

Zeitschrift: Hotel- + Tourismus-Revue
Herausgeber: hotelleriesuisse
Band: 106 (1998)
Heft: 26

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: 10.01.2026

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

hotel+ tourismus revue

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

TOURISMUS

Bediente Infozentren 2

Die bedienten Infozentren an Einfahrtsachsen in touristischen Regionen oder in Flughäfen werden aus Kostengründen immer häufiger durch elektro-nische Infosäulen ersetzt.

Schweizer Wanderwege 2

Der Bundesbeitrag an die Schweizer Wanderwege wird möglicherweise gestrichen. Die SAW haben in einer Resolution festgehalten, dass dadurch ihre Ziele gefährdet wären.

HOTELLERIE

Neues Flughafen-Hotel 9

Die deutsche Astron Hotels & Resorts soll beim Flughafen Kloten über ein Hotelprojekt verhandeln. Astron verfügt über ein Portfolio von 45 Hotels, vornehmlich für Geschäftsreisende.

Hotels Berner Oberland 11

Die 500 Berner Oberländer Hotelbetriebe spüren einen leichten Aufwind, dank den Europäern. Ab August 1998 schon werden alle Hotelpreise auch in Euros ausgeschrieben sein.

GASTRONOMIE · TECHNIK

Firmengastronomie 13

Der Wachstumsmarkt Gemeinschaftsverpflegung wird in der Schweiz von einer Handvoll Unternehmen dominiert. Doch auch die erfolgswohnten Marktführer spüren einen rauen Wind.

Import-Schnaps billiger 13

Ab 1. Juli 1999 gilt der neue Einheitssteuersatz von 29 Franken pro Liter hundertprozentigen Alkohols. Für die einheimischen Spirituosen-Hersteller kommen harte Zeiten.

HOTEL · TOURISME

Sondage touristique 19

Les Suisses aiment la Suisse, mais elle n'est pourtant pas leur destination de rêve. C'est ce qui ressort notamment d'un sondage sur le tourisme réalisé par le Crédit Suisse.

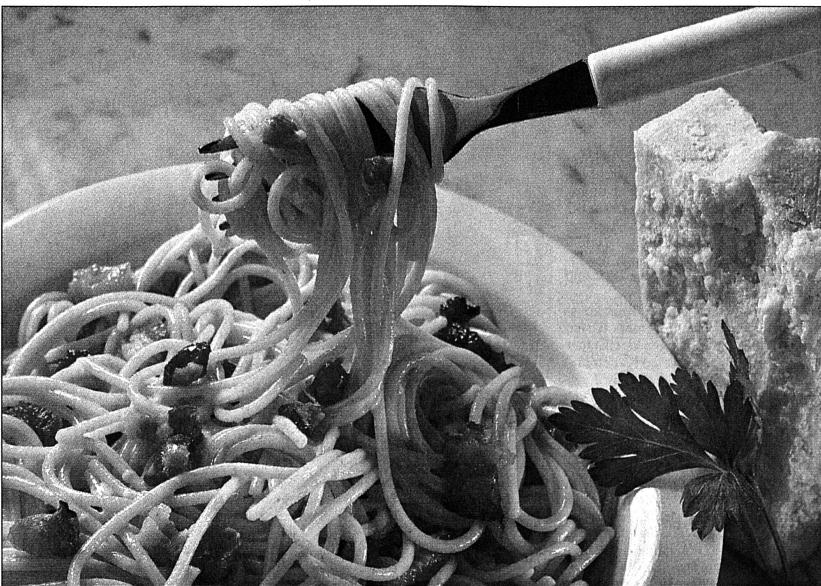
Valais Incoming 21

Valais Incoming SA, c'est parti. Son premier président, Robert Zurbriggen, décrit les actions qui doivent donner au Valais touristique une large plate-forme de distribution.

Miele
Service-Abo-nement.
Vollgarantie mit Bonus.

Rufen Sie an!
Miele Professional
Tel. 056/417 24 62

Teigwarenmarkt



400 Millionen Portionen Teigwaren

Oder anders ausgedrückt: Mindestens 60 Teller Pasta haben jede Schweizerin und jeder Schweizer 1997 gegessen. Kein Zweifel also, Teigwaren stehen ganz oben auf der Hitliste der beliebtesten

Gerichte. Der tatsächliche Verbrauch dürfte noch um einiges höher liegen, denn in diese Zahlen sind Frischteigwaren nicht einbezogen. Während sich der Schweizer Pro-Kopf-Verbrauch an

Trockenteigwaren seit Jahren kontinuierlich steigert, nimmt die Schweizer Produktion seit 1991 stetig ab. Die Importe, vornehmlich aus Italien, nehmen seit Jahren zu. (Foto: zvg) Seite 15

Campagne publicitaire de Suisse Tourisme

Le public ne dit pas non

La nouvelle campagne publicitaire, lancée ces dernières semaines par Suisse Tourisme (ST) et qui présente la Suisse comme le pays des vacances par excellence, ne semble pas déplaire au public. Les réactions sont encore rares, mais elles s'avèrent en tout état de cause plus favorables que celles émises par les professionnels.

MIROSLAW HALABA

En décidant de remplacer, par le biais de slogans provocateurs, la notion de tourisme par celle de vacances, Suisse Tourisme a répondu à tous ceux qui estimaient que ses campagnes manquaient de dynamisme et d'originalité. Les professionnels suisses de la branche l'ont reconnu aisément et l'ont salué. «Elle bouscule les idées reçues», s'exclame, par exemple, le directeur de l'Office du tourisme (OT) des Diablerets, Jean-Fran-

çois Moréod. Certains slogans, certaines affiches, comme l'affiche-miroir, ont rencontré un bon écho.

Critiques et remarques

Ceci dit, les critiques et les remarques, formulées lors de la présentation de la campagne en mars à Coire, conservent leur validité. Les représentants des villes, à l'image de Hans-Peter Ryhiner, directeur de Bâle Tourisme, ou de Kurt H. Illi, directeur de l'OT de Lucerne, ou de François Bryant, président de CH-60 et directeur de Genève Tourisme, font remarquer que la campagne ne s'adapte guère au tourisme d'affaires, de congrès et de ville. La semaine dernière, ST leur a bien présenté quelques aménagements, mais ceux-ci n'ont pas encore été considérés comme satisfaisants. Il faudra donc remettre l'ouvrage sur le métier. Plusieurs directeurs d'office du tourisme s'interrogent par ailleurs sur la portée réelle du message. Le public comprendra-t-il ce que la campagne cherche à lui communiquer? La formulation en langue étrangère, en anglais, notamment, est

discutable, aux yeux de plusieurs professionnels, en Suisse et à l'étranger.

Public plutôt favorable

Les professionnels ne seraient-ils pas trop pessimistes? On pourrait le penser lorsqu'on analyse les premières réactions recueillies auprès du public. Elles sont encore rares. Les représentants de ST à l'étranger annoncent, en tout cas, qu'ils n'ont jusqu'ici pas entendus de remarques négatives. Les médias étrangers auraient, dans l'ensemble, porté un regard positif sur la campagne.

Le micro-trottoir que nous avons réalisé a recueilli, quant à lui, des réactions relativement favorables. Enfin, une petite enquête qualitative, non représentative, effectuée dans les villes de Stuttgart, de Zurich et de Lausanne, pour le compte de ST, s'est traduit par un taux d'attractivité de la campagne supérieure à la moyenne.

avec la collaboration de
Christine Küntzler, Stefan Renggli
et Susanne Richard.
Lire en pages 3 et 19

Luzern

Inseratekampagne gegen Tourismus

«Dicke Luft» in Luzern: Ein vertrauliches Protokoll der Freiheits-Partei sieht eine Inseratekampagne vor, die Gästen eine Reise in die Schweiz abbietet – der «schlechten Luft» wegen. Grund ist ein politisches Sezillieren mit dem Luzerner Stadtrat um die Verkehrs- und Luftpolitik – auf dem Rücken der Tourismusbranche. Exponenten aus Tourismus und Politik haben am Dienstag die Aktion aufs Schärfste verurteilt. Seite 5

Ferienwohnungen

Einstieg in Zukunft verschlafen?

1997 war gemäss Fremdenverkehrsbilanz von einer Scherenbewegung zwischen Hotellerie und Parahotellerie gekennzeichnet: Während sich im Low-Budget- und Jugi-Segment wie in der Hotellerie die Zahlen stabilisierten, zeigt die Fewo-Statistik Rückgänge. Abgesehen von statistischen Vergleichsproblemen ordnet man den Grund in der schlechten Organisation der Fewo-Besitzer. Auch fehlt ein klarer Marktauftritt. Seite 10

5. Umweltforum Basel

Ethik auf dem Teller

Umweltschondend und tiergerecht produzierte Lebensmittel: Die Ethik auf dem Teller und die damit verbundenen Gästewünsche waren letzte Woche das Thema einer Podiumsdiskussion am 5. Umweltforum für Gastronomie und Tourismus. Doch Ethik wird von den Gästen sehr unterschiedlich interpretiert. So wenig, wie es den Einheitsgebet gebe, so wenig gebe es eine Einheitsethik, wurde argumentiert. Seite 14

Beau-Rivage Palace

La formation au sein de l'entreprise

Le Beau-Rivage Palace, à Lausanne, dispose depuis peu d'un service de formation continue. A l'exception des hôtels de chaîne, rares sont les établissements privés qui disposent d'une telle structure. Ce service est dirigé par Annabelle Pauvels, diplômée de l'EHL. «Le fait d'organiser une formation au sein de l'entreprise relève, certes, du social, mais j'ai la conviction que c'est avant tout un échange», dit-elle. Page 19

micros · FIDELIO

Mit dem Fortschritt in Berührung...

- Touch-Screen Kassensysteme
- Front-Office Lösungen
- Food & Beverage Programme

MICROS 3700 POS Touch-Screen

SEINET Comestibles
fisch fix flexibel

Seinet & Co, Comestibles und Fleisch
Gibraltarstrasse 1, Postfach, 6000 Luzern 7
Fisch, Gefügel, Wild, Fleisch, Konserven
Tiefkühlprodukte

Jetzt für Sie ins Netz gegangen:
www.seinet.ch

Tel. 041 249 44 44, Fax 041 249 44 49

VARIFLEX

Das umwelt-freundliche Hotel-Karten-schloss
- ohne Strom
- ohne Batterie
- sofortige Umstellung bei Schlüsselverlust möglich

REIN MECHANISCHE

STS Systemtechnik Schänis GmbH
CH-8718 Schänis
Tel. 055 619 68 00
Fax 055 619 68 68

Schweizer Wanderwege

Bundesbeitrag gefährdet

Kürzungen bei Bundesbeiträgen könnten bei der nächsten Sparrunde auch die Dachorganisation der Schweizer Wanderwege-Vereinigungen betreffen. Bis jetzt finanziert der Bund gut einen Viertel des Budgets.

Der Bund unterstützt die Dachorganisation der Schweizer Wanderwege-Vereinigungen SAW mit Sitz in Basel jährlich mit einem Beitrag von 280 000 Franken. Er entschädigt die SAW damit für die Koordination bei Planung, der Anlage und dem Erhalt von Fuss- und Wanderräumen auf nationaler Ebene. Im Zusammenhang mit dem Finanzausgleich zwischen Bund und Kantonen ist nun auch dieser Bundesbeitrag gefährdet. Der Beitrag soll, so der Bund, in Zukunft durch die Kantone geleistet werden. Wirkksam würde der Entscheid frühestens im Jahr 2000. Die meisten Kantone müssen bereits heute mehr oder weniger namhafte Beiträge an die SAW-Sektionen leisten. SAW-Geschäftsführer Marcel J.-P. Grandjean befürchtet, dass die Mehrheit der Kantone kaum bereit wäre, zusätzliche Beiträge an die nationale Organisation zu leisten.

Resolution verabschiedet

Zurzeit haben die SAW – ohne «Wanderrevue» – ein Jahresbudget von knapp einer Million Franken. Der Bund trägt heute etwas mehr als ein Viertel des Budgets. Die SAW vertritt rund 50 000 Wanderer aus allen Kantonen und dem Fürstentum Liechtenstein. An ihrer Jahrestagung haben rund 60 Delegierte der Schweizer Wanderwege SAW eine Resolution verabschiedet. Die Resolution hält fest, dass durch den Wegfall der Bundesbeiträge die im Verfassungsartikel über Fuss- und Wanderwege anvisierten Ziele in Frage gestellt würden. Etliche Politiker sind in den Räten bereits aktiv geworden. Die SP-Nationalrätin Silva Anita Semadeni, Vorsitzende der parlamentarischen Gruppe Fussgänger, hat ein Postulat eingereicht und SP-Ständer Thomas Onken hat im Ständerat einen ähnlichen Vorschlag unternommen. Die SAW sind zwar Mitglied des Schweizerischen Olympischen Verbands, aber daraus einen grossen Support aus Sportkreisen abzuleiten, wäre wohl sehr optimistisch. SR

BWA

Über 50 Eingaben bei InnoTour

Seit Anfang dieses Jahres sind beim Dienst für Tourismus im Bundesamt für Wirtschaft und Finanzhilfe (BWA) über 50 Gesuche um Finanzhilfe eingegangen. Diese Finanzhilfe wird im Rahmen des Bundesbeschlusses über die Förderung von Innovation und Zusammenarbeit im Tourismus (InnoTour) ertrachtet. Das BWA wird bis Ende August Stellung zu den Gesuchen nehmen. FM

REKLAME

Tou-
Auch in Ihrer Branche schläft die Konkurrenz nicht.

rism-
Lassen Sie sich nicht die Tour vermasseln.

US
Wo und wann immer auf dem Anzeigeweg zu sagen haben, ist prozentual die Werbung angezeigt. Am besten durch uns – Ihre Anzeigenverkaufs-Spezialisten.

IVA

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

Kommunikation

Schwerer Stand für bediente Infocenters

An den Knotenpunkten zu touristischen Regionen machen Informationscenters durchaus Sinn. Desks mit Personal sind aber kostenintensiv und schwer finanziert. Als Alternative werden elektronische Infosäulen den Gästenwünschen gerecht.

FELIX MAURHOFER

Die Informationscenter an Einfahrtssachsen der touristischen Regionen scheinen eine umstrittene Einrichtung zu sein. In der Schweiz sind derzeit mit elektronischen Infosäulen und bedienten Infodesks zwei Arten von solchen Centern in Betrieb. Die Erfahrungen mit diesen Einrichtungen sind mehrheitlich positiv und werden von den Gästen rege benutzt. Wie wichtig solche Informationscenter sind, zeigen die beiden Desks bei den Interlakener Bahnhöfen: Im Juli letzten Jahres reservierten dort über 10 000 Touristen ihre Unterkunft, auch die Infosäule in Zermatt kann über 120 000 Anrufer pro Jahr verzeichnen.

Die Frage ist nur, ob sich die Tourismusorganisationen bediente Centers leisten können. Die Schliessungen der Center beispielsweise im Flughafen Kloten und beim Grenzübergang Basel haben gezeigt, dass die Finanzierung oft nur schwer zu gewährleisten ist. Der Informationsschalter am Flughafen Kloten fuhr kurz vor seiner Schliessung täglich ein Defizit in der Höhe von 400 Franken ein. Trotz der nicht zu unterschätzenden Kosten halten aber diverse touristische Kantonalvereine an ihren bedienten Infoständen fest. Der Verkehrsverein Graubünden (VVGR) betreibt bei der Autobahnrasse Heidiland an der A 13 eine bediente Infostelle. Gemäss Elsbeth Bähler, Leiterin der Graubünden Information, bearbeitet die Infostelle gegen 20 000 Anfragen pro Jahr. Finanziert wird das Desk vom VVGR sowie einer Bank, denn integriert ist auch noch eine Wechselstube. Im Heidiland wird der bediente Schalter mit einer elektronischen Informationsäule ergänzt.

Schwierigkeiten am Gotthard

An den bedienten Infostellen bei der Gotthard-Raststätte an der A2 erhalten Feriengäste Informationen sowohl über



Für die Gäste sind Infocenters mit schnellem Datenzugriff eine wichtige Dienstleistung. Infodesks mit Personal scheinen dagegen nur schwer finanziert zu sein.
Foto: zvg

die Zentralschweiz als auch über Uri. Gemäss Geschäftsführer Josef Schnarwiler läuft aber das Geschäft mit den kommissionsbehafteten Reservationen nicht mehr so gut. «Die meisten Anfragen betreffen die Strassenverhältnisse und Reiserouten», so Schnarwiler. Derzeit betreibt die Raststätte die Tourismusdesk in Eigenregie und wendet dafür rund 200 000 Franken jährlich auf. Die Unterstützung vom Urner Verkehrsverein ist mit 45 000 Franken jährlich mager. Aus finanziellen Gründen überlegte sich Schnarwiler, in der Raststätte eine elektronische Infosäule zu installieren. Denn auf die Dauer könnte der Aufwand nicht

nur über die Kommissionen und die Gewinne aus dem Geldwechsel finanziert werden, sagt der Geschäftsführer. Die Zentralschweiz hat neben der Gottard-Raststätte eine weitere Infostelle an der A2 bei Neuenkirch. Rolf-Peter Pfaff, Direktor von Zentralschweiz Tourismus, möchte auf keinen Fall auf diese wichtige Dienstleistung verzichten. «Die Infostelle ist unser Aushängeschild, wichtig für Erstkontakte und vermittelt das Image der Region.»

Gescheiteretes Projekt

Eine Infostelle der anderen Art hätte für Berner Oberland bei Interlaken ent-

stehen sollen. Auf Initiative vom Detailhandel hätten in einem Infocenter die Touristen von Souvenirs über Lebensmittel bis zu einheimischem Handwerk alles kaufen können. Wegen diversen unüberwindbaren Hürden musste aber das Projekt begraben werden. Somit steht das Berner Oberland nach wie vor ohne touristische Infocenter an wichtigen Verkehrsknoten da. Für Regi Wittwer, Pressesprecherin Berner Oberland Tourismus (BOT), wäre eine solche Dienstleistung begrüssenswert, doch sei die Wahl des Standortes schwierig, da das Oberland über zu viele Zugänge erreichbar sei.

SWISSORAMA

TTW Montreux: keine Dividende. Infolge eines geringeren Reingewinns verzichtet der TTW darauf, Dividenden auszu- zuschütten. Trotzdem geben sich die Aktiengesellschaft optimistisch: 90% der Ausstellungsschäfte ist für dieses Jahr bereits ver- mittelt. Zum zweiten Mal wird ein VIP Lunch organisiert: Referent ist dieses Jahr Swissair-Präsident und Chief Operating Officer Jeff Katz. Pierre Allermann, Swissair-Generaldirektor für die Westschweiz und Delegierter der SAIRGroup, ist in den Verwaltungsrat gewählt worden. Der TTW findet vom 27. bis 29. Oktober in Montreux statt.

*

Wallis 2010: Gute Infrastrukturen und Tourismus. Für eine gute Zukunft muss sich der Kanton Wallis auf eine gute Infrastruktur und den Tourismus stützen. Die Aussichten in den anderen Wirtschaftszweigen sind eher düster. Zu diesem Schluss kommt eine Studie im Auftrag der Walliser Forschungsstiftung unter dem Titel «Das Wallis im Jahr 2001». Den hauptsächlichen Handlungsspielraum haben die kantonalen Behörden laut der Studie in den Bereichen Besteuerung, Energiewirtschaft und Tourismus. Im Tourismusbereich schlägt die Studie die Schaffung eines kantonalen Tourismusdepartementes vor, unter der Leitung eines Regierungsrates. Die For- scher kommen in ihrer Analyse zum Schluss, dass die heutige Wirtschaftsstruktur des Kantons schwach ist. Werde die aktuelle Politik weiterverfolgt, müsse das Wallis bis ins Jahr 2010 einen Exodus seiner Bevölkerung fürchten. sda

*

Pachtverträge und Solidaritätsbeiträge für SAC-Hütten. Unterhalt und Komfortsteigerung in den 156 Hochgebirgshütten und Biwaks des Schweizer Alpen-Clubs SAC verschlingen immer mehr Geld. An seiner Delegiertenversammlung in Bern hat der SAC deshalb beschlossen, die Finanzierung auf eine neue Basis zu stellen. Für sämtliche Hütten sollen in Zukunft Pachtverträge angestrebt werden. Gleichzeitig haben die Sektionen beschlossen, Solidaritätsbeiträge zu leisten. Im Marketing sollen die Hütten verstärkt als Erlebnishütten vermarktet werden. Der SAC zählt 90 000 Mitglieder in 110 Sektionen. SR

*

«Säntis 2000» ist eröffnet worden. Im Herbst von drei Jahren sind auf dem Ostschweizer Hausberg 80 Millionen Franken verbaut worden. Auf dem 2500 Meter hohen Berg hatten Planung und Bauarbeiten auf klimatische Verhältnisse wie in rund 3600 Meter Höhe Rücksicht zu nehmen. Der Antennenturm müsse Windgeschwindigkeiten bis 240 Kilometer pro Stunde vertragen

können. Die Säntis Schwebefähn AG investierte ins Projekt Säntis 2000 rund 16 Millionen Franken. Die Aussichtsterrasse ist ausgebaut, rollstuhlgängige Wege auf den Gipfel angelegt, das Panoramarestaurant ist erneuert worden. Auch die übrige Infrastruktur für Touristen und Touristen ist erweitert worden. sda

*

Flims ohne Tour de Suisse. Flims, welches als Etappenort für die nächstjährige Tour de Suisse vorgesehen war, hat diesen Anlass an die Organisatoren zurückgegeben. Grund für den Rückzug soll die Fusion der Verkehrsbüros von Flims, Laax und Falera sein. An den Rückzugsentscheid werden sich die Flimser noch lange zurückbesinnen: Sie müssen von den Tour-Organisatoren mit einer Konventionalstrafe von 20 000 bis 30 000 Franken rechnen. HU

*

Tessin und Graubünden: Diskussion um Tourismusförderungstaufe (TFA). Im Tessin führt die TFA momentan zu heissen Kopfen. Die Kommission des Grossen Rates berät über das neue Tourismusgesetz und darüber, ob die Taxe darin enthalten sein soll. Nachdem vor allem Wirtschaftskreise dagegen aufgelehnt haben, wurde sie vorläufig rausgenommen. In Chur besteht ein Projekt für die Einführung der TFA für 1999. Das Vorhaben ist aber laut Reto King, Direktor von Chur Tourismus, momentan auf Eis gelegt worden. «Wenn wir im August das Casino eröffnen, haben wir genügend Einnahmen aus diesem Betrieb. Damit wäre die TFA nicht mehr nötig.» Für Chur wäre eine differenziertere Art der TFA vorgesehen, da die Stadt nicht mit einem Ort wie Arosa verglichen werden könnte. Ein Geschäft in der Altstadt, das vom Tourismus profitiert, würde anders belastet als eines in der Industriezone. sda

*

Wallis Incoming AG**Startschuss**

Sechs Monate nach dem Grundsatzentscheid erfolgte vergangene Woche die Gründung der Wallis Incoming AG. Sie wird nun den Walliser Tourismus vermarkten.

Jérémie Robyr, Präsident von Wallis Tourismus, sprach anlässlich der Gründungsversammlung in Siders von einem «historischen Moment». Der Dachverband des Walliser Tourismus konnte bisher nicht kommerziell tätig sein. Diese Lücke soll nun Wallis Incoming AG mit einem Aktienkapital von 1,5 Millionen Franken wahrnehmen. Die öffentliche Aktienzeichnung sei über den Erwartungen positiv verlaufen, meinte Robyr. An der Gründungsversammlung wurde der aus Saas-Grund stammende und in Zürich wohnsässige Robert Zurbriggen zum ersten Verwaltungsratspräsidenten gewählt. Das Amt des Vizepräsidenten übernimmt Olivier Chevalier, Direktor der Schweizerischen Tourismusfachschule. Der Walliser Hotelierverein ist mit ihrem Direktor Eric Biseix vertreten. Im Namen der Kurdirektoren nimmt Walter Loser, Crans-Montana, Einsitz in den Verwaltungsrat. Die Parahotellerie wird durch Raphy Bétrisey vertreten. Die Walliser Bergbahnen delegierten Hans-Peter Zeiter. Für die Reisebüros und Agenturen sitzt Jacques Lathion im Verwaltungsrat. Wallis Tourismus als Hauptaktionär ist mit Direktor Melchior Kalbermann vertreten. Die erste Verwaltungsratssitzung soll bereits anfangs Juli stattfinden, um möglichst rasch die Stelle des Geschäftsführers ausschreiben zu können. Seitens vom Walliser Tourismus hofft man, dass Wallis Incoming für den Sommer 99 erste konkrete Produkte anbieten wird. GER

Siehe auch Seite 21

Umfrage zum ST-Neuauftritt

Beim Publikum kommen die Inserate an

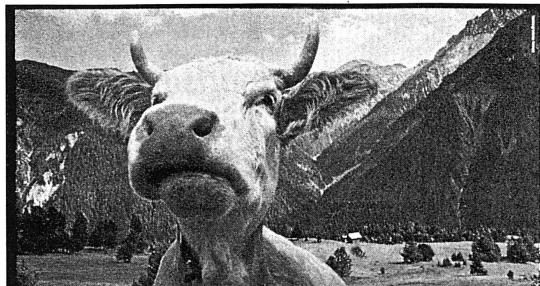
Der Neuauftritt von Schweiz Tourismus (ST) «Ferien versus Tourismus» kommt beim Publikum gut an. Das hat eine – allerdings nicht repräsentative – Umfrage des Dichter Instituts in Lausanne, Zürich und Stuttgart ergeben. Tendentiell gefällt die Kampagne Frauen besser als Männern.

CHRISTINE KÜNZLER

Offenbar passt die neue Werbekampagne von Schweiz Tourismus gut zum Ferienland Schweiz und spricht das Publikum an. Am meisten Bestätigung bekamen die Inserate in Stuttgart. Alle 30 dort befragten Personen verbinden das Wort «Ferien» spontan und unverwechselbar mit der Schweiz, heisst es in der Untersuchung des Dichter Instituts. Der Indikator, der über die Akzeptanz und Attraktivität informiert, ist in Stuttgart mit 4.3 am höchsten. An zweiter Stelle steht Lausanne mit 3.4 und an dritter Zürich mit 3.0. Gemäss Dichter-Institut signalisieren Werte >3.0 und mehr eine überdurchschnittliche Akzeptanz, Attraktivität und Eindrucksstärke. Bei Frauen kommt die Kampagne in allen drei Städten besser an als bei Männern. Angebrochen fühlten sich in Stuttgart am meisten 18 bis 34jährige, in Lausanne über 55jährige und in Zürich wiederum die jüngsten Befragten (18-34).

«Starke Trendaussage»

Das Hauptziel der Inseratenkampagne – Lust auf Ferien in der Schweiz auszulösen – ist am besten erreicht in Zürich (15) und am wenigsten in Lausanne (11). Die Stuttgarter liegen in der Mitte (13). «Das sind», so sagt die ST-Presseverantwortliche Susanne Rieder, «sehr gute Resultate.» Der Werbeauftritt vermittelte allen Befragten die Vorstellung, Ferien in der Schweiz «bedeutende Qualität, beziehungsweise «den besseren Urlaub» (Zitat aus Stuttgart), schreibt das Dichter-Institut. An der Aussage «Ferien gegen Tourismus», die von Touristen abwertend verstanden werden könnte, stossen



In der Schweiz werden aus Ihren Kindern nie richtige Touristen.

Abgerissene Feriopläne, das werden sie sein. Zum Beispiel in den neunzehn Schweizer Ferienorten, die sich ganz und gar der Familie verschrieben haben, dafür mit dem Grüngipfel «Familien willkommen» ausgeschildert wurden und dennoch die Ferienwoche schon ab 454 Franken pro Person anbietet, et al. Tourismus natürlich. Oder wie's mit einem Ferienhaus? Da mielen Sie pro Woche und für die ganze Familie schon ab 690 Franken. Mehr Infos unter www.schweizferien.ch oder in einem unserer neuen Prospekte: Telefon 01-288 12 12.

Die Kuh ist das beliebteste Sujet.

Foto: Schweiz Tourismus

sich laut Umfrage die Stuttgarter «gar nicht» und die Schweizer «geringfügig.» Befragt hat das Dichter-Institut in allen drei Städten je 30 Personen. Das ergibt zwar keine repräsentative Umfrage; aber eine «starke Trendaussage», präzisiert Susanne Rieder. Dass ausgerechnet das schweiznahe Stuttgart Umfrageort ist,

liege daran, weil viele Schweizer Gäste aus dem süddeutschen Raum stammen. Die Testpersonen sind alters- und geschlechtsmäßig gemischt zusammengestellt und im Einzelinterviews befragt worden. «Jeder Person ist eine Liste mit verschiedenen Aussagen vorgelegt worden», erklärt Susanne Rieder das Vorge-

hen. Die Befragten kreuzten an, was trifft und was nicht trifft.

Gefragt sind Clichés

Zur Beurteilung vorgelegt haben die Befragten auch die Inserate. Am meisten Punkte ernteten das Sujet mit der Kuh und das Winterdorf (beide punktgleich). An zweiter Stelle steht das Bergdorf im Sommer und an dritter die lesende Frau vor einem Haus. Die Hitparade sieht nicht in allen Städten gleich aus: Die Kuh steht nur in Lausanne an erster Stelle, in Stuttgart an zweiter (punktegleich mit lesender Frau) und in Zürich an dritter Stelle. Den Süddeutschen gefällt das Winterdorf am besten, den Zürichern das Bergdorf im Sommer. Die Sujets «Seepromenade» und «Eisskulptur» kommen in allen drei Städten am schlechtesten weg. Beliebter sind Inserate mit einem grossen Bildanteil und wenig Text. Grundsätzlich mögen die Befragten die typischen Feriencliques wie Kühe und Bauernhäuser. Weniger gefällt offenbar der «harte Schwarz-Weiss-Kontrast» (Rand, Schrift). Das Dichter-Institut empfiehlt ST nämlich, über eine mögliches «Abmilderung» nachzudenken.

Ferien und Urlaub

Ferien und Urlaub sind zwei Begriffe, die sich in Deutschland nicht mehr gross unterscheiden. Laut Auskunft des B.A.T. Freizeitforschungsinstituts in Hamburg werden Ferien mehrheitlich mit Kindern in Zusammenhang gebracht. So fahren beispielsweise zwei Erwachsene in den Urlaub und eine Familie in die Ferien. Urlaub bekommt der Arbeitnehmer vom Arbeitgeber, der Schüler hingegen hat Schulferien. Bedeute Urlaub ein «die Erlaubnis fortzugehen» (beispielsweise beim Militär), bezog sich der Begriff Ferien ursprünglich auf Tage, an denen kein Gericht abgehalten wurde. Unterschiede zwischen den beiden Begriffen seien lediglich in deren extremen Bedeutung (z.B. Rechtsbegriff) auszumachen. «Im breiten Mittelfeld jedoch, näherten sich die beiden Ausdrücke an. CK

Strassenumfrage zur Werbung

Nicht für alle verständlich

Die htr legte fünf willkürlich ausgewählten Gästen in Bern die neue Werbung vor. Deren Rückmeldungen fallen klar weniger gut aus als diejenigen in der ST-Umfrage.

Walter Meichsner, 68jährig, aus Wuppertal, Nordrhein-Westfalen, verlängertes Wochenende in der Schweiz: «Tourismus braucht keiner, Ferien jeder, was heißt das? Das ist kein gutes Deutsch. Ich verstehe diese Aussage nicht. Der Tourismus braucht Ferien, das würde ich verstehen. Für das Schweizer Publikum ist das vielleicht gut, aber ich weiss nicht, ob das die Deutschen anspricht. Viele Deutsche würden solche Werbung gar nicht beachten. Was uns anspricht ist, Sauberkeit, Pünktlichkeit und die Freundlichkeit. Das sollte im Vordergrund stehen.»

Katrin Roser, 22jährig, aus Berlin, Studentin, schaut sich die Schweizer Städte an: «Ich finde die Werbung sehr verständlich und kann die Überlegung gut nachvollziehen, obwohl wir den Begriff Ferien eher bei Kindern verwenden und bei Erwachsenen eher Urlaub. Für die Bewerbung der ländlichen Schweiz ist die Werbung auf jeden Fall geeignet. Die negative Bewertung des Tourismus finde ich korrekt. Der Städtetourismus wird damit nicht abgedeckt. Ich würde allerdings eher die krassen Gegensätze in der Schweizer Landschaft vom absoluten Flachland bis zum Hochgebirge in der Werbung verwenden.»

Hermann Lampe, 53jährig, aus Hamburg, zwei Tage in der Schweiz: «Ich bin dankbar für Informationen im Ausland. Die Kampagne ist verständlich für deutsche Gäste. Der Massentourismus kann tatsächlich zum Problem werden, aber Urlaub oder Ferien will jeder machen. Das könnte mich schon motivieren, in der Schweiz Ferien zu machen, wenn die Währung besser wäre. Ich finde die Kampagne gut, würde aber die Städte stärker ins Zentrum setzen.»

Odile Brun, 42jährig aus Bourges, drei Tage in der Schweiz: «Mit dieser Kampagne kann ich nicht viel anfangen. Ich verstehe nicht, wieso man den Tourismus negativ bewertet. Bei uns macht man einerseits «Vacances» zum Ausspannen und «Tourisme», um eine neue Ecke der Welt kennenzulernen. Wieso soll man die beiden Formen gegeneinander ausspielen? Anstelle von solchen Spitzfindigkeiten würde ich den ausgeschriebenen öffentlichen Verkehr in der Schweiz in der Werbung stärker thematisieren.»

George Walter, 54jährig aus Paris, verlängertes Wochenende in der Schweiz: «Ich verstehe zwar die Ironie in der Werbekampagne, aber die Präsentation ist für meinen Geschmack zu streng. Und, wenn man die Idee verstanden hat, ist der Gag weg. Ich finde die Werbung zu intellektuell. Ich glaube nicht, dass ältere Leute diese Art von Werbung verstehen. Unverständnis löst Ablehnung aus.» SR

ST-Aussenstellen

«Keine negativen Rückmeldungen»

Die mit der Kampagne zu erzielende Resonanz werten den von hotel + tourismus revue befragten ST-Landesvertreter positiv. «Mit den provokativen Slogans bewirken wir, dass unser kleines Werbevolumen in der riesigen Werbeflut überhaupt wahrgenommen wird», äussert sich ein Landesvertreter. Dieses Argument bestätigen andere Befragte. Gut kommt beispielsweise das auffällige Spiegel-Motiv («Sei wie Sie aussiehen, brauchen Sie dringend Ferien») an, das die Schaufenster verschiedener ST-Aussenstellen zierte. «Wir haben bislang keine negativen Rückmeldungen aus dem Publikum erhalten», erklären übereinstimmend mehrere Landesvertreter. Etwas differenzierter, aber auch mehrheitlich positiv, hätten die ausländischen Medien die Kampagne aufgenommen, so die ST-Aussenstellenvertreter.

Mehr Mühe bereitet auf verschiedenen Märkten die sprachliche Übersetzungskraft der Slogans. Auf dem deutschen Markt wird die angeblich schlechter Wertschätzung des Begriffs Tourismus gegenüber jenem von Ferien noch einigermassen verstanden und damit sind die Slogans inhaltlich interpretierbar. Mehr Mühe bereitet dies im angelsächsischen Sprachraum, wo Tourismus eher höher bewertet wird als Holiday. Im Französischen beschreiben Vacances und Tourismus zwei verschiedene Urlaubsformen, die sich kaum als Begriffspaar einander gegenüberstellen lassen.

Danzenzufolge übernehmen die Landesvertreter in den einzelnen Märkten jene Elemente aus der Kampagne, die vom jeweiligen Publikum auch verstanden werden können. «Der Slogan im Veloland-Prospekt (3300 km Fluchtweg vor dem Tourismus) ist witzig und wird auch in der Übersetzung als Anspielung auf den Massentourismus gut verstanden», erklärt ein Landesvertreter. Auch der Slogan «Don't tourist me. I'm on vacation» werde als witzig eingestuft. STR

Umfrage bei Tourismusdirektoren

Auftritt originell, Botschaft unverständlich

Die befragten Tourismusdirektoren sind sich weitgehend einig: Der Werbeauftritt ist originell – die Wirksamkeit zumindest fraglich. Gar nicht einverstanden mit der Strategie sind die städtischen Tourismusdirektoren. Sie verlangen eine auf ihr Segment zugeschnittene Kampagne.

CHRISTINE KÜNZLER

Dick F. Marty, Präsident und Marco Hartmann, Direktor von Schweiz Tourismus, bekamen bezüglich Neuauftritt bereits im April Post: Der Basler Tourismusdirektor Hans-Peter Ryhiner forderte von ST «abaldigst eine ebenso direkte anwendbare Strategie für den städtischen Tourismus wie sie für die Ferien entwickelt wurde.» Allerdings eine Strategie, die nicht Ferien gegen Tourismus ausspielt. Im gleichen Brief beschwert sich Ryhiner darüber, dass seine Stellungnahme zum Werbeauftritt am Tourismustag in Chur geschritten worden war. Das so präparierte Statement war anschliessend dem Plenum auf der Leinwand gezeigt worden. ST ihrerseits versprach Ryhiner auf schriftlichem Weg, anlässlich der RDK-Sitzung zu zeigen, dass die Neupositionierung auch für Städte, Incentiv-Reisen und Kongresse angewandt werden können. Diese Sitzung jedoch sei in dieser Hinsicht nicht befriedigend verlaufen, so Ryhiner. Er warte immer noch auf eine konkrete «eigenständige Werbeaussage für die Stadt. Von der gleichen Werbeagentur.» Grundsätzlich jedoch stelle er die Werbestrategie für Ferienreiter nicht in Frage.

Ahnlicher Ansicht ist der Luzerner Tourismusdirektor Kurt H. Illi: «Der Städte- und Kongresstourismus findet in diesem Neuauftritt nicht statt.» Auch er ist der Ansicht, «dass sich auch etwas Originel-

les für die Städte machen liesse.» Zudem zweifelte er, dass die Kampagne vom breiten Publikum verstanden werde. «Unser Gast unterscheidet nicht zwischen Tourismus und Ferien», sagt er. «Grundsätzlich ist die Strategie auffällig und attraktiv, doch stört es mich, dass sie ausgekehrt von Schweiz Tourismus lanciert wird. Wenn schon, müsste man Schweiz Tourismus unbennen.» Und auch die Zürcher Tourismusdirektorin Edith Strub ist mit der Botschaft nicht einverstanden: Ich finde diese Kampagne unverständlich, deplaziert und kontraproduktiv. Die Verunglimpfung des Tourismus steht der nationalen Marketingkampagne schlecht an und tönt überheblich.» Zürich Tourismus werde weiterhin den Namen beibehalten und den Tourismus in der Region Zürich fördern.

«Schwierig zu kommunizieren»
Ernst Baumberger, Direktor Meiringen-Hospital Tourismus, habe sich «mehr erhofft von der Durchschlagskraft dieser Werbestrategie.» Er finde sie von der Idee her gut, glaube jedoch, dass die Konsumenten damit etwas überfordert sind. Die Unterscheidung Tourismus - Ferien mache der Gast nicht, sie sei höchstens den Branchenleuten bekannt. Zudem sei er über diese Geneüberstellung nicht glücklich, «denn wir sind eine Ausflugsregion.» Er verweist auf den Brief, in dem die Interessengemeinschaft Eiger, Mönch & Jungfrau Region unter anderem den Werbeauftritt kritisiert (siehe hr 20). Laut ST-Presse sprecherin Susanne Rieder steht demnächst eine Aussprache zwischen beiden Parteien an. «Schweizig zu kommunizieren», sagt Max Nadig, Direktor Appenzellerland Tourismus, zum Neuauftritt. «Er wird von unseren Gästen und Leistungsträgern nicht verstanden.» Die Inserate seien ja originell und die Botschaft der Qualität nicht so schlecht – doch der Gegen-

satz Ferien und Tourismus komme schlicht nicht an.

Dass die Botschaft von vielen nicht verstanden werde, sagt auch Michael Caflisch, Marketingleiter Davos Tourismus. «Ich bin nicht überzeugt, dass ST mit dieser Strategie auf dem richtigen Weg ist.» Die Grundidee und der Auftritt an und für sich finde Caflisch zwar gut, mit der Verulkung des Begriffs Tourismus bekunde er jedoch Mühe. Zudem habe man sich jahrelang darauf konzentriert, das Wort Fremdenverkehr mit Tourismus zu ersetzen.

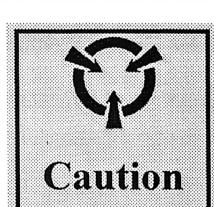
«Tourismus heisst Seriosität»

«Gut, kreativ, provokativ und aggressiv:» So sieht Franco Ruinelli, Tourismusdirektor in Bellinzona, den Werbeauftritt. «Ich finde ihn für Deutschland sehr geeignet, für die Schweiz und die anderen Märkte jedoch weniger.» Der Ausdruck Tourismus werde in der Schweiz nicht negativ bewertet. Er allerdings möchte nicht als Ferienorganisation auftreten: «Mit dem Wort Tourismus verbinde ich Seriosität, Kultur und Ökonomie, mit dem Wort Ferien Lässigkeit.»

«Ein Werbeauftritt kann nicht allen gerecht werden», gibt der Leukerbader Tourismusdirektor Viktor Borter zu bedenken. «Ich kann damit leben. Was ich daraus mache, ist meine Sache.» Er plädiert dafür, endlich aufzuhören, alles und jedes zu kritisieren. Es gelte, «das Brauchbare herauszunehmen und das Schlechte wegzulassen.» Er verheimlicht jedoch nicht, dass er bezüglich Werbeauftritt negative Rückmeldungen seitens der Gäste bekommt. Grundsätzlich jedoch vertraue er ST: «Sie wird die Werbung bestimmt analysiert haben, bevor sie lanciert hat.»

Zufrieden mit dem Neuauftritt ist Heidiand-Direktor Urs Kammer: «Für uns stimmt er. Wir haben sofort nach der Lancierung unsere Region in Ferienregion Heidiland umgetauft.»

REKLAME



Front Office Windows

VISUAL

=

GENIAL

S.H.S. S.A.R.L.

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

E-Mail: shs@bluewin.ch 103508/386711

FERIEN FÜR

RASCHENTSCHLOSENE.

**Last
Minute
CH**

www.swisshotels.ch ☎ 0848 848 858

Eine Dienstleistung der *hotel + tourismus revue*



4.-7.7.1998 Luzern: Johanniter *** Tel. 041 210 18 55 Frühstückbuffet, Willkommensdrink, Früchte im Zimmer, Eintritt ins Verkehrshaus mit dem IMAX. 1 Nacht im DZ pro Person Sfr. 99,-	-30.6.1998 Brig-Ried: Mühle Tel. 027 823 58 38 Frühstück. 1 Nacht im DZ pro Person Sfr. 39,-	29.6.-19.7.1998 Basel: Basilisk *** Tel. 061 886 96 66 Frühstückbuffet, Service, City-Tax + MwSt.. 1 Nacht im DZ pro Person Sfr. 50,-	-28.6.1998 Luzern: Johanniter *** Tel. 041 210 18 55 Frühstückbuffet, Willkommensdrink, Früchte im Zimmer, Eintritt ins Verkehrshaus mit dem IMAX. 1 Nacht im DZ pro Person Sfr. 99,-	12.-16.7.1998 Thun: Freienhof **** Tel. 033 227 50 50 Frühstückbuffet, 1 Flasche Wein zum Abendessen. 1 Nacht im DZ pro Person Sfr. 110,-	26.6.-16.8.1998 Rheinfelden: Schützen *** Tel. 061 831 50 04 Zimmer mit Frühstückbuffet, Eintritt ins Solbad, mehrere Nächte möglich. 1 Nacht im DZ pro Person Sfr. 65,-
11.-12.7.1998 Luzern: Johanniter *** Tel. 041 210 18 55 Frühstückbuffet, Willkommensdrink, Früchte im Zimmer, Eintritt ins Verkehrshaus mit dem IMAX. 1 Nacht im DZ pro Person Sfr. 99,-	27.6.-25.7.1998 Engelberg: Crystal *** Tel. 041 637 21 22 Frühstückbuffet, Willkommensdrink, Früchte im Zimmer, Eintritt ins Verkehrshaus mit dem IMAX. 1 Nacht im DZ pro Person Sfr. 99,-	-20.7.1998 Brienz: Sporthotel Axalp Tel. 033 951 16 71 Reichhaltiges Frühstückbuffet, Willkommensdrink, Früchtekorb, 4-Gang-Diner, Gratis Eintritt ins Spielcasino Campione d'Italia, Schwimmbad, Überraschungsgeschenk. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 225,-	30.6.-26.7.1998 Walkringen: Rütti-Hotelbad *** Tel. 021 700 81 81 Willkommensdrink, 3 kulinarische Erlebnisse (Mittag- oder Abendessen), Vollwert-Frühstück. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 225,-	-11.7.1998 Bever: Chesa Salis Tel. 081 852 48 38 Halbpension (5 Gänge), Gratisplatz in der Tiefgarage. 4 Nächte im DZ pro Person Sfr. 524,-	-5.7.1998 Saanenmöser: Golffotel Les Hauts de Gstaad *** Tel. 033 748 68 68 Halbpension, freie Benützung Fitnesscenter, Sauna und Dampfbad, 1 geführter Ausflug, Welcomedrink, Benützung der Mountainbikes. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 320,-
5.-7.7.1998 Engelberg: Crystal *** Tel. 041 637 21 22 Frühstück, Welcomedrink, Zimmer mit Bad/Dusche/WC, Radio, TV, telefon und Minibar. 3 Nächte im DZ pro Person ab Sfr. 165,-	-18.12.1998 Warth: Kartause Ittingen *** Tel. 052 748 44 11 Frühstückbuffet, Museum Gratiseintritte, (Preise gültig für Anfragen bis 6 Tage vor Ankunft). 1 Nacht im DZ pro Person Sfr. 78,-	-13.7.1998 Adelboden: Steimattli **** Tel. 033 673 39 39 Frühstückbuffet, Benutzung von Sauna, Whirlpool und Mountainbikes, Parkplatz, Service und Taxen. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 150,-	1.7.-31.8.1998 Lausanne: Comfort Hotel des Voyageurs *** Tel. 021 319 91 11 Frühstückbuffet, Taxen, Service und MwSt.. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 110,-	26.-28.6.1998 Stoos: Sporthotel Stoos **** Tel. 041 810 45 15 Qi-Gong Kursen, Frühstückbuffet und 4-Gang-Abendessen, Mineralwasser während des Seminars, Hin + Rückfahrt mit der Luftseilbahn Morschach-Stoos, Kurkosten Sfr. 300,-. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 286,-	-17.7.1998 Gstaad: Sporthotel Victoria *** Tel. 033 744 14 31 Frühstückbuffet, Service, Taxen und MwSt., Zusatznacht à Sfr. 65,- pro Person. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 130,-
3.-10.7.1998 Schangnau: Kemmerboden-Bad *** Tel. 034 493 77 77 Willkommensdrink, freie Benützung von Mountainbikes, Schneeschuhren, Bogenschies-Anlage, Billardtisch. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 161,-	-11.7.1998 Zinal: Le Besso *** Tel. 027 475 31 65 Willkommensdrink, Frühstück, 2 Abendessen, Picknick, Essen im Höhenrestaurant, Transport nach Chandolin im Auto (Promenade). 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 200,-	26.6.-26.7.1998 Sigriswil: Bären *** Tel. 033 251 23 23 Komfortzimmer, Südturm, grosser Balkon mit prächtiger Sicht auf Alpen, Frühstückbuffet, gratis Minigolf, Eintritt ins Solbad/Whirlpool. 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 259,-	-31.10.1998 Greppen: Drei Eidgenossen * Tel. 041 390 34 39 Frühstück, 2x Halbpension, 1x Gourmet 6 Gänge/Zusatznach HP Sfr. 95,-. 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 335,-	30.6.-17.7.1998 Wilderswil: Bären *** Tel. 033 828 31 51 2 Schnuppernächte, Frühstückbuffet, Service, Taxen, MwSt., Bären-Hörnchenschecken, Überraschungsmahl saisonal abgestimmt in 5 Gängen. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 200,-	30.6.1998 Gstaad: Grand Hotel Bellevue **** Tel. 033 748 31 71 Frühstück. 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 360,-
1.-31.7.1998 Kappel a. A.: Haus der Stille und Besinnung Tel. 01 764 12 11 Frühstück, MwSt., Fahrräder, Bibliothek, Tageszeitgekte - 3 Nächte für 2. 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 184,-	1.7.-31.8.1998 Lausanne: Elite *** Tel. 021 320 23 61 Frühstück. 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 210,-	27.6.-4.7.1998 Vercorin: Hostellerie D'Orzival Tel. 027 455 15 56 Frühstückbuffet, Welcomedrink, 1 begleitete Exkursion ins Naturschutzgebiet Vallon de Réchy, 1 Selbstbehaf, 1 Fondue/7 Nächte Sfr. 400,-/EZ-Zuschlag Sfr. 70,-. 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 200,-	27.6.-11.9.1998 Vercorin: Hostellerie D'Orzival Tel. 027 455 15 56 Frühstückbuffet, Welcomedrink, 1 Tag Mountainbike-Miete, 1 Tag begleitete Exkursion, 2 Luchtpakete, 1 Selbstbehaf. 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 350,-	-8.7.1998 Grindelwald: Schweizerhof **** Tel. 027 853 22 02 Willkommenspapier, 1 Gourmet Menu in unserem Rest. Schmitte, 1 Oberländer-Menu oder Fondue Chinoise im Gaststüberl, 1 Abendessen im Rest. Alpterrassen, 1 Abschiedsgeschenk. 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 509,-	-4.10.1998 Grächen: Montana *** Tel. 027 951 13 12 1 Woche mit Halbpension, 2 geführte Wanderungen (ohne Bahn), 1x Canyoning. 7 Nächte im DZ pro Person Sfr. 670,-
29.6.-3.7.1998 Ovronnaz: Des Bois Tel. 027 305 11 11 Frühstückbuffet, 4. Nacht gratis/ Gültig von Montag bis Freitag. 4 Nächte im DZ pro Person Sfr. 273,-	-29.6.1998 Vezia: Motel Vezia *** Tel. 091 966 36 31 Halbpension (Nachessen mit Getränk). 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 285,-	27.6.-11.9.1998 Vercorin: Hostellerie D'Orzival Tel. 027 455 15 56 See und Berg: 2 Nächte in Estavayer-le-Lac, 3 Nächte in Vercorin, Luchtpakete, Welcomedrink, Fisch-Deg-menu, Mtl. Deg.menu, Exkursion Vallon de Réchy, 1 St. Sport. 5 Nächte im DZ pro Person Sfr. 590,-	28.6.-4.7.1998 Davos: Ochsene Tel. 081 413 52 22 Frühstück, Abendessen (ohne Dine Around). 6 Nächte im DZ pro Person Sfr. 420,-	28.6.-18.10.1998 Saas Fee: Mistral *** Tel. 027 957 11 64 Schneepack-Pauschal: 3 Übernachtungen, Nachessen, Frühstückbuffet, Fondue-Pauschal, Schmierung Dampfbad, Transfer Park-king-Hotel, Welcomedrink. 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 336,-	28.6.-4.7.1998 Cademario: Kurhaus Cademario *** Tel. 091 605 25 25 Fit&Fun: Arzinters, Indiv. Fitnessprogramm, Atmehaus, Wasserrutsche, Gymnastik, Thermarium, Morgengymn., Stretching, Walking, Hallen + Freiluftbad, Mountainbikes. 7 Nächte im DZ pro Person ab Sfr. 1291,-
26.6.-7.8.1998 Lostorf: Bad Lostorf Tel. 062 298 24 24 Frühstückbuffet und Verwöhnen-Halbpension, Nachmittagstee, Check up durch einen dipl. Physiotherapeuten, 2 Massagen, Eintritt ins Thermalbad, Sauna und 2 Entspannungsbäder. 7 Nächte im DZ pro Person Sfr. 799,-	-17.7.1998 Klosters-Dorf: Rätia *** Tel. 081 422 47 47 Halbpension, 4-Gang-Menü, Frühstückbuffet, Klosters Adventure Programm, Mountainbikes. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 180,-	28.6.-4.7.1998 Cademario: Kurhaus Cademario *** Tel. 091 605 25 25 Cademario Antistress: Atmether., Entspannungsther., Tai-Chi, Fussreflex + Ganzmass., Thermarium, Morgengymn., Fitnessraum, Hollen + Freiluftbad, Mountainbikes. 7 Nächte im DZ pro Person ab Sfr. 1291,-	-10.7.1998 Cademario: Cacciatori *** Tel. 091 605 22 36 Frühstück, Zimmer mit Balken, Dusche, WC, Radio, TV, Telefon, Frühstück. 3 Nächte im DZ pro Person Sfr. 205,-	-20.7.1998 Bissone-Lugano: Campione *** Tel. 091 649 95 22 Welcomedrink, Frühstück, 4-Gang-Menü im Restaurant, Eintritt ins Casino Municipale in Campione/Italien, Frühstückbuffet, Schwimmbad und ein Überraschungsgeschenk. 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 225,-	4.-11.7.1998 Hilterlingen: Bellevue au Lac *** Tel. 033 243 53 23 Reichhaltiges Frühstückbuffet Abendessen mit 4-Gang-Wahlmenü, Service, Taxen, MwSt. 7 Nächte im DZ pro Person Sfr. 735,-
-19.7.1998 Arosa: Alpina *** Tel. 081 377 16 58 Transfer Bahnhof-Hotel-Bahnhof, Willkommens-Apero, Picknick auf einer Alp, Fondue oder Raclette-Schmelze, Frühstückbuffet und 4-Gang-Abendessen. 7 Nächte im DZ pro Person Sfr. 495,-	-18.7.1998 Davos Dorf: Flüela ***** Tel. 081 410 17 17 Schweizer Buffetfrühstück, Halbpension, Sauna, Hallenbad, Käfigtherme, Kinderpielplatz. 6 Nächte im DZ pro Person ab Sfr. 696,-	-16.7.1998 Davos Platz: Europe **** Tel. 081 413 59 21 Frühstückbuffet, Hotelhallenbad, Borkarts Ortbusse Davos, Halbpensionszuschlag Sfr. 30,- pro Person/Tag. 1 Nacht im DZ pro Person Sfr. 75,-	-28.6.1998 Lugano: Federale *** Tel. 091 922 05 51 Frühstückbuffet, Empfangsspäro, 1 gepflegtes Nachessen (wahlweise am 1. oder 2. Abend), Überraschungsgeschenk (1x pro Zimmer). 2 Nächte im DZ pro Person Sfr. 230,-	-15.8.1998 Rheinfelden: Eden Solbad **** Tel. 061 831 54 04 Volppension, freier Eintritt Solschwimmbad. Mit grossem Park. Mit Arzypyramide im Haus, Therapieeinheit, ausgebildete Helfer und Dürkost ist für alles gesorgt. 7 Nächte im DZ pro Person Sfr. 999,-	Last Minute CH

Das Last-Minute-CH-Angebot der Beratung SHV wird neu nicht nur im Internet und per Telefon publiziert, sondern auch in Print-Medien.

Für nur Fr. 79.– pro Angebot sind Sie dabei. Füllen sie den untenstehenden Talon aus.

Wir stellen Ihnen die Teilnahmebedingungen zu.

Hotel:		
Ort:		
Telefon:		
Fax:		
Schweizer Hotelier-Verein, Beratung SHV, Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern, Fax: 031 370 43 44.		

SDM

Partnerschaft mit den SBB

Wie bereits in der *hotel + tourismus revue* von vergangener Woche angekündigt, haben jetzt Switzerland Destination Management und die Schweizerischen Bundesbahnen ihre Absicht offiziell kundgetan, in Kürze einen Zusammensetzung vertrag für eine intensive touristische Zusammenarbeit zu unterzeichnen. Die SBB werden sich am Aktienkapital von SDM beteiligen und gleichzeitig personelle Ressourcen sowie Teile der Infrastruktur für den Betrieb des SDM-Call Centers einbringen. Die definitiven Verträge sollen bis Ende August unterzeichnet sein. Weiterhin geplant ist die Erhöhung des SDM-Aktienkapitals mit weiteren Partnern. STR/pd

PANORAMA

Werden Überbuchungen in der Europäischen Union in Zukunft bestraft? Mitte Juni werden die Verkehrsminister Europas in Brüssel darüber diskutieren, ob Überbuchungen bei Flügen und in Hotels mit saftigen Geldstrafen geahndet werden sollen. Bei Flügen mit einer Distanz bis 3500 Kilometer soll die Entschädigung von 150 auf 185 ECU angehoben werden, bei Flügen über 3500 Kilometer sollen es statt 300 ECU 370 sein, wie die Fachzeitung tourist Austria international berichtet.

Die Entschädigung soll dem Fluggast gleich beim Check-In ausbezahlt werden. Der Beförderungsanspruch wird dadurch nicht tangiert. Die Regelung soll neu gleichermaßen für Linien- und Charterflüge mit Abreise-Flughäfen innerhalb der EU gelten.

Der spanische Abgeordnete Aparicio Sanchez verlangt ähnliche Überbuchungsbussen für Hotels. Ebenfalls beraten wird darüber, dass Konkursabsicherungen in Zukunft nicht nur für Veranstalter, sondern auch für Airlines und Hotels verbindlich vorgeschrieben werden können.

Inseratemarkt gegen Tourismus

Drohungen: «Dicke Luft» in Luzern

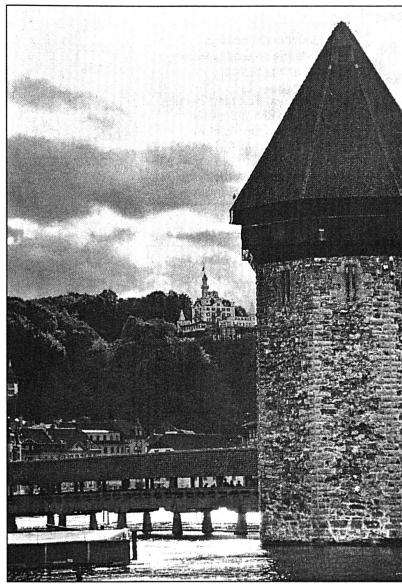
Die Freiheits-Partei Luzern (FPS) will Touristen von Luzern fernhalten. Mit zweifelhaften Massnahmen will die FPS ihren politischen Anliegen rund um Verkehr und Luft Gehör verschaffen und Druck auf den Luzerner Stadtrat ausüben.

THOMAS VASZARY

Die «Neue Luzerner Zeitung» (Neue LZ) veröffentlichte am Dienstag ein vertrauliches Protokoll der Freiheits-Partei (vormals Auto-Partei). Darin ist von einer Inseratemarkt die Rede, welche Luzerns Tourismus in arge Bedrängnis bringen könnte. Weil die FPS mit der Verkehrs- und Luftpolitik nicht einverstanden ist, droht sie, Inseraten die Gäste in Luzerns wichtigsten Aufkommensmärkten vor einem Besuch zu warnen. Betroffen wäre allerdings auch die restliche Schweiz. Denn nach Angaben der «Neue LZ» lauten die Inserate: «Meiden Sie die Luft in Luzern. Wollen Sie Ihre Gesundheit in der Schweiz auf Spiel setzen?». FPS-Präsident René Kuhn bestätigte gegenüber der *hotel + tourismus revue*, die geplante Aktion, bedauerte allerdings die plötzliche Publizität der Aktion. «Wir wollen den Tourismus nicht schädigen.» 40 000 Franken sind von Sponsoren gespendet worden, um Inserate zu schalten in zwei japanischen, einer südkoreanischen sowie fünf US-Zeitung. Gleichzeitig will die FPS an diversen Touristenplätzen in der Stadt Luzern Atemschutzmasken verteilen und mit Flugblättern auf die sogenannte schlechte Luft hinweisen».

Frage des politischen Stils

Doch was ist der wirkliche Grund dieser Aktion? Der FPS – im Luzerner Parlament nicht vertreten – ist die Förderung des öffentlichen Verkehrs als Schlussfol-



Die Freiheits-Partei will politischen Druck ausüben und an Luzerner Tourismusplätzen Atemschutzgeräte gegen die «schlechte Luft» verteilen.
Foto: Alexander P. Künnle

gerung der Luftschadstoff-Messdaten ein Dorn im Auge. Die Luzerner Luft sei nicht so schlecht wie stets vom Stadtrat behauptet, behauptet die FPS ihrerseits. Und Kuhn unterstellt dem Stadtrat, bewusst falsch gemessen zu haben. «Wenn der Stadtrat weiter erzählt, die Luft in der Stadt Luzern sei schlecht – wenn sie gut ist – werden wir die geplante Aktion bestimmt durchziehen», droht Kuhn.

Einen direkten Zusammenhang zwischen der jüngst erfolgten Freistellung des Umweltbeauftragten wegen Führungsproblemen und den Druckmas-

nahmen der FPS verneint Luzerns Stadtrat Paul Baumann und betont, Müllers Schadstoffmessungen seien stets korrekt gewesen. «Der Stadtrat lässt sich von keiner Partei erpressen. Das politische Vorgehen ist skrupelloos, die Aktion unverantwortlich», so Baumann gegenüber der *htr*. Auch der der FPS nahe stehende Touring Club Schweiz Luzern (TCS) distanziert sich von der Aktion.

«Unakzeptables Vorgehen»

Ungläubiges Kopfschütteln herrscht in touristischen Kreisen, auch wenn sich

weder Verkehrsdirektor Kurt H. Illi, ferienhalber abwesend, noch Verkehrsvereins-Präsident Alfred N. Becker vor Redaktionsschluss der *htr* zu der Aktion der FPS äusserten. Klare Worte hingegen von Ruth Pedrazetti-Weibel, Präsidentin des Hotelier-Vereins Stadt Luzern: Sie findet das Vorgehen der FPS unakzeptabel und skandalös. Diese Hammer-Mentalität zeuge von wenig Kultur. «Offensichtlich sind sich die Initianten nicht bewusst, dass mit einer solchen Aktion in erster Linie der Tourismus, im Nachzug aber auch das vom Tourismus abhängige Gewerbe getroffen wird. Ich möchte gerne wissen, ob die Gewerbeleute der FPS diese Aktion gutheißen», sagt Pedrazetti.

*

Einmal mehr sind es Inseratemarkt von politischen Parteien, welche die Gemüter erregen. In bester Erinnerung sind noch die geschmacklosen Inserate der Zürcher SVP wie jüngst jene gegen Gelder für die Integration von Ausländern. Mit der geplanten Inseratemarkt der Luzerner Freiheits-Partei (ex Auto-Partei), Touristen in den USA und Asien der schlechten Luft wegen vor einem Besuch Luzerns, ja der Schweiz zu warnen, ist deren Skrupellosigkeit einmal mehr offengelegt worden.

Der Freiheits-Partei (FPS) ist innerhalb ihrer politischen Arbeit jedes Mittel recht. Die FPS kann sich mit der Verkehrs- und Luftreinhaltspolitik des Luzerner Stadtrates nicht einverstanden erklären und fühlt sich «unterdrückt». Dass dieser Disput aber auf dem Rücken des Tourismus und des nachgelagerten Gewerbes ausgetragen wird, entbehrt jeglichem demokratischem Verständnis. Doch was dagegen tun? Schon die alten Römer hatten erfasst, dass gegen den Sittenfall auch Gesetze nichts ausrichten können. Denn: Was nützen Gesetze, wenn keine Sitten herrschen...

Thomas Vaszary

BÖRSENSPIEGEL JUNI

Bergbahnaktien mit kleinerem Volumen

Der Grossteil der Bergbahnabschlüsse ist in den letzten Wochen der Öffentlichkeit präsentiert worden. Die Cash flow- und Reingewinnzahlen sind mehrheitlich positiv ausgefallen, haben aber keine grossen Kursavancen erbracht. Gewisse Bergbahnwerte sind aber teilweise so tief gefallen, dass nur noch die Gesellschaft selber am Ankauf dieser Papieren interessiert ist. Die Unternehmung weiss jedoch selber am besten, ob die eigenen Aktien billig oder teuer sind.

MEINRAD G. SCHNELLMANN*

Gesamtschweizerisch wurden sehr wenig neue Bergbahnanalysen erstellt, so dass es dem einzelnen Interessenten schwer fällt, sich über Bergbahngesellschaften ein Urteil zu bilden. Sicher kann auch der relative Laie einige analytische Eckdaten wie Preisearnings, Buchwert, Bruttoertrag vom Cash flow etc. ausrechnen. Eine abschliessende Analyse ist jedoch wesentlich schwerer zu erstellen. Bei Industriefirmen wird jeweils die Branche und deren Zukunft ebenso beurteilt wie der Bestellungseingang für die nächsten 6 bis 12 Monate. Bei Bergbahngesellschaft ist die Zukunftsbeurteilung äusserst schwierig, vor allem bei winterlastigen Betrieben. Vieles hängt vom Schnee und Wetter ab. Das sogenannte Eskomptieren entfällt bei den Bergbahnunternehmungen gänzlich. Das Volumen der Bergbahngesellschaften ist gegenüber den letzten 3 bis 4 Jahren markant zurückgegangen. Bei einzelnen Unternehmungen fehlen teilweise gänzlich die Käufer, das heisst, es werden keine Geldkurse mehr markiert und die Titel sind schlicht und einfach unverkäuflich. Müssen Erbschaften, Liquiditä-

tionen oder Exekutionen versilbert werden, so ergibt sich teilweise ein Verkaufsdruck der über Monate – wenn nicht über hinweg – andauert.

Mehr öffentliches Geld

Der ganze Bergbahnsektor muss in den nächsten Jahren einer Neuorientierung unterzogen werden. Im Klartext heisst das, dass sich diverse Unternehmen zu Fusionen werden entschliessen müssen. Der grosse Erneuerungsbedarf vieler Anlagen kommt hinzu. Gemeinden, ganze Talschaften, ganz allgemein die Öffentliche Hand wird vielerorts für diverse Sanierungen aufkommen müssen und so auch teilweise die Mehrheit des Aktienkapitals übernehmen. Dies hat wiederum zur Folge, dass der Aktienvor in Zukunft von der Öffentlichen Hand diktiert und geleitet wird, was Einschränkungen z.B. bei den Dividendenzahlungen auslösen wird.

Einige auffällige Ausreisser

In den vergangenen Wochen wurden einige Werte aus dem nichtkotierten Tourismusbereich zu auffallend hohen oder tiefen Kursen notiert.

- Die Papiere der **Bad Schinznach AG** wurden bei teilweise sehr regem Handel bis zu Spitzenpreisen von 975 Franken umgesetzt. Vergleicht man den Tiefst-Kurs von 1997 hat sich der Titelwert knapp verdoppelt, was eine ausgezeichnete Performance für einen Titel aus der Gesundheitsbranche darstellt.

➤ Aus Renditeüberlegungen wurde der Wert der **Betriebsgesellschaft Kongresshaus Zürich AG** ebenfalls mit regem Handel bis zur 1000er-Marke, was den Nominalwert entspricht, hochgetrieben. Bei diesem Preis rendiert der Titel immer noch stolze 5%.

➤ Ein Titel aus der Brauereibranche, die **Brauerei Falken** in Schaffhausen, die sich monatlang ohne Volumen bewegte, wurden mit weit über 100 Stücken bis auf 7500 Franken hochgezahlt. Die geringe Fluktuation bei einem Aktienkapital von 1,5 Millionen Franken hat das ihrige dazu beigetragen. Betrachtet man jedoch die Bilanz, so darf dem Titel weiteres Potential zu, ermutet werden und positive

Zukunftsphantasien sind nicht unrealistisch.

➤ Ebenso verzeichnen die Papiere der **Dolder Hotel und Verwaltungs AG** in Zürich seit geraumer Zeit eine starke Nachfrage und es werden bei nicht geringem Volumen Preise bis zu 10 000 Franken toleriert. Betrachtet man gemäss Bilanz den Substanzwert der Dolder Hotel und Verwaltungs AG so dürfte noch weiteres Potential vorhanden sein.

➤ Kürzlich hat die **Stadtcasino Baden AG** die Jahresrechnung präsentiert, wobei ein attraktiver Dividendenanzahlung von 75 Franken angekündigt wurde. Dies hat den Titel bei sehr geringem Volumen bis auf 1000 Franken hochgetrieben. Der Wert hat sich in den letzten zwei Jahren kaum verdreifacht.

➤ Unbegreiflich ist der starke Kursdruck und das hohe Volumina der Aktien der **Schweizer Mustermesse** in Basel. Gestützt auf die Ertragslage musste die Dividende von 5 auf 3,5 Prozent zurückgenommen werden, was jedoch seit langem bekannt war. Der Titel liegt heute bei noch 350 Franken Geld und 400 Franken Brief im Markt, nachdem noch in diesem Jahr bis zu 500 Franken bezahlt wurden.

per 15. 6. 1998	Geld	Brief	+/−	Vorm.	Geld
Bahnen					
Arosa Bergbahnen AG, N*	200	225	−25		
BET Engberg-Titlis, I*	860	890	−20		
Parc-Parsons AG, N*	295	300	−5		
Furtschells-Bahn AG, Sils i.E., I*	180	190	−10		
LSB Surle-Silvaplana-Corv. AG, I*	850	900	+50		
Schlithornbahn AG, Mürren, N	880	890	+10		
Weisse Arena, Laax	130	140	+10		
Übrige					
Kongress & Kursaal Bern AG, Bern, N	250	270	−10		
Säler Hotels AG, Titlis	400	425	+25		
Schweizer Mustermesse, Basel	350	400	+50		
Thermalbad Zurich AG, I	690	700	+10		
Schlussstand 15. 6. 1998	109.45 Punkte				
Schlussstand Vorperiode (15. 5. 1998)	110.87 Punkte				
Extremstände 1993/94 Tiefs/Höchst.	109.45/127.90				

I = Inhaberaktien; N = Namensaktien; *Index-Titel

Die Tabelle umfasst jene Titel, die gegenüber dem Vormonat eine Änderung erfahren haben.

Quelle: Luzerner Regiobank, Luzern

Neues Fernost-Donnerwetter

Eben hatte sich die Schweizer Börse darauf eingerichtet, den Rekord des Swiss-Performance-Index in neue Höhen zu schrauben, weil die Käufer wieder deutlich überwogen, da erschütterte gleich eine Serie von Erdbeben die weltweiten Aktienmärkte.

WERNER LEIBACHER

Ausgangspunkt war eine dramatische Yen-Schwäche, der gegen den Dollar laufend Boden verlor. Gegenüber Jahresbeginn büsst der Yen gut 12 Prozent ein. Die Yen-Schwäche war kein isoliertes Problem. Vielmehr war zu befürchten, dass sich daraus ein weltweiter Flächenbrand ergeben könnte. Denn wenn der Yen immer billiger wurde, gerieten dadurch auch die südostasiatischen Tigerländer in Bedrängnis: Die Gefahr war da, dass billigere japanische Exportprodukte die heimischen Erzeugnisse verdrängten. Der billigen Yen verteuerte aber auch die Exporte nach Japan und schaffte so für die Exporte der Industrieland-Erschwerisse. Auch war zu befürchten, dass die sinkende Kaufkraft des Yen die Scharen von japanischen Touristen treffen könnte, die in alle Welt reisen. Was Wunder, wenn weltweit die Börsen mit sinkenden Kursen reagierten. Der SPI etat hatte rasch rund 400 Punkte verloren. Erst koordinierte Notenbank-Interventionen zugunsten des Yen beruhigten die Börsen wieder etwas.

Schweizer Aktien nach unten

In der Schweiz mussten Titel, die in einem starken Ausmass vom Tourismus abhängig sind, einige Korrekturen hinnehmen. Die Kurse von Victoria-Jungfrau, Montreux-Palace, Jungfraubahnen oder Mövenpick belegen aber, dass sich die Anleger nicht allzusehr aufschrecken ließen. Viele Aktiengänge gerade dieser Gesellschaften sind mit ihrer Unternehmung eng verbunden und lassen sich nicht beim ersten heftigen Windstoß zu Verkäufen verleiten. Die Kurse von SAirGroup und Crossair rückten sogar

erstmals über 1000 Franken vor. Sehr direkte Auswirkungen der Fernost-Krise gab es dagegen bei Kuoni. Hier muss sich zeigen, ob die im Incoming ausfallenden Japan-, Hongkong- und Taiwan-Gäste durch neue Passagiere ersetzt werden können. Klar zu spüren bekommen die asiatischen Verwerfungen die in diesem Raum beheimateten Airlines wie etwa Singapore Airlines oder Japan Airlines. Vor allem die japanische JAL musste sogar einen riesigen Verlust ausweisen: Der Abstecher ins Hotelgeschäft machte hohe Wertberichtigungen notwendig. Nachdem der Eigenfinanzierungsgrad völlig ungenügend geworden ist, muss sich die JAL in den nächsten Jahren wieder vordringlich der Schaffung von Reserven widmen – der Aktionär kann sich wohl auf Jahre hinaus keine Dividendenhoffnungen machen.

REKLAME

CHECK IN DATA

Mit unseren Produkten üben Sie das Lächeln für Ihren Gast.

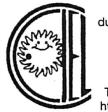
Darum Fidelio von Check-In Data.

Check-In Data AG

Schlieren (Zürich), Tel 01 733 74 00

Check-In Data SA, Montreux, Tel 021 966 15 55

AUS-/WEITERBILDUNG



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/cciell

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

ENGLISCH LERNEN IN AUSTRALIEN

- Moderne, neu renovierte Sprachschule in Perth, Westaustralien
 - Anfänger- bis Diplomkurse (First, Advanced, Proficiency etc.)
 - Intensivkurse ab 4 Wochen
 - Grosses Freizeit- und Sportangebot
 - Familienunterkunft
- Unverbindliche Beratung und Auskunft gibt Ihnen:
St. Mark's International College
André Gobat, 6390 Engelberg
Telefon 041 637 3013
Fax 041 637 4328
94530/328405

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 Gümmligen

Die Schule für Show & Animation

Berufsausbildung in Animation und Showtanz
Tanzschul-Center Esther Gabriel
Grabenstrasse 9 / 8952 Schlieren
Tel. (01) 730 08 00
Gesellschaftstänze / Jazz - Streetdance etc.
Eigene Showtanzkompanie



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

Spende Blut. Rette Leben.



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» Blücher 027 481 12 23



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 zeitgemäss 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.

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



Inhaberin: Michèle Galmarini
International ausgerichtete Fachausbildung mit Diplom-Abschluss der ersten Barfachschule der Schweiz.

Laufend Tages-, Nachmittags- und Abendkurse für Weiterbildung, Umschulung und Privat.
Weinbergstrasse 37, 8006 Zürich
Telefon 01 261 00 66, Fax 01 261 50 05

Name: _____
Vorname: _____
Strasse: _____
PLZ/Ort: _____
90373/262595



Wenn's pressiert...

...übermitteln Sie uns Ihre Inserat-Aufträge einfach per **Telefax**. Rund um die Uhr. Nummer **031 370 42 23**.

Die **hotel + tourismus revue** folgt Ihnen überall hin:

- Adressänderung (z. B. Stellenwechsel, Wohnortwechsel) Umleitung (z. B. während Zwischensaison) Unterbruch
 Bitte Gewünschtes ankreuzen

Gültig vom _____

bis _____

Aktuelle Adresse/Kundennummer:

Name _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ/Ort _____
Land _____
Telefon _____ Telefax _____

Umleitadresse/Adressänderung:

Name _____ Vorname _____
Strasse _____ PLZ/Ort _____
Land _____
Telefon _____ Telefax _____

Für Adressänderungen/-umleitungen ins Ausland werden wir die Laufzeit Ihres bestehenden Abonnements entsprechend verkürzen. Umleitungen in der Schweiz sind kostenlos. Die Adressänderungen/-umleitungen sollten **mindestens 2 Wochen vor** Ihrer Abreise bei uns eintreffen.

Ihre **hotel + tourismus revue**, Monbijoustrasse 130, Abonnementsdienst, 3001 Bern, Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23



Oesterreich**Mehr Ferien im eigenen Land**

Die Österreicher haben den Inlandurlaub wiederentdeckt, geht aus jüngsten Übernachtungszahlen und aktuellen Buchungstrends hervor. Eine Kooperation zwischen der Österreich Werbung (ÖW) und der Verkehrs-büro AG macht Österreich Ferien leicht buchbar.

Bei einer vor kurzem durchgeführten Umfrage gaben 27% der Österreicher an, in diesem Jahr Ferien im eigenen Land machen zu wollen. Vor einem Jahr waren es nur 22%. «Seit Mitte 1997 beobachten wir, dass die Inländerbuchungen von Monat zu Monat zunehmen. Dieser Trend dürfte auch in nächster Zeit anhalten», zeigt sich ÖW-Chef Michael Höfer optimistisch.

Ein Grund für die Zuversicht liegt in der jüngst abgeschlossenen Vereinbarung zwischen der ÖW und Österreichs grösstem Reiseunternehmen, dem Österreichischen Verkehrsbüro (ÖVB). Das ÖVB wird ab sofort in seinen 110 Filialen das Inland forcieren und eine breite Palette österreichischer Feriendestina-tionen mit vielen Partnerbetrieben anbieten. Bisher konnte das Österreich-Angebot in dieser Breite nur bei ausländischen Reisebüros gebucht werden. «Das Verkehrsbüro übernimmt den Vertrieb jener Angebote, für welche die ÖW die Werbetrockmell führt. Mit dieser Kooperation hat sich ein Kreis geschlossen, der dem österreichischen Tourismus in Zukunft viel bringen wird», freut sich Höfer. Die Kunden wiederum profitieren von der Möglichkeit unmittelbar Preisvergleiche mit Auslandsurlauben und von der Marktmacht des Verkehrs-büros.

Destinationsmanagement**Schweiz am weitesten fortgeschritten**

Die Schweiz ist punkto Destinationsmanagement am weitesten fortgeschritten: Das ergab eine Diskussion unter Tourismusdirektoren aus Deutschland, der Schweiz, Österreich, Lichtenstein und Südtirol. Eines wurde klar: Es gibt kein Modell, das sich allen Ländern überstülpen lässt.

HANNES LECHNER

Einige wichtige Erkenntnisse aus dem Seminar vorweg: Wir Schweizer sind theoretisch am fortschrittlichsten hinsichtlich Destinationsmanagements. In Vorarlberg wurde das Schweizer Modell strukturell bereits flächendeckend realisiert, in Tirol wird eifrig und unter hohem Aufwand öffentlicher Mittel regionalisiert, in den übrigen Alpenregionen gibt es punktuelle Destinationsprojekte. Es kann kein Modell über alle Länder gestülpt werden, sondern es bedarf an Angebotsstruktur, Rahmenbedingungen und Fortschrittswillen angepasster individueller Lösungen.

Einig ist man sich jedoch sowohl in Theoretiker- als auch in Praktikerkreisen, dass touristisches Marketing in den traditionellen (alpinen) Feriengebieten in der weltweiten touristischen Konkurrenz professionell, schlagkräftig und finanziell gut dotiert erfolgen muss, der derzeit bestreite Weg dahin ist das Destinationsmanagement. Der Markt, also der Kunde, hat die touristische Marketingarbeit zu bestimmen und nicht die Struktur oder der Anbieter.

Rund 50 Tourismusdirektoren und -berater nahmen am internationalen Tourismusseminar im Südtirol teil. Organisiert

wurde es vom Verband der Südtiroler Tourismusdirektoren und dem Tourismusverband Hochpustertal mit ARGE Alp als Partner.

Die Kernelemente

Franz Schmidt von der ÖÄR-Regionalberatung GmbH stellte in seinem Referat über «Kernelemente des Destinationsmanagements» seine im Auftrag des österreichischen Wirtschaftsministeriums erarbeitete Studie und das Handbuch «Destinations Management» (Bratl/Schmidt) vor. Als Kernelemente nennt Schmidt den Angebotsbereich mit Infrastruktur, Suprastruktur, Qualitätsstandards, einer lückenlosen Dienstleistungskette und der Positionierung, weitere Vermarktungsnetze, das Management selbst, Markenpolitik und Wissens- und Qualitätsmanagement. Professionalität der Manager und Mitarbeiter, Führungsstrukturen der raschen und flexiblen Entscheidungen, Benchmarking und engste Kooperation der Leistungsträger seien unabdingbar. An theoretischem Wissen zum Destinationsmanagement fehle es heute nicht, so Schmidt, man müsse jetzt vom Wissen zum Handeln kommen.

Die Qualität

Der Schweizer Consulter Pietro Berilli stellte neue Qualitätsbilder und Qualitätssegmente vor. Er forderte marktgerechte Strategien und geschlossene Dienstleistungsketten vom Erstkontakt durch Kommunikation über Entscheidung, Buchung, Reisevorbereitung, Anreise, Aufenthalt, Rückreise bis zur Stammkundenpflege. Stärkere Nutzung vorhandener Mittel wie zum Beispiel der Informationstechnologie zur Erlangung von Gästedataen, durchgehende Personalschulung und Innenmar-

keting seien Wege zur Qualität. «Wir müssen den Gast intensiver begleiten, er darf nicht alleingelassen werden», sagte er.

Der Vorarlberger Landestourismusdirektor Sieghard Baier stellte die soeben abgeschlossene Strukturänderung in Vorarlberg vor, wo aus den bisherigen neuen Destinationen sechs Destinationen wurden. Sanfter Druck kam von Seiten des Landes mit Förderungsumlenkungen. Die Mindestgrößen gemäß dem Schweizer Modell – je nach Marktadius 5000 Betten, 600 000 bis 1 Million Nächtigungen und 8 Millionen Schilling Budget – sind von allen Destinationen erreicht.

Eine wichtige Folge der Umstellung sei die Annäherung der Budgets und damit ein Stärkeausgleich zwischen den touristischen Destinationen innerhalb des Landes. Baier sieht die Konzentrationsphase auf sechs Destinationen aber nur als eine Stufe in einem Prozess, der noch nicht abgeschlossen ist. Ob es künftig eine Destination Vorarlberg oder gar nur noch eine (internationale) Destination Bodensee geben wird, müsse marktgegeben angedacht werden.

Die Organisation

Der Tourismusdirektor von Lenzerheide/Villabona, Willy Ziltener, präsentierte die innere Organisation seiner Destination mit vier Gemeinden bzw. 16 Orten. Interessengemeinschaften managen den Eventbereich bei Skisport und Kultur, aus Skischulen wurden Schneesportschulen, die Tourismusgesellschaft vermarktet auch die Seilbahnen, die Struktur garantiert, dass nur Tourismusprofs die Entscheidungen treffen. Mit Packageverkauf, zentralem Reservierungssystem und Callcenter ist der Vertriebsbereich erweitert worden.

Frankreich**Amex kauft Havas Voyages**

American Express, weltweit Nummer 1 auf dem Sektor des Business-Travels, hat vergangene Woche die grösste französische Reisebürokoette, Havas Voyages, für rund 850 Millionen FF gekauft.

Die beiden Unternehmen kooperieren bereits seit 1996 auf dem Sektor des Business Travels, der bei Havas Voyage 50% des Gesamtumsatzes von 14,7 Milliarden FF ausmacht. Mit der Transaktion übernimmt Amex nunmehr auch den Tourismussektor und die 631 Agenturen von Havas Voyages und fasst damit endgültig auch in individuellen Tourismusgeschäft auf dem europäischen Kontinent Fuss. Der amerikanische Reiseriese ist allerdings bereits in Grossbritannien stark auf dem Tourismussektor aktiv und ist auch in Deutschland über den Otto-Versand präsent.

Gerüchte, denenzufolge die Accor-Gruppe und ihre Filiale Wagonlits den Tourismuspart von Havas Voyages übernehmen sollte, haben sich damit nicht bestätigt. Was wenig wundert, wenn man bedenkt, dass die französisch-amerikanische (50/50) Wagonlits-Carlson-Filiale auf dem Sektor des Business-Travel grösster Konkurrent von American Express ist.

HAS

PANORAMA

Lufthansa führt neue Business-Class-Sitze ein. Ab Juni dieses Jahres wird die Langstreckenflotte (31 B747 und 16 A340) mit den neuen Sitzen ausgerüstet. Die Sitze sorgen für grosse Bequemlichkeit: Rückenlähnen mit 125-Grad-Neigung, verstellbare Kopf- und Schulterstützen, eine verbesserte Ergonomie und mehr Ablagefläche. Zudem wurde der Sitzabstand auf 123 Zentimeter vergrößert und Stromanschlüsse für Laptops installiert.

FM

ANZEIGE

«Lautstarke Spar-Aktion für stilles Wasser! 10 Rappen GÜNSTIGER

Profitieren Sie in aller Öffentlichkeit – freuen Sie sich im Geheimen...



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

EINRICHTEN A LA CARTE



Hoogstraal Gastroeinrichtungskonzepte sind Ihrem Geschäftserfolg verpflichtet und überzeugen durch Kreativität und Qualität. Rufen Sie uns an, am besten noch heute.

Tel. 055 254 40 40

Die Spezialisten für Gastro-Einrichtungen
HOOGSTRAAL AG, 8634 Hombrechtikon
Telefon 055 254 40 40, Telefax 055 254 40 50

BILLARD ALLTRADE AG

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

AUSSTELLUNG, VERKAUF UND
AUFPSTELLUNGSVERHÄLTNIS
TÄGLICH AB 9.00 UHR GEÖFFNET
RIEDSTRASSE 1A, 6330 CHAM
TELEFON: 041 748 34 60
FAX: 041 748 34 05

99471/393111

Hotel - Rest. - Bar - Disco

Professionelle Einrichtungen
von A-Z

DIREKT AB FABRIK

Konkurrenzlose Preise

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

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

GEBR. KUNZ 8942 Oberrieden

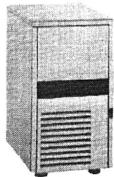
Elektro-Mech. Servicedienst
Feldstrasse 1A
Telefon 01/720 92 93

Inox- Eiswürfel Maschine

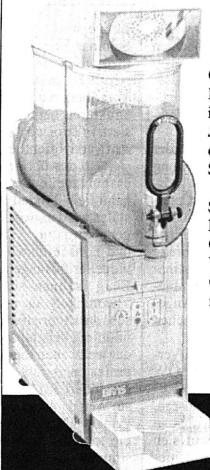
(17 kg / 24 Stunden)
zu Discount-Preis und Top Service

Fr. 1490.-

Permanente Ausstellung für das Gastgewerbe.



BRAS «Granitoni»



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

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

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

**Schaben
Mäuse
Ratten...**

MIT ABSOLUTER
ERFOLGSGARANTIE

RATEX Hermann Fäh & Co.
Militärstrasse 90, 8026 Zürich
Tel. 01 241 33 33
Fax 01 241 32 20
Servicesstellen
Basel: 061 486 31 31
Bern: 031 952 75 20
Ostschweiz: 051 442 33 59
Innerschweiz: 041 241 05 05
24-Std.-Pikett: 079 412 55 77

Wir bekämpfen Ungeziefer aller Art
schnell - direkt - zuverlässig
www.ratex.ch

CHÂTEAU GÜTSCH LUZERN

Infolge Betriebsübernahme und Neueinrichtung durch den Pächter verkaufen wir
140 Stück Hochlehner-Stühle
stapelbar
lackiert und patiniert.
Günstiger Preis!
Hotel Château Gütsch
Herr Peter Glanzmann
Kanonenstrasse 7, 6003 Luzern
Telefon 041 249 41 00

104067/22764



Suchen Sie Hilfsmittel für die Administration in Ihrem Betrieb? Dann rufen Sie uns an!
Telefon 031 370 41 11, Telefax 031 370 42 99

Tischdecken & Bettwäsche

KACHELE

Baselweg 101, 4147 Aesch
Tel. 061 756 94 50
Fax: 061 756 94 55
E-mail: info@kachele.ch



Inserate per Fax
031 370 42 23



Unterstände

Autos
Velos
Container
Sport

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

Bieri



Aarberger Gelierzucker aus 100% pflanzlichen Rohstoffen

Aarberg
Sucre gélifiant
Zucchero gélificante
Gelier-Zucker
zucker und gelier zuspeich

www.zucker-zucker.ch

An Zuckerfabrik Aarberg, 3270 Aarberg
Bitte senden Sie mir mit Einzahlungsschein:
 Gelierzucker-Rezeptbüchlein
mit Sommer- und Winterrezepten und einer
Garnitur bunter Klebeetiketten für
Konfigläser gegen einen Unkostenbeitrag
von Fr. 3.50.
 Garnitur praktischer Klebeetiketten für Konfigläser (ohne Gelierzucker-Rezeptbüchlein) zu Fr. 1.50.
Gewünschtes bitte ankreuzen. Jede Sendung
enthält auch Anregungen zum Selbermachen
von hübschen Konfigläser-Zierdeckeli.
Name:
Adresse:
PLZ/Ort:

BAZAR

Zu verkaufen Vakuumiermaschinen

diverse Occasionsmodelle für die Gastronomie.
Telefon 041 610 41 17, Fax 041 612 14 94
P 103938/395171

Wettbewerb UND Aktion:

100'000 Franken gewinnen...

...oder
**10 Rappen
sparen?**

...oder beides?
Gewinnen Sie im November die
100'000 Franken
für den Umbau
Ihres Lokals* - und
bis es so weit ist,
profitieren Sie
schon mal sieges-
sicher von unserer
Juli-Aktion...

Rhätünser isch g'sünser.

*100'000 Franken-Wettbewerbskarten in allen Harassen (30 cl und 50 cl Glas) und KEG-Gebinden
oder direkt erhältlich bei den Passugger Quellen.

Im Juli:
10 Rappen, die
20 Flasche sogar
1,5-Flasche günstiger!

Druckvorlagen, Logos, Signete

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

Geeignete Vorlagen:

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

Verwendeter Raster:

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

Weniger geeignete Vorlagen:

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

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

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

hotel + tourismus revue
Verlag

Astron Hotels & Resorts
Hotelprojekt bei Flughafen Kloten

Am Zürcher Flughafen in der Einfallsstrasse zum Airport soll die deutsche Astron Hotels & Resorts (45 Hotels) über ein Hotelprojekt verhandeln. Auch in Mäland sei Astron im Gespräch, wie Astron-Vorstandsvorsitzender Dieter Müller letzte Woche vor der Presse bekanntgab.

Geschäftsreisende und Tagungsteilnehmer stellen 61% der Astron-Gäste; sie geben zwischen 150 und 200 DM pro Nacht aus. In diesem Segment bestehen nach wie vor die stärkste Nachfrage. Astron konzentriert sich bei seiner Expansion deshalb auf Businesshotels in Regionen mit einem Aufkommen von mehr als einer Million Übernachtungen pro Jahr, egal ob Deutschland oder Europa. Von einer Expansion in den bislang forcierten Hotelmarken Astron Suite Hotels und Ferienhotels sieht die Gruppe vorerst ab. Astron wird 1998 mit der Eröffnung und mit Übernahmen von zwölf Hotels ihr Portfolio auf 6600 Zimmer respektiv 45 Hotels erhöhen. Spätestens für 1999 ist ausserdem ein Gang an die Börse vorgesehen. Dieter Müller möchte sein Aktienkapital vorsorgweise mit Vorzugs-, nicht mit Stammaktien aufnehmen. Damit hätte er, mit Blick auf potente US-Investoren, die Möglichkeit eines «feindlichen Aufkaufs» über die Börse von vornherein ausgeschlossen.

MAP

GV Kongress- und Kursaal Bern AG
Allgro als wertvolle Diversifikation

Mit dem Hotel Allegro, das diesen Herbst eröffnet, erhält der Kongress- und Kursaal Bern sein langersehntes zusätzliches Standbein. Damit ergibt sich mit dem renovierten Kursaal das grosszügigste Kongresszentrum in der Bundesstadt: Ein weiterer Schritt zum angezielten Gastro-Grossunternehmen.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Zehn Jahre dauerte der Kampf der Kongress + Kursaal AG um seine wertvolle Diversifikation in ein Hotel: Das Allegro mit 163 Hotelzimmern ründet ab Oktober das Angebot des «Urban Resorts» in Bern ab. Von Convention über Gastronomie bis zum Bett vermag man jetzt alles unter einem Dach zu offerieren. Das Geschäftsjahr 1997 könnte, so hieß es Anfang Woche vor den Medien, angesichts der Baustellen rund um den Kursaal als erfolgreich bezeichnet werden: Die Kernbereiche Gastronomie, Unterhaltung und Spiel verzeichneten zwar einen kleinen Rückgang, die Hotelbau-Aufwendungen ebenfalls! Im Spielbereich haben sich die Resultate verflacht.

Gastro-Grossunternehmen

Parallel zum Betriebsalltag liefen 1997 etwa 30 Detaillkonzepte, von der Sicher-

Konsolidierte Erfolgsrechnung 1997 (96)

In Mio. Fr.	Warenertrag	Bruttogewinn	Personalaufwand	Betriebserfolg vor Zinsen und Steuern	Kons. Jahresgewinn	Kons. Jahresgewinn	Aktiven	davon Immobilien in Leasing (Hotel im Bau)	Passiven:	Eigenkapital	Durchschnitt
	21,1 (21,7)	18,0 (18,6)	7,2 (6,9)	2,4 (4,6)	1,5 (1,4)	0,7 (0,7)	53,8 (39,4)			11,9 (8,5)	

Der Konsolidierungskreis umfasst die Muttergesellschaft Kongress + Kursaal Bern AG sowie die Tochtergesellschaft Hotel Allegro Bern AG. r

«Organisation für Teilzeitwohnrechte in Europa»
Endlich eine Instanz im Time Sharing-Bereich

Im Bereich der Hotel- und Reisefinanzierung steht mit dem Time-Sharing-Verfahren künftig eine neue, aber nicht unproblematische Methode zur Verfügung. Missbräuchliche Klauseln in den Verträgen werden von der Eidgenössischen Kommission für Konsumentenfragen angeprangert. Eine europäische Organisation (OTE)* hat sich nun gebildet.

MARC AEBERHARD

Die Vertragsabschlüsse betreffend den Erwerb von Teilzeitnutzungsrechten an Immobilien nehmen gegenwärtig stark zu. Das Time-Sharing ist vor allem im Ferienbereich im Kommen; in angelsächsischen Ländern hat es sich auch als Hotel- und Resortfinanzierungs-Formel schon viel stärker durchgesetzt. Als einziger grosser Schweizer Unternehmen, das ebenfalls mit Ferienrechten operiert, gilt die Hapimag in Baar (Anlagen unter anderem in Sörenberg und Interlaken). Sie setzt sich jedoch sehr bestimmt vom üblichen Time-Sharing ab: Zwischen einem Hapimag-Aktionär oder -Partner, der seine Ferien als eine Art Dividenden in seinen 44 Urlaubsobjekten einziehen kann, und einem Besitzer von Time-Sharing-Rechten (an einer Immobilie) liegen Welten. Hapimag hat fürs Geschäftsjahr

1997 erstmals die Milliarden-Umsatzgrenze überschritten (*htr* vom 7. Mai 1998). Die Eidgenössische Kommission für Konsumentenfragen hat sich schon vor längerem mit den missbräuchlichen Vertragsklauseln in Konsumentenverträgen beim Time Sharing auseinandergesetzt. Sie verlangt vom Bundesrat entsprechende Massnahmen.

Konsumentenschutz

Die Kommission empfiehlt eine Anlehnung an das EU-Recht, insbesondere an die Richtlinie 94/47/EG vom 26. Oktober 1994 «zum Schutz der Erwerber im

Hinblick auf bestimmte Aspekte von Verträgen über den Erwerb von Teilzeitnutzungsrechten an Immobilien». Der Antrag der Kommission wurde vom Bundesrat einstweilig abgelehnt. Er beschloss, erst später im Zusammenhang mit weiteren Anpassungen ans EU-Recht «in diese Richtung tätig zu werden». Eine gesetzliche Regelung und vor allem verbindliche allgemeine Vertragsbedingungen werden aber zunehmend von allen Seiten gefordert, weil offenbar verschiedene Anbieter das System des Zeitwohnrechtes missbräuchlich oder fahrlässig auslegen.



Ferienwohnungs-Immobilien im Megabereich. Time Sharing als Finanzierungsform kommt immer mehr auch in Europa auf: ein «Code of Ethics» wäre wünschenswert. Im Bild: Feko-Überbauung bei Nizza.

Foto: zvg

* Kontakt: Sue McNicol, OTE Membership Services Manager, 23 Buckingham Gate, London, SW1E 6LB; Tel: +44/171 233 5228.

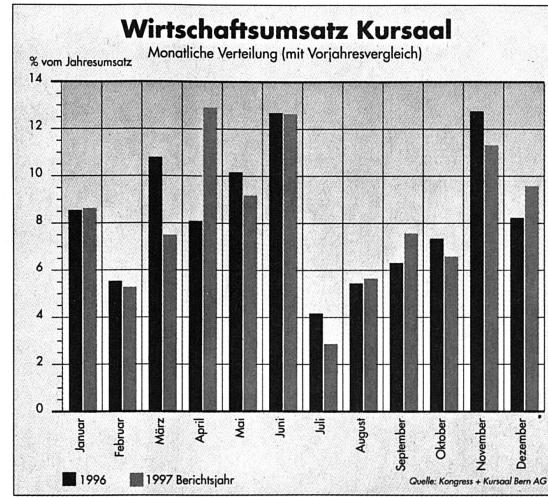
Jugendherbergen
Zunahme von Umsatz und Auslastung

Die Schweizer Jugendherbergen schauen auf ein erfolgreiches Geschäftsjahr zurück: Gegenüber dem Vorjahr steigerten die 70 Jugendherbergen ihre Logiernächtezahlen um 5,7% auf 790 111. Die fünfzig vom Verein Schweizer Jugendherbergen geführten Betriebe erzielten einen Betriebsertrag von knapp 24 Mio. Franken. Fredi Gmür, Geschäftsführer der Schweizer Jugendherbergen, führt das positive Resultat auf die eingeleiteten Umstrukturierungsmaßnahmen, die stabilen Wechselkurse und das grosse Engagement seines Teams zurück.

Die Bettenauslastung konnte von 38% auf 40,2% gesteigert werden. Die Anzahl der Betriebe reduzierte sich um drei auf 70, die je etwa zu einem Drittel im Eigentum, im Pacht- oder im Franchiseverhältnis geführt werden. Der Verschuldungsgrad pro Bett konnte bei den Eigentumsbetrieben beträchtlich von rund 7978 auf 7052 Franken reduziert werden.

Der Restaurationsertrag verringerte sich von 42,5 auf 41,4%, während der Logementertrag um gut ein Prozent auf 54,4% gesteigert werden konnte. Das Betriebsergebnis stieg um über 4 Prozent auf 22,6%. Der Betriebsumsatz pro Mitarbeiter liegt bei knapp 120 000 Franken. Derzeit läuft eine grosse Imagekampagne der Schweizer Jugendherbergen, die vom Massenlager-Image mit böser Hausmutter zu einer Lowbudget-Unterkunftsform mit zweier- oder Viererzimmer wegführen soll, in denen auch nordisch geschlafen werden kann und 24-Stunden Betrieb herrscht. Daneben unterhalten die Jugendherbergen auch verschiedene zusätzliche Angebote wie Wollfärberei, Bikintours, Wandern oder ähnliches.

MA



Bei der Kongress + Kursaal AG gilt offenbar, dass die Nebensaison die Hauptaison ist: Spitzenmonate sind der Frühling und der November. Es wird interessant sein zu erfahren, ob sich mit der Aufnahme des Hotelbetriebs diese Tendenz verflachen oder akzentuieren wird.

Grafik: htr

HOT-TELL

Details zum Kauf von Lexington Services. Anfangs Juni ist der zweitgrösste Hotel-Reservierungssystemanbieter, Lexington Services in Dallas, von Travel Services International übernommen worden (vgl. *htr* vom 18. Juni 1998). In der Zwischenzeit sind auch Zahlen genannt worden. Lexington (LM), ein Unternehmen in Familienbesitz, ist dem Vernehmen nach für 37,5 Mio. Dollar gekauft worden. Im Preis enthalten ist auch das Potential für künftige Erträge. Diese Summe ist mit dem «Portefeuille» von LM in Zusammenhang zu bringen, das rund 2100 unabhängige Hotels und Hotelgruppen/-ketten umfasst, die in 48 Ländern liegen. Für 1997 schätzen Insider den Wert der über LM gelauften Buchungen auf über 150 Mio. Dollar, was dem System einen Nettoertrag von über 10 Mio. Dollar erbracht habe.

APK

REKLAME

Waren Sie schon im Hotel Palace in Lausanne? Hotel Schweizerhof in Bern? Hotel Seepark in Murten? Hotel Palace in Gstaad?

Wir schon!!!

Generalunternehmung für Hotel & Restaurantenrichtungen
Fabio Guglielmi
Seftigenstrasse 346
3084 Wabern
Telefon 031 961 78 71
Telefax 031 961 78 72

Auch für Ihre Einrichtungswünsche haben wir das Richtige!

Beherbergung in Ferienwohnungen

Einstieg in die Zukunft verschlafen?

Die Konjunkturlokomotive hat auch den «Waggon Tourismus» wieder leicht ins Rollen gebracht. Für alle? Nicht ganz: Der Teilmarkt Ferienwohnungen bewegt sich noch immer im Krebsgang. Gründe: Kein klarer Markt- auftritt der Anbieter, Veränderung der Gästestruktur und der Offerte.

MARC AEBERHARD

Die jüngsten Zahlen der Fremdenverkehrsstatistik des Bundesamtes für Statistik (BFS) zeigen eine Scherenbewegung zwischen Hotellerie und Parahotellerie für Jahr 1997: Während die Hotellerie zunehmend wieder für positive Zahlen sorgt, weisen die Statistiken der Parahotellerie divergierende Zahlen aus: Das Low-Budget Segment (Jugendherbergen, Gruppenunterkünfte und Camping/Wohnwagen) legt seit einiger Zeit zu; nicht aber der Teilmarkt der Ferienwohnungen. Dies – seit zwei Saisons glücklicherweise wieder eingeführte – Ferienwohnungsstatistik des BFS zeigt für das letzte Jahr einen Rückgang von knapp 720 000 Logiernächten (LN), so die aktuellste Schätzung.

Statistische Probleme

Grund zur Sorge? Eigentlich nicht. John Geissler, Marktforschungsxpert für Schweiz Tourismus (ST), ordnet folgende Gründe: Administrative Demotivation



Ferienwohnungen als unorganisierte Beherbergungsform: Haben die vielen individuellen Fewo-Anbieter den Einstieg in die Zukunft etwa verschlafen? Foto: zvg

der Fewo-Besitzer, statistische Schätzprobleme, immer noch hohe Preis etc. zählen dazu:

- Da während der letzten Jahre keine Statistiken mehr erhoben wurden, ist ein Vergleich über einen Zeitraum von mehreren Jahren sehr schwierig. Es ist deshalb absolut denkbar, dass das Angebot an Ferienwohnungen in der Zwischenzeit abgenommen hat.
- Ein weiterer Grund für den Rückgang ist bei den privaten, individuellen Vermietern zu suchen. Viele fragen sich, ob sie überhaupt vermieten wollen und ob es für sie rentabel ist. Abgaben, Steuern und Unterhaltskosten können mitunter höher sein als der antizipierbare Erfolg, so dass sie von einer Vermietung abschneiden.
- Während in der letzten Zeit die Hotelpreise gesunken sind, harren jene der Ferienwohnungen noch immer auf unverändertem Niveau oder sind gar leicht gestiegen.

Demographische Entwicklung

Besonderes Augenmerk richtet Geissler auf die demographische Entwicklung der letzten Jahre: Die «Normfamilie» hat sich in den letzten zwanzig Jahren verändert. So ist zwischen 1970 und 1990 die Anzahl von Familien mit Kindern unter 14 Jahren um 21% gesunken. Diese Tendenz hat auch Veränderungen im Ferienverhalten von Familien bewirkt. Darauf haben sich auch die Bedürfnisse

der Nachfrager geändert: Der potentielle Ferienwohnungsmieter ist nicht gewillt, verschiedene Stellen anzurufen, um fragmentarische Auskünfte zu erhalten. Ebenso wenig ist er bereit, nur noch einen Schlüssel bei der Wohnungsergabe zu empfangen. Vielmehr will der Gast über eine zentrale Stelle buchen können und zusätzliche Leistungen wie Ausflugsangebote, Reinigungsdienst, Qualitätsstandards, Preisflexibilität etc. im Arrangement miteingeschlossen wissen.

Bei den Fewo-Profis boom't

Auch Beatrice Hostettler vom Bundesamt für Statistik (BFS) bestätigt, dass die Heterogenität des Angebotes zur Folge habe, dass kein klarer Markttaufftrag definiert sei. Der Organisationsgrad ist schlecht. Denn, die provisorischen Ergebnisse des BFS zeigen, dass diejenigen Anbieter, die sich organisiert und professionell haben wie beispielsweise Reka oder Interhome, 1997 nicht Einbußen sondern im Gegenteil Zunahmen der Logiernächte verbuchten. Daneben dürfte gemäß BFS auch das Wetter des letzten Sommers für schwächere Zahlen gesorgt haben. Dieses Argument beurteilt Geissler jedoch kritisch: Würden doch, so die Erfahrung von ST, Ferienwohnungen weniger kurzfristig als Hotelaufenthalte gebucht.

Hostettler will aber auch klar festgestellt

wissen, dass die vorliegenden Zahlen lediglich Schätzungen seien, die sich in ihren absoluten Ausprägungen noch ändern, der Grundaussage nach aber klar bestätigt werden können. Sowohl Geissler als auch Hostettler bestätigen eindeutig, dass sich die Anstrengungen der Hotellerie der letzten Jahre nun auszuzahlen beginnen, während das Gros der Fewo-Anbieter wenig oder gar nichts gemacht habe, um sich organisiert und mit bedürfnisgerechten Angeboten am Markt zu profilieren.

Was ist Parahotellerie?

Die Parahotellerie umfasst nicht nur den Teilmarkt Aparthotels, «Ferienwohnungen» also, die zusätzliche Dienste anbieten wie man sie vom Hotel her kennt (Zum Beispiel Housekeeping oder Laundry-Service). Daneben gehören auch Ferienwohnungen, Übernachtungsformen wie Camping, Wohnwagen, Jugendherbergen, Gruppen- oder Gebirgsunterkünften dazu. Die Parahotellerie differenziert sich von der Hotellerie durch eingeschränkte oder teils wegfallende Dienste, einen wesentlich bescheideneren Komfortstandard oder aber Leistungen, die den Rahmen eines Hotels sprengen (Wohnung mit Küche etc.). MA

Wende am Immobilienmarkt

Rekordtiefe Hypozinsen

Am schweizerischen Immobilienmarkt zeichnet sich eine Trendwende ab. Im vergangenen Jahr ist die Nachfrage nach Einfamilienhäusern und Eigentumswohnungen sprunghaft angestiegen. Leerstände gibt es nach wie vor bei den Mehrfamilien- und Geschäftshäusern. Hauptgrund für die verstärkte Nachfrage nach Wohneigentum seien die rekordtiefen Hypothekarzinsen, schreibt der Schweizerische Hauseigentümerverband (SHEV) in seinem Jahresbericht.

Die Preise für Wohneigentum sollen sich dieses Jahr erst einmal stabilisieren, nachdem sie nun acht Jahre lang rückläufig waren. Zur Finanzierung von Wohneigentum finden überraschend stark Pensionsgelder Bedeutung. Schlecht lassen sich Mehrfamilienhäuser mit Kleinwohnungen verkaufen. Bei Büro- und Geschäfts liegenschaften findet allmählich eine Stabilisierung der Preise statt. Die Neubautätigkeit sei, so äußern sich Experten, praktisch zum erliegen gekommen. *sda*

HOT-TELL

Lexington Services erhält Mandat der «Joie de Vivre Hospitality»-Gruppe. «Joie de Vivre Hospitality», eine Hotelgruppe aus San Francisco mit 12 Betrieben respektive rund 830 Betten, hat sich kürzlich für Lexington Services als Central Reservation System (CRS) entschieden. Alle Zimmer können nun über den Code «LM» über die gängigen Global Distribution Systeme gebucht werden. Joie de Vivre ist San Franciscos zweitgrößte Gruppierung. Jeder Betrieb der Gruppe zeichnet sich durch ein Originalambiente von San Francisco aus, was ein Thema betrifft: Die Filmszene im Hotel Bijou, Kunst und Literatur im Rex oder der «Glamour» im Backflip. Die Joie de Vivre-Macher wollen bei jedem, der über die Schwelle des Hotels tritt, starke Emotionen hervorrufen. Für Lexington Services ist Joie de Vivre eine weitere Boutique-Hotel-Gruppierung in ihrem Portfolio, wie Design Hotels International oder Historic Hotels. *APK*

sda

Hilton eröffnet Grandhotel in Bukarest. Rumäniens hat dieser Tage sein erstes 5-Stern-Hotel erhalten. In der historischen Innenstadt von Bukarest hat Hilton das legendäre, 1914 erstmals eröffnete Athenee Place unter seiner Flagge neu aufgemacht. Das neue Grandhotel Athenee Palace Bukarest Hilton umfasst 272 Zimmer, elf Bankett und Seminarräume sowie mehrere Restaurants und ein Fitnessclub. *MA*

*

Gemeinsame Kreditkarte der Bank of China und einer Hotelkette. Shangri-La, eine von Asiens bedeutenden Deluxe-Hotelgruppen mit 35 Hotels in 10 Ländern, hat mit der Bank of China im Co-Branding-Vorhaben eine Gold MasterCard herausgegeben. Dritter Partner ist die BOC Credit Card (International). Für die Bank of China ist es das erste Mal, das sie eine Kreditkarten-Partnerschaft mit einer Hotelgruppe eingegangen ist. Die MasterCard wird in Hong Kong Dollar in Hong Kong herausgegeben und ist überall als Master(Euro)Card nutzbar. Eine zweite wird in Remini für China ausgestellt und ist überall in China nutzbar, wo die MasterCard akzeptiert wird. Mit der Hong Kong-Version hat der Nutzer verschiedene BOC-Vorteile inkl. einem Internet Shopping Service, und 25% Rabatt auf Shangri-La-Hotels in China sowie Corp. Select Rates in den Hotels der Region. Auch in Restaurants der Kette in Hong Kong gibt es 10% Rabatt. Jedemal, wenn sie mehr als 500 HK Dollar ausgeben, haben Nutzer noch bis Ende August Anrecht auf einen Glückszieher (für von Dragonair gesponsorte Reisen in der Region). *APK*

*

Die Hotellerie in Deutschland hat 1997 rund 47 Mio. DM für die Werbung ausgegeben. Insgesamt gab die deutsche Tourismuswirtschaft im vergangenen Jahr 800 Mio. DM für Werbung aus (+22 Mio. gegenüber 1996). Davon entfielen 47 Mio. auf die Hotellerie, 238 Mio. auf Fremdenverkehrsämter, 212 auf Airlines und 34 Mio. auf Reedereien. Mehr als ein Viertel der 800 Mio. entfielen auf Reiseveranstalter und -büros. Das Plus gegenüber 1996 ist nur dank den Airlines zu stande gekommen; die anderen Branchen, also auch die Hotellerie, investierten weniger in die Werbung als im Vorjahr. *td*

«50plus Hotels Österreich»

Hotellerie für (Jung-) Senioren

Ganz auf die Zielgruppe der über 50jährigen Ferienreisenden ist eine neue Kooperation ausgerichtet, zu der sich zunächst in Österreich vorläufig 36 familiär geführte Hotels zusammengefunden haben. «50plus Hotels Österreich» nennt sich die Gruppe. Der Werbespruch «Das bequeme Urlaub Leben» allerdings ist irreführender als es den Hoteliers lieb sein kann.

GEORG UBENAUF,
FRANKFURT

Erdacht wurde dieser «erste Qualitätsverband im deutschsprachigen Raum, der aktiv auf die Wünsche und Bedürfnisse der über Fünfzigjährigen eingeht», vom österreichischen Marktforscher Hermann Paschinger. Er fungiert nun auch als Geschäftsführer Obmann der Gruppe. Um Missverständnissen vorzubeugen, betont Paschinger, «die Angebotsphilosophie „das bequeme Urlaub Leben“ steht keineswegs für

Inaktivität». Der Slogan sei vielmehr Ausdruck für «das konsequente Bemühen unserer Mitgliedsbetriebe, den Aufenthalt der Gäste so bequem wie möglich zu gestalten. Dazu gehört vor allem der leichtere, bequemere Zugang zu Aktivitäten».

Lieber organisiert als spassig

Nach einer grossangelegten Gästebefragung hatte die «Österreichische Gesellschaft für Angewandte Fremdenkehrswissenschaft» in Wien analysiert, dass bei den befragten über 50jährigen Reisemotive wie «alles organisiert», «Komfort», «unberührte Natur und ursprüngliche Landschaft» aber auch «Gemütlichkeit und vertraute Atmosphäre» eine grössere Rolle spielen als bei jüngeren Reisenden. Weniger wichtig war den über 50jährigen nach den Befragungsergebnissen «Spaß und Vergnügen», «Körperliche Anstrengungen und Sport» sowie «Unterhaltungsangebote». Die 36 Häuser der «50plus Hotels» haben sich auf diese Tatsache eingestellt und wollen bei ihren älteren Gästen mehr für Möglichkeiten zum «Ausspannen und Ausruhnen» sorgen. Der erste Katalog zeigt folge-

richtig ein Seniorenpaar auf der Titelseite. «Klar Signale aus der Marktforschung», so Obmann Paschinger, «haben seit geraumer Zeit gezeigt, dass die Gästeschicht der über-50-Jährigen in den nächsten Jahren stark anwächst. Vor einer Jahr sei daher die Initiative für diese erste Kooperation in dieser Richtung gestartet worden. Eine Ausweitung ist vorgesehen, sogar über Österreichs Grenzen hinaus. «Wir haben uns die Marke «50plus Hotels Europa» schützen lassen», sagt Paschinger stolz.

Mit dem ersten Prospekt eines jeden Hauses der Gruppe kommt ein Fragebogen, in dem nach Essgewohnheiten, Vorlieben, Abneigungen, erwünschten Freizeitschärfen und Hobbies gefragt wird. Spezielle Wünsche werden genannt und beliebte Brett- oder Kartenspiele notiert werden. Außerdem möchten die jeweiligen Hoteliers wissen, ob Ortsführungen und/oder Ausflüge in die nähere und/oder weitere Umgebung gewünscht werden. Ziel des Fragebogens ist, dass «wir Sie sozusagen wie einen lieben Stammgast willkommen heißen dürfen».

Die Bedingungen für «50plus»

Die Mitgliedshotels zahlen eine einmalige Beitrittsgebühr von 20 000 ÖS resp. rund 2500 Fr. (die ersten 36 Betriebe kamen noch mit 10 000 ÖS davon). Der Jahresmitgliederbeitrag setzt sich aus einem Sockelbeitrag von 20 000 ÖS und einem nach Größe gestaffelten Marketingbeitrag zusammen. Bis 10 Zimmer 10 000, 11–15 Zimmer 15 000, 16–20 Zimmer 20 000, 21–25 Zimmer 25 000, ab 26 Zimmer 30 000 ÖS. Dafür erstellt die Zentrale Werbemittel und den jährlichen Katalog, vertreibt die Werbemittel und sorgt für Direct-Mailings an Multiplikatoren, organisiert Pressekonferenzen, -reisen und einen Presse-dienst. Mit den Mitgliedshotels werden sowohl Tourismus- wie Seniorenmessen besucht und 50plus-Workshops und Symposien veranstaltet. *GU*

Kontakte über «50plus Hotels Österreich», Prof.-Kaserer-Weg 333, A-3491 Strass im Strassertale.

Qualitätssicherung für Hotelschulen

Wer bürgt für Qualität der Hotelschulen?

Im Bereich der Schweizer Hotelfachschulen tummeln sich leider auch schwarze Schafe. Einige Fälle sind durch die Presse gegangen und schaden dem Image sowohl der Schulen als auch der Hotelbranche selbst. Sollten sich seriöse Schulen deshalb einer Evaluation unterziehen, was die Qualität sichert? Doch wer soll dafür bürgen? Genügt eine Schweizer Lösung, oder wäre eine gesamteuropäische sinnvoller?

GOTTHARD FRICK*

Die *hotel + tourismus revue* widmete dem Thema der Verteidigung des guten Namens und der Qualitätssicherung der Schweizer Hotelschulen am 23. April 1998 eine ganze Seite – leider zu Recht. Angesichts des von schwarzen Schafen bereits angerichteten Schadens ist es dringend notwendig, dass sich diejenigen auf dem Weltmarkt tätigen Schweizer Hotelschulen, die eine seriöse Ausbildung anbieten, einer Evaluation unterziehen und von einer glaubwürdigen Organisation akkreditiert werden.

Die ASEH, der Verein der Schweizer Hotelschulen, erhebt international den Anspruch, für die Qualität der Mitgliedschulen zu bürgen. Dieser Anspruch erscheint mir vorerst nicht haltbar, da fast die Hälfte der Mitglieder ohne irgendeine Evaluation aufgenommen wurde. Aus dem in der *h+t* veröffentlichten Interview mit dem Präsidenten der ASEH geht nun aber hervor, dass der Verein beabsichtigt, in Zusammenarbeit mit den Berufsverbänden ein Evaluations- und Akkreditierungsverfahren auszuarbeiten, dem sich alle Mitglieder des Vereins zu unterziehen hätten. Damit würde der Graben zwischen Anspruch und Wirklichkeit endlich zugeschüttet. Es stellt sich nun aber in diesem Zusammenhang die Frage, warum die ASEH das Rad – zudem ein nur in der Schweiz brauchbares – neu erfinden will.

Europäische Vergleichbarkeit

Seit einigen Jahren besteht in Europa die European Foundation for the Accreditation of Hotel School Programmes (EFAH). Die EFAH wird von der EU und

*Gottard Frick ist Vorsitzender des Direktionskomitees der IHTI School of Hotel Management Neuchâtel. Die Meinung des Autors braucht nicht mit jener der Redaktion übereinstimmen.



Das Know-How, das man auf Schweizer Hotelschulen erwirbt, ist nicht nur von bleibendem Wert für die vielen internationalen Schüler, sondern auch ein Imagewert für die Branche – und zwar nicht nur der Schulen, sondern der ganzen Hotelbranche. Im Bild: Zwei Praktikantinnen aus Asien.

Foto: Karin Kofler

bedeutenden Hotelgesellschaften subventioniert. Brüssel unterstützt die EFAH, weil die EU ins farbige Mosaik des europäischen Bildungswesens eine gewisse Vergleichbarkeit bringen will. Ähnliche Verfahren werden von der EU auch in anderen Bereichen unterstützt, zum Beispiel in der Ausbildung von Ärzten, Architekten, Apothekern, Hebammen. Weitere sind im Aufbau. Diese Vergleichbarkeit ist aus Gründen, auf die im folgenden eingegangen wird, notwendig geworden.

So können heute Studenten aus EU-Mitgliedsländern an Bildungsinstitutionen irgendeines anderen Mitgliedslandes einen Teil ihres Studiums zu denselben Bedingungen wie Inländer absolvieren. Es gibt heute viele Studienprogramme europäischer Universitäten, die Semester an Partneruniversitäten in anderen europäischen Ländern einschließen. Damit stellt sich die Frage nach der Anrechnung der anderswo getätigten Studien und der gegenseitigen Anerkennung der Abschlüsse. Mit der Unterstützung gesamteuropäischer Evaluations- und Akkreditierungsverfahren fördert die EU diesen Prozess.

Die EFAH entscheidet auf Grund der Ergebnisse der Evaluation, ob und auf wel-

cher Stufe ein Kursprogramm anerkannt wird. Anfänglich umfasste das System nur drei Stufen: Management, Supervisory und Crafts Level, die keine genügende Differenzierung erlaubten. Das führte dazu, dass die Programme mehrerer Schulen, die eindeutig nicht gleichwertig sind, mangels Alternativen auf dem «Supervisory Level» akkreditiert wurden. In der Folge fürchteten mehrere Schulen, nur auf der Supervisory-Stufe akkreditiert zu werden und zogen es vor, nicht evaluiert zu werden. Der Schreibende und andere Exponenten von Hotelschulen haben sich dafür eingesetzt, dass eine weitere Stufe geschaffen wird. Dies soll nun mit der Aufteilung der obersten Stufe in «Management, Diploma Level» und «Management, Degree Level» getan werden.

Fünf Akkreditierte

Bisher wurden mehr als 30 europäische Hotelschulprogramme evaluiert, davon 6 in der Schweiz. Akkreditiert wurden 27, davon 5 in der Schweiz. Bisher sind in unserem Land auf der Management-Stufe der Vierjahreskurs der Ecole hôtelière Lausanne und der Dreijahres-Degree-Kurs der IHTI School of Hotel Management Neuchâtel anerkannt. Die

Kurse von drei weiteren Schweizer Hotelschulen wurden auf dem Supervisory Level anerkannt.

Nach Überwindung der Kinderkrankheiten bietet die EFAH heute ein europaweites, sehr professionelles Evaluations- und Akkreditierungssystem an, dass bereits auch von gewissen Regierungen anerkannt wird. Zum Beispiel der Regierung in Holland, dessen drei, internationale tätige staatlichen Hotelschulen EFAH-akkreditiert sind. Gegenwärtig sind alle 16 staatlichen schweizerischen Hotelschulen im Gespräch mit der EFAH, um die Evaluation vorzubereiten. Wo erwünscht, wie zum Beispiel in Holland und Schweden, arbeitet die EFAH bei der Evaluation eng mit den Behörden und Verbänden zusammen, die ihre Anforderungen und Vorstellungen in das Verfahren einbringen und daran teilnehmen können.

Das wäre auch im Falle der Schweiz möglich. Es wäre wirklich völlig unverständlich, wenn in der Schweiz ein eigenes Akkreditierungsverfahren entwickelt würde, dessen europaweite Anerkennung dann erst bilateral ausgehandelt werden müsste, statt die Chance zu nutzen, von Anfang an ein bewährtes europäisches Verfahren anzuwenden.

Regionale Kooperationen

«Schwarzwald-Hotels»

Regionale Hotelkooperationen sind ein Trend in der Branche. Im schweiz-nahen Schwarzwald konstituiert sich die Kooperation der «Schwarzwald-Hotels». Dieser Name ist schon gesetzlich geschützt: Das Destination-Management lässt grüßen. Auch in Belgien bemüht man sich. Die Gruppe «Logis de Belgique» verstärkt ihren Auftritt.

Das regionale macht offenbar das Wesen neuer Hotel-Kooperation aus. So zum Beispiel die «Schwarzwald-Hotels», deren Name schon stark an hotelbezogenes «Destination Management» denkt lässt. Noch in Gründung begriffen, wurde der Name bereits rechtlich geschützt. Als Aufnahmekriterien gelten: Landschaftstypische Gastronomie, Lage möglichst am Wald und in einem schwärzwaltdtypischen Ferienort. Die Häuser sollen in «landschaftsbegrenzter Architektur errichtet und das «Servicepersonal mit landschaftstypischer Kleidung ausgestattet» sein. Die Mitglieder der neuen Gruppe «Schwarzwald-Hotels» sollen zudem «als wanderfreundlich eingestuft» sein. Der Verbund versteht sich nicht nur als Werbegemeinschaft, sondern soll als professionelle Marketingkooperation international tätig werden.

Zusammen mit Logis de France

In Zusammenarbeit mit der seit fast 50 Jahren existierenden Vereinigung «Logis de France» hofft «Logis des Belges» ebenfalls über den regionalen Hauptsitz auf verstärkte internationale Resonanz. 114 belgische Hotels, vornehmlich Familienunternehmen im Zwe- und Dreisternen-Bereich, bilden die Logis-Gruppe. Bei der Auswahl der Häuser wurde nach eigenen Angaben der Gruppe besonderer Wert «auf die Pflege der regionalen Küche» gelegt, was bekanntlich in Belgien einem wirklichen Qualitätslabel entspricht. Der viersprachig gestaltete Katalog ist über eine zentrale Buchungsstelle zu beziehen.

Red. Mitarbeiter: Alexander P. Künzle

HOT-TELL

Interlakener Hapimag-Projekt redimensioniert. 1997 hielten die Interlaken ein 30-Mio.-Projekt für ein Hapimag-Apartiment mit 140 Einheiten gut. Inzwischen wollte Hapimag den Bau auf 80 Einheiten reduzieren, um dem hohen Wohnwerts willen. Nach Verhandlungen mit der Gemeinde plant Hapimag nach eigenen Aussagen nun 100 bis 110 Einheiten. Die Baueingabe erfolgt dieses Jahr, der Baubeginn 1999.

«St. Gotthard» und «Basel»

Zwei Hotels spannen zusammen

Die beiden Basler 4-Stern-Hotels St. Gotthard und Basel spannen im Bereich Marketing & Sales zusammen und stellen für diese Aufgabe einen Profi an. Nach der Übernahme des in der Nachbarschaft liegenden 2-Stern-Hotels Bristol wird das St. Gotthard nach vollzogenem Umbau ab Frühjahr 1999 über 40 Zimmer mehr verfügen. Albert Geyer, Präsident des Basler Hotelvereins, stellt seine Erweiterungspläne für das St. Gotthard vor. Im letzten Jahr hatte die Familie Geyer das benachbarte 2-Stern-Hotel Bristol gekauft. Seit März sind die ersten Arbeiten für den 5 Mio. Fr. teuren Umbau im Gange. Es sind 5 Einbett-, 20 Grandlit- und 10 Zweibettzimmer sowie zusätzlich 5 Junior-Suiten vorgesehen. Der Hotelbau aus der Zeit der Jahrhundertwende wurde ausgekennert, die Fassade sowie das Restaurant, das in einer ersten Phase nur als Frühstücksräumung dienen soll, werden sorgfältig renoviert. Dank dieser Erweiterung vergrössert sich die Zimmeranzahl im St. Gotthard ab Frühjahr 1999 von 64 auf 104. Auch die Nachfrage in der Familie ist geklärt: Die in Lausanne ausgebildete Natalie Geyer arbeitet bereits als Direktorin mit. Was das Marketing betrifft, machen Geyer und Raeto Steiger, Hotel Basel, die «Outsourcing»-Probe aufs Exempel: Per 1. Juni stellten sie den mit Rudi H. Niescher einen gemeinsamen Direktor für Marketing & Sales an. Niescher ist als selbständige Firma organisiert. IA

Generalversammlung Berner Oberländer Hotelier-Verein

Es kommt noch keine Euphorie auf

Nach einigen schlechten Tourismusjahren ging es der Berner Oberländer Hotellerie im Beichtjahr erstmals wieder besser. Zwar spürt sie die Asienskrise. Doch ein Drittel aller Hotelgäste stammen aus «Euroland»: Ab August 1998 sind alle Hotel-Preise auch in Euro angeschrieben.

ALEXANDER P. KÜNZLE

Den Berner Oberländer Hotel- und Kurbetrieb, rund 500 an der Zahl, brachte der Winter 97/8 gegenüber dem Vorwinter knapp 3% mehr Logiernächte, wie HVBO-Präsident Willy Brawand letzte Woche an der GV erklärte. Das stabile Preisniveau im Inland respektive die wieder leicht steigenden Preise für andere Destinationen haben die Attraktivität der Oberländer Hotellerie wieder etwas attraktiver erscheinen lassen. Auch wurde die Nachfrage durch die Währungssituation belebt: Das englische Pfund und auch die italienische Lira ermöglichen eine grössere touristische Kaufkraft. Euphorie sei jedoch keine angebracht: Gegenüber dem Ergebnis 1992 von 3,86 Mio. LN bedeuten die 97er Resultate von 3,34 Mio. LN nämlich einen Minderbeitrag von mehr als einer halben Million Nächtigungen! Brawand interpretierte dieses Minus mit den Resultaten der

Hotellerie Berner Oberland 1997

Angebot 1997	499 Hotel- und Kurbetriebe
21 997 verfügbare Betten	42,3%
Belegung (i.V. 40,1%)	
Nachfrage 1997	1.112 Ankünfte (+4,7%)
Logiernächte	3,34 Mio
davon aus dem Inland	1,4 Mio (+0,7%)
davon aus dem Ausland	1,94 Mio (+4,9%)
Aufenthaltsdauer	3,0 Tage
Deutschland-Anteil	32%
bei ausländischen LN	
LN-Anteil des Berner	10,4%
Oberlands am Schweizer Markt	(i.V. 10,4%)

Ziel, mit den Einnahmen so bald wie möglich wieder in den Bereich von 1992 vorzustossen.

Euro-Fitness

Weniger Sorgen als die asiatischen Märkte, so Beat Anneler, Sekretär des Hotelier-Vereins Berner Oberland, mache «Euroland» und die gemeinsame Währung: Er rief an der Generalversammlung zur Euro-Fitness auf, wozu auch der Umstand gehöre, dass in Euro angeschriebene Preise rund zu sein haben. Anneler präzisierte, dass der «Millennium-Bug» wegen der Umrechnung der europäischen Währung in Euro mit sechs Stellen hinter dem Komma für die Schweizer Hotellerie nicht gelte: Die Schweizer Anbieter können sich auf vier Stellen wie bisher beschränken, solange sie nicht zur Währungsunion gehören. Die Software muss nicht geändert werden, denn der Euro wird (noch) als Fremdwährung behandelt.

Expo .01

Die 27 500 Betten des Oberlands seien in Hinblick auf die Expo .01 ein reelles Angebot, hiess es an der GV. Anne Chesaux von der Schweizerischen Treuhand AG (Expo .01-Mandat für die Hotellerie), rechnet nach wie vor mit 6 Mio. Besuchern und 10 Mio. Tickets. Noch bleibe zu schätzen, wieviel Logiernächte das ergibt.

Redaktionelle Mitarbeit Silvia Mettler

REKLAME

Alles ist möglich!

Textilien



Sie haben die Wahl: Wäsche für Tisch, Bett und Bad. Individuell mit Ihrem Signet oder Design gestaltet. Oder aus unseren attraktiven Kollektionen, davon gekennzeichnet.

Sie entscheiden, ob Sie die Wäsche kaufen, leasen, mieten und auch durch uns waschen lassen.

Entscheidend ist, wenn Sie unser Angebot kennen. Vereinbaren Sie einen unbindlichen Beratungstermin. Wir freuen uns, mit Ihnen die massengenähte Lösung zu entwickeln.

Schwob

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

SRS Worldhotels

Massives Wachstum

Das internationale Verkaufs-, Marketing- und Reservierungsunternehmen SRS Worldhotels hat im ersten Quartal dieses Jahres einen Logiernächtezuwachs von 17,8% auf 200 570 im Vergleich zum Vorjahr verbuchen können. Vor allem die europäischen und amerikanischen Städte verbuchten zweistellige Zuwachszahlen. Der Zimmerpreis fiel von 150.68 auf 146.81 Dollar. 82,7% aller Buchungen erfolgten über die elektronischen Buchungskanäle wie die Global Distribution Systems GDS oder Internet; der Anteil an direkt vorgenommenen Buchungen sank somit auf 17,3%. Von den vorgenommenen Buchungen resultierten 64% aus dem ausländischen Geschäft und 36% aus dem Inbound-Geschäft. SRS Worldhotels haben sich zum Ziel gesetzt, dieses Jahr die Anzahl Logiernächte um 26% auf 1,03 Mio. und den Umsatz um 25% auf 152 Mio. Dollar zu steigern. Dies dürfte allerdings nur durch eine Erweiterung der Angebotspalette möglich sein.

Rezolutions/HRI

Leading Hotels mit Anasazi als Partner

HRI, die Muttergesellschaft von The Leading Hotels of the World, hat mit Rezolutions (Uttell & Anasazi) ein Technologieabkommen unterzeichnet. Über DataLead betrifft diese Allianz auch alle Swissöts und die Häuser von Swiss International Hotels.

ALEXANDER P. KÜNZLE

stellt. HRI habe sich für Rezolutions als Partner entschlossen, weil diese führend in der globalen Hotelindustrie-Technologie sei, ist einer Pressemitteilung zu entnehmen. HRI als Experten in Sachen Luxushotel-Repräsentation und Brand Management lehne sich dabei gern als die Expertise von Rezolutions in Sachen integrierter Technologie und (informations-) Marketing-Programme für die Beherbergungsindustrie weltweit.

Rezolutions ist aus einem Anfang Jahr entstandenen Mergers des Hotel-Reservierungssystems Utell mit dem Technologie-Lieferant Anasazi entstanden. Anasazi früher und Rezolutions jetzt liefert auf Technologie basierende (Reservations-) Systeme, Vertriebs-Netzwerke, Private Label-Dienstleistungen und internationale Marketing-Programme für die Beherbergungsindustrie weltweit.

High-Tech-Lieferant

Zur Technologie-Kundschaft gehören weitere Tochtergesellschaften von HRI umfassen die Prima Hotels, Adluxe Advertising oder DataLead Communications. Über DataLead bei HRI dabei sind unter anderem auch die Swissöts-Betriebe und damit auch die Swiss International Hotels SIH. Die beiden sind seit 1994 ebenfalls in einer Allianz eingeteilt, dessen Schlüsselement ein Technologie Service Übereinkommen dar-

ANZEIGE

AMAG-news
jedes Wochenende
auf SF2.
Mit Autowettbewerb.

AMAG-Leasing: VW Caravelle (ab Fr. 37 440.-);
Fr. 19.90 / Tag, Fr. 606.- mtl.
(48 Monate / 10 000 km pro Jahr).

Totalmobil!
Gratis-Mobilitäts-
versicherung

Auto
Prestige
Das Bonusystem.
Hotline: 0844 810 810

AMAG Import, 5116 Schinznach-Bad, und VW-
Partner der Schweiz / FL erwarten Sie
gerne zu einer Probefahrt.

www.nutzfahrzeuge.ch



Welcome. VW Caravelle «Swiss» ab Fr. 37 440.-

Zuvorkommender kann man seine Gäste nicht empfangen als mit der Laufkultur eines bärenstarken VR6-Motors (Alternative: der supersparsame TDI-Motor). Dem Stau- und Erholungsraum für bis zu 11 Passagiere. Und dem exzellenten, seienmässigen Standard in Sachen Qualität und Sicherheit, Extras und Komfort wie elektrische Fensterheber, elektrisch verstell- und beheizbare Aussenspiegel, Zentralverriegelung, Radio, 2 Airbags und ABS/EDS. Welcome bei Ihrem VW-Vertreter...



Der neue VW Caravelle. Da weiss man, dass man Platz hat.

**LESERBRIEF****Es lebe das Englische!**

Eimal waren wir mit Mailings, Check-ins, Check-outs und Walk-ins beschäftigt. Dann wurden Steamer, One-way-Geschirr, Catering, Fast- und Slow-Foods zum täglichen Brot. Jetzt versucht man mit Workshops sowie Road- und Train Shows einen neuen Kick off zu geben, damit man eine Shake Hands-Aktion durchführen kann. Am besten gibt man sich eine Cluster Struktur, damit sich die Abteilungen nicht mehr faxen sondern E-mailen, am besten im betriebseigenen Intranet. Auch Switzerland Destination Management sollte nach eigenen Talk-shows und mit etwas Goodwill eine Cash-Cow werden, wenn sich die Betriebe ein Quality Siegel erwirtschaften. Blue Chips und Junk Bonds gehören nicht in den Garbage, weil Mergers gute Performance bringen; dass wissen auch Kids, die sowieso nur noch mit der Maus clicken und Files mit samt allen Bugs downloaden. Im Sport hört man von Shut-out, Play-off, Time-out, Transfers in Millionenhöhe, Bodycheck, See und Match. Wer regt sich da noch auf, wenn unsere Kinder eher Englisch als Französisch oder Deutsch in der Schule lernen, beziehungsweise diese Sprache u-fäsig und mega geil finden. Jetzte stoppe ich, damit die «Hotel- und Ferien-Revue» mein letzter nicht cutten muss. «Ich habe fertig». Es lebe die globale Kommunikation.

Corrado Kneschaurek
Hotel Du Lac, Lugano**HOT-TELL**

Sun International Hotels mit neuem Haus in Südafrika und Kinderprogramm auf Mauritius. In der Nähe des südafrikanischen Durban erweiterte die Hotelkette Sun International ihr Portfolio in Südafrika. Der Zimbali Lodge & Golf Course eröffnet als 5-Stern-Boutiquehotel mit 76 Zimmern in unmittelbarer Nähe zum 18 Loch Golfplatz, welcher von Tom Weißkopf entworfen wurde. Die Hotelkette hat in ihren fünf Hotels auf Mauritius ein spezielles Kinderprogramm zusammengestellt. Die jungen Urlauber werden betreut und in kindgerechte Sportarten eingeführt. Daneben surfen die Kids auf dem Internet. MA

IMPRESSUM**hotel + tourismus revue**

Die Fachzeitung für Hotellerie,
Gastronomie, Tourismus und Freizeit.

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

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

Redaktion / Rédaction:
Chefredaktion / Rédacteur en chef:

Dr. Peter Küller (PK),
Réd. en chef adj.: Miroslav Halaba (MH).

SHV - SSH - SHA:
Stefan Senn (SSE)

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

marktplatz

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

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

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

Druck / Impression:
Fischer Druck AG, Druckzentrum Bern.
WEMF-beglückigte Exemplare 1997: 14 737
Gedruckte Exemplare: 22 000

Rauhes Klima in der Firmengastronomie

Restorama will seine Position im Bereich Firmengastronomie auf dem umkämpften Schweizer Markt ausbauen und nun auch in Deutschland viel aktiver werden. Noch immer sehr harzig entwickelt sich der Einstieg in das Spital-Catering. Krankenhäuser, Alters- und Pflegeheime möchten sich lieber nicht von der selbst geführten Küche trennen – wohlwissend, dass diese (meist) teurer ist.

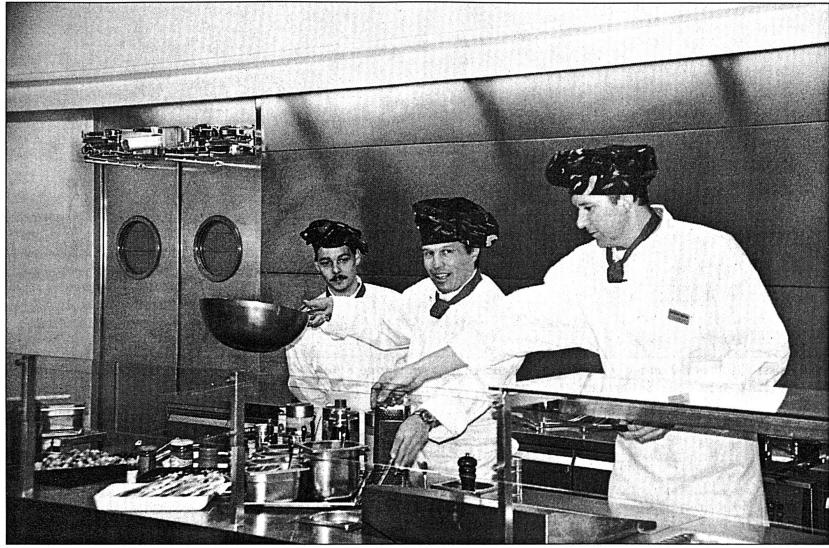
MICHAEL HUTSCHNEKER

Obwohl die Geschäfte bei Restorama gut laufen, herrscht ein rauer Wind in der Firmen-Restaurierung. So gehen die Subventionen der Firmen an die Verpflegung ihrer Mitarbeiter immer mehr zurück und überlassen den Restaurant-Betreibern zunehmend die volle unternehmerische Verantwortung. Das heisst, dass Firmen – wie beispielsweise das Grossunternehmen ABB – nur noch Raum zur Verfügung stellen. Schwieriger wird es nach der Aussage von SAirRelations-CEO Wolfgang Werlé für Kleinunternehmungen, denn profitabel kann ein Personalrestaurant nur bei einer täglichen Produktion von mindestens 150 bis 300 Mahlzeiten operieren. Um unter den gegebenen Umständen als Restaurateur erfolgreich bestehen zu können, ist der Hebel in erster Linie bei den Personalkosten anzusetzen. Liegen diese heute zumeist noch in der Grössenordnung von 50 Prozent der Gesamtkosten, so ist es das Ziel von Restorama, diese auf 35 bis 40 Prozent senken zu können. Möglich ist eine derartige Senkung dort, wo auf das sogenannte «Free-flow-System» umgestellt wird.

Ein weiteres Sparpotential bietet sich bei

Gemeinschaftsverpflegung: Die grössten Player

Restorama (SAir-Relations Gruppe) erzielte 1997 einen Umsatz von 64 Mio. Franken. Bewirtschaftete Betriebe: 30; Personalbestand: 535. Die Nummer eins in der Schweizer Gemeinschaftsverpflegung, SV Service, erzielte 1997 einen Umsatz von 427 Mio. Franken. Der Personalbestand betrug 2950 mit rund 460 Betrieben. Zu den grössten Anbietern zählen außerdem DSR, Eurest, Culinarium und ZFV. CM



Aufräumen mit dem langweiligen Kantinen-Image in den Personalrestaurants wollen die grossen Anbieter. Im Bild Front-Cooking-Equipe von Restorama.

Foto: zvg
sen Eurest, Aramak und Pedus kontrolliert. Dennoch sieht Werlé in seinem Heimatland ein erhebliches Potential. Noch immer gibt es eine Vielzahl von grossen Betrieben, welche die Personalrestaurants in eigener Regie betreiben. Hier gelte es, Überzeugungsarbeit zu leisten und die Firmen zu der Einsicht zu bringen, dass die Verpflegung der Mitarbeiter nicht ihr Kerngeschäft und obendrein kostengünstiger möglich sei.

Beim Spitalfood krankt es

Schwieriger als erwartet hat sich für Restorama der Einstieg in das Spital-Catering gestaltet. Vorläufig ist das Zürcher Spital Bethanien der einzige «Restorama»-Kunde. Werlé führt den steinigen Weg auf die Tatsache zurück, dass viele Krankenhäuser, Alters- und Pflegeheime noch Mühe mit der Vorstellung bekommen, nicht mehr selbst für die Gastronomie in ihrem Betrieb verantwortlich zu zeichnen. «Obwohl wir nachweislich kostengünstiger offerieren können, wollen alle den Kochbetrieb in Eigenregie weiterführen.» Ungebrochen der Hindernisse will man weiter versuchen, die zuständigen Stellen zum Umdenken zu bewegen. Und eine Ausweitung im internationale Geschäft sei nur bei einem guten Heimmarkt möglich, muss also noch auf sich warten lassen. Mittelfristiges Ziel der gesamten Restorama-Aktivitäten ist es, den Umsatzanteil zwischen der SAirGroup und externen Kunden von heute 60 zu 40 auf nur noch einen Drittteil an die «hauseigenen» Auftraggeber zu verändern.

SAirGroup: Vermehrt Management Fees

Ein Blick auf die Zahlen im Jahresbericht der SAirGroup könnte im ersten Moment zu falschen Schlüssen verleiten. Bei SAirRelations (Swissotel, Restorama, Gate Gourmet, Rail Gourmet und Nuance Global Traders) verzeichneten die Betriebserlöse Hotels/Restaurants 1997 einen Rückgang gegenüber dem Vorjahr von 296 auf 268 Millionen Franken. Wolfgang Werlé: «Diese Verminderung ist auf den Verkauf unserer Hotels in den USA zurückzuführen.» Und weil aus diesen Gründen nur noch sogenannten Management-Fees in die Kasse fließen, werden diese Zahlen künftig gemäss Wolfgang Werlé tendenziell weiter sinken. Er schliesst nicht aus, dass im Jahr 2001 der Swissotel-Umsatz aus diesen Gründen nur noch 60 bis 70 Millionen Franken betragen könnte. HU

«Terminal-Gastronomie»

Mit der 48prozentigen Beteiligung an der Flughafenrestauration Zürich AG öffnen sich der Gourmet Nova, die in Kürze gegründet wird, ganz neue Perspektiven. Im Zuge des Flughafen-Umbaus will man gemeinsam mit der Bon Appetit (SSG-Prodega-Howeg) neue Verpflegungskonzepte entwickeln. Am liebsten würde Wolfgang Werlé die Bereiche Gastronomie und Retailing, also das Shopping, miteinander verknüpfen. Vorbild ist ihm dabei die Lö-

sung am Copenhagen Airport. Und als Traum bezeichnet Werlé die Idee, mit Schweizer «Killer-Brands» wie Swatch oder Bally einen Swiss-Corner zu realisieren. Denn so ist der SAirRelations-Boss überzeugt, hat der Name «Schweiz» im Ausland eine viel grössere positive Bedeutung, als man wahhaben will. Wie auch immer, die sogenannte Terminal-Gastronomie wird künftig für die Gourmet Nova ein wichtiges Standbein bilden – und dies nicht nur in der Schweiz. HU

Hiestand bakt für SAirGroup

Künftig wird das SAirGroup-Personal den Kaffee mit angelieferten Hiestand-Gipfeli geniessen und auch das Brot zum Salat stammt aus der grössten Schweizer Backstube. «Ein derartiger Schritt wäre noch vor drei Jahren kaum denkbar gewesen – einerseits weil man solche Möglichkeiten gar nicht in Betracht gezogen

hat und andererseits die Waren nicht in einer solchen Qualität am Markt verfügbar waren», kommentiert Werlé die einschneidenden Veränderungen. «Heute jedoch können wir in jeder Hinsicht, qualitativ, finanziell und auch logistisch von einer optimalen Lösung sprechen.»

Kochen sollen die Profis

Akquisitionspläne im eigentlichen Sinne hegt Restorama in der Schweiz derzeit keine. Allerdings stehe eine Menge laufender Projekte für Aufträge zur Führung von Personalrestaurants an. Vorerst will man die Position als nationaler Märkteleader ausbauen und im Gespräch gibt sich Werlé überzeugt, dass dies auch gelingen wird. Zum handfesten Einstieg in den deutschen Markt ist Restorama vor rund drei Monaten übergegangen. Für das laufende Jahr soll sich das Umsatzplus in der Grössenordnung von 15 bis 25 Millionen Franken bewegen, gleichzeitig deutet mit einer Verdopplung des heutigen Umsatzes. Insbesondere im Bereich Outsourcing könne in Deutschland von einem Wachstumsmarkt gesprochen werden. Nebst einer grossen Anzahl von Klein- und Kleinstbetrieben wird mit Umsätzen von über 100 Millionen Franken der Markt heute von den drei gross-

Spirituosen

Import-Sprit wird billiger

Der Schweizer Spirituosen-Markt soll ab kommendem Herbst schrittweise liberalisiert werden: Import-Alkohol, und damit ausländische Spirituosen wie Whisky, Gin und Wodka, sollen ab Mitte 1999 billiger werden. Schweizer Spirituosen dürfen sich hingegen verteuern. Die im letzten Jahr via Importsteuer verteuerten Designerdinks (Alcopops) werden ab sofort billiger.

Whisky, Wodka und Gin dürften ab Mitte nächsten Jahres rund 15 % billiger werden: Der Bundesrat hat letzte Woche den Einheitssteuersatz für Spirituosen auf 29 Franken pro Liter hundertprozentigen Alkohols festgelegt; dies im Zuge der Gatt/WTO-Vereinbarungen. Damit werden die Schweizer Spirituosenhersteller die Protektion durch die Eidgenossenschaft verlieren, denn heute liegen die Steuersätze für inländische gebrannte Wasser mit 26 Franken noch markant tiefer als diejenigen für importierte Spirituosen, die pro Liter reinen Alkohols mit 32 bis 58 Franken belastet werden.

Die Liberalisierung könnte sich auch auf den Handel auswirken. Der heute monopoliähnliche Importeurstatus soll abgeschafft werden, was sich zusätzlich preiswirkend auswirken dürfte. CM

Jelmoli Gastronomie, Zürich

Jelmoli eröffnet zehntes «Molino»

Am Donnerstag, 25. Juni öffnet am Limmatquai in Zürich das neue Ristorante Pizzeria Molino seine Pforten. Für die nächsten Jahren sind weitere 40 bis 50 Betriebe in der ganzen Schweiz geplant.

CHRISTIAN MEYER

Eingerichtet wurde das neue Ristorante im umgebauten Select-Haus am Limmatquai 16 mit typisch italienischen Materialien. So sollen Marmor, venezianische

Molino: Zahlen und Fakten

Meistverkaufte Gerichte:	Pizza, Pasta
Meistverkaufte Getränke:	Wein, Kaffee, Mineral
Umsatz 97 (9 Betriebe)	Fr. 22.5 Mio.
Ø pro Betrieb	Fr. 2.5 Mio
Food Cost	19 %
Anzahl Mitarbeiter	135
9 Betriebe in Uster, Glatt-Wallisellen, St. Gallen, Bern, Dietikon, Brig, Thonex, Luzern, Fribourg, neu ab 25. 6. 98 Zürich.	
Geschäftsleitung Jelmoli-Gastronomie: Alfred Steiner	CM

scher Stuck und Kirschbaumholz die gewünschte südländische Stimmung verbreiten. Das bewährte kulinarische Angebot besteht, wie in den neuen übrigen Restaurants des Typs Molino, aus hausgemachten Teigwaren, Pizzen, aber auch aus typischen Fleisch- und Fischgerichten, beispielsweise Lombatina d'agnello und Gamberoni alla griglia. Insgesamt verfügt das zehnte Schweizer «Molino» über rund 130 Sitzplätze auf zwei Etagen, bei guter Witterung stehen weitere 140 Plätze auf der Terrasse zur Verfügung.

Neu: Pizza DOC

Als erster Schweizer Betrieb preist Jelmoli die Napoletanische Pizza mit dem Qualitätsgütesiegel Pizza DOC an. Verwendet werden nur Original-Produkte aus Italien, wie Bufala-Mozzarella und San-Marzano-Tomaten. Ab Ende Juni bis zum 1. August wird zudem Nicola Grittoni, der amtierende Pizza-Akrobatis-Weltmeister, seine Kreationen zubereiten. Zu reich stolz ist man bei Jelmoli auf die Weine. So werden die sich durch ein gutes Preis/Leistungsverhältnis auszeichnenden Chianti classico (3 Jahre Eichenfasslagerung) und Connnon aus Sardinien exklusiv für Molino abgefult.

Keine Marktsättigung

It angesehens der wie Pilze aus dem Boden schießenden Pizzerien in Schweizer Ortschaften die Marktsättigung nicht

REKLAME

The University of Dallas (Texas)
Graduate School of Management

offer a dual degree and **UCe**
in 12 different fields of management.

MBA – EMBA

FLEXI MBA – M. M.

UCe

THE UNIVERSITY OF CENTRAL EUROPE
The Carlos Magno Institute of Management & Technology
Swiss Media, Rue de Clé 12, CH-1802 Vevey, Switzerland
Phone: +41(21)925 37 00, Fax: +41(21)925 37 01
e-mail: info@ucce.edu Web: www.ucce.edu

Ökologie in der Hotellerie

Öko nur wenn's rentiert
Ökologie ist in der Hotellerie vor allem dann ein Thema, wenn es rentiert. Das bringt eine Studie des Forschungsinstitutes für Freizeit und Tourismus in Bern an den Tag.

Die Ergebnisse einer Forschungsarbeit am Forschungsinstitut für Freizeit und Tourismus (FIF) sind erstaunlich: Umweltorientiert handelt der Hotelier vor allem dann, wenn gleichzeitig finanzielle Einsparungen gemacht werden können. Im Rahmen der Diplomarbeit am FIF wurden 33 Berner Hoteliers nach ihren Umweltschutzmaßnahmen befragt. Die Antwort: Nur ein Viertel befasst sich ernsthaft mit Fragestellungen der ökologischen Betriebsführung. Das begründen die Hoteliers mit der Angst vor zusätzlichen persönlichem und finanziellem Aufwand sowie mit der Furcht vor negativen Reaktionen der Gäste. Die positiven Effekte von Umweltschutzmaßnahmen werden als erstaunlich gering geschätzt. Auch scheint der Begriff Umweltschutz im Hotellerie-Gewerbe verwässert: Zwar geben fast die Hälfte der Hoteliers an, einen Umweltbeauftragten zu haben, doch beschränken sich seine Aufgaben vor allem auf Mängel technischer Art.

Gewaschen wird ökologisch

Am stärksten berücksichtigt wird der Bereich Waschen und Reinigen: 70% der befragten Hoteliers geben an, hier ökologische Massnahmen umzusetzen. Diese bringen gemäß dem Autor der Studie, Martin Huber, auch klare finanzielle Einsparungen. Im weiteren wird gemäß Autor den technischen Einrichtungen grosse Aufmerksamkeit geschenkt. Viele Hoteliers entscheiden sich bei einem Umbau für ökologische Baumaterialien. Doch auch hier stünden eher wirtschaftliche als ökologische Fragestellungen im Vordergrund, so die Studie. Obwohl auch die Nennungen im Lebensmittelbereich immerhin einen Anteil von gut 60% erreichen, werden wenig Lebensmittel gebraucht, die nach den Anbaukriterien der biologischen Landbauorganisationen produziert wurden. Umweltgerechtigkeit einkaufen heisst beim Food in aller Regel regional einkaufen.

Kaum Öko im Büro

Stiefkind sind Büro und Betriebsführung: Im ersten Bereich verhalten sich nur 26% der Hoteliers ökologisch. Erstaunlich präsentiert sich auch das Bewusstsein im Bereich Abfall. Insbesondere ist beim Vermeiden von Abfall – im Gegensatz zur meist schon recht gut eingeführten getrennten Entsorgung – das Bewusstsein bis anhin wenig entwickelt.

GSG

5. Umweltforum für Gastronomie und Tourismus, Basel

Was heisst Ethik und können wir sie uns leisten? v.l.n.r.: Marianne Staub (STS), Max Schmid (Ochsen, Arlesheim), Gudrun Schlenczek-Gasser (htr), Margrit Krüger (KF), Hans Peter Soltermann (La Cucina).

Foto: Pieter Poldergaard

Zur Ethik legen sich die Gäste nicht fest

Umweltschonend und tiergerecht produzierte Lebensmittel liegen im Trend. Aber: Ethik auf dem Teller interpretiert jeder anders. Das war das Fazit einer Podiumsdiskussion am 5. Umweltforum für Gastronomie und Tourismus.

PIETER POLDERVAART

Gut essen und kein schlechtes Gewissen haben müssen, sei das Bedürfnis von immer mehr Gästen. – Solche Behauptungen sind jedenfalls häufig zu hören. Auch in Tat und Wahrheit nimmt der Anteil jener Kunden zu, die etwa vegetarisch essen. Doch sind Vegetarier die besseren Menschen? Ist nur das Bio-Rübli oder das KAG-Filet politisch korrekt? Oder leistet schon Gutes, wer keine Stopfleber isst und auf Froschschinken verzichtet?

Flatterhafte Gäste

«Ethik auf dem Teller» wird sehr individuell interpretiert. Das war das Fazit einer Podiumsdiskussion am fünften Umweltforum in Basel zum Thema Umwelt und Gastronomie in Basel. Die Leitung des Podiums hatte htr-Redaktorin Gudrun Schlenczek-Gasser übernommen. Knüppeldick kam es für Margrit Krüger, abtretende Präsidentin des Konsumentenforums Schweiz: Mit ihrem Engagement gegen die Gen-Schutz-Initiative habe sie Genfood gefördert und ethische

Grundsätze verraten, musste sie sich anhören. «Die Initiative hatte mit Lebensmitteln praktisch nichts zu tun», konterte sie. Krüger betonte, so wenig wie einen Einheitsgrad gebe es eine Einheitsethik. Die Bedürfnisse wechselten schnell, «heute Bio, morgen Fast Food, übermorgen fastet man». Wichtig sei die Wahlfreiheit und Transparenz, dass der Kunde überhaupt wisse, was ihm vorgesetzt werde.

Dass die Konsumentinnen und Konsumenten durchaus sensibilisiert und bereit seien, für eine «ethische» Mehrleistung ins Portemonnaie zu greifen, glaubte Marianne Staub, Präsidentin des Schweizer Tierschutzes STS. Seit 1981 in der Schweiz die Käfighaltung von Hühnern verboten worden ist, nehme der Anteil der weiterhin zugelassenen importierten Käfigeier laufend ab, «obwohl das Schweizer Et 65 Prozent teurer ist», so Staub. Bei Fleisch und Milch sei die Entwicklung noch nicht so weit, aber ebenfalls auf guten Wegen. Noch viel zu leisten gebe es bei Tieren wie Hummern, Haifischen und Froschen, wo die Tötung artenschutzbedingt sei, sowie bei Wachteln und Gänzen, die nicht tiergerecht gehalten respektive gestopft würden.

Ethik wird vorausgesetzt

Während die obengenannten Delikatesen im unteren Preissegment kaum verwendet werden, baut ein Teil der Spitzengastronomie auf Stopfleber und ähnliches. Zumaldest im Bereich Geflügel-

leber gebe es auch solche von natürlich gemästeten Gänzen, so Max Schmid, Pächter und Küchenchef vom Gasthof zum Ochsen in Arlesheim. Wer als Guest auf tierquälischer gewonne Leckerbissen nicht verzichten wolle und dies mit seiner persönlichen Ethik vereinbaren könne, solle dies tun; Verbote brächten wenig. Im Ochsen jedenfalls setze man auf Biofleisch. Eher überraschend: Nur ein kleiner Teil der Kundschaft interessiert sich offenbar für die Herkunft und Produktionsart der verwendeten Rohstoffe: «Wer ein feines Abendessen genießen will, fragt kaum nach Herkunftslabels», sagte Schmid.

Trotzdem werde das Gewissen nicht einfach an der Garderobe abgegeben, war der Tenor auf dem Podium. Statt auf der Speisekarte ausführlich die kleingedruckten Hinweise zu notieren, sei es wohl eher ein generelles Vertrauen in den Betrieb, das es aufzubauen gelte, sagte Schmid. Marianne Staub räumte ein, dass die Umstellung eines konventionellen zu einem «ethisch überdurchschnittlichen» Restaurant Zeit brauche. Aber die Nachfrage nach Essen mit gutem Gewissen steige. «Unter Genuss wird zunehmend nicht nur der Geschmack selbst, sondern auch Ethik verstanden, die ab einem gewissen Preisniveau vorausgesetzt wird», sagte Staub.

Zweiklassen-Ethik?

Diese Aussage stach Margrit Krüger in die Nase: «Ökoprodukte müssen er-

schwinglich sein, sonst könnte sich bloss eine kleine Minderheit sogenannt ethisch ernähren.» Überhaupt sei hinter der angeblichen Spitzensorte Bio ein Farce gezeiten zu setzen. Auch Ware aus integrierter Produktion dürfe man mit einem Gewissen genießen. Wenig motiviert, mit sorgfältiger Auswahl der Rohstoffe mehr als nur ein gutes Gericht auf den Tisch zu zaubern, zeigte sich Hans Peter Soltermann, Inhaber der Kochschule La Cucina in Gümligen. Ethik bedeute für ihn, Genuss zu zelebrieren und Lebensfreude zu wecken. Im übrigen werde halt auf dem Grossmarkt das gekauft, was gerade lieferbar sei, Herkunft hin oder her.

Die Mitarbeiter miteinbeziehen

Neben pflanzlichen und tierischen Zutaten könnten auch die Reinigung, Entsorgung oder Beheizung des Gebäudes in einer etwas weiter gesteckten Betriebsethik berücksichtigt werden, so ein Vorschlag. Einig war sich die Runde, wo die Ethikdiskussion noch weisse Flecken hat: «Auf keiner Speisekarte, in keinem Gourmet-Führer steht, ob die Mitarbeiter gut behandelt oder in Käfigen gehalten werden», sagte Krüger. Ein neues Label für menschenverträgliche Küche mache zwar wenig Sinn, meinte auch Max Schmid. Immerhin spüre es der Guest, wenn das Arbeitsverhältnis in einem Betrieb stimme, sich auf das Gesamtbild auswirke und so eben das für einen umfassenden Genuss gesuchte Vertrauen schaffe.

MIXED PICKLES

Locarno: Keine Bewilligung für WM-Grossleinwand. Die rund 200 Gäste, welche die wichtigeren Spiele am Bildschirm der Bar Lungolago verfolgten, hätten eigentlich vor einer Grossleinwand sitzen sollen. Doch der Wirt, Bruno D'Addazio, bekam von der Stadt Locarno die Genehmigung nicht. «Da sind wir nun eine Touristenstadt, aber wenn man einmal irgendetwas besonderes bietet will, bekommt man Schwierigkeiten», schimpft er. Doch waren seine Erwartungen vielleicht etwas zu hoch: Um sein Projekt zu realisieren, hätte man für die Dauer der Spiele abends eine der Durchfahrtstrassen der Stadt sperren müssen. Das war der Polizei etwas zu viel. Fußballdemokratie. Hotels verfügen mittlerweile alle über TV-Geräte im Zimmer – dort sucht sich dann jeder die Sprache aus, die ihm persönlich am besten liegt», sagt der Präsident des Hotelierverbands, Corrado Kneschaurek. BAN

*

Das Lenker Hotel-Restaurant-Pizzeria Edelweiss gerettet. Mit den zuständigen Banken eingeworden, konnten Tamiko und Pär Öhröm vom Bergbaus Leiterli über die in Gründung stehende «Edelweiss Lenk AG» den, seit einiger Zeit geschlossenen Betrieb im Oberried künftig erwerben. Über die Wiedereröffnung und das Konzept der «Edelweiss» werden die neuen Besitzer zu gegebener Zeit orientieren. Es gehe jetzt vor allem darum, die geeigneten Mitarbeiter zu finden. CM

Biologische Reinigung

Wenn Bakterien Dreck fressen

Bakterien sind die kleinen Helfer beim Putzen. Was in der kommunalen Abwasserreinigung längst Gang und Gänge ist, setzt jetzt eine kanadische Firma jetzt auch für die Küche oder das WC ein.

Neben Mechanik, Chemie und Wärme kommt ein neues Werkzeug in den Putzkästen der 90er-Jahre: Bakterien, die Schmutz und schlechte Gerüche eliminieren. Unter dem Namen «Ambiogene System» vertreibt die Firma von Baerle AG in Münchenstein die Produktlinie der kanadischen Innu-Science. Deren Direktor Daniel L. Coillard stellte am 5. Umweltforum in Basel die neue Art des Putzens vor.

Als Basis dienen natürlich vorkommende Bakterien, deren Auswirkungen auf einzelne Schmutzarten wie Eiweiß, Fett oder Zucker bekannt sind. In den Forschungslabors der Innu-Science werden nun die Mikroorganismen so getrimmt, dass sie zielgerichtet und effizienter arbeiten. «Was man schon länger in der Reinigung von kommunalen Abwässern einsetzt, haben wir für den Gebrauch im Gastgewerbe und Spitalwesen adaptiert.» Neu sei, dass der Schmutz oder auch Gerüche am Ort selbst geknickt und zu

Pico Bio AG, Zürich

Bio engros zum selber abholen

Produkte aus biologischem Anbau und regional produziert: Mit «Les Halles» gibt es dafür jetzt in Zürich eine erste Engros-Halle im Cash and Carry Stil.

Mit Produkten aus biologischem Anbau kochen ist oftmals mit einem mühsamen Zusammensuchen der Rohstoffe verbunden: Die Logistik für Bio-Produkte, vor allem jener die regional produziert und verkauft werden sollen, steckt noch vielfach in den Kinderschuhen. Der seit anderthalb Jahren bestehende Bio-Lieferrant Pico Bio AG mit bereits rund 80 Stammkunden springt jetzt im Grossraum Zürich in diese Lücke. Letztes Samstag eröffnete die Pico Bio AG im Escher Wyss Quartier nun die erste Schweizer Engros-Halle – kombiniert mit Lieferservice – für Bio-Produkte. Auf rund 450 Quadratmetern wird ein Vollsortiment aus Gemüsen, Früchten, Hartwaren, Fleisch, Backwaren und Wein angeboten.

Preisaufschlag: 20%

Die meisten Produkte kauft der Engros-Händler von Produzenten der Umgebung und bietet diese dann mit einem Margen-aufschlag von durchschnittlich 20% an. Bei der Cash and Carry-Variante geniesst der Einkäufer einen Abholrabatt bis 5%, je nach Produktgruppe. Die Kun-

den der Pico AG sind gemäß dem Geschäftsführer Beat Ledermann zur Hälfte Detailisten und zur Hälfte Gastronomen. Den Einkauf zum Erlebnis machen, auch für den Wiederverkäufer und Gastronomen, ist das erklärt Ziel Ledermanns. Langfristig soll ein Restaurant die geeignete Plattform bieten.

Bio auch degustiert

Die Möglichkeit des Take-away-Konsums und der Degustation besteht schon heute. Da die Gastronomie Bio-Produkte erst langsam aber sicher entdeckt und noch wenig Produktekenntnis vorhanden sei, sei gerade die Möglichkeit des Probierens laut Ledermann für den Bio-Ab satz von grosser Bedeutung.

Der Engros-Händler weiss auch um das schwankende Angebot der Bio-Produzenten. Deshalb wurde mit dem Quartiermacher Jeune Primeur AG ein Joint-venture abgeschlossen: Wird die Bio-Ware knapp bzw. sind Produkte nicht in dieser Qualität erhältlich, kann Ledermann auf das Comestible-Label seines Partners zurückgreifen. Ledermann erhofft sich durch den zusätzlichen Verkauf über die Bio-Engros-Halle «Les Halles» noch im laufenden Jahr einen Umsatzzuwachs von 20% auf das angestammte Geschäft von rund 2,5 Mio. Franken jährlich. Er geht aber davon aus, dass auch künftig der grösste Teil seiner Waren in Lieferservice abgesetzt werden. GSG

Kinder-Gastronomie

«Frankie» heisst Kinder willkommen

Immer nur für ein Jahr werden die neuen Gütesiegel ausgegeben, durch die Restaurants im Grossraum Frankfurt am Main als «kinderfreundliche Gastronomie» ausgewiesen werden. «Frankie» heisst das fröhlich stilisierte Gesicht, das «Hier sind Kinder willkommen» verheisst. Mit der jeweiligen Jahreszahl versehen, garantiert es auch Aktualität. Das Kinderbüro der Stadt Frankfurt, das zuständige Dezernat der Stadtverwaltung und die Hotel- und Gaststättenvereinigung Hoga haben sich zu dieser Aktion zusammengefunden. An 600 Restaurants und Hotels waren Fragebögen verschickt worden, um anhand von 25 Kriterien herauszufinden, wo zum Beispiel Kindermenüs angeboten werden, Babyflaschenwärmern vorhanden sind, Kinderstühle, Kinderbesteck, Spielsachen vorgehalten werden oder auch Spieletecken, Kinder-WC, Windeln oder Lätzchen zum Gastronomie-Angebot zählen. Ausserdem wurde gefragt, welche speziellen Kindergerichte, Kindergetränke oder kindgerechten Spezialitäten angeboten werden. Zu letzteren zählen beispielsweise reduzierte Preise für Kinder bei Brunchangeboten, zu Kindergeburtstagen oder Kinderbuffets bei Familien-Brunch-Arrangements.

Vorster nur 26 Häuser – von der «Gaststätte zum Lahmen Esel» bis zum Kempinski-Hotel Gravenbruch weit vor den Toren der Stadt – haben sich für das Gütesiegel kinderfreundliche Gastronomie qualifiziert. Die Restaurants sollen zwar nicht überprüft werden, aber die Kinder selbst sollen über die mit Gütesiegel ausgestatteten Gaststätten urteilen. Von «super gut» über «ganz gut», «geht so», «nicht sooo gut» bis hinunter zu «gar nicht gut» reichen die Ankreuz-Möglichkeiten auf dem «Frankimeter», in das Kinder und Eltern ihre Beurteilung schreiben sollen.

Ausserdem wollen die beteiligten Institutionen Hinweise aus der Bevölkerung aufgreifen, in denen auf kinderfreundliche Gaststätten aufmerksam gemacht wird. Sie sollen dann im kommenden Jahr in die «Frankie»-Liste aufgenommen werden. Die grellbunten Gütesiegel sollen zudem andere Gastronomen anregen, sich ebenfalls in die Riege der kinderfreundlichen Restaurants einzureihen.

GU

Comestibles

Sommerbock bringt Abwechslung

Der alte Brauch ist nur noch in wenigen Kantonen, beispielsweise in St.Gallen gestattet: Jeder Jäger hat das gesetzlich verankerte Recht, einen Maibock (oder Sommerbock) zu schießen. Frisches Sommerwild findet jedoch wegen der geringen Mengen nur selten den Weg in die Schweizer Restaurants.

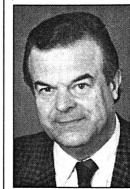
Doch in unserem wild- und waldreichen Nachbarland Österreich werden jährlich gegen 225 000 Rehe und gegen 40 000 Hirsche erlegt. Während neun, beziehungsweise sieben Monaten ist frisches Wild verfügbar, denn das Reh wird hier von Mai bis Januar und der Hirsch von Juli bis Januar gejagt. Diese Jagdzeiten verschaffen einen ungefährten Überblick, wann Hirsch und Reh aus Österreich in Spitzenqualität frisch erhältlich sind. Rehwild ist kein Grasfresser, sondern ein sogenannter Nahrungsselektierter. Es äst in der vegetationsreichen Zeit (Frühjahr, Sommer) nur Blätter und würzige Kräuter. Im Herbst füllt es seinen Magen mit Eicheln und Bucheckern. Im Winter sind Knospen, Weichholzer und Blattheu auf dem Speiseplan.

Dieses hochwertige Nahrungsangebot bewirkt den feinen Geschmack des Wildfleisches. Das fettrame, mineralstoff- und vitaminreiche Reh- und Hirschfleisch ist zudem mit rund 20 % Proteinen ein hochwertiger Eiweißlieferant.

Zum Anrichten lässt man konservierte Herbsfrüchte beiseite, servieren kann man Reh- und Hirschfleisch im Sommer mit frischen Saisonfrüchten wie Pfirsiche, Kirschen oder exotischen Früchten wie Kiwi und Lychees. Ananas, Zitrusarten und Baumtomaten eignen sich in Form von Kompott ebenfalls vorzüglich. Frische Rehrücken sind im Comestibles-Handel zu rund 39 Franken, frisches Rehentrecôte zu 54, Rehkeulen zu 24 und Rehschnitzfleisch zu 40 Franken erhältlich.

CM

FORUM

Das Restaurant als gastronomische Vorhölle

Gilbert Pacozzi,
Horega Hotel &
Gastro Media
Brig-Siders

Die Ess- und Trinkgewohnheiten werden durch mehr und mehr gastronomische Erfahrung geprägt. Unsere Gäste sind vielfach passionierte Sucher nach guten Gaststätten und Spitzenrestaurants. Sie suchen Natürlichkeit, Qualität und Frische – und eine zuvor-kommende Bedienung. Sie fragen uns oft an, warum die vielbesungenen Orte der Begegnung nicht selten auch als sehr ungemütlich empfunden werden. Wahrlich könnte gar manche Servicemitarbeiterin das strahlende Weiss ihrer Zähne besser mit einem ammuti-

gen und freundlichen Lächeln zeigen, anstatt Kaugummi zu kauen. Andere Serviceverantwortliche wiederum – von Patrons und Gastgeberinnen sei hier auch die Rede – kommen trotz Hochbetrieb wiederholt an unsere Tische, um, ohne dabei aufdringlich zu wirken, nach weiteren Wünschen zu fragen.

Uns modernen Menschen und unser technisch-automatisierten Gesellschaft liegt das Dienen zunehmend weniger: Immer mehr wollen Bediente, immer weniger Dienende sein. Dies ist auch im Tourismus und Gastgewerbe zu spüren. Auch hier ersetzt die Maschine zunehmend das Menschliche. Vielfach versuchen unqualifizierte oder mangelhaft angelehrte Kräfte den heute so wertvollen Dienst am Guest. Das Berufsbild des Services ist in schlechten Lokalen – und schwarze Schafe gibt es in allen Branchen – tatsächlich auf unterstem Niveau. Ein entscheidender Punkt im guten Restaurant: Die Gastgeber und Patrons sind darauf bedacht, das Bedie-

nungspersonal selber anzuleiten und zu motivieren. Gute Service- und Personeleistungen werden nach wie vor stets mit dem guten Namen eines Hauses in Verbindung gebracht.

Bei der Erforschung der Gästewünsche spricht man von einem «neuen Guest», der vermehrt wieder das Individuelle, das Menschliche, den Aufenthaltsgenuss und den echten Erlebniswert sucht. Da die Industrie vollcomputerisiert ist, müssen Betriebspsychologen eingestellt werden, weil die Leute keinen Kontakt mehr haben, ja ein wahres Gefühls- und Kontaktdefizit aufweisen. Und hier liegt doch die grosse Chance für unsere Hotellerie, das Gastgewerbe und unsere Kurorte. Der Guest hat immer mehr Verlangen nach Kontakt und Gastfreundschaft. Letztere ist die beste Empfehlung für jeden Betrieb, denn sie ist die Verkörperung von Menschlichkeit und Begegnung. Darum ist der Gastgeber bei weitem mehr als Suppenverkäufer und Matratzenhändler.

Aus dem Mittelmeer

Muscheln und Pasta

Die italienische Küche kennt eine ganze Reihe von Muschel- und Pasta-Kombinationen. Die bekannteste Zubereitungsart heisst wohl Spaghetti alle vongole. Dieses Nationalgericht kann in unzähligen Variationen zubereitet werden. Dabei wechseln die Pastasorten und die Auswahl der Muscheln. Man sollte sich nach dem Angebot richten, denn sehr frisch müssen die Muscheln sein: Vongole vongoli sind zu rund 12 Franken pro Kilo erhältlich, etwas teurer sind die Telline/Herzmuscheln zu 17 bis 22 Franken, Stachelschnecken werden zu rund 13 bis 16 Franken angeboten, während die Tarutti di mare 27 bis 30 Franken kosten. Muscheln sollten vor der Zubereitung immer unter fliessendem, kaltem Wasser mit einer Bürste gereinigt und anschliessend in einen Schüssel mit kaltem Wasser gelegt werden, dazu eine gewürzte Zitrone. Wer frische Sardellen und kleine Tintenfische einkaufen kann, sollte wieder einmal einen «Frito Misto» mit Tomatensauce auf die Karte setzen. Geeignet sind auch Kalmar, Sepia oder Kraken (Octopussen).

CM

ANZEIGE

heer ag
Gastronomie-Einrichtungen **h**

presents:

Restaurant Jäger, Bern

«Spitzengerät Rational» mit Küchenchef Mario Kernen.

Jürg Wülser und Rolf Klopfenstein wählten die Partnerschaft aus folgenden Gründen:

«Bei unserem Gesamtumbau des Restaurants haben wir viel Wert auf Bodenständigkeit, Stil und Gemütlichkeit gelegt. Wir wussten auch bereits zu Beginn, dass wir soviel wie möglich und so wenig wie nötig aus der alten Küche mit in die neue Küche einbeziehen wollten. Bei der Firma heer haben wir einen kompetenten Partner gefunden, deren professionelle Aussendienstmitarbeiter über ein profundes Fachwissen und die nötige Erfahrung im Einsatz und Umgang mit Küchenumbauten verfügen. Alle Wünsche wurden mit der nötigen Hinterfragung und der Kosten-Nutzenfrage zu unserer Zufriedenheit gelöst. Unser Angebot besteht aus traditionellen Gerichten, die durch verschiedene Spezialitäten je nach Saison ergänzt werden. Wir verarbeiten nach Möglichkeit immer frische Produkte und können aus diesem Grund auf eine immer grösser werdende Stammkundschaft zählen.

Die heer ag setzt seit jeher auf Qualität. Dies ist der Grund, warum ausschliesslich Markenprodukte angeboten werden, die sich seit Jahren auf dem Markt bewährt haben. Gastronomie-Einrichtungen von heer sind nicht nur eine Investition in die Zukunft, sondern bieten zudem Gewähr für höchste Funktionalität.

heer ag
Ziegelstrasse 10
3608 Thun-Allmendingen
Telefon 033 336 66 08
Telefax 033 336 66 05

Teigwaren

Die meisten Nudeln kommen aus dem Beutel

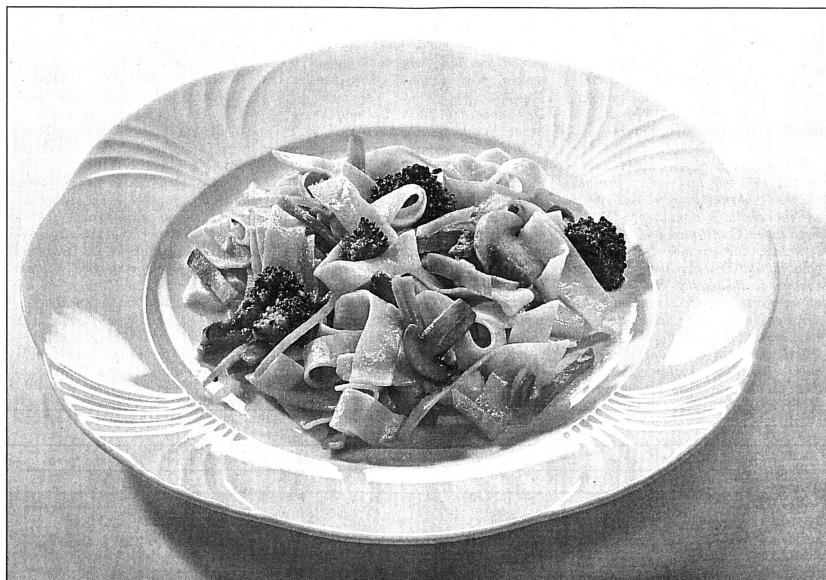
Auch Köche wissen es: Pasta ist beliebt in der Schweiz. Deshalb machen sie – zumindest teilweise – ihre Teigwaren selbst. Dennoch: Den Löwenanteil machen Trocken-Teigwaren aus. Industrielle Hersteller müssen sich beim Buhlen um die Gunst der Pasta-Esser vermehrt gegen ihre italienischen Konkurrenz durchsetzen.

ANDREA FIEDLER

400 Millionen Portionen Teigwaren wurden in der Schweiz 1997 zubereitet. Oder anders: Jede Schweizerin und jeder Schweizer, vom Säugling bis zum Greis haben 60 Teller Pasta gegessen. Oder nochmal anders: 67,9 Mio Kilo Trocken-Teigwaren wurden verkauft. Veröffentlicht hat diese Zahlen die Swiss Pasta, die Vereinigung der Schweizerischen Teigwarenindustrie. Bei diesen Zahlen nicht einbezogen sind Frisch-Teigwaren mit kurzer Haltbarkeit und all jene Tagliatelle, Penne oder Nudeln, die Köche selbst hergestellt haben. Immerhin eindeutig belegt ist damit: Teigwaren sind in der Schweiz beliebt. Und das schon seit Jahren.

Strukturbereinigung

Der Pro-Kopf-Verbrauch nahm von 7,8 Kilo 1975 kontinuierlich zu bis zu 9,55 Kilo im vergangenen Jahr. Doch so rosig, wie diese Zahlen vermuten lassen, sieht der Markt für die inländischen Produc-



Teigwaren stehen hoch in der Gunst der Konsumenten. Hergestellt wird die Pasta allerdings in den seltensten Fällen in der Küche, sondern in der Fabrik – und immer häufiger in einer italienischen.

ge Zuwachsrate verzeichnen. Diese Zahlen bestätigt *Felix von der Crone*, bei der Prodega verantwortlich für den strategischen Einkauf Gastronomie.

«Fragwürdige Qualität»

Noch gar nichts ausgesagt ist damit jedoch darüber, wieviel Teigwaren in privaten Töpfen gekocht und wieviel in der Gastronomie verwertet werden. Und es ist auch nichts ausgesagt darüber, wieviel Teigwaren die Köche selbst machen. Darüber lässt sich auch nichts sagen, weil weder die Swiss Pasta noch Marktforschungsinstitute wie Nielsen oder die IHA irgendwelche Untersuchungen ange stellt haben.

Beat Hodler meint aber, die Eigenproduktion in der Gastronomie sei zu vernachlässigen. Denn: «Meist kommen selbstgemachte Teigwaren nicht gut», sagt er. Die Arbeit sei riesig und die Qualität fragwürdig, weil die Köche weder über hochwertigen Hartweizengriss verfügen, noch die Möglichkeit hätten, ihre Eigenproduktionen fachgerecht zu trocknen.

Ob allerdings die Köche wirklich einfach den Beutel öffnen und das getrocknete Produkt ins Salzwasser kippen oder ob sie nicht auch eigene Spezialitäten anbieten, das wollte die *htr* genauer wissen und hat nachgefragt. Selbst wenn diese Umfrage in keiner Weise repräsentativ ist, so zeigt sie doch, dass Köche zumindest einen gewissen Anteil ihrer Pasta selbst herstellen, auch wenn sie in ihrer Küche nicht explizit auf Pasta spezialisiert sind: umso mehr, je gehobener ihr Segment ist (siehe Kasten rechts).

Röthlins Nische wird grösser

Einer, der der sinkenden Inlandproduktion auf dem Teigwarenmarkt die Stirne bietet ist Walter Röthlin. Er ist Verwaltungsratspräsident seiner gleichnamigen Pasta-Fabrik im obwaldener Kerns. Erst vor einem Jahr hat er mit einem Aktienkapital von 1 Mio Franken und Investitionen von 2 Mio Franken wieder Maschinen in seine Fabrikhallen gestellt. Am 1. Oktober 1997 wurden die ersten Teigwaren produziert. Dies, nachdem die Hero-Gruppe ihre Produktion nach Nyon verlegt hatte und der Standort Kerns verwaist war. Der Geschäftsverlauf der ersten Monate scheint ihm Recht zu geben. Mit 15 Mitarbeitern habe er sein Budget «mehr als erreicht». Röthlin setzt auf Nischen- und Spezialitätenproduktion.

AFF

Täglich produziert er 5 Tonnen Teigwaren. Er könne flexibel auf Kundenwünsche eingehen, sagt er zu seinem Rezept für den harten Markt. Jetzt hat der Verwaltungsrat beschlossen, weitere 1,4 Mio Franken zu investieren und besonders die Lasagneline auszubauen. Ab kommendem Herbst sollen 7 bis 8 neue Mitarbeiter eingestellt werden, und künftig sollen 7 bis 10 Tonnen Teigwaren täglich die Fabrikationshallen verlassen. Noch offen lässt Walter Röthlin, ob er künftig nicht auch frische Teigwaren anbieten will; auch in Richtung Bio wolle er gehen. Allerdings räumt Walter Röthlin ein, dass er demnächst seine Grenzen des Wachstums erreicht hat.

90% Trockenteigwaren

Beim Konsum schätzt Hodler, dass Trocken-Teigwaren auf dem schweizeri-

schen Markt den Löwenanteil von rund 90% ausmachen, gegenüber 10% Frischteigwaren – auch wenn diese zweistelli-

Köche machen Nudeln auch selbst

«Früher» habe er seine gesamte Pasta eingekauft, sagt *Fritz Erni*, Inhaber des Restaurants Rosenberg in Zug. Weil es aber besser schmecke, habe er in eine Maschine investiert und produziere heute seinen gesamten Verbrauch selbst. Seine Küche stiftet er als französisch und schweizerisch ein. Für sein Restaurant mit 60 Plätzen, das im Gault Millau mit 14 Punkten ausgezeichnet ist, stelle er monatlich rund 50 Kilo Pasta her. Er braucht die Teigwaren als Beilage und für Vorspeisen.

Urs Messerli, Küchenchef und Mitinhaber vom Hotel-Restaurant Hirschen in Langnau (BE) hat ein Bistro mit 80 Plätzen, ein A-la-Carte-Restaurant mit 60 Plätzen und einen Bankett-Bereich mit 250 Plätzen. Monatlich braucht er

rund 80 Kilo Teigwaren. Im A-la-Carte-Bereich verwendet er ausschliesslich frische Teigwaren, beim Bankett zu 90% trocken und im Bistro etwa Hälfte beides. Seine frischen Teigwaren macht er zur Hälfte selbst. Die gekauften Teigwaren stammen ausschliesslich aus inländischer Produktion. Sein Preissegment stuft er als mittlere Klasse ein.

Auch *Willy Ammann*, Küchenchef im Hotel Schwanen in Wil (SG) verwendet getrocknete und selbsthergestellte Pasta. Pro Monat braucht er für sein Restaurant mit 120 Plätzen rund 50 Kilo getrocknete Teigwaren, aber lediglich 4 Kilo aus eigener Produktion. Beim Einkauf stammen rund 90% der Pasta aus der Schweiz, der Rest aus Italien. AF

MIXED-PICKLES

Falscher Burgunder-Skandal. Nachdem unlängst die Bordeauxweine in Verzug geraten sind, schreckten jetzt Mel dungen über Panschereien bei den Hospizweinen von Beaune den Burgunderfreund auf. Auch im Burgund sollen Zucker- und Süarezusätze festgestellt worden sein, so zumindest berichtet die französische Presse. Tatsächlich handelt es sich um den Zusatz von Zucker einerseits und von Säure andererseits. Dies geschah aber nicht zur gleichen Zeit, was die europäischen Bestimmungen allerdings durchaus gestatten. Verboden ist jedoch – und hier liegt der Skandal von Chateau Giscours in Bordeaux – dem gleichen Fass erst Zucker und dann Säure zuzusetzen. In Beaune, so heisst es, wurden im vergangenen Jahr die angepressten Trauben gezuckert und erst später dem Wein Säure hinzugefügt. Somit ist die ökologische Welt sicherlich in Ordnung, auch wenn es den Weinliebhaber bei sovielen – zwar genehmigten – aber dennoch künstlichen Zusätzen schüttelt. HAS

AFF

*

McDonald's zeigt Interesse an einem Standort im St. Gallischen Arbon. 10 000 Quadratmeter stehen im Zentrum von Arbon zum Verkauf. Allerdings soll das sogenannte Koenig-Areal nicht trachenweise verkauft werden. Vielmehr wird eine Gesamtlösung angestrebt. Auch wenn McDonald's noch kein konkretes Projekt vorweist, für die St. Gallische Kantonalbank wäre der Fast-Food-Riese ein interessanter Partner. Und für McDonald's wäre Arbon, schon wegen der Bevölkerungszahl ein interessanter Standort.

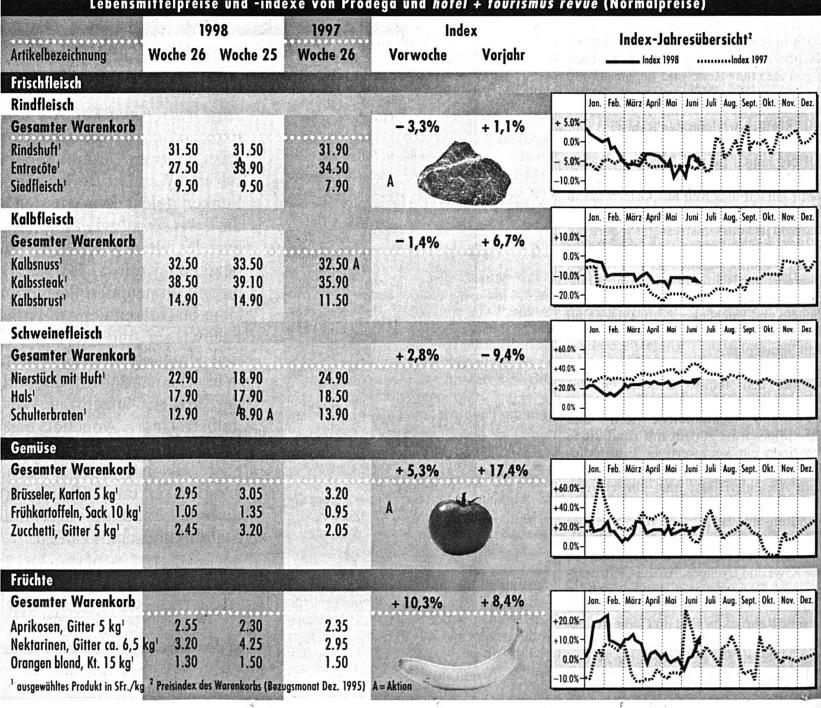
AF

*

Gastro Graubünden: Keine Fähigkeitsausweise, kein Schulungs zentrum. Obwohl bereits ein Projekt ausgearbeitet wurde, kann der geplante Umbau des Schulungs zentrums Rosenberg in der nächsten Zeit nicht realisiert werden. Da die Wirtsprüfungen nicht mehr gesetzlich verlangt werden, ist der Umbau kein Thema mehr.

PRODINDEX 22.6. bis 27.6.1998

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



Täglich frisch

vom grössten

Stellenmarkt.

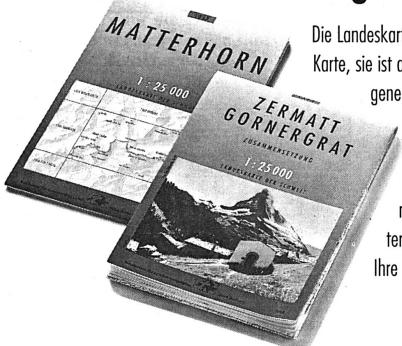
Die Nr. 1 für Temporär-, Dauer- und Kaderstellen
in Hotellerie, Gastronomie und Tourismus

Zürich 01/297 79 79, Basel 061/281 86 88,
Bern 031/310 10 10, Luzern 041/210 02 60,
St. Gallen 071/228 33 43, Genf 022/718 44 77,
Lausanne 021/343 40 00 www.adecco.ch

Adecco
HOTEL & EVENT

Landeskarte der Schweiz 1:25000

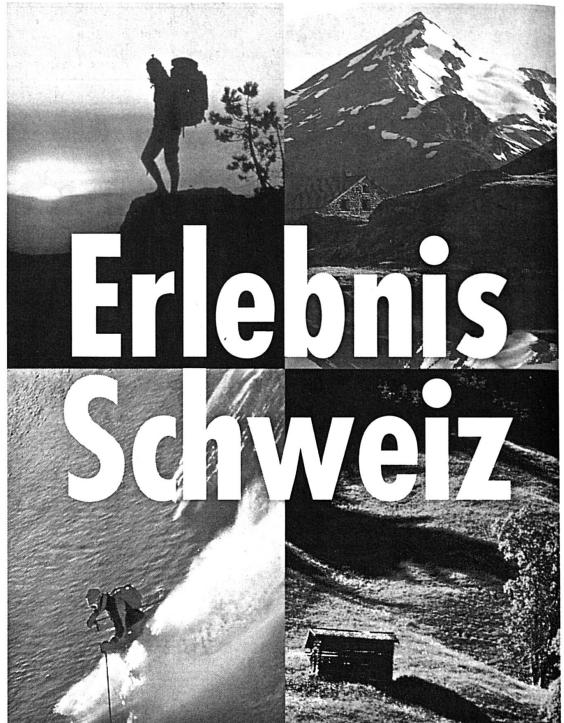
Mit mehr Sicherheit zu den
Sehenswürdigkeiten Ihrer Region!



Die Landeskarte im Maßstab 1:25 000 ist nicht nur die detaillierteste Karte, sie ist auch die am leichtesten lesbare. Sie lädt dazu ein, die verborgenen Schönheiten am Wegrand zu entdecken und führt den

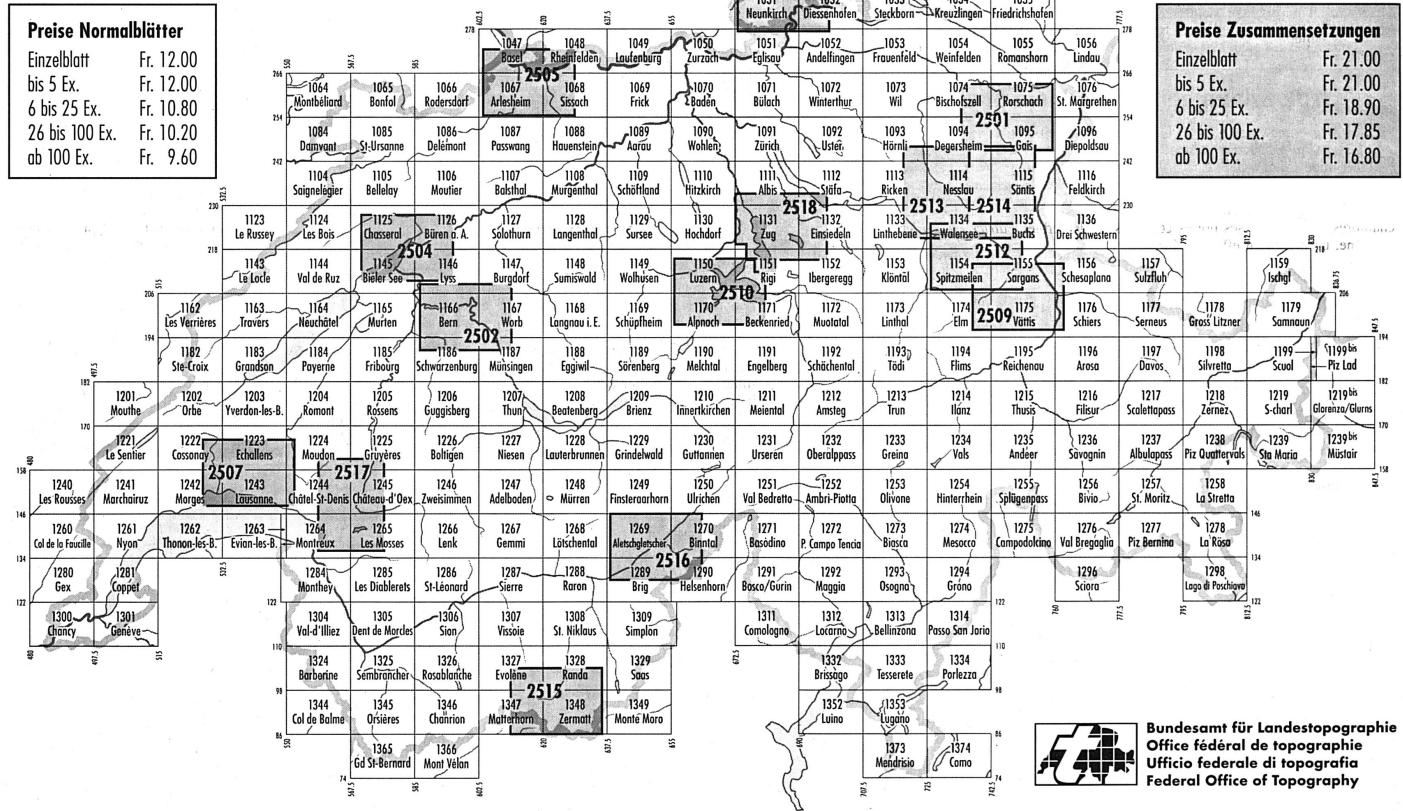
Benutzer über alle Wege und Stege. Mit vier bis sechs Kartenblättern 1:25 000 können Sie und Ihre Mitarbeiter Ihren Feriengästen die besten Ratschläge für Ferien erlebnisse in Ihrer Region geben. Setzen Sie die Landeskartenblätter ein für die persönliche Beratung Ihrer Gäste, als Geschenk für Ihre treuen 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



Bestellen Sie Ihre Karten bei folgender Adresse:



c/o Schweizer Hotelier-Verein
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Tel. 031/370 4111, Fax 031/370 4299

Konditionen: inkl. MWSt, 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.
Ex. Blatt-Nr.
Ex. Blatt-Nr.

Ex. Blatt-Nr.
Ex. Blatt-Nr.
Ex. Blatt-Nr.
Ex. Blatt-Nr.

Total	Ex. Normalblätter, Staffelpreis Fr. _____ = Fr. _____
Total	Ex. Zusammensetzungen, Staffelpreis Fr. _____ = Fr. _____
Total Fr. _____	

Adresse _____

Kontaktperson _____

Telefon _____

Telefax _____

Bundesamt für Landestopographie
Office fédéral de topographie
Ufficio federale di topografia
Federal Office of Topography

D'UNE LANGUE À L'AUTRE

Les centres d'informations touristiques sous la loupe

On distingue essentiellement deux types de plate-formes d'informations touristiques en Suisse. Il s'agit soit de guichets d'informations, difficiles à financer, soit de panneaux d'informations. Ces derniers sont très importants. A Interlaken, ce ne sont pas moins de 10 000 touristes qui les ont utilisés pour réserver un logement pour le seul mois de juillet de l'année dernière. A Zermatt, un tel panneau enregistre plus de 120 000 appels par année. Le guichet d'informations de l'aéroport de Kloten perdait quant à lui 400 francs par jour avant d'être fermé il y a plus d'une année. Les commissions perçues sur les réservations ne suffisaient pas à subvenir à son financement.

Page 2

Campagne d'annonces défavorable au tourisme

Une campagne d'annonces défavorables au tourisme lucernois pourrait se développer dans divers journaux étrangers. Le parti de la liberté de Lucerne, anciennement le parti des automobilistes, envisage en effet de diffuser des annonces mettant en exergue la mauvaise qualité de l'air lucernois, a relevé mardi le quotidien Neue Luzerner Zeitung. Par cette campagne, le parti de la liberté entend exercer une pression sur l'exécutif lucernois qui, selon lui, utilise sciemment des résultats sur la qualité de l'air mal mesurés. Le parti en question soutient qu'il n'entend cependant pas nuire au tourisme.

Page 5

L'Hôtel Allegro complètera l'offre du Kursaal de Berne

L'Hôtel Allegro de Berne, situé à proximité immédiate du Kursaal, offrira à la société «Kursaal Bern AG» une diversification bienvenue. Ce futur complexe hôtelier de 163 chambres, qui ouvrira ses portes cet automne, permettra en effet au Kursaal de retenir sur place les participants aux différentes conférences et séminaires qu'il accueille dans ses murs. Au cours de l'année 1997, la société «Kursaal Bern AG» a enregistré une nette hausse de son chiffre d'affaires. Le casino, mais aussi certains choix stratégiques tels que le dancing «de plus sûr pour les femmes» et une restauration chaude tardive, semblaient ainsi avoir porté leurs fruits.

Page 9

La parahôtellerie s'est-elle endormie sur ses lauriers?

La parahôtellerie a-t-elle laissé passer le bon wagon touristique? C'est en tout cas ce que les derniers chiffres publiés par l'Office fédéral de la statistique laisseraient penser. Les appartements de vacances ont en effet perdu 720 000 nuitées l'an dernier. La réalité est cependant plus complexe. Les statistiques sur la parahôtellerie, un instant mises en veilleuse, n'ont été reprisées qu'il y a peu de temps. Elles ne peuvent donc pas donner lieu à des comparaisons fiables. Certains observateurs estiment toutefois que la parahôtellerie doit encore faire passablement d'efforts, notamment au niveau des centrales de réservation et de la classification.

Page 10

Gastronomes en culottes courtes à Francfort

Un label de qualité «Enfants bienvenus» a été récemment décerné à 26 restaurants de Francfort, en Allemagne. Des questionnaires avaient été envoyés auparavant à 600 établissements. Ceux-ci devaient indiquer s'ils répondent aux différents critères de sélection, tels que menus pour enfants, salle de jeux, espace à langer, chauffe-biberons... Les restaurants sélectionnés doivent en outre délivrer un questionnaire destiné aux enfants. Les gastronomes en culottes courtes sont en effet invités à émettre un jugement sur les différentes prestations qui leur ont été offertes. Les avis vont de «super gут» à «gar nicht gut» en passant par «ganz gут», «geht so» et «nicht sooo gut».

Page 15

Campagne publicitaire de Suisse Tourisme

Oui, mais les réserves subsistent

Trois mois après l'annonce de la nouvelle campagne publicitaire de Suisse Tourisme (ST), qui se propose de remplacer la notion de tourisme par celui des vacances, les professionnels romands de la branche campent sur leurs impressions premières. La campagne est bonne en soi, mais les réserves formulées lors de la Journée des vacances suisses à Coire subsistent.

MIROSLAW HALABA

La nouvelle campagne publicitaire de ST, qui s'est développée ce printemps par voie d'annonces, fait, c'est certain, parler d'elle. Non pas dans le public, mais dans les milieux touristiques. Les réactions provenant de la clientèle sont actuellement quasi inexistantes, nous ont indiqué les directeurs d'office du tourisme romands que nous avons interrogés. C'est donc dans la branche que s'échangent les impressions.

Les trois mois qui se sont écoulés depuis la présentation des slogans provocateurs de l'agence de publicité zurichoise Weber, Hodel et Schmid n'ont guère modifié, sur le fond, les avis formulés à Coire. Ainsi, on dira, dans les grandes lignes, que la campagne tient la route. Pour la plupart de nos interlocuteurs, elle a l'avantage de sortir des chemins battus, du moins de ceux que l'organe national du tourisme suisse avait l'habitude de suivre. «Elle bouscule les idées reçues», dit Jean-François Morerod, le directeur de l'OT des Diablerets. «Elle retient l'attention, donc c'est déjà une réussite», souligne Yves Defalque, directeur de l'OT de Villars. «Il y a des bonnes choses dans cette campagne, comme le coup de l'affiche-miroir», souligne de son côté le directeur de l'OT de Verbier, Patrick Messeiller.

Difficile à communiquer

Ceci dit, les réserves ne manquent pas. Celle qui revient le plus souvent tient à l'opposition du tourisme aux vacances. Si l'on est d'accord que l'idée de s'éloigner du tourisme de masse est une bonne chose, on s'étonne du caractère péjoratif dont on cherche à revêtir le mot tourisme. «C'est dommage, dit Patrick Messeiller, lorsqu'on sait les efforts que nous devons consentir pour expliquer à nos gouvernements, nos politiciens et à la population que le tourisme est bon pour eux et qu'il est une branche indispensable à l'économie helvétique». A l'instar de la plupart de ses collègues, Bruno Hugger, responsable du marketing à Crans-Montana Tourisme, craint dès lors que le message



Il y a du bon dans la nouvelle campagne publicitaire de ST. L'affiche-miroir notamment a séduit plusieurs directeurs d'office du tourisme romands.

Photo: ST

ne soit pas compris par le public. «Il est difficile de saisir le sens du message si l'on ne voit qu'une affiche», remarque le directeur de l'OT de Nyon, Etienne Varga. A cela s'ajoute la formulation, parfois maladroite, des slogans. Patrick Messeiller regrette que des sondages n'aient pas été faits auprès des professionnels avant le lancement de la campagne.

Deux messages

Comme d'autres, le directeur de l'OT

de Château-d'Œx, Philippe Sublet, apprécie la dynamique de la campagne. Il n'en reste pas moins qu'elle est, à ses yeux, en contradiction avec les actions de ST. Suisse Tourisme, explique-t-il, cherche, d'une part, à s'éloigner du tourisme de masse et à promouvoir la qualité, et, d'autre part, il lance des actions de nuitées gratuites en Allemagne, ce qui tend plutôt à favoriser la quantité. Pour Philippe Sublet, il y a donc deux messages et il se

rait bon, dès lors, que ST clarifie les choses.

Le cas des villes

La nouvelle campagne n'a, par ailleurs, pas résolu le problème soulevé à Coire et qui a trait à la place faite au tourisme de congrès, d'affaires et de ville. La campagne ne conjugue en effet pas avec les activités qui font l'attrait des villes, note Harry John, directeur des ventes à Lauzanne Tourisme. Peut-on parler de vacances lorsque la durée moyenne des séjours en ville est de deux nuitées environ? s'interroge-t-il. Par la plume de son nouveau président, François Bryant, directeur de Genève Tourisme, l'association des six grandes villes suisses a fait partie de cette critique à ST. «On ne peut bâti une campagne de publicité sur un créneau aussi petit que celui représenté par le tourisme de vacances», dit François Bryant.

La semaine dernière, une séance a réuni les représentants des villes et ST, séance au cours de laquelle des propositions ont été faites pour régler ce problème pour la campagne de publicité et de promotion 1999. Ces propositions ne sont cependant pas encore satisfaisantes, aussi ST remettre-t-il l'ouvrage sur le métier, a indiqué Rainer Müller, son responsable du marketing.

Lire aussi en page 3

Un bon accueil

Le public semble bien accueillir la nouvelle campagne publicitaire de Suisse Tourisme (ST), mieux, en tout cas, que ne le pensent les professionnels interrogés. Une petite enquête qualitative, non représentative, réalisée pour le compte de ST, a en effet donné de bons résultats. Nonante personnes au total, soit 30 dans chacune des villes que sont Stuttgart, Zurich et Lausanne, ont répondu à des interviews individuels menés entre le 15 et le 22 mai. Un quotient d'acceptation, mesurant l'intérêt, la sympathie et la crédibilité, de 4,3 a été obtenu à Stuttgart, de 3,4 à Lausanne et de 3 à Zurich. Les experts estiment que la valeur 3

traduit une attractivité supérieure à la moyenne.

On a notamment constaté qu'à Stuttgart, les trente personnes interrogées ont spontanément et sans confusion associé le mot vacances et la Suisse. Il est d'autre part apparu que l'acceptation de la campagne n'était pas (à Stuttgart) ou très peu influencée par l'idée d'un désavantage du mot touriste. A noter que le résultat obtenu à Zurich a été amoindri par un quotient d'acceptation relativement bas (2,6) enregistré auprès des hommes âgés de 35 à 55 ans. Le test a révélé aussi qu'il serait judicieux d'atténuer le fort contraste blanc-noir apparaissant sur les affiches.

MÉLI-MÉLO

Hôtel Chaumont et Golf: jusqu'à fin octobre au moins. L'Office des poursuites et faillites du district de Neuchâtel a accepté, la semaine dernière, que l'hôtel quatre étoiles Chaumont et Golf, à Chaumont, poursuive son activité jusqu'à fin octobre au moins. Des pourparlers sont en cours pour la reprise de l'hôtel, en faillite depuis le 11 mai à la suite du dépôt de bilan de l'entreprise de construction chaux-de-fonnière Bosquet. Le propos de l'office des faillites, cité par la presse locale, s'est dit «très optimiste» quant aux chances de trouver un repreneur. «Nous prenons déjà des engagements pour plus tard», a-t-il dit.

*

CIG: nouveau programme achevé. Cinquante-trois étudiants de la branche «bûloise» du Centre international de Glion (CIG) ont reçu, il y a quelques jours, les premiers diplômes du «Bachelor of Science». Ce nouveau programme de trois ans en gestion hôtelière et touristique est validé par l'Université du Pays de Galles. Il permet aux diplômés de Glion d'accéder à un niveau universitaire euro-compatible, avec la possibilité d'accéder directement, en Europe ou aux Etats-Unis, à des programmes conduisant au Masters, indique le CIG. Les étudiants ont ainsi reçu un enseignement plus spécifiquement axé sur le management.

MH

Sondage du Crédit Suisse

Les Suisses aiment la Suisse

Les Suisses aiment la Suisse. C'est ce qui ressort notamment du dernier sondage que le Crédit Suisse (CS) a fait sur le tourisme et dont les résultats viennent d'être publiés dans son magazine le «Bulletin». Sept cents personnes de toute la Suisse ont été interrogées entre le 5 et le 19 mars par l'institut d'études de marché IHA à Hergiswil (NW).

MIROSLAW HALABA

Le sondage montre en effet que 27,2% des personnes interrogées ont passé en Suisse «des plus belles journées de l'année 1997». L'Italie est au 2e rang avec 11,4% des réponses et l'Espagne au 3e rang avec 8,7%. L'auteur de l'article note toutefois qu'en dépit de cette bonne place, notre pays ne vient qu'en 5e position des dix destinations de rêve avec 5,4% des réponses. C'est la destination Amérique/Etats-Unis qui emporte ici la palme avec 20,6% des suffrages. Suivent l'Australie (10,8%), les Caraïbes (5,9%) et le Sous-continent indien (5,6%). Mais, comme on le sait, les rêves ne se réalisent pas toujours. Ainsi, 8,2% des personnes interrogées seulement sont allées l'an

passé aux Etats-Unis. Cité dans l'article du Bulletin, le directeur de Suisse Tourisme, Marco Hartmann, indique à ce propos: «Ce qui m'importe, ce n'est pas seulement l'endroit dont les gens reviennent, mais celui où ils vont effectivement». Autour principal du tourisme suisse, le paysage helvétique est aussi en très bonne place dans le sondage. C'est le moins que l'on puisse dire, puisque 82,9% des personnes interrogées considèrent que nos paysages sont «très beaux». On trouve ensuite par ordre décroissant: l'Amérique (62,9%), l'Autriche (58,4%), la France (57%) et l'Italie (54,6%).

Deux points faibles

Le sondage met aussi en évidence deux points faibles du tourisme suisse. Premièrement, la Suisse obtient les plus mauvais résultats en ce qui concerne le rapport prix/prestations. Celui-ci n'est jugé «très bon» que dans 8,1% des réponses. C'est l'Autriche qui vient ici en tête avec 36,3%. Deuxièmement, seuls 18% des personnes interrogées trouvent la Suisse «très accueillante». Ici aussi, c'est l'Autriche qui obtient le meilleur résultat avec 58,1% des réponses. Elle est suivie par l'Italie (50%), la France (32,9%) et l'Amérique, la destination de rêve (24,7%). L'auteur de l'article ne manque pas, cependant, de relever les eff

orts que le tourisme suisse fait pour corriger son image négative, que ce soit sur le plan du prix ou celui de l'accueil. Et de citer l'instauration du label de qualité. Pour 45,9% des personnes qui ont répondu à l'enquête, le nature est le premier élément qu'elles cherchent en vacances. Viennent ensuite la culture (37%), le soleil et la chaleur (26,9%) et la baignade et la mer (22,4%). Ce que les Suisses interrogés n'aiment pas en revanche ce sont les prestations non conformes au catalogue des griefs: les retards dans les transports (7,1%), le manque d'amabilité (6,7%), l'infrastructure insuffisante et le service peu satisfaisant (6% dans les deux cas) ou encore le mauvais temps (5,6%).

Romands aventuriers

Le sondage a également mis en évidence des différences assez sensibles entre les Suisses romands et les Suisses alémaniques. Ainsi, si 21,3% des premiers cherchent avant tout la nature, les seconds le font dans une proportion de 54%. Pour la culture, la proportion est respectivement de 19% et de 43% et pour la baignade et la mer de 12,6% et de 25,7%. Il y a une plus grande différence encore pour l'aventure et les événements vécus: 27% des Romands sont partisans contre 7% seulement des Alémaniques.

ATG

Expectative et objectifs

L'avenir de l'Association touristique de la Gruyère (ATG) est lié à la future organisation du marketing en terre fribourgeoise. Un thème développé durant la récente assemblée générale de l'association.

Le président *Pierre Cottier* est d'avis qu'au rôle essentiel de promotion s'ajoute celui «plus attendu dans le terrain, d'une organisation de tourisme régional et de premier accueil» et qu'on se limite à une adaptation du rôle des associations régionales. Forte de sa marque, la Gruyère peut s'assurer un créneau dans le concert des destinations. Le président de l'ATG fait état d'un projet de pôle régional du tourisme dans une Maison de la Gruyère qui pourrait se situer à l'entrée de Bulle et serait dotée d'une structure de réception au niveau de l'ATG. «Nous nous acheminons, sous l'égide de l'Union fribourgeoise du tourisme - qui restera l'association faîtière de défense des intérêts et de la promotion du tourisme fribourgeois tout en jouant un rôle de service cantonal du tourisme - vers une structure très légère, par la création d'un organisme de commercialisation et de vente regroupant dans un catalogue tous les produits des différentes régions», a expliqué André Genoud, président de l'UFT.

Objectifs précis

Les objectifs de l'ATG, définis par *Dominique-Caroline Moritz*, directrice sortante de l'ATG - dont la succession n'a pas été évoquée lors de l'assemblée générale de l'ATG qui s'est déroulée au Collège du Sud, à Bulle - sont, eux, très précis. Les points forts en sont la participation de «La Gruyère Tourism - Promotion» à dix salons en Suisse et à l'étranger, le développement du «Passeport La Gruyère» (cf. no 21 du 21.5.98), la création de produits commercialisables (notamment à l'agence de Suisse Tourism à Londres), la communication du concept marketing et du livre «Pour un tourisme de qualité». JS

Trains de la Riviera

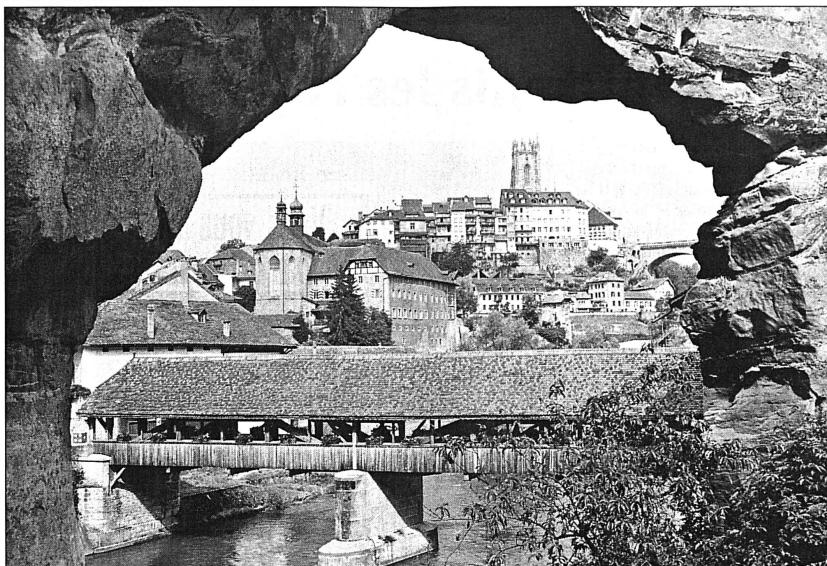
Le dernier maillon est en service

Officiellement inaugurée en février dernier, la ligne du Chemin de fer léger de la Riviera, qui relie Vevey à Montreux par les hauts est en service depuis la fin du mois de mai. Abandonnée dans les années 60, la liaison emprunte les voies des Chemins de fer électriques veveysans (qui mènent aux Pléiades), puis ceux du Chemin de fer musée Blonay-Chamby, pour rejoindre ceux du MOB au-dessus de Montreux. L'idée de cette réouverture avait été lancée en 1993 par *Edgar Styger*, alors directeur du groupe MOB - il en est actuellement le président - véritable cheville ouvrière d'un réseau de transports touristiques sur la Riviera. On lui doit également la revitalisation du Vevey-Chebres sous l'appellation Train des vignes. Les quatre rames à adhérence circulent à raison de neuf compositions par jour. Elles assurent les correspondances touristiques avec le train des Pléiades et les compositions panoramiques du MOB, qui peuvent maintenant rejoindre directement Vevey. Sur la Riviera, on imagine dès lors le succès que pourrait rencontrer une ligne Zweissimmen-Vevey, ou encore Bulle-Vevey avec les GF, lors de la Fête des Vignerons à l'été 1999. JJE

MÉLI-MÉLO

Glacier 3000: mise à l'enquête. Etape décisive, début juin, pour Glacier 3000, le projet de renouvellement des installations menant au glacier des Diablerets. Les feuilles officielles des cantons de Vaud et de Berne ont, en effet, successivement annoncé la mise à l'enquête publique des travaux. Côté vaudois, ils concernent le renouvellement du téléphérique du Pillon, côté bernois, l'accès aux installations du glacier par Reusch et Oldenegg. Toutes les autorisations ayant déjà été acquises lors de précédentes étapes, ces mises à l'enquête ne devraient être que de simples formalités. Pour *Jean-Paul Jotterand*, directeur du projet, les travaux devraient débuter dès juillet, les deux télésièges Reusch-Oldenegg-Glacier devant être mis en service l'hiver prochain. JJE

OT de Fribourg et environs



La ville de Fribourg a vu le nombre de ses nuitées hôtelières augmenter de 4,9% en 1997. Photo: Fribourg Tourisme

Nouveau nom et nouvelles structures

Décision historique que celle prise par la Société de développement de Fribourg et environs (SDFE) qui, pour sa 99e assemblée générale, s'est donné un nouveau nom bien dans le vent du management par destination et par produit qui souffle actuellement sur le tourisme suisse, soit Fribourg Tourisme/Freiburg Tourismus.

JOSÉ SEYDOUX

Toute la zone d'influence de la cité des Zähringen fait cependant l'objet pour son action promotionnelle exclusivement, de l'Association touristique de la région de Fribourg, elle-même gérée par l'Office du tourisme de Fribourg et environs. Face à «la complexité de l'organisation du tourisme dans le canton de

Fribourg et à la multiplication des instances régionales avec leurs organes respectifs», comme l'explique *Albert Bugnon*, directeur de tous ceux-ci, il a été procédé à une rationalisation des structures.

Accent sur les congrès

Si 1997 a été marquée par deux grandes opérations - la participation de Fribourg à la Quinzaine culturelle suisse à Namur (Belgique) et l'étape du Tour de France à Fribourg - l'accent sera porté cette année sur le tourisme de congrès (avec l'achèvement du centre Forum Fribourg et l'adhésion de la ville au Switzerland Convention & Incentive Bureau), au cyclotourisme (un itinéraire national touche la cité) et au tourisme urbain. A ce propos, on se félicite que Fribourg figure, pour la première fois, dans une brochure consacrée par Suisse Tourism à 20 villes. D'autre part, le 29 juillet prochain, une conjonction de l'offre

des villes, des transports publics (train + bus) et du vélo (nouveaux itinéraires suisses et fribourgeois) fera l'objet d'une grande journée de relations publiques.

Centenaire en 1999

L'année 1999 marquera le centenaire de la Société de développement qui sera fêté autour d'un programme original et convivial pour tout le monde (plaquette, exposition, concert, fête populaire). En avril prochain, Fribourg aura également l'honneur d'être le théâtre des Journées suisses du tourisme et de l'Assemblée générale de Suisse Tourism. Quant aux résultats touristiques, finalité quand même de l'action menée par une société de développement, une association régionale ou un office du tourisme, ils se sont soldés en 1997 par une progression des nuitées hôtelières de 4,9% pour la ville (76 034) et de 0,7% pour l'agglomération/région (99 030).

Navettes solaires lémaniques

Promotion et service améliorés

Les «Aquarel», les deux bateaux solaires qui assurent un service de navette le long des rives de l'agglomération lausannoise (Lutry-Saint-Sulpice) ont repris du service le 30 mai. Ils circuleront jusqu'au 21 septembre selon un nouveau programme.

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Ce programme revu et corrigé sur la base des enseignements tirés lors de l'expérience de l'an dernier. La fréquence horaire a ainsi été revue à la baisse. De même les trajets prévus en matinée ont

été supprimés, les premières courses ayant lieu cette année un peu avant 11 heures.

De plus, alors que l'an dernier, l'expérience s'était déroulée dans une certaine discréetion, des efforts ont été faits sur le plan de l'information et de la promotion. Dépliants, meilleure signalisation des points d'embarquement, vente des billets sur les bateaux et au kiosque de Lausanne Tourisme devraient assurer une meilleure notoriété à ce service touristique. Pour cette saison, l'exploitant a également prévu la possibilité d'un service de location «charter» un jour par semaine.

A Montreux également?

Déjà suivie de près par quelques villes

européennes, Berlin et Strasbourg notamment sont intéressées par ce genre de service touristique, l'expérience lausannoise, ne laisse pas insensible du côté de la Riviera vaudoise. Ainsi, la Société industrielle et commerciale de Montreux a entrepris une étude de faisabilité pour un service proche.

Contrairement à Lausanne, ce ne sont toutefois pas des horaires réguliers qui sont envisagés. Pour autant qu'un autofinancement soit assuré, les navettes solaires ne circuleraient en effet qu'à la demande de groupes pour se rendre au Château de Chillon, au Bouvieret et peut-être à Vevey. Un projet intéressant lorsqu'on sait que le public est toujours sensible au respect de l'environnement par le tourisme.



Une étude de faisabilité a été entreprise pour exploiter de telles navettes solaires également du côté de Montreux.
Photo: asl

Montreux-Vevey

Un passeport-loisirs commun

Libre passage sur les transports publics, entrée à la piscine, promenade en calèche ou sur le petit train des quais, verre de l'amitié, manège, minigolf, voire ski nautique, il faudra prévoir «Un jour de plus... au moins» pour profiter des avantages d'un séjour à Montreux ou à Vevey. C'est en tous cas le slogan (et le vœu) des responsables des deux offices du tourisme, *Chris Zoebel* à Montreux et *Patrick Henry* à Vevey, pour la première action publique tangible commune aux deux offices du tourisme de la Riviera vaudoise. Le «Tourist Info Pass» est une brochure d'informations trilingue (français-allemand-anglais) qui est remis à tous les visiteurs à leur arrivée à l'hôtel. Elle fonctionne comme «carte de séjour», chacune étant riche de plus d'une centaine de francs de «bons» (gratuité ou réduction) à faire valoir dans les musées ou sur les attractions de la région. But de ce «Tourist Info Pass»: convaincre les hôtes que la région, bien qu'elle soit réputée pour ses festivals et ses manifestations de grande envergure, est aussi une destination familiale. JJE

Gletterens-Portalban (FR)

Succès d'un village lacustre néolithique

Sur la rive sud du lac de Neuchâtel, la localité de Gletterens avait déjà construit en 1996 une maison néolithique avec son grenier, visitée depuis par un très nombreux public, lieu d'animations et de stages culturels, notamment pour les écoles. Devant son succès, décision a été prise, grâce à diverses contributions publiques et privées, dont celle du Fonds d'équipement touristique du canton de Fribourg, de développer le projet. Dès cet été, le village lacustre comprendra quatre éléments: un atelier pour les activités artisanales, une étable, une maison pour préparer les repas selon des recettes préhistoriques, autour d'un foyer et d'un lieu de discussions et de démonstrations, et un grenier. Tout autour, sera reconstruite un paysage du IV^e millénaire avant J.-C., où pousseront des essences végétales fréquemment utilisées pour l'artisanat.

Sept mois sur douze, le village néolithique - reconstruit sur les lieux mêmes 5000 ans après - fera l'objet d'animations pédagogiques et de présentations d'activités artisanales. Un atout de plus pour la Broye touristique dont l'attrait culturel s'affirme de jour en jour. JS

MÉLI-MÉLO

Cor des Alpes: premier cours. Le premier cours, organisé par l'Académie suisse de cor des Alpes, a débuté lundi à Charmey (FR). Cette session, placée sous la direction de *Jossef Molnar*, spécialiste du cor des Alpes, est complète. Elle compte quinze participants. La plupart sont suisses, mais il y a également des participants venus de Grande-Bretagne, de Malte et d'Italie. Le cours dure une semaine. MH

*

Un sentier forestier didactique à Villars. La station de Villars dispose depuis peu d'un nouveau sentier de découverte: le «sentier du renardeau». L'originalité de ce sentier réside dans son approche pédagogique. Un grand dessin représentant un petit renard, mascotte de la station, incite les randonneurs à toucher, sentir ou regarder l'environnement immédiat. Ce nouveau sentier sert de pivot à de multiples découvertes de la forêt et de la nature aussi bien aux touristes qu'aux écoles, indiquent ses initiateurs. LM

*

Rougemont: feu vert pour les canons à neige. Après de longues démarches, la société du téléphérique Rougemont-Videmanette a obtenu les autorisations nécessaires à la pose de canons à neige sur son tracé. Les installations permettent l'enneigement artificiel des deux derniers kilomètres de la piste rejoignant la station, à partir de l'altitude de 1350 mètres entre décembre et avril. Via la Videmanette, l'Eggli et le Kalberhörnli, cette «garantie d'enneigement» permettra à Rougemont d'être en constante liaison hivernale avec le domaine skiable de Gstaad. JJE

COUP DE FIL À...



**Yvan
Aymon**

Chef
marketing-
partenaires
à Valais
Tourisme

Le cours «Quality Coach» organisé par Valais Tourisme et l'Ecole suisse de Tourisme de Sierre vient de se terminer. Quel bilan tirez-vous au terme de ces deux jours?

Un bilan tout à fait positif. Le cours, avec cinquante participants inscrits, affichait complet. Nous avons déjà dû, afin de répondre à la demande, prévoir un cours en commun avec la Suisse romande, lequel aura lieu en novembre. Les personnes qui ont participé au cours à l'Ecole suisse de tourisme à Sierre venaient de tous les milieux: il y avait une quinzaine de directeurs d'office du tourisme, des hôteliers, des directeurs d'entreprises de remontées mécaniques, de chemins de fer de montagne, des agents immobiliers, un directeur d'une école de ski... Lors de l'évaluation finale, tous les participants se sont dits satisfaits. On s'est rendu compte combien les participants ont l'esprit ouvert sur la question de la qualité. Le problème, avec le tourisme, c'est que si un maillon est défaillant, au point de vue qualité, c'est toute la chaîne qui en pâtit. C'était donc un avantage d'avoir essentiellement des dirigeants d'entreprises lors de ce cours, car cela permet de faire passer ensuite la notion de qualité auprès des employés. Les participants sont manifestement conscients du fait que c'est à eux, maintenant, de sensibiliser tous leurs collaborateurs. Nous avions à leur expliquer l'utilisation de trois instruments pour parvenir à répondre aux exigences du label qualité. Cela débouchera sur du concret, sur un travail de recherche sur le fonctionnement de l'entreprise. La prise de conscience de l'importance de la qualité va se faire à relativement court terme. Et les premiers résultats seront perceptibles, je pense, avant 1999.

*Propos recueillis par
Danielle Emery Mayor*

MÉLI-MÉLO

Auberges de jeunesse: campagne pour le prix. Les Auberges de jeunesse suisses poursuivront cette année la campagne publicitaire lancée l'an passé et destinée à la promotion de leur image. En 1997, la campagne avait mis l'accent sur le confort des auberges et la qualité des prestations offertes. Cette année, elle mettra en évidence le prix. Des affiches consacrées à ce sujet sont placées depuis mi-juin dans huit villes suisses, ainsi que dans les principales gares du pays. L'association veut montrer que le prix d'une nuitée en auberge varie entre 19 et 29 francs. Il faut compter toutefois cinq francs de plus pour les clients qui ne possèdent pas de carte de membre et dix pour les familles. A l'issue de l'année 1997, les 70 Auberges de jeunesse suisses ont enregistré 790 000 nuitées, soit une hausse de 5,7% par rapport à 1996. Le chiffre d'affaires a augmenté de 4% à 23,9 millions de francs. Au cours des quatre premiers mois de cette année, la progression des nuitées a atteint 4,6%. MH

*

Un nouvel hôtelier au bureau de l'OTG. Un nouvel hôtelier, en la personne de Christian Rey, président de la Société des hôteliers de Genève, est entré au bureau du comité de l'Office du tourisme de Genève (OTG). Il remplacera Eric Kühne, directeur de l'Hôtel Noga Hilton International. Il siégera au côté de Marco Torriani, directeur de l'Hôtel du Rhône (ancien), Jean-Louis Delachaux (ancien), Frédéric Hohl (ancien), Erwin Meyer (nouveau) et Alain Rolland (nouveau). Le comité indique qu'il a chargé le bureau de faire des propositions pour la présidence de l'OTG. Président sortant, Paul-Louis Genton, avait dû renoncer en mai à briguer un nouveau mandat. Notons que Genève brosse un bilan touristique positif de 1997. La ville a enregistré l'an passé 2,05 millions de nuitées, soit une hausse de 1,8% par rapport à 1996. MH

Robert Zurbriggen, président de Valais Incoming SA

«On m'a choisi pour mon carnet d'adresses»

Amener en Valais de nouveaux clients, générer une plus grande valeur ajoutée et ainsi, dans une esprit novateur, tenir son rôle de plate-forme de distribution pour les partenaires nationaux et internationaux: voilà la tâche que s'est donnée Valais Incoming, une société anonyme qui a vu le jour samedi dernier. A sa tête, un Valaisan d'origine, mais qui vit et travaille à Zurich: Robert Zurbriggen.

**Interview:
DANIELLE EMERY MAYOR**

Dès le premier contact, ce chef d'entreprise donne l'impression de savoir ce qu'il veut et surtout de vouloir se donner les moyens d'y parvenir. L'homme a 44 ans. Il est marié et père de deux enfants. Son parcours l'a fait passer de la banque, où il travaillait comme cadre, puis comme membre de la direction. On l'a vu ensuite membre de la direction d'une compagnie de gestion de fortune. Puis Robert Zurbriggen ouvre sa propre entreprise, une société de management économique et conseil. Son lien avec le tourisme? Il est chargé de vendre les Bains de Saillon dans les pays germanophones.

Vous voilà à la tête de la Valais Incoming SA. Une nouvelle société qui se donne pour but l'organisation, la promotion, l'offre et la vente de destinations, la vente de produits touristiques. Or, c'est quelque chose qui n'est pas un spécialiste dans ce domaine que l'on vient d'élire à la

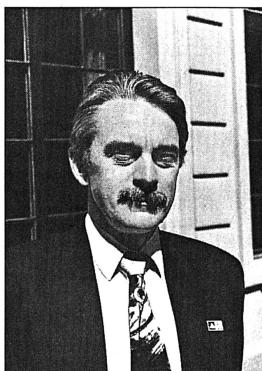
présidence du Conseil d'administration. Pourquoi?

C'est vrai, je ne suis pas un spécialiste du tourisme. Mais c'est justement ce qu'on voulait. En fait, je suis un entrepreneur. Mon expérience avec le tourisme, elle existe à travers mon travail pour la promotion des Bains de Saillon dans les pays germanophones. Si l'on m'a demandé d'assumer cette tâche, c'est pour mes contacts, au niveau international, du Japon jusqu'à la Californie. Grâce à mon carnet d'adresses, je vais pouvoir contribuer à vendre le Valais dans le monde entier.

«On est prêt à donner un franc quand on sait qu'on en récupérera deux.»

Lors de l'assemblée générale de Valais Tourism, son président, Jérémie Ro byr, déclarait qu'il faudrait désormais que les acteurs touristiques propriétaires des matières premières acceptent, sans restrictions, de déléguer leur compétence de vente aux structures de destinations. Pensez-vous que cela fonctionnera?

Prendons comme exemple le vin. Le petit propriétaire-encaveur a déjà beaucoup de peine à vendre son vin en Suisse alémanique. Parce qu'il ne parle pas la langue. Valais Incoming pourrait organiser un concours afin de sélectionner les meilleurs vins, puis les vendre sous le sigle «Valais». C'est dans l'intérêt de ce petit propriétaire-encaveur. A travers ces vins vendus sous le sigle «Valais», c'est l'image de toute une région qui est véhiculée. Et à l'étranger, on attend qu'on



Grâce à son carnet d'adresses, Robert Zurbriggen, président de Valais Incoming, entend apporter sa contribution pour vendre le Valais dans le monde entier.

Photo: Le Nouvelliste

leur montre des images. Il ne faut pas attirer les touristes seulement pour des vacances.

Le capital-actions de la société anonyme était fixé à 1 million de francs. Or, celui-ci se monte finalement à 1,5 millions de francs. Comment expliquer le succès de la souscription?

Ce succès s'explique parce qu'il y a en Valais beaucoup de gens qui attendent quelque chose de ce nouvel organisme commercial. On est prêt à donner un franc quand on sait qu'on en récupérera deux.

Quelle sera la première tâche de Valais Incoming?

Tout d'abord, il s'agira de se répartir le travail. Et puis, il faudra tout de suite créer les premiers produits, les lancer, les vendre. Au plus tard le 1er octobre, les produits touristiques «Valais» seront sur le marché. Je ne peux pas dire quelles seront ces produits, mais je peux vous assurer que j'ai déjà des idées en tête.

«Les JO seront le départ d'une très grande exploitation commerciale»

Le Valais, c'est aussi la candidature aux Jeux olympiques de 2006, dont vous arborez le pin's sur le revers de votre veston. Qu'est-ce que les Jeux olympiques représentent pour vous?

C'est une très grosse affaire. Les JO seront le départ d'une très grande exploitation commerciale en Valais. Actuellement, on a l'impression que le Valais est dans une situation défavorisée, de par sa configuration géographique notamment. Mais cela va changer.

Vous êtes originaire du Valais et possédez un appartement à Saillon. Le Valais rime-t-il pour vous avec vacances?

Ce canton a toujours été synonyme pour moi de «récréation». Désormais, le Valais deviendra aussi un lieu de travail.

Pensez-vous avoir le temps pour faire votre travail, à la tête de Valais Incoming?

Oui. Sinon je n'aurais pas accepté cette tâche.

Villars/Gryon

Une ambition: redevenir une station de référence

Après la visite, en mars, d'une dizaine d'hôtels mystérieux chargés d'apprecier l'accueil et le comportement des prestataires de la station, Villars poursuit son introspection touristique. Avec à la clé des propositions pour redevenir l'une des stations suisses de référence et le soutien de la Banque cantonale vaudoise (BCV).

JEAN-JACQUES ETHENOZ

Respectivement président et directeur de l'Office du tourisme de Villars depuis l'été de l'an dernier, Didier Marlier et Yves Defalque s'étaient engagés, dès septembre, à un pari: intéresser les gens de Villars et de Gryon à leur tourisme, mieux, faire descendre le débat autour du tourisme sur la place publique. «Je veux», disait le président, «que dans quelques mois on parle sur le plateau de NOTRE politique touristique, et non plus de LEUR politique, en montrant l'office du tourisme du doigt.»

La voie est aujourd'hui bien engagée, le débat «tourisme» est sorti des cercles d'élites miliciennes initiés. A l'automne dernier déjà, une première réunion publique posait les bases du débat: «Quel tourisme pour Villars?» Début juin, cent vingt personnes (hôteliers, commerçants, partenaires touristiques, mais aussi résidents) se réunissaient à nouveau pour une véritable introspection touristique, une revue des qualités et des lacunes recensées.

Accueil à améliorer

C'est qu'entre temps, en effet, des «hôtels mystérieux» avaient parcouru la station le temps d'un week-end. Dix journalistes suisses invités à rendre un rapport précis sur leur séjour. Leur verdict, unanime, en substance: les partenaires touristiques de la station de Villars sont de grands professionnels... mais les «opportunités d'amélioration», en matière d'accueil, ne manquent pas. «Une situation qui est fondamentalement incompatible avec l'ambition de redevenir l'une des quatre ou cinq stations de référence du tourisme suisse», a relevé Didier Marlier devant l'assemblée. Des lacunes qui ne sont d'ailleurs pas le seul



Dans sa volonté d'améliorer la qualité de l'accueil, la station de Villars peut compter sur le soutien de la Banque cantonale vaudoise.

Photo: Patrick Janet/OT de Villars

apanage de Villars/Gryon, mais qui touchent tout le tourisme suisse: les professionnels y sont extrêmement compétents dans leur spécialité – pour ce à quoi ils ont été formés – mais ils restent le plus souvent incapables de construire un «lien relationnel et émotionnel» avec le client.

Reconquérir le cœur des hôtes

C'est la reconstruction de ce pont relationnel que les responsables du tourisme de Villars ont fixé comme nouvel objectif à leurs partenaires. «Nous ne pouvons pas modifier vos comportements; mais nous pouvons vous donner des raisons de le modifier», ont-ils répété à l'assemblée. Avec des propositions pour y remédier. Grâce aussi à une chance: beaucoup des participants à l'assemblée gardent, peu ou prou, le souvenir des grandes années de Villars, «le temps où le HC Villars étaient champion suisse, où

l'on pouvait croiser Jacques Brel, Lino Ventura et d'autres dans les rues de la station».

Remédier à cette inconfortable situation – car il est toujours inconfortable de prendre conscience de ses manques! – passera par trois étapes suggérées par l'Office du tourisme de Villars. La première est la création d'un cercle de qualité, un groupe de «locomotives», chargées de «faire passer» un message simple: reconquérir le cœur des hôtes passe par un changement de comportement, par un réapprentissage de la «culture du oui», pour reprendre les mots de l'un d'eux.

Avec le soutien d'une banque

Parallèlement, hôteliers, écoles de ski et remontées mécaniques ont décidé de suivre un prochain séminaire du programme «Label de qualité pour le tourisme suisse» avant de demander leur certifi

cation «Q» dès l'hiver prochain.

Enfin, c'est la Banque cantonale vaudoise (BCV) qui mettra à disposition ses compétences en matière de formation à l'accueil pour un séminaire de deux jours pour les cadres et le personnel d'encaissement, probablement en décembre. A l'initiative d'André Ziegler, directeur de la succursale d'Aigle, la BCV a, en effet, souhaité s'associer à cette opération de revitalisation.

«Nous voulons démontrer que pour la BCV les enjeux dépassent la seule notion de crédit ou de placement et que la région est également au cœur de nos préoccupations», a précisé aux gens de Villars un délégué de la direction générale. On l'imagine bien, cette marque d'intérêt et de soutien à des partenaires touristiques (des PME, et cette catégorie représente 70% des clients de la banque) est suivie avec intérêt partout ailleurs dans le canton.

Hôtel Beau-Rivage Palace, Lausanne

La formation au sein de l'entreprise

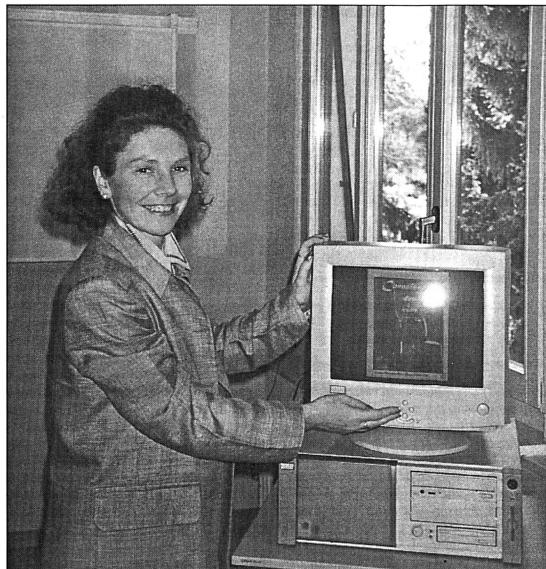
L'Hôtel Beau-Rivage Palace, à Lausanne, dispose depuis quelques mois de son propre service de formation continue, installé avec sa salle de cours dans le centre administratif sis en face du bâtiment principal, à Ouchy. A l'exception des hôtels de chaîne, rares sont les établissements privés qui disposent d'une telle structure; celle-ci fait partie intégrante de la politique de l'entreprise et des principes d'accueil appliqués à l'égard du personnel.

José Seydoux

«Notre hôtel est une permanence en service 24 heures sur 24, nos gens dès lors doivent être motivés et aimer ce qu'ils font, leur engagement au travail est primordial dans un hôtel cinq étoiles comme le nôtre. Améliorer leurs connaissances professionnelles et surtout contribuer au rayonnement des ressources humaines, dans ce qu'elles peuvent avoir de plus chaleureux et de plus convivial, relève de la culture d'entreprise», explique Christian Marich, directeur général du Beau-Rivage Palace, convaincu que l'accueil et la fidélisation de la clientèle passent d'abord par l'accueil et la fidélisation du personnel. Depuis le début des cours au mois de janvier, la direction de l'hôtel lausannois a déjà senti les effets bénéfiques de cette revitalisation des collaborateurs, lesquels ont très bien accueilli cette initiative. «Nous avons pas mal de gens passionnés qui ont du plaisir à travailler chez nous», se plaît à préciser Christian Marich.

Responsable de la formation

Le Service formation Beau-Rivage Palace SA dispose d'une salle de cours d'une vingtaine de places et équipée de quatre PC – en particulier pour l'enseignement de l'informatique –, d'un projecteur multimédia (PC ou vidéo) et de tableaux muraux. Il s'est assuré le concours d'une responsable, Annabelle Pauwels, de nationalité française, diplômée de l'Ecole hôtelière de Lausanne, qui a occupé auparavant, dans cette institution, un poste dans la formation du personnel aux tech-



La formation? Avant tout un échange, estime Annabelle Pauwels, une spécialiste en la matière.

Photo: José Seydoux

niques de l'informatique. Cette jeune femme à l'enthousiasme communicatif œuvre à la conception de la formation permanente, à l'organisation et au contenu des cours, ainsi qu'à l'enseignement, en collaboration avec Marie-Laure Stauffacher, directrice du personnel. Tout a commencé, l'automne passé, par un questionnaire adressé aux 300 collaborateurs et collaboratrices de l'établissement, qui a débouché sur un inventaire des besoins.

Etre plus flexible

Mais répondre à ceux-ci n'implique pas que la création de systèmes de transmission des connaissances, encore faut-il que tous les employé(e)s, du casserolier au directeur général, puissent y accéder. «On peut bien développer des écoles hôtelières et organiser des cours à tous les niveaux, les gens de l'hôtellerie sont te-

nus à des horaires qui ne permettent pas de suivre des formations traditionnelles. Ainsi, le fait qu'on puisse offrir une formation au sein de l'entreprise permet, par rapport à des appareils généraux de formation, d'être plus flexible», explique Annabelle Pauwels, en faisant allusion aux niveaux très divers des employés, aux besoins quasi personnalisés à satisfaire, aux horaires, à la durée des cours. Certains de ceux-ci sont obligatoires, d'autres facultatifs; tous font l'objet d'une évaluation par ceux qui les ont suivis.

Un échange, des passions

L'une des premières tâches a été la création de supports de cours, chacun de ceux-ci étant complété par un support informatique ou vidéo. Tous les degrés sont pris en compte: sensibilisation (à l'hygiène, par exemple), initiation, ap-

rentissage pratique, perfectionnement). Les manuels créés concernent actuellement les sujets suivants: hygiène, formation word, connaissance des vins, principes de port de charges et de manutention, Windows 95, informatique pour les cuisiniers, standards d'excellence (housekeeping), lavage et entretien corrects du linge, décoration florale. L'apprentissage des langues, à tous les niveaux, fait également partie du programme. Le cours le plus court, consacré à l'hygiène personnelle, est d'une durée de vingt minutes; le plus long, la connaissance des vins, dispensé par le sommelier du restaurant «La Rotonde», s'étale sur 12 heures. En projet, figurent des cours ayant trait à la gestion d'une équipe et à la vente.

Facteur social

«Le fait d'organiser une formation au sein de l'entreprise relève certes du social, mais j'ai la conviction que c'est avant tout un échange: d'un côté, on transmet aux collaborateurs un certain nombre de connaissances et d'informations, quand ce ne sont pas des passions, ainsi que les principes de notre politique d'entreprise; d'un autre, on se rend compte d'une motivation accrue des gens, de leur rapprochement, de leur cohésion, de leur esprit d'équipe, et leur engagement dans l'entreprise. C'est le plus cadeau qu'on puisse espérer», reconnaît Annabelle Pauwels.

Le sommelier qui transmet sa haute connaissance du vin, le casserolier du tiers-monde qui apprend ce qu'est une bactérie, le cuisinier qui va pouvoir mettre ses recettes sur une disquette, la femme de chambre confrontée à des jeux de rôles... chacun prend conscience qu'il a un rôle à jouer dans l'entreprise, à quelque niveau que ce soit et qu'il fait partie du rouage. «La formation au sein de l'entreprise est un facteur de revalorisation du poste et de la personne», estime sa responsable au sein du Beau-Rivage Palace, consciente d'exercer «un très beau métier de création doublé de son aspect relationnel».

Et les PME?

A l'évidence, l'investissement consenti par un tel établissement n'est pas à la portée des PME de l'hôtellerie; on pourrait cependant imaginer qu'à partir d'une certaine taille critique, restant à déterminer, une telle formation systématique et suivie soit prise en charge par un groupe d'entreprises à l'échelon local.

Ce qui est sûr, c'est que la formation (et l'accueil) au sein de l'entreprise, d'ailleurs inclus dans le concept Total Quality Management de Suisse Tourisme et pratiquée depuis longtemps par les chaînes hôtelières internationales, est un gage de succès pour l'avenir d'une profession viscéralement dépendante de la valeur des ressources humaines.

Accueilli dans son entreprise

Le service de formation du Beau-Rivage Palace s'occupe également d'accueillir les nouveaux employés dans l'entreprise. Chaque lundi, sa responsable, Annabelle Pauwels, reçoit les collaborateurs (même s'il n'y en a qu'un!), règle les formalités administratives, visite avec eux l'hôtel et présente la Maison (organisation, chiffres, politique de l'entreprise, problèmes de sécurité).

Elle déjeune également avec eux au restaurant du personnel, leur fournit des informations sur Lausanne, les présente au directeur général qui – fait à souligner – s'entretient personnellement avec chacun, et leur remet une documentation sur l'hôtel, ainsi que le «di-

vret d'accueil». Ce fascicule d'une trentaine de pages contient tout ce que le nouvel employé doit savoir sur son entreprise: lettre de bienvenue, organigramme, conseils et directives (attitude et comportement, administration/organisation, assurances, sécurité, incendie, règlement de la Maison du personnel), historique de l'hôtel et de ses bâtiments, chronologie des constructions et agrandissements, ainsi que quelques informations également sur l'Hôtel «La Résidence» qui fait partie de la même société.

Une phrase résume le sens de cette démarche exemplaire: «L'éthique du Beau-Rivage Palace SA est basée sur le dialogue, le respect et la solidarité». JS

IMMEUBLES

A vendre Nord Vaudois

Hôtel-restaurant terrasse au bord du lac

- emplacement attractif, cachet
- café, salle à manger, 60 places
- salle de sociétés de 35 places, carnotzet
- 15 chambres d'hôtes, douches, WC, TV
- spacieux logement de service indépendant
- terrasse ombragée au bord du lac
- idéal pour couple de professionnels
- vente des murs, prix à négocier

GASTRO CONSULT
Département romand de conseils pour l'hôtellerie et la restauration
Général-Guisan 42, 1009 Pully
R. Susset ou J.-C. Antille
021/721 08 08

A VENDRE HOTELS

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 DÉSIRÉE.

FR. 6'500'000.-

A vendre Nord Vaudois

Hôtel-restaurant terrasse au bord du lac

de réputation, comprenant:

Salle de débit, salle à manger, cuisine entièrement équipée et entièrement rénovée en 1998. Chambre froide. Viviers. Hôtel de 15 lits. Chambres indépendantes avec douche et lavabo. Appartement du tenancier de 3 chambres. Terrasse.

Documentation de vente à disposition chez Hans Roth SA, route de Bâle 78, 2800 Delémont, Téléphone 032 422 31 54

P 104077/395243

A vendre à Saint-Ursanne

Hôtel-restaurant

de réputation, comprenant:

Salle de débit, cuisine entièrement équipée et entièrement rénovée en 1998. 4 chambres d'hôtes, 28 numéros. Moulin XIX^e 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 103874/382803

EN FRANCE DE PARTICULIER
(Doubs 25)
Vends

RESTAURANT GASTRONOMIQUE****

3 salles (18, 40, 50 couverts)
4 chalets Hôtel***, 8 numéros.
Moulin XIX^e 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 103874/382803

BUCHILLON
Au cœur du village

Maison de 12 pièces et café restaurant, Terrasse et parkings. Superbe vue sur le lac et les Alpes. Prix à discuter.

Contactez Mr. J. CASTIONI
Réf. Internet: V 1072

BELLINZONA in posizione centrale CEDIAMO

RISTORANTE-ALBERGO

Offrete a cifra X 155-776114 a Publicitas S.A., casella postale 664, 6601 Locarno.

P 104165/44300

Unique
A remettre / vendre
Riviera Vaudoise

Café-Restaurant

Hôtel*/******

20 lits, tout confort, terrasse 100 places au bord du lac (Les pieds dans l'eau) loyer et conditions intéressantes.

Pour professionnel disposant de Frs. 100 000.- de fonds propres.

Immobil 021 791 65 11

P 104165/391549

CHARMANTE AUBERGE DE CAMPAGNE
à proximité d'Avenches.

Cadre touristique, site romain, arènes (opéra), institut équestre national. L'établissement est entièrement rénové et comprend : café et salle à manger avec cheminée, grande place de parc, pont de danse, vaste terrasse au sud, jardin potager, abri pour chevaux, 2 dortoirs, 5 chambres, 2 appartements, 1 studio.

Conditions très intéressantes. Convient à un couple de professionnel entrepreneur.

Renseignements et visites : Fiduciaire François Chuard 1580 Avenches

Tél. 026/ 675 35 39 Fax 026/ 675 35 49

Ercapi

1219 Le Lignon

Tél. 022/797 44 30 - Fax 022/797 52 70

NOUS RECHERCHONS POUR L'UN DE NOS CLIENTS, HÔTEL 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.

CONVIENDRAIT ÉGALEMENT À PLACEMENT ÉTRANGER

LIEGENSCHAFTEN

ZUOZ
Zu verpachten
auf den 1. Mai 1999

Hotel Cruschalva

Bekanntes, gutegeführtes und traditionsreiches
***Hotel mit Restaurant

32 Betten
2 aussergewöhnliche Restaurationsstuben mit 30 Plätzen
Saal mit 60 Plätzen, unterteilbar
öffentliches Restaurant mit 36 Plätzen

Der Betrieb bietet einem Interessenten mit ausgewiesenen
Fachkenntnissen eine gute Existenz.

Gerne erwarten wir Ihre schriftlichen Anfragen

Crusch Alva SA
Advokatur und Notariat
Wieser & Wieser
7524 Zuoz

Tessin zu verkaufen oder zu verpachten
an attraktiver Lage Nähe **LOCARNO**
Restaurant
neu 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_103989152

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 optimalen Arbeitsplatzbedarf auf.

Das Tagesrestaurant samt Pizzeria bietet 35 Plätze, das Arbeitsstübli 26 Plätze, der grosse Speisesaal 140 Plätze, der Frühstücksraum 30 Plätze und die Buffetbar 18 Plätze an. 160 Gäste finden in unserem Restaurant unter einen steinernen Platane Platz.

Das Hotel weist 66 Betten in neuen, modernen und grosszügigen Zimmern auf. Eine grosse 4-Zimmer-Wirtewohnung und Personalzimmer sind vorhanden. Die Liegenschaft verfügt über ein grosses Parkplatzareal.

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

Rufen Sie einfach an
081 284 00 24

GERMANO DE GAN IMMOBILIEN
Felsenstrasse 25, 7000 Chur

P 1037/385500

Gastro-Fachstelle Hochdorf th
Unabhängige Fachstelle für Geschäftsübergaben Thomas Hauser
und Inventarexperten in der Gastronomie 6230 Hochdorf

Infolge Umbau und Neukonzeption des gesamten Restaurants-
betriebes verkaufen wir im Auftrag, zu günstigen Konditionen, im
Restaurant Metropole
Zeughausgasse 28, 3011 Bern
die gesamte Inneneinrichtung, das Mobiliar sowie das übrige Inventar.
Inneneinrichtungsgegenstände:
Buffetteinbauten aus Chromnickelstahl, Wandtabellen in Chromnickelstahl,
Arbeitskombinationen aus Chromnickelstahl, Ablauftischen aus Aluminium,
Beleuchtungskörper, Geschirrwaschstraße Hildebrand,
gesamte Kühlanlage, Entkalzungsanlage,
Selbstbedienungsanlage in Chromnickelstahl, etc. etc.
Maschinen und Apparate:
Geschirrspülmaschinen Hildebrand, Kippkesselkombination Salvis,
Dampfkocher, diverse Eiswürfelmaschinen, Tassenwärmer, Gridlepumpe
Salvis, Kühlshränke, Combi-Dämpfer, Vakuummasch., Waagen,
Silberreinigungsmasch., Geschenkideenmasch., Kaffeemasch.
Schaefer, Gewerbekochherd, diverse Gewerbeküchenschränke,
Salamander, Wärmeschränke Simetta, Kartonpressen, Kassen, etc. etc.
Mobiliar:
Tische mit Marmorplatte, 27 Tische mit Holzblatt und Gussfüßen, diverse
Holzstühle, 130 Konferenzsaalstühle stapelbar, 32 Tische, diverse Stühle
und Fauteuils, Tische klappbar, diverse Gartenmöbel, Lagergestelle,
Leuchter, ca. 30 Gastronomiewagen 2/1, etc. etc.
Dekorationselemente:
Mühlader kompakt inkl. Transmissionsgestänge und Elektromotor,
Pferdegewege mit Bierfässern, diverse Bemalerbilder, Rosschumet,
Pferdesattel, Dekoralfallen, etc. etc.

Der Verkauf gegen Barzahlung findet statt:
am Montag, 6. Juli 1998, von 14 bis 20 Uhr am Dienstag, 7. Juli 1998,
von 9 bis 20 Uhr und am Mittwoch, 8. Juli 1998, von 9 bis 14 Uhr.

Jede Nachwährschaft wird ausbedungen.
Für die Demontage und Wiedereinrichtung können wir Ihnen
die entsprechenden Fachleute zur Verfügung stellen.
Wir freuen uns auf Ihren Besuch und danken Ihnen im Namen
unseres Auftraggebers für Ihr Interesse.

- Restaurant/Bar/Küche
- 8 Doppel-, 1 Dreier-, 3 Einzelzimmer
- alle mit Lavabo und teilweise Dusche
- Etagentoiletten und -duschen
- Öl-Zentralheizung (neu 1997)

Das Hotel mit Restaurant/Bar ist derzeit während 365 Tagen p.a. geöffnet und verfügt über eine gute Frequenz. Es handelt sich um einen Garni-Hotelbetrieb mit Barbertrieb am Abend.

Interessenten melden sich bitte beim:



Konkursamt des Kantons St.Gallen
Hauptstrasse, Oberer Graben 26
9001 St.Gallen
Tel. 071/229 2079 Herr C. Platzler
Tel. 071/229 3874 Frau U. Rusch

Für Raschentschlossene nur
Fr. 420 000.–
 Auskunft, Dokumentation
 und Besichtigung:
INTER- TREUHAND AG
 Postgasse 12, 3800 Interlaken
 Telefon 033 822 01 21
 P 104066/160733

Stadt Luzern/Baselstrasse
Zu verkaufen an unternehmerisch
orientierten Hotelier
Hotel/Restaurant
mit viel Potential im Back-Packer-
sowie im Wochen- und Monat-
aufenthalts-Bereich.
Massivbauweise, bestehend aus:
grossem Restaurant, 2 Sälen,
50 Zimmern mit DU/Küche, 1 x
4-Zimmer-Wohnung mit Bür und
Garten. Unmittelbar neben Parkhaus.
Interessanter Kaufpreis.
Anfragen an: Kurt Grüter,
Treuhänder & Beratung, Postfach 5020,
6002 Luzern, Telefon 041 210 09 50
P 104165 396315

S T O C K E R

Immobilientreuhand und Bauberatung
Chur-Araschgen

Restaurant Sorriso
günstig zu verkaufen

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

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

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



Industriestrasse 472 A
7304 Maienfeld
Tel. 081 256 95 50
<http://www.inmowsch.ch>
e-mail: gkrieg@gkb.ch

Zu verkaufen
Gastgewerbe
Liegenschaft
Stadt Bern, Nachtof.
AK Fr. 100 000.-, V.
Kontakt unter Chiffre
Publicitas AG, Post

Frutigen/Berner Oberland
Im Dorfzentrum von Frutigen
das traditionelle Hotel
Landhaus Adler
Einem initiativen Pächter
attraktive Übernahmen
Eigentümerverpflichtungen
Interessanten erhalten
Telefon 033 671 31 33

Eine Perle im
Schönes gepflegte
★★Hotel
im typischen Eng.
Sgraffitis, zu günstigen
Konditionen zu ve

che

2. 200 000,-.

D 005-545134 an
sch 7621, 3001 Bern,
P 01424/44300

verpachten wir
restaurant

ebenfalls bieten wir

Restaurant/Cantinetta/Enoteca
Verkauf/alimentari & pasticceria/Kochschule

Wir suchen innovative Gastronomie-Profis
(z.B. Heimkehrer nach Österreich)
mit Liebe zur italo-mediterranen Küche als

Pächter
für Lokal in der Salzburger Innstadt
Top-Lage / 70 Plätze

Unser Auftraggeber ist ein erfahrener Salzburger Gastronom, der krankheitsbedingt ein bestens und liebvolll ausgestattetes Lokal in Salzburg-Zentrum verpachtet. (Kulante Einstiegsmöglichkeiten, Ab löse erforderlich). Bitte senden Sie uns über die wichtigsten Möglichkeiten, dass Sie sich über einen kreativen Gastronomen hielten!

Managementberatung Dr. M. JENEWEIN
Frau Eva M. Berlisch
A-4020 Linz, Südtiroler Straße 8
Telefon 0433-73626 69 70, Fax 0433-7469 45 95

Nähere Auskunft durch:

Besseag Immobilien
 Im oberen Boden 144
 8049 Zürich
 Tel./Fax 01 341 97 94
 Natel 079 632 17 00

LadinserFranz^{KG}
Internationales Realitätenbüro
für touristische Gewerbeimmobilien

Gelegenheit
Wegen Krankheit zu verpachten per sofort oder nach Vereinbarung am Bodensee zwischen Hauptstrasse und See, in sehr schöner Ortschaft Nähe Bootshaufen
Hotel mit Wirtwohnung
 evtl. Verkauf mit Liegenschaft.
 20 Hotelzimmer mit Dusche/WC und TV
 Restaurant 70 Plätze
 Säli 30 Plätze
 Doppelte Kegelbahn 40 Plätze
 Gartenvorwirtschaft 70 Plätze
 Grosser Parkplatz und 6 x 4-Zimmer-Wohnung mit 4 Bädern, 1 Hobbyraum und schönem Umschwing. Verhandlungspreis Fr. 600.000-- unter der Bank-schätzung.
 Weitere Auskünfte unter Chiffre 101552,
 hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern 101552/267856

unter Chiffre 513-133396
GrischAnnoncen AG, PF, 7001 Chur,
P 104141/44300

Zu mieten gesucht von jungem
Wirtepaar in der Innerschweiz

**PUB / evtl. mit
kleinem Restaurant**

Gerne erwarten wir Ihre Kontaktanfa-
nahme unter Chiffre 104076, hotel +
tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.
104076/395244

diverse Restau-
Bar, Winterga-
Schwimmbad, grosse
30 Autominuten v.
Richtung Be-
Autobahnauf-
Euro Hotel Imme-
Birmensdorferstr.
8004 Zürich
Beratung Vermietu-

AB sofort oder nach Überenkunft zu vermieten
Speiserestaurant
mit 60 Plätzen innen, 80 Plätzen im Garten, sehr grossem Parkplatz.
Das Restaurant befindet sich Nähe Bootshafen und Campingplätzen.
Interessanter Mietzins.
Sehr hoher Umsatz und garantierter Stammkundschafft.
Inventar ist zu übernehmen.
Nähre Auskunft: Telefon und Fax 091 743 78 58, Herr Thomas verlangen
101667 394095

WIR SUCHEN
gepflegtes, kleines Hotel
Interessenten melden sich unter
Chiffre 102634, hotel + tourismus revue,
Postfach, 3001 Bern.
102634/2106

Italien**Schnarch-Therapie im Hotel**

Eine Anti-Schnarch-Kur im «Grand Hotel Terme Roseo» bei Forlì, Norditalien, kostet inklusive Vollpension und Diagnose rund 770 Fr. die Woche. Im Bagno di Romagna sollten die Patienten rund zwei Wochen bleiben, empfiehlt das italienische Ärzteteam, das dem Schnarchen jeweils individuell auf den Grund geht. Das Grand Hotel ist ein weitläufiger ehemaliger Palast italienischer Grafen. *tkt/APK*

Tourismusbewusstsein**Goldmedaille für Berner Film**

Der Film «7. März 2010» von *Mario Cortesi* wurde an den Wirtschaftsfilmtagen in Bregenz (A) mit der Goldmedaille und dem ersten Preis in seiner Kategorie ausgezeichnet. Der fünfzehnminütige Film ist Bestandteil des bernischen Schulungskoffer zur Förderung des Tourismusbewusstseins.

Zum erfolgreichen Start der Kampagne «Tourismus geht uns alle an» hat der Kanton Bern vor zwei Jahren 50 Schulungskoffer erstellen lassen. Mit der Förderung des Tourismusbewusstseins verfolgen die bernischen Tourismusverantwortlichen das Ziel, dass sich die breite Bevölkerung der im allgemein unterschätzten grossen wirtschaftlichen Rolle des Tourismus bewusst wird. Die Koffer mit deutsch- oder französischsprachigem Inhalt sind im Gratisverleih bei den bernischen Tourismusverbänden, dem Amt für wirtschaftliche Entwicklung, der Berner Schule oder beim Film Institut Bern erhältlich. *aid*

Engelberg**Heizöl ins Hotel geflossen**

Beim Betanken eines Heizöltanks in einem Engelberger Hotelbetrieb sind mehr als tausend Liter Heizöl ausgelaufen. Laut Kantonspolizei Obwalden lief aus unerklärlichen Gründen Öl in die Entlüftungsanlage und über einen Fensterschacht in die Hotellobby und in sechs Zimmer. Ein Teil des Öls gelangte auch in die Kanalisation. Die Feuerwehr lies das Öl absaugen und die verschmutzte Erde abtransportieren. Der Sachschaden beläuft sich auf mehrere hunderttausend Franken. Die Ursache des Unglücks ist bislang noch ungeklärt. *VY*

Tourismus

Gianin Müller heisst der neue Präsident von Scuol Tourismus AG (Stag). der 37jährige Direktor der Bergbahnen Motta Naluns Scuol/Ftan/Sent AG wurde vom Verwaltungsrat zum Nachfolger des Hoteliers Armin Schoch, Hotel Bellaval Scuol, bestimmt, der an der Stag-GV abgewählt worden war. Es sei wichtig, dass die Scuol Tourismus AG in der Region breit abgestützt sei, betonte Müller, der die Stärken der Tourismusorganisation ausnutzen und die Schwächen eliminieren will. Der Stag-Verwaltungsrat hält an den bisherigen Unternehmenszielen fest. Der Leistungsaufruf der Gemeinde Scuol soll erfüllt und die operationelle Umsetzung des Leitbildes nach unternehmerischen und marktgerechten Gesichtspunkten angegangen werden. *SC*

*

Nicht ganz ohne Nebengeräusche tritt **Bruno Camanni** (56) nach 25jähriger Tätigkeit Ende Jahr als Verkehrsdirektor der Stadt Winterthur zurück.

Gleichzeitig verlässt auch seine Stellvertreterin **Käthi Kaiser** den Verkehrsverein der zweitgrössten Stadt des Kantons Zürich. In Absprache mit dem Stadtpresidenten – die Stadt subventioniert den VV jährlich mit 300 000 Franken – hat der Verkehrsverein jetzt den jungen **Thomas Meier** (30) zum Geschäftsführer des Tourist Service ernannt. Meier, der seine Arbeit Anfang August aufnimmt, hat zuletzt die Höhere Fachschule für Tourismus absolviert und wird in diesen Tagen mit dem Diplom eines Tourismus-Fachmannes abschliessen. Zuvor war er bei Zentral-Schweiz Tourismus in Luzern im Marketing und in der Administration sowie bei Kuoni als Reiseleiter während der Fussball-EM '96 tätig. Den Ausbildungsgang begonnen hat Meier an der Verkehrsschule in Zürich und mit einer Lehre als Betriebsdisponent bei den SBB. *HU*

*

Bruno Ganteben, seit neun Jahren Direktor von Disensis Tourismus, wird im März 1999 sein Amt niederlegen. Die Kündigung kam für ihn überraschend, sagte er. Als Grund gibt der Präsident **Gion B. Huonder** unterschiedliche Philosophien an. In einem Interview mit der «Die Südostschweiz» betonte Huonder, Ganteben habe «viel gute Arbeit geleistet». Bruno Ganteben kann der Kündigung auch etwas Positives abgewinnen: Er werde eine neue Aufgabe anpacken können. Er sieht für sich eine Tätigkeit im Bereich Beratung oder Schulung. *CK*

*

Hotellerie

Am 1. Juni hat **Christian Buer** die neu geschaffene Stelle des Director of Business Development bei der Hotelgruppe ArabellaSheraton übernommen. In seiner Funktion ist er verantwortlich für die Entwicklung von neuen Hotels im Rahmen der von der neu zusammengeschlossenen Hotelgruppe verfolgten Expansionstrategie. Daneben wird er auch für die Produkte- und Qualitätsstandards verantwortlich zeichnen. Christian Buer ist dem Geschäftsführer für Marketing, Vertrieb und Business Development, **Steffen Weidemann**, unterstellt. Bevor Buer zu ArabellaSheraton wechselte, arbeitete er als Senior Projekt Manager bei der Steigenberger Consulting GmbH und erarbeitete Hotel-Feasibility-Studien, Markt- und Standortanalysen und besorgte Aufgaben rund um das Qualitätsmanagement. Buer ist Absolvent der Hochschule St. Gallen und promovierte bei **Prof. Claude Kaspar**. *MA*

*

Nathalie Schreiber-Dietrich ergänzt seit Juni das Team der Schulungs- und Beratungsfirma **Maeander Zanetti & Partner** in Luzern. Nathalie Schreiber-Dietrich ist verantwortlich für den Ausbau des Unternehmensbereich öffentliche Seminare und die Weiterentwicklung im Sektor firmenspezifische Schulung. Nach Abschluss der Hotelfachschule Lausanne bewies Frau Schreiber ihr Vermarktung-Knowhow sowohl im Hotel Bellevue Palace in Bern als Reservationsleiterin, als auch im Swissôtel Basel. In Basel spezialisierte sich Schreiber-Dietrich im Bereich Marketing & Sales, wo sie die letzten sechs Jahre als Marketing Manager und seit 1995 zusätzlich als Revenue Manager tätig war. *APK*

Hôtellerie et tourisme

Forum Fribourg, le centre d'expositions de conférences et de congrès dont l'ouverture est prévue pour le début 1999, s'est assuré le concours d'un professionnel du secteur pour compléter la petite équipe de cadres entourant le directeur **Claude Membré**. Il s'agit de **Roger Schnegg**, 28 ans, actuellement au service de la BEA à Berne, et qui sera responsable des expositions et des congrès. Son entrée en fonction est prévue dans le courant du mois de juillet. *JS*

AGENDA**Tourismus****Messen, Tagungen, Workshops**

1998

27.10. bis 29.10. TTW, Montreux
05.11. bis 07.11. Swiss Event + Swiss Marketing '98,
Zürich
16.11. bis 19.11. WTM, London

Ausbildung**Formation**

1998

01.07. bis 02.07. Qualitäts-Coach, Zürich
20.07. bis 21.07. Qualitäts-Coach, St. Gallen
19.08. bis 20.08. Qualitäts-Coach, Basel
01.09. bis 02.09. Qualitäts-Coach, Westschweiz
16.09. bis 17.09. Qualitäts-Coach, Engading
16.09. bis 17.09. Qualitäts-Coach, Bern
15.10. bis 16.10. Qualitäts-Coach, Luzern
22.10. bis 23.10. Qualitäts-Coach, Oberwallis
02.11. bis 03.11. Qualitäts-Coach, Zürich
12.11. bis 13.11. Qualitäts-Coach, Tessin
24.11. bis 25.11. Qualitäts-Coach, Westschweiz

Hotellerie/Gastronomie/Technik**Messen, Tagungen, Workshops**

1998

01.09. bis 04.09. Food & Hotel China, Shanghai
27.09. bis 01.10. Zagg, Luzern

30.09. bis 03.10. Interbad, Düsseldorf
04.10. bis 07.10. Imega, München-Riem
15.10. bis 17.10. Kölner FoodTec Tage, Köln
18.10. bis 22.10. SIAL, Paris
04.11. bis 08.11. D.A. Expo, European Vending Show, Paris

07.11. bis 11.11. Expo Gast, Luxemburg

11.11. bis 14.11. Food & Hospitality, Bangkok

14.11. bis 18.11. Gastronomia, Lausanne

26.11. bis 29.11. Käse, Zürich

26.11. bis 29.11. Salon Gourmand, Martigny

17.08. bis 28.08. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 1, SFG, Interlaken
07.09. bis 11.09. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
14.09. bis 25.09. Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 2, SFG, Weggis
05.10. bis 09.10. Lehrmeisterkurs, SFG, Weggis
23.11. bis 04.12. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 2, SFG, Interlaken
30.03. bis 14.12. Restaurationsleiter, KFG, Bern
31.03. bis 15.12. Gastronomiekoch, KFG, Bern

18.01. bis 22.01. Berufsprüfung Hauswirtschaftsleiterin, Block 3, SFG, Interlaken
01.03. bis 05.03. Berufsprüfung Gastronomiekoch/Restaurationsleiter, Block 3, SFG, Weggis

Sämtliche Angaben ohne Gewähr

CARROUSEL**Tourismus****Hotellerie**

Gianin Müller heisst der neue Präsident von Scuol Tourismus AG (Stag). der 37jährige Direktor der Bergbahnen Motta Naluns Scuol/Ftan/Sent AG wurde vom Verwaltungsrat zum Nachfolger des Hoteliers Armin Schoch, Hotel Bellaval Scuol, bestimmt, der an der Stag-GV abgewählt worden war. Es sei wichtig, dass die Scuol Tourismus AG in der Region breit abgestützt sei, betonte Müller, der die Stärken der Tourismusorganisation ausnutzen und die Schwächen eliminieren will. Der Stag-Verwaltungsrat hält an den bisherigen Unternehmenszielen fest. Der Leistungsaufruf der Gemeinde Scuol soll erfüllt und die operationelle Umsetzung des Leitbildes nach unternehmerischen und marktgerechten Gesichtspunkten angegangen werden. *SC*

*

Nicht ganz ohne Nebengeräusche tritt **Bruno Camanni** (56) nach 25jähriger Tätigkeit Ende Jahr als Verkehrsdirektor der Stadt Winterthur zurück. Gleichzeitig verlässt auch seine Stellvertreterin **Käthi Kaiser** den Verkehrsverein der zweitgrössten Stadt des Kantons Zürich. In Absprache mit dem Stadtpresidenten – die Stadt subventioniert den VV jährlich mit 300 000 Franken – hat der Verkehrsverein jetzt den jungen **Thomas Meier** (30) zum Geschäftsführer des Tourist Service ernannt. Meier, der seine Arbeit Anfang August aufnimmt, hat zuletzt die Höhere Fachschule für Tourismus absolviert und wird in diesen Tagen mit dem Diplom eines Tourismus-Fachmannes abschliessen. Zuvor war er bei Zentral-Schweiz Tourismus in Luzern im Marketing und in der Administration sowie bei Kuoni als Reiseleiter während der Fussball-EM '96 tätig. Den Ausbildungsgang begonnen hat Meier an der Verkehrsschule in Zürich und mit einer Lehre als Betriebsdisponent bei den SBB. *HU*

*

Nathalie Schreiber-Dietrich ergänzt seit Juni das Team der Schulungs- und Beratungsfirma **Maeander Zanetti & Partner** in Luzern. Nathalie Schreiber-Dietrich ist verantwortlich für den Ausbau des Unternehmensbereich öffentliche Seminare und die Weiterentwicklung im Sektor firmenspezifische Schulung. Nach Abschluss der Hotelfachschule Lausanne bewies Frau Schreiber ihr Vermarktung-Knowhow sowohl im Hotel Bellevue Palace in Bern als Reservationsleiterin, als auch im Swissôtel Basel. In Basel spezialisierte sich Schreiber-Dietrich im Bereich Marketing & Sales, wo sie die letzten sechs Jahre als Marketing Manager und seit 1995 zusätzlich als Revenue Manager tätig war. *APK*

*

Forum Fribourg, le centre d'expositions de conférences et de congrès dont l'ouverture est prévue pour le début 1999, s'est assuré le concours d'un professionnel du secteur pour compléter la petite équipe de cadres entourant le directeur **Claude Membré**. Il s'agit de **Roger Schnegg**, 28 ans, actuellement au service de la BEA à Berne, et qui sera responsable des expositions et des congrès. Son entrée en fonction est prévue dans le courant du mois de juillet. *JS*

Schaufenster-Hotel «Loeb» in Bern**Auch Hoteliers müssen ins Bett**

In der Berner Innenstadt geht es momentan alles andere als gemächlich zu und her: Die WM bringt die Fans auf Trab, und die Stadthotellerie bringt ihre Gäste ins Warenhaus-Schaufenster von Loeb.

Trotz einiger Befürchtungen nach dem eher negativen Baumann-Beispiel in Zürich diesen Frühling, wo sich das Schlafen im Schafenstein eher zur Provokation entwickelte, läuft in Bern die Sache bisher bestens und stilvoll: Die Berner sind seit Jahren gewöhnt, dass in Loeb's Schaufenster Spektakuläres abgeht; der Erlös der Schaufenster-Hotelzimmer-Aktion wird für Obdachlose verwendet; die Gäste haben ein Minimum an Intimität, denn in Bern, «comme il faut», haben die Schaufenster Vorhänge; die vier sponsorenden Hotels Bern, Bären, Allegro und Kreuz sind zufrieden mit dem entstandenen Rummel; und die

Berner haben ihr Gaudi, wenn es wieder einen von ihnen fürs Schaffen trifft...

Einen hat es offenbar doppelt getroffen: **Peter Hürlimann**, Direktor Best Western Swiss Hotels, hatte als marketing- und qualitätsbewusster Profi sogar Direktblick auf die Tramstation und den Eingang zur Bahnhofunterführung. Um ihn bei zuviel Publicity etwas zu beruhigen, brachte **Beatrice Imboden**, Bären- und Bristol-Hoteliere und eine der Sponsoren, einen Champagner mit, worauf anscheinend der Rummel vor dem Schaufenster mit Kameras losging. Anscheinend war Hürlimann inner daran zu glauben, das Interesse gelte ihm, als er betroffen hören musste, dass zwei Schaufenster weiter gleichzeitig die neu gewählte Miss Bern in die frischbezogenen Hotelbett-Laken stieg... *(Foto: Alexander P. Küntze)*

APK

Gruyères**Ouverture du Musée Giger**

Vernissage pas comme les autres à Gruyères où le Château St-Germain, belle demeure historique sis à deux pas du château comtal, abrite désormais la première partie du Musée consacré aux œuvres fantastiques du célèbre sculpteur grison **Hans-Ruedi Giger**. Comme l'explique sa directrice, **Barbara Grawitsch**, il s'agit d'un tiers seulement – mais déjà fort impressionnant – du musée total que l'on pourra visiter, en principe en l'an 2000, à bord d'un petit train aussi magique que son concepteur est magicien. La partie inaugurée aujourd'hui n'en recèle pas moins déjà, sur deux étages, des œuvres monumentales et une billetterie étonnante qui augure bien de ce que sera le musée final; dans quelques mois, un bar Giger, comme on n'en trouve qu'à Coïtre et à Tokyo, viendra compléter cette première réalisation. Un billet d'entrée commun permet d'accéder au Musée Giger et au Château de Gruyères, lequel abrite le Centre international de l'art fantastique, deux attractions qui devraient redonner un second souffle au tourisme de la cité historique. *JS*

Chur**Eine Schweizerin im englischen Lehrgang**

60 Studentinnen und Studenten der Hotel- und Touristikfachschule Chur (HTF) haben den englisch-sprachigen Lehrgang absolviert und ihr Diplom erhalten. Unter den englisch-sprachigen Absolventen befand sich auch eine Schweizerin, **Livia V. Moser**. Als Klasse sprecherin betonte Moser vor allem den kulturellen Austausch während des Studiums. Neben Moser wurden diplomiert 1 Norweger, 3 Schweden, 19 Inder, 3 Koreaner, 1 Brit, 1 US-Amerikaner, 2 Taiwaner, 3 aus Hong Kong, 1 Neuseeländer, 2 Indonesier, 1 Japaner, 1 Holländer, 1 Kanadier, 3 Zyprioten, 2 aus Bangladesh, 1 Portugiese und 1 aus Malaysia.

Markus Christoffel, der vor 32 Jahren die HTF gründete, bemerkte, dass sich der befürchtete Einbruch der Studienmehrzahl aus Südostasien infolge Asienskrise in Grenzen gehalten habe. Die HTF Chur sieht sich aber generell auch einem stärker werdenden Konkurrenzkampf von neuen Schulen in der Schweiz aber auch in Südostasien ausgesetzt, sagte Christoffel laut «Die Südostschweiz». *YV*

† Gerhard Jäger**Ein Kenner der Branche ist tot**

Gerhard Jäger ist tot. Der langjährige leitende Redaktor der ÖGZ (Österreichische Gastgewerbe- und Hotel-Zeitung) verstarb völlig unerwartet Anfang Juni im Alter von 52 Jahren an einem Herzversagen. Über 25 Jahre wirkte Gerhard Jäger für den Österreichischen Wirtschaftsverlag in Wien und machte sich auch über die Landesgrenzen Österreichs hinaus einen Namen als profunder und kompetenter Kenner der Branche. Gerhard Jäger war ein kritischer Journalist, der in konstruktiver Art und Weise

der Branche immer wieder den Spiegel vorgehalten hat. Für einen Gedankenaustausch unter Kollegen war er jederzeit zugänglich. Jäger habe keinen Wert auf Hofberichterstattung für die wichtigen Leute der Branche gelegt, sondern Mut auch für eine unbequeme Haltung gezeigt, schreibt **Günther Greul**, Chefredakteur des Österreichischen Wirtschaftsverlags. Dass dies auch an der Spitze des Österreichischen Tourismus so gesehen wird, machen die Worte von Bundessekretär Hansjörg Kröll deutlich: «Jägers Ideen brachten frischen Wind in festgefahrene Diskussionen.» Gerhard Jäger hinterlässt seine Frau und drei im Studium befindliche Söhne. *YV*

FRONT/KADER



Wir brauchen dringend Verstärkung um unsere Gäste täglich zu begeistern!

Betriebsassistent / Restaurantleiter

ausgesprochen FRONTstark – GASTgeil
TEAMcoach – STRESSresistant

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

Für unseren vielfältigen Gastrobetrieb in Langenthal mit Brasserie, Pickwick-Pub und Musikbar CU2 suchen wir einen fachlich ausgewiesenen

Geschäftsführer-Assistenten

Als rechte Hand und Stellvertreter des Geschäftsführers sind Sie ein dynamischer Allrounder vorzugsweise mit Hotelfachschulabschluss und mit viel Freude an der Gastronomie. Sie helfen bei der Betreuung der Gäste in der Brasserie und im Pub ebenso wie bei der Erledigung von administrativen und organisatorischen Arbeiten wie Mitarbeitereinsatzplanung und -schulung, Einkauf und Qualitätskontrolle.

Sind Sie interessiert an dieser vielseitigen, abwechslungsreichen und verantwortungsvollen Tätigkeit? Dann senden Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto an:

Herrn Michael Stüssi
Brauihof 12 - 14
4900 Langenthal
Tel. (062) 923 03 04

Brauihof
Langenthal

Im Auftrag vermieten/verpachten wir:

*****-Tagungs-Hotel 100 Betten
(seit 20 Jahren in Familienbesitz)

Geeignet für Küchenchef + Gastgeberin
div. Restaurants, div. Konferenzräume
Bar, Wintergarten, Schwimmhbad,
grosser Parkplatz/ sehr günstige Kond.
Umsatz: 3-4 Mio. Franken

Für weitere Information:
Telefon 01 241 80 24

Euro Hotel Immobilien
Birmensdorferstrasse 55, 8004 Zürich
Beratung Vermietung Verkauf
104164/386451

Gesucht **Personal-Bereich**
Human Resources.

Kenntnisse Firma sucht einen cleveren Mann als GF und Exp. Leiter auf nationaler Ebene. Vielleicht einen Kadermann, der weiterkommen will (Beteiligung möglich).

Bitte senden Sie Ihre Unterlagen an:
Kellenberger-Treuhand AG, Zürcherstrasse 70, 8620 Wetzikon.

104179/394187

Aletschgebiet/Wallis
Hotel Alpfrieden, 3992 Bettmeralp

Wir suchen für die Sommersaison, ab Juli bis Mitte Oktober noch nach einer/n, gute/n, einsatzfreudige/n, junge/n

Koch oder Köchin
für gepflegten Hotel- und Restaurationsbetrieb (Gildenbetrieb).

Ihr Anruf wird uns freuen.

Telefon 027 927 22 32

104204/4782

**HoREGA
SELECT**

Im Auftrag suchen wir für ein gediegene Restaurant mit hervorragender Infrastruktur und einer wunderschönen Einrichtung eine/n engagierte/s

Pächter/in Pächter(ehe)paar

Das Lokal verfügt über zirka 70 Plätze, kl. Säli/Terrasse und liegt an verkehrstechnisch günstiger Lage knapp am Strandrand von Basel. Es gibt einen initiativen Pächter/Pächterehepaar die Möglichkeit, sich ohne nennenswertes Eigenkapital, aber durch überzeugende Leistung eine hervorragende Existenz zu schaffen – oder bietet einem bekannten Küchenchef die ideale Plattform, «sein» eigenes Geschäft zu realisieren. Die Mietbedingungen sind sehr fair – Pachtbeginn: Herbst 1998.

Gerne geben wir Ihnen im persönlichen Gespräch nähere Details bekannt. Bitte rufen Sie uns an, oder senden Sie uns einen kurzen Überblick über Ihre bisherigen Tätigkeiten.

HoREGA Select AG, Pachtabteilung
Frau Y. Hirsbrunner/Herr R. Reutener
Stäntzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 91, Fax 061 281 75 45

HoREGA SELECT

Fachpersonal · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Pächtersuche · Krisenmanagement

104114/206191

hoteljob

Kanton Wallis

Sind Sie interessiert, Ihre Berufserfahrungen in der Systemgastronomie zu erweitern? Als

Gerant (evl. Gerantin)

führen Sie einen Betrieb in Brig mit 120 Plätzen und einer grossen Terrasse.

Ihr Hauptverantwortung liegt in der Gästebetreuung und in der Führung des Mitarbeiterteams (18 im Sommer, 6 im Winter). Sie sollten über sehr gute Kenntnisse im Servicebereich verfügen und mit einem PC umgehen können. Muttersprache Deutsch. Wirtepatent erforderlich.

Eintritt sofort oder spätestens August.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbung an untenstehende Adresse, z. H. Irène Porta.

104163/84735

Schweizer Hotelier-Verein

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

Inhalt

Seite

Stellenmarkt	
Front/Kader	1
Kader/Hotellerie	2
Hotellerie	3-11
Stellengesuche	14

Sommaire

Page

Marché de l'emploi	12
Marché international de l'emploi	13
Demandes d'emploi	14

Anzeigenschluss
Freitag, 17.00 Uhr

Adecco
HOTEL & EVENT

Aktuelle
Stellenangebote
auf Seite 7

hotel staff
human resources management

Zürich

- Personalberaterin · Personalassistentin
- Front Office Manager · Reservationssekretärin
- Sales Manager · Sales Representative
- Geschäftsführerassistentin · Réceptionistin
- F&B Supervisor · F&B Assistant · Küchenchef
- Sous-chef · Chef pâtissier · Pâtissier · Chef de partie
- Jungköche · LeiterIn Restauration · Chef de service
- Kellner · Servicefachangestellte · Hostess · Studentin

Thurgau

- Geschäftsführer · Réceptionistin · Chef de partie
- Jungköche · LeiterIn Restauration
- Chef de service · Kellner

St. Gallen

- Chef de partie · Jungköche · Betriebsassistentin
- LeiterIn Restauration · Kellner · Servicefachangestellte

Graubünden

- Receptionistin · Chef de service · Chef de partie
- Jungköche · Kellner · Servicefachangestellte

Luzern

- Pâtissier · Chef de partie · Jungköche
- Direktionsassistentin · LeiterIn Restauration
- Maitre d'hôtel · Réceptionistin · Night Auditor
- MasseurIn · Servicefachangestellte · Hostess

Bern

- Reservationssekretärin · Receptionistin
- Restaurantleiterin · Gouvernante · Butler

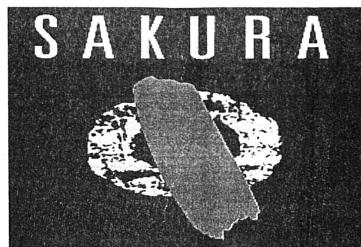
Genève

- Assistant de la direction · Rooms Division Manager
- Réceptioniste · Chef de service
- Chef de cuisine · Commis de cuisine

E-Mail kurt.ohrli@hotelfstaff.ch

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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



Für unser erfolgreiches Japan-Restaurant Sakura suchen wir für September 1998 oder nach Übereinkunft eine/n

Betriebsleiter / -in

der/die ein/e perfekte/r Gastgeber/in ist und gerne in einer japanischen Atmosphäre arbeiten möchte.

Voraussetzung für diese berufliche Herausforderung sind: Führungseigenschaften, gründliche gastgewerbliche Ausbildung, evtl. Hotelfachabschluss, sowie sicheres und gepflegtes Auftreten.

Wir freuen uns auf Ihre schriftliche Bewerbung mit Foto.

.Bahnhof Restaurants Basel
Personaldienst
Centralbahnstrasse 14
4051 Basel
Telefon 061 295 39 39

JAPANISCHES RESTAURANT
AM BAHNHOF BASEL

Gesucht (Stadt Zürich)

Fachlich ausgewiesenes Paar als

Gastgeberin und Koch (m/w)

Einem fachlich ausgewiesenen Paar geben wir die Möglichkeit, unseren renommierten Familienbetrieb selbstständig als ihr Eigenes zu führen. Kein Kapital erforderlich.

Deshalb suchen wir zwei Persönlichkeiten mit fundiertem Fachwissen nach Vereinbarung (vorzugsweise Herbstbeginn) als Team. Komplettes Kleininventar (neuwertig) wird kostenlos zur Verfügung gestellt. Für diese Herausforderung für Berufsleute mit langfristigen Ambitionen, die gerne eine eigene Zukunft auf Selbstständigkeit aufbauen wollen, braucht es folgendes Anforderungsprofil:

- Curriculum vitae
- den Positionen entsprechende Qualifikation
- Zeugnisse
- Betriebsauszug
- guter Leumund
- Referenzperson

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an Chiffre 104157, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Wir werden sofort mit Ihnen Kontakt aufnehmen für weitere Details.

104157/22217

Mach mal Halt im... Hotel Scheuble

Wir sind ein mittleres Hotel- und Restaurantunternehmen und suchen nach Übereinkunft für unsere zentrale Verwaltung im Herzen von Zürich den/die

Gastro-Allrounder/in für die Administration

Neben Ihrer fundierten gastgewerblichen Ausbildung (Hotelfachschule o.ä.) verfügen Sie über einige Jahre Berufserfahrung und gute administrative Fähigkeiten. Außerdem haben Sie ein Flair für den Umgang mit dem Computer (Word/Excel) und keine Angst vor Zahlen.

Es erwartet Sie eine anspruchsvolle, interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem dynamischen Team.

Sind Sie interessiert und zwischen 23 und 35 Jahren alt, dann richten Sie bitte Ihre schriftliche Bewerbung mit den üblichen Unterlagen (inkl. Foto) an:

Herrn B. Scheuble, c/o B. Scheuble & Co.,
Hotel + Restaurants, Schmidgasse 8,
Postfach 896, 8025 Zürich, Tel. 01 261 49 10.

Hotel garni
zentral gelegen
Nähe Hauptbahnhof Zürich

Klick Dich ein

<http://www.htr.ch>



Interessieren Sie sich für eine neue anspruchsvolle Tätigkeit in unserem Restaurant? Die SONNENHOF AG sucht per 1. August 1998 oder nach Vereinbarung eine/n

Leiter/Leiterin Restaurant

Wir bieten Ihnen eine interessante und vielseitige Herausforderung an. Ihr Aufgabengebiet beinhaltet die Neuorganisation und Gestaltung unseres Restaurant, welches von Selbstbedienung auf Service umgestellt wird. Ihnen obliegt die fachliche, personelle und administrative Führung der Bereiche Restaurant und Kiosk. Serviceorganisation im Restaurant und bei Anlässen gehören weiter zu Ihren Aufgaben, sowie den Einkauf und die Qualitätssicherung im Lebensmittelbereich.

Von Ihnen erwarten wir eine abgeschlossene Ausbildung als Hotelfachassistentin und / oder Servicefachangestellte oder Kellner. Sie bringen Führungserfahrung mit. Flexibilität und Belastbarkeit gehören zu Ihren Stärken.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Frau G. Elbadry, Leiterin Hausdienst, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.

INGERIED
Engried
Riedweg 15
CH-3000 Bern 26, (031) 309 91 11
Ein Spital der Sonnenhof AG

HOTELLERIE

Aarauerhof

HOTEL RESTAURANTS KONFERENZZENTRUM DANCING
Bahnhofstrasse 68 · CH-5001 Aarau · Tel. 062 837 83 00 · Fax 062 837 84 00

In unser Restaurant GRAND CAFÉ suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung einen

Chef de service m/w

sowie Service-Mitarbeiter/innen

zu unseren Gästen

zur Qualität

zu neuen Ideen

zur Freundlichkeit

zu Teamarbeit

zur Kreativität

zu Früh-/Spätdienst



Wenn Sie alles mit einem herzlichen «Ja gern!» beantworten, rufen Sie Herrn Dominik Wyss oder Frau Claudia Rüttimann an (062 837 83 00) oder senden Sie uns Ihre Unterlagen. Wir freuen uns auf Sie.



104094/19

Gourmet Hotel Seepark
6315 Oberägeri/Zug
Telefon 041 750 18 55

GESUCHT PER SOFORT IN AUFGESTELLTES TEAM:

Erfahrene **Bardame oder Barman** (Wunschkalter über 35)

Kellner oder Serviceangestellte für 1-3 Monate (mit guten Berufskennnissen, Bewilligung vorhanden) für unser Gartenrestaurant am See

Buffetdame (mit Frühstück-Ablösung im Service, E-Kenntnisse von Vorteil).

Wir freuen uns auf Ihren Anruf
Gariela und Peter Dösscher

104203/28921

STELLEN IN:

Küche
Service/Bar
Réception
Betriebsleitung
durch

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



BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wenn Sie nicht nur Bahnhof verstehen..., sondern mithelfen wollen, unsere Kundschaft im Herzen von Zürich zu verwöhnen, dann sind Sie unser

Commis de cuisine

Sie arbeiten bei uns in einem modernst ausgestatteten und interessanten Betrieb, in dem die Abwechslung bestimmt nicht zu kurz kommt.

Haben Sie eine abgeschlossene Berufslehre? Möchten Sie Ihre eigenen, kreativen Ideen und Ihren Teamgeist einbringen? Dann sind wir gespannt auf Ihre Bewerbung.

Bahnhof Buffet Zürich

Susanne Schnyder, Personalverantwortliche
Postfach, 8023 Zürich

104182/39870

HOTEL DAVOSERHOF **** DAVOS

Wollen Sie mit uns den Gast verwöhnen?
Für unser Erstklasshaus suchen wir

per 15. Juli 1998 oder nach Vereinbarung eine

Réceptionspraktikantin

Nur mit Matura, KV- oder Handelsschulabschluss

Sind Sie eine initiativ und zuverlässige Persönlichkeit mit einem fröhlichen und belastbaren Charakter, erwarten wir gerne Ihre schriftliche Bewerbung mit Zeugnissen und Foto.

Hotel Davoserhof, CH - 7270 Davos Platz
Familie Heidi und Paul Petzold

104205/9318

Imholz Vögele Reisen



Die TUI Service AG ist die Reiseleiter-Organisation der TUI-Gruppe. Über 900 Mitarbeiter/innen betreuen weltweit Gäste aus Deutschland, Belgien, Österreich und der Schweiz.

Mit der Sommersaison 1998 haben wir die Betreuung der Gäste der schweizer Veranstalter Imholz, Vögele-Reisen, TUI Suisse und 1-2-Fly in den Destinationen für Badeferien übernommen und suchen für Oktober sowie das Frühjahr '99 weltweit

Reiseleiter/innen

Möchten Sie ...

- auf Kosten eines Reiseveranstalters zu günstigen Ferien kommen?
- den erforderlichen Berufstitel in der Schweiz entliehen?
- auf lockere Art und Weise Ihren Lohn verdienen?
- unabhängig mal hier, mal da in der Welt herumreisen?
- ein möglichst hohes Einkommen erzielen?
- geregelte Arbeitszeiten ohne Überstunden?
- Ihre Träume von „sun, sun and nothing to do“ verwirklichen?

dann

besorgen Sie sich einen Reiseprospekt in einem unserer Reisebüros, der Beruf als Reiseleiter/in kann diese Wünsche nicht erfüllen.

Können Sie ...

- eine Begrüßungsrede vor einer zweisprachigen Gruppe halten?
- mit einem Flughafenbeamten in englischer Sprache verhandeln?
- in einem griechischen Krankenhaus Dolmetscherdienste leisten?
- einen hektischen 16-Stunden-Tag durchstehen?
- unseren deutsch- und französischsprachigen Gästen bei den zahlreichen Wünschen oder auch Problemen hilfreich zur Seite stehen?

Sind Sie ...

- 21 bis 30 Jahre alt, selbstbewusst und kontaktfreudig, haben Lehrabschluss oder Matura und sprechen fließend englisch und französisch und möglichst noch etwas italienisch oder spanisch?
- im Besitz eines gültigen Führerausweises Kategorie B?
- verantwortungsbewusst, belastbar, organisationsstark und können selbstständig arbeiten?

dann

freuen wir uns auf Ihre Bewerbung. Bitte richten Sie Ihre Unterlagen mit Lebenslauf, Passfoto und Zeugnissen umgehend an:

TUI
SERVICE AG

TUI Service AG · Personalbetreuung · Tiergartenstraße 1 · CH-8852 Altendorf



Unsere Firma ist ein schnell wachsendes und dynamisches Dienstleistungsunternehmen mit Sitz in Glattbrugg/ZH. Für unseren Hotelbereich (130000 Zimmer/Jahr) suchen wir per sofort oder nach Vereinbarung eine selbständige und flexible

General-Gouvernante 100 %

Sie übernehmen die Verantwortung für das ganze House-Keeping.

Zu Ihren Hauptaufgaben gehören:

- optimaler Einsatz des Personals
- die damit verbundene Administration
- Rekrutierung geeigneter Personen und deren Schulung
- Kontrolle der an den Objekten ausgeführten Reinigungsarbeiten

Anforderungen:

- einige Jahre Erfahrung im Hotelbereich
- Sprachen: deutsch, italienisch, spanisch
- Bereitschaft zu unregelmäßigen Arbeitszeiten (Abend, Wochenende)
- organisatorisches Flair
- Selbstständigkeit

Wir bieten Ihnen eine interessante und herausfordernde Tätigkeit in einem abwechslungsreichen Umfeld. Sind Sie interessiert? Dann senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

CRS Reinigungsdienst, Postfach 1923, 8065 Zürich

Klick Dich ein

<http://www.htr.ch>



Zuständig und kompetent für alle Stellen im Hotel- + Gastro- + Gemeinschafts-Verpflegungs- + Tourismus-Bereich.
Agentur für Verpachtungs- + Verkaufs-Objekte.

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

Wir suchen für unser ***Hotel Zürichberg, Orellistrasse 21, 8044 Zürich, mit wunderbarem Ausblick auf Zürich, per sofort eine/n motivierte/n, einsatzfreudige/n, flexible/n,

Chef de service

die/der für die Gourmet-Bar und das Restaurant verantwortlich ist. Voraussetzung für diese abwechslungsreiche Stelle sind: Berufserfahrung, gute D/E/F-Kenntnisse und Freude an der Arbeit.

Wenn wir Ihr Interesse geweckt haben und Sie mehr über diese Stellen erfahren möchten, kontaktieren Sie bitte Frau Brigitte Düsler (Tel. 01 268 35 35).

Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an untenstehende Adresse an Frau Petra de Capitani.



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

104056/41408

Seehotel S Sternen
6048 Horw/Luzern Tel. 041-340 00 22

Um unser dynamisches Fachteam zu vervollständigen, haben wir nachstehende Jahresstellen für Fachkräfte mit deutscher Muttersprache neu zu besetzen:

CHEF SAUCIER

*

SERVICEFACH- ANGESTELLTE

Sind Sie interessiert, in unserem neuzeitlich geführten Betrieb zu arbeiten?
Rufen Sie uns an, um einen Termin zu vereinbaren.

Wir freuen uns, die gegenseitigen Vorzüge und Erwartungen mit Ihnen zu besprechen.

R. & H. Unternährer

10407211788

Die Check-In Data mit Hauptsitz in Zürich-Schlieren und ihrer Niederlassung in Montreux hält eine starke Marktposition mit einer breiten Palette hochstehender Produkte und Dienstleistungen für die Hotellerie. Wir ergänzen unser junges, erfolgreiches Team in Schlieren mit einer

PERSÖNLICHKEIT FÜR SUPPORT UND SCHULUNG

für die Einführung und Betreuung unseres FIDELIO Front Office Programmes.

Voraussetzungen:

- Kaufmännische Erfahrung in der Hotellerie
- sehr gute FIDELIO Front Office-Anwenderkenntnisse
- fundiertes, praxiserprobtes Hard- und Software Knowhow (Microsoft-Produkte)
- Flair für technische Belange
- sehr gute Kenntnisse der französischen Sprache
- gute Allgemeinbildung
- Kontaktfreudigkeit
- Freude am Lernen und Begabung fürs Lehren
- gepflegte Umgangsformen

Wir sichern Ihnen eine sorgfältige Einführung zu. Wenn Sie sich von dieser interessanten, abwechslungsreichen und selbständigen Tätigkeit, die mit viel aktivem Kundenkontakt verbunden ist, angesprochen fühlen, freuen wir uns, Sie kennenzulernen.

Für telefonische Auskünfte steht Ihnen Frau Jasmin Wudtke in Schlieren (Tel. 01 733 74 00) gerne zur Verfügung.

Ihre Bewerbungsunterlagen senden Sie bitte an die Check-In Data AG, Wiesenstrasse 10A, 8952 Schlieren.

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

Mögen Sie die Marktatmosphäre in unserem MANOR-RESTAURANT und macht es Ihnen Spass, vor unseren Kunden mit Frisch-Produkten zu arbeiten, dann sind Sie unser(e) neue(r)

Patissier/Koch (Vollzeit)

Sie übernehmen gerne Verantwortung und lieben es, eines unserer Frischprodukte-Buffets zu leiten. Schätzen Sie die flexiblen Arbeitszeiten in einem Tagesbetrieb und können sich mit Ihrem sicheren, gepflegten und freundlichen Erscheinung mit unseren Gästen auf deutsch unterhalten, dann erwarten wir gerne Ihre Bewerbungsunterlagen mit Lebenslauf und Foto an: MANOR Zürich, Personaldienst, Bahnhofstrasse 75, Postfach, 8021 Zürich.

MANOR
Bahnhofstrasse, Zürich

Zürich	Roland Eng	01 432 73 73 Linth	Region + Zentrale 055 415 52 80
Basel	Margret Otterbach	061 313 40 10 St. Gallen	Marcel Zollinger 071 925 33 66
Interlaken	Daniel Imboden	033 823 32 32 Suhr AG	Ernst Seehaer 062 842 48 31
Luzern	Josef Burch	041 240 11 44 Romandie Tessin	Marcos Aquilini 026 466 35 40
Graubünden			H. Caminada 091 943 58 86

DG
DOMINO GASTRO
Ihr Personal-Profil

JOB'S AND MORE

Gastronomie • Hotellerie • Event

Sie würden staunen, wenn Sie wüssten, was heute schon alles möglich ist. Nur bei uns können Sie Ihre Daten auf der grössten und attraktivsten Datenbank für Stellensuchende in der Gastronomie aufgeben. JOBS AND MORE ist eben mehr.

Chefs de partie/Commiss de cuisine: Für verschiedene Hotels und Restaurants suchen wir Chefs de partie und Commiss de cuisine. Wenn Sie sich ein Leben ohne Zimmerstunde nicht vorstellen können und wenn es für Sie nichts Schöneres gibt, als den Gast mit Ihren Kochkünsten zu verwöhnen, dann bewerben Sie sich bei uns. **Zürich und Basel**

Service/Bar: Wir suchen Profis! Wir suchen Sie. Wenn Sie in Ihrer Karriere als Servicefachgestellte/-r oder Barmaid einen weiteren Schritt machen möchten, dann finden Sie bei uns Ihre neue Stelle. Sie arbeiten gerne in guten Hotels oder Restaurants? Gerne erzählen wir Ihnen direkt bei uns, welche Möglichkeiten wir für Sie haben. **Zürich und Basel**

Réceptionistin: Für verschiedene Hotels in der ganzen Schweiz suchen wir Réceptionisten/-innen. Wenn Sie Deutsch, Englisch, Französisch mündlich wie schriftlich beherrschen und Sie in dieser Position schon Erfahrung haben, dann könnte auch Ihre Traumstelle darunter sein. Wenn Sie sich angesprochen fühlen, rufen Sie uns noch heute an! **Basel und Zürich**

Betriebsassistent und Geschäftsführer/in: Sie trauen sich einiges zu. Sie nehmen auch einmal die Zügel in die Hand. Sie wollen weiterkommen und haben Freude am Umgang mit Gätekundenschaft und Mitarbeitern. Sie haben ein Gespür für das Notwendige. Für Ihren Einsatz dürfen Sie einiges erwarten. Für ein bekanntes und gepflegtes Lokal, mit hoher Gästefrequenz, suchen wir Sie. **Zürich**

Chef de service: Für Sie ist Wein mehr als Getränk und Speis' mehr als Nahrung. Sie wissen damit umzugehen und bringen es beim richtigen Gast an. Sie behalten den Überblick auch in hektischen Zeiten. Wir suchen Sie, den versierten Fachmann für das entsprechende Lokal. Ihr Können wird geschätzt und belohnt. Wo sind Sie? Mel- den Sie sich! **Zürich und Basel**

Dies ist nur eine Auswahl! Melden Sie sich bei uns zu einem unverbindlichen Gespräch, oder besuchen Sie über 100 freie Stellen unter: <http://gastonet.ch> im Internet.

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



SWISS
INTERNATIONAL
HOTELS

+ Resorts

Chancen

für
Sous-chef

Ein wunderschönes Stadthotel mit Ferienatmosphäre im Südtirol bietet einem jungen Sous-chef die Entwicklungsmöglichkeit, sehr rasch die Aufgaben des Küchenchefs zu übernehmen.

Dieses Erstklasshaus hat einen gepflegten, internationalen Küchenstil mit starkem italienischen Einschlag.

Sie sollten das Talent mitbringen, eine Küchenbrigade von 10 bis 12 Mitarbeitern aufzubauen, zu motivieren und qualitätsbewusst zu schulen.

Interessiert Sie diese Chance?

Herr Dominik Betschart, Swiss International Hotels in Zürich, gibt Ihnen über Telefon 0041-1-483 16 16 gerne jede weitere Auskunft über diese interessante und ausbaufähige Stelle. Herzlichen Dank für Ihren Anruf!

Der Eintritt könnte sehr bald erfolgen.

104161/387252



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



Sind Sie interessiert, in einem internationalen und professionellen Umfeld mit grosser Selbständigkeit zu arbeiten?

Das Zürich Airport Hilton ist seit Jahren erfolgreich am Markt und verfügt über 279 Zimmer, einen Executive Floor, drei Restaurants, eine Pianobar und 16 Bankett/Meeting-Räume. Nahe Vereinbarung sind folgende abwechslungsreiche Positionen zu besetzen:

Administration: Sekretärin der "Director of Operations"

Der Aufgabenbereich umfasst alle Tätigkeiten eines Sekretariats, ist selbstständiger Korrespondenz nach Stichworten auf Englisch und Deutsch. Zusätzlich übernehmen Sie die Terminplanung, die Koordination und Organisation von Sitzungen und das Erstellen von Berichten und Statistiken.

Front-office:

ShiftLeader

Unter der Ägide des Front-Desk-Managers sind Sie die Überwachung und Organisation des gesamten Ablaufs an der Rezeption – während der Ihnen zugewiesenen Schichten – verantwortlich. Dabei haben Sie die Möglichkeit, weitere Führungserfahrungen zu sammeln und aufgrund Ihrer fundierten Réceptionskenntnisse Ihre gastgeberischen Fähigkeiten zu beweisen.

Als zukünftige/r Mitarbeiter/in bringen Sie eine solide Grundausbildung, ausgezeichnete Deutsch- und Englischkenntnisse sowie praktische Fähigkeiten mit.

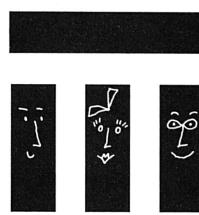
Wir bieten Ihnen einen Arbeitsplatz, wo alles stimmt – das Haus, die Infrastruktur und die Selbständigkeit.

ZÜRICH AIRPORT HILTON

Stephan Storchenegger
Human Resources Manager
Postfach, 8058 Zürich-Flughafen

Telefon direkt: 01 810 31 63
ab 1. 7. 1998: 01 828 55 44

104097/40428



Liebe Hauswirtschaftsexpertinnen!

Oder, natürlich, -experten:

Wir suchen Unterstützung für unsere Hauswirtschaftsleiterin; jemanden, der sie kompetent und verantwortungsbewusst vertritt.

Anspruchsvolle Aufgaben warten auf Sie: So bieten wir an unserem Hauptsitz in Zürich zum Beispiel täglich bis zu acht verschiedene Menüs an, und das bei 1300 Mittagessen. Dass immer alles reibungslos abläuft, hängt auch von Ihrem Organisations-talent ab. Nebst dem Personalrestaurant gehören die Cafeteria, die Lingerie und die Abwaschküche in Ihren Bereich. Sie erstellen Pläne für die Arbeitseinsätze sowie die Ferien Ihrer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und kümmern sich um deren Weiterbildung. Zudem sind Sie massgeblich am Einstellen neuer Mitarbeiter beteiligt.

Mit Ihrer vertrauenserweckenden Art und Ihrem Engagement tragen Sie wesentlich zu einem guten Teamgeist bei. Sie behalten einen kühlen Kopf, wenn es mal rund läuft, und legen Hand an, wo es gerade nötig ist.

Sie sollten eine Ausbildung als Hotelfachassistentin oder den eidg. Fachausweis als Hauswirtschaftsleiterin mitbringen. Wenn mehrjährige Führungserfahrung und Sprachenkenntnisse Ihr fundiertes Fachwissen ergänzen, freuen wir uns auf Ihre Bewerbung: Cordula Lüscher, Schweizer Rück, Mythenquai 50/60, 8022 Zürich, 01 285 22 57.

Unsere offenen Stellen sind auch im Internet (<http://www.swissre.com>).

Schweizer Rück



ALPENTHERME
Die St. Laurent Alpenthalerme AG ist ein integrales Gesundheitszentrum mit einer Therapieabteilung, verschiedenen Thermalbädern sowie einem Römisch-Irischen Bad.

Auf den 1. August 1998 suchen wir eine Nachfolgerin für unsere langjährige

Direktionssekretärin

Dank Ihrer fundierten kaufmännischen Ausbildung (mindestens drei Jahre Berufserfahrung), guten Fremdsprachenkenntnissen sowie allgemeinen EDV-Erfahrungen können Sie folgenden anspruchsvollen Aufgabenbereich übernehmen:

- allgemeine Sekretariatsarbeiten
- Debitoren/Kreditoren/Controlling
- Lohnbuchhaltung
- Leitung Bäderkasse/Réception
- Betreuung der EDV-Anlage.

Sind Sie zwischen 25 und 30 Jahre alt? Haben Sie Organisationstalent, sind Sie belastbar und flexibel? Dann möchten wir Sie gerne näher kennenlernen. Herr Alex Fromm freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und steht Ihnen für Fragen gerne zur Verfügung.

St. Laurent Alpenthalerme AG, 3954 Leukerbad, Tel. 027 472 72 72

104131/395264

Staad am Bodensee

Unser Betrieb ist ein Seerestaurant mit einer grossen Gartenterrasse, Open-air-Dancing und einer gepflegten Bar. Wir haben ein ausgesprochen junges Team (inkl. Patron) und suchen auf diese Saison noch nette, teamfähige Arbeitskollegen/-innen als

- Alleinkoch oder -köchin

mit Organisationstalent (per sofort oder n. V.)

- Kellner

nur mit Berufsausbildung oder Erfahrung (per sofort oder n. V.)

- Barmaid (zirka 25–40 J.)

gepflegt, mit Berufserfahrung (per 1. August 1998 oder n. V.)

Ausländer nur mit Bewilligung B oder C.

Unverbindliche Auskunft über die ausgeschriebenen Stellen erhalten Sie bei:

Ruedi Mazenauer, Hotel Löwen, 9422 Staad
Telefon 071 858 68 68

104211/106895

SPLÜGENSCHLOSS
Das kleine Stadt-Palais in Zürich

Spülengasse 2/Genferstrasse,
CH-8002 Zürich, Switzerland
Telefon 01 289 99 99
Telex 01 289 99 99
e-mail: hotel@splugenschloss.ch

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung eine/n

Reservierungsmitarbeiter/in

mit Berufserfahrung im Bereich Reservierung/Kauf/Reception in 4- oder 5-Stern-Häusern und Sprachkenntnissen in E/F/I in Wort und Schrift.

Bewerber/-innen, welche an einer Dauerstelle und an geregelter Dienstzeit interessiert sind, senden bitte Ihre Bewerbung mit Foto an Herrn Giovanni Pecoraro, Chef de réception.

Auf Ihre Kontaktaufnahme freuen sich Christoph und Ingrid Suter, Prop./Dir.



104110/41181

GRAND HOTEL REGINA
★★★

Ertklasshotel inmitten der herrlichen Bergwelt von Adelboden im Berner Oberland
90 Zimmer, Hotelhalle mit Bar, Panoramaterasse, Fitnessbereich und Seminarraum.

Auf diesen Sommer/Herbst verlässt uns unsere

Direktionsassistentin

Als Nachfolger/in suchen wir eine jüngere Persönlichkeit, die bereit ist und Freude daran hat, die Verantwortung für den Réceptions- und Personalbereich zu übernehmen.

Wir bieten Ihnen eine Jahresstelle in einer schönen Berg- und Skiregion. Wir freuen uns auf Ihren Telefonanruf oder Ihre schriftliche Bewerbung.

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

Adelboden

104184/269832

hoteljob Express-Stellenvermittlung 031 370 42 79

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

Küche/cuisine

1	2	3	4	5	6	7	8
1525 Chef de partie	25 CH	Juli	D/F	Montreux/Lausanne			
1526 Kü-chef/Souschef	32 CH	sofort	D/F/E	WestCH			
1527 Hilfekoch	27 P	L	sofort	D/F/E	GR		
1528 Kü-chef/Souschef	38 F	A	sofort	F/E/D	3*-4*-Hotel, VS		
1529 Kü-chef/Souschef	36 F	B	Juli	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			
1532 Küchenchef	39 CH	Aug.	D/F/E	BE			
1533 Souschef	39 CH	n. Ver.	D/E	BE			
1534 Alleinkoch	43 CH	Sept.	D/F	Rest.			
1535 Küchenchef	46 D	C	Juli	D/F/E	ZH		

Service/service

1	2	3	4	5	6	7	8
2038 Sefo	29 CH	Aug.	D/F/F	Tagesbetrieb, ZH			
2039 Sefo	27 D	A	sofort	D/F/E	Coli/Rest., OstCH/FL		
2040 Bernan	21 CH	n. Ver.	D/F/E	Deutsch-CH			
2041 Anfangsrecept./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.	D/F/I	Dancing/Club, ZH/AG			
2044 Sefo/Anf. récept.	29 CH	Aug.	D/F/E	TG/SH/AG/TI/WestCH			
2045 Sefo	17 E	C	Aug.	D/F/F	Bern		
2046 Chef de service	49 CH	n. Ver.	D/E	Hotel, AG/Zürich			

2047 Kellner
2048 Sefo
Administration/cont.
ministration
1 2 3 4 5 6 7 8

1	2	3	4	5	6	7	8
3060 Réceptionistin	24 H	Aug.	D/F/E	Bern/Thun + Umgeb.			
3061 Sekretärin	45	sofort	F/D/E				
3062 Direktor	25 AA	sofort	F/E/D	4*-5*-Hotel			
3063 Direktionsass./w.	38 D	Aug.	D/E/F	Luzern/Bern + Umgeb.			
3064 Réceptionistin	51 CH	Juli	D/F/E	4*-5*-Hotel, TI			
3066 Anfangsrécept./w.	26 CH	sofort	D/F/I	TI			
3067 Réceptionistin	28 I	B	M	D/F/E	Innen-CH		
3068 Réceptionistin	21 CH	Aug.	I/D/F	TI			
3069 Anfangsrécept./w.	35 I	B	n. V.	D/E			
3070 Anfangsrécept.	21 CH	Juli	V/F/D				
3071 Anfangsrécept./w.	37 CH	n. Ver.	D/F/I	3*-4*-Hotel, BE			
3072 Geschäftsführer	33 CH	sofort	D/F/I	ZH/OstCH			
3073 Réceptionist							

Hauswirtschaft/ménage
1 2 3 4 5 6 7

1	2	3	4	5	6	7
4411 Portier	31 TR	B	sofort	D/F/I	BE	
4412 Hofs	19 CH	Aug.	D/E/F	OstCH/SO		
4413 Haushilfe	35 KEN B	sofort	D/E			
4414 Hofs/Gouvernante	23 CH	Sept.	D/F/I	Hotel/Spi	rich	

Stellensuchende

**HOREGA
SELECT**

Geschäftsführerin/CH

Region St. Gallen: für ein modernes Tagescafé (mit Alkoholausschank) suchen wir eine junge, peppige Geran- tin mit Flair für eine gepflegte Gastlichkeit.

Executive Küchenchef

Für ein internationales *****-Hotel in einer europäischen Hauptstadt. Erfahrung in internationalen Häusern und in der Führung von Grossbrigaden Bedingung. Auch als Position für einen Top-Sous-chef mit einer int. Karriere interessant.

Küchenchef

- Stadt Bern - Hotel-Restaurant mit einer eher kleinen - dafür aber sehr feinen Küche
- Region Olten - ***-Hotel - eine ideale Chance für einen jungen Sous-chef, der einen Schritt weiter machen möchte.

Sous-chef

- Stadt Zürich - Grossrestauration an zentraler Lage. Sie sollten sehr führungskraft und belastbar sein.
- Region Luzern - gepflegerter Gasthof mit einer renommierten Fischküche.

Direktionsassistent

- Region Thun-Interlaken - Restaurations- und Bankettbetrieb, eine sehr vielfältige Aufgabe an der Front und in der Organisation - gel. Koch und Hotelfachschule
- Region Zürichsee - ein/e Allrounder/in an der Front und in der Administration/Reception.

Chef/in de réception

- Hotel in Zürich - eine verkaufsoorientierte Gastgeberpersönlichkeit mit Fidelio-Kenntnissen.
- Hotel Region Biel - eine Top-Chance für jemanden, der einen Schritt weiter machen möchte.
- Hotel Region Solothurn - ebenfalls eine gute Position für eine ambitionierte Réceptionistin.

Restaurantleiter/in

- Region Basel - asiatisch ausgerichtetes Restaurant mit schönem Ambiente
- Region Basel - gepflegerter Landgasthof mit starkem Bankettbereich. Gern eine Dame.

Junior Product Manager

für einen Reiseveranstalter in der Region Basel. Sie arbeiten die Bereiche Kundenbetreuung und Verwaltung der Destinationen Spanien und Italien. Voraussetzung sind eine kaufmännische Ausbildung, gute Italien- und Fertigkeiten mündlich und schriftlich sowie Berufserfahrung in Touristik oder in der Hotellerie/Réception.

Köche und Serviceangestellte

Basel - Berner Oberland - Innerschweiz - Südschweiz. Wir haben sehr vielseitige Angebote in allen Bereichen. Rufen Sie uns an, gerne im morg. oder am Abend.

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Anfang August und stehen Ihnen vollständigen Bewerbungsunterlagen zur Verfügung.

HOREGA Select AG Kadertatung
Stäntzergasse 7, 4051 Basel
Telefon 061 281 95 75, Fax 061 281 7545
E-Mail: horega@horega.ch

HOREGA SELECT

Fachpersonen · Kaderstellen · Direktionen
Mieter · Partnertypen · Krisenmanagement

10462/208191



Bei uns im RESORT sind per sofort oder nach Vereinbarung folgende Jahressstellen zu besetzen:

****GRANDHOTEL QUELLENHOF

*Etagenportier
Zimmermädchen*

****GRANDHOTEL HOF RAGAZ

*1. Lingère
Commis de cuisine*

Frau Monika Singenberger, Personalchefin Resort, freut sich auf Ihre persönliche Bewerbung mit Foto und beantwortet erste Fragen gerne telefonisch. 081 303 30 30 (Direktwahl 081 303 20 08).

104093/2658



Sous-Chef

*Für Gäste zu koch
ist mehr, als nur
Essen zuzubereiten.*

Radisson SAS
HOTEL is genuine.SM
The difference

Wir sind ein Geschäfts- und Kongress-Hotel mit 200 Gästezimmern, zwei Restaurants mit über 230 Sitzplätzen, einer Bar, einem Caisse schnellstwachsender Hotelgruppe mit gegenwärtig 97 Hotels in 29 Ländern.

Per Anfang August oder nach Vereinbarung suchen wir zur Ergänzung unseres Teams eine/n Sous-Chef mit solider Ausbildung, einigen Jahren Berufserfahrung, Freude am Beruf und hohen Qualitätsansprüchen. Es erfordert Sie ein interessanter und abwechslungsreicher Aufgabenbereich.

Wenn Sie Lust haben, ein kreativ umzusetzen und Sie dieses Angebot interessiert, senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an Hansjörg von Rohr, F&B Manager.

RADISSON SAS HOTEL BASEL
STEINTORSTRASSE 25, CH-4001 BASEL, SCHWEIZ
TEL. +41 61 227 27 27 FAX +41 61 227 28 28

P 104149/395191

HOTEL ENGEL WÄDENSWIL

Für unseren kleineren Hotelbetrieb mit 3 Restaurants und für Bankettmöglichkeiten suchen wir baldmöglichst nach Vereinbarung

unseren Küchenchef

- versiert in der gutbürgerlichen Küche für unsere Dorfbevölkerung
- innovativ und kreativ für unser Speiserestaurant mit mediterraner Touch
- souverän in der Durchführung von Banketten
- Flexibilität für unser Schönwetterrestaurant direkt am See

- Tournant •
- Grillkoch •
- Commis de cuisine •
- Servicemitarbeiterin •

(auch Teilzeit)
CH, B-/C-Bewilligung

Zimmer im Haus möglich.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung mit Foto an Herrn G. von Rickenbach, Hotel Engel, Engelstrasse 2, 8820 Wädenswil, Telefon 079 667 78 65.

Restaurant Hörndl



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

Zur Führung unseres kleinen Küchenteams suchen wir auf Ende August, Anfang September in Jahresstellung

Küchenchef

Kochen Sie gerne mit marktfrischen Produkten, haben Freude an ausgezeichneten Fischküche, sind innovativ und haben Führungserfahrung, dann freuen wir uns auf Ihre schriftliche Bewerbung.

Restaurant Hörndl am Zugersee
6318 Walchwil (Veny Weiss)
Telefon 041 758 11 15

103821/133140

HOTEL RESTAURANT ERLBACHERHOF
8703 Zürich-Erlenbach

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

Chef de partie Commis de cuisine

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

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

102970/10553

HOTEL KÖNIGE AM RHEIN

sucht

per sofort oder nach Vereinbarung

Réceptionist/in

D/F/E, Réceptionserfahrung erwünscht

Fidelio- und Win-Win-Kenntnisse von Vorteil

und eine

Bardame

per 1. September 1998.

Sie lieben die Arbeit in einem jungen Team und verfügen über die nötige Portion Flexibilität, dann freut sich Frau A. Ryhiner über Ihre vollständige Bewerbung.

Hotel Drei Könige Basel
Blumenrain 8, 4001 Basel
Telefon 061 261 52 52, Fax 061 261 21 53

one of The Leading Hotels of the World

104135/29874

MAGIC MOUNTAIN
2970 m / 10000 ft

Schilthorn
Piz Gloria

In luftiger Höhe auf 3000 m

suchen wir für das Dreherestaurant Piz Gloria ab sofort bis Ende Oktober (evtl. in Jahresstelle)

Servicemitarbeiter/in

Es erwartet Sie ein lebhafte Tagesbetrieb mit Gästen aus der ganzen Welt.

Wenn Sie Freude am Bedienen haben und Sie sich eine Stelle in den Bergen vorstellen können, dann rufen Sie uns an. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Dreherestaurant Piz Gloria

Christian Eggen
3825 Mürren
Telefon 033 856 21 56

P 104059/305294



GastroJob

Sie suchen? Wir finden!

Wir suchen laufend Mitarbeiter für sämtliche Positionen in

**Küche
Service
Hauswirtschaft
Réception/Administration**

Senden Sie uns Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit 4 Passotos). Oder rufen Sie uns an.

Lieber heute als morgen!

GastroJob

Postfach 4870
6002 Luzern
Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
(Eine Dienstleistung der Union Helvetia)

104160/394113



Hotel «Post» Bivio ★★

Bivio, die Perle am Julier

Wir suchen für die Sommersaison (evtl. auch für Wintersaison)

Praktikant/in oder Praktikant/Hofa

welche/r gerne liebenswürdige Gäste betreut und überall im Hotel mithilft.
Front-office-Programm: Fidelio-/Windows-95-Kenntnisse von Vorteil.
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

104035/5134

**Hotel-Chalet-Restaurant
Rendez-vous**
3906 Saas Fee

Wir suchen einen tüchtigen

Jungkoch-Commis

mit abgeschlossener Berufslehre sowie auch eine

Serviertochter.

Offerte bitte an Gesch. Bumann
Hotel Rendez-vous
Telefon 027 957 20 40

104135/29874

SEEHOTEL MEIERHOF HORGEN - ZÜRICH

Unser Haus liegt am Zürichsee, 15 km von der Stadt Zürich entfernt. Sehr gute Anschlussmöglichkeit mit der S-Bahn. Der Bahnhof ist vis-à-vis.

Das 4-sterne-Seehotel Meierhof verfügt über 113 Zimmer, 1 Restaurant/Bar und wurde im April 1998 umfassend renoviert.

Wir suchen ab Anfang August 1998 einen

Nachtpörtier/ Night-auditor

Diese verantwortungsvolle Position verlangt eine kompetente Persönlichkeit, welche über Hotelerfahrung sowie EDV-Kenntnisse (Fidelio) verfügt.

Sprachen: D/E (fließend)

Bewerbungen und Auskünfte:

Herrn Damiano Salvia, Direktor
Seehotel Meierhof
Bahnhofstrasse 4
8810 Horgen
Telefon 01 728 91 91

104170/15792



Für unsere elegante Bar "rive gauche" suchen wir per 10. August 1998 oder nach Vereinbarung einen fachlich versierten und freundlichen

II. Chef de bar

Wir bieten:

- eine interessante Arbeitsstelle in einer gediegenen internationalen Bar
- ein schönes Einzelzimmer in unserem Personalhaus

Haben wir Ihr Interesse geweckt? Dann zögern Sie nicht, sich bei uns schriftlich zu bewerben:

HOTEL BAUR AU LAC
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor
Talstrasse 1, Postfach
8022 Zürich



104100/39918

GLÄRNISCH HOF STADT & BUSINESSHOTEL - ZÜRICH

Als

Réceptionist/Réceptionistin

betreuen Sie tagtäglich unsere Gäste aus aller Welt. Kontakt mit Menschen, abwechslungsreiche Aufgaben in einem jungen Team, den Puls von "Little big City" zu spüren... Ist das nicht schon lange Ihr Ziel?

In unserem neu renovierten Top-****-Hotel im Herzen von Zürich können Sie Ihren Wunsch verwirklichen.

Wenn Sie ein gutes Auftreten und ein Flair für Sprachen haben, gerne in einem guten Team arbeiten, EDV-Kenntnisse besitzen und etwas Rezeptionserfahrung in einem Hotel gesammelt haben, dann sollten Sie uns Ihre Bewerbung zukommen lassen. Eintritt: Juli/August.

Hotel Glärnischhof Zürich
zuhören Hr. Rolf Benz, Vizedirektor
Claridenstrasse 30, 8022 Zürich 2
Telefon 01 286 22 22

Sehen Sie sich Ihre neue Umgebung im Internet an:
<http://www.glaernischhof.com>

104178/40339



Hotel-Restaurant Waldheim 6343 Risch am Zugersee

Suchen Sie eine neue Herausforderung?

Können Sie sich vorstellen, in einem vielseitigen Hotel und Restaurant die Verantwortung einer/einem eigenen Service-Station selber zu übernehmen? Dann sind Sie die oder der richtige

Servicefachangestellte (CH)

für unser Team. Unsere anspruchsvolle und dankbare Kundschafft schätzt es sehr, von einer tüchtigen Verkäuferin/Verkäufer fachkundig beraten zu werden.

Ist es auch Ihr Wunsch, in einem aufgestellten Team mitzuarbeiten? Interessiert? Dann erwarten wir gerne Ihren Anruf, um weitere Details zu besprechen.

Telefon 041 799 70 70, Frau Schriber verlangen.

104159/28932

human resources management

hotelfstaff

Personaldienstleistungen für Hotellerie, Gastronomie, Tourismus, Catering und Events

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

Ich möchte meine eigene

hotelfstaff

tourismus revue

104159/28932

GOLDEN TULIP PLAZA BIEL

Wir sind gerade daran, für unseren neuen

Küchenchef und Chef de partie

Restaurant umzubauen. Mit interessantem Setup werden wir zum neuen In-Place in Biel!

Ebenfalls zur Verhinderung suchen wir sofort oder nach Vereinbarung die künftigen jungen Teams engagierte und

faulich ausgewiesene Receptionisten

Wir können Ihnen eine attraktive Bedingung als internationale Hotelkette mit idealer Ort, um Ihnen zu empfehlen. Zudem ist Biel der Französischkenntnisse

Lionel Blumberg freut sich auf Ihre schriftliche Bewerbung und beantwortet Ihre telefonische Fragen auch gerne

40, rue du Marché-Neuf 3020 Biel/Bienne
Telefon 032 322 44

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

104212/241962

</div



In der Mensa der Universität Basel, Bernoullistrasse 14-16, 4056 Basel, bereiten wir täglich bis zu 1500 Mittagessen zu und beliefern verschiedene Außenbetriebe mit Snacks und Menüs. Gleichzeitig pflegen wir den Party-Service ausser Haus.

In diesem lebhaften Betrieb wird per Mitte Oktober 1998 die Kaderstelle als

Betriebsassistentin

frei. Diese Stelle beinhaltet folgende Aufgaben:

- Leiterin der Front- und Hausdienstequipe
- Durchführen/Gestalten von Verkaufsförderungsmassnahmen
- Leiter des TraiteurService.

Die Stelle eignet sich für eine im Gastgewerbe ausgebildete Persönlichkeit mit Flair für Verkauf und mit guten administrativen Kenntnissen.

Schätzen Sie geregelte Arbeitszeiten und fühlen sich von diesem Inserat angesezten? Dann schicken Sie bitte Ihre Bewerbungsunterlagen an: Herrn Peter Odermatt, Betriebsleiter, SV-Service, Mensa der Universität Basel, Postfach, 4002 Basel.

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

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

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung ausgewiesene

Hotelfachassistentinne Hotelfachassistent*

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

Ihre Ausbildung und Erfahrung in uns Hotel- oder Spitalbereich sind gefragt.

Teilzeitansetzung möglich

Fühlen Sie sich entsprechend?

Für Fragen steht Ihnen Monika Roth, Leiterin Etagerenservice, im Stadtkrankenhaus Triemli Zürich, Telefon 01 7463 1111, zur Verfügung.

(Intern) weitere Informationen, Bewerbungen richten Sie an:

Frau Monika Roth
Leiterin Etagerenservice
Stadtkrankenhaus Triemli
8083 Zürich

0104061/344940



ZÜRICH

Zur Verstärkung unseres jungen und dynamischen Teams in Zürich suchen wir ab sofort begeisterungsfähige und motivierte

Server Bartender Sales Assistants Line Cooks

Wir bieten eine interessante und abwechslungsreiche Tätigkeit in einem internationalen Unternehmen der Systemgastronomie mit vielfältigen Entwicklungsmöglichkeiten.

Wenn Du Erfahrung im Service oder in der Bar hast, auch unter Belastung cool bleibst, teamfähig und flexibel bist, dann stelle Dich persönlich am Freitag, 26. Juni 1998, von 10.00 Uhr bis 16.00 Uhr in unserem Restaurant an der Bahnhofstrasse 82/86, 8001 Zürich, vor.

Management Bewerbungen bitte nur schriftlich an:
Planet Hollywood (Schweiz) AG, Herr A. Clause
Bahnhofstrasse 82/86, 8001 Zürich

104185/389888

P 104061/378538

REFUGIUM HOTELS

Zum Verlieben schön und romantisch i
Seehotel Refugium Vitznauer*

„Der Guest ist König“ erreichen!
Dieses hohe Ziel wollen wir gemeinsam
Helfen Sie uns dabei
Wir suchen per sofort oder rasch:
in Saison- oder in J
Motivierte Servicech
deutsch
Arbeitnehmerinnen
Aushilfen für A-la-carte-Service und Bankette
Hotelfachassistentin
Hr. (für Buffet)
Bewerbungsunterlagen freut sich
Auf Ihrj. Inderbitzin, Direktor
**SEEHOTEL
REFUGIUM VITZNAUERHOF**

CH-6354 VITZNAU - VIERWALDSTÄTTERSEE
TEL 041-399 7777 - FAX 041 - 399 7666
102105/36862

swissôtel BASEL

Jede Mitarbeiterin aus unserem Front-office-Team konnten wir auf Anfang August die Tore zu den USA öffnen. Dies wiederum öffnet die Türen zur erstklassigen Business-Hotellerie.

Der Schlüssel zu dieser Tür sind Ihre bewährten Fremdsprachenkenntnisse, die gesammelten Receptionserfahrungen sowie die tägliche Fingergymnastik mit **Fidelio**.

Réceptionist/in

Wollen Sie sich für die anspruchsvolle Dauerstelle mit vielseitigen Aufstiegsmöglichkeiten qualifizieren, bitten wir um Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen.

Wir freuen uns auf Sie und können Ihnen auch einiges bieten: Modernen, fortschrittenen und hell eingerichteten Arbeitsplatz, äusserst attraktive Flugvergünstigungen im Rahmen der SAirGroup Mitarbeiter-Benefits und ein aufgestelltes, dynamisches Team.

**swissôtel Basel, Personalbüro,
Messeplatz 25, 4058 Basel**

swissôtel, A PASSION FOR PERFECTION

104174/3387

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

Für uns im Herzen von Zürich gelegenes ***Hotel Rütti, Zäbringerstrasse 43, 8001 Zürich

Réceptionistin/-en

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

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

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



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

104057/41408

Unser **Küchenchef** verändert sich beruflich.

Ihre Chance als junge, initiativ Person, diese Stelle neu zu besetzen.

Wo: In einem der schönsten Zürichsee-Restaurants.

Gerne erwarten wir Ihre Zuschrift mit Unterlagen. Chiffre 104099, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104099/363910

HOTEL RESTAURANT GOLDENER SCHLÜSSEL



Schützengasse 9, CH-6460 Altdorf/Uri
Telefon 041 871 20 02, Fax 041 870 11 67

Hilfe!

Wo ist die motivierte

Allrounderin fürs Hotel?

Wir bieten Ihnen eine interessante Arbeit in einem TOP renovierten ***-Hotel mitten in Altdorf, wo auf Ihre Meinung, aber auch auf Ihr Können grossen Wert legt.

Zögern Sie nicht länger und telefonieren Sie noch heute, um mehr über diesen Job zu erfahren.

O. Jauch und M. Kurth freuen sich auf Ihren Anruf!

Hotel Goldener Schlüssel,
6460 Altdorf, Telefon 041 871 20 02

104216/620

Für unser italienisches Spezialitätenrestaurant, 10 km von Basel, suchen wir einen

Koch

mit Freude am Beruf und Kreativität. Muttersprache Italienisch oder Spanisch.

Interessenten melden sich über Telefon

061 821 25 22 oder 079 227 17 20.

104190/35624

Menschen und Ideen

MÖVENPICK

STELLENVERMITTLUNG

An jeder wichtigen Kreuzung
finden Sie Wegweiser...!
Sie bestimmen die Richtung...
wir bieten die Chancen!

Für junge, ausgebildete Gastronomieprofis
(Damen und Herren) mit abgeschlossener
Berufslehre bestehen Einstiegsmöglichkeiten
in folgenden Positionen:

Küche und Service Réception Economat-Gouvernante Chef de Service / BA

Je nachdem, wie Sie Ihren Rucksack mit Theorie, Praxis und persönlichen Eigenschaften gefüllt haben, führt Sie Ihr Weg zu Mövenpick oder einem unserer externen Mandanten.

Möchten Sie mehr über Ihren zukünftigen Weg erfahren, dann rufen Sie uns an oder schicken Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Stellenvermittlung
der Mövenpick Unternehmung
Gabriela Weber und Manuela Waser
Seestrasse 160, 8027 Zürich
Telefon 01 / 201 24 66

PM 10405/36862

MÖVENPICK

****Hotel Säntispark

Abtwil
CH-9030 Abtwil • Telefon 071 311 85 75 • Telefax 071 311 85 76

Das ****Hotel mit dem Freizeitpark.
Erstklassiges Seminarzentrum, sympathisch für Familien.
Mit zwei Restaurants, Bar/Cocktail-Lounge und besonderer
persönlicher Atmosphäre.

Nach Vereinbarung suchen wir einen qualifizierten

Chef Entremetier

Wir freuen uns auf Ihren unverbindlichen Anruf
oder Ihre schriftliche Bewerbung.

Hotel Säntispark
Bruno Walter oder Christian Wild
9030 Abtwil, Telefon 071 311 85 75

Hotel Säntispark, für Business und Familie. Beim Freizeit- und
Einkaufszentrum Säntispark, am westlichen Stadtrand von St.Gallen.
144 Betteln (140x200 cm), 72 Zimmer, diverse Seminar-, Konferenz- und Bankettsäle für bis zu 70 Personen.

!!! DIE SONNE GEHT NEU AUF !!!

Zur Neueröffnung im August gesucht.

Junge Persönlichkeiten
mit dem Flair für das gewisse Etwas,
als:

– Servicemitarbeiter/innen

– Serviceaushilfen

– Jungkoch

– Küchenhilfe

– Haushalthilfe/

Kinderbetreuung (Teilzeit)

Sie sind jung und belastbar, offen für Neues und
wollen der «aufgehenden Sonne» mithelfen, in
frischem Glanz zu erstrahlen!

Für weitere Infos rufen Sie uns doch einfach an,
oder schicken Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Sonne, 8610 Uster
Monika Brugger
Dorfstrasse 19
6275 Ballwil
Telefon 041 448 36 57

104190/395285

Menschen und Ideen



Unsere Gäste kommen aus allen Ecken und Enden der Welt, zu jeder Tages- und Nachtzeit in unserem Hotel an...und freuen sich auf ein richtiges Zuhause unterwegs. Als

Front-Office MitarbeiterIn

tragen Sie, mit Ihrer freundlichen, kompetenten Art und Sprachgewandtheit D/E/F, Ihren Teil dazu bei, damit sich unsere internationale Kundschaft bei uns wohlfühlt.

In unserem Spezialitätenlokal "Appenzeller-Stube" sind Sie als

ChefdeBrigade

Leader als Gastgeber. Sie empfangen, beraten und verwöhnen Ihre Gäste und Stammkunden mit kulinarischen Köstlichkeiten.

Sie haben eine entsprechende Ausbildung, bringen Erfahrung im gepflegten à la carte Service mit und kommunizieren mit Freude in D/E/F.

Arbeiten Sie mit uns in einem Hauch der weiten Welt. Begeistert? Dann senden Sie uns noch heute Ihre Unterlagen oder rufen Sie an.

Marc Hexspoor, Human Resources
Walter Mittelholzerstrasse 8
8152 Glatbrugg
Telefon 01 / 808 80 21



Aklin
Restaurant am Zyturm, Zug
Seit 1787

Werden Sie unser neuer

Commis de cuisine/ Chef de partie

in einer Küche von frisch bis klassisch, unkompliziert und trotzdem perfekt, die markt- und trendgerecht funktioniert.

Fühlen Sie sich angesprochen, ab 1. August 1998 in unserem lebhaften Betrieb mit einer jungen, engagierten Brigade mitzuwirken, so nehmen Sie doch bald mit uns Kontakt auf.

Matthias Hunziker oder Margrit Aklin
Restaurant Aklin
Kolinplatz 10, 6300 Zug
Telefon 041 711 18 66, Fax 041 710 87 52

104126/50474



Wir sind national der führende Produzent und Anbieter von Fleisch und Fleischwaren. Unsere Produkte fördern eine gesunde, abwechslungsreiche Ernährung und vermitteln Genuss und Lebensfreude.

Für unser Personalrestaurant und den Bereich Party-service suchen wir zwei gelernte, junge

Köche

Der vielseitige Arbeitsbereich bietet Ihnen sowohl angenehme Arbeitszeiten im Personalrestaurant als auch Abwechslung bei der Aufgabenwahrnehmung für den Partyservice und die Möglichkeit, moderne Ernährungskenntnisse und eigene Kreativität einzubringen.

Wenn Sie nach Ihrer Berufslehre noch praktische Erfahrung gesammelt haben und flexibel sind, um auch Einsätze im Rahmen unseres Party-Services zu leisten, dann kommen wir vielleicht schon bald in den Genuss Ihrer Kochkünste.

Bitte senden Sie Ihre vollständigen Unterlagen an unseren Personaldienst. Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung.

Bell AG

Fleisch, Wurst und Traiteur

Elsässerstrasse 174, 4002 Basel, Tel. 061 326 26 26

104123/132608

Die Stellen markt- übersicht



Telefax
031
372 23 95
<hotel+tourismus
revue>



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 Stadttheorie, sollten Sie auch Führungsqualitäten und Teamfähigkeit, sowie auch Sprachkenntnisse in Deutsch, Französisch und Englisch (mündlich und Korrespondenz) mitbringen. Verkaufserfahrung und Gastgeberinnenspersönlichkeit setzen wir selbstverständlich voraus, und im Umgang mit Fidelio, Word und Excel sollten Sie geübt sein.

Wir bieten Ihnen eine interessante, selbständige und vielseitige Tätigkeit in den Bereichen Gästebetreuung, Mitarbeiterinnenführung, Ausbildung für Lehrlinge 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

KL 104126/40814

Hotel Krone Unterstrass

Schaffhauserstrasse 1, CH-8006 Zürich
Telefon 01 360 56 56, Fax 01 360 56 00

Die SONNENHOF AG sucht für ihr neu ausgebauten «Zentrum für Frauenmedizin» per September 1998 oder nach Vereinbarung

Hotelfachassistentinnen Servicefachangestellte/Kellner

die unsere Patientinnen im Bereich der Hotellerie kompetent und aufmerksam betreuen.

Wir bieten Ihnen eine abwechslungsreiche Tätigkeit in einem kleinen, aufgeschlossenen Team. Sie stehen im ständigen Kontakt mit unseren Patientinnen und Patienten, deren Gäste und dem Pflegepersonal. Von Ihnen erwarten wir eine gepflegte Erscheinung mit korrektem Umfang, Kontaktfreudigkeit und Teamfähigkeit. Sie sind eine aufgestellte und flexible Persönlichkeit und sind bereit, Wochenenddienst zu leisten.

Fühlen Sie sich angesprochen?
Frau G. Elbadry, Leiterin
Haushaus, erwartet gerne Ihre Bewerbungsunterlagen.
Für Fragen wenden Sie sich bitte an Frau T. Bühlmann 031/309 91 11.

ENGERIED
Engeried
Riedweg 15
CH-3000 Bern 26, (031) 309 91 11
Ein Spital der Sonnenhof AG



delikatESSEN & TRINKEN

BAHNHOF BUFFET ZÜRICH

Wenn Sie nicht nur Bahnhof verstehen..., sondern mehr von Kommunikation und Organisation, dann sind Sie bei uns richtig. Wir suchen für unseren renommierten Restaurationsbetrieb im Herzen von Zürich eine/n

Marketing Assistenten/-in

Wir stellen uns eine junge, dynamische Persönlichkeit vor, die Verkaufsförderungs-, Werbe- und PR-Massnahmen planen und organisieren kann.

Wir müssen kein Verkaufsprofi sein, haben aber keine Probleme, sich in Englisch und Französisch zu verstehen. Ein kaufmännischer Abschluss, ein sicheres Auftreten, Handlungsgeschick und Berufserfahrung in der Gastronomie oder Tourismusbranche helfen Ihnen sehr, diese Aufgabe mit Erfolg zu erfüllen. Kreatives Flair, Sales- und Marketingerfahrung sind von Vorteil.

Wenn Sie diese abwechslungsreiche Stelle interessiert und Sie gerne in einem kleinen Team arbeiten, freuen wir uns auf Ihre kompletten Bewerbungsunterlagen mit Foto.

Bahnhof Buffet Zürich
Susanne Schnyder, Personalverantwortliche
Postfach, 8023 Zürich

104183/39870

Adecco

HOTEL & EVENT

RESTAURATIONSLEITER w/m

Für ein erstklassiges Unternehmen im Bankett- und Kongressbereich in Interlaken suchen wir den begeisterten F&B-Frontmann. Als Hotelfachschulabsolvent sind Sie kommunikativ und organisatorisch stark und besitzen bereits Erfahrung in einer ähnlichen Position. Die Hauptaufgaben – Bankettakquisition, Gästebetreuung, Angebotsplanung und Mitarbeiterführung – machen diese anspruchsvolle Kaderposition zu einer echten Herausforderung. Überzeugt? Dann rufen Sie mich sofort an.

Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

SERVICEFACHANGESTELLTE w/m

Lieben Sie Volksmusik und traditionelle Gastlichkeit? Für einen weiterhin bekannten Restaurationsbetrieb in der Region Luzern suchen wir die Servicefachangestellte. Wenn Sie gerne Verantwortung übernehmen, Berufserfahrung haben und an tollen Anstellungsbedingungen interessiert sind, dann rufen Sie an. Luzern, Frau Rogemoser, 041/210 02 60

SERVICEFACHANGESTELLTER w/m

Wenn Sie ein motivierter «Mittelfeldspieler» sind und als Teamplayer mit Erfahrung Ihre «Zuschauer» zu begeistern vermögen, dann finden Sie in diesem sportlichen Viersterne-Hotel mit internationalem Flair in Meiringen die Herausforderung, bei der Nachwuchstalente zu echten Profis werden. Interessiert an einer Jahresstelle? Dann rufen Sie den Coach sofort an! Bern, Herr Trinkler, 031/310 10 10

SERVICEFACHANGESTELLTE m/w

Für ein «kleines» aber feines Restaurant in der Region Luzern suchen wir eine initiativ, frontorientierte junge Persönlichkeit mit ausgesprochenem Sinn für Dienstleistung. Ihre fröhliche Art und erste Berufserfahrungen sind die besten Voraussetzungen für ein erfolgreiches Engagement.

Luzern, Frau Rogemoser, 041/210 02 60

RECEPTION / EMPFANG

Für eine führende Privatklinik in Zürich, suchen wir eine stark frontbezogene Dame im Alter zwischen 25 bis 40 Jahren. Sie sind eine gepflegte Erscheinung und besitzen Empfangserfahrung. Dienstleistung hat für Sie eine hohe Priorität. Angenehme Arbeitszeiten, freies Wochenende und gute Dienstvermöglichkeiten sind weitere Pluspunkte dieser Stelle. Gerne erwarten wir Ihre schriftliche Bewerbung.

Zürich, Herr Ledermann, 01/297 79 79

TECHNISCHER PROMOTIONS-ALLROUNDER (50%)

Für eine Tochtergesellschaft des grössten Schweizer Konzerns suchen wir einen jüngeren Mann mit technischem Flair, der die Verantwortung für die Logistik des Promotions-Teams übernehmen möchte (auch für Studenten möglich). Für diese Teilzeitstelle braucht es viel Flexibilität und hohe Identifikation mit dem Qualitätsprodukt. Möchten Sie bei den wichtigsten Events dabei sein und dies auf Stundenlohnbasis?

Zürich, Herr Ledermann, 01/297 79 79

Adressen auf der vorhergehenden Doppelseite

Restaurant Alpstubi
6375 Klewenalp
Innerschweiz

Wir suchen ab sofort

1 Service m oder w
eventuell Kurzaufenthalter für circa vier Monate

Tochter für Buffet und allgemeine Mithilfe.

Bitte schriftlich melden. Adresse:
Dir. Erwin Amstad, Restaurant Alpstubi,
6375 Klewenalp, Kt. Nidw., Telefon 041 620 31 44.

104165/71889

DG DOMINO GASTRO

Im Kundenauftrag suche ich in Saison- oder Jahresanstellung Mitarbeiter, deren Herz für die Gastronomie schlägt:

**Chef de partie, Jungkoch,
Serviceangestellte,
Barmaid,
Réceptionist/in**

Zusätzliche Infos über weitere Stellenangebote der **** & *****-Hotels erteilt Ihnen kostenlos Daniel Imboden.

Rufen Sie mich einfach an,
Tel. 033 823 32 32

Domino Gastro, Postfach 74,
3800 Interlaken*

P 104149/265358

SEGETEN

SENIORENRESIDENZ ZÜRICH-WITIKON

*Die schönsten Aussichten
auf einen guten Arbeitsplatz*

Für unsere moderne und gepflegte Seniorenresidenz in Zürich-Witikon suchen wir per sofort oder mit Eintritt nach Vereinbarung eine selbständige und initiativ

Sachbearbeiterin Buchhaltung

Sie verfügen über eine gute Ausbildung und Erfahrung im kaufm. Rechnungswesen (Lohn, Fibu, Bebu). Sie haben gute EDV-Anwendungenkenntnisse. Sie sind flexibel, teamfähig und kompetent. Sie schätzen den Umgang mit älteren Menschen. Wenn Sie im Wechsel auch am Samstagmorgen arbeiten können, erwarten wir gerne Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen unter Angabe Ihrer Gehaltsvorstellungen. Bitte senden Sie diese an:

Seniorenresidenz «Segeten»
Carl Spitteler-Strasse 70
8053 Zürich-Witikon
Telefon 01 388 18 18

Eine Residenz der Zürcher Kantonalbank
Mitglied der Tertianum-Gruppe

O 104115/363413

Restaurant Bad Attisholz

4533 Attisholz/Solothurn

Nach einer phantastischen Neueröffnung suchen wir ab sofort motiviertes, sehr belastbares und hochqualifiziertes Küchen- und Servicepersonal wie folgt:

Chef de partie

Pâtissier

Commis de cuisine

Professionelle Servicefachangestellte für unsere Gourmet-Restaurants.

Fühlen Sie sich angesprochen, senden Sie Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen an:

Restaurant Bad Attisholz
z. H. Werner Rothen
4533 Attisholz, oder melden sich direkt telefonisch
über Telefon 032 626 86 41

O 104106/28770

Das Gerontopsychiatrische Zentrum Hegibach ist Teil der Psychiatrischen Universitätsklinik Zürich. Es ermöglicht eine integrierte psychiatrische Betreuung und Pflege betagter Menschen.

Für die hauswirtschaftlichen Arbeiten auf den Bettenstationen suchen wir eine

Hotelfachassistentin / Tournante

In dieser Funktion übernehmen Sie den Mahlzeitservice, die Wäscherversorgung und die Überwachung der Reinigungsarbeiten auf einer Etage.

Voraussetzungen für diese Stelle sind Interesse an den Anliegen älterer Menschen, Flexibilität, Teamgeist und Belastbarkeit. Eine sorgfältige, auf die Bedürfnisse unserer Patienten abgestimmte Einführung wird gewährleistet.

Ihre Bewerbung richten Sie bitte an: Frau G. Kümin, Personaldienst, Gerontopsychiatrisches Zentrum Hegibach, Postfach 823, 8029 Zürich 7, Telefon (Mo-Do) 01/389 14 66.

**Psychiatrische
Universitätsklinik Zürich**
Gerontopsychiatrisches Zentrum Hegibach

wanted!

Sporthotel Signina****, Laax

Sporthotel Signina**** mit eigenem Tenniscenter und neuem Erlebnisbad «Laguna» - direkt bei der Talstation der Weissen Arena AG in Laax.

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir zur Verstärkung unseres aufgestellten Teams:

Barkeeper/in für unsere Hotelbar

Servicemitarbeiter/in

Barmaid für unsere Crap-Bar (ab Juli)

Bitte richten Sie Ihre komplette schriftliche Bewerbung mit Foto an:

Weisse Arena AG, Personalsekretariat HRB
z. H. Frau B. Keller, 7032 Laax

Telefon 081 921 21 21

O 104108/17884

Wespresso

SEEROSE



Landgasthof am Pfäffikersee

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

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

O 104139/115037



Hotel zum Storchen

Für unser renommiertes und traditionelles Erstklasshotel im Herzen der Stadt Zürich suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft eine/n sprachgewandten/n

RéceptionistIn

die/der auch in hektischen Momenten die Übersicht behält und es versteht, dass sich internationale Gäste gut aufgehoben und willkommen fühlen.

Wenn Sie außerdem auch noch kaufmännische Erfahrungen mitbringen, Schweizerin, oder im Besitz einer C-Bewilligung sind, zögern Sie nicht und senden Ihre vollständigen Unterlagen mit Photo an unseren Vizedirektor, Herr Robert Lichteni oder rufen Sie einfach an um mehr zu erfahren.

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

O 104114/14483



BAUR AU LAC

Wir suchen zur Vervollständigung unserer Küchenbrigade mit Eintritt nach Vereinbarung folgende tüchtige MitarbeiterInnen :

II. Chef Pâtissier Commis Pâtissier

Wir bieten Ihnen eine interessante und abwechslungsreiche Arbeitsstelle in einem Stadshotel der Luxusklasse. Auf Wunsch können wir Ihnen ein Zimmer in unserem Personalhaus zur Verfügung stellen.

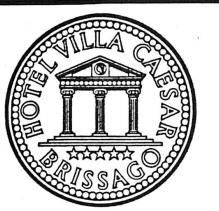
Fühlen Sie sich angesprochen? Dann zögern Sie nicht, unser Personalausbüro anzurufen, Telefon 01/220 50 20, oder senden Sie Ihre Unterlagen an:

Hotel Baur au Lac
Yves G. Dreyfus
Vizedirektor

Talstrasse 1, 8022 Zürich



O 104101/39618



TESSIN – LAGO MAGGIORE Hotel Villa Caesar Brissago

★★★★

Für die laufende Sommersaison 1998, mit Eintritt ab sofort oder nach Übereinkunft, suchen wir noch folgenden qualifizierten, freundlichen Mitarbeiter:

Service:

Demi-chef de rang (D/I/F)

Chef de rang (D/I/F)

Bewerber mit gültiger Aufenthaltsberechtigung wollen bitte ihre ausführlichen Unterlagen an die Direktion des Hotels Villa Caesar in 6614 Brissago schicken (Telefon 091 793 27 66).

ab dem 1. Juli oder nach Vereinbarung sind Sie ein Teil des Stadtsprächs.



* Das zweistöckige Penthouse ist der absolute In-Place „After office“ schaun Schickis und Mickis cocktaildröhrend vom gläsernen Elfenbeinturm auf vieles herab. Monströse New-Mexico-Couches sind ideale Unterlagen für die grosse Kuscheltour. Am Weekend wird's enger. Möbel und Palmen rücken zusammen. Das Volk tanzt.*

(FACTS TrendBarFührer Schweiz 1998)

Barmaid/Barman

ab dem 1. Juli oder nach Vereinbarung sind Sie ein Teil des Stadtsprächs.

Frau Sandra Anliker freut sich auf Ihre Bewerbungsunterlagen mit Foto oder Ihren Anruf.

HOTEL ASTORIA LUZERN
Platzstrasse 29, 6003 Luzern
Telefon 041 210 22 44

O 103984/22667



Servicefachangestellte/n

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

sowie

Servicepraktikant/in

Eintritt per sofort oder nach Vereinbarung

Haben Sie Lust, in einem abwechslungsreichen Job und einem jungen Team mitzuwirken? Senden Sie uns Ihre Bewerbungsunterlagen, oder rufen Sie uns an!

Hotel Krone Aarberg
R. und S. Egger
3270 Aarberg

Telefon 032 391 99 66



8028 Zürich
Zürcherstrasse 19
Telefon 01 251 19 10
Telefax 01 251 19 11

Für bald suchen wir:

Receptionspraktikant/in

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.

O 102749/40860

DAVOS
KREATIVITÄT,
FRISCHE,
BEGEISTERUNG

Koch / Koch-Konditor

werden Sie die hochstehende Küche allein von A-Z kreieren. Sie genießen eine Dauerstelle und frische Nichtraucher-Luft.
Nebst allem, was Davos sonst noch zu bieten hat! Rufen Sie gleich an!



7270 Davos
081 410 0 919

Herr Josef Neff

Dringend gesucht!!!

Zur Verstärkung unseres Teams in Laax, im Ferienkan-tion Graubünden

• Küchenchef oder

• Anfangsküchenchef

• Sous-chef

• Chef de partie

• Commis de cuisine

Eintritt per sofort oder nach Übereinkunft.

Hotel Arena Alva

Elisabeth und Walter Gaberthüel

7031 Laax

Telefon 081 927 27 27, Fax 081 927 27 00

O 104104/90190

Im Auftrag unserer Kunden suchen wir dringend:

Serviceangestellte

Köche

Barmaid

für Sommersaison ganze Schweiz

Jahreststellen ganze Schweiz

Sous-chef Stadt Bern

Küche/Commis de cuisine

Serviceangestellte

Barmaid Stadt Bern

Studentinnen für Juli/August/Sept.

Auf Ihren Anruf freuen wir uns.

Telefon 033 243 25 73

Frau Amstutz/Frau Bühler

O 104202/271829

Gasthaus Wendelin

Familie B. + R. Gasser

6242 Wauwil

Telefon 041 980 31 25

Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

– (Jung)koch

– Aushilfskoch

zur Ergänzung unseres Teams.

O 104080/395252

Verdi heisst unser Ristorante mit Bar und Enoteca in der Altstadt von Bern. Ein unkomplizierter Treffpunkt für kulinarische und kulturelle Ereignisse. Für das Küchenteam suchen wir einen qualifizierten

KOCH

welcher die italienische Kultur mit Herz und Seele lebt und leben lässt.

Eine Persönlichkeit, welche die klassische, ursprüngliche CUCINA ITALIANA kennt und liebt und diese Erfahrungen und Ideen gerne mit unserem Team verwirklichen möchte.
(Arbeitsbewilligung muss vorhanden sein.)

Wir freuen uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen.
Alexandre CHRISTINET oder Tibor RAKOCZY
TEL 031/312 63 68

**VERDI RISTORANTE BAR ENOTECA
GERECHTIGKEITSGASSE 5 - 3000 BERN 8**



Wir suchen per sofort oder nach Vereinbarung

Servicemitarbeiter/in und Serviceaushilfen

Belastbare, freundliche Gastro-Profis oder solche die es werden wollen bewerben sich oder rufen einfach gleich an bei:

Garten Hotel Winterthur
Hr. A. Schaffner
Stadthausstrasse 4 8402 Winterthur
Tel. 052 / 265 0 133



Gefällt Ihnen eine «Röschi-Pub»-Atmosphäre?
Wir suchen in unserem Restaurant per 1. oder nach Vereinbarung eine/n

Koch/Köchin

Interesse? Dann melden Sie sich bitte bei Herrn Mauro Ponte, Gerbergasse 14 in 4800 Zofingen, 0 062 751 79 67. Bis bald!



Christliches Hotel Jungfraublick
Ihre Ferien in guten Händen Wengen

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

Praktikant/in

für Réception und Saalservice

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

Rolf Frick, Hotel Jungfraublick, 3823 Wengen, Telefon 033 855 27 55
104103/30729



Landhaus Taverne Alsaciennne

Sie zu bedienen macht Spaß, Spass an der Arbeit bringt gute Laune, gute Laune ist die Voraussetzung für einen optimalen Service!

Ab sofort oder nach Vereinbarung suchen wir

die/den Servicefachangestellte/n

die/der sich mit unserem Motto identifizieren kann.

Wir sind ein junges, aufgestelltes Team und bieten Ihnen eine interessante Stelle in einem der renommiertesten Restaurants in Bern mit guten Verdienstmöglichkeiten.

Sind Sie eine aufgestellte, freundliche und fachlich fundierte Persönlichkeit, die den direkten Kontakt mit den Gästen sowie den gepflegten Speiserestaurant liebt, dann setzen Sie sich mit Herrn Jos de Wolf in Verbindung.

Restaurant Landhaus Taverne Alsaciennne
Schwarzenburgstrasse 134, 3097 Liebefeld
Telefon 031 971 07 58
104102/302740

Wirtschaft zum Letten
8820 Wädenswil
sucht freundlichen, erfahrenen

Kellner per 1. Juli 1998

Bewerbung an R. Meier, Einsiedlerstr. 160, 8810 Horgen, Telefon 01 725 96 54.
104103/216798

Regelmässige Arbeitszeiten gefragt?

Unsere Mandantin ist ein mittelgrosses, international tätiges Produktions- und Handelsunternehmen mit Sitz unweit von Zug, dessen sympathische Waren voll im Trend liegen. Für Sie suchen wir je eine

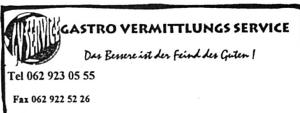
Auftragssachbearbeiterin und Sekretärin

die einerseits vielfältige, qualifizierte Administrationsaufgaben meistern möchte und andererseits das freundliche Bindeglied zwischen den Kunden und Ihrer Firma sein will und Ihnen Chef tatkräftig unterstützt.

Aufgestellte, zirka 20- bis 23jährige Damen mit kaufmännischer Ausbildung und/oder Matura, Deutsch als Muttersprache und guten Englisch- und Französischkenntnissen, Freude an einer gepflegten Ausdrucksweise und gutem persönlichem Niveau bitten wir, sich unter dem Vermerk 1.160.98 zu bewerben.

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

104103/365839



GASTRO VERMITTLUNGS SERVICE

Das Beste ist der Feind des Guten!

Tel 062 923 05 55

Fax 062 922 52 26

Stellenangebote:

Lehre beendet, Ihnen Haute Stellen geschafft, sich nicht entscheiden können?

Dann Sie rufen für die GV Service:

Wir haben offene Stellen in allen Berufsgruppen und unterschiedlichen Arbeitsbereichen.

Für Commis de cuisine, Commis de Rang oder einfach Koch und Sofa.

Ebenfalls suchen wir im Kundenauftrag diverse Berufstätige in allen Bereichen, vom Commis bis zum Chef. Auch vermitteln wir für Pächter schöne Betriebe.

Inserat Ausschneiden und für später aufzubewahren.

GV Service, Postfach 101, CH 4932 Lotzwil
Unter Stellenangebot finden Sie im Internet www.auszeigengpool.ch und im Telefon auf Seite 652

IKEA macht Spass.

Das verrückte Einrichtungshaus aus Schweden sucht:

Jungkoch/Jungköchin 100%

Hilfskoch/-köchin Teilzeit

Bist Du positiv, aktiv, team- und lösungsorientiert, flexibel, zuverlässig und hilfsbereit?

Willst Du Ernst machen? So sende Deine Unterlagen an:

Möbel IKEA AG, Edi Zuber, Bernstrasse 25
3421 Lüssach (034/448 83 30)

Wir freuen uns auf Dich!



Die richtige Einstellung.

Wir sind ein ****Hotel im Zentrum von Luzern, verfügen über 107 Zimmer, ein außergewöhnliches Restaurant, zwei Bars sowie Bankett- und Seminar-Möglichkeiten bis zu 1000 Personen.



LANDHOTEL/RESTAURANT
KERNSERHOF

6064 KERNS Tel. Nr. 041/660 68 68

Fam. Heidi+Robi Mathis-Hess und Personal

Was unsere gute Küche zur Geltung bringt, ist ein gepflegter Service, darum suchen wir eine/n fröhliche/n und aufgestellte/n

Servicefach-Angestellte/n mit Interesse und Freude am Beruf. Gleichzeitig suchen wir eine verantwortungsbewusste und flexible

Hotelfach-Assistentin welche überall Hand anlegt, «wo Not am Mann» ist.

Gerne erwarten wir Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Anruf!
Kernserhöflich Willkommen!

Unser Küchenchef macht sich selbstständig. Deshalb suchen wir seinen Nachfolger, der es versteht, eine anspruchsvolle, mit ausschliesslich Frischprodukte geführte Küche zu leiten.

KÜCHENCHEF IN DER STADT BERN

Eintritt: 1. Oktober 1998. CH oder Bewilligung C. Sie fühlen sich angesehchen und möchten einer jungen Brigade von vier motivierten Köchen vorstehen, dann haben wir genau den richtigen Job für Sie. Senden Sie bitte Ihr vollständiges c.v. an Chiffre 103-657480 an Berner Anzeiger, Postfach, 3001 Bern.

BE 104083/283975

Réceptionist

Interessiert? Dann freuen wir uns auf Ihre Bewerbungsunterlagen oder Ihren Telefonanruf:

HOTEL UNION LUZERN

Patric Gruber

Lowenstrasse 16, CH - 6004 Luzern ✓ 041 410 36 51

DG DOMINO GASTRO
TOP-Stellen in Basel und Region:

Küchenchef/Teamleader

für grösseres, umsatzerstärkstes Restaurant mit sehr gehobenem Speiseangebot und grösserem Bankettbereich. Sie sind teamorientiert und kreativ.

Leiterin Restauration
für Betrieb mit mehreren Restaurantbereichen inkl. Bankett und Catering. Sie sind dynamisch, entscheidungsfreudig, führungsstark, eine Chance nach mehrjähriger Chef-de-service-Praxis.

Betriebsassistent/in
für umsatzerstärkstes Restaurant. Sie sind frontorientiert, initiativ und haben Administrations- und PC-Kenntnisse.

Hofa-Tourant, D, E, F
in geplante ★★★★★-Hotels, zur Vertretung der Gouvernante in den Bereichen Etage, Buffet, Hauswirtschaft.

Direktionssekretärin, D, E, F
als rechte Hand der Direktion in den Bereichen Pers.-Administration, Buchhaltung, ReCEPTION.

**Hotelsekretärin/
Réceptionist/in, D, E, F**
für ★★★★★-Hotels. Sie verfügen über einige Jahre Hotel-Receptions-/Administrations- und gute PC-Praxis.

**★ Chefs de partie m/w
★ Jungköche/-köchinnen
★ Pâtissier m/w**

★ Jungkoch/-köchin
Tagesdienst, Schweizer/in oder Bew. C.
Frau Otterbach gibt Ihnen gerne weitere Infos, diskret und kostenlos.

Telefon 061 313 40 10
St.-Alban-Anlage 64, 4052 Basel

104103/283975

Lieben Sie die kreative aber natürliche Küche? Hätten Sie Freude ein kleines und arbeitsfreudiges Mitarbeiterteam als Jahresangestellter zu coachen und unserem wunderschönen *Hotel mit Restaurant als ***Hotel mit Restaurant als**

Küchenchef

ab Herbst 98 vorzustehen?
Wir bieten einem Top-Profi vorbildliche Anstellungsbedingungen, auf Wunsch eine schöne Wohnung mit Garten und eine Ferien- und Arbeitscke in der Ostschweiz, die es in sich hat!. Ihre kurze Bewerbung erreicht uns unter Chiffre: 104088, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

Bistro ZUNFTHAUS ZUR WAAG ZÜRICH
Zur Ergänzung unserer Küchenbrigade suchen wir per sofort oder nach Übereinkunft einen gelerten Koch (m/w) als
Chef de partie (Tourant)
Unser erstklassiges Haus mit vorzüglicher Küche liegt im Zentrum von Zürich. Wir bieten geregelte Frei- und Arbeitszeit sowie attraktive Anstellungsbedingungen. Offeren bitte an:
Restaurant ZUNFTHAUS ZUR WAAG
Herrn E. Bergé, Münsterhof 8, 8001 Zürich
Telefon 01 211 07 30 104105/41548

Wir suchen in Jahresstelle Servicefachangestellte (deutsche Muttersprache)

die gerne in einem anspruchsvollen A-la-carte-Speiseservice (15 Gault-Milau-Punkte) selbstständig arbeitet.
Nebst angenehmem Arbeitsklima und gutem Verdienst erwarten Sie eine interessante Arbeitszeit.

Wir sind ein junges Team in kleinem, gepflegtem Landrestaurant im Kl. Luzern (17 km von Luzern) und würden uns über Ihre Mitarbeit bei uns freuen. Nähere Auskunft gibt Ihnen gerne Herr oder Frau Felber.

Restaurant Pony
Trudi + Leo Felber
6019 Siggen
Telefon 041 495 33 30
Mo/Di Ruhetag
P 104146/304093

Fischrestaurant Crüschi
Ermöglichen am Untersee
Wir suchen per sofort bis Anfang September in unser Fischrestaurant freundliche/n

Servicefachangestellte/n
mit Berufserfahrung. Keine Bewilligung vorhanden. Sehr guter Verdienst. Kost und Logis im Haus.
Weitere Auskunft erteilt Ihnen gerne Familie K. und H. Läubli
Telefon 071 664 17 03
Montag und Dienstag geschlossen.
104188/197840

INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI



Ajman Kempinski Hotel & Resort, due to open in September 1998, invites applications for the following positions. We are the Kempinski Group's first hotel in the Middle East and Gulf region, situated on a white sandy beach in Ajman/United Arab Emirates.

Kempinski
HOTELS & RESORTS

in Ajman / United Arab Emirates is looking for

Pastry Chef

- Minimum 5 years experience in a similar capacity in 5-star hotels
- Experience in European Pastry • English essential

Chef de Cuisine

All Day Dining Room

- Minimum 5 years experience in 5-star hotels
- Experience in modern continental cuisine with German influence
- English essential

Chef de Partie

- Minimum 1 year experience in a similar capacity in 5-star hotels or gourmet restaurants • English essential

Restaurant Manager

All Day Dining Room

- Minimum 5 years experience in 5-star hotel outlets, the last 2 years of which as Restaurant Manager • Good command of English & German

Restaurant Manager

Mediterranean Seafood Restaurant

- Minimum 5 years experience in 5-star hotel outlets, the last 2 years of which as fine-dining Restaurant Manager
- Knowledge of Mediterranean cuisine • Good knowledge of Italian, French, Californian wines • Ideal candidate should be Italian with a good command of the English language.

Chef de Cuisine Italian

Mediterranean Seafood Restaurant

- Minimum 5 years experience in 5-star hotel outlets
- Knowledge of Mediterranean cuisine • Ideal candidate should be Italian with a good command of the English language.

Ajman Kempinski Hotel & Resort

Ms. Emel Atikkan • Director Human Resources
C/o Bhatia Brothers • P.O. Box 3025 • Ajman, UAE
Tel. +971 6 423333 • Fax +971 6 423336

Jakarta opening in 1998 • Beijing • Asia • Weimar • St. Petersburg • Sofia

Hofas...



INTERNATIONALER STELLENMARKT · MARCHÉ INTERNATIONAL DE L'EMPLOI

Important Resort in Al-Khobar, Saudi Arabia

seeks an

OPERATIONS MANAGER

responsible for the performance and operating standards of the following departments: Maintenance, Food and Beverage, Leisure and Recreation, Marina and Security, as well as the Reception, Duty and Night-Managers. His goals are to maximise the operating departments efficiency and guest satisfaction, while achieving the established level of profitability, quality and service of the resort. He will be responsible for the operations of the entire resort in the absence of the General Manager.

Candidates should have previous experience in a similar position and be fluent in English. Superior management skills, extensive supervisory experience with employees, familiarity with all areas of resort operations, ability to be creative in terms of operational procedures and improving the overall guest experience, as well as strong financial analytical skills.

Serious candidates are invited to send their c.v. to Courvoisier & Associates, attention of Mr. H. Stetzenmeyer, 25, Boulevard Helvétique, 1207 Geneva, Switzerland.

104138/395274

GENERAL MANAGER

The Company:

First class, leading Italian International Hotels and Restaurant Chain; active in Italy, East Europe and Middle East.

Job Offer:

We are seeking for a multilingual professional individual, able to manage an up-market multi-faceted hotel and restaurant product, with an heterogeneous team active within different geographical locations. A head-office in northern Italy, but requiring frequent travelling.

Job Profile and Main Functions:

The candidate is expected to adopt and even expand if possible on the present vision and mission; supervise activities and performance within existing operations abroad; direct and coordinate activities for the development of the hotel and restaurant chain; work on operational concept and concentrate on product betterment; deal with contractual matters regulating relationships with hotel owners; lead and develop human resources.

Please apply in writing with full CV to the
C.P. 1325 - 10100 Torino A.D. - Italy
Or by e-mail: amandar@tin.it

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, Tel. +41(0)61/422 06 57,
Fax +41(0)61/422 06 56. Die Spezialisten für Übersetzungen im Gastgewerbe

Die hotel + tourismus revue folgt Ihnen überall hin: hotel + tourismus revue

- Adressänderung (z. B. Stellenwechsel, Wohnortwechsel)
- Umleitung (z. B. während Zwischensaison)
- Unterbruch
- Bitte Gewünschtes ankreuzen

Gültig vom

bis

Aktuelle Adresse:

Kundennummer:

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Land

Telefon

Telefax

Umleitadresse/Adressänderung:

Name

Vorname

Strasse

PLZ/Ort

Land

Telefon

Telefax

Für Adressänderungen/-umleitungen ins Ausland werden wir die Laufzeit Ihres bestehenden Abonnements entsprechend verkürzen. Umleitungen in der Schweiz sind kostenlos. Die Adressänderungen/-umleitungen sollten **mindestens 2 Wochen vor** Ihrer Abreise bei uns eintreffen.

Ihre hotel + tourismus revue, Abonnementsdienst, Monbijoustrasse 130, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 22, Telefax 031 370 42 23

Sie suchen das Abenteuer.
Lieben das Spiel mit dem Feuer.
Dann sollten wir uns sehen,
wir würden uns verstehen.

Wir suchen nämlich
eine/n Pächter/in

Für einen Hotelbetrieb mit 30 Zimmern,
inkl. Restaurant und Bar
in Brasilien, Bahia.

Nähere Informationen über
Telefon 079 326 6737
oder bei A.-R. Gilgen
Landstrasse 8E
CH - 3047 Bremgarten

104209/395289

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 (Deutsch)
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. 08134, A-6800 Feldkirch, Bahnhofstrasse 6, Postf. 588



104201/394913



We are looking to fill the following openings:

**ITALIAN COOK
BAKER
CHEF DE PARTIE**
in **EILAT** on the Red Sea

RESTAURANT MGR/ASST. F&B
in **DOHA** Qatar

**SOUS-CHEF RESTAURANT
GASTRONOMIQUE**
in **NAGOYA** Japan

SALES ASST. MGR
in **NAIROBI** Kenya

FRONT OFFICE MGR
in famous resort place, Switzerland

Please contact us for information or send your application directly to:

WIPS Egglihistr. 17, CH-4054 Basel
0 ++41(0)61/422 06 55 Fax ++41(0)61/422 06 56
e-mail: wips@access.ch

104201/394913

STELLENGESUCHE · DEMANDES D'EMPLOI

Wer bietet mir im Raum Bern-BO

eine neue Herausforderung im Tourismus oder in der Hotellerie?

Ich w/38 bringe mit:

- KV- und Hotelfachschulabschluss, LU
- E-, F- und Sp-Kenntnisse
- Unternehmensführungskurs
- grosse Reiseerfahrung
- Flexibilität, Motivation
- 😊 freue mich über:
- vielseitigen, selbständigen Aufgabenbereich
- angenehmes Arbeitsklima
- zufriedene Kunden/Gäste
- ❗ das ärgert mich:
- Verschlossenheit
- schlechtgelaunte/r Mitarbeiter/Chef.

Ihr Angebot erreicht mich unter Chiffre 104189 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104189/395284

Sie suchen einen Fachmann, der etwas bewegen kann. Einen Berufsmann mit neuen Ideen. Einen Mann mit internationalen Erfahrungen.

GESCHÄFTSFÜHRER

Hotel und Restaurant

40 Jahre, D/E/Sp/F
sucht neue Herausforderung.
Telefon 079 327 60 21
104200/306509

Organisationstalent/Hofa

Bin CH, 32jährig, und habe mehrjährige Erfahrung in leitenden Positionen als Gouvernante im Bereich Hauswirtschaft. Suche abwechslungsreiche Aufgabe, bevorzugt Grossraum ZH, ZG, AG.

Gerne erwarte ich Ihre Angebote unter Chiffre 104134, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104134/395266

Um-/Wiedereinsteigerin, CH, nicht ortsgebunden, sucht guten

Praktikumsplatz

für verkürzte Kochlehre.

Über Ihre Kontaktaufnahme freue ich mich unter Chiffre 104169 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104169/384605

Junge, dynamische Frau, 27jährig, sucht

tolle Kaderstelle als

Betriebs- oder Direktionsassistentin, mit Personalwesen und/oder Buchhaltung, ab Herbst 1998, Region: Davos, deutsche Schweiz.

Winter 1998 Abschluss der SHL mit Diplom als eidg. dipl. Hotelier-Restaurateur HF.

Ich freue mich auf Ihre Zuschrift unter Chiffre 104137, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104137/395268

Dipl. Masseurin (Fussrefl. und klass. Ganzkörpermassage) sucht neue Herausforderung.

Ich freue mich auf Ihre Zuschrift.

Maria Ruhnau, Seidenstrasse 16,
3868 Oberurnen, Tel. 055 610 35 19.

104133/395265

Ich, 20jährig, suche im Raum Zürich eine neue Herausforderung als

Logentournant

Spreche E, F, wenig I.
Ich freue mich auf Ihr Angebot, Telefon 079 430 54 62.

104135/395267

Hotelier + Restaurateur, 39j.

Fernreisefahrtung in Thailand und Vietnam, ****-Hotels, D, E, F, I, Sp., sucht ab Juli neue Herausforderung in der Hoteldirektion oder Int. Sales & Marketing, vorzugsweise im Ausland. Überprüfe gerne auch Einsatzmöglichkeit in der Schweiz.

Zuschriften sind erbeten unter Chiffre 104156 an hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104156/327433

Engagierter Hotelier/Restaurateur

(CH, 34j., mit KV- und Hotelfachschulabschluss), sucht nach erfolgreicher Führung eines 3+-Hotels eine neue, verantwortungsvolle Tätigkeit. Sollte in Ihrer Unternehmung eine entsprechende Stelle frei werden, würde ich mich sehr freuen, alles darüber zu erfahren.

Offerten unter Chiffre 104127, hotel + tourismus revue, Postfach, 3001 Bern.

104127/382707

Junge, dynamische Bernerin, Hofa-Abschluss, Sifa-Abschluss, sucht

auf Sept. '98 neuen Wirkungskreis! in

Hotel, evtl. mit Réc.-Praktikum.

Ich freue mich auf Ihr Angebot unter

Chiffre 104132, hotel + tourismus revue,

Postfach, 3001 Bern.

104132/383375

Surfen in den Jobs

<http://www.htr.ch>



Stellensuche leichter gemacht

Gestalten Sie Ihr Stelleninserat mittels dieser Vorlage

(pro Textfeld ein Buchstabe oder Satzzeichen, Zwischenräume leerlassen).

Sie sehen dann gleich, wie wenig Ihre Anzeige in der hotel + tourismus kostet.

Anzeigentext:

1.	_____	Fr. 22.- (2 Zeilen*)
2.	_____	Fr. 44.- (4 Zeilen*)
3.	_____	Fr. 66.- (6 Zeilen*)
4.	_____	Fr. 88.- (8 Zeilen*)
5.	_____	Fr. 110.- (10 Zeilen*)
6.	_____	Fr. 132.- (12 Zeilen*)
7.	_____	Fr. 154.- (14 Zeilen*)
8.	_____	
9.	_____	
10.	_____	
11.	_____	
12.	_____	
13.	_____	
14.	_____	

Dieses Inserat soll 1 mal 2 mal 3 mal erscheinen.

Chiffreanzeige ja nein

(Zusatzkosten: plus 3 Zeilen und Fr. 20.- Chiffregebühr)

*inkl. Mehrwertsteuer

Ausschneiden, ausfüllen und einsenden an:

hotel + tourismus revue, Verlag, Postfach, 3001 Bern



Name: _____

Vorname: _____

Adresse: _____

PLZ/Ort: _____

Datum: _____

Unterschrift: _____



steigend 14 760 Ex.

WEMF-begläubigt 1997: 14 760 Ex.
Mehr als 65 000 Leser und Leserinnen

hotel + tourismus revue, Ihre ideale Werbeplattform im
Tourismus, in der Hotellerie sowie Gastronomie. Rufen Sie uns,
Christof Ramseier oder Eva Bürgi an. Wir beraten Sie gerne.

hotel + tourismus revue
Monbijoustrasse 130, Postfach, 3001 Bern
Telefon 031 370 42 27, Telefax 031 370 42 23
E-Mail: info@htr.ch, Internet: <http://www.htr.ch>

Sonderseite

für LehrabgängerInnen

Page spéciale pour jeunes sortant d'apprentissage

Adecco
HOTEL & EVENT

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

Waaghausgasse 5
3000 Bern 7, 031 310 10 10

Filatustrasse 3A
6002 Luzern, 041 210 02 60

Neugasse/Ob. Graben 5
9004 St. Gallen, 071 228 33 43

Lohweg 6
4010 Basel, 061 281 86 88

Lehrabgänger aus Hotellerie und Gastronomie planen ihre Zukunft mit uns. Rufen Sie uns an.

103523/183466

Hey Jungköche!
Spass am Beruf? Sportfreak?
Restaurant Sportcenter Erlen – Engelberg

Wir bieten Dir ein aufgestelltes, kreatives Team, ein innovatives Küchenkonzept, welches von Klassisch CH über Französisch/Italienisch bis zum Wok & excellenten Currys als auch Seafood alles abdeckt! Bei uns kannst Du Dich voll entfalten und die vielseitigen Sport & Fun-Möglichkeiten eines herrlichen Ferienmekkas geniessen!

Lehrabgängerinnen und Lehrabgänger sind besonders erwünscht!

Attraktives Gehalt und Anstellungsbedingungen verstehen sich von selbst...

Auskunft:
Telefon 079 204 92 51 oder 041 637 34 33
Unterlagen und Foto an:
M. Steckholzer
Postfach 750, 6391 Engelberg
103370/168009

büro metro

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

Auslandstellen, Schiffsstellen Kaderstellen, Sprachaufenthalte

KREUZFAHRTSCHIFFE:

Professionelles Hotelfachpersonal

ENGLAND UND KANALINSELN:

Hotelfachpersonal Köche/Köchinne Patissier (m & f) Kellner/Kellnerinnen Réceptionistinnen

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

Büro Metro

Freiheitstrasse 7
CH-8039 Zürich/Schweiz

Telefon 41(0) 1 201 41 10

Fax 202 16 46

94678/512136

Grandhotel Giessbach

WER –
**** Grandhotel im Berner Oberland,
Nähe Interlaken, 70 Zimmer und Suiten, 2 Restaurants, Hotelbar, Seeterrassen,
Bankette, Seminare und Tagungen

WEN –
→ COMMIS DE CUISINE (M/W)
→ CHEF DE RANG (M/W)

WANN –
→ SOFORT bis Ende Oktober
Steigen Sie mit ein, auch BerufsanfängerInnen sind herzlich willkommen!

Kontakieren Sie Herrn Fritz Kreis oder Frau Heike Stock
Grandhotel Giessbach, 3855 Brein
Telefon 033 952 25 25, Fax 033 952 25 30
104207/5738

haberlis
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 jung, 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.

Lehrabgängerinnen und Lehrabgänger sind besonders erwünscht.

FAMILIE J. UND F. HÄBERLI
OBERTORSTRASSE 10
TEL. 031 869 02 81 FAX 031 869 39 81

103609/212407

GastroJob

Die Lehre ist geschafft. Jetzt geht's los!
Der erste Schritt ins Berufsleben will gut überlegt sein.
Wir helfen Ihnen bei der Stellenwahl.
Für junge Berufsleute aus

Küche Service Hauswirtschaft Réception

verfügen wir über eine grosse Anzahl interessanter Angebote. Rufen Sie an oder noch besser, senden Sie uns gleich Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen (mit 4 Passotos) an:

GastroJob
Personalberatung/Stellenvermittlung Postfach 4870 6002 Luzern Tel. 041 418 23 33, Fax 041 418 23 40
(Eine Dienstleistung der Union Helvetica) 103914/394113

hoteljob

Lehrabschluss – was nun?

Bald haben Sie Ihre Lehrzeit abgeschlossen. Sicher freuen Sie sich auf den Einstieg ins Berufsleben. Endlich nicht mehr „nur“ Lehrling sein. Im Moment sind Sie noch im Prüfungsfress und hoffen, dass alles gut geht. Das Hoteljob-Team wünscht Ihnen jedenfalls einen erfolgreichen Abschluss.

Aber was passiert nachher? Bei uns werden laufend interessante Stellen aus der ganzen Deutschschweiz gemeldet. Es könnte doch sein, dass Hoteljob für Sie die Traumstelle hat. Rufen Sie uns doch unverbindlich an, wir beraten Sie gerne. Übrigens, die Vermittlung ist für Sie **kostenlos**.

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