in den Knochen sitzt, kriselt es immer noch in ganz Europa.

1948, entsteht die Blockade von Berlin, d.h. der Beginn von zwei Volksrepubliken: Ungarns und der Tschechoslowakei. Ausserdem sind zwei wichtige politische Ereignisse fieberhaft in Vorbereitung. Es sind zwei recht verschiedenartige, aber direkt aus dem Konflikt sich ergebende Tatsachen: die Gründung des NATO-Pakts und die Teilung Deutschlands in zwei Staaten, die BRD und die DDR, eine Teilung die 40 Jahre dauert, bis im Jahre 1989 die Mauer in Berlin fällt. Aber noch zwei andere Ereignisse bestimmen im Jahr 1948 die Geschichte der Neuzeit weltweit: die Proklamation der universellen Menschenrechts-erklärung sowie die Gründung des Staates Israel. Im Jahr 1948 lässt sich Pablo Picasso im Süden Frankreichs nieder, schafft Vittorio de Sica seinen berühmten «Voleur de Bicyclelette». In St. Moritz finden zum zweiten Mal die Olympischen Winterspiele statt und schliesslich konstruiert die USA, wahrscheinlich um dies alles näher zu betrachten, das grösste Teleskop der Welt.

## DAS UVG - LABEL HOTELA

Die Jahre vergehen und keines sieht dem anderen ähnlich, zumindest was die Unfallversicherung der Hotela betrifft. Dieser wichtige Bestandteil der Sozialversicherungen in der Schweiz stützt sich auf das Gesetz (UVG), welches im Jahr 1984 in Kraft getreten ist. Die Verträge können für eine Dauer von 3 oder 5 Jahre abgeschlossen und anschliessend für dieselbe Dauer verlängert werden.



1998 ist so ein Jahr der Vertragsenden und somit auch der Zeitpunkt, neue Verträge abzuschliessen. Eine hervorragende Möglichkeit also, um das Quintett Hotela zu vervollständigen!

Erinnern wir daran, dass in der Schweiz alle Arbeitnehmer wie auch die Lehrlinge obligatorisch unfallversichert sind. Die Prämien der beruflichen Unfallversicherung gehen zu Lasten des Arbeitgebers, diejenigen der nichtberuflichen zu Lasten des Arbeitnehmers.

**Ihre Ersparnis:** Die Gegebenheiten der Unfallversicherung sind nicht überall dieselben. Ein Teil des Prämienatzes, nämlich die Verwaltungskosten, kann frei vom Versicherer bestimmt werden. Wie alle anderen Sozialeinrichtungen des Schweizerischen Hotelierevereins bietet auch die von der Hotela in Montreux verwaltete Unfallversicherung attraktive und durchaus konkurrenzfähige Bedingungen.

Das qualifizierte Fachpersonal der Hotela ist fähig, eine breitgefächerte Information zuzusichern und kompetent zu beraten, denn es besitzt nicht nur eine langjährige Erfahrung in diesem Bereich, sondern auch die Kenntnis der Besonderheiten in der Hotel- und Tourismusbranche.

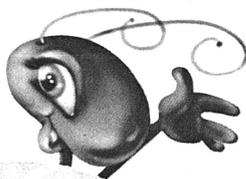
**Problemen zuvorkommen** Das UVG sieht Massnahmen zur Verhütung von Berufs- und Nichtberufsunfällen vor. Jedes Unternehmen der Schweiz kümmert sich um den Schutz seiner Angestellten und um die Sicherheit am Arbeitsplatz. Trotzdem ist niemand vor einem Unfall geschützt, sei es bei der Ausübung der Berufstätigkeit oder ausserhalb dieser; umso besser also, alle Vorteile auf seine Seite zu bringen, damit im Fall der Fälle unverzüglich die beste Lösung zur Hand ist. Hotela legt übrigens besonderen Wert auf eine rasche und effiziente Schadenerledigung. Die Unfall-

versicherung ist eine der fünf Kollektiv-Sozialversicherungen, die Hotela unter einem Dach verwaltet. Sie stellt sich als einer der Faktoren heraus, die dazu beitragen, das Management eines jeden Hotels, Restaurants oder anderer Tourismusunter-

nehmungen beträchtlich zu vereinfachen.

Die Logik des Hotela Konzepts beruht auf Zentralisierung und Rationalisierung der Arbeitsprozesse in einer einzigen Verwaltungsstruktur, welche mit einem Informatiksystem der

### QUARTETT ODER QUINTETT



- AHV/IV/EO/EL
- Kinderzulagen (FAK)
- Krankentaggeldversicherung (KTG)
- Unfallversicherung (UVG)
- Berufliche Vorsorge (BVG)

Jeder Unternehmensleiter, der 4 (Quartett) oder noch besser 5 (Quintett) Sozialversicherungen bei der Hotela gruppiert, erzielt beträchtliche Einsparungen auf den Verwaltungskosten.

Hotela heisst: ein einziger Gesprächspartner, eine einzige Lohnabrechnung, ein einziger Bankauszug. Hotela heisst auch: die Zusicherung eines im ganzen Berufszweig anerkannten Qualitätslabels.

Spitze ausgestattet ist, was sich nur zum Vorteil unserer Kunden auswirkt. Es ist sicher nicht vermessen zu behaupten, dass die Versicherten der Hotellerie und Gastbetriebe eine komfortable, unkomplizierte Verwaltung der Sozialversicherungen zu ihrer Verfügung haben.

Im Jahr 1998 haben Sie zum letzten Mal die Gelegenheit in diesem Jahrhundert, davon zu profitieren!

Sie sind sich nun mit uns einig: der einzige Unfall, der Ihnen jetzt noch passieren kann, ist derjenige, sich den Kopf zu zerbrechen, um eine noch bessere Lösung als die Unfallversicherung des SHV zu finden!

Wie gehen Sie vor, um Ihre Sozialversicherungen bei der Hotela zu gruppieren:

1. Prüfen Sie das Ablaufdatum Ihres UVG-Vertrags.
2. Kündigen Sie Ihren UVG-Vertrag vorsorglich.
3. Verlangen Sie eine Offerte bei HOTELA, damit Sie vergleichen können: Tel. 021/962 49 30 oder 33.

Ist Ihnen etwas unklar? So zögern Sie nicht, uns anzurufen: 021/962 49 30

### NEWS AUS DEN SOZIALVERSICHERUNGEN

Das beste System der Welt?

«Unser Drei-Säulen-Prinzip ist das beste Vorsorgekonzept der Welt», erklärt Manfred Zobl, Präsident einer grossen Versicherungsgruppe und Komitee-Mitglied des Verbands Schweizerischer Versicherer VSV in einem Reklameartikel. Er stützt seine Aussage darauf, dass die Finanzierung dieses Systems ausgewogen ist, da sie einerseits auf der AHV/IV/EO/EL beruht und andererseits auf der beruflichen sowie individuellen Vorsorge. Diese drei Säulen ergänzen sich und keine sollte die andere ersetzen, unter dem Risiko, das ganze System zu erschüttern. «Ich bleibe optimistisch: die Restrukturierungsprozesse haben unsere Unternehmen gestärkt und der Ausbildungsstand in der Schweiz ist hervorragend. Wir

besitzen die nötigen Voraussetzungen, um der internationalen Konkurrenz erfolgreich die Stirn bieten zu können, sofern Politiker und Gesetzgeber nicht neue Schranken aufstellen», schliesst dieser Spezialist.

Zweieinhalb Personen... Dies ist die Anzahl der berufstätigen Personen, die im Jahr 2040 wahrscheinlich übrigbleiben, um die Altersrenten der über 65jährigen zu finanzieren, sofern das Rentenalter noch gleich bleibt. Dies erscheint uns heute schon als eine riesige Utopie... Umso mehr als im Jahr 1950 sechs Personen von mehr als 20 Jahren und im Jahr 1995 immerhin noch vier Personen eine Altersrente finanzierten. Die Gründe für diese Entwicklung liegen nahe: die Erhöhung der Lebenserwartung einerseits, der

Rückgang der Geburtsraten andererseits, sowie die Verlängerung der Ausbildungsdauer der Jugendlichen.

Die AHV, 50 Jahre später Vor mehr als einem halben Jahrhundert erhielten die ersten AHV-Bezüger Renten von 40 bis 65 Franken pro Monat (mit den heutigen Werten verglichen wäre dieser Betrag mit vier bis fünf multipliziert). Heute, d.h. 10 Revisionen später, sind es 1,2 Millionen Rentner, die nach einer Beitragsdauer von mindestens 42 Jahren Anrecht auf Leistungen von mindestens Fr. 995.- bis höchstens Fr. 1990.- haben, was monatlich einem Total von 1,7 Milliarden Franken entspricht.

Ihre Sozialversicherungen  
Rue de la Gare 18, 1820 Montreux  
Tel. 021/962 49 49  
Fax 021/962 45 45



031 370 42 16

CARROUSEL



031 370 42 24

Tourismus

**Brigitte Stutzmann**, Leiterin des Tourist-Centers Bern, wird ab 1. Oktober Adjunktin des Berner Stadtpräsidenten **Klaus Baumgartner**. Sie ist dort unter anderem für die Organisation von offiziellen Anlässen zuständig. Brigitte Stutzmann arbeitete während den letzten 20 Jahren bei Bern Tourismus. CK

Hotellerie

Nach dem Abgang des designierten Direktors **Michael Reinhart** und seiner interimistischen Nachfolgerin **Gabriela Biotti** hat nun **Rena Stutz** vorläufig bis Ende Saison das Steuer im Hotel Bellevèdre in Spiez übernommen. Der neue Küchenchef **Thomas Tellenbach** löst den Franzosen **Benoît Florentin** ab. Rena Stutz hatte erst vor kurzem die Stelle als Sales- und Marketingmanagerin der Hauensteinbetriebe angetreten. Per 1. Juni ist Stutz offiziell zur Direktorin des Spiezer 4-Stern-Hotels ernannt worden. SR

\*

Seit Anfang Juni zeichnet **Rudi Niescher** als Direktor verantwortlich für Marketing und Sales der beiden Basler 4-Stern-Betriebe Hotel Basel am Spalenberg und Hotel St. Gotthard beim SBB-Bahnhof. Niescher war langjähriger stv. Direktor und Marketingchef des Hotels International Basel und machte dann einen einjährigen Abstecher als Direktor des Hotels Eden Solbad Rheinfelden, bevor er jetzt in Basel wieder aktiv wurde. APK

\*

**Lena I. Kraft** hat sich mit einem eigenen Büro für Kommunikation in Frankfurt (PR Services und Beratung sowie

Presse- und Werbetexte für Hotellerie, Gastronomie und Touristik) selbstständig gemacht. Zuvor war sie sechs Jahre lang bei Renaissance Hotels International als Public Relations Manager verantwortlich für die Presse- und Öffentlichkeitsarbeit in Europa, Mittlerer Osten und Afrika. Kraft studierte Touristik-Betriebswirtschaft und arbeitete im Verkehrsverein Ulm/Neu Ulm sowie als Pressereferentin bei der Japanischen Tourismuszentrale in Frankfurt. VY

\*

Der Schweizerische Verband für Berufs- und Laufbahnberatung SVB/ASOSP hat einen neuen Präsidenten: Nationalrätin **Christiane Langenberger**, Romanell-sur-Morges, tritt die Nachfolge von alt-NR und alt-SHV-Direktor **Franz Dietrich** an. Dietrich wurde zum Ehrenpräsidenten dieser nationalen Dachorganisation für Bildungs-, Berufs- und Laufbahnberatung ernannt. Als Vertreter der Arbeitgeberorganisationen in die Geschäftsprüfungskommission des SVB wurde SHV-Vizedirektor **Manfred Ruch** gewählt. APK

Gastronomie & Technik



**Christian Werdnberg** steht neu der Küchenbrigade des Zürich Airprt Hilton als Küchenchef vor. Die Stationen seiner Karriere: Nach der Kochlehre im Hotel Schweizerhof in Bern führten ihn seine Wege ins Suvretta House in St. Moritz, ins Castello del Sole nach Ascona, ins Hotel Zürich nach Zürich. International sammelte er Erfahrungen im

Hotel Victoria in Hongkong sowie im New World Hotel in Manila. Seine letzte Station war das Basel Hilton. GSG

\*

Ein Branchen-Switch der besonderen Art erwartet **Nick Pulver**, langjähriger stellvertretender Direktor der Ernst Marti AG, Kallnach. Vom grossen Car-Operating und der Touristik wechselt Pulver nun ins exklusive «Champagner-Operating». Er hat sich nämlich an der Champagne Jacquart Suisse SA in Clarens bei Montreux beteiligt und übernimmt deren Geschäftsführung. Jacquart, in der Schweiz (noch) keine allzu gängige Marke, ist weltweit unter den Produzenten immer die Nummer fünf. Es handelt sich dabei um eine Genossenschaft mit über 700 Winzern. APK

Hôtellerie et tourisme



Événement dans la diplomatie et l'hôtellerie lausannoise où **Carlo de Mercurio**, ancien consul général d'Autriche, et son fils **Reto de Mercurio** (photo), nouveau consul honoraire, ont récemment convié leurs amis, connaissances et collègues à une réception dans les jardins de l'Hôtel Royal Savoy à l'occasion de la transmission du mandat consulaire de la République d'Autriche par Son Excellence l'Ambassadeur **Dr Anton Prohaska**. Directeur général de CDM Hôtels & Restaurants, dont son père assume la présidence, Reto de Mercurio, comme lui, est à notre connaissance le seul hôtelier suisse à occuper une fonction de consul honoraire dans notre pays. JS

Die Millstätter Freizügigkeit

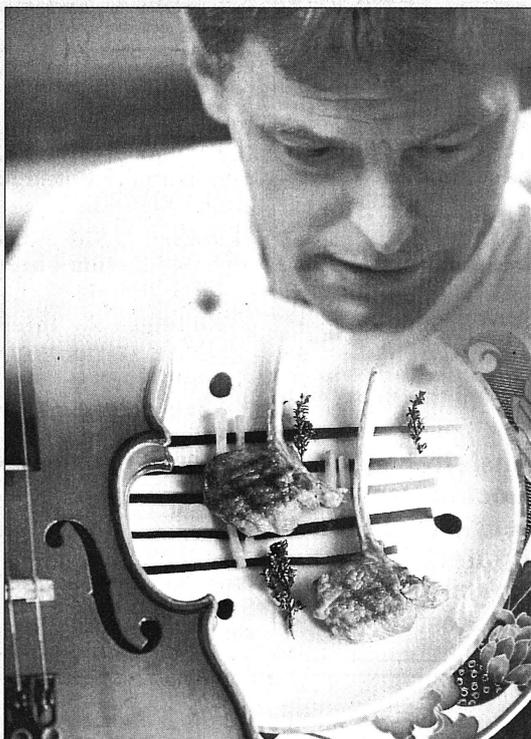


Hart an der Grenze zum Sexistischen wirbt der neue Prospekt für den Millstätter See. Foto: zvg

Der Millstätter See liegt am Busen der Natur zwischen Lienz und Villach im österreichischen Kärnten. Als grösste Badewanne Österreichs preist der neue peppige Werbe-prospekt der Millstätter See Tourismus GmbH das kühle Nass an. Und dass die zivilisierte Menschheit durchaus nackt in der Badewanne zu planschen pflegt, das dürfte wohl normal sein. Doch die Millstätter haben diesen Umstand gleich auf alle in der Natur gängigen Sportarten umgemünzt und zeigen in ihrem neuen Prospekt zwischen Kleider-fetzen freizügig weibliche Attribute – das auf dem Mountainbike oder Seite an Seite eines Alpöhis mit wallendem Bart. Neben dem Slogen «See – Berg – Mensch – lächeln inklusiv» lässt bereits die Prospekttitelseite – gehalten in Farben, welche auch von gewissen Etablis-sements genutzt werden, erahnen, was für erotische Augenblicke noch kommen werden. Gut: Freizügig geschürzte Dirndel, die mit dem gewissen Ausschitt für Blickfänge sorgen, gehören zum fol-

kloristischen und gastronomischen All-tag im Nachbarland. Das prickelnde Urlaubsvergnügen am besagten See wird im Imprimat hart an der Grenze zum Sexistischen zelebriert – Bauern-fängerei? Nicht nur der See selbst setzt sich in den Prospektseiten in Szene, sondern leichtbekleidete Models in goldglit-zernden Abendroben auf einem Bett, aufreizend wassertrinkend an den Ufern oder mit offenem Ausschnitt in-gendwo auf einer Heubühne. Neben diesen anzüglichen Bildern sind zie-genfüternde Kinder, eine Familie am Rumlalbern oder nachdenkliche Ju-gendliche an einem Lagerfeuer zu se-hen. Die Menschen und ganze Familien stehen am Millstätter See im Mittel-punkt, so jedenfalls lauten die Texte. Was aber ein halbnackter Po mit der grössten Badewanne Österreichs zu tun hat und welches Gästeservice – Span-ner oder Familien – nun wirklich ange-sprochen werden soll, ist erklärungs-bedürftig. Felix Maurhofer

Culinaria Arte/Landgasthof Adler, Kägiswil



Haute Cuisine und Kunstobjekte

Zu den Kreationen von Küchenchef **Kas de Jonge** vom Landgasthof Adler in Kägiswil schuf **Theresa Giebel-Snall** aus Alpnach Keramikobjekte. Food-Foto-Designer **Kurt Imfeld** (Lun-ger) steuerte weitere Gegenstände bei, fotografierte und arrangierte das Ganze. Anschliessend wurden die Auf-nahmen am Computer digital bearbei-tet. Die auf diese Weise entstandenen Bilder wurden mit dem neuartigen Dia-gramm-Verfahren auf hochwertiges Bü-tenpapier gedruckt. Das Kägiswiler «Adler»-Gastgeberpaar

**Ante** und **Gabriela Mirkovic-Suppiger** sowie die Kreativen laden nun bis Ende Oktober zu einer Ausstellung ein. Ge-zeigt werden gegen 30 der einzigartigen Fotokompositionen. Die Wirtsleute wollen damit einen Beitrag zum gesell-schaftlichen und kulturellen Leben im Sarneraatal leisten. Der Landgasthof Adler soll dabei als Plattform für die ge-stalterisch Tätigen diverser Fachrich-tungen dienen. (Foto: zvg) CM

Adresse: Landgasthof Adler, 6056 Kägiswil, Telefon 041 666 77 55.

DRUCKFRISCH

«Kotzbeutel»: Fliegerisches Pars pro toto

«Izmirübel»: Das Buch zur Tüte. Autor Gerd Otto-Rieke.

Reiseautor **Gerd Otto-Rieke**, der auch in der *htr* ab und zu publiziert, hat mit seiner Abhandlung über den in der Deutschschweiz «Chotzbüetel» genapten Sack wirklich den Vogel vom Himmel abgeschossen. Der «Airsickness oder Disposal bag» – auf deutsch schlicht «Tüte» genannte Sack wird damit das erste Mal in der (Reise-)Literatur gewürdigt, historisch zurückverfolgt, label- und marke-tierungsmässig analysiert, im Corporate Design einem Benchmarking unterzogen, im Sammlerwert bewertet und illustriert. **Otto-Rieke** hat damit in der Fachliteratur unserer Branche ein klaffendes Loch geschlossen, denn nicht nur Airlines, sondern alle touristischen Leistungsträger haben zum (in Österreich genannten) «Speisacker» eine fast schon profession-elle Beziehung: Sei es als Frequent Flyer selbst, sei es über die Kundschaft. Autor **Otto-Rieke** outet sich in diesem Buch als glühender Beutel-Sammler. Auch beleuchtet er bisher nie publizierte Problematiken zum Thema: Die «Falt-ideologie» des Kotzbeutels, die vielfach (un-)gewollte Zweitverwendung, als Vorbild für die edel-designte Taschen-produzenten.

Da die Luftkrankheit sozusagen etwas Zeitloses ist, lassen sich Themen darüber nicht nur in Buchform, sondern auch vir-tuell auf den eigenen Screen herunter-laden. Der Autor gibt in der Publikation dafür auch die Adressen bekannt: [www.sac.bee.com/smile/webreq\\_archives/webby\\_archive/webby\\_021897/webby.html](http://www.sac.bee.com/smile/webreq_archives/webby_archive/webby_021897/webby.html). Oder: <http://ourworld.compu-serve.com/homepages/grcurran/vomitu.htm>. In dieser Web-Adresse gibt's ein Museum, den «Sick Bag of the Month» und sogar eine Tauschbörse. P. S. Es mag auf den ersten Blick abwegig tönen, doch entpuppt sich **Otto-Rieke** auch als kreativer Consultant für den Rest der Tourismusbranche. In einem noch nie dagewesenen schöpferischen Analogie-Sprung rät der Autor vor allem der Gastronomie und den einschlägigen Gastro-Führern, ähnliche Produkte in ihren Mix miteinzubeziehen. **Gault MILA** plant ein eigenes Design... APK

Izmirübel. Das Buch zur Tüte. Autor Gerd Otto-Rieke, 48 S., 14 DM, ISBN 3-9806170-0-9, Alaba-sta Verlag 2000, München (Telefon 0049/89/150 80 842).

Pommes-Automaten

Fürs Portefeuille des Gastronomen?

Gastronomen und Hoteliers, die nicht wissen, wie sie ihr Ersparnis anlegen sol-len, könnten in der Branche bleiben und Aktien einer kleinen Gesellschaft in der Romandie kaufen, die Pommes-Automaten produziert. Die nicht ganz risikofreie Tege wird erstmals am Jazzfestival in Montreux ihre Pommes-frites-Apparate in der Schweiz aufstellen. Wie die «Fi-nanz und Wirtschaft» ihren Lesern er-klärt, sollen danach im Raum Zürich sechs bis sieben Automaten getestet wer-den. Zwei Lizenznehmer, die mit einer Bruttomarge von 50% auf den Umsätzen rechnen, sind im Gespräch. An der Börse sind die Pommes-Gläubi-ger in der Überzahl: Die Tege-Aktie, An-fang 1995 zu rund 30 Franken ausgege-ben, fiel Ende 1995 auf 20 Franken, und stieg seither mit zwei Unterbrüchen bis über 150 Franken, obwohl das Unterneh-men seit der Gründung einen Verlust von 22 Mio. Franken kumuliert hat. Mit dem hohen Kurs jedoch wird Tege von der Börse auf 380 Mio. Franken bewertet – dem 23fachen ihres Eigenkapitals. APK

Schweizer Schokolade

Goldbarren flog aus Airlines-Angebot

Mit Schweizer Goldbarren ist zur Zeit nicht gut Geschäfte machen. Selbst dann, wenn sie aus bester Schweizer Schokola-de hergestellt sind. Das bekam auch der Genfer Schokoladen-Hersteller Goldkenn zu spüren: Seine Schokoladen-Goldbarren Marke «Old Switzerland» flogen bei fast allen Fluggesellschaften aus dem Angebot. Und auch feine US-Hotels mochten die etwas kleineren Goldbarren aus Schweizer Schokoladen ihren Gästen nicht mehr auf Kopfkissen legen. Doch Goldkenn-Chef **Goldstein** hatte eine Idee: Statt Goldbarren liefert er nunmehr Schweizer Schokolade-Zigarren. Auch diese laufen unter der Marke «Old Swit-zerland» und sehen aus wie echte Ha-vanna. Einzeln verpackt im zigaretten-typischen «Humidor» (allerdings aus Folie), sind sie auch bei Nichtraucherern eine gefreute Überraschung. Restaurants of-ferieren solche Schoggi-Zigarren sogar zum Versüssen der Rechnung. Und Goldkenn-Goldstein beweist, dass man aus Goldbarren-Pech neues Gold gies-sen kann. GU

† Sir David English

Verlust für Ferienland Schweiz

Sir David English, Editor in Chief und Chairman of Associated Newspaper, ist im Alter von 67 Jahren letzte Woche un-erwartet gestorben. Sir David war sehr stark mit der Schweiz verbunden. Sein Haus in Villars war für ihn ein Refugium. Auf seinen ausdrückli-chen Wunsch wird er im Friedhof von Huemoz (VD) seine letzte Ruhe finden. Sir David machte in England das Skifah-ren zu einem Volkssport, indem er nicht nur dafür in seinen Zeitungen und am Fernsehen warb, sondern bereits vor 25 Jahren die Daily Mail Ski Show ins Le-ben rief, welche zur grössten und wich-tigsten Skishow der Welt geworden ist. Er um das Skilaufen zu popularisieren, gab er Schweiz Tourismus die Gelegenheit, zusammen mit dem «Daily Mail» Dut-zende von Leserreisen für Anfänger im Skilaufen während vielen Jahren zu organisieren. Über die meisten Spezialaktionen von

Schweiz Tourismus liess Sir David in sei-nen vielen Zeitungen berichten, welche oft auch als Sponsoren auftraten. (Bei-spiele: Sherlock Homes Reisen, Snow-board Auftritt in Covent Garden, Ju-biläum Erstbesteigung des Matterhorns, Cresta Run Jubiläum, Britannia Huette Jubiläum, 700 Jahre Eidgenossenschaft, Ferien-Wettbewerbe sowie Wettbewerb in Zusammenhang mit der Daily Ski-show, an welchem ein Chalet in Verbier gewonnen werden konnte. Leserreisen im Sommer und im Winter, usw.) Die Reiseartikel über die Schweiz, welche über die Jahre in seinen Zeitungen publiziert worden sind, gehen in die Hun-derte. Die gesamten britischen Medien würdigten seine Persönlichkeit und be-schrieben ihn «as the greatest journalist of this generation». Das Ferienland Schweiz verliert in Sir David einen grossen Freund, Gönner und Berater. Albert Kunz

## FRONT/KADER

### Adecco

#### HOTEL & EVENT

Lohweg 6, 4010 Basel  
061/281 86 88  
Frau Esther Sardagna

Personalberatung für

**TEMPORÄR-,  
DAUER-  
und KADERSTELLEN**  
in Hotellerie, Gastronomie  
und Tourismus

www.adecco.ch

#### Kochen der besonderen Art als Sprungbrett Ihrer Karriere

Der Auftraggeber: Ein unkonventionell geführtes Restaurationsunternehmen mit verschiedenen hervorragend ausgestatteten Betrieben an wichtigen Standorten in der Schweiz. Die Catering-Division befindet sich im Auf- und Ausbau mit Sitz in Zürich.

Die Aufgabe: Bei tollen Anlässen mit «Frontcooking» im Mittelpunkt stehen – eine Produktionsküche «mitentwerfen» und einrichten – Training von Mitarbeitern – Tourne-Einsätze auf Ebene Küche/Catering – direkter Kundenkontakt – Angebotsplanung, Offerten und Verkauf in den Bereichen Eventcatering, Party-Service und gastronomisch anspruchsvollen Veranstaltungen.

#### Küchenprofi als Catering-Spezialist mit Ambitionen zum Assistant Manager **Dame oder Herr**

Ihre Qualitäten: Stil, Ästhetik, gepflegtes Auftreten, Kreativität & Ausstrahlung. Fachliches: Junger Profi mit Erfahrung in den Bereichen Catering, Grossküche sowie Vertrautheit mit moderner Regeneriertechnik. Der Wille, Aussergewöhnliches zu leisten ist sozusagen Ihr Markenzeichen.

Wenn Sie sich angesprochen fühlen, sollten wir uns unbedingt kennenlernen. Gerne informieren wir Sie ausführlich und unverbindlich über die Ziele und Vorteile dieser ausbaubaren Position. Die Unternehmenskultur ist beispielhaft. Falls Sie uns aus Discretionsgründen ausserhalb der üblichen Bürozeiten erreichen wollen; kein Problem, auch Samstag und Sonntag! (Mobile). *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 Chivi, Company-Coaching - Anja Knick, Interviewtechnik & Communications - Sharon Portney, Marketing & Administration - Silvia Brunner, Assessments - Peter Wagner, Gastro-Consulting - Domizil: Handelszentrum Wallisellen HWZ, Alte Winterthurerstr. 14, Eingang A, 8304 Wallisellen

### JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Wir expandieren und suchen für dieses Vorhaben Partner/innen, die selbstständig eine Personalberatung und Stellenvermittlung führen möchten und an einer längerfristigen, erfolgreichen Zusammenarbeit interessiert sind.

Sie bringen gute Menschenkenntnis, unternehmerisches Denken sowie persönliches Engagement mit. Wir unterstützen Sie bei Ihrer Tätigkeit mit Know-how und aktiven Geschäftsbeziehungen. Sie profitieren von einem effizienten Personalsystem inkl. Internet und haben somit eine grössere unternehmerische Sicherheit und gute Gewinnchancen.

Wir stellen uns folgende Gegenden vor: Luzern, Bern, Tesin, Graubünden, Aarau, Olten, Winterthur. Es kann sich aber auch um andere Gebiete als die oben genannten handeln. Gerne erwartet Herr Stephan Blaser Ihre Vorstellungen und Ideen einer partnerschaftlichen Zusammenarbeit. Er steht Ihnen über Telefon 061 281 40 44 oder sblaser@gastronet.ch auch für erste Fragen zur Verfügung.

Temporär • Dauer • Kader  
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44  
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44  
http://www.gastronet.ch

\*\*\*-Hotel  
in der Nähe von Lugano  
sucht ab sofort bis Ende Oktober 1998

#### Küchenchef oder Sous-chef

mit Erfahrung und Ambitionen

Wenn Sie gerne in einem renommierten Familienhotel im Tessin mitarbeiten möchten, senden Sie bitte Ihre Bewerbungen mit Zeugnissen unter Chiffre 103990, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

103990/23297

Wer über  
die Branche  
Bescheid  
wissen will,  
liest die



Gesucht

### Gérant

für Restaurant und Bar  
per 1. Juli.

Telefon 056 444 04 04

103948/295167

### Adecco HOTEL & EVENT

Waaugaussasse 5, 3000 Bern 7  
031/310 10 10  
Herr Andreas Schenk

Personalberatung für  
**TEMPORÄR-,  
DAUER-  
und KADERSTELLEN**  
in Hotellerie, Gastronomie  
und Tourismus

www.adecco.ch

#### Surfen in den Jobs

http://www.htr.ch



**CREDIT SUISSE**  
Communication Center  
Bockenweg 4,  
8810 Horgen/Zürich  
Telefon 01 727 55 55  
Fax 01 727 55 66

Mitten im Grünen und doch in Stadtnähe verwöhnen wir unsere Gäste mit naturnaher, leichter und kreativer Küche. Per 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung wirken Sie in unserem motivierten Team mit als

#### Sous-chef / Stv. Küchenchef (Dame/Herr)

Als beruflich bestausgewiesene Persönlichkeit liegen Ihre Stärken im Saucier-Bereich. Sie bringen Ihr Fachwissen und Ihr unternehmerisches Denken ein bei Küchenplanung, -organisation, Menü-Offerten, -Kalkulationen und unterstützen den Küchenchef bei der Umsetzung des Hygienekonzepts sowie der Lehrlingsausbildung. Mit dem PC sind Sie schon fast so vertraut wie mit dem Kochlöffel.

Sie sind ein Teamplayer und verstehen es, die Mitarbeitenden zu motivieren. Selbstverständlich sind Sie belastbar, kreativ, verantwortungsbewusst usw.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz, interessante Weiterbildungsmöglichkeiten, in der Regel Sa./So. frei, 5 Wochen Ferien und ein 13. Monatslohn. Die Arbeitszeiten sind unterschiedlich und Sie müssen bereit sein, auch mit Zimmerstunde zu arbeiten.

Haben Sie noch Fragen? – Wahrscheinlich Hunderte... Rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Andrea Blättler, Betriebsassistentin, Tel. 01 727 55 32.

Thomas Ernst, Küchenchef, Tel. 01 727 55 34

Betriebsleitung: Esther Iten

Wir verschönern Ihren Tag

**SV-Service**

GASTRONOMIE  
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG  
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG  
www.sv-service.com

## PANORAMA

★ ★ ★ H O T E L S

Unser neuer

### Direktor/in

für das Hotel **Panorama** an der Toplage in Davos muss ein echter Gastgeber sein; den Mitarbeitenden und den Gästen gleichermaßen verpflichtet.

Das **Davos Panorama** Hotel besetzt eine exzellente Marktposition. Diese erfolgreiche Stellung muss gepflegt und weiter ausgebaut werden.

Wir haben eine Unternehmenskultur, die hohe Ansprüche an Kommunikationsfähigkeit und Leadership stellt. Unsere Führungskräfte werden durch monatliche Meetings mit ihren Kollegen im Managementteam gefördert und durch anspruchsvolle Ziele auch gefordert.

**Entwicklungsmöglichkeiten, Initiative und sehr weitgehende Mitentscheidung sind Teil unserer Philosophie.**

Wenn Sie den Willen und die Fähigkeit haben, diese Herausforderung umgehend anzunehmen, sollten Sie Ihre Bewerbung einreichen an Herrn Walter Rohner, Hoteljob, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern.

103921/009423

### BACK & BRAU

Steinfels - Zürich

#### Eine/n **Administrator/in** mit Service-Flair

Ihr Steckbrief sollte so ähnlich aussehen:  
Alter: Zwischen 25 und 35 Lebensjahren  
Grösse: Gross genug um auch unvorhergesehene administrative Probleme zu lösen.  
Gewicht: Schwer genug um immer und gekonnt oben auf zu schwimmen.  
Ausbildung: KV, Ähnliches oder mehr und vor allem mit Gastronomie-Erfahrung im Service.  
Gezeiten: 60:40, d.h. der grössere Teil geregelt, der kleinere Vollgastronomie

Besondere Merkmale: Flexibel, aber wirklich ausgeglichen.

Wenn dieser Steckbrief echt auf Dich zutrifft, dann bist genau DU unsere Person, die wir suchen. Wir sind ein junges Führungsteam und voll verantwortlich für den Steinfels mit 260 Sitz- und 100 Stehpätzen. Die Aufgabe ist nicht einfach - wir fordern Dich!

Sende uns doch bitte Deine kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an **Walter Willmann**. Ich freue mich auf Deine Vorstellungen & Erfahrungen.  
**Franch-I.C.E. AG**, Heinrichstrasse 255  
8005 Zürich, franch-ice@bluewin.ch



### Hostellerie Rigi

CH-6350 Rigi, Kanton Schwyz  
Telefon 041 397 16 16 - Telefax 041 397 12 86

Wir sind ein 3-★-Hotel mit 62 Zimmern, Restaurants, Bar und Seminarräumlichkeiten auf der Sonneninsel Rigi-Kaltbad.

Für unsere abwechslungsreiche Küche suchen wir per 1. Juli 1998 einen flexiblen, belastbaren **Koch**, der mit seinem Können am Erfolg der **HOSTELLERIE RIGI** beiträgt.

Für die Betreuung unserer Hotel- und Seminargäste suchen wir per 1. September 1998 eine fröhliche, charmante **Receptionistin**, die selbstständiges Arbeiten gewohnt ist und schon Berufserfahrung mitbringt.

Wir bieten eine zeitgemässe Entlohnung, die üblichen Sozialleistungen, Überstunden werden selbstverständlich kompensiert. Für Fragen bezüglich dieser Stellung rufen Sie einfach an.

Michael und Luzia Falk-Wicki, Geschäftsführung  
Telefon 041 397 16 16.

103993/28851

#### Inhalt

Stellenmarkt	Seite
Front/Kader	1
Kader/Verkauf	2-4
Hotellerie/Tourismus	5-14
Stellengesuche	18

#### Sommaire

Marché de l'emploi	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 7

# hotel staff

human resources management

**Zürich**

PersonalleiterIn · BetriebsleiterIn · Event Koordinator  
F&B Manager · Küchenchef · Sous Chef  
Chef de partie · Jungköche · Geschäftsführer  
GeschäftsführerassistentIn · LeiterIn Administration  
Night Auditor · RéceptionistIn · Kellner  
Servicefachangestellte · Hostess · Studentin

**Thurgau**

Geschäftsführer · Sous chef  
Chef de partie · Servicefachangestellte

**St. Gallen**

Geschäftsführer · Küchenchef · Sous chef  
Chef de partie · Jungköche  
Kellner · Servicefachangestellte

**Graubünden**

DirektionsassistentIn · F&B SekretärIn · RéceptionistIn  
Chef de service · Küchenchef · Sous chef  
Chef de partie · Jungköche · Kellner  
Servicefachangestellte

**Luzern**

Geschäftsführer · Küchenchef · Sous chef  
Chef de partie · Jungköche · DirektionsassistentIn  
LeiterIn Restauration · Maître d'hôtel  
RéceptionistIn · Hostess

**Bern**

BetriebsassistentIn · RéceptionistIn · RestaurantleiterIn  
Gouvernante · Butler

**Genève**

Assistant de la direction · Chef de cuisine  
Commis de cuisine · Chef de service

**E-Mail Kurt.Oehri@hotelstaff.ch**

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

Personaldienstleistungen  
für Hotellerie, Gastronomie,  
Tourismus, Catering und Events



## HOTEL EUROPE

Wir suchen für unseren ganzjährig geöffneten Hotel- und Gastronomiebetrieb eine/n

### Personalchef/in

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto. Für allfällige Fragen stehen wir Ihnen jederzeit gerne telefonisch zur Verfügung.

**Hotel Europe**  
Andreas Haag, Promenade 63  
7270 Davos Platz, **Telefon 081 413 59 21** (Bürozeiten)

**DAVOS**

DA 103936/9334

### Impressum

Verlag/Redaktion: Monbijoustrasse 130  
Postfach, 3001 Bern  
Telefon 031 370 42 22  
Fax 031 370 42 23

Herausgeber: Schweizer Hotelier-Verein  
SHV, Bern

Gesamtleitung: Herausgeber-Ausschuss

Verlagsleitung: Peter Schibler

Anzeigenverkauf: Marc Moser  
Dominik Chammartin  
(Agenturen)

**Millimeterpreis**

Stellenangebote: Fr. 1.22 (exkl. MwSt.)  
Stellengesuche: Fr. 1.30 (inkl. MwSt.)  
Last minute: Fr. 2.45 (exkl. MwSt.)

**Anzeigenschluss**

Anzeigenschluss: Freitag, 17.00 Uhr  
Wiederholungen: Montag, 10.00 Uhr  
Last minute: Montag, 16.00 Uhr

Layout/Satz: Fischer Druck AG, Münsingen  
Roland Gerber

Druck: Druckzentrum Bern

Wir sind ein internationales Hotel der Luxusklasse mit 224 Zimmern, Restaurants und mit Convention Facilities von 5-200 Personen.

Für unser erfolgreiches Sales Team suchen wir einen bestausgewiesenen

### Director of Sales

mit ausgeprägtem Verhandlungsgeschick, Führungserfahrung und sehr guten Englischkenntnissen.

Die Kunden in Ihrem Marktgebiet betreuen Sie selbständig. Von unserem internationalen Sales Office werden Sie dabei tatkräftig unterstützt.

Sie sind ein Verkaufstalent und zeichnen sich durch Kontaktfreudigkeit, Belastbarkeit, Durchhaltevermögen und Teamgeist aus.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen. Für vorgängige Fragen steht Ihnen unsere Personalchefin, Frau S. Eichenberger, gerne zur Verfügung.



**Atlantis Sheraton**  
HOTEL  
ZÜRICH

104012/99853

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

**Sheraton**

*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. Wirpatent wäre erwünscht.

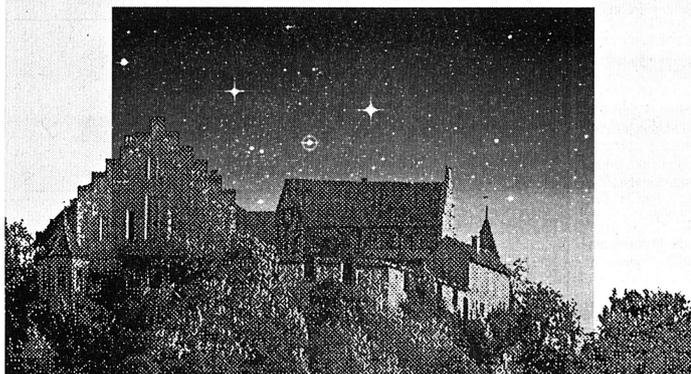
Interessenten reichen die üblichen Unterlagen bis spätestens Ende Juni 1998 an folgende Adresse ein:

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



Wir brauchen dringend Verstärkung um unsere Gäste tagtäglich zu begeistern!

### Betriebsassistent / Restaurantleiter

ausgesprochen **FRONTstark** – **GASTgeil**  
**TEAMcoach** – **STRESSresistent**

**Idealalter: 25-30**

**Eintritt: Am liebsten gestern**

Ich freue mich auf Ihren Anruf  
Daniel Ciapponi, Gastgeber

**SCHLOSS LAUFEN**  
RESTAURANTS AM RHEINFALL

8447 Dachsen, Tel. 052-659 67 67, Fax 052-659 61 95

### Restaurant Du Commerce Grenchen



### Beizer aus Leidenschaft

Wir suchen ein **kreatives Team** (Koch/Köchin und Restaurateur) als Pächter für unser Restaurant im Zentrum von Grenchen.

Als Team sollten Sie aus dem traditionsreichen Grenchner Lokal (60 Sitzplätze in Gaststube und 50 im Säl) einen neuen Anziehungspunkt für die Region mit origineller Küche und Bistro-Ambiance machen.

Wir sind bereit, mit Interessenten zusammen ein neues Konzept für das Lokal zu erarbeiten und die entsprechenden Investitionen vorzunehmen. Falls Sie uns mit Ihren Ideen zu begeistern vermögen, bieten wir Ihnen Hand zu einer fairen Zusammenarbeit im Rahmen einer Betriebspacht.

Ihre Unterlagen erwarten wir gerne unter folgender Anschrift:

ATAG ERNST & YOUNG  
Herrn M. Schmidlin, Abt. Liegenschaftsverwaltung  
Westbahnhofstrasse 2, 4500 Solothurn  
Telefon 032 625 84 70

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 Entlohnung
- Gewinnbeteiligung

Stellenantritt nach Vereinbarung.

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

013770/395084



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

### Gesucht Pächter

für  
**Hotel in Surcuolm  
(Region Obersaxen)**  
Nähe Talstation Bergbahnen

mit Restaurant, Terrasse, Bar, Speisesaal, Hotelzimmern und Touristenlager.

**Termin:** Nach Vereinbarung.

Interessenten für eine Pacht, einen allfälligen Kauf oder die Übernahme des Hotels als Gerant melden sich bei:

**Bergbahnen Piz Mundaun AG**  
Surcuolm  
**Telefon 081 933 13 44**  
P 104006/283770



**Dringend gesucht** für die Neueröffnung des China-Restaurants Take-Away und Japan-Restaurants KYOTO am Bärenplatz 3 in Bern

### 1 China-Küchenchef 2 China-Köche

sowie

### 1 Japan-Koch

Bewerber melden sich unter der  
**Telefonnummer 031 311 29 29**  
(Herrn Chu verlangen).

BE 103926/395162



# hoteljob Auszug aus unserem Stellenangebot

## Kanton Zug

Für einen kleineren Gastronomiebetrieb am Zugersee suchen wir per Juli/August in Jahresstelle eine/n junge/n

### F&B-ASSISTENTIN ODER -ASSISTENTEN

Sie sollten über eine abgeschlossene Lehre in der Hotellerie/Gastronomie verfügen und bereits etwas praktische Erfahrung mitbringen. Gute PC-Kenntnisse werden vorausgesetzt. Sollten Sie zudem spezielles Interesse an der Weinkunde haben, sind Sie die ideale Kandidat/in.

Wenn es Ihnen Spass macht, den Einkauf und die Kontrolle des Weinkellers zu übernehmen, während der Stosszeiten im Service mitzuhelfen und auch Administrationsarbeiten zu erledigen, dann sollten Sie sich sofort bewerben.

## Kanton Luzern

In ein mittleres 4\*-Hotel am Vierwaldstättersee suchen wir zur Unterstützung unseres Kunden eine Fachperson als

### DIREKTIONSASSISTENT/IN

**Verantwortungsbereich:** Führung des Beherbergungsbereiches, stv. Direktion, F&B-Administration, Mithilfe bei der Marketingplanung und einzelner Aktivitäten, Verkauf und Betreuung der Angebote Ferien, Golf, Seminare.  
**Anforderungsprofil:** Abschluss einer Hotelfachschule, Führungsqualitäten, praktische Erfahrung an der Reception und in der Seminarorganisation/-betreuung. Alter 27-32 Jahre.  
Stellenantritt sobald als möglich.  
Es erwartet Sie eine abwechslungsreiche Tätigkeit!

## Kanton Solothurn

Das Team eines 3\*-Hotels braucht ab sofort Verstärkung! Im lebhaften Betrieb mit Gästekundschaft sind Sie als

### CHEF DE SERVICE/DIREKTIONSASSISTENT

tätig. Für diese Stelle ist ein Hotelprofi mit guter Aus- und Weiterbildung gesucht. Übernehmen Sie gerne Verantwortung und schätzen selbständiges Arbeiten? Sind Sie praxisbezogen, flexibel und verfügen über einen motivierenden Führungsstil? Wenn Sie diese Voraussetzungen mitbringen, werden Ihnen folgende Aufgaben übertragen: Gästebetreuung, Mithilfe im Service, F&B-Kontrolle, Bankettwesen und stv. Direktion.

## Fühlen Sie sich durch eines dieser Stellenangebote angesprochen?

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

## Schweizer Hotelier-Verein

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



Wir sind ein fortschrittliches Grossunternehmen und Marktleader in der Gemeinschaftsgastronomie. Für eines unserer Personalrestaurants (öffentliches Patent) mit grosser Selbstbedienung, elegantem Direktionsraum und zahlreichen Sonderanlässen im Raum Innerschweiz, suchen wir eine kreative, frontorientierte und unternehmerisch denkende

## Betriebsleitung

### Ihr Profil:

- fundierte Ausbildung und Erfahrung im Gastgewerbe (Fähigkeitsausweis)
  - gute kaufmännische und betriebswirtschaftliche Kenntnisse (auch PC)
  - Führungserfahrung im Team
  - Organisationstalent
- ausserdem sind Sie flexibel, initiativ, kommunikativ, entscheidungsfreudig und übernehmen gerne Verantwortung.

### Ihre Aufgaben:

- Führung des Betriebes nach qualitativen und quantitativen Zielsetzungen
- Erreichung einer konstanten und wirtschaftlich optimalen Leistung
- situative Führung und Motivation von 14 Mitarbeitenden
- zufriedene Gäste
- Akquisition von Sonderanlässen
- aktive Mitarbeit im Tagesgeschäft.

### Unser Angebot:

- intensives Einführungsprogramm
- grosse Eigenverantwortung
- Möglichkeit, die eigenen Resultate selber zu beeinflussen
- vielfältige Weiterbildungs- und Entwicklungsmöglichkeiten.

Ihr Profil? Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:  
SV-Service, Frau S. Rick, Betriebsgruppenadministration, Postfach, 6343 Rotkreuz.

Offene Stellen des SV-Service finden Sie auch im Internet (<http://www.sv-service.com>).

Wir verschönern Ihren Tag

**SV-Service**

GASTRONOMIE  
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG  
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

In unser lebhaftes Restaurant bei Bern suchen wir eine/n junge/n und aufgestellte/n

## Geschäftsführer/in

- Haben Sie eine entsprechende Ausbildung?
- Suchen Sie eine neue Herausforderung?
- Sind Sie flexibel und jedem Ansturm gewachsen?
- Sie sagen ja?
- Dann bieten wir Ihnen:
- Entsprechende Entlohnung
- Sonn- und Feiertage frei
- Führung eines aufgestellten Teams.

Wir warten auf Ihre schriftliche Bewerbung unter Chiffre 103974, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

103974/4448



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

## Eine Welt für sich – eine Welt für Sie!

Im neuesten 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

### CHEF DE RECEPTION 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 Reception (mindestens 2 Jahre mit Führungsaufgaben) kompetentes Fachwissen angeeignet. Wenn Sie zudem über ein ausgeprägtes Geschäftsinteresse und Organisationstalent verfügen, dann heissen wir Sie in unserem vorwortsstrebenden 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>

## 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 Sandwich-bar 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.

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

Member of  
**TOP**  
International  
Hotels

Ich möchte meine eigene



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

## Nachwuchs-Geschäftsführer italienischer Herkunft und Sprache (Bewilligung C oder B)

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

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

Herr Alfred Steiner freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung.

ZENTRALVERWALTUNG MOLINO'S  
St. Annagasse 18, 8021 Zürich

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

103559/312832

## BINDELLA GASTRONOMIA ITALIANA

Mitten in Zürich, an der Waaggasse steht unser RISTORANTE CONTRAPUNTO. Ursprüngliches, italienisches Lebensgefühl, die Leidenschaft für die traditionelle cucina italiana und die italienischen Weine gehören bei uns dazu. Vielleicht wartet hier eine Herausforderung auf Sie, denn wir suchen einen

## GESCHÄFTSFÜHRER-STELLVERTRETER

der mit Herz und Seele Gastgeber ist und die italienische Kultur lebt und leben lässt.

Haben Sie zudem gute Erfahrungen in Organisation und Teamführung, sprechen Sie fließend Italienisch und möglichst noch weitere Sprachen, haben Sie gute Kenntnisse der italienischen Küche? Dann möchten wir Sie gerne für diese Aufgabe begeistern.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

BINDELLA terra vite vita SA  
Hönggerstrasse 115, 8037 Zürich  
Gisela Lacher ☎ 01 / 276 62 25

Telefon  
031 370 42 22  
für ein Jahresabonnement  
für Fr. 138.-  
inkl. MwSt.

0 103662/29413

## VERKAUF

## DAVOS-RINERHORN

Für die Führung unserer beiden Restaurationsbetriebe im Skigebiet (600 Innen- und 500 Terrassenplätze) sowie der Touristenunterkunft im Tal suchen wir auf nächsten Winter in Jahresanstellung ein qualifiziertes

## Leiterpaar

Wir stellen uns vor, dass Sie sich über eine gut fundierte Ausbildung im gastronomischen wie auch im administrativen Bereich ausweisen können und über praktische Erfahrung in ähnlicher Position verfügen. Organisatorisch, natürliche Führungseigenschaften und die Bereitschaft zu einer kooperativen Zusammenarbeit mit der Unternehmensleitung setzen wir voraus.

Einem aufgestellten, freundlichen Gastgeberpaar bieten wir eine interessante, anspruchsvolle und ausbaufähige Position mit selbständiger Führung eines 40köpfigen Teams sowie entsprechende Entlohnung und gute Sozialleistungen.

Gerne gibt Ihnen unser Direktor, Herr R. Bühlmann, nähere Auskunft. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen richten Sie bitte an:

**Bergbahnen Rinerhorn AG**  
7277 Davos Glaris  
Telefon 081 401 12 52

DA 103351/292712

HOTELRESTAURANT  
GOLDENER SCHLÜSSEL  
MARIANNE + JOST TROXLER  
RATHAUSGASSE 72 CH-3011 BERN  
TELEFON 031 311 02 16

Wir suchen per 1. August 1998 oder nach Über-einkunft einen talentierten

## Tournant/Saucier

Es erwarten Sie fünf gewinnende Kollegen, eine saisonale und saubere Küche sowie – noch – ein echter Berner Altstadt-Betrieb. Dies nur einen Katzensprung vom weltberühmten «Zytlogge» entfernt.

Herr J. Troxler freut sich auf Ihre Reaktion,  
Telefon 311 02 16

## HOTELLERIE

## REBAG

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG  
8953 Dietikon

Zur Ergänzung unseres Teams (zurzeit 15 Personen) suchen wir für Treuhand- und Beratungsaufgaben, zirka 25- bis 30jährige/n

## kaufm. Mitarbeiter/in

für die Übernahme von verantwortungsvollen Aufgaben in allen Bereichen unserer Dienstleistungen, d. h. Kundenbuchhaltungen, Lohnbuchhaltungen, kurzfristige Zwischenabschlüsse, Jahresabschlüsse, Budgets usw.

Das Ziel – nach sorgfältiger Einarbeitung – ist die selbständige, direkte Betreuung von Kunden und Betrieben.

Für die vielseitigen Aufgaben sind u. a. erforderlich: Kaufmännische Ausbildung und/oder Hotelfachschule und Praxis im Rechnungswesen sowie gute Französischkenntnisse, Freude am Umgang mit Zahlen und exaktem Arbeiten. Interesse an EDV (IBM AS/400 & Macintosh), Ambitionen für berufliche Weiterbildung. Praktische Erfahrungen im Gastgewerbe sind sicher ein Vorteil.

Wir bieten leistungsbezogene Entlohnung und ausbaute Sozialeinrichtungen. Wir sind in einem modernen Geschäftshaus mit neuzeitlich eingerichteten Büros. Bushaltestelle und Parkplätze vor dem Haus.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an

## REBAG

Treuhand- & Beratungsstelle für das Gastgewerbe AG  
z. H. von Herrn F. Graber, **persönlich**  
Lerzenstrasse 16/18, Postfach 316  
8953 Dietikon 1  
Telefon 01 744 91 91/Telefax 01 744 91 00

1040300/46264

## Wo ist meine htr?

Jedem seine

Für 138.– inkl. MWSt./Jahr. Telefon 031 370 42 22





**TSCHUGGEN GRAND HOTEL**  
7050 Arosa/Schweiz  
Telefon 081 377 02 21, Fax 081 377 41 75

Das Tschuggen Grand Hotel ist ein 5-Stern-Luxus-Hotel mit 140 Zimmern und einer grosszügigen Infrastruktur. Wir haben uns verpflichtet, die Erwartungen der vielen, jedes Jahr wiederkehrenden Gäste in jeder Hinsicht zu übertreffen und täglich unser Bestes zu geben!

Sind Sie bereit, die Wintersaison 1998/99 hautnah und aktiv mit uns zu erleben, als:

**Reservations-Leiterin**  
und Stellvertreterin der Chef de réception?  
Eintritt per 1. 8. oder 15. 8. 1998

**Réceptionistin**  
Eintritt per 1. 10. oder 1. 11. 1998

**Betriebsassistent**  
mit Schwerpunkt  
Einkauf/Lagerbewirtschaftung/Controlling  
Eintritt per 1. 9. 1998

Für diese Positionen sind entsprechende Berufserfahrung und Fremdsprachenkenntnisse (DE/F) Voraussetzung.

In einem persönlichen Gespräch werden wir Ihnen mehr über die Philosophie des Tschuggen Grand Hotels erzählen und Ihnen unser Haus näherbringen. Zuvor jedoch bitten wir Sie um Ihre vollständigen Unterlagen.

**Tschuggen Grand Hotel**  
z. H. Hans-Rudolf und Elisabeth Rütli, Direktion  
7050 Arosa

  
Swiss Deluxe Hotels

## VERKAUF



## LE RESTAURATEUR DES COLLECTIVITÉS

Wir sind ein modernes dynamisches Unternehmen im Bereich der Gemeinschaftsgastronomie. Leader in unserer Branche in der Westschweiz, besetzen wir gesamtschweizerisch den zweiten Platz. Unser Verwaltungssitz befindet sich in Morges, und wir zählen heute mehr als 1200 Mitarbeiter in fast 190 Betrieben wie industrielle Unternehmen, Schulen, Universitäten, internationale Organisationen sowie im Dienstleistungssektor, in Altersheimen und Spitälern.

Wir haben beschlossen, unsere Aktivitäten auf die Deutschschweiz auszudehnen und bieten einer

selbständigen, kontaktfreudigen

## Verkäuferpersönlichkeit

unserem zukünftigen Regionalleiter,

eine vielfältige und anspruchsvolle Aufgabe.

Sie sind der Motor unserer Entwicklung in der Deutschschweiz.

Sie nehmen Kontakt mit potentiellen Kunden auf, wecken ihr Interesse und überzeugen sie von den Vorteilen einer Zusammenarbeit mit DSR. Sie überwachen ausserdem einige unserer Betriebe und garantieren mit Ihrem Engagement unseren Leistungsstandard.

Sie sind im Besitz eines Diplomes einer Hotelfachschule oder einer gleichwertigen Fachausbildung im Hotel- und Restaurationsbereich. Wenn Sie zudem über gute Französisch- und Englischkenntnisse wie auch über einige Jahre Berufserfahrung verfügen, so bringen Sie ideale Voraussetzungen für diese Funktion mit. Kommunikations- und Teamfähigkeit sowie Belastbarkeit runden Ihr Profil ideal ab. Als fachlich und charakterlich ausgewiesene Verkaufspersönlichkeit wissen Sie Ihr Marketing- und Managementtalent einzusetzen.

Wir bieten Ihnen die Chance, in ein expandierendes Unternehmen einzutreten und aktiv an seiner Entwicklung mitzuarbeiten. Werte wie Transparenz, Integrität sowie Menschlichkeit haben bei uns einen hohen Stellenwert. Attraktive Weiterbildungsangebote machen aus dieser Stelle eine Funktion mit langfristigen Karrierechancen. Die Anstellungsbedingungen entsprechen den gestellten Anforderungen und beinhalten u. a. eine Gewinnbeteiligung.

Haben wir Ihr Interesse für diese vielseitige und zukunftsorientierte Aufgabe geweckt? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen:

**DSR, Kennziffer 219, Postfach 2203, 1110 Morges 2**

P 103918/354406



## Weinliebhaber

Beim Verkauf unserer Weine aus Italien, Spanien und der Schweiz kann Ihre Passion zum Erwerb werden.

Wir suchen aktive und kompetente Leute jeden Alters, die als

## Verkaufsgent/in

ihre Kenntnisse in ihrer Umgebung (Luzern – Zug – Innerschweiz) bei Fach- und Privatkundschaft anwenden möchten. Sie bestimmen, wieviel Sie arbeiten und verdienen möchten. Unser Provisions-System bietet Ihnen alle Möglichkeiten.

Gerne erwarten wir Ihre Kurzbewerbung.

**OLIVIERI Gourmet SA**  
Frau M. Olivieri  
Postfach 66, 1807 Blonay

P 103929/395161

# STOP AIDS

## HOTELLERIE

## JOBS AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

**Chef de partie/Jungskoch/Commis:** Die Grundlagen des Kochens beherrschen Sie. Sie suchen jetzt einen Betrieb, in dem Sie Ihr Wissen und Können anwenden und perfektionieren können. Wir verfügen über eine grosse Anzahl von Stellen in der ganzen Schweiz. Kommen Sie vorbei und besprechen Sie Ihre Vorstellungen und Ideen mit uns. **Zürich und Basel**

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

**Betriebsassistent:** In Basel und 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 und Basel**

**Kochaushilfen:** Wir haben einige für Sie interessante, kurzfristige Einsätze in der ganzen Schweiz, in Hotels und Restaurants. Rufen Sie uns sofort an.

**Servicearbeiten:** Wir verfügen stets über eine grosse Auswahl an attraktiven Servicestellen. Ob an der Bar oder im Frühstücksservice, ob Teilzeit oder Vollzeit. Servicestellen mit weiteren Funktionen oder Patent. Wechseln Sie Ihre Stelle nicht ohne unsere Offerte. **Zürich und Basel**

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

**Temporär • Dauer • Kader**  
Basel 4051 • Steinvorstadt 53 • Fon 061/281 40 44  
Zürich 8001 • Bahnhofstrasse 104 • Fon 01/212 11 44  
<http://www.gastronet.ch>

Der Countdown läuft:

Für ein wieder geöffnetes Gourmet-Beizli in der Region Solothurn suchen wir auf 1. August

## Aide du patron (w)

welche als Gastgeberin eine neue Herausforderung sucht.

## Ihre idealen Voraussetzungen

- Erfahrung in ähnlicher Position
- Fähigkeitszeugnis als Servicefachangestellte, evtl. Lehrmeisterausweis
- Sie verfügen über administrative Kenntnisse (PC-Anwendung)
- Freude an der Lehrlingsausbildung
- Sie sind eine interessierte und belastbare Persönlichkeit.

Möchten Sie mehr über diese nicht alltägliche Position erfahren und sind bereit, beim Aufbau dieses Restaurants mitzuwirken, dann erwarten wir gerne Ihre schriftlichen Unterlagen unter Chiffre 37-G-061267 an Publicitas, Postfach, 4501 Solothurn.

P 103883/44300



ZERMATT

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

Für folgende Aufgabenbereiche suchen wir ab der kommenden Sommersaison

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

CHEFS DE RANG

sowie für unsere kreative Küche

CHEF DE PARTIE-ENTREMETIER  
COMMIS DE CUISINE

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

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



103942/39233

(100 Gasts-Mitarbeiter)

kongresszentrum hotel restaurant  
**mitzena**  
muttENZ bei basel

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

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

## Bankkettleiter/ 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 ausserordentliches 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

Im historischen Zentrum von Muttenz

**Sie wollen beruflich weiterkommen!**

Für unser Personalrestaurant der SUVA Fluhmatt in Luzern suchen wir nach Vereinbarung eine

## Betriebsassistentin 90 %

mit Berufs- und Führungserfahrung. In dieser Funktion sind Sie verantwortlich für die Führung von 4 Mitarbeitenden im Personalrestaurant und in der Cafeteria, in der Abwaschküche und in der Reinigung. Hinzu kommen verschiedene Aufgaben in der Administration und die Vertretung der Betriebsleitung während deren Abwesenheit.

Sie haben eine abgeschlossene Berufslehre im Gastgewerbe. Sie möchten Verantwortung übernehmen, Mitarbeitende führen und fördern. Administration und Textverarbeitung über PC sind Ihnen vertraut. Sie haben ein Auge für gute Präsentation des Angebotes, verstehen es, das Betriebsklima zu pflegen und arbeiten tatkräftig mit.

Bei uns verpflegen sich täglich 300 Gäste. Sonderanlässe und sonstige Aktivitäten finden regelmässig statt. Wir bieten Ihnen Tagesarbeitszeiten von Montag bis Freitag und eine anspruchsvolle Tätigkeit in einem fortschrittlichen Grossunternehmen und Marktleader in der Gemeinschaftsgastronomie. Gerne erzählen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch mehr über uns.

Bitte richten Sie Ihre schriftliche Bewerbung an:  
SV-Service, Sonja Stirnimann, Personalrestaurant Suvalino, SUVA Fluhmatt, Postfach, 6002 Luzern.

Offene Stellen des SV-Service finden Sie auch im Internet (<http://www.sv-service.com>).

Wir verschönern Ihren Tag  
**SV-Service**  
GASTRONOMIE  
BETRIEBSPLANUNG UND -BERATUNG  
BETRIEBLICHE SOZIALBERATUNG

GAUER HOTEL

# SCHWEIZERHOF BERN

Vertrauen, Transparenz und Kooperation stehen im Mittelpunkt unseres Leitbildes. Wir haben Spass an unserer Arbeit, Selbstständigkeit und Eigenverantwortung sind uns wichtig. Die Zukunft hat schon lange begonnen: Flache Hierarchie und moderner Führungsstil sind bei uns Alltag. Das Durchschnittsalter unseres Kaderns von 37 Jahren spricht für sich...

In Jack's Brasserie mit der französischen Ambiance isst man wie Gott in Frankreich. Der Meinung waren auch Gaultmillau und verliehen der «Cuisine» 14 Punkte. Zur Unterstützung unseres Teams suchen wir für die kommende Saison zusätzliche

## Commis de cuisine

mit einer abgeschlossenen Berufslehre sowie Teamgeist.

Weiter suchen wir per 1. September 1998 eine/n

## Chef garde-manger

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

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

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

**Martin Studer**  
 Hoteller  
 Hotel Schweizerhof  
 Bahnhofplatz 11, 3001 Bern  
 Telefon 031 311 45 01, Fax 031 312 54 68  
[www.schweizerhof-bern.ch](http://www.schweizerhof-bern.ch)  
 e-mail: info@schweizerhof-bern.ch

**NEUHOF** 8164 BACHS TEL. 01 - 858 11-80  
Restaurant Kultur Sozialprojekt AXIS

Du möchtest im Bereich der Vollwertküche deine eigenen, neuen Ideen verwirklichen. Es bedeutet für dich Herausforderung, nicht Hemmschuh, ausschliesslich mit saisonalen, biologischen Produkten abwechslungsreiche, schmackhafte Gerichte mit und ohne Fleisch zu kreieren. Du liebst den Umgang mit MENSCHEN, bist in der Lage, dein Wissen an Jugendliche in der Ausbildung weiterzugeben und scheust dich nicht vor der Zusammenarbeit in einem grösseren Team.

Du hast Lust und viel Energie, in der Kulturbeiz Neuhof als **Küchenverantwortliche/r** zu wirken.

Ein aufmerksames TEAM unterstützt dich in allen Bereichen und ist bestrebt, dir die Möglichkeiten zur freien Entfaltung zu bieten. Es ist uns ein Anliegen, in der Zusammenarbeit und Organisation unseres Betriebes neue Wege zu beschreiten. Was das heisst, beschreiben wir dir gerne bei einem Besuch in unserem gemütlichen Restaurant mitten auf dem Land, nahe Zürich.

Schicke uns deine kurze Bewerbung oder ruf uns für weitere Informationen einfach an, Franco Marceca oder Steffi Köhler geben gerne Auskunft.

## 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.

## Trattoria Della Ruga

das Restaurant mit der speziellen Atmosphäre in der **Via Borgo, Ascona**, sucht per sofort oder nach Vereinbarung

## Servicefachmitarbeiterin

Ristorante Trattoria Della Ruga  
Via Borgo 28, 6612 Ascona  
Telefon 091 791 27 43

103850/395169

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

## Küchenchef

und

## Serviertochter

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

87006/386251

The Leading Hotels of the World



Swiss Deluxe Hotels



KURSAAL BERN  
HOTEL ALLEGRO BERN

**CHEFS DE SERVICE**  
(DAMEN UND HERREN)



Am 1. Oktober 1998 feiern wir die Premiere 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

**KURSAAL BERN**

KORNHAUSSTRASSE 3

CH-3000 BERN 25

TELEFON 031 333 10 10

TELEFAX 031 333 00 91

ALL IN ONE · KURSAAL BERN

### 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 zählt 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 Fideлио nicht nur als musikalisches Erlebnis kennen.

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

**swissotel ZÜRICH**

Swissotel Zürich, Am Marktplatz, 8050 Zürich-Oerlikon

### “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 Fideлио 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 ausfallsweise)

**Pâtissier**  
(ev. ausfallsweise)

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an folgende Adresse

**BASEL**



Personalabteilung • Postfach • CH-4002 Basel



### Meierhofer Personalberatung

Strehlgasse 3 • Postfach • 8600 Dübendorf

Im Auftrag meiner Mandantin in Zürich, einem Dienstleistungsunternehmen im Bereich Zahlungssysteme, suche ich eine/n jüngere/n, kommunikative/n und serviceorientierte/n

### Kundenbetreuer/in 24h Call Center

Wir beraten und betreuen unsere Kunden im Bereich des internationalen Kreditkartengeschäftes rund um die Uhr und 365 Tage im Jahr. Sie arbeiten zu abwechslungsreichen Zeiten in einem attraktiven Schichtbetrieb, und das nur **35 Stunden pro Woche**.

Ihre rasche Auffassungsgabe und Ihr sprachliches Talent (D, F, I, E) ermöglichen es Ihnen, telefonische Anfragen kundenfreundlich zu beantworten und individuelle Probleme selbstständig zu lösen. Ihre kfm. Ausbildung und Berufserfahrung, Ihre PC-Anwenderkenntnisse sowie Ihr Flair für moderne Kommunikationssysteme sind die nötigen Voraussetzungen zur Erfüllung dieser abwechslungsreichen Tätigkeit in einem sehr gut organisierten Unternehmen. Ursula Meierhofer steht Ihnen für ergänzende Fragen gerne zur Verfügung, **Telefon 01 882 36 86**, oder senden Sie einfach Ihre Bewerbungsunterlagen.

103963/393320

### UNSERE RÉCEPTION SUCHT EINEN SONNENSCHNEI

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 «Fideлио» sind und auch noch ein, zwei Fremdsprachen beherrschen, dann sollten Sie jetzt Sigrid Jehle, Chef de réception, anrufen.



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

103745/17841

### HOTEL ASCOT

★★★★

Gastronomie mit nicht alltäglicher Restauration auf sehr gehobenem Niveau bereitet uns viel Freude. Darum sind wir so erfolgreich. Wir suchen ab 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung für den Einsatz im anspruchsvollen A-la-carte-Service unseres Restaurants «Lawrence», dem ersten kolonial-mediterranen Restaurant in Zürich, ausgezeichnet mit 14 Gault-Millau-Punkten, sowie für unsere gehobene, gepflegte «Turbar»

### engagierte und fachlich ausgewiesene Service- und Barmitarbeiter

Frau Christine Schnetzler freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet erste Fragen auch gerne telefonisch.

Tessinerplatz 9, 8002 Zürich  
**Telefon 01 208 14 14**



WORLDWIDE HOSPITALITY

**GOLDEN TULIP**

— SWITZERLAND —

100527/39837



Für unser 3-Stern-Hotel im Zentrum Murten suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft für die Sommersaison

#### Servicefachangestellte/n

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung oder Ihren Anruf.

Familie Nyffeler  
Hotel Krone Seeterrasse  
3280 Murten  
**Telefon 026 670 52 52**

104042/26190



Maloja/Nähe St. Moritz

Wenn Sie motiviert und aufgestellt sind, passen Sie in unsere

#### Servicecrew

Was Sie von uns genau erwarten dürfen, erfahren Sie über  
**Telefon 081 824 34 55**  
**Fax 081 824 31 44**

Auf den ersten Kontakt freuen sich Jürg und Karoline Wintsch



104019/23571

# Adecco

## HOTEL & EVENT

www.adecco.ch

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

Waaaghausgasse 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**

### PROJEKT- UND OPERATIONS- MANAGER w/m

Sich im Spital wie im Hotel fühlen? Das ist nicht ein Trend, sondern die erfreuliche Zukunft im Gesundheitswesen. Und Sie als Fachmann der Hotellerie und Spezialist im Spital bringen diesen Gegensatz auf einen Nenner. Für die aussergewöhnliche und enorm herausfordernde Aufgabe braucht es einen hervorragenden Kommunikator, der mit fundiertem Fachwissen und hoher Sozialkompetenz vermitteln kann. Weiter gehört es bei dieser aufzubauenden Dienstleistung zu den Aufgaben, Problemlösungsprozesse und die erfolgreiche Umsetzung unterschiedlichster Arbeits- und Kommunikationsabläufe zu leiten, zu unterstützen und zu kontrollieren. Wenn Sie über einen anerkannten Leistungsausweis in einer ähnlicher Position verfügen, Ihr Alter zwischen 33 bis 45 Jahren liegt und Sie eine Stelle suchen, in der Sie mit einer jungen und aber bereits etablierten Unternehmung mitwachsen können, senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto. Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### KÜCHENCHEF

Für ein neues Spezialitätenrestaurant mit grossem vegetarischen Angebot in Zürich suchen wir Sie, den kalkulations- und führungsstarken Küchenchef. Sie verfügen über gute Produktkenntnisse, haben eine strukturierte Arbeitsweise und sind motiviert, Neues zu schaffen. Wenn Sie eine sichere Anstellung in einer gut organisierten Unternehmung suchen, senden Sie Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto an Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79

### PRODUKTIONSKÖCHE

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

### JUNGKoch

Für ein trendiges und erfolgreiches Berghotel in der Innerschweiz suchen wir den ambitionierten, kreativen Jungkoch mit viel Liebe zum Beruf. Als aktive, fröhliche Person fühlen Sie sich richtig wohl wenn etwas läuft. Ein junges dynamisches Team erwartet Sie. Rufen Sie mich noch heute an. Bewilligungen vorhanden. Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

### CHEF DE PARTIE w/m

Für ein Top-Viersterne-Hotel mit einer internationalen Kundschaft aus Sport und Film in Gstaad suchen wir den motivierten Jungkoch. Sie sind ein Teamplayer, können selbständig arbeiten, sind verantwortungsbewusst und suchen eine Herausforderung mit Zukunft, bei der Weiterbildung ebenso selbstverständlich ist wie der 13. Monatslohn. Überzeugt? Rufen Sie an! Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

### CHEF DE PARTIE w/m

Für das an bester Lage am Bodensee gelegene Strandhotel Schlössli Bottighofen suchen wir nach der fulminanten Neu-Eröffnung ab sofort (oder nach Vereinbarung) Verstärkung für das Küchenteam. Gehobenes Bistro-Angebot mit mediterranem Charakter bei höchsten Qualitätsansprüchen ist hier das Konzept. Wir sprechen Fachleute an, die beim vielversprechenden Neustart mitzuarbeiten wollen. Interessiert? St. Gallen, Herr Kläger, 071/228 33 43

### CHEF DE PARTIE

Sie suchen eine Herausforderung als Chef de partie in der Zentralschweiz. Es erwartet Sie ein vielseitiger und abwechslungsreicher Hotelbetrieb mit Aufstiegsmöglichkeiten, wo Sie Können und Kreativität einbringen können sowie ein motivierender Vorgesetzter. Arbeitsbewilligungen sind vorhanden. Rufen Sie mich an. Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60

Weitere Stellenangebote  
auf der nächsten Doppelseite

## Gute Leute für gute Häuser

Personalkruterung und -beratung seit 1990

### Direktionsassistent/in

Ihre Aufgaben sind Planen und Durchführen verschiedenster Anlässe. Sie sind für die Überwachung und Kontrolle des F&B zuständig, selbstständig sind Sie Gastgeber und vertreten die Direktion bei Ihrer Abwesenheit. Bevorzugt sind Sie Absolvent einer Hotelfachschule sowie kommunikativ und teamorientiert. Ab 8.10.98, GR

### F & B-Assistent

Sie haben die Möglichkeit, nach gründlicher Einarbeitung das F&B-Management zu übernehmen, Bankett- und Seminarbereich. Sie sind fröhlich, flexibel und ein Verkaufsgenie. BE

### Chef/in de réception/ Direktionsassistentin

Sie sind Mitglied des 1. Kadets, tragen die Verantwortung für den gesamten administrativen Bereich, haben Führungserfahrung, können repräsentieren. Sie bringen Erfahrung mit in der gehobenen Gastronomie. LU/BE

### Réceptionist/in/Night-auditor

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

### Chef/in de service/ Maitre d'hôtel Restaurantleiter/in

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

### Chef de partie/ Commis de cuisine

Alle Posten, verschiedene Jahres- oder Saisonstellen in der ganzen CH

### Küche/Service/Hofa

Wir haben laufend Top-Stellen in Top-Lagen mit Top-Konditionen für alle Berufe und Bereiche in der Hotellerie.

Region: Ganze Schweiz und Süddeutschland. Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto senden Sie bitte an untenstehende Adresse. Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.



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

O 104006/23624



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

### MONTAG-FREITAG, 8.00-17.00 UHR:



...auch solche Jobs gibt's bei uns – als Ausnahme. Dafür gibt es jede Menge Stellen – und nicht die uninteressantesten – wo Sie als Fachmann/Fachfrau dann gefragt sind, wenn die Gäste kommen – z. B. halt abends

#### in der Küche:

als Commis, Chef de partie, Sous-chef...

#### im Service:

als Sefa, Barman/Bardame, Chef de service/Bar...

#### an der Réception:

als Réceptionist/in, Chef de réception...

#### in der Betriebsleitung:

als Betriebsassistent/in, Aide du patron...

Rufen Sie uns an, oder/und senden Sie Ihre Unterlagen direkt an:



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

Wir suchen auf Anfang August eine fröhliche, aufgestellte

### Servicemitarbeiterin

sowie einen

### Jungkoch

in schönen Landgasthof. Di. und Mit. frei, Kost und Logis im Haus.

Alles weitere erfahren Sie vom Chef; rufen Sie uns doch an! Wir freuen uns auf Ihren Anruf.

Herrn P. Dürr  
Landgasthof Mammertsberg  
9306 Freidorf TG  
(10 Min. von St. Gallen)  
Telefon 071 455 12 37

O 103980/55360



Italienisches Spezialitäten-Restaurant Hergiswil am See  
Restaurant mit bester Ambiance sucht per 1. August 1998

### 1 Koch oder 1 Commis de cuisine

Wenn Sie eine solide Ausbildung haben, verantwortungsvoll, selbstständig arbeiten mögen, rufen Sie uns an:

Telefon 041 630 12 62  
Herrn Giorgioni verlangen.

AL 104022/123668

### 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.

1027349/40860



Gesucht für Sommersaison sprachkundige **Serviertochter** sowie **Sekretärin** gutbezahlte Stellen. Melden über Telefon 027 967 21 51 Rest. Stockhorn und Antika.

P 103885/97912



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 selbstständig zu managen.

#### Ihre Herausforderung:

- als Leiter/in Kasse Linthal: Verantwortung für den ganzen Billetverkauf/Tarife, Mithilfe Bahnbilletverkauf 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 103752/38964

## Grindelwald



Gepflegtes Erstklasshotel an zentraler Lage, mit 80 Betten, Health-Club, Spezialitätenrestaurant, Snack-Bar, Konferenzraum, div. Aufenthaltsräumen, Bar-Dancing, Boutique.

Wir suchen nach Übereinkunft

### ★ Koch/Köchin

Entremetier und Jungkoch

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung.

Familie Konzett, Hotel Kreuz & Post  
3818 Grindelwald, Telefon 033 854 54 92

100831/4370

## Hotel Restaurant Landhaus Emmenbrücke

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

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

Wir suchen junge, aufgestellte, frontbezogene

### Aide du patron/ Chef de service

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

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

101969/10111

### Restaurants

### BAR

### Kongresscenter

### Catering Service

### JOY DANCING

### STADT CASINO BADEN

Wir suchen per Mitte August oder nach Vereinbarung einen erfahrenen

### Sous-chef

Sind Sie ein gelernter und voll motivierter Koch mit Sous-chef-Erfahrungen, der vorwiegend für die küchenseitige Planung der Bankette, die Qualitätssicherung und die Stellvertretung unseres Küchenchefs verantwortlich ist. Es erwartet Sie in einem jungen Team eine anspruchsvolle Herausforderung mit Zukunft.

Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen. Rufen Sie uns an, oder schreiben Sie uns. Herr Uwe Laurentius freut sich auf Ihre Bewerbung.

Stadtcasino Baden, Haselstrasse 2, 5400 Baden  
Telefon 056 221 27 33

104031/2526

## DOMINO GASTRO

### Service-/Barmitarbeiter (w/m)

Gastro-Profis aufgepasst!!!

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Sind Sie kontaktfreudig, motiviert, dynamisch und offen für Neues? Möchten Sie einen Schritt vorwärtskommen, oder suchen Sie einfach eine Veränderung in ihrem Leben? Dann können wir Ihnen eine breite Palette von interessanten Stellenangeboten in und um Zürich unterbreiten. Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre gesamten Unterlagen.

01 432 73 73

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich

P 103932/27188

Réceptionisten-  
innen



Für unser bekanntes Viersterne-Hotel mit Restaurants und Bar im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per 1. Juli oder nach Übereinkunft

### Chef/Chefin de Réception

Neben mehreren Jahren Erfahrung in der Stadthotellerie, sollten Sie auch Führungsqualitäten und Teamfähigkeit, sowie auch Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch (mündlich und Korrespondenz) mitbringen. Verkaufsorientiertheit und GastgeberInnenpersönlichkeit setzen wir selbstverständlich voraus, und im Umgang mit Fidelity, Word und Excel sollten Sie geübt sein.

Wir bieten Ihnen eine interessante, selbstständige und vielseitige Tätigkeit in den Bereichen Gästebetreuung, MitarbeiterInnenführung, Ausbildung für Lehrtüchtler und Lehrlinge sowie Praktikantinnen und Praktikanten. Die Pflege der Beziehungen zu unseren Gästen und Kunden in all ihren Facetten ist uns ein Anliegen und Ihnen Berufung und Herausforderung.

Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Handschriftprobe senden Sie an Theo Stettler, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich



### Hotel Krone Unterstrass

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich  
Telefon 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00

KL 10096/40614



### 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. August 1998 (oder nach Vereinbarung) einen

### Assistant Front Office Manager

#### Ihr Profil:

- ◆ Idealalter zwischen 24 und 28 Jahren
- ◆ Hotel-KV und/oder Hotelfachschulabschluss
- ◆ Erfahrung als Shift-Leader (oder in ähnlicher Position) an einem Hotelpfang
- ◆ tadellose Umgangsformen und gute Führungseigenschaften
- ◆ sehr gute Deutsch- und Englischkenntnisse
- ◆ belastbar, flexibel und teamorientiert
- ◆ Fidelity-Front-Office-Kenntnisse von grossem Vorteil
- ◆ Schweizer Bürger oder Niederlassung C

Neben allgemeinen Front-Office-Aufgaben sind Sie die offizielle Stellvertretung des Front-Office-Managers in allen Bereichen des Hotelpfanges. Nach der Einarbeitungsphase sind Sie sporadisch für Manager auf Duty-Einsätze vorgesehen.

Wir bieten Ihnen ein schönes, interessantes Haus in einer internationalen, renommierten Grossunternehmung mit diversen Leistungen wie z. B. weitläufige Mitarbeitervergünstigungen, Parkplatzmöglichkeiten, Personalrestaurant, Weiterbildung 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

103944/307475

### SAVOY BAUR EN VILLE ZÜRICH

Für unser traditionelles Luxushotel suchen wir zur Ergänzung unseres kleinen Teams nach Vereinbarung eine

### Reservationssekretärin

mit Berufserfahrung und guten Sprachkenntnissen in D/E/F.

Wenn Sie selbständiges Arbeiten und geregelte Arbeitszeiten (Sa./So. frei) schätzen, richten Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Foto an

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



Member of The Leading Hotels of Switzerland

104002/40967

### 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. Bei uns wird alles verziehen nur keine Unfreundlichkeit. Die Zukunft hat schon lange begonnen: Flache Hierarchie und moderner Führungsstil sind bei uns Alltag. Das Durchschnittsalter unseres Kaderns von 37 Jahren spricht für sich...

Per 1. Juli 1998 oder nach Vereinbarung suchen wir eine/n

### F&B-Praktikant/Assistent

#### Das Aufgabengebiet umfasst:

- Assistenz und Vertretung des Einkaufschefs
- die Lagerbewirtschaftung auf EDV
- die Aufnahme und Kontrolle monatlicher Inventare
- die Warenannahme
- Tagesabschlüsse der diversen Restaurants
- vollumfängliche Betreuung des Weinkellers
- interne Lieferungen/Rückschub
- Bestellwesen
- Überwachung der Getränkelager/Getränkeannahme
- Leergutentsorgung.

#### Wir bieten Ihnen:

- ◆ ein äusserst interessantes Praktikum
- ◆ verantwortungsvolle Aufgabe mit den entsprechenden Kompetenzen
- ◆ entsprechende und vertraglich geregelte Lohnhöhung nach fünf Monaten
- ◆ ein äusserst motiviertes Team «mit Biss».

Für diese Stelle suchen wir einen Praktikanten, der mindestens 6 Monate, idealerweise 12 Monate bei uns bleibt. Die Stelle ist aber auch als Karriereprungbrett für einen Hotelfachschulabgänger ideal.

Gerne erzählen wir Ihnen bei einem persönlichen Gespräch mehr über den Aufgabenbereich.

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

*Martin Studer*

**Martin Studer**  
Hoteller

**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



Swiss Deluxe Hotels

103972/4600



### Grand Hotel ZERMATTERHOF

Haben Sie Interesse, Ihre nächste Arbeitsstelle in einem der bekanntesten Winter- und Sommersportorte anzutreten? Sind Sie im Umgang mit einer internationalen, anspruchsvollen Kundschaft vertraut? Besitzen Sie bereits Erfahrung in Erstklassenhäusern und verfügen Sie über gute mündliche und schriftliche Kenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch? Wenn Sie gerne in einem jungen Team und in einem modern eingerichteten Arbeitsumfeld (Fidelity, Windows) Ihr Fachwissen und Ihre Gastfreundschaft unter Beweis stellen möchten, sind Sie bei uns genau richtig. Wir suchen ab Anfang Oktober oder nach Übereinkunft erfahrene/n, kompetente/n

### Réceptionist/in

(wenn möglich Schweizer/in, Permis B oder C)

Unser luxuriös eingerichtetes Haus verfügt über 60 Zimmer und 25 Suiten, 2 Bars mit Musik-Pianounterhaltung, 2 kulinarisch hochstehende Restaurants, ein spektakulärer Bankett- und Kongress-Saal sowie ein grosszügig eingerichteter Wellnessbereich und im Sommer ein Gartenrestaurant und eine Putting-Green-Anlage.

Zermatt bietet Ihnen eine Vielzahl sportlicher Freizeitaktivitäten. Auf Wunsch vermitteln wir Ihnen eine Unterkunft. Nebst geregelten Arbeitsbedingungen bieten wir Ihnen interne Weiterbildungsmöglichkeiten an.

Wir erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung; haben Sie noch Fragen? Dann rufen Sie uns einfach an!

**Grand Hotel Zermatterhof**

Frau Petra Merenda  
Personalchefin  
3920 Zermatt  
Telefon 027 966 66 00



Swiss Deluxe Hotels



104015/39396

# Adecco HOTEL & EVENT

### HOTELFACHASSISTENTIN

Sie lieben Ihren Beruf, haben Sinn für das Soziale und auch Spitalluft ist für Sie kein Schreck? Wenn Sie eine neue Branche kennenlernen möchten und über eine abgeschlossene Lehre oder Berufserfahrung in der Gästebetreuung verfügen, so wird Ihnen der Einstieg in diesen interessanten Spitalbetrieb in Zürich leicht fallen. Angenehme Arbeitszeiten und attraktive Rahmenbedingungen runden das Angebot ab. Melden Sie sich.  
**Zürich, Frau Bachmann, 01/297 79 79**

### SACHBEARBEITER BUCHHALTUNG W/M

Mit Soll und Haben können Sie sich aus, und in der Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung fühlen Sie sich zuhause. Für die Buchhaltungsabteilung eines führenden Gastronomiekonzerns suchen wir den jungen und motivierten Sachbearbeiter, der sich zusammen mit einem tollen Chef weiterentwickeln will. Sie haben einen kaufmännischen Abschluss und suchen den richtigen Einstieg in die Zukunft. Senden Sie mir Ihre Bewerbung mit Foto.  
**Zürich, Frau Wicki, 01/297 79 79**

### RESTAURATIONSLEITERIN

Für einen wunderschönen Landgasthof im Oberbaselbiet suchen wir die charmante Gastgeberin aus Überzeugung, die nach erfolgreicher Ausbildung und Weiterbildung im Serviceberuf eine Kaderstelle in einem vielseitigen und sehr erfolgreichen Unternehmen sucht. Sie sind eine frontorientierte und führungsstarke Persönlichkeit und suchen eine langfristige Anstellung mit guten Bedingungen. Rufen Sie noch heute an, oder senden Sie mir Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.  
**Basel, Frau Sardagna, 061/281 86 88**

### SERVICEFACHANGESTELLTE

Für ein lebhaftes Restaurant der gehobenen Klasse, suchen wir per sofort eine erfahrene, belastbare Dame im Alter von 25 bis 35 Jahre. Möchten Sie die Vorzüge eines gut organisierten Betriebes mit ausgezeichneten Verdienstmöglichkeiten nutzen und am Wochenende frei haben? Dann rufen Sie mich an.  
**Zürich, Herr Ledermann, 01/297 79 79**

### SERVICEFACHANGESTELLTER W/M

Für ein kleineres Gourmetrestaurant in Luzern suchen wir eine initiative, frontorientierte, junge Persönlichkeit mit ausgesprochenem Sinn für Dienstleistung. Ihre fröhliche Art und fundierten Servicekenntnisse sind die beste Voraussetzung für ein erfolgreiches Engagement. Gerne gebe ich Ihnen mehr Informationen über diesen erfolgreich geführten Betrieb. Rufen Sie mich noch heute an.  
**Luzern, Frau Rogenmoser, 041/210 02 60**

### SERVICEFACHANGESTELLTE W/M (SAISON)

Für dieses Fünfsterne-Hotel mit internationalem und sportlichem Flair in der Nähe von Gstaad suchen wir den versierten Servicefachangestellten, den charmannten Barfachmann und den motivierten Servicepraktikanten. Sie arbeiten selbständig, verantwortungsbewusst und suchen die Herausforderung da, wo sich James Bond und Martina Hinggis zum Apéro treffen. Interessiert? Dann rufen Sie mich sofort an!  
**Bern, Herr Trinklner, 031/310 10 10**

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

**DOMINO GASTRO**

**Gesucht per sofort oder nach Vereinbarung**

**Küchenchef**

In einen Betrieb am Zürichsee, mit Bankettsälen und grosser Terrasse, führungserfahren und ein Organisationsstalent.

**Réceptionistin**

mit Erfahrung in der \*\*\*\*-Hotellerie. Fidelity-Kenntnisse von Vorteil. Fremdsprachenkenntnisse.

**Servicearbeiter**

In verschiedene Betriebe rund um den Zürichsee und im Zürcher Oberland.

Weitere interessante Stellen auf Anfrage!

Rufen Sie mich an, oder senden Sie noch heute Ihre Bewerbungsunterlagen an:  
**Domino Gastro Linth, Frau Evelynne Joseph,**  
Churenstrasse 166, 8808 Pfäfers SZ,  
Telefon 055 415 52 84/80  
oder Fax 055 415 52 89

Commis  
de Cuisine

*Für Gäste zu kochen  
ist mehr, als nur  
Essen zuzubereiten.*

**Radisson SAS**  
HOTEL BASEL  
The difference is genuine.™

Wir sind ein Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern, zwei Restaurants mit über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Convention Center, dem Pool Inn Club und dem Catering-Service. Unser Hotel gehört zu Europas schnellwachsender Hotelgruppe mit gegenwärtig 97 Hotels in 29 Ländern.

Per Anfang Juli oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n Commis de Cuisine mit solider Ausbildung, Freude am Beruf und hohen Qualitätsansprüchen.

Wenn Sie Lust haben, Ideen kreativ umzusetzen und Sie dieses Angebot interessiert, senden Sie bitte Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an Hansjörg von Rohr, F&B Manager.

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



In unserem bekannten Viersterne-Hotel mit Restaurants und Bar im Herzen der Stadt Zürich wird eine

## 50-Prozent-Stelle in der Administration

frei.

Das Tätigkeitsfeld umfasst die MitarbeiterInnen-Administration, Lohnbuchhaltung und -verarbeitung, die Führung des Direktionssekretariates sowie die Verwaltung der MitarbeiterInnen-Wohnungen.

Sie sollten über eine KV-Ausbildung oder einen gleichwertigen Abschluss verfügen, Kenntnisse in der Lohnbuchhaltung – wenn Sie dazu noch mit MIRUS umgehen können, dann ist dies von besonderem Vorteil – sowie von Word, Excel haben und problemlos korrespondieren können.

Ihre Bewerbungsunterlagen inklusive Handschriftprobe senden Sie an Theo Stettler, Hotel Krone Unterstrass, Schaffhauserstrasse 1, 8006 Zürich



## Hotel Krone Unterstrass

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich  
Telefon 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00



Ein besonderes HOTEL an einem ungewöhnlichen Ort!  
In den Mauern des ehem. Klosters Kappel (70 Zimmer).

Wir suchen zur Ergänzung unseres aufgestellten und motivierten Teams eine/n jüngere/n

## Mitarbeiter/in für den Gäste-Empfang/

für abwechslungsreiche, lebhaftige Tätigkeit in kleinem Team.

### Anforderungsprofil:

- kaufmännische Ausbildung
- ausgezeichnetes Deutsch, mündliche Englischkenntnisse
- praktische Erfahrung im Empfangs- oder Dienstleistungsbereich
- sehr gute PC-, idealerweise Fidelio-Kenntnisse
- ruhig, belastbar, speeditiv auch in hektischen Momenten
- unregelmässige Arbeitszeit (Wochenende)
- Arbeitspensum: 60 %
- Stellenantritt: 1. August 1998.

### Im Gegenzug offerieren wir Ihnen:

- schönen Arbeitsplatz in ländlicher Umgebung
- vielseitige Aufgabe mit einem nicht alltäglichen Umfeld
- Anstellungsrichtlinien des Kantons Zürich.

Bewerbung mit Bild an Herrn Heinz Kern, Betriebsleiter.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen gerne Herr H. Kern, Frau C. Herzog oder Frau R. Ebner zur Verfügung.

HAUS DER STILLE  
UND BESINNUNG  
8926 Kappel am Albis  
Telefon 01 764 12 11

104048/151122



Extravagantes, enorm gut laufendes italienisches Restaurant – nein keine Pizzeria – braucht Hilfe und sucht darum per sofort:

## Service-Mitarbeiter/In Teil- oder Vollzeit

Rufen Sie uns grad sofort an, unter Tel: 052 343 81 14 und vereinbaren Sie einen Termin mit Claire oder Reto Kuhn (QN).

QN-Restaurant, Rikonerstrasse 52  
8307 Effretikon



Romantik Hotel Castello  
Seeschloss ★★★

Zur Vervollständigung des Frontoffice suchen wir für die Sommersaison mit Stellenantritt sofort oder nach Übereinkunft

## Sekretär/in sprachkundig evtl. Anfängerin/Praktikantin

Ihre Bewerbung mit Zeugniskopien und Foto senden Sie bitte an:

Hotel Seeschloss Castello  
6612 Ascona  
Telefon 091 791 01 61

104000/1937



**ROMANTIK HOTELS  
& RESTAURANTS**



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



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

Per sofort oder nach Vereinbarung suchen wir in Jahresstelle

## Direktionssekretärin

Das Tätigkeitsfeld beinhaltet die Bereiche Réception, Administration, Mitarbeiterwesen sowie die Vertretung der Direktion bei Abwesenheit.

Für diese vielseitige und anspruchsvolle Tätigkeit verfügen Sie über eine kaufmännische Ausbildung. Sie haben EDV-Kenntnisse und verfügen über Berufserfahrung in der Hoteladministration oder an der Réception.

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

Parkhotel Bellevue  
Andreas Richard  
3715 Adelboden  
Telefon 033 673 40 00

Internet: <http://www.alpineclassics.ch/parkhotel>



103920/2205



Für unser lebhaftes und familiäres \*\*\*-Hotel mit 80 Betten suchen wir auf Juli 1998 oder nach Übereinkunft eine freundliche

## 1. Réceptionist/in

(mit Erfahrung) in Jahresanstellung. Sind Sie gewohnt, selbständig zu arbeiten und bringen EDV-Kenntnisse mit, dann freuen wir uns auf Ihre Unterlagen oder rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren.

Verlangen Sie Blanca oder Hanspeter Ruckstuhl, Telefon 041 637 32 32.



CH-6390 ENGELBERG  
Tel. 041 637 32 32  
Fax 041 637 32 33  
Dorfstrasse 48

104009/10219



## IMMENSEE

Wir sind ein Fischspezialitätenrestaurant direkt am Zugensee mit grosser Seeterrasse, Schlüsseltube, 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

Gesucht per 1. Juli oder Mitte Juli 1998 oder nach Vereinbarung

## Koch

mit Erfahrung als Alleinkoch in kleineren Hotelbetrieb mit einfacher Kücheneinrichtung (Steamer vorhanden).

Bewerbungen bitte an:

Hotel am Waldrand  
Frau C. Giger/Frau C. Stampa  
7018 Flims-Waldhaus  
Telefon 081 911 30 30  
Fax 081 911 53 30

P 103884/392270



KURSAAL BERN  
HOTEL ALLEGRO BERN

CHEF DE BAR  
(DAME ODER HERR)



Am 1. Oktober 1998 feiern wir die Premiere 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.

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

## Old Fashion



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

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

## Betriebsassistent/ Allrounder

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

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

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

Attraktive Anstellungsbedingungen.  
Start: Juli oder nach Vereinbarung.

Frau Romy Stähli gibt Ihnen gerne telefonisch erste Infos. Oder senden Sie ganz einfach Ihre kompletten Unterlagen mit Foto. Diskretion ist gewährleistet.

103587/40835



HOTEL  
**ADMIRAL**  
ZERMATT

Für die kommende Wintersaison (evtl. Jahresstelle) suchen wir für unseren renommierten Hotel-Restaurantbetrieb einen kreativen, motivierten und dynamischen

## Küchenchef

Wir wünschen uns einen Mitarbeiter, der mit viel Freude seinen Beruf ausübt, gerne Verantwortung übernimmt und flexibel ist.

Fühlen Sie sich angesprochen, dann bitten wir um Ihre Bewerbungsunterlagen:

Hotel Admiral  
Karin Julen  
3920 Zermatt  
Telefon 027 967 15 55

104005/87700

Menschen und Ideen



Horizonte erweitern...

In unserem \*\*\*\*Konferenz Hotel in Egerkingen können Sie ab sofort oder nach Vereinbarung als

**KOCH oder PATISSIER**  
Damen und Herren

zu unserem dynamischen Team gehören und unsere internationalen Gäste in den fünf Restaurants mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Wenn Sie über eine entsprechende Berufslehre verfügen und selbständiges Arbeiten gewohnt sind, bieten wir Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit, in einem teamorientierten Umfeld, die Sie herausfordern und weiterbringen wird. Nebst Spielraum zur Weiterentwicklung, preiswertem Wohnen und Vergünstigungen im Hotelbereich profitieren Sie als zukünftiger Mövenpickler von weiteren Vorteilen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht, rufen Sie uns an oder senden Sie Ihre Unterlagen. Katharina Hersperger freut sich auf Sie.

Mövenpick Konferenz Hotel  
Höhenstrasse 666, 4622 Egerkingen  
Telefon 062 / 398 07 07



PM 10392/79/81

Rosengarten

Unser Ristorante mit Pizzeria und Cucina Italiana bietet die Aufstiegschance für einen

**KÜCHENCHEF**

Mit Ihrem sicheren Auftreten halten Sie ein Team von etwa fünf Mitarbeitern in Schwung. Mit viel Kreativität und überdurchschnittlichem Engagement setzen Sie sich für unsere anspruchsvolle Gästeschar ein. Wenn Sie sich durch Ihre bisherige Tätigkeit als Koch oder Köchin diesen anspruchsvollen Aufgaben und Pflichten gewachsen fühlen, treten Sie mit uns in Kontakt. Herr Blättler bespricht mit Ihnen alles Weitere unter Telefon 01 391 66 01. Oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

Ristorante - Pizzeria  
Rosengarten  
Forchstrasse 191  
8125 Zollikerberg  
Telefon 01 391 66 01  
Fax 01 392 06 01



**KURSAAL BERN**  
HOTEL ALLEGRO BERN

**SERVICEMITABEITER-  
INNEN**



Am 1. Oktober 1998 feiern wir die Premiere des neuen 4\* Hotels Allegro mit 163 Zimmern, Restaurants, Bars und modernem Kongresszentrum.

Möchten Sie bei der Eröffnung des neuesten Business-Hotels der Schweiz hautnah dabei sein? Ab Mitte September bietet unser vielfältiger Betrieb fast unbegrenzte Möglichkeiten: Vom Erstklassrestaurant über Bars bis hin zum Coffee-Shop bieten wir jedem Gast sein Angebot. Unser Team freut sich auf Sie.

Interessiert? Dann melden Sie sich bei: Matteo Martinelli, Personalchef

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

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.



Modernes 4-Sterne-Kur- und Kongresshotel mit 171 Zimmern und 298 Betten sucht zur Ergänzung in Jahresstelle

**Réceptionist/in E/F**  
(evtl. Lehrgänger/in)

**Chef de partie  
tournant**

Wir bieten Ihnen einen modern eingerichteten Betrieb, ein motiviertes Team sowie einen fairen Dienstplan. Personalzimmer sind vorhanden.

Fühlen Sie sich angesprochen, so rufen Sie uns an, oder senden Sie uns Ihre Unterlagen mit Foto zu.

PARK-HOTEL BAD ZURZACH  
Personalabteilung  
Badstrasse 44, CH-5330 Zurzach  
Telefon 056 249 01 51  
Fax 056 249 38 08

103913/161306



Im schönen Landgasthof (16 Punkte Gault-Millau) im Thurgauer Seeland suchen wir

**jungen Koch (m/w)**

der/die einen Posten selbständig führen kann und Freude und Begeisterung für eine kreative Küche mitbringt.

Nur ein gepflegter Service kann eine gute Küche zur Geltung bringen. Deshalb suchen wir junge/n, aufgestellte/n und freundliche/n

**Servicefachangestellte (m/w)**

mit Erfahrung und Freude am Beruf. Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!

Landgasthof Hirschen, Erich Baumer  
Weinfeldstr. 80, 8580 Amriswil  
Telefon 071 411 79 71  
Fax 071 411 79 75

103275/324280

**Hotel-Restaurant  
Fronalp, CH-6433 Stoos**

Sportzentrum mit eigener Sporthalle Zur Verstärkung unseres Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine freundliche, aufgestellte

**Servicefachangestellte**

Haben Sie Freude, tatkräftig und kreativ in einem motivierten Team mitzuarbeiten? Dann möchten wir Sie gerne kennenlernen und erwarten gerne Ihre schriftliche Bewerbung, oder rufen Sie uns einfach an!

**Hotel-Restaurant Fronalp**  
6433 Stoos  
Direktion Maya und Erwin Schärli  
Telefon 041 811 50 21 und  
Fax 041 811 50 88

103911/205030



**Hotel «Post» Bivio \*\*\***

Bivio, die Perle am Julier  
Wir suchen für die Sommersaison

**Praktikantin oder  
Praktikant/Hofa**

welche/r gerne liebenswürdige Gäste betreut und überall im Hotel mithilft. Front-office-Programm: Fidelio/Windows 95.

Wenn Sie gerne den Sommer in den Bündner Bergen verbringen möchten und sich fürs Hotelfach interessieren, bewerben Sie sich bitte mit den üblichen Unterlagen an folgende Adresse:

Martina und Andrea Lanz  
Hotel Post  
7457 Bivio  
Telefon 081 659 10 00

104036/5134

**Das Haus am See mit etwas mehr**

Für unser Erstklasshotel an bester Lage der Stadt Luzern suchen wir nach Vereinbarung einen

**Réceptionspraktikanten**

Es erwartet Sie ein modernes Haus, ein zeitgemässer Arbeitsplatz und auf Wunsch Unterbringung in unserem Personalhaus.

Möchten Sie mehr über uns erfahren, dann schicken Sie uns Ihre Unterlagen, oder rufen Sie Frau Regina Gripenberg, Stellv. Direktorin, für weitere Auskünfte an.

**HERMITAGE**

**SEEHOTEL RESTAURANT**

Seeburgstrasse 72, CH-6006 Luzern  
Telefon 041 370 37 37, Telefax 041 370 69 55

103991/22985



**RESTAURANT  
Genesenmühle**  
AN DER STRECKE GOSSAU-NIEDERBÜREN

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 Mitarbeiterinnen in Küche und Service verwöhnen. Die historische Hennesenmühle 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



Das \*\*\*-Hotel Bären in Twann zählt seit Jahrzehnten zu den bekanntesten Häusern am Bielersee.

Die Stelle als

**Direktionsassistent/in/  
Aide du patron**

ist dort die wichtigste Kaderposition, und demzufolge stellt unser Auftraggeber auch hohe Anforderungen an seine/n zukünftige/n Kadermitarbeiter/in in bezug auf fachliches Können und vor allem menschliche Werte.

Wir erwarten für diese auch organisatorisch anspruchsvolle Aufgabe eine/n Bewerber/in mit einer abgeschlossenen Lehre (Gastronomie), Hotelfachschule, evtl. Weiterbildung (Restaurantleiterin, usw.) und einem erfolgreichen Leistungs- ausweis in gleicher oder ähnlicher Stellung in guten Häusern und sicher Erfahrung im Bereich Restauration/Bankett sowie sehr gute Sprachkenntnisse in D/F, evtl. E.

Sie sollten ausserdem gute administrative Kenntnisse (EDV) mitbringen und vor allem diese spürbare Freude als Gastgeber/in, und die Fähigkeit, einen grösseren Mitarbeiterstab motivierend zu führen.

Dafür bietet Ihnen die Direktion eine auf Vertrauen basierende, langfristig gedachte Zusammenarbeit, ein gutes Salär sowie Unterstützung bei Weiterbildung.

Eintritt: Spätherbst 1998 oder nach Vereinbarung. Bitte rufen Sie uns an, wir geben Ihnen gerne Auskunft über diese schöne Aufgabe, oder senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen.

**HoReGa Select AG Kaderberatung**

Frau Y. Hirsbrunner  
Stänzlergasse 7, 4051 Basel  
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

**HOReGA SELECT**

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen  
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement  
104010/208191



**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

**Servicemitarbeiter (m/w)**

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

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

Hotel-Restaurant UTO KULM  
Giusep 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.

**Das qualifizierte  
Personal  
der Gastronomie liest die**





**Das etwas andere PALACE HOTEL bietet Ihnen:**

- eine Arbeitsstelle in einem modernen, renovierten, aber auch traditionsreichen 4-Stern-Hotel mit 100 Betten
- einen Lebensraum auf 1 650 Meter in einem autofreien Ort
- eine gut eingerichtete Küche mit 5köpfiger Brigade
- eine vielfältige Restauration mit internationalen Gästen
- wir bieten A-la-carte- und gepflegte Menüs für bis zu 120 Personen
- eine **JAHRESSTELLE** ab sofort.

Sie haben Interesse an einer Stelle als:

**SAUCIER**

- Freude am Beruf, Ideenreichtum, Initiative, Berufserfahrung, Spass an gepflegten Gerichten mit abwechslungsreichen Garnituren zeichnen Sie aus
- Sie sind ab sofort oder nach Vereinbarung frei.

Ich freue mich auf Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung:

Andreas Dietler, Direktor  
HOTEL PALACE, 3825 MÜRREN  
Telefon 033 855 24 24

*Bistro-Café - marktfrisch auf den Tisch*  
*Ristorante Peppino - tipicamente italiano!*  
*Inferno-Bar - wenn die Nacht zum Tage wird...*  
*Ballon-Bar - Getränke gehen über Bord*

104014/26034



- Wir suchen ab sofort:**
- **Hausdame**  
Verantwortungsbewusste, selbständige Gastgeberin mit mehrjähriger Erfahrung im hauswirtschaftlichen Bereich.
  - **Réceptionist/in**  
Freundliche, belastbare Persönlichkeit mit fundierten Sprachkenntnissen in Wort und Schrift (D/E/F), Windows- und Fidelio-Erfahrung.
  - **Servicefachangestellte/r**  
Berufserfahren, mit Fremdsprachenkenntnissen.
  - **Chef de partie**  
Teamfähiger, aufgestellter, junger Koch mit abgeschlossener Berufslehre.
- Sir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.

Silvretta Parkhotel AG  
Landstrasse 190, CH-7250 Klosters  
Frau S. Heinger, Telefon 081 422 61 21/Fax 081 422 53 50

103864/267325



**HOTEL MURALTO\*\*\*\*, LOCARNO**

Direkt an der blühenden Seepromenade von Locarno. 150 Betten, Ristorante Muralto mit Panoramaterrasse, Seminar- und Banketträume. Unter gleicher Leitung Hotel Zurigo\*\*\*, das charmante Bistrotel, Caffé-Ristorante Al Porto und Confiserie Al Porto an der Seepromenade.

Wir suchen für Eintritt auf Mitte Oktober 1998 oder nach Vereinbarung

**Chef/in de réception**

als Teamleiter/in für zirka 8 Mitarbeiter/innen

Wir wünschen uns eine Gastgeberpersönlichkeit mit nachgewiesener Erfahrung als Chef/in de réception, guten EDV-Kenntnissen (Fidelio, Windows 95) Sprachen D/E/F/I, charmant im Umgang mit unseren internationalen Gästen und viel Flair für Motivation, Administration und Verkauf.

Wenn Sie diese abwechslungsreiche Jahresstelle interessiert, rufen Sie uns an - Frau Doris Marie - Herr Hans-Peter Kreuziger, oder senden Sie uns gleich Ihre vollständige Bewerbung.

Hotel Muralto\*\*\*\*, Doris Marie und Hans-Peter Kreuziger  
Piazza Stazione 8, 6602 Locarno-Muralto  
Telefon 091 743 01 81 oder Fax 091 743 43 82

103864/267325

\*\*\*\*\*

**GRAND HOTEL BEAU RIVAGE INTERLAKEN**

Unser \*\*\*\*\*-Hotel gehört mit seinen 99 Zimmern, verschiedenen Restauranttypen sowie Bankett- und Kongressräumlichkeiten zu den führenden Hotels in Interlaken, der touristischen Hochburg im **schönen Berner Oberland.**

Sie suchen eine selbständige, verantwortungsvolle Aufgabe als

**Sales & Marketing Assistentin per August 1998**

Wir stellen uns eine junge, sprachgewandte Persönlichkeit vor, die gerne unsere bestehenden und neuen Kunden im In- und Ausland betreut.

Sie müssen kein Verkaufsprofi sein, aber ein sicheres Auftreten, gute Umgangsformen, Verhandlungsgeschick und Berufserfahrung in der Hotellerie (Réception) helfen Ihnen sehr, diese Aufgabe mit Erfolg zu erfüllen.

Wenn Sie diese abwechslungsreiche Jahresstelle interessiert, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto und mit handgeschriebenem Begleitbrief an folgende Adresse:

**Grand Hotel Beau Rivage**  
Herr Roland A. Vescoli, Direktor  
3800 Interlaken, Telefon 033 821 62 72

Member of swiss golf Hotels Prima Hotels

10403/16110

\*\*\*\*\*

*Hotel Belvedere*

*CH-3118 Grindelwald*

Jungfrau-Region, Berner Oberland

Führendes renoviertes \*\*\*\*-Hotel im weltbekannten Grindelwald sucht ab Juli für die Sommer- und anschließende Wintersaison:

**Commis pâtissier m/w**

Unsere Pâtissière hat eine Bewilligung für Ihren Traumjob in Südafrika erhalten und verlässt uns deshalb nach 3 Jahren. Yvonne gibt Ihnen gerne Auskunft über ihre Arbeit bei uns und empfiehlt Ihnen die freierwerbende Stelle.

Arbeiten Sie gerne in einem jungen, aufgestellten Team für eine intern-, anspruchsvolle Kundschaft, in einem neu renovierten modernen Betrieb mit rund 110 Betten, Badelandschaft und allem Komfort, an einmaliger Aussichtslage am Fusse der Eigernordwand, dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

**Selection Suisse**

Schreiben Sie bitte an:  
Familie Urs-B. Hauser,  
Hotel Belvedere  
CH-31818 Grindelwald  
Telefon 033 854 54 54  
Fax 033 853 53 23

Verz. d. führenden Vierster-Hotels in Familienbesitz  
Groupement d'hôtels privés quatre étoiles  
The Leading Privately Owned Four Star Hotels

103847/1620

**Hotel La Ginabelle**

\*\*\*\*\*

Z E R M A T T

Für die kommende Sommersaison suchen wir für unseren \*\*\*\*Betrieb motivierte Mitarbeiter/innen. Credo des Hauses ist es, unsere Gäste mit einem gepflegten und aufmerksamen Service zu verwöhnen.

Nehmen Sie mit uns die grosse Herausforderung an und bewerben Sie sich mit Foto und den üblichen Bewerbungsunterlagen als:

**HOTELFACHASSISTENTIN**  
**CHEF DE RANG**  
**CHEF DE SERVICE (w) ab August 1998**  
**GOVERNANTE (Winter 1998/99)**

Nebst zeitgemässen Arbeits- und Entlohnungsbedingungen, eigenen Mitarbeiterunterkünften, bieten wir Ihnen ein angenehmes Arbeitsklima in einem jungen Team.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung!

Familie Abgottspon-Schell, CH-3920 Zermatt  
Telefon 0041 27 967 45 35, Telefax 0041 27 967 61 31

103943/124699

*Lyonnais*

Wenige Schritte vom Hauptbahnhof Zürich entfernt finden Sie uns, das **Bistro/Bar «Le Lyonnais» im Best Western Hotel Montana**, mit Freude und französischem Flair servieren wir Spezialitäten der Cui-sine 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 **sionell und exakt** arbeiten... Frankreich, Lyon, Sie nicht unverständlich ist... Traumen Moutles und Chouroute 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  
«Bistro/Bar Le Lyonnais»  
Konradstrasse 39, 8005 Zürich  
Telefon 01 271 69 00.  
Wir freuen uns, Sie kennenzulernen,  
à bientôt...

10384/40762

**hotel \*\*\*\*\* INTERLAKEN**

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

- **Réceptionist/in**  
- CH-Bürgerin, KV-Abschluss, charmant und gastfreundlich, deutsche Muttersprache, fließend E/F sowie PC-Kenntnisse im Front-office erforderlich
- **Réceptionspraktikant/in**  
- KV-Abschluss, Computer-Grundkenntnisse, CH-Bürgerin  
- charmant, gastfreundlich, sprachgewandt D/E/F

Suchen Sie eine neue Herausforderung in einem modernen Betrieb?  
Übernehmen Sie gerne Verantwortung?  
Freuen Sie sich auf eine Arbeit in einem jungen, dynamischen, aufgestellten Team?

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

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

Hotel \*\*\*\* Interlaken  
Ihre Gastgeber  
Doris und Heinz Rüfenacht  
Höhweg 74, 3800 Interlaken  
Telefon 033 826 68 68

Best Western

103612/16365

**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 Entlohnung suchen, dann rufen Sie noch heute **Giusep Fry 01/457 66 66** an.

Wir freuen uns, Sie persönlich kennenzulernen!

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

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

103669/84687

**Direktionsassistent**  
 10384/40762  
 103864/267325  
 103847/1620  
 103943/124699  
 103612/16365  
 10384/40762  
 103669/84687  
 103612/16365

# Bad Bubendorf



Für unser bestbekanntes Haus im Oberbaselbiet suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung noch Unterstützung.

## stv. Leiterin Hauswirtschaft und Servicefachangestellte/n

Es erwartet Sie ein interessantes «Betätigungsfeld» in einem nicht alltäglichen Gastronomiebetrieb, eine Entlohnung die über dem Durchschnitt liegt sowie viele «aufgestellte» Kollegen.

Sind Sie interessiert? Dann schicken Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen oder rufen Sie uns an

**Hotel Restaurant Bad Bubendorf**  
Roland Tischhauser, Hoteller und Gastgeber  
Kantonsstrasse 3, 4416 Bubendorf  
Telefon 061 935 55 55

103910/97349

# HOTEL BELLEVUE

7494 Wiesen (bei Davos)  
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, anspruchsvollem 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

103793/984174

# Trend Hotel ZÜRICH

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

...sind die unabdingbaren Eigenschaften  
unserer Mitarbeiter.

Aufgrund von Beförderungen talentierter Mitarbeiter und Auslandsaufenthalten 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

104821/288063

# Jöhri's Talvo

Hätten Sie Freude, in einem der TOP-BETRIEBE  
der Schweiz zu arbeiten?

Wir suchen ab sofort  
einen kreativen, motivierten  
und tüchtigen

## Pâtissier

Rufen Sie uns an, um Weiteres zu erfahren!



Restaurant Jöhri's Talvo  
Brigitte und Roland Jöhri  
CH-7512 St. Moritz/Champfer



103992/7307

human resources management  
**hotelstaff**

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.Oehri@  
hotelstaff.ch

Ich  
möchte  
meine  
eigene



Telefon  
031 370 42 22  
für ein Jahres-  
abonnement  
für Fr. 138.-  
inkl. MwSt.

Menschen und Ideen

# MÖVENPICK HOTEL

Unser dynamisches Team im Restaurant "La Muetta"  
braucht ab August 1998 Unterstützung. Als

## Servicefachangestellte Dame oder Herr

können Sie dazugehören und unsere internationalen  
Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten verwöhnen.

Sie haben die entsprechende Ausbildung oder bereits erste  
Erfahrungen im Service gesammelt; oder trauen sich ganz  
einfach zu, in einem interessanten Betrieb, in anspruchsvoller  
Umgebung unsere Gäste zu betreuen.

Wir bieten Ihnen geregelte Arbeitszeit (Samstag und Sonntag  
Ruhetag) sowie fünf Wochen Ferien. Neben preiswertem  
Wohnen und Vergünstigungen im Hotelbereich profitieren  
Sie als zukünftiger Mövenpickler von weiteren Vorteilen.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht  
uns Ihre Bewerbungsunterlagen zuzusenden. Wir freuen  
uns auf Sie.

Katharina Hersperger  
Mövenpick Konferenz Hotel  
Höhenstrasse 666, 4622 Egerkingen  
Telefon 062 / 398 07 07

MÖVENPICK

PM 10088/7981



## HOTEL EDEN ROC

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

Wir suchen ab sofort bis zirka Ende Oktober noch  
folgende qualifizierte Mitarbeiter:

### 1. Sekretärin/Réceptionistin

(evtl. in Jahresstelle)

Mehrjährige Erfahrung in Hotels allerersten Ranges,  
D/E/F/I in Wort und Schrift,  
EDV-Kenntnisse  
gepflegte Erscheinung

### Chasseur/Voiturier Commis de bar

Wir freuen uns auf Ihre ausführlichen  
Bewerbungsunterlagen.

**HOTEL EDEN ROC**  
Claudia Foletti, Personalchefin  
Telefon 091 791 01 71

103503/1988

## Hotelfachassistentin

Für unseren Hausdienst suchen wir eine ausge-  
bildete Hotelfachassistentin oder Hauswirt-  
schaftliche Betriebsleiterin FA.

Neben der Führung und Betreuung der ca. 20  
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, zählen die  
Organisation der eigenen Equipe und die Unter-  
stützung der Sektorleiterin zu Ihren Hauptauf-  
gaben.

Wenn Sie Teamfähigkeit und Organisation zu Ih-  
ren Stärken zählen, Sie über Italienisch- oder  
Spanischkenntnisse verfügen und bereits einige  
Jahre Berufs- und Führungserfahrung in ähn-  
lichen Funktionen gewinnen konnten, freuen wir  
uns auf Ihre schriftliche Bewerbung. Für allfällige  
Auskünfte steht Ihnen Frau Gisela Weiss, Sek-  
torleiterin Hausdienst, Tel. 255 40 12, gerne zur  
Verfügung.

UniversitätsSpital  
Personalbüro 4  
Frau Karin von Gunten  
8091 Zürich



UniversitätsSpital  
Zürich

## Mehr Lebensfreude im Alter

Kursana  
Residenzen:  
Die Wohnidee  
für Senioren

Die Kursana Residenz St.Gallen, eine privat-  
wirtschaftlich geführte Einrichtung, unterhält 52  
seniorengerechte Wohnungen, sowie das Hotel/Restaurant „Des Artistes“\*\*\*. Überdurch-  
schnittliche Qualität und lückenlose Dienstlei-  
stungen am Betagten und anderen Gästen ste-  
hen im Mittelpunkt der Kursana-Philosophie. Wir  
suchen eine(n)

## Köchin/Koch

Möchten Sie in unserem Küchenteam mitspie-  
len? Wir wollen unsere anspruchsvollen Gäste  
weiterhin verwöhnen und suchen deshalb auf  
den 1. Juli oder nach Vereinbarung eine Persön-  
lichkeit, die uns in den Zielsetzungen aktiv unter-  
stützt. Wir haben abends frei bei interessanten  
Arbeitsplänen und guten Weiterbildungsmögli-  
chkeiten.

Unser Küchenchef, Herr André Hältenschwiler,  
freut sich auf Ihren Anruf (17.00 - 18.00 Uhr).

Wenn Sie eine neue Herausforderung suchen  
und ein neuzeitliches bewährtes Konzept in Zu-  
kunft aktiv mitgestalten möchten, erwarten wir  
gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Kursana Residenz St.Gallen AG  
Hotel/Restaurant Des Artistes\*\*\*  
Direktion  
Spisertor, 9001 St.Gallen

Adress Wohnen  
Betreutes Wohnen  
Ambulante Pflege  
Kurzzeitpflege  
Stationäre Pflege



Telefon: 071 228 82 82

Ein Unternehmen der Dussmann-Gruppe



## HOTEL SCHWEIZERHOF ZÜRICH

### ZÜRICH

ist ein idealer Arbeitsort für junge, junggebliebene und moderne  
Menschen. Mitten in der Stadt am Bahnhofplatz führen wir unser  
traditionsreiches 4-Stern-Hotel. Die zentrale Lage schätzen unsere  
Gäste in den 115 Zimmern, in unserem Spezialitätenrestaurant, in  
der Hotel-Bar und im Café Gourmet.

Wollen Sie in einem aufgestellten und frisch geführten Team Ihren  
Sinn für traditionelle Gastfreundschaft einbringen?

Wir suchen per sofort einen

### ETAGENPORTIER

(Ausländer benötigen eine Bewilligung B oder C)

Interessiert? Senden Sie Ihre Bewerbung an Vreni Gallmann.

**Hotel Schweizerhof Zürich, Bahnhofplatz 7, 8023 Zürich**  
Telefon 01 218 88 88

104036/41068

# Schloss-Hotel

SWISS CHALET

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

## – Koch – 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  
Propz. Josef und Ernst Seeholzer  
Telefon 041 850 01 20  
Fax 041 850 02 52



**DOMINO GASTRO**

**Front-office-Mitarbeiter (w/m)**

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Verfügen Sie  
über gute EDV-Kenntnisse (Fidelio) und sind ein  
Sprachtalent? Schätzen Sie den Gästekontakt? Möchten  
Sie vorwärtskommen oder einfach eine Veränderung in  
Ihrem Leben? Dann haben wir sicher ein passendes Stel-  
lenangebot für Sie!

Wir suchen vom 3\*- bis 5-\*-Hotel in und um Zürich  
motivierter Gastroprofis.

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre gesamten  
Unterlagen.

**01 432 73 73**

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich

P 103796/27198

**Restaurant Zunftthaus zu Webern**  
Gerechtigkeitsgasse 18  
3011 Bern



**Gute Aussichten in der Berner Altstadt**

Unser traditionsreiches Restaurant mitten in der Berner Altstadt sucht per 1. September 1998 eine/n engagierte/n, jüngere/n

**Betriebsassistent/in.**

Voraussetzungen für diese interessante 80 - 100% Stelle sind eine gastgewerbliche Grundausbildung, Berufs- und Führungserfahrung sowie mündliche Fremdsprachenkenntnisse. Wir bieten eine vielseitige, lehrreiche Tätigkeit, geregelte Arbeitszeit (So/Mo geschlossen) und ein dem Verantwortungsbereich entsprechender Lohn mit Ergebnisbeteiligung.

**Interessiert an den guten Aussichten?**  
Frau Helene Hebeisen freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung oder beantwortet gerne allfällige Fragen Telefon 031 311 42 58.



**HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG,**  
5330 ZURZACH  
KURHOTEL\*\*\*\*/TURMHOTEL\*\*\*

Am einem Ort arbeiten, wo Gesundheit, Fitness und Wellness sowie Erholung und Wohlbefinden grossgeschrieben werden. Wir suchen per sofort oder nach Über-einkunft

- **Direktionsassistent/in**  
mit Aufgaben an der Réception wie auch im F&B-Bereich.
- **Réceptionist/in**  
Als Allrounder/in mit dem Willen, unseren Gästen zu dienen und deren Aufenthalt so angenehm wie möglich zu gestalten. Von Vorteil sind Kenntnisse von Fidelio.

Wir sind ein lebhaftes Unternehmen mit grossem Entwicklungspotential. Wir freuen uns auf Ihren Anruf oder erwarten gerne Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen. Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Herr Daniel Lareida über die **Telefonnummer 056 249 25 25** gerne zur Verfügung.

HOTEL UND RESTAURATIONSBETRIEBE DER THERMALQUELLE AG, 5330 ZURZACH  
103995/41807



**Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG**  
ZÜRICH

Zur Ergänzung unseres gut eingespielten Teams suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung

einen jungen **Direktionsassistenten** der die Geschäftsleitung in den Bereichen Personalwesen und -planung, Gästebetreuung und Administration unterstützt und

eine erfahrene **Hotelfachsekretärin** für unsere Bankettadministration.

Wir bieten Ihnen attraktive und abwechslungsreiche Kaderstellen, in die Sie gut eingeführt werden. Unser erstklassiges Haus ist im Zentrum von Zürich gelegen und wir verwöhnen unsere Gäste mit gutbürgerlicher Küche und bestem Service.

Ihre schriftliche Bewerbung senden Sie bitte an:  
Restaurant **ZUNFTHAUS ZUR WAAG**, Herrn E. Bergé  
Münsterhof 8, 8001 Zürich  
Telefon 01 211 07 30  
Gerne geben wir Ihnen auch telefonische Auskunft.

103645/41548



**DOMINO GASTRO**

**JUNGKOCHE/CHEF DE PARTIE/SOUS-CHEF**

Suchen Sie eine neue Herausforderung? Sind Sie flexibel, motiviert und immer offen für Neues? Möchten Sie vorwärtskommen oder einfach eine Veränderung in ihrem Leben? Dann sind Sie bei uns richtig

Wir suchen für verschiedene Betriebe in und um Zürich aufgestellte **Gastro-Profis**.

Rufen Sie uns an, oder schicken Sie Ihre gesamten Unterlagen.

**01 432 73 73**

DOMINO GASTRO, Segnesstr. 1, 8048 Zürich

P. 103692/21768



**KURSAAL BERN**  
**HOTEL ALLEGRO BERN**

**RÉCEPTIONISTINNEN**



Am 1. Oktober 1998 feiern wir die Premiere des neuen 4\* Hotels Allegro mit 163 Zimmern, Restaurants, Bars und modernem Kongresszentrum. Ihre Réceptions-Erfahrung hilft Ihnen, vom ersten Tag an Spitzenleistungen zu erbringen. Mit Ihrem Charme machen Sie aus Gästen Allegro-Stammgäste. Unser Team freut sich, mit Ihnen, ab Mitte September, die Eröffnung des neusten Business Hotels der Schweiz in Angriff zu nehmen. **WORLD HOTELS**

Interessiert? Dann melden Sie sich bei **Matteo Martinelli, Personalchef**

**HOTEL ALLEGRO BERN**  
KORNHAUSSTRASSE 3  
CH-3000 BERN 25  
TELEFON 031 333 10 10  
TELEFAX 031 333 10 11  
ALL IN ONE · KURSAAL BERN

103669/212407



Für unser charmantes Ristorante Tavolino und die gediegene Stiva Colani suchen wir für die Sommersaison gelernte

**SERVICEFACHANGESTELLTE SOWIE COMMIS DE CUISINE**

Wir bieten Ihnen nebst einer abwechslungsreichen Arbeit mit internationaler Kundschaft in einem familiären Team, zeitgemäße Anstellungsbedingungen in der bezaubernden Landschaft des Oberengadins.

Fühlen Sie sich angesprochen?  
Sind Sie erfahren, sympathisch & aufmerksam?  
Dann freuen wir uns, Sie kennen zu lernen.



**SOLE & GILBERT STÖHR**  
CH-7523 MADULAIN · TELEFON 081-854 17 71



**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-neuereviertes Hotel mit langjähriger Tradition in der Gastpflege und ein fröhlicher, lebensstiller 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 Spieles  
Schloss Steinegg AG  
Frohburgstrasse 1, 8006 Zürich  
Homepage unter [www.schloss-steinegg.ch](http://www.schloss-steinegg.ch)

103774/5970



**Haberli's**  
**SCHÜTZENHAUS**  
3053 MÜNCHENBUCHSEE

Ein nicht alltäglicher moderner Familienbetrieb vor den Toren der Stadt Bern mit vielseitigem Angebot.

Zur Ergänzung unseres Teams in der Brasserie und im Bistro suchen wir in Jahresstelle

junge, freundliche  
**Servicemitarbeiterin**  
oder  
**Kellner**

wenn Sie Lust haben, in einem jungen, motivierten Team mitzuarbeiten, aber gleichwohl Wert auf einen gepflegten A-la-carte-Service legen, erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

**FAMILIE J. UND F. HÄBERLI**  
OBERDORFSTRASSE 10  
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

103695/212407

**See-Restaurant Hecht**  
3705 Faulensee am Thunersee

Wir suchen per sofort oder nach Übereinkunft in lange Sommersaison oder in Jahresstelle

**Köchinnen/Jungköchinnen**  
**Serviertöchter**  
(Muttersprache Deutsch)

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche oder telefonische Offerte an Familie Bürki,  
Telefon 033 654 63 78  
(beste Zeit täglich 11.00 Uhr).

10319/5009



**Schönegg**  
LAND - WIRTSCHAFT

Für unsere erfolgreiche Schönegg - hoch über dem "Zürisee" - suchen wir per sofort

**Servicemitarbeiter/innen**

Liegt Ihnen ein aufmerksamer, freundlicher Service am Herzen? Dann sind Sie bei uns an der richtigen Stelle. Unsere treue Gästeschar schätzt die frische Kräuterküche und ein Topangebot an Weinen. Ob ein Bankkettessen, Seminar oder Hochzeitsanlass: Auf der Schönegg bieten wir den geeigneten Rahmen mit dem stimmigen Ambiente... Möchten Sie mehr erfahren? Herr Mettler, eidg. dipl. Maître d'hôtel, gibt Ihnen gerne weitere Informationen unter Telefon 01 789 89 60. Oder senden Sie uns einfach Ihre Unterlagen.

Schöneggstrasse, 8820 Wädenswil



**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**  
(Entremitier/Tourmant)

Eine vielseitige Arbeit in einem humorvolleren 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



**PENTHOUSE**  
BAR · RESTAURANT

\*Das zweistöckige Penthouse ist der absolute In-Place. «After office» schauen Schickis und Mickis cocktaillierend vom gläsernen Effen-enturm auf vieles herab. Monströse New-Mexico-Couches sind ideale Unterlagen für die grosse Kuschtelour. Am Weekend wird's enger. Möbel und Palmen rücken zusammen. Das Volk tanzt.\*

(FACTS TrendBar/Führer Schweiz 1998)

**Barmaid/Barman**

ab dem 1. Juli oder nach Vereinbarung ein Teil des Stadtgesprächs.

Frau Sandra Anliker freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

**HOTEL ASTORIA LUZERN**  
Pilatusstrasse 29, 6003 Luzern  
Telefon 041 210 22 44

103984/22667

Wir suchen Sie, dynamischen

**Koch**

für ein sehr schönes Restaurant am Luganersee

Telefon 091 971 44 51, Herr Lucke verlangen.

104023/61897



**ENGIMATT**  
CARRIÈRE

Wir suchen ab sofort oder nach Über-einkunft

**Sous-chef**  
evtl. auch Anfangs-Sous-chef  
**Chef de partie/Saucier**

Wir pflegen eine frische, marktge-rechte 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.

**Hotel & Restaurant Engimatt**  
Engimattstrasse 14, 8002 Zürich  
Telefon 01 284 16 16, Telefax 01 201 25 16

103743/40207



**GASTHOF ZUM BÄREN**  
NÜRENSDORF · ZH

Chance, sich in einem **bekanntem Spitzenrestaurationsbetrieb** beruflich weiterzuentwickeln. Denn - wir verstärken unser Team in der Küche.

**Koch/Pâtissier/ière**

**Als innovative/r Pâtissier/ière** kreieren Sie zauberhafte Desserts, Pralinen und Fondaises für unsere anspruchsvollen Gäste.

**Sie bringen ein:** die notwendigen, fachlichen und persönlichen Qualifikationen, Einsatzbereitschaft und Teamfähigkeit.

**Wir bringen ein:** fortschrittliche Anstellungsbedingungen, So/Mo frei (und vieles mehr).

Interessiert? Wir freuen uns über Ihre schriftliche Bewerbung mit Photo und den üblichen Unterlagen.

Weitere Details:  
L. Seeholzer/F. Eppisser  
Alte Winterthurstrasse 45  
8309 Nürensdorf  
Telefon 01 838 36 36

## ASTORIA

☆☆☆☆

für unser neu renoviertes 3-★-Hotel in BERN, Nähe Zentrum, suchen wir Sie als

### Chef/in de réception

Als Gastgeberpersönlichkeit sollten Sie in den Sprachen D/E/F gekonnt kommunizieren können. Sie haben mehrere Jahre Berufserfahrung im Front-office-Bereich, Führungsqualitäten, sind teamfähig und verkaufsorientiert. Der Umgang mit Fidelio/Word/Excel ist für Sie kein Problem.

Wir bieten Ihnen einen modernen Arbeitsplatz in einem kleinen Team mit leistungsgerechter Bezahlung. Eintritt nach Vereinbarung.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

**ASTORIA**  
Hotel-Restaurant  
Zieglerstrasse 66 – 3007 Bern  
Telefon 031 378 66 66

103263/4669

\*\*\*\*  
CITY-HOTEL

## Ochsen Zug

Das Haus mit Ambiance und Komfort im Zentrum der historischen Stadt am Kolinplatz.

Haben Sie soeben Ihre Lehre abgeschlossen und möchten gerne etwas Neues sehen, dann sind Sie bei uns richtig, denn wir suchen zur Ergänzung unseres Teams per 1. August 1998 oder nach Vereinbarung

### Jungkoch

für unser A-la-carte-Restaurant mit Fischspezialitäten.

Mitarbeiterzimmer mit eigener Dusche/WC ist vorhanden.

Sind Sie an dieser Stelle interessiert? Gerne erwarten wir Ihren Anruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Matthias Heggin  
City-Hotel Ochsen, Kolinplatz 11, 6301 Zug  
Telefon 041 729 32 32

ERLEBNIS

## säntis

DER BERG

Wir sind eines der bekanntesten Ausflugsziele der Ostschweiz, direkt am Fusse des Säntis, 30 Minuten von St. Gallen entfernt.

Wir suchen bis Ende Oktober eine/n

### Servicemitarbeiter/in

Das Berghotel Schwägälp ist bekannt für sein grosses Ausflugsrestaurant, für Seminare, Hochzeiten und Bankette sowie als romantisches Berghotel mit 80 Betten. Wir bieten Ihnen eine vielseitige und gut bezahlte Tätigkeit in einer herrlichen Bergwelt.

Zögern Sie nicht, der Berg ruft, lassen Sie sich durch die tolle Gegend hier im Appenzellerland verzaubern.

Telefonieren oder senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

**Gasthäuser der Säntis-Schwebebahn AG**  
Roland Schefer, 9107 Schwägälp  
Telefon 071 365 66 00

104029/136581

## TOURISMUS

# Sachbearbeiter/Placer

### bei Kuoni Incoming Services

Eine nicht alltägliche Stelle erwartet Sie in unserer Reservationsabteilung. Wir suchen per sofort jüngere, belastbare Mitarbeiter/innen, welche Spass haben, für unsere Reisegruppen aus Übersee Hotelzimmer in ganz Europa zu buchen. Mitbringen sollten Sie vor allem Verhandlungsgeschick, Organisationstalent und gute Fremdsprachenkenntnisse (Englisch ist ein «Must», jede weitere Sprache von Vorteil).

Wir bieten: Einen interessanten Job in einem internationalen Umfeld, gute Sozialleistungen, attraktive Reisevergünstigungen. Sind Sie bereit für einen neuen Challenge? Ihre Bewerbung senden Sie bitte an: Kuoni Travel Ltd., Incoming Services, Überlandstrasse 360, 8051 Zürich, z. Hd. v. Frau Sarah König.



A World of Difference

### GP GastroPersonal

Im persönliches Vermittlungsbüro  
Frobburgstrasse 7 – 4600 Olten  
Wir suchen nach Vereinbarung

#### Aide du patron

Stadt Solothurn

#### Réceptionist/in

im Berner Oberland für renommiertes Hotel in Dauerstelle

#### Küche und Service

alle Positionen in der ganzen Schweiz

#### Saisonniers willkommen

Bewilligungen vorhanden.

Profitieren Sie von unserem breiten Stellenangebot!

Die Vermittlung ist für Sie kostenlos.  
Herr Eichmann freut sich auf Ihre Bewerbung

**Tel. 062 205 60 16**

103903/389566

## Hotel Central

Lucerne Switzerland  
Morgartenstr. 4 Tel. 041 210 50 60  
CH-6002 Luzern Fax 041 210 66 88  
Schweiz

Barbarella  
Trattoria Italiana

Zur Ergänzung unseres Teams suchen wir noch folgende Mitarbeiter:

### Réceptionspraktikant (m)

### Réceptionist/in

### Servicemitarbeiter/in

### Chef de partie

für italienische Küche

### Pizzaiolo

(kann auch angelernt werden)

Interessenten melden sich schriftlich oder telefonisch bei:

Hotel Central, Herrn V. Tsakmakis,  
6002 Luzern  
Telefon 041 210 50 60

oder bei Frau Rogger, nachmittags von  
14.00 – 17.00 Uhr  
über Telefon 041 610 79 07

104025/22772

## Deutsch und en français



Abonnemente  
**031 370 42 22.**

## Wo ist meine htr? Jedem seine

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



# Kollektiv- Ihre Vorteile abonnement

Wir bieten Ihnen die *hotel + tourismus revue* in einem Kollektivabonnement zu sehr günstigen Konditionen an: bei 3 und 4 Jahresabonnements erhalten Sie 25% Rabatt und ab dem 5. Jahresabonnement 50% Ermässigung auf allen Abos. Der Jahrespreis beträgt somit pro Abo nur Fr. 69.- (statt Fr. 138.-)

Sie und Ihre Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden bestens informiert und stets noch weitergebildet, ohne dass Ihr Budget zu sehr in Anspruch genommen wird.

Profitieren Sie von diesen günstigen Konditionen, welche wir Ihnen ausschliesslich auf einem Kollektivabonnement gewähren können.

Füllen Sie jetzt aus:



**Empfänger 1:**

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Beruf/Position: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

**Rechnungsadresse:**

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Beruf/Position: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

**Empfänger 2:**

Name: \_\_\_\_\_

Vorname: \_\_\_\_\_

Beruf/Position: \_\_\_\_\_

Strasse/Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ/Ort: \_\_\_\_\_

Telefon: \_\_\_\_\_

MARCHÉ DE L'EMPLOI

hoteljob

Placement accéléré

031 370 42 79

Le bureau de placement accéléré est un service de la Société suisse des hôteliers. Les hôteliers et restaurateurs intéressés peuvent recevoir moyennant une taxe d'abonnement des talons de demandes d'emploi de postulants. Profitez donc, en tant qu'abonné, de ce service de placement simple et avantageux!

Demande d'emploi

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
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	Kü-chef/Sous-chef	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
1530	Küchenchef	41	I	A	sofort	I/F/D	3*-5*-Hotel
1531	Koch	31	CH	sofort	D/F/E	Luzern	

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
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	Soalservice/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	
2041	Anfangsservice/w.	41	CH	sofort	D/F/I	BE/Oberl./GR	
2042	Bardame	36	CH	sofort	D/F/E	BE/LU/ZH/SO	
2043	Anf./Bardame	21	CH	Aug. 98	D/E/I	Dancing/Club, ZH/AG	
2044	Sefa/Anf.-récept.	29	CH	Aug. 98	D/F/E	TG/SH/AG/TL/West-CH	
2045	Sefa	17	E	C	Aug. 98	D/I/F	Bern

Administration/administration

1	2	3	4	5	6	7	8
3055	Gérant	34	CH	Juli 98	D/F/E	BS/BL/TL	
3056	Réceptionsprakt./w.	20	CH	Aug. 98	D/E/F	BE	
3057	Bankett-Assst./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	
3059	Anf.-récept./-serv.	22	CH	Juli 98	D/F/E	Genf	
3060	Réceptionistin	20	CH	Aug. 98	D/F/E	Bern/Thun + Umgeb.	
3061	Sekretärin	24	CH	sofort	F/D/E		
3062	Direktor	45	F	A	sofort	F/E/D	4*-5*-Hotel
3063	Direktionsass./w.	25	A	B	Aug. 98	D/E/F	Luzern/Bern + Umgeb.
3064	Réceptionistin	38	D	C	Juli 98	D/F/E	4*-5*-Hotel, TL

3065	Réceptionistin	21	CH	sofort	D/F/E	3*-4*-Hotel, BE/FR	
3066	Anfangsrécept./w.	51	CH	sofort	D/F/I	TL	
3067	Réceptionistin	26	CH	n. Ver.	D/F/E	Inner-CH	

Hauswirtschaft/ménage

1	2	3	4	5	6	7	8
4409	Hofa	18	CH	Aug. 98	D/F/E	2*-4*-Hotel, BS/GE/VD	
4410	Hilfskraft	51	CH	B	sofort	F	Apparthotel, Crana/VS
4411	Portier	31	TR	B	sofort	D/F/I	BE/ZH/TL/SO
4412	Hofa	19	CH	Aug. 98	D/E/F	Ost-CH	
4413	Haushilfe	35	KEN	B	sofort	D/E	

1 Referenznummer - Numéro des candidats

2 Beruf (gewünschte Position) - Profession (position souhaitée)

3 Alter - Age

4 Nationalität - Nationalité

5 Arbeitsbewilligung - Permis de travail pour les étrangers

6 Eintrittsdatum - Date d'entrée

7 Sprachkenntnisse - Connaissances linguistiques

8 Art des Betriebes/Arbeitsort (Wunsch) - Type d'établissement/région préférée (souhait)

Werden Sie Abonnent der Express-Stellenvermittlung

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

Abonnez-vous au Service de placement accéléré

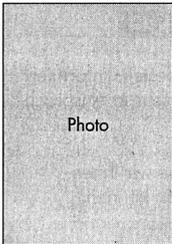
Pour le prix d'abonnement de Fr. 315.- par semestre (la TVA sera ajoutée) ou Fr. 550.- par année (la TVA sera ajoutée), vous avez la possibilité de choisir parmi un nombre illimité de talons de demandes d'emploi, sans autres frais tels qu'honoraires ou indemnités. Les annonces que nous recevons ne sont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

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

Petites annonces gratuites pour les demandeurs d'emploi dans l'hôtellerie

Lorsque vous avez rempli le talon de la demande d'emploi, votre annonce paraît gratuitement dans l'hotel + tourismus revue sous la rubrique «Demande d'emploi». Parallèlement nous transmettons votre offre à divers hôteliers et restaurateurs intéressés. Vous recevrez ainsi plusieurs réponses de divers établissements. Veuillez nous informer aussi rapidement que possible, lorsque vous aurez trouvé le poste qui vous convient.

Talon de demande d'emploi: (A remplir en lettres majuscules, s.v.p.)



Je suis à la recherche d'un emploi de: \_\_\_\_\_ Date d'entrée: \_\_\_\_\_

Type d'établissement souhaité: \_\_\_\_\_ Région: \_\_\_\_\_

Nom: \_\_\_\_\_ Prénom: \_\_\_\_\_

Rue: \_\_\_\_\_ N° postal/Ville: \_\_\_\_\_

Né(e) le: \_\_\_\_\_ Nationalité: \_\_\_\_\_

N° téléphone privé: \_\_\_\_\_ N° téléphone professionnel: \_\_\_\_\_

Langue maternelle: \_\_\_\_\_ Permis de travail: \_\_\_\_\_

Remarques: \_\_\_\_\_

Connaissances linguistiques: \_\_\_\_\_

Allemand: \_\_\_\_\_ Français: \_\_\_\_\_ Italien: \_\_\_\_\_ Anglais: \_\_\_\_\_  
(1 = bonnes, 2 = moyennes, 3 = faibles)

Mes trois derniers emplois ont été: \_\_\_\_\_

Etablissement: \_\_\_\_\_ Lieu: \_\_\_\_\_ Fonction: \_\_\_\_\_ Durée: \_\_\_\_\_

1. \_\_\_\_\_

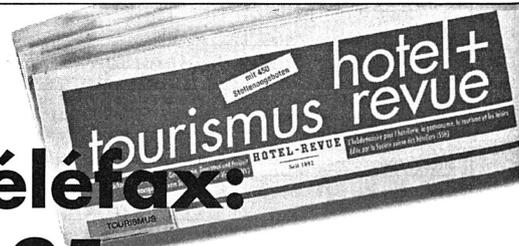
2. \_\_\_\_\_

3. \_\_\_\_\_

Le soussigné certifie l'authenticité de ces informations. \_\_\_\_\_ Date: \_\_\_\_\_ Signature: \_\_\_\_\_

Coupon à détacher et à retourner (pas par fax, s.v.p.) rempli de façon lisible, à: **Société suisse des hôteliers, Placement accéléré, case postale, 3001 Berne** (Les certificats ne sont pas nécessaires!)

103396984753



Annonces par Téléfax:  
031 372 23 95

Nous cherchons pour l'exploitation d'établissements dans la restauration rapide à Genève, des candidats

## Restaurant Managers

ayant avant tout une conscience professionnelle irréprochable ainsi qu'un sens aigu de l'accueil et du service.

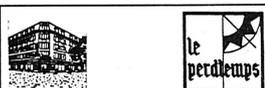
Diplôme ou expérience en rapport avec la branche souhaité.

Nous offrons un important soutien de formation, permettant une progression intéressante à ceux qui ont le sens du travail en groupe et du leader ship.

Conditions d'engagement: Nationalité suisse ou permis C, langue maternelle française, moyen de locomotion personnel.

Prière de faire offre sous chiffre 103952 à *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

103952/395181



53 chambres - 84 lits

Nous cherchons

### un(e) responsable de réception

Au bénéfice d'une expérience professionnelle ou diplômé(e) d'une Ecole Hôtelière ou de Tourisme. Maîtrise de l'informatique - Visual - Langue maternelle française - connaissances des langues allemande et anglaise un atout. - Salaire en fonction des capacités - date d'entrée: 1<sup>er</sup> juillet 1998 ou à convenir.

Merci de faire parvenir votre curriculum-vitae, accompagné de certificats de travail et d'une photo d'identité à l'attention de M<sup>me</sup> M. Liechti, Directrice Hôtel des Alpes et restaurant «Le Perdtemps» S. A., Avenue Vollier 1 - 1260 Nyon



P 104020/26840

HÔTEL \*\*\*  
LA PORTE  
D'OCTOURE  
MARTIGNY

nous cherchons

### - pâtissier (libre de suite)

Veuillez adresser votre offre à la direction, route du Grand-Saint Bernard, 1921 Martigny-Croix, téléphone 027 722 71 21.



104039/177210

Bestellen Sie jetzt  
ein Jahresabonnement  
der *htr*

für 138.-  
(inkl. MwSt.)



## LE RESTAURATEUR DES COLLECTIVITÉS

Nous cherchons pour un foyer pour étudiants d'une institution catholique, avec 100 chambres et restauration, en ville de Fribourg

### responsable-hôtelier-restaurateur

Vous dirigez l'établissement, supervisez l'exploitation, gérez les ressources humaines et organisez la promotion.

#### Nous demandons:

- formation hôtelière ou titre équivalent
- certificat de capacité pour établissement public
- langues: allemand, français
- excellent contact humain avec les étudiants

#### Nous offrons:

- emploi stable
- prestations d'une entreprise moderne et dynamique
- formation continue

Entrée en fonction: 1<sup>er</sup> septembre 1998

Si vous êtes de nationalité suisse ou au bénéfice d'un permis valable, nous vous prions d'adresser vos offres de services manuscrites avec curriculum vitae, copies de certificats, références et photo à:

DSR, référence 218, case postale 2203, 1110 Morges 2

P 103916/354406

PRESIDENT  
WILSON  
LE RENDEZ-VOUS  
DE L'EXCELLENCE

L'hôtel Président Wilson recherche pour entrée immédiate ou à convenir un(e)

### agent(e) des réservations

Personne diplômée d'une école hôtelière ou avec une expérience d'une année dans un poste similaire. De langue maternelle française, maîtrisant parfaitement l'anglais et ayant une très bonne connaissance en correspondance. Elle doit avoir une personnalité dynamique, de l'entregent et une excellente présentation;

### un agent de sécurité et un voiturier

Nous demandons pour ces postes des personnes ayant de l'expérience, de la flexibilité pour les horaires de travail, une excellente présentation et parlant français et anglais couramment.

Nous offrons des postes stables avec des responsabilités et possibilités d'évolution au sein d'une équipe jeune et dynamique. Salaire en rapport avec les capacités.

Les candidat(e)s intéressé(e)s, suisses ou en possession d'un permis de travail valable et renouvelable, sont prié(e)s de faire parvenir leurs offres manuscrites avec documents usuels et photo au bureau du personnel.

Hôtel Président Wilson  
47, quai Wilson  
1211 Genève 21 - Suisse  
Téléphone (41) 22 731 10 00  
Téléfax (41) 22 731 22 06

103906/3300

Sur les hauts de Montreux (VD)

Cherchons

### serveur/-se

pour la saison d'été. Entrée de suite ou à convenir.

Téléphone 021 964 34 31

103905/53660

Hôtel \*\*\* situé à Genève (Petit-Lancy) avec 34 chambres, un restaurant gastronomique, un bar-bistro et 4 salles pour banquets/conférences recherche de suite:

- **une assistante de direction**  
- bras droit du directeur  
- responsable de l'Hébergement et de la Vente
- **une gouvernante/assistante d'hébergement**  
- organisation et supervision du département Housekeeping  
- remplacements périodiques à la réception

**Profil souhaité:**  
- bonne(s) expérience(s) en milieu hôtelier  
- aisance en informatique, connaissances FIDELIO (un atout)  
- disponibilité  
- langues: français, anglais, allemand (un atout)  
- âges souhaités: 25 à 35 ans.  
Si vous êtes intéressé(e), veuillez faire votre offre manuscrite à Hostellerie de la Vendée, 28, ch. de la Vendée, 1213 Petit-Lancy, ou contactez M. Righetto (le matin) ou M<sup>me</sup> de Werra au 022 792 04 11.

103908/12475

Hôtel de renommée  
en région lémanique

cherche

## CHEF COST CONTRÔLEUR

Diplômé d'une école hôtelière et au bénéfice d'une expérience dans le domaine de la restauration.

Nous souhaitons nous entourer d'un employé doté d'un esprit administratif, ayant d'excellentes connaissances de la langue anglaise et à l'aise avec l'outil informatique.

Les candidats de nationalité suisse ou titulaires d'un permis de travail valable sont priés d'envoyer leur dossier complet avec photo sous chiffre 103999, *hôtel revue*, case postale, 3001 Berne.

L'Union 42 chambres 3 étoiles  
Hôtel-Restaurant

Nous cherchons pour entrée à convenir

## SERVEUSE (chef de rang)

pour notre restaurant

Nous offrons: - horaires fixes, mardi à samedi  
- bon salaire fixe additionné d'un pourcentage  
- travail indépendant  
- logement à proximité et cours de français si nécessaire

Nous souhaitons: - bonne professionnelle  
- Suisse ou en possession d'un permis B/C  
- Seconde langue souhaitée f/all./angl.

Renseignements: **Hôtel L'Union**  
téléphone 021 653 89 89  
Ch. des Croisettes 2  
1066 Lausanne - Epalinges

104041/701176

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

103802/26433



# 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

## INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Traditionelles Gourmet-Restaurant («Best of Ireland» – im Bridgestone Guide), in malerischem Städtchen an der Südküste Irlands, 20 Min. von Cork-City und Flugplatz, sucht für die Zeitperiode

von März 1999 bis 2. Januar 2000, oder eventuell nur bis Ende Oktober 1999, oder auch per sofort bis Ende Dezember 1998

### Serviertochter

mit guten Kenntnissen und Erfahrung in gepflegtem Service, bei Eignung auch als «Aide du patron». Eventuell aus Hotelfachschule oder Lehre und mit etwas Erfahrung.

### Koch

mit abgeschlossener Lehre und Erfahrung in erstklassigem Gourmet-Restaurant.

Restaurant jeweils nur am Abend zum Dinner geöffnet. Gute Gelegenheit, um Englischkenntnisse zu verbessern. Angenehmes Arbeitsklima in Familienatmosphäre, Sport aller Art, herrliche Natur und reger Betrieb im Ort. Logis im Haus. Hin- und Rückreise bezahlt nach abgeschlossenem Arbeitsjahr oder vereinbarter Zeit. Lohn je nach Erfahrungsgrad ist zu verhandeln. Alle übrigen Formalitäten und Versicherungen usw. nach Europäischem Recht. Vollständige Auskunft erhältlich auf seriöse Anfrage mit c.v. und Bild.

Chiffre 103989, *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern.

103989/384583



### Schu's Restaurant «Die Insel»

Wir zählen zu den ersten Adressen der Expo-Stadt Hannover. In einzigartiger Lage, direkt am See und dennoch nur 10 Minuten vom Zentrum entfernt, bieten wir einen aussergewöhnlichen Arbeitsplatz.

Zur Unterstützung unserer zwölfköpfigen Küchenbrigade suchen wir

### – Pâtissier/Konditor – Chef de partie/ Demi-chef de partie

Wir bieten einen modernen Arbeitsplatz mit front cooking, eine multikulturelle Küche, Kollegen aus internationalen Häusern, einen hochkarätigen Gästekreis und eine aussergewöhnliche Bezahlung. Mitzubringen sind Spass an der Arbeit, Humor und gute Laune, Stressstabilität, eventuell Erfahrungswerte aus der Topgastro-nomie.

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung an

Norbert Schu, **Restaurant Die Insel**  
Rudolf-von-Bennigsen-Ufer 81, 30519 Hannover  
Fax 0511-83 13 22, Telefon 0511-83 12 14

103947/395168

### 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

In der historischen Mitte Berlins gelegen, verfügt das First Class Hotel über eine exklusive Gastronomie, exzellente Tagungsmöglichkeiten mit 12 Bankett- und Konferenzräumen, dem Restaurant und Bistrotto, der Hallenbar sowie 540 Zimmer und Suiten, die höchste Ansprüche erfüllen.

Zum nächstmöglichen Termin möchten wir die Position

## Director Sales/Marketing

besetzen.  
Sie verfügen bereits über mehrere Jahre Berufserfahrung in dieser Position in vergleichbaren Häusern.  
Sie überzeugen durch Persönlichkeit, Verhandlungs- und Verkaufsgeschick, sicheres Auftreten und Kompetenz.  
Sie führen erfolgreich das Mitarbeitersteam, und fundierte Englisch- und PC-Kenntnisse (Fidelio, Word/Excel) runden Ihr Profil ab.

Senden Sie bitte Ihre Bewerbung an:

**RADISSON SAS HOTEL BERLIN**  
Wilfried Friebe, Personalleiter  
Karl-Liebknecht-Strasse 5, D- 10178 Berlin



ENGEL & ASSOCIATES  
Hotel Management

Wir suchen für das renommierte

Ferienzentrum **PARQUE MAR** in Cala d'Or (Mallorca)

## Direktion

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

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

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

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

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

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

103560/308846

## ÜBERSETZUNGSDIENST

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

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

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

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  
GERMANY - ENGLAND**



Egglihustr. 17  
CH-4054 Basel  
☎ 061/422 06 55  
Fax 061/422 06 56

103605/304913

## USA

Leben und Arbeiten?

Green Cards:  
Fristen - Formen - Formalitäten  
INFO-LINE 24 STD.  
**041-2820454**  
Erlenmatte 32 · CH-6020 Emmenbrücke  
e-mail: gcss@swissonline.ch

GREEN CARD SUPPORT SERVICE

103941/38320



Swiss Hotel Association  
Hotel Management School  
**LES ROCHES**

Swiss Hotel Management School  
Les Roches Marbella  
Spain

For our colleagues in Les Roches Marbella, a Swiss Hotel Management School, teaching in English, we are looking for a young enthusiastic

### kitchen chef/lecturer

We ask for:

- Very good knowledge of English  
- some years of experience as a chef  
- age 25-35  
- Swiss nationality

Starting date: July 1998

Salary according to experience.

We invite candidates to send their application, together with their curriculum vitae to:

Mr Eric Favre, Director  
**Swiss Hotel Association**  
Hotel Management School  
«Les Roches»  
3975 Bluche  
Tel. 0041 27 481 12 23  
Fax 0041 27 480 29 12  
e-mail: admin.roches@roches.vsn.ch

103941/38320

# STOP AIDS

## USA Interessiert an einem Austauschprogramm in den Vereinigten Staaten?

Wir suchen gelernte Jungköche (m/w) und Servicefachangestellte (m/w).  
Englischkenntnisse sollten vorhanden sein.  
Arbeitsvisum für 18 Monate wird gestellt.

Mehr Informationen unter  
Telefon 001 706 596 11 00  
Kontaktperson: Chantal Crespi

Chattahoochee River Club  
1100 Bay Avenue  
Columbus, GA 31902

Senden Sie Ihre Unterlagen per Fax: 001 706 571 8779



103946/395173

## 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. Free info.  
FAX: 0049 - 40 - 229 84 10 · TEL: 0049 - 40 - 22 71 56 7 -8(English) or -7(Dutch)  
DIPLO.-KFM. M. MEYER / HT · P.O.BOX 76 32 02 · D-22071 HAMBURG · GERMANY

## Gastro- & Tourismus-Jobs



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

## STELLENGESUCHE

**Cuoco diplomato (FCI)** Svizzera/Canada, 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. ☎ 103587/199176

Junge Schweizerin (23 J.) sucht per 1. September oder nach Vereinbarung eine **neue Herausforderung** im Service in Luzern und Umgebung. Offerten unter Chiffre 103949 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 103949/395166

Als gelernte Hotelsekretärin (CH, 30jährig) mit Weiterbildung an Hotelfachschule und mehrjähriger Erfahrung in der Dienstleistungsbranche, suche ich auf Herbst '98 eine neue Aufgabe in den folgenden Bereichen:  
**Seminarkoordination/-Organisation  
Personalwesen  
Administration, PR, Marketing**  
Sprachen D, F, E, I, soziale Kompetenz, kreativ und eigeninitiativ, Kanton BE, SO oder FR, gezielte Arbeitszeiten bevorzugt.  
Über Ihre Kontaktnahme freue ich mich unter Chiffre 103957 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 103957/395176

Ich bin 19jährig und suche auf Sommer 1998 oder nach Übereinkunft **Lehrstelle als Hofink** in gutem Hotel, Luzern oder Zürich. Offerten unter Chiffre 103996 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 103996/395196

Schweizerin, 42jährig, sucht Stelle als **Anfangsreceptionistin/Praktikantin** D, F, E, Raum Basel. Angebote unter Chiffre 103997 an *hotel + tourismus revue*, Postfach, 3001 Bern. 103997/395195

Jeune, hôtelier/restaurateur, très dynamique, de nat. italienne, CFC établissement important, cuisinier de formation, expérience salle et bar, très bonne référence en qualité de: **aide du patron, resort manager, directeur en Suisse et à l'étranger.**

Langues: I, F, E, A. Proche à la fin de son contrat triennal, cherche un nouveau Challenge en qualité de:

### directeur ou gérant

Possibilité d'investir fonds propres.

Offres sous chiffre 104034 à *hotel revue*, case postale, 3001 Berne. 104034/347256



# marktplatz

Produkte, Portraits und Konzepte

Nr. 11 18. Juni 1998

## Virgin Cola: Weltpremiere in der Schweiz

Innert acht Wochen wurden bereits 1,5 Millionen PET-Flaschen verkauft. Virgin Cola bricht alle Rekorde und Hennesz, für die Schweiz exklusiv für Abfüllung und Einführung zuständig, unternimmt alles, um die riesige Nachfrage zu befriedigen. Seite 3



### Edito

Heute mit Marilyn Monroe

Gepflegtheit und Aussehen waren in den 50er und 60er Jahren enorm wichtig. Es gab praktisch keine Frauen und Männer, die nicht um ihr Äusseres besorgt waren. Obwohl sich in den letzten Jahren dieser Trend wieder langsam bemerkbar macht, so ist man heute doch längst noch nicht auf dem Stand der damaligen Zeit. Auch in den Hotels und Restaurants waren gepflegte und adrett angezogene Mitarbeiter die Regel. Nicht nur die Besitzer und Geschäftsführer trugen schöne Kleider, sondern auch die Mitarbeiter im Service, am Empfang, auf der Etage usw. Einfach überall, wo sie mit Gästen in Kontakt kamen. Ein Haus erstrahlte somit sofort in einem anderen Licht und ich traf selten auf Häuser, in denen andere Verhältnisse herrschten. Es gibt doch nichts Schöneres, als in ein Hotel oder Restaurant zu kommen und gepflegte, elegant gekleidete Menschen zu sehen. Das Unternehmen hinterlässt sofort einen guten Eindruck und verschafft sich so ein sehr positives Image. In der Regel halten der Service, die Dienstleistung sowie die Qualität auch das, was die Kleidung der Mitarbeiter verspricht. Das weiss und spürt der Gast. Die Kleidung und das Benehmen Ihrer Mitarbeiter sind die Visitenkarte Ihres Unternehmens. Mit welcher Sie unmissverständlich Ihre Kreativität und Ihre Glaubwürdigkeit beweisen. Dafür braucht es nicht viel – und die positive Resonanz Ihrer Gäste ist Ihnen sicher.

Christof Ramseier

**WELCOME**  
Hotel Front Office für Windows

Der Anfang einer wunderbaren Freundschaft

**Computerfuchs AG für Informatik**  
Strandbadstrasse 3 - 3800 Interlaken  
Tel: 033 - 826 15 18 Fax: 033 - 826 15 16  
email: welcome @computerfuchs.ch



Ein Plus für Ihre Gästezimmer -  
Unsere Designer-Minibar

**minibar**  
Systems

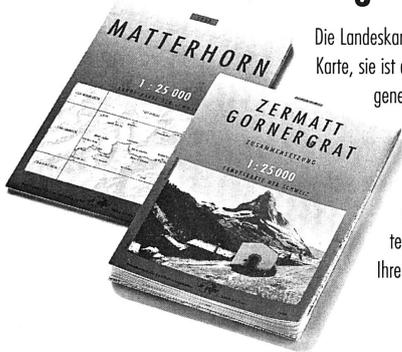
Ruessenstrasse 5a, 6340 Baar  
Tel 041 767 23 40 Fax 041 767 23 55  
<http://www.minibar.ch>

**vendomat** Unser System  
erkennt  
sofort, was  
für Flaschen  
Sie im Betrieb  
haben

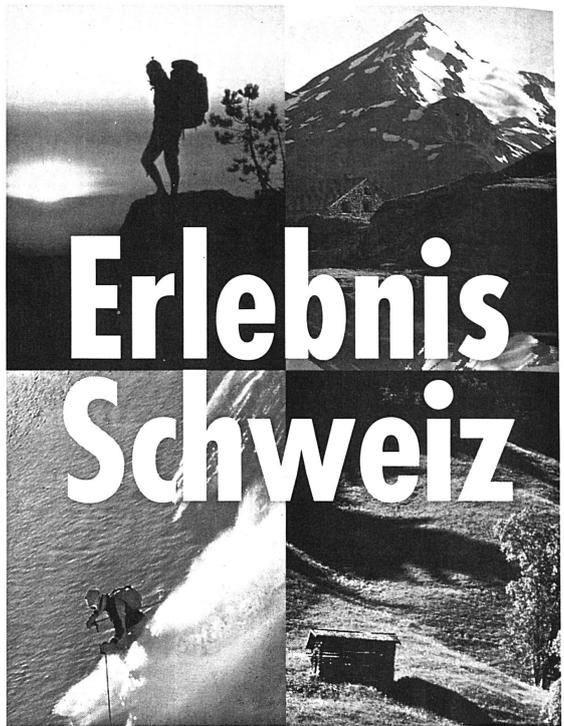
Ausschank-Management  
Gewerbstrasse 10  
3065 Bolligen-Station  
Telefon 031 921 82 22  
Telefax 031 921 39 07

# Landeskarte der Schweiz 1:25 000

Mit mehr Sicherheit zu den  
Sehenswürdigkeiten Ihrer Region!



Die Landeskarte im Massstab 1:25 000 ist nicht nur die detailreichste Karte, sie ist auch die am leichtesten lesbare. Sie lädt dazu ein, die verborgenen Schönheiten am Wegrand zu entdecken und führt den Benutzer über alle Wege und Stege. Mit vier bis sechs Kartenblätter 1:25 000 können Sie und Ihre Mitarbeiter Ihren Feriengästen die besten Ratschläge für Ferienlebnisse in Ihrer Region geben. Setzen Sie die Landeskartenblätter ein für die persönliche Beratung Ihrer Gäste, als Geschenk für Ihre treuen Kunden oder als erfolgreichen Verkaufsartikel.



# Erlebnis Schweiz

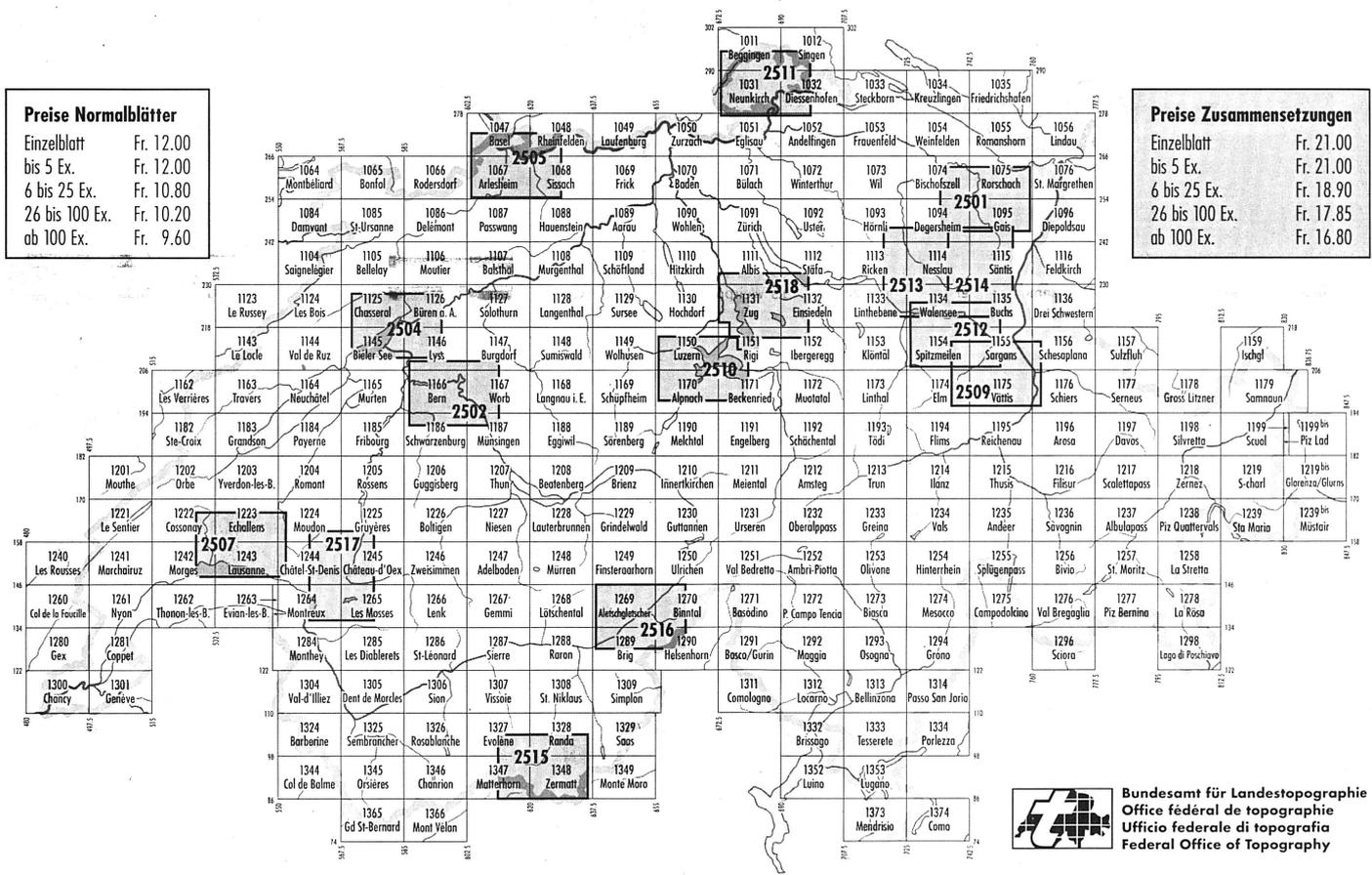
Jetzt bequem direkt bei der Hotel-Boutique bestellen!

### Preise Normalblätter

Einzelblatt	Fr. 12.00
bis 5 Ex.	Fr. 12.00
6 bis 25 Ex.	Fr. 10.80
26 bis 100 Ex.	Fr. 10.20
ab 100 Ex.	Fr. 9.60

### Preise Zusammensetzungen

Einzelblatt	Fr. 21.00
bis 5 Ex.	Fr. 21.00
6 bis 25 Ex.	Fr. 18.90
26 bis 100 Ex.	Fr. 17.85
ab 100 Ex.	Fr. 16.80



 Bundesamt für Landestopographie  
Office fédéral de topographie  
Ufficio federale di topografia  
Federal Office of Topography

Bestellen Sie Ihre Karten bei folgender Adresse:



c/o Schweizer Hotelier-Verein  
Mombijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern  
Tel. 031/370 4111, Fax 031/370 42 99

Konditionen: inkl. MWS, 30 Tage netto, Porto- und Versandkosten  
inbegriffen.

Bei grösseren schriftlichen Bestellungen bitte die gewünschten  
Kartenblätter in die oben abgebildete Blatteinteilung eintragen  
und uns schicken. Besten Dank.

### Bestellung

Schicken Sie uns gegen Rechnung folgende Landeskartenblätter 1:25 000. Gewünschte Kartenblätter mit Menge und Blattnummer (ersichtlich auf der oben abgebildeten Blatteinteilung) bitte hier eintragen:

Ex. Blatt-Nr.	Ex. Blatt-Nr.

Total	Ex. Normalblätter, Staffelpreis Fr.	= Fr.
Total	Ex. Zusammensetzungen, Staffelpreis Fr.	= Fr.
Total Fr.		

Adresse \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

Kontaktperson \_\_\_\_\_

Telefon \_\_\_\_\_

Telefax \_\_\_\_\_

# Virgin Cola – Eine einmalige Geschichte

**Kaum eine andere Einführung eines neuen Getränks hat in der Schweiz in den letzten Jahren mehr zu reden gegeben, als die neue Virgin Cola, die vom Engländer Richard Branson entwickelt wurde und nun in der Schweiz durch Sources Minérales Henniez abgefüllt und vertrieben wird.**

Henniez baut seine Palette von alkoholfreien Getränken mit der Abfüllung und dem Exklusivvertrieb für die Schweiz von Virgin Cola seit Mai 1998 weiter aus. Der Bereich der prickelnden Süssgetränke ist voll im Schwung. In der Schweiz halten die Cola-Getränke mit zwei omnipräsenten amerikanischen Marken über 50 Prozent der Softdrink-Marktanteile. Die Nummer 1 der Schweizer Mineralwasser-Produzenten stellte sich der Herausforderung und ergänzte ihre Palette mit dem jüngsten und trendigsten Cola. Als Weltpremiere lancierte Henniez am 1. Juni Virgin Cola in einer trendigen 33cl Gastro-Glasflasche.



Das folgende Interview mit Rita Zahnd, Group Product-Managerin für Virgin Cola bei Henniez, zeigt interessante Details dieser einmaligen Cola-Geschichte:

**marktplatz: Wie sahen Ihre Marketingmassnahmen bei der Einführung des neuen Cola in der Schweiz aus?**

**Rita Zahnd:** Es handelte sich um eine eher unkonventionelle, ungewöhnliche Strategie mit frechen Anzeigen, die an eine Promotion in 10 Bahnhöfen in der Schweiz gekoppelt war. Dort konnten auch rund 250 000 Konsumenten das Produkt degustieren. Das war natürlich schon waghalsig, denn das Produkt war im Handel noch gar nicht erhältlich. Aber durch die Nachfrage hat sich dann der Rest von selbst erledigt.

**marktplatz: Wie zufriedenstellend sieht das Ergebnis aus?**

**Rita Zahnd:** Wir sind mehr als zufrieden, denn alle unsere Erwartungen wurden bei weitem übertroffen. Stellen Sie sich vor: 1,5 Millionen Pet-Flaschen in rund acht Wochen.

**marktplatz: Erzählen Sie uns doch etwas über das Produkt!**

**Rita Zahnd:** Das Konzentrat, dessen Formel natürlich geheim ist, wird von Virgin Trading Co Ltd. in den eigenen Produktionsanlagen hergestellt. Mit 15 Litern Konzentrat produzieren wir hier bei Henniez 7000 Liter Virgin Cola. Das fertige Produkt muss 24 Stunden ruhen, damit sich das Aroma des Getränks entwickeln und stabilisieren kann.

**marktplatz: Wie sieht es geschmacklich im Vergleich mit anderen Cola-Getränken aus?**

**Rita Zahnd:** Da gibt es nur ein Mittel, das herauszufinden: probieren! Bei den Geschmackstests in Grossbritannien mit Cola-Konsumenten war Virgin Cola immer die Nummer eins. Also, machen Sie doch einfach einen Test!

**marktplatz: Wie wird Virgin Cola in der Schweiz angeboten?**

**Rita Zahnd:** Für die Gastronomie haben wir die gesamte Bandbreite vorgesehen: Seit dem 1. Juni gibt es – als Weltpremiere wohlgemerkt – eine 33cl-Glasflasche in zwei Versionen «regular» und «light». Die «light»-Version kommt einem Kundensegment entgegen, das zwar gerne Cola trinkt, aber sehr kalorienbewusst ist.

**marktplatz: Wie ist die Reaktion des Marktes?**

**Rita Zahnd:** Virgin Cola ist eigentlich ein Phänomen, das überall in der Schweiz total verrückte Reaktionen ausgelöst hat. Wir haben die grösste Mühe, allen Promotions-Anfragen gerecht zu werden. Firmen wollen das Logo einsetzen, auch T-Shirts für das Servicepersonal werden verlangt. Zahlreiche Bars werden in den Virgin-Farben dekoriert und bei Jugendfesten und ähnlichen Veranstaltungen will man das gesamte Angebot von Virgin Cola. Die Servicestatio-



Group Product-Managerin für Virgin Cola, Rita Zahnd, beim Abfüllen der ersten Glasflaschen.

**marktplatz: Was hat denn der Getränkehandel zu Virgin Cola gesagt?**

**Rita Zahnd:** Alle guten Depositäre können Virgin Cola liefern. Bis Ende Juni 1998 gilt zudem noch eine spezielle Aktion. Und natürlich sind auch die 30 Henniez-Vertretungen dazu in der Lage, die aufkommende Nachfrage aller öffentlichen Lokale zu befriedigen. Sie werden mit Rat und Tat und ausreichend Virgin Cola zur Seite stehen, dem jüngsten, frechsten und marktorientiertesten aller Colagetränke. Denn diese Marke ist «Musik», bedeutet «Fun» und sie ist innovativ! Wo auch immer die Jugend zusammenkommt, um ein Fest zu feiern; sie wird Virgin Cola trinken!

Rita Zahnd, wir danken Ihnen für das Gespräch.

**Woher kommt Virgin Cola?**

Die Virgin Cola wurde vor vier Jahren in England durch die Virgin-Gruppe des berühmten Richard Branson lanciert. Richard Branson ist ein Freund und Konkurrent von Bertrand Piccard im Rennen um die erste Ballonfahrt rund um die Welt. Dank Eroberung neuer Märkte konnte die Marke – deren Flasche an



die Konturen der Schauspielerin Pamela Anderson erinnern soll – ständig wachsende Verkaufszahlen verzeichnen. Japan 1995, Frankreich 1996, Belgien im Februar 1998, Südafrika, USA – wo das neue Getränk in 200 Geschäften erfolgreich getestet wurde – und jetzt endlich auch in der Schweiz. Die kleine Schallplatten-Vertriebsfirma, die Richard Branson vor 20 Jahren gegründet hat, ist heute ein Imperium mit 5 Milliarden Franken Umsatz. Die Gruppe ist in praktisch allen Bereichen tätig.

**Klare Zielsetzungen**

Im März 1996 hat das Institut Harris in Grossbritannien den grössten neutralen Cola-Test durchgeführt. Die Marke Virgin ging dabei als Siegerin hervor. Henniez offeriert somit den Schweizer Liebhabern von Cola-Getränken eine qualitativ hochstehende Alternative. Mit der Abfüllung und dem Vertrieb des popigsten Colas will das Waadtländer Unternehmen einem von zwei amerikanischen Riesen dominierten Markt neuen Auftrieb geben.

Weitere Informationen und News zu Virgin Cola erhalten Sie bei Rita Zahnd unter der nachfolgenden Adresse. Lassen Sie sich überraschen und probieren auch Sie das frechste, popigste, trendigste und nicht mehr wegzudenkende Virgin Cola.

**Dieser Artikel wurde unterstützt von:**  
Sources Minérales Henniez SA  
1525 Henniez  
Tel: 026 668 68 68  
Fax: 026 668 68 00

nen grosser Marken möchten es wiederum den Automobilisten anbieten. Und schon bald, in ein paar Wochen, wird es Virgin Cola wohl bei unzähligen Verteilern geben.

# Neuer Stützpunkt in Oberburg für Romer's Hausbäckerei AG

Neue Strukturen bei der Romer's Hausbäckerei AG: Torten und andere tiefgekühlten Feinbackwaren werden nun auch in Oberburg produziert. Die Probaco AG bietet eine hervorragende Infrastruktur und schafft neue Arbeitsplätze.

Seit einigen Wochen ist das total renovierte Gebäude der ehemaligen Butterzentrale in Oberburg Fabrikationsstelle für tiefgekühlte Feinbackwaren: Torten, verschiedene Brote, Zöpfe, Laugen- und andere Spezialitäten. Die Probaco AG, Tochterunternehmen der renommierten Romer's Hausbäckerei AG, hat den Betrieb übernommen.

### Grosse Fabrikationsflächen

Auf 3200 Quadratmetern steht eine effiziente Infrastruktur zur Verfügung, die es erlaubt, hohe Produktionskapazitäten zu erreichen. Romer's Hausbäckerei ist eine der führenden Grossbäckereien in der Schweiz und bedient seit 1980 vornehmlich das Gastgewerbe, Hotels und die Gastronomiebranche in allen Teilen und Ecken der Schweiz. Weiterhin wird ein



Teil der Produktion aus Oberburg stammen und via Benken über ein ausgeklügeltes Verteilsystem der Kundschaft zugeführt.

### Beachtliche Investitionen

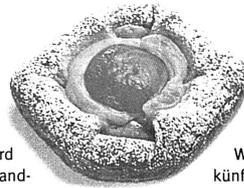
Die ganz auf die Zukunft ausgerichtete und sorgfältig planende Romer's Hausbäckerei scheute vor Investitionen nicht zurück:

Rund 3 Millionen Franken stecken im neuen Betrieb, davon 2,3 Millionen Franken allein im Maschinenpark. «Damit ist bereits der Weiterausbau anvisiert», sagt Werner Romer, die treibende Kraft des Unternehmens. «Wir sind

ein modernes Fabrikationsunternehmen, dennoch wird das Bäckereihandwerk hochgehalten.

Nur so haben wir den angestrebten Qualitätsstandard und eine vielfältige Sortimentsstruktur», kommentiert Werner Romer.

Geführt wird die Probaco AG in Oberburg von Erich Leuenberg, während das Management in Benken ist. «Berner und St. Galler harmonisieren ausserordentlich gut zusammen», ist Werner Romer überzeugt. Gesamthaft werden von der Romer's Hausbäckerei im Jahr rund 200 000 Torten, pro Stunde 12 000 ungebäckene und 8000 vorgebackene Gipfeli, 3000 Schin-

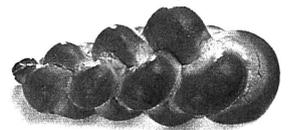


kengipfeli, Brote, Wurstweggen, Nussgipfel und vieles mehr produziert. Werner Romer will auch künftig mit Innovationen überraschen, das Sortiment überprüfen, und so die Zukunft des Unternehmens und der rund 180 Mitarbeiter sichern und ausbauen.

### Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Romer's Hausbäckerei AG  
Neubruchstrasse  
8717 Benken (SG)  
Tel: 055 293 36 36  
Fax: 055 293 36 37

Probaco AG  
Brunnmattstrasse 4a  
3414 Oberburg (BE)  
Tel: 034 423 39 30  
Fax: 034 423 39 29



## Besteck

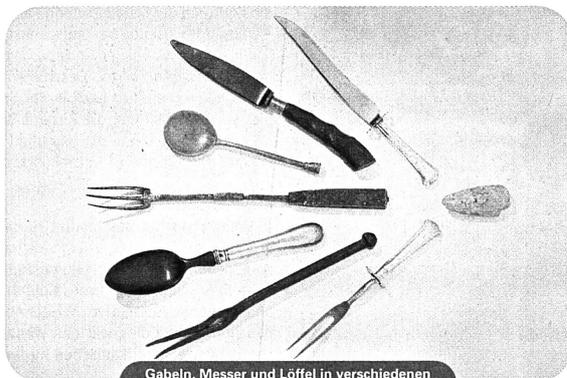
# POSATE - eine Ausstellung über Bestecke

Die neueste Ausstellung des bekannten italienischen Designmöbel-Herstellers Giorgetti heisst «POSATE oder Bestecke» und findet vom 11. bis 27. Juni in den Räumen des Taste Village in Hägendorf bei Olten statt.

In diesem Frühjahr eröffnete der italienische Designmöbel-Hersteller Giorgetti in Mailand - nach den erfolgreichen Ausstellungen «Buchzeichen» 1995 und «Bleistifte» 1996, «Posate oder Bestecke» 1997. Peter Grogg, Inhaber des Taste Village und langjähriger Geschäftspartner des Designmöbel-Herstellers, zählte zu den Vernissage-Gästen. Er war sofort von der Ausstellung über den vielfältigen Alltagsgegenstand Besteck überzeugt. Sie geht auf die Geschichte des modernen Designs ein, ist anschaulich präsentiert, gross genug, um unerwartete Einblicke zu vermitteln und so konzentriert, dass sie keine Museumsräume braucht. Darum entschied sich der erfolgreiche Einrichter und Dekorateur, die Ausstellung exklusiv in die Schweiz zu bringen.

### Warum Besteck?

Dieser alltägliche, kleine Gebrauchsgegenstand erfordert in Sachen Gestaltung und Fertigung ebensoviel Kreativität und technisches Know-how wie jedes andere grössere Design-



Gabeln, Messer und Löffel in verschiedenen Materialien, Formen, aus diversen Epochen.

### Gezeigt werden 3500 Teile

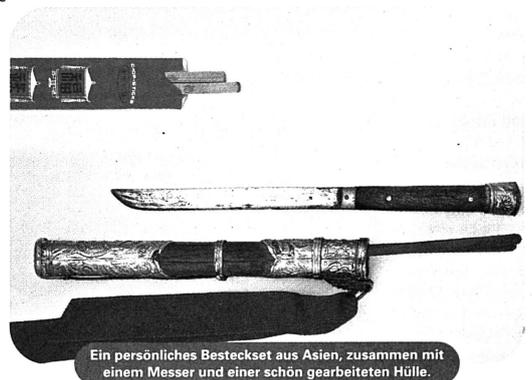
Diese Ausstellung geht mit Engagement und auch Witz auf die Gebrauchsgegenstände Löffel, Gabel, Messer ein. Die Exposition zeigt die Vielfältigkeit dieses alltäglichen «Werkzeugs» sowie ausgesuchte Stücke, die man zuhause in der Schublade hat, haben könnte oder gar schon x-mal verwendet und weggeworfen hat. POSATE macht darauf aufmerksam, wie funktional die Form eines jeden Modells ist und trotzdem dank Kreativität, Poesie, Erfahrung jedes Stück individuell erscheint.

stück. Auch bringt ein einfaches Besteckteil eine Kultur, eine Lebensauffassung, eine Idee, eine Zeit zum Ausdruck. Es gibt sie in Plastik, in Chrom, in Silber, in Holz, als Stäbchen, wie auch welche für Linkshänder oder für Reisende, Behinderte oder Kinderhände; die Vielfalt ist enorm, amüsant und aufschlussreich.

Für das Ausstellungskonzept und die Realisation war Marco Ferreri verantwortlich, in Zusammenarbeit mit dem Zentrum für Forschung und Entwicklung von Giorgetti. Es erscheint dazu ein aufschlussreicher und schön illustrierter Katalog in italienischer und englischer Sprache.

### Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Grogg Intérieur AG  
Oltenerstrasse 19  
4614 Hägendorf  
Tel: 062 209 70 70  
Fax: 062 209 70 80



Ein persönliches Besteckset aus Asien, zusammen mit einem Messer und einer schön gearbeiteten Hülle.

# Weltpremiere in Zürich: En première mondiale à Zurich: «Single Distillery Cognacs» Hennessy

**Hennessy präsentierte eine Weltneuheit: die «Single Distillery Cognacs». Junge Cognacs aus drei ausgesuchten Brennereien anstelle der klassischen «Blends» aus verschiedenen Destillieren.**

**Hennessy a présenté une nouveauté mondiale: les «Single Distillery Cognacs». Les trois cognacs jeunes provenant chacun d'une distillerie soigneusement sélectionnée.**

Für die Weltpremiere der drei neuen «Single Distillery Cognacs» bemühte sich ein hochkarätiges Trio nach Zürich: Maurice Richard Hennessy, Vertreter der achten Generation der weltweit führenden Cognac-Marke, Betty Lesueur, Besitzerin der Qualitätsdestillerie Camp Romain, und André Peier, Administrateur délégué der Schweizer Filiale von Hennessy. Letzterer verriet uns auch, warum ausgerechnet unserem Land die Ehre der Lancierung zuteil wurde: «Erstens waren wir die schnellsten, haben sofort unser Interesse an diesem innovativen Trendprodukt angemeldet! Zweitens ist die Produktion noch sehr klein; für die erste Serie werden in Cognac rund 600 Flaschen abgefüllt, die ab August bei uns in Genf erhältlich sind – ein grösserer Markt als die Schweiz könnte vorläufig gar nicht beliefern werden.»



Das Trio: Maurice Richard Hennessy, Betty Lesueur, André Peier.

## Innovation als Antrieb

Innovativ sind Hennessys «Single Distillery Cognacs» tatsächlich. Denn erstmals werden nicht Brände aus verschiedenen Eaux-de-vie, Lagen und Destillieren für ein Produkt vermählt, sondern unverschnittene Cognacs aus ausgesuchten Brennereien auserwählt und unter deren Namen präsentiert – vergleichbar den «Single Malts» beim schottischen Whisky, die Kenner bekanntlich den «Blended» vorziehen. «Im Gegensatz zu Whisky, wo vor allem

Romain, Le Peu und Izambard. Punkto Farbe, Aroma und Geschmack hat jede Marke ihren eigenen Charakter. Camp Romain, in der dritten Generation geleitet von

verdünnt mit Wasser (oder on the rocks) ausgezeichnet: «Das war lange Jahre die traditionelle Art, wie vor allem die Angelsachsen Cognac getrunken haben», erzählte Maurice

sure où ils ne sont pas le fruit d'assemblages d'eaux-de-vie de différentes cuvées et de différentes distilleries.

Il s'agit en effet de cognacs non coupés issus d'une seule distillerie dont ils portent le nom, un peu à l'image des whiskys «single malts» écossais que les amateurs éclairés préfèrent le plus souvent aux «blended». «Mais contrairement aux whiskys où l'eau joue un rôle essentiel et qui peuvent donc théoriquement être embouteillés n'importe où, nos distillats sont les produits d'une région et d'un terroir, comme les vins», souligne Maurice Hennessy. Et de poursuivre: «C'est pour cela que nous parlons aussi de crus, de «climats», et de qualités. De plus, chaque distillerie a ses propres secrets, souvent jalousement gardés depuis des décennies.»



Die «Single Distillery Cognacs».

la finale subtile et complexe donne l'impression de boire une gorgée de soleil. Tous relativement jeunes, ces trois cognacs ont été vieillis de quatre à six ans en fûts de chêne, d'abord neufs puis vieux. André Peier ne cache pas sa satisfaction: «Ces trois cognacs répondent tout à fait au goût des jeunes consommateurs qui réclament des produits typés, authentiques, légers et fabriqués en petite quantité, ce qui leur confère une touche d'exclusivité.»



Eine der ausgewählten Destillieren: Lo Peu.

Betty Lesueur, ist von heller Bernsteinfarbe und besticht durch Originalität und Lebhaftigkeit. Le Peu, blassgolden leuchtend im Glas, präsentiert sich delikat und edel, kraftvoll und doch erfrischend. Izambard, ein fast 200jähriger Familienbetrieb, charakterisiert sich durch eine warme Bernsteinfarbe, den Geschmack von reifen Sommerfrüchten und Herbstwald sowie einer subtilen und leichten Abgang. Alle drei sind relativ jung, nämlich vier bis sechs Jahre lang bei den Destillieren in zuerst neuen, dann älteren Eichenfässern gealtert. «Die drei Cognacs liegen voll im Trend, denn sie entsprechen dem Wunsch der jungen Konsumenten nach authentischen, charaktervollen, leichteren und, dank der kleinen Produktion, exklusiven Produkten», unterstrich André Peier.

Hennessy. Und Betty Lesueur verriet ein erfrischendes Familienrezept: «Zwei Eiswürfel ins Glas, Cognac, etwas wenig kohlenstoffhaltiges Mineralwasser und zwei Tropfen Zitronensaft.» Preislich liegen die drei neuen Cognacs laut André Peier etwa zwischen Hennessys V.S.O.P und X.O.: Die Flasche Izambard kostet ca. 78 Franken, Camp Romain ca. 80 Franken und Le Peu ca. 83 Franken. Erhältlich sind sie ab August bei Hennessy in Genf; ab August wird die Firma Schulungen für Barfachleute und Sommeliers anbieten.

★

Un trio de «parrains» prestigieux s'était donné rendez-vous à Zurich pour fêter le baptême des trois nouveaux-nés. Il comprenait Maurice Richard Hennessy, représentant de la huitième génération des Hennessy, leader mondial du cognac, Betty Lesueur, propriétaire de la fameuse distillerie Camp Romain et André Peier, administrateur-délégué de la succursale suisse de Hennessy. Ce dernier nous a confié les raisons du choix de la Suisse pour ce lancement: «Le fait que nous ayons été les premiers à réagir et à manifester notre intérêt pour ce produit novateur a sans doute joué un rôle important. Par contre, la production assez confidentielle – la première série ne comprend que quelque 600 bouteilles qui seront disponibles chez nous à Genève à partir du mois d'août – aurait favorisé l'approvisionnement d'un marché plus vaste que la Suisse.»

## Une sélection des meilleures distilleries

Hennessy a confié l'élevage de ses «Single Distillery Cognacs» à trois des meilleures distilleries actuelles:



Camp Romain liegt in der sanften Flusslandschaft des Tidet.

## Une multitude d'accords possibles

L'idéal est bien sûr de savourer purs les nouveaux «Single Distillery Cognacs» sélectionnés par Hennessy, à petites gorgées, pour en apprécier toute la complexité et le caractère. Mais ils restent délicieux en apéritif et coupés avec un peu d'eau (ou «on the rocks»), à la mode traditionnelle anglo-saxonne, précise Maurice Hennessy. Betty Lesueur le boit volontiers avec deux gouttes de jus de citron, une eau minérale pauvre en gaz carbonique et deux glaçons, une vieille recette familiale parfaite pour l'été. Selon André Peier, les trois nouveaux

Camp Romain, Le Peu et Izambard. Chaque marque possède son propre style reconnaissable à sa robe, à son bouquet et à sa palette aromatique. Camp Romain, une exploitation aux mains de la famille Lesueur depuis trois générations et aujourd'hui dirigée par Betty Lesueur, élève des cognacs d'une belle couleur ambrée, vifs et très typés. Le Peu présente pour sa part une splendide robe or pâle d'une parfaite limpidité; en bouche, il se révèle à la fois puissant et délicat, charmeur et rafraîchissant. Enfin, le cognac de la maison Izambard, qui élève des cognacs depuis près de deux siècles, affiche une robe ambrée magnifique et exhale des nuances de petits fruits bien mûrs;

In Zusammenarbeit mit:  
En collaboration avec:

Hennessy Cognac  
Air Center  
Chemin des Coquelicots 16  
Case postale  
1215 Genève 15  
Tel. 022 939 35 35  
Fax: 022 939 35 45

das Wasser entscheidend ist und der theoretisch überall abgefüllt werden kann, sind unsere Cognacs wie Weine mit der Region, ihrem Boden und ihren Früchten verbunden», betonte Maurice Hennessy. «Deshalb sprechen wir auch von verschiedenen Crus, Lagen und Qualitäten. Zudem hat jede Destillerie ihre eigenen, oft über Jahrzehnte gehüteten Brennereigerinnisse.»



Die Destillerie Izambard mit ihren alten Eichenfässern.

**Vielältige Einsatzmöglichkeiten**  
Natürlich entfalten sich Charakter und Aromen von Hennessys neuen «Single Distillery Cognacs» am besten pur, in kleinen Schlückchen als Digestif genossen. Doch munden sie auch, zum Beispiel als Apéritif,

**Eine Bestenauslese**  
Drei der besten Destillieren hat Hennessy für seine «Single Distillery Cognacs» ausgesucht: Camp

# Mit Phantasie zu kreativen Frühlingsrollen

Seit gut einem halben Jahr sind die Frühlingsrollen von Kadi nun auf dem Markt. Der Spezialist für Kühl- und Tiefkühlprodukte zeigt, wie mit wenig Aufwand die unterschiedlichsten Kreationen aus den verschiedenen Produkten möglich werden.

Die vielseitig einsetzbaren Frühlingsrollen von Kadi bildeten die Rezept-Grundlage für den bekannten Koch des Restaurants «Alte Post und Zollhaus» in Aarburg, Gregor Zimmermann. Auf Initiative der Kadi AG setzte er sich mit den Frühlingsrollen auseinander und kreierte vielseitige, kreative und abwechslungsreiche Gerichte, die eine ideale Basis bieten und zeigen, was nebst den bekannten Angeboten zusätzlich mit Frühlingsrollen gestaltet werden kann.

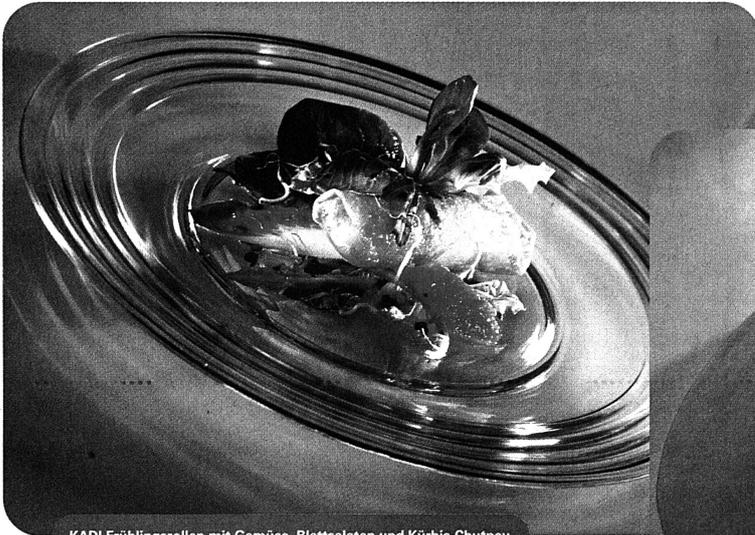
#### Für jeden Geschmack

Die Kadi Frühlingsrollen werden aus qualitativ hochstehenden Zutaten und mit grösster Sorgfalt hergestellt. Für den Gast sind sie eine wohlschmeckende und bekömmliche kulinarische Abwechslung. Die Frühlingsrollen sind gefüllt «mit Gemüse» oder «mit Gemüse und Poulet» erhältlich. Zudem können sie auch «vorfrittiert» oder «nicht frittiert» bezogen werden.

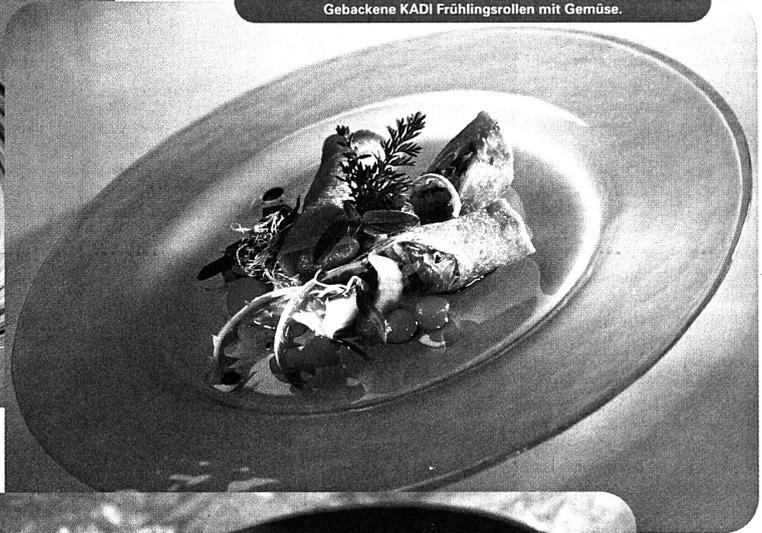
#### Vielseitige Einsatzmöglichkeiten

Neben der einfachsten Möglichkeit, die Frühlingsrollen als Snack am Nachmittag oder am späten Abend, zum Apéro oder als Take-away-Produkt einzusetzen, können so auch neue und bis anhin wenig verwendete Kombinationen kreiert werden.

Einige dieser Möglichkeiten präsentiert Ihnen Kadi auf dieser Seite.



KADI Frühlingsrollen mit Gemüse, Blattsalaten und Kürbis-Chutney.



Marinierter Gemüsesalat mit Distelöl und Weissm-Balsam-Essig. Gebackene KADI Frühlingsrollen mit Gemüse.



Geräucherter Scampi mit gebackener KADI Frühlingsrolle mit Gemüse im Curry-Sud.

Mit Papaya und Cashewnüssen gefülltes Perlhuhnbrüstchen und Mandel-Pfeffer-Schaum. KADI Frühlingsrollen mit Gemüse.



Dieser Artikel wurde unterstützt von:

Kadi AG  
Kühl- und Tiefkühlprodukte  
Thunstenstrasse 27  
4900 Langenthal  
Tel: 062 916 05 00  
Fax: 062 916 06 80

# Schiebewände mit unbegrenzten Gestaltungsmöglichkeiten

Sei es für Hotels, Restaurants oder anspruchsvolle Raumkonzepte – mit dem neuen automatischen Schiebewandensystem präsentiert die Dorma AG in Thal/SG eine revolutionäre Systemlösung. Diese neue Generation erlaubt eine optimale Lösung von Raumkonzepten.

Horizontal-Schiebewände von Dorma sind seit langem praktische und auch optisch überzeugende Lösungen, wenn es um die Umsetzung von grosszügigen Raumkonzepten geht. Kompakt zu öffnende Ladenfronten, Raunteilungen in Cafés und Restaurants oder die Abtrennung der Bereiche in Konferenz-Centern und Banken sind einige der Anwendungsmöglichkeiten. Nachteilig wirkte sich bislang die relativ starre Geometrie aus.

### Freie Grundrissgestaltung

Mit dem neuen Horizontal-Schiebewandensystem Dorma HSW-EM räumt die Firma Dorma mit diesen Nachteilen auf. Das revolutionäre automatische Schiebewandensystem erlaubt eine nahezu freie Grundrissgestaltung in jedem Winkel und

Radius, sofern dieser 125 mm oder mehr beträgt. Säulen, Stützpfeiler oder andere Hindernisse können so in die Abtrennung integriert werden. Das neue System basiert auf einzeln angetriebenen Flügeln und einer raffinierten Steuerung. Die spezielle Steuerung stellt automatisch fest, welcher Abschnitt passiert wurde und gibt den nachfolgenden Flügel erst frei, wenn der vorhergehende seine Zielposition erreicht und zum vorherigen Element Anschluss gefunden hat.

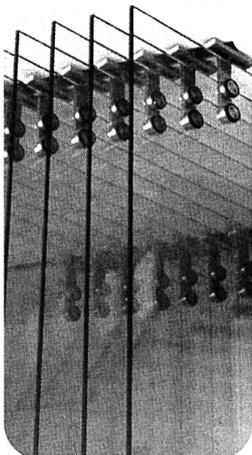
### Vollautomatische Steuerung

Nach einer individuellen Programmierung arbeitet die Steuerung automatisch. Jeder Flügel lässt sich stufenlos teilöffnen. So kann beispielsweise eine Wand zur Hälfte, zu einem Drittel oder zu zwei Dritteln geöffnet werden. Die schnelle Be-

wegung der Flügel wird elektronisch überwacht. Beim Auftreffen auf ein Hindernis erfolgt ein automatischer Stopp.

### Neues Parkraum-Konzept

Auch das neue Schiebewandensystem kommt nicht ganz ohne Parkraum aus. Die Flexibilität erlaubt jedoch im Gegensatz zu herkömmlichen Systemen eine optimale Nutzung des vorhandenen Raums – unabhängig davon, ob die Parkbucht gewölbt oder schräg ist und die Elemente einseitig oder verteilt parkiert werden. Das neue System eröffnet Architekten, Hoteliers oder Bauberatern eine bislang nicht gekannte Vielfalt in Geometrie, Ausstattung und Komfort.



Dieser Artikel wurde unterstützt von:  
 Dorma Türautomatik AG  
 Industrie Hegli  
 9425 Thal/SG  
 Tel: 071 886 46 46  
 Fax: 071 886 46 56  
 e-mail: dorma@dorma.ch  
 Internet: http://www.dorma.ch

### Erfolgreicher Zusammenschluss

Das Schiebewandensystem Dorma HSW-EM ist eines der ersten gemeinsamen Produkte, die aus der Fusion der Firmen Bischof AG in Buriet/Thal und der deutschen Dorma Türautomatik AG in Bubikon entstanden ist. Mit dem Zusammenschluss zur Dorma Türautomatik AG, Thal, hat sich der innovative Unternehmer Markus Bischof mit seinen zukunftsweisenden Produkten und kundenspezifischen Lösungen Zugang zum globalen Vertrieb des deutschen Mutterkonzerns gesichert. Dieser andererseits konnte seine Produktpalette qualitativ in Richtung Gesamtleistungen erweitern. Die Schweizer Produktionsstätten wurden per 1. Januar 1998 in Thal/SG konzentriert. Im zürcherischen Bubikon verblieben zentrale Dienstleistungsangebote und das Ersatzteillager.

## Kassensysteme

# PC-Gesamtlösungen für die Gastronomie

Immer häufiger werden die herkömmlichen Registrierkassen durch ein Verbundsystem, eine sogenannte «Gesamtlösung» ersetzt. Die Baldegger + Sortec AG bietet, auf der Basis eines PC-Netzwerkes, mit der Venus-Kassen- und Warenwirtschaftssoftware eine ideale und echte Alternative zu den herkömmlichen Kassenmodellen.

In den verschiedensten Betrieben wird dieses Kassensystem bereits erfolgreich eingesetzt. Das Hotel Viktoria in Hasliberg ist nur ein Betrieb unter vielen, welcher überzeugt ist, mit dieser Lösung den richtigen Schritt getan zu haben. Der Direktor Peter Siegriest, der seit 15 Jahren im Viktoria verantwortlich ist, schwärmt denn auch von der Venus-Software. «Sie bietet viele neue Möglichkeiten und erspart uns zusätzliche Arbeiten.» Venus überzeugt vor allem durch den Systemaufbau. Gleichzeitig ist die modulare Systemarchitektur ein Garant für individuelle Lösungen und Anwendungen. Höchste Leistungen werden mit geringem Platzbedarf erzielt.



den Einsatz im Hotel oder Restaurant praktisch keine Grenzen. Das formschöne und gleichzeitig funktionale Design sowie die idealen Masse sprechen eigentlich bereits für sich.

sind die überzeugendsten Argumente, um hier einmal Station zu machen. Auch als Seminarort eignet sich das Hotel. Können mit den verschiedenen Räumen abwechslungsreiche Konzepte für bis zu 60 Personen realisiert werden. Mit den 125 Betten – verteilt auf 87 Zimmer – steht den Gästen ein vielseitiger Betrieb offen, der nebst vielen langjährigen Mitarbeitern auch der Lehrlingsausbildung grosses Gewicht beimisst.

### Internet als Gästemagnet

Das klare Konzept, verbunden mit einer persönlichen Betreuung der Gäste, steht für Peter Siegriest im Mittelpunkt. Es erstaunt daher nicht, dass das Hotel Viktoria auch im Internet zu finden ist. Nach einer Aufbauphase konnten in den letzten Monaten sehr viele Buchungen aus den USA registriert werden. Ein Zeichen mehr, warum in diesem



### Haus auf die

Computerkasse gesetzt wurde. Als Partner für den Verkauf und die Wartung zeichnet die bekannte Firma Baldegger + Sortec AG, die anfangs dieses Jahres aus den beiden Firmen Baldegger und Sortec entstanden ist.

Wenn Sie an einer kostenlosen Vorführung am Firmensitz in Belp oder auch in Ihrem Betrieb interessiert

sind, so melden Sie sich unter folgender Adresse. Ihre Anliegen werden mit grossem Interesse und Fachwissen behandelt und gelöst.

### Venus edition ist einsetzbar

Aufgrund der individuellen Konfigurierbarkeit ist dieses Programm in nahezu allen gastronomischen Anwendungen einsetzbar. Ob in Kombination mit Schankanlagen, Kaffeeautomaten, Funkterminals, Hotelprogrammen usw. Es gibt für

### Klare Zielsetzungen

Die einmalige Lage des Hotels Viktoria über der Nebelgrenze, fernab von Lärm und Gestank, die 30 Mitarbeiter, die sich um die vielen Gäste aus dem In- und Ausland kümmern, sowie die gepflegte Küche

Dieser Artikel wurde unterstützt von:  
 Baldegger + Sortec AG  
 Blitzackerweg 4  
 3123 Belp  
 Tel: 031 818 20 00  
 Fax: 031 818 20 01

Das Inserat der Woche mit



WARSTEINER®

Diese Woche gewinnt:

- Was:** Tram fahre u ässe.
- Wer:** Restaurant Egghölzli  
Herr Robert Linder  
Weltpoststrasse 16  
3015 Bern  
Tel. 031 357 01 40
- Wo:** Berner Zeitung
- Wieviel:** ca. 1400 Franken
- Grösse:** 56 x 246 mm

**Tram fahre u ässe.**

Telefoniere u reserviere!  
**079 321 90 66**

Vom 4. Juni bis 4. Juli 98  
(Jeweils Donnerstag, Freitag  
und Samstag) serviert Ihnen  
im Bistro Bleu das

**RESTAURANT  
EGGHÖLZLI**

ein Mehrgangsmenü für Fr. 48.-  
(inkl. Apéro, Getränke + Kaffee).

**Alleinergänzung enthält:**  
- Champagner mit Spargel,  
- Trüffel-Beifisch  
- Kalbsfleisch mit Honigso-  
- sisse, Kartoffeln mit Lorbeer,  
- Rindfleisch, braisierter  
- Leber  
- Marinated Entenkeule im  
- Kartoffelsalat

Unser Fahrplan zum Essen:  
Vom 4. Juni bis 18. Okt. 98,  
Bern-Zyrlinge ab 19.15, 19.15,  
zurück 21.05 Uhr.

Dr. schmeisst  
Wag nach Worb  
SIT 1998.

←RBS→

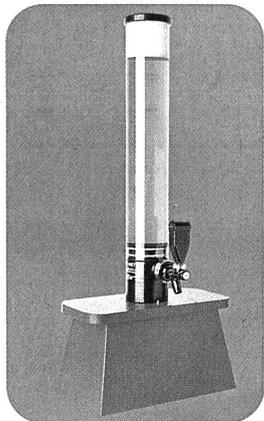
Warum:

Das 100-Jahr-Jubiläum der RBS beziehungsweise der Linie B war der Anlass, einmal etwas anderes zu bieten. Im Innern der Bahn wurden 30 Plätze eingerichtet. Während des ganzen Sommers bis Mitte Oktober werden verschiedene Berner Restaurants, in der Bahn von Bern nach Worb während 5 Wochen die Gäste verpflegen. Jeweils Donnerstag-, Freitag- und Samstagabend finden die Gourmet-Fahrten statt. Gestartet wurde mit dem Restaurant Egghölzli in Bern. Anschliessend das Casino in Bern, das Restaurant Kirchenfeld und das Hotel Sternen in Muri. Das Echo ist überwältigend. Das Telefon steht kaum mehr still. Alle Abende sind bereits gut gebucht. Die Gäste sind so begeistert, dass sie zum Teil nach der Fahrt gleich wieder buchen, um mit Freunden das Erlebnis noch einmal zu feiern.

Spezielles:

Ein hervorragendes Beispiel, wie Institutionen, die ein Bestandteil des öffentlichen Verkehrs sind, mit der Gastronomie zusammenarbeiten können. Das Echo der Gäste zeigt deutlich, wie gross die Nachfrage nach einem solchen Angebot ist. Auch wenn der Aufwand für die einzelnen Betriebe sehr gross ist, lohnt sich dieser aufgrund des enormen Imagegewinns sicher. Ein grosses «Bravo» an die RBS und die mitmachenden Gastronomen.

Als Preis erhalten Robert Linder und die drei anderen Betriebe ein Jahresabonnement der *hotel + tourismus revue* im Wert von 138 Franken.



**Metro ist das neue piffige Ausschanksystem.** Ganz im Zeichen von erlebnisorientierter Gastronomie steht diese neue Entwicklung. Der Gast bedient sich selbst und hat seinen Spass dabei. In den bereits realisierten Gastro-Objekten entwickelte sich Metro zum Renner. Das Ausschanksystem Metro ist erhältlich mit 2,5 Lt und mit 5,0 Lt Inhalt. Weitere Informationen erhalten Sie direkt beim Importeur unter der nachfolgenden Adresse. Bringen auch Sie neue Impulse und Events in Ihren Betrieb und lassen Sie sich von dieser neuen Anlage begeistern.

**Gastro-Training  
Achermann  
1473 Châtillon  
Tel: 026 663 82 41  
Fax: 026 663 82 43**

**Der Himmlische und Il Diavolo.** 20 Millionen Tassen des unvergleichlichen Movenpick Café werden jährlich in den Schweizer Movenpick Restaurants genossen. Wer sich diesen Genuss auch zu Hause nicht entgehen lassen will, oder diesen Kaffee auch in seinem Betrieb geniessen will, findet im Handel in

neu gestalteten, attraktiven Packungen neben dem Klassiker «Der Himmlische» den neu benannten «Espresso Il Diavolo». Diese dunkle, rassige und kräftige Mischung liegt in Zeiten zunehmender Espresso- und Ristretto-Beliebttheit voll im Trend und eignet sich auch hervorragend für Cappuccino. «Der Himmlische», Movenpicks Dauerbrenner, ist ein voll aromatischer Kaffee mit ausgewogenem Geschmack – ideal für Café Crème mit dem typischen «Schümli» und für Milchkaffee. Die beiden Movenpick-Sorten sprechen alle Arten von Kaffeegenießern an. Beide Mischungen sind ausgesuchte Kaffeespezialitäten erstklassiger Kaffeebohnen, schonend geröstet und aromageschützt verpackt, so dass der voll Geschmack sich entwickeln und den Gaumen verwöhnen kann.

**Movenpick Premium Products  
Giulia Negretti  
Zürichstrasse 77  
8134 Adliswil  
Tel: 01 712 24 74  
Fax: 01 712 22 38**

Marktnotizen



**Die Käfergalerie der Antinsekt AG.** Dank der Innovativen Schädlingsbekämpfungsfirma Antinsekt AG ist es heute möglich, Ungeziefer sofort zu identifizieren. Unter der Internetadresse «www.antinsekt.com» findet der Surfer eine «Galerie» mit den in unseren Breitengraden ver-

breitetsten Schädlingen. Kein Betrieb wird von Ungeziefer verschont: Mit der Nachfrage nach naturbelassenen und unbehandelten Lebensmitteln ist die Gefahr eines Schädlingsbefalls nochmals gestiegen. In der ersten Panik greifen viele schnell zu einem Spray oder sonstigen Abwehrmitteln. Doch aufgepasst: Bei solchen Selbstverteidigungsversuchen wendet der Laie vielfach hochgiftige Mittel an, die dem Menschen mehr schaden als dem Ungeziefer selbst. Daher ist es sinnvoll, für Schädlingsbekämpfung sowie Vorbeugung Fachleute beizuziehen. Auf der Homepage kann jetzt alles Wissenswerte zu einer professionellen Schädlingsbekämpfung in Erfahrung gebracht werden. Zudem ist ersichtlich, wie auch auf umweltfreundliche Art – ohne eine Gesundheitsgefährdung des Menschen – gegen Ungeziefer vorgegangen werden kann. Speziell in Betrieben, die im Lebens-

mittelbereich tätig sind, ist jedoch auch eine präventive Schädlingsbekämpfung wichtig. So lassen sich unangenehme Störfälle bereits im voraus vermeiden.

**ANTINSEKT AG  
Gutstrasse 2  
8055 Zürich  
Tel: 01 451 70 15  
Fax: 01 451 70 25  
E-Mail: info@antinsekt.com  
Internet: http://www.antinsekt.com**



Mit freundlicher Unterstützung von

